Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

Esta licencia permite a otras combinar, retocar, y crear a partir de su obra de forma no comercial, siempre y cuando den crédito y licencia a nuevas creaciones bajo los mismos términos.

http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0

UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA

EVALUACION DE ORIGINALIDAD

CONSTANCIA

El que suscribe, deja constancia que se ha realizado el análisis con el software de verificación de similitud al documento cuyo título es:

PROCESO DE UVA RED GLOBE

Presentado por:

TASAYCO VENTURA ALLISON XIMENA

Bachiller del nivel **PREGRADO** de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos. El resultado obtenido es 0 **% de porcentaje de similitud por** el cual se otorga el calificativo de:

APROBADO

Se adjunta al presente el reporte de evaluación con el software de verificación de originalidad.

Observaciones:

APROBADO OBTUVO EL 0% (MENOR AL 20% REQUERIDO)

Ica, **25** de abril de 2022

.....

JUAN MARINO ALVA FAJARDO
DIRECTOR DE UNIDAD DE INVESTIGACION
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

TRABAJO MONOGRÁFICO

“PROCESO DE UVA RED GLOBE”

MODALIDAD: EXAMEN DE SUFICIENCIA ACADÉMICA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL INGENIERO DE ALIMENTOS

PRESENTADO POR:

BACHILLER: TASAYCO VENTURA ALLISON XIMENA

PISCO-PERU

2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a DIOS, por guiarme siempre en mi camino, a mis padres por apoyarme en las decisiones que he temado y a mis hermanos que siempre han sido un ejemplo a seguir para mi persona.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN..... 01

CAPITRULO I 02
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO DE EXPORTACION. 02
1.1. ANTECEDENTES DE CALIDAD EN EXPORTACION DE UVA DE MESA 02
1.2. SINONIMIAS 04
1.2.1. CARACTERISTICAS DEL FRUTO 04
1.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 04
1.2.3. FECHA DE MADURACIÓN 04
1.2.4. APTITUDES COMERCIALES Y TECNOLÓGICAS 05
CAPITULO II
2. COMPONENTES DE CALIDAD APLICABLES A LA UVA 06
2.1. DEFECTOS 06
2.2. CONSISTENCIA FIRMEZA 06
2.3. VALOR NUTRITIVO 06
2.4. SEGURIDAD 07
2.5. REQUERIMIENTOS MNIMOS DE CALIDAD 07
CAPITULO lll 8
3.1. DESARROLLO DEL TEMA 8
3.1.1. DIAGRAMA DE FLUJO 8
3.2. FUNCIONES DECONTROL DE CALIDAD EN PROCESO DE UVA 9
3.2.1. RECEPCIÓN 9
3.2.2. GASIFICACIÓN 10
3.2.3. TERMOTERAPIA 10
3.2.4. SELECCIÓN 11
3.2.4.1. PESADO 11
3.2.5. EMPACADO Y EMBALAJE 11
3.2.6. EMBALAJE 12
3.2.7. PESADO DEPRODUCTO TERMINADO 12
3.2.7.1. PALETIZADO 12
3.2.7.2. REGISTRADO DEDATOS Y ETIQUETADO 12
3.2.8. TUNEL DE FRIO 13
3.2.9. CAMARA 13
3.2.10. EMBARQUE 13
OPINION CRÍTICA 15

CONCLUSIONES..... 16
BIBLIOGRAFIA..... 17
ANEXOS..... 18

ÍNDICE DE GRAFICOS

FIGURA 01

EXPORTACIÓN DEUVA DE MESA MENSUAL POR CAMPAÑAS 03

FIGURA 02

EXPORTACIÓN DEUVA DE MESA MENSUAL POR REGIÓN 03

INTRODUCCION

La calidad se ha dado desde que el primer hombre empezó a vivir. Las definiciones no se dieron con precisión en ese momento, pero la percepción de la calidad era subjetiva. Porque en ese momento esta persona carecía de la investigación que lo ayudara a llegar a una definición similar a la que está tratando en este momento. Pero a pesar de eso, este hombre busca la calidad en todas sus actividades.

