

DISEÑO DE LAS INSTALACIONES DE UNA PLANTA DE PRODUCTOS CONGELADOS BAJO NORMAS DE CERTIFICACIÓN BPM PARA MR. MOROCHO.

PROBLEMA

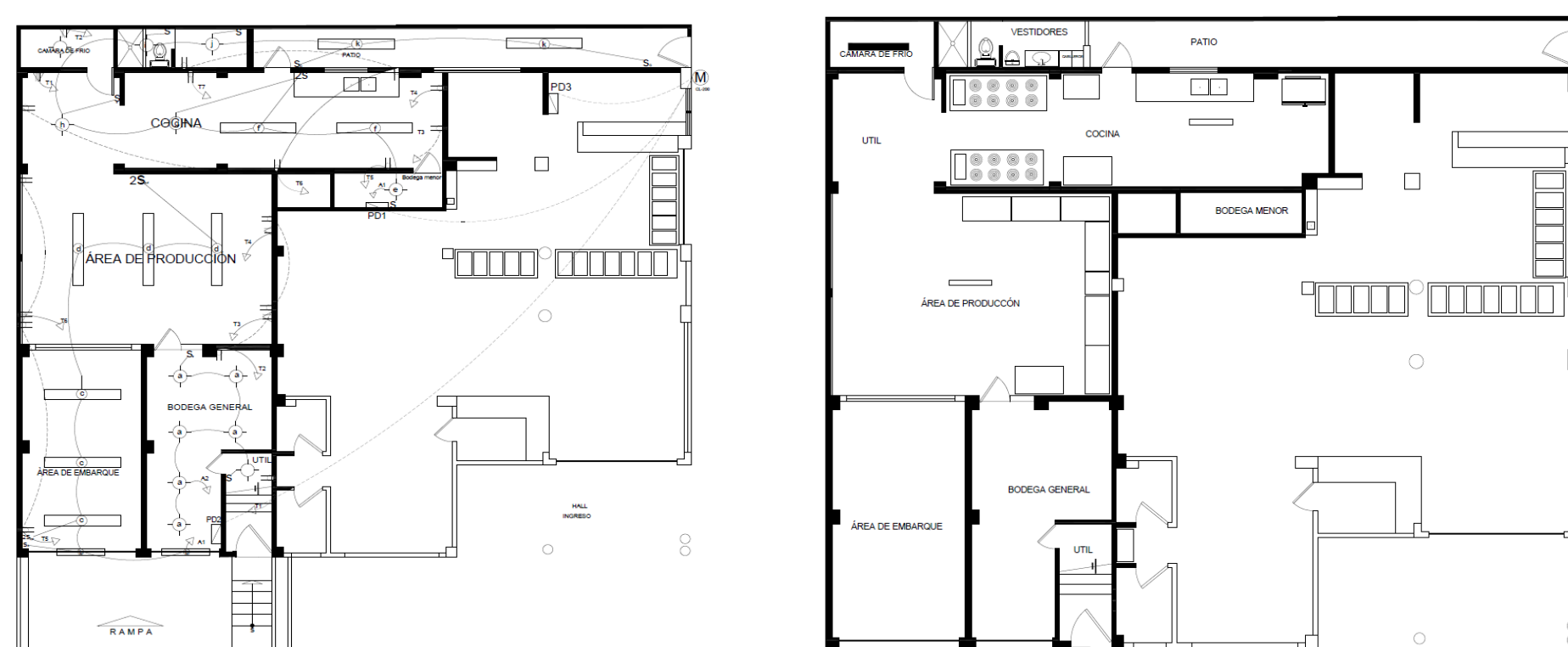
Mr. Morocho no cuenta con un área exclusiva destinada a su cadena de producción, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de sus productos congelados. Tampoco cuenta con una certificación sanitaria, ni de Buenas prácticas de Manufactura (BPM).

OBJETIVO GENERAL

Diseñar las instalaciones arquitectónicas, eléctricas y sanitarias para una planta de productos congelados listos para su almacenamiento y distribución, bajo normas de certificación de Buenas prácticas de Manufactura (BPM).

