

2019

## Propuesta de implementación de las buenas prácticas de manufactura en la panadería Punto del Campo en pro del desarrollo sostenible

Yimi Torres Galeano  
*Universidad de La Salle, Bogotá*

Follow this and additional works at: [https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion\\_de\\_empresas](https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion_de_empresas)



Part of the [Business and Corporate Communications Commons](#), [Operations and Supply Chain Management Commons](#), [Organization Development Commons](#), [Other Social and Behavioral Sciences Commons](#), [Strategic Management Policy Commons](#), and the [Technology and Innovation Commons](#)

---

### Citación recomendada

Torres Galeano, Y. (2019). Propuesta de implementación de las buenas prácticas de manufactura en la panadería Punto del Campo en pro del desarrollo sostenible. Retrieved from [https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion\\_de\\_empresas/2170](https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion_de_empresas/2170)

This Trabajo de grado - Pregrado is brought to you for free and open access by the Facultad de Economía, Empresa y Desarrollo Sostenible - FEEDS at Ciencia Unisalle. It has been accepted for inclusion in Administración de Empresas by an authorized administrator of Ciencia Unisalle. For more information, please contact [ciencia@lasalle.edu.co](mailto:ciencia@lasalle.edu.co).

**Propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la  
Panadería Punto del Campo en pro del Desarrollo Sostenible**

**Yimi Torres Galeano**

Yialtoga86@gmail.com

Universidad de la Salle

Resumen

*El presente artículo de investigación ofrece una propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura para la Panadería Punto del Campo, de modo que se mejore la calidad de vida y el bienestar de sus empleados y consumidores. El trabajo de campo fue desarrollado durante el segundo semestre del año 2018 y en él se abordan temas como el Desarrollo Sostenible, las empresas Pymes y la historia y funcionamiento de la Panadería Punto del Campo, su propósito es que este establecimiento comercial logre aportar al medio ambiente y a los consumidores de una manera activa y positiva realizando una correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura. La metodología a la que se acudió fue el Estudio de Caso y entrevista no estructurada. Finalizada esta investigación, el propietario de la Panadería Francisco Torres se hizo consciente de la responsabilidad que tiene con la sociedad por ser empresario y recibió de manera seria y amable nuestra propuesta, agradeciendo que se tomará como referencia de investigación su negocio, por tanto manifestó su interés de aplicar las recomendaciones sugeridas. **Palabras clave:** Desarrollo Sostenible, Empresas PYMES, Buenas Prácticas de Manufactura, Panadería, Procesos de Producción.*

**Abstract**

*This research article offers a proposal for the implementation of Good Manufacturing Practices for the Punto del Campo bakery, so that the quality of life and wellbeing of its employees and customers can be improved. The work in the field was developed during the second semester of the year 2018 and addresses issues such as Sustainable Development, companies and the history and operation of the Punto del Campo Bakery. Environment and users in an active and positive way. The study methodology and unstructured interview. After this investigation, the owner of the Bakery Francisco Torres became aware of the responsibility he has with society for being an entrepreneur and received our proposal in a serious and friendly manner, thanking us to take his business as a research reference, therefore manifesting his interest to apply the suggested recommendations. **Key words:** Sustainable Development, SME Enterprises, Good Manufacturing Practices, Bakery, Production Processes.*

## **Introducción**

El presente artículo de investigación resulta de lo aprendido durante mi carrera como Administrador de Empresas y trata de los temas de Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la regulación colombiana

Mi interés por realizar una propuesta de implementación de las buenas prácticas de manufactura en la panadería punto del campo, cuyo propietario es el Señor Francisco Torres quien es mi tío por parte de padre, surge del hecho de que en mi familia se han manejado este tipo de negocios, durante una trayectoria de aproximadamente dieciocho años y esto me ha motivado para contribuir con un plan de mejora para el negocio en las Buenas Prácticas de Manufactura, para que pueda ser implementado en la elaboración de los productos que se ofrecen al consumidor y en los procesos que allí se emplean.

Por lo cual nace la siguiente pregunta: ¿La Panadería Punto del Campo aplica correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura en sus procesos de producción, materias primas y equipos?

