

RESUMEN

Autor [Castilla Calle, L.A.](#)

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

Título Plan HACCP y control estadístico para la línea de granos de cacao (Theobroma cacao) de la empresa Cacao Perú

Impreso Lima : UNALM, 2016

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. C3823 - T	USO EN SALA

Descripción 134 p. : 18 fig.,
22 cuadros, 68
ref. Incluye CD
ROM

Tesis Trabajo de
Titulación (Ing
Ind
Alimentarias)

Bibliografía Optativo :
Gestión de la
Calidad Total y
Productividad

Sumario Sumarios (En,
Es)

Materia [THEOBROMA CACAO](#)
[GRANOS](#)
[SECADO](#)
[ANALISIS DEL CAMINO CRITICO](#)
[CONTENIDO DE HUMEDAD DE](#)
[SEMILLAS](#)
[METODOS ESTADISTICOS](#)
[HIGIENE DE LOS ALIMENTOS](#)
[CONTROL DE CALIDAD](#)
[GESTION](#)
[EMPRESAS](#)
[CONTROL ESTADISTICO](#)
[CACAO PERU](#)

PLAN HACCP
GRANOS DE CACAO
PERU
EVALUACION

Otro Autor Jiménez
Huamaní, L.M.

Nº PE2017000204 B
estándar / M EUVZ Q03

El trabajo de titulación fue desarrollado en la empresa CACAO PERU S.A.C., el cual tuvo por finalidad elaborar un Plan HACCP para la línea de granos de cacao, que nos permite asegurar la inocuidad del producto en mención, y establecer un Control Estadístico de Procesos en el secado de granos de cacao para determinar la variación del porcentaje humedad así como la capacidad del proceso. El diagnóstico y evaluación de la empresa se inició con la aplicación de la Lista de Verificación de los Requisitos de Higiene en Planta y Lista de Verificación Documentaria de los Prerrequisitos del Sistema HACCP cuyos resultados indicaron valores de REGULAR (84,9 por ciento, 73 de 86 puntos) y REQUIERE MEJORA (73,8 por ciento, 62 de 84 puntos) respectivamente. Con la información obtenida se realizó el análisis correspondiente aplicando las herramientas de calidad: tormenta de ideas y matriz de selección de problemas en el cual se identificaron los siguientes problemas principales: la empresa no cuenta con un sistema de inocuidad eficaz y no se usan los controles estadísticos en los procesos; por lo cual se diseñó el Plan HACCP y el control estadístico de proceso. El Plan HACCP cuyo objetivo es obtener un producto inocuo mediante el control de los PCCs (etapa de secado y almacenamiento de producto terminado) y el control estadístico de procesos para la etapa de secado de granos de cacao cuya variable medida fue la humedad, la cual obtuvo un valor de $7,28 \pm 0,15$ por ciento, variabilidad de 2,02 por ciento y un Cpk de 0,68.

Abstract

The work of degree was developed in the company COCOA PERU S.A.C., which was designed to develop a HACCP plan for the line of cocoa beans, which allows us to ensure the safety of the product in question, and to establish a Statistical Process Control in the drying of cocoa beans to determine the variation of the percentage moisture as well as the ability of the process. The diagnosis and evaluation of the company started with the implementation of the checklist of the requirements of hygiene in plant and List of documentary verification of the prerequisites of the HACCP system whose results indicated values of regular (84,9 percent, 73 of 86 points) and requires improvement (73,8 percent, 62 of 84 points) respectively. With the information obtained from the corresponding analysis was carried out by applying the tools of quality: storm of ideas and selection matrix problems in which you identified the following main problems: the company does not have an effective system of food safety and not statistical controls are used in the process by which design the HACCP Plan and statistical process control. The HACCP Plan whose aim is to produce a safe through the control of the Critical control points CCPs (stage of drying and storage of finished product), and statistical process control for the drying stage of cocoa beans whose variable measured was the humidity, which obtained a value of $7,28 \pm 0,15$ percent, variability of 2,02 percent and a Cpk of 0,68.