



Facultad de Ciencias Económicas
Licenciatura en Administración de Empresas

**Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de
manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco,
Guatemala**

(Artículo científico – Trabajo de graduación)

Henry Moisés Tecún García

Guatemala, septiembre de 2020

**Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de
manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco,
Guatemala**

(Artículo científico-Trabajo de investigación)

Henry Moisés Tecún García

MSc. Karla Gisela Maldonado de De León (**Asesora**)

M. Sc. Noelia Figuera Duarte (**Revisora**)

Guatemala, septiembre de 2020

AUTORIDADES DE UNIVERSIDAD PANAMERICANA

M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Rector

Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

Vicerrectora Académica

M.A Cesar Augusto Custodio Cobar

Vicerrector Administrativo

EMBA Adolfo Noguera Bosque

Secretario General

AUTORIDADES DE CIENCIAS ECONÓMICAS

M.A. Ronaldo Antonio Girón Díaz

Decano

Lic. Samuel Zabala

Coordinador

Guatemala, 11 de abril de 2020

Señores:

Facultad de Ciencias Económicas

Presente

Por este medio doy fe que soy el autor del artículo científico titulado **“Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco, Guatemala”** y confirmo que respeté los derechos de autor de las fuentes consultadas y consigné las citas correspondientes.

Acepto la responsabilidad como autor del contenido de este Artículo científico y para efectos legales soy el único responsable de su contenido.

Atentamente,



Henry Moisés Tecún García

Licenciatura en Administración de Empresas

Carné No.: 06940

REF.: UPANA.C.C.E.E.0000010-2020-L.

**LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
GUATEMALA, 05 de agosto de 2020
DICTAMEN**

Tutor: Licenciada Karla Gisela Maldonado de De Leon

Revisor: Licenciada Silda Iliana Miranda Medina

Carrera: Licenciatura en Administración de Empresas

Artículo Científico: "Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco, Guatemala".

Presentada por: Henry Moises Tecun Garcia

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

En el grado de: Licenciado

M.A. Ronaldo Antonio Girón Draz
Decano
Facultad de Ciencias Económicas



Guatemala, 07 de marzo 2,020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas

Universidad Panamericana

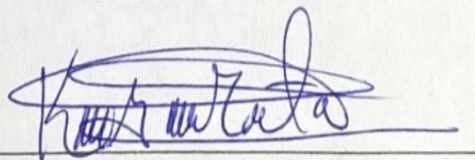
Presente

En relación al trabajo de artículo científica titulado **“Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco, Guatemala”**, realizado por Henry Moisés Tecun García, ID 000006940 estudiante de Licenciatura en Administración de Empresas, he procedido a asesoría del mismo, observando que cumple con los requerimientos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Karla Maldonado', is written over a horizontal line.

MSc. Karla Maldonado de De León

Colegiado No. 17779

Guatemala, 08 de abril 2020

Señores

Facultad de Ciencias Económicas

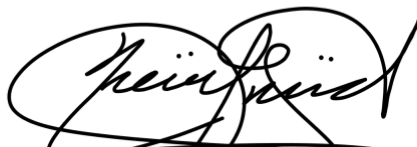
Universidad Panamericana

En relación al trabajo del artículo científico con el tema **Control interno de manuales de procedimientos de las buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria de alimentos en Mixco, Guatemala**, realizado por Henry Moisés Tecún García, estudiante de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas, con ID 000006940, he procedido a la revisión del mismo, haciendo constar que cumple con los requerimientos de estilo, establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo a lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Noelia Figueroa Duarte', written over a horizontal line.

M. Sc. Noelia Figueroa Duarte
Col. No. 8,164

Dedicatoria

- A Dios:** Porque siempre ha sido El ayudándome, dándome la vida, sabiduría y el deseo de superación.
- A mi familia:** Por el apoyo incondicional, especialmente a mi mama por su motivación a estudiar...
- A mi novia:** Por estar a mi lado y ayudarme a hacer bien las cosas
- A mis catedráticos:** Por transmitir sus conocimientos y formarme como profesional
- A mi universidad:** Por abrir sus puertas e inculcarme principios y valores bíblicos

Contenido

Abstract	i
Introduccion	ii
Capítulo 1	1
1 Metodologia	1
1.1 Planteamiento del problema	2
1.2 Pregunta de investigacion	2
1.3 Obetivos de investigacion	2
1.3.1 Objetivo general	2
1.3.2 Objetivos especificos	2
1.4 Definición del tipo de investigación	2
1.4.1 Investigación descriptiva	2
1.5 Sujetos de investigación	2
1.6 Alcance de la investigación	3
1.6.1 Temporal	3
1.6.2 Geográfico	3
1.7 Definición de la muestra	3
1.7.1 Empleo de muestra infinita	3
1.8 Definir intrumetos de investigación	3
1.9 Recolección de datos	4
1.10 Procesamiento y análisis de datos	4
Capítulo 2	5
Resultados	5
2.1 Presentación de resultados	5
Capítulo 3	20
Dicusión	20
3.1 Extrapolación	20
3.2 Hallazgos y análisis final	22
3.3 Conclusiones	23
Referencias	24
4.1 Bibliográfica	24
4.2 Digitales	24
4.3 Revistas	24
Anexos	25

