

## **Aseguramiento de la calidad del proceso productivo de conservas de jurel (Trachurus murphyi) en línea crudo de la empresa Pesquera Don Fernando S.A.C.**

### **Quality assurance of the production process of canned jack mackerel (Trachurus murphyi) in raw line of the company Pesquera Don Fernando S.A.C.**

*Richerson Harold Piscoche Chinchay<sup>1</sup>, Lucia Ruth Pantoja Tirado<sup>2</sup>, Gino Paul Prieto Rosales<sup>3</sup>, Harold Pawel Johao Ore Quiroz<sup>4</sup>, Beethssy  
Zussy Hurtado Soria<sup>5</sup>*

*<sup>1</sup>Universidad Nacional del Santa, <sup>2,3,4,5</sup>Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo*

#### **Resumen**

En Perú, las actividades marítimas como la pesca, es una de las principales actividades económicas del país y es fundamental para la seguridad alimentaria: alrededor del 65 % de todos los productos del mar que se consumen a nivel nacional provienen de la pesca artesanal, mientras que proporciona empleos directos a unos 67 mil pescadores marinos (De la Puente et al., 2022). El jurel (*Trachurus murphyi*), es un pez pelágico de la familia Carangidae altamente migratorio que se encuentra ampliamente distribuido en el Océano Pacífico Sur; esta especie es reconocida como un alimento sano y nutritivo por ser una especie medianamente grasa (3–9 %), con un alto nivel de ácidos grasos poliinsaturados (20–27 % de la grasa total) y 17 % a 20 % de proteínas que aportan casi 150 kCal/100 g de músculo (Bertrand et al., 2016). El enlatado es un método económico de conservación de alimentos que implica el tratamiento térmico de los alimentos enlatados a temperaturas que alcanzan los 121°C; los enlatados de pescado son alimentos enlatados de baja acidez, entre las especies de pescado en conserva más importantes son el atún, las anchoas, el bonito, el jurel y las caballas. Durante el proceso de enlatado, la carne de pescado se mantiene en latas selladas con aceites comestibles, vegetales, sal y salmuera y se somete a esterilización. Aunque la fabricación de conservas puede afectar la calidad de los lípidos y las proteínas del producto final, el pescado enlatado sigue siendo una buena fuente de proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos poliinsaturados omega-3 de cadena larga (Akhbarizadeh et al., 2020). Un sistema de gestión de calidad se enfoca en lograr la política de calidad y los objetivos de calidad que impulsan a cumplir con los requisitos de la empresa y del cliente. El sistema de gestión de calidad se articula a través de la organización de integridad de la instalación: sus políticas, procedimientos y procesos que se requieren para lograr con éxito la gestión de la calidad de la instalación (Ferreira & Cândido, 2021). En el presente trabajo se utilizó el enfoque cuantitativo diseño no experimental de tipo descriptivo. La conclusión principal reveló que la realización de las prácticas profesionales en la empresa pesquera Don Fernando S.A.C ha permitido extender y complementar los conocimientos adquiridos en nuestra formación académica de la universidad, permitiendo desarrollar habilidades, conocimientos y criterios oportunos para la toma de decisiones en el ámbito profesional en el cual nos desarrollamos.

**Palabras clave:** Conservas de pescado, Línea de crudo, Gestión, Calidad.

#### **Abstract**

In Peru, maritime activities such as fishing is one of the country's main economic activities and is fundamental for food security: around 65% of all seafood consumed nationally comes from artisanal fishing, while it provides direct employment to some 67,000 marine fishers (De la Puente et al., 2022). The jack mackerel (*Trachurus murphyi*), is a highly migratory pelagic fish of the Carangidae family that is widely distributed in the South Pacific Ocean; this species is recognized as a healthy and nutritious food because it is a medium-fat species (3-9 %), with a high level of polyunsaturated fatty acids (20-27 % of total fat) and 17 % to 20 % of proteins that provide almost 150 kCal/100 g of muscle (Bertrand et al., 2016). Canning is an economical method of food preservation that involves heat treatment of canned foods at temperatures reaching 121°C. Canned fish are low-acid canned foods, among the most important canned fish species are tuna, anchovies, bonito, horse mackerel and mackerel. During the canning process, fish flesh is kept in sealed cans with edible oils, vegetables, salt and brine and undergoes sterilization. Although canning manufacturing may affect the lipid and protein quality of the final product, canned fish is still a good source of protein, vitamins, minerals and long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids (Akhbarizadeh et al., 2020). A quality management system focuses on achieving the quality policy and quality objectives that drive to meet company and customer requirements. The quality management system is articulated through the integrity organization of the

facility: its policies, procedures and processes that are required to successfully achieve the quality management of the facility (Ferreira & Cândido, 2021). The present work used the quantitative approach non-experimental design of descriptive type. The main conclusion revealed that the realization of professional practices in the fishing company Don Fernando S.A.C has allowed us to extend and complement the knowledge acquired in our academic training at the university, allowing us to develop skills, knowledge and timely criteria for decision making in the professional field in which we develop.

**Keywords:** Canned fish, Raw line, Management, Quality.

### Referencias Bibliográficas

- [1] Akhbarizadeh, R., Dobaradaran, S., Nabipour, I., Tajbakhsh, S., Darabi, A. H., & Spitz, J. (2020). Abundance, composition, and potential intake of microplastics in canned fish. *Marine Pollution Bulletin*, 160, 111633. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2020.111633>
- [2] Bertrand, A., Habasque, J., Hattab, T., Hintzen, N. T., Oliveros-Ramos, R., Gutiérrez, M., ... & Gerlotto, F. (2016). 3-D habitat suitability of jack mackerel *Trachurus murphyi* in the Southeastern Pacific, a comprehensive study. *Progress in Oceanography*, 146, 199-211. <https://doi.org/10.1016/j.pocean.2016.07.002>
- [3] De la Puente, S., de la Lama, R. L., Llerena-Cayo, C., Martínez, B. R., Rey-Cama, G., Christensen, V., ... & Valdés-Velasquez, A. (2022). Adoption of sustainable low-impact fishing practices is not enough to secure sustainable livelihoods and social wellbeing in small-scale fishing communities. *Marine Policy*, 146, 105321. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2022.105321>
- [4] Ferreira, L. M., & Cândido, C. J. (2021). Factors influencing firm propensity for ISO 9001 withdrawal: Evidence on decertification tendency and antecedents. *International Journal of Production Economics*, 233, 108024. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.108024>

### Email:

<sup>1</sup> [haroldpischin@gmail.com](mailto:haroldpischin@gmail.com)

<sup>2</sup> [luciapantoja@unat.edu.pe](mailto:luciapantoja@unat.edu.pe)

<sup>3</sup> [ginoprieto@unat.edu.pe](mailto:ginoprieto@unat.edu.pe)

<sup>4</sup> [haroldore@unat.edu.pe](mailto:haroldore@unat.edu.pe)

<sup>5</sup> [beethssy.hurtado@unat.edu.pe](mailto:beethssy.hurtado@unat.edu.pe)