



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



RESUMEN – TESIS DE GRADO

AUTORES RAÚL SANTIAGO SERRANO SANCLEMENTE

FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS INGENIERIA DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR LUÍS CARLOS RODRÍGUEZ LEITON

TÍTULO DE LA TESIS ELABORACION DE UN PROGRAMA PARA EL
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO
PRODUCTIVO DE LAS LÍNEAS DE PROCESO DEL CHORIZO FOGATA, CHORIZO
DE POLLO Y SALCHICHA SUIZA EN LA EMPRESA DE CARNES PROCESADAS
FRIZZ LTDA. DEL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE DEL CAUCA

RESUMEN

El presente trabajo de grado es un programa de aseguramiento de calidad en el procesamiento de chorizo fogata, chorizo de pollo y salchicha suiza para una empresa de carnicos en el valle del cauda, para el cual se realizó un diagnostico organizacional y productivo de cada una de las líneas que se ofrece, análisis del estado sanitario y así diseñar un plan de aseguramiento donde se analizó la prioridad de los riesgos, indicadores de cumplimiento sanitario y análisis microbiológicos logrando de esta manera un mejoramiento continuo de calidad de la producción y posicionar esta empresa como una de las mejores del medio.

CARACTERÍSTICAS

PAGINAS 168 PLANOS ILUSTRACIONES CD ROM 1.

**ELABORACION DE UN PROGRAMA PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO PRODUCTIVO DE LAS
LÍNEAS DE PROCESO DEL CHORIZO FOGATA, CHORIZO DE POLLO Y
SALCHICHA SUIZA EN LA EMPRESA DE CARNES PROCESADAS FRIZZ
LTDA. DEL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE DEL CAUCA**

RAÚL SANTIAGO SERRANO SANCLEMENTE

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA
2007**

ELABORACION DE UN PROGRAMA PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO PRODUCTIVO DE LAS LÍNEAS DE PROCESO DEL CHORIZO FOGATA, CHORIZO DE POLLO Y SALCHICHA SUIZA EN LA EMPRESA DE CARNES PROCESADAS FRIZZ LTDA. DEL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE DEL CAUCA

RAÚL SANTIAGO SERRANO SANCLEMENTE

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Ingeniero de Producción Agroindustrial

Director
LUÍS CARLOS RODRÍGUEZ LEITON
Administrador de empresas

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA
2007



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
- Ingeniería de Producción AgroIndustrial -

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 29 de Junio de 2.007 **HORA:** 10:00 A.M.
LUGAR: Cread

PLAN DE ESTUDIO: **INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL**

TÍTULO DE LA TESIS: "Elaboración de un programa para el aseguramiento de la calidad que permita el mejoramiento productivo de las líneas de proceso del chorizo fogata, chorizo pollo y salchicha suiza en la empresa carnes procesadas frizz Ltda... del municipio de Yumbo-Valle del cauca.

JURADOS: CARLOS PABON
 WILLIAN CRISTIANO
 MARTHA BLANCO

DIRECTOR: **Luis Carlos Rodríguez Leiton**

<u>NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES</u>	<u>CÓDIGO</u>	<u>CALIFICACIÓN</u>
Raúl Santiago Serrano Sanclemente	0640287	Cuatro, cero (4.0)

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:



Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular





Avenida Gran Colombia No. 12E-96 Barrio Coisag - Edificio Semipesados 3er. piso
Teléfono: (97) 5776655 - (97) 5751253 Ext. 168 - 167 - 165 - Fax: (97) 5772204
Cúcuta - Colombia

A Dios todopoderoso por ser guía y mi apoyo espiritual.

A mis pares Hugo Serrano Pérez y Aida Sanclemente Pineda por su apoyo y dedicación sin ninguna condición a cambio.

