

**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD DE INGENIERIA AGRARIA, INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS Y AMBIENTAL**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**“OPTIMIZACION DEL PROCESO DE ELABORACION DE LA PASTA
DE SPAGHETTI CON MINIMIZACION DEL EFECTO DE TRIZADO
EN LA EMPRESA MOLITALIA S.A.”**

TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PRESENTADO POR:

BACH. VERÓNICA CECILIA VELÁSQUEZ MANCHEGO

BACH. JUAN ANTHONY MENDOZA ANTÚNEZ

ASESOR. Ing. ELFER O. OBISPO GABINO

HUACHO – PERU

2014

RESUMEN

Esta investigación elaboró un Modelo de Optimización de tipo estadístico del proceso industrial de elaboración de spaghetti y lo aplicó en la planta de producción de la empresa Molitalia S.A. El objetivo principal de esta investigación fue resolver el problema del trizado anómalo de la pasta de spaghetti en el transcurso de pocas semanas gracias a la aplicación rigurosa y programada de los Principios, Reglas e Instrumentos del Modelo en cuestión. El desarrollo detallado de todo lo actuado, que incluye el trabajo de campo y la elaboración del informe de Tesis, se describe con prolijidad y exactitud en la presente tesis. Se diseñó un Método de Optimización del Proceso del Control de la Elaboración del spaghetti que minimizó el efecto del Trizado a un nivel significativamente inferior al estándar máximo permisible en el punto de salida de la planta de producción, que aseguró la calidad e integridad del producto en la Empresa Molitalia S.A., dicho Método logró incrementar la eficacia productiva del proceso de la planta en un 30%, incrementó la eficiencia productiva en un 40%, disminuyó las mermas y el costo de producción de la línea en 1.53% y logró disminuir en 30% el costo de mantenimiento respecto a los datos históricos correspondientes al año 2012.