Así las cosas, el objetivo general de esta investigación es: Ofrecer a la Panadería Punto del Campo una propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, alcanzando el mejoramiento y la calidad de sus productos y el bienestar de sus empleados y consumidores. Los objetivos específicos son:

1. Identificar cuáles son las Buenas Prácticas de manufactura a las que están sujetas las empresas pequeñas del sector panadero.
2. Describir el funcionamiento de la Panadería Punto del Campo con el fin de revisar si están aplicando correctamente las buenas prácticas de manufactura.
3. Analizar el Manual de las Buenas Prácticas de Manufactura para poder realizar la propuesta al negocio de implementación de las mismas en la Panadería Punto del Campo.

Finalmente, a modo de propósito, espero que este artículo preste la utilidad esperada en la Panadería Punto del Campo y al lector que tenga la oportunidad de leer este artículo.

### **Análisis del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura**

Las Buenas Prácticas de Manufactura nacieron gracias a que a lo largo de la historia ocurrieron varios accidentes que provocaron intoxicación en seres humanos e incluso su muerte en el peor de los casos. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura están reguladas mediante el decreto 3075 de 1997 y son aquellos principios y practicas generales de manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos. (Invima, 2011). En este decreto encontramos las siguientes Buenas Prácticas aplicables a los negocios de panadería:

**Instalaciones:** Se debe prever que los establecimientos deben estar aislados de cualquier riesgo potencial de contaminación, el funcionamiento del negocio no debe poner en riesgo el bienestar de la comunidad, los accesos deben permanecer limpios, libres de basuras y cualquier otra sustancia que pueda contaminar el alimento. Respecto a la edificación del negocio, este debe estar construido de manera que te proteja el área de producción de la lluvia, el polvo, suciedades ó plagas; además debe estar construido de manera que su limpieza sea fácil y ágil, este lugar comercial no debe ser utilizado como dormitorio y no se permite el uso de mascotas. (Cap. 1 Art 8, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

**Equipos y Utensilios:** Estos deben ser fabricados con materiales resistentes que permitan su utilización constante y sus procesos respectivos de limpieza y desinfección, evitando que tengan pintura u otro material que ponga en riesgo la salud del consumidor. (Cap. 2 Art 10, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

**Personal que manipula los alimentos:** Deben contar con su respectivo examen médico, que certifique que se encuentran en un estado óptimo de salud, para manipular alimentos. Todos sin excepción deben contar con una formación en educación sanitaria y manipulación de alimentos y usar la vestimenta adecuada para sus funciones: uniformes de color claro, maya para el cabello, calzado resistente de tacón bajo, uso de guantes y tapabocas. (Cap. 3 Art 13, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

**Requisitos Higiénicos:** Al recibir las materias primas se debe tener presente evitar cualquier tipo de contaminación al momento de su almacenaje y distribución, estos deben ser inspeccionados previo a su uso, para su manipulación en caso de requerir agua esta debe ser

