

**Título:** “Práctica Profesional en la empresa Tassara S.A.”

**Alumno/a:** INCHAUSPE, MARÍA AGUSTINA

**Director/a:** Mg. Julio Lima

**Fecha de defensa:** 26/10/2018

## **RESUMEN**

En el presente trabajo se detallan las diferentes etapas de industrialización del trigo hasta la obtención del producto final. Se explica el desarrollo de los diferentes análisis aplicados en laboratorio a la materia prima y los productos en proceso para garantizar calidad e inocuidad alimentaria. Existen tres tipos de análisis: físico-químicos, sensoriales y microbiológicos. Todos desempeñan un papel importante en la determinación del valor de los alimentos ya que ofrecen evidencia objetiva de la calidad integral de un alimento. Para asegurar la inocuidad alimentaria y la obtención de productos rentables, los análisis se llevan a cabo desde la recepción de la materia prima (trigo) hasta la obtención de productos terminados (harina de trigo).