



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN – TESIS DE GRADO

AUTORES: JEIXI YULIMAR ABREU IBARRA

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR: ANGEL OMERO NOGUERA VIGÉVANI

TITULO DE LA TESIS: ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD PARA LOS PARÁMETROS DE DEVOLUCIÓN EN QUESOS BLANCOS FRESCOS (PALMITA, PAISA Y PREMIUM) EN PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A. SAN CRISTÓBAL, ESTADO TÁCHIRA. REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

RESUMEN

En el siguiente trabajo se realizó un diagnóstico de la situación actual de trazabilidad en la línea de proceso de quesos blancos frescos. Se dio a conocer mediante los Registros existentes actualmente en la empresa para la línea de proceso de quesos blancos frescos la información que se lleva para mantener la trazabilidad. Se confrontaron los datos que registra la empresa durante la elaboración de quesos blancos frescos con lo requerido en el reglamento 178/2002 del parlamento europeo establecido para este tipo de actividad. Se plantearon posibles mejoras que faciliten el flujo de la información registrada.

CARACTERISTICAS

PAGINAS_246_ PLANOS___ ILUSTRACIONES ___ CD-ROM_1__

**ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD PARA LOS
PARÁMETROS DE DEVOLUCIÓN EN QUESOS BLANCOS FRESCOS
(PALMITA, PAISA Y PREMIUM) EN PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A. SAN
CRISTÓBAL, ESTADO TÁCHIRA. REPÚBLICA BOLIVARIANA DE
VENEZUELA**

JEIXI YULIMAR ABREU IBARRA

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2008**

**ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD PARA LOS
PARÁMETROS DE DEVOLUCIÓN EN QUESOS BLANCOS FRESCOS
(PALMITA, PAISA Y PREMIUM) EN PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A. SAN
CRISTÓBAL, ESTADO TÁCHIRA. REPÚBLICA BOLIVARIANA DE
VENEZUELA**

JEIXI YULIMAR ABREU IBARRA

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

**Director
ANGEL OMERO NOGUERA VIGÉVANI
Ingeniero Industrial**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2008**



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: 23 de mayo 2.008 **HORA:** 10:00 a.m.
LUGAR: Cread

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

TÍTULO DE LA TESIS: Estructura del programa de trazabilidad para los parámetros de devolución en quesos blancos frescos (palmita, paisa y premium) en pasteurizadota Táchira C.A. San Cristóbal, Estado Táchira. República Bolivariana de Venezuela.

JURADOS: Pablo Rafael Mora
Jorge García Rangel
Claudia Elizabeth Díaz.

DIRECTOR: Ángel Omero Noguera Vigevani

<u>NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES</u>	<u>CÓDIGO</u>	<u>CALIFICACIÓN</u>
Jeixi Yulimar Abreu Ibarra	0640680	Cuatro, cuatro (4,4)

OBSERVACIONES: (Aprobado)

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular



CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	16
1. INGENIERÍA DEL PROYECTO	19
1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MATERIA PRIMA EN RECIBO DE LECHE, ALMACÉN DE MATERIA PRIMA Y EL PRODUCTO TERMINADO EN PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A	19
1.1.1 Recibo de Leche	19
1.1.2 Almacén de materia prima	21
1.1.3 Sistema de codificación del producto terminado	22
1.2 DIAGRAMA DE PROCESO	25
1.2.1 Diagrama de flujo de proceso	25
1.3 DIAGNOSTICO DE LA TRAZABILIDAD EN LA LINEA DE PROCESO DE QUESOS BLANCOS FRESCOS (PALMITA, PAISA Y PREMIUM) EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A	31
1.3.1 Trazabilidad de materia prima en el área de recibo de leche	31

1.3.2 Trazabilidad de la materia prima en almacén de materia prima	34
1.3.3 Trazabilidad en el proceso	37
1.3.4 Producto terminado	42
1.3.5 Formato de observación directa	44
1.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS REGISTROS EXISTENTES ACTUALMENTE PARA LA LINEA DE PROCESO DE QUESOS BLANCOS FRESCOS EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A	59
1.4.1 Registros en el área de recibo de leche	59
1.4.2 Registros en almacén de materia prima	60
1.4.3 Registros en producción	60
1.4.4 Registros en almacén de producto terminado	61
2. CONFRONTACIÓN DE LOS DATOS QUE REGISTRA LA EMPRESA PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A DURANTE LA ELABORACION DE QUESOS BLANCOS FRESCOS (PALMITA, PAISA Y PREMIUM) CON LO REQUERIDO EN EL REGLAMENTO 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO ESTABLECIDO PARA ESTE TIPO DE ACTIVIDAD	63
3. MEJORAMIENTO PARA EL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD EN LA LÍNEA DE PROCESO DE QUESOS BLANCOS FRESCOS (PALMITA, PAISA Y PREMIUM) EN PASTEURIZADORA TÁCHIRA C.A	68

3.1 RECIBO DE LECHE	68
3.2 ALMACÉN DE MATERIA PRIMA	68
3.3 LABORATORIO FÍSICO QUÍMICO	69
3.4 PRODUCCIÓN	70
3.5 PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	71
4. VERIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD EN QUESOS BLANCOS FRESCOS	73
4.1 VERIFICACIÓN DE TRAZABILIDAD EN MATERIA PRIMA UTILIZADA EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS BLANCOS FRESCOS	73
4.2 VERIFICACIÓN DE TRAZABILIDAD EN QUESOS BLANCOS FRESCOS	76
4.2.1 Verificación de trazabilidad en queso blanco fresco paisa	76
4.2.2 Verificación de trazabilidad en queso blanco fresco palmita	81
4.2.3 Verificación de trazabilidad en queso blanco fresco Premium	87
4.3 VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRAZABILIDAD	92
5. CONCLUSIONES	94

6. RECOMENDACIONES	96
BIBLIOGRAFÍA	99
ANEXOS	100