

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB- 12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/1

RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES):

NOMBRE(S): FABIO ENRIQUE **APELLIDOS:** SEPULVEDA RUIZ

NOMBRE(S): _____ **APELLIDOS:** _____

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): LEXY CAROLINA **APELLIDOS:** LEÓN CASTRILLO

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): DISEÑO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP EN LA PLANTA MOLINO ORO - COAGRONORTE

RESUMEN

El proyecto de investigación tiene como finalidad de diseñar los programas de prerrequisitos para la implementación del sistema APPCC en la Planta Molino Oro – Coagronorte. Para ello, se elabora una investigación descriptiva, ya que consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos; esto es detallar como son y se manifiestan las cosas. En los resultados se determina un diagnóstico higiénico – sanitario para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la Planta Molino Oro según la Resolución 2674 de 2013. Seguidamente, se diseñan los mecanismos de organización, recolección y análisis de información para la elaboración de los Programas Prerrequisitos. Finalmente, se argumenta y comunica de manera efectiva los resultados obtenidos durante el proyecto de grado al personal de Calidad y Manipuladores de alimentos.

PALABRAS CLAVE: Programas de prerrequisitos, sistema APPCC, Coagronorte, manufactura.

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 107 **PLANOS:** **ILUSTRACIONES:** **CD ROOM:** 1

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

DISEÑO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL
SISTEMA HACCP EN LA PLANTA MOLINO ORO - COAGRONORTE

FABIO ENRIQUE SEPULVEDA RUIZ

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2017

DISEÑO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL
SISTEMA HACCP EN LA PLANTA MOLINO ORO - COAGRONORTE

FABIO ENRIQUE SEPULVEDA RUIZ

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al titulo de:

Ingeniero Agroindustrial

Directora:

LEXY CAROLINA LEÓN CASTRILLO

Esp. Sistemas Integrados Gestión de Calidad

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2017

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 10 DE NOVIEMBRE DE 2017

HORA: 4:00 PM

LUGAR: SALA DE FOTOGRAFIA - CREAD

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TITULO: "DISEÑO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA PLANTA MOLINO ORO - COAGRONORTE".

MODALIDAD: PASANTIA

JURADO: CAROLINA PABÓN MORA
LIZETH ALFONSINA PORTILLA VILLAREAL
ALBERTO SARMIENTO CASTRO

ENTIDAD: COAGRONORTE

DIRECTOR: LEXY CAROLINA LEÓN CASTRILLO

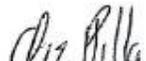
NOMBRE DE LOS ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION
FABIO ENRIQUE SEPÚLVEDA RUIZ	1640818	4.7

OBSERVACIONES: MERITORIO.

FIRMA DE LOS JURADOS



Carolina Pabón Mora.

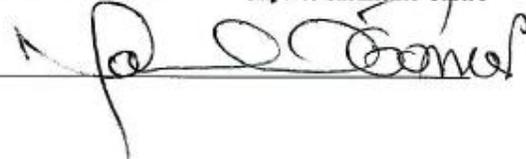


Lizeth Alfonsina Portilla



Alberto Sarmiento Castro

Vo.Bo Coordinador Comité Curricular



Contenido

	pág.
Introducción	13
1. Problema	15
1.1 Título	15
1.2 Planteamiento del Problema	15
1.3 Formulación del Problema	16
1.4 Justificación	17
1.5 Objetivos	21
1.5.1 Objetivo general	21
1.5.2 Objetivo específico	21
2. Referentes Teóricos	22
2.1 Antecedentes	22
2.1.1 Ámbito internacional	22
2.1.2 Ámbito nacional	26
2.1.3 Ámbito regional	28
2.2 Marco Contextual	29
2.2.1 Reseña histórica	29
2.2.2 Sistemas Organizacionales de la Empresa Coagronorte Ltda	32
2.3 Marco Teórico	33
2.3.1 Manual de BPM	33
2.3.2 Sistema HACCP	36
2.3.2.1 Reseña histórica	36
2.3.2.2 Definición del HACCP	37

2.3.2.3	Objetivos del Sistema HACCP	38
2.3.2.4	Principios Básicos del Sistema HACCP	38
2.3.3	NTC ISO 22000:2005	40
2.3.3.1	Reseña histórica	40
2.3.4	B.P.M	41
2.3.4.1	Capitulo I. edificación e instalaciones	41
2.3.4.2	Capitulo II. Equipos y utensilios	42
2.3.4.3	Capitulo III. Personal manipulador	42
2.3.4.4	Capitulo IV. Requisitos higiénicos de fabricación	42
2.3.4.5	Capitulo V. aseguramiento y control de la calidad	42
2.3.4.6	Capítulo VI. Saneamiento	42
2.3.4.7	Capitulo VII. Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización	43
2.3.5	Programas de prerrequisitos	43
2.3.5.1	Programa de capacitación	43
2.3.5.2	Programa de control de plagas	44
2.3.5.3	Programa de residuos sólidos	44
2.3.5.4	Programa de agua potable	45
2.3.5.5	Programa de muestreo	45
2.3.5.6	Programa de limpieza y desinfección	46
2.3.5.7	Programa de control de proveedores	46
2.3.5.8	Programa de mantenimiento	47
2.4	Marco Conceptual	48
2.5	Marco Legal	52
3.	Diseño Metodológico	54

3.1 Tipo de Investigación	54
3.2 Universo y Muestra	54
3.2.1 Universo	54
3.2.2 Muestra	54
3.3 Fases de la Investigación	55
3.4 Instrumentos para recoger la Información	60
4. Resultados y Discusiones	61
4.1 Diagnóstico inicial de la Empresa Coagronorte LTDA	61
4.2 Mecanismos de Organización, Recolección y Análisis de Información	64
4.3 Capacitación de los Programas Prerrequisitos	75
5. Conclusiones	76
6. Recomendaciones	77
Referencias Bibliográficas	78
Anexos	81