

RESUMEN

Autor [Anculle Quiroz, M.O.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Problemas y soluciones de exportación de quinua en grano -
exigencia de calidad**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

| Ubicación | Código | Estado |
|------------|---|------------|
| Sala Tesis | E71. A5578 - T | EN PROCESO |
| | Descripción 49 p. : 10 fig., 16 ref. Incluye CD ROM | |
| | Tesis Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias) | |
| | Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias | |
| | Sumario Sumarios (En, Es) | |
| | Materia CHENOPODIUM QUINOA GRANOS EXPORTACIONES MERCADOS MUNDIALES INOCUIDAD ALIMENTARIA CERTIFICACION EVALUACION PERU QUINUA | |
| | Nº PE2017000650 B / estándar M EUV E71; Q03 | |

Actualmente las empresas de alimentos se encuentran insertas en un mundo cada vez más globalizado, lo que les permite tener acceso a información de diversos orígenes en todo momento, de manera rápida. Consecuentemente, los consumidores conocen más acerca de los procesos y de la tecnología involucrada en la cadena productiva y a su vez, tienen mayor información sobre los peligros asociados a esta. En la cadena alimentaria existen peligros físicos, químicos o biológicos presentes en el alimento o bien la condición en que éstos se hallan, que pueden causar un efecto adverso para la salud. Para el caso de los alimentos las fallas más importantes son las relacionadas con la inocuidad. Estas fallas pueden evitarse incorporando requisitos de inocuidad y realizando controles eficientes que permitan prevenirlas, así como la aparición de peligros y garantizar productos seguros. Debido a la necesidad de los exportadores de cumplir con las exigencias internacionales, se plantean grupos de trabajo dirigidos por las instituciones de control, donde se busca llegar a acuerdos de reglamentación que sirva para satisfacer la mayoría de los requerimientos del consumidor. Además, se busca tecnología que pueda servir para este fin, como son los tratamientos de esterilización por calor, UV, ozono. Por otro lado, para presentarse ante los importadores necesitan certificar sus productos y plantas de proceso, bajo diversas normativas que generan mayor confianza en el consumidor por ser reconocidas internacionalmente, tal como son: Global GAP, Orgánica, HACCP, BRC, y otras certificaciones que van para un mercado en exclusivo como Kosher y Halal. Si bien es cierto que llevar a cabo la implementación de un sistema de control de calidad conlleva un mayor esfuerzo e inversión por parte de la organización, el logro en su implementación demuestra de manera fehaciente el compromiso de la organización para con sus clientes, accionistas y trabajadores.

Abstract

Currently food companies are inserted into an increasingly globalized world, which allows them to access information from various sources at any time, quickly. Consistently, consumers know more about the processes and technology involved in the production chain and, in turn, have more information about the dangers associated with it. In the food chain there are physical, chemical or biological hazards present in the food or the condition in which they are found, which can cause an adverse effect on health. In the case of food, the most important faults are those related to food safety. These failures can be avoided by incorporating safety requirements and performing efficient controls to prevent them, as well as the appearance of hazards and ensure safe products. Due to the need of exporters to comply with international requirements, working groups are set up by the control institutions, seeking to reach regulatory agreements that serve to satisfy most consumer requirements. In addition, we look for technology that can be used for this purpose, such as sterilization treatments by heat, UV, ozone. On the other hand, to present themselves before importers they need to certify their products and process plants, under different regulations that generate greater confidence in the consumer because they are recognized internationally, certifications such as: Global GAP, Organic, HACCP, BRC, and other certifications that they go for an exclusive market like Kosher and Halal. While it is true that carrying out the implementation of a quality control system entails greater effort and investment on the part of the organization, the achievement of its implementation demonstrates in a reliable manner the commitment of the organization to its customers, shareholders and workers.