

RESUMEN

La siguiente tesis es un trabajo en el que se desarrolla el diseño de un Sistema de Análisis de Peligros y Control de los Puntos Críticos (HACCP) para una planta de AFRUTAR.

El presente trabajo dará información general sobre los principios del Sistema HACCP, los peligros en la seguridad alimentaria y los criterios microbiológicos que deben tomarse en cuenta para la inocuidad de los alimentos que serán consumidos por las personas.

El sistema HACCP se basa en pre-requisitos como son las (BPM) Buenas Prácticas de Manufactura y los (SSOP) Procedimientos Operacionales de Limpieza, los cuales serán explicados brevemente.

También se explica como se desarrolló el diseño HACCP para una línea de producción de frambuesa congelada, detallando el análisis de riesgo realizado, los puntos críticos de control que se identificaron, el sistema de monitoreo y control, las acciones correctivas que se implantarán en caso de salirse un punto crítico fuera de control, así como también los procedimientos de verificación y el sistema de registro. Finalmente se detalla como mantener y verificar el plan HACCP una vez que este ha sido implantado.

