

**TESIS DEFENDIDA EN OPCIÓN DEL GRADO DE MÁSTER EN HIGIENE VETERINARIA
DE LOS ALIMENTOS**

**Diseño e implantación de un sistema integrado de calidad e inocuidad de los
alimentos en plantas procesadoras de productos lácteos**

**Design and implementation of an integrated system for food quality and safety, in dairy
processing plants**

Lic. Nery de la Noval Estévez

Fecha: Octubre 2008

Los Estados tienen establecidas fuertes regulaciones sobre la producción de alimentos dada la necesidad de proteger a la población de adquirir enfermedades transmitidas por ellos (ETAs). En este sentido se han desarrollado guías de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y un grupo importante de normas cubanas que son de cumplimiento obligatorio para la industria transformadora, la cual es sometida a constantes inspecciones con vista a controlar su desempeño. Se debe destacar que resulta importante que el laboratorio de la industria ejecute su trabajo de acuerdo a las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) de manera que sus resultados permitan liberar los lotes producidos de forma confiable y con eficiencia. De igual manera, el sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP) se considera esencial para garantizar la producción de alimentos inócuos, y cada día se exige la demostración de su implantación. Estos sistemas son generalmente implantados en grandes industrias debido a que las Pequeñas y Medianas Empresas (PyMES) tienen más limitaciones financieras y de recursos humanos para lograr su implantación. Ante la inauguración de una pequeña planta de productos lácteos con una tecnología moderna se hace necesario el establecimiento de su Sistema de Gestión de la Calidad con el cumplimiento de las BPF y la implantación de un Sistema HACCP con vista a la obtención de productos inócuos y con calidad consistente como vía de satisfacer a los clientes y lograr la aprobación de los diferentes órganos reguladores del país. Este trabajo constituye un eslabón superior en términos de lograr mayores ventas y garantía integral de calidad uniendo los aspectos técnicos, organizativos, materiales y humanos.