



Pontificia
Universidad
Católica del
Ecuador
Sede Esmeraldas

TEMA:

**ANÁLISIS ADMINISTRATIVO PARA
LEVANTAMIENTO DE PROCESOS EN EL MONTAJE
DE UNA PLANTA PROCESADORA DE COCO**

**Tesis de grado previo a la obtención del título de MAGÍSTER
EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS MENCIÓN
PLANEACIÓN**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ANÁLISIS Y MEJORAMIENTO DE PROCESOS

AUTOR: ING. JUNIOR ALENCASTRO GUERRERO

ASESOR: MGT. ORLIN ÁLAVA CHILA

Esmeraldas – Ecuador

DICIEMBRE 2016

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de **MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN MENCIÓN PLANEACIÓN**

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

**ANÁLISIS ADMINISTRATIVO PARA LEVANTAMIENTO DE PROCESOS
EN EL MONTAJE DE UNA PLANTA PROCESADORA DE COCO**

NELSON JUNIOR ALENCASTRO GUERRERO

MGT. ORLIN ÁLAVA CHILA

Director de Tesis

MGT. PAOLA SAMANIEGO GARCÍA

Lectora 1

MGT. EDUARDO ALMEIDA

Lector 2

MGT. MERCEDES SARRADE

Coordinadora de Postgrados

MGT. MARITZA DEMERA MEJÍA

Secretaria General PUCESE

Esmeraldas, Ecuador, Diciembre, 2016

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, **NELSON JUNIOR ALENCASTRO GUERRERO** portador de la cédula de ciudadanía No. **080219086-8** declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento como informe final, previo la obtención del título de MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS MENCIÓN PLANEACIÓN son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

NELSON JUNIOR ALENCASTRO GUERRERO
080219086-8

CERTIFICACIÓN

Yo, **ORLIN ÁLAVA CHILA**, en calidad de Director de Tesis, cuyo título es **“ANÁLISIS ADMINISTRATIVO PARA LEVANTAMIENTO DE PROCESOS EN EL MONTAJE DE UNA PLANTA PROCESADORA DE COCO.”** Certifico que las sugerencias realizadas por el Tribunal de Tesis, han sido incorporadas al documento final, por lo que autorizo su presentación ante el Tribunal.

MGT. ORLIN ÁLAVA CHILA
DIRECTOR DE TESIS

Dedicatoria

Este trabajo de investigación está dedicado en su totalidad a todas aquellas personas emprendedoras que quieren un mejor futuro económico para ellos y para sus familias, realizando proyectos emprendedores donde puedan aprovechar las materias primas que se cosechan en nuestra provincia y sus alrededores, generando así mayores fuentes de empleo y contribuyendo al crecimiento económico y social de nuestra provincia.

Agradecimiento

Agradezco infinitamente a Dios por darme la vida y la salud para culminar mi maestría, también a mis padres y familia en general quienes son el motor que me da la fuerza y la entereza para cumplir mis objetivos, porque sin ellos nada sería igual.

TITULO

ANÁLISIS ADMINISTRATIVO PARA LEVANTAMIENTO DE PROCESOS EN EL MONTAJE DE UNA PLANTA PROCESADORA DE COCO.

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo el análisis administrativo, con el fin de conocer los factores que intervienen y son necesarios para el montaje de una planta procesadora de coco.

Este trabajo se desarrolló utilizando la investigación no descriptiva, para alcanzar los objetivos propuestos los que fueron: establecer la estructura orgánica que debe poseer una planta procesadora de coco, identificar los perfiles y funciones que deben cumplir el personal aspirante a los cargos dentro de la planta procesadora y por último determinar los estándares de calidad y requisitos que para el montaje de una planta procesadora de coco.

Para esta investigación se recopiló información contenida en varios libros para fundamentar ciertas bases teóricas, además de fundamentar los aspectos legales para la puesta en marcha del proyecto y en estudios previos realizados que tienen relación con el tema teniendo en cuenta también las normas de buenas prácticas de manufactura, luego del análisis de esta información se obtuvo los resultados más relevantes como el organigrama a implementar en la planta, los perfiles del cargo necesarios con sus respectivas funciones y responsabilidades.

Por último se realizó una discusión donde se pudo comparar los resultados y conclusiones de esta investigación con los estudios previos revisados y la investigación realizada se estableció que los estándares de calidad deben tomarse muy en cuenta para la construcción producción y puesta en marcha de una planta procesadora de coco.

PALABRAS CLAVE

PROCESOS, MONTAJE, PLANTA PROCESADORA, MATERIA PRIMA, ESTANDAR

TITLE.

ADMINISTRATIVE ANALYSIS TO IDENTIFY PROCESSES FOR ASSEMBLING A COCONUT PROCESSING PLANT.

SUMMARY.

This research project aims to an administrative analysis, in order to know the factors that are involved and are necessary for the implementation of a coconut processing plant.

This work was developed using non descriptive research, to achieve the main objectives, to establish the organic structure that a coconut processing plant must fulfill, to identify the profiles and responsibilities that the personnel involved must accomplish, aspiring to the positions within the Processing plant, and finally determine the quality standards and requirements that must be fulfilled for the implementation of this plant.

For this research, information gathered and obtained from several books and papers, supports certain theoretical bases, as well as the legal aspects for the project implementation. There are also many studies related to the subject considering the regulations of good practices. After the analysis of this information, many relevant results were obtained, such as the organizational chart to be implemented at the plant, the necessary position profiles with their roles and responsibilities. Finally, a discussion was held where the results and conclusions of this research can be compared with the previous studies. Among itself, it can be established that the quality standards must be considered for the construction and implementation of a coconut processing plant.

KEY WORDS

PROCESSES, ASSEMBLING, PROCESSING PLANT, RAW MATERIAL

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
Dedicatoria	vi
Agradecimiento.....	vii
CÁPITULO 1.....	1
1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	1
1.3. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN.....	2
1.3.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA/CONCEPTUAL	2
1.3.2. ANÁLISIS DE LA REALIDAD.....	2
1.3.3. DEFINICIÓN DE ORGANIGRAMA.....	3
1.3.4. ESTRATEGIA DE PROCESOS	4
1.3.5. LEVANTAMIENTO DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS	4
1.3.6. PROCESOS ADMINISTRATIVOS	5
1.3.7. ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES.....	5
1.3.8. FACTORES EMPRESARIALES.....	6
1.3.9. BIEN O SERVICIO	6
1.3.10. Cadena de Valor.....	7
1.3.11. LAS 5 FUERZAS DE PORTER.....	7
1.3.12. MAPA DE PROCESO.....	7
1.3.13. TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA	8
1.3.14. NORMAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP).....	8
1.3.15. ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS	9
1.4. FUNDAMENTACIÓN LEGAL	9

1.4.1. CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	9
1.4.2. LEY DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA	10
1.4.3. NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	11
1.4.4. CÓDIGO DE LA SALUD DEL ECUADOR	12
1.4.5. REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS.....	12
1.5. OBJETIVOS.....	16
CAPÍTULO 2	17
2.1. METODOLOGÍA	17
2.1.1. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	17
2.1.2. UNIVERSO Y MUESTRA.....	17
2.1.3. INSTRUMENTO/S	18
2.1.4. DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA	19
CAPÍTULO 3.....	20
3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	20
3.1. MATERIA PRIMA	20
3.1.1. GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA.....	20
3.1.2. TRANSFORMACIÓN DE LA MATERIA PRIMA	20
3.1.3. DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA EN EL SECTOR	20
3.2. CEDEAL COMO ENTE DE FINANCIACIÓN.....	21
3.3. ORGANIGRAMA FUNCIONAL	22
3.3.1 ORGANIGRAMA A UTILIZAR EN LA PLANTA.	22
3.3.2. PERFILES DE CARGOS	23
3.3.2.1. GERENTE.....	24
3.3.2.2. CONTADOR.....	28
3.3.2.3. JEFE DE PLANTA	31
3.3.2.4. OPERARIOS:	34
3.4. CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA	36
3.4.1. NORMAS BPM PARA CONSTRUCCIÓN DE PLANTAS ALIMENTICIAS	37
3.4.7. DRENAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	39
3.4.8. SERVICIOS HIGIÉNICOS.....	40

3.4.10. CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN	40
3.4.11. ILUMINACIÓN	41
3.4.12. INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y REDES DE AGUA.....	41
3.4.13. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN BPM.....	42
3.5.1. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	45
3.5.1.1. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.....	45
3.5.1.2. PELADO.....	45
3.5.1.3. LIMPIEZA	45
3.5.1.4. CONSERVANTE	46
3.5.1.5. PRE- COCCIÓN.....	46
3.5.1.6. RALLADO	46
3.5.1.7. DESHIDRATADO	47
3.5.1.8 EMPACADO.....	47
3.5.1.9. ALMACENADO	47
3.5.1.10. DISTRIBUIDO	48
CAPITULO 4.....	49
4.1 DISCUSIÓN	49
5. CONCLUSIONES:.....	50
5. REFERENCIAS.....	52

INDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

Tabla 1. Cuadro de Profesionales a entrevistar	18
Tabla 2. Perfil del Gerente.....	24
Tabla 3. Contador.....	27
Tabla 4. Jefe de Planta.....	30
Tabla 5. Operarios.....	34
Tabla 6. Presupuesto General del Proyecto.....	43
Gráfico 1. Organigrama Funcional.....	23

Gráfico 2. Distribución de la Planta Procesadora.....44

Gráfico 3. Diagrama de Flujo.....44

CÁPITULO 1

1.1. INTRODUCCIÓN

Esta investigación tuvo como finalidad analizar y levantar todos los procesos necesarios para el montaje de una planta procesadora de coco en la parroquia Borbón, esto se lo realizó teniendo en cuenta que los habitantes de este sector, que en su mayoría son mujeres, quieren convertirse en entes de progreso y avance económico; las comunidades del norte poseen grandes producciones de materia prima como el coco pero tienen limitaciones y por esta razón solo comercializan la materia prima y no la procesan, teniendo que aceptar los precios al que los compradores quieran obtener el coco porque caso contrario perderían la fruta, es por esto y más que esta investigación buscó proporcionar la información necesaria a todos los productores del sector para que puedan organizarse y montar una planta procesadora donde le den valor agregado a la materia prima y aumenten sus ingresos y por ende mejora su economía y calidad de vida.

La problemática planteada en este trabajo de investigación inicia con la alta producción de coco en la parroquia Borbón, y el poco aprovechamiento que se le da a esta materia prima, ya que los productores de la misma solo se dedican a la venta de sus productos a sus intermediarios, haciendo que estos impongan sus precios y disminuyan las ganancias de los productores. ¿Cuáles son los procesos a seguir para implementar una planta procesadora de coco en la parroquia Borbón?

1.2. JUSTIFICACIÓN

Esta investigación busca contribuir al desarrollo económico de la parroquia de Borbón, en la provincia de Esmeraldas, donde las mujeres de la Asociación Agropecuaria Mujeres Derechos (**ASOAGROMUDERE**) serán las beneficiarias directas, ya que aumentarán la diversidad de productos derivados del procesamiento del coco y con esto

hacer conocer una de las materias primas de mayor producción de la provincia, esto se realizará con el apoyo de CEDEAL una organización no gubernamental que se dedica a realizar proyectos de cooperación económica en todo el mundo, con el fin de contribuir al levantamiento de la economía.

