

## RESUMEN

Autor [Gutierrez Morote, R.R.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Control de calidad durante el proceso de fabricación de leche entera evaporada en envase de hojalata**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. G88 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	65 p. : 21 fig., 5 cuadros, 26 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">LECHE EVAPORADA</a> <a href="#">ENVASADO</a> <a href="#">PRODUCTOS ENLATADOS</a> <a href="#">HOJALATA</a> <a href="#">TRATAMIENTO TERMICO</a> <a href="#">CONTROL DE CALIDAD</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PROCESAMIENTO</a> <a href="#">PERU</a>	
N° estándar	PE2018000751 B / M EUV Q04	

En este trabajo se presentó un estudio del proceso de fabricación de leche evaporada en envase de hojalata, desde la recepción de la materia prima, hasta el producto terminado; con un enfoque basado en los principales controles de calidad realizados durante todo el proceso. Además, se explica mediante una discusión con literatura especializada en el tema, el principio de los controles propuestos en la línea, su incidencia en la calidad del producto final y la productividad de la línea. De igual manera se muestra que la calidad durante el proceso productivo es compartida y bajo la responsabilidad de todas las áreas involucradas. En este trabajo se definieron como operaciones críticas dentro del proceso de fabricación de leche evaporada las siguientes: recepción y liberación de materia prima, desbacterizado, pasteurización, evaporación, estandarización, envasado, esterilización, enfriamiento; todos estos procesos cuentan con parámetros establecidos que, de no ser cumplidos, influyen de forma significativa en la calidad final del producto. Además, en el estudio de este proceso se definen tres puntos críticos de control: medidas internas de doble cierre, temperatura y tiempo de esterilización y concentración de cloro residual en el agua de enfriamiento; los cuales rigen la inocuidad del alimento envasado.

### Abstract

In this work a study of the process of manufacturing evaporated milk in tinplate packaging was presented, from the reception of the raw material to the finished product; with an approach based on the main quality controls carried out during the whole process. In addition, it is explained through a discussion with specialized literature on the subject, the principle of the controls proposed in the line, its impact on the quality of the final product and the productivity of the line.

Likewise, it is shown that the quality during the productive process is shared and under the responsibility of all the involved areas. In this work, the following were defined as critical operations within the evaporated milk manufacturing process: reception and release of raw material, de-bacterized, pasteurization, evaporation, standardization, packaging, sterilization, cooling; all these processes have established parameters that, if not complied with, significantly influence the final quality of the product. Moreover, in the study of this process, three critical control points are defined: internal measures of double closing, temperature and time of sterilization and concentration of residual chlorine in the cooling water; which govern the safety of packaged food.