

RESUMEN

El presente trabajo describe la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Taller de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

El desarrollo de este trabajo, comenzó con el capítulo de introducción, describiendo las enfermedades transmitidas por alimentos, el cuidado que se tiene que tener para evitar episodios desagradables en el consumo de alimentos, y también se realizó un análisis del contexto y situación actual de nuestro sector productivo en Bolivia, para ver cuáles son las limitantes y los factores que hacen que nuestra producción de alimentos no sea la más idónea, por ello se justificó plenamente el estudio del presente trabajo en el LTA y en base a ello se definió los objetivos y alcance del mismo.

En el capítulo II logramos recoger toda la información relevante para construir y aplicar en nuestro trabajo, sin embargo se encontró buena información del tema, pero se priorizó la normativa internacional y la normativa nacional que incidirán directamente en la producción de alimentos en nuestro departamento y país.

En el capítulo III se desarrolló el estudio, describiendo los materiales y la normativa de referencia, para poder realizar un diagnóstico inicial en Buenas Prácticas de Manufactura del laboratorio taller de alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, siempre considerando los elementos que el ente sanitario SENASAG, considera como primordiales, posteriormente se realiza una descripción de cómo se construyó el manual de Buenas Prácticas de Manufactura y cómo se implementó el mismo en el Laboratorio Taller de Alimentos.

En el capítulo IV se realizó un análisis de la situación inicial del laboratorio taller de alimentos con relación al cumplimiento de las Buenas prácticas de manufactura, y se empezó a describir aspecto por aspecto, en cuanto a las mejoras que eran necesarias para cualificar cada uno de ellos, y de esta forma se logró verificar la mejora que se

obtuvo luego de la implementación de las BPM, lógicamente con la construcción del manual de BPM, en ese capítulo también se logró demostrar que sí se logró una diferencia significativa de la situación inicial con relación a la situación final luego de haber implementado las BPM.

En el capítulo V se logró determinar las conclusiones y las recomendaciones, estableciendo que la implementación de las Buenas prácticas de manufactura es un elemento muy importante para dar las condiciones básicas y evitar las posibles contaminaciones en el procesamiento de los alimentos, de esta forma también cumplir con la normativa sanitaria vigente.

Por otra parte el trabajo presenta en los anexos una lista de verificación del cumplimiento de BPM, que puede ser aplicada en cualquier empresa dedicada a la elaboración de alimentos, también en el segundo anexo tiene como ejemplo el manual de BPM, que puede ser utilizado como formato guía y referencia en la aplicación de cualquier empresa dedicada a la producción de alimentos.