

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS

FACULTAD:

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA:

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TEMA:

PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO EDUCATIVO Y PRODUCTIVO DE LA ESPECIALIDAD CONSERVERÍA MEDIANTE UNA GESTIÓN POR PROCESOS EN LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE FUNDACIÓN AMIGA.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA COMERCIAL MENCIÓN PRODUCTIVIDAD

AUTORA:

KARLA MEDINA BAUTISTA

ASESOR:

ING. KLEBER VERA TORTORELLA

ENERO – 2014

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 INGENIERA COMERCIAL MENCIÓN PRODUCTIVIDAD.

_____

Presidente Tribunal de Graduación

_____

Lector 1

_____

Lector 2

_____

Director de Escuela

AUTORIA

Yo, KARLA IVANA MEDINA BAUTISTA, declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, auténtica y personal.

En virtud que el contenido de ésta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la PUCESE.

_____

Karla I. Medina B.
CI: 0802261875

AGRADECIMIENTO

A mi familia por siempre brindarme su apoyo tanto sentimental, como económico; por siempre haberme dado su fuerza incondicional que me han ayudado y llevado hasta donde estoy ahora.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, a mi asesor y a los catedráticos que me impartieron en las aulas todos sus conocimientos y mostraron también sus valores permitiendo así una formación integral en mí, por eso mil gracias maestros. A la comunidad PUCESE por su apoyo y colaboración para la realización de esta investigación.

DEDICATORIA

A mi madre y a mi padre, porque siempre tuvieron fe en mí.

Para aquellas personas que desde el inicio de esta investigación y otras que se fueron añadiendo a lo largo del tiempo, estrechamos vínculos de afecto, y de amistad.

Karla I. Medina B.

RESUMEN

El siguiente trabajo de tesis se enfocó en la realización de una Propuesta de Fortalecimiento Educativo y Productivo de la Especialidad Conservería mediante una Gestión por Procesos en la Unidad de Producción de Fundación Amiga con el propósito de constatar los nivel de enseñanza en el plantel en cuanto a la utilización de herramientas educativas-productivas, y con ello definir como estas influyen sobre las líneas de producción de la especialidad.

La metodología aplicada en la presente investigación fue un trabajo de campo, utilizando la técnica de observación, entrevista y la investigación bibliográfica, efectuada en forma directa a la totalidad de estudiantes del tercer año de bachillerato técnico de la especialidad Conservería que participaron del taller productivo. Los resultados más significativos se muestran en los cuadros de observación donde se proyectan las fortalezas y las debilidades en la ejecución de esta propuesta. La finalidad es establecer correctivos necesarios para mejorar, alcanzar la excelencia del área productiva de esta institución.

Una vez obtenida la información relevante se concluye, en que no existe una participación total de los Docentes en cada uno de los procesos productivo de la línea de alimentos; de igual manera no tienen identificado el rol de participación de los gestores en la producción, no cuentan con una figura en gestión por procesos que les permita llevar a cabo la producción con mayor eficacia.

La recomendación que nace como propuesta es que se estudie la administración por procesos y se la aplique en la estructura de Fundación Amiga.

ABSTRACT

The following thesis work focused on the realization of a Proposed Strengthening Educational and Productive Using a Specialty Canning Process Management in the Production Unit Amiga Foundation with the purpose of verifying the level of education on campus as the use of educational tools - productive and thus define how are you influencing the production lines of the specialty.

The methodology used in this research was a field, using the technique of observation, interviews and library research , carried out directly to all students of the third year of high school technical specialty Canning workshop is part of the production . The most significant results are shown in Tables Observing where the strengths and weaknesses in the implementation of this proposed project The purpose is to establish corrective measures necessary to improve to excel the productive area of this institution.

Once the relevant information is concluded that there is not full participation of teachers in each of the production processes in the food line the same way they have identified the role of participation of managers in production, not have a figure in process management to enable them to carry out production more effectively.

The recommendation comes as proposed by the administration is that processes are studied and applied in the structure Amiga Foundation.

Contenido

AUTORIA iii
AGRADECIMIENTO iv
DEDICATORIA v
RESUMEN vi
ABSTRACT vii
INTRODUCCIÓN 12
CAPITULO I 14
1. MARCO TEÓRICO. 14
1.1 FUNDACIÓN AMIGA. 14
1.1.1. UNIDADES DE PRODUCIÓN 18
1.2. FORTALECIMIENTO EDUCATIVO Y PRODUCTIVO 20
1.3. PROCESOS EDUCATIVOS EN FUNDACION AMIGA. 22
CAPITULO II 24
2. MATERIALES Y MÉTODOS. 24
2.1. ASPECTOS METODOLÓGICOS. 24
2.1.1. LINEA DE INVESTIGACIÓN 24
CAPÍTULO III 31
3. DIAGNÓSTICO 31
3.1. ANTECEDENTES DEL DIAGNÓSTICO. 31
3.1.1. OBJETIVOS DEL DIAGNÓSTICO. 32
3.1.2. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN. 32
3.2. MECÁNICA OPERATIVA. 33
3.2.1. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN. 33
3.2.2 IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA. 33
3.2.3 INFORMACION PRIMARIA. 34
3.3. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN. 34
3.3.1. OBSERVACIÓN. 34
3.4. ENTREVISTA. 41
3.5 FODA. 43
3.6. MATRIZ DE RELACION FO, FA, DO, DA. 44
3.7. PROBLEMA DEL DIAGNOSTICO. 48
CAPITULO IV 49
4. PROPUESTA. 49
4.1. OBJETIVO. 49

4.1.1. MACRO LOCALIZACIÓN. 49
4.1.2. MICRO LOCALIZACIÓN. 50
4.1.3. MAPA DE PROCESOS. 52
4.2. PROCESO PRODUCTIVO DE CONSERVERÍA. 53
4.2.1. DIAGRAMAS DE PROCESOS. 53
CAPITULO V 74
5.1. IMPACTOS DEL PROYECTO 74
5.1.1. IMPACTO AMBIENTAL 74
5.1.2. IMPACTO ECONÓMICO 76
5.1.3. IMPACTO ORGANIZACIONAL 77
5.1.4. IMPACTO CULTURAL 78
5.1.5. IMPACTO SOCIAL 79
5.1.6. MATRIZ DE IMPACTOS. 80
DISCUSIÓN 81
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 82
V. GLOSARIO DE TERMINOS 84
IX BIBLIOGRAFÍA 86
X. ANEXOS 89

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 OFERTA ESTUDIANTIL DE FUNDACION AMIGA 17
Tabla 2 MATRIZ DE RELACIÓN 28
Tabla 3 UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS EDUCATIVAS PRODUCTIVAS ... 34
Tabla 4 CONOCIMIENTO DE FORMALECIMIENTO EDUACTIVO PRODUCTIVO 35
Tabla 5 GRADO DE IMPORTANCIA DE LOS ESTUDIANTES Y DOCENTES AL FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO Y EDUCATIVO DE LA ESPECIALIDAD . 36
Tabla 6 MARGEN DE UTILIDAD OBTENIDA EN LAINDUTRIA DE ALIMENTOS 37
Tabla 7 INTERÉS POR CLASES INTERACTIVAS A TRAVÉS DE LA UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS LÓGICAS EN LOS PROCESOS 37
Tabla 8 UTILIZACIÓN DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD 38
Tabla 9 FRECEUNCIA QUE REALIZAN SUS VENTAS..... 39
Tabla 10 UTILIZACIÓN DE SISTEMAS DE CONTROL DE LOS PROCESOS 39
Tabla 11 APLICACIÓN DIAGRAMA DE PROCESOS, Y LÍNEAS DE PRODUCCIÓN 40
Tabla 12 ANALISIS F.O.D.A 43
Tabla 13 IMPACTO DEL PROYECTO 74
Tabla 14 IMPACTO AMBIENTAL 75
Tabla 15 IMPACTO ECONÓMICO 76
Tabla 16 IMPACTO ORGANIZACIONAL 77
Tabla 17 IMPACTO CULTURAL 78
Tabla 18 IMPACTO SOCIAL 79
Tabla 19 IMPACTO GLOBAL 80

INTRODUCCIÓN

Se puede decir que las ONG's tienen varias décadas de presencia y vida en distintos países que están en vías de desarrollo, son una nueva forma de trabajo y de acción social.

Las ONG's se forman en el Ecuador porque en la constitución está el derecho de la libre asociación, por lo que en todas las instituciones se ha venido dando. En los últimos años han surgido miles de ONG's que cumplen un papel importante de apoyo a la educación o a la salud, las que trabajan con grupos vulnerables que aportan generosas fuentes de financiamiento provenientes del extranjero.

Es por esto que en la ciudad de Esmeraldas existe **Fundación Amiga,** una institución sin ánimo de lucro, constituida bajo el amparo de las leyes ecuatorianas y la bendición de la Iglesia Católica, con estatutos aprobados legalmente por el Ejecutivo mediante Acuerdo Ministerial nº 2634, perteneciente al Ministerio de Educación y Cultura, los mismos que se encuentran publicados en el Registro Oficial nº. 971 del 3 de Julio de 1992. (Araujo, 2012)

En la actualidad los jóvenes optan por emprender una idea de negocio buscando de esta manera generar ingresos diarios y por ende mejorar su calidad de vida, esta es una de las razones por la que muchos jóvenes forman parte de la Especialidad Conservería en Fundación Amiga. Pero en la actualidad se han presentado muchas falencias debido a la falta de control y un inadecuado seguimiento a los procesos productivos, se han creado varios cuellos de botellas, que se puede evidenciar en los procesos productivos ineficientes de la mini industria. Debido a que su organización no está definida, se presentan inconvenientes como: jornadas laborales extensas, funciones no definidas de los involucrados, costos de producción elevados.

Por medio del análisis de los procesos de producción y flujo de procesos se dio a conocer los pasos a realizar para optimizar tiempo, y recursos en (Aquilano., 2010) y (Aquilano, 2010)

Evidenciando esta problemática se planteó diseñar una propuesta de fortalecimiento educativo y productivo de la especialidad de conservería mediante una gestión por procesos en la unidad de producción de Fundación Amiga.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO.

1.1 FUNDACIÓN AMIGA.

✓ ONG'S ESMERALDAS.

Son Organizaciones no gubernamentales ONG's legalmente constituidas de derecho privado tales como: fundaciones, corporaciones, centros, asociaciones, federaciones, confederaciones, colegios profesionales, cámaras de la producción, entidades religiosas, de beneficencia, institutos, y demás entidades constituidas bajo el amparo de una normativa legal la cual establece que la actividad primordial de la entidad es la prestación de servicios sociales a la comunidad según el campo de actividad aprobado, y no persigan beneficio remunerativo o utilidad. Dichas organizaciones son personas jurídicas y como tales son capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones civiles y ser representadas judicial y extrajudicialmente. Para que las fundaciones, corporaciones y demás entes de similar naturaleza puedan tener vida jurídica deberán ser aprobadas legalmente y ser registradas y controladas por el Gobierno a través de diferentes entes estatales. (BOLETIN DEL CONTADOR , 2013)

Las ONG's en Esmeraldas actúan como instituciones benéficas privadas sin fines de lucro, han venido brindando asistencia social a esmeraldeños de escasos recursos económicos en las áreas productivas, salud, educación, cuidado al adulto mayor, defensa de derechos humanos de mujeres impulsando la equidad de género, en si labor de beneficencia masiva en favor de los más necesitados.

Están comprometidas con la sociedad para mejorar la calidad de vida de aquellos que menos tienen, servicios asistenciales, con profesionales capacitados, equipos de primera e infraestructura adecuada para cubrir sus necesidades con calidad y calidez.

Todas de igual forma, coinciden en la necesidad de hacer más transparente y participativas las relaciones entre el Estado y la Comunidad, mediante la formación y capacitación, en todas las actividades impulsadas.

En la actualidad según (CEFODI , 2008) existe en la provincia ONG como el Comité Esmeraldas Flandes Orientales para el Desarrollo Integral, que desde 1993 ha dirigido esfuerzos al mejoramiento de las condiciones de vida de los sectores de población menos favorecida en la provincia de Esmeraldas. A partir del año 2001, ésta resuelve adoptar un enfoque temático de desarrollo local rural a través de la agricultura sostenible; y orienta sus acciones al ámbito rural con énfasis en los cantones: Rioverde, Muisne y Atacames, considerando los indicadores de baja escolaridad; se proyecta hacia el futuro como una institución local que contribuye al desarrollo rural con iniciativas innovadoras y sustentables.

Para (OIM, 2011) se evidencia también en la provincia la Organización Internacional para las Migraciones se encuentra implementando el Programa de Asistencia de emergencia para personas desplazadas en las fronteras de Colombia en Ecuador, como entidad técnica especializada brinda ayuda inmediata para los colombianos expulsados de sus hogares por causa del conflicto y forzados a refugiarse y solicitar protección en Venezuela, Ecuador y Panamá, el programa también provee asistencia directa busca fortalecer las capacidades locales de la sociedad civil para responder a necesidades humanas básicas tales como: agua y saneamiento, higiene, seguridad alimentaria, nutrición, albergues temporales, salud, educación y actividades de generación de ingresos.

También interactúa como ONG la Fundación S.O.S FAMILIA que está compuesta por un grupo de profesionales (obstetrices, técnico en nutrición, docente, maestra artesanal) que brindan ayuda a jóvenes y niños que se encuentran en una difícil realidad en nuestra ciudad donde diariamente se encuentran niños en la calle, que se drogan, roban, no tienen donde dormir, niñas-adolescentes que se embarazan sin saber qué hacer, donde se les da ayuda sin fines de ningún lucro creando familias sustitutas responsables y

saludables para poder mejorar en algo nuestra sociedad. Existen otras como FUNSOLH, VAE, DSC, FDS, y FUNDACION AMIGA.

✓ HISTORIA DE FUNDACIÓN AMIGA.

El origen de Fundación Amiga se remonta a finales de la década de los 80, cuando el Padre Silvino Mina siendo Párroco de la Iglesia Catedral Cristo Rey con un grupo de amigos de Quito, capital del Ecuador, conforman el "Grupo Ayuda". Su primera actividad fue recolectar juguetes de la ciudad de Quito, para ser repartidos a los niños y niñas de la ciudad de Esmeraldas, pero al darse cuenta que las necesidades iban en aumento deciden crear la **Fundación Amiga**, con el objetivo de ofrecer alternativas viables a los jóvenes de Esmeraldas que fruto de la marginación social, la crisis laboral y de la fractura familiar, empiezan de forma masiva a formar parte de agrupaciones juveniles denominadas pandillas, las cuales empiezan a proliferarse en la ciudad. El Doctor (ARAUJO, 2012)

La Fundación Amiga es una institución sin ánimo de lucro, constituida bajo el amparo de las leyes ecuatorianas y la bendición de la iglesia católica, con estatutos aprobados legalmente por el Ejecutivo mediante Acuerdo Ministerial nº 2634, perteneciente al Ministerio de Educación y Cultura, los mismos que se encuentran publicados en el Registro Oficial nº. 971 del 3 de Julio de 1992.

Desde su constitución, Fundación Amiga ha trabajado arduamente en la organización y materialización de una obra física que le permita alcanzar los objetivos de ayuda social y dignificación de las personas de escasos recursos económicos, sin diferencia de edad, sexo, etnia, cultura o religión. El primer centro con el que contó fue el **Centro de Capacitación Artesanal de Varones**, donde a través del trabajo en los talleres de Metal-Mecánica, Carpintería, y Producción de Fideos y Tallarines se da una oportunidad tanto de formación artesanal como de inclusión laboral a un grupo de jóvenes.

Así mismo se cuenta con un **Centro de Salud que da atención en Medicina General y Odontología**, a través de un convenio con la Dirección Provincial de Salud, a un sector del extrarradio de la ciudad de Esmeraldas caracterizado por las invasiones u ocupaciones de terrenos, en el que viven cerca de 2.500 familias de bajos recursos

económicos. Este proyecto fue financiado por la AECI (Agencia Española de Cooperación Internacional) a través de Cáritas Española y la Gerencia de Protección Ambiental de Petroecuador que apoyó económicamente la construcción de la segunda planta de dicho Centro. Por parte de la Fundación se siguen desarrollando nuevos proyectos que permitan mejorar la calidad y servicio de este Centro Sanitario.

La experiencia ha sido tan positiva que con los años ha derivado en un proyecto educativo de carácter integral: la construcción de una **Unidad Educativa innovadora, Deportivo y Técnica**, un sueño que empieza a hacerse realidad en el año 2007, ya que gracias a la ayuda internacional a través del proyecto de "Canje de Deuda entre Ecuador y España", se logra construir varios edificios para el funcionamiento de 15 aulas y 4 laboratorios para educación básica, dando respuesta no solo a las expectativas de la Fundación, sino respondiendo también de esta manera a las metas del Milenio y al Plan Decenal ecuatoriano.

