



**FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERA
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**Tesis para optar el Título Profesional de
INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO
EXTERIOR**

“DISEÑO DE UN PLAN HACCP PARA LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJA
ORGÁNICA EN LA ASOCIACIÓN DE PROTECCIÓN DE LOS BOSQUES
SECOS ASPROBOS – DISTRITO DE MOTUPE 2012”

AUTOR(ES):

Bach. BAYONA PAREDES, CHARLES JEFFREY
Bach. VÉLEZ CÓRDOVA, ZOILA VICTORIA

ASESOR:

Ing. ALDANA JUÁREZ, WILLIAM LORENZO

PIMENTEL – PERÚ

2 0 1 3

RESUMEN

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) es un sistema para identificar, evaluar y controlar los peligros relacionados con producción, procesamiento, distribución y consumo a fin de obtener alimentos inocuos. El objetivo de esta investigación fue diseñar un plan HACCP para implementarlo en la Asociación de Protección de los Bosques Secos (ASPROBOS), en el Distrito de Motupe; con la finalidad de crear una herramienta básica para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria de la miel de abeja orgánica. Así mismo permitir que esta asociación crezca y mejore sus condiciones económicas. Se propone un plan HACCP con el alcance, descripción del producto y su uso previsto, diagrama de flujo del proceso, análisis de peligros, identificación de PCC y límites críticos, sistema de vigilancia, acciones correctivas, verificación y registros. La metodología utilizada se fundamentó en la aplicación de los Siete Principios Básicos establecidos por el Codex Alimentarius, obteniendo como resultado el diseño de dicho programa, cuya aplicación garantizará la obtención de productos inocuos.

ABSTRACT

The Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) is a system to identify, assess and control hazards associated with production, processing, distribution and consumption in order to obtain safe food. The objective of this research was to design a plan to implement HACCP in the Association for the Protection of Dry Forests (ASPROBOS), in the District of Motupe, in order to create a basic tool to ensure food safety and quality honey organic bee. Also allow this association to grow and improve their economic conditions. HACCP plan is proposed to range, product description and intended use, process flow diagram, hazard analysis, identification of CCPs and critical limits, monitoring system, corrective actions, verification and records. The methodology used was based on the application of the seven basic principles established by the Codex Alimentarius, resulting in the design of the program; the application will ensure safe delivery of outputs.