Además permitirá establecer los procedimientos necesarios para el montaje de la planta y también los estándares necesarios de la construcción de la misma, con el fin de obtener productos de calidad que puedan ser comercializados contribuyendo con la economía de los sectores productores del coco. Esta investigación recopiló la información necesaria que permitirá a los pobladores de la parroquia Borbón que se organicen y tengan la información completa para el montaje de una planta procesadora de coco y de esta forma puedan cerrar el ciclo de producción de esta materia prima, la misma que es autóctona de nuestra provincia.

1.3. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA/CONCEPTUAL

Dentro de la fundamentación teórica y con el fin de establecer conceptos básicos que contribuyan a la investigación definiremos que:

1.3.2. ANÁLISIS DE LA REALIDAD

Para realizar una investigación basada en datos reales se debe analizar la realidad del sector con respecto al proyecto o la investigación que se desea efectuar. Estos análisis de la realidad dependen del ámbito de aplicación como lo dice Simbranos, Montesino y Bustelo (1999) en su libro Análisis de la Realidad, donde afirman que: “para poder

cambiar o alterar una realidad, es vital saber la situación de la misma con datos concretos y veraces”.

1.3.3. DEFINICIÓN DE ORGANIGRAMA

Para cumplir con el primero de los objetivos específicos se debe conocer qué son las organizaciones, organigramas estructurales y para qué sirven; es por esto que Chiavenato (2009) define al organigrama como la representación gráfica de la estructura orgánica de una institución o de una de sus áreas, en la que se muestra la estructura de las unidades administrativas que integran la empresa, la inter relación entre las mismas, sus niveles jerárquicos los cuales contribuyen a la toma de decisiones utilizando canales formales de comunicación, líneas de mando, supervisión y asesoría; es decir, un engranaje completo de entes físicos y humanos que tienen nexos directos e indirectos entre sí.

Como aspecto fundamental, es menester que se disponga de información clara y elemental de lo que es un Organigrama Funcional, con referencia a cualquier planta procesadora que se desee construir. Es en este organigrama donde se detallan los puestos de trabajo básicos y la responsabilidad que cada miembro desempeñará dentro de la institución, con el fin de lograr una efectiva transformación de la materia prima y lograr aprovechar todos los recursos disponibles de una manera eficiente y sin perjudicar el entorno natural del sector, teniendo en cuenta las mejores estrategias para optimizar los procesos.

1.3.3.1. TIPOS DE ORGANIGRAMAS EXISTENTES

En el libro Organización de Empresas (Franklin, 2009) el autor relata los tipos de organigramas y la clasificación de los mismos, entre los cuales se encuentran:

1) Por su naturaleza, donde se subdivide en Micro administrativo, macro administrativo y meso administrativo

- 2) Por su finalidad, se clasifica en informativo, analítico, formal e informal.
- 3) Por su ámbito, la división es general y específico
- 4) Por su contenido, en integrales, funcionales, de puestos, plazas y unidades
- 5) Por su presentación o disposición gráfica, se dividen en verticales, horizontales y mixtas, de bloque, circulares.

1.3.4. ESTRATEGIA DE PROCESOS

Según Render y Heizer (2009) que definen la estrategia de procesos “como un enfoque adoptado por una organización para transformar recursos en bienes o servicios”(p.256), ratifican los escritores su posición reiterando que para gozar de un beneficio, cualquiera que este sea, es la resultante de una serie de factores vinculantes, cuyo resultado final es un bien o un servicio de calidad que satisfaga las diversas necesidades de los distintos consumidores. Ahora bien, se conoce que en una empresa sea grande o pequeña, el personal es elemental y variado en cuanto a capacidad se refiere, pues existen tareas manuales importantes, medios y actividades tecnológicas que requiere otro tipo de personal especializado para la producción de productos de calidad, es decir, realizar la transformación de recursos, con el fin de dar un valor agregado mediante el aprovechamiento y optimización de recursos pero también respetando los procesos administrativos.

1.3.5. LEVANTAMIENTO DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS

Los investigadores Pérez, Cruz y Jiménez (2013) en cuanto al levantamiento de procesos administrativos, en su pág. Web lo definen como un conjunto de fases, procesos, o pasos para encontrar solución a un problema existente en lo administrativo o poblacional, como es el que tenemos evidenciado en el cantón Eloy Alfaro parroquia Borbón, basados en esta información y manteniendo la idea de pensamiento de los autores anteriormente mencionados, para cumplir un proceso administrativo se deben tomar en

cuenta varios factores como son las metas, estrategias y políticas; pero para esto también se deben realizar diversas planificaciones, las mismas que Montoya (2010) dentro de su libro de Administración menciona, que si no existe planeación no se puede organizar, dirigir ni tampoco controlar las actividades empresariales.

1.3.6. PROCESOS ADMINISTRATIVOS

Si se habla de procesos administrativos Chiavenato (2009) coincide con la idea central de la investigación pero con diferentes términos tales como la mecánica que comprendería a la planeación, la dinámica que sería la organización y la de control. Tomando en cuenta que para la toma de decisiones se debe contar con una planificación integral como lo afirma Navarro (2009). Podemos deducir que a lo largo de nuestra vida tomamos micro y macro decisiones, siendo las micro decisiones acciones sin gran trascendencias como lo que vamos a desayunar, qué camino seguir, entre otros, por otro lado las macro decisiones son acciones que pueden cambiar el curso de nuestras vidas como donde viviremos, con quien nos casaremos o donde trabajaremos.

Por esta razón las personas encargadas de la administración de las operaciones deben tomar las mejores decisiones para el cumplimiento de los objetivos de la empresa.

1.3.7. ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES

En el interior del manejo de las empresas donde los directivos deben tomar macro y micro decisiones todos los días, se debe tener en cuenta que en todas las empresas existen procesos u operaciones que se utilizan para la transformación de la materia prima en un bien o un servicio. Todos los autores coinciden en la teoría propuesta por Krajewski, Ritzman y Malhotra (2013), donde la administración de operaciones y cadenas de suministros son la razón de todos los departamentos y funciones en un negocio, ya que el panorama de un proceso da una perspectiva más relevante sobre la manera en que trabaja la empresa, sin dejar de lado la importancia de los factores empresariales.

1.3.8. FACTORES EMPRESARIALES

Dentro de toda empresa existen cuatro factores importantes que definen o no el éxito de la misma, estos son los clientes externos, quienes son los consumidores o usuarios finales o intermediarios del producto procesado; los clientes internos que pueden ser uno o más empleados o procesos que dependen de entradas proporcionadas por otros empleados u otros procedimientos para realizar su trabajo, proveedores externos, negocios o individuos que proporcionan recursos, servicios según las necesidades de la empresa. Por último, pero no menos importante, los proveedores internos, quienes son los empleados o procesos que proporcionan información o materiales importantes para los procesos de la empresa, con el fin de producir un bien o servicio (Chiavenato I. , 2009)

1.3.9. BIEN O SERVICIO

Tomando en consideración todo lo expuesto por los diferentes autores debemos concluir entonces que para producir un bien o un servicio, deben unificarse varios factores para poder obtener el producto final, el mismo que debe satisfacer las necesidades de los consumidores que es el objetivo principal de la creación de la empresa. Estos factores serán detallados a continuación con el fin de conocerlos como información importante. Para obtener el bien o el servicio como producto final se debe poseer personal idóneo que se encargarán del trabajo manual y la tecnología, la misma que establecerá el proceso más idóneo para la obtención del producto con el mínimo desperdicio de recursos capital, el mismo que se utilizará para el levantamiento de procesos y la implementación del equipo o montaje mecánica de lo necesario para la producción y finalmente la satisfacción de las necesidades del cliente.

Referente a materiales, hay que aclarar que se refiere a todos los ingredientes o insumos o partes indispensables para realizar la transformación de la materia prima en sus variados niveles de producción. La información, en cambio hace referencia a la teoría fundamental para lograr cumplir los objetivos planteados por la empresa. Así se

conjugan en el espacio laboral empresarial todos los elementos referidos que gradualmente irán generando el bien o servicio que será ofertado en los mercados luego de cumplir con la cadena de valor. (Coulter, 2010)

1.3.10. Cadena de Valor

Ahora, para definir y realizar un levantamiento de procesos aptos para el éxito de esta investigación, se debe también recordar la teoría de Porter (1985) que se refiere a la cadena de valor, aduciendo que toda empresa es un conjunto de actividades, las mismas que se pueden ser representadas utilizando una cadena de valor, y de esta se despliegan las correlacionadas actividades que son las primarias y actividades de apoyo.

1.3.11. LAS 5 FUERZAS DE PORTER

Tomando en cuenta la idea de pensamiento de Porter (1985) se debe también señalar las Fuerzas del mismo autor, las que nombran en su libro “Ventaja Competitiva” y las detalla así:

- La ventaja de amenazas ante nuevos competidores
- El poder de la negociación de los diferentes proveedores.
- Tener la capacidad de negociar con los compradores asiduos y de quienes lo van a comprar una sola vez.
- Amenazas de ingresos por productos secundarios.
- La rivalidad entre los competidores.

1.3.12. MAPA DE PROCESO

Dentro del diseño se debe tener en cuenta el mapa de procesos, el mismo que según las normas ISO 9001 (2013) se pueden definir también como algo parecido al flujograma de un proceso, con la leve diferencia que en este caso, el proceso que requiere representación es la actividad primordial o principal de la empresa, luego de la aplicación del sistema de gestión de calidad.

Además del diagrama y del levantamiento de procesos administrativos se debe realizar la estandarización de los mismos, la que se define como un conjunto de actividades que permiten un comportamiento estable de sus componentes, generando productos con calidad homogénea y bajos costos. Esta estandarización aplica a los materiales, maquinarias, equipos, métodos, procedimientos, conocimientos y habilidad de la gente. (Mazuera H. S., 2012)

1.3.13. TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA

Dentro de la investigación se programará la transformación de materia prima, es por esto que es necesario tener en cuenta la definición de transformación, la misma que es cambio de una materia prima con el fin de darle valor agregado reduciendo los costos en lo posible, obteniendo así un producto terminado, que sería la materia prima transformada y con valor agregado para satisfacer necesidades de los consumidores.

1.3.14. NORMAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o normas de correcta fabricación son aplicables a todas las operaciones de transformación y/o procesamiento. Así se puede referir a la fabricación de medicamentos, cosméticos, productos médicos, alimentos y demás productos que sean generados para cubrir necesidades de los consumidores, y para la obtención de beneficios monetarios.

Estas normas forman parte del concepto de garantía de calidad y constituyen el factor que asegura que los productos que se fabriquen de forma uniforme y controlada, de acuerdo con las normas de calidad adecuadas, tengan el uso que se pretende dar a los productos y conforme a las condiciones exigidas para su comercialización. (Cortez, 2012)

1.3.15. ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS

Por último, como uno de los objetivos de estudio, nos referiremos al levantamiento de procesos para la elaboración del producto final. Por ello, es menester que estos procesos generen comportamientos estables y produzcan productos o servicios de calidad a un bajo costo y luego que estos procesos o información recabada, sea estandarizada. Se debe entender que un proceso que se realiza de la misma manera, es lógico que se obtendrán los mismos resultados siempre que sea un producto terminado, por lo tanto, si lo que se desea es obtener resultados firmes y veraces es necesario e indispensable estandarizar las normas o condiciones de trabajo.

