

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**“PROCESO DE ELABORACIÓN DE MEZCLA
FORTIFICADA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS
ENRIQUECIDO LÁCTEO, SUSTITUTO LÁCTEO
Y PAPILLA”**

**INFORME DE EXPERIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

AUTOR:

Bach. EDGAR PERCY BURGOS REYNA

ASESOR:

Ing. ELZA AGUIRRE VARGAS

NUEVO CHIMBOTE - PERÚ

2011

INTRODUCCIÓN

La industria de los alimentos se ocupa de asegurar la inocuidad y el valor nutritivo de los productos que suministra al consumidor; así como de satisfacer plenamente sus expectativas.

En el ambiente competitivo de hoy, las empresas requieren resolver el problema de la inocuidad, de la calidad de sus productos y la eficiencia de sus procesos productivos. Con el fin de satisfacer esta necesidad empresarial, en los últimos años se han venido diseñando diversos tipos de sistemas, a los cuales es posible acogerse en forma voluntaria u obligada por ciertas condiciones legislativas o contractuales.

En el sector de productos alimenticios, el método de garantía de calidad que mayor desarrollo ha tenido en los últimos años, es el llamado Sistema de Análisis de Peligros y Control en Puntos Críticos, conocido en el ámbito internacional como Sistema HACCP. La adopción y aplicación del Sistema HACCP, por muchos países está orientada a satisfacer plenamente las exigencias sanitarias que impone el mercado y sobre todo que requiere el consumidor para una eficaz protección de la salud.

La gerencia general de la empresa Productos Andy E.I.R.L., ha asumido la responsabilidad en el manejo de la calidad de sus productos, iniciando la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) para la línea de Mezcla Fortificada de Cereales y Leguminosas en forma de harinas y/o hojuelas, en la planta, con el fin de garantizar la elaboración de un producto inocuo en total concordancia con la legislación vigente.