



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

## **FACULTAD DE INGENIERIA**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA  
INDUSTRIAL**

“PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN  
DE LA CALIDAD PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE CAFÉ  
TOSTADO MOLIDO DE LA COOPERATIVA CENFROCAFE,  
JAÉN - CAJAMARCA, 2016”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
INGENIERO INDUSTRIAL**

AUTOR:

GEINER SÁNCHEZ REQUEJO.

ASESOR:

Ing. Mg. JENNER CARRASCAL SÁNCHEZ.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PIMENTEL — PERÚ

2016

## RESUMEN

El presente trabajo plantea el Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad bajo la Norma ISO 22000:2005 en la empresa CENFROCAFE, en el cual el objetivo principal es proponer la implementación de un sistema de gestión de la calidad en la cooperativa CENFROCAFE, para asegurar la inocuidad de café tostado molido. Con el propósito de optimizar el desempeño de la Cooperativa, vigilar los procesos más vulnerables a contaminarse para obtener productos inocuos y simplificar el control de sus operaciones. En el presente estudio, la población está representada por todas las operaciones y el personal que labora en la unidad de negocio de la cooperativa; el instrumento principal para medir el nivel de cumplimiento en cuanto al aseguramiento de la inocuidad fue la aplicación del listado de chequeo ISO 22000:2005 (Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos). El resultado fue implementación de un plan que asegure la inocuidad del café tostado molido, donde se estima el costo-benéfico del proyecto; las conclusiones principales fueron lograr la certificación del sistema de gestión de calidad para mejorar la imagen corporativa de la empresa y fortalecer los vínculos de confianza y fidelidad de los clientes con la organización; así mismo teniendo en cuenta a la organización AEONOR en cuanto a los beneficios esperados de implementarse el SGC, estos son altamente aceptables.

**Palabras claves: sistema, gestión calidad e inocuidad.**

## **ABSTRACT**

This paper presents the design of a System of Quality Management under ISO 22000: 2005 in the company CENFROCAFE, in which the main objective is to propose the implementation of a quality management system in CENFROCAFE cooperative, to ensure safety ground roasted coffee. In order to optimize the performance of the Cooperative, monitor the most vulnerable processes contaminated for safe products and simplify control of its operations. In the present study population it is represented by all operations and personnel working in the business unit of the cooperative; the main instrument to measure the level of compliance in terms of safety assurance was the application of check list ISO 22000: 2005 (management systems safety foods). The result was implementing a plan to ensure the safety of ground roasted coffee, where it is estimated the cost-benefit of the project; The main conclusions were achieving certification of quality management system to enhance the corporate image of the company and strengthen the bonds of trust and customer loyalty to the organization; Also taking into account AEONOR organization regarding the expected benefits of the QMS implemented, these are highly acceptable.

**Keywords: system, management, safety, quality.**