



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,**  
**GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN  
DEL TÍTULO DE LICENCIADOS EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**TEMA:**

“PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA  
MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACIÓN  
GRUPPO SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA PROVINCIA BOLÍVAR,  
AÑO 2024”

**AUTORES:**

ISAÍAS DANIEL TUALOMBO ROCHINA  
ÁNGEL DAVID ULLOA TRUJILLO

**DIRECTOR:**

ING. EDDY ALVARADO

**PARES ACADÉMICOS**

FIS. SALOMÓN CARGUA  
ING. CHRISTIAN BARRAGÁN

**GUARANDA – ECUADOR**

**2025**

**TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACION**

PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA MICROEMPRESA  
EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACIÓN GRUPPO SALINAS DEL  
CANTÓN GUARANDA PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2024.

## AGRADECIMIENTO

Me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento a todos aquellos que han realizado contribuciones significativas para la realización de esta tesis.

Primeramente, agradezco a Dios por estar siempre conmigo, a nuestros padres, quienes, con su amor incondicional, sus consejos sabios y su constante aliento, nos han brindado las fuerzas necesarias para superar cada obstáculo. A nuestras familias, por ser nuestro soporte y comprensión en los momentos más difíciles.

A nuestros profesores y tutores, especialmente a nombre del director de tesis, quien, con su experiencia, dedicación y paciencia, nos guio en cada etapa de este proceso. Sus enseñanzas y consejos han sido un pilar fundamental en el desarrollo de esta investigación.

*Isaías Daniel Tualombo Rochina*

Expreso mi más sincero agradecimiento al máximo apoyo que es mi familia, a la Universidad Estatal de Bolívar y a todos los expertos que compartieron sus experiencias y conocimientos ya que este logro no hubiera sido posible sin sus enseñanzas y contribuciones, gracias por ser parte de este importante capítulo en mi vida académica.

Por último, quiero agradecer el compromiso, la perseverancia y el apoyo que nos hemos brindado durante todo este proceso. Trabajar en equipo no siempre es fácil, pero hemos aprendido a complementarnos y a superar juntos los desafíos que se nos presentaron. Este logro es el fruto de nuestro esfuerzo compartido y la unión de nuestras capacidades.

*Ángel David Ulloa Trujillo*

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo a nuestras familias, quienes con su amor, apoyo incondicional y paciencia han sido nuestra mayor inspiración y fuerza durante este proceso. A nuestros padres, por ser el ejemplo de perseverancia y dedicación que siempre hemos seguido, y por enseñarnos el valor del esfuerzo y la constancia.

*Isaías Daniel Tualombo Rochina*

El trabajo es dedicado principalmente a Dios por darme la bendición de haber logrado alcanzar una meta más, a mi familia, a mis amigos, por ser un pilar en nuestras vidas, brindándonos momentos de alegría y compañía en los días más difíciles. Su amistad nos ha dado el impulso necesario para seguir adelante.

*Ángel David Ulloa Trujillo*

**CERTIFICADO DE VALIDACION**

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

FACULTAD DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS,  
GESTIÓN EMPRESARIAL  
E INFORMÁTICA

**CERTIFICADO DE VALIDACIÓN**

Ing. *Eddy Alvarado* Fis. *Salomón Cargua*, Ing. *Christian Barragán*, en su orden Director y Pares Académico del Trabajo de Titulación "*Procesos de Producción y su Incidencia en la Microempresa Embutidora Fumorsal de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda Provincia Bolívar, Año 2024*" desarrollado por los señores *Isaías Daniel Tualombo Rochina, Ángel David Ulloa Trujillo*.

**CERTIFICAN**

Que, luego de revisado el Trabajo de Titulación en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la Carrera de Administración de Empresas.

Guaranda, enero 2025



Ing. *Eddy Alvarado*  
Director



Fis. *Salomón Cargua*  
Par Académico



Ing. *Christian Barragán*  
Par Académico

**DERECHOS DE AUTOR**

Nosotros **ISAIAS DANIEL TUALOMBO ROCHINA** y **ÁNGEL DAVID ULLOA TRUJILLO** portadores de la Cédula de Identidad No **0202370656** y **0250254323** en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del Trabajo de Titulación:

**"PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACIÓN GRUPPO SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2024"**, modalidad Presencial, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedemos a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservamos a nuestro favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo/autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El (los) autor (es) declara (n) que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

**ISAIAS DANIEL TUALOMBO ROCHINA**

Nombre del Autor 1

**ÁNGEL DAVID ULLOA TRUJILLO**

Nombre del Autor 2

## ÍNDICE DE CONTENIDO

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACION .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
CERTIFICADO DE VALIDACION .....	v
DERECHOS DE AUTOR .....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
INDICE DE TABLAS .....	ii
INDICE DE FIGURAS.....	iii
INDICE DE ANEXOS.....	iv
RESUMEN.....	v
ABSTRACT.....	vi
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I.....	3
FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO .....	3
1.1    Descripción del problema .....	3
1.2    Formulación del problema .....	4
Preguntas de investigación .....	4
1.3    Justificación.....	4
1.4    Objetivos .....	5
1.4.1    Objetivo General .....	5
1.4.2    Objetivos Específicos.....	5
1.5    Idea a defender .....	6
1.6    Variables .....	6
1.6.1    Variable dependiente.....	6
1.6.2    Variable independiente.....	6

