

**UNIVERSIDAD NACIONAL
“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**



**FACULTAD DE INGENIERIA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Y AMBIENTAL**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL
DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**Tesis para optar el Título Profesional de
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**“Elaboración del plan HACCP para el proceso de producción de mango
congelado en cubos (20x20mm) en la empresa Agrícola y Ganadera Chavin
de Huantar S. A.”**

AUTORES:

- CERNA ULLOA ROSY PAOLA
- RIOFRIO MIO MIGUEL ANGEL

ASESOR:

- LIC. ELFER ORLANDO OBISPO GAVINO

**HUACHO – PERÚ
2017**

RESUMEN

Objetivo: Diseñar e Implementar el Plan HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para el proceso de producción de mango congelado en cubos 20x20mm en la Empresa Agrícola y Ganadera Chavin de Huantar S.A. en la ciudad de Casma. **Método:** Fue considerada para el desarrollo de la investigación el método no experimental-transversal; que fue llevado a cabo en la empresa Agrícola y Ganadera Chavin de Huantar S.A. **Resultados:** Los resultados respecto a la evaluación del establecimiento es de 88% que cumple con las condiciones para elaborar productos destinados al consumo humano; condiciones sanitarias que se vinculan al personal, no son las más adecuadas, ya que tiene sólo un 50%; respecto al control de la producción, según los programas pre-requisitos requieren de implementación pues tiene también 50%, y la evaluación realizada al proceso de producción, requiere aplicar mejoras sustanciales que permitan tener el control de toda la operación pues solo se alcanzan 26 puntos de un total de 90; que representan el 29% del total. **Conclusión:** Basados en la implementación del plan HACCP en la empresa Agrícola y Ganadera Chavin de Huantar S.A.; y con la formación del equipo HACCP, se determinaron los análisis de peligros físicos, químicos y microbiológicos en las etapas que se describen en el flujograma de proceso para el procesamiento y empaque de mango congelado en cubos 20x20mm

Palabras clave: HACCP, inocuidad, calidad, procesamiento, congelado.