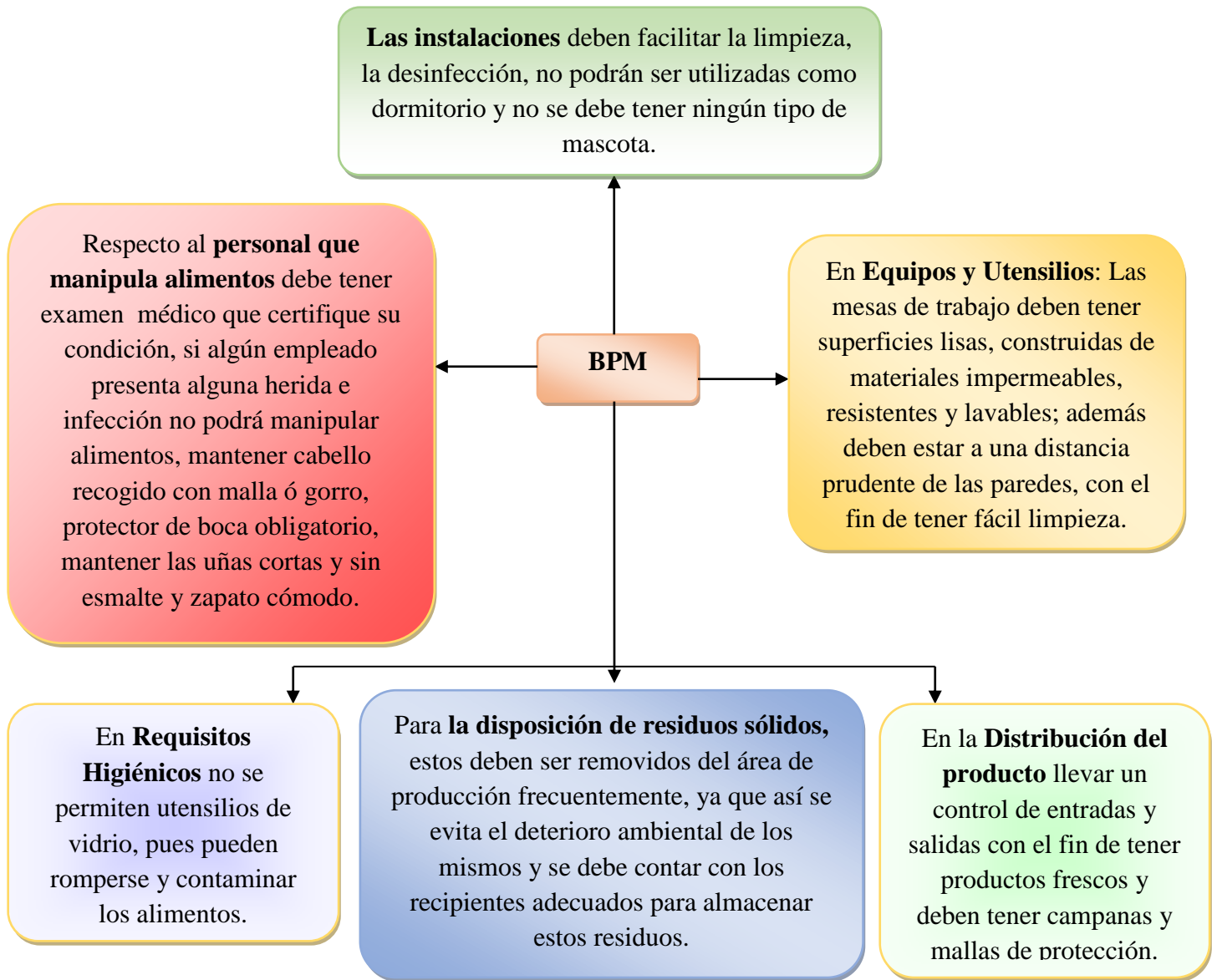
potable y no se permiten utensilios de vidrio, pues pueden romperse y contaminar los alimentos. (Cap. 3 Art 15, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

**Disposición de Residuos Sólidos:** Estos deben ser removidos frecuentemente del área de trabajo, con el fin de evitar la generación de entes contaminantes y malos olores entre los cuales se puedan anidar plagas ó animales que puedan contribuir al deterioro ambiental. Así las cosas, el establecimiento comercial debe contar con recipientes, locales ó infraestructura que permita el correcto trato de los residuos. (Cap. 5 Art 29, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

**Distribución del Producto:** En este proceso de los alimentos, se debe evitar su alteración o contaminación y el deterioro del envase ó embalaje, se debe tener un control de las entradas y salidas del proceso de producción, con el fin de vender productos frescos y libres de contaminación. Por otro lado, al momento de almacenar el producto se deben tener campanas, bandejas, estibas y mallas de protección.

En el siguiente diagrama se encontrarán las Buenas Prácticas de Manufactura que aplican para negocios de panadería (Cap. 7 Art 30, Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011).

Figura 1 Diagrama de Procesos de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura.



Fuente: Decreto 3075 de 1997, Invima, 2011

## **Metodología**

La presente investigación es de carácter descriptivo exploratorio, en la medida en que se describe la situación actual del negocio y se exploran las mejores prácticas que podría tener.

La tradición metodológica a la que se acudió fue el Estudio de Caso, ya que se trata de un análisis profundo de una situación, persona ó comunidad particular. Es un método utilizado para reducir un campo muy amplio y facilitar su investigación. (Molina, 2018).

De acuerdo con la recolección de información y su análisis respectivo, esta investigación es cualitativa que “con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin condición numérica, sin conteo [...], su propósito consiste en reconstruir la realidad, tal y como la observan los actores de un sistema social previamente definido” (Gomez, 2006,p.60), ya que se desarrolló a partir de la observación directa y entrevista no estructurada de historia oral que se caracteriza por depender del contexto y por requerir de una baraja de técnicas específicas: el entrevistador debe ser amigable y entablar una charla introductoria antes de buscar sus objetivos, tiene que evitar involucrarse personalmente en una conversación “real”, debe escoger el lenguaje apropiado para el contexto y los entrevistados, utilizar el lenguaje no verbal para reforzar la comunicación y tiene que tomar notas. (Molina, 2018, p.93). Dicha entrevista fue realizada al propietario del negocio y se revisaron las condiciones actuales del establecimiento. También se hizo un estudio de las variables propuestas por la ley en cuanto a las Buenas Prácticas teniendo presente la legislación vigente.

