



**UNIVERSIDAD
SEÑOR DE SIPÁN**

**FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**DISEÑO DE UN SISTEMA HACCP PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA
INOCUIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DEL
SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL LAMBAYEQUE
CHICLAYO - 2013**

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

AUTORES:

**Br. CORONEL CALLE, MIGUEL ANGEL.
Br. VASQUEZ MONTENEGRO, JESÚS ALBERTO.**

ASESOR:

Mg. LINARES ORTEGA, PAUL

**PIMENTEL - PERÚ
2015**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, tuvo como objetivo general diseñar un sistema HACCP para el aseguramiento de la inocuidad en la preparación de alimentos en el área del Servicio de Nutrición del Hospital Regional Lambayeque, para el aseguramiento de la inocuidad en la preparación de alimentos.

En el desarrollo del proyecto se aplicaron conocimientos de HACCP, apoyándose en BPM y POES, para asegurar la inocuidad en los procesos.

Los logros obtenidos han sido:

- a) Realizar una evaluación del servicio del área de nutrición utilizando formatos de BPM y POES.
- b) Identificar los puntos críticos de control (PCC) en el proceso de elaboración de alimentos en el Hospital Regional Lambayeque; y fijar límites críticos para las medidas preventivas asociadas con cada uno de los PCC.
- c) Definir pautas y normas para asegurar la inocuidad en la preparación de alimentos.
- d) Elaborar un Presupuesto para el plan HACCP.
- e) Elaborar formatos que permitan monitorear el sistema HACCP.

Es de gran importancia el compromiso por parte del jefe del área. Además el evaluar periódicamente el Sistema HACCP mediante auditorías internas, las que permitirán verificar el buen funcionamiento y estar preparada para cualquier auditoría externa, y mantener los niveles de calidad, inocuidad y eficiencia del proceso. Se recomienda la obtención de una certificación HACCP, para estar listos en obtener una certificación integrada como es ISO 22000.

ABSTRACT

The present research had as general objective Design a HACCP system for safety assurance in the food preparation area Lambayeque Nutrition Service Regional Hospital, for safety assurance in food preparation.

In the project development skills HACCP, GMP and SSOP relying on, to ensure safety in the processes applied.

The achievements were:

- a) Evaluate the service area of nutrition using BPM and POES formats.
- b) Identify critical control points (CCPs) in the process of preparing food in the Lambayeque Regional Hospital; and establish critical limits for preventive measures associated with each CCP.
- c) Define guidelines and standards to ensure safety in food preparation.
- d) Prepare a budget for the HACCP plan.
- e) Develop formats to monitor the HACCP system.

It is very important commitment by the head of the area. In addition to periodically evaluate the HACCP system through internal audits, which allow verifying the proper operation and be prepared for any external audit, and maintain standards of quality, safety and efficiency of the process. Obtaining a HACCP certification is recommended, to be ready to get integrated as ISO 22000 certification.