



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAL



TESIS

“Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) En El Sistema De Producción, En La Empresa INALA E.I.R.L. 2015.”

Presentado por el Bachiller:

Miguel Antonio Valencia Olivera

**Para optar al Título Profesional
de Ingeniero Industrial.**

Asesor:

**Mgt. Ing. Guido Elías Farfán
Escalante**

CUSCO- PERU

2017



Título : IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HACCP) EN EL SISTEMA DEPRODUCCIÓN, EN LA EMPRESA INALA E.I.R.L. 2015.

Autor : - Miguel Antonio Valencia Olivera

Fecha : 10-03-2017

RESUMEN

El presente Plan de investigación está basado en la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) desarrollado en el Sistema de producción de Néctar de Copoasú y envasado del Agua Ozonizada, tiene por finalidad prevenir todo tipo de peligro ya sea biológica, física y química, e identificando los riesgos para un mejor control de calidad, que pudiera ser un peligro en la Inocuidad del alimento.

Se realizaron diagnósticos en todos los procesos de producción de la empresa, de una forma ordenada y planificada, para poder determinar todos los riesgos posibles, peligros y Punto de Control Críticos que involucren en la inocuidad del producto desde la entrada del producto hasta el producto final.

En la implementación se determinó que en el proceso de elaboración del Néctar de Copoasú existen Puntos Críticos de Control de tipo físico, químico y biológico, 04 PCC, como también en el envasado del Agua Ozonizada de tipo biológico, físico y químico, 10 PCC las cuales están descritas en el documento o plan de investigación, donde están involucradas en los 07 principios para asegurar la inocuidad del producto.

Con esta implementación del Sistema HACCP, la empresa será beneficiada tanto en el área de producción como también el área administrativa, puesto que contribuirá en la reducción de costos y disminución de producto para reproceso mediante la prevención de peligros.



ABSTRACT

This research plan is based on the implementation of the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System developed in the Copoasú Nectar Production System and Ozonized Water Basis, in order to prevent all types of hazards Biological, physical and chemical, and identifying the risks for a better quality control, which could be a danger in food safety.

Diagnoses were carried out in all the company's production processes, in an orderly and planned manner, in order to be able to determine all possible risks, hazards and Control Points Critical that involve in the safety of the product from the entry of the product to the final product .

In the implementation, it was determined that in the Copoasú Nectar elaboration process there are Critical Control Points of the physical, chemical and biological type, 04 PCC, as well as in the biological, physical and chemical Ozonized Water, 10 PCC Which are described in the document or research plan, where they are involved in the 07 principles to ensure the safety of the product.

With this implementation of the HACCP System, the company will benefit both in the production area as well as the administrative area, since it will contribute to the reduction of costs and reduction of product for reprocessing through the prevention of hazards.