Lista de Gráficos

Gráfico 1, Puesto	5
Gráfico 2, Conocimiento sobre manuales de procedimientos de la empresa	6
Gráfico 3, Frecuencia de capacitación	7
Gráfico 4, Equipo adecuado para realizar trabajo	8
Gráfico 5, Responsabilidad al utilizar equipo de trabajo	9
Gráfico 6, Conocimiento sobre sanciones	10
Gráfico 7, Realización de trabajo en condiciones inocuas	11
Gráfico 8, Normas más leídas del manual	12
Gráfico 9, Personas para informar sobre riesgos de procedimientos	13
Gráfico 10, Conocimiento de manuales y procedimientos para herramientas de trabajo	14
Gráfico 11, Conocimiento sobre normas CONGUANOR	15
Gráfico 12, Aplicación de normas en las instalaciones en donde procesan alimentos	16
Gráfico 13, Aspectos a mejorar en la empresa para la que labora	17
Gráfico 14, Interés para participar en actividades para mejoras	18
Gráfico 15, Evaluación de colaboradores en desempeño de procedimientos	19

Abstract

Las industrias procesadoras de alimentos adoptan manuales sobre las buenas prácticas de manufactura que les permitan inocuidad como prioridad en sus procedimientos, integrando controles sobre las prácticas del personal, infraestructura, manejo de desechos, manejo de aguas, control de plagas, proveedores y transporte, conformando una cadena que permite elaborar productos aptos para el consumo humano.

Para el estudio de este documento se abordó un análisis sobre el control interno de los programas que ejecutan, en busca de la inocuidad en la manipulación de alimentos y cuál ha sido el resultado de la aplicación y seguimiento de los manuales, para monitorear e identificar posibles desviaciones que deriven en riesgos de contaminación.

Mediante la investigación se midió el nivel de conocimiento de los gerentes de producción, mandos medios y colaboradores respecto a los manuales que regulan las actividades de producción de las empresas que fabrican o manipulan productos alimenticios en el municipio de Mixco, Guatemala.

Introducción

El presente documento reflejará un análisis general y específico sobre el control interno de los manuales de buenas prácticas de manufactura que las empresas procesadoras de alimentos ejecutan para garantizar la inocuidad en la elaboración de sus productos...

Es muy importante establecer el conocimiento que las compañías les transmiten a sus colaboradores respecto a los manuales que integran las buenas prácticas de manufactura para determinar el compromiso que existe por cumplir con los métodos establecidos.

Mediante el presente artículo científico, se plantea la pregunta de investigación, lo que lleva a establecer los objetivos generales y específicos para iniciar el análisis de forma descriptiva, el estudio se realiza con el apoyo de los sujetos de investigación, el cual se conforma de una muestra de 110 personas.

Seguidamente se presenta el estudio y análisis de resultados, profundizando en lo que se quiere investigar y lograr así los objetivos establecidos.

Finalmente, se concluye con los hallazgos, extrapolando los resultados con la opinión de autores para obtener las conclusiones correspondientes.

Capítulo 1

Metodología

1.1 Planteamiento del problema

La industria alimenticia como tal vela que sus procedimientos de manufactura cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad, para ello se valen de controles internos que conllevan cumplir con normas de higiene y seguridad, así como manuales de buenas prácticas de manufactura, esto les garantiza calidad en sus productos, certificaciones nacionales e internacionales, además de cumplir con las normas sanitarias que exige el Ministerio de Salud Pública.

Los controles internos que cada empresa implementa en sus instalaciones se adecuan al tipo de productos que elaboran, surge entonces la necesidad que se cumpla lo que establecen los manuales de buenas prácticas de manufactura.

Es importante mencionar que en la industria de alimentos existen diversas empresas que no cumplen con lo mínimo en controles de inocuidad, de allí que el ente encargado de la vigilancia por parte del Ministerio de Salud, ha abierto expedientes administrativos por deficiencias en los procesos de manipulación de alimentos, que han llevado incluso al cierre de empresas que elaboran o manipulan alimentos.

En el municipio de Mixco por su posición geográfica y extensión se sitúan pequeñas, medianas y grandes empresas del ramo de alimentos, cada una de ellas deben de estar inscritas legalmente ante las diferentes instituciones gubernamentales que les permitan operar, sometiéndose a inspecciones regulares para verificar las condiciones de procesos e infraestructura.

1.2 Pregunta de Investigación

¿Cuál es el impacto que genera el control de los procedimientos de buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria alimenticia en Mixco, Guatemala?

1.3 Objetivos de investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar el impacto que genera para la industria alimenticia, la ejecución de controles internos de procedimientos para la inocuidad en la industria alimenticia, en Mixco, Guatemala.

1.3.2 Objetivos Específicos

1. Establecer el compromiso de los departamentos de control interno de cumplir los procedimientos.
2. Determinar el cumplimiento de las normas sanitarias por medio de los gerentes de producción.
3. Evaluar el nivel de conocimiento de los colaboradores sobre los manuales de procedimientos de buenas prácticas de manufactura.

1.4 Definición del tipo de investigación

La observación y la descripción serán las técnicas y métodos por utilizar, así como el empleo de instrumentos de investigación

1.4.1 Investigación descriptiva

Mediante esta investigación se describen actividades y procesos que posee un fenómeno, y no se limita a la recolección de datos.

Se utilizó este tipo de investigación para observar y describir el cumplimiento de los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura para la inocuidad en la industria alimenticia y el impacto que genera su uso e implementación.

1.5 Sujetos de investigación

Sujeto 1

Gerente o encargados de producción

- Personas con mandos medios y superiores dentro de las empresas

Sujeto 2

1. Colaboradores y mano de obra calificada

1.6 Alcance de la Investigación

1.6.1 Temporal

La investigación se desarrolló en el periodo comprendido entre el 16 de noviembre 2019 y marzo del año 2020.

