

**USS**



**UNIVERSIDAD  
SEÑOR DE SIPÁN**

---

**FACULTAD DE INGENIERIA , ARQUITECTURA Y URBANISMO**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA  
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**Tesis para Optar el Título Profesional**

**INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**IMPLEMENTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL PLAN HACCP EN EL  
PROCESO DE CAFÉ EN GRANO VERDE (*Coffea arabica*) -  
PERALES HUANCARUNA S.A.C.  
LAMBAYEQUE 2013**

**AUTORA:**

**Bach. GRÁNDEZ VILLALOBOS LAURA**

**ASESOR:**

**M.Sc. Esquivel Paredes Lourdes Josefyne**

**PIMENTEL - PERÚ**

**2014**

## RESUMEN

El presente trabajo resume la experiencia acumulada en la planta, implementando y validando el plan HACCP con la finalidad de minimizar los posibles riesgos que puedan existir en las diferentes etapas de procesamiento del café en grano verde (*Coffea arabica*), determinando en las actividades operacionales los puntos críticos y medidas preventivas; en la empresa Perales Huancaruna S.A.C., Lambayeque.

Esta implementación constituye una necesidad imperiosa que atenderá a futuro los indicadores de inocuidad en el proceso. Que va de la mano con la elaboración de los criterios generales de prácticas de higiene y procesamientos (BPM). Destacando que el HACCP, es el método dispuesto de maximizar la seguridad de los productos. Es un sistema eficaz que dirige los recursos a las áreas críticas y de este modo reduce el riesgo de producir y vender productos peligrosos. Compatible con los sistemas de gestión de calidad existentes, pero se debe comprobar, dando siempre la prioridad a la seguridad del producto.

Palabras Claves: Plan de APPCC, Punto de control crítico (PCC), Sistema de APPCC, Validación.

## ABSTRACT

Present work summarizes the experience on the ground, implementing and validating the HACCP plan in order to minimize potential risks that may exist at different stages of processing green coffee beans (*Coffea arabica*), determining the operational activities critical points and preventative measures in the company Perales Huancaruna SAC, Lambayeque.

Is implementation is an absolute necessity that will serve future safety indicators in the process. That goes hand in hand with the development of general criteria and processing hygiene practices (GMP). Stressing that HACCP is the method set to maximize the safety of the products. An effective system directs resources to critical areas and thus reduces the risk of producing and selling unsafe products. Compatible with existing quality management, but inspect, always giving priority to safety.

Keywords: Plan HACCP, critical control point (CCP), HACCP, Validation.