

**“UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO”**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONÓMICAS Y  
TURISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS  
CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) PARA LA CALIDAD DE  
SERVICIO DE LAS CHICHARRONERIAS DEL DISTRITO DE  
SAYLLA – CUSCO, PERIODO: 2018.**

**TESIS PRESENTADO POR:**

**Br. Muñoz Cáceres Maribel.**

**Br. Cayo Díaz Bethy Maricruz.**

**Para optar al Título Profesional de:**

**LICENCIADAS EN ADMINISTRACIÓN**

**ASESOR: DR. ROGER VENERO GIBAJA**

**CUSCO – PERÚ**

**2018**

## **RESUMEN**

El proyecto de tesis titulada: “sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para la calidad de servicio de las Chicharronerías del distrito de Saylla-Cusco, periodo: 2018”, la cual consiste en la descripción de los procesos del plan de manejo del sistema HACCP para mejorar y brindar la mejor calidad de servicio a los clientes de las Chicharronerías del distrito de Saylla, dicho plan fue desarrollando de acuerdo a las bases de los lineamientos establecidos por el sistema HACCP, llevando a cabo el desarrollo de las tareas y principios implementados en dicho sistema HACCP y el conocimiento obtenido por los propietarios y personal que laboran en los establecimientos de las Chicharronerías a cerca de manejo y manipulación de los productos.

Con el objetivo de diseñar una propuesta de implementación del sistema HACCP en las Chicharronerías de Saylla, para controlar la inocuidad alimentaria de los productos y permitir el control de sus operaciones en la elaboración de cada uno los productos y limpieza de cada uno de los establecimientos. El Plan HACCP son los programas de buenas prácticas de higiene, manipulación de alimentos y el conocimiento acorde a los principios generales del Codex, así mismo se incluye la capacitación y supervisión donde debe estar establecidos y en pleno funcionamiento. El plan HACCP consiste en las 12 tareas de los cuales aseguran lograr un proceso inocuo y de calidad.

Al realizar y evaluar el plan del sistema HACCP podremos identificar, prevenir y controlar los problemas de inocuidad y manipulación alimentaria asignándoles sus respectivas funciones entre ellas, ya que esto nos garantiza la calidad de servicio en cada uno de los establecimientos se muestran que ésta tiene una condición calificada como “Bueno”, ya que al realizar una auditoria observamos los establecimientos más ordenado, higiénico, con el uniforme implementado y con los instrumentos de manejo adecuado en la preparación de los productos.

Comprobando su eficacia en el conocimiento y manejo del sistema HACCP, se logró una completa implementación del sistema HACCP, gracias al compromiso de los propietarios y todo el personal que labora en la Chicharronerías, que aportó con su trabajo y ayuda y supo entender la importancia de desarrollar bien su trabajo en la inocuidad y manipulación de los productos finales.