



VERIFICACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD BASADO EN EL ANÁLISIS DE RIESGO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP) EN UNA LÍNEA DE PROCESO PARA FRAMBUESAS CONGELADAS

**PABLO ANDRÉS CORREA PÉREZ
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

La memoria fue desarrollada en la Agroindustria Agrimaule Export S.A. La cual esta constituida por 39 socios, productores de Berries y Cerezas. Se encuentra ubicada a 15Km de la Ruta 5 Sur hacia el Este por la ruta J-55 en el sector de San Manuel, comuna de Romeral, Provincia de Curicó.

El Sistema HACCP es el más utilizado en la industria de alimentos para buscar la inocuidad de sus productos. Este sistema basa sus métodos en la prevención en lugar de orientarse al análisis del producto final.

Para la implementación de un Sistema HACCP se debe cumplir con prerrequisitos (GMP's, SOP's y SSOP's) que otorgan una base indispensable para la aplicación del sistema. La evaluación de los prerrequisitos no fue satisfactoria, ya que las GMP's presentan fallos en un 60% de sus exigencias. No existe una descripción de los SOP's como tampoco de los SSOP's, es decir las labores realizadas dentro de la empresa se desarrollan sin un protocolo que las describa.

El análisis técnico realizado demuestra que no es posible implementar un Sistema HACCP en las condiciones en que se encuentra actualmente la empresa. Al final de la memoria se pueden encontrar un conjunto de recomendaciones para poder cumplir los prerrequisitos que requiere el Sistema HACCP.

PALABRAS CLAVE: HACCP, inocuidad, prerrequisitos

ABSTRACT

The Thesis was developed at the agriculture industry Agrimaule Export S.A. consisted of 39 members producing berries and cherries. It is located on Route J 55, 15 kilometers East of Route South 5, San Manuel's sector, Romeral Commune, Curicó Province, Chile.

The HACCP is the most utilized system by the Food Industry looking for the harmlessness in their products. This system is based on methods for the prevention, rather than being oriented to the final product.

For the implementation of an HACCP system, pre requirements must be complied with (GMP's, SOP's, and SSOP's). These provide an indispensable base for the application of the system. The evaluation of the pre requirements at Agrimaule Export S.A. was not satisfactory, as the GMP's shows failures in a 60% of their demands. It does not exist a SOP's description neither of the SSOP's. Meaning that the tasks performed within the industry are done without a protocol describing them. The technical analysis performed shows that it is not possible to implement an HACCP system under the present conditions in which the industry is found. At the end of the thesis it is possible to find a series of recommendations in order to comply with the pre requirements that the HACCP system requires.

KEY WORDS: HACCP, HARMLESSNESS, PRE REQUIREMENTS.