

RESUMEN

Autor	<u>Jiménez Munayco, M.C.</u>		
Autor corporativo	<u>Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad</u>		
Título	Manual de buenas prácticas de manufactura y control estadístico del peso de caramelos duros en la empresa EZ Business S.R.L.		
Impreso	Lima : UNALM, 2016		
Copias			
Ubicación	Código		Estado
Sala Tesis	<u>Q03. J55 - T</u>		USO EN SALA
	Descripción	443 p. : 16 fig., 102 cuadros, 76 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis	Trabajo de Titulación (Inglés Alimentarias)	
	Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad	
	Sumario	Sumarios (En, Es)	
	Materia	<u>CARAMELO</u> <u>PESO</u> <u>ENVASADO</u> <u>PROCESAMIENTO</u> <u>ANALISIS DEL CAMINO CRITICO</u> <u>CONTROL DE CALIDAD</u> <u>ANALISIS ECONOMICO</u> <u>GESTION</u> <u>EMPRESAS PRIVADAS</u> <u>EVALUACION</u> <u>EZ BUSINESS S.R.L.</u> <u>BUENAS PRACTICAS DE</u> <u>MANUFACTURA</u> <u>EMBOLSADO CONTROLADO</u> <u>CARAMELOS DUROS</u> <u>PERU</u>	

Otro Autor Yañez Bellido,
A.A.

Nº PE2016000211 B /
estándar M EUVZ Q03; Q02

El presente trabajo de investigación fue desarrollado para la emprsa EZ Business S.R.L. y tuvo como objetivo principal diseñar un Manual de buenas prácticas de manufactura para línea de caramelos duros y aplicar un control estadístico de procesos para la variable peso en la etapa de embolsado de caramelos duros en la presentación de bolsas por 100 unidades con el propósito de cumplir con la normatividad vigente, brindar seguridad a los consumidores y monitorear y controlar el proceso de producción. La evaluación y diagnóstico de la empresa se realizó utilizando la lista de verificación de los requisitos de higiene en planta cuyos resultados indicaron un cumplimiento de las condiciones de higiene en la empresa de “regular” (6 por ciento), mientras que la encuesta para estimar el nivel de costos de calidad indico que la empresa se encuentra en un nivel de costos de calidad de moderado. Asimismo, al aplicar las herramientas de calidad tormenta de ideas y matriz de selección de problemas se identificaron los siguientes problemas principales: Sistemas de aseguramiento de la inocuidad parcialmente documentado y poco eficaz y ausencia de técnicas estadísticas para el control del proceso por lo cual se diseño un manual de buenas prácticas de manufactura para todas actividades relacionadas con la manipulación de alimentos y un control estadístico de procesos para la etapa de embolsado de caramelos duros, el cual mostró que la variable peso en el proceso de embolsado de caramelos duros, presento un promedio de 344.36 g. una desviación estándar de 5.41, una variabilidad del 1.57 por ciento y un Cpk de 0.31.

Abstract

This research work was developed for the EZ Business S.R.L. company and principal objective was to design a Manual of good practices of manufacture line of hard candies and apply a statistical process control for the variable weight at the stage of bagged candies in the presentation of bags for 100 units with the purpose of complying with the regulations, provide security to consumers and monitor and control the production process. Evaluation and diagnosis of the company was

performed using the checklist of hygiene requirements in plant whose results indicated a compliance with the conditions of hygiene in the company of 'regular' (66 per cent). While the survey to estimate the costs of quality level indicated that the company is at a level of quality moderate costs. Also, applying quality tools brainstorming and array of selection of problems were identified the following main problems: assurance system partially

documented and ineffective safety assurance and absence of statistical techniques for the control of the process so we designed a manual of good manufacturing practices for all activities related to food handling and a statistical process control for the stage of bagged candies, which showed that the variable weight in the process of bagging candies present an average of 344.36 g a standard deviation of 5.41, variability of the 1.57 per cent and a Cpk of 0.31.