

RESUMEN

Autor [Arce Rodríguez, J.L.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Ciencias](#)
Título **Implementación del sistema de certificación en seguridad alimentaria (FSSC 22000) en la empresa Bartori SAC**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. A734 - T	USO EN SALA
	Descripción 50 p. : 18 fig., 17 tablas, 48 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Trabajo Monográfico (Biólogo)	
	Bibliografía Facultad : Ciencias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia BARTORI SAC BARQUIROLL PREMIUM FSSC 22000 INDUSTRIA ALIMENTARIA FABRICAS SEGURIDAD ALIMENTARIA CONTROL DE CALIDAD NORMAS EVALUACION PERU SISTEMA DE CERTIFICACION OBLEAS BARQUILLOS	
	Nº PE2018000100 B estándar / M EUV Q02	

El presente trabajo de titulación se desarrolló en la empresa BARTORI S.A.C., ubicada en el Distrito de SANTA MARIA DE HUACHIPA. El objetivo del trabajo fue elaborar, como propuesta de mejora en calidad e inocuidad, el manual de "Buenas Prácticas de Manufactura", "Programa de Higiene y Saneamiento", "Plan HACCP" y alinear a las normas ISO 22000:2005, FSSC 22000:2013 (Food), ISO/TS 22002-1 para Línea de Fabricación de Obleas: "Barquiroll Premium" de la empresa BARTORI S.A.C. para obtener el diagnóstico, primero se realizaron visitas a las

instalaciones de la empresa, entrevistando a la gerencia para comunicarles los objetivos del trabajo. En estas visitas coordinadas se evaluó la situación de la empresa a través de entrevistas con los responsables de las distintas áreas de la empresa, obteniéndose información objetiva sobre los procesos, la infraestructura, el personal, la documentación interna y las actividades que se desarrollan en la empresa. Se aplicó una lista de verificación de los requisitos de Higiene en plantas adaptada del D.S N° 007-98- S.A, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, con la cual la empresa obtuvo un puntaje de 71 puntos de un total de 95 puntos obteniéndose 73.7 % de cumplimiento en los requisitos. Con esta puntuación la empresa se califica como "REGULAR" en la gestión de los principios generales de higiene de los alimentos. Para definir la propuesta de mejora se usó herramientas de calidad tales como: Tormenta de Ideas, Matriz de Selección y el diagrama de Causa- Efecto; de las cuales se obtuvo como resultado la necesidad de que la empresa cuente con un plan de Higiene y Saneamiento, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y manual HACCP para la línea de Fabricación de Obleas: "Barquiroll Premium" los cuales son documentos básicos para garantizar que se trabaja en condiciones higiénicas garantizando la inocuidad de los productos que elabora.

Abstract

The present titration work was developed in the company BARTORI S.A.C., located in the district of SANTA MARIA DE HUACHIPA. The objective of the work was to develop, as a proposal for improvement in quality and safety, the manual of "Good Manufacturing Practices", "Hygiene and Sanitation Program", "Plan HACCP" and to align to standards ISO 22000: 2005, FSSC 22000 : 2013 (Food), ISO / TS 22002-1 for Wafer Production Line: "Barquiroll Premium" from the company BARTORI SAC to obtain the diagnosis, visits were first made to the company's facilities, interviewing the management to communicate the objectives of the work. In these coordinated visits, the company's situation was assessed through interviews with the heads of the different areas of the company, obtaining objective information on the processes, infrastructure, personnel, internal documentation and the activities carried out in the company. A checklist of the Hygiene requirements in plants adapted from DS N° 007-98- SA, Regulation on Surveillance and Sanitary Control of Food and Beverages was applied, with which the company obtained a score of 71 points out of a total of 95 points obtaining 73.7% compliance in the requirements. With this score the company qualifies as "REGULAR" in the management of the general principles of food hygiene. To define the improvement proposal, quality tools were used such as: Storm of Ideas, Selection Matrix and the Cause-Effect diagram; which resulted in the need for the company to have a Hygiene and Sanitation plan, Manual of Good Manufacturing Practices and HACCP manual for the line of Manufacture of Wafers: "Barquiroll Premium" which are basic documents to guarantee that you work in hygienic conditions, guaranteeing the safety of the products you make.