

Desarrollo de un sistema HACCP en una línea de bollería de una planta de panificación

ALICIA HARRAR DE DIENES⁽¹⁾ Y MERCEDES ELENA NÚÑEZ PULGAR

Escuela de Ingeniería Química, Universidad Metropolitana

⁽¹⁾adienes@unimet.edu.ve

En este trabajo se desarrolló e implementó un sistema HACCP (Hazard Análisis Critical Control Points) en una línea de bollería en una empresa de panificación. Se incluye un análisis del manual de buenas prácticas de manufactura GMP, así como otros prerrequisitos relacionados con los programas de limpieza y sanitación (SSOP) capacitación, control de plagas, control de químicos y programas de retiro de producto del mercado. Se elaboró un diagrama de flujo de proceso y se identificaron las variables de control. Se realizaron visitas periódicas en planta para verificar el cumplimiento de los puntos de control. Se elaboró así mismo un análisis de riesgos para incluir en la HACCP aquellos de alta severidad y probabilidad. Se seleccionaron como Puntos Críticos de Control PCC aquellos en los que la aplicación de una medida de control reduce o elimina el peligro hasta un nivel aceptable. Se determinaron como puntos críticos de control los siguientes: cernidor de materia prima a granel PC1, cernidor de materia prima no a granel PC2 y detector de metales en el producto terminado PC3.

Se elaboraron instructivos de monitoreo y toma de acciones para cada PCC, así como para registrar el responsable de cada punto. Se establecieron las acciones correctivas para cada uno de los PCC y los procedimientos de verificación. Finalmente se establecieron los Sistemas de Registro y Documentación y el Manual HACCP.

Palabras clave: *Panqué, carbohidratos, calorías.*