

## RESUMEN

Autor [Parra Gómez, F.A.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Manejo de productos no conformes en la industria avícola mediante lineamientos de la norma ISO 9001-2008**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q03. P37 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	112 p. : 39 fig., 5 cuadros, 8 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Profesional (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">POLLO</a> <a href="#">INDUSTRIA DE LA CARNE</a> <a href="#">INOCUIDAD ALIMENTARIA</a> <a href="#">CALIDAD</a> <a href="#">HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</a> <a href="#">CARNE DE POLLO</a> <a href="#">SUBPRODUCTOS DE LA CARNE</a> <a href="#">NORMAS</a> <a href="#">GESTION</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">PRODUCTOS NO CONFORMES</a> <a href="#">NORMA ISO 9001: 2008</a> <a href="#">INDUSTRIA AVICOLA</a>	
Nº estándar	PE2018000658 B / M EUV Q03	

El presente trabajo muestra el Sistema del Manejo de Productos No Conformes, de una de las empresas líderes en la industria avícola del Perú, el cual fue establecido bajo las directrices de la norma ISO 9001:2008 y que actualmente es aplicado en el Proceso Productivo-Comercial de la empresa. Dicho sistema logró la participación activa de las áreas de Logística, Crianza, Producción, Comercial, Aseguramiento de la Calidad y Gerencia, pues la finalidad de esta integración, fue lograr el control de riesgos de los productos no conformes, originados por diversos factores provenientes de la materia prima como del Proceso Productivo-Comercial. Para iniciar el desarrollo de este sistema, se puso en acción un plan de estudio que identificó, definió y clasificó las no conformidades, llamadas también defectos. Este estudio se realizó evaluando la gravedad de los daños que ocasionarían las no conformidades, en función a: La salud de los clientes y la rentabilidad de la empresa. De esta manera se logró conseguir una notable mejora, tanto en el Sistema de Inocuidad de la empresa como en la rentabilidad de la misma.

### Abstract

The present work shows the System Handling of Nonconforming Products, from one of the leading companies in the poultry industry of Peru, which was established with ISO 9001:2008 guidelines. and is currently applied in the

productive-commercial process of the company. To start the development of this system, a study plan was put into action that identified, defined and classified nonconformities, also called defects. This study was carried out evaluating the severity of the damages that nonconformities would cause, based on: The health of customers and the profitability of the company. In this way, a remarkable improvement was achieved, both in the System of the company, and in the profitability of it.