La institución oferta en los años:

OFERTA ESTUDIANTIL DE FUNDACION AMIGA

Tabla 1 OFERTA ESTUDIANTIL DE FUNDACION AMIGA

OFERTA ESTUDIANTIL "FUNDACION AMIGA"		
2012-2013	**2013-2014**	**2014-2015 (PROYECCIÓN)**
978	1.102	1455

Fuente: Fundación Amiga.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

La infraestructura está diseñada de tal forma que permite que los usuarios reciban una educación regular del primero al décimo año de educación básica, y a la vez obtengan una profesión en una rama técnica, combinada con una formación deportiva. El sueño de la Unidad Educativa Fiscomisional Deportivo Técnica "San Daniel Comboni", es llegar a completar el ciclo de educación básica con tres paralelos por cada año, sumándole el ciclo de educación inicial – niños y niñas de entre 3 y 5 años y el ciclo de bachillerato, con tres especialidades, la primera de ellas el **Bachillerato Técnico en Industria de los Alimentos con especialización en Conservería,** la segunda el

Bachillerato Técnico en Construcciones Civiles con especialización en Planificación de Construcciones, y una tercera especialidad que será aprobada este mismo año por el Ministerio de Educación, bachillerato Técnico Deportivo, totalmente innovadora en el país. De esa forma se ofertará educación a 1455 estudiantes para el 2014-2015.

✓ HISTORIA DE LA FÁBRICA FUNDACIÓN AMIGA.

En el año de 1995 se empezó a trabajar en la fabricación y elaboración de fideos con una máquina donada por Italia en donde se elaboraba fideos espagueti con un proceso artesanal, luego se suspendió el proceso de la elaboración porque se dañaron los piñones y esto hizo que la fábrica se paralice por el lapso de tres años.

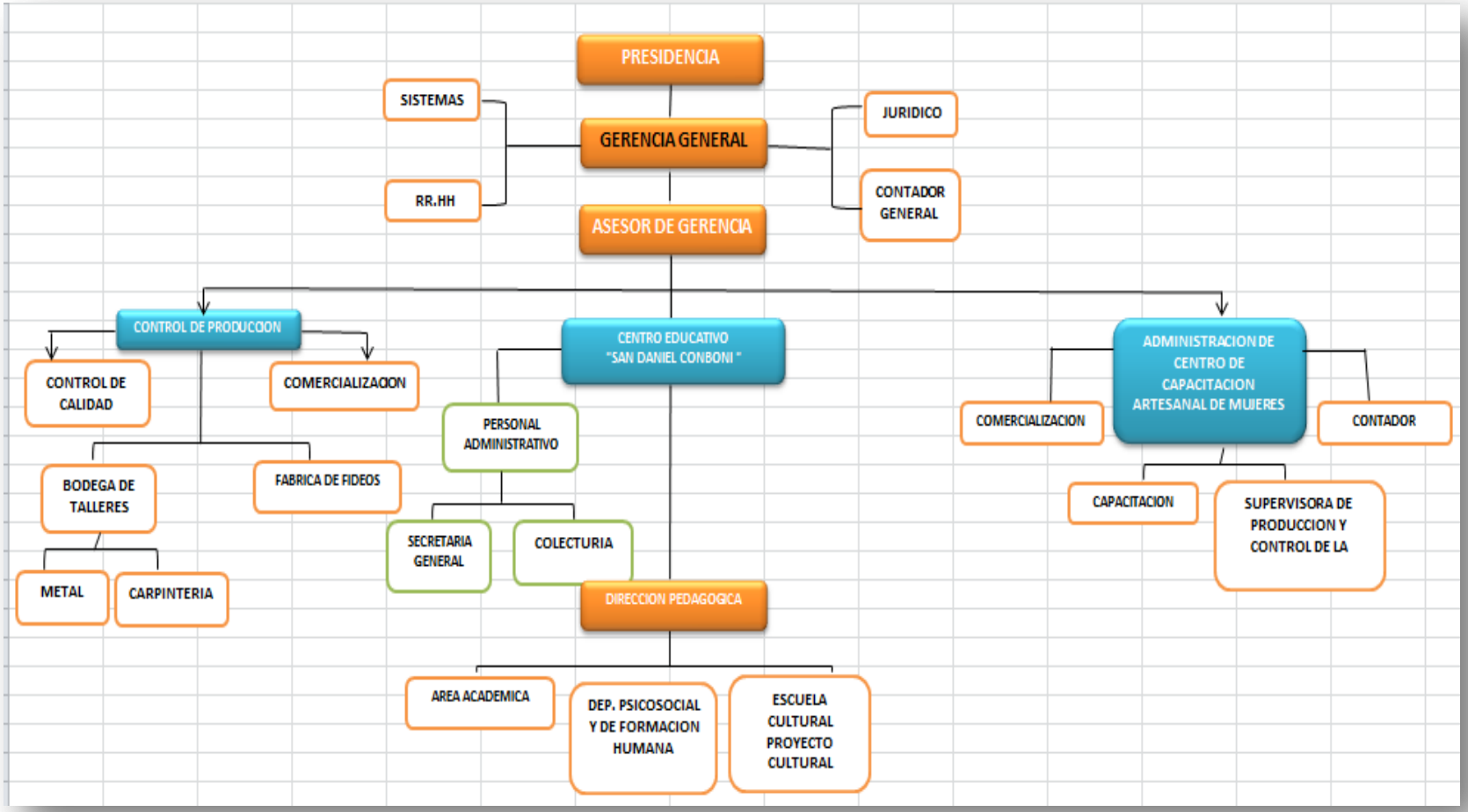
En el año 2000 se retomó la fabricación del fideo por una máquina dada de baja en Italia y con ayuda de amigos que siempre han tendido la mano a la entidad se la pudo comprar y traer al Ecuador, donde se fabricaban fideos artesanales con un proceso más rápido que el anterior, ya que la máquina mezclaba y luego que una persona hacía el laminado de la masa era tendida en una mesa y cortada en franjas donde se hacía el espagueti de varias dimensiones.

Para el año 2007 cuando se crea la Unidad Educativa se piensa también en retomar la producción de fideo creando una opción práctica para el mismo.

En el año 2010 al crear la carrera de Bachillerato en Procesamiento de Alimentos Especialización Conservería se retoma la idea de la fabricación de los fideos, implementando una máquina de fideos pero con un manejo artesanal, la misma que elaboraba fideos cortos, esta máquina hasta el día de hoy no ha sido utilizada al 100% debido a un sistema de secado que no permite la elaboración de los mismos. En este mismo año se crea la carrera de Bachillerato Técnico Agropecuario en Conservería, la misma que permitiría a los estudiantes que ingresaran, a ella la capacitación práctica en el laboratorio de alimentos que venía funcionando dentro de la Fundación.

Para finales del año 2012 por motivo de la falta de implementos, utensilios y máquinas, ésta planta tuvo que cerrarse, impidiendo cumplir con los compromisos adquiridos ante el Ministerio de Educación, los Padres de Familia y Estudiantes.

✓ **FIGURA ORGANIZATIVA.**



✓ LÍNEAS DE PRODUCCIÓN.

Las líneas de producción dentro de una fábrica son el seguimiento de componentes discretos, que pasan de una estación de trabajo a otra a un ritmo controlado, siguiendo la secuencia requerida para transformar o integrar materia prima para la fabricación del producto. Las líneas de producción tienen estaciones y centros de trabajo organizado en secuencia a lo largo de una línea recta o curva. Una estación de trabajo es el área física donde un trabajador con herramientas, y con una o más maquinaria como un robot efectúa un conjunto particular de tareas.

Dentro de toda industria se realiza el Balanceo de la línea que es el análisis de las líneas de producción en donde se divide prácticamente por igual el trabajo a realizarse entre estaciones de trabajo requeridas a la línea de producción. La meta del análisis de las líneas de producción es determinar cuántas estaciones de trabajo tener y cuantas tareas asignar a cada una de ellas, de forma que se utilice el mínimo de trabajadores y de maquinarias al proporcionar la capacidad requerida. (GAITHER, 2010)

Al contar con una línea de producción se logra reducir los tiempos de la producción, permite detectar los errores por ende aumenta la productividad, se reduce el costo de calidad, permitirá que dentro de la fábrica se reduzcan los inventarios que involucran (materiales comprados, obras en proceso, productos terminados).

Características de una línea de producción.

Éstas deben tener:

- Mínimo tiempo ocioso en las estaciones.
- Alta cantidad (tiempo suficiente para que los operadores terminen el trabajo).
- Costo de capital mínimo.
- Transporte entre estaciones sin medio de transportación.
- Velocidades de transportación diferentes entre estaciones.
- Almacenes entre las operaciones o transportaciones.

1.1.1. UNIDADES DE PRODUCIÓN

✓ UNIDAD PRODUCTIVA DE FUNDACIÓN AMIGA.

Actualmente intervienen muchos jóvenes en la unidad de producción de la fundación. Los mismos que han sido seleccionados de acuerdo a su nivel de conocimientos y que a su vez, se encuentren con la firme determinación en mejorar su situación de vida. Ellos vienen laborando por más de 3 años. Inicialmente, los integrantes pasaron por un programa de capacitación básico para luego ir mejorando sus habilidades con la experiencia a través de la producción de obras que serían vendidas al mercado local. Actualmente explica (MINA, 2013) que se producen obras como muebles de madera, puertas, ventanas, pupitres, armarios, escritorios, modulares, en el área alimenticia mermeladas, manjares, pulpas y vegetales, embutidos entre otros, con la finalidad de poder contar con oportunidades laborales y sobre todo de capacitación que posibilite el aprendizaje y la reinserción a una población económicamente activa.

Las áreas de Producción son:

- **Taller de Carpintería**

Es un taller en donde los jóvenes aprenden diferentes artes y oficios con la madera para la elaboración de productos tales como camas, muebles, anaqueles de cocina, puertas y mucho más variedades relacionadas con la madera, se cuenta con un **Horno de Secado de Madera**, el cual posibilita poder brindar productos de muy buena calidad ya que la madera es sometida a un proceso de secado antes de utilización en cualquier producto.

- **Taller de Metalmecánica.**

Es un taller, permite elaborar todo tipo de productos relacionados con el hierro tales como rejas metalizas, puertas, pupitres, estructuras metálicas entre otros. Con la finalidad de brindar productos de buena calidad y un óptimo acabado. En la actualidad se ha puesto en funcionamiento un **Horno de Pintura Electrostática** a través del cual los productos son sometidos a un proceso de fusión de la pintura al metal garantizando así que la pintura no sufra deterioro por el paso del tiempo.

- **Taller de Producción y comercialización de Fideos y Enlatados de pulpas.**

En esta área se cuenta con unas pequeñas maquinarias que permite realizar diferentes tipos de pastas de fideos y enlatados de pulpas con la finalidad de capacitar en esta rama de estudios a los participantes y con esto ellos puedan crear sus propias micro-empresas, así como también ayudar al sostenimiento de la obra.

El reto hacia el futuro es aumentar la producción y productividad, mejorando la calidad de los productos para un mercado más exigente, por lo que demanda el compromiso de todos los que forman la Fundación y el apoyo de manos amigas para seguir adelante con el proyecto, que lo único que pretende es acercar una mano amiga a quien la necesite para mejorar su condición de vida.

✓ CONSERVERÍA.

La conservería es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que se evite su deterioro referido a la pérdida de calidad, comestibilidad o valores nutricionales. Esto suele lograrse evitando el crecimiento de pasto natural, levaduras, hongos y otros microorganismos, así como retrasando la oxidación de las grasas que provocan su enranciamiento. Las conservas también incluyen procesos que inhiben la decoloración natural que puede ocurrir durante la preparación de los alimentos, como la reacción de dorado enzimático que sucede tras su corte.

Muchos métodos de elaboración en la conservería incluyen diversas técnicas de conservación en los alimentos. Las conservas de frutas, elaborando mermeladas implican cocción para reducir su humedad y matar bacterias, hongos, azucarado para evitar que vuelvan a crecer y envasado en un tarro hermético para evitar su contaminación.

Son aspectos importantes de las conservas mantener o mejorar los valores nutricionales, la textura y el sabor, para poder ofrecer al mercado productos de calidad.

✓ UNIDAD DE PRODUCCIÓN CONSERVERÍA EN FUNDACIÓN AMIGA.

En la actualidad existe un **Bachillerato innovador con doble titulación: Técnico en Industria de Alimentos. Especialidad: Conservería**. Se creó considerando que la provincia de Esmeraldas es un lugar con una gran riqueza en productos de la tierra y el mar. Un porcentaje altísimo de estos productos se pierden al no existir en Esmeraldas ningún tipo de industria que les dé salida. Este es uno de los motivos que hizo considerar que la industria conservera generaría grandes posibilidades de desarrollo en la comunidad, ofreciendo salidas laborales a los/as estudiantes que irían desde la producción hasta la manufactura, pasando por la comercialización a pequeña escala, y que también les diera la posibilidad de crear sus propias iniciativas emprendedoras.

Industria de los Alimentos: Especialización Conservería

Tomando como referencia lo establecido por el Ministerio de Educación, el objetivo general de esta especialidad es dar una formación técnica específica en conservería que permita a los/as estudiantes de la Unidad Educativa San Daniel Comboni perteneciente a FUNDACIÓN AMIGA realizar las operaciones de elaboración y envasado, y aplicar los tratamientos de conservación de vegetales, frutas, y cocinados en las condiciones necesarias de un proceso de fabricación y establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

La Unidad Productiva Conservera cuenta con la:

- PRODUCCIÓN DE MERMELADAS, MANJARES.
- PRODUCCIÓN DE PAN Y PASTELERÍA.
- PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS.
- ENLATADO DE PULPAS DE FRUTAS Y VEGETALES.

1.2. FORTALECIMIENTO EDUCATIVO Y PRODUCTIVO.

✓ FORTALECIMIENTO EDUCATUVO.

Tomando como referencia datos inscritos en el Ministerio de Educación (MINISTERIO DE EDUCACION , 2013) el fortalecimiento Educativo consiste específicamente en mejorar y renovar las propuestas de enseñanza para la adquisición de saberes básicos de

los jóvenes pertenecientes a los bachilleratos técnicos productivos con esto se busca contribuir al desarrollo de una educación productiva desde las aulas, con la incorporación de dos temáticas orientadas a fortalecer la producción agropecuaria y la gestión empresarial en los negocios.

En estos fortalecimientos se toman en consideración contenidos relacionados con alimentación, educación para el trabajo y la productividad; ya que permite a los estudiantes descubrir aptitudes y actitudes para poseer una visión de lo que es en realidad la actividad productiva, insertarse al mundo del trabajo y tener una base para la formación laboral.

✓ FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO.

El fortalecimiento productivo busca desarrollar las capacidades de las personas para que juntas puedan construir alternativas de trabajo y mejorar las condiciones en que viven. Está destinado a grupos organizados en forma asociada que necesiten trabajo y tengan una alternativa laboral que estén llevando adelante o necesiten apoyo para comenzar. El fortalecimiento productivo está encaminado a:

- Emprendimientos productivos unipersonales, familiares y asociativos.
- Servicio de apoyo a la producción, encadenamientos productivos.
- Fortalecimiento de los actores de la economía social.

En sí la aplicación del fortalecimiento propone aumentar la capacidad y la eficiencia productiva a través de inversiones en tecnología, capacitaciones, introducción de prácticas productivas para un manejo planificado de los recursos disponibles y proponer otras actividades de manera promover la diversificación productiva como condición para llegar a la sustentabilidad del emprendimiento en el mercado. En esta ocasión la aplicación del fortalecimiento permitirá una transformación productiva en la capacidad y competencia relacionada con la gestión, coordinación y supervisión de los procesos de producción existentes, de esta manera se logrará dar mejor prestación del producto ya terminado, y se demostrará mejor emprendimiento en la mediana empresa.

1.3. PROCESOS EDUCATIVOS EN FUNDACIÓN AMIGA.

En ésta institución la formación académica se complementa con módulos en los que los/as estudiantes aprenden a operar la maquinaria y equipos correspondientes, así como a efectuar su mantenimiento.

A) Los Módulos asociados a unidades de competencia:

Es un módulo formativo, el cual describe la formación necesaria para adquirir la unidad de competencia. Esta estructura permite evaluar y acreditar al estudiante, cada una de sus unidades de competencia obtenidas mediante la formación o la práctica laboral. Comprende:

- Organización y control de almacén.
- Operaciones básicas en la elaboración de conservas.
- Tratamientos de conservación.
- Envasado y embalaje.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

B) Los Módulos de carácter básico y/o transversal:

Comprende la formación específica del estudiante en la disciplina elegida.