1.6.2 Geográfico

El estudio se realizó en las empresas de elaboración de productos alimenticios del municipio de Mixco, Guatemala.

1.7 Definición de la muestra

1.7.1 Empleo muestra infinita

Se optó por el uso de esta fórmula porque se desconocen algunos datos y con ella se pudo determinar el tamaño de la población obtenida.

$$n = \frac{2.82^2 * 0.5 * 0.5}{0.08^2} = 110$$

1.8 Definir instrumentos de Investigación

Instrumento

1. Encuesta

Para el sujeto 1 y 2 que son los mandos medios-superiores y los colaboradores se desarrolló el instrumento encuesta para conocer si en sus compañías se implementa correctamente los controles sobre procedimientos de inocuidad en las buenas prácticas de manufacturas, así como evaluar el nivel de conocimiento del personal operativo sobre temas de higiene y manipulación de alimentos en cada empresa.

1.9 Recolección de datos

Por medio de una encuesta elaborada se trasladó a cada sujeto de investigación para ser llenada y así obtener información importante.

Se realizó una encuesta que contenía 15 preguntas que se trasladaron a las 110 personas de la muestra establecida.

Los datos se recopilaron durante el mes de diciembre 2019 hasta el 25 de enero del año 2020

Cada formulario de encuesta se compilo en una base de datos que permitió tener un mejor control de los sujetos de investigación que completaron la encuesta para luego obtener la información necesaria para ser analizada adecuadamente.

1.10 Procesamiento y análisis de datos

Seguidamente a la recepción de encuestas, los datos recabados se trasladaron a hojas de cálculo de Excel por cada cuestionamiento y se procedió a tabular de forma manual los datos obtenidos.

Una vez obtenido los datos en forma de porcentajes, se procedió a la elaboración de gráficas para su análisis y presentación

Capítulo 2

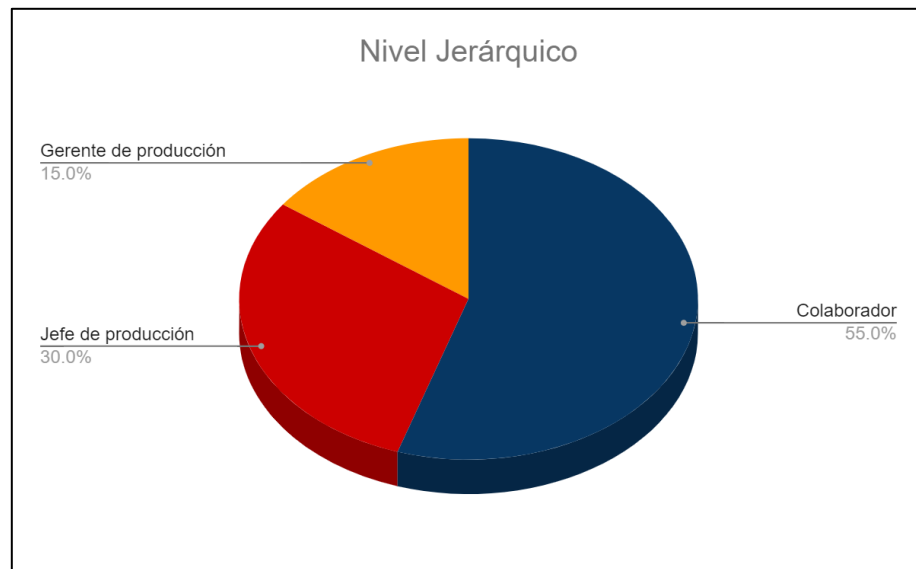
Resultados

2.1 Presentación de resultados

A continuación, los resultados obtenidos de la encuesta realizada

Gráfico No. 1

Indique su puesto

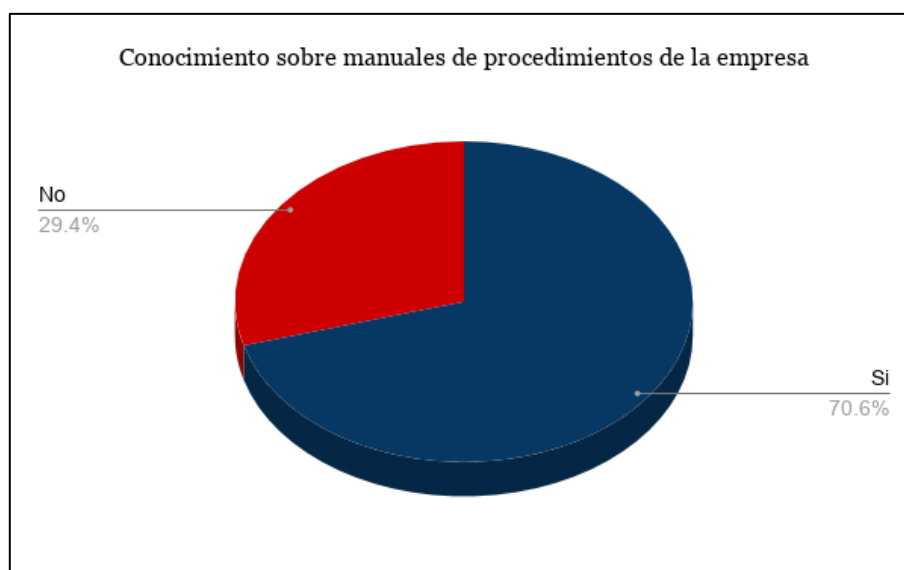


Fuente: elaboración propia, año 2020

Más del 50 % de la encuesta fue respondida por personal operativo, siendo ellos quienes tienen el contacto directo con los alimentos, resulta importante saber si en sus actividades laborales implementan los procedimientos sobre las buenas prácticas de manufactura

Gráfico No. 2

¿Ha leído los manuales que tiene la empresa sobre los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura?

