

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**“CONTROL DE CALIDAD EN PROCESOS DE
CONSERVAS DE PESCADO DE LA EMPRESA DON
FERNANDO S.A.C.”**

**INFORME DE EXPERIENCIA PROFESIONAL
PARA OPTAR EL TÍTULO DE:
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

AUTOR:

Bach. VERGARA BRIONES ARACELLI DEL ROCIO

ASESOR:

Dra. ELZA AGUIRRE VARGAS

NUEVO CHIMBOTE - PERÚ

2013

RESUMEN

El presente informe de Experiencia Profesional tiene como principal objetivo la obtención del Título de Ingeniero Agroindustrial, describe la producción de conserva de pescado en la línea de cocido y el método de control de los parámetros óptimos para obtener un producto final de muy buena calidad.

La incorporación en la Empresa Don Fernando SAC, fue el 10 de Marzo del 2007, lo cual entre a cargo del Laboratorio de Control de Calidad de dicha empresa, puse en práctica todos los conocimientos adquiridos en la Universidad y llegué a comprobar que es muy importante cuidar cada operación del proceso, maquinaria, higiene, sanidad, trato al personal para mantener la calidad e inocuidad del producto.

Esta experiencia asimilada ha permitido obtener nuevos conocimientos que permite obtener un mejor resultado, la cual permita el desarrollo de la Empresa DON FERNANDO SAC.

Trabajar en Control de Calidad se convirtió en la herramienta de vital importancia para poder realizar un trabajo más profesional y provechoso, alineando todas las acciones con la visión y misión de la Empresa.