

RESUMEN

El presente Trabajo Dirigido para la empresa artesanal de Embutidos El Rey ubicado en la provincia Cercado zona Morros Blancos donde se realizó la “Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura” en base a los requisitos de la Resolución Administrativa N°019/2003 del SENASAG en el área de cárnicos. Se elaboró un plano de la empresa donde se muestra el área total de proceso y distribución de ambientes. También se realizó un control de limpieza de la estructura física asimismo de equipos e instrumentos de las áreas de recepción-producción, embutido y envasado.

De la igual manera se realizó un análisis microbiológico del agua potable de la empresa Embutidos El Rey, presentando: Coliformes totales $<1(*)$ UFC/100ml; Escherichia coli $<1 (*)$ UFC/100ml y Pseudomonas aeruginosa $<1(*)$ UFC/100ml y Heterótrofos $<1,0 \times 10^1$ UFC/ml.

Se elaboró quince diagramas de proceso de productos que elabora la empresa detallando las etapas de cada uno de los mismos, también se muestra el almacenamiento de aditivos y almacenamiento de productos de limpieza. Por otro lado, se realizó el control del sistema productivo con la obtención de datos a través de registros tomando en cuenta las variables de tiempo y temperatura para productos cocidos y crudos.

También se realizó un control del cumplimiento de la indumentaria del personal a través de registros, asimismo se llevó a cabo una capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura con la participación de todos los trabajadores de la empresa.

Por otro lado, se realizó un control de temperatura y características organolépticas en el ingreso de la materia prima para establecer el cumplimiento de la temperatura de frío y verificar la calidad del del mismo.

Se elaboró el manual de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) como guía para el personal donde se muestra los requerimientos generales de indumentaria e incluye condiciones para prevenir la contaminación microbiana al producto.

También se elaboró el manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) como instructivo de limpieza para los equipos e instrumentos. Como así también se elaboró el manual de control de plagas indicando programas preventivos y correctivos para la exterminación de roedores, voladores, entre otros.

