

**UNIVERSIDAD NACIONAL
“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA

**PROGRAMA DE TITULACIÓN EXTRAORDINARIA 2013
MODALIDAD DE EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

TÍTULO:

**“PROCESAMIENTO DE ANCHOVETA
SALADA SELLADO AL VACÍO”.**

**Monografía para obtener el Título Profesional de
Ingeniero Pesquero**

**Presentado por: Bachiller. RAMOS SILVA LUIS FERNANDO
Asesorado por: Ing. HELBERT CALDERÓN DE LOS RÍOS**

HUACHO – PERÚ

2013

RESUMEN

Esta actividad de procesamiento de anchoveta salada Sellado al vacío, es un conjunto de actividades reguladas por la ley General de Pesca y demás normas legales que ayudan a mejorar los sistemas de control, higiene de los productos pesqueros y además aseguran que se aplique dichas medidas regulatorias en todas las fases de la actividad pesquera.

De tal modo que el personal profesional que trabaja en la producción y realiza las acciones de control deben estar debidamente capacitados; tanto legal como administrativamente en la aplicación de las normas legales y la de la evaluación y aplicación de los sistemas administrativos que se presentan diariamente en las inspecciones por el "Ministerio de la Producción" de las embarcaciones pesqueras y establecimiento pesqueros donde se elabora productos hidrobiológicos y afines.