

## RESUMEN

Autor [Lissón Vargas, R.F.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad](#)  
Título **Propuesta de una manual de buenas prácticas de manufactura y un plan de higiene y saneamiento para el restaurante El Sanguchón**  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q03. L57 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	335 p. : 3 fig., 18 cuadros, 47 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Ind Alimentarias; Biólogo)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">RESTAURANTES</a> <a href="#">HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</a> <a href="#">SEGURIDAD ALIMENTARIA</a> <a href="#">NORMAS</a> <a href="#">DISEÑO</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</a> <a href="#">PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO</a> <a href="#">MANUALES</a> <a href="#">EL SANGUCHON</a> <a href="#">BPM</a>	
Otro Autor	<a href="#">Mejía Orellana, M.A.</a>	
Nº estándar	PE2018000557 B / M EUV Q03	

La investigación se realizó en la planta de procesamiento del Restaurante “EL SANGUCHÓN” con el fin de adoptar normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e Higiene y Saneamiento (HyS) que garanticen un adecuado proceso de elaboración en la preparación de los alimentos y disminuir los riesgos relacionados con la inocuidad, la calidad, y reducir los costos de producción. Para el diagnóstico se realizaron entrevistas con la alta dirección y con el personal de calidad y producción, se revisó la documentación interna de la empresa y se realizaron observaciones in situ. Asimismo se aplicó la lista de verificación de los requisitos de higiene en planta (FAO 1997); y se obtuvo un porcentaje de cumplimiento equivalente a 70,4 por ciento lo que indicó un nivel de “condiciones regulares” de los requisitos de higiene. Para la determinación de los aspectos deficitarios, se identificaron los problemas de la empresa empleando las herramientas de calidad como la tormenta de ideas, matriz de selección de problemas. La tormenta de ideas generó 19 problemas relacionados con la higiene en planta, agrupando dichos problemas en 7 problemas claves. La matriz de selección de problemas determinó los dos problemas principales: “la falta de ajustes en el diseño y posterior implementación de las BPM” y la “falta de capacitación del personal respecto a las BPM e HyS”. Con los resultados obtenidos se estableció la propuesta de mejora, la cual fue elaborar un manual de BPM y un plan de HyS, tomando como guía el reglamento sobre Vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N°007-98.S.A), La Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines R.M N° 363-2005/MINSA, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos según Codex (2003) y el reglamento de Ley de Inocuidad de los Alimentos (D.S N°034-2008-AG).

## **Abstract**

The investigation was made in the processing plant of the Restaurant "THE SANGUCHÓN" with the purpose of adopting norms of Good Practices of Manufacture (BPM), Hygiene and Cleaning (HyS) that guarantee a suitable process of elaboration in the preparation of foods and to diminish the risks related to food safety, quality, as well as to reducing production costs. For the diagnosis, interviews of high direction with Quality and Production personnel were made. The internal documentation of the company was reviewed and observations in situ were made. Also, the list of verification of the requirements of hygiene in plant was applied (the FAO 1997). A percentage of fulfillment equivalent to 70.4 percent was obtained which indicated a level of "regular conditions" of the hygiene requirements. For the determination of the deficit aspects, the company problems were identified using the tools of quality like the storm of ideas and matrix of selection of problems. The storm of ideas generated 19 problems related to the hygiene in plant. Grouping these problems in 7 key areas. The matrix for the selection of problems determined that the main problems were both: "the lack of adjustments in the design and later implementation of the BPM" and the "lack of qualification of the personnel with respect to the BPM and HyS". With the obtained results, an improvement proposal was written, which was to be used as a guide to create an elaborate manual of BPM and a plan of HyS, taking the regulation on Monitoring and sanitary control of Foods and Drinks (D.S N° 007 - 98. S.A., the Sanitary Norm for the Operation of Restaurants and compatible Services R.M N° 363-2005/MINSA, the General Principles of Hygiene of Foods per Codex (2003) and the regulation of Law for food safety (D.S N°034-2008-AG).