Con el resultado de esta investigación se hará una propuesta de mejora para la Panadería Punto del Campo, con el fin de que sea un negocio competitivo que ofrezca los mejores productos al consumidor.



Para analizar la información de la observación de campo en los procesos se realizaron cuadros comparativos de los problemas y las ventajas en cada proceso.

### **Procesos de producción y de calidad en la Panadería Punto del Campo**

La *Panadería Punto del Campo* ha estado ofreciendo sus productos con recetas originales y con el delicioso sabor del pan casero en los hogares bogotanos del Barrio Marsella desde el año 2000. Desde esta época su propietario Francisco Torres Morales que siempre tuvo como meta principal tener su propio negocio, logró materializarlo constituyendo la Panadería Punto del Campo, la cual se dedica a la producción de pan que es un producto que se consume a diario en la canasta familiar, teniendo en cuenta que la calidad en la presentación y en las materias primas a utilizar son fundamentales para que la panadería sea conocida como la mejor del sector.

Hoy en día, la Panadería se caracteriza por la calidad del pan que fabrica y ha incursionado en otros productos de pastelería, galletería y postres, además de la creación o montaje de dos nuevos puntos de venta y fabricación en los barrios Milenta y El Ferrol. Adicionalmente con una alianza comercial realizada con la compañía Colanta tiene a disposición de los clientes productos lácteos y embutidos.

Para obtener este tipo de información, se realizó una entrevista no estructurada de historia oral al Representante Legal y propietario de la Panadería Punto del Campo Francisco Torres y es la siguiente:

Al iniciar la conversación con el Señor Francisco Torres, le hablé acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura, sobre lo cual nos manifiesta que desde el momento en el cual decidió emprender este negocio siempre las ha tenido presentes en todos los procesos de producción, ya que de esto depende la calidad de los productos que se ofrecen a la venta.

Luego de obtener esta información, don Francisco habló sobre los procesos de producción que maneja la Panadería Punto del Campo y los describe de la siguiente manera:

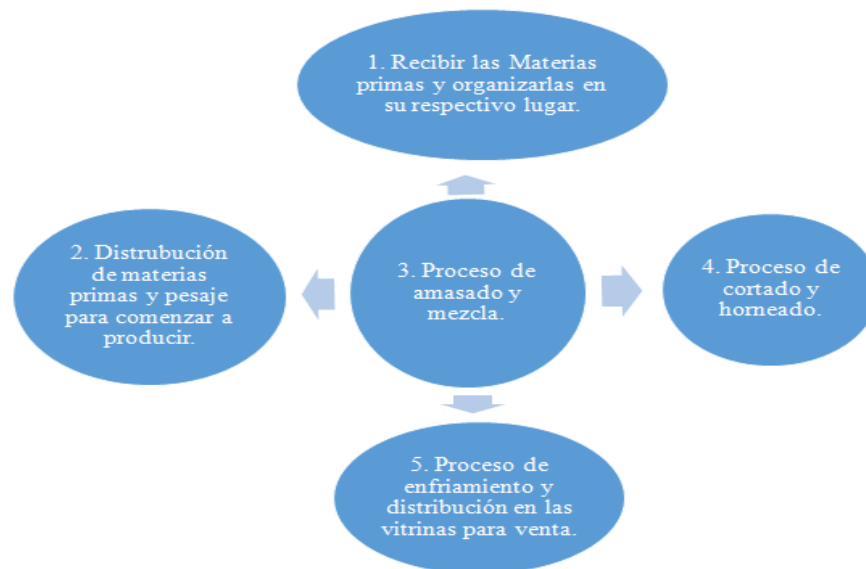
Al hablar con el Señor Francisco acerca del éxito actual que tiene su negocio nos indica que es resultado de la planeación de la producción, contar con las materias primas oportunamente, tener los equipos adecuados para cada proceso, contar con personal calificado, responsable y consiente de entregar al cliente un excelente servicio y producto, evitar a toda costa el desperdicio de productos ya terminados y en el proceso de producción. Además se debe tener un manejo adecuado de las Buenas Prácticas de Manufactura. (Torres Francisco, Comunicación Personal, Septiembre 15 de 2018).

