



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Química e Ingeniería Química

Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

**Elaboración del plan HACCP en el procesamiento de
mermeladas de frutas en la Empresa Wenam E.I.R.L**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Agroindustrial

AUTOR

Jorge Miguel OJEDA ANCHANTE

ASESOR

Norma SALAS DE LA TORRE

Lima, Perú

2015

RESUMEN

El presente trabajo es el producto de la experiencia profesional en el campo de la/*-industria alimentaria, se presentan conceptos básicos del Sistema de Aseguramiento de la Calidad HACCP, se describe la Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, en una industria de procesamiento de Mermeladas de Frutas.

La finalidad de implementar el sistema de Inocuidad HACCP, es analizar e identificar peligros potenciales para que puedan ser controlados y monitoreados con el objetivo de brindar productos inocuos.

En el Capítulo III, se ha descrito los materiales y métodos que se han aplicado, entrevistas con la Gerencia y áreas involucradas, elaboración de un cuestionario y aplicación de la Gráfica de Pareto para el análisis de la información. En el Capítulo IV, los resultados de lo planteado, con lo que se llegó la conclusión que la Implementación del Plan HACCP es la propuesta de mejora para la Empresa. En este capítulo, en el ítem 7 se ha descrito las funciones de los miembros del Equipo HACCP, en el Ítem 8 se ha desarrollado la descripción de la materia prima e insumos, productos terminados, el Diagrama de flujo y la verificación IN SITU de las Etapas del proceso. En el Ítem 9, se ha desarrollado el Principio 1 del HACCP, en el Ítem 10 y 11 se ha desarrollado los principios 2, 3, 4 y 5, vinculados a los Análisis de Peligros; además en los ANEXOS 2 y 3 se ha desarrollado, con detalles, como se ha detectado los Puntos Críticos de Control propias del proceso. También se ha desarrollado el Principio 6 y 7 en los Item's 13 y 14.

La Empresa tiene implementado, los *Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Manual de Higiene y Saneamiento*, como pre-requisitos necesarios para la implementación del Sistema de Inocuidad: HACCP. En estos manuales se encuentra descrito las formas de manejo y cuidados de la infraestructura de la Planta, así como las normas de higiene que debe de cumplirse dentro de las instalaciones, nombrando responsables, objetivos, procedimientos y registros, que han seguido los lineamientos exigidos y propuestos por el *CODEX ALIMENTARIUS* y el *DS 007-98 SA emitido por DIGESA*.

Al término del trabajo se adjunta un *Informe Técnico* sobre una *Inspección Sanitaria por GRUPO FS* por en cargo de un Supermercado de la localidad con el objetivo de verificar las condiciones sanitarias de los productos comercializados.

Concluido el trabajo, se dará un conjunto de conclusiones y recomendaciones, con el objetivo de mejorar el Sistema de Inocuidad de la Planta.