



UNIVERSIDAD
SEÑOR DE SIPÁN

FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial

DISEÑO DE UN PLAN HACCP EN LA MOLINERA DEL PACÍFICO E.I.R.L
PARA MEJORAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL PRODUCTO
FERREÑAFE- 2014

AUTORES:

Bach. Ricardo Augusto Alva Francia

Bach. Pablo Bryan Urpeque Marchena

ASESOR:

Ing. Jenner Carrascal Sánchez

Pimentel, 10 de marzo del 2015

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, tiene como título “Diseño de un Plan HACCP en la Molinera Del Pacífico E.I.R.L para mejorar la Calidad e Inocuidad del producto - Ferreñafe 2014”. Este diseño es consecuencia de la necesidad que tiene la molinera de ofrecer a sus clientes un producto sano, libre de alteraciones físicas, químicas o microbiológicas. Inicialmente se elaboró un diagnóstico general cuantitativo, basado en las normas sanitarias de la fabricación de alimentos y Bebidas del MINSA/ DIGESA. El análisis del diagnóstico actual permitió demostrar y conocer las falencias o puntos críticos más resaltantes del proceso, según los aspectos y factores que se habían tomado en cuenta. Posteriormente se elaboraron los programas de prerrequisitos Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Operacionalización de Estandarizado y Saneamiento (POES) a través de un estudio y análisis detallado en el proceso de pilado. Luego se prosiguió a elaborar y documentar los 5 pasos previos a la implementación de los siete principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); y se concluyó con la implementación de un sistema documental de procedimientos y registros para el mantenimiento del sistema y su mejora continua. El desarrollo del Plan HACCP permitió establecer 3 Puntos Críticos de Control (PCC), para cada uno de los PCC se estableció sus respectivos límites, procedimientos de monitoreo, acciones correctivas, procedimientos de verificación y sus respectivos registros.

ABSTRACT

This research work is titled "Designing a HACCP Plan in the Pacific Milling EIRL to improve the quality and safety of the product - Ferreñafe 2014." This implementation is a result of the need for the miller to offer their customers a healthy product, free from physical, chemical or microbiological changes. Initially a quantitative general diagnosis, based on the health conditions of the production of food and drinks DIGESA/ MINSA was developed. The analysis allowed to demonstrate current diagnosis and know the weaknesses and most salient critical points of the process, according to the aspects and factors were taken into account. Subsequently prerequisite programs (BPM - POES) were developed through a detailed study and analysis in the process of milled. Then he continued to develop and document the pre-implementation of the seven principles of HACCP Plan 5 Steps; and concluded with the implementation of a documented system of procedures and records for system maintenance and continuous improvement. The development of the HACCP Plan allowed set 3 Critical Control Points for each PCC their respective limits, monitoring procedures, corrective actions, corrective actions, verification procedures and their records are established.