Finalizando la entrevista, le pregunté si utiliza productos orgánicos para la producción de sus productos a lo cual respondió no haber explorado esa posibilidad en la compra de sus materias primas, al indagar si utilizan empaques biodegradables en el establecimiento, indica que no los utilizan. Por otro lado, respecto al manejo de residuos, dice que tiene un sistema de reciclaje normal como en cualquier establecimiento, en el cual se clasifican en bolsas independientes residuos biodegradables y los no biodegradables.

Por otro lado, al preguntar si los equipos de Panadería que utilizan son realizados con políticas estrictas amigables con el medio ambiente el Señor Francisco indica que su proveedor de equipos de Panadería es un familiar que se ha dedicado a la producción de hornos y mezcladoras desde hace más de veinte años y en la descripción de tarjeta de propiedad de cada uno de los equipos no ve certificaciones que indiquen que son amigables con el medio ambiente, sin embargo, son equipos de calidad que cumplen con su función a cabalidad. Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.

Los procesos que se manejan en la Panadería Punto del Campo para la producción de pan, galletería y pastelería son de producción industrial, ya que manejamos técnicas de transformación de materias primas, contando con empleados calificados para llevar a cabo dichos procesos y teniendo maquinaria con tecnologías adecuadas con la cual logramos tener una medida exacta de las materias primas que debe tener cada producto a vender, las temperaturas y los tiempos de cocción exactos, con el fin de garantizar que todo lo que se produce sea de buen gusto al paladar de los consumidores y con altos estándares de calidad.

**Figura 2** Diagrama de Procesos de Producción Panadería Punto del Campo



**Fuente:** Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.

Una vez se reciben todas las materias primas necesarias para llevar a cabo los procesos de producción de la Panadería, lo primero que se hace es revisar las fechas de caducidad de cada una y proceder con su correcto almacenamiento, teniendo en cuenta las condiciones específicas de conservación que requiera cada producto.

*Ilustraciones 1 y 2*



[Fotografías de Yimi Torres Galeano]. (Bogotá D.C. 2018)

Tabla 1 Almacenamiento Materias Primas:

Problemas	Ventajas
<p>En el almacenaje se debe tener en cuenta las fechas de caducidad y el tratamiento que requiere cada producto, como refrigeración y condiciones de conservación adecuadas.</p>	<p>En la Panadería Punto del Campo se evidencia una correcta distribución y un apropiado almacenamiento de las materias primas.</p>
<p>Si las materias primas no se almacenan de manera adecuada, estas se pueden contaminar con plagas ó microorganismos por falta de higiene ó por almacenarlas cerca de productos de Aseo y desinfección.</p>	<p>En la Panadería Punto del Campo cuentan con espacios correctos y adecuados para el almacenamiento de materias primas.</p>
<p>No se ha explorado la posibilidad de utilizar productos orgánicos en los procesos.</p>	<p>Teniendo en cuenta que el pan orgánico es altamente benéfico para la salud porque contiene nutrientes como carbohidratos, proteínas y minerales, no contiene químicos que amenacen el bienestar del consumidor, Pan directo a su casa (2014), puede ser producido en la panadería Punto del Campo, ya que beneficia al consumidor final en su estado de salud, al medio ambiente al obtener productos netamente orgánicos y al consumidor final.</p>

**Fuente:** Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.

Cuando se requiere hacer algún producto, se hace la distribución de las materias primas requeridas y el pesaje respectivo. Una vez se cuenta con lo requerido se procede a mezclar y amasar los productos en los equipos de la panadería.

*Ilustraciones 3 y 4*



*[Fotografías de Yimi Torres Galeano]. (Bogotá D.C. 2018)*

*Tabla2 Distribución de Materias Primas:*

<b>Problemas</b>	<b>Ventajas</b>
La presencia de materias externas ó extrañas en las harinas puede presentarse en esta etapa del proceso.	Los empleados encargados de esta etapa de la producción son muy cuidadosos al momento de tratar las materias primas, con el fin de evitar la contaminación. El Señor Francisco Torres nos manifiesta que nunca ha tenido inconveniente alguno con los clientes por estos temas.
Los tratamientos térmicos inadecuados pueden alojar la presencia de microorganismos patógenos.	En la Panadería Punto del Campo se esfuerzan altamente por mantener correctamente refrigeradas las materias primas que requieren este tipo de tratamiento de conservación.
Los utensilios y el personal a cargo pueden transmitir bacterias al producto si no cuentan con una correcta limpieza.	En la Panadería Punto del Campo se esfuerzan altamente por cumplir con los protocolos de higiene y salubridad, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación.

