

RESUMEN

Autor [Sosa Sarmiento, M.M.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)
Título **Mejora de higiene del procesamiento fresco-refrigerado de concha de abanico (Argopecten purpuratus) y control estadístico en la temperatura del proceso de desvalvado**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. S68 - T	USO EN SALA
Descripción	92 p. : 11 fig., 14 cuadros, 23 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Facultad : Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	ARGOPECTEN PURPURATUS HIGIENE DE LOS ALIMENTOS TEMPERATURA CONTROL AMBIENTAL METODOS ESTADISTICOS CONTROL DE CALIDAD COSTOS DE PRODUCCION INOCUIDAD ALIMENTARIA EVALUACION PERU CONCHAS DE ABANICO DESVALVADO	
N° estándar	PE2018000779 B / M EUV Q03	

El presente trabajo académico tuvo como objetivo principal mejorar los aspectos deficitarios de higiene del procesamiento fresco - refrigerado de concha de abanico (*Argopecten purpuratus*) en la planta de procesamiento primario SERINPES S.A., y aplicar un control estadístico en la temperatura del proceso de desvalvado. La evaluación y diagnóstico del procesamiento fresco - refrigerado de concha de abanico se inició con la aplicación de la lista de verificación de los requisitos de higiene en planta en base al D.S N°040-2001-SANIPES, así como las herramientas de calidad. Los resultados de la aplicación de la lista de verificación de los requisitos de higiene en la planta SERINPES S.A., indicaron que la calificación de las condiciones higiénicas fue “Regular” equivalente a un porcentaje total de cumplimiento de 84%. Asimismo, al aplicar las herramientas de calidad se obtuvieron como principales problemas: “Condiciones higiénicas deficientes” y “Insuficiente control en la temperatura del proceso de desvalvado”. Por lo que las propuestas de mejora fueron: Mejora de higiene del procesamiento fresco - refrigerado de concha de abanico y aplicación de un control estadístico en la temperatura del proceso de desvalvado del procesamiento fresco - refrigerado de concha de abanico. Para la mejora de higiene del procesamiento fresco - refrigerado de concha de abanico los objetivos: Mejorar el mantenimiento y reforzar la importancia de las BPM. Las acciones a mejorar fueron: Programar, identificación de necesidades, programa de capacitación, evaluación eficacia, llevar a cabo cursos de reforzamiento, establecer criterios de evaluación. Además en la aplicación de un control estadístico en la temperatura del proceso de desvalvado se obtuvo el coeficiente de variabilidad de 20.10%, lo que correspondió una calificación “Variable”, es decir, sus datos no son homogéneos, por lo tanto se detectan causas especiales

en las gráficas de control estadístico. Para reducir estas causas especiales se generaron acciones correctivas: Inspección del control en la temperatura del proceso de desvalvado, implementación de un procedimiento de control estadístico de proceso.

Abstract

The present academic work had as main objective to improve aspects deficient hygiene of processing cool - cool Peruvian scallop (*Argopecten purpuratus*) plant at primary processing SERINPES S.A., and apply a statistical control in the process temperature desvalvado. The evaluation and diagnosis of processing cool - cool Peruvian scallop began with the implementation of the checklist in the hygiene requirements at the plant on the basis of the D.S N°040-2001-SANIPES, as well as the tools of quality. The results of the application of the checklist of the requirements of hygiene in the plant SERINPES S.A., indicated that the rating of the hygienic conditions was "regular" equivalent to a percentage of total compliance of 84%. Also, when applying the tools of quality were obtained as the main problems: "hygienic conditions deficient" and "Insufficient control in the temperature of the devalued process". So that the proposals for improvement were: improvement of hygiene of processing cool - cool Peruvian scallop and application of a statistical control in the temperature of the process of desvalvado of processing cool - cool Peruvian scallop. For the improvement of hygiene of processing cool - cool Peruvian scallop Objectives: Improve the maintenance and reinforce the importance of the BPM. The actions to improve were: Program, identification of needs, training program, evaluation effectiveness, to carry out courses of strengthening, establish evaluation criteria. Also in the application of a statistical control in the temperature of the process of desvalvado there was obtained the coefficient of changeability of 20.10 %, what a "Variable" qualification corresponded, that is to say, its information is not homogeneous, therefore special causes are detected in the graphs of statistical control. To reduce these special causes were generated corrective actions: Inspection of the control in the process temperature desvalvado, implementation of a procedure of statistical process control.