1.7	Operacionalización de variables .....	7
CAPITULO II .....		8
MARCO TEÓRICO.....		8
2.1	Antecedentes .....	8
2.2	Marco Científico .....	10
2.2.1	Procesos .....	10
2.2.2	Economía y Desarrollo Local .....	10
2.2.3	Gestión Empresarial .....	10
2.2.4	Logística y Distribución.....	11
2.2.5	Producción y Exportación .....	11
2.2.6	Marketing y Estrategias Ecológicas.....	11
2.2.7	Gestión de la Producción .....	11
2.2.8	Principios y Teorías: .....	11
2.2.9	Clasificación de los procesos .....	12
2.2.10	Características esenciales de los procesos: .....	13
2.2.11	Control de los procesos .....	13
2.2.12	Producción .....	14
2.2.13	Importancia de la producción.....	14
2.2.14	Factores para la producción de Embutidos .....	14
2.2.15	Sistemas de Producción.....	15
2.2.16	Características de la Producción .....	16
2.2.17	Eficiencia Operativa.....	16
2.2.18	Herramientas y Métodos: .....	16
2.2.19	Control de Calidad .....	17
2.2.20	Conceptos y Técnicas:.....	17
2.2.21	Gestión de la Cadena de Suministro .....	17

2.2.22	Modelos y Estrategias: .....	17
2.2.23	Gestión de Inventarios.....	17
2.2.24	Ingeniería de Procesos.....	18
2.2.25	Gestión de Calidad .....	19
2.2.26	Eficiencia Operativa.....	19
2.2.27	Sostenibilidad.....	20
2.2.28	Incidencia de los Procesos en la Producción.....	20
2.2.29	Matriz FODA .....	21
2.2.30	Objetivo.....	21
2.2.31	Elaboración de la Matriz FODA .....	21
2.2.32	Matriz de Alto Impacto .....	22
2.3	Marco Conceptual .....	22
2.3.10	Microempresa.....	22
2.3.11	Procesos Productivos .....	23
2.3.12	Eficiencia Operacional .....	23
2.3.13	Calidad del Producto .....	23
2.3.14	Adaptabilidad e Innovación .....	23
2.3.15	Sostenibilidad.....	24
2.3.16	Responsabilidad Social .....	24
2.3.17	Capacitación y Desarrollo del Personal .....	24
2.3.18	Mejora Continua.....	24
2.3.19	Cumplimiento Normativo .....	25
2.4	Marco Legal .....	25
2.5	Marco Geo-Referencial.....	31
2.5.1	Macro localización.....	32
CAPITULO III.....		33

MARCO METODOLÓGICO .....	33
3.1    Tipo de Investigación .....	33
3.1.1    Investigación documental .....	33
3.1.2    Investigación descriptiva.....	33
3.1.3    Investigación de campo.....	33
3.2    Enfoque de la Investigación .....	33
3.2.1    Enfoque cualitativo. ....	33
3.2.2    Enfoque cuantitativo .....	34
3.3    Métodos de Investigación .....	34
3.3.1    Método explicativo.....	34
3.3.2    Método Deductivo.....	34
3.3.3    Método inductivo .....	35
3.3.4    Método analítico.....	35
3.4    Técnicas e Instrumentos de recopilación de datos .....	35
3.4.1    Entrevista.....	35
3.4.2    Encuesta .....	35
3.4.3    Cuestionario .....	36
3.4.4    Guía de preguntas.....	36
3.5    Universo, Población y Muestra .....	36
3.6    Procesamiento de la Información.....	36
3.7    Validación de la encuesta con el Alfa de Cronbach.....	37
CAPÍTULO IV .....	39
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	39
4.1    Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados.....	39
4.1.1    Resultados de la Encuesta .....	39
4.1.2    Ficha de Observación.....	57

4.1.3	Entrevista.....	59
4.1.4	Interpretación general de la encuesta .....	62
4.1.5	Interpretación general de la ficha de observación.....	62
4.1.6	Interpretación general de la entrevista .....	63
4.2	Discusión general de los resultados .....	65
CAPITULO V .....		70
PROPUESTA.....		70
5.1.	Tema.....	70
5.2.	5.2 Justificación.....	70
5.3.	Objetivos de la propuesta .....	71
5.3.1.	Objetivo General .....	71
5.3.2.	Objetivos Específicos.....	71
5.4.	Matriz FODA .....	71
5.5.	Procesos .....	74
5.5.1.	Materia Prima.....	74
5.5.2.	Equipos y Maquinaria .....	75
5.6.	Procesamiento de la Materia Prima.....	76
5.7.	Propuesta de mejoramiento para los procesos de producción de embutidos 76	
5.7.1.	Incrementar la capacidad de producción.....	77
5.7.2.	Automatización de los procesos (uso de tecnología avanzada) ....	80
5.7.3.	Búsqueda de proveedores externos .....	81
5.8.	Consideraciones generales de control en los procesos de producción ..	82
5.9.	Frecuencia en las observaciones .....	86
5.10.	Registro sobre la producción y ventas .....	86
CONCLUSIONES .....		88

