

EVALUACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (GMP), EN LA ALIMENTACION ESCOLAR RURAL DE LA PROVINCIA DE TALCA

**CARMEN GLORIA RAMIREZ ESPINOZA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

El estudio de la calidad higiénica se realizó mediante análisis microbiológicos de superficies y utensilios de escuelas donde se proporciona la alimentación, calculando a partir de los valores obtenidos un porcentaje de apreciación general de higiene. Se realizó, además, la aplicación de pautas de evaluación orientadas a determinar el cumplimiento de la legislación chilena y de un Sistema de Aseguramiento de Calidad de los requisitos de GMP (Buenas Prácticas de Manufactura), SOPs (Procedimientos Operacionales Estandarizados) y SSOPs (Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento).

A partir de los resultados obtenidos se pudo comprobar la falta de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, además de que, el uso de estructuras y materiales adecuados, la instauración de un sistema de manipulación de alimentos lo más lineal posible y procedimientos de higiene y manipulación son esenciales para lograr la inocuidad, y así, minimizar y evitar la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.