

RESUMEN

El presente proyecto tuvo como finalidad la formulación de la Optimización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y propuesta de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para el Grupo de Embutidos Precocidos y Ahumados de la empresa Embutidos El Rey, ubicada en Tarija, Bolivia, con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria, alineándose con las normativas nacionales vigentes, tales como la Resolución Administrativa N° 019/2003 del SENASAG y la Norma Boliviana NB/NM 324:2013.

La metodología utilizada fue de enfoque descriptivo y propositivo, mediante la observación directa de los procesos de producción, entrevistas con el personal operativo y la revisión de los manuales existentes. Además, se emplearon herramientas como el análisis FODA y matrices de riesgos para evaluar el cumplimiento de las BPM y detectar las principales brechas en la implementación de los procedimientos.

Los resultados obtenidos indicaron deficiencias en el cumplimiento de las BPM y la falta de POES documentados en áreas críticas, como la recepción de materias primas, el control de plagas, la desinfección de equipos y la supervisión del personal. Asimismo, se identificaron problemas de infraestructura, como pisos y mallas corroídas, que incrementan el riesgo de contaminación. Como resultado, se propusieron acciones correctivas y un plan de capacitación para el personal, con el fin de asegurar el cumplimiento normativo y mejorar los procesos operativos.

Finalmente, se concluye que la implementación de las mejoras propuestas garantizará la inocuidad alimentaria de los productos y optimizará la eficiencia operativa de la empresa.