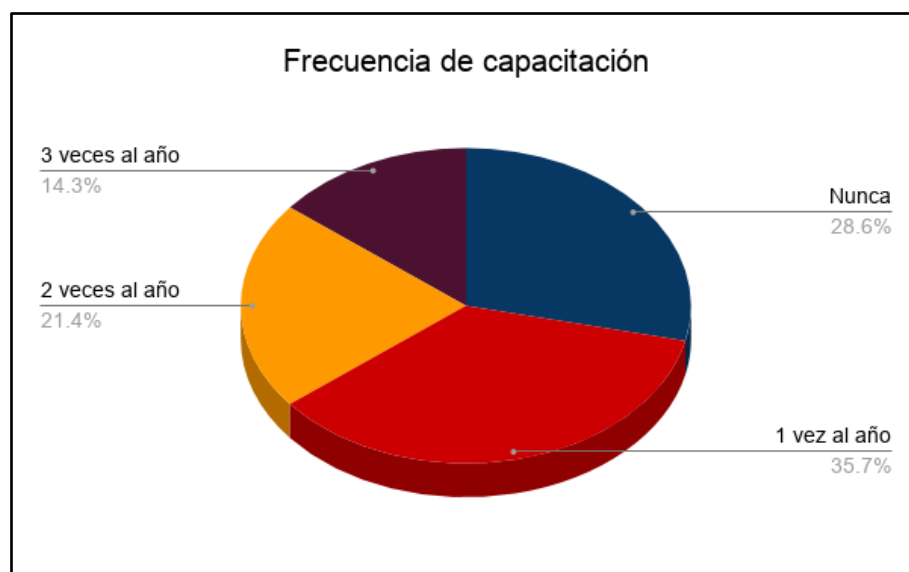


Fuente: elaboración propia, año 2020

La mayoría de los encuestados manifestaron haber leído los manuales de procedimientos en sus compañías, aun así, el 26 % expreso no haberlo hecho, esto representando un porcentaje importante que desconoce de la forma adecuada de manipulación de alimento, representando un riesgo latente de contaminación.

Gráfico No. 3

¿Con que frecuencia recibe capacitación sobre procesos y procedimientos que debe tener al manipular alimentos?

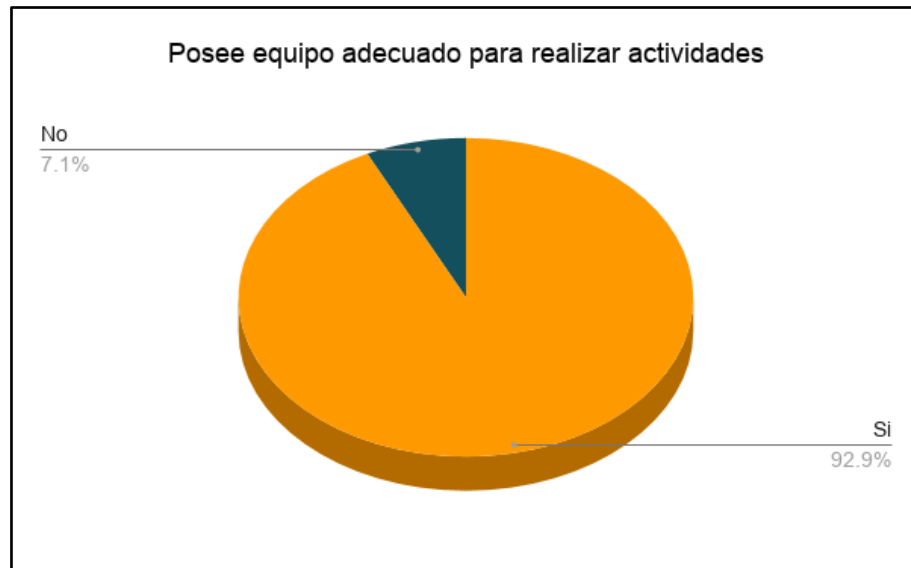


Fuente: elaboración propia, año 2020

La capacitación continua en las compañías que procesan alimentos es indispensable según normativa del ente regulador del ministerio de salud pública, alrededor del 42 % de los encuestados expresaron que reciben capacitaciones una vez al año, y un 26 % dos veces anualmente, sin embargo, existe una tendencia de más del 20 % que no recibe inducción sobre temas de salubridad y como consecuencia desconoce de procedimientos.

Gráfico No. 4

¿Considera que tiene el equipo adecuado para realizar su trabajo correctamente?



Fuente: Elaboración propia, año 2020

Contar con un equipo en buen estado y adecuado a las actividades de una industria que procesa alimentos, es sinónimo de calidad, el 89 % de las personas encuestadas consideran que su equipo es el idóneo para realizar sus tareas.

Gráfico No. 5

¿Es responsable y utiliza su equipo de trabajo al momento de manipular los alimentos?

