

RESUMEN

Autor [Mejia Bilibio, J.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título Programa de saneamiento en la industria cárnica
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. M453 - T	EN PROCESO
Descripción	45 p. : 4 fig., 10 cuadros, 19 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	INDUSTRIA DE LA CARNE INDUSTRIA ALIMENTARIA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS LIMPIEZA DESINFECCION EVALUACION PERU PROGRAMA DE SANEAMIENTO INDUSTRIA CARNICA SECTOR CARNICO	
Nº estándar	PE2018000006 B / M EUV Q03	

Desde hace algún tiempo en el país se le da mayor importancia a la limpieza en la industria alimentaria, debido a los rigurosos controles de calidad que las entidades del estado encargadas de proteger al consumidor exigen; por lo tanto se van dejando de lado algunos productos que no son recomendados para tal fin, como detergente industrial, quita sarro, entre otros. Este proyecto busca plasmar la experiencia adquirida en los años de trabajo que llevo aprendiendo en desarrollar los correctos programas de saneamiento en los procesos de producción de la industria cárnica, donde sus principales enemigos son la Listeria monocytogenes, Escherichia coli O:157, Clostridium perfringes y Salmonella. El proyecto presentará el desarrollo de diversos programas de saneamiento, desde el inicio de

la cadena de producción, como la correcta desinfección en las carcasas, pasando por canaletas, hasta la limpieza en los equipos de trabajo; puesto que se ha encontrado en muchos casos que la fuente de contaminación vienen con las materias primas, en otros casos pueden estar adheridas a las canaletas o a las paredes.

ABSTRACT

For some time in the country, cleanliness has been given greater importance in the food industry, due to the rigorous quality controls that the state entities in charge of protecting the consumer demand; therefore they are leaving aside some products that are not recommended for this purpose, such as industrial detergent, tartar remover, among others. This project seeks to capture the experience gained in the years of work I have been learning to develop the correct sanitation programs in the production processes of the meat industry, where its main enemies are *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O: 157, *Clostridium perfringens* and *Salmonella*. The project will present the development of various sanitation programs, from the beginning of the production chain, such as the correct disinfection in the carcasses, through gutters, to cleaning in the work teams; since it has been found in many cases that the source of contamination comes with the raw materials, in other cases they can be adhered to the gutters or walls.