

USS



UNIVERSIDAD
SEÑOR DE SIPÁN

FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA ACADÉMICO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TESIS:

**“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN HACCP PARA
MEJORAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA
EMPRESA PANIFICADORA “EL AMIGO E.I.R.L.”– CHICLAYO
2012”**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO INDUSTRIAL

PRESENTADO POR:

DÍAZ MEJÍA HAYDEE TATIANA

SANDOVAL COLALA ANA MERCY

ASESOR:

MG. ING. PEDRO ANGELES CHERO

PIMENTEL, ENERO DEL 2013

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, tiene como título “Diseño e implementación de un Plan HACCP para mejorar la calidad de los productos en la empresa panificadora “El Amigo E.I.R.L” – Chiclayo 2012”. Esta implementación es consecuencia de la necesidad que tiene la panificadora 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. El análisis cuantitativo del diagnóstico actual del ingenio permitió demostrar y conocer a través del Diagrama Pareto 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 (BPM – POES) a través de un estudio y análisis detallado en el proceso de panificación. Luego se diseñó y desarrollo el plan HACCP, el cual permitió establecer 2 Puntos Críticos de Control, uno de ellos es el horneado, considerado como un tratamiento térmico para asegurar la inocuidad y calidad del pan; y el segundo Punto Crítico de Control es el embolsado-sellado, que evita contaminación con microorganismos patógenos. Para cada uno de los PCC se estableció sus respectivos límites, procedimientos de monitoreo, acciones correctivas, procedimientos de verificación y sus respectivos registros. Como siguiente paso se realizó la implantación del plan HACCP, que consistió en cumplir con los requisitos para una habilitación sanitaria realizada por la DESA (Dirección Ejecutiva de Saneamiento Ambiental), para poder ser proveedor del PRONNA. Finalmente se evaluó el CostoBeneficio, en donde se evalúa el valor actual de los beneficios futuros entre la inversión, donde se obtuvo un beneficio de s/ 294912 y un costo de producción e implementación s/ 203290.24, dividiendo dichas cantidades tenemos como resultado s/1.45; el cual nos demuestra que por cada sol que se invirtió e invertirá en dicha implementación, se estará generando una utilidad de s/0.45 (cuarenta y cinco céntimos) debido al abastecimiento de Pan Fortificado al PRONNA.

ABSTRACT

This research work is titled "Design and Implementation of a HACCP Plan to improve the quality of products in the bakery" The Friend EIRL "- Chicago 2012." This implementation is a result of the need for the bakery offers their customers a healthy, free from physical alterations, chemical or microbiological. Initially developed a quantitative general diagnosis, based on the health standards of food and beverage manufacturing MOH. Quantitative analysis of the current diagnostic and knowing wit helped to show through the flaws Pareto diagram or most salient critical points of the process, according to the aspects and factors were taken into account. Subsequently developed prerequisite programs (GMP - POES) through a detailed study and analysis in the baking process. Then he designed and developed the HACCP plan, which allowed us to establish two critical control points, one of them is baking, heat treatment considered to ensure the safety and quality of the bread, and the second Critical Control Point is the bagging -seal, preventing contamination with pathogenic microorganisms. For each of the PCC was established their respective limits, monitoring procedures, corrective actions, verification procedures and their registries. The next step was the implementation of the HACCP plan, which was to qualify for a rating by the DESA health (Executive Office of Environmental Health), to be PRONNA provider. Finally we evaluated the cost-benefit, where it evaluates the current value of future profits from the investment, which yielded profit of s/ 294,912anda cost of production and implementations s/ 203290.24, dividing these amounts as a result we have/1.45, which how that for every sun that is invested and will invest in its implementation, it will be generating profit of s/0.45 (forty-five cents) due to supply fortified bread to PRONNA.