

RESUMEN

Autor [Céspedes Gregorio, S.D.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Ciencias](#)
Título [Gestión de calidad en las líneas de pastas, productos instantáneos y quinua en la empresa ALICORP S.A.A.: controles microbiológicos, fisicoquímicos y de inocuidad](#)
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. C477 - T	USO EN SALA
Descripción	62 p. : 14 fig., 12 tablas, 27 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Biólogo)	
Bibliografía	Facultad : Ciencias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	PASTAS ALIMENTICIAS ALIMENTOS INSTANTANEOS CHENOPODIUM QUINOA GESTION TECNICAS ANALITICAS CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL EVALUACION PERU	
Nº estándar	PE2018000594 B / M EUV Q03	

El presente trabajo monográfico está basado en las actividades realizadas en la empresa Alicorp S.A.A, los cuales involucran a la gestión de calidad (control de calidad, saneamiento y aseguramiento de calidad) en las líneas de pastas, productos instantáneos y quinua. Las actividades de control de calidad involucran a la supervisión del correcto cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos respecto a las especificaciones establecidas por Alicorp en los análisis de la materia prima, materiales de envase y productos terminados. Las actividades de saneamiento abarcan la coordinación y ejecución de limpiezas de equipos e infraestructuras, así como las respectivas verificaciones de eficacia de limpiezas mediante inspecciones sanitarias y/o verificaciones microbiológicas. Las actividades de aseguramiento de calidad involucran auditorías de calidad a proveedores, actualización del plan HACCP para las respectivas líneas, inspecciones sanitarias realizadas a los almacenes así como a las distribuidoras de producto terminado, brindar capacitaciones al personal respecto a temas de inocuidad y buenas prácticas de manufactura; y por último, establecer acciones correctivas y preventivas en base a los reclamos e incidentes de calidad obtenidos por clientes o consumidores.

Abstract

This monographic work is based on the activities carried out in Alicorp S.A.A's company, which involves quality management (quality control, sanitation and quality assurance) in the lines of pasta, instant products and quinoa. The quality control activities involves supervision to comply with physicochemical and microbiological parameters in regard to the specifications established by Alicorp on analysis of raw material, packaging materials and finished products. The

sanitation activities include the coordination and execution of equipment and infrastructures cleaning, as well as the respective verifications of efficiency through sanitary inspections and / or microbiological verifications. Quality assurance activities involve suppliers' quality audits, HACCP plan's updating of respective lines, sanitary inspections carried out at the warehouses as well as finished products' distributors, providing training to personnel regarding food safety issues and good manufacture practice; and finally, establish corrective and preventive actions based on claims and quality incidents obtained by customers or consumers.