- Materias primas, proceso y productos en la industria conservera.
- Sistemas de control y auxiliares de los procesos.

C) Un Módulo de formación y orientación laboral.

El módulo de Formación y Orientación Laboral tiene como finalidad proporcionar la formación necesaria para conocer la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales para poder resolver las posibles situaciones que se planten.

D) Un Módulo de formación en centros de trabajo.

Los conocimientos a adquirir por los estudiantes serán los siguientes:

- Analizar los principales tipos de industrias en los sectores de conservería y elaborados vegetales.
- Caracterizar las actuaciones que, para el personal de producción, se derivan de la implantación de un sistema de aseguramiento de calidad.
- Identificar y evaluar las características que determinan la aptitud de las frutas y hortalizas utilizadas por la industria conservera.
- Identificar y especificar las materias primas auxiliares utilizadas en la elaboración de conservas.
- Reconocer y caracterizar los distintos tipos de elaborados vegetales.
- Relacionar los productos en curso, semielaborados y elaborados con las materias primas y auxiliares y con los procesos de transformación industrial a que se someten.
- Sistematizar las técnicas de toma de muestras para la verificación de la calidad de las materias primas y elaborados vegetales.
- Interpretar y especificar los métodos de análisis físico-químico y organoléptico para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de las materias primas y elaborados vegetales. (Comboni, 2012)

CAPITULO II

2. MATERIALES Y MÉTODOS.

2.1. ASPECTOS METODOLÓGICOS.

2.1.1. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.

El presente estudio es una propuesta de fortalecimiento educativo y productivo de la especialidad conservería y su unidad de producción de Fundación Amiga.

UBICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

Esta investigación se realizó durante los meses de noviembre y diciembre de 2012, enero a julio de 2013, en la Unidad Educativa San Daniel Comboni "Fundación Amiga" cuyos profesionales y docentes han apoyado incondicionalmente el desarrollo de la investigación, por lo que se pudo realizar bajo condiciones normales y con total colaboración.

TIPO DE INVESTIGACIÓN.

El presente estudio se enmarca en la investigación Aplicada, Descriptiva y de Campo.

- **APLICADA.**

Es aquel tipo de investigación que da la pauta o sirve como fundamento para cualquier otro tipo de estudio o investigación ocupándose fundamentalmente de conocer y explicar, buscando nuevas verdades, el conocimiento y comprensión de la naturaleza y el hombre. (POSSO, 2009)

Este tipo de investigación permitió en el estudio conocer mecanismos y orígenes que se están desarrollando en el área productiva de la Fundación, con esto se podrá identificar las problemáticas y con esto poder dar una solución según con los objetivos planteados.

- **DESCRIPTIVA.**

Circunscrita en un estudio descriptivo, esta investigación, previa recolección y análisis de datos que permita concluir varias razones, necesidades y expectativas del problema del fortalecimiento educativo y productivo de la especialidad conservería y su unidad de producción de Fundación Amiga.

- **DE CAMPO.**

La investigación de campo mediante la técnica de observación, se llevará a cabo en las instalaciones de Fundación Amiga, durante el desarrollo de las actividades que realizan en sus líneas de producción y las entrevistas a los actores involucrados en el proceso permitió obtener datos información para el estudio.

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.

- ✓ **MÉTODO DEDUCTIVO.**

Es aquel que parte de datos generales aceptados como válidos para llegar a una conclusión de tipo particular; se empleó para deducir la forma de operación en cada proceso productivo de la línea de alimentos.

- ✓ **MÉTODO INDUCTIVO.**

Es aquel que parte de datos particulares para llegar a conclusiones generales. Se utilizó para definir los procesos educativos y productivos, partiendo de las actividades que se realizan en la Fundación Amiga, esto permitió definir un Fortalecimiento Educativo y Productivo en la Unidad Educativa.

Mediante este método se obtiene información de los entrevistados y se analiza los fenómenos de manera directa a las instalaciones de la Fundación para luego de analizada llegar a conclusiones y recomendaciones.

✓ POBLACIÓN Y MUESTRA

La investigación realizada en la Unidad Educativa San Daniel Comboni **Fundación Amiga**, se ha considerado como población: docentes, administrativos y estudiantes del tercer año de bachillerato técnico de la especialidad conservería, quienes son los que intervienen de manera directa para la realización de su línea de producción.

- Administrador de la fundación.
- Ingeniero Químico, docente de la Unidad educativa.
- Ingeniero en Alimentos, docente de la Unidad educativa.
- 40 estudiantes de la Especialidad Conservería.

Personas claves para la obtención de la información del presente proyecto, por lo que para este estudio la muestra es el total de la población en estudio.

✓ VARIABLES E INDICADORES.

- **Variable:** Grado de enseñanza para la utilización de herramientas educativas-productivas.
  - Mucho
  - Poco
  - Nada
- **Variable:** Grado de conocimiento acerca de fortalecimiento educativo-productivo.
  - Mucho
  - Poco
  - Nada
- **Variable:** Grado de importancia de los estudiantes y docentes en cuanto al Fortalecimiento productivo y educativo de la especialidad.
  - Mucho
  - Poco
  - Nada
- **Variable:** Margen de utilidad obtenida en la industria de alimentos.
  - Mucho
  - Poco
  - Nada

- **Variable:** Interés por clases interactivas a través de la utilización de herramientas lógicas en los procesos.
    - Mucho
    - Poco
    - Nada
- **Variable:** Utilización de estándares de calidad.
    - Mucho
    - Poco
    - Nada
- **Variable:** Frecuencia que realizan sus ventas.
    - Diario
    - Semanal
    - Mensual
- **Variable:** Utilización de Sistemas de control de los procesos.
    - Mucho
    - Poco
    - Nada
- **Variable:** Aplicación de diagrama de procesos y líneas de producción en la producción.
    - Mucho
    - Poco
    - Nada

✓ MATRIZ DE RELACION.

Tabla 2 MATRIZ DE RELACIÓN

Objetivos del diagnóstico	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información
Constatar el nivel de enseñanza en el plantel educativo en cuanto la utilización de herramientas educativas-productivas.	Grado de enseñanza para la utilización de herramientas educativas-productivas.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Administrador y Docentes de la Fundación.
Percibir el grado de conocimiento acerca del término fortalecimiento educativo-productivo.	Grado de conocimiento acerca de fortalecimiento educativo-productivo.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Docentes y Estudiantes de la especialidad.
Establecer el grado de importancia de los estudiantes y docentes en cuanto al Fortalecimiento productivo y educativo de la especialidad.	Grado de importancia de los estudiantes y docentes en cuanto al Fortalecimiento productivo y educativo de la especialidad	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Docentes, Estudiantes.
Constatar el nivel de utilidad obtenida en la industria de alimentos.	Margen de utilidad obtenida en la industria de alimentos.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista	Administrador y Docentes de la Fundación.
Determinar el grado de interés por clases interactivas al utilizar herramientas lógicas en las líneas de	Interés por clases interactivas a través de la utilización de herramientas	o Mucho o Poco	Entrevista Observación	Docentes y Estudiantes de la especialidad.

producción.	lógicas en los procesos.	o Nada		
Objetivos del diagnóstico	**Variables**	**Indicadores**	**Técnicas**	**Fuentes de Información**
Determinar la utilización de estándares de calidad en la línea de producción	Utilización de estándares de calidad.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Administrador y Docentes de la Fundación.
Constatar el nivel de ventas de la línea de producción.	Frecuencia que realizan sus ventas.	o Diario o Semanal o Mensual	Entrevista	Administrador y Docentes de la Fundación.
Objetivo del diagnóstico	**Variables**	**Indicadores**	**Técnicas**	**Fuentes de Información**
Constatar el grado de utilización de sistema de control de los procesos.	Utilización de Sistemas de control de los procesos.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Administrador, Docentes y estudiantes de la especialidad.
Determinar si se aplica diagrama de procesos, líneas de producción en la producción.	Aplicación de diagrama de procesos, y líneas de producción en la producción.	o Mucho o Poco o Nada	Entrevista Observación	Docentes y estudiantes de la especialidad.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

✓ TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.

Las técnicas de recolección de información han sido la observación y las entrevistas, debido a que ambas técnicas se complementan facilitando el análisis de la información proporcionada por los participantes.

- Entrevistas
- Observación

✓ Equipo

- Para la entrevista, fotocopias en papel bond.
- Para la entrevista, grabadora de voz.
- Para la observación, ficha de observación.
- Análisis y conclusiones.

✓ ENTREVISTA NO ESTRUCTURA

Tiene un carácter flexible deja mayor libertad al entrevistador para modificar y/o adaptar las preguntas a las características particulares de los entrevistados y a estos para elaborar sus propias respuestas (POSSO, 2009)

Las entrevistas, basadas en un banco de preguntas determinaron las expectativas de un fortalecimiento educativo y productivo, los puntos de vista de los estudiantes y docentes de la fundación y la información que direcciona la parte organizacional de mejora para la especialidad conservería.

✓ OBSERVACIÓN.

La observación se realiza por medio de los sentidos, también se auxilia de instrumentos científicos con los cuales puede darse mayor precisión al tema en estudio. (Zorrilla & Torres, 1992).

La observación se llevó a cabo en el aula de clases y laboratorio de la Fundación en los horarios académicos, en donde se detalla los métodos y procedimientos que se utilizaron en las líneas de producción, teniendo así datos para determinar las falencias en los procesos y poder proponer los futuros diagramas de procesos.

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO.

3.1. ANTECEDENTES DEL DIAGNÓSTICO.

El estudio sobre la propuesta del Fortalecimiento educativo y productivo de la especialidad conservería empleada en los procesos de la unidad productiva de Fundación Amiga, se aplicó en el Colegio San Daniel Comboni de la ciudad de Esmeraldas durante el año lectivo 2012-2013, por ser la primera institución que cuenta con una especialidad productiva innovadora con infraestructura, equipos tecnológicos, laboratorio, personal Administrativo y Docentes dispuestos a colaborar con información necesaria para la realización de esta investigación.

Para definir como está influyendo la Unidad Educativa y Productiva sobre las líneas de producción de la especialidad se ha aplicado técnicas como la observación y entrevistas.

La observación se ha aplicado en las aulas de clases para el estudio del trabajo de Docentes y Estudiantes, además se ha observado los diferentes laboratorios para obtener información sobre el uso de los procedimientos en las diferentes áreas de la línea de producción.

Por el grado de importancia que tiene las entrevistas para esta investigación, se las aplicó al Administrador del plantel Ingeniero Guillermo Araujo, Docentes de la especialidad; además se aplicaron a los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico que están involucrados en los procesos educativos – productivo.

Esta investigación se realizó en los meses de Noviembre y Diciembre del 2012, aprovechando que el Colegio Fiscomisional "San Daniel Comboni" en estos meses sigue con sus labores normales del año lectivo 2012 – 2013 y porque los Docentes y Estudiantes no se encuentran presionados con la finalización del año lectivo y pueden atender el pedido de recolección de información con total disponibilidad de tiempo.

Cabe exteriorizar que el Colegio Fiscomisional "San Daniel Comboni" prestó su incondicional apoyo a esta investigación, por lo que se pudo realizar bajo condiciones normales y con total colaboración.

3.1.1. OBJETIVOS DEL DIAGNÓSTICO.

- Constatar el nivel de enseñanza en el plantel educativo para la utilización de herramientas educativas-productivas.
- Percibir el grado de conocimiento acerca del término fortalecimiento educativo-productivo.
- Establecer el grado de importancia de los estudiantes y docentes al Fortalecimiento productivo y educativo de la especialidad.
- Constatar el nivel de utilidad obtenida en la industria de alimentos.
- Determinar el grado de interés por clases interactivas al utilizar herramientas lógicas en las líneas de producción.
- Determinar la utilización de estándares de calidad en la línea de producción.
- Comprobar si se aplica sistemas de control de los procesos en la industria de los alimentos.
- Determinar si se aplica diagrama de procesos, líneas de producción en la producción.

3.1.2. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.

En este capítulo se presentan los resultados de las observaciones y entrevistas realizadas en Fundación Amiga. Las entrevistas fueron ejecutadas selectivamente a quienes están estrechamente relacionadas con la situación actual de la Fundación.

Se contó con el Ingeniero Guillermo Araujo como Administrador de Fundación Amiga pues tiene la capacidad de contribuir información precisa de la situación actual. Así mismo el Ingeniero Químico en Alimentos José Solís, tiene una visión académica pues

se encuentra actualmente involucrado en las investigaciones presentadas en la Industria de alimentos: Especialización Conservería, que pretende el desarrollo sustentable de la misma.

3.2. MECÁNICA OPERATIVA.

3.2.1. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN.

En la investigación que se ha realizado en el Colegio San Daniel Comboni, Fundación Amiga se ha considerado como población a las Autoridades, Estudiantes y Docentes del Plantel, con la finalidad de conocer la utilización de herramientas educativas y productivas en la línea de producción que se realiza en la especialidad Conservería.

Según Datos obtenidos en la Secretaria General del Colegio San Daniel Comboni, Fundación Amiga cuenta en la especialidad un total de 8 Docentes y 66 Estudiantes, los que han sido divididos por nivel de bachillerato para una mejor organización de la Institución.

Las Autoridades del Plantel se conforman por el Rector Alberto Segovia, Administrador Guillermo Araujo los mismos que también forman parte de las personas claves para la obtención de información del proyecto en cuestión.

3.2.2 IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA.

El tipo o clase de muestras que se ha utilizado en esta investigación es la no probabilística, no todos los Estudiantes y Docentes del Colegio San Daniel Comboni, Fundación Amiga pueden de ser parte de la muestra, ya que se ha seleccionado a los sujetos siguiendo determinados criterios procurando que la muestra sea representativa para esto se ha seleccionado al grupo de Estudiantes y Docentes del sexto nivel de bachillerato técnico de la especialidad conservería.

Se ha trabajado de esta manera para tener mejores resultados porque son los Estudiantes y Docentes los que están directamente relacionados con el proceso educativo – productivo.

3.2.3 INFORMACION PRIMARIA.

Las técnicas primarias de recolección de información han sido la observación y las entrevistas, ayudan a un mejor análisis de la información dada tanto por el Administrador, Personal Docentes y Estudiantes de la Institución.

La técnica de la observación ha estado presente en gran parte de la realización de este proyecto, se ha tomado como base el trabajo realizado por docentes, las actividades de los estudiantes en el aula de clase y los recursos disponibles como son los laboratorios y los equipos semi industriales de la institución.

La entrevista ha sido aplicada al Administrador del plantel Ingeniero Guillermo Araujo; así como a los Estudiantes y Docentes pertenecientes al Bachillerato Técnico, Especialidad Conservería del Colegio San Daniel Comboni, Fundación Amiga porque están al tanto de las actividades diarias que se realizan.

Finalmente se ha aplicado los talleres a los Estudiantes de la Especialidad Técnica, por ser las personas claves en la realización de este proyecto.

3.3. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.

3.3.1. OBSERVACIÓN.

Esta observación se basó en el trabajo realizado por Docentes de la especialidad en el aula de clases, se hizo durante los meses de mayo y junio 2013, cuyos resultados fueron los siguientes:

Tabla 3 UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS EDUCATIVAS PRODUCTIVAS

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Utilización de herramientas educativas-productivas.	• Durante el desarrollo de las clases el docente implanta información para conocimientos relacionadas en la parte educativa. • Tienen materias prácticas, pero solo reciben la parte teórica al terminar dos a tres temas se realizan las prácticas al terminar el mes. • Sus explicaciones son realizadas mediante el uso de la pizarra y marcador.

Análisis:

Como se puede interpretar en el levantamiento de información se evidencia que los docentes no hacen uso adecuado de las herramientas productivas en cada clase para orientar el aprendizaje de sus estudiantes. Es preocupante que esto acontezca, porque como se sabe ésta es una especialidad técnica que requiere de realizar la práctica por cada clase dada. Sin embargo, aún en la actualidad los docentes prefieren la metodología tradicional, quizás por el desconocimiento de las leyes implantadas en el Ministerio de Educación y se lo puede comprobar en la investigación realizada que demuestra que los docentes no hacen uso de las herramientas.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 4 CONOCIMIENTO DE FORMALECIMIENTO EDUACTIVO PRODUCTIVO

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Conocimiento acerca del término fortalecimiento educativo-productivo.	• Del grupo de estudiante solo pocos están conscientes de lo que es un fortalecimiento productivo. • Los docentes tienen conocimiento del término fortalecimiento educativo-productivo, pero no saben cómo aplicarlas en herramientas básicas de producción. • Ninguno de los docentes observados hizo uso del laboratorio de producción una vez terminada las clases.

