



UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL SUR

Facultad de Ciencias Ambientales

**“PLAN PARA LA IMPLEMENTACION DEL MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN UNA PLANTA
PROCESADORA DE POLLOS DESDE LA RECEPCIÓN DE
POLLO EN PIE HASTA EL DESPACHO DE PRODUCTO FRESCO”**

**Tesis para optar al grado académico de:
MAESTRIA EN GESTIÓN INTEGRADA: MEDIO AMBIENTE,
CALIDAD Y PREVENCIÓN**

**Presentado por:
Ing. KARINA PATRICIA CÉSPEDES SOTOMAYOR**

LIMA – PERÚ

2014

ÍNDICE

1.1	RESUMEN O ABSTRACT.....	5
1.2	INTRODUCCIÓN.....	6
1.3	ANTECEDENTES	9
1.4	OBJETIVOS	10
1.1.1	<i>Objetivo General:</i>	10
1.1.2	<i>Objetivos Específicos:</i>	10
1.5	METODOLOGIA	10
1.6	MARCO TEÓRICO	13
1.1.3	<i>La carne de Pollo</i>	13
1.1.4	<i>Pasos para el procesamiento de Pollos</i>	15
1.1.5	<i>Factores que afectan la Calidad de la Carne de Pollo</i>	26
2	CAPITULO I.....	29
2.1	DESCRIPCION DEL PROCESO DE FAENAMIENTO DE POLLOS ...	29
1.1.6	<i>Recepción de Pollos</i>	29
2.1.1.1	Descargada de pollo vivo del camión.-.....	29
2.1.1.2	Pesaje.-	30
2.1.1.3	Almacenamiento de las aves vivas.-	30
1.1.7	<i>Sacrificio, Escaldado, desplume</i>	30
2.1.1.4	Sacrificio.-	30
2.1.1.5	Escaldado.-.....	31
2.1.1.6	Desplumado.-.....	31
1.1.8	<i>Eviscerado</i>	32
2.1.1.7	Los cortes.-	32
2.1.1.8	Evisceración.-	32
1.1.9	<i>Lavado</i>	33
1.1.10	<i>Enfriamiento y empaque</i>	33
2.1.1.9	Enfriamiento de menudencia.-.....	33
2.1.1.10	Prechiller.-	33
2.1.1.11	Chiller.-	33
2.1.1.12	Escurrido.-.....	33
2.1.1.13	Pesaje individual.-	34
2.1.1.14	Empaque de pollo completo.-	34
2.1.1.15	Empaque del pollo vacío.-.....	34
2.1.1.16	Sellado.-.....	34
1.1.11	<i>Almacenamiento y despacho</i>	34
1.1.12	<i>Limpieza y desinfección</i>	35

3	CAPITULO II.....	36
3.1	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	36
	<i>2.1.1 Definiciones</i>	<i>36</i>
	<i>2.1.2 Requisitos de las Instalaciones</i>	<i>38</i>
	3.1.1.1 Diseño y construcción:	39
	3.1.1.2 Condiciones específicas de las áreas, estructuras internas y accesorios:.....	39
	3.1.1.3 Servicios de planta - facilidades.	43
	<i>2.1.3 Utensilios y equipos</i>	<i>44</i>
	<i>2.1.4 Monitoreo de los equipos:.....</i>	<i>45</i>
	<i>2.1.5 Personal</i>	<i>46</i>
	3.1.1.4 Educación y Capacitación	46
	3.1.1.5 Estado de Salud.....	46
	3.1.1.6 Higiene y Medidas de Protección.....	47
	3.1.1.7 Comportamiento del Personal.....	48
	<i>2.1.6 Materias primas e Insumos</i>	<i>48</i>
	3.1.1.8 Agua:.....	49
	3.1.1.9 Operaciones de producción	50
	3.1.1.10 Etiquetado y empaquetado	52
	3.1.1.11 Almacenamiento y despacho	53
	<i>2.1.7 Control de la calidad</i>	<i>53</i>
4	CAPITULO III.....	56
4.1	EVALUACION DEL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	56
	2.1.8 Instalaciones.....	57
	2.1.9 Utensilios y equipos	60
	2.1.10 Personal.....	61
	2.1.11 Materias primas e Insumos	64
	2.1.12 Operaciones de producción.....	66
	2.1.13 Etiquetado y empaquetado	68
	2.1.14 Almacenamiento y despacho.....	69
	2.1.15 Control de la Calidad	71
5	CAPITULO IV	74
5.1	ANALISIS DE LOS PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y REGISTROS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	74
	2.1.16 Procedimientos Operacionales Estándar (POE)	75
	2.1.17 Procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento (POE)	76