



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



RESUMEN – TESIS DE GRADO

AUTORES NORBERTO ALONSO PEÑALOZA
FIDEL LEONARDO RUBIO GUALDO

FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS INGENIERÍA DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR JUAN CARLOS CASTAÑO TORRES

TÍTULO DE LA TESIS PLAN DE MEJORAMIENTO TECNICO Y DESARROLLO
DEL PROGRAMA DE CAPACITACION BASADO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
PARA LA EMPRESA PANADERIA LA RICOTTA DE LA CIUDAD DE SAN JOSÉ DE
CUCUTA

RESUMEN

El presente trabajo contiene un análisis de la situación actual de la empresa, la identificación de sus necesidades en el área administrativa y operativa, la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad y la realización de un programa de capacitación dirigido a empleados sobre la norma BPM para la generación de cultura, que permita mejorar y mantener la calidad de los productos gracias a los conocimientos adquiridos en los talleres desarrollados para el personal.

CARACTERISTICAS

PÁGINAS 141 **PLANOS** **ILUSTRACIONES** **CD ROM** 1

PLAN DE MEJORAMIENTO TECNICO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA DE
CAPACITACION BASADO EN EL DECRETO 3075 DE 1997 PARA LA EMPRESA
PANADERIA LA RICOTTA DE LA CUIDAD DE SAN JOSÉ DE CUCUTA

NORBERTO ALONSO PEÑALOZA
FIDEL LEONARDO RUBIO GUALDO

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

PLAN DE MEJORAMIENTO TECNICO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA DE
CAPACITACION BASADO EN EL DECRETO 3075 DE 1997 PARA LA EMPRESA
PANADERIA LA RICOTTA DE LA CUIDAD DE SAN JOSÉ DE CUCUTA

NORBERTO ALONSO PEÑALOZA
FIDEL LEONARDO RUBIO GUALDO

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

Director
JUAN CARLOS CASTAÑO TORRES
Ingeniero de Producción Agroindustrial

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
- Decanatura -

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 21 de septiembre 2.007 **HORA:** 2:00 p.m.
LUGAR: Cread

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

TÍTULO DE LA TESIS: "Plan de mejoramiento técnico y desarrollo del programa de capacitación basado en el Decreto 3075 de 1.997 para la empresa panadería La Ricotta de la ciudad de San José de Cúcuta."

JURADOS: GLORIA ISABEL DUARTE DELGADO
JORGE GARCÍA RANGEL
PABLO RAFAEL MORA

DIRECTOR: Juan Carlos Castaño Torres

<u>NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES</u>	<u>CÓDIGO</u>	<u>CALIFICACIÓN</u>
Norberto Alonso Peñalosa	0640121	Cuatro, cero (4.0)
Fidel Leonardo Rubio Gualdo código	640275	Cuatro, cero (4.0) (Aprobado)

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	14
1. CARACTERIZACIÓN DE LA PANADERIA LA RICOTTA	16
1.1 MISION, VISIÓN E IMAGEN DE LA EMPRESA	17
1.2 PLANTA FÍSICA	18
1.2.1 Descripción de la planta física – panadería La Ricotta	18
1.3 MAQUINARIA Y EQUIPOS	21
2. FUNDAMENTOS TEORICOS QUE RELACIONAN LAS BPM CON LAS PANADERIAS Y PASTELERIAS	28
2.1 MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	28
2.1.1 Hongos y bacterias	28
2.2 FORMAS DE CONTAMINACIÓN	30
2.2.1 Tipos de contaminación	30
2.2.2 Contaminación cruzada	30
2.3 FALTA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	31

2.4 DEFINICIONES O TERMINOS DE REFERENCIA DEL DECRETO 3075 DE 1997	32
3. DEFECTOS QUE PUEDEN APARECER EN EL PAN RELACIONADO CON LA FALTA DE APLICACIÓN DE LAS BPM Y SUS POSIBLES SOLUCIONES	34
4. EVALUACIÓN DEL ESTADO DE LA PLANTA FÍSICA	41
4.1 CARACTERISTICAS DEL FORMATO INVIMA	41
4.2 MATRIZ DE EVALUACIÓN	43
4.2.1 Perfil sanitario	77
5. PLAN DE MEJORAS ADAPTADO A LAS CONDICIONES EVALUADAS DE LA PANADERIA LA RICOTA	78
5.1 PARTE I, HIGIENIZACIÓN	78
5.1.1 Importancia de la higiene de la infraestructura, locación, equipos e instalaciones de la panadería	78
5.1.2 Programa de inspección de la higiene	78
5.1.3 Procedimiento para realizar una buena higienización	80
5.1.4 Higiene del manipulador u operario de productos de panadería	81
5.1.5 Plan de control de plagas y enfermedades	83
5.2 PARTE II, SEGURIDAD INDUSTRIAL	85
5.2.1 Seguridad de los equipos e instalaciones	85

5.2.2 Conservación de materias primas y productos	88
5.3 PARTE III, INFRAESTRUCTURA	89
5.3.1 Implementación de las buenas prácticas de manufactura	89
5.3.2 Consideraciones de diseño	92
5.3.3 Operaciones a controlar	96
5.3.4 Diseño del equipamiento y utensilios	97
5.3.5 Recomendaciones sobre el rediseño de la planta	98
6. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM	101
6.1 GENERALIDADES	101
6.1.1 Título	101
6.1.2 Alcance	101
6.1.3 Ámbito de aplicación	101
6.1.4 Tabla de contenido	101
6.1.5 Introducción	102
6.1.6 Objetivos	102
6.2 DIAGNOSTICO	103
6.2.1 De la edificación y la infraestructura	103

6.2.2 Del recurso humano	103
6.3 METODOLOGÍA	103
6.3.1 Estrategias pedagógicas	103
6.4 ESTRUCTURA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN	104
6.4.1 Descripción	104
6.4.2 Objetivo pedagógico del plan de capacitación	104
6.5 MATERIAL DIDACTICO	104
7. CONCLUSIONES	105
8. RECOMENDACIONES	107
BIBLIOGRAFÍA	109
ANEXOS	111