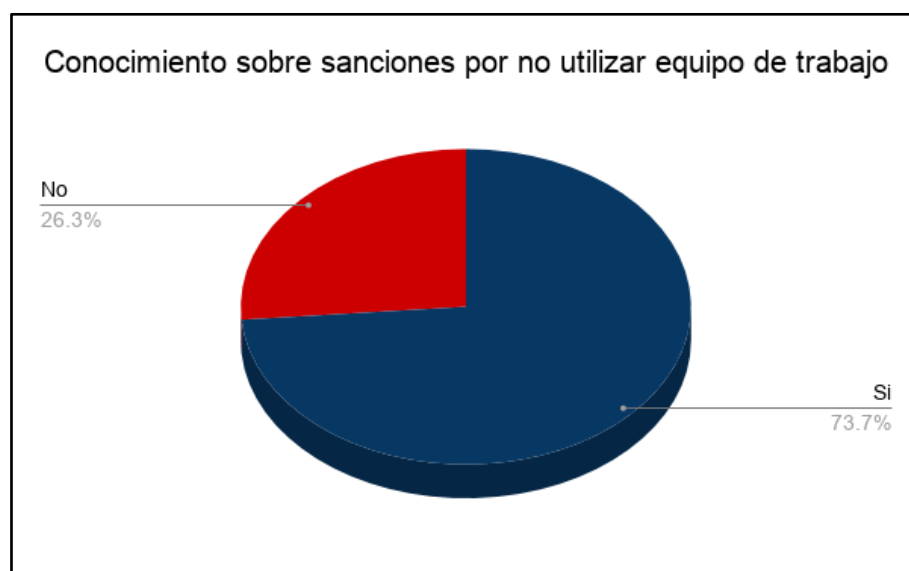


Fuente: elaboración propia, año 2020

Las personas encuestadas en su mayoría, es decir en un 68 % realiza sus labores con su equipo de forma permanente, y un 32 % lo utiliza ocasionalmente lo que denota negligencia y falta de supervisión.

Gráfico No. 6

¿Tiene conocimiento que al momento de no utilizar su equipo de trabajo puede ser sancionado?



Fuente: elaboración propia, año 2020

Arriba del 26 % de encuestados desconoce si serán sancionado por no usar su equipo de trabajo, lo que demuestra falta de interés de los colaboradores, mandos medios y/o superiores en dar a conocer los procedimientos en los procesos de manufactura alimentaria, el 74 % demuestra el compromiso de las compañías en que sus trabajadores conozcan las obligaciones al manipular alimentos.

Gráfico No. 7

¿Considera que realiza su trabajo en condiciones inocuas?

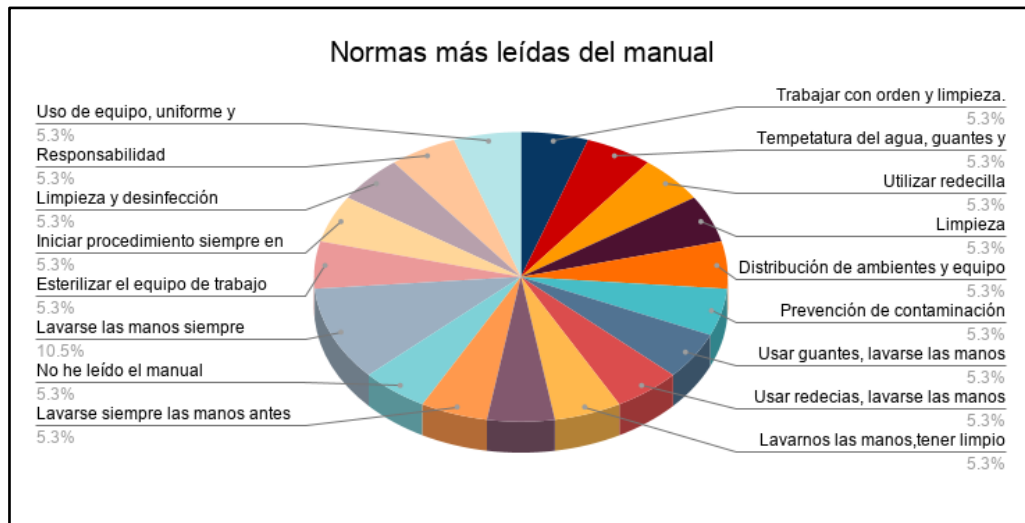


Fuente: elaboración propia, año 2020

Una tercera parte de los encuestados expreso realizar sus labores en condiciones poco higiénicas, lo que conlleva un riesgo muy elevado que los productos que allí se procesan estén expuestos a sustancias contaminantes. No así el 63 % de las personas manifestaron que en las instalaciones en donde trabajan se encuentran libres de cualquier contaminante.

Gráfico No. 8

Mencione algunas normas que contenga el manual de buenas prácticas de manufactura

