



DISEÑO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BASADO EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) EN LA ELABORACIÓN DE PALITOS DE HELADO DE MADERA

JUAN FERNANDO FUENTES SALGADO

INGENIERO EN INDUSTRIAS DE LA MADERA

RESUMEN

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es un sistema de aseguramiento de la calidad orientado a la elaboración de alimentos e insumos alimenticios que sean inocuos. Dentro de estos insumos existen ciertos productos forestales tales como envases de cartón, contenedores para pulpas y palitos de helado, entre otros.

El diseño de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en el HACCP en la elaboración de palitos de helado de madera fue realizado en dos fases: elaboración de programas pre-requisitos y estructuración de la documentación del sistema, y el diseño y aplicación de un plan HACCP basado en los principios propuestos por el sistema en concordancia con la norma NCh 2861.

Los programas pre-requisito constituyen un soporte sobre el cual puede realizarse el diseño e implementación de un sistema HACCP. Estos programas incorporan Procedimientos Operativos Estandarizados (SOP), encargados de controlar las actividades productivas y de gestión de la empresa; Procedimientos Operativos de Sanitización (SSOP), que establecen planes de limpieza y sanitización de la fábrica; y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) que describe la forma en que la organización cumple con los requisitos propuestos por el Codex Alimentarius para el desarrollo del sistema HACCP.

Una vez establecidos los pre-requisitos se diseñó y aplicó un plan HACCP para la línea productiva, el cual permitió realizar un completo análisis de los peligros existentes, determinando cuáles son puntos críticos y estableciendo medidas para su adecuado control reduciendo a niveles mínimos los defectos y problemas de inocuidad y permitiendo a la empresa tener un amplio control sobre sus procesos, materias primas y el personal de la planta.