

RESUMEN

Autor **Cafferata Montoya, A.F.**
 Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo corporativo**
Optativo de Profesionalización y Especialización en Gestión de Calidad Total y Productividad
 Título **Propuesta de inspección higiénico sanitario en plantas pesqueras e inspección de harina de pescado en el organismo de inspección Fish Inspection**
 Impreso Lima (Peru) : UNALM, 2014

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<u>J14. C3 - T</u>	USO EN SALA
Sala Tesis	<u>J14. C3 - T</u> c.2	USO EN SALA
	Descripción 309 p. : 21 fig., 6 cuadros, 34 ref. Incluye CD ROM Tesis Trabajo de Titulación (Ing Pesquero) Bibliografía Optativo : Pesquería Sumario Sumario (Es) Materia <u>HARINA DE</u> <u>PESCADO</u> <u>RECURSOS</u> <u>PESQUEROS</u> <u>FACTORIAS</u> <u>PESQUERAS</u> <u>INSPECCION</u> <u>HIGIENE</u> <u>LIMPIEZA</u> <u>NORMAS DE</u> <u>BIOSEGURIDAD</u> <u>CONTROL DE</u> <u>CALIDAD</u> <u>HIGIENE DE</u> <u>LOS</u> <u>ALIMENTOS</u> <u>INOCUIDAD</u> <u>ALIMENTARIA</u> <u>PERU</u> <u>PLANTAS</u> <u>PESQUERAS</u> <u>FISH</u> <u>INSPECTION</u>	
	Otro Autor <u>Ly Medina, S.</u> Nº PE2014000091 B estándar / M EUV J14	

El presente trabajo de investigación no experimental tuvo como objetivo realizar una propuesta en el Organismo de Inspección FISH INSPECTION para ampliar su alcance en Inspección Higiénico Sanitaria en Plantas de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos e Inspección de Lotes de Harina de Pescado, en base a la norma NTP ISO/IEC 17020:2009. Para cumplir con el objetivo, se planteó una propuesta de mejora que consistió en elaborar la documentación requerida para una posterior ampliación del alcance del Organismo de Inspección. Para la elaboración del diagnóstico se empleó la lista de verificación de la NTP ISO/IEC 17020:2009, empleando una escala de 0 a 2 puntos para cada pregunta. La calificación del nivel de cumplimiento del Organismo de Inspección se realizó en función a los puntajes totales. De acuerdo al diagnóstico efectuado en el Organismo de Inspección, se obtuvo un puntaje total de 226 de 248 puntos, resultado que evidencia el cumplimiento del 91 % de los requisitos para la Inspección Higiénico Sanitaria en Plantas de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos e Inspección de Lotes de Harina de Pescado. Los incumplimientos encontrados durante el diagnóstico se deben a que el Organismo de Inspección, al ampliar el alcance del proceso de inspección, no cuenta con el personal calificado (descripción de perfiles de puesto), metodología de trabajo, equipos necesarios, formatos de trabajo y seguro de responsabilidad para realizar la Inspección Higiénico Sanitaria en Plantas de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos e Inspección de Lote de Harina de Pescado. Por esta razón, se planteó y desarrolló como una propuesta integral de mejora la elaboración de la documentación requerida para el nuevo alcance: el instructivo "Inspección Higiénica Sanitaria en Plantas de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos", el instructivo "Inspección y Muestreo de Lotes de Harina de Pescado", y la actualización del Manual de Calidad, Manual de Perfiles y procedimiento Proceso de Inspección, del Organismo de Inspección.