

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

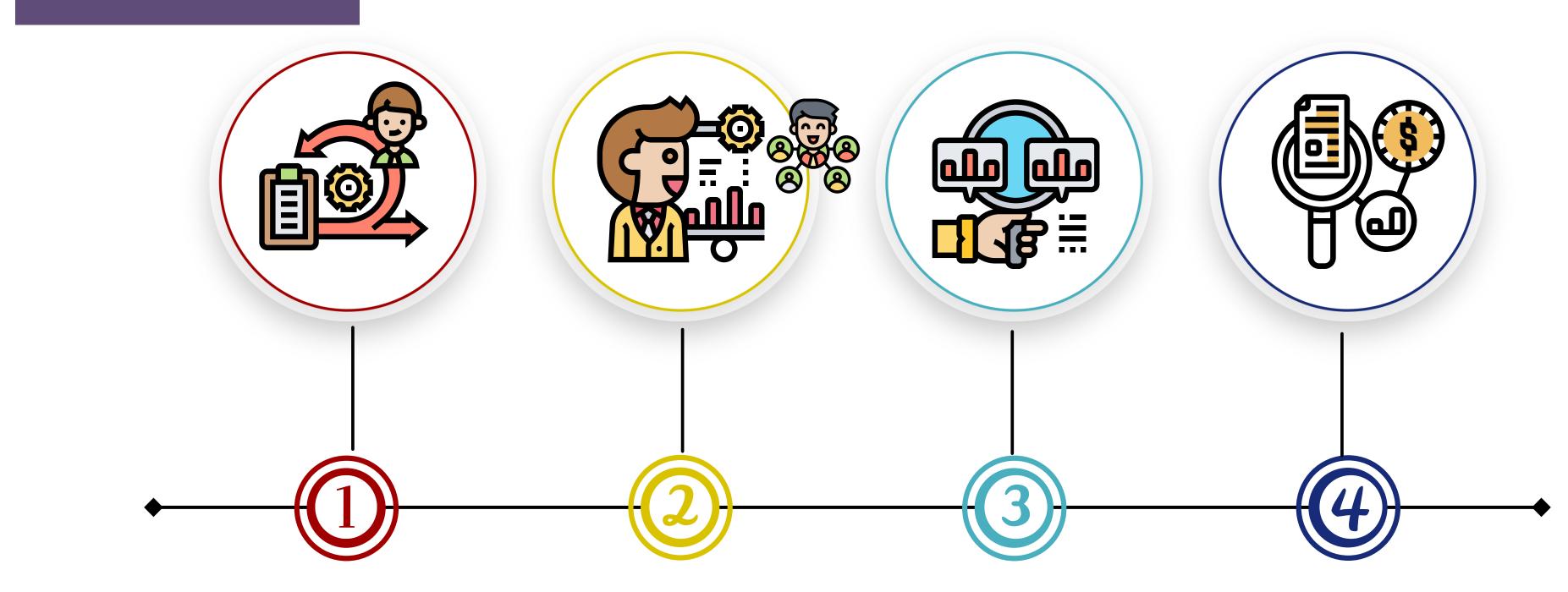
PROBLEMA

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.





Diagnóstico inicial
Se identificaron las no conformidades mediante el uso de un checklist basado en la normativa del ARCSA y luego se las clasificaron en acciones a corto, mediano y largo plazo.

Diagnóstico medio

Se dio seguimiento a las acciones correctivas a corto plazo y se realizaron capacitaciones teórico prácticas para la implementación de registros.

Diagnóstico final

Se evaluaron los resultados finales de la implementación de acciones correctivas a corto plazo y se comprobó el porcentaje de avance.

Análisis económico
Se realizó un presupuesto de implementación de las acciones correctivas a corto plazo para evaluar la inversión en comparación con otras empresas que ofrecen el mismo servicio.

RESULTADOS

RESULTADOS DIAGNÓSTICOS

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

Categorías	items totales	items perdidos/ 100	Calificaci ón/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]

semanas después de la primera visita [elãboración 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

ADDODADOS | DEDDODADOS | TOTAL | % AD | % DD

Tabla 4. Calificaciones iniciales [elaboración propia]

AFROBADOS	REFROBADOS	TOTAL	/₀ AF	/o I\C	
6	2	8	75%	25%	
Tabla 5. Notas	AP >9/15 de evaluación final				
APROBADOS REPROBADOS		TOTAL	% AP	% RP	

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.