Análisis:

Lo antes señalado demuestra que algo está fallando en la institución, es importante conocer que en especialidades como éstas los estudiantes deben tener noción de términos específicos que permitan reforzar sus conocimientos técnicos facilitando así la aplicación de herramientas prácticas. Para ganar el interés de los estudiantes, los docentes deben ampliar sus conocimientos que sirvan de apoyo hacia un fortalecimiento educativo- productivo de la especialidad.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 5 GRADO DE IMPORTANCIA DE LOS ESTUDIANTES Y DOCENTES AL FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO Y EDUCATIVO DE LA ESPECIALIDAD

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Grado de importancia de los estudiantes y docentes al Fortalecimiento productivo y educativo de la especialidad.	• Aproximadamente la mitad de los estudiantes, prestan mucha atención cuando se le das la información educativa para luego reforzar la parte productiva, los estudiantes restantes les basta solo haber tenido enseñanzas educativa, o información proporcionada de manera empírica. • Existen docentes que aparte de los datos obtenidos de los libros hacen búsquedas en Internet para procesar información, y tratar que esta se sustente en las explicaciones adicionales durante el desarrollo de sus clases.

Análisis:

Si bien es cierta mucha de la información que se da a los estudiantes, es obtenida de libros e internet; sin embargo no es suficiente para reforzar en un cien por ciento sus conocimientos productivos, por tal razón se evidencia un interés compartido en querer saber y conocer de qué se trata específicamente un fortalecimiento productivo-educativo para la especialidad.

Es importante hacer uso adecuado de la información que encuentran para procesarla y analizarla, ya que esta información se puede complementar muy bien en área productiva de los estudiantes.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 6 MARGEN DE UTILIDAD OBTENIDA EN LAINDUTRIA DE ALIMENTOS

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Margen de utilidad obtenida en la industria de alimentos.	• Los estudiantes realizan su producción utilizando recursos económicos propios, los cuales no son recuperados en su totalidad; ya que una vez de tener los productos listos para exponerlos a la venta, los precios fijados son muy bajos en comparación a su inversión. • En la actualidad tienen muy poca utilidad económica debido a que sus ventas son realizadas cada mes y en pequeña escala.
Análisis: En el levantamiento de información es muy notable que los procedimientos aplicados en el área Educativa–Productiva, no está permitiendo que se obtenga un margen utilidad importante, preocupa debido a que se debe dar lineamientos que permitan obtener beneficios tanto a los estudiantes como a la especialidad, para recuperar su inversión, y de la utilidad obtenida poder invertirla para incrementar las producciones siguientes.	

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 7 INTERÉS POR CLASES INTERACTIVAS A TRAVÉS DE LA UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS LÓGICAS EN LOS PROCESOS

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Interés por clases interactivas a través de la utilización de herramientas lógicas en los procesos	• Es notorio el interés del estudiante cuando un docente hace uso de las herramientas lógicas en la especialidad de conservería. La clase se torna más participativa e interactiva, a la vez se logra que los procesos realizados sean entendidos con más rapidez. • El docente al tener ya lista las herramientas disminuyen el tiempo de enseñanza y logran avanzar más procedimientos.

Análisis:

Se puede interpretar en la observación que al aplicar en los procedimientos herramientas lógicas se pueden realizar procesos de producción más eficaces y rápidos, a la vez mantener una clase interactiva en donde los participantes sean los educando.

Sin embargo, aún en la actualidad los docentes prefieren la metodología tradicional, quizás por el desconocimiento de las leyes implantadas en el Ministerio de Educación se lo puede comprobar en la investigación realizada que demuestra que los docentes no hacen uso de las herramientas.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 8 UTILIZACIÓN DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Utilización de estándares de calidad	• En la actualidad no cuentan con estándares de calidad. • Los estudiantes tienen buena enseñanza educativa, pero la parte productiva aún está muy básica para el nivel académico. • Las maquinarias utilizadas en los laboratorios ya cumplieron su ciclo de vida, lo cual impide que se realice una producción excelente.

Análisis:

En este punto de la observación se captó que la utilización de los estándares de calidad no es prioritaria para la producción es necesario proponer estándares de calidad educativos-productivos que ayuden a orientar, apoyar y monitorear la gestión de los actores del sistemas productivos y con esto se logre su mejoramiento continuo.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 9 FRECUENCIA QUE REALIZAN SUS VENTAS

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Frecuencia que realizan sus ventas.	• Las ventas son realizadas cada mes, en una mediana proporción o volumen • Una vez recibida la parte educativa los estudiantes realizan sus productos con la predisposición de cumplir con su labor de estudiante. • Los docentes consideran que esta bien la aplicación de la producción y venta de los productos por mes.

Análisis:

Con respecto a esta temática las ventas se las realizan esporádicamente, en general cada mes que los estudiantes realizan sus productos, el docente comenta que cuando realizan en gran cantidad sus productos establecen mucha venta, es favorable para los estudiantes porque es una muestra que los productos si son buenos.

Sin embargo, aún en la actualidad los docentes prefieren la metodología tradicional, realizando las ventas cada mes quizás para continuar con métodos que consideran correctos.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 10 UTILIZACIÓN DE SISTEMAS DE CONTROL DE LOS PROCESOS

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Utilización de Sistemas de control de los procesos.	• Los estudiantes no utilizan sistema de control de procesos ya que no poseen tecnología de punta, pero sí con maquinarias que les permitiría utilizar estos sistemas para conseguir máxima eficiencia en el control de procesos. • Ninguno de los docentes observados toman en consideración la utilización de los

	sistemas. • Los docentes consideran que está bien la aplicación de la producción y venta de los productos por mes.

Análisis:

Si bien es cierto para los estudiantes es mucho más sencillo realizar su producción sin utilizar sistemas de control de los procesos, pero esto nunca les permitirá evaluar su eficacia.

Por lo que es necesario que la Institución evalúe este punto para asumir la automatización de todos los procesos auxiliares, ascendentes y descendentes, con esto conseguir una enorme cantidad de beneficios

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

Tabla 11 APLICACIÓN DIAGRAMA DE PROCESOS, Y LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

ASPECTOS A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN
Aplicación diagrama de procesos, líneas de producción en la producción.	• En la actualidad los docentes no utilizan diagramación en sus procesos. • Los estudiantes realizan los productos con una lista de instrucciones. • Se puede observar que al no poseer diagramación los procesos de la producción son más largos.

Análisis:

Con el trabajo realizado en la investigación se observó claramente que en la parte educativa-productiva existen falencias, que deben ser mejoradas para la optimización de sus procesos.

Por parte de los docentes deben buscar nuevas alternativas que faciliten el trabajo de los estudiantes, para que reconozcan que existen otros métodos que les permitirá optimizar tareas.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

3.4. ENTREVISTA.

Las entrevistas fueron realizadas con base en un guión previamente desarrollado, involucrando temas claves para fines prácticos de la tesis. Cabe mencionar que no son preguntas concretas y se fueron adoptando a la situación de cada entrevistado.

La entrevista con el Ingeniero Guillermo Araujo; la cual se inició indagando cuál es el grado de enseñanza en cuanto utilización de herramientas educativas-productivas en la Industria de Alimentos: Especialización Conservería; En relación con este tema respondió que el bachillerato se encuentra en su mejor momento gracias a la aplicación de un modelo de desarrollo agroindustrial que permite aprovechar los productos agrícolas de nuestro medio y llevarlos a un proceso industrializado, esta es una especialidad netamente técnica-productiva en la cual es importante reforzar mucho el área educativa para poder aplicarla en el ámbito productivo de la carrera. Mencionó que para él es importante estar involucrado con la especialidad ya que él y un conjunto de colaboradores han sido innovadores a nivel de la provincial al implementar este bachillerato, ya que genera fuentes de trabajos para los bachilleres y a la vez involucra a beneficiarios indirectos como la sociedad.

Se preguntó cuánto conoce acerca de fortalecimiento educativo-productivo, lo cual expresó conocer mucho sobre el tema, es importante en la actualidad para la especialidad, mientras que por parte de los docentes es importante señalar que han escuchado sobre la nueva propuesta de educación, es una excelente, buena, interesante y mucha ayuda para la formación de los y las estudiantes, para su interacción con su entorno y para aprovechar los recursos que tienen a su disposición, de forma racional para solventar problemas, esto aporta una ventaja para esta investigación, pues no desconocen del tema, lo cual permitirá que se relacione rápidamente las respuestas con los objetivos de la investigación.

Por otra parte, la indagación recabada a través de los estudiantes claves reflejan que la información sobre la propuesta educativa-productiva la obtuvieron principalmente por medio de la televisión y el dialogo abierto con los profesores es de gran importancia para ellos, se aprecia un conocimiento y una disposición de saber sobre el fortalecimiento Educativo-Productivo como bienestar en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Cuando se le pregunta sobre el margen de utilidad obtenida en la industria de alimentos comentaron que en lo económico, no se percibe mucha utilidad, la utilidad que se consigue es la satisfacción que los estudiantes están aprendiendo y poniendo en práctica lo que se les está enseñando, para aplícalo luego en su desempeño profesional.

En cuanto al interés por clases interactivas a través de la utilización de herramientas interactivas lógicas en los procesos, en donde se evalúan los procesos de enseñanza y aprendizaje, comentaron los estudiantes que al aplicar estas herramientas lógicas en los procesos se favorece en el proceso de enseñanza y aprendizaje, cabe destacar que la mayoría de los informantes les permite vincularse con su realidad, conociendo y destacando su problemática, para luego tratar de buscar soluciones a las mismas.

En cuanto al docente le permite agrupar los contenidos en áreas de conocimientos, permitiendo que se ponga en práctica la interdisciplinariedad y que los conocimientos generados en la institución se pongan al servicio de la comunidad, permite al estudiante expresar, sus criterios e ideas aprender haciendo y ser participante, protagonista en la solución de problemas.

Cuando se preguntó si en la actualidad utilizan estándares de calidad, respondió por su parte el Administrador de la Fundación, que no cuentan con la certificación pero si con los registros sanitarios de los laboratorios, pero esto no quiere decir que los productos elaborados no son de calidad, en cuanto los docentes comentaron que al no contar con la certificación de calidad es un poco arduo expandir la venta de los productos elaborados muchas personas si requieren de seguridad del producto para adquirirlo.

Con respecto a la temática con qué frecuencia realiza sus ventas, las ventas se las realizan esporádicamente, en general cada mes que los estudiantes realizan sus productos, puntualizó el Administrador. Por su parte los Docente comentaron que cuando realizan en gran cantidad sus productos establecen mucha venta, es favorable para los estudiantes porque es una muestra que los productos si son buenos.

Se consultó sobre la utilización de Sistemas de control de los procesos, responde que en la actualidad no cuenta con un sistema de control sería bueno implementarlo en los procesos para refinar los mecanismos de funcionamiento y formas de ejecución.

Respecto a esta temática los docentes comentaron que tratan de controlar cada uno de los procedimientos realizados en la producción pero no como se lo haría con los

sistemas de control definidos, en donde las funciones, acciones, medios y responsables garanticen el proceso.

Para finalizar se le preguntó acerca de la aplicación de diagramas de procesos en las líneas de producción, con lo cual respondió no tener conocimiento que los procesos estén en la actualidad con una diagramación, cada uno se lo realiza como un listado así se lo ha hecho hasta ahora, este es un punto interesante ya que va a permitir que se cumpla con el objetivo de esta investigación, en cuanto a los docentes comentaron que sí tienen planificado realizar una programación a cada uno de los productos realizados en la especialidad, pero esto sucederá luego de que se tenga ya las herramientas básicas para poder hacerlo.

3.5 FODA.

COMPORTAMIENTO DE LOS FACTORES

Tabla 12 ANALISIS F.O.D.A

FORTALEZA	DEBILIDAD
• **F1:** El Administrador tiene amplio conocimiento en cuanto a fortalecimiento Educativo-Productivo. • **F2:** Predisposición por parte de los Docentes y Estudiantes, para incorporar herramientas Educativas-Productivas en la especialidad. • **F3:** Presupuesto asignado para la compra de equipos tecnológicos. • **F4:** Buena relación entre Autoridades, Docentes y estudiantes.	• **D1:** Realización de prácticas productivas una vez al mes. • **D2:** Poca importancia se le asigna a la parte productiva, luego de lo educativo. • **D3:** Limitación de la enseñanza educativa-Productiva. • **D4:** Limitación en la enseñanza en cuanto utilización de Diagramas de Procesos.

OPORTUNIDAD	AMENAZA
• **O1:** Con la implementación de herramientas Educativas-Productivas se podrá optimizar los sistemas de control de los procesos. • **O2:** Acogida por parte de los estudiantes, con la implementación de Diagramas y flujos de procesos para mejorar la producción.	• **A1**: Competencia con otras instituciones Educativas Productivas. • **A2:** Existen docentes antiguos; los cuales presentan desmotivación frente al cambio que les presenta la incorporación de sistemas de control de los procesos. • **A3**: Equipo tecnológico que ya cumplieron su ciclo de funcionamiento.

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

3.6 MATRIZ DE RELACIÓN FO-FA-DO-DA

FACTOR INTERNO / FACTOR EXTERNO	**FORTALEZAS**	**DEBILIDADES**
	• **F1:** El Administrador tiene amplio conocimiento en cuanto a fortalecimiento Educativo-Productivo. • **F2:** Predisposición por parte de los Docentes y Estudiantes, para incorporar herramientas Educativas-Productivas en la especialidad. • **F3:** Presupuesto asignado para la compra de equipos tecnológicos. • **F4:** Buena relación entre Autoridades, Docentes y estudiantes.	• **D1:** Realización de prácticas productivas una vez al mes. • **D2:** Poca importancia se le asigna a la parte productiva, luego de lo educativo. • **D3:** Limitación de la enseñanza educativa-Productiva. • **D4:** Limitación en la enseñanza en cuanto utilización de Diagramas de Procesos.
OPORTUNIDADES • **O1:** Con la implementación de herramientas Educativas-Productivas se podrá optimizar los sistemas de control de los procesos. • **O2:** Acogida por parte de	**FO (MAX – MAX)** Si se aumenta el número de Docentes capacitados en Producción, se aprovecha la disposición que muestran los Estudiantes y Docentes para implementar herramientas Educativas- Productivas en los laboratorios con equipos tecnológicos que estén en mejores condiciones optimizando de esta manera los sistemas de control de los procesos. Mediante las buenas relaciones de las Autoridades, Docentes y Estudiantes se puede implementar planes de trabajo en donde	**DO (MIN – MAX)** Si se propone que las prácticas educativas no sean una vez por mes si no cada vez terminadas las clases educativas se puede aprovechar la implementación de herramientas educativas- productivas que permitirá optimizar los sistemas de control de los procesos actuales.

los estudiantes, con la implementación de Diagramas y flujos de procesos para mejorar la producción.	se explique el uso adecuado de los sistemas de control, diagramas y flujos de procesos que permitan minimizar la limitación de la enseñanza Educativa-Productiva y se maximice el interés por parte de Docentes tradicionales en este aspecto.	

Elaborado Por: Karla Medina Bautista

FACTOR INTERNO / FACTOR EXTERNO	**FORTALEZAS**	**DEBILIDADES**
	• **F1:** El Administrador tiene amplio conocimiento en cuanto a fortalecimiento Educativo-Productivo. • **F2:** Predisposición por parte de los Docentes y Estudiantes, para incorporar herramientas Educativas-Productivas en la especialidad. • **F3:** Presupuesto asignado para la compra de equipos tecnológicos. • **F4:** Buena relación entre Autoridades, Docentes y estudiantes.	• **D1:** Realización de prácticas productivas una vez al mes. • **D2:** Poca importancia se le asigna a la parte productiva, luego de lo educativo. • **D3:** Limitación de la enseñanza educativa-Productiva. • **D4:** Limitación en la enseñanza en cuanto utilización de Diagramas de Procesos.
AMENAZAS • **A1**: Competencia con otras instituciones Educativas Productivas. • **A2:** Hay docentes antiguos presentan desmotivación frente al cambio que les presenta la incorporación de sistemas de control de los procesos. • **A3**: Equipo tecnológico que ya cumplieron si ciclo de funcionamiento.	**FA (MAX – MAX)** Con el mantenimiento permanente a los equipos del laboratorio de la Institución se podía disminuir el desgaste y daño que sufren los recursos tecnológicos. Aprovechando al máximo el presupuesto asignado para equipos de laboratorios existentes se reducirá la obsolescencia de los equipos por el avance tecnológico disminuyéndose la competencia de otras Instituciones educativas. Si se maximiza la predisposición de los Docentes, en utilizar herramientas educativas-productivas mediante la aplicación de sistemas de control se logrará minimizar el interés al cambio.	**DA (MIN – MAX)** Tomando en consideración lo que brinda la competencia de otras Instituciones educativas se debe mejorar en cuanto capacitación de los Educadores en la aplicación de sistemas de control en el área productiva lo cual mejorara el proceso de enseñanza – aprendizaje lo que disminuirá la poca importancia que se le asigna por parte de algunos estudiantes y, reduciendo así la desmotivación frente al cambio por parte de los Docentes antiguos.

