

RESUMEN

Autor [Alvarado Figueroa, V.M.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Inspecciones inopinadas de las condiciones de cumplimiento de las BPM en el manejo de abarrotes en tiendas de supermercados**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	E21. A4834 - T	EN PROCESO
	Descripción 125 p. : 81 fig., 12 cuadros, 25 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Trabajo de Suficiencia Profesional (Ing Ind Alimentarias)	
	Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia SUPERMERCADOS PRODUCTOS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS ALMACENAMIENTO INSPECCION DE LOS ALIMENTOS CALIDAD DE LOS ALIMENTOS GESTION PERU ABARROTOS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA INSPECCIONES INOPINADAS	
	Nº estándar PE2018000095 B / M EUV E21	

En los últimos tiempos, uno de los rubros que ha crecido significativamente en el mercado nacional, son los supermercados; específicamente a lo que se refieren a productos alimenticios, ya que por el volumen, variedad y/o presentación, resulta complicado un manejo uniforme y controlado en cada una de las tiendas, razón por la cual, existe un área que se encarga de asegurar la inocuidad de los alimentos, la misma que se denomina Área de Aseguramiento

de la Calidad, donde me desempeño, actualmente, como Supervisora de Calidad, con una experiencia laboral de más de nueve años. Para ofrecer alimentos abarrotes inocuos, es necesario controlar ciertos aspectos que podrían afectar directamente al producto, desde que es recepcionado, almacenado y luego exhibido para ser adquirido por los clientes; por eso, es importante, que se verifiquen ciertas condiciones y/o variables externas que pueden impactar directamente en la cadena de suministro dentro de la tienda, como pueden ser: el lugar de almacenamiento y/o exhibición, rotación, estiba, rotulado, etc.; que son manejados diariamente por el personal operativo de la tienda y que son verificados aleatoriamente por el personal de calidad. En las tiendas se cuentan con normas, procedimientos, lineamientos, instructivos, cartillas, etc., para asegurar el correcto manejo de los alimentos, pero algunas veces se presentan desviaciones que pueden poner en riesgo al producto, por lo que es necesario identificar los aspectos más críticos y recurrentes, que se traducen como incumplimientos dentro de los controles y/o verificaciones que se realizan; razón por la cual, para elaborar este trabajo de investigación, se ha analizado y tabulado la información obtenida en las inspecciones inopinadas de diez tiendas durante doce meses, para poder identificar oportunidades de mejora, que nos permita minimizar o eliminar los riesgos en el manejo de alimentos abarrotes dentro de las tiendas.

Abstracts

In recent times, one of the items that has grown significantly in the domestic market, are supermarkets; specifically to what refers to food products, because the volume, variety and / or presentation, it is complicated a uniform and controlled management in each of the stores, which is why there is an area that is responsible for ensuring the food safety, which is called the Quality Assurance Area, where I currently work as a quality Supervisor, with more than nine years of work experience. To offer safe groceries, it is necessary to control certain aspects that could directly affect the product, since it is received, stored and then exhibited to be purchased by customers; therefore, it is important that certain conditions and / or external variables are verified that can directly impact the supply chain within the store, such as: the place of storage and / or exhibition, rotation, stowage, labeling, etc. ; They are handled daily by the store's operational staff and are randomly verified by the quality staff. In the stores there are rules, procedures, guidelines, instructions, booklets, etc., to ensure the proper handling of food, but sometimes there are deviations that can put the product at risk, so it is necessary to identify the aspects more critical and recurrent, which translates as noncompliance within the controls and / or verifications that are carried out; For this reason, to elaborate this research work, we have analyzed and tabulated the information obtained in the unannounced inspections of ten stores during twelve months, in order to identify opportunities for improvement, which allows us to minimize or eliminate risks in the management of groceries inside the stores.