

RESUMEN

Autor [Ortiz Rojas, V.J.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Ciclo corporativo](#)
Título [Optativo de Gestión de Calidad Total y Productividad](#)
Elaboración de un plan HACCP para la línea de chocolate para raza de la empresa Chocodulce S.C.R.L.
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis [Q03. 07 - T](#) USO EN SALA

Descripción 110 p. : 5 fig., 11 cuadros, 39 ref. Incluye CD ROM

Tesis Trabajo Académico (Inglnd Alimentarias)

Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [CHOCOLATE](#)

[EMPRESAS](#)

[ANALISIS DEL CAMINO CRITICO](#)

[CONTROL DE CALIDAD](#)

[INOCUIDAD ALIMENTARIA](#)

[PROCESAMIENTO](#)

[EVALUACION](#)

[PERU](#)

[CHOCOLATE PARA TAZA](#)

[PLAN HACCP](#)

[MANTECA DE CACAO](#)

[CHOCODULCE S.C.R.L.](#)

Nº estándar PE2017000237 B / M EUV Q03

El presente trabajo de investigación no experimental fue desarrollado para la empresa CHOCODULCE S.R.C.L., tuvo como finalidad presentar una propuesta para asegurar la inocuidad del producto chocolate para taza, a través de la elaboración de un plan HACCP. La evaluación de la empresa se inicio con la aplicación de la Lista de Verificación de los Requisitos de Higiene en Planta basada en el DS N° 007-98-SA (MINSA, 1998), donde se analizaron las posibles debilidades de la empresa con los datos obtenidos se aplicaron las herramientas de calidad: Tormenta de ideas y matriz de selección. La generación de ideas dio como resultado 23 problemas, luego en la fase de aclaración se eliminaron los repetitivos obteniéndose así, seis problemas, los cuales se agruparon en cuatro aspectos. En la etapa de multivotación se eligieron tres de estos grupos y por ultimo con la ayuda de la matriz de selección se identifico un problema general que engloba los tres anteriores. El chocolate para taza de la empresa CHOCODULCE S.R.C.L. tiene una gran demanda por lo que constituye su

principal ingreso, por lo que se decidió elaborar el plan HACCP para esta línea de producción. De la misma manera, los clientes de esta empresa le exige que cuente con un sistema que asegure la inocuidad de sus productos. Por otro lado, son cada vez mas frecuentes y rigurosas las inspecciones a las instalaciones de la empresa lo que la obliga a mantener y mejorar la infraestructura, así como mantener un sistema documentado.

Abstract

The present non-experimental research work was developed for the company CHOCODULCE S.R.C.L., with the purpose of presenting a proposal to assure the safety of the product chocolate to cup, through the elaboration of a HACCP plan. The evaluation of the company began with the application of the Checklist of the Requirements of Hygiene in Plant based on DS No. 007-98-SA (MINSA, 1998), where the possible weaknesses of the company with the data were analyzed. Obtained were applied the tools of quality: Storm of ideas and matrix of selection. The generation of ideas resulted in 23 problems, then in the clarification phase the repetitives were eliminated, obtaining six problems, which were grouped into four aspects. In the multivariate stage three of these groups were chosen and finally with the help of the selection matrix a general problem was identified that encompasses the three previous ones. The company chocolate cup CHOCODULCE S.R.C.L. Has a high demand for what constitutes its main income, so it was decided to develop the HACCP plan for this production line. In the same way, the customers of this company requires you to have a system that ensures the safety of your products. On the other hand, inspections of the company's facilities are increasingly frequent and rigorous, which forces it to maintain and improve the infrastructure, as well as maintain a documented system.