

RESUMEN

El presente proyecto se enfocó en la propuesta de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, mejor conocido por sus siglas en inglés HACCP, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de asegurar la inocuidad y mejorar la calidad del producto terminado.

La empresa a la que se le propone el sistema es el Laboratorio Taller de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, empresa que cuenta con dos áreas de producción: cárnicos y lácteos. Por lo tanto, el presente proyecto está orientado al área de lácteos, específicamente a la línea de yogurt.

Inicialmente se realizó un diagnóstico para ver cuál es la situación actual de la empresa en cuanto a inocuidad, donde se evaluó las instalaciones, personal y documentación. No obstante, los peligros que podrían poner en riesgo la inocuidad del yogurt aún no fueron identificados, es por eso que el sistema analiza los peligros físicos, químicos y biológicos desde la etapa de recepción de materia prima hasta la distribución del producto terminado.

El presente proyecto sigue la secuencia lógica de doce pasos del sistema HACCP, por lo que se propuso la formación de un equipo cuya responsabilidad sea el cumplimiento del sistema. También se describen los productos que están involucrados en la línea de yogurt y se identificaron dos puntos críticos de control, los que corresponden a las etapas de pasteurización y envasado. En el primer caso, el peligro resulta ser biológico por la posible proliferación de bacterias, mientras que en el segundo caso el peligro es físico, el cual puede dañar la composición de yogurt y causar daño a los consumidores por la ingesta de algún metal. Por lo tanto, se propusieron medidas correctivas para poder controlar los puntos críticos y como apoyo, se diseñó la documentación correspondiente.

Finalmente se realiza un presupuesto del sistema en caso de que sea implementado dentro del Laboratorio Taller de Alimentos, considerando tanto activos fijos como diferidos que ayudaran al cumplimiento adecuado del sistema HACCP.