

## RESUMEN ANALÍTICO

**1. A. TIPO DE DOCUMENTO :** Práctica Profesional.

**B. TIPO DE IMPRESIÓN :** Procesador de texto.

**C. NIVEL DE CIRCULACIÓN :** Biblioteca de la Universidad Cooperativa de Colombia y Avícola El Guamito.

**2. TÍTULO :** “Puesta en Marcha de Implementación en las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), en la Actividad del Huevo Comercial Producido en la Granja El Madroño”.

**3. AUTOR :** Leonardo Castro Rueda.

**4. PUBLICACIÓN :** Bucaramanga, Universidad Cooperativa de Colombia, 2004, 174 páginas.

**5. UNIDAD PATROCINANTE :** Avícola El Guamito y recursos propios.

**6. TEMAS RELACIONADOS :** Manipulación de Alimentos, Manejo y disposición de residuos sólidos, Control Integrado de Plagas, Capacitación de Personal, Compostaje, Sanidad.

**6.1 PALABRAS CLAVES :** Manufactura, manipulador de alimentos, recepción, clasificación, empaque, almacenamiento, infraestructura, diagnóstico, limpieza, desinfección, programa, higiene, calidad, certificación, cliente, documentación, plagas, compost, inocuidad.

**7. DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL :** fue realizada por un estudiante de décimo semestre de Medicina Veterinaria y Zootecnia, basada en el aseguramiento de la calidad sobre el huevo comercial que se produce en la Finca El Madroño de Avícola El Guamito. Ésta comprendió la creación de cuatro programas básicos como son la capacitación, limpieza y desinfección, control integrado de plagas y residuos sólidos; labor que fue acompañada de la sustitución de la incineración de la mortalidad por la del compostaje.

**8. FUENTES :** trabajo de campo, Federación Nacional de Avicultores FENAVI, programa nacional de mercadeo de huevo.

### 9. CONTENIDOS

**9.1 JUSTIFICACION :** las actuales exigencias en competitividad sobre el sector de los alimentos determinan un desafío enorme dentro del sector avícola y dentro de este en el subsector de huevo comercial, y por ser uno de los productos masivos que mas cuidados demanda, Avícola El Guamito hizo imperiosa la búsqueda de alternativas que beneficiaran la inocuidad de su

producto con el establecimiento de un sistema de aseguramiento de la calidad como son las Buenas Prácticas de Manufactura.

**9.2 ANTECEDENTES Y FORMULACION DEL PROBLEMA :** FENAVI preocupada no solo por la optimización de los aspectos gerenciales, sino de las actividades de manufactura de productos agroalimentarios creó en el año 2002 el Programa Nacional de Mercadeo de Huevo donde invita y asesora a todas aquellas empresas que quieran acogerse al sistema de aseguramiento de calidad BPM, entre estas empresas se encuentra Avícola El Guamito, que aunque se esmeraba por el control de calidad carecía de un sistema organizado que garantizara su sanidad e integridad. Con esto y sumado a la pérdida de calidad por la masificación día a día de su producto, la empresa quiso iniciar las tareas preliminares para la implementación BPM.

De la misma manera el inadecuado manejo que desde fundada la Granja se le viene dando a la mortalidad, hacen del Madroño un obstáculo para ser empresa ejemplar en materia sanitaria y de impacto ambiental.

**9.3 FUNDAMENTOS TEÓRICOS :** la práctica tuvo como sustento teórico el manual del manipulador de huevo comercial de FENAVI y FONAV, la guía para la documentación de las BPM en huevo comercial de Heidi Castellanos Guzmán, el decreto 3075 de 1977 (condiciones de las plantas de alimentos).

**9.4 METODOLOGIA :** el paso inicial se dio con el diagnóstico sanitario del establecimiento, de acuerdo a este se determinó cuáles eran los cambios que requería la clasificadora en general. El paso siguiente fue la creación de cuatro programas básicos como son : la capacitación, limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos. Puestos en marcha estos programas se realizó el diagnóstico o perfil sanitario final a fin de establecer el nivel de superación con respecto al realizado inicialmente. Todas estas labores serían acompañadas de la preservación del medio ambiente al eliminarse la creación de la mortalidad y reemplazarse por la compostación.

**9.5 ANALISIS DE RESULTADOS :** estos fueron obtenidos por medio de dos diagnósticos, uno al iniciar el proyecto y el segundo al final, estos fueron cotejados con el fin de establecer el nivel de superación en aspectos higiénicos sanitarios del establecimiento y del personal.

**9.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES :** por medio de un formato diseñado por FENAVI al inicio de la práctica se diagnosticó aspectos higiénicos sanitarios del establecimiento obteniéndose: cumplimiento 27%, no cumplimiento 73%. Estos datos dejaron ver la necesidad de poner en marcha el sistema BPM.

La práctica continuó con el diseño de un programa de capacitación del personal cuyos temas fueron centrados en la higiene de alimentos.

Con el fin de cumplir con un plan de saneamiento básico se instauraron tres programas : Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Control de Plagas y Programa de Manejo y disposición de residuos sólidos.

Para medir los logros alcanzados se saco el perfil sanitario final cuyos resultado fue : cumplimiento 61%, no cumplimiento 39%, es decir que se obtuvo con respecto al diagnóstico inicial un aumento del 34%.

Los resultados obtenidos en el manejo del compostaje fueron los esperados, de manera que ahora se cuenta con la práctica ideal para el tratamiento de la mortalidad diaria.

**10. LUGAR :** Mesa de Los Santos, Vereda Los Cacaos, Granja El Madroño