

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**FACULTAD DE CIENCIAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE MATEMATICA**



**TESIS**

---

**CONTROL DE CALIDAD POR ATRIBUTOS AL PROCESO DE PRODUCCION DE  
PAN EN EL DISTRITO DE OROPESA, 2019.**

---

**Para optar al Título Profesional de**

**Licenciado en:**

Matemática mención Estadística.

**Presentado por:**

Br. Pio Alfredo Jurado Huarsaya

**Asesor**

Dr. Cleto de la Torre Dueñas

CUSCO-PERÚ

2022

# INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, Asesor del trabajo de investigación/tesis titulada: CONTROL DE CALIDAD PRO ATRIBUTOS AL PROCESO DE PRODUCCION DE PAN EN EL DISTRITO DE OROPESA, 2019.

presentado por: PIO ALFREDO JURADO HUARSAYA con DNI Nro.: 25209922, para optar el título profesional/grado académico de LICENCIADO EN MATEMATICAS MENCION ESTADISTICA Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 02 (dos) veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC** y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 9 (nueve por ciento) %.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y **adjunto** la primera página del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 19 de Junio de 2023

  
Firma

Post firma CLETO DE LA TORRE DUEÑAS

Nro. de DNI 23988416

ORCID del Asesor <https://orcid.org/0000-0003-0921-7217>

## Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: [oid:27259:123348657/print?locale=es](#)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO.docx

6 ene 2022

10732 palabras/56711 caracteres

Alfredo Jurado Huarsaya

## UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO...

## Resumen de fuentes

9%

SIMILITUD GENERAL

1	Catedra Libre CPS. "Publicaciones científicas, ¿comunicación o negocio editorial?", Ciencia, Tecnología y Política, 2018 CROSSREF	<1%
2	repositorio.ug.edu.ec INTERNET	<1%
3	repositorio.unan.edu.ni INTERNET	<1%
4	www.scribd.com INTERNET	<1%
5	cybertesis.uach.cl INTERNET	<1%
6	es.slideshare.net INTERNET	<1%
7	www.coursehero.com INTERNET	<1%
8	configure.blogspot.com INTERNET	<1%
9	sisbib.unmsm.edu.pe INTERNET	<1%
10	es.scribd.com INTERNET	<1%
11	mriuc.bc.uc.edu.ve INTERNET	<1%
12	repositorio.ucv.edu.pe INTERNET	<1%
13	tesis.ucsm.edu.pe INTERNET	<1%
14	pt.scribd.com INTERNET	<1%
15	Laura Débora Acosta, Doris Cardona Arango, José Vilton Costa, Alicia Delgado et al. "Las personas mayores frente al COVID-19: tende... CROSSREF	<1%
16	dspace.ucuenca.edu.ec INTERNET	<1%

## RESUMEN

El presente trabajo tiene por objetivo evaluar si el proceso de producción de Pan en el distrito de Oropesa, se encuentra bajo control estadístico de calidad. El enfoque de investigación que se empleo es cuantitativo, de carácter descriptivo. EL diseño de investigación es no experimental de corte transversal, la técnica utilizada fue la observación y el instrumento es la ficha de observación las mismas que fueron validadas por expertos antes de su aplicación, aplicada sobre una población de 63 panaderías, se aplicó muestro no probabilístico por conveniencia de tipo censal. Los resultados del estudio permiten afirmar que los límites de control del cumplimiento de estándares de calidad de pan en el distrito de Oropesa fluctúan entre 29.518% a 82.187% y la línea central es 55.85%, se concluye que la calidad de pan producido en el distrito de Oropesa es muy heterogénea y no se encuentran bajo control estadístico de calidad. Las causas por las cuales el proceso está fuera de control se asocian principalmente a los procesos de almacenamiento, clasificación de la materia prima, higiene de máquinas, limpieza de las frotadoras, Colocado en los belén, Tiempo de Amasado, corte o tallado e Higiene del Horno, Color de corteza, olor del pan, Condiciones de las canastas e higiene de las tarimas.

*Palabras claves:* Control de calidad, grafico atributos.