Elaborado Por: Karla Medina Bautista

3.7. PROBLEMA DIAGNOSTICO.

El problema radica que en La Unidad Educativa “San Daniel Comboni” Fundación Amiga no tiene una estrategia para aprovechar al máximo los recursos existentes, no se ha preocupado por capacitar al Personal Docentes en cuanto la aplicación de Sistemas de Control de los procesos existentes en la especialidad, que en la actualidad tiene mucho que ver en el área Educativa-Productiva y facilitan el proceso, enseñanza – aprendizaje.

La falta de organización en sus procesos no ha permitido que exista un reglamento que permitan a todos tener la misma capacidad de desarrollo de cada uno de los procesos realizados en los laboratorios.

CAPITULO IV

4. PROPUESTA.

4.1. OBJETIVO.

Diseñar una propuesta de Fortalecimiento Educativo y Productivo de la Especialidad de Conservería mediante una Gestión por Procesos en la Unidad de Producción de Fundación Amiga.

4.1.1. MACRO LOCALIZACIÓN.

Esmeraldas "la Provincia Verde", como se la conoce popularmente, está situada en la costa noroccidental del Ecuador, limita al norte con Colombia, al sur con las provincias de Manabí, Pichincha y Santo Domingo de los Tsáchilas, al este con Carchi e Imbabura y al oeste con el océano Pacífico.

IMAGEN Nº1



Fuente: (Goolge, 2012)

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

4.1.2. MICRO LOCALIZACIÓN.

El micro localización está definido dentro de los límites de la Provincia, cantón y ciudad de Esmeraldas. De acuerdo a los datos del Censo Poblacional y Vivienda del Ecuador, la Unidad Educativa a San Daniel Comboni "Fundación Amiga" está ubicada en la Parroquia Simón Plata Torres.

IMAGEN Nº2

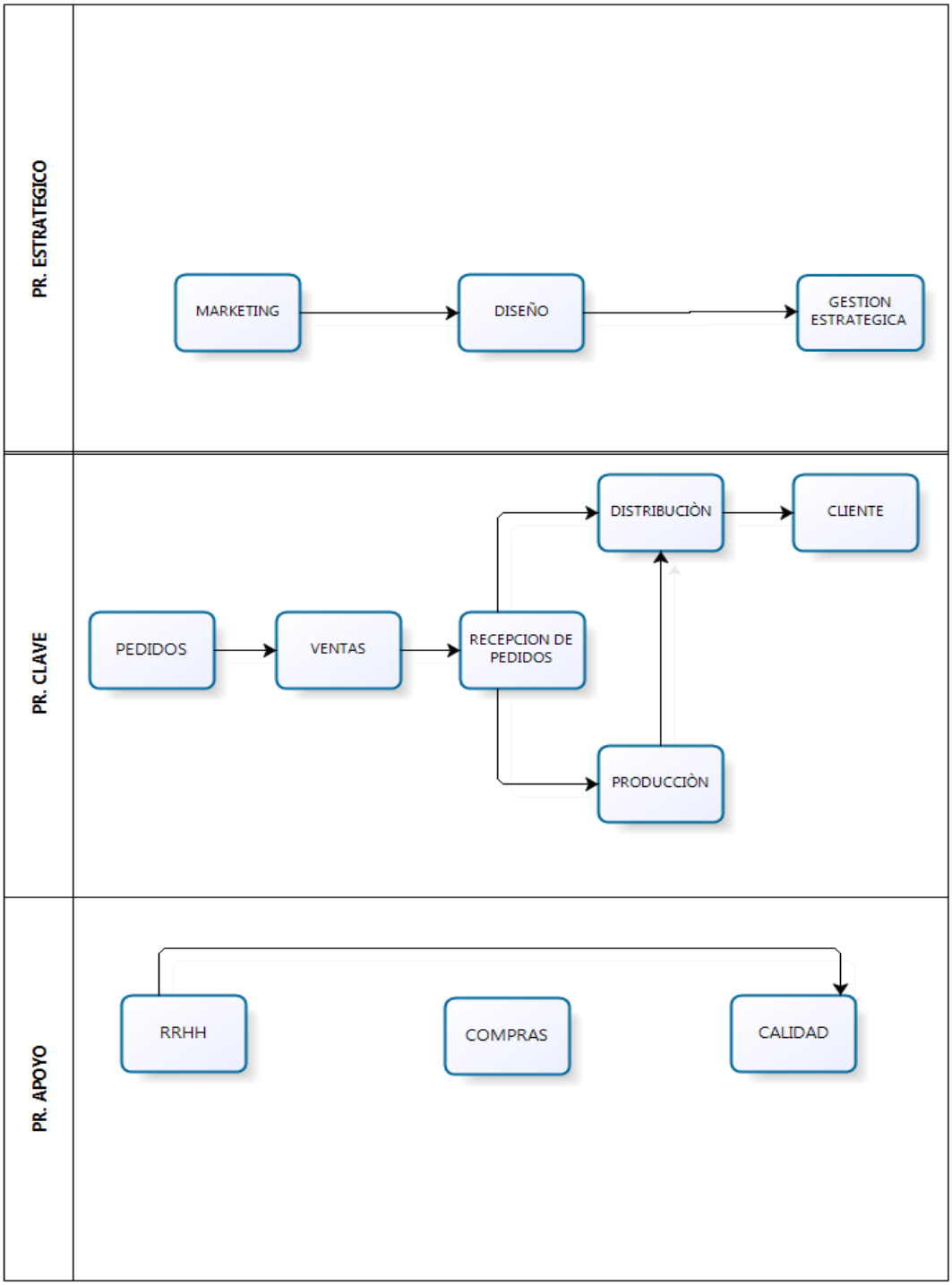


Fuente: Google mapa Esmeraldas

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

4.1.3. MAPA DE PROCESOS DE LA PRODUCCIÓN CONSERVERÍA.

GRAFICO Nº1



Fuente: (Jesus, 2009)

Elaborado por: Karla Medina Bautista.

4.2. PROCESO PRODUCTIVO DE CONSERVERÍA.

4.2.1. DIAGRAMAS DE PROCESOS.

DIAGRAMA 1

1 . 1 P R O D U C C I Ò N D E M E R M E L A D A S

1.1.1 ELEMENTOS DEL PROCESO

1.1.1.1 INICIO

1.1.1.2 RECEPCIÓN FRUTA FRESCA

Descripción

Buscar la fruta más fresca posible, normalmente se utiliza una combinación de fruta madura con fruta que ha empezado recién su maduración.

1.1.1.3 SELECCIÓN

Descripción

Se eliminan las frutas en estado de podredumbre, para contar con las frutas netamente frescas.

1.1.1.4 LAVADO DESPULPADO Y CORTADO

Descripción

LAVADO.- Al lavar la fruta se elimina cualquier tipo de partículas extras, suciedad y resto de tierra. Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspersión, luego se usa una solución desinfectante como el legía.

CORTADO.- Este proceso consiste en eliminar la cáscara de la fruta, se puede hacer manualmente utilizando cuchillos o en forma mecánica con máquinas.

DESPULPADO.- Consiste en poseer la pulpa, libre de cáscaras y pepas. Se puede utilizar licuadoras o pulpeadoras. En este paso es importante pesar la pulpa porque de esto dependerá el cálculo del resto de ingredientes.

1.1.1.5 PESADO

Descripción

En este proceso se determinan rendimientos y se calcula la cantidad de los demás ingredientes.

1.1.1.6 ESCALDADO 98ºC

Descripción

Luego de su descarga de los cocedores la mermelada tiene una temperatura de 98ºc.

Una vez cumplido el tiempo de permanencia que la mermelada debe estar en el tubo de mantenimiento, se procede a su enfriamiento. Por medio de agua de la red, baja la temperatura del producto hasta 60-70ºc.

1.1.1.7 Elemento

1.1.1.8 INMERSIÓN

Descripción

Una vez lista la fruta, se realiza la cocción, agregándole una tercera parte de azúcar luego otro de los tercios y casi al final de la cocción se le agrega la pectina con la última parte del azúcar. Luego se añade el ácido cítrico para ajustar el pH y por último los preservantes.

1.1.1.9 Elemento

1.1.1.10 EQUILIBRACIÓN

Descripción

Esta operación se realiza en un enfriador de paletas rascadoras, cuyas características son iguales a las de los calentadores de paletas rascadoras salvo que en el caso es de enfriador se utiliza agua fría en lugar de vapor.

1.1.1.11 FRUTA AUTOESTABLE DE ALTA HUMEDAD

Descripción

Consiste se basa en la combinación de un tratamiento térmico suave (escaldado durante 1-3 minutos con vapor saturado)

1.1.1.12 ENVASADO

Descripción

Luego de la cocción se realiza el envasado mientras la preparación es más o menos a 85ºc

1.1.1.13 Elemento

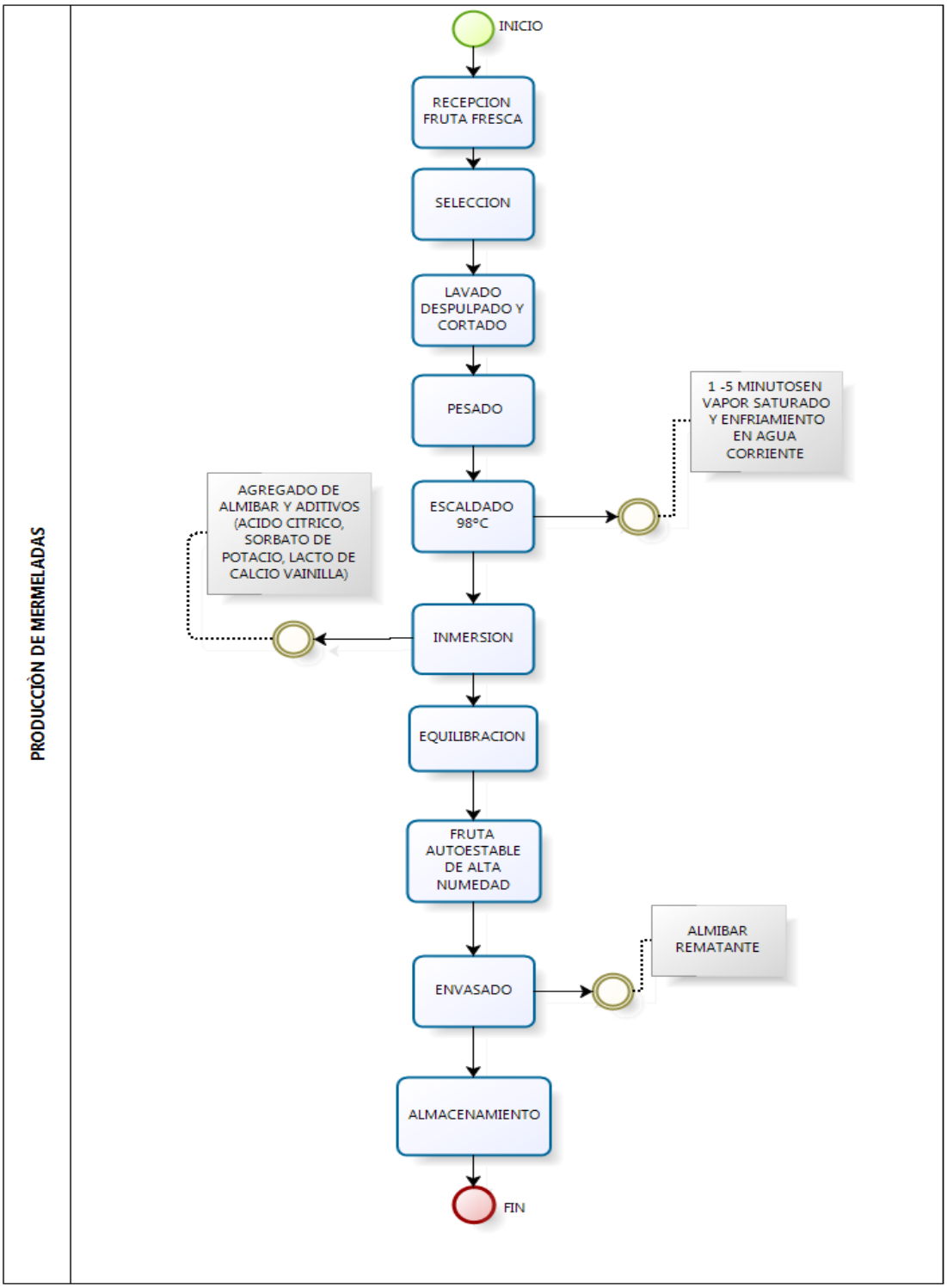
1.1.1.14 ALMACENAMIENTO

Descripción

El embalaje se hace en cajas de cartón y se almacenan en lugares secos, ventilados y limpios.

1.1.1.15 FIN

GRAFICO 2



Elaborado por: Karla Medina Bautista.

DATOS DEL PROCESO	
PROCESOS:	REPARACION MERMELADA
PRINCIPIO:	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
FINAL:	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

SIMBOLOS	TABLA RESUMEN	
	ACTIVIDAD	NUM. PASOS
	Operación	9
	Transporte	3
	Inspección	5
	Retraso	1
	Almacen	2
TOTAL		20

DIAGRAMA DEL PROCESO							
Num.de paso	Tiempo (min)						DESCRIPCION DEL PASO.
	3	1				1	RECEPCION DE FRUTA FRESCA
	4	1		1			SELECCIÓN
	20	1	1	1			LAVADO, DESPULPADO CORTADO
	4	1	1				PESADO
	2	1		1	1		ESCALDADO
	2	1		1			INMERCION
	3	1		1			EQUILIBRACION
	1	1	1				FRUTA AUTO ESTABLE DE ALTA NUMEDAD
	2	1					ENVASADO
	1					1	AMACENAMIENTO
TOTAL	42	9	3	5	1	2	

	FICHAS DE PROCESOS OPERATIVOS	CODIGO:FP-XX
	PROCESO:	FECHA:
		REVISION:
OBJETIVO Y MISION DEL PROCESO:		RESPONSABLE:
ENTRADA: COMIENZA: INCLUYE: TERMINA: SALIDA:		
SEGUIMIENTO DEL PROCESO		
INDICADOR:	ESTANDAR:	FORMATOS REGISTROS:
NOMBRES DE LAS PERSONS QUE DAN SEGUIMIENTO	TRIMESTRAL: MENSUAL:	INFORME DEL DOCUMENTO:

DIAGRAMA 2

1.1 PASTELERÍA

1.1.1 ELEMENTOS DEL PROCESO

1.1.1.1 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Descripción

Se reciben las materia prima y se almacena conservándose en sus propios envases o contenedores hasta el momento de su utilización, procurando mantenerlas en lugares frescos y pocos húmedos.

Los productos como la mantequilla, leche y huevos, se deben guardar refrigerados en cámaras apropiadas.

1.1.1.2 ÁREA DE MEZCLADO

Descripción

Las materias primas requeridas (en cantidad) se transportan por medio de plataformas rodantes al área de mezclado o a las mesas de trabajo, según sea el caso.

1.1.1.3 CREMADO DE MANTEQUILLA

Descripción

La mantequilla se deposita en una maquina batidora en donde se bate a una velocidad de aproximadamente 590 rpm. De 18 a 20 min.

La mantequilla tiene un corto período de plasticidad por lo que es necesario trabajar con este ingrediente a una temperatura entre 18º y 21º C.

1.1.1.4 ADICIÒN DE AZÚCAR

Descripción

Se agrega azúcar y se mezcla a una velocidad de 140 rpm por un tiempo de 2 a 4 min. A una temperatura (que se tendrá hasta el final del proceso d mezclado) de 23º a 21º C

1.1.1.5 ADICIÒN DE HUEVOS

Descripción

Se agregan los huevos y se mezcla de 285 rpm por un tiempo de 2 a 4 min.

