

## RESUMEN

Autor **Rivera Castillo, N.M.**  
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de**  
corporativo **Especialización y Profesionalización en Gestión de la Calidad Total y**  
**Productividad**  
Título **Plan HACCP para la línea de postre suspiro a la limeña de la pastelería**  
**Morelia S.A.**  
Impreso **Lima : UNALM, 2016**

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis	<b>E21. R59 - T</b>	USO EN SALA
Descripción	126 p. : 8 fig., 7 tablas, 63 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de la Calidad Total y Productividad	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	<b>PASTELERÍA MORELIA S.A.</b> <b>POSTRES</b> <b>PASTELERIA-CONFITERIA</b> <b>ANALISIS DEL CAMINO CRITICO</b> <b>CONTROL DE CALIDAD</b> <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> <b>EVALUACION</b> <b>PERU</b> <b>SUSPIRO A LA LIMEÑA</b> <b>PLAN HACPP</b> <b>SISTEMA HACCP</b>	
	Nº estándar	PE2016000646 B / M EUVZ E21

Morelia S.A. se dedica a la elaboración de postres, pasteles y tortas. En la actualidad tiene implementado el Programa de Higiene y Saneamiento y las Buenas Prácticas de Manufactura en sus procesos. En busca de garantizar la inocuidad de sus productos se ha propuesto implementar el plan HACCP en sus procesos.

Como etapa previa a la propuesta y dado que involucra aspectos relevantes a la propuesta de HACCP, se realizó un diagnóstico de la empresa. Se evaluó las condiciones higiénicas sanitarias de las instalaciones de procesamiento y los programas pre requisitos. Esto se realizó aplicando la Ficha para la Evaluación Sanitaria de Fábricas de Panificación, Galletería y Pastelería (MINSA, 2010) la cual se complementó con los requisitos del Código Internacional de Prácticas Recomendadas Principios Generales de la Higiene de los alimentos (FAO/OMS – Codex alimentarius, 2003). De la evaluación, los resultados demostraron que la empresa tiene una condición calificada como “Bueno”, ya que el porcentaje obtenido fue de 90 por ciento.

Luego se procedió a identificar los aspectos deficitarios que se presentan en la organización. Para ello se utilizaron las herramientas de calidad tales como la tormenta de ideas, matriz de selección y diagrama de Ishikawa. Los resultados obtenidos de la matriz de selección de problemas determinaron como el problema más importante el Sistema de Aseguramiento de Calidad con deficiencias. Es así, que se estableció como propuesta de mejora desarrollar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la línea de postre suspiro a la limeña.

Se desarrolló la propuesta del plan HACCP basado en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas (MINSA, 2006). Del desarrollo de la propuesta se identificó como Punto Crítico de Control (PCC) la etapa de almacenamiento de producto terminado.