

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



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

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS**

**TESIS:**

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE JARABE EN EL  
CORTE DE PRODUCCIÓN É INVERSIÓN DE LA KOLA NEGRA EN LA  
PRODUCTIVIDAD DE LA PLANTA DE BEBIDAS CARBONATADAS Y NO  
CARBONATADAS AJEPER S.A. – TRUJILLO 2012”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PRESENTADO POR EL BACHILLER:**

**LUIS RODOLFO MARCENARO BARRENECHEA**  
**ASESOR: Ing. RICARDO ANÍBAL ALOR SOLÓRZANO**

**HUACHO, PERÚ**

**2012**

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación, está enfocado básicamente en la propuesta e Implementación de un Sistema de Recuperación de Jarabe durante un corte de producción o cambio de sabor, así mismo el Incremento en el Rendimiento de Jarabe Kola Negra y la mejora sostenible en las características sensoriales en el producto terminado, métodos aplicables dentro de una planta de Embotellado de Bebidas Carbonatadas y no Carbonatadas, los cuales tienen bases teóricas sostenibles, todo esto con la finalidad de incrementar la productividad en las diferentes líneas, reducir la evacuación de efluentes al medio ambiente, incrementando y manteniendo el nivel en la calidad del producto terminado.