

## RESUMEN

Autor [Jurado Delgado, K.E.](#)

Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad](#)

Título Propuesta de plan HACCP para la línea de hojaldres y línea de tartas del área de pastelería de Hipermercados MAX

Impreso Lima : UNALM, 2015

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. J87 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	185 p. p: 5 fig., 55 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias; Biólogo)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Prod.	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	<a href="#">HIPERMERCADOS MAX</a> <a href="#">PASTELERIA-CONFITERIA</a> <a href="#">SUPERMERCADOS</a> <a href="#">ANALISIS DEL CAMINO CRITICO</a> <a href="#">CONTROL DE CALIDAD</a> <a href="#">INOCUIDAD ALIMENTARIA</a> <a href="#">HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">HOJALDRES</a> <a href="#">TARTAS</a> <a href="#">PLAN HACCP</a>	
Otro Autor	<a href="#">Nakasato Tagami, G.S.</a>	
Nº	PE2015000508 B / M	

El presente trabajo de titulación fue elaborado para la línea de hojaldres y la línea de tartas de Hipermercados MAX. Para el diagnóstico de la empresa se realizó el análisis de la información obtenida a partir de la revisión de la documentación interna de la empresa, observación *in situ*, entrevistas al personal y a través de la aplicación de Lista de Verificación Higiénico - Sanitaria de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas. Los resultados de la aplicación de la Lista de Verificación en la empresa muestran que ésta tiene una condición calificada como "Bueno", ya que el porcentaje obtenido en esta encuesta fue de 77.2 por ciento. Luego del diagnóstico del establecimiento, se procedió a identificar los aspectos deficitarios. Para esto se utilizaron herramientas de calidad tales como la tormenta de ideas y la matriz de selección de problemas. A partir de los resultados obtenidos de la matriz de selección de problemas se determinó que el problema más importante a ser solucionado fue "Sistema de aseguramiento de la inocuidad deficiente". En consecuencia, se estableció como propuesta de mejora realizar la elaboración del Plan HACCP para la línea de hojaldres y línea de tartas del área de pastelería de Hipermercados MAX. Luego del análisis de peligros y establecimiento de las medidas preventivas correspondientes se identificaron los Puntos Críticos de Control (PCC), identificándose únicamente el siguiente: PCC en la etapa de desinfección.