

RESUMEN

Autor [Escobedo Pradinett, Y.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Control de operación en la elaboración de carne molida en supermercados**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. E83 - T	EN PROCESO
Descripción	46 p. : 10 fig., 15 cuadros, 24 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CARNE PICADA CARNE CONGELADA CARNE PICADORES PROCESAMIENTO INOCUIDAD ALIMENTARIA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD INSPECCION DE LOS ALIMENTOS REGULACION DE LA PRODUCCION SUPERMERCADOS EVALUACION PERU CARNE MOLIDA	
Nº estándar	PE2018000009 B / M EUV Q02	

El presente trabajo mostrará los controles de operación necesarios para la elaboración de carne molida en supermercados. El producto dentro de este proceso pasa por una serie de etapas, desde la recepción (como recorte para molida) hasta la exhibición y el desmedro (como carne molida); para ello, los responsables de cada área involucrada cumplen con roles y lineamientos, los mismos que son instituidos por la organización; tales como manuales de buenas

prácticas de manipulación, de higiene y saneamiento. Este proceso tiene como objetivo garantizar un producto inocuo y fresco que sea aceptado por los consumidores. Proteger la salud y el bienestar de la comunidad, mediante la implementación de normas de higiene para la buena salud y para la manipulación de alimentos, contribuye en garantizar la inocuidad y la frescura de los productos. Una mención especial merece el cliente; quien al ser cada vez más exigente, estimula a las organizaciones a ofrecer productos o servicios de mayor calidad con el propósito de garantizar su fidelidad, generando procesos y actividades que son gestionadas y orientadas hacia el logro de este fin; identificando aquellos aspectos que demanden ser mejorados; para así fortalecer sus ventajas competitivas, situadas bajo una perspectiva de eficiencia y eficacia, con la finalidad de identificar oportunidades de mejora para la atención de los servicios de manera oportuna garantizando la plena satisfacción hacia el cliente. Finalmente, el control de la operación permitirá optimizar recursos, por otro lado, conseguirá que el cliente tenga preferencia hacia la empresa, así como logrará que la organización alcance los mejores beneficios y resultados para la reducción de la pérdida, llevando un control estratégico a través del desmedro, a modo de que el producto sea el más adecuado y brinde rentabilidad a la empresa.

ABSTRACT

The objective of this work is to present the operation controls needed for the elaboration of ground meat in super markets; executing correctly the BPM, just like keeping with the established norms that will allow the super markets to guarantee the innocuous and the freshness of the product. The product in this process goes through a series of phases beginning with the acceptation (cuts for ground meat) and ending with the presentation and the debilitation (as ground meat) For this reason, the people in charge of each area, involved in this process perform different roles and features, the same ones that are instituted by the organization which will allow the final product to be recognized and accepted according to the needs and expectations of the consumer. The consumer deserves a special mention, which by being everyday more demanding encourage the organization to offer products and services of better quality with the intention of keeping the customers loyalty to the company. The organization has activities and processes which are conducted and aimed to the success of the objectives established. To be able to identify those aspects which need to be improved in order to fortify its competitive advantages based under a perspective of effectiveness, the objective will be to improve a fast and full customer satisfaction. Finally, the operation controls would allow to optimized resources, resulting in the consumer preference toward the company and would enable the organization to obtain the best benefits

and results to minimize the losses, carrying a strategic control thought the debilitation so that the product would be the most adequate and would yield income to the company.