1.4. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

1.4.1. CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Dentro de la constituyente (2008) y con el fin de fundamentar el trabajo de investigación debemos tener claro lo que dice la constitución con respecto al derecho que tenemos los ecuatorianos y ecuatorianas de trabajar, también el derecho seguridad social como consta en sección octava en el Art. 33. (Constituyente, 2008)(p.29)

La Constituyente (2008) dice también que el estado deberá garantizará a todas las personas que trabajen haciendo respetar su dignidad, recibiendo remuneración justa en un trabajo saludable, mismo que haya sido escogido libremente. De la misma forma la Constituyente (2008) en su artículos 34 asegura que todas la personas que trabajen tienen derecho a la seguridad social, derecho que es irrenunciable y es de exclusiva responsabilidad del estado.

Otra manera de asegurar más aun a los pobladores del Ecuador se creó también la ley de economía social y solidaria, esto con el fin de promover, proteger, supervisar la constitución, estructura y funcionamiento de las de las formas de organización, esta ley creada por el equipo técnico del MIES, el mismo que fue conformado por Maya,

Vásquez, Naranjo, Varela, Andrade, Valverde, Pacheco, Pérez, Muriel (2008), el cual dentro de su ámbito de aplicación dice en el artículo 8, que todas las formas de organización que se incluyan en la economía popular, solidaria, públicas y privadas que dentro de sus objetivos tengan fomentar, proteger, regular, acompañar y supervisar actividades económicas quedan sometidas a esta ley.

1.4.2. LEY DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

Dentro de la misma Ley de la Economía Popular y Solidaria existen criterios jurídicos que se deben conocer con el fin de tener claros los derechos y deberes de estas organizaciones: naturaleza jurídica art 13 menciona que todas las uniones de sectores asociativos y cooperativista son uniones de personas, mismas que tienen derechos privados con fines sociales que realizan actividades económicas, estas son bien diferenciadas de las empresas públicas y privadas en cuanto a su organización interna y normas jurídicas. (Ley de Economía Popular y Solidaria, 2008)

Esta ley hace referencia también al acto jurídico económico solidario Art. 14, los procesos que estas organizaciones efectúen con sus miembros o entre ellas no se clasifican como actos mercantiles ni prestación de servicios, más bien son calificados como actos solidarios económicos de partición o distribución. (Ley de Economía Popular y Solidaria, 2008)

Para tener una idea clara de lo que se necesita para montar una empresa alimenticia, para el levantamiento de la economía de un sector donde específicamente se aplique la ley de economía popular y solidaria, es de suma importancia también conocer las necesidades o requerimientos que deben poseer las empresas procesadoras de alimentos basados en las normas de Seguridad y salud Ocupacional y las normas ISO.

1.4.3. NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Dentro de las normas de Seguridad y Salud Ocupacional incluidas en el Ministerio de Trabajo (2001), es importante que las empresas basadas en la ley de seguridad social que en su artículo 3 trata de riesgos cubiertos que enuncia que el seguro general obligatorio deberá proteger a sus afiliados contra todos los riesgos que puedan afectar a su desempeño laboral atentando contra la obtención de su ingreso por la realización de su actividad habitual en casos de:

- a. Enfermedad;
- b. Maternidad;
- c. Riesgos del trabajo;
- d. Vejez, muerte, e invalidez, que incluye discapacidad; y,
- e. Cesantía (Ley de Seguridad Social, 2001)

También existen reglamentos específicos para el riesgo del trabajo como es la que se encuentra en el título VII DEL SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO CAPITULO UNICO, donde las normas generales dicen en el artículo 155 de los LINEAMIENTOS DE POLITICA que el seguro de riesgo trabajo protege al trabajador y al empleador mediante la utilización de planes de prevención de riesgos de trabajo, también estos planes incluyen acciones de remediación de los daños ocasionados por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, llegando hasta la rehabilitación física, mental y la reinserción laboral. (Ley de Seguridad Social, 2001). De la misma forma en el artículos 156 de la ley de seguridad (2001), trata de las CONTINGENCIAS CUBIERTAS, donde el Seguro General de Riesgos del Trabajo cubre toda herida corporal y estado mórbico por causa del trabajo que ejerza el afiliado, excluyendo a accidentes provocados por imprudencia del afiliado ni tampoco las enfermedades excluidas en el reglamento del seguro general de riesgos de trabajo (Ley de Seguridad Social, 2001)

Por esta y muchas razones más el Ministerio de Trabajo pone en marcha el plan de seguridad y salud en el trabajo fundamentándose en los derechos del trabajo y su protección. Este programa existe desde que se concluyó que los riesgos del trabajo deben ser mitigados por el empleador y que por ende hay exigencias que estos empleadores deben cumplir en cuanto a la prevención de riesgos laborales, esto con el fin de precautelar el bienestar de todos los trabajadores (Ministerio de Trabajo, 2016) Este programa ha desarrollado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en todas las entidades del país, haciendo énfasis en el tema de responsabilidad solidaria. (Ministerio de Trabajo, 2016).

1.4.4. CÓDIGO DE LA SALUD DEL ECUADOR

Para que una empresa procesadora de alimentos pueda iniciar sus actividades como tal, deben cumplir ciertas normas y especificaciones como son las contempladas en el artículo 96 del Código de la Salud, establece que:

El estado deberá fomentar y promover la salud individual y colectiva, de la misma forma el artículo 102 del mismo código establece que el registro sanitario puede ser emitido a la empresa fabricante para productos alimenticios en donde se verifique la aplicación de las buenas prácticas de manufacturas y las demás exigencias que establezca el reglamento vigente y por último en el artículo 15 numeral 4 hace referencia a la obtención de un certificado de operación de la planta procesadora sobre la utilización de las BPM. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

1.4.5. REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS

Un estudio realizado en la Universidad Tecnológica de la Plata, en Buenos Aires Argentina, concluyó que para el diseño de procesos administrativos, diagramas de flujo, y demás factores que influyen en la formación o ejecución de este proyecto es necesaria:

Pronosticar la demanda futura, y esto es fácil hacerlo siempre y cuando el modelo sea estacionario o estable y por el contrario si sigue un patrón inestable, su pronóstico presenta mayor dificultad.

Vincular la demanda de nuestro producto elaborado con otros ofertados en el mercado, ya que una dependencia vertical considera una variación en las ventas de nuestros productos (Solana, 1998)

Para poder lograr el levantamiento de procesos administrativos y la estandarización de los mismos se toma como referencia un estudio realizado en la Universidad Autónoma de Occidente en la ciudad de Santiago de Cali, donde concluye que la estandarización de procesos son un conjunto de actividades que permiten un comportamiento estable, generando productos con calidad homogénea y bajos costos, dicha estandarización deben aplicarse a materiales, maquinaria y equipos, al igual que a los métodos, procedimientos de trabajo, y como último punto también se deben aplicar a los conocimientos y a la habilidad de la gente. (Mazuera H. S., 2012)

Continuando con la misma idea de pensamiento con respecto a la estandarización de procesos un estudio realizado en la ciudad en la ciudad de Cali por (Mazuera H. C., 2012) con respecto a la estandarización de procesos concluye lo siguiente:

- Lo indispensable en un proceso de producción fabricación o transformación es esencial estandarizar los procesos, para así llegar de una manera adecuada a las necesidades de la empresa.
- Si la empresa está iniciando su producción o iniciando su inclusión en un mercado no debe pretender iniciar sus funciones con estándares de calidad muy altos o manuales muy extensos.
- La pequeña empresa modifica sus funciones o estructuras con mucha facilidad y frecuencia, pero para que el estándar sirva se debe actualizar inmediatamente luego de realizado los cambios

- Es preferible que los manuales de una empresa sean básicos, gráficos y sencillos, y que estén siempre con la información actualizada, a que sean muy complejos y detallados pero no se ajusten a la realidad de la empresa.

Dentro de otro estudio tomado en cuenta para la realización de esta investigación tenemos a uno realizado en el Instituto Politécnico Nacional en la ciudad de México donde Sánchez (2012) concluye:

La importancia de la información es esencial en toda la transformación de la materia prima, ya sea para ejecutar o para iniciar un proceso, por esta razón ningún proceso puede restar importancia al otro. Las organizaciones que no cuentan con una misma forma de homologar o estandarizar sus procesos enfrentan a diario muchas dificultades en el control de sus procesos, ya que cada uno da como resultado datos independientes cumpliendo de esta forma objetivos particulares y no los objetivos empresariales.

Por las razones antes expuestas surge la necesidad de estandarizar los procesos con el fin de lograr un sistema de información única dentro de la planta donde todos los actores pasivos y activos puedan consultar información acorde a sus responsabilidades y competencias, por ende esta herramienta constituye un soporte para la toma de decisiones y permite también la mejora continua. Se debe tener claro que para evolucionar y trascender es importante registrar el pasado y el futuro, ya que la formalización de los procesos representan el orden organizacional, por otra parte el no estandarizar los procesos impedirá el monitoreo eficiente de las operaciones, entorpeciendo así la eficacia de los procesos. (Sánchez, 2012)

El estudio analizado toma como enfoque principal al desarrollo de procesos de la primera etapa, tomando como referencia las normas MoProSoft y las ISO 9001-2008, estas normas se toman como referencia por la simple razón que ambas fueron diseñadas para cumplir con los objetivos en todos los niveles jerárquicos,

tomando como punto inicial las estrategias propuestas por la alta dirección gestionando las acciones de los niveles gerenciales y los mandos medios quienes son los responsables del cumplimiento de dichos objetivos en la parte operativa.

Como conclusión la estandarización de los procesos de manera coordinada hacen que los procesos se diseñen de forma común de esta forma en el caso de tener otras sucursales, centros de distribución entre otros cuenten con la misma información y la obtención de resultados sea la misma en cuanto a la producción y calidad obtenida en el producto final, mejorando así la comunicación y dando soporte para la toma de decisiones. (Sánchez, 2012)

Otro estudio tomado en cuenta para complementar esta investigación fue el estudio de doctorado realizado en la Universidad de Lleida, Lérida España, en el cual relata la importancia de los diagramas de flujo dentro de una empresa y concluye con lo siguiente:

Los diagramas de flujo actúan principalmente como función meta procedimental lo que permite actualizar los procesos cuando sean necesarios utilizando un uso reflexivo sobre las acciones y relaciones entre procesos.

Los diagramas son un sistema de representación gráfica que puede utilizarse para el desarrollo cognitivo, también nos permiten detallar aspectos concretos incluyendo la toma de decisiones con respecto al aprovechamiento de recursos.

Además de representar procedimientos, los diagramas de flujo incorporan a los procesos acciones y elementos específicos que representan las acciones dentro del proceso. (Carrera, 2002)

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. OBJETIVO GENERAL

Analizar los procesos administrativos que se deben cumplir para el montaje de una planta procesadora de coco.

1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la estructura orgánica que debe cumplir la planta procesadora
- Identificar los perfiles y funciones del personal en base a la estructura orgánica de la planta
- Determinar los estándares de calidad y requerimientos que se deben cumplir para el montaje de la planta procesadora de coco.

CÁPITULO 2

2.1. METODOLOGÍA

2.1.1. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El método utilizado para este análisis fue la investigación no experimental descriptiva, tomando en cuenta los objetivos de la investigación, se partió de lo general a lo particular utilizando el método deductivo, ya que con la aplicación de esta investigación se contribuirá al crecimiento económico de la parroquia Borbón, porque se intenta solucionar una problemática social, la misma que aqueja a esta población hace años.