El control de calidad se posiciona como una estrategia para la mejora continua de la calidad y como un procedimiento para asegurar la satisfacción continua de los clientes externos e internos a través de la mejora continua de la calidad del producto y sus servicios; También se aplica al posicionamiento de calidad de la organización, que se refleja en la calidad del producto, la calidad del servicio, el desarrollo de los empleados y la contribución a la felicidad general.

Cumpliendo una función muy importante dentro del recinto, permite dar un aviso temprano de algún problema de cualquier índole, esto permite mejorar errores, corregirlos, asegurando un producto en buenas condiciones, permitiendo al comprador darle mayor confianza al vendedor.

En este trabajo monográfico muestra al futuro Control de calidad la experiencia de un trabajador de este tema, para eso se mostrará el trabajo realizado de manera general, que permitirán mostrar una idea general de trabajo para desenvolverse el día a día dependiendo de las diferentes situaciones, con sus materiales respectivos y procedimientos generales.

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO DE EXPORTACION

La variedad Red Globe, que representa casi el 75% de las exportaciones totales de uva de Perú, tiene racimos medianos a grandes de uva rosada y líquida. Su nombre científico es Vitis vinifera L. y pertenece a la familia Vitis. Su pulpa tiene un sabor neutro y es la uva con semilla más grande vendida en el mundo (Laura et al.; 2015).

Por lo general, se vende fresco directamente. Deben tener un conjunto de características que se ajusten a esta propuesta. Por tanto, deben tener un aspecto agradable, un tacto agradable y una cierta idoneidad para el transporte. Las características más importantes a considerar son el tamaño del haz, el tamaño de partícula 4, la uniformidad del color del haz y la madurez. También se tendrá en cuenta la presencia de partículas (Pérez, 1992).

1.1 ANTECEDENTES DE CALIDAD EN EXPORTACION DE UVA DE MESA

Perú es el quinto mayor exportador de uvas frescas del mundo y se está convirtiendo en el segundo mayor proveedor de uvas del mercado chino. El año pasado se exportaron uvas a 65 países con un valor de USD 634 millones, de los cuales el principal mercado fue Estados Unidos con un valor total de USD 119 millones, seguido de Holanda (USD 94 millones), Hong Kong (USD 87 millones). millones). USD). China ($84 millones) y Reino Unido ($50 millones). Según el Ministerio de Agricultura y Riego, esto se debe a la calidad y variedad de nuestros productos, así como a nuestro mayor acceso al mercado. Solo en 2014, según el Departamento de Estadísticas Agropecuarias del Minagri, el valor de exportación de uvas al mercado internacional ascendió a 634 millones de dólares, de los cuales se exportaron 261 mil frutos. toneladas, un 52% más que en 2013. Las regiones con mayor producción de uva en 2014 fueron Ica con 199.000 toneladas y Piura con 147.000 toneladas. Además, en cuanto a superficie cosechada de

uva, la región Piura es de 4.282 hectáreas y la región Ica de 9.017 hectáreas..

