

RESUMEN

Autor	Llacsahuanga Carrasco, K.	
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad	
Título	Propuesta de un plan HACCP y control estadístico de proceso en la elaboración de queso mozzarella para la empresa Lacteus S.A.C.	
Impreso	Lima : UNALM, 2014	
Copias		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. L43 - T	USO EN SALA
Descripción	208 p. : 16 fig., 33 cuadros, 63 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Product.	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	LACTEUS S.A.C. SISTEMA HACCP QUESO MOZZARELLA QUESO EMPRESAS COMPLEJOS AGROINDUSTRIALES GESTION CALIDAD CONTROL DE CALIDAD ANALISIS DEL CAMINO CRITICO ANALISIS DE COSTOS METODOS ESTADISTICOS PERU	
Otro Autor	Rosales Espinoza, M.I.	
Nº estándar	PE2015000222 B / M EUVZ Q03	

El presente trabajo de titulación tuvo como objetivo principal diseñar un Sistema para la línea de queso Mozzarella a través de la elaboración del Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y aplicar un control estadístico para la variable pH en la etapa de segundo reposo del proceso de obtención de queso Mozzarella de la empresa Lacteus S.A.C. La evaluación y diagnóstico de la empresa se realizó utilizando herramientas de calidad como listas de verificación, lluvia de ideas y matriz de selección de problemas. Los resultados de la aplicación de la Lista de Verificación de los Requisitos de Higiene en Planta en la empresa Lacteus S.A.C., indicaron que el cumplimiento de las condiciones de higiene en la empresa es "Regular" (81.28 %), mientras que los resultados de la Lista de

Verificación Documentaria de los Prerrequisitos del Sistema HACCP indicó que la empresa "Requiere Mejora" (71.15 %). Asimismo, al aplicar las herramientas de calidad se obtuvieron como principales problemas: Sistema de Gestión de Inocuidad parcialmente documentado y poco eficaz; y escaso uso de técnicas estadísticas para el control de procesos. Por lo que las propuestas de mejora fueron: El desarrollo del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para la línea de queso Mozzarella y la aplicación de un control estadístico para la variable crítica del proceso productivo en la etapa de segundo reposo: el pH. En la elaboración del Plan HACCP se consignan dos puntos críticos de control: Leche cruda como materia prima y Pasteurización como etapa de proceso. Además en la aplicación del Control Estadístico de Procesos se obtuvo como promedio un pH de la cuajada de 5.21 con una desviación estándar de 0.09 lo que indica que esta variable se encuentra dentro de la especificación (5.2 ± 0.2), asimismo el coeficiente de variabilidad de 1.66% mostró que la variable es homogénea.

Abstract

This work had as main objective the design of a system for the line of Mozzarella cheese through the elaboration of the HACCP Plan (Hazard Analysis and Critical Control Points) and the implementation of statistical control for the pH variable in the second stage rest of the process to obtain the Mozzarella cheese in Lacteus SAC Company. The evaluation and diagnosis of the enterprise were done using quality tools such as checklists, brainstorming and problem selection matrix. The Checklist of the Requirements Plant Sanitation indicated that compliance relate to the hygiene conditions in the company was "Regular" (81.28%), while the results of the Checklist of Documentary HACCP Pre-requirements said that the company "Requires Improvement" (71.15%). Also, as results of the implementation of the quality tools, were obtained as major problems: Safety Management System was partially documented and ineffective; and limited use of statistical techniques for control process. Some improvement proposals were: development Plan Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP line Mozzarella cheese and the implementation of statistical control to the critical variable in the production process at the stage of second rest: pH. The elaboration of the HACCP Plan established two critical control points: Raw Milk as raw material and Pasteurization as process step. Also, in the application of Statistical Process Control as a result it was obtained as an average pH of 5.21 with a standard deviation of 0.09 which indicates that the variable is within specification (5.2 ± 0.2), also the coefficient of variability of 1.66% showed that the pH variable of is homogeneous.