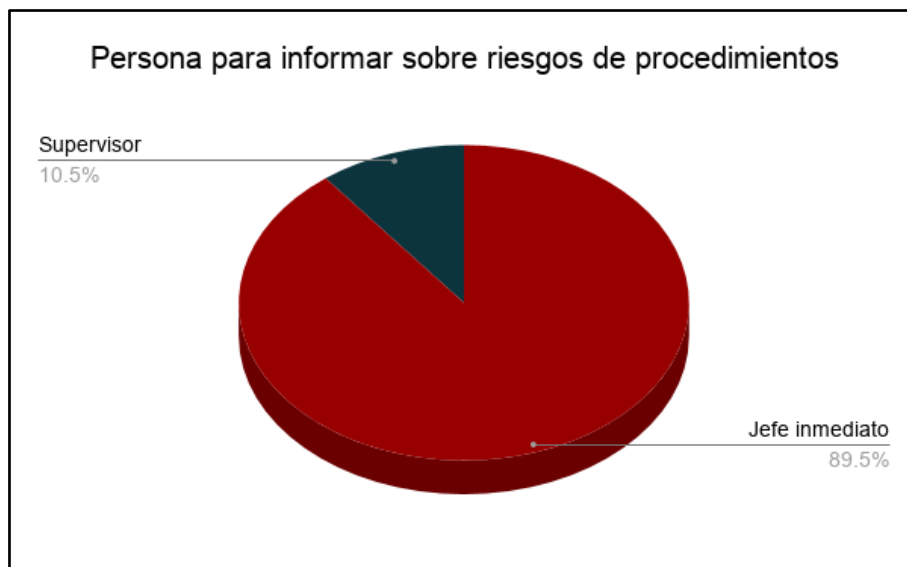


Fuente: elaboración propia, año 2020

Las respuestas fueron tan variadas según el conocimiento de cada entrevistado, un 11 % acertadamente dijo que lavarse siempre las manos es necesario antes de manipular alimentos, citando además el uso de implementos de trabajo tales como redecillas, mascarillas, guantes, así como procedimientos de tratamiento de desechos, limpieza y desinfección.

Gráfico No. 9

¿De existir algún riesgo contaminante en la planta de procesamiento de alimentos, a quien le informaría de la eventualidad?



Fuente: elaboración propia, año 2020

El 100 % de las personas encuestadas saben a dónde dirigir informes sobre posibles contingencias que puedan ocasionar peligro de contaminación dentro de las industrias de manufactura de alimentos.

Gráfico No. 10

¿Conoce los manuales y procedimientos de higiene y desinfección de sus herramientas de trabajo?

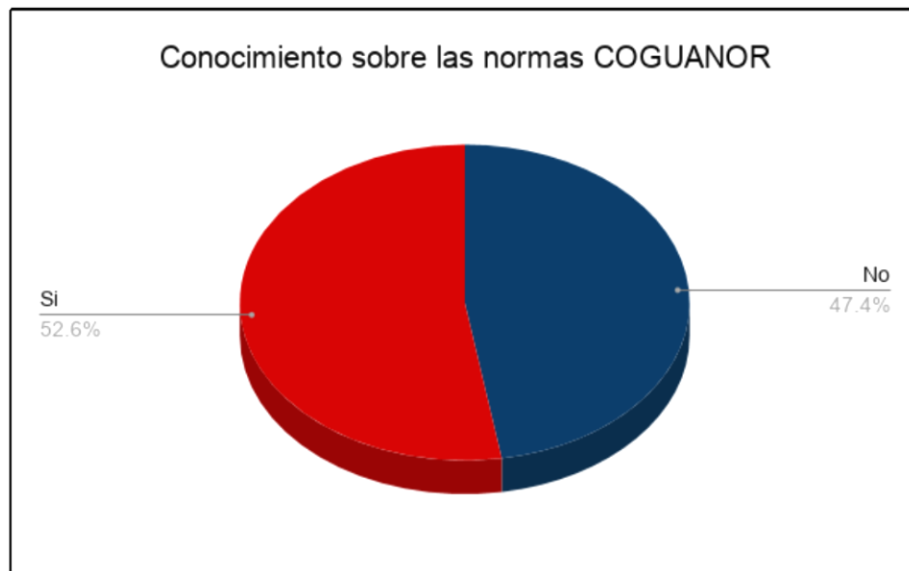


Fuente: elaboración propia, año 2020

La higiene y desinfección de las herramientas de trabajo en ocasiones suelen ser descuidadas por los operadores de estas, lo que se suma a la falta de inocuidad en la manipulación de alimentos, el 10 % de encuestados respondió que desconoce la existencia de instrucciones al respecto.

Gráfico No. 11

¿Tiene conocimiento sobre las normas COGUANOR para la industria alimenticia?



Fuente: elaboración propia, año 2020

Un gran número de personas entrevistadas dicen desconocer sobre las normas de la Comisión guatemalteca de normas, esta entidad cuya fusión es mejorar la competitividad de las empresas nacionales a través de elevar la calidad de los productos y servicios, aun es desconocida por gran parte de la población.

Gráfico No. 12

¿Si su respuesta anterior fue afirmativa, mencione si se aplican en las instalaciones en donde procesan alimentos?



Fuente: elaboración propia, año 2020

El contraste de este resultado radica en que el 46 % de encuestados que respondieron afirmativamente en la pregunta anterior dicen que no se aplican las normas COGUANOR en las empresas en donde laboran, lo que demuestra poca voluntad al aplicar esas normativas.

Gráfico No. 13

De las siguientes opciones, elija la que considere podrían mejorar en la empresa para que usted trabaja



Fuente: elaboración propia, año 2020

El 40 % de las personas encuestadas coincidieron en que las capacitaciones contribuyen a mejorar los procesos dentro de las empresas, seguidas con el 35 % cree que pueden mejorar en equipos y herramientas de trabajo, mientras que el 20 % considera que son en los procesos en donde deben poner más atención en las compañías para las que trabajan.

Gráfico No. 14

¿Estaría de acuerdo en participar en las actividades para un mejor control de los procedimientos en las buenas prácticas de manufactura?