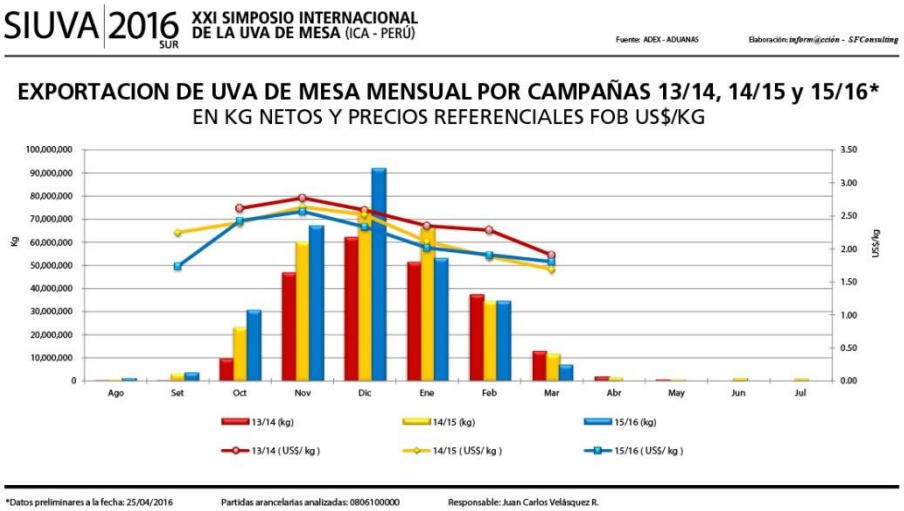


FIGURA 1: EXPORTACIÓN DE UVA DE MESA MENSUAL POR CAMPAÑAS

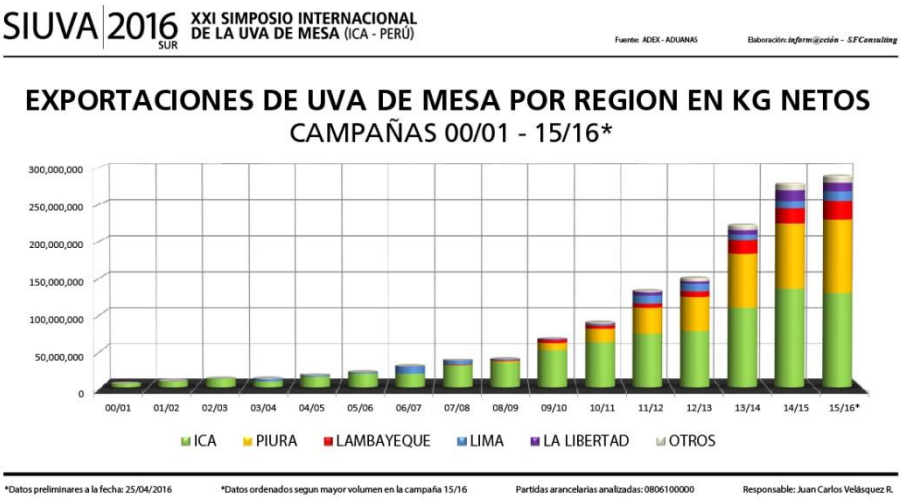


FIGURA 2: EXPORTACIÓN DE UVA DE MESA MENSUAL POR REGIÓN

1.2. Sinonimias

Red Globe también conocido como Red Globe, Black Thick Fruit, Thick Grape. Aplicación de variedades de uva de escritorio Red Globe. Es una uva que se come fresca y tiene un color rosado.

1.2.1. Características del Fruto:

Racimo: Grande, mediano, en forma de cuña, con tallos largos. Las bayas son uniformes en color y tamaño.

Fruto: Como su nombre indica, la uva Red Globe es muy grande, esférica y ovalada, de piel gruesa y uniforme, de color rojo púrpura, muy colorida, carnosa, bayas y semillas esféricas de tamaño mediano. liberación fácil.

1.2.2. Especificaciones Técnicas:

Calibre Jumbo	:	27mm a más.
Extra Large	:	25mm a 26.9mm.
Large	:	23mm a 24.9mm.
Medium	:	21mm a 22.9mm.

1.2.3. Fecha de maduración

Desde la segunda semana de agosto en Sevilla hasta la tercera semana de Agosto

Es una variedad con mucho vigor y con producciones muy altas.

Agronómicamente. Técnicas de cultivo y adaptación al medio vitícola.

- Se puede tratar con fito-reguladores o realizar anillado.
- Sensible al mildiu en vid.
- Sensible al oídio de la vid.
- Poco sensible a la Botritis de la vid, ácaros y trips.

1.2.4. Aptitudes comerciales y tecnológicas

- La variedad Red Globe se ve muy atractiva por su tamaño y color, lo que la hace muy cotizada en el mercado de la uva comestible.
- Muy comercial por su gran tamaño y equilibrado contenido en azúcares y ácidos.
- Tiene buena capacidad de refrigeración y buena resistencia al transporte.
- A veces, las variaciones de tono rojo pueden causar problemas de color.
- Debido a su tamaño, los fardos suelen venderse individualmente

CAPITULO II

2. COMPONENTES DE CALIDAD APLICABLES A LA UVA

Son factor principal las cuales se visualiza en el Tamaño de la baya y del racimo, según la categoría que corresponda, también se observa el Peso, forma, características externas del mismo color, presencia de capas grises o cerosas.

