

UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA

Nuevos Tiempos - Nuevas Ideas

Facultad De Ingeniería Administrativa e Ingeniería Industrial

CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAL



Mejorar el proceso de producción de concha de abanico para incrementar la productividad en la
Empresa Inversiones Prisco S.A.C.

MODALIDAD:

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

PRESENTADO POR:

BACHILLER Zapana Quispe, Magna.

PARA OBTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO INDUSTRIAL

LIMA – PERÚ

2019

RESUMEN

INVERSIONES PRISCO S.A.C es una empresa que abarca muchos procesos hidrobiológicos y tiene varias sedes a nivel Peruano, es por ello que aportare datos basados en mi experiencia profesional, sobre el procesamiento de Concha de Abanico *Argopecten purpuratus* estableciendo mejoras en la productividad del proceso.

Esta empresa asegura al público en general la calidad de sus productos en cuanto inocuidad cumpliendo con los estándares que la norma exige, así pudiendo satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Es por ello que cuenta con personal altamente capacitado para desempeñar cada una de sus funciones con responsabilidad asegurando que cada etapa del proceso se apliquen los procedimientos basados en sus manuales y plan HACCP y cumplimiento y verificación de POES (**Procedimientos Operativos Estandarizados y Saneamiento**), garantizando así un producto de alta calidad y con una amplia demanda en el mercado Peruano y el extranjero como es el caso de Europa.

La Empresa **INVERSIONES PRISCO S.A.C.** tiene sede en Planta San Andrés, está ubicada en Av. San Martín N° 822, en el distrito de San Andrés, provincia de Pisco, Región Ica y abarca un área construida de 13662.82 m².

Mediante este trabajo aportare datos sobre el manejo y aprovechamiento de los materiales para el proceso de producción, mejorando así el rendimiento estableciendo puntos de mejora aplicados en las diferentes etapas de proceso por ejemplo: Tiempos muertos, reducción de insumos (disminuyendo la cantidad de hielo utilizado en la producción diaria), aplicando técnicas de mejora para aumentar el rendimiento de la producción diaria, capacitación y concientización del personal para el adecuado proceso de desvalve de la materia prima para evitar tener mermas muy altas afectando el rendimiento, aplicando muestreos al momento de la recepción para evitar recibir materia prima con alto porcentaje de desove lo cual afectaría la calidad y la producción diaria.

PALABRAS CLAVES

Áreas de procesamiento: Son las áreas donde se realizan las operaciones de procesos productivos.

Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico - químicos organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Producción: Proceso por medio del cual se crean los bienes y servicios económicos. Es la actividad principal de cualquier sistema económico que está organizado precisamente para producir, distribuir y consumir los bienes y servicios necesarios para la satisfacción de las necesidades humanas.

Concha de abanico: Es un molusco filtrador de 2 valvas, conocida científicamente como *Argopecten Purpuratus*, pertenece a la familia Pectinidae, la misma que engloba un gran número de especies conocidas internacionalmente como 'vieiras'.

Control: Condición en la que se observa si los procedimientos están conformes a los criterios establecidos.

Rendimiento: se refiere a la proporción que surge entre los medios empleados para obtener algo y el resultado que se consigue. El beneficio o el provecho que brinda.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento; mediante la aplicación de desinfectantes, previa limpieza e higiene de las superficies a tratar. Garantiza la inhibición de la actividad bacteriana y micótica en las áreas y ambientes tratados.

DER: Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos. La concha de abanico es extraída de zonas de cultivo, o de producción natural habilitadas. Las zonas de extracción de estos moluscos bivalvos corresponden a áreas habilitadas por el Organismo Regulador Oficial de acuerdo a las resoluciones directoriales vigentes.

Inocuidad: Es todo alimento libre de peligros químicos, físicos o microbiológicos para la salud humana o sea que no causa da.

IQF: El significado de sus siglas, Individual Quick Freezing, o congelación rápida de manera individual. Este proceso de congelación rápida permite que los microcristales de hielo que se forman dentro de las células de los tejidos de los alimentos sean de tamaño muy pequeño. De esta forma se evita que las paredes celulares que conforman los tejidos vegetales se rompan. Por lo tanto al descongelar el producto no hay derrame de fluidos celulares, lo cual garantiza una textura, valor nutritivo y sabor igual al de un producto recién cosechado.

Medida de Control: Cualquier actividad o medida que debe realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Procedimiento: Forma especificada para llevar a cabo una actividad o un proceso.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

Riesgo: Es la posibilidad de que ocurra algo con consecuencias negativas; es decir, que un agente contaminante esté presente en un determinado alimento y cause daño a la salud humana.

Roe on: La conformación del tallo junto con el coral (tallo-coral).

Roe off: La conformación del tallo sólo, sin presencia de coral.