

Título: “Práctica Profesional en empresa de alfajores La Malocha.”

Alumno/a: TALLEDO, María Elina

Director/a: Lic. Guadalupe Carrera

Codirector/a: Jorge Franco

Fecha de defensa: 03/04/2018

RESUMEN

El presente Trabajo está centrado en la Práctica Profesional realizada en la fábrica de alfajores “La Malocha”, de la ciudad de Junín, provincia de Buenos Aires. La misma, se llevó a cabo durante el mes de febrero del año 2015 y fue desarrollada en un total de cien horas, distribuidas en cinco horas diarias de lunes a viernes. Dicha práctica consistió en ejecutar controles de calidad de materia prima y productos terminados además de colaborar en la supervisión del proceso de elaboración. Los controles realizados resultaron en su mayoría exitosos, exceptuando la recepción de una partida de materia prima defectuosa y la detección de productos terminados que, por distintos motivos, no cumplieron con el estándar de calidad necesario para ser puestos en venta. En este informe, se introduce al tema explicando en qué consiste el producto elaborado, la historia del alfajor y el mercado consumidor. Además se desarrolla el concepto de calidad, los distintos tipos de calidad que se pueden distinguir, así como los organismos de control internacionales y nacionales. Por otra parte, se explican los métodos y materiales utilizados en la elaboración de los alfajores “La Malocha”, y los resultados obtenidos de las tareas realizadas. Dichos resultados me permitieron elaborar sugerencias, las cuales son expuestas en el presente informe, con el fin de que la empresa desarrolle futuras mejoras.