2.1. **Defectos**

Morfología y daño causado por infección, plagas, semillas dañadas, marchitamiento, secado, agrietamiento, vetas o quemaduras solares. Presencia de pesticidas y humedad externa.

2.2. **Consistencia Firmeza**

Madurez La retace en brix la cidez debe oscilar entre 22 y 25. Grados Brtx Para las variedades Italia, Que en y Bartinka 14 Brix mínimo. Sabor Dulzura, acidez. Aroma.

2.3. **Valor nutritivo**

Todos sus componentes mostrados en la tabla

2.4. Seguridad

Ausencia de componentes tóxicos contaminantes tanto externos como internos. Mico toxinas, etc.

2.5. Requerimientos Mínimos de Calidad

Los frutos deben estar:

- Fuerte.
- Entero.
- Ventilación.
- Fruto maduro, firme y con el color característico de la variedad.

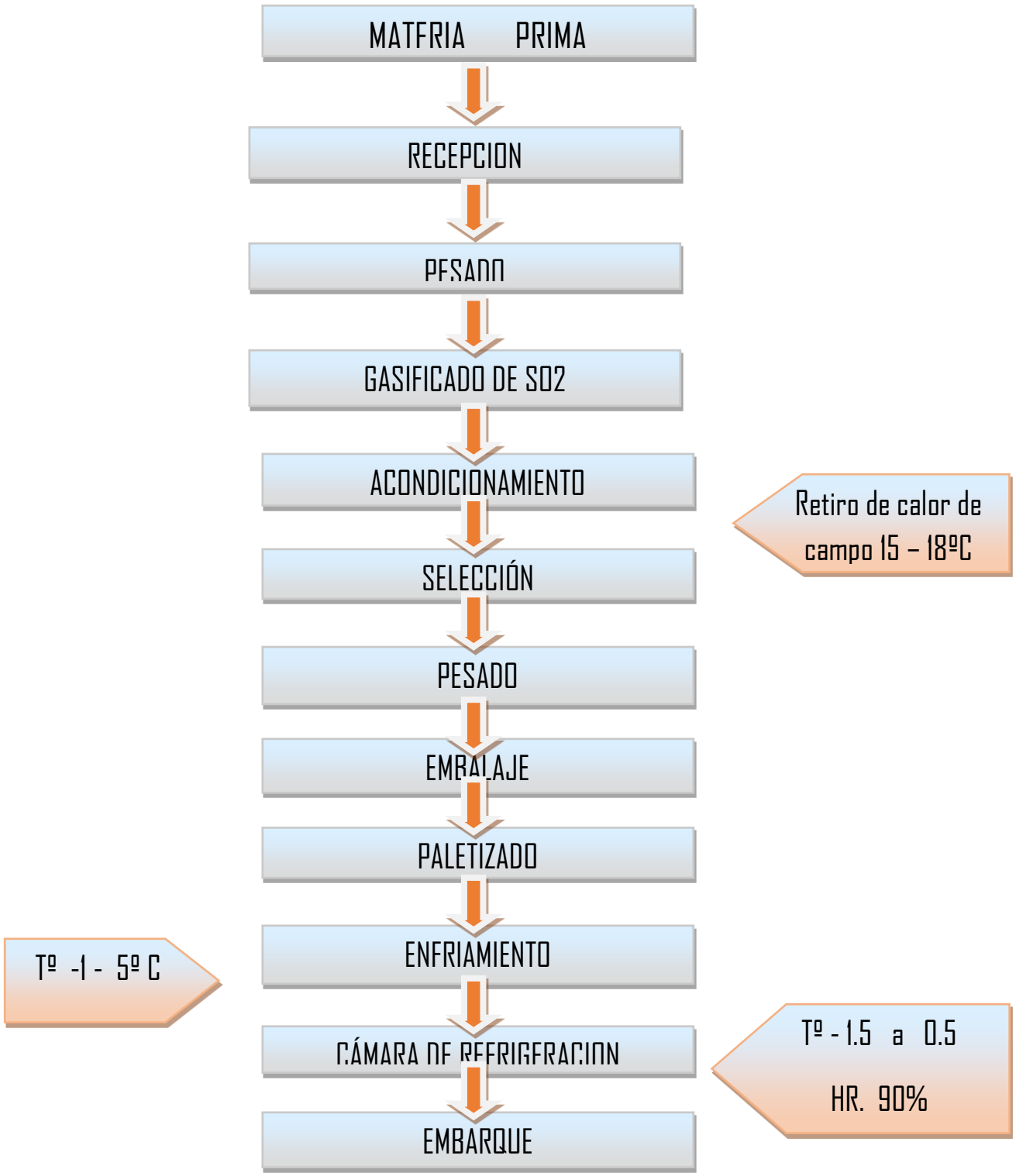
- No contiene insectos ni miel.
- Haz bien estructurado (ni delgado ni compacto).
- Protegido de daños causados por bajas o altas temperaturas.
- Sin olor y/o sabor extraño.
- No hay humedad exterior demasiado alta.
- Características de la forma, color y sabor de la variedad.
- Embalaje uniforme en color.

