



**Universidad Nacional Mayor de San Marcos**

**Universidad del Perú. Decana de América**  
**Facultad de Ciencias Administrativas**  
**Unidad de Posgrado**

**“Influencia del sistema HACCP en la mejora continua  
de la línea de comidas preparadas en un autoservicio -  
Lima, 2015”**

**TESIS**

Para optar el Grado Académico de Magíster en Administración  
con mención en Gestión Empresarial

**AUTOR**

**Gilda ROSAS APARICIO**

Lima, Perú

2018

## RESUMEN

Durante los últimos años, la seguridad alimentaria se ha convertido en un tema de interés nacional en muchos países. Por medio del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), las empresas alimentarias responden a los potenciales peligros que podrían afectar a la inocuidad de los alimentos y por ende, a la salud de las personas.

**Objetivo:** Se determinó de qué manera ha influido el sistema HACCP en la mejora continua de la Línea de Comidas Preparadas en un autoservicio en Lima durante el año 2015. El nombre de la organización objeto de estudio se ha mantenido en reserva por motivos de seguridad.

**Método:** La investigación fue de tipo preexperimental y se trabajó con el diseño de prueba/posprueba con un solo grupo.

**Resultados:** Fue posible obtener valiosa información relacionada a la implementación del sistema HACCP y la mejora continua en un autoservicio limeño.

**Conclusiones:** Se concluye que el sistema HACCP influye de manera positiva en la mejora continua de la Línea de Comidas Preparadas en un Autoservicio (Lima, 2015), así como también ha incidido, de manera directa, en la responsabilidad de la dirección y personal manipulador de alimentos y en las condiciones de proceso y fabricación e instalaciones sanitarias.

**Palabras clave:** Sistema HACCP, mejora continua, seguridad alimentaria, línea de comidas preparadas.

## ABSTRACT

In recent years, food safety has become a topic of national interest in many countries. Through the system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), food companies respond to potential risks that could affect the safety of food and therefore, the health of people.

**Purpose:** It was determined how the HACCP system has influenced the continuous improvement of the Line of Ready Meals in a self-service store in Lima during 2015. The name of the organization has been kept in reserve due to security reasons.

**Methods:** The research was pre-experimental and pretest-posttest design was carried out with only one group.

**Results:** It was possible to obtain valuable information related to the implementation of the HACCP system and the continuous improvement in a self-service store in Lima.

**Conclusions:** It is concluded that the HACCP system has a positive influence on the continuous improvement of the Line of Ready Meals in a self-service store (Lima, 2015), as well as directly influencing the responsibility of food handling personnel and management; besides, the process, manufacturing conditions and sanitary facilities.

**Keywords:** HACCP system, continuous improvement, food safety, Line of Ready Meals