

## TABLA DE CONTENIDOS

PORTADA.....	I
DEDICATORIA.....	II
AGRADECIMIENTOS.....	III
TABLA DE CONTENIDOS.....	IV
INDICE DE FIGURAS Y TABLAS.....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
INTRODUCCIÓN.....	1
1. MARCO TEÓRICO.....	4
1.1 Antecedentes generales.....	4
1.2 Situación en Chile.....	7
1.3 Sistemas de aseguramiento de calidad.....	17
1.3.1 Principios generales de higiene y BPM.....	19
1.4 Marco legal.....	23
1.5 Antecedentes de la empresa.....	29
1.6 Justificación del trabajo.....	30
1.7 Objetivos.....	31
1.7.1 Objetivo general.....	31
1.7.2 Objetivos específicos.....	31
1.8 Hipótesis.....	31
2. METODOLOGÍAS.....	32
2.1 Desarrollo de checklist.....	32
2.2 Auditoría de diagnóstico.....	34
2.3 Capacitación Inicial.....	35
2.4 Capacitación operativa.....	35
2.5 Generación de Informe.....	36

3.	RESULTADOS.....	37
3.1	Desarrollo de checklist.....	37
3.1.1	Levantamiento y desarrollo de las BPM.....	37
3.1.2	Descripción genérica de cada procedimiento.....	38
3.1.3	Desarrollo del Checklist proplamente tal.....	51
3.2	Auditoría de diagnóstico.....	55
3.3	Capacitación Inicial.....	58
3.4	Capacitación operativa.....	58
3.5	Generación de Informe.....	60
4.	DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	61
5.	CONCLUSIONES.....	65
	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>67</b>
	<b>GLOSARIO DE SIGLAS.....</b>	<b>70</b>
	<b>ANEXO 1 Checklist táctico y operacional.....</b>	<b>71</b>
	<b>ANEXO 2 Checklist auditoría de diagnóstico .....</b>	<b>76</b>
	<b>ANEXO 3 Contenidos capacitación Inicial y operativa.....</b>	<b>81</b>
	<b>ANEXO 4 Test de evaluación de conocimientos.....</b>	<b>82</b>
	<b>ANEXO 5 Informe auditoría de diagnóstico.....</b>	<b>84</b>

## INDICE DE FIGURAS Y TABLAS

### GRÁFICOS

Gráfico 1. Brotes ETA notificados Chile 2011-2013.....	9
Gráfico 2. Comparativo brotes ETA totales w/s puntos finales de consumo.....	10
Gráfico 3. Checklist táctico, resultados cumplimiento por ítem.....	57
Gráfico 4. Checklist operacional, resultados cumplimiento por ítem.....	57
Gráfico 5. Resultados cumplimiento evaluación capacitación por evaluador.....	59

### TABLAS

Tabla 1: Carta Gantt desarrollo etapas tesis.....	32
Tabla 2. Estructura de cada procedimiento establecido.....	52
Tabla 3. Detalle de resultados de evaluación por manipulador.....	59

### FIGURAS

Figura 1. Pirámide de aseguramiento de la Inocuidad de los alimentos.....	18
Figura 2. Estructura organizacional del establecimiento.....	29
Figura 3. Esquema táctico checklist.....	54
Figura 4. Esquema operacional checklist.....	54