

RESUMEN

Autor [Miranda Miranda, C.E.](#)

Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad](#)

Título Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento para el restaurante Amor Peruano

Impreso Lima : UNALM, 2015

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. M57 - T	USO EN SALA

Descripción 357 p. : 6 fig., 19 cuadros, 50 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo de Titulación
(Biólogo; Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Prod.

Sumario Sumario (Es)

Materia [RESTAURANTE AMOR PERUANO](#)
[RESTAURANTES](#)
[HIGIENE DE LOS ALIMENTOS](#)
[SEGURIDAD ALIMENTARIA](#)
[DIRECTRICES](#)
[NORMAS](#)
[DISEÑO](#)
[PERU](#)
[MANUALES](#)
[BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA](#)
[PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO](#)

Otro Autor [Rojas Gómez, K.R.](#)

N° PE2015000461 B /
estándar M EUVZ Q03

El presente Trabajo de Titulación se realizó en el Restaurante Amor Peruano con el propósito de asegurar la inocuidad en el sistema de elaboración de alimentos y bebidas, y cumplir con las actuales exigencias sanitarias mediante el diseño de los Programas Pre-Requisitos. El trabajo se inició recopilando información a través de la revisión de documentos, visitas al restaurante y aplicación de la Lista de Verificación. Dicha lista fue elaborada considerando los requisitos de la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R.M. N° 363-2005/MINSA. Una vez analizada la información se realizó el diagnóstico, en el que se encontró que el restaurante cumple con el 73.86% de los requisitos obteniendo una calificación de Bueno, es decir presenta buenas condiciones sanitarias. Sin embargo, de los 11 aspectos evaluados 3 aspectos (recepción y almacenamiento, preparación, y personal) calificaron como regular y un aspecto (control sanitario) calificó como deficiente, por ello se debían realizar mejoras y acciones correctivas inmediatas. Seguidamente se identificaron los aspectos deficitarios y problemas mediante la tormenta de ideas y la matriz de selección de problemas. A partir de ello se determinó dos problemas importantes: “No se especifican ni aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos” y “No se especifican ni aplican las correctas prácticas de higiene y saneamiento”. Por consiguiente se generaron las siguientes propuestas de mejora: Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de un Plan de Higiene y Saneamiento.