Adicionalmente se utilizó también investigación documental, ya que se recopiló información basado en leyes, normas específicas vigentes en la República del Ecuador, por último, con la utilización del método deductivo se realizaron conclusiones dentro del proyecto interpretando diferentes teorías y conceptos de varios autores con el fin de que esta información aporte a la investigación.

2.1.2. UNIVERSO Y MUESTRA

Dentro de la investigación a realizar se recopiló información de profesionales y expertos en el tema, tales como Arquitectos o Ingenieros Civiles, con el fin de que contribuyan en cuanto a los Estándares de construcción que debe poseer la planta procesadora, el jefe de una planta procesadora, para que este contribuya con la información referente a la distribución de espacios de la planta procesadora, personal pertinente en cada proceso.

También se entrevistó a un jefe de seguridad y salud ocupacional para que nos informe dentro de su experiencia las normas y leyes que se deben cumplir para salvaguardar la integridad física y mental de las personas que laboren en la planta procesadora, también se realizó la entrevista pertinente a la presidenta de la **ASOAGROMUDERE**, con el fin de obtener la opinión con respecto a la puesta en marcha de este proyecto de investigación en caso de darse, y por último pero no menos importante se recogió la

información de un representante de CEDEAL, organización de cooperación internacional que podría financiar el proyecto.

Es decir se tomó una muestra finita, la misma que bajo el concepto de Arias (2006) menciona: “Es aquella cuyo elemento en su totalidad son identificables por el investigador”; con el fin de lograr la superación económica y social de este cantón, teniendo en cuenta que se requiere vincular a las mujeres como cabezas de hogar y entes económicos.

Tabla 1:

Cuadro de profesionales a entrevistar

Nombre	Cargo	Empresa en la que labora	Código
Gilma Quiñónez	Presidenta de ASOAGROMUDERE	ASOAGROMUDERE	001
José Bedoya J	Representante CEDEAL	CEDEAL	002
Eduardo Bolaños	Arquitecto	Hidalgo & Hidalgo	003
Roberto Rengel	jefe de planta	Pronaca Santo Domingo	004
Milton Meza	Jefe de Seguridad y salud ocupacional	PUCESE	005
Marjorie Guerrero	Jefa de SGI	Coca - Cola Santo Domingo	006

Fuente: Elaboración propia

2.1.3. INSTRUMENTO/S

Para obtener la información veraz para la realización de la investigación, se realizó una serie de entrevistas donde se pueda conocer toda la información necesaria con respecto a los requerimientos necesarios, estándares de construcción para el montaje de una planta procesadora, así como también la entrevista realizada a varios profesionales que poseen la experiencia en cuanto al cumplimiento de los objetivos descritos en esta investigación.

Las preguntas utilizadas en la entrevista, fueron abiertas, esto con el fin de que cada uno de los profesionales expresara sus conocimientos basándose en los objetivos propuestos en la investigación, es decir, las preguntas se basaron directamente para poder obtener información y cumplir así con los objetivos.

2.1.4. DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

La información recopilada para la formación de este trabajo de investigación se ha obtenido de las entrevistas realizadas a los profesionales, quienes se encargan o realizan las funciones para las cuales fueron contratados en varias empresas, quienes con su experiencia vivencial aportaron con los conocimientos, requisitos y factores que deben influir en la construcción u montaje de una planta procesadora de coco tomando en cuenta las leyes vigentes y requisitos necesarios para la construcción y puesta en marcha de la misma.

CAPÍTULO 3

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.1. MATERIA PRIMA

3.1.1. GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA

La información proporcionada por 001, quien tiene información empírica en cuanto al proceso, la cosecha y los costos de la materia prima en el sector donde se desea implementar este proyecto, indicó que los procesos utilizados para la elaboración o transformación de coco, son realizados de manera artesanal y estos productos elaborados no son bien comercializados, por esto las socias activas de la ASOAGROMUDERE, se encuentran con la predisposición del caso para actuar y participar activamente en el montaje y en el trabajo de la planta procesadora.

3.1.2. TRANSFORMACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Para la transformación del coco, 001 comentó que, en aceite de coco, el rendimiento depende del tamaño de los cocos pero en un promedio se puede establecer que de tres cocos se obtiene un litro de aceite de manera artesanal, es decir que tecnificando el proceso se podría aumentar el rendimiento o reducir desperdicios.

3.1.3. DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA EN EL SECTOR

Según la información proporcionada por la 001 con respecto a la disponibilidad de la materia prima nos asegura el cumplimiento de la cantidad optima para la transformación del coco, esto se debe a que el sector de Borbón donde se desea ubicar la fábrica procesadora es netamente cocotera, es decir que existe gran cantidad de cultivos de coco por lo cual la disponibilidad de materia prima no será un problema.

3.1.4 MÉTODOS UTILIZADOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA.

001 asegura que en todo el sector no se utiliza métodos industriales para la transformación de la materia prima, afirma que todos los habitantes que pueden realizar la extracción de aceite de coco utilizan métodos artesanales pero que pese a esto se hace difícil la comercialización por el desperdicio de materia prima y por la falta de estandarización de los procesos.

3.1.5. COMERCIALIZACIÓN DE MATERIA PRIMA.

Pese a que el sector de Borbón es un territorio netamente cocotero según 001 la gran cantidad de materia prima y la constante producción del sector perjudica en la comercialización del producto, ya que existen intermediarios en el sector quienes pagan un bajo precio por el producto. Lo que buscan los moradores del sector es eliminar la acción de los intermediarios y transformar el coco para poder darle valor agregado y mejorar las condiciones de vida en el sector.

3.2. CEDEAL COMO ENTE DE FINANCIACIÓN

Todo proyecto debe estar financiado por una entidad que permitirá la ejecución y cumplimiento de los objetivos de la empresa, en este caso la implementación, construcción, adecuación y certificación de la misma así lo asegura el 002 .

El Comité Ecuménico de Proyectos, según 002 proviene de la unión de movimientos sociales y organizaciones no gubernamentales y también de la cooperación internacional de solidaridad nacido en 1973. Lo que busca esta entidad es apoyar al desarrollo y ejecución de proyectos para lograr cambiar o mejorar la calidad de vida de una población específica.

3.2.1. PRESUPUESTO PARA EL PROYECTO.

002 asegura que si bien es cierto CEDEAL intenta apoyar todos los proyectos es casi imposible lograrlo, ya que el presupuesto para este tipo de proyectos es limitado, por lo cual no se puede tecnificar o industrializar los procesos para la transformación de materia prima, lo que se hace normalmente es facilitar la ejecución de los procesos mediante la implementación de máquinas y demás insumos o materiales que faciliten la producción pero que no excedan el presupuesto del proyecto, es por esta razón que este proyecto en particular tiene un presupuesto total de treinta y cinco mil dólares, distribuidos en veinte y cinco mil dólares para infraestructura y diez mil dólares en maquinarias y materiales.

3.3. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

En la entrevista realizada al profesional 006, indicó que para el éxito y organización idónea de una empresa o de una planta procesadora de alimento es indispensable el organigrama funcional, ya que de este depende el orden de los procesos que se realicen en el interior de la planta y se establece también roles y responsabilidades a todos los integrantes de la empresa o la planta.

3.3.1 ORGANIGRAMA A UTILIZAR EN LA PLANTA.

Luego de este análisis de tipos de organigramas, y teniendo en cuenta la naturaleza de la empresa procesadora de coco se establece utilizar un organigrama por su presentación o disposición gráfica vertical, donde se plasman las unidades de la empresa de arriba hacia abajo a partir del titular de la empresa en la parte superior y desde este se desprenden los demás niveles jerárquicos como se muestra a continuación:

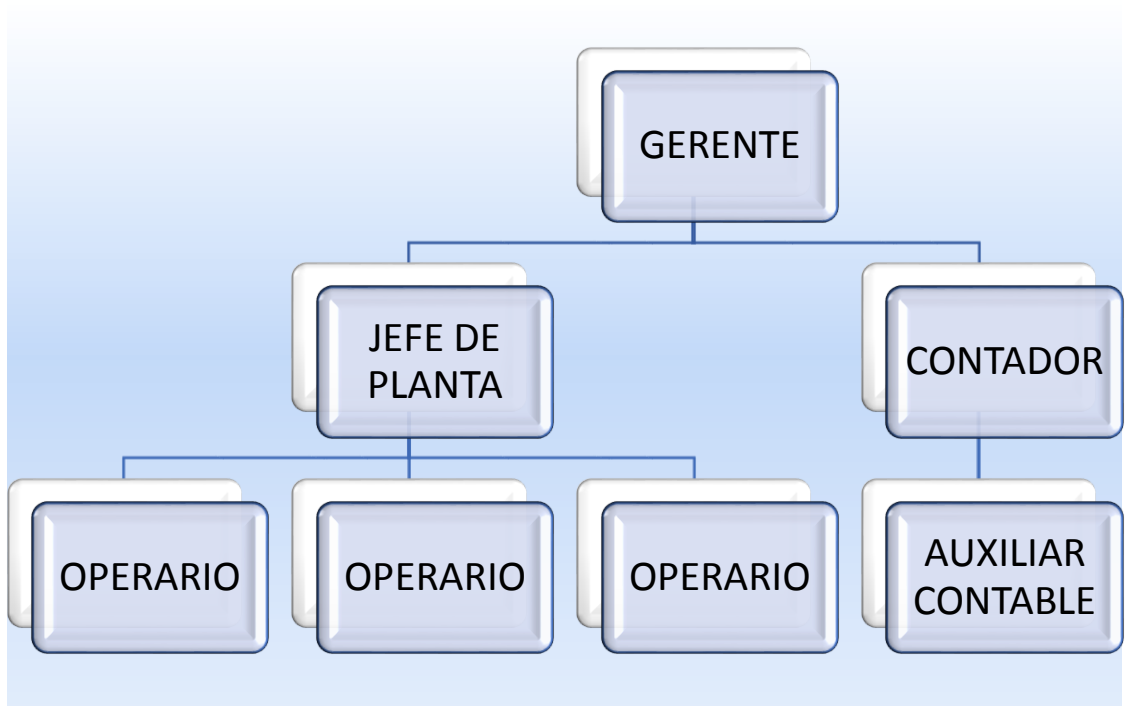


Gráfico 1.- Organigrama funcional básico

3.3.2. PERFILES DE CARGOS

Luego de poseer el organigrama funcional de la empresa, la misma que inicialmente debe tener los puestos detallados en el organigrama, estos puestos deben basarse en un perfil, deben establecerse los roles y responsabilidades de cada uno, los mismos se detallan a continuación.

3.3.2.1. GERENTE

Tabla 2:

Perfil del gerente

Cargo: Gerente	
Objetivo del puesto:	Gerenciar los proyectos y acciones emprendidas por la empresa, teniendo en cuenta los mejores términos de cumplimiento, calidad, responsabilidad y uso de recursos que se encuentran a disposición de la organización, acorde a las decisiones tomadas por la asamblea general.
Reporta a:	La gerencia debe reportar sus actividades a la asamblea general, quien a su vez reportará las actividades de la empresa a las socias
Personas a su cargo:	Contador Jefe de planta Operarios
Perfil:	De preferencia mujer. Externo a la Asociación. Mayor de 25 años. Título Universitario en Administración de Empresas, Agronomía, Economía, Agroindustrias o similares. Al menos tres años de experiencia en funciones de gerencia y coordinación de proyectos. Habilidades de liderazgo, fijación en objetivos y metas, capacidad para tomar decisiones. Habilidades para manejo de personal. Dispuesto a capacitar y transferir conocimientos a quien se requiera.

