

Resumen

En la actualidad, la higiene en los alimentos es una prioridad fundamental; tanto para los consumidores, como así también para las instituciones que están encargadas del control de la inocuidad de los productos alimenticios que son distribuidos en los diferentes mercados del país.

El presente proyecto tiene como objetivo proponer un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para el yogurt probiótico y yogurt bebible de la empresa DELACTO, con el propósito de garantizar la inocuidad de ambos productos.

Para el desarrollo del sistema HACCP se realizó un diagnóstico a la empresa, para obtener información acerca del cumplimiento de buenas prácticas de manufactura, usando como referencia la norma NB/NM 323:2013. A partir de este diagnóstico se hizo algunas propuestas de mejora; tales como la redacción y documentación de un manual de buenas prácticas de manufactura y de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento; los cuales, contribuyen efectivamente al logro de un mayor porcentaje de requisitos cumplidos; tal como lo exige la norma.

Para la propuesta del sistema HACCP en la elaboración del yogurt probiótico y bebible, se siguió la secuencia lógica de los doce pasos, dentro de los cuales se encuentran; la formación del equipo HACCP, la descripción y flujogramas de los productos estudiados, el análisis de peligros, la determinación de los puntos críticos de control, el establecimiento de límites para cada punto crítico de control identificado, el sistema de seguimiento, el establecimiento de acciones correctivas y de verificación del sistema.

El presupuesto de inversión calculado, para llevar a cabo la propuesta mencionada; da un costo aproximado de 90.021,40 Bs. Este monto, implica costos de activos fijos; que serán empleados en la adquisición de equipos tecnológicos, como así también, costos de activos diferidos, para las capacitaciones, documentación y la contratación del profesional idóneo.