

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I: MARCO GENERAL.....	1
1.1. Introducción.....	2
1.2. Lugar de Aplicación .....	3
1.3. Problemática .....	4
1.4. Objetivo General .....	5
1.5. Objetivos Específicos .....	5
1.6. Resumen de la Metodología de Solución .....	5
1.6.1. Formación del equipo de trabajo: .....	6
1.6.2. Estudio y Descripción de Procesos.....	7
1.6.3. Identificación de Peligros y Análisis de Riesgos (Principio 1) .....	7
1.6.4. Definir las medidas preventivas .....	7
1.6.5. Identificar Puntos Críticos de Control (PCC) dentro del proceso (Principio 2) .....	7
1.6.6. Establecer Límites Críticos de Control en cada PCC (Principio 3).....	8
1.6.7. Establecer Procedimientos de Monitoreo (Principio 4).....	8
1.6.8. Establecer Acciones Correctivas (Principio 5).....	8
1.6.9. Establecer el Sistema de Registros (Principio 6).....	8
1.6.10. Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 7).....	8
1.6.11. Determinación de Soluciones .....	9
1.6.12. Estudio de Factibilidad Económica .....	9
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	10
2.1 Origen y Descripción el HACCP.....	11
2.2 Pre- Requisitos.....	13
2.2.1 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	14
2.2.2 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. ....	17
2.3 Caracterización de Microorganismos. ....	21
CAPÍTULO III: DEFINICIÓN DEL SISTEMA PARA IMPLEMENTACIÓN DE HACCP .....	27
3.1. Formación del Equipo de Trabajo .....	28
3.1.1. Selección de los integrantes del equipo de trabajo .....	28
3.1.2. Capacitación del equipo de trabajo.....	31
3.2. Estudio y descripción de procesos.....	31

3.2.1. Diagramas de flujo.....	32
3.2.2. Descripción de procesos .....	37
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA PARA IMPLEMENTACIÓN DE HACCP .....</b>	<b>43</b>
4.1. Identificación de Peligros y Análisis de Riesgos (Principio 1).....	44
4.1.1. Identificación de Peligros .....	44
4.1.2. Análisis de Riesgos.....	46
4.2. Definir las medidas preventivas .....	51
4.3. Identificar puntos críticos de control (PCC) dentro del proceso (Principio 2)....	56
4.4. Establecer Límites críticos de control en cada PCC (Principio 3) .....	59
<b>CAPÍTULO V: DISEÑO DE CONTROLES Y REGISTROS .....</b>	<b>62</b>
5.1. Establecer Procedimientos de Monitoreo y Acciones Correctivas (Principios 4 y 5).....	63
5.2. Establecer el Sistema de Registros (Principio 6).....	69
5.3. Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 7).....	87
<b>CAPÍTULO VI: DISEÑO DE SOLUCIONES .....</b>	<b>90</b>
<b>CAPÍTULO VII: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONÓMICA .....</b>	<b>99</b>
7.1. Inversiones.....	100
7.2. Ingresos y costos operacionales.....	100
7.2.1. Ingresos operacionales.....	101
7.2.2. Costos operacionales .....	110
7.3. Flujo de caja .....	113
<b>CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES .....</b>	<b>119</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN .....</b>	<b>125</b>
<b>ANEXO 1: Límite Máximo Residual.....</b>	<b>127</b>
<b>ANEXO 2: Lista de Chequeo HACCP.....</b>	<b>137</b>
<b>ANEXO 3: Encuesta de Satisfacción al Cliente.....</b>	<b>146</b>
<b>ANEXO 4: Cotización Control Integrado de Plagas .....</b>	<b>149</b>

## **ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1:	Resumen medidas preventivas.....	54
Tabla 2:	Resumen límites de control .....	58
Tabla 3:	Resumen HACCP bodega de vinos Santa Teresa .....	82
Tabla 4:	Resumen medidas verificadoras .....	85
Tabla 5:	Materiales P1 .....	87
Tabla 6:	Materiales P2 .....	89
Tabla 7:	Materiales P4 .....	90
Tabla 8:	Materiales P5 .....	92
Tabla 9:	Resumen inversiones .....	96
Tabla 10:	Ingresos escenario 1 .....	100
Tabla 11:	Ingresos escenario 2 .....	102
Tabla 12:	Ingresos escenario 3 .....	103
Tabla 13:	Ingresos escenario 4 .....	105
Tabla 14:	Resumen costos operacionales.....	107
Tabla 15:	Tabla comparativa distintos escenarios.....	114

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1:	Esquema de requisitos para la inocuidad .....	13
Figura 2:	Layout bodega de vinos Santa Teresa .....	32
Figura 3:	Diagrama de flujo del proceso de vinificación de vino tinto.....	33
Figura 4:	Diagrama de flujo del proceso de vinificación de vino blanco....	34
Figura 5:	Árbol de decisión para determinar PCC .....	55
Figura 6:	Diagrama monitoreo y medidas correctivas PCC N°1.....	61
Figura 7:	Diagrama monitoreo y medidas correctivas PCC N°2.....	63
Figura 8:	Diagrama monitoreo y medidas correctivas PCC N°3.....	65
Figura 9:	Gráfico comparativo utilidades distintos escenarios .....	106