

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“AUDITORIA DEL PLAN HACCP EN PLANTA DE  
CONSERVAS DE LA EMPRESA PESQUERA  
HAYDUK S.A.”**

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

**AUTOR:**

**BACH. GLADYS MARLENE BLAS CHAVEZ**

**ASESOR:**

**Dra. ELZA AGUIRRE VARGAS**

**NUEVO CHIMBOTE - PERÚ  
2012**

## I. INTRODUCCIÓN

El presente informe de experiencia Profesional contiene una exposición teórica de los principales trabajos que vengo desarrollando en la Empresa “**PESQUERA HAYDUK S.A.**”, (Planta de Conservas), situado en la bahía de Coishco – Chimbote.

Pesquera HAYDUK S.A, es una empresa dedicada a la transformación de especies hidrobiológicas en harina, aceite, conserva y congelado para consumo humano Directo e Indirecto para mercado Nacional e Internacional. Con el fin de producir alimentos de buena calidad, la dirección de la Empresa ha asumido la responsabilidad en el manejo de la calidad de sus procesos, aplicando el sistema HACCP, debido a que la FDA en 1995 emitió regulaciones para productos marinos basados en los lo principios del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control, para así asegurar su proceso y la importación segura de pescado y productos pesqueros.

La entidad que hace cumplir con los requerimientos de autorización de calidad sanitaria en el Perú es **ITP, (Instituto Tecnológico Pesquero)**, quien es el encargado de supervisar el cumplimiento del Sistema de Saneamiento e Higiene.

Siendo en la actualidad la elaboración de conservas el más importante método de la preservación de alimentos, y la que más se ha desarrollado en los últimos tiempos. Esta industria nos permite gustar de todos los alimentos del mundo entero en cualquier lugar y época.

Por tanto la empresa pesquera está dedicada a la producción de Conservas de Pescado para el Mercado Nacional é Internacional cuyos productos son envasados en sus diferentes tipos de envases: Tall 1lb, oval 1 lb, oval ½ lb, 8 onzas o buffet, 1/4ciub y tinapa, elaborados en la línea de crudo con sus diferentes líquidos de gobierno: Salsa de tomate, Agua y sal, Aceite-Agua, Aceite, mostaza, vinagre, etc.