

## **Resumen**

El presente proyecto plantea el diseño de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la empresa “PRODUCTOS BANDY”, para los productos del Chorizo Precocido Tradicional y la Salchicha tipo Viena con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los productos a los consumidores. La empresa ejecuta controles y métodos de inocuidad, no obstante a ello y ante la necesidad de un mayor control de los procesos, mejoras en los procesos internos respecto a la inocuidad alimentaria y conocimiento de los puntos en el proceso que se deben controlar con prioridad es por lo que el diseño del sistema HACCP satisface la identificación, evaluación y control de los peligros significativos que pueden presentarse o representar algún tipo de riesgo en la cadena productiva de los productos en estudio. El proyecto contempla inicialmente un diagnóstico según la NB/NM:324 “Buenas Prácticas de Manufactura” y la Resolución Administrativa N°.019/2003 Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano mediante el cual se evaluó el estado actual de la empresa y se realizó propuestas de mejora de requisitos que exigen las normas.

El diseño del sistema se elaboró según los doce pasos metodológicos del sistema HACCP donde se propuso la conformación del equipo de inocuidad, la descripción de los productos en estudio, el análisis y evaluación de peligros, determinando un total de seis puntos críticos de control, cuatro de los mismos correspondientes a las etapas de selección y troceado, escaldado, envasado y control de calidad de producto terminado y almacenamiento de producto terminado del proceso de elaboración del Chorizo Precocido Tradicional y dos puntos críticos correspondientes a las etapas de emulsificación y escaldado del proceso de elaboración de la Salchicha tipo Viena, para lo cuales se propusieron medidas de control, límites críticos, acciones correctivas y documentación de apoyo de manera que los mismos se encuentren bajo control y no representen riesgo a la producción de alimentos inocuos. A si mismo se realiza un presupuesto del sistema dado el caso de ser implementado por la empresa considerando tanto activos fijos, diferidos y RR.HH necesarios.