

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

**FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA
AGROINDUSTRIAL**



**“SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE PROCESAMIENTO
PRIMARIO DE CARNE DE POLLO EN LA EMPRESA INVERSIONES
ARAKAKY E.I.R.L - DISTRITO PUENTE PIEDRA –LIMA -PERU”**

**Informe Técnico para optar al Título
Profesional de Ingeniero Agroindustrial:
Modalidad Experiencia Profesional**

Presentado Por:

Br. Champi Hilahuala Wilber

CUSCO - PERU

Enero, 2020

RESUMEN

La aplicación de sistema de seguridad alimentaria, conocido como HACCP, constituye una herramienta, dentro de un sistema integrado de aseguramiento de la inocuidad, específico para cada línea de producción, el mismo puede aplicarse como sistema a toda la cadena alimentaria “del campo a la mesa” su aplicación tiene ciertas ventajas en la industria alimentaria. Respuesta oportuna a los problemas de inocuidad, aumenta la responsabilidad y el grado de control de los actores de la cadena alimentaria, mejora la confianza de los consumidores, protege al consumidor, seguridad de la inocuidad de los productos al consumir, flexible de acuerdo a los avances tecnológicos, procedimientos, etc. Por su gran importancia en la industria alimentaria el en mercado nacional e internacional, es que se opta de implementar el sistema de inocuidad alimentaria en la empresa INVERSIONES ARAKAKY EIRL. Donde justamente tiene resultados muy favorables de obtener productos de calidad, en diferentes aspectos, inocuidad, comercial, nutricional y legalidad, de esa forma incrementamos nuestros clientes por la confianza de ofrecer un producto seguro y legal.

De la misma forma se incrementa la producción en los últimos años considerablemente, los parámetros de producción, de calidad y de principios generales de higiene se han estandarizado, a todo ello siempre día a día se realiza las mejoras continuas de cada una de los procedimientos establecidos empleando indicadores medibles y censurables. En el presente trabajo también presentamos programas integrales de manual de buenas prácticas de manufactura (BPM), el manual de procedimientos operacionales estándar de saneamiento (POES) todos ellos con sus respectivos procedimientos en diferentes aspectos relacionados a las operaciones dentro de la cadena de industria alimentaria de procesamiento primario de carcasa de pollo.