FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR

Tesis para optar el título profesional de

INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR

"PROPUESTA DEL SISTEMA HACCP EN EL PROCESO DE LEGUMBRES SECAS PARA LA EMPRESA AGROSYMAR E.I.R.L – CATACAOS – PIURA, 2013"

Autor (es):

Bach. TAICA LULIQUIS, MARLENI

Bach. VELA GALVEZ, NASHELY JANICE

Asesor (es):

MS. AUGUSTO MECHATO, ANASTASIO.

Pimentel – Perú
2015

RESUMEN

El presente trabajo de investigación es una propuesta para la implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), en el proceso de legumbres secas para la empresa AGROSYMAR EIRL,Catacaos – Piura . 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 asegurar la inocuidad y calidad del producto (legumbres secas).

Dentro del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) se presentan conceptos básicos del sistema de aseguramiento de inocuidad, 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 que debe emplear la empresa dedicada a 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.

ABSTRACT

This research aims to elaborate a proposal of a system of hazard analysis and critical control points (HACCP) in line for the company pulses AGROSYMAR EIRL This development will improve the inspection and control 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.

This proposal for implementation is imperative that future indicators will serve safety in the process. This goes hand in hand with the development of the general criteria of hygienic practices (SSOP) and Good Manufacturing Practices (GMP) and the implementation of the 12 steps of HACCP plan that the company still must use the pillarás for the implementation of HACCP plan.