

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL, SISTEMAS E INFORMÁTICA  
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**MÉTODOS DE CONTROL DE PROCESOS Y EL ASEGURAMIENTO DE LA  
CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL  
DISTRITO DE PUERTO SUPE**

Tesis

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial

Presentado por:

Benancio Salinas, Walter

Salazar Albinagorta, Michael Celis

Asesor:

Ing. José Augusto Arias Pittman

CIP 17214

HUACHO-PERÚ

2017

**MÉTODOS DE CONTROL DE PROCESOS Y EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL DISTRITO DE PUERTO SUPE**

**METHODS OF PROCESS CONTROL AND QUALITY ASSURANCE IN THE PRODUCTION OF FLOUR AND FISH OIL IN THE DISTRICT OF PUERTO SUPE**

WALTER BENANCIO SALINAS<sup>1</sup>, MICHAEL CELIS SALAZAR ALBINAGORTA<sup>1</sup>

**RESUMEN**

**Objetivo:** Determinar la medida en que los métodos de control de procesos influyen en el aseguramiento de la calidad en la producción de harina y aceite de pescado en el distrito de Puerto Supe. **Materiales y métodos:** El diseño de la investigación es no experimental, de tipo aplicada con método descriptivo y con una población de 70 personas en la empresa. Considerándose como dimensiones: Control de calidad, Control estadístico de procesos, cumplimiento de los parámetros y producto de calidad. **Resultados:** Se realizaron estudios durante semanas el cual se dio resultados que entre las semanas 3 y 4 hubo mayor aumento de la calidad del producto TVN (49.79), un menor tiempo de cocción (13min 21seg) permitiendo minimizar los tiempos y un menor porcentaje de humedad de la harina de pescado (8.07%). **Conclusión:** El grado de frescura de la materia prima influye en la calidad de la harina de pescado. Los indicadores del pescado fresco se disparan debido a que muchas veces es muy prolongado el tiempo de captura hasta la descarga en la estación flotante y también porque la preservación del pescado en las embarcaciones no es la adecuada.

**Palabras clave:** Métodos de control, control de calidad, control estadístico de procesos.

**ABSTRACT**

**Objective:** To determine the extent to which process control methods influence quality assurance in the production of fishmeal and fish oil in the district of Puerto Supe. **Materials and methods:** The design of the research is non-experimental, of the applied type with a descriptive method and with a population of 70 people in the company. Considered as dimensions: Quality control, statistical process control, compliance with parameters and quality product. **Results:** Studies were conducted during weeks, which gave results that between weeks 3 and 4 there was a greater increase in the quality of the TVN product (49.79), a shorter cooking time (13min 21sec) allowing to minimize the times and a lower percentage of moisture of fish meal (8.07%). **Conclusion:** The degree of freshness of the raw material influences the quality of fishmeal. The indicators of fresh fish soar because the time of capture to the discharge in the floating station is often very long and also because the preservation of the fish in the boats is not adequate.

**Keywords:** Control methods, quality control, statistical process control.

<sup>1</sup>Escuela Profesional de Ingeniería Industrial. Facultad de Ingeniería Industrial, Sistemas e Informática. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Huacho-Perú.