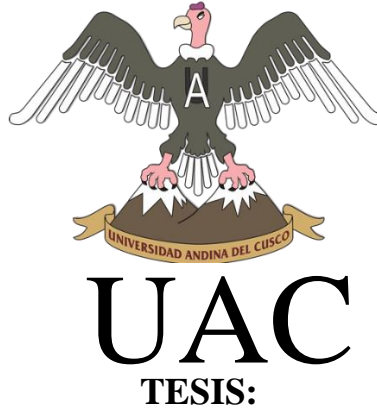




UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAL



UAC
TESIS:

**“ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE RON AÑEJADO CON
QUEWÑA, MEDIANTE EL SISTEMA DE ANALISIS DE PUNTOS CRITICOS DE
CONTROL HACCP EN LA EMPRESA IDELSA, CUSCO 2016”**

PRESENTADO POR:

Bach. DIEGO AUGUSTO PERALTA CERVANTES
Bach. WILBERT RAMIRO FARFAN URQUIZO

**PARA OPTAR AL TITULO PROFESIONAL DE
INGENIERO INDUSTRIAL**

ASESOR: ING. JUAN CARLOS MANRIQUE PALOMINO

**CUSCO – PERU
2016**



Título : ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE RON AÑEJADO CON QUEWÑA, MEDIANTE EL SISTEMA DE ANALISIS DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP EN LA EMPRESA IDELSA, CUSCO 2016.

Autores : - Diego Augusto Peralta Cervantes
- Wilbert Ramiro Farfan Urquizo

Fecha : 14-12-2016

RESUMEN

Este trabajo de investigación nace como una necesidad de garantizar un exitoso desarrollo del programa HACCP a través de generar un procedimiento que permita su implementación, garantizando productos seguros para el consumo humano y que pueda ser diferenciado por el consumidor por su calidad. La calidad alimenticia en nuestra región y en nuestro país aún no es muy considerada entre las industrias involucradas, sobre todo en empresas de este rubro (licoreras y destilerías) donde la información es casi nula. Es por ello que el presente trabajo de investigación da las pautas paso a paso para la implementación de un programa HACCP, en una planta productora de bebidas alcohólicas y espirituosas.

La investigación se dirigió a la estandarización del proceso productivo del Ron añejado con Quewña, un árbol oriundo de la sierra, generando buenos resultados que permitieron la certificación y estandarización de la línea, demostrado ser una herramienta muy importante en la prevención de riesgos durante la manufactura de bebidas.

Es así que se desarrolló el presente Sistema, para replicar lote a lote, las características organolépticas, sensoriales, físicas y químicas del producto a través del estudio e identificación de los límites críticos permisibles en todo el proceso, generando resultados desde el primer lote producido con HACCP y BPM's. Además que mediante ésta implementación la Empresa IDELSA Destilería, cuenta con lo que la normativa nacional, a través del RM-449-2006 – DIGESA, solicita para el aseguramiento de la calidad alimentaria.

Palabras Clave: Estandarización, Sistema HACCP, Proceso Productivo, Bebidas Alcohólicas, Ron, Puntos críticos, Riesgos, normatividad DIGESA.



ABSTRACT

This research was born as a need to ensure a successful HACCP program development by generating a process which allows its implementation, guaranteeing safe for human consumption and can be differentiated by the consumer for its quality. Food quality in our region and in our country is still not very considered among the industries involved, especially in companies in this category (decanter and distilleries) where information is almost zero. That is why the present research gives guidelines step by step to implementing a HACCP program in a plant producing alcoholic and spirits.

The research addressed the standardization of the production process of Ron aged with Queuña a tree native to the mountains, generating good results that allowed the certification and standardization of the line, proved to be a very important tool in preventing risks during manufacturing beverage.

Thus the present system was developed to replicate batch to batch, the organoleptic, sensory, physical and chemical characteristics of the product through the study and identification of the permissible critical limits throughout the process, generating results from the first batch produced HACCP and GMP's. In addition to using this implementation Idelsa Distilleries Company, which has national legislation, through the RM-449-2006 - DIGESA, requests for food quality assurance.

Keywords: Standardization, HACCP System, Productive Process, Alcoholic beverages, Rum, Critical Points, Risks, DIGESA regulations.