CAPITULO III

3. PROCESAMIENTO

3.1 DESARROLLO DEL TEMA

3.1.1. DIAGRAMA DE FLUJO



3.2. FUNCIONES DE CONTROL DE CALIDAD EN PROCESO DE UVA

3.2.1. RECEPCION

Los racimos deberán haberse recolectado cuidadosamente, el desarrollo y condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan: Soportar el transporte, La manipulación, llegar en estado satisfactorio al lugar de destino donde se realizara:

- ✓ Verificación de lotes según la guía
- ✓ Monitoreo de temperatura de pulpa
- ✓ Control de números de viajes realizados

En caso de no cumplir con los requisitos encontrar bayas en mal estado ejemplo (picadas, golpes o podridas) se rechaza el producto y se regresa a campo para su limpieza respectiva.

3.2.2. GASIFICACION

El objetivo del tratamiento de la uva con SO2 es desinfectar la superficie del fruto y el pedúnculo, lo que significa matar las esporas de hongos patógenos (principalmente Botrytis, y otros hongos que atacan a la uva). Fruta. Esto se hace mediante el tratamiento de altas cantidades de dióxido de azufre (250 a 270 ppm) y por períodos cortos de tiempo (pequeñas partes de una hora).

Además, tenga cuidado de que la jeringa no dañe la fruta y se coloque sobre el paquete y no directamente sobre las uvas.

Es necesario controlar cuidadosamente la dosificación para evitar que las uvas negras se vuelvan blancas por exceso de gas.

Se debe considerar son: la estiba de la cámara, el movimiento del aire, la dosificación del gas y el tiempo de exposición según variedad. Para evitar en uvas oscuras el blanqueamiento.

Para ello los controles realizados son:

- Monitoreo de anhídrido sulfuroso
  - ✓ Se realiza cada hora
  - ✓ Se mide el tiempo y la concentración
  - ✓ 250 a 270 pm

- MUESTREO
- Llenado de formato

3.2.3. TERMOMETRIA

En esta área se realizan las mediciones de temperatura de los racimos con el objetivo de estabilizar su temperatura para evitar futuras condensaciones y adecuándolo para su manipulación, almacenamiento y transporte; Se realizan las siguientes verificaciones:

Parámetros

- Temperatura: 18 -24 grados centígrados
- Tiempo: variar de acuerdo a la temperatura de vallas (15 a 30 min.)

Problemas al no bajar lo suficiente la temperatura:

- Exudación de las uvas
- Se condensa la bolsas
- Formación de hongos o mohecida

Para evitar estos problemas se tiene que tener un control adecuado de:

- Verificación de la temperatura de la materia prima
  - ✓ Temperatura de ingreso
  - ✓ T de ambiente
  - ✓ T de pulpa
  - ✓ T de ambiente
  - ✓ T de salida

- Tiempo de temperatura
- Trazabilidad
- Numero de viaje
- Acondicionamiento

    - ✓ Esponja
    - ✓ Limpieza

3.2.4. SELECCIÓN

Controlar la zona de selección, independiente si hay o no un control de selección en dicho lugar, además de percatarse del desecho que votan para controlar racimos que estén en buenas condiciones, para dicho efecto llevar como material imprescindible un calibrador.