Los equipos utilizados para los procesos de producción no tienen certificación en la cual se indique que son amigables con el medio ambiente.

Al contar con equipos con certificaciones verdes de protección al medio ambiente, se garantiza que el negocio lo está apoyando y cuidando. Adicionalmente por temas de imagen, esto tendría un valor agregado ante los clientes y los consumidores en general.

*Fuente: Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.*

Después se realiza el proceso de cortado, de pesar el producto y dar el moldeado correspondiente, para poder enviar el producto al espacio de crecimiento, se procede al proceso de horneado y enfriamiento.

*Ilustraciones 5,6 y 7.*



*[Fotografías de Yimi Torres Galeano]. (Bogotá D.C. 2018)*

Tabla 3 *Manipulación de las materias primas:*

<b>Problemas</b>	<b>Ventajas</b>
Las mesas de trabajo no tienen una distancia prudente de la pared y por tal motivo no es fácil su proceso de limpieza.	Con este artículo el Señor Francisco Torres es consciente de la responsabilidad que tiene con el Medio Ambiente como empresario, por lo tanto tomará en cuenta este problema para darle la solución respectiva.
Se debe tener especial cuidado con los materiales que se utilizan en esta parte del proceso (hornos, bandejas, envases), ya que pueden alojar bacterias.	El Señor Francisco Torres y su equipo de producción procuran tener especial cuidado en esta etapa, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación.
En la visita realizada se evidencio que no todos los funcionarios utilizan tapabocas.	Se indica al propietario que por norma Invima se debe cumplir con este requerimiento.

**Fuente:** *Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.*

A continuación se distribuye el producto terminado en las vitrinas respectivas para la venta.

*Ilustración 8.*



*[Fotografía de Yimi Torres Galeano]. (Bogotá D.C. 2018)*

Tabla 4 *Distribución del producto:*

<b>Problemas</b>	<b>Ventajas</b>
Cuando los productos estén a la venta fuera de las vitrinas, deben tener obligatoriamente campanas de plástico ó mallas protectoras, con el fin de evitar su contaminación, ya que no se evidenció esta práctica en la Panadería.	Con este artículo el Señor Francisco Torres es consciente de la responsabilidad que tiene con el Medio Ambiente como empresario, por lo tanto tomará en cuenta este problema para darle la solución respectiva.
No se utilizan empaques biodegradables en la Panadería.	Se aconseja la utilización de empaques biodegradables, ya que cuentan con una huella de carbono más baja, se reciclan fácilmente y si se incineran contribuyen a la generación de energía renovable
Los productos que requieran refrigeración para su conservación deben ser correctamente almacenados, con el fin de evitar el crecimiento de microorganismos.	En la Panadería Punto del Campo cuentan con un correcto almacenamiento de los productos de acuerdo con su necesidad de conservación.

*Fuente: Comunicación Personal, Torres Francisco, 2018.*

### **Resultados y propuesta**

Una vez finalizada la investigación respectiva y la entrevista relacionada, se puede evidenciar que en las siguientes actividades que realiza la Panadería Punto del Campo no se tiene en cuenta el Desarrollo Sostenible:

No se ha explorado la posibilidad de utilizar productos orgánicos en los procesos.

No se utilizan empaques biodegradables en la Panadería.

Los equipos utilizados para los procesos de producción no tienen certificación en la cual se indique que son amigables con el medio ambiente.

Las mesas de trabajo no tienen una distancia prudente de la pared y por tal motivo no es fácil su proceso de limpieza.



Cuando los productos estén a la venta fuera de las vitrinas, deben tener obligatoriamente campanas de plástico ó mallas protectoras, con el fin de evitar su contaminación, ya que no se evidenció esta práctica en la Panadería.

Todos los funcionarios sin excepción deben utilizar el tapabocas.

