

RESUMEN ANALITICO EDUCATIVO RAE

Título del texto	Diseño e implementación de un plan de saneamiento básico enfocado en las buenas prácticas de manufactura (BPM) para la empresa C.I Made In Colombia S.A.S de acuerdo con la resolución 2674 del 2013.
Nombres y Apellidos del Autor	Lina Marcela Castillo Ospina
Año de la publicación	2022
Resumen del texto: En Colombia, las industrias de alimentos que fabrican, distribuyen, envasan, expenden, transportan o comercializan a nivel nacional, se encuentran reguladas por el Ministerio de Salud y Protección Social bajo la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual se dictan requisitos y disposiciones generales que deben cumplir dichas empresas. Asimismo, el ente encargado de verificar el cumplimiento de esta normatividad es el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Considerando cumplir con lo estipulado en la Resolución mencionada, se llevó a cabo en la empresa “C.I Made In Colombia S.A.S”, dedicada a la producción y exportación de pulpa de fruta, un plan de saneamiento básico con fines de asegurar la calidad y seguridad en las etapas del proceso de transformación. El objetivo central de esta investigación se basó en diseñar y ejecutar un plan de saneamiento conformado por cuatro programas principales: limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable que permitiera a la empresa objeto de estudio, obtener mejoras en la calidad dentro del proceso. Para dar cumplimiento a lo planteado, se propuso una metodología basada en cinco fases. Fase 1. Visita de inspección, Fase 2. Diagnóstico, Fase 3. Diseño, Fase 4. Capacitación, Fase 5. Evaluación final. Con el diseño de los programas, así como en su adecuada implementación y considerando las observaciones entregadas por el auditor externo (persona encargada de verificar el cumplimiento de los lineamientos de la resolución), se logró cumplir con las condiciones sanitarias de la empresa, contribuyendo de esta manera con la competitividad y reconocimiento organizacional.	
Palabras Claves	BPM, diagnóstico, plan de saneamiento, Limpieza, separación de residuos.
Problema que aborda el texto: C.I Made In Colombia S.A.S. es una empresa del sector alimentario fundada el 20 de octubre del 2015 como una Sociedad por Acciones Simplificada, no cuenta en la actualidad con un plan de saneamiento básico que oriente sus actividades de producción hacia las buenas prácticas de manufactura. Por otra parte, el desconocimiento o mal manejo en las buenas prácticas de manipulación y elaboración, pueden ocasionar consecuencias lamentables para la empresa, ya que el peligro de contaminación física, química o biológica está latente y puede	

ser generado por el personal manipulador al no contar con guías, procedimientos y capacitaciones acerca de la importancia del saneamiento y esterilización en materias primas, zonas, maquinaria, enseres y sus buenas prácticas higiénicas; asimismo no cuentan con procedimientos adecuados que orienten la prevención de plagas, el control de agua potable y los análisis que ésta requiere para su utilización en las actividades de limpieza, desinfección y producción, así como en los procesos de separación, clasificación disposición final de residuos sólidos.

Objetivos del texto:

Objetivo General

Diseñar e implementar un plan de saneamiento básico en la empresa C.I Made In Colombia S.A.S. de acuerdo con la Resolución 2674 del 2013 donde se establecen los requisitos y disposiciones que serán evaluadas por la entidad de control INVIMA, con el propósito de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y brindar confianza entre los consumidores.

Objetivos Específicos

1. Evaluar el cumplimiento de la normatividad en que se encuentra la empresa C.I Made In Colombia S.A.S. mediante una lista de chequeo diseñada bajo los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 del 2013.
2. Realizar un diagnóstico documental del plan de saneamiento básico teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la evaluación inicial.
3. Documentar los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable necesarios para la implementación del plan de saneamiento.
4. Socializar y capacitar el personal operativo y administrativo en el plan de saneamiento básico y los programas estructurados para la empresa C.I Made In Colombia S.A.S.
5. Realizar una evaluación final mediante una auditoría interna para evidenciar los resultados del diseño e implementación del plan de saneamiento básico en la empresa C.I Made In Colombia S.A.S

Hipótesis planteada por el autor:

