**RESUMEN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Autor** | [**Leiva Inga, R.M.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aLeiva+Inga%2C+R.M./aleiva+inga+r+m/-3,-1,0,B/browse) |
| **Autor corporativo** | [**Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias Alimentarias; Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aUniversidad+Nacional+Agraria+La+Molina%2C+Lima+%28Peru%29.++Facultad+de+Industrias+Alimentarias%3B++Ciclo+Optativo+de+Profesionalizaci%7bu00F3%7dn+en+Gesti%7bu00F3%7dn+de+Calidad+Total+y+Productividad/auniversidad+nacional+agraria+la+molina+lima+peru+facultad+de+industrias+alimentarias+ciclo+optativo+de+profesionalizacion+en/-3,-1,0,B/browse) |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Título** | **Propuesta de plan HACCP para el procesamiento de champiñones (Agaricus bisporus) frescos** |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Impreso** | Lima : UNALM, 2016 |

 |

**Copias**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Código** | **Estado** |
|  Sala Tesis |  [**Q04. L45 - T**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/cQ04.+L45+-+T/cq++++04+l45+t/-3,-1,,E/browse)   |  EN PROCESO |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Descripción** | 286 p. : 8 fig., 19 cuadros, 67 ref. Incluye CD ROM |
| **Tesis** | Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias) |
| **Bibliografía** | Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad |
| **Sumario** | Sumarios (En, Es) |
| **Materia** | [**AGARICUS BISPORUS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dAGARICUS+BISPORUS/dagaricus+bisporus/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**ANALISIS DEL CAMINO CRITICO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dANALISIS+DEL+CAMINO+CRITICO/danalisis+del+camino+critico/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**INOCUIDAD ALIMENTARIA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dINOCUIDAD+ALIMENTARIA/dinocuidad+alimentaria/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**CONTROL DE CALIDAD**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCONTROL+DE+CALIDAD/dcontrol+de+calidad/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PROCESAMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPROCESAMIENTO/dprocesamiento/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**EVALUACION**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dEVALUACION/devaluacion/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PERU**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPERU/dperu/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**CHAMPIÑONES FRESCOS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCHAMPI%7bu00D1%7dONES+FRESCOS/dchampinones+frescos/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PLAN HACCP**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPLAN+HACCP/dplan+haccp/-3,-1,0,B/browse) |
| **Otro Autor** | [**Villegas Villagaray, V.K.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aVillegas+Villagaray%2C+V.K./avillegas+villagaray+v+k/-3,-1,0,B/browse) |
| **Nº estándar** | PE2017000028 B / M EUVZ Q04 |

 |

El presente trabajo de titulación se desarrolló en la empresa El Champiñón S.A., el cual tuvo como objetivo principal, diseñar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (HACCP) para el procesamiento de Champiñones (Agaricus bisporus) Frescos, a través de la elaboración de un plan HACCP, así como la implementación del proceso de control de la calidad microbiológica del agua de abastecimiento de la empresa. El diagnóstico y evaluación de la empresa se inició con la aplicación de la lista de verificación de los requisitos de Higiene en Plantas y reglamento de inocuidad agroalimentaria elaborada en base al D.S. 007-98/SA (MINSA 1998) y D.S. N° 004-2011AG (MINAG 2011), obteniendo un porcentaje de cumplimiento de 82.38 por ciento, que califico a la empresa El Champiñón S.A. en un nivel de condiciones higiénicas Bueno, siendo el aspecto con menor puntaje: Control de operaciones (69.6 por ciento); así mismo se aplicó la lista de verificación documentaria de los prerrequisitos del plan HACCP elaborada en base a los criterios de la R.M. 449-2006 (MINSA 1998) obteniendo un nivel de cumplimiento 72.3 por ciento, el que implicó que la empresa El Champiñón S.A. requiere de mejoras. Con la información obtenida se realizó el análisis correspondiente aplicando las herramientas de calidad como tormenta de ideas y la matriz de selección de problemas. En el proceso de análisis al aplicar la tormenta de ideas dio como resultado 26 problemas los cuales se agruparon de acuerdo a semejanzas, se descartaron las de menor importancia en la fase de aclaración reduciéndose a siete en total, de los cuales se eligieron cuatro mediante una multivotación. Finalmente, con la ayuda de la matriz de selección se identificó el principal problema a solucionar, con 133,8 puntos, el mismo que fue: No se cuenta con un sistema de aseguramiento de la inocuidad.

A partir del problema identificado se estableció la propuesta de mejora la misma que fue:

1. Diseño de un sistema HACCP a través de la elaboración de un Plan HACCP, cuyo objetivo fue obtener un producto inocuo mediante la identificación de los PCC (Puntos Críticos de Control) dentro del flujo de procesamiento de champiñones (Agaricus bisporus) frescos (enteros y picados), dando como resultado la identificación de un PCC: Almacenamiento en frio.
2. Control de calidad del agua, cuyo objetivo fue asegurar que el agua utilizada en la producción y todos los procesos de limpieza de la empresa El Champiñón S.A., sea inocua mediante el diseño y documentación de procedimientos, así como la implementación de los procedimientos para el control de la calidad microbiológica del agua de abastecimiento de la empresa El Champiñón S.A.

**Abstract**

This work degree was developed in the company's Champiñón SA, which main objective was to design a system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) for processing of mushrooms (Agaricus bisporus) Fresh through the development of a HACCP plan, and the implementation of process control microbiological quality of water supply company.

Diagnosis and evaluation of the company began with the implementation of the checklist of requirements Plant Hygiene and Food safety regulations drafted based on the S.D. 00798/SA (MINSA 1998) and S.D. No. 004-2011-AG (MINAG 2011), obtaining a compliance rate of 82.38 percent, the company qualify Champignon S.A. at a level of good hygienic conditions, with the appearance with lowest score: Control of operations (69.6 percent); likewise the list of documentary verification of prerequisites HACCP plan developed based on the criteria applied R.M. 449-2006 (MINSA 1998) obtaining a compliance level of 72.3 percent, which meant that the company's Champiñón S.A. It requires improvements. With the information obtained by applying the appropriate analysis quality tools such as brainstorming and problem selection matrix was performed.

In the analysis process by applying brainstorming resulted in 26 problems which were grouped according to similarities, the minor were discarded in the process of clarification reduced to seven in total, of which four were chosen by a multivoting. Finally with the help of the selection matrix solve the main problem, with 133.8 points was identified, it was: Not a system of safety assurance.

From the identified problem the proposed improvements it was established that:

(1) Design of a HACCP system through the development of a HACCP Plan, whose aim was to produce a safe product by identifying CCPs (Critical Control Points) in the processing flow mushrooms (Agaricus bisporus) fresh (whole and chopped), resulting in the identification of a CCP: cold storage.

(2) Control of water quality, whose aim was to ensure that the water used in production and all processes of cleaning company Champignon SA, is safe by design and documentation procedures as well as the implementation of the procedures for the control of the microbiological quality of water supply company Champignon SA.