



FACULTAD DE INGENIERÍA Y COMPUTACIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**Propuesta de implementación del plan HACCP para la mejora del
proceso productivo de “Cereales Waru Perú”**

Tesis presentada por los Bachilleres de la
Escuela Profesional de Ingeniería Industrial:

Dayana Liz Bejar Gonzales

Eddy Luis Jove Castillo

Para optar el Título Profesional de Ingeniero
Industrial.

Asesor: Dr. Harold Renzo Chirinos Urday

Arequipa, 2023

Trabajo de titulación

INFORME DE ORIGINALIDAD

16%

INDICE DE SIMILITUD

16%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

5%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.ucsp.edu.pe Fuente de Internet	3%
2	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
3	idoc.pub Fuente de Internet	1%
4	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	Submitted to Uniagustiniana Trabajo del estudiante	<1%
6	vsip.info Fuente de Internet	<1%
7	repositorio.unp.edu.pe Fuente de Internet	<1%
8	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1%
9	www.digesa.minsa.gob.pe Fuente de Internet	<1%

RESUMEN

Dentro de los diferentes rubros presentes en las Industrias el Sector Alimentario es uno de los más demandados por el público debido a la necesidad básica que tiene el cliente, es por ello que por tratarse de una industria de consumo humano las Empresas del Sector debe garantizar que todos sus procesos a emplear sean seguros siendo este como una prioridad primordial. Es por ello que el Sistema HACCP es una herramienta de gestión y control que garantiza esos objetivos que como empresa alimentaria debe incluir como lo son la calidad e inocuidad del producto terminado cumpliendo con toda Normativa de seguridad e higiene.

El objetivo de la presente tesis, consiste en determinar que la Aplicación de la Metodología HACCP es el método más adecuado y viable para poder controlar la inocuidad de los productos dando calidad y seguridad en su proceso, mediante la aplicación práctica implementado desde la determinación de los problemas hasta la implementación de la metodología en la empresa WARU PERU. Realizando un análisis de los procesos desde la recepción de las materias primas hasta su distribución se determina los puntos críticos de control: mezclado, extruido, enfriado y almacenado; siendo estas las de mayor riesgo de contaminación.

En la presente se desarrollan herramientas de gestión como diagramas de operaciones de procesos para determinar el sistema de producción de la empresa, herramientas de toma de decisiones como los árboles de decisión los cuales permiten determinar los puntos críticos de control para luego determinar las medidas preventivas para reducir los riesgos. Se concluye que el sistema HACCP es una metodología gerencial viable que permite el control de los procesos mediante la aplicación de herramientas de gestión permitiendo realizar un análisis general de los procesos de la empresa.

Palabras clave: Inocuidad, HACCP, Puntos Críticos de Control (PCC), Codex Alimentario, Árbol de decisiones, Calidad.