	<p>Con valores humanos y respeto a las organizaciones del sector popular y solidario.</p> <p>Con experiencia en resolución de conflictos.</p> <p>De preferencia que viva en el sector donde se implantará la fábrica procesadora.</p>
Funciones generales:	<p>Cumplir con responsabilidad las directrices dadas por el consejo directivo.</p> <p>Administrar los recursos de la organización, en las mejores condiciones de calidad, eficiencia, efectividad, de acuerdo a principios y valores asociativos, y propendiendo al buscar el beneficio para la organización.</p> <p>Gerenciar la empresa de la organización.</p> <p>Lograr las metas de producción previstas para la empresa.</p>
Funciones específicas:	<p>Ser parte de las comisiones que selecciona a los responsables de la planta procesadora.</p> <p>Corresponsable de los inventarios de la planta procesadora, conjuntamente con los responsable de la planta procesadora.</p> <p>Elaboración de la planificación anual y presentación al consejo directivo para aprobación.</p> <p>Elaboración de presupuesto anual y presentación al consejo directivo para aprobación</p> <p>Elaboración de los informes mensuales.</p> <p>Firmar las cuentas bancarias de forma conjunta con la presidenta o la tesorera de la organización.</p> <p>Realizar compras directas de hasta 5.000 USD</p>

	<p>Corresponsable en el cuidado y manejo de los inventarios.</p> <p>Apoyar el desempeño responsable de la planta procesadora, para asegurar que las acciones se desarrollan de acuerdo a lo establecido.</p> <p>Mantener reuniones con la Presidenta para solucionar de manera oportuna problemas graves del funcionamiento de la planta procesadora.</p> <p>Tomar las decisiones específicas relacionadas con el funcionamiento de la planta procesadora.</p> <p>Fijar los precios de los productos de la planta procesadora, con apoyo de los responsables de la organización.</p> <p>Responsable del manejo de la clave con la SEPS-Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.</p> <p>Capacitar y formar a los responsables en los temas que considera necesitan ser capacitados y son conocidos por él o ella.</p> <p>Organizar las capacitaciones para el personal de la planta procesadora de acuerdo al plan de formación y a los recursos de la asociación.</p> <p>Mantener reuniones de trabajo técnicas con las instituciones externas que apoyan a las organizaciones tales como: CEDEAL, MAGAP, SEPS, etc.</p> <p>Aprobación de todos los egresos de la planta procesadora.</p> <p>Verificación de todos los ingresos de la planta procesadora.</p> <p>Conjuntamente con la Presidenta de la organización, firmar</p>
--	--

	<p>convenios, acuerdos y otros documentos formales que impliquen compromisos y obligaciones para la organización.</p> <p>Conjuntamente con los Responsables de Empresas, definir las estrategias de mercadeo de los productos y servicios dirigidas a atraer clientes.</p>
Términos de contratación:	Lo Rige el código del trabajo, y esto depende del requerimiento y solvencia de la planta.
Proceso de contratación:	<p>Se coloca anuncios en lugares públicos de Borbón.</p> <p>Se anuncia la vacante del puesto en diarios de la provincia de Esmeraldas.</p> <p>Se receptan hojas de vida.</p> <p>Se crea un comité, el cual puede ser conformado por miembros del consejo directivo. El comité puede decidir recibir el apoyo externo para el proceso.</p> <p>El comité realiza una preselección de carpetas.</p> <p>Se toman pruebas técnicas y de habilidades gerenciales.</p> <p>Se hace una entrevista a los candidatos finales y se selecciona al o la ganadora</p> <p>Se firma un contrato de trabajo, de tres meses de prueba.</p>

3.3.2.2. CONTADOR

Tabla3:

Perfil del Contador

Cargo: Contador	
Objetivo del puesto:	Llevar el registro contable de los movimientos de la organización, el manejo de presupuesto y el análisis financiero.
Reporta a:	Gerente.
Personas a su cargo:	Secretaria.
Perfil:	<p>De preferencia mujer.</p> <p>Externo a la Asociación.</p> <p>Mayor de 25 años.</p> <p>Contadora CPA</p> <p>Título Universitario en Administración de Empresas o Contabilidad</p> <p>Habilidades de liderazgo, fijación en objetivos y metas, capacidad para tomar decisiones</p> <p>Dispuesto a capacitar y transferir conocimientos a quien se requiera</p> <p>Con valores humanos y respeto a las organizaciones del sector popular y solidario</p> <p>Con experiencia en administración de activos y pasivos</p> <p>De preferencia que viva en el sector donde se implantará la fábrica procesadora.</p> <p>Manejo de Word, Excel y correo electrónico.</p> <p>Conocimientos de las obligaciones al SRI.</p> <p>Conocimientos del Sistema de Contratación Pública.</p> <p>Con referencias personales y profesionales.</p>

Funciones generales:	<p>Cumplir con responsabilidad las directrices dadas por el Gerente</p> <p>Realizar los balances contables de la empresa de la organización.</p> <p>Realizar la captación de clientes potenciales.</p>
Funciones específicas:	<p>Manejo de activos y pasivos de la empresa.</p> <p>Realización de inventarios y manejo de los mismos</p> <p>Cumplimiento del cronograma establecido por el gerente y la asamblea.</p> <p>Determinar posibles nichos de mercados, donde se pueda vender el producto.</p> <p>Captar clientes mediante autogestión, utilizando los métodos actuales.</p> <p>Registro de los ingresos y egresos.</p> <p>Declaraciones al SRI.</p> <p>Manejo de la información referente al IESS.</p> <p>Realizar las conciliaciones bancarias de todas las cuentas de la planta procesadora.</p> <p>Responsable del archivo contable de la organización y la planta procesadora.</p> <p>Llevar actualizados los registros de inventarios de activos fijos.</p>

	<p>Llevar actualizados las cuentas por cobrar y por pagar.</p> <p>Seguimiento al responsable del centro de acopio y jefa de producción, para correcto registro de los inventarios de productos.</p> <p>Arqueos de caja chica de la planta procesadora.</p> <p>Generación de informes mensuales de ingresos y egresos.</p> <p>Generación de balances trimestrales: de resultados y balance general.</p> <p>Elaboración de cheques.</p>
Términos de contratación:	Según las necesidades de la empresa.
Proceso de contratación:	<p>Se coloca anuncios en lugares públicos de Borbón.</p> <p>Se anuncia la vacante del puesto en diarios de la provincia de Esmeraldas.</p> <p>Se receptan hojas de vida en la Asamblea.</p> <p>Se crea un comité, conformado por: Una persona del Consejo Directivo, el Gerente, y decidir la contratación</p> <p>El comité realiza una preselección de carpetas.</p> <p>Se toman pruebas técnicas y de habilidades gerenciales.</p> <p>Se hace una entrevista a los candidatos finales y se selecciona a la persona ganadora.</p> <p>Se firma un contrato de trabajo, con 3 meses de prueba.</p>

3.3.2.3. JEFE DE PLANTA

Tabla 4:

Perfil del Jefe de Planta

Cargo: JEFE DE PLANTA	
Objetivo del puesto:	Coordinar y organizar el área de producción de la empresa, tanto a nivel del producto como a nivel de gestión del personal, con el propósito de cumplir con la producción prevista en tiempo y calidad del trabajo, mediante la eficiente administración y el correcto funcionamiento del departamento a su cargo.
Reporta a:	GERENTE
Personas a su cargo:	OPERARIOS
Perfil:	<p>Hombre o mujer.</p> <p>Externo a la Asociación.</p> <p>Mayor de 25 años.</p> <p>Título Universitario en Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Al menos tres años de experiencia en trabajo en plantas procesadoras.</p> <p>Habilidades de liderazgo, fijación en objetivos y metas, capacidad para tomar decisiones.</p> <p>Con experiencia en resolución de conflictos.</p>

	<p>De preferencia que viva en el sector de montaje de la planta.</p> <p>Dispuesto a capacitar y transferir conocimientos a quien lo requiera.</p> <p>De preferencia que viva en Borbón.</p> <p>Dispuesto a capacitar y transferir conocimientos a los operarios</p>
Funciones generales:	<p>Administrar la producción de la planta procesadora.</p> <p>Coordinar la producción de acuerdo a los pedidos.</p> <p>Seleccionar los proveedores de la materia prima.</p>
Funciones específicas:	<p>Gestionar y supervisar al personal a su cargo.</p> <p>Organizar y planificar la producción de la planta procesadora.</p> <p>Organizar y planificar el aprovisionamiento de la materia prima y la distribución y transporte del producto terminado de la planta procesadora.</p> <p>Llevar el control de la recepción de la materia prima e insumos.</p> <p>Optimizar los procesos de trabajo dentro de la planta de procesadora.</p> <p>Organizar el trabajo de los operarios.</p> <p>Identificar los problemas para evitar los retrasos en la producción.</p> <p>Llevar los registros de los días de trabajo (mano de obra) de los operarios.</p> <p>Realizar planificación de días y turnos de trabajo de los operarios.</p> <p>Presupuestar la materia prima e insumos que se necesitan para la</p>

	<p>producción.</p> <p>Manejar caja chica.</p> <p>Elaborar informes según los requerimientos de su instancia superior.</p> <p>Realizar planes de mantenimiento de la planta.</p> <p>Evaluar los puntos críticos de control dentro del proceso</p> <p>Velar por la integridad de los trabajadores y del producto final.</p>
Términos de contratación:	<p>Tiempo completo.</p> <p>Contratación en relación de dependencia</p> <p>La remuneración debe pactarse según la solvencia de la empresa.</p>
Proceso de contratación:	<p>La organización realiza el anuncio de las vacantes a las socias.</p> <p>Se reciben las carpetas de las interesadas.</p> <p>La organización crea un comité. El comité puede decidir recibir el apoyo externo para el proceso.</p> <p>El comité realiza una preselección de carpetas.</p> <p>Se toman pruebas técnicas.</p> <p>Se hacen entrevistas a las candidatas finales y se selecciona a la ganadora</p> <p>Se firma un contrato de trabajo, con tres meses de prueba.</p>

3.3.2.4. OPERARIOS:

Tabla 5:

Perfil del Operario

Cargo:	3 Operarios inicialmente, hasta subir la producción de la planta
Objetivo del puesto:	Elaborar productos derivados del coco, operando maquinarias con eficiencia, cumpliendo con las normas técnicas, de seguridad industrial, de salud ocupacional y conservación ambiental.
Reporta a:	Jefa de producción
Personas a su cargo:	Ninguna.
Perfil:	Mujer. Socia activa durante tres años. Mayor de 21 años. Con disponibilidad para trabajo de tiempo completo. Con conocimientos técnicos de manejo de coco. Que haya participado en al menos 90% de las capacitaciones realizadas por el Consultor Responsable de la Planta procesadora. Sin antecedentes de mal uso de fondos de las comunidades y al interior de la Asociación No haber sido sancionado por incumplimiento de actividades encomendadas. Con valores humanos y respeto a las organizaciones del sector popular

	y solidario.
Funciones generales:	Realizar las tareas de producción dentro de planta procesadora. Ayudar a organizar y planificar la producción de la planta.
Funciones específicas:	Responsable de la ejecución de los procesos de producción. Coordinar con el jefe de producción el trabajo mediante una eficaz y eficiente comunicación. Ayudar a optimizar los procesos de trabajo dentro de la planta procesadora. Realizar el reporte diario de actividades a la jefa de producción. Cumple con las múltiples órdenes de la jefa de producción teniendo como finalidad cumplir con los objetivos y metas de la planta procesadora. Realizar otras tareas relacionadas con el proceso de producción en la planta procesadora. Participar activamente el plan de mantenimiento y limpieza de la planta.
Términos de contratación:	Tiempo completo. Contratación en relación de dependencia Con un sueldo básico.
Proceso de contratación:	La organización realiza el anuncio de las vacantes a las socias. Se receptan las carpetas de las interesadas.

