



**FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**DISEÑO DE LOS PROCESOS BASADO EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO, PARA MEJORAR LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS EN EL CENTRO DE FAENAMIENTO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE CHICLAYO 2014.**

**TESIS**

*PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE*

**INGENIERO INDUSTRIAL**

**AUTORES**

Bach. CALDERÓN BALCÁZAR MANUEL ANTONIO

Bach. VÍLCHEZ ROMÁN IRIANA LORENA

**ASESOR**

Mg. ARRASCUE BECERRA MANUEL ALBERTO

**PIMENTEL, diciembre del 2014**

## RESUMEN

El objetivo de este proyecto fue diseñar los procesos de faenamiento, basado en las Buenas Prácticas de Manejo, para mejorar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos de consumo humano obtenidos en el Camal Municipal de la Ciudad de Chiclayo.

Inicialmente se realizó un análisis del funcionamiento del Camal, siguiendo la normativa aplicable y vigente, contenida en el Reglamento sanitario del faenado de animales de abasto D.S. N° 015-2012-AG. Al finalizar esta etapa, se contó con una visión clara y precisa sobre la situación actual del centro de faenamiento municipal de la ciudad de Chiclayo y su desempeño frente al cumplimiento de la normativa aplicable en el país.

Los resultados obtenidos determinaron que en el centro de faenamiento municipal de la ciudad de Chiclayo incumplen las normativas, resultado que permitió priorizar las acciones que comprometían la inocuidad de los productos. En consecuencia, las deficiencias encontradas y que son más relevantes respecto de las Buenas Prácticas de Manufactura están relacionadas con la higiene en las operaciones de producción, higiene del personal, inspección ante y post-mortem, matanza de emergencia y el transporte de la carne y vísceras.

La elaboración del Diseño de los Procesos Operacionales, se realizó sobre la base del análisis y verificación de las actividades diarias que ejecutan los operarios del Camal municipal, durante la recepción del ganado, el proceso productivo, el despacho del producto terminado y transporte del producto.

EL informe de investigación consta el desarrollo del Plan de implementación, en el que se detallan las acciones correctivas respecto a los procesos que aún, no fueron subsanados; así como la inclusión, de un presupuesto referencial estimado para su implementación.

## **ABSTRACT**

The objective of this project was to design the slaughter processes, based on Best Management Practices to improve health quality and safety of products for human consumption derived in the Municipal Slaughterhouse City of Chiclayo.

Initially an analysis of the slaughterhouse operation was conducted following the current and applicable regulations contained in the Rules of Good Manufacturing Practices Act Slaughterhouses and Codex Alimentarius. At the end of this stage, had a clear vision and accurate on the current Plant performance and compliance against the standard applicable in the country.

The results determined that the plant has met the standards, a result that allowed prioritize actions that compromised the safety of the products. Consequently, the deficiencies found and which are most relevant with respect to Good Manufacturing Practices are related to hygiene in production operations, personnel hygiene, ante and post- mortem, emergency slaughter and transport of meat and offal.

The development of the design of the operational processes was made on the basis of the analysis and verification activities of daily running of the municipal slaughterhouse operators during the reception of cattle, the production process, the release of the finished product and shipping the product.

The research project consists of the development of the Implementation Plan, in which corrective actions regarding the processes that still were not corrected are detailed as well as the inclusion of an estimated budget for implementation Benchmark.