

RESUMEN

Autor [Guerra Cáceres, S.Z.](#)

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

Título Manual de buenas prácticas de manufactura, planes de higiene - saneamiento y rastreabilidad en una central de cortes de cerdo

Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03.G8474 - T	USO EN SALA

Descripción 374 p. : 13 fig., 16 cuadros, 54 ref. Incluye CD ROM

Tesis Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [CERDO](#)

[CARNE DE CERDO](#)

[CORTE](#)

[DISEÑO](#)

[INOCUIDAD ALIMENTARIA](#)

[ANALISIS DEL CAMINO CRITICO](#)

[CONTROL DE CALIDAD](#)

[HIGIENE DE LOS ALIMENTOS](#)

[GESTION](#)

[EVALUACION](#)

[PERU](#)

[DESPOSTE DE CERDO](#)

[MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE](#)

[MANUFACTURA](#)

[PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO](#)

[PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS](#)

ESTANDARES DE SANEAMIENTO
PLAN INTERNO DE RASTREABILIDAD
TRAZABILIDAD

Nº
estándar

PE2017000203 B / M EUVZ Q03

Ante la alta incidencia de problemas de salud pública ocasionados por enfermedades transmitidas por alimentos y particularmente por deficiencias en la higiene y buenas prácticas de procesamiento de animales y sub productos; en mercados, mataderos y centros de despiece; esta investigación plantea el diseño de programas pre-requisitos para la inocuidad (Manual BPM, Plan de Higiene y Saneamiento) y un plan interno de rastreabilidad para el desposte de cerdo en la empresa Pecuaria Adrianzén S.A.C., dedicada al procesamiento primario de carne de cerdo. Asimismo, como parte experimental, el trabajo incluye el diseño y la implementación del procedimiento de selección y evaluación de proveedores críticos. La documentación respectiva se diseñó de acuerdo a los requisitos del DS N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (SENASA, 2011a) y de la normativa nacional vigente, tomando en consideración las recomendaciones del *Codex Alimentarius*. La primera etapa de la investigación consistió en recolectar información, a través de entrevistas con el personal y la alta dirección, análisis de reclamos y devoluciones, y aplicación de la Lista de verificación de higiene en planta, cuyo análisis determinó que los aspectos de Saneamiento y Control de Plagas y de Entrenamiento e Higiene de Personal presentan condiciones no aceptables. Asimismo, mediante la aplicación de las herramientas de calidad Tormenta de ideas y Matriz de Selección de Problemas, se identificó aspectos deficitarios importante que corroboraron el problema materia de investigación, como fue la ausencia de programas pre-requisitos para la inocuidad de los alimentos y la ausencia de planificación y ejecución de un proceso de selección y evaluación de proveedores; cuyo diseño e implementación, respectivamente, constituyeron los objetivos de este trabajo.

Los sistemas diseñados permitirán iniciar el proceso de aseguramiento de la inocuidad de los productos de la empresa, facilitando el posterior establecimiento del sistema HACCP.

Abstract

Given the high incidence of public health problems caused by foodborne diseases and particularly by poor hygiene and bad practices and processing of animal by-products; markets, slaughterhouses and cutting plants; This research raises the design prerequisites for food safety (GMP Manual, Sanitation and Hygiene Plan) and an internal traceability plan for deboning pork, for Pecuaría Adrianzén S.A.C., a pork primary processing business. Also, as experimental, the work includes design and implementation of the procedure for selection and evaluation of critical suppliers. Documentation was designed according to the requirements of Decree No. 004-2011 Agrifood Safety Regulations and other current Peruvian legislation, it also considers, taking into consideration the *Codex Alimentarius* recommendations. The first stage of research was to collect information through interviews with staff and management, complaints and returns analysis, and implementation of Plant hygiene checklist, those analysis determined that aspects of sanitation and Pest Control and Personal Hygiene Training present unacceptable conditions. Then, through application of quality tools such as Brainstorming and Selection Matrix Problem; there were identified important missing elements, that corroborate the material research problem, as are the absence of prerequisite programs for food safety and the absence of planning and execution of selection and evaluation process of suppliers; whose design and implementation, respectively, are the objectives of this work. Designed systems will allow the beginning of food safety assurance process, facilitating the subsequent establishment of HACCP.