1.1.1.6 ADICIÓN HARINA Y LECHE

Descripción

Se agrega la harina y enseguida la leche mezclando rpm durante 2 min

1.1.1.7 SABORIZANTES AGENTES LEUDANTES Y FRUTAS

Descripción

Se agregan saborizantes, agente leudante, fruta picada y se mezclan a 285 rpm. Por un tiempo de 2 a 4 min.

1.1.1.8 MEZCLA EN MOLDES

Descripción

La mezcla contenida en la batidora se vierte en los moldes engrasados, el vertido se realiza por gravedad; una vez que el molde contiene la mezcla, se elimina el exceso de ésta para que la superficie quede uniforme.

1.1.1.9 HORNO

Descripción

Los moldes con las mezclas se transportan manualmente o por medio de carro al horno.

1.1.1.10 ENGRASADO DE MOLDES

Descripción

Paralelamente al mezclado se le realiza el engrasado de los moldes en que se vestirá la masa, este se hará con mantequilla, margarina o manteca para evitar que el pastel se pegue al molde

1.1.1.11 ÁREA DE MEZCLA

Descripción

Los moldes ya engrasados se transportan manualmente a la máquina batidora que contiene la mezcla de ingredientes.

1.1.1.12 HORNEADO

Descripción

La mezcla se deja hornear a una temperatura promedio de 350º C durante 30 min aproximadamente

1.1.1.13 MESA DE TRABAJO

Descripción

Al terminar de hornearse el pastel se transporta manualmente por medio de charolas a la mesa de trabajo.

1.1.1.14 PREPARACIÓN DE CUBIERTA

Descripción

Paralelamente se prepara la cubierta que se pondrá al pastel, los ingredientes que compondrán dicha cubierta dependen del sabor y tipo de pastel pudiendo usar merengue y crema dulce, entre otros.

1.1.1.15 DECORADO

Descripción

Esta actividad consiste en poner la cubierta, previamente preparada, al pastel. También se refiere a adornar el pastel con trozos de frutas, figuras de azúcar y otros.

1.1.1.16 REFRIGERACIÓN

Descripción

Los pasteles terminados se transportan por medio de carros empujados manualmente a una cámara de refrigeración.

1.1.1.17 ALMACENAMIENTO

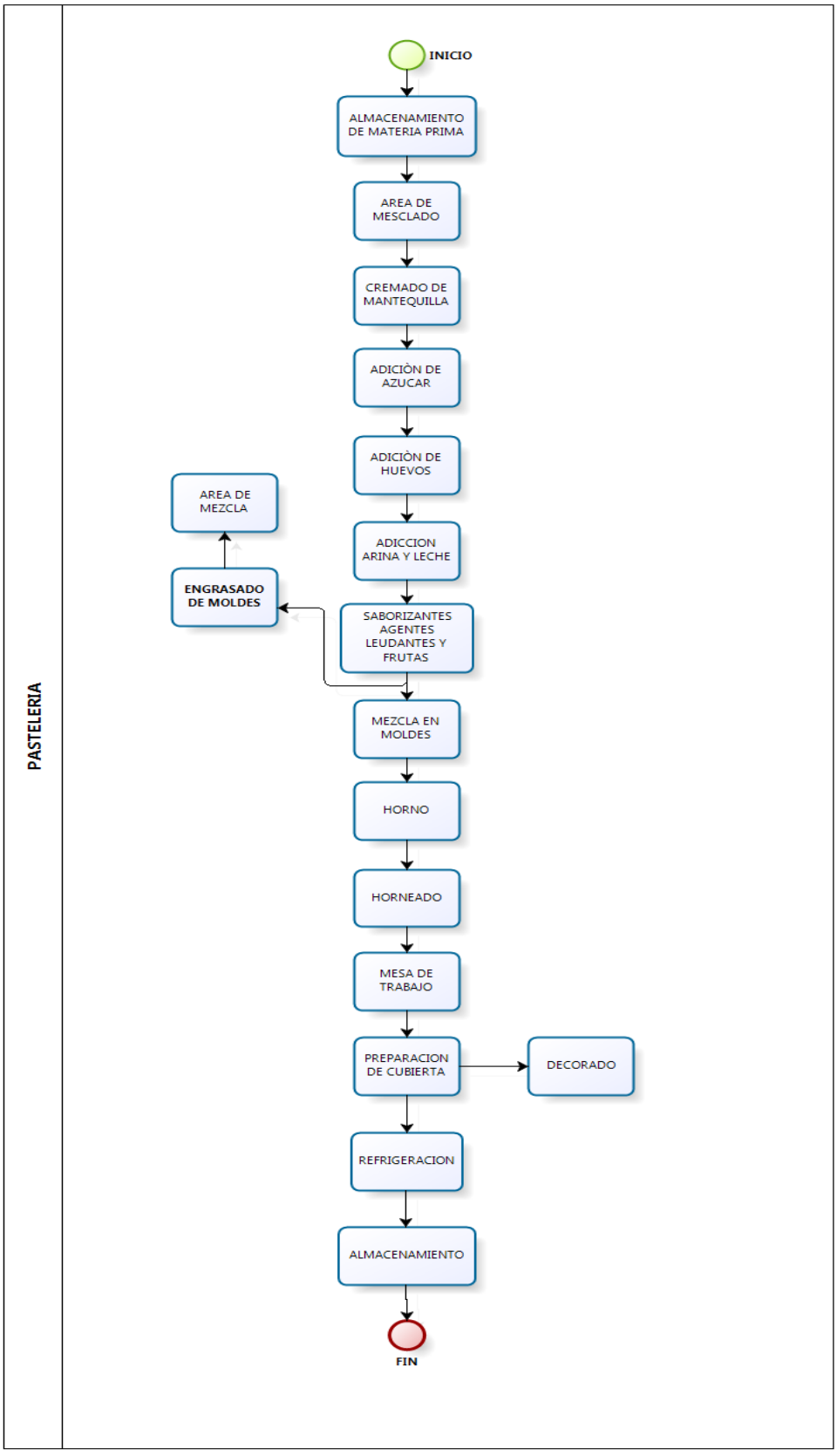
Descripción

El producto terminado se almacena en una cámara de refrigeración. Se debe tener cuidado de no tener almacenado el producto terminado por más de 3 días.

1.1.1.18 FIN

1.1.1.19 INICIO

GRAFICO 3



Elaborado por: Karla Medina Bautista

SIMBOLOS	TABLA RESUMEN	
	ACTIVIDAD	NUM. PASOS
	Operación	9
	Transporte	5
	Inspección	0
	Retraso	1
	Almacen	2
TOTAL		17

DATOS DEL PROCESO	
PROCESOS:	REPARACION MERMELADA
PRINCIPIO:	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
FINAL:	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

DIAGRAMA DEL PROCESO							
Num.de paso	Tiempo (min)						DESCRIPCION DEL PASO.
	3	1				1	RECEPCION Y ALMACENAMIENTO
	4		1				TRASPORTE AL AREA DE MEZCLADO
	20	1					CREMADO DE LA MANTEQILLA
	4	1					ADICION DE AZÙCAR
	2	1					ADICION DE HUEVOS
	2	1					ADICION DE ARINA Y LECHE
	3	1					ADICION DE SABORIZANTES, AGENTES LEUDANTES,Y FRUTA
	1		1				AREA DE MEZCLA
	2						ENGRASADO EN MOLDES
	1	1					VACIADO DE MEZCLA EN MOLDES
	2		1				LLEVADO AL HORNO
	30	1					HORNEADO
	1		1				MESA DE TRABAJO
	3	1					DECORADO
	4		1				REFIGERACION
	20				1	1	ALAMACENAMIENTO
TOTAL	102	9	5	0	1	2	

	**FICHAS DE PROCESOS OPERATIVOS**	**CODIGO:FP-XX**
	PROCESO:	**FECHA:**
		REVISION:
OBJETIVO Y MISION DEL PROCESO:		**RESPONSABLE:**
ENTRADA: **COMIENZA:** **INCLUYE:** **TERMINA:** **SALIDA:**		
SEGUIMIENTO DEL PROCESO		
INDICADOR:	**ESTANDAR:**	**FORMATOS REGISTROS:**
NOMBRES DE LAS PERSONS QUE DAN SEGUIMIENTO	**TRIMESTRAL:** **MENSUAL:**	**INFORME DEL DOCUMENTO:**

DIAGRAMA 3

1.1 EMBUTIDO

1.1.1 ELEMENTOS DEL PROCESO

1.1.1.1 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Descripción

Se recibe la materia prima y se la ubica en la mesa correspondiente.

1.1.1.2 ADECUACIÓN DE CARNES

Descripción

Trocear la carne y la grasa de forma manual en cubos de 1.5 cm a 2 cm. Se adjunta la carne de res o carne de cerdo y la grasa, adición de cebolla y ajo natural.

1.1.1.3 PESAJE

Descripción

En una balanza pesar las proporciones adecuadas.

1.1.1.4 MEZCLADO

Descripción

La carne de cerdo, se adiciona el tostado con sal y los demás ingredientes sólidos, se adiciona el orégano perejil y laurel picados, se adiciona el vino y el achiote.

1.1.1.5 EMBUTIDO

Descripción

Tripa colágeno o tripa natural de cerdo de diámetro 28-32mm y amarrar de 10-12cm de longitud.

1.1.1.6 AHUMAR

Descripción

Ahumar 30 min

1.1.1.7 EMBUTIR EN TRIPA DE CERDO Y AMARRAR EN PROPORCIONES.

1.1.1.8 REPOSO

Descripción

Dejar el embutido en 15 min de reposo.

1.1.1.9 EMPACAR

Descripción

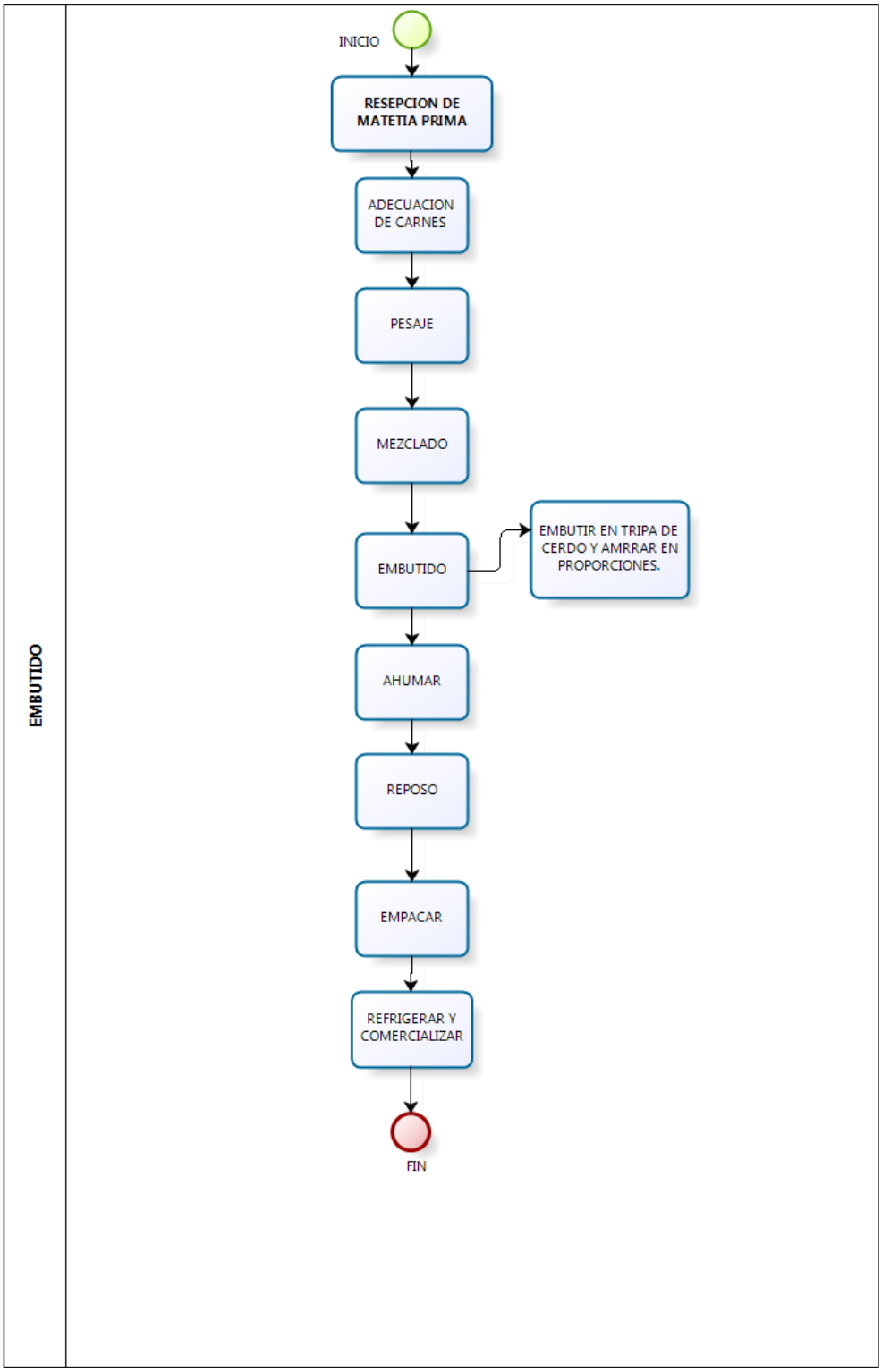
Colocar el embutido ya proporcionado en embaces de plásticos.

1.1.1.10 INICIO

1.1.1.11 REFRIGERAR Y COMERCIALIZAR

1.1.1.12 FIN

GRAFICO 4



Elaborado por: Karla Medina Bautista

DATOS DEL PROCESO	
PROCESOS:	REPARACION DE EMBUTIDO
PRINCIPIO:	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
FINAL:	DISTRIBUCION DE PRODUCTO FINAL

SIMBOLOS	TABLA RESUMEN	
	ACTIVIDAD	NUM. PASOS
●	Operación	9
➡	Transporte	3
■	Inspección	1
D	Retraso	1
▼	Almacen	2
TOTAL		16

DIAGRAMA DEL PROCESO							
Num.de paso	Tiempo (min)	●	➡	■	D	▼	DESCRIPCION DEL PASO.
	3	1	1			1	RECEPCION DE MATERIA PRIMA
	20	1					ADECUACION DE LAS CARNES
	4	1					PESAJE
	2	1	1	1	1		MEZCLADO
	3	1					EMBUTIR
	30	1					AHUMAR
	15	1					REPOSO
	10	1					EMPACAR
	25	1	1			1	REFRIGERAR Y COMERCIALIZAR
TOTAL	112	9	3	1	1	2	

	FICHAS DE PROCESOS OPERATIVOS	**CODIGO:FP-XX**
	PROCESO:	**FECHA:**
		REVISION:
OBJETIVO Y MISION DEL PROCESO:		**RESPONSABLE:**
ENTRADA: **COMIENZA:** **INCLUYE:** **TERMINA:** **SALIDA:**		
SEGUIMIENTO DEL PROCESO		
INDICADOR:	**ESTANDAR:**	**FORMATOS REGISTROS:**
NOMBRES DE LAS PERSONS QUE DAN SEGUIMIENTO	**TRIMESTRAL:** **MENSUAL:**	**INFORME DEL DOCUMENTO:**

DIAGRAMA 4

1.1 EMBASADO DE PULPA DE FRUTAS

1.1.2 ELEMENTOS DEL PROCESO

1.1.2.1 SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA

Descripción

Consiste en cuantificar la materia prima que entra al proceso, es necesario utilizar balanzas limpias y calibradas. En esta de selección de la fruta fresca en la cual se pesa y se analiza la calidad para obtener los rendimientos finales.

1.1.2.2 LAVADO DE FRUTA

Descripción

Se hace para eliminar bacterias superficiales, residuos de insecticidas y suciedad adherida a la fruta. Se debe utilizar agua clorada. La limpieza se la realiza con lavado por inmersión, lavado por aspersión, flotación, combinado.

1.1.2.3 ESCALDADO

Descripción

Es un tratamiento térmico corto que se puede aplicar a las frutas con el fin de ablandar tejidos, disminuir la contaminación superficial e inactivar enzimas que puedan afectar características de color, sabor, aroma y apariencia

1.1.2.4 DESPULPADO

Descripción

Etapa en que se hace la remoción de la corteza o cubierta externa, se efectúa por diferentes métodos, manual, físico o mecánico.

1.1.2.5 REFINADO

Descripción

Consiste en eliminar el tamaño de partícula de la pulpa, evita una más rápida separación de los sólidos insolubles en su suspensión, la pulpa caliente se traslada con mucho cuidado a la llenadora donde se empaca en envases.

1.1.2.6 ENFRIADO

Descripción

Los envases sellados se sumergen en un tanque con agua limpia a temperatura ambiente o fría, durante 3-5 minutos.

