



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



TESIS

“Propuesta de Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP en el Fundo Quinta Rebecca para asegurar la calidad del producto Queso Fresco, Cusco, 2017”

PRESENTADO POR:

Bach. Rosa Irene Álvarez Pinedo

Bach. Jesús López Loayza

Para optar al Título Profesional de Ingeniero de Industrias Alimentarias

ASESOR:

Ing. Juan Carlos Manrique Palomino

CUSCO – PERÚ

2017



Título : Propuesta de Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP en el Fundo Quinta Rebecca para asegurar la calidad del producto Queso Fresco, Cusco, 2017.

Autores : - Rosa Irene Álvarez Pinedo
- Jesús López Loayza

Fecha : 2017

RESUMEN

La presente Tesis de investigación titulada: “Propuesta de Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP en el Fundo Quinta Rebecca para asegurar la calidad del producto Queso Fresco, Cusco, 2017” engloba las bases necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto Queso Fresco en el Fundo Quinta Rebecca. Para determinar la situación en la cual se encontraba las instalaciones del Fundo se realizó un diagnóstico situacional de la empresa mediante una inspección se determinó las deficiencias, con respecto a la infraestructura e instalaciones así como en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, después del diagnóstico se realizó una reunión con el dueño del Fundo y se le propuso una mejora en el producto queso fresco usando como herramienta el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP. Para la aplicación del Sistema HACCP, se siguió la secuencia lógica recomendada por la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas primeramente se formó un equipo HACCP, se describió el producto, su uso previsto, el diagrama de flujo, se determinó que sí existen peligros físicos, químicos y microbiológicos que ponen en riesgo la calidad e inocuidad del producto, posteriormente se determinaron los puntos críticos de control mediante el árbol de decisiones y se establecieron los límites críticos para los PCC encontrados, el sistema de vigilancia, las acciones correctivas y los procedimientos de verificación respectivas, finalmente se propone un sistema de documentación y registro. Para la evaluación de la satisfacción de los clientes se llevó a cabo una encuesta simple, para determinar el grado de satisfacción de los clientes, respecto a la presentación y sabor el producto, obteniéndose resultados positivos, siendo estos aspectos importantes para el análisis de satisfacción. Se recomienda implementar el sistema HACCP en la línea de producción de queso fresco en el Fundo Quinta Rebecca para así garantizar al consumidor la calidad e inocuidad de su producto.



ABSTRACT

The present thesis research entitled: "Proposal for implementation of the system of analysis of hazards and critical Control points HACCP at the farm Quinta Rebeca to ensure the quality of the product, fresh cheese, 2017" encompasses the necessary bases for ensure the quality and safety of the fresh cheese at the farm Quinta Rebecca product. To determine the situation in which the farm facilities was conducted a situational diagnosis of the company through an inspection was determined deficiencies with respect to the infrastructure and facilities as well as in the application of good manufacturing practices, after diagnosis was a meeting with the owner of the farm and suggested you an improvement in the product fresh cheese using the analysis system of hazards and critical Control points – HACCP as a tool. For the implementation of the HACCP system, followed the logical sequence recommended by the health standard for the application of the HACCP system in the production of food and drinks first of all a HACCP team was formed, described the product, its intended use, the flowchart, it was determined that there are physical, chemical, and microbiological hazards that jeopardize the quality and safety of the product, later determined the critical control points using the decision tree and settled the critical limits for the PCC found, the system of monitoring, corrective actions and the respective verification procedure, is finally proposed a system of documentation and registration. For the evaluation of the satisfaction of the customers a simple survey, was conducted to determine the degree of satisfaction of clients, with respect to the presentation and taste the product, obtaining positive results, being these important aspects for analysis of satisfaction. It is recommended to implement the HACCP system in the production line of fresh cheese on the farm Quinta Rebecca for guaranteeing the quality and safety of your product to the consumer.