**TITULO COMPLETO DEL DOCUMENTO:**

“Propuesta de Implementación del Sistema HACCP en la Planta de Beneficio Agrícola “Criollo Criollo” de Fusagasugá “

**SUBTITULO, SI LO TIENE:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**AUTOR O AUTORES:**

|  |  |
| --- | --- |
| Apellidos Completos | Nombres Completos |
| Correa Morales | Viviana |
| Samaniego Hernández | Jhonattan |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**DIRECTOR (ES) DEL TRABAJO DE GRADO O TESIS**

|  |  |
| --- | --- |
| Apellidos Completos | Nombres Completos |
| Morales | Manuel Antonio |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

(En caso que el Documento sea Trabajo de Grado)

**TRABAJO PARA OPTAR AL TITULO DE (Opcional)**:

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

**FACULTAD:** CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONOMICAS Y CONTABLES

**PROGRAMA O PROCESO:**

Pregrado X

Especialización \_\_\_\_\_

Maestría \_\_\_\_\_

Doctorado \_\_\_\_\_

Administrativo \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL PROGRAMA O ÁREA ADMINISTRATIVA:**

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

**NOMBRES Y APELLIDOS DEL DIRECTOR DE PROGRAMA (Opcional):**

MARISOL RUIZ TOLOZA

**NOMBRES Y APELLIDOS DEL DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CIUDAD:** Fusagasuga.

**AÑO DE PRESENTACION DEL DOCUMENTO:** 2014

**NUMERO DE PAGINAS (Opcional)**: 88

**DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLES: (Usar como mínimo 10 descriptores)**

 **ESPAÑOL INGLES**

 Análisis de peligro Hazard Analysis

 Puntos críticos de control Critical Control Points HACCP HACCP

 Inocuidad Safety

 Calidad Quality

 Pollo Chiken

 Estandarización Standardize

 Sistema HACCP HACCP System

 Producción de Pollo Production of chiken Implementación Implementation

**RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLES:** (Máximo 250 palabras – 1530 caracteres):

El presente trabajo busca realizar una propuesta de implementación del Sistema HACCP, análisis de peligros y puntos críticos de control para la Planta de Beneficio Avícola “Criollo Criollo” de Fusagasugá, dedicada a la producción de pollo en canal acorde con la resolución 242 de 2013 del Ministerio de Protección Social. En primera medida se realizó un diagnostico donde se tuvo en cuenta sus aspectos relevantes para la generación de productos de calidad como lo es la planeación estratégica y el perfil sanitario contemplado por la normatividad vigente, se revisan los programas de pre-requisito para la implementación adecuada del Sistema HACCP, donde se determinó la necesidades de estandarizar y documentar los procesos, definir las políticas y los objetivos de calidad, al igual de formar el equipo HACCP, y la base metodológica para la supervisión de todo el personal den la planta .

En segunda instancia se identificaron los puntos críticos de control de los diferentes procedimientos, de la producción de pollo en canal, instaurando los criterios para su monitoreo; Asi mismo se construyen las acciones de mejora para garantizar un proceso seguro, libre de contaminación y se generaron indicadores de gestión que permitirán evaluar la efectividad de la implementación del sistema HACCP.