Por lo tanto se propone lo siguiente, teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas para Colombia mediante el decreto 3075 de 1997:

Al hablar de Buenas Prácticas de Manufactura, también se pretende cuidar la salud de los consumidores con los productos que se ofertan, por lo tanto se recomienda implementar el pan orgánico en la Panadería Punto del campo, ya que este producto no contiene harina ni levadura al estar fabricado con cereales orgánicos, sin incluir leche, huevos, sal ó azúcar en su proceso de producción, trayendo como beneficios: añadir a la dieta una fuente de pura fibra mejorando el tránsito intestinal, aporte de vitamina E, ácido fólico y es un alimento libre de grasas. (El diario de Coahuila, 2016).

Respecto a la utilización de empaques biodegradables, se aconseja su utilización, dado que son capaces de descomponerse en un plazo corto (ya que una bolsa de plástico sencilla toma hasta 500 años para degradarse) y convirtiéndose en alimento para la Tierra, cuentan con una huella de carbono más baja, se reciclan fácilmente, su descomposición es toma 18 meses y si se incineran contribuyendo a la generación de energía renovable. (Erenovable.Com, 2015)

En cuanto a las mesas de trabajo se sugiere tener una distancia mínima de 5 centímetros de la pared, ya que de esta manera se podrá realizar el proceso de limpieza de una manera ágil, fácil y segura, teniendo en cuenta lo estipulado en el Artículo 11 del decreto.

Adicionalmente, se evidencio que los productos ofrecidos al público en bandejas no están protegidos con mallas ó campanas plásticas, por lo cual se recomienda tener esta buena práctica, dado que el polvo del medio ambiente, animales como moscas ó incluso el estornudo de un empelado pueden contaminar el producto y para dar cumplimiento a lo estipulado en el Artículo 31 del decreto.

Finalmente, se evidenció que algunos de los funcionarios no utilizan el tapabocas y teniendo presente que es una instrucción dada por el INVIMA en el Artículo 15 del decreto, se recomienda concientizar al personal de portar este elemento ya que es por seguridad de ellos mismos y de los consumidores , dando una buena presentación a la *Panadería Punto del Campo*.

### **Conclusiones y Discusión**

*El presente artículo de investigación partió del reconocimiento del problema que origino la siguiente pregunta ¿ La Panadería Punto del Campo aplica correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura en sus procesos de producción, materias primas y equipos?, que intentamos responder partiendo de la idea de visitar las instalaciones, revisar sus procesos de almacenamiento, produccion y distribución y con el respectivo acompañamiento de su propietario Francisco Torres, a quien extendiendo un agradecimiento por todo el apoyo brindado a lo largo de esta investigación, determinando como objetivo general Ofrecer a la Panadería Punto del Campo una propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, , alcanzando el mejoramiento de la calidad de sus productos y el bienestar de sus empleados y consumidores, y como objetivos específicos identificar cuáles son las Buenas Prácticas de manufactura a las que están sujetas las empresas pequeñas del sector panadero, describir el funcionamiento de la*

*Panadería Punto del Campo y analizar el Manual de las Buenas Prácticas de Manufactura para poder realizar la propuesta respectiva.*

*Haciendo uso de la investigación es carácter descriptivo exploratorio y de la Tradición metodológica a la que se acudió fue el Estudio de Caso, se hizo la investigación respectiva, obteniendo como resultado un conocimiento profundo del funcionamiento de la Panadería Punto del Campo y de sus problemas y ventajas, lo cual me permitió extender una propuesta de mejora en la manera en la que están siendo aplicadas las Buenas Prácticas de Manufactura basándonos en el decreto 3075 de 1997, las cuales espero sean tomadas en cuenta y utilizadas.*

### **Referencias**

Beneficios que Pan Orgánico le hace al cuerpo humano. (2016) Recuperado de <http://www.eldiariodecoahuila.com.mx/internacional/2016/2/2/beneficios-organico-hace-cuerpo-humano-559141.html>

Bolsas de plástico biodegradables. (2015) Recuperado de <https://erenovable.com/bolsas-de-plastico-biodegradables/>

Invima, (2011) Decreto 3075 – 1997. Recuperado de <https://www.invima.gov.co/normatividad-sp-510373846/alimentos/decretos-alimentos/484-decreto-3075-1997.html>

Molina. (2018) Taller de Redacción de Artículos. Bogotá, Colombia: Ediciones Unisalle.

Pan Directo a su casa. (2014) Recuperado de <http://pandirecto.wixsite.com/pan-directo/single-post/2014/07/04/%C2%BFQUE-%C3%89S-EL-PAN-ORG%C3%81NICO>