A todas las personas que de alguna forma u otra manera me ayudaron a culminar con éxito este logro

RAÚL SANTIAGO SERRANO SANCLEMENTE

AGRADECIMIENTOS

El autor del presente trabajo de grado expresa sus más sinceros agradecimientos a:

A la Universidad Francisco de Paula Santander por ser el pilar de formación de tantos y buenos profesionales del medio.

A todo el cuerpo de docentes de la facultad de ciencias agrarias y del ambiente que con su entrega y profesionalismo permitieron que mi formación profesional haya sido culminada.

A la empresa Frizz Ltda en la ciudad de Cali que confió en mis capacidades para desarrollar la pasantía y especialmente al subgerente actual y director de tesis ing. Luís Carlos Rodríguez Leiton, que con sus sabios consejos y ayuda incondicional depositó su granito de arena para lograr esta meta.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	16
1. DIAGNOSTICO ORGANIZACIONAL Y PRODUCTIVO DE LA EMPRESA DE CARNES PROCESADAS FRIZZ LTDA.	20
1.1 FILOSOFIA CORPORATIVA	20
1.1.1 Misión	20
1.1.2 Visión	20
1.1.3 Objetivos corporativos	20
1.2 ORGANIZACIÓN TECNICO ESTRUCTURAL DE LAS ÁREAS DE LA EMPRESA	21
1.3 DIAGNÓSTICO DE LAS LÍNEAS DE PROCESO PRODUCTIVO “CHORIZO FOGATA, CHORIZO DE POLLO Y SALCHICHA SUIZA”	23
1.3.1 Recepción de materias primas	23
1.3.2 Sección de producción	23
1.3.3 Sección cocción	24
1.3.4 Reposo y pesaje del producto terminado	24

1.3.5 Sección de empaque	24
1.3.6 Proceso productivo	25
1.3.7 Estudio de pérdidas en los operativos carentes de control de calidad en la línea de procesos de chorizo fogata	33
1.3.8 Estudio de mermas y estandarización de los procedimientos operativos carentes de control de calidad en las líneas de proceso de chorizo fogata, chorizo de pollo y salchicha suiza	36
1.3.9 Resultado de estandarización del proceso de estandarización	36
1.3.10 Análisis de los resultados de la estandarización de las líneas de proceso de chorizo fogata, chorizo de pollo y salchicha suiza	41
1.3.11 Propuesta y aplicación de la nueva estandarización, para las líneas de proceso del chorizo fogata, chorizo de pollo y salchicha suiza	42
1.4 DIAGNÓSTICO DEL ESTADO SANITARIO DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA EMPRESA FRIZZ LTDA. EN EL MES DE FEBRERO DE 2006	46
1.4.1 Resultado del diagnostico sanitario mes marzo 2006	48
1.4.2 Nivel de aceptación de la norma 3075 de 1997, mes de febrero de 2006	49
1.4.3 Análisis de los resultados de la auditoria sanitaria	49
1.4.4 Propuesta de mejoramiento de las buenas practicas de manufactura	52
1.4.5 Post-auditoria sanitaria	54

1.4.6	Resultado del diagnostico sanitario mes junio 2006	55
1.4.7	Nivel de aceptación de la norma 3075 de 1997, mes de junio de 2006	56
1.4.8	Análisis de mejoras implementadas	57
2.	DISEÑO DEL PLAN DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	60
2.1	ANÁLISIS DE RIESGOS DE PRIORIDAD	60
2.1.1	chorizo fogata	60
2.1.2	Chorizo de pollo	67
2.1.3	Salchicha suiza	73
2.2	DISEÑO DOCUMENTAL	80
2.3	INDICADORES DE CUMPLIMIENTO SANITARIO	80
2.3.1	Limpieza y desinfección	80
2.3.2	Indicadores microbiológicos	81
2.4	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS	81
2.4.1	Muestra, chorizo fogata	81
2.4.2	Muestra, chorizo de pollo	82

2.4.3 Muestra, salchicha suiza	83
3. CONCLUSIONES	84
4. RECOMENDACIONES	85
BIBILOGRAFIA	86
ANEXOS	88