

## RESUMEN

Autor **Núñez del Prado Rodríguez, C.S.**  
 Autor corporativo **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad**  
 Título **Manual de buenas prácticas de manufactura e higiene y saneamiento para salsas cocidas de la empresa El Sanguchón S.A.C.**  
 Impreso Lima : UNALM, 2016

**Copias**

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<b>Q03. N8 - T</b>	USO EN SALA
	Descripción 215 p. : 5 fig., 14 cuadros, 44 ref. Incluye CD ROM Tesis Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias) Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad Sumario Sumario (Es) Materia <b>EL SANGUCHON S.A.C.            MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SALSAS CONTROL DE CALIDAD PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO SALSAS COCIDAS HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCCION ALIMENTARIA DIAGNOSTICO EVALUACION PROCESAMIENTO GESTION PERU</b>	
	Otro Autor <b>Oré Alegría, M.J.</b> N° PE2016000541 B / estándar M EUV Q03	

El trabajo de investigación no experimental tuvo como objetivo realizar un diagnóstico de la calidad e higiene en el proceso productivo de la empresa El Sanguchón S.A.C., a fin de elaborar un plan de Higiene y Saneamiento para dicha empresa y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la línea de salsas cocidas. Para realizar el diagnóstico se utilizó la lista de verificación de los requisitos de higiene en planta, la cual fue elaborada en base al Código Internacional de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius-FAO/OMS, 2003), cuya calificación se basó en la escala de 0 a 1 para cada pregunta formulada en cada aspecto. La calificación se otorgó según el grado de cumplimiento y se realizó en base a los puntajes obtenidos. El puntaje de cumplimiento obtenido fue de 73.25 de un total de 111

puntos, el cual representa un 65.99 por ciento de cumplimiento, correspondiéndole una calificación de condiciones Regulares.

El uso de la lista de verificación de higiene ayudó a determinar aspectos deficientes en cuanto a instalaciones, transporte y almacenamiento, personal, saneamiento, control de plagas y uso de registros.

Como propuesta de mejora se planteó la elaboración de documentación relacionada con los aspectos deficitarios, obtenidos del diagnóstico, como lo es el Plan de Higiene y Saneamiento y el manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En estos se redacta los procedimientos a seguir y los formatos para el registro de las actividades.