



**FACULTAD DE INGENIERÍA ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

TESIS

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BAJO LA NORMA ISO 22000
COMO PROPUESTA PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL BANANO CONGELADO
EN LA EMPRESA PROCESADORA PERÚ SAC, CHICLAYO – 2014**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
INGENIERO INDUSTRIAL**

AUTORES:

Bach. Calle Córdova Lola Angelita

Bach. Casas Diaz Felvic Ruth Evelyn

ASESOR

Ms. Castillo Martinez Williams Esteward

Pimentel, 2014

RESUMEN

La presente investigación está enfocada en el diseño de un sistema de Gestión de Calidad bajo la norma ISO 22000:2005 como propuesta para mejorar la calidad de banano congelado en la empresa Procesadora Perú S.A.C., provincia de Chiclayo, con la finalidad de mejorar la calidad y seguridad del producto.

Se realizó un diagnóstico de la situación de la empresa en cuanto al proceso del banano congelado, el grado de desarrollo del programa prerequisite de Buenas Prácticas de Manufactura, mediante la observación directa y aplicando los conceptos técnicos. Estas se definieron dentro de aspectos concretos como Instalaciones Físicas, Instalaciones Sanitarias, Personal Manipulador de Alimentos, Condiciones de Saneamiento, Condiciones de Proceso y Fabricación, Salud Ocupacional, Aseguramiento y Control de la Calidad.

Se cuantificaron los aspectos evaluados con una puntuación porcentual de un 57.8% de conformidad con la valoración, se estableció una priorización de las falencias que se pretenden corregir. En la encuesta aplicada se detecta ciertas necesidades de un manual para el proceso y como llevarlo, motivo por el cual se determinó hacer el manual del sistema de gestión de calidad basado en la Norma ISO 22000.

Finalmente se realizó la relación Beneficio Costo encontrado es de 2.13 es mayores que 1, lo que nos indica que el proyecto es rentable.

ABSTRACT

This research is focused on the design of a system of Quality Management under ISO 22000: 2005 as a proposal to improve fruit quality frozen in the Processing business Peru SAC province of Chiclayo, in order to improve the quality and product safety.

A diagnosis of the situation of the company was conducted on the process of frozen banana, the degree of development of the prerequisite program GMP, through direct and applying technical concepts observation. These were defined within specific aspects such as Physical systems, medical facilities, Food Handling Personnel, Sanitation Terms, Conditions and Manufacturing Process, Occupational Health, Assurance and Quality Control.

The aspects evaluated with a percentage score of 57.8% in accordance with the valuation were quantified prioritization of failures that are intended to correct established. In the survey applied certain needs of a manual for the process is detected as carry, why was determined to make the quality management system based on ISO 22000 manual.

Finally the Benefit Cost ratio was performed found is 2.13 is greater than 1, which indicates that the project is profitable.