1.1.2.7 INICIO

1.1.2.8 FIN

1.1.2.9 CONGELADO

Descripción

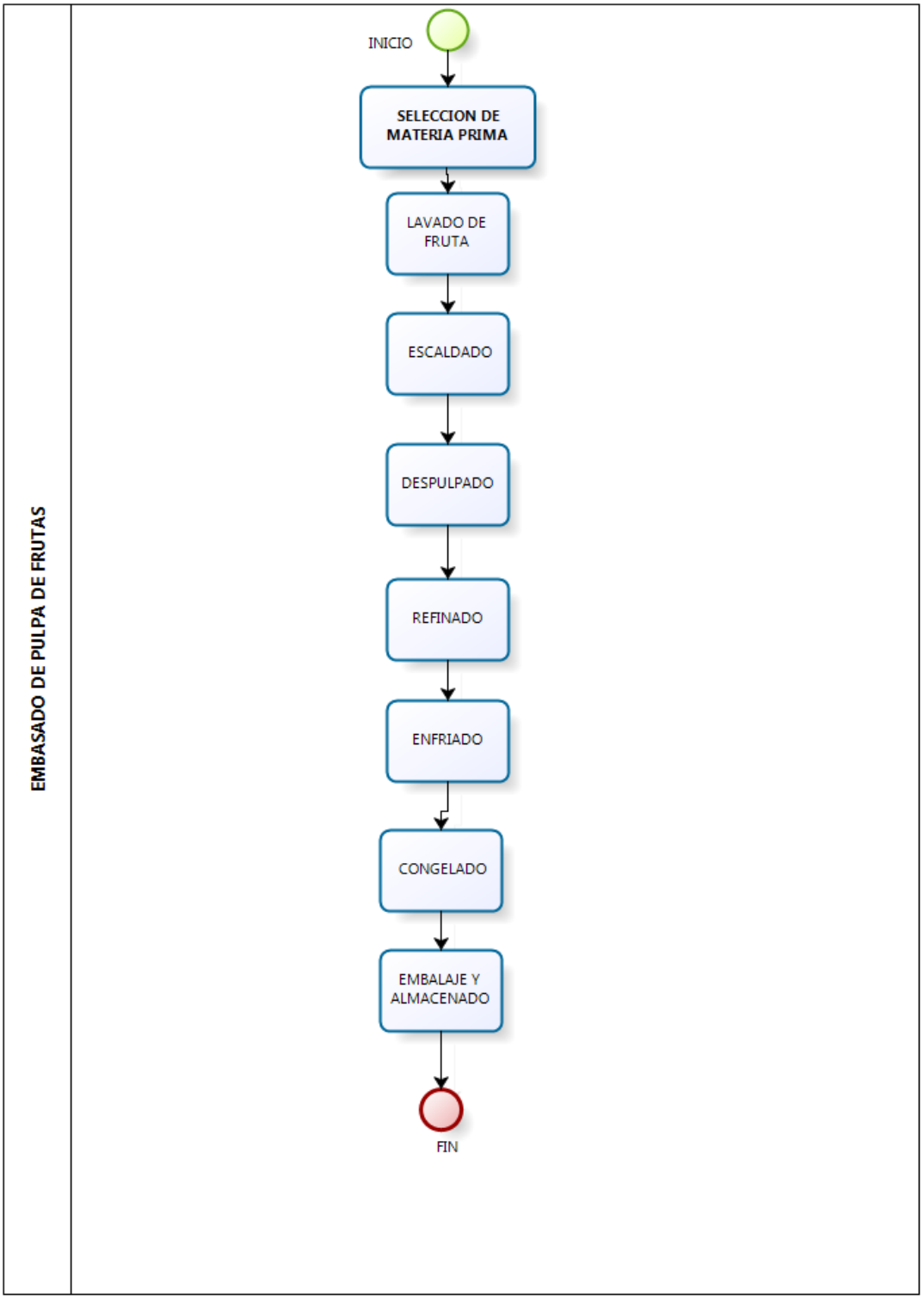
Disminuye la posibilidad del agua debido a la solidificación del agua que caracteriza este estado de la materia. Es la técnica más sencilla que permite mantener las características sensoriales y nutricionales lo más parecidas a las de la pulpas frescas.

1.1.2.10 EMBALAJE Y ALMACENADO

Descripción

Una vez que los envases estén bien secos, se adhiere la etiqueta en el centro del empaque. Se acomodan en cajas de cartón y se almacenan por ocho días a temperatura ambiente antes de enviarlo al mercado.

G R A F I C O 5



Elaborado por: Karla Medina Bautista

DATOS DEL PROCESO	
PROCESOS:	REPARACION DE PULPAS DE FRUTAS
PRINCIPIO:	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
FINAL:	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

SIMBOLOS	TABLA RESUMEN	
	ACTIVIDAD	**NUM. PASOS**
	Operación	8
	Transporte	4
	Inspección	2
	Retraso	0
	Almacen	2
TOTAL		16

DIAGRAMA DEL PROCESO							
Num.de paso	Tiempo (min)						DESCRIPCION DEL PASO.
	3	1	1			1	SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA
	4	1	1				LAVADO DE FRUTA
	20	1		1			ESCALDADO
	4	1					DESPULPADO
	2	1		1			REFINADO
	2	1	1				ENFRIADO
	30	1					CONGELADO
	25	1	1			1	EMBALAGE Y ALMACENADO
TOTAL	90	8	4	2	0	2	

	FICHAS DE PROCESOS OPERATIVOS	CODIGO:FP-XX
	PROCESO:	FECHA:
		REVISION:
OBJETIVO Y MISION DEL PROCESO:		RESPONSABLE:
ENTRADA: COMIENZA: INCLUYE: TERMINA: SALIDA:		
SEGUIMIENTO DEL PROCESO		
INDICADOR:	ESTANDAR:	FORMATOS REGISTROS:
NOMBRES DE LAS PERSONS QUE DAN SEGUIMIENTO	TRIMESTRAL: MENSUAL:	INFORME DEL DOCUMENTO:

CAPITULO V

5.1. IMPACTOS DEL PROYECTO

Para el análisis de los impactos de la Propuesta de Fortalecimiento Educativo y Productivo de la Especialidad Conservería mediante una gestión por procesos se lo llevara a cabo mediante una Matriz de Impactos la cual brindará información relevante mediante una calificación detallada en el siguiente cuadro:

Tabla 13 IMPACTO DEL PROYECTO

POSITIVO		**NEGATIVO**		**NO EXISTE IMPACTO**
1	Bajo	-1	Bajo	0
2	Medio	-2	Medio	0
3	Alto	-3	Alto	0

5.1.1. IMPACTO AMBIENTAL

El realizar una propuesta de Fortalecimiento Educativo y Productivo de la especialidad Conservería y su Unidad de Producción de Fundación Amiga, involucran directamente al entorno que afecta, y condiciona las circunstancias de vida de los que forman parte de la industria y sus alrededores, involucrando factores como el aire, suelo, y atmosfera.

El análisis se lo ha realizado mediante una matriz de impactos, lo que permitirá dar un valor de calificación a cada indicador atreves del siguiente cuadro:

Tabla 14 IMPACTO AMBIENTAL

INDICADORES	POSITIVO			NEGATIVO			INDIFERENTE	TOTAL
	1	2	3	-1	-2	-3	0	
INTERES POR EL MEDIO AMBIENTE			X					3
DISMINUCIÓN			X					3
CONTAMINACIÓN		X						2
CUIDADO DEL AMBIENTE			x					3
TOTAL		2	9					11

Nivel de Impacto Ambiental = Total / Número de Indicadores

Nivel de Impacto Ambiental = 11/ 4

Nivel de Impacto Ambiental = **2,75 ≈ 3**

Nivel de Impacto Ambiental = **Alto Positivo**

ANÁLISIS:

El medio ambiente, la sociedad y en especial el sector industrializado, mantiene un vivo interés por todos los asuntos relacionados con el medio ambiente, mostrando una fuerte preocupación por la precipitada degradación que se está produciendo en la tierra. En la actualidad el medio ambiente ha pasado a ser una concepción más amplia que contiene temas de los recursos naturales y calidad de vida.

La importancia que se da en este siglo a la administración adecuada del medio ambiente y a la minimización de los problemas existentes en la tierra, refleja el esfuerzo por cumplir con lineamientos que conlleven a un control ambiental.

5.1.2. IMPACTO ECONÓMICO

Los cambios presentados en esta investigación permitirá mejorar la situación económica de la Línea de Alimentos de la Fundación Amiga, ya que toda medida de cambio representa un movimiento económico, para este tipo de proyecto se encamina a obtener resultados positivo, y un aumento de beneficios económicos.

El análisis se lo ha realizado mediante una matriz de impactos, lo que permitirá dar un valor de calificación a cada indicador atreves del siguiente cuadro:

Tabla 15 IMPACTO ECONÓMICO

INDICADORES	POSITIVO			NEGATIVO			INDIFERENTE	TOTAL
	1	2	3	-1	-2	-3	0	
OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS			X					3
REDUCCIÓN DE COSTOS			X					3
MEJORES INVERCIONES			X					3
NUEVOS MERCADOS		X						2
TOTAL		2	9					11

Nivel de Impacto Económico = Total / Número de Indicadores

Nivel de Impacto Económico = 11/ 4

Nivel de Impacto Económico = **2,75 ≈ 3**

Nivel de Impacto Económico = **Alto Positivo**

ANÁLISIS

Es tan importante para las industrias como éstas mantenerse en el mercado, tener la perspectiva de crecer con el uso de nuevos procesos, tecnología, controles, y estrategias que a lo largo den beneficios en términos monetarios, ya que el ahorro y el uso eficiente de los recursos son indispensables; y aún más aprovechar la oportunidad de minimizar los costos, con esto incrementar la calidad y la productividad de los productos alimentario de la Fundación.

5.1.3. IMPACTO ORGANIZACIONAL

Esta investigación permitirá proporcionar información sobre que la organización puede utilizar para mejorar su desempeño; ayudará a optimizar sus sistemas de gestión y facilitara la integración de la gestión de la calidad, siendo consciente y oportuno integrar mecanismos de decisiones empresariales.

Tabla 16 IMPACTO ORGANIZACIONAL

INDICADORES	POSITIVO			NEGATIVO			INDIFERENTE	TOTAL
	1	2	3	-1	-2	-3	0	
GESTIÓN DE CALIDAD			X					3
HERRAMIENTAS DE APOYO ADMINISTRATIVO			X					3
MEJORES DECISIONES EMPRESARIALES	X							1
TOTAL	1		6					7
Nivel de Impacto Organizacional = Total / Número de Indicadores								
Nivel de Impacto Organizacional = 7/ 3								
Nivel de Impacto Organizacional = **2,33 ≈ 2**								
Nivel de Impacto Organizacional = **Alto Positivo**								

ANÁLISIS:

Para el buen funcionamiento organizacional indica Pascual Gerstenfeld (2008) hay que implementar las debidas herramientas a fin de compartir acciones que permitan un máximo de aprovechamiento de los recursos disponibles.

Por ello el resultado del impacto Organizacional es Alto Positivo logrando que cada miembro de la unidad asuma sus niveles de responsabilidad facilitando la toma de decisiones y el correcto desenvolvimiento en cada área de la asignada.

5.1.4. IMPACTO CULTURAL

Es necesario que los participantes de los procesos conozcan sus responsabilidades como respuesta ante los requisitos de estos controles; para lograr los objetivos y metas en cada función relevante de la organización, así como fijar los medios necesarios para poder cumplirlo. Esto generará un cambio de actitudes en cuanto a la realización de actividades asignadas.

El análisis se lo ha realizado mediante una matriz de impactos, lo que permitirá dar un valor de calificación a cada indicador atreves del siguiente cuadro:

Tabla 17 IMPACTO CULTURAL

INDICADORES	**POSITIVO**			**NEGATIVO**			**INDIFERENTE**	**TOTAL**
	1	**2**	**3**	**-1**	**-2**	**-3**	**0**	
CAPACITACIÓN GENERAL			**X**					**3**
CAMBIO DE HÁBITOS	**X**							**1**
GUIA METODOLÓGICA		**X**						**2**
TOTAL	**1**	**2**	**3**					**6**
Nivel de Impacto Cultural = Total / Número de Indicadores **Nivel de Impacto Cultural** = 6/ 3 **Nivel de Impacto Cultural** = **2** **Nivel de Impacto Cultural** = **Alto Positivo**								

ANÁLISIS:

Se persigue conseguir un cambio en los hábitos y comportamientos de los estudiantes en la industria, transmitiendo una cultura y un buen hacer en los procesos encomendados, con esto se conseguirá el mejoramiento continuo.

5.1.5. IMPACTO SOCIAL

El Fortalecimiento Productivo, permitirá conseguir amplios beneficios para la sociedad que está estrechamente relacionada con la industria alimenticia ya que permitirá que estos sean partícipes del crecimiento de la misma.

El análisis se lo ha realizado mediante una matriz de impactos, lo que permitirá dar un valor de calificación a cada indicador atreves del siguiente cuadro:

Tabla 18 IMPACTO SOCIAL

INDICADORES	**POSITIVO**			**NEGATIVO**			**INDIFERENTE**	**TOTAL**
	1	**2**	**3**	**-1**	**-2**	**-3**	**0**	
CALIDAD DE VIDA			**X**					**3**
CUIDADO DEL RRHH			**X**					**3**
APORTE A LA COMUNIDAD		**X**						**2**
TOTAL		**2**	**6**					**8**
Nivel de Impacto Social = Total / Número de Indicadores								
Nivel de Impacto Social = 8/ 3								
Nivel de Impacto Social = **2,67** ≈3								
Nivel de Impacto Social = **Alto Positivo**								

ANÁLISIS:

Preocuparse de los efectos que generan los procesos productivos en el entorno y tomar las medidas correctivas trae consigo el bienestar de la comunidad aledaña. No dejando de lado los cuidados respectivos de los participantes de los procesos, que se desarrollen en un ambiente seguro, mejorando la relación de la industria con sus participantes, y sus clientes.

5.1.6. MATRIZ DE IMPACTOS.

Tabla 19 IMPACTO GLOBAL

ASPECTO DE LOS IMPACTOS	POSITIVO			NEGATIVO			INDIFERENTE	TOTAL
	1	2	3	-1	-2	-3	0	
Impacto Ambiental			X					3
Impacto Económico			X					3
Impacto Administrativo		X						2
Impacto Cultural		X						2
Impacto Social			X					3
TOTAL		4	9					13

Nivel de Impacto Global = Total / Numero de Indicadores

Nivel de Impacto Global = 13/ 5

Nivel de Impacto Global = **2,6** ≈3

Nivel de Impacto Global = **Alto Positivo**

ANÁLISIS:

La matriz de impactos presenta un indicador de 3 evidencia un impacto positivo que genera tanto interna como externamente, la Propuesta de Fortalecimiento educativo y Productivo de la Especialidad Conservería mediante una gestión por procesos en la Unidad de Producción de Fundación Amiga, Ciudad de Esmeraldas.

DISCUSIÓN

Desde su constitución, Fundación Amiga ha trabajado arduamente en la organización y materialización de una obra física que le permita alcanzar los objetivos de ayuda social y dignificación de las personas de escasos recursos económicos, Fundación Amiga en la actualidad está estructurada por especializaciones técnicas las cuales fueron creadas con el fin de llevar un dinamismo y creatividad continúo a la hora de estudiar. Es por esta razón que existe la **Industria de los Alimentos: Especialización Conservería** se ha se caracterizado por llevar acabo procesos productivos que de una u otra manera ha beneficiado a sus participantes desde diferentes puntos de vista.

Con el trascurso de los años Fundación Amiga ha tenido un gran aumento de estudiantes en esta especialidad, lo cual incentivó a la Unidad Educativa crear una mini industria que les permitiera llevar a cabo actividades productivas encaminadas a la venta, pero falta de conocimiento en la aplicación de estructura de procesos ha conllevado que esta no sea netamente productiva.

Es por esto que la presente investigación plantea un fortalecimiento educativo y productivo de la especialidad conservería mediante una gestión por procesos a su unidad de producción, con el propósito de mejorar su estructura de procesos y con esto conseguir optimizar los recursos y generar beneficios para la mini industria.

