

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN UN CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

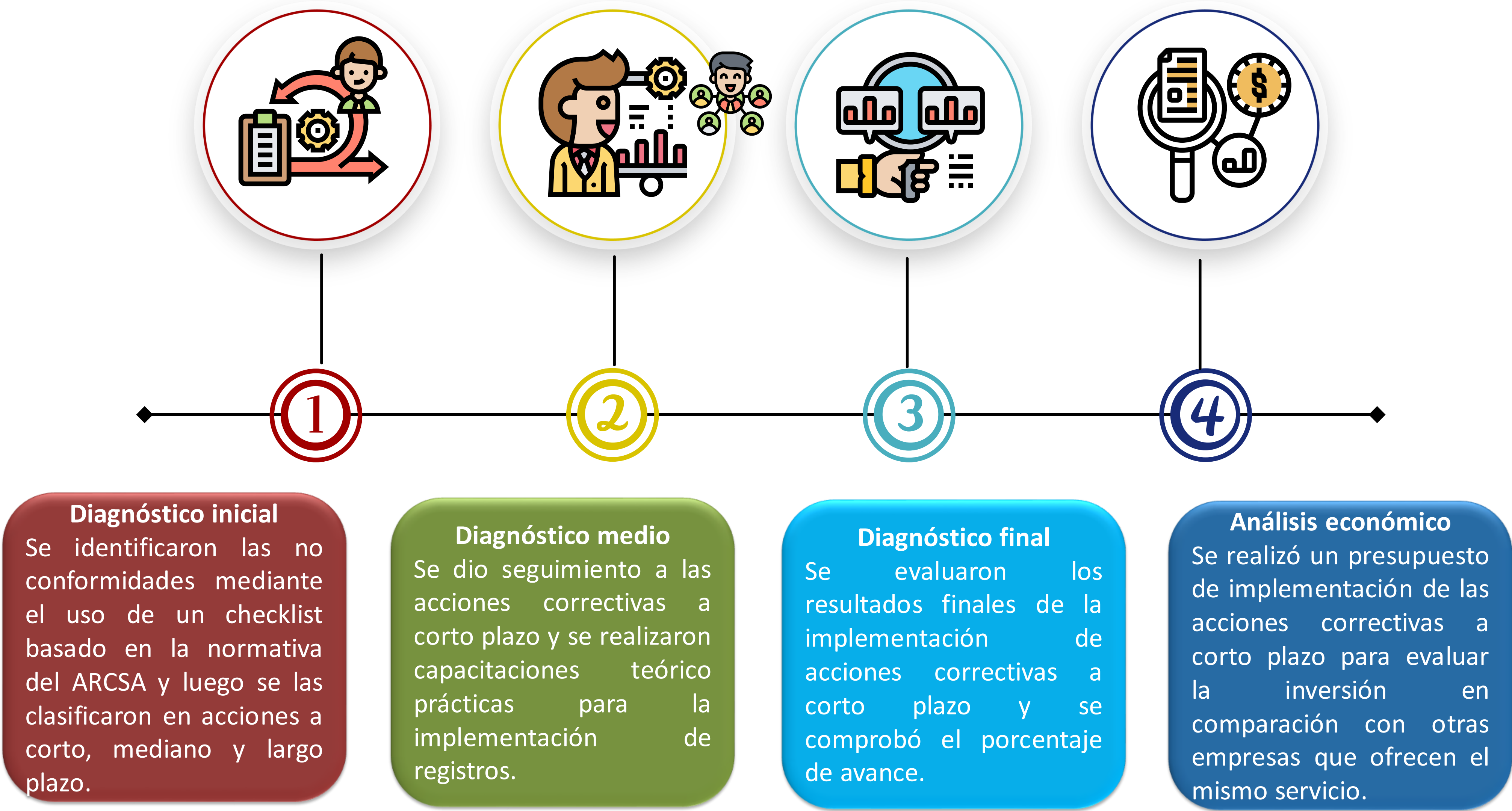
PROBLEMA

Los centros de distribución de alimentos son considerados un tipo de servicio masivo destinado a la producción y disposición de sus productos hacia otros destinos. Estos al manejar grandes cantidades de materias primas deben contar con los requerimientos mínimos de funcionamiento dictaminados por la resolución ARCSA DE 067:2015 GGG. Sin embargo, dentro de las operaciones que realizan no cuentan con el control de: parámetros de calidad en la recepción de materia prima, temperaturas de cocción, métodos de almacenamiento, protocolos de limpieza, lo cual se ve reflejado en las quejas y visitas del ARCSA a sus instalaciones.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para el aseguramiento de calidad e inocuidad de los servicios de un centro de distribución de alimentos.

PROPUESTA



RESULTADOS

RESULTADOS DIAGNÓSTICOS

Tabla 1. Calificación de la primera visita [elaboración propia]

Categorías	items totales	items perdidos/ 100	Calificación/100	Nivel
SA= Seguridad Alimentaria (alta)	100%	56%	44%	REPROBADO
I= infraestructura (media)	100%	70%	30%	REPROBADO
CA= Calidad del Alimento (baja)	100%	59%	41%	REPROBADO
Promedio	100%	61,60%	38,40%	REPROBADO

Tabla 2. Porcentaje de resultados diagnóstico intermedio realizado 6 semanas después de la primera visita [elaboración propia]

Categorías	items totales	items perdidos	Calificación	Nivel
SA= Seguridad Alimentaria (alta)	100%	76%	24%	REPROBADO
I= infraestructura (media)	100%	0%	100%	ACEPTABLE
CA= Calidad del Alimento (baja)	100%	85%	15%	REPROBADO
Promedio	100%	53,60%	46,40%	REPROBADO

Tabla 3. Porcentaje de resultados diagnóstico final realizado 7 semanas después de la primera visita [elaboración propia]

Categoría	items totales	items perdidos	Calificación	Nivel
SA= Seguridad Alimentaria (alta)	100%	52%	48%	REPROBADO
I= infraestructura (media)	100%	0%	100%	ACEPTABLE
CA= Calidad del Alimento (baja)	100%	64%	36%	REPROBADO
Promedio	100%	39%	61%	ACEPTABLE

APROBADO >60%

RESULTADOS EVALUACIONES

Tabla 4. Calificaciones iniciales [elaboración propia]

APROBADOS	REPROBADOS	TOTAL	% AP	% RP
6	2	8	75%	25%

AP >9/15

Tabla 5. Notas de evaluación final

APROBADOS	REPROBADOS	TOTAL	% AP	% RP
5	3	8	62%	38%

CONCLUSIONES

- El 75% del personal tenía conocimientos suficientes en temas relacionados a seguridad alimentaria, calidad de los alimentos e infraestructura. Sin embargo, estos no se vieron reflejados en sus actividades diarias.
- Los resultados de las capacitaciones se vieron reflejados en cada una de las categorías identificadas, teniendo un porcentaje de mejora del 24% en seguridad alimentaria, 100% en infraestructura y 21% en calidad del alimento.