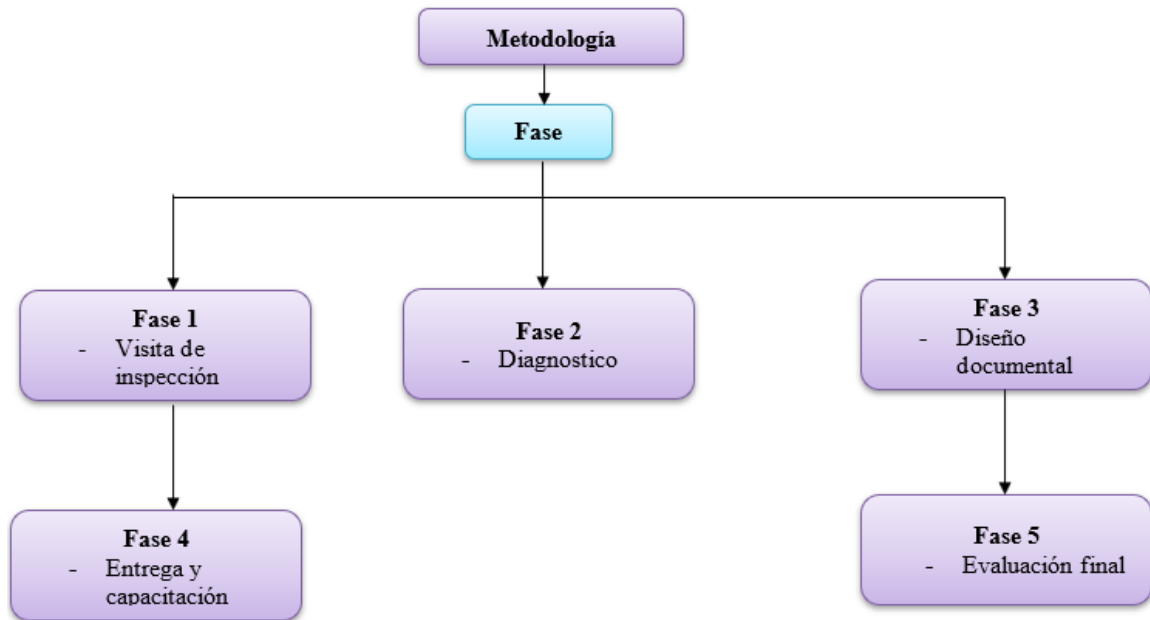
Mediante el diseño e implementación de los programas que comprenden el plan de saneamiento; tales como limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, control de plagas y manejo integrado de residuos sólidos, para la empresa C.I Made In Colombia S.A.S, garantiza la eficacia en cuanto a la calidad e inocuidad de los productos elaborados y comercializados dentro de las instalaciones de la empresa.

Tesis principal del autor:

Con total aseveración, las empresas del sector alimentario tienen la obligatoriedad de cumplir mínimamente las buenas prácticas de manufactura que se describen por la secretaria de salud bajo la Resolución 2674 del 2013, siendo necesario el diseño de la documentación que se expone en dicho documento; es así como se evidencia en la empresa la C.I Made In Colombia S.A.S la necesidad de elaborar e implementar un plan de saneamiento que se describe en capítulo VI artículo 26 de la resolución, lo cual tiene como objetivo garantizar las condiciones de higiene y salubridad en todos los procesos y/o actividades de transformación en cualquier área del sector alimentario.	
Argumentos expuestos por el autor: Cumplimiento de la resolución 2674 del 2013. Procedimientos que orienten y faciliten las labores del personal manipulador. Orden y limpieza en las diferentes áreas de proceso. Registros documentales en las labores de limpieza y desinfección, análisis de cloro y pH en el suministro de agua potable, control de plagas y control en el manejo y disposición de residuos sólidos generados por la empresa.	
Conclusiones del texto: Se logró evidenciar las condiciones actuales y falencias de la empresa frente a la resolución 2674 del 2013 mediante la lista de chequeo. A través del diagnóstico con la información suministrada en la lista de chequeo se identificó que el paso a seguir es el diseño de los programas que conforman el plan de saneamiento. Una vez diseñada la estructura documental, se realizó la entrega formal en la empresa y capacitación para su posterior diligenciamiento. Finalmente se realizó una evaluación mediante auditoría interna para verificar el cumplimiento en la implementación de la documentación entregada y divulgada.	
Bibliografía citada por el autor: Acero Gil, H. G. (2018). <i>Gestión de las buenas prácticas de manufactura para la unidad de beneficio ovino artesanal San Antonio ubicada en el municipio de Corrales, Boyacá</i>. [Tesis de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Colombia]. https://repositorio.uptc.edu.co/handle/001/2609 Alfonso Correa, L. A., & Vargas Guerrero, L. T. (2018). <i>Desarrollo de una propuesta para el tratamiento de aguas residuales proveniente del proceso de producción de pulpas de fruta de la Empresa Alimentos SAS S.A.S</i> [Tesis de pregrado, Fundación Universidad De América, Colombia]. https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/6836/1/6122880-2018-2-IQ.pdf https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/6836/1/6122880-2018-2-IQ.pdf	
Nombre y apellidos de quien elaboró este RAE	Lina Marcela Castillo Ospina
Fecha en que se elaboró este RAE	24 noviembre del 2022
Imagen (mapa conceptual) que resume e interconecta los principales	

conceptos encontrados en el texto:

Fases de la metodología que parten de los objetivos específicos para dar cumplimiento al proyecto



Fuente: Elaboración propia

Comentarios finales:

Se cumplió con todas las actividades propuestas dentro del proyecto realizado como opción de grado, los objetivos plasmados se llevaron a cabo tanto en la empresa como en el documento final