
**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN
EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
PARA EL PACKING LA HACIENDA**

**RODRIGO ESTEBAN GONZÁLEZ CAMPOS
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL**

RESUMEN

Agrícola La Hacienda, está ubicada en la Calle Luis Cruz Martínez, Fundo Paraguay sin número, a pocos metros de la carretera 5 sur, al oriente de la ciudad de Molina. La empresa sólo realiza el servicio de packing (procesamiento, embalaje y despacho) abasteciendo principalmente a Frutland, quien se encarga de exportar finalmente la fruta. Cabe mencionar y destacar que la Agrícola La Hacienda es un packing nuevo, que sólo en el 2013 tuvo su primera temporada de procesamiento de kiwi, por lo cual, el presente documento permitirá a la empresa enfrentar de mejor manera el porvenir del año 2014, en términos de inocuidad alimentaria.

El sistema HACCP busca garantizar al consumidor la inocuidad de los alimentos elaborados, a través de la prevención de la contaminación por sobre el análisis del producto final, siendo el concepto “peligro”, definido como todo agente físico, químico o microbiológico que pueda ser dañino para el consumidor del producto final, en los marcos de este sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

Para llevar a cabo este trabajo se utilizó la metodología propuesta por el Codex Alimentarius en la que se realiza un análisis de peligros, se determinan puntos críticos de control (PCC), se establecen límites críticos, un sistema de vigilancia del control de los PCC, medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indique que un determinado PCC no está controlado, procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema HACCP funcione eficazmente y un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Se propuso una serie de mejoras tanto a las instalaciones como a los procedimientos realizados, además de la documentación necesaria elaborar para la implantación del sistema HACCP.

Paralelamente se procedió a desarrollar un documento Excel donde el usuario podrá saber cómo actuar frente a la aparición o detección de algún peligro que afecte directamente la inocuidad de los kiwis. En la interfaz principal el usuario

podrá encontrar todos los procesos del packing La Hacienda y seleccionar el proceso donde detectó el problema, solo con un click, podrá acceder a los diferentes peligros asociados a la etapa seleccionada, con su respectivo qué hacer frente a dicho peligro, cómo prevenirlo y cómo controlarlo.

Se realizó la evaluación económica del proyecto, suponiendo distintos escenarios y se concluyó que la implantación del sistema aportará únicamente beneficios a la empresa, permitiendo mantener a los clientes actuales y acceder a nuevos mercados de mejor paga y mayores exigencias, lo que desencadena un aumento en el volumen de ventas y márgenes de utilidad permanentes en el tiempo, lo que se traduce en un negocio sustentable para la empresa.