La organización crea un comité. El comité puede decidir recibir el apoyo externo para el proceso.

El comité realiza una preselección de carpetas.

Se toman pruebas técnicas.

Se hace una entrevistas a las candidatas finales y se selecciona a la ganadora

Se firma un contrato de trabajo, con tres meses de prueba.

3.4. CONSTRUCCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA

Dentro de los procesos administrativos que deben ser identificados o levantados para el funcionamiento de la planta deben incluir los estándares requeridos para la construcción, montaje y funcionamiento de una fábrica procesadora de coco.

Teniendo en cuenta la opinión del profesional 003, uno de los factores más relevantes para la construcción e implementación de una planta procesadora de alimentos debe ser la construcción de la infraestructura, este factor es importante para salvaguardar la inocuidad del alimento o del producto final, adicionalmente en las auditorias sanitarias son muy tomadas en cuenta estas especificaciones para la obtención del registro sanitario, las mismas que pueden variar dependiendo el producto a procesar o la naturaleza del producto final.

3.4.1. NORMAS BPM PARA CONSTRUCCIÓN DE PLANTAS ALIMENTICIAS

En cuanto a la construcción de la infraestructura, la misma que protegerá a los trabajadores, equipos y garantizará la calidad del alimento las plantas procesadoras de alimentos el 003 asegura que deben cumplir con las siguientes características, las mismas que están escritas en los reglamentos de BPM (buenas prácticas de Manufactura), estas normas son utilizadas mundialmente para determinar y la seguridad la calidad de los productos procesados o transformados, con el fin de obtener productos inocuos con calidad.

3.4.2. UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Según 003 y las normas BPM el establecimiento debe ubicarse fuera de la zona urbana y lejos de cualquier fuente de contaminación que pueda alterar el proceso de elaboración (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.3. LA CONSTRUCCIÓN Y LA DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

La infraestructura de la planta procesadora teniendo en cuenta la experiencia del 003 deben estar construidas con el fin de garantizar lo siguiente:

- a. Que la contaminación se reduzca al mínimo
- b. Que la infraestructura reduzca el ingreso de factores contaminantes externos como polvo, aire contaminado, plagas
- c. que todos los materiales que se utilicen y estén en contacto con los alimentos no sean tóxicos y de fácil desinfección, limpieza y mantenimiento.
- d. Que las instalaciones estén en condiciones de mantener la temperatura, la humedad y todas las condiciones que el producto requiera.
- e. Que exista protecciones que eviten el ingreso y proliferación de plagas

f. Que la distribución de los espacios facilite la limpieza y prácticas de higiene, para proteger la materia prima de las contaminaciones y los productos durante su proceso de transformación. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.4. LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y EL MOBILIARIO

Las áreas contenidas o construidas dentro de los espacios físicos deben ser de fácil acceso para realizar la limpieza de las mismas, cumpliendo así con el cronograma de mantenimiento y limpieza. Teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

- a.** Las superficies de las paredes, el techo y el piso deben ser construidas de materiales que eviten la absorción o retención de agua, adicional a esto no deben poseer grietas ni rugosidades, mucho menos emitir sustancias tóxicas y que permitan una fácil limpieza.
- b.** Los pisos deben estar contruidos para permitir un buen drenaje y limpieza del mismo, evitando la acumulación de agua en las áreas de procesos.
- c.** Los drenajes deben poseer protección con rejillas para que el agua pueda fluir pero que también evite el ingreso de plagas.
- d.** El diagrama de flujo del proceso debe estar diseñado para que inicie en las operaciones iniciales y fluya hacia a las finales, esto para que no haya contaminación cruzada.
- e.** no debe haber caída de gotas por condensación desde los conductos, accesorios o tuberías, ya que estas pueden caer sobre los alimentos o material de empaque.
- f.** Las ventanas deben prestar las facilidades del caso para ser limpiadas y estar construidas para reducir la acumulación de suciedad e ingreso de plagas.
- g.** Las ventanas que tengan acceso al exterior de las áreas de producción, almacenamiento y producto terminado deben estar provistas de protección o mallas contra insectos y que faciliten la limpieza
- h.** Las puertas deben poseer superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y, si es del caso, de desinfectar.

i. La ventilación, debe ser construida de tal forma que el aire no fluya de zonas sucias hacia las limpias o de zonas húmedas a secas. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.5. LOS EQUIPOS RECIPIENTES Y UTENSILIOS

a. Las superficies que tengan contacto directo con los alimentos deben ser duraderas, fáciles de desinfectar, limpiar y mantener, siendo también lisa y no absorbente.

b. No deben facilitar la contaminación cruzada deben ser fabricados de material duradero, y para facilitar su limpieza deben ser desmontables y puedan inspeccionarse. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.6. LOS SERVICIOS

Las afirmaciones del 003 en cuanto a los servicios que debe poseer la fábrica de alimentos el más indispensable es el abastecimiento de agua, la que debe cumplir con las siguientes características:

1. La empresa debe poseer suficiente cantidad y abastecimiento de agua, mismas que deben circular por instalaciones apropiadas para el almacenamiento como tanque con tapas y reservorios. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

2. El agua potable debe pasar las normas más seguras manteniendo las propiedades vigentes en la normativa, esto en el caso de pertenecer a la red pública y de no hacerlo se deberá someter a análisis microbiológicos, estos análisis deben ser realizados al menos una vez al año. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.7. DRENAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

1. Las instalaciones deben contar con drenaje adecuado para la eliminación de desechos, mismas que deben ser construidas de tal forma que eviten el riesgo de contaminación de

los alimentos y del abastecimiento de agua. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

2. los drenajes deben estar controlados constantemente para verificar la limpieza de los mismos. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3. La limpieza de los drenajes y la eliminación de los residuos no debe hacerse durante el proceso de los alimentos. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.8. SERVICIOS HIGIÉNICOS

1. Las instalaciones deben contener también servicios higiénicos, los cuales deben estar disponibles para el personal, cabe recalcar que estos deben estar fuera del área de producción con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.9. ÁREA DE LIMPIEZA

La planta procesadora de alimentos debe poseer el abastecimiento de agua suficiente para poder llevar a cabo el plan de limpieza de equipos, el mismo que deber realizarse luego de culminada la producción diaria (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.10. CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN

1. La planta debe poseer medios de ventilación misma que puede ser mecánica o natural con el fin de:

I. Disminuir los riesgos de contaminación generada durante el proceso de transformación de la materia prima

II. Mantener humedad y la temperatura ambiente necesaria para la conservación o el cumplimiento de los procesos

III. Permitir el control de olores que puedan afectar las características naturales u organolépticas del alimento (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.11. ILUMINACIÓN

1. El interior de la planta debe poseer iluminación misma que puede ser natural o artificial para el correcto desarrollo de las operaciones teniendo en cuenta la higiene y eficiencia de las mismas (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3. Las lámparas que se utilicen o sean colocadas en el área de almacenamiento, materia prima y producto terminado deben poseer protección esto para que en el caso de ruptura las características naturales de los alimentos no se vean afectadas por residuos de las antes mencionadas. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.12. INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y REDES DE AGUA

1. El diseño y construcción de la planta debe prevenir la presencia de cables que puedan colgar sobre los lugares donde se manipulan los alimentos (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

2. Todas las líneas por la que circulan fluidos deben estar identificadas por medio del código de colores. (Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

3.4.13. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN BPM

Art. 11 Para la certificación de las buenas prácticas de manufactura, el propietario / Gerente o responsable técnico de la planta procesadora de alimentos, presentará la solicitud en la Dirección Provincial de Salud a cuya jurisdicción pertenece el domicilio de la planta procesadora, consignando los siguientes datos:

- a) Nombre o razón social de la planta procesadora;
- b) Dirección domiciliaria de la planta procesadora;
- c) Nombre del propietario o representante legal;
- d) Nombre del representante técnico;
- e) Líneas de producción que tiene la planta;
- f) Lista de alimentos para el consumo humano que procesa;
- g) Número de trabajadores de la planta;
- h) Definición del alcance a certificarse con BPM (descripción de la línea o líneas de producción)
- i) Nombre de la persona natural o jurídica que asesoró a la empresa para la aplicación de las BPM y/o sistemas de calidad e inocuidad de alimentos.

A la solicitud se deberá adjuntar los siguientes documentos:

- a) Copia simple del permiso de funcionamiento vigente;
- b) Copias simples de los registros sanitarios vigentes de los productos que procesa;
- c) Diagrama de flujo de los procesos, suscrito por el técnico responsable de la planta;
- d) Especificaciones técnicas del material del envase o de los envases de todos los productos elaborados;
- e) Copias de las etiquetas aprobadas por el Instituto Nacional de Higiene durante el trámite de los registros sanitarios de los alimentos que procesa; y,
- f) Copia del comprobante de pago de los derechos correspondientes a la emisión del certificado de operación sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura.

Luego de poseer llena la solicitud como establece el Art. 12, la Coordinación de Vigilancia Sanitaria Provincial, tomando en cuenta la nómina oficial y según los criterios establecidos, designará a la entidad inspectora acreditada para que realice la inspección con fines de certificación de buenas prácticas de manufactura de alimentos, notificando oficialmente de este particular al interesado, con copia a la entidad de inspección asignada. (Control Sanitario, 2011)(p.3)

3.5. DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

Como resultado de la investigación y de la entrevista realizada al profesional **002** y teniendo la información presupuestaria del proyecto, la misma que es detallada en el siguiente cuadro:

Tabla 6. Presupuesto General del Proyecto

PRESUPUESTO GENERAL DEL PROYECTO	
ITEM	VALOR TOTAL
INFRAESTRUCTURA	\$ 25.000
MAQUINARIAS	\$ 10.000
TOTAL	\$ 35.000

Fuente.- CEDEAL

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado para los rubros y la opinión del profesional **002** podemos mostrar a continuación los procesos de producción para dar la transformación de la materia prima y llegar a obtener un producto final con alta calidad, adicionalmente también se muestra la distribución de la planta.

