RESUMEN

El presente trabajo dirigido tuvo como objetivo actualizar las buenas prácticas de higiene (BPH) en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA), ubicado en la ciudad de Tarija y dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, mediante la evaluación del cumplimiento de requisitos establecidos en la Norma Boliviana NB/NM 324:2013 del IBNORCA y la Resolución Administrativa N° 019/2003 del SENASAG, además de la elaboración de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para equipos. La metodología incluyó la aplicación de una lista de verificación basada en cuatro apartados de la NB/NM 324:2013, asignando criterios de cumplimiento (cumple, cumple parcialmente y no cumple), así como el registro y control diario de prácticas de higiene conforme a la normativa del SENASAG, desarrollado durante agosto de 2025 en el área de lácteos y entre el 15 de septiembre y el 14 de octubre de 2025 en las áreas de cárnicos y ventas. Asimismo, se realizó el análisis microbiológico del agua potable en cuatro puntos de muestreo, en el Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo (CEANID).

Los resultados del diagnóstico según la NB/NM 324:2013 evidenciaron un cumplimiento general del 64%, obteniéndose los siguientes valores en los apartados evaluados: requisitos generales de las instalaciones del establecimiento (58%), requisitos de higiene del establecimiento (78%), requisitos sanitarios y de higiene del personal (62%) y almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados (62%). EL registro y control diario permitió determinar que las practicas de limpieza de equipos y utensilios son realizadas principalmente en función de su frecuencia de utilización; además, la higiene personal y el uso de indumentaria presentan un nivel de cumplimiento satisfactorio, aunque requieren un control permanente para evitar prácticas antihigiénicas. Respecto al monitoreo de plagas, se evidencio la presencia de diversos insectos en las áreas de proceso. Los análisis microbiológicos confirmaron que el agua utilizada es potable. Finalmente, se elaboraron 24 POES para equipos del LTA, incorporando procedimientos, monitoreo, acciones correctivas y registros.