Para el estudio, desarrollo y análisis de ésta investigación se tomó como principales referencias los procesos empleados en los Proyectos de Reforzamiento de la Educación Técnica Componente de Fortalecimiento Institucional perteneciente, al Ministerio de Educación y Cultura de la República del Ecuador, los procesos aplicados en la Unidad Educativa de Producción Colegio Técnico Uruguay de la Ciudad de Portoviejo y la investigación realizada por las estudiantes de 4to semestre paralelo A de la Maestría de Administración de Empresas MBA de la Pontifica Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

La revisión de estas metodologías de trabajo sirvió de apoyo para diseñar la propuesta de Fortalecimiento Educativo y Productivo de la Especialidad de Conservería mediante una Gestión por Procesos en la Unidad de Producción de Fundación Amiga.

La mitología propuesta para la Unidad Educativa Fundación Amiga es la aplicación de gestores de procesos para mejorar la capacidad de producción en su línea de Alimentos, la cual trata de adaptarse a la realidad que vive la Fundación Amiga.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Una vez terminado de analizar cada uno de los capítulos, tomando como base la información primaria obtenida de Autoridades, docentes y estudiantes de Fundación Amiga se puede manifestar lo siguiente.

CONCLUSIONES

- La actividad productiva de la Unidad Educativa tuvo como objetivo ofrecer alternativas a los jóvenes de Esmeraldas; gracias a esto se evidencia que la oferta estudiantil en el la especialidad Conservería aumenta con el paso de los años. Denota una experiencia positiva que con el transcurso del tiempo ha derivado un proyecto educativo de carácter integral.
- Una vez de haber analizado el levantamiento de información de los procesos productivos de la especialidad se formula una propuesta de gestión por procesos que ayude a mantener un mejor manejo y funcionamiento de sus procesos productivos actuales, así con esta iniciativa conseguir optimizar tiempos, recursos y actividades.
- Con la propuesta de gestión por procesos se logró que los estudiantes de esta especialidad adopten medidas que contribuyan al mejor funcionamiento de los procesos productivos de la línea de alimentos, mediante las diferentes herramientas que se dieron a conocer que sin duda alguna tuvieron una buena aceptación ya que ayudo a mejorar su nivel de conocimientos siendo estos aplicados correctamente ayudaran al adecuado manejo de los procesos.

RECOMENDACIONES

- Es importante indicar que el crecimiento estudiantil en el área de especialidad requiere de cambios constantes con el transcurso del tiempo. Es por esto que se debe adoptar nuevos alineamientos que permitan asignar nuevas formas de manejos en la actividad productiva en la línea de alimentos.
- La propuesta de gestión por procesos se genera de la problemática observada en esta en esta área por lo tanto es indispensable indicar que se debe llevar a cabo los procedimientos planteados para ejecutar las actividades de manera eficiente.
- Cabe mencionar que la propuesta que se ha planteado en este trabajo de tesis es necesaria para la consolidación de los procesos productivos de la línea de alimentos, una estructura organizacional adecuada y una dirección eficiente no significa que se deben de olvidar de lo primordial que es el control de los procesos ya que este permitirá evaluar periódicamente los resultados con el fin de cerciorarse de que las actividades son llevadas a cabo de una manera correcta y eficiente.

V. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- GESTIÓN POR PROCESOS: Modelo de organización que permite visualizar las actividades de la institución, en todos los niveles, mediante la ordenación de relaciones, y el despliegue sistemático de objetivos, insumos, métodos y resultados en cada caso.
- INDICADOR: Expresión de medida de un atributo. Los indicadores de resultados son la expresión de medida del grado de cumplimiento de los objetivos predefinidos.
- MONITOREO: Obtención periódica de información relevante para determinar la marcha de determinadas actividades, comparando de manera sistemática los desarrollos efectivos y los resultados alcanzados con las previsiones.
- PROCESO: Secuencia ordenada de actividades de transformación, que parten de unas entradas (informaciones en un sentido amplio –pedidos, datos, especificaciones–), más medios materiales (máquinas, equipos, materias primas, consumibles, etc.), para alcanzar unos resultados programados a entrega.
- DÉCADA: Cuando se aplica a años se refiere, exclusivamente, a las decenas de un siglo.
- ONG: Es una entidad de carácter civil entendido como "El derecho y la disposición de participar en una comunidad, a través de la acción autorregulada, inclusiva, pacífica y responsable, con el objetivo de optimizar el bienestar público o social', con diferentes fines integrantes, creada independientemente de los gobiernos ya sea locales, regionales y nacionales, así como también de organismos internacionales.
- VULNERABLE: Se aplica a la persona, al carácter o al organismo que es débil o que puede ser dañado o afectado fácilmente porque no sabe o no puede defenderse.
- CUELLO DE BOTELLA: una fase de la cadena de producción más lenta que otras, que ralentiza el proceso de producción global.
- PROCESO PRODUCTIVO: Un proceso de producción es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos.

- LÍNEA DE PRODUCCIÓN: Un extenso grupo de productos, que están destinados a usos esencialmente semejantes y que poseen características físicas muy parecidas
- PODREDUMBRE: Descomposición de la materia por la acción de las bacterias.
- PARTÍCULAS: Es la menor porción de materia de ese cuerpo que conserva sus propiedades químicas
- INMERSIÓN: Entendida como la inclusión de un sólido en un líquido.
- ASPERSIÓN: Esparcimiento de agua u otro líquido en forma pequeñas gotas.
- PULPEADORA: Su función es separar en forma continua la pulpa del material fibras, cascaras y pepas de diferentes tipos de frutas.
- ENFRIADOR: Cuyo cometido es enfriar un medio líquido, generalmente agua
- TÉRMICO: Relativo al calor o a la temperatura: energía calorífica o térmica
- ESCALDADO: Es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos enagua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo.
- VAPOR: El estado de vapor es la fase gaseosa de una sustancia cuando ésta se encuentra por debajo de su temperatura crítica.
- SATURADO: Compuesto químico orgánico cuyos enlaces covalentes, por lo general entre átomos de carbono, son de tipo sencillo.
- PLATAFORMA: Es un tablero horizontal, descubierto y elevado sobre el suelo, donde se colocan personas o cosas.
- PLASTICIDAD: Propiedad de lo que puede cambiar de forma y conservar ésta de modo permanente.
- GRAVEDAD: Origina la aceleración que experimenta un cuerpo físico en las cercanías de un objeto astronómico.
- IMPACTO: Conjunto de consecuencias provocadas por un hecho o actuación que afecta a un entorno o ambiente social o natural.

IX **BIBLIOGRAFÍA**

1. CEFODI . (29 DE ABRIL DE 2008). RECUPERADO EL 29 DE ABRIL DE 2013, DE CEFODI : HTTP://WWW.CEFODI.ORG.EC/INFOBASICA.HTML
2. OIM. (29 DE ABRIL DE 2011). RECUPERADO EL 29 DE ABRIL DE 2013, DE OIM: HTTP://WWW.OIM.ORG.EC/PORTAL/
3. BOLETIN DEL CONTADOR . (29 DE ABRIL DE 2013). RECUPERADO EL 29 DE ABRIL DE 2013, DE BOLETIN DEL CONTADOR : HTTP://WWW.ELCONTADOR.COM.EC/IMAGESFTP/2371.BOLETIN105.PDF
4. MINISTERIO DE EDUCACION . (30 DE ABRIL DE 2013). RECUPERADO EL 29 DE ABRIL DE 2013, DE MINISTERIO DE EDUCACUIN : HTTP://EDUCACION.GOB.EC/BACHILLERATO-TECNICO-PRODUCTIVO/
5. AQUILANO., R. B. (2010). ADMINISTRACION DE OPERACIONES "PRODUCCION Y CADENA DE SUMINISTROS". CHILE : NORMA INTERES GENERAL .
6. ARAUJO, G. (12 DE DICIEMBRE DE 2012). HISTORUA DE FUNDACION AMIGA . (K. MEDINA, ENTREVISTADOR)
7. COMBONI", U. E. (2012). FUNDACION AMIGA. ESMERALDAS.
8. GAITHER, N. (2010). ADMINISTRACION DE LA PRODUCCION Y OPERACIONES . CENGAGE LEARNING .
9. GOOLGE. (12 DE 06 DE 2012). GOOGLE MAP . RECUPERADO EL 22 DE 06 DE 2013, DE GOOGLE MAP .
10. JESUS. (07 DE 2009). CALIDAD INDUSTRIA DE ALIMENTARIA . RECUPERADO EL 20 DE 2013 DE 2013, DE CALIDAD INDUSTRIA ALIMENTARIA : CALIDADINDUSTRIAALIMENTARIA.WADPRESS.COM/2009/07

11. MINA, S. (29 DE ABRIL DE 2013). FUNDACION AMIGA . RECUPERADO EL 29 DE ABRIL DE 2013, DE FUNDACION AMIGA : HTTP://FUNDACION-AMIGA.ORG/ES/PROVINCIA_DE_ESMERALDAS/

12. POSSO, Y. (2009). METODOLOGIA PARA EL TRABAJO DE GRADO. IBARRA: NINA COMUNICACIONES.

13. SOSA, L. (2012). PRIORIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL . EN L. SOSA, PRIORIDADES PARA EL DESARROLLO UNTEGRAL (PÁGS. 6-44). ESMERALDAS : SOLICIONES GRAFICAS DAVILA Y GOMEZ .

14. INVESTIGACION DE CAMPO . (16 DE OCTUBRE DE 2012). RECUPERADO EL 19 DE NOVIEMBRE DE 2012, DE INVESTIGACION DE CAMPO : HTTP:/WWW.BUENAS TARDE.COM/ENSAYOS/INVESTIGACON-DE-CAMPO/213694.HTML

15. ADRIANI, C. S. (2004). UN NUEVO SISTEMA DE GESTION PARA LOGRAR PYMES DE CLASE MUNDIAL . MEXICO: NORMA .

16. AQUILANO, N. J. (2010). PRODUCCION. CHILE : NORMA DE INTERES GENERAL .

17. AQUILANO., R. B. (2010). ADMINISTRACION DE OPERACIONES "PRODUCCION Y CADENA DE SUMINISTROS". CHILE : NORMA INTERES GENERAL .

18. ARAUJO, G. (19 DE OCTUBRE DE 2012). PROBLEMTICAS DE FUNDACION AMIGA . (K. MEDINA, ENTREVISTADOR)

19. CEPAM. (DICIEMBRE DE 2012). FORTALECIMIENTOS PRODUCTIVOS . (K. MEINA, ENTREVISTADOR)

20. CHANSE, R. B. (2009). ADMINISTRACION DE OPERACIONES . MEXICO : MCGRAWHILL.

21. CHIAVENATO, I. (2010). INNOVACIONES DE LA ADMINISTRACION, TENDENCIAS Y ESTRATEGIAS DE LOS NUEVOS PARADIGMAS . MEXICO : MCGRAW-HILL INTERAMENICANA .

22. GALARRAGA, A. (NOVIEMBRE DE 2006). REPOSITORIO DE UTE. RECUPERADO EL NOVIEMBRE DE 2012, DE

HTTP://REPOSITORIO.UTE.EC/BITSTREAM/123456789/6051/1/29599_1.PDF

23. GARCIA, G. F. (2011). GUIA PARA CREAR Y DESARROLLAR SU PROPIA EMPRESA. QUITO : ECUADOR F.B.T. CIA. LTDA. .

24. MAXIMIANO, A. C. (2008). ADMINISTRACION PARA EMPRENDEDORES . EN A. C. MAXIMIANO, ADMINISTRACION PARA EMPRENDEDORES (PÁG. 135). MEXICO : PERSON, PRENTICE HALL .

25. NAVARRETE, K. (DICIEMBRE DE 2011). IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE COMERCIAL EN LA PUCESE PARA UNA MOVILIZACIÓN SEGURA DE SUS ESTUDIANTES DE ACUERDO A LAS JORNADAS ACADÉMICAS. ESMERALDAS, ESMERALDAS, ECUADOR.

26. POSSO YEPEZ, M. A. (2006). METODOLOGIA PARA EL TRABAJO DE GRADO. IBARRA: NINA COMUNICACIONES.

27. RODRIGEZ, R. A. (2011). EMPRENDIMIENTO DE EXITO . EN R. A. RODRIGEZ, EMPRENDIMIENTO DE EXITO (PÁG. 130). MEXICO : MCGRAW HILL .

28. RODRIGEZ, R. A. (2011). EMPRENDIMIENTO DE EXITO . EN R. A. RODRIGEZ, EMPRENDIMIENTO DE EXITO (PÁG. 135). MEXICO : MCGRAWHILL.

29. RODRIGUEZ, C. S. (2004). UN NUEVO SISTEMA DE GESTION OPARA LOGRAR PYMES DE CLASE MUNDIAL. EN C. S. RODRIGUEZ, UN NUEVO SISTEMA DE GESTION OPARA LOGRAR PYMES DE CLASE MUNDIAL. (PÁGS. 58-62). MEXICO: NORMA .

30. ROJAJAS, S. A. (2010). ADMINISTRACION DE PEQUEÑAS EMPRESAS . MEXICO : MCGRAWHILL.

31. SCHOROEDER, R. G. (2011). ADMINISTRACION DE OPERACIONES . MEXICO : MCGRAWHILL.

32. VAINRUB, R. (2009). UNA GUIA PARA EMPRENDEDORES . MEXICO : PEARSON .

33. VALENCIA, J. R. (2006). ADMINISTRACION . EN J. R. VALENCIA, ADMINISTRACION (PÁG. 57). MEXICO : THOMSON .

34. YÉPEZ, M. A. (2006). METODOLOGÍA PARA EL TRABAJO DE GRADO. IBARRA: NINA COMUNICACIONES .

X. ANEXOS

ANEXO 1

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

Buenas ___Como parte de mi tesis en la Facultad de Ciencias Administrativas y Contables en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas estoy realizando como tema de tesis Desarrollar una propuesta de Gestión por Procesos para el fortalecimiento productivo de la línea alimentos de la Fundación Amiga en la ciudad de Esmeraldas. La información brindada en esta entrevista es de carácter confidencial, solo será utilizada para los propósitos de la investigación. Agradezco su Colaboración.

INICIO.

Sexo:	**Masculino** ☐ **Femenino** ☐
Persona Entrevistada:	
Experiencia(Años):	

1) **Cuál es el grado de Importancia y de participación de Usted, con la industria de los alimentos: especialización conservería.**

2) **Por Favor cuénteme ¿Cómo empieza el Proceso productivo de Fundación Amiga? Y quienes son los líderes de los procesos?**

3) **¿Qué clase de contacto poseen como industria con sus proveedores? Es Directa o Indirecta**

4) **Con que frecuencia realizan sus ventas.**

5) **¿Cuál es el margen de utilidad que espera anualmente fundación Amiga, en la producción obtenida en la industria de los alimentos: especialización conservería?**

6) **Me puede decir que estrategias utilizan para mantener en funcionamiento la industria de los alimentos: especialización conservería? Cuáles son las expectativas.**

7) **Cuentan con estándares de calidad que permitan diferenciar sus productos artesanales con los de la competencia.**

8) **De qué manera se optimiza la Administración, gestión y comercialización, de la producción.**

9) **Cuénteme si tienen Sistemas de control de los procesos en la industria de los alimentos:**

10) **En la actualidad Cuentan con un especialista en Industrias que le permita mantener procesos productivos de excelencia y calidad.**

11) **Se ha cumplido con la Misión y Visión planteada en Fundación Amiga referente a la industria de los alimentos: especialización conservería.**
12) **Estaría dispuesto a contribuir con información necesaria para la elaboración de herramientas de producción que permitan mejorar los procesos de la industria de los alimentos.**

Anexo 2

- **INSTALACIONES DE LA MINI FÁBRICA DE LA ESPECIALIDAD CONSERVERÍA.**



FOTO 1.



FOTO 2.



FOTO 3.

- **LÍNEAS DE PRODUCIÓN**



FOTO 4. Fideos Tallarín



FOTO 5. Mermelada



FUNDACION AMIGA
Esmeraldas Ecuador

MERMELADA DE
PIÑA Y
FIDEOS

FOTO 6.



FOTO 7.

ANEXO 3

MAQUINARIAS



Foto 1. Marmita para elaborar manjar y mermeladas.



Foto 2. Esterilizador de frascos



Foto 3. Envasador





Fotos 4 y 5. Horno de Secado para fideos



Foto 6. Laminadora



Foto 7. Horno

ANEXO 4

Procesos de producción



Foto 8. Estudiantes de Bachillerato elaborando manjar.



Foto 9. Estudiantes de Bachillerato envasando mermelada.



Foto 10. Estudiantes de Bachillerato elaborando mermelada de Piña.



Foto 11. Estudiantes de Bachillerato elaborando mermelada de Piña



Foto 12. Estudiantes de Bachillerato elaborando fideos



Foto 13. Estudiantes de Bachillerato en el proceso de elaboración de fideos



Foto 14. Ingeniero José Profesor de la Especialidad

