

RESUMEN

Autor [Macedo Ipince, K.B.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título Propuesta de mejora en la gestión de materias primas de una empresa de culinarios
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	E20. M33 - T	EN PROCESO
	Descripción	42 p. : 4 fig., 4 cuadros, 30 ref. Incluye CD ROM
	Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)
	Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias
	Sumario	Sumarios (En, Es)
	Materia	INDUSTRIUA ALIMENTARIA MATERIAS PRIMAS GESTION INVESTIGACION OPERATIVA SEGURIDAD ALIMENTARIA EXISTENCIAS DE ALIMENTOS SUMINISTRO DE ALIMENTOS CONSUMIDORES EVALUACION PERU GESTION DE MATERIAS PRIMAS TRAZABILIDAD CADENA DE SUMINISTRO
	Nº estándar	PE2018000007 B / M EUV E20

En la actualidad han incrementado los incidentes de seguridad alimentaria en la industria de alimentos y es así como la confianza del consumidor se pierde con facilidad, por esta razón, los problemas relacionados con la calidad y seguridad de los alimentos han tomado mayor relevancia. En la búsqueda de asegurar la calidad de los alimentos y de capturar la confianza del consumidor, muchas empresas han desarrollado un sistema de trazabilidad para visualizar la cadena de

suministro y así evitar incidentes de seguridad alimentaria. Este trabajo tiene por objetivo presentar una propuesta de mejora en la gestión de materiales en una empresa de culinarios mediante el establecimiento de documentación clave que permite asegurar la trazabilidad. Los resultados de esta implementación mejoran la seguridad y calidad de los alimentos de la empresa de culinarios, minimiza el impacto en costo del retiro de producto problema del mercado y asegurar la rápida reacción para el retiro de producto problema del mercado.

ABSTRACT

Nowadays incidents of food safety in the food industry have increased and it is as well as the confidence of the consumer gets lost with facility, for this reason, problems related to quality and safety of food have taken major relevancy. In the search of assuring the quality of the food and of capturing the confidence of the consumer, many companies have developed a traceability system to visualize the supply chain and this way avoid incidents of food safety. This monographic work has as aim objective to offer an improvement in the material management of a culinary company by means of the establishment of key documentation that assures traceability. The results of this implementation improve the safety, quality of the products of the culinary company, minimizes the impact in cost of the recall of product in the market and assures a rapid reaction during the recall of product of the market.