

UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y AMBIENTAL
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



TESIS:

**“GESTIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA *Asparagus officinalis* (ESPÁRRAGO)
VERDE FRESCO EN LA EMPRESA TWF S.A. – SUPE –BARRANCA-2014”**

Presentado por

Bach. RAMOS FRIAS, Brenda Yerisf

Bach. DIAZ MEDINA, Cynthia

Para Optar el Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias

Asesor

Ing. FERNÁNDEZ HERRERA, Fredesvindo.

HUACHO-PERÚ

2015.

UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

RESUMEN

La presente investigación tiene por **Objetivo** Desarrollar la gestión del sistema HACCP para *Asparagus officinalis* (espárrago) verde fresco en la empresa TWF S.A. – Supe – Barranca. **Materiales y Métodos.** Se realizó la investigación en base a una propuesta de un modelo de tipo descriptivo, para desarrollar dicha investigación se tomó en consideración la recopilación de información y datos de diferentes fuentes así como la información proporcionada por el área de calidad y producción de la empresa TWF S.A.; información que luego se analizó y se ordenó dentro de una estructura establecida conforme a la secuencia del sistema HACCP; se recopiló datos de la materia prima y la naturaleza de los insumos utilizados (CODEX STAN 192-1995). Así mismo reconoció y analizó cada etapa del proceso del *Asparagus officinalis* “Espárrago” Verde Fresco; Tomando en consideración el análisis de peligros, la implementación tecnológica, su realidad en relación a su infraestructura. **Resultados.** Se presenta la información sobre los aspectos fundamentales que deben manejarse para la implementación del Sistema HACCP en un proceso de *Asparagus officinalis* (Espárrago) verde fresco, La información presentada abarca desde la materia prima e insumos, procesamiento de Espárrago Verde Fresco hasta el proceso de implementación del sistema HACCP. Se logró solucionar el problema sobre las pérdidas económicas por proceso del espárrago verde fresco así como se garantizó la inocuidad del producto para exportación y mercado local, así mismo se consiguió la identificación y eliminación de los peligros; el control de los PCC en el proceso de espárrago verde fresco. **Conclusiones.** Se logró desarrollar un sistema de Gestión del Sistema HACCP para *Asparagus officinalis* (espárrago) verde fresco en la Empresa TWF S.A. – Supe –Barranca-2014, la cual garantiza la inocuidad del producto final. **Palabras Claves:** Sistema HACCP, Esparrago fresco, Análisis de peligros, Controlar, Diagrama de flujo, Límite crítico, Medida correctiva, medida de control, peligro, Plan de HACCP, Punto crítico de control (PCC), Validación, verificación, vigilar.