- Monitoreo de daño y defectos
- Monitoreo de merma

3.2.4.1. PESADO

Controlar a los Pesadores, procurándose que respeten el rango de pesos y los racimos que coloquen. Para ello se tiene que cumplir:

- Pesado de acuerdo al cliente
- Monitoreo de balanzas (calibrado)

3.2.5. EMPACADO O EMBALAJE

Se Controla a todas los Embaladoras, haciendo que embalen bien, se embala cada racimo utilizando bolsas de polietileno (Polybags) que mantiene los escobajos más frescos ya que estos evitan la deshidratación asegurando que el producto se vea acostado y con sus materiales respectivos Estas bolsas se envasan en cajas con cartón ondulado en la parte inferior. Se colocará encima una bolsa de plástico y luego se cubrirá con dos hojas de papel, un generador de azufre y otro de cartón corrugado. Luego de a ver cubierto correctamente o embalado correctamente se realiza

- Monitoreo de daños y defectos

3. 2.6. EMBALAJE

El envase debe contener fruta del mismo tipo, tamaño y color. Los cables deben estar libres de tierra, productos químicos u otras materias extrañas y cumplir con la tolerancia máxima del país importador para residuos de pesticidas.
Los racimos deben estar libres de olores, sabores y residuos desagradables causados por el calor o la congelación.
No debe haber insectos de pudrición, enfermedad o cuarentena y su material, como cerdos blancos o polillas.
Los corrales deben estar maduros y cumplir con los requisitos mínimos de sólidos disueltos según las normas aplicables a cada variedad. La cerca debe inflarse y sujetarse al pedúnculo. La columna vertebral debe estar bien desarrollada, libre de hinchazón y saludable. Según las características de cada variedad se deben formar buenos racimos.

3.2.7. PESADO DE PRODUCTO TERMINADO

Evaluación por hora de cada lineo (10 cajas x lineo), se verifica

- Peso
- Tipo de Embalaje
- Materiales

3.2.7.1. PALETIZADO

SEGÚN TIPO DE ENVASE

• Cajas de madera 8,2 kg 108 / palet (6 camas, altura 18).

• Cartón 4,5 kg 180 / palet (10 x cama, 18 alto).

• Caja de plástico 16,5 kg, 55 uds/palet (5 x cama, 11 alto).

Es necesario detectar a tiempo el problema antes que se llene un pallet o comience a llenarse, ya que es de vital importancia darle prioridad a los procedimientos que se llevaron al inicio del proceso ya que depende de esto que el producto soporte el transporte hacia su destino.

Se controlan los siguientes puntos:

- Peso bruto
- Tipo de embalaje
- Materiales
- Rotulación
- Tipo de pallet
- Verificación de enzunchado
- Verificación de temperatura
- Trazabilidad (etiqueta de cliente)
- Presentación según cliente

El pallet armado (asegurado) es trasladado a la zona de almacenamiento temporal para su identificación (colocar el stickers que contiene el código de barras (cajas) y la cartilla de identificación (Pallet).

3.2.7.2. REGISTRO DE DATOS Y ETIQUETADO

Se llenará la planilla “Caja terminada” en la carpeta de control de calidad con cada una de los tipos de embalaje, como mínimo 1 muestra por embalaje, para llenar dicha planilla. Y re realizara el etiquetado. Siempre con el código de barra que lleva toda la información.

