



# UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



TESIS

---

**IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS  
Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA PANIFICADORA  
SEÑOR DE HUANCA-2018**

---

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE  
INGENIERO INDUSTRIAL

Presentado por:

Bach. Mirella Rosa Delgado Enriquez

Bach. Yanira Jurado Cordova

ASESOR:

Ing. Juan Carlos Manrique Palomino

CUSCO – PERÚ

2019



## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la Panificadora Señor de Huanca-2018”, tiene por finalidad implementar el Plan HACCP en la panificadora Señor de Huanca para prevenir todo tipo de peligro biológico, físico y químico e identificando los riesgos para un mejor control de calidad, que pudiera ser un peligro en la inocuidad del pan chuta. En el trabajo de investigación se utiliza la metodología del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control aplicado a la Panificadora Señor de Huanca, regido por el dispositivo legal R.M-449-2006/MINSA que se basa en los 7 principios para la aplicación del sistema a empresas que se dedican a la elaboración de alimentos y bebidas. En el desarrollo del Plan HACCP, se determinó que en el proceso de elaboración del Pan Chuta existen cinco Puntos Críticos Control y se planteó medidas correctivas con la finalidad de controlarlos. Con esta implementación del Sistema de Peligros y Puntos Críticos de Control, se alcanza a tener un producto que cumpla con las normativas sanitarias establecidas por el estado y lograr desarrollar una empresa competitiva en el mercado con una imagen reconocida.

Palabras claves: Inocuidad, Puntos Críticos, Sistema de Monitoreo, Medidas Correctivas, Limites Críticos.



## ABSTRACT

This research work entitled "Implementation of the Hazard Analysis System and Critical Control Points in the Panificadora Señor de Huanca-2018", aims to implement the HACCP Plan in the Lord of Huanca bakery to prevent all types of biological hazards, physical and chemical and identifying the risks for a better quality control, that could be a danger in the safety of the bread shoots. The research work uses the methodology of the Hazard Analysis System and Critical Control Points applied to the Panificadora Señor de Huanca, governed by the legal device RM-449-2006 / MINSA that is based on the 7 principles for the application of the system to companies that are engaged in the development of food and beverages. In the development of the HACCP Plan, it was determined that there were five Critical Control Points in the process of preparing the Pan Chuta and corrective measures were proposed in order to control them. With this implementation of the Hazard System and Critical Control Points, it is possible to have a product that complies with the sanitary regulations established by the state and to develop a competitive company in the market with a recognized image.

Keywords: Safety, Critical Points, Monitoring System, Corrective Measures, Critical Limits.