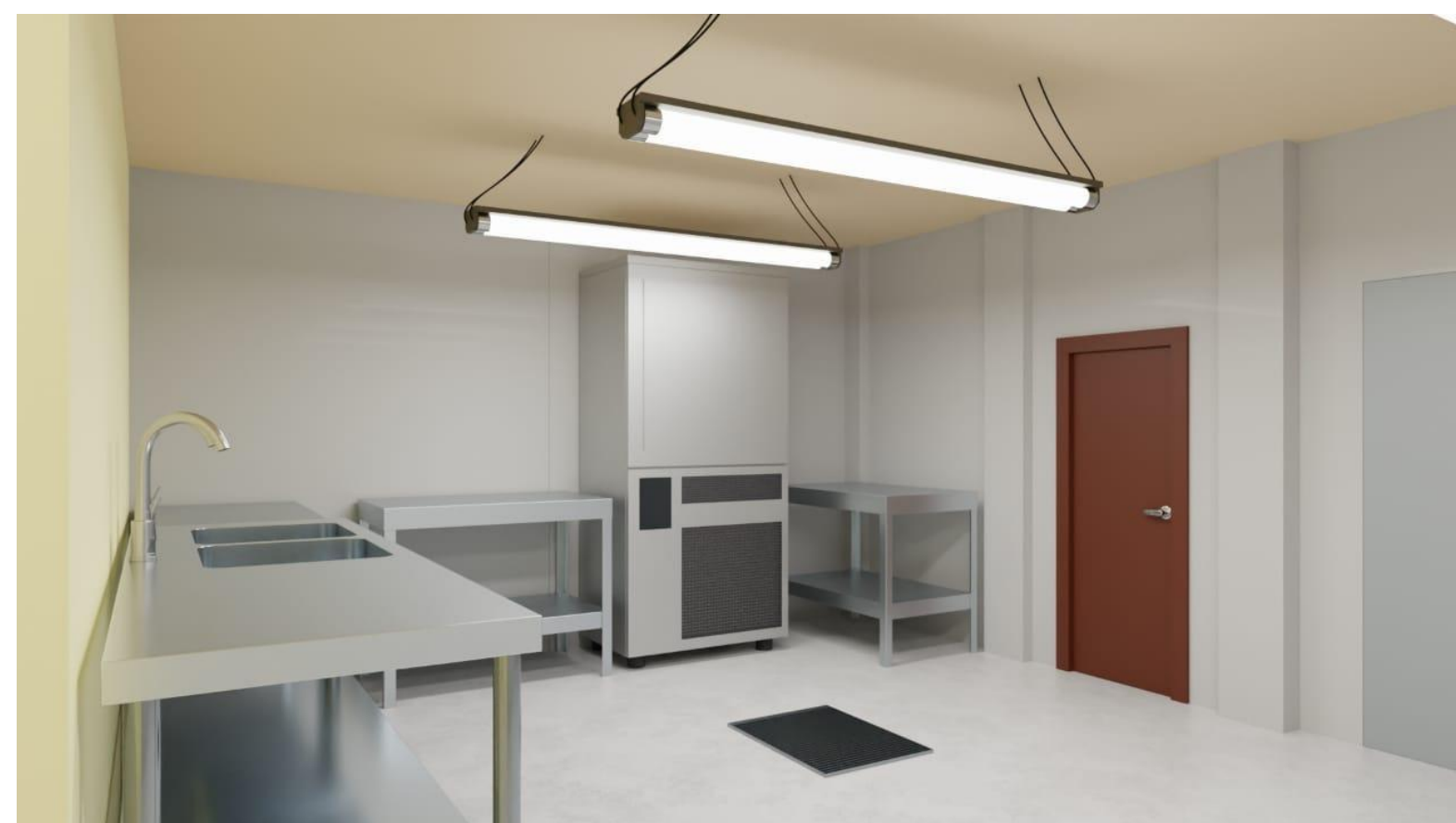
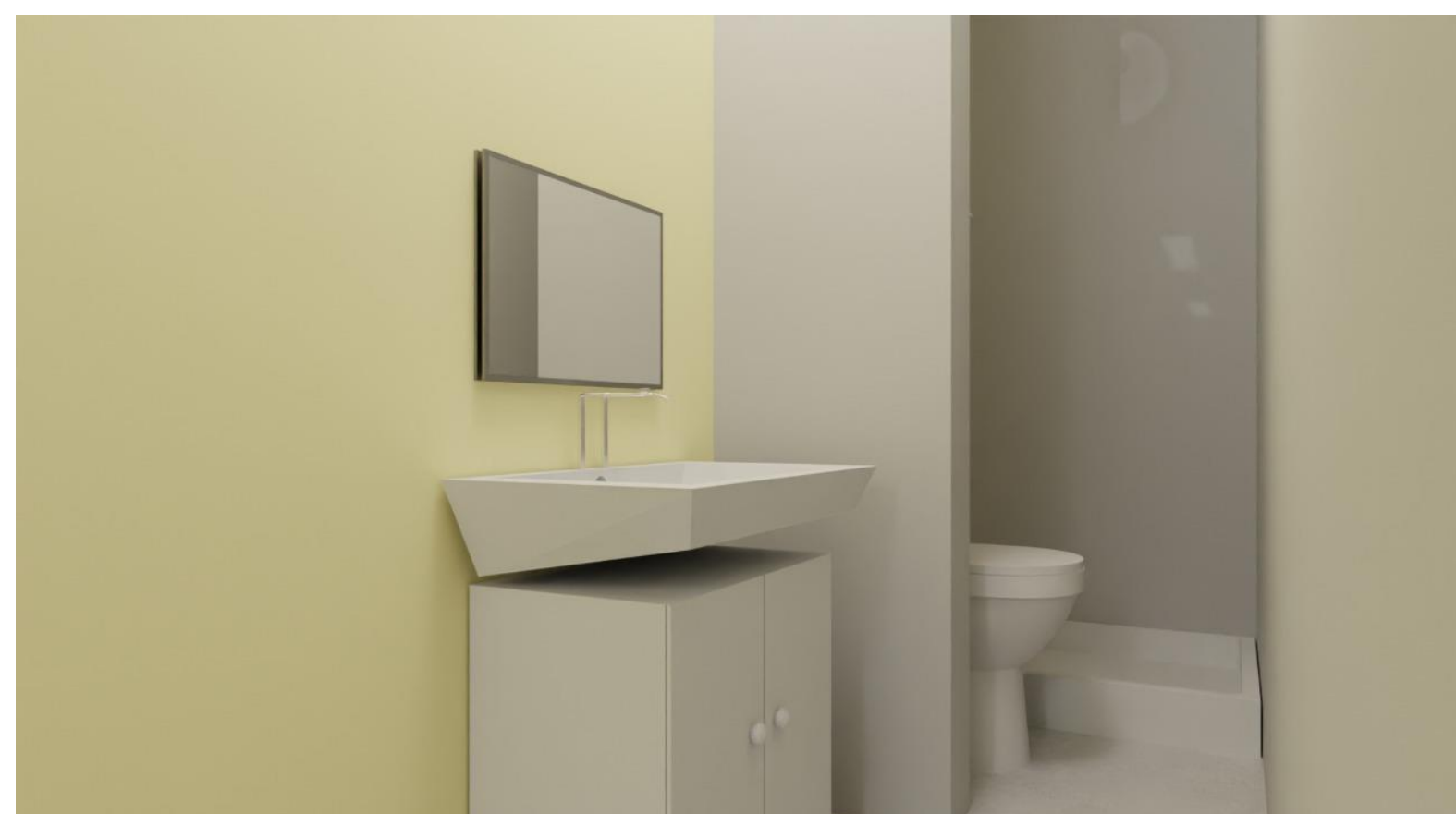
PROPUESTA