Gráfico 2 Distribución de la planta procesadora

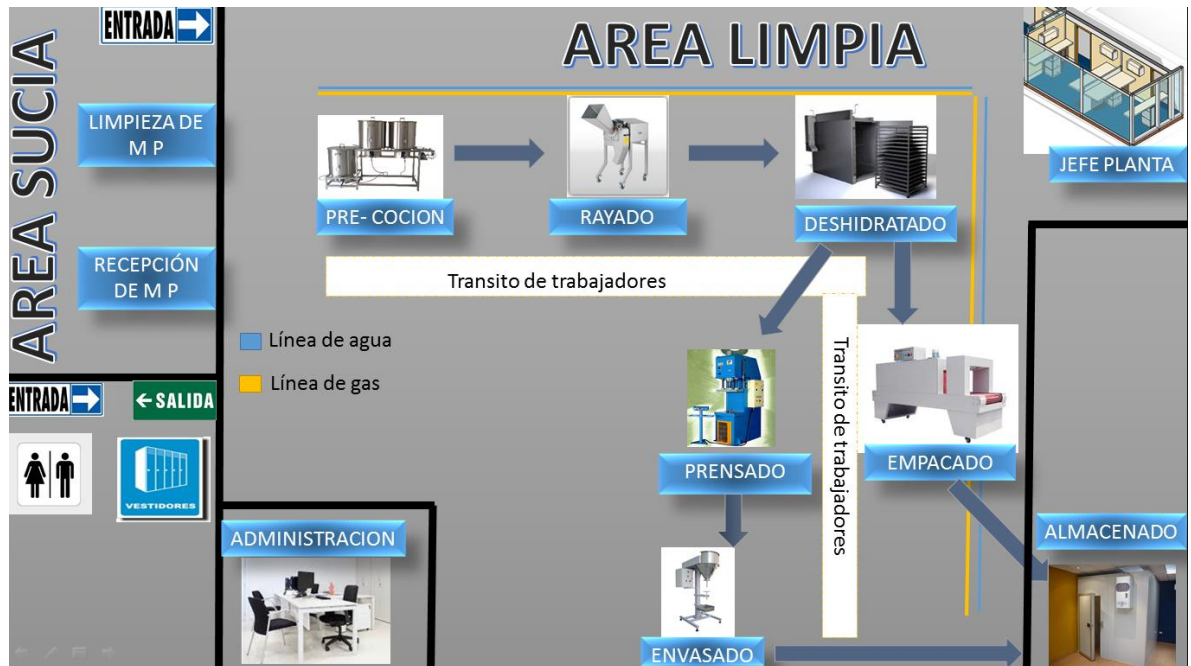
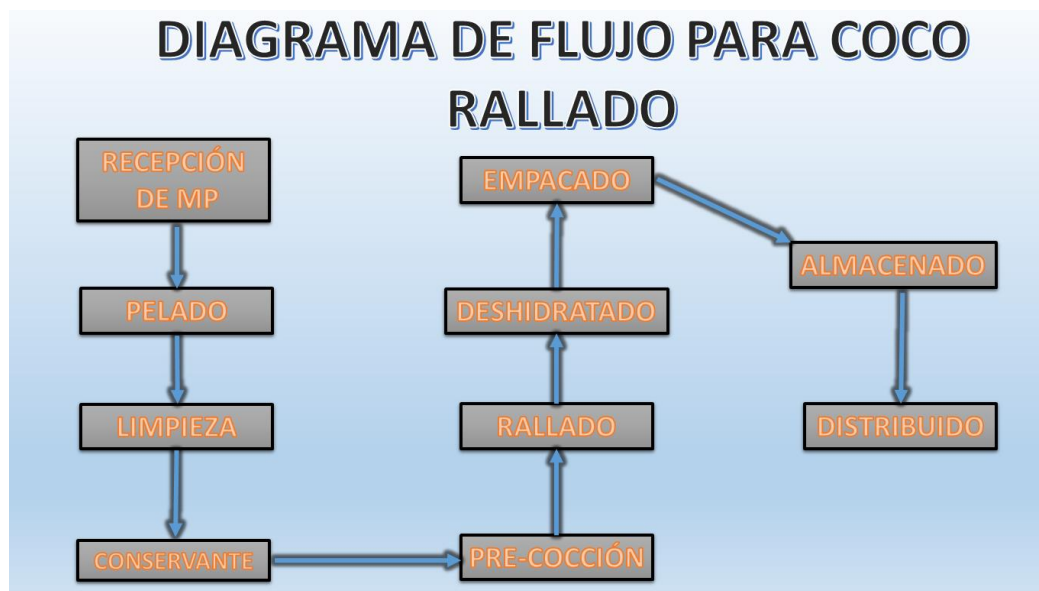


Gráfico 3. Diagrama de flujo del proceso para la obtención de coco rayado



3.5.1. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

3.5.1.1. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

- En esta etapa se receipta la materia prima que en este caso es el coco, teniendo en cuenta la calidad del mismo, ya que de esto depende la calidad del producto final. El coco para este proceso debe ser receiptado sin estopa, las personas encargadas de este proceso, deben ser las que contengan más experiencia en cuanto a observar la calidad y madurez del coco para evitar la compra y la utilización de materia prima ineficiente o innecesaria.
- En este proceso se recomienda (1 persona), la misma que tenga grandes cualidades de rapidez de calificación de cocos en buen estado y la experiencia necesaria.

3.5.1.2. PELADO

- En este proceso se realiza la limpieza de la corteza secundaria luego de la estopa, de los cocos que hayan pasado la etapa de clasificación en el proceso de recepción de materia prima.
- En este proceso no solo se elimina la corteza secundaria del coco si no que también la piel color café que sigue luego de la corteza con el fin de obtener la carne del coco la misma que tiene color totalmente blanco.
- Para este proceso de recomienda (2 personas) teniendo en cuenta en el inicio del proceso, con aumento de los mismos si cambia o aumenta la producción.

3.5.1.3. LIMPIEZA

- Este proceso es el último paso de limpieza de la materia prima aquí se verifica que la tercera capa, la misma que es de color de café este totalmente retirada del coco. Este proceso debe ser realizado con sumo cuidado, ya que no puede pasar al siguiente proceso ningún resto de esta capa.

- Este proceso se aconseja sea realizado por las dos personas que realizan el pelado, con el fin de optimizar recursos humanos y económicos.

3.5.1.4. CONSERVANTE

- En este proceso de sumerge al coco, el mismo que debe estar completamente limpio de impurezas, en una solución con benzoato de sodio para alargar el tiempo de conservación del producto.
- En este proceso de debe preparar la solución en una recipiente donde se sumerge el coco aproximadamente 5 minutos para luego pasar al siguiente proceso.
- Este proceso debe ser realizado por la persona que realizara el proceso de recepción de materia prima con el fin de optimizar recurso humano y económico.

3.5.1.5. PRE- COCCIÓN

- En este proceso se realiza una pre-cocción del coco, con el fin de esterilizar un poco el coco y que el conservante penetre en la carne de la materia prima.
- Este proceso consiste en exponer a la carne del coco a vapor de agua, es decir se coloca a hervir agua en ollas se colocan mallas en la desembocadura de la olla para que los cocos pelados y de carne blanca sean expuestos al vapor de agua.
- En este proceso se recomienda (1 persona)

3.5.1.6. RALLADO

- En este proceso de dará la transformación de la materia prima, aquí se pasara el coco por la máquina ralladora con el fin de obtener el producto que requieren nuestros clientes, el éxito de esta máquina del producto resultante de esta depende totalmente del disco utilizado.
- En este proceso se aconseja e trabajo de (1 persona) la misma que se encargará exclusivamente del rallado del coco.

- Solo habrá una maquina ralladora por ende una sola persona la utilizará.

3.5.1.7. DESHIDRATADO

- En esta etapa la materia prima se expone al calor generado por el deshidratador con el fin reducir la humedad del producto hasta llegar hasta 0.8 o 1.5 % de humedad
- El tiempo que requiere este proceso es aproximadamente 8 horas de exposición al calor.
- En este proceso se requiere o se recomienda (1 persona)

3.5.1.8 EMPACADO

- En esta área se realizará el empaqueo del producto final con tal cuidado para evitar la contaminación del producto, ya que en esta etapa el producto esta propenso a contaminación o alteración.
- El empaque se realizará en dos fundas plásticas, amarradas individualmente y por ultimo estas fundas deben ir dentro de un saco, el mismo que debe estar cocido.
- Aquí la persona designada se encargará del empaque y del cosido del saco.

3.5.1.9. ALMACENADO

- En este proceso y luego de que la persona realice el cocido del saco, este será llevado al área de almacenamiento, la misma que debe ser totalmente seca para evitar que el producto envasado adquiera humedad del ambiente.

- Para este proceso no se requiere contratación de personal, ya que se recomienda que la persona de cualquier otro proceso que haya terminado el mismo asistirá para llevar el producto hasta esa área.

3.5.1.10. DISTRIBUIDO

- En este proceso se realizará o establecerá el mejor método para la transportación del producto final hasta el comprador, este método deberá ser establecido según las especificaciones del comprador, donde se evite alteración al producto final.
- En este proceso no se necesitará trabajador alguno, ya que todos luego de terminada la producción realizarán el envío.

CAPITULO 4.

4.1 DISCUSIÓN

Tomando en cuenta el estudio realizado en la Universidad Autónoma de Occidente en la ciudad de Santiago de Cali que asegura que la estandarización de procesos para la obtención de resultados estables debe ser esencial, relacionando este enunciado con la investigación se da una alta coincidencia con lo expuesto en el estudio previo y por esta razón dentro de los resultados se detallan los procesos necesarios con las especificaciones para la obtención de resultados estables y constantes durante toda la producción o transformación de la materia prima, teniendo en cuenta también las especificaciones para la construcción de la planta procesadora de coco.

Analizando los resultados obtenidos realizado en el Instituto Politécnico Nacional en la ciudad de México donde Sánchez (2012) concluye que la adquisición y recopilación de información dentro de la formación de procesos es de suma importancia, luego de realizada la investigación esta coincide que para los procesos creados para la transformación del coco es indispensable la estandarización para obtener el mismo resultado luego de cada producción y de esta forma se utilice los procesos se obtenga siempre los mismos resultados en la producción obteniendo calidad estándar y posicionarse en el mercado.

El estudio realizado en la ciudad de Cali por Mazuera (2012) afirma que la pequeña empresa puede modificar sus funciones o estructuras con mucha facilidad y frecuencia, esta afirmación coincide con la adoptada en esta investigación para la planta procesadora de coco y como la planta a implementar es artesanal se adopta este concepto.

La modificación en las funciones o estructuras dentro de una empresa permitirá tomar decisiones valederas que contribuyan al éxito de la misma, el poseer el correcto organigrama funcional, contribuye para establecer cadenas de mando y funciones específicas para cada integrante del organigrama. Por esta razón dentro de la

investigación se incluye un organigrama por su presentación o disposición gráfica vertical, con el fin de que las funciones o estructuras de la misma puedan ser modificadas sin afectar en la toma de decisiones, en el caso de hacerlo los procesos deberán ser estandarizados rápidamente.

A diferencia de otros estudios en esta investigación se pudo establecer estándares de calidad debido a que los procesos se encuentran estandarizados lo que permite que luego del proceso de transformación de materia prima se obtenga un producto final que cumpla con los estándares definidos en la normas BPM en cuanto a inocuidad se refiere.

5. CONCLUSIONES:

1. Para que la planta procesadora pueda funcionar y cumpla con los objetivos, su funcionamiento y transformación de la materia prima debe poseer un organigrama vertical, el mismo que inicia con el gerente del que se desprende el contador y jefe de planta y terminando con los operarios, de esta manera se optimiza recursos y la planta podrá iniciar su producción teniendo en cuenta que si los procesos se realizan de manera correcta se puede expandir la planta aumenta los turnos de producción y el personal contratado para la misma.
2. Teniendo en cuenta el organigrama formado como resultado de la investigación se establecieron los cargos con sus funciones, mismas que deben tenerse en cuenta para escoger al personal que integrará la planta procesadora, en cuanto a las responsabilidades específicas deben comunicarse de manera directa a cada integrante de la planta, porque de estas responsabilidades depende la continuidad en la producción. Esto con el fin de que la empresa optimice recursos y cumpla con todos los estándares de calidad y obteniendo un producto final inocuo.

