

RESUMEN

Autor [Mejía Pérez, K. del P.](#)

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

Título Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura, plan de higiene y saneamiento para la planta de producción de fideos precocidos de la empresa de fideos CHONG S.A.C.

Impreso Lima : UNALM, 2014

Copias

Ubicación Código Estado

Sala Tesis [Q03. M45 - T](#) USO EN SALA

Descripción 190 p. : 5 fig., 5 cuadros, 28 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Optativo: Ind Alimentarias

Sumario Sumario (Es)

Materia [FIDEOS CHONG S.A.C.](#)
[FIDEOS](#)
[FABRICAS](#)
[HIGIENE DE LOS ALIMENTOS](#)
[CONTROL DE CALIDAD](#)
[PROCESAMIENTO](#)
[SEGURIDAD ALIMENTARIA](#)
[GESTION](#)
[PERU](#)
[FIDEOS PRECOCIDOS](#)
[MANUAL DE BUENAS PRACTICAS](#)

Otro Autor [Navarro Atarama, L.H.](#)

Nº PE2014000429 B /

El presente trabajo de investigación no experimental tuvo como objetivo realizar un diagnóstico del proceso de producción, identificar los aspectos deficientes de la empresa y elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura y un manual de higiene y saneamiento para la empresa de fideos precocidos CHONG S.A.C. Para la elaboración del diagnóstico se utilizó la lista de verificación de los requisitos de higiene en planta (FAO, 2003), empleando una escala de 0 a 1 para cada pregunta. La calificación se otorgó según el porcentaje del cumplimiento y se realizó en función a los puntajes totales obtenidos por la empresa. De acuerdo con los resultados, el puntaje obtenido por la empresa CHONG S.A.C. es de 48.5 puntos un total de 129 puntos, el cual representa un 37.60 por ciento de cumplimiento, para el cual corresponde una calificación de condiciones MALAS. El uso de la lista de verificación de higiene en planta, determino aspectos deficientes en las instalaciones, transporte, almacenamiento, equipos, personal, saneamiento, control de plagas y uso de registros. Por esta razón, se planteó y se desarrolló como una propuesta integral de mejora la elaboración de la documentación de los principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos tal como el manual de buenas prácticas de manufactura y practicas generales de higiene en la manipulación, desarrollado en el manual de higiene y saneamiento.