



RESUMEN – TESIS DE GRADO

AUTORES: CLAUDIA YISSETH REYES MANOSALVA
LUZ ANGÉLICA SANTAMARÍA CASTELLANOS

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR: CARLOS ANTONIO PABÓN GALÁN

TITULO DE LA TESIS: IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANIDAD (POES) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 2905/07 PARA LA PLANTA DE PROCESOS DE LA EMPRESA COME CARNES LTDA., DE LA CIUDAD DE CÚCUTA NORTE DE SANTANDER

RESUMEN:

Se elaboró el diagnóstico del estado actual de los procesos de transformación en la empresa Come Carnes Ltda., de acuerdo con el tipo de pasta (fina, intermedia, gruesa), producida, especificando la maquinaria, equipos y utensilios, empleados durante las operaciones. Así mismo, se realizó el estudio de métodos y tiempos sobre las diversas operaciones que se llevan a cabo en la planta de producción de la compañía. Además, se diseñó e implementó, el plan de procesos operativos estandarizados de sanidad, para las diferentes líneas de producción que se desarrollan en la planta de procesos de la empresa. Por último, se elaboraron los formatos requeridos para facilitar el control diario de cada operación y cumplir con los principios exigidos en el decreto 1500/07 y la resolución 2905/07.

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 214

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
ESTANDARIZADOS DE SANIDAD (POES) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA
RESOLUCIÓN 2905/07 PARA LA PLANTA DE PROCESOS DE LA EMPRESA
COME CARNES LTDA., DE LA CIUDAD DE CÚCUTA NORTE DE SANTANDER

CLAUDIA YISSETH REYES MANOSALVA
LUZ ANGÉLICA SANTAMARÍA CASTELLANOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA
2009

IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
ESTANDARIZADOS DE SANIDAD (POES) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA
RESOLUCIÓN 2905/07 PARA LA PLANTA DE PROCESOS DE LA EMPRESA
COME CARNES LTDA., DE LA CIUDAD DE CÚCUTA NORTE DE SANTANDER

CLAUDIA YISSETH REYES MANOSALVA
LUZ ANGÉLICA SANTAMARÍA CASTELLANOS

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

Director:
CARLOS ANTONIO PABÓN GALÁN
Ingeniero Producción Agroindustrial

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA
2009



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: 21 de septiembre de 2.009 **| HORA: 10:00 a.m.**
LUGAR: Cread

PLAN DE ESTUDIO: *INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL*

TÍTULO DE LA TESIS "IMPLEMENTACION DE UN PLAN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANIDAD (POES) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 2905/07 PARA LA PLANTA DE PROCESOS DE LA EMPRESA COME CARNES LTDA. DE LA CIUDAD DE CÚCUTA NORTE DE SANTANDER"

JURADOS: YADIRA PARADA MIRANDA
RICARDO GARCIA RAMIREZ
WILLIAN CRISTIANO CONTRERAS

DIRECTOR: CARLOS ANTONIO PABON GALAN

NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES	CÓDIGO	CALIFICACIÓN
CLAUDIA YISSETH REYES MANOSALVA	0640972	(Cuatro, uno (4,1)
LUZ ANGELICA SANTAMARÍA CASTELLANOS	0640833	(Cuatro, uno (4,1) Aprobado

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular



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

A mis padres, Francy Elena Manosalva Urquijo y Querubín Reyes Benítez, quienes día a día me aportaban su confianza y apoyo incondicional.

A mis hermanos, Fabio Andrés Reyes y Edy Johanna Reyes, quienes a diario me llenaban de palabras de aliento que no me dejaban desvanecer en el camino.

A mi compañera, Luz Angélica Santamaría Castellanos, por su paciencia y perseverancia que me daban la fuerza para no dar un paso atrás en el escalar de esta meta; a quienes les dedico este triunfo.

Claudia Yisseth

A mis padres, María Clara Castellanos García y Juan de Jesús Santamaría Rodríguez, quienes han dedicado con cariño y persistencia estos años de vida para mi formación y bienestar.

A mi hermano, Cristian Fabián Santamaría Castellanos, por su apoyo incondicional, por haberme guiado en cada uno de mis pensamientos y palabras.

A mi compañera, Claudia Yiseth Reyes Manosalva, quien día a día aportaba palabras de aliento y entusiasmo para no claudicar en este proceso tan importante.

