

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN



Título: "ANÁLISIS DEL SISTEMA DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENLATADOS EN LA EMPRESA PACIFIC NATURAL FOODS SAC UBICADA EN EL DISTRITO DE SANTA - EN EL AÑO 2011"

**TESIS PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN**

AUTOR:

Bach. UCAÑAN CASTRO SHEYLA ROSELLY

Asesor:

Dr. LINARES CAZOLA JOSÉ GERMÁN

**CHIMBOTE - PERÚ
2011**

Dedicatoria

El presente informe está dedicado como primer e importante al todopoderoso DIOS, por haberme otorgado la sabiduría, la salud y confianza en mí misma para lograr finalizar este trabajo.

A mis padres Héctor, Victoria; mis hermanos Richard , Franklyn y mi hija Shantal, los cuales agradezco su amor y apoyo incondicional para lograr a estar más cerca de mis metas profesionales.

El autor

Agradecimientos:

Mis docentes, que a lo largo de estos 5 años consecutivos, día a día nos brindan conocimientos, y nos orientan a seguir esforzándonos para ser unas excelentes profesionales tanto ética como profesionalmente.

Mi asesor del curso de Desarrollo de tesis Lic. José Germán Linares Cazola quien nos orientó a esta investigación.

Resumen:

PACIFIC NATURAL FOODS S.A.C Cuenta con una planta de conservas en su línea de cocido y crudo, utilizando diferentes especies o recursos hidrobiológicos tales como anchoveta, jurel, caballa, etc., para la elaboración de productos como; grated, filete y otros en sus diferentes presentaciones y liquido de gobierno.

Nuestra planta se encuentra ubicada en el pasaje **VIRGEN DE GUADALUPE S/N DEL DISTRITO DE SANTA – SANTA - ANCASH**, la misma que acorde con las exigencias de nuestros clientes y conscientes de dar cumplimiento a la normatividad vigente nacional e internacional, en relación a la calidad sanitaria de los productos de la pesca, impartidas por el ministerio de la producción – vice ministerio de pesquería y la autoridad sanitaria sectorial como él, instituto tecnológico pesquero del Perú, a través del servicio nacional de sanidad pesquera - **SANIPES**, adoptamos la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en el Sistema de **ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL PUNTOS CRÍTICOS (APPCC)**.

La investigación se basara en analizar los productos defectuosos de la producción diaria aun utilizando el sistema APPCC, verificando cada uno de los puntos críticos de control de cada uno de los procesos. A partir de esta definición podemos intuir que el APPCC es un Sistema de Gestión de Calidad, ya que la inocuidad o seguridad es uno de los atributos de obligado cumplimiento en la fabricación de productos alimenticios.

Abstract:

PACIFIC NATURAL FOODS SAC has a canning plant in your line of cooked and raw, using different species or aquatic resources such as anchovy, horse mackerel, mackerel, etc. For the development of such products, grated, steak and others in their different presentations and liquids.

Our plant is located in the passage VIRGEN DE GUADALUPE S / N DISTRICT OF SANTA - SANTA - Ancash, the same line with the demands of our customers aware comply with national and international regulations in force in relation to health quality of fishery products, issued by the Ministry of Production - Vice Ministry of Fisheries and the health authority and the sectoral, technological institute Peru's fisheries, through the national health service fishing - SANIPES, adopt implementing a system of quality assurance system based on the HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL (HACCP).

The research was based on analyzing defective products daily production even using the HACCP system, checking each critical control points in each of the processes. From this definition we can guess that HACCP is a Quality Management System, as the safety or security is one of the mandatory attributes in the manufacture of food products