3.2.8. TUNEL DE FRIO

Se reduce la temperatura del producto, su parámetro es de -1° a 0°C. Durante 8 a 12 horas hasta obtener la temperatura adecuada. El control de calidad deberá de verificar que se cumplan:

- ✓ Condición de túnel
  - Limpieza
  - Esponja
  - Termometría
- ✓ Colocación de los pales
- ✓ Calibre y etiquetado
- ✓ Tiempo y temperatura

3.2.9. CAMARA

Su temperatura es constante de 0° a 1°, para ello se mide y se realiza:

- Medición de temperatura de ambiente
- Medición de temperatura de pulpa
- Trazabilidad
  - Día de proceso
  - Lote
  - Fundo
  - Etiqueta

3.2.10. EMBARQUE

El embarque se debe asegurar que la temperatura del producto este a

-1º C y cumpliendo con:

- Guía de proceso
  - ✓ Lote
  - ✓ Fundo
  - ✓ Variedad

- Día de remisión
    - ✓ Numero de embarque
    - ✓ Destino
    - ✓ Cliente
    - ✓ Presentación
    - ✓ Chofer

- Numero de pales o código de pale
    - ✓ Calibre
    - ✓ Color
    - ✓ Temperatura

OPINIÓN CRÍTICA

Las plantas procesadoras de alimentos que cumplen con los estándares de calidad tiene van ganando mayores reconocimientos aumentando así su productividad generando mayor demanda en las exportaciones de uva en nuestro país.

Aunque la tecnología e innovaciones en nuestro país va mejorando año tras año; no cabe duda de que aún le falta camino por recorrer en los programas de calidad que cada año van implementando nuevos y mejorados programas para calidad de nuestros productos, el cual es beneficioso para nuestro desarrollo en la agro exportación.

CONCLUSIONES

Este trabajo monográfico podemos concluir que la calidad en una empresa agroexportadora es de suma importancia, ya que nos asegura alimentos inocuos que no pongas en riesgos nuestra salud. El programa de calidad que se desarrolla en las empresas nos generan mejoras continuas trayendo beneficios no solo económicos si no también un reconocimiento a nuestro país, un país que exporta alimentos sanos y nutritivos es un país con muchas puertas para su desarrollo.

Es de suma importancia controlar la temperatura de las vallas, desde que sale de termometría se cuida la temperatura; si la manipulación de las bayas se realiza con temperaturas elevadas (26 °c a +) puede generarse exudación y si se trabaja con temperaturas inferiores (19 °c a menos grados) puede generarse condensación. Los cuales pueden generar problemas en la hora los cuales se darían a notar ya en el producto terminado o incluso cuando haya llegado a su destino.

Los racimos de uva deben pasar contante mente por evaluación del área de calidad desde que ingresa hasta que llegue al consumidor. Una sola bayas que tenga una enfermedad, un daño o algún tipo de defecto fitosanitario puede extenderse a toda la producción involucrada (en este caso almacenado en cámara los racimos que estén a su entorno) siendo eso un problema; lo que debe evitar es que estos defectos lleguen al consumidor porque puede poner en riesgo la salud de quien lo consuma.

BIBLIOGRAFÍA

ICONTEC. 1993 y Datos surrnrustrecos por productoresyccrretcantes. 2000.

H.P. Olmo y A. Koyama en La Universidad de Davis (California). En el cruzamiento interviniveros las variedades Emperador, Hunisa y Nocera.

Por Viveros Barber08 septiembre, 2010.

beta./blog/beneficios-de-las-uvas/victor mata.

concienciaeco.com, JUNIO 20, 2015.

corporación fruticula de chincha.

dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10816/16/Recepcion%20de%20materia%20prima.pdf.

siuva.pe/estadisticas.html, SIUVA SUR 2016.

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal 2010

5.2. ANEXOS

RECEPCION

GASIFICACION

TERMOMETRIA

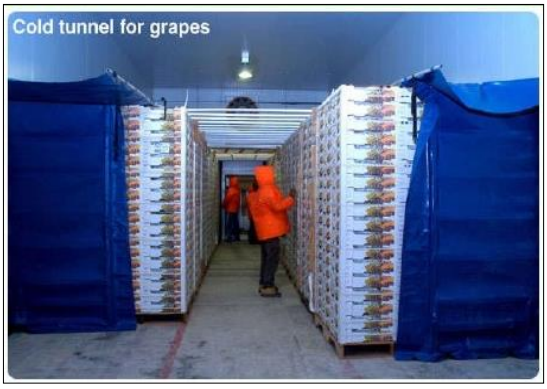
SELECCIÓN

PESADO

EMPACADO O EMBALAJE

PALETIZADO

TUNEL DE FRIO



CAMARA

EMBARQUE