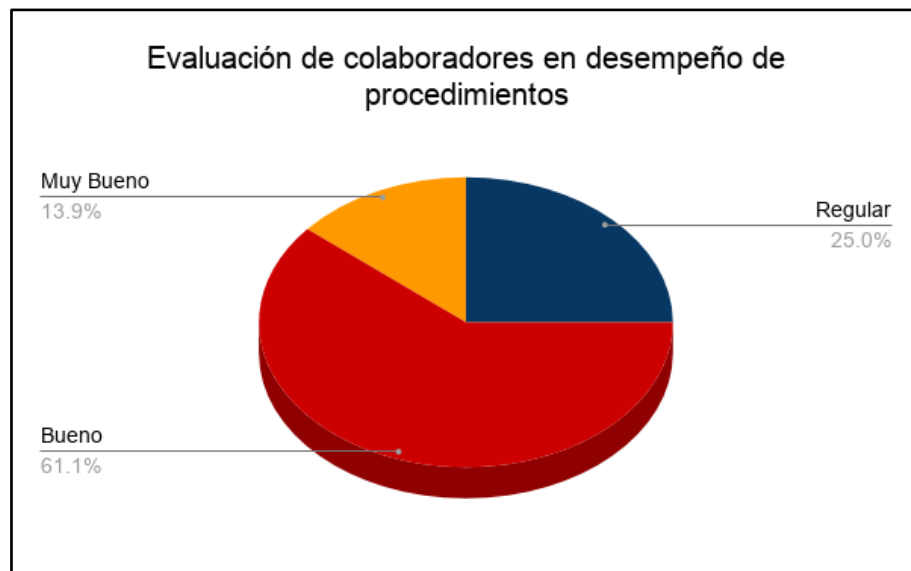


Fuente: elaboración propia, año 2020

La gran mayoría demuestra su anuencia en participar de actividades que contribuyan a ejercer de mejor manera los controles para hacer que los procedimientos en buenas prácticas de manufactura se implementen, aun así, existe una pequeña minoría que muestra su desinterés a tales actividades.

Gráfico No. 15

Califique su nivel de desempeño al seguir los procedimientos de manipulación de alimentos, en donde 1 es malo y 5 muy bueno.



Fuente: elaboración propia, año 2020

Un 60 % de encuestados calificaron como bueno su desempeño al seguir los manuales de manipulación de alimentos, 30 % definen su actuar como regular y el 10 % restante se autocalifica con un nivel óptimo de desempeño.

Capítulo 3

Discusión

3.1 Extrapolación

En la rama de la industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios, la higiene en la manipulación de éstos es esencial para mantener la inocuidad que requieren las compañías que procesan alimentos.

Los diferentes programas y manuales de buenas prácticas de manufactura a implementar marcarán la diferencia entre procesos inocuos que garanticen certificaciones nacionales e internacionales o sanciones de índole administrativo de parte del ente regulador del Ministerio de salud.

Correa Gómez (2006)

Los gobiernos deben elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, estableciendo y aplicando sistemas eficaces en materia de inocuidad de los alimentos que permitan asegurar que los productores y proveedores de productos alimenticios al largo de toda la cadena alimentaria actúen de forma responsable y suministren alimentos inocuos a los consumidores... (p. 16)

Es de vital importancia que todos los involucrados en la producción de alimentos, conozcan y practiquen de forma habitual y espontánea la ejecución, supervisión y corrección de las actividades de buenas prácticas.

Hernández 2018 “Una buena práctica es adherirse a una metodología, sistema, herramienta o técnica probada cuyos resultados han sido sobresalientes y reconocidos. Las buenas prácticas se estandarizan y se extrapolan a otros procesos”. (p.1)

Cada organización adapta a su actividad métodos que puedan ir de la mano a otros que ejecutan con el fin de lograr sus objetivos. De esto depende el éxito de la implementación de los programas establecidos.

Hernández, 2018 “Las BPM (buenas prácticas de manufactura), al ser el eje central de un sistema de inocuidad deben cubrir las áreas sensitivas de una organización, áreas que pueden ser determinantes para evitar fallas o desviaciones en los procesos”. (p. 4)

En generalidades las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), deben cubrir áreas dentro la organización que incluyan según Hernández (2018) prácticas del personal, establecimiento y espacios de trabajo, manejo de desperdicios y control de plagas, servicios de agua y aire, prácticas de limpieza y mantenimiento de equipos, almacenamiento y transportes, medidas para la prevención de la contaminación, control de proveedores, reproceso, retiro de productos en el mercado, actuación en emergencias.

No solo la manipulación de los productos que se fabrican en las compañías es la única actividad que interviene en las Buenas Prácticas, ésta última debe de incluir una serie de programas y procedimientos que coadyuvan a logran la inocuidad en las plantas procesadoras de alimentos,

De acuerdo con Silva / Taboada (2017), las Buenas Prácticas van de la mano de los POE (Procedimientos Estandarizados), y POES (Procedimientos Estandarizados de Saneamiento), definiendo como procedimiento a la forma específica de realizar un proceso.

La estandarización de procedimientos permite que los procesos que integran la cadena de producción puedan ser medidos y se puedan detectar desviaciones y posibles riesgos que deriven en contaminación de los productos.

Moreno Compay (2015)

Conocer e integrar los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables al largo de toda la cadena alimenticia, como parte de la actividad diaria, con el propósito de obtener alimentos inocuos, aptos y seguros para el consumo humano.

Conocer el sistema de autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, como la herramienta más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos... (p. 85)

Las empresas que procesan alimentos no solo elaboran mercaderías, también se dedican a entregar productos que pueden ser consumidos por la población con la confianza que fueron manipulados higiénicamente antes de ser adquiridos.

3.2 Hallazgos y análisis final

El conocimiento del personal involucrado en la producción es relativamente alto respecto a los manuales de procedimientos que la empresa establece para las buenas prácticas de manufactura manifestando que las capacitaciones constantes son vitales para poder desempeñar de mejor manera su trabajo.

