RESUMEN

El presente proyecto es un diseño de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, mejor conocido por sus siglas HACCP, que tiene como objetivo identificar y evaluar los peligros de los procesos productivos en las industrias alimentarias, estableciendo métodos y acciones de control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos producidos.

La empresa a la que se aplica el diseño del sistema es: Embutidos “El Rey”, empresa tarijeña que se dedica a la elaboración de diferentes tipos de embutidos y salazones, que tiene como productos estrellas a los chorizos frescos, a los cuales se orienta el presente estudio y diseño del sistema.

La empresa cuenta con métodos de inocuidad ya implementados, sin embargo, los peligros que pudiesen poner en riesgo la inocuidad de los productos de la línea de chorizos frescos aún no fueron identificados, por lo que el diseño del sistema analiza los principales riesgos físicos, químicos y biológicos de cada uno de los procesos de elaboración hasta el producto final y el traslado de los mismos.

Este proyecto sigue los doce pasos metodológicos del sistema HACCP, por lo que se propuso la conformación de un equipo encargado de la implementación del sistema, se describen los chorizos propios de la línea de embutidos frescos y se identificaron un total de tres puntos críticos de control, los que corresponden a procesos de refrigeración en los que existen peligros bilógicos que podrían llegar a contaminar al producto terminado, por lo que se propusieron medidas correctivas para contrarrestar a dichos peligros y se diseñó la documentación que sirva de apoyo al control de los puntos críticos.

Así también se realiza un presupuesto del sistema en el caso de ser implementado dentro de la empresa, considerando activos fijos y diferidos necesarios como recursos humanos que apoyarían la satisfacción del sistema HACCP.