

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“FUNCIONES DESEMPEÑADAS POR EL
INSPECTOR DE SGS DEL PERÚ S.A.C., EN EL
ÁREA DE OPERACIONES – DIVISIÓN
HIDROBIOLÓGICAS EN LA ZONA DE
CHIMBOTE”**

TESIS

**POR MODALIDAD DE EXPERIENCIA PROFESIONAL PARA
OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

PRESENTADO POR:

BACH. JESÚS ERNESTO PEÑA TRELLES

ASESOR:

MG. JORGE DOMÍNGUEZ CASTAÑEDA

NUEVO CHIMBOTE – PERU

2013

RESUMEN

La industria pesquera peruana ha sido estudiada a nivel mundial como una de las industrias más productivas, capaz de generar increíbles divisas, de sufrir crisis impresionantes e incluso el colapso. El Perú es un país Pescador por excelencia desde tiempos ancestrales, es uno de los principales productores mundiales de harina de pescado, lo cual genera aproximadamente del 11 al 16% del total de las exportaciones. La producción del sector depende en gran manera a la anchoveta, la que en su gran mayoría es destinada para la elaboración de la harina.

La certificación de la calidad como factor de competitividad industrial, es de suma importancia ya que aumenta la confianza de los compradores y facilita el acceso a los mercados nacionales e internacionales cada vez más exigentes.

SGS del PERU S.A.C. es en la actualidad la empresa de certificación más importante del mundo la cual también desarrolla actividades en el Perú. Todos los servicios que SGS brinda, poseen dos rasgos importantes en común: ayudan a minimizar los riesgos y proporcionan evaluaciones, verificaciones y asesoría de carácter independiente, siendo nuestros principios básicos: *Calidad, Independencia e Imparcialidad*. Estas actividades son desarrolladas por los sus Inspectores, personal de confianza, proactivos y

capacitados para desarrollar estas actividades, es decir, los inspectores son LOS OJOS DE SGS DEL PERU.

Los inspectores realizan su labor previo a la producción de Harina de Pescado, realizando muestreos de las superficies de la planta productora, según métodos de muestreo de la American Public Health Association (APHA) para la determinación de enterobacterias, salmonella y shiguella , ya durante el proceso productivo realiza la obtención de muestras de harina de pescado durante toda la producción, teniendo en cuenta todas las consideraciones de los instructivos de muestreo patentados por SGS del PERU S.A.C. (OPE-I-02HID) y las normas de muestreo Fisicoquímico (NTP. 204.034) y Microbiológico (NTP 204.038).

Durante los embarques de harina de pescado en contenedores y en buques, es de suma importancia que los inspectores realicen inspecciones exhaustivas del estado físico de la mercadería evitando de ese modo que se embarquen sacos de harina de pescado que estén defectuosos o en mal estado como puede ser por hongos, humedad, rancidez, compactación, mermados, etc.