

CASO PRÁCTICO: DESARROLLO DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE PASTELES ELABORADOS POR UNA EMPRESA PANIFICADORA

CASE STUDY: DEVELOPING A FOOD SAFETY SYSTEM TO ENSURE SAFETY OF CAKES MANUFACTURED BY CAKE COMPANY

SÁNCHEZ-LÓPEZ ANGEL*

Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Ingeniero en Biotecnología por la Universidad Politécnica Metropolitana de Puebla. Ha realizado diversas estancias en centros de investigación y ha apoyado como asesor para la realización de proyectos de base tecnológica en diversas empresas. Actualmente se encuentra estudiando la maestría en Biotecnología en la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Pérez-Armentariz Beatriz. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Guzmán-Pantoja Ludmila. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Dirección del autor principal (*): C. Ramón López Velarde, Mz 8 Lt 34 – Balcones del Sur – Puebla – Puebla – CP. 72490 – México Tel.: +01(222)3957-155. e-mail: angel.sanchez01@upaep.edu.mx



RESUMEN

Es muy difícil evaluar las pérdidas de productos horneados atribuidos a bacterias y mohos. Sin embargo, éstos son la causa más frecuente de contaminación de los productos de panadería (Corsetti et al., 1998; Earle and Putt, 1984, Legan, 1993). La microbiología de estos alimentos se complica aún más cuando se recubre con una capa de clara de huevo batida con azúcar o con frutas, o cuando se rellenan con algún tipo de crema (Frazier y Westhoff, 1993; Saranraj y Geetha, 2012).

En este trabajo se presenta un caso práctico sobre el desarrollo de un sistema de seguridad alimentaria a partir de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) que garantice la inocuidad de pasteles elaborados por una empresa panificadora.

ABSTRACT

It is very difficult to assess losses baked goods attributed to bacteria and molds. However, these are the most common cause of contamination of bakery products (Corsetti et al., 1998; Earle and Putt, 1984, Legan, 1993). The microbiology of these foods is further complicated when coated with a layer of whipped egg whites with sugar or fruit, or when filled with some kind of cream (Frazier and Westhoff, 1993; Saranraj and Geetha, 2012).

This paper presents a case study on the development of a food safety system based on the principles of the System of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) to guarantee the safety of cakes made by cake company.

Palabras clave: haccp, inocuo, pastel, riesgo
Key Words: haccp, safety, cake, hazard