

RESUMEN

Autor [Espiritu Egoavil, M.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Zootecnia: Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad](#)
Título **Propuesta del sistema de gestión de inocuidad agroalimentaria para una empresa de alimentos balanceados de monogástricos**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

| Ubicación | Código | Estado |
|---------------------|--|-------------|
| Sala Tesis | Q53. E7 - T | USO EN SALA |
| Descripción | 209 p. : 4 fig., 6 cuadros, 41 ref. Incluye CD ROM | |
| Tesis | Trabajo Académico (Ing Zootecnista) | |
| Bibliografía | Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad | |
| Sumario | Sumario (Es) | |
| Materia | ANIMAL MONOGASTRICO PIENSOS CONCENTRADOS EMPRESAS INOCUIDAD ALIMENTARIA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD ANALISIS DEL CAMINO CRITICO METODOS EVALUACION PERU SISTEMA HACCP PLANTA DE ALIMENTOS BALANCEADOS | |
| Otro Autor | Ucañay Quesquen, P.P. | |
| Nº estándar | PE2018000213 B / M EUV Q53; Q54 | |

El presente trabajo de Titulación desarrolla el caso de la Planta de Alimentos balanceados "La Molina"; una planta procesadora de alimentos balanceados para las distintas especies animales cuyos objetivos son producir alimentos de calidad, altamente nutritivos para cada especie animal, y desarrollar investigaciones en nutrición y Alimentación de los mismos. El objetivo principal del trabajo fue proponer un sistema de gestión de la inocuidad Agroalimentaria en base al reglamento de la gestión de la Inocuidad Agroalimentaria (D.S. 004-2011 - AG) para la Planta de Alimentos Balanceados "La Molina" en la línea de monogástricos. Los objetivos específicos incluyeron un diagnóstico de la situación actual de la organización en relación al cumplimiento del Reglamento de la Inocuidad Agroalimentaria, propuesta de Procedimientos Operativos de Estandarización y Saneamiento, un manual de BPM, HACCP para la línea de monogástricos según los lineamientos del Codex Alimentarius y la implementación del plan interno de Rastreabilidad establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). La metodología consistió en visitas a las instalaciones de la empresa, entrevistas con el personal de todos los niveles, observación del entorno, revisión de documentos y posterior análisis, finalizando con la propuesta de mejora. Mediante la aplicación de listas de verificación a los requisitos del Reglamento de la Inocuidad Agroalimentaria se logró identificar que la organización carece de la implementación de este reglamento ya que no cuenta con la aplicación y documentación del Plan Interno de Rastreabilidad, de HACCP para la línea de monogástricos. Los principales resultados obtenidos

fueron los siguientes: en relación a las Buenas Prácticas de Manufactura se obtuvo un nivel de cumplimiento de 6.9 calificándose como regular; en relación a los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se obtuvo una condición regular. Se elaboró una propuesta de mejora basada en la elaboración del manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos estandarizados de Saneamiento (POES), Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para la línea de monogástricos y además del Plan Interno de Rastreabilidad. Tanto la elaboración del manual de POES y HACCP se basaron en las recomendaciones dadas por el Codex Alimentarius, teniendo en cuenta también las normas técnicas peruanas pertinentes relacionadas con el producto y el proceso; mientras que para el plan de rastreabilidad se consideró los aspectos y criterios establecidos por la organización competente SENASA