Diseñar la nueva planta para productos congelados, cumpliendo las condiciones mínimos básicas de la infraestructura para cumplir las buenas prácticas de manufactura, levantamiento de planos arquitectónicos, hidrosanitarios y eléctricos.



RESULTADOS

Se cumplió los Requisitos mínimos básicos de infraestructura, tales como áreas exclusivas, cocina central, área de producción, bodega general, área de embarcamiento, bodega menor, materiales utilizados como: Pintura epoxica, paredes de fácil limpieza, techo sin refugios de plagas, flujo de cocina hacia adelante.



CONCLUSIONES

- Se comprobó que Mr. Morocho no cuenta con las condiciones mínimas básicas para la certificación de buenas practicas de manufactura como lo indica la normativa técnica sanitaria para alimentos procesados.
- Se diseñaron los planos arquitectónicos, hidrosanitarios y eléctricos conforme al diseño de la planta de productos congelados.
- Se logró proyectar una producción mensual de 60.000 unidades de pan de yuca debido a la planta y maquinaria especializada contra 18.800 unidades que se producen en la actualidad, siendo el 219% de incremento.
- Se logró cumplir con las condiciones mínimas básicas de la infraestructura para la certificación de BPM y registro sanitario, conforme a la resolución 67 emitida por el ARCSA.