



FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA
INDUSTRIAL

DESARROLLO DE TESIS

**PLAN HACCP PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS EN EL RESTAURANT “CHIFA JOYWONG-PIURA”**

AUTOR:

JO WONG, WEYLING

ASESOR:

RIVERA CALLE, OMAR

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

PIURA – PERÚ

(2015)

JURADO CALIFICADOR



PRESIDENTE

DIZ. VICTOR RAMIREZ ORDUNO .



SECRETARIO



VOCAL

Ing Gabriel Boner Comas

DEDICATORIA

A MIS PADRES

A DIOS

A MIS PROFESORES

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres por su comprensión durante el desarrollo de este trabajo.

También agradezco a Dios por guiarme en todo momento a cumplir mis objetivos trazados y un agradecimiento especial a mis profesores el Ing. Omar Rivera Calle, El Ing. Mario Atarama y el Ing. Otero que me apoyaron en todo el proceso de esta tesis.

DECLARACION DE AUTENTICIDAD

Yo María Weyling Jo Wong con DNI N° 71950276, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ingeniería, Escuela de Industrial, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica. Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces. En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Piura, junio del 2015

María Weyling Jo Wong

Nombres y apellidos del tesista

PRESENTACION

Señores miembros del Jurado: En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada "PLAN HACCP PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN EL RESTAURANT "CHIFA JOYWONG-PIURA", la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Ingeniera Industrial.

Weyling Jo Wong

INDICE

CARATULA	I
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
DECLARACION DE AUTENTICIDAD.....	V
PRESENTACION	VI
INDICE	VII
I. INTRODUCCION	1
II. MARCO METODOLOGICO.....	15
2.3. Metodología.....	19
2.4. Tipos de estudio	19
2.5. Diseño	19
2.6. Población, muestra y muestreo.....	19
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	20
2.8. Métodos de análisis de datos.....	21
III.RESULTADOS	22
3.1 Identificación de peligros	22
3.2 Puntos críticos de control (PPC) en el proceso productivo de la línea de elaboración de comidas.....	29
3.3 Verificación del cumplimiento de los prerrequisitos del Sistema HACCP	31
3.4 Política de calidad.....	34
3.5 Evaluación de costos	35
IV. DISCUSION DE RESULTADOS	37
V. CONCLUSIONES.....	41
VI. RECOMENDACIONES.....	42
VII. ANEXOS.....	43

RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo, mejorar la calidad del proceso de elaboración de los alimentos por medio de un Plan Haccp para el restaurant "Chifa Joywong-Piura". En esta investigación se trabajó con una población de 3 platillos los cuales fueron elegidos por el investigador que fueron Chaufa de pollo, tallarin y wantanes los mismos que fueron evaluados. Así también se describe que el método de ingeniería utilizado se respalda en un Plan de Calidad en procesos de alimentos, incluirá las siguientes etapas: Identificar los 3 tipos de peligros biológicos, químicos y físicos; Identificación de puntos críticos; Verificación del cumplimiento de los pre-requisitos(BPM), Política de calidad y finalmente la evaluación de costos. Lo que demuestra que después de aplicar el Plan de Calidad Haccp, tanto las fallas y/o defectos se reducen. Todo esto nos permite concluir que se ha logrado alcanzar el objetivo principal propuesto.

Palabras claves: *Plan de calidad en el proceso de alimentos*

ABSTRACT

This thesis aims to improve the quality of the process of food preparation through a HACCP plan for the restaurant "Chifa Joywong-Piura". In this research we worked with a population of 3 dishes which were selected by the investigator were Chaufa chicken, macaroni and wonton them that were evaluated. And also describes the method used in engineering support Quality Plan in food processing, will include the following steps: Identify the 3 types of biological, chemical and physical hazards; Identification of critical points; Verification of compliance with the prerequisites (BPM), Quality policy and finally the cost assessment. This shows that after applying the HACCP Quality Plan, both failures and / or defects are reduced. This allows us to conclude that it has achieved the main objective proposed.

Keywords: Quality plan in food processing