

RESUMEN

Autor [Berrocal Vega, C.A.](#)

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 un plan de higiene y plan HACCP en la línea de ají panca molido en la empresa Representaciones Agrícolas S.R.L.

Impreso Lima : UNALM, 2015

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. B477 - T	USO EN SALA
Descripción	193 p. : 7 fig., 15 cuadros, 18 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Product.	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	REPRESENTACIONES AGRICOLAS S.R.L. CAPSICUM FRUTESCENS EMPRESAS HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PRODUCTOS PROCESADOS CONTROL DE CALIDAD ANALISIS DEL CAMINO CRITICO EVALUACION PERU AJI PANCA MOLIDO SISTEMA HACCP	
Otro Autor	Fegan Justo, M.A.	
N° estándar	PE2015000223 B / M EUV Q03	

El presente trabajo de titulación se desarrolló en la empresa Representaciones Agrícolas S.R.L. , el cual tuvo por finalidad presentar una propuesta para asegurar la inocuidad del producto ají panca molido, a través de la elaboración de un plan HACCP para esta línea y un plan de higiene para toda la planta. El diagnóstico y evaluación de la empresa se inició con la aplicación de la lista de verificación de requisitos de higiene en plantas. Con la información obtenida se realizó el análisis correspondiente aplicando las herramientas de calidad como tormenta de ideas y matriz de selección. En el proceso de análisis al aplicar la tormenta de ideas dio como resultado 23 problemas los cuales se seleccionaron de acuerdo a semejanzas, se descartaron las de menor importancia en la fase crítica reduciéndose a siete en total, de los cuales se eligieron cuatro mediante una multivotación. Por último con la ayuda de la matriz de selección se identificó el principal problema a solucionar, con 91 puntos, el mismo que fue: No se garantiza la inocuidad del producto final. A partir del problema identificado se estableció la propuesta de mejora la misma que fue: □ Elaboración de un Plan de higiene para la empresa Representaciones Agrícolas S.R.L. cuyo alcance es toda la planta de la empresa y presenta registros de higiene referidos al local, personal, control de plagas, entre otros y los procedimientos como el de limpieza y desinfección de planta, evaluación de proveedores, identificación y trazabilidad, etc. □ Elaboración de un plan HACCP referido al alcance de la línea de ají panca y cuyo objetivo es obtener un producto inocuo mediante el control de los PCC, que para la línea fueron: □ PCC1: Exceso de pesticidas en la materia prima. □ PCC2: Presencia de *Alternaria alternata* y sus toxinas en la materia prima. □ PCC3: Presencia de vidrio, plástico, pitas, rafias, piedras, terrones, restos de insectos, fragmentos de metales, tornillos, presencia de pelos, heces y plumas. □ PCC4: Sobrevivencia de *E.coli*, coliformes, *Alternaria alternata*, aerobios mesófilos viables y *salmonella sp.* □ PCC5: Desarrollo de *Alternaria alternata*. Para la elaboración del Plan HACCP se aplicó la metodología sugerida por Mortimore y Wallace, (1996) y RM 449-2006 (Ministerio de Salud, 2006) □ Mejorar o comprar equipos nuevos para cumplir las exigencias de los planes elaborados.