



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
DIVISIÓN DE BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS**



**RESUMEN TESIS DE GRADO**

**AUTOR:**

**NOMBRES: DEISY VIVIANA**

**APELLIDOS: SERRANO CASTILLO**

**FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE**

**PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**

**DIRECTOR:**

**NOMBRES: JOSÉ GREGORIO**

**APELLIDO: RUÍZ SAYAGO**

**TÍTULO DE LA TESIS: MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES), BASADO EN EL DECRETO 1500 DEL 2007, PARA LA EMPRESA CARNES AHUMADAS IBÁÑEZ E.U, UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER**

**RESUMEN**

Este proyecto tiene como finalidad la elaboración del manual de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), el cual se dividió en tres secciones la recepción de la materia prima, transformación de la materia prima y el empaclado y etiquetado del producto final; especificando las tareas de limpieza y desinfección necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los productos. Se basó en el artículo 26 del decreto 1500 del 2007, para el desarrollo de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

**PALABRAS CLAVE:** limpieza, desinfección, residuos sólidos, control de plagas, calidad.

**CARACTERÍSTICAS**

**PÁGINAS:** 232      **PLANOS:** \_\_\_\_\_ **ILUSTRACIONES:** \_\_\_\_\_ **CD-ROM:** 1

**ELABORACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS  
ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) BASADO EN EL DECRETO  
1500 DE 2007 PARA LA EMPRESA CARNES AHUMADAS IBÁÑEZ E.U  
UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER**

**DEISY VIVIANA SERRANO CASTILLO**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
CÚCUTA  
2013**

**ELABORACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS  
ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) BASADO EN EL DECRETO  
1500 DE 2007 PARA LA EMPRESA CARNES AHUMADAS IBÁÑEZ E.U  
UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER**

**DEISY VIVIANA SERRANO CASTILLO**

**Proyecto presentado como requisito para optar al título de  
Ingeniera Agroindustrial**

**Director  
JOSÉ GREGORIO RUÍZ SAYAGO  
Ingeniero de Producción Agroindustrial**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
CÚCUTA  
2013**



ACTA DE SUSTENTACION DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 05 DE SEPTIEMBRE DEL 2013

HORA: 08:00 A.M.

LUGAR: CREAD SALA 4

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TITULO DE LA TESIS: "ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) BASADO EN EL DECRETO 1500 DEL 2007 PARA LA EMPRESA CARNES AHUMADAS IBÁÑEZ E.U. UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PAMPLONA NORTE DE SANTANDER".

MODALIDAD: TRABAJO DIRIGIDO

JURADOS: YESENIA CAMPO VERA  
GLADYS YAZMIN CORREDOR GONZALEZ  
ANA MILENA GÓMEZ

DIRECTOR: JOSÉ GREGORIO RUIZ SAYAGO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION
DEISY VIVIANA SERRANO CASTILLO	1640178	4.3

OBSERVACIONES: APROBADA

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo. Bo. Coordinador Comité Curricular

## CONTENIDO

	<b>pág.</b>
INTRODUCCIÓN	
1. PROBLEMA	1
1.1 TITULO	1
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	2
1.4 OBJETIVOS	2
1.4.1 Objetivo General	2
1.4.2 Objetivos Específicos	2
1.5 JUSTIFICACION	2
1.6 DELIMITACIONES	3
1.6.1 Delimitación Espacial	3
1.6.2 Delimitación Temporal	3
1.6.3 Delimitación Conceptual	3
2. MARCO REFERENCIAL	4
2.1 ANTECEDENTES	4
2.2 MARCOCONTEXTUAL	4
2.2.1 Descripción de la empresa	4
2.2.1.1 Reseña histórica	5
2.2.1.2 Misión	5
2.2.1.3 Visión	5
2.2.1.4 Política de calidad	5
2.2.1.5 Objetivos de calidad	5
2.2.1.6 Distribución física de la empresa	6
2.2.1.7 Tipos de productos	13
2.2.1.8 Maquinaria y equipos	14
2.2.1.9 El producto	19
2.2.1.10 El producto cárnico ahumado	22
2.2.1.11 Diseño, calidad, empaque y embalaje	22
2.2.1.12 Estado de desarrollo	23
2.2.1.13 Descripción del proceso	23
2.2.1.14 Buenas prácticas de manufactura	24
2.2.1.15 Importancia de la higiene y seguridad industrial en la empresa	24
2.3 MARCO CONCEPTUAL	25

2.4	MARCO LEGAL	29
3.	DISEÑO METODOLÓGICO	30
3.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN	30
3.2	POBLACIÓN Y MUESTRA	30
3.2.1	Población	30
3.2.2	Muestra	30
3.3	INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	30
4.	RESULTADOS	31
4.1	DIAGNOSTICO GENERAL DE LA EMPRESA CARNES AHUMADAS IBÁÑEZ E.U	31
4.1.1	Evaluación de la Empresa	31
4.1.1.1	Formato de Evaluación	32
4.2	ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO GENERAL DE LA EMPRESA	51
4.2.1	ANÁLISIS DETALLADO POR CAPÍTULOS	51
4.2.1.1	Capítulo I: Edificación e Instalaciones	51
4.2.1.2	Capítulo II: Equipos y Utensilios	53
4.2.1.3	Capítulo III: Personal Manipulador	55
4.2.1.4	Capítulo IV: Requisitos Higiénicos de Fabricación	56
4.2.1.5	Capítulo V: Aseguramiento y Control de la Calidad	58
4.2.1.6	Capítulo VI: Saneamiento	60
4.2.1.7	Capítulo VII: Almacenamiento, Distribución, Transporte y Comercialización	61
4.2.2	Análisis global	63
4.3	ELABORACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS	65
4.3.1	Introducción	65
4.3.2	Objetivo	66
4.3.3	Proceso operativo de recepción de materia prima	66
4.3.3.1	Proceso operativo de materias primas cárnicas	66
4.3.3.2	Proceso operativo de materias primas Secas	66
4.3.4	Proceso operativo de transformación de la materia prima	67
4.3.5	Proceso operativo de empaclado y etiquetado	68
4.3.5.1	Empacadora al vacío	69
4.3.5.2	Razones para Empacar al vacío	69
4.3.6	Plan de saneamiento básico	70
4.3.6.1	Programa de limpieza y desinfección	70

<b>4.3.6.2</b>	Programa de residuos sólidos	72
<b>4.3.6.3</b>	Programa de control de plagas	73
<b>4.4</b>	<b>CAPACITACIÓN DEL PERSONAL</b>	74
<b>4.4.1</b>	Folletos presentados durante la capacitación	75
<b>5.</b>	<b>CONCLUSIONES</b>	77
<b>6.</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>	78
	<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
	<b>ANEXOS</b>	