

## RESUMEN

Las buenas prácticas de manufactura establecen las condiciones y los requisitos necesarios para asegurar la inocuidad de los productos que desarrollan las empresas de alimentos y bebidas.

El presente proyecto de grado se enfoca en diseñar un plan de buenas prácticas de manufactura para dar cumplimiento a los requisitos establecidos según la resolución administrativa 019/2003 del SENASAG, con el propósito de mejorar la situación actual en la que se encuentra la bodega Juan Diablo, el cual se dedica a la elaboración de vinos en el departamento de Tarija. De esta forma se pretende de igual manera mejorar la competitividad de la empresa dentro del rubro en el que se desarrolla.

Durante el diagnóstico de la situación actual en la que se encuentra la empresa, se pudo evidenciar que existen falencias en cuanto al modo en que desarrollan sus actividades, los cuales ponen en riesgo la inocuidad del producto obtenido.

El diagnóstico se lo realiza mediante el acta de inspección del SENASAG y los requisitos NB/NM 324:2013. Por medio de la aplicación de la herramienta “check list” se constata el nivel de cumplimiento que tiene la empresa en cuanto a los requisitos de dicha acta, en el cual se obtuvo un 41 % de cumplimiento, 16 % de cumplimiento parcial y un 43 % de no cumplimiento. A partir de esta evaluación se realizó las propuestas de mejora para llegar a cumplir con los requisitos y se desarrolla la documentación necesaria que debe tener la bodega Juan Diablo como lo es el manual de buenas prácticas de manufactura.

Por último, se realiza la evaluación económica del proyecto, en el que se toma en cuenta los activos fijos y activos diferidos necesarios para dar cumplimiento a los requisitos establecidos por la norma 3NB/NM 324:2013 y por ende la normativa del SENASAG.