

RESUMEN

En el presente trabajo se cumplió con el objetivo del mismo que es diseñar un sistema de control de calidad para la línea de producción de la bebida de linaza blanca embotellada en la empresa Delicious basado en la NB/ISO 9001:2015, con el fin de mejorar sus procesos de producción y lograr obtener un producto que cumpla con los parámetros de calidad, garantizando la calidad de la bebida de linaza blanca embotellada.

El trabajo está enfocado en la investigación para identificar y definir las etapas que requieran controles en la línea de producción de la bebida de linaza blanca embotellada, las variables y objetivos que ayudaran a la solución de la problemática.

En primer lugar se realiza la investigación de la problemática, objetivos de la empresa indicando también los equipos, materia prima e instalación de la empresa Delicious. Luego se realiza la investigación bibliográfica para contextualizar el proceso productivo y abordar en la temática, indicando los conceptos más fundamentales, leyes, artículos que ayuden a la retroalimentación de la investigación del presente proyecto.

Posteriormente se elaboró la solución del problema, los análisis de identificación de los puntos de control de manera sistemática y ordenada, las variables más importantes que se deben controlar en cada etapa del proceso, los parámetros establecidos de calidad, los límites críticos y los documentos propuesto para la implementación del sistema de control de calidad.

Y como conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación para la empresa Delicious se debe tomar en cuenta e implementar los controles sugeridos en el proceso de producción, obteniendo una bebida de linaza blanca que cumpla con todos los requisitos de la norma y parámetros de calidad establecidos para satisfacer las demandas y expectativas del cliente.