Los mandos medios y colaboradores representan el mayor porcentaje del personal que conoce los manuales y procedimientos, aunado a esto el poder contar con equipo adecuado para realizar sus actividades es sumamente importante para ellos, pues su uso depende que sus funciones dentro de la compañía pueden ser cumplidas a cabalidad, siendo necesaria la supervisión como control.

Cada vez que manipulan alimentos los colaboradores han manifestado que pueden ser sancionados por no utilizar su equipo, aunque según los datos recabados existe un 25% renuente a usar sus equipos o acatar las normas y recomendaciones que hacen las compañías.

Es muy importante conocer la forma en que los colaboradores autoevalúan sus funciones y su desempeño dentro de la empresa, estos datos muestran que una tercera parte considera que sus labores las realizan en condiciones poco inocuas.

Asimismo, cada sujeto de investigación expreso conocer alguna o algunas normas contenidas dentro de la manuales y procedimientos de buenas prácticas de manufactura, aunque de forma muy ambigua o escueta, debido a que basan su conocimiento a temas estrictamente de limpieza.

3.3 Conclusiones

1. Durante el estudio realizado se observó el impacto que genera para la industria alimentaria la ejecución de programas de procedimientos de buenas prácticas de manufactura y como cada compañía adecua a sus necesidades los manuales de BPM.
2. La responsabilidad que adquieren los departamentos de control de procedimientos para que dentro de las organizaciones se cumplan con los programas, es consecuente con los resultados que estos presenten al evaluar el desempeño de los colaboradores al ejecutar las BPM.
3. A través de los resultados obtenidos en la muestra, los gerentes de producción no están tan involucrados en el seguimiento que se debe dar a los controles, delegando a supervisores tal función.
4. El conocimiento general de los colaboradores respecto a los manuales de procedimientos, deriva a la práctica de higiene básica, como lavarse las manos y limpiar equipo y/o utensilios de trabajo, desconociendo que las BPM incluyen programas que abarcan instalaciones e infraestructura

Referencias

4.1 Bibliográficas

1. Hernández, Carlos. (2018), *Buenas Prácticas de Manufactura*. España. Rápida Ediciones
2. Silva / Taboada (2017), *Manual de buenas prácticas de manufactura*. Perú, Quellqay Publicaciones.
3. Tejada, Blanca (2007), *Administración de servicios de alimentación*, Colombia, Editorial Universidad de Antioquia.
4. Hernández, G. & Majem, S. (2010), *Libro blanco del pan*, España, Editorial medica panamericana, S.A.
5. Speranza, M. & Gualdieri, P. (2014), *Aplicación del sistema Haccp*, España, EAE ediciones.

4.2 Digitales

1. Moreno Campay, Elvira, (2015) *Higiene y control de calidad de alimento*. edicionesdelau.com. Recuperado de <http://edicionesdelau.com/producto/higiene-y-control-de-calidad-de-alimentos/>
2. Buzzi, Mariana (2016) *Buenas prácticas de manufactura*, Assal. Recuperado de <https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Presentacion%20Manual%20Buenas%20Practicas%20de%20Manufactura.pdf>

4.3 Revistas

1. Mora, C. (2009). *Nuevos enfoques de las buenas prácticas de manufactura*. 24

Anexos



Universidad Panamericana

Licenciatura en Administración de Empresas

ENCUESTA EVALUACIÓN PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Objetivo: Recopilar información para la identificación de áreas de mejora a nivel de empresa y colaboradores para la verificación de los procesos y procedimientos establecidos.

Instrucciones: Marque con una X la opción que a su criterio considere conveniente de acuerdo a su puesto.

1. Indique su puesto

Gerente de Producción [] Jefe de Producción [] Colaborador []

2. ¿Ha leído los manuales que tiene la empresa sobre los procedimientos de las buenas prácticas de manufacturas?

Si [] No []

3. ¿Con qué frecuencia recibe capacitación sobre procesos y procedimientos que debe tener al manipular alimentos?

3 veces al año [] 2 veces al año [] 1 vez al año [] Nunca []

4. ¿Considera que tiene el equipo adecuado para realizar su trabajo correctamente?

Si [] No []

5. ¿Es responsable y utiliza su equipo de trabajo al momento de manipular los alimentos?

Siempre [] Algunas veces [] Nunca []

6. ¿Tiene conocimiento de que al momento en que no esté utilizando su equipo de trabajo puede ser sancionado?

Si [] No []

7. ¿Considera que realiza su trabajo en condiciones inocuas?

Si [] No []

8. Mencione algunas normas que contenga el manual de buenas prácticas de manufactura.

9. ¿De existir algún riesgo contaminante en la planta de procesamiento de alimentos, a quien le informaría de la eventualidad?

Jefe inmediato [] Supervisor [] Coseerje []

10. ¿Conoce los manuales y procedimientos de higiene y desinfección de sus herramientas de trabajo?

Si [] No []

11. ¿Tiene conocimiento sobre las normas COGUANOR para la industria alimenticia?

Si [] No []

12. ¿Si su respuesta anterior fue afirmativa, mencione si se aplican en las instalaciones en donde procesan alimentos?

Si [] No []

13. De las siguientes opciones, elija la que considere debe mejorar la empresa donde usted labora.

Instalaciones [] Procedimientos [] Capacitaciones [] Equipo y herramientas de trabajo [] Todas las anteriores []

14. ¿Estaria de acuerdo en participar en las actividades para un mejor control de los procedimientos para las buenas practicas de manufactura?

Si [] No []

15. Califique su nivel de desempeño al seguir los procedimientos de manipulacion de alimentos.

1 [] 2 [] 3 [] 4 [] 5 []