

## RESUMEN

Autor	<b>Chávez Arzapalo, J.J.</b>	
Autor corporativo	<b>Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad</b>	
Título	<b>Diagnóstico y propuesta de la elaboración de la documentación del sistema NTP-ISO 22000: 2006 para el Restaurante Nuestros Mares S.A.C.</b>	
Impreso	Lima : UNALM, 2016	
<b>Copias</b>		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<b>Q03. C353 - T</b>	USO EN SALA
Descripción	454 p. : 10 fig., 85 cuadros, 42 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<b>RESTAURANTE NUESTROS MARES S.A.C. NORMA NTP-ISO 22000: 2006 PERU RESTAURANTES SERVICIOS DE ALIMENTACION ANALISIS DEL CAMINO CRITICO HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CALIDAD CONTROL DE CALIDAD NORMAS REGLAMENTACIONES GESTION EVALUACION</b>	
Otro Autor	<b>Silva Gálvez, J.L.</b>	
Nº estándar	PE2016000540 B / M EUV Q03; D50	

El presente trabajo consiste en el diagnóstico de la situación actual del restaurante Nuestros Mares S.A.C con el fin de poder determinar una línea base con la cual se pueda elaborar la documentación que le pueda servir a los dueños de restaurantes para una futura implementación y certificación de la norma NTP-ISO 22000:2006. Se procedió a realizar la verificación de requisitos de higiene utilizando el cuestionario de verificación de Higiene en Planta (FAO, 1995) adaptado a restaurantes (Gonzáles, 1997) y la lista de verificación de la norma NTP-ISO 22000:2006. Luego de haber realizado el diagnóstico se procedió a elaborar la documentación necesaria teniendo en cuenta todos los requisitos exigidos por la norma. El plan HACCP se realizó siguiendo la metodología establecida por la norma NTP-ISO 22000:2006 y no la del Codex alimentarius que generalmente se usa. Esta nueva metodología hace énfasis en la utilización de los siete criterios para la determinación de los PCC y PPRop.

The present work consists in the diagnose of the current situation of the restaurant Nuestros Mares S.A.C in order to determine the base line with which one can develop the documentation that can be useful for owners of restaurants for a future implementation and a NTP-ISO 22000:200 certification. We proceed to verify the hygiene requirements using the Plant Hygiene checklist (FAO, 1995) adapted to restaurants (González, 1997) and the NTP-ISO 22000:2006 checklist. Having done the diagnose we proceed to develop the necessary documentation taking into account all the requirements demanded by the NTPISO standard. The HACCP plan was developed according to the methodology established in the NTP-ISO 22000:2006 standard and not using the Codex alimentarius methodology which is the most common used. This new methodology emphasizes the use of seven criteria for CCP (critical control point) and PRPs (Operational Prerequisite Programmes) identification.