FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL

DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TESIS

"PROPUESTA DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LA PRODUCCIÓN DEL KING KONG EN LA DULCERÍA SIPÁN SAC, LAMBAYEQUE 2013"

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

INGENIERO INDUSTRIAL

PRESENTADO POR:

Bach. ALVAREZ JIMENEZ, Brian Orlando.

Bach. EDQUÉN FERNÁNDEZ, Frank Aldo.

ASESOR

Ing. DÍAZ VISITACIÓN, Juan Carlos.

PIMENTEL-PERÚ
2013

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, tiene como título “Propuesta del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), para garantizar la inocuidad de la producción del King Kong en la Dulcería Sipán SAC, Lambayeque”

Este proyecto se basó en realizar un análisis de peligros, preparando una lista con cada etapa del proceso de producción de King Kong, identificándose puntos críticos de control (PCC), con la aplicación de árbol de decisiones y así se estableció límites críticos para las medidas preventivas asociadas con cada uno de los PCC. Se logró instaurar un sistema de vigilancia y monitoreo de cada PCC; implantando acciones correctoras para que la monitorización indique que PCC no se encuentra bajo control. También se construyó procedimientos eficaces de registro y archivo de los datos documentados para el sistema HACCP que permitieron verificar que el sistema HACCP funcione correctamente en el proceso de producción de King Kong en la Dulcería Sipán SAC.
Se elaboró un análisis económico de la propuesta a partir de la definición de la relación beneficio/costo, del cual resulto la cantidad de S/.2.62 lo que indica que por cada sol invertido se en el Sistema HACCP se obtendrá un benefició de S/.1.62 una utilidad económica rentable para la empresa.

Es de gran importancia el compromiso por parte del gerente de la empresa. Además el evaluar periódicamente el Sistema HACCP mediante auditorías internas, las que permitirán verificar el buen funcionamiento y estar preparada para cualquier auditoría externa, y mantener los niveles de calidad, inocuidad y eficiencia del proceso. Se recomienda la obtención de una certificación HACCP, para estar listos en obtener una certificación integrada como es ISO 22000:2005.

ABSTRACT

This research work is titled " Proposal System Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) to ensure safe production in the Candy King Kong SAC Sipán, Lambayeque "

This project was based on an analysis of hazards, preparing a list of each stage of the production process of King Kong , identifying critical control points (CCP) , the application of decision tree and so critical limits established for measures preventive associated with each of the PCC . It was possible to establish a system of surveillance and monitoring of each CCP; implementing corrective actions for the monitoring indicates that CCP is not under control. Effective procedures for recording and archiving of data documented for the HACCP system that allowed us to verify that the HACCP system to function properly in the process of production of King Kong in the Candy Sipán SAC was also constructed. An economic analysis of the proposal was developed from the definition of the cost / benefit, which resulted the amount of S/.2.62 relationship indicating that for every sun is invested in the HACCP system one will get benefited from S / .1.62 a profitable utility for the company.

It is very important commitment by the manager of the company. Besides the periodic evaluation of HACCP system through internal audits, that will check the operation and be prepared for any external audit, and maintain standards of quality, safety and efficiency of the process. Obtaining a HACCP certification is recommended, to be ready for an integrated as ISO 22000:2005 certification.