Luz Angélica

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a:

Ingeniero de Producción Agroindustrial, Carlos Antonio Pabón Galán, director del Trabajo de Grado, por compartir su sabiduría, por su paciencia, tiempo y apoyo incondicional durante todo este proceso y además por darnos la fortaleza de no desvanecer en este camino.

Yadira Parada Miranda, Ricardo García Ramírez y William Cristiano Contreras y a la Ingeniera Dora Clemencia Villada Castillo, jurados del trabajo de grado, por orientarnos y ofrecernos sus conocimientos para hacer posible la culminación de esta investigación.

Personal de Come Carnes Ltda., por permitirnos realizar esta investigación en esta empresa y por su entera colaboración.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	20
1. ASPECTOS GENERALES DE LA EMPRESA	22
1.1 RESEÑA HISTORICA	22
1.2 MISIÓN	22
1.3 VISIÓN	23
1.4 POLÍTICA DE CALIDAD	23
1.5 ORGANIZACIÓN	23
2. DIAGNÓSTICO DEL NIVEL SANITARIO DE LA EMPRESA COME CARNES LTDA	25
3. DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA COME CARNES LTDA	27
3.1 ÁREA DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	30
3.2 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA EN CANAL	30
3.3 ÁREA DE DESPOSTE	30

3.4 ALMACENAMIENTO PARA CARNES EN PROCESO	31
3.5 ÁREA DE PRODUCCIÓN	31
3.5.1 Zona de procesos	31
3.5.2 Zona de cocción	32
3.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	32
3.7 ÁREA DE EMPAQUE	32
3.8 ÁREAS ACCESORIAS	33
4. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA PLANTA DE PRODUCCIÓN	34
4.1 MAQUINARIA DE LA PLANTA DE ELABORACIÓN	34
4.1.1 Molino	34
4.1.2 Cutter	35
4.1.3 Mezcladora	35
4.1.4 Inyectora	36
4.1.5 Masajeador de jamones (tumblers)	36

4.1.6	Embutidoras	37
4.1.7	Amarradores	37
4.1.8	Sierras para carne	38
4.1.9	Tanques de cocción	39
4.1.10	Hornos de cocción y ahumado	39
4.1.11	Tajadora	40
4.1.12	Empacadora al vacío	40
4.2	EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LA SALA DE ELABORACIÓN	41
4.2.1	Báscula y balanza electrónica	41
4.2.2	Carro transportador de carne	41
4.2.3	Volcadores	42
4.2.4	Mesones	42
4.2.5	Mesas de lavado y desinfección	42
4.2.6	Moldes de jamón	42
4.2.7	Cuchillos	43

4.2.8 Canastillas	43
4.2.9 Otros	43
5. MATERIA PRIMAS E INSUMOS EMPLEADOS PARA LAS DIFERENTES LINEAS DE PRODUCCIÓN	44
5.1 MATERIAS PRIMAS	44
5.1.1 Carne	44
5.1.2 Grasa	44
5.2 INSUMOS	44
5.2.1 Sal	45
5.2.2 Nitritos y nitratos	45
5.2.3 Azúcares	45
5.2.4 Carrageninas	45
5.2.5 Especias	45
5.2.6 Hielo	45
5.2.7 Almidón	46

5.3 EMPAQUES EMPLEADOS PARA LOS PRODUCTOS	46
5.3.1 Cubiertas directas o fundas	46
5.3.2 Empaques del producto terminado	46
6. RECONOCIMIENTO DE LAS DIVERSAS LINEAS DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA COME CARNES LTDA	48
6.1 LÍNEA DE PAQUETES MUSCULARES O PIEZAS	48
6.1.1 Tocineta ahumada	49
6.1.2 Chuleta ahumada	50
6.1.3 Costilla de cerdo	51
6.2 LÍNEA DE PRODUCTOS CON CARNE TROCEADA	51
6.2.1 Pastas finas	51
6.2.2 Pastas intermedias	53
6.2.3 Pastas gruesas	56
7. PLAN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANIDAD	58
7.1 ESTRATEGIAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN	60

7.2 PUESTA EN MARCHA DEL PLAN POES	60
7.2.1 Capacitaciones	60
7.3 REGISTRO Y MONITOREO	61
8. EVALUACIÓN DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO DE LA EMPRESA COME CARNES LTDA., DESPUÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN POES	62
9. CONCLUSIONES	65
10. RECOMENDACIONES	67
BIBLIOGRAFIA	68
ANEXOS	70