

RESUMEN

Autor [Gonzales Céspedes, E.S.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Control estadístico del envasado de aceitunas verdes rellenas con castaña y elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	E16. G6 - T	USO EN SALA
Descripción	178 p. : 11 fig., 23 cuadros, 48 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	ACEITUNA ENVASADO METODOS ESTADISTICOS CONTROL DE CALIDAD GESTION PROCESAMIENTO EVOLUCION PERU ACEITUNAS VERDES RELLENAS CON CASTAÑAS MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	
Otro Autor	Lume Tovar, C.W.	
Nº estándar	PE2018000523 B / M EUV E16; E20	

El trabajo se desarrolló en la empresa ARIACAR S.R.L, cuya actividad principal es la producción y comercialización de productos derivados del olivo. La recolección de la información de la empresa se realizó utilizando la lista de verificación de requisitos de higiene en planta (FAO 1995b) y la encuesta para estimar el nivel de costos de calidad (IMECCA 1994), Con la información que se obtuvo y aplicando las herramientas de calidad se identificó y determinó las principales causas del problema principal “deficiencia de aseguramiento de calidad”. El análisis anteriormente mencionado permitió establecer las propuestas de mejora: establecer el control estadístico de procesos y elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura para la línea de procesamiento de aceitunas verdes rellenas con castaña en salmuera. Para el control estadístico en el proceso de envasado se recopiló 1600 mediciones de la variable continua: Peso drenado de aceitunas verdes rellenas con castaña, el estudio de esta característica implicó utilización de Histogramas, prueba de normalidad, elaboración de gráficas de control de Shewhart y el análisis de la capacidad de proceso, a partir de los cual se determinó que el proceso de envasado trabajo inadecuadamente y requiere de un análisis de proceso necesariamente. En la elaboración del Manual de Buenas Prácticas de manufactura se incluyeron procedimientos para garantizar que la producción y comercialización de los productos cumplan con condiciones inocuas, desde la recepción de la materia prima hasta la salida de producto terminado, teniendo como marco las edificaciones, instalaciones, alrededores de la planta, personal, equipos, utensilios.

Abstract

The work was developed in the company ARIACAR S.R.L, whose main activity is the production and commercialization of products derived from the olive tree. The company's information collection was performed using the plant hygiene requirements checklist (FAO 1995b) and the survey to estimate the level of quality costs (IMECCA 1994). With the information obtained and applying the Quality tools were identified the main causes of the main problem "quality assurance deficiency". The aforementioned analysis made it possible to establish the improvement proposals: to establish the statistical control of processes and to develop a manual of good manufacturing practices for the processing line of green olives stuffed with brine chestnut. For the statistical control in the packaging process, 1600 measurements of the continuous variable were collected: Drained weight of green olives stuffed with chestnut, the study of this characteristic involved the use of Histograms, normality test, elaboration of Shewhart control charts and the Analysis of the processing capacity, from which it was determined that the packaging process works inadequately and requires a process analysis necessarily. In the preparation of the Manual of Good Manufacturing Practices, procedures were included to ensure that the production and marketing of the products comply with safe conditions, from the reception of the raw material to the exit of finished product, having as a frame the buildings, Surroundings of the plant, personnel, equipment, utensils.