



**FACULTAD DE INGENIERÍA ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

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

TESIS

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA PARA LA PRODUCCION DE
CARNE DE CUY (*Cavia Porcellus*) ENVASADO AL
VACIO EN LA EMPRESA LA OLLA MAGICA
HUANCABAMBA – PIURA**

**“PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE
INGENIERO(A) AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO
EXTERIOR”**

Autor(a)

**Bach. Espinoza Peña Melisa Roxana
(<https://orcid.org/0000-0002-6038-5403>)**

Asesor

**Ing. Símpalo López Walter Bernardo
(<https://orcid.org/0000-0001-9930-3076>)**

**Línea de Investigación
Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente**

**Pimentel – Perú
2022**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como finalidad implementar un diseño de Buenas Prácticas de Manufactura, esto es para la producción de carne de cuy empacado al vacío en la empresa la Olla Mágica Huancabamba - Piura. La metodología aplicada fue no experimental porque no se manipula las variables y tuvo un enfoque cualitativo es así como se explica por medio de métodos de recolección de datos; y así también determinar los procedimientos estándares de producción. En la actualidad las preferencias en el mercado actual proponen productos de cómoda y fácil preparación y principalmente que sean productos inocuos.

Es así como se aplicó un manual de Buenas Prácticas de Manufactura en dicha empresa, esto con la finalidad que el producto salga al mercado con los estándares de calidad pertinentes según DIGESA.

Finalmente se pudo concluir que aplicando las BPM en el proceso de la producción de carne de cuy empacado al vacío, se pudo obtener un producto saludable y confiable para los consumidores; para poder obtener estos resultados se aplicó un Check List o también llamado tabla de cotejo basándose en las normas estadounidense (21CFR 110) ya que estas las encontramos en el Perú como el Decreto Supremo 015-2012-AG-Reglamento Sanitario de Faenamiento de animales de Abasto.

Palabras Claves: *Diseño, Buenas Prácticas de Manufactura, Carne de Cuy Envasado al Vacío.*

ABSTRACT

The present research work aimed to implement a design of Good Manufacturing Practices, for the production of vacuum packed guinea pig meat in the Company La Olla Mágica Huancabamba - Piura. The applied methodology was non-experimental because the variables are not manipulated and it had a qualitative approach since it is explained by means of data collection methods; and thus also determine the standard production procedures. At present, the current market trends suggest are comfortable and easy to prepare, and mainly that they are safe and quality products.

Thus, a manual of Good Manufacturing Practices will be applied in said Company, this with the purpose that the product goes on the market with the relevant quality standards according to products that

DIGESA.

Finally, it was concluded that by applying GMP in the vacuum-packed guinea pig meat production process, it was possible to obtain a healthy and reliable product for consumers; In order to obtain these results, a Check List or also called a comparison table was applied based on the United States norms (21CFR 110) since these are found in Peru as Supreme Decree 015-2012-AG-Sanitary Regulation of Slaughter of animals of Supply.

Key Words: Design, Good Manufacturing Practices, Vacuum Packed Guinea Pig Meat.