



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA
SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): LUZ DARY MAYERLY **APELLIDOS:** VILLAMIZAR GUZMAN

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y MEDIO AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE (S): JOSÉ GREGORIO **APELLIDOS:** RUIZ SAYAGO

TITULO DE LA TESIS: ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO PARA LA PANADERÍA CARAMELO EN EL MUNICIPIO DE CUCUTA, DEPARTAMENTO DE NORTE DE SANTANDER.

RESUMEN:

La elaboración de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento surge como alternativa de solución ante las necesidades presentadas en la Panadería Caramelo, de llevar a cabo una secuencia organizada y estandarizada en los procesos, enfocada hacia el mejoramiento continuo de la calidad, sanitario y compromiso del recurso humano para el cumplimiento del decreto 3075 del 1997 para el aseguramiento de la calidad del producto terminado.

Palabras Claves: Calidad, Producción, Sanidad, Alimentos.

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 142

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

**ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO PARA LA PANADERÍA CARAMELO
EN EL MUNICIPIO DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER**

LUZ DARY MAYERLY VILLAMIZAR GUZMAN

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA DE SANTANDER
FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y MEDIO AMBIENTE
INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CÚCUTA
FEBRERO 2012**

**ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO PARA LA PANADERÍA CARAMELO
EN EL MUNICIPIO DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER**

LUZ DARY MAYERLY VILLAMIZAR GUZMAN

**Proyecto de grado presentado
Como requisito para optar al título de
Ingeniería de Producción agroindustrial
Modalidad Tesis de Grado**

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

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA DE SANTANDER
FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS Y MEDIO AMBIENTE
INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CÚCUTA
FEBRERO 2012**

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 21 DE OCTUBRE de 2.011 HORA: 10:00 a.m. LUGAR: Cread

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

TÍTULO DE LA TESIS: "ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO PARA LA PANADERÍA CARAMELO EN EL MUNICIPIO DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO NORTE SANTANDER"

JURADOS: ALBERTO SARMIENTO CASTRO
DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO
LEXY CAROLINA LEÓN CASTRILLO

DIRECTOR: JOSÉ GREGORIO RUÍZ SAYAGO.

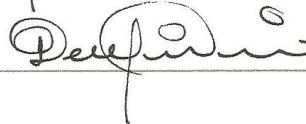
<u>NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES</u>	<u>CÓDIGO</u>	<u>CALIFICACIÓN</u>
LUZ DARY MAYERLY VILLAMIZAR GUZMÁN	0640976	Cuatro,cuatro,cuatro (4.44)

OBSERVACIONES: (aprobado)

FIRMA DE LOS JURADOS:



Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular



AGRADECIMIENTOS

A mi Padre Celestial, a mis Padres que me brindaron el fortalecimiento moral. A mi hijo, a mi esposo por el apoyo y el amor y apoyo incondicional que me han dado. A mis amigos, compañeros y profesores, que compartimos durante el proceso de formación profesional.

A todos ellos Muchas Gracias.

LUZ DARY MAYERLY VILLAMIZAR GUZMAN.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	10
1. TITULO	12
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	12
1.3 JUSTIFICACIÓN	13
1.4 OBJETIVOS	14
1.4.1 Objetivo General	14
1.4.2 Objetivos Específicos	14
2. REFERENTES TEORICOS	15
2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	15
2.2 MARCO TEORICO	16
2.3 MARCO CONTEXTUAL	20
2.3.1 CONOCIMIENTO GENERAL DE LA EMPRESA	20
2.3.2 RESEÑA HISTÓRICA	21
2.3.3 SERVICIOS.	21
2.3.4 ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	21
2.3.4.1 Misión.	21
2.3.4.2 Visión.	22
2.3.5 REESTRUCTURACIÓN ADMINISTRATIVA.	22
2.4 TECNOLÓGICO	23
2.5 MARCO LEGAL	23
3. DISEÑO METODOLÓGICO	25
3.1 TIPO DE METODOLOGÍA	25
3.2 POBLACIÓN	25
3.3 MUESTRA	25
3.4 INSTRUMENTO O TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	25
4. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA PANADERÍA CARAMELO.	27
4.1 INSTALACIONES FÍSICAS.	27
4.2 INSTALACIONES SANITARIAS.	27
4.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.	28
4.4 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.	28
4.5 ABASTECIMIENTO DE AGUA.	29
4.6 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	29
4.7 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	30

4.8 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	30
4.9 CONTROL DE PLAGAS.	31
4.10 CONDICIONES DE FABRICACIÓN.	31
4.11 HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DEL PROCESO.	32
4.12 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.	32
4.13 ENVASES.	33
4.14 OPERACIONES DE FABRICACIÓN.	33
4.15 OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO.	34
4.16 ALMACENAMIENTO DEL PROCESO TERMINADO.	34
4.17 CONDICIONES DE TRANSPORTE.	35
4.18 SALUD OCUPACIONAL.	35
4.19 VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS.	36
5. ANÁLISIS GENERAL DE LA EMPRESA PANADERÍA CAMELO.	37
	37
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	37
6.1 DIAGNÓSTICO HIGIÉNICO SANITARIO.	37
6.2 DESARROLLO DE MANUALES.	37
6.3 VISITA A LOS PUNTOS DE VENTAS.	37
6.4 CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.	37
6.5 ELABORACIÓN DE FORMATOS.	38
6.6 MEJORAMIENTO DEL PROGRAMA DE PLAGAS.	38
6.7 ANÁLISIS DE AGUA POTABLE.	39
6.8 CONTROL DE BASURAS.	39
6.9 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	39
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS.	39
8. CONCLUSIONES.	41
9. RECOMENDACIONES.	43
BIBLIOGRAFÍA.	45
ANEXOS.	61