3. Toda empresa debe cumplir y estar regida por normas y especificaciones que permitan el funcionamiento sin poner en riesgo la salud de sus clientes, es por esta razón que las normas BPM se hacen indispensables para la construcción y manejo de materia prima, con esto se logra ofertar productos de calidad y competir en el mercado local logrando el éxito de la empresa y cumpliendo los objetivos propuestos en la investigación.

Las normas internacionales utilizadas durante la construcción de la planta, la adecuación de los procesos son aspectos que deben estar siempre presentes durante toda la vida de la planta, ya que de estas depende la inocuidad del producto final y la calidad del mismo.

El registro sanitario es el aval más importante antes de iniciar la comercialización de productos alimenticios transformados o procesados, ya que esto asegura que el producto comercializado no vaya a causar ningún peligro a los consumidores, por esto se debe seguir los pasos descritos en los resultados de esta investigación para de esta manera poder obtener las certificaciones y permisos necesarios.

5. REFERENCIAS

- Control Sanitario*. (4 de 02 de 2011). Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/091-INSTRUCTIVO-PARA-LAS-INSPECCIONES-BPM.pdf>
- Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. (11 de 09 de 2015). Obtenido de ARCSA: http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/09/RESOLUCION_ARCSA_DE_057_2015-GGG.pdf
- Ministerio de Trabajo*. (05 de 09 de 2016). Obtenido de Seguridad y Salud en el Trabajo: <http://www.trabajo.gob.ec/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia Sanitaria. (21 de 12 de 2015). ARCSA. Obtenido de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Arias, F. (2006). *Proyecto de investigación* . Caracas - Venezuela: Episteme.
- Carrera, F. X. (Diciembre de 2002). *Uso de Diagramas de Flujo y sus efectos en la enseñanza*. Recuperado el 06 de Noviembre de 2016, de <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8311/TXCF8de11.pdf;jsessionid=8AA117D044E86DCD692555631E98C8CF?sequence=10>
- Chiavenato. (8 de julio de 2009). <http://jugare.blogcindario.com>. Recuperado el 10 de 06 de 2016, de <http://jugare.blogcindario.com/2009/07/00288-proceso-administrativo-chiavenato-trabajo-ani-i.html>
- Chiavenato, I. (2009). *Comportamiento Organizacional*. Mexico: Interamericana Editores.
- Cimbranos, M. y. (1999). *El Analisis de la Realidad*. España: Popular.
- Constitución de la Republica del Ecuador. (30 de 11 de 2008). *Asamblea Nacional*. Recuperado el 10 de 06 de 2016, de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Constituyente, A. (30 de 11 de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Ecuador.
- Cortez, P. D. (27 de 06 de 2012). <http://es.slideshare.net/>. Obtenido de <http://es.slideshare.net/seiton/buenas-prcticas-de-manufactura-en-fbricas-de-alimentps>
- Coulter, S. R. (2010). *Administración* . Mexico: Pearson Educación.

- Franklin, E. B. (2009). *Organización de Empresas*. Mexico DF: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- ISO 9001. (2013). *ISO 9001*. Obtenido de <http://iso9001calidad.com/el-nuevo-mapa-de-procesos-140.html>
- Krajewski, R. y. (2013). *Administración de Operaciones*. México: Pearson Educación.
- Ley de Seguridad Social. (30 de 11 de 2001). *Ministerio de Trabajo*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/LEY-DE-SEGURIDAD-SOCIAL.pdf>
- Maya, V. N. (5 de 06 de 2008). *Ley de Economía Social y Solidaria*. Recuperado el 11 de 06 de 2016, de http://www.economiasolidaria.org/files/Ley_de_la_economia_popular_y_solidaria_ecuador.pdf
- Mazuera, H. C. (25 de 03 de 2012). <http://red.uao.edu.com/>. Obtenido de <http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/3028/1/TID00956.pdf>
- Mazuera, H. S. (25 de 03 de 2012). <http://red.uao.edu.com>. Recuperado el 11 de 06 de 2016, de <http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/3028/1/TID00956.pdf>
- Mazuera, H. S. (25 de 03 de 2012). red.uao.edu.co. Recuperado el 10 de 06 de 2016, de <http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/3028/1/TID00956.pdf>
- Ministerio de Inclusión Económica y Social. (5 de 06 de 2016). *Ley de Economía Social y Solidaria*. Recuperado el 11 de 06 de 2016, de http://www.economiasolidaria.org/files/Ley_de_la_economia_popular_y_solidaria_ecuador.pdf
- Montoya, N. O. (2010). *Administración, Fundamentos*. Medellín - Colombia: Ediciones de la U.
- Navarro, P. (2009). *Lo que saben los mejores MBA*. Barcelona: Profit.
- Pérez, J. C. (10 de 08 de 2013). *grandespymes*. Obtenido de <http://www.grandespymes.com.ar/2013/08/10/proceso-administrativo-planeacion-organizacion-direccion-y-control/>
- Porter, M. (1985). *Ventaja Competitiva*. CECSA.
- Reglamento BPM. (4 de 11 de 2002). <http://www.epmrq.gob.ec/>. Obtenido de <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/rbpm.pdf>
- Render, J. H. (2009). *Principios de Administración de operaciones*. Mexico: PEARSON Educación.

Sánchez, J. P. (13 de 01 de 2012). *Repositorio Digital*. Obtenido de <http://www.repositoriodigital.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/5326/Tesis%20Jose%20Propuesta%20de%20Estandarizaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

SÁNCHEZ, J. P. (13 de 01 de 2012). *Repositorio Digital*. Obtenido de <http://www.repositoriodigital.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/5326/Tesis%20Jose%20Propuesta%20de%20Estandarizaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

Solana, R. (13 de 06 de 1998). *frlp.utn.edu.ar*. Obtenido de www.frlp.utn.edu.ar/materias/oindustrial/apunte3.pdf

6. Anexos

BANCO DE PREGUNTAS.

ENTREVISTADO: GILMA QUIÑONEZ

CARGO: PRESIDENTA DE ASOAGROMUDERE

LUGAR DE TRABAJO: BORBÓN, ASOAGROMUDERE

- 1.- ¿Las integrantes de la asociación le parece la aplicación del proyecto del procesamiento de coco en su parroquia?
- 2.- ¿Les gustaría que su producción de coco sea comprada por la fábrica a buen precio?
- 3.- ¿Con cuánto estaría dispuesta a aportar para el inicio de funcionamiento de la planta?
- 4.- ¿Consideran que este proyecto garantiza la venta de su producción de coco?
- 5.- ¿Cuánto aceite de coco obtienen de un coco, utilizando los métodos artesanales que conocen?
- 6.- ¿Creen que los intermediarios les pagan un buen precio por su producción de coco?
- 7.- ¿Cuántas personas de la Asociación estarían dispuestas a trabajar en la planta procesadora?

ENTREVISTADO: JOSÉ BEDOYA JARAMILLO

CARGO: REPRESENTANTE DE CEDEAL EN ESMERALDAS

LUGAR DE TRABAJO: BORBÓN, CEDEAL

- 1.- ¿Qué es CEDEAL?
- 2.- ¿A qué se dedica CEDEAL?
- 3.- ¿Cuáles son los objetivos principales de la fundación?
- 4.- ¿Cuál es el presupuesto que está destinado para las maquinarias y la infraestructura de la planta?
- 5.- ¿Por qué se tomó en cuenta a la ASOAGROMUDERE para la implementación de este proyecto?
- 6.- ¿Cómo ve CEDEAL estructurada la planta?

ENTREVISTADO: MARJORIE GUERRERO

CARGO: JEFA DE SGI

LUGAR DE TRABAJO: COCA - COLA COMPANY

- 1.- ¿Qué importancia tiene el organigrama funcional dentro del funcionamiento de una empresa.
- 2.- ¿El organigrama funcional influye en el éxito de una empresa?
- 3.- Dentro de su experiencia como administrador, ¿existe un organigrama básico para el éxito de una empresa?
- 4.- ¿Qué factores debe poseer un organigrama funcional para que la empresa alcance el aprovechamiento de sus recursos?

ENTREVISTADO: EDUARDO BOLAÑOS

CARGO: ARQUITECTO

LUGAR DE TRABAJO: HIDALGO & HIDALGO

- 1.- ¿Tiene experiencia en la construcción de fábricas de alimentos o plantas procesadoras?
- 2.- ¿Conoce los procesos que deben cumplir las construcciones cuando se planea procesar alimentos?
- 3.- ¿Cuáles cree usted que sean los aspectos importantes a tener en cuenta antes de realizar la construcción de la planta procesadora?
- 4.- ¿El costo de construcción de una planta procesadora con medidas estándares para ser considerada artesanal es alto o no?
- 5.- ¿Cuáles son las normas que deben cumplirse al momento de la construcción de una planta procesadora?
- 6.- ¿Qué afirman o que consideran las normas BPM en cuanto a la construcción de plantas de producción alimenticia?

ENTREVISTADO: ROBERTO RENGEL

CARGO: INGENIERO AGROINDUSTRIAL

LUGAR DE TRABAJO: PRONACA – SANTO DOMINGO

- 1.- ¿Conoce usted si existen procesos específicos para la transformación del coco como materia prima?
- 2.- ¿Qué se debe tener en cuenta cuando se realice un diagrama de flujo?
- 3.- ¿Dentro de la distribución de los procesos en la planta hay consideraciones que se deben tener en cuenta?
- 4.- ¿De qué depende la distribución de los espacios en una planta procesadora?
- 5.- Basado en su experiencia ¿Qué es primero, el diseño de los puestos administrativos o el persona para laborar en la producción?
- 6.- ¿Qué factores influyen en la producción de una planta que procesa por primera vez?
- 7.- ¿Cuál cree usted que debe ser la capacidad de producción para iniciar la misma?
- 8.- ¿Cree usted que la calidad del producto final depende del diseño de la planta?

ENTREVISTADO: MILTON MESA

CARGO: JEFE DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

LUGAR DE TRABAJO: PUCESE

- 1.- ¿Ha realizado normativas para seguridad y salud ocupacional de plantas procesadoras de alimentos?
- 2.- ¿Cuán importante es la realización de estos reglamentos?
- 3.- ¿La seguridad ocupacional incide en el desempeño de un trabajador?
- 4.- ¿Qué aspectos importantes deben tenerse en cuenta cuando se realizan estos reglamentos?
- 5.- Basado en su experiencia, ¿Los trabajadores generan resistencia a la aplicación de estos reglamentos?

CHECK LIST PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS.

CRITERIOS A EVALUAR											
ITEM	CLARIDAD EN LA REDACCIÓN		COHERENCIA INTERNA		INDUCCIÓN A LA RESPUESTA (SESGO)		LENGUAJE ADECUADO CON EL NIVEL DEL INFORMANTE		MIDE LO QUE PRETENDE		OBSERVACIONES
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

ASPECTOS GENERALES		SI	NO	OBSERVACIONES
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el cuestionario?				
Los items permiten el cumplimiento del objetivo de la investigación?				
Los items estan distribuidos en forma logica y secuencia?				
El numero de items es suficiente para recoger la información?. En caso de ser negativa la respuesta sugiera los item a añadir.				
VALIDEZ				
APLICABLE:			NO APLICABLE:	
APLICABLE ATENDIENDO LAS OBSERVACIONES				
VALIDADO POR:				
CI				
FIRMA				
FECHA				