



**FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**Tesis para optar el Título Profesional de
INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**“ELABORACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS
CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) PARA LA LINEA DE CAFÉ (*COFFEA
ARÁBICA*) TOSTADO Y MOLIDO, EN LA COOPERATIVA AGRARIA
CAFETALERA BAGUA GRANDE LTDA.- AMAZONAS 2012”**

AUTOR (ES)

Izquierdo Bustamante Joan Manuel

Monteza Almeйда Neyla Angélica

ASESOR

Ing. Lourdes Esquivel Paredes

Pimentel – Perú

2014

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo Elaborar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en la línea de café tostado y molido de la Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua grande Ltda. Dicha elaboración permitirá mejorar los sistemas de inspección y control en el manejo y procesamiento de alimentos para el consumo humano. De esta manera la elaboración del manual HACCP permitirá mantener un producto inocuo en la línea de café tostado y molido logrando asegurar la inocuidad y calidad del producto.

Dentro del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) se presentan conceptos básicos del sistema de aseguramiento de la calidad HACCP, la determinación de los puntos críticos de control, a través de la aplicación de los pasos y principios del plan HACCP, y el plan con su respectiva metodología.

Se hace énfasis en las buenas prácticas de manufactura (BPM), la aplicación de los 12 pasos del plan HACCP y el programa de higiene y saneamiento empleado por la empresa dedicada este rubro y que son los pilares fundamentales para la aplicación del plan HACCP.

De esta manera para que el plan HACCP funcione, se debe tomar conciencia de que se debe brindar un producto inocuo y de calidad, debido a que es un producto de consumo humano directo.

ABSTRACT

This research aims to develop a system of hazard analysis and critical control points (HACCP) in the line of roasted and ground coffee Agrarian Coffee Cooperative Bagua largest Ltda This elaboration will improve the inspection and control systems in the handling and processing of food for human consumption. Thus developing the manual HACCP will maintain a safe product in the line of roasted and ground coffee making sure safety and product quality.

Within the system of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system basics of HACCP quality assurance, determination of critical control points are presented, through the application of the steps and principles of HACCP plan, and plan with their respective methodologies.

Emphasis on good manufacturing practices (GMP) is the application of the 12 steps of the HACCP plan and sanitation and hygiene program employed by the company dedicated this area and are the cornerstones for the implementation of the HACCP plan.

This the HACCP plan to work, you must be aware that should provide a safe, quality product , because it is a product of human consumption .