

RESUMEN

Autor **Lam Manchego, K.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 **Diagnóstico y propuesta de un manual de programa de higiene para una empresa de comercialización de recursos hidrobiológicos refrigerados y congelados**
 Impreso **Lima : UNALM, 2016**

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. L3 - T	USO EN SALA
Descripción	247 p. : 10 fig., 24 tablas, 57 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo de Titulación (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de la Calidad Total y Productividad	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS PROGRAMA DE HIGIENE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS PERU EVALUACION PRO YIN PRODUCTOS PESQUEROS EMPRESAS COMERCIALES PRODUCTOS CONGELADOS MERCADERO CALIDAD DE PROCESAMIENTO ANÁLISIS DEL CAMINO CRÍTICO INOCUIDAD ALIMENTARIA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS GESTION NORMAS	
N° estándar	PE2016000638 B / M EUVZ Q03; Q02	

El presente trabajo tuvo como objetivo realizar un diagnóstico, determinar los problemas principales y plantear una propuesta de mejora para la empresa Pro Yin, dedicada a la comercialización de recursos hidrobiológicos refrigerados y congelados. Para ello, se aplicó la lista de verificación de higiene en planta, basada en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en la cual se obtuvo 68 puntos de cumplimiento, que corresponde a condiciones “deficientes” de higiene. Así mismo, se aplicó la encuesta de estimación de

costos de calidad, obteniéndose un porcentaje del costo total de calidad respecto a las ventas brutas de 10,19%, que ubica a la empresa en un rango de costo de calidad “moderado-alto”; es decir, tiene una gestión de la calidad orientada más a la evaluación que a la prevención. Para identificar y seleccionar los principales problemas, se utilizaron herramientas de calidad como la tormenta de ideas y la matriz de selección de problemas, y a partir de ello, se estableció la propuesta de mejora. De acuerdo a los resultados obtenidos, la principal deficiencia de la empresa es no contar con procedimientos escritos, registros, programas de capacitación, mantenimiento y calibración. Por ese motivo, la propuesta consiste en elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y un Programa de Higiene en base a la normativa nacional sobre inocuidad en alimentos, en este caso el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, aplicables a las etapas de extracción o recolección, transporte, procesamiento y comercialización de recursos hidrobiológicos. Finalmente, se realizó una comparación entre la situación actual de la empresa y la que se alcanzaría luego del desarrollo de la propuesta de mejora.