RECOMENDACIONES .....	89
Referencias Bibliograficas .....	90

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Operacionalización de variables</i> .....	7
Tabla 2 <i>Rango de confiabilidad</i> .....	37
Tabla 3 <i>Alfa de Cronbach</i> .....	37
Tabla 4 <i>Procesos de producción actuales</i> .....	39
Tabla 5 <i>Tiempo promedio de producción</i> .....	40
Tabla 6 <i>Niveles de producción</i> .....	41
Tabla 7 <i>Calidad consistente</i> .....	42
Tabla 8 <i>Eficiencia en la producción</i> .....	43
Tabla 9 <i>Productos defectuosos</i> .....	44
Tabla 10 <i>Procesos de producción</i> .....	45
Tabla 11 <i>Estandarización de procesos</i> .....	46
Tabla 12 <i>Revisiones periódicas</i> .....	47
Tabla 13 <i>Mantenimiento de los equipos</i> .....	48
Tabla 14 <i>Máquinas y equipos</i> .....	49
Tabla 15 <i>Frecuencia del mantenimiento</i> .....	50
Tabla 16 <i>Registros de cada etapa del proceso de producción</i> .....	51
Tabla 17 <i>Inspecciones de calidad</i> .....	52
Tabla 18 <i>Problemas de calidad detectados</i> .....	53
Tabla 19 <i>Capacitación regular</i> .....	54
Tabla 20 <i>Capacitación de procesos productivos</i> .....	55
Tabla 21 <i>Impacto de la capacitación</i> .....	56
Tabla 22 <i>Detalles de la Observación</i> .....	58
Tabla 23 <i>Nivel cumplimiento requisitos BPM</i> .....	68
Tabla 24 <i>Matriz FODA</i> .....	71
Tabla 25 <i>Procesos para la elaboración de embutidos</i> .....	76
Tabla 26 <i>Control de fases de producción</i> .....	78
Tabla 27 <i>Hoja de registro materia prima</i> .....	83
Tabla 28 <i>Hoja de registro aspectos de producción</i> .....	84
Tabla 29 <i>Hoja de ingreso producto a almacén</i> .....	87

**INDICE DE FIGURAS**

Figura 1 <i>Ubicación de la microempresa Embutidora FUNORSAL</i> .....	31
Figura 2 <i>Embutidora Funorsal, ubicación grafica</i> .....	32
Figura 3 <i>Procesos de producción actuales</i> .....	39
Figura 4 <i>Tiempo promedio de producción</i> .....	40
Figura 5 <i>Niveles de producción</i> .....	41
Figura 6 <i>Calidad consistente</i> .....	42
Figura 7 <i>Eficiencia en la producción</i> .....	43
Figura 8 <i>Productos defectuosos</i> .....	44
Figura 9 <i>Procesos de producción</i> .....	45
Figura 10 <i>Estandarización de procesos</i> .....	46
Figura 11 <i>Revisiones periódicas</i> .....	47
Figura 12 <i>Mantenimiento de los equipos</i> .....	48
Figura 13 <i>Máquinas y equipos</i> .....	49
Figura 14 <i>Frecuencia del mantenimiento</i> .....	50
Figura 15 <i>Registros de cada etapa del proceso de producción</i> .....	51
Figura 16 <i>Inspecciones de calidad</i> .....	52
Figura 17 <i>Problemas de calidad detectados</i> .....	53
Figura 18 <i>Capacitación regular</i> .....	54
Figura 19 <i>Capacitación de procesos productivos</i> .....	55
Figura 20 <i>Impacto de la capacitación</i> .....	56

**INDICE DE ANEXOS**

Anexo 1 Cronograma tentativo (GANTT).....	100
Anexo 2 Presupuesto.....	102
Anexo 3 Formato de la Encuesta .....	103
Anexo 4 Validación de la encuesta.....	105
Anexo 5 Ficha de observación .....	106
Anexo 6 Entrevista para el Gerente .....	109
Anexo 7 Fotografías del interior de la planta de la Embutidora FUNORSAL ....	111
Anexo 8 Fotografías del interior de la Planta.....	111
Anexo 9 Fotografía entrevista al director.....	112
Anexo 10 Fotografía de las encuestas realizadas.....	112
Anexo 11 Carta de aceptación.....	113
Anexo 12 Certificado del Plagio .....	114
Anexo 13 Certificado de Nivel de Plagio del Turnitin.....	115

## RESUMEN

El objetivo principal del presente trabajo es, el de identificar los aspectos clave de los procesos de producción, para proponer estrategias y abordar las diferentes deficiencias de la embutidora FUNORSAL, mejorar sus procesos y cumplir con los objetivos tanto individuales como organizacionales. La metodología empleada incluyó la validación de instrumentos mediante el coeficiente Alfa de Cronbach, obteniendo un valor de 0,815, lo que indica una excelente confiabilidad y respalda la credibilidad de la investigación. La investigación revela que los procesos de producción afectan significativamente la producción en la embutidora, indicando la necesidad de actualizar y estandarizar el manual de procesos para orientar a los empleados y reducir errores. También se identifica la falta de una guía de capacitación específica para los colaboradores, que debería cubrir aspectos clave de los procesos de producción. Estos hallazgos no solo fundamentan futuras estrategias de mejora, sino que también destacan la importancia de una formación continua para el crecimiento sostenible de la embutidora FUNORSAL. Los resultados obtenidos muestran que, si bien la microempresa cuenta con un proceso de producción estructurado, existen deficiencias en la gestión de recursos y en la implementación de controles de calidad que afectan la consistencia del producto final, lo que limita la adopción de prácticas más eficientes y sostenibles. Con base en estos hallazgos, se proponen recomendaciones para optimizar los procesos de producción, mejorar la calidad del producto, y aumentar la competitividad de FUNORSAL en el mercado local.

**PALABRAS CLAVE:** Corporación, Desarrollo, Estandarización, Eficiencia, Manual, Operativa, Procesos, Producción, Sostenible.

## ABSTRACT

The main objective of this work is to identify the key aspects of the production processes, to propose strategies and address the different deficiencies of the FUNORSAL filler, improve its processes and meet both individual and organizational objectives. Through a chi square analysis, it was shown that production processes have a significant impact on the FUNORSAL filler, which led to rejecting the null hypothesis. The investigation reveals that production processes significantly affect production in the filler, indicating the need to update and standardize the process manual to guide employees and reduce errors. The lack of a specific training guide for collaborators is also identified, which should cover key aspects of the production processes. These findings not only support future improvement strategies, but also highlight the importance of continuous training for the sustainable growth of the FUNORSAL filler. The results obtained show that, although the microenterprise has a structured production process, there are deficiencies in resource management and the implementation of quality controls that affect the consistency of the final product, which limits the adoption of more efficient practices. and sustainable. Based on these findings, recommendations are proposed to optimize production processes, improve product quality, and increase FUNORSAL's competitiveness in the local market.

**KEYWORDS:** Corporation, Development, Standardization, Efficiency, Manual, Operational, Processes, Production, Sustainable.

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de titulación se enfoca en mejorar los “Procesos de Producción y su Incidencia en la Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda Provincia Bolívar, Año 2024”.

CAPÍTULO I: Formulación general del proyecto, el contenido se enmarca en el planteamiento del problema, los objetivos el cual indica la situación actual de la microempresa Embutidora FUNORSAL, donde se encuentra que se ve influenciada por los procesos que buscan mejorar la eficiencia y la calidad de los productos. la justificación es la parte importante para recalcar los motivos que impulsan la realidad de la investigación.

CAPÍTULO II: Marco teórico, en este capítulo se describe cada uno de los temas con sus diferentes autores que ayuden de guía para los procesos y su incidencia en la producción de la microempresa, por lo tanto, esta investigación proporcionara procesos que genere soluciones a la problemática que afronta la producción en la Embutidora de la Corporación Gruppo Salinas.

CAPÍTULO III: Metodología, en este capítulo se realiza la aplicación de los métodos, técnicas, instrumentos y modalidades que se emplearan en la investigación, siendo factores indispensables para la obtención de información indispensable en el desarrollo de la propuesta, permitiendo desarrollar las encuestas y entrevista pertinentes.

CAPÍTULO IV: Resultados y discusión, en este capítulo se detalla el análisis e interpretación de la entrevista realizada al Gerente Vinicio Ramírez López y las encuestas realizadas a los socios y empleados de la Embutidora FUNORSAL, en el cual, se obtiene la respectiva información que sirve para el desarrollo de la investigación que se realiza.

CAPÍTULO V: Propuesta, en el capítulo mencionado se representa los procesos y la incidencia en la producción donde se analiza la información pertinente, de manera externa e interna, para evaluar el estatus los procesos y la incidencia que afectan directamente a la producción y el nivel de eficiencia y eficacia de la

Embutidora FUNORSAL, todo ello con el propósito de pronosticar e implementar métodos sobre el direccionamiento de la manufactura

## CAPÍTULO I

### FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

#### 1.1 Descripción del problema

En la industria alimentaria en el Ecuador enfrenta desafíos como la competencia de grandes empresas, la necesidad de cumplir con estrictas regulaciones de calidad del producto y la variación de los precios de materias primas. Esto crea un entorno competitivo que presiona a las microempresas como la embudidora Funorsal a mejorar sus procesos para mantener su posición en el mercado.

A nivel institucional, la Corporación Gruppo Salinas, de la cual Funorsal es parte, busca promover el desarrollo sostenible de las comunidades a través de emprendimientos productivos. Sin embargo, problemas en los procesos que pueden afectar el cumplimiento de estos objetivos institucionales y la imagen de la corporación.

A nivel interno las deficiencias en los procesos de producción, como fallas en el control de calidad, desperdicio de materia primas, o baja eficiencia, pueden incidir negativamente en la productividad y rentabilidad de la microempresa. Esto pone en riesgo la sostenibilidad del negocio y los ingresos de las familias involucradas.

Los procesos productivos de la embudidora Funorsal tienen implicaciones a nivel macro por la competitividad del sector, a nivel meso por los objetivos institucionales de la Corporación, y a nivel micro por la viabilidad misma de la microempresa.

Al analizar y abordar estos factores en cada nivel es esencial, mejorar la producción y asegurar el éxito de la microempresa.

## **1.2 Formulación del problema**

- ¿De qué manera incide los procesos de producción para el mejoramiento de la microempresa "Embutidora Funorsal"?

### **Preguntas de investigación**

- ¿Cuál es el nivel de eficiencia de los procesos de producción en la microempresa Funorsal?
- ¿Qué estándares de calidad se aplican en los procesos de producción de embutidos Funorsal?
- ¿Cuáles son los principales desafíos internos que enfrenta la Embutidora Funorsal en su proceso de producción?

## **1.3 Justificación**

La Corporación Grupo Salinas se basa en principios de economía solidaria y tiene como objetivo principal la defensa de sus asociados con un carácter fuerte gremial o corporativista. La producción de la microempresa, como parte de esta Corporación, se ve influenciada por estos principios y procesos que buscan mejorar la eficiencia y la calidad de los productos.

El estudio realizado, en la embutidora Funorsal tienen como propósito mejorar el estudio de los procesos de producción, especialmente para conocer como estos inciden en la rentabilidad, la capacidad de adaptación y la sostenibilidad de los procesos de la microempresa. La realización del presente trabajo de investigación es posible de acuerdo a los recursos necesarios existentes, tales como: el fácil acceso a la información, por parte del personal administrativo de la microempresa Funorsal, lo cual aportara para un óptimo desarrollo investigativo, a su vez, influirán en la investigación tanto en los procesos como en la producción, que permitirán realizar la aplicación adecuada de la metodología de análisis de las variables.

Hacer esta investigación es crucial porque los procesos son importantes en la producción de una microempresa Funorsal. Estandarizar y optimizar estos procesos no solo mejora la eficiencia y la calidad del producto, sino que también permite a

las microempresas innovar, adaptarse a los cambios del mercado y cumplir con las regulaciones, al tiempo que promueve la sostenibilidad y el desarrollo del personal.

La producción de la microempresa Funorsal se ve significativamente afectada por la implementación de estos procesos, ya que mejorar la eficiencia los controles internos y la gestión de la cadena de la demanda permiten una gestión eficiente y ordenada de las operaciones, lo que aumenta la productividad y la calidad de los productos. Se considera la investigación de suma importancia por su aplicación en los procesos de producción, lo que implica que los productos ofertados deben llegar a los consumidores con altos estándares de calidad. En este sentido, es necesario un excelente desempeño de la organización para su estabilidad, pues, se pretende proponer estrategias necesarias que le ayuden a mejorar la calidad del producto en el mercado.

## **1.4 Objetivos**

### ***1.4.1 Objetivo General***

- Analizar los procesos de producción y su incidencia en la eficiencia operativa y competitiva en la microempresa embutidora FUNORSAL de la Corporación Gruppo Salinas del Guaranda, Provincia Bolívar, año 2024.

### ***1.4.2 Objetivos Específicos***

- Sustentar teóricamente las variables de investigación de los “Procesos de Producción y su Incidencia en la Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas”
- Conocer el estado actual de los procesos de producción en los “Procesos de Producción y su Incidencia en la Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas”
- Proponer estrategias para mejorar los procesos de producción actuales en la “Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas”

## **1.5 Idea a defender**

Mediante el análisis a los procesos de producción de la microempresa embutidora FUNORSAL de la Corporación Gruppo Salinas del Guaranda, Provincia Bolívar, año 2024, se podrá determinar si estos inciden en eficiencia operativa y competitiva

## **1.6 Variables**

### ***1.6.1 Variable dependiente***

Producción

### ***1.6.2 Variable independiente***

Procesos

## 1.7 Operacionalización de variables

**Tabla 1** Operacionalización de variables

VARIABLES	TIPOS DE VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
<b>Producción</b>	Dependiente	La producción es el proceso en el cual se usan los recursos disponibles y las materias primas para crear bienes y servicios en dicho proceso, no solo se abarca la fabricación de objetos físicos, sino también servicios, como puede ser un asesoramiento. (Economipedia.com, 2024)	Incremento de producción	Porcentajes de ventas Número de segmentos posicionados	Observación Directa Encuestas Entrevista
			Eficiencia de la producción	Rotación de la producción	Focus Group
<b>Procesos</b>	Independiente	Un proceso es un conjunto de actividades planificadas que implican la participación de un número de personas y de recursos materiales coordinados para conseguir un objetivo previamente identificado. (Ujaen.es, 2022)		Tasa de producción por hora	Observación Directa
			Eficiencia de procesos	Número de controles por procesos de producción	Encuestas Entrevista
			Productividad	Porcentaje de productos que cumplan con estándares	Focus Group

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes

El desarrollo investigativo se encuentra sustentado sobre el análisis de información bibliográfica, misma que ha permitido considerar una secuencia sobre los temas de interés.

**Procesos productivos** Un proceso productivo es una serie de actividades o tareas coordinadas y secuenciales que transforman insumos en productos o servicios finales: Según los procesos productivos incluyen actividades como la planificación, la gestión de materiales, la fabricación, el control de calidad y la logística (Inyo et al., 2022).

#### Resumen

Mediante la tesis realizada por los señores Nanyama Inyo, Wainaina Githii sobre las actividades o tareas coordinadas para la transformación en productos o servicios finales donde se realizó un diagnóstico mediante la matriz FODA la eficiencia y efectividad de los procesos productivos son cruciales para la calidad del producto, la reducción de costos y la satisfacción del cliente.

#### Gestión de calidad

La Gestión De Funorsal En El Desarrollo Económico y Social De Salinas De Guaranda: Un enfoque gerencial que se centra en la mejora continua de los procesos, productos y servicios mediante la participación de todos los empleados. Según lo que implica el compromiso de la organización con la calidad en todas las etapas de producción puede llevar a la optimización de procesos, reducción de defectos y aumento de la satisfacción del cliente. (Mena-Segovia, 2023)

#### Resumen

El presente trabajo de investigación muestra como inciden los procesos productivos desarrollados con alta eficiencia para las empresas a través del desarrollo económico y social en la población conformada por la FUNORSAL.

## Cadena de Suministro

La cadena de suministro posee una estrecha relación entre los procesos de producción, empezando por la disposición de materia prima, hasta llegar a la distribución de los productos, destacando en este proceso el sistema de planificación y coordinación para obtener una adecuada distribución de suministros (Chopra, 2019).

## Resumen

Para Figueroa (2024) menciona que mantener una apropiada distribución en la cadena de suministro implica minimizar costos de producción, contar con materia en cantidades y tiempos determinados, responder a las exigencias del mercado, en complemento se da conocer una breve definición sobre el tema de suministros y cómo influyen en la producción. Analizan la importancia de las decisiones tomadas en relación con la cadena de suministro y el desempeño de ésta para el éxito de la empresa.

## Automatización de Procesos

Groover-Pearson (2019) se refiere al empleo de sistemas de una manufactura moderna, relativos al uso de materiales, procesamiento siendo implícito a esto el uso de tecnologías y maquinaria automatizada, además de los sistemas productivos que buscan el mejoramiento y precisión de la producción.

## Resumen

Para Groover, Mikell P, la automatización es una garantía sobre los niveles de calidad de la producción, por cuanto con este sistema los errores se reducen gradualmente, ofreciendo una forma eficiente de procesar los insumos. Lo que conlleva mantener una gestión productiva consistente, que contribuye al éxito empresarial y la sostenibilidad de la industria dentro de su rama de desempeño.

Salinas De Guaranda (Ecuador) Modelo Productivo en la “Otra Economía”

Salinas De Guaranda (Ecuador) Y Su Modelo Productivo En La “Otra Economía”: dentro de este estudio prevalece el empleo de conceptualizaciones, con los cuales

se puede diferenciar el desarrollo endógeno y la descripción de “otra economía”; y las ventajas que esta ofrece a los sistemas productivos (Iglesias, 2018).

## Resumen

Para la Mgs. Laura López sobre Salinas De Guaranda (Ecuador) Y Su Modelo Productivo En La “Otra Economía” Esta investigación ha sido desarrollada con el objetivo de asociar las experiencias productivas frente a un modelo de economía solidaria y de la forma como los procesos pueden ser de utilidad en diferentes enfoques organizacionales, productivos y de resultados.

## **2.2 Marco Científico**

### ***2.2.1 Procesos***

Los procesos y su incidencia en la producción de la microempresa embudidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas del cantón Guaranda, provincia Bolívar, se basa en principios y teorías de gestión de la producción, eficiencia operativa, control de calidad, y logística. Este marco proporciona una base teórica y metodológica para analizar y mejorar los procesos productivos de la empresa (Mena, 2023).

### ***2.2.2 Economía y Desarrollo Local***

Economía Social Solidaria: La Corporación Gruppo Salinas se enmarca en el concepto de economía social solidaria, que busca fortalecer la cooperación y la solidaridad entre las comunidades y las empresas para mejorar la calidad de vida de sus miembros.

Desarrollo Local: El desarrollo local se enfoca en la promoción de la economía local y la participación comunitaria en la gestión de los recursos y la toma de decisiones.

### ***2.2.3 Gestión Empresarial***

Modelos de Gestión: La implementación de modelos de gestión financiera y logística es crucial para la eficiencia y rentabilidad de la empresa. Estos modelos deben ser adaptados a las necesidades específicas de la empresa y su entorno

Planificación y Organización: La planificación y organización son fundamentales para la toma de decisiones efectivas y la optimización de los recursos

#### **2.2.4 Logística y Distribución**

Logística Empresarial: La función logística empresarial ha tomado fuerza debido a la implementación de nuevas tecnologías que han reducido tiempos y costos de distribución. La Corporación Gruppo Salinas debe adaptarse a estos cambios para mantener competitividad en los mercados nacionales e internacionales.

#### **2.2.5 Producción y Exportación**

Producción y Exportación: La Fundación Familia Salesiana Salinas produce aproximadamente 2000 kilos de chocolate mensualmente, con un 30% destinado a la exportación para atender a mercados internacionales.

Cultura Logística: La empresa debe incrementar su cultura logística para atender a los requerimientos de los países y mantener competitividad en los mercados.

#### **2.2.6 Marketing y Estrategias Ecológicas**

Marketing Ecológico: Según Ortiz (2019) la empresa "El Salinerito" de la parroquia Salinas en el cantón Guaranda ha sido objeto de estudios sobre estrategias de marketing ecológicas.

#### **2.2.7 Gestión de la Producción**

La gestión de la producción se centra en la planificación, organización y control de los procesos productivos. Según William J Stevenson (2021) los principales objetivos son maximizar la eficiencia y minimizar los costos, mientras se asegura la calidad del producto.

#### **2.2.8 Principios y Teorías:**

Teoría de las Restricciones: Identificar y gestionar los cuellos de botella en el proceso de producción para mejorar el flujo y la eficiencia (Goldratt, 2019).

Fabricación Ajustada: menciona Eliminar desperdicios y mejorar continuamente los procesos para aumentar la eficiencia y reducir los costos (Vela, 2023).

Justo a Tiempo (JIT): Minimizar los inventarios y producir solo lo necesario en el momento adecuado para reducir costos y mejorar la eficiencia (Tejeda, 2021).

### ***2.2.9 Clasificación de los procesos***

Procesos operativos: son recibidos por una persona u organización externa a la organización, constituyen la secuencia de valor añadido con que la organización. Constituyen la secuencia de valor añadido con la organización que satisface las necesidades de los clientes.

Procesos de apoyo: son aquellos esenciales para los procesos operativos.

Procesos estratégicos: actividades realizadas por los gestores para mantener los procesos de apoyo y los operativos (Coello, 2020).

Elementos del proceso

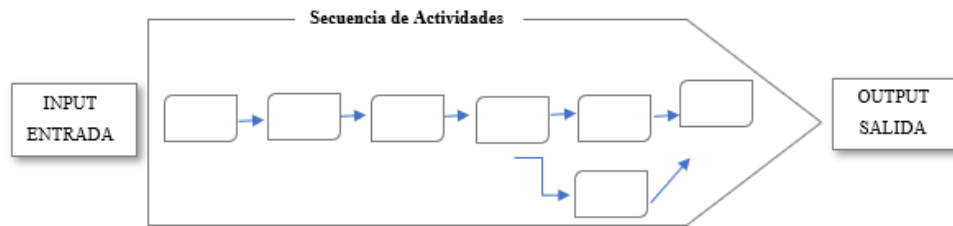
Input: producto con características objetivas que responden al estándar o criterio de aceptación definido, así mismo la existencia del input es lo que justifica la ejecución sistemática del proceso.

Secuencia de actividades: Se precisan de medios y recursos con determinados requisitos para ejecutarlo.

Output: (Salida), producto con calidad exigida por los estándares del proceso. La salida es un producto que va destinado a un usuario o cliente (externo o interno) (ISO 9001, 2019).

Los elementos de los procesos son cruciales porque todos los procesos tienen actividades relacionadas unas con otras. Todo proceso comienza con las entradas o insumos y continúa con la secuencia de actividades para entregar una salida o producto final, teniendo en cuenta que durante un proceso no es recomendable saltarse ninguna actividad.

Esquema de un proceso



**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo, Ángel Ulloa

### **2.2.10 Características esenciales de los procesos:**

Variabilidad del proceso: cada vez que se repite el proceso hay ligeras variaciones en la secuencia de las actividades realizadas que, a su vez, generan variabilidad en los resultados del mismo expresados a través de mediciones concretas.

Repetitividad del proceso como clave para su mejora: se crean para producir un resultado y repetir el mismo. Permite trabajar sobre el proceso y mejorarlo, ya que, a más repetición, más experiencia.

- Límites de los procesos
- Inicio y fin el proceso
- Las entradas
- Los proveedores
- Las salidas
- Los clientes (Pepper Bergholz , 2011).

### **2.2.11 Control de los procesos**

Empírico: se presenta de manera lógica, auto correctiva y progresiva. Es el método general más utilizado.

Científico: se emplea con el fin de incrementar el conocimiento, es único, tanto en su generalidad como en su particularidad.

Sistemático: modela el objeto mediante la determinación de sus componentes. Determinan por un lado la estructura del objeto y por otro su dinámica (Ruiz, 2018).

### Ventajas de un proceso

- Establecer un esquema de evaluación de la organización de manera integral.
- Comprende las relaciones causa-efecto de los problemas de una organización y por lo tanto atacar los problemas de raíz.
- Define responsabilidades de un modo sencillo y directo.
- Fomenta la comunicación interna.
- Facilita la mejora continua.
- Simplifica la documentación de los sistemas de gestión (Coll, 2015).

### Desventajas de un proceso

- La comprensión limitada de los procesos existentes.
- Los empleados no hagan el seguimiento de los procesos o no se adapten al sistema, una vez que se haya implementado.
- No se cuenta con el suficiente apoyo de las partes interesadas, lo que dificulta alcanzar los objetivos (Edenred, 2019).

#### **2.2.12 Producción**

Según Paz Roberto (2019) define a la producción como el conjunto de procesos, procedimientos, métodos y técnicas que son necesarios para la obtención de bienes o servicios, mediante una aplicación sistemática de conjuntos de decisiones teniendo como objetivo la incrementación de valor en los factores que intervienen en la realización de bienes o servicios.

#### **2.2.13 Importancia de la producción**

Según Gómez (2022) la producción es importante ya que sirve para acercar un bien o servicio y que este pueda satisfacer las necesidades de los consumidores.

#### **2.2.14 Factores para la producción de Embutidos**

Tierra: Es fundamental ya que es el espacio en la cual se lleva a cabo la actividad productiva, que termina mostrando las condiciones a las que se enfrentan.

Mano de obra: la producción debe contar con mano de obra, haciendo” referencia a la capacitación y la interacción de los sectores de la ganadería”

Rebaño: Los animales de distintas razas que conforman el hato ganadero, pues son estos los encargados de producir la leche

Tecnología: Va desde los más simple como la división de potreros hasta la última generación como los sistemas de instalaciones más sofisticados (Beltran, 2020).

### ***2.2.15 Sistemas de Producción***

Según Jimenez (2021) los sistemas de producción son aquellas actividades que planifican, organizan, dirigen, integran, controlan, y evalúan el proceso de fabricación, procurando que el costo, calidad, cantidad y momento sean adecuados, sin embargo, pueden clasificarse en cuatro categorías:

Producción por producto: Es la fabricación de piezas con arreglo a necesidades particulares de los clientes. En este sistema, las organizaciones deben darse en etapas homogéneas, es decir una vez iniciada la etapa debe terminarse, de lo contrario lo que se ha realizado sufriría daños y tendría que realizarse de nuevo.

Producción en masa: Es la fabricación de productos uniformes en gran cantidad. En la actualidad no descansa sobre productos uniformes, si no sobre piezas uniformes, que se montan en masa para producir una gran variedad de productos diferentes en cantidades grandes o pequeñas (Jimenez, 2021a).

Producción por proceso: Sale de un proceso y fluye continuamente al siguiente donde llega justo a tiempo. Las plantas por proceso no suelen ser tan perfectamente continuas. Fabrican cierto tamaño y estilo de pieza durante algún tiempo, luego detienen las máquinas y hacen los cambios necesarios para fabricar otros productos.

Producción por grupos tecnológicos: Se agrupan piezas de características comunes en familias y se diseña una línea de producción capaz de fabricar cualquier pieza. El control de producción se implica pues se ejerce sobre un conjunto de grupos compuesto de piezas similares (Jimenez, 2021b).

### ***2.2.16 Características de la Producción***

Implica la transformación de materia prima en los bienes que se entregaran al cliente o consumidor.

Este sujeto a mejoras, las cuales dependerán del avance tecnológico. Es importante recordar que el proceso productivo es perfectible, cambia en el tiempo.

Diseña en función a los requerimientos del mercado.

Tiene objetos precisos y controles estrictos, porque solo así la empresa puede obtener utilidades (Quiroa, 2024).

Ventajas de la Producción

- Mejora las condiciones de trabajo del personal
- Optimiza el tiempo de desarrollo y el incremento de la seguridad de los procesos
- Reduce costos, ahorra tiempo
- Garantiza una calidad constante y reduce errores (Egas, 2021).

Desventajas de la Producción

- Falta de flexibilidad
- Costes de instalación
- La criticidad de la intervención humana que pueda causar retrasos (EAE Bussines Eschool, 2023).

### ***2.2.17 Eficiencia Operativa***

La eficiencia operativa se refiere a la capacidad de una empresa para optimizar sus recursos y procesos para maximizar la producción con el mínimo costo y desperdicio.

### ***2.2.18 Herramientas y Métodos:***

Análisis de Procesos: Estudio detallado de cada paso del proceso de producción para identificar ineficiencias y oportunidades de mejora (Serrano, 2018).

Six Sigma: Metodología que utiliza técnicas estadísticas para reducir defectos y mejorar la calidad del producto (Pillai, 2019).

### ***2.2.19 Control de Calidad***

El control de calidad implica la implementación de sistemas y procedimientos para asegurar que los productos cumplen con los estándares requeridos.

### ***2.2.20 Conceptos y Técnicas:***

Control Estadístico de Procesos (SPC): Utilización de gráficos de control y técnicas estadísticas para monitorizar y controlar el proceso de producción (Montgomery, 2004).

Normas ISO 9001: Estándares internacionales para sistemas de gestión de la calidad que aseguran la capacidad de proporcionar productos que cumplen con los requisitos del cliente y regulaciones aplicables (ISO, 2020).

### ***2.2.21 Gestión de la Cadena de Suministro***

En lo referente a la cadena de suministro y su gestión, está debe mantener una apropiada coordinación entre la producción y la comercialización de los productos para alcanzar una gestión eficiente.

### ***2.2.22 Modelos y Estrategias:***

Modelo SCOR (Supply Chain Operations Reference): Marco de referencia para la evaluación y mejora de la cadena de suministro.

Logística Integrada: Coordinación de todas las actividades logísticas desde la adquisición de materias primas hasta la entrega del producto final al cliente (Faena, 2021).

### ***2.2.23 Gestión de Inventarios***

La gestión de inventarios es crucial para equilibrar el costo de mantener inventarios con el riesgo de escasez de productos.

Técnicas:

- EOQ (Economic Order Quantity): Determinación de la cantidad óptima de pedido para minimizar los costos totales de inventario.
- ABC Analysis: Clasificación de inventarios en categorías A, B y C para priorizar la gestión de los artículos más valiosos.
- Factores Humanos y Capacitación (Hayes, 2024).

El factor humano y la capacitación son esenciales para asegurar que el personal esté bien preparado para llevar a cabo sus tareas de manera eficiente y efectiva.

Aspectos Clave:

- Adiestramiento y Progreso: fomentar planes continuos para el desarrollo de habilidades y el mejoramiento del desempeño de los colaboradores
- Desarrollo de Competencias: ejecutar actividades dentro del requerimiento exigidos para cada área.

Aplicación en Funorsal

Al aplicar este marco científico a Funorsal, se pueden seguir los siguientes pasos:

- Evaluar y Analizar: Realizar un diagnóstico exhaustivo de los procesos actuales para identificar ineficiencias y problemas.
- Implementar Mejoras: Aplicar las teorías y herramientas mencionadas para optimizar los procesos de producción, gestión de inventarios, y control de calidad.
- Capacitar al Personal: Invertir en la formación continua del personal para mejorar sus habilidades y competencias.
- Monitorizar y Ajustar: Utilizar técnicas estadísticas y sistemas de gestión para monitorizar continuamente el desempeño y realizar ajustes necesarios.

#### ***2.2.24 Ingeniería de Procesos***

La ingeniería de procesos es aquella que posee un enfoque dentro del diseño de procesos, como llevar a cabo las operaciones, ejecutar un oportuno control y sobre todo la forma de optimizar los tiempos y recursos. En el contexto de la producción

de embutidos en FUNORSAL, la ingeniería de procesos juega un papel crucial en cada etapa de la producción:

- **Diseño de Procesos:** Incluye la selección de equipos y tecnologías adecuadas para la preparación, embutido, cocción y empaquetado de los productos.
- **Optimización de Procesos:** Involucra la implementación de técnicas como el análisis de flujo de trabajo y la simulación de procesos para mejorar la eficiencia y reducir costos.
- **Control de Procesos:** Se refiere al monitoreo y control en tiempo real de variables críticas como temperatura, tiempo y condiciones de almacenamiento para asegurar la consistencia y calidad del producto.

#### ***2.2.25 Gestión de Calidad***

La gestión de calidad se centra en garantizar que los productos cumplen con los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Esto es fundamental para mantener la confianza del consumidor y cumplir con regulaciones sanitarias. Los principios clave incluyen:

- **Estándares de Calidad:** Adopción de normas como ISO 22000 para sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- **Control de Calidad:** Implementación de controles en cada etapa del proceso para detectar y corregir desviaciones.
- **Mejora Continua:** Uso de metodologías como el ciclo PDCA para identificar y abordar áreas de mejora continua.

#### ***2.2.26 Eficiencