

RESUMEN

Autor [Napán Ortega, A.L.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad](#)
Título Elaboración de un plan HACCP para la línea de cortes de carne de cerdo refrigerados en la empresa Pecuaria Gutiérrez S.A.C.
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación Código Estado

Sala Tesis [Q03.N3 - T](#) USO EN SALA

Descripción 212 p. : 10 fig., 15 cuadros, 65 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo de Titulación (Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [CARNE DE CERDO](#)
[CARNE CONGELADA](#)
[CALIDAD DE LA CARNE](#)
[CORTE](#)
[REFRIGERACION](#)
[HIGIENE DE LOS ALIMENTOS](#)
[ANALISIS DEL CAMINO CRITICO](#)
[INOCUIDAD ALIMENTARIA](#)
[PERU](#)
[CARNE DE CERDO REFRIGERADO](#)
[PLAN HACCP](#)
[PECUARIA GUTIERREZ S.A.C.](#)

Otro Autor [Pérez Wong, E.C.S.](#)

Nº PE2017000326 B /
estándar M EUVZ Q03

Ante las deficiencias sanitarias que aún se presentan en el manejo de la carne y las diversas prácticas que se realizan que atentan directamente la calidad e inocuidad del alimento; esta investigación plantea el diseño de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) orientado a garantizar la inocuidad de los cortes de carne de cerdo refrigerados en la empresa Pecuaria Gutiérrez S.A.C., dedicada al procesamiento primario de carne de cerdo. Se llevó a cabo, a través de la determinación de peligros, la identificación de los Puntos Críticos de Control (PCC), el establecimiento de Límites críticos, el Plan de acciones correctivas y el establecimiento de procedimientos de documentación y verificación. La metodología utilizada se fundamentó en la aplicación de los Siete Principios Básicos establecidos por el MINSA (2006). Como parte experimental, el trabajo incluye la comparación entre dos tipos de desinfectantes: orgánico (Kilol L-20) y químico (Hipoclorito de sodio) a concentraciones de 400 ppm y 100 ppm respectivamente; con la finalidad de evaluar la efectividad de la desinfección de cortes de carne de cerdo. 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, aplicación de la Lista de verificación de higiene en planta y aplicación de la Lista de verificación documentaria de los pre-requisitos del sistema HACCP, cuyos análisis determinaron que la empresa presenta un nivel bueno pero requiere mejoras y acciones correctivas en ciertos aspectos. Así mismo, mediante la aplicación de las herramientas de calidad Tormenta de ideas y Matriz de Selección de Problemas, se identificó aspectos deficitarios importantes que corroboraron el problema materia de investigación, como fue la ausencia de un Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad; cuyo diseño e implementación constituyó el objetivo de este trabajo.

Summary

Before the sanitary deficiencies still occur in the handling of meat and to the various practices that are still performed which affect directly the quality and safety of food; This investigation presents the design of a Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) aimed at ensuring the safety of chilled pork cuts in the company Pecuaria Gutiérrez S.A.C., dedicated to primary processing of pork. This was carried out through the determination of hazards, the identification of Critical Control Points (CCP), establishing critical limits, corrective Action Plan and the establishment of documentation and verification procedures. The methodology is based on the application of the seven basic principles established by MINSA (2006) and the current national legislation, taking into account the recommendations of the *Codex Alimentarius*. Also, as experimental part, the work includes the comparison between two types of disinfectants: organic (Kilol L-20)

and chemical (Hipoclorito de sodio) at concentrations of 400 ppm and 100 ppm respectively; in order to evaluate the effectiveness of both disinfectants. The first stage of the research was to gather information, through interviews with staff and senior management, analysis of claims and returns, the application of the checklist hygiene and the application of the checklist to documents prerequisite programs of HACCP, from these analysis was determined that the company presents a good level but requires improvements and corrective actions in certain aspects. Also, by applying quality tools Brainstorming and Selection Matrix Problems, it was identified important deficient aspects corroborating the problem of the investigation, like was the absence of a System Safety Assurance; whose design and implementation is the objective of this work.