

RESUMEN

Mundialmente la tendencia a consumir alimentos sanos e inocuos cada día crece, por ello las plantas de alimentos buscan la adopción de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. El presente estudio se realizó en la empresa “Finca la Jaira”, una empresa artesanal que se encuentra en proceso de construcción y ya cuenta con algunas áreas para su futuro funcionamiento. El objetivo de este proyecto fue elaborar una propuesta para la implementación de prácticas correctas de higiene (PCH), para que la empresa inicie sus futuras actividades dando cumplimiento con la resolución. Se inició con la elaboración de un diagnóstico situacional mediante la aplicación de un checklist donde se evaluó los requisitos de PCH de aquellas áreas ya disponibles. Para el análisis de los datos recolectados se utilizó el programa Microsoft Excel, diagrama de Pareto y diagrama causa-efecto, según el análisis realizado las áreas que tuvieron un cumplimiento del 100% fueron: ubicación del establecimiento y equipos, recipientes y utensilios y las áreas que presentaron un incumplimiento elevado fueron: estructuras internas y el mobiliario y servicios con un 22,22% y 34,78% respectivamente. Ya analizado el diagnóstico se elaboró las acciones correctivas, procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES), registros, fichas técnicas de materia prima, producto terminado y diagramas de producción. Finalmente, se realizó un manual de PCH y se entregó al gerente. En conclusión, la propuesta de implementación en base a las necesidades detectadas en la empresa permitirá mejorar de forma parcial los futuros procesos productivos como también su posterior certificación en PCH.

Palabras claves: Prácticas correctas de higiene, planta artesanal, productos lácteos, manual, inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria.