

## **RESUMEN**

Este informe que presento es de mis prácticas profesionales realizadas en el departamento de Aseguramiento de calidad de la empresa Sumesa durante tres meses calendario donde aprendí mucho desenvolviéndome como supervisor de calidad.

En este informe, detallaré los aspectos generales más importantes de la empresa; como la historia de la misma, las ubicaciones de la planta procesadora y oficinas, los departamentos y organización, los productos que ofrece y su mercado.

Dentro del entrenamiento como supervisor de calidad esta la inducción a las líneas de procesamiento de los productos en las plantas en donde desarrolle mis prácticas, que son las de pastas secas y bebidas. En este informe detallare de manera breve los procesos, poniéndole énfasis en los que son puntos de control, siguiendo como guía un diagrama de flujo de cada línea.

Como parte principal de mi experiencia, están los análisis que el departamento de control de calidad lleva a cabo para la aprobación o rechazo de las materias primas, producto en proceso y final. Incluyen aquí técnicas, fundamentos y ejemplos de los análisis que lleve a cabo.

En este informe plasmo todas las especificaciones técnicas, como una guía de los resultados de los análisis. Entre estas tenemos: los parámetros de aprobación de los productos en proceso, productos terminados y materias primas.

Finalmente expongo mis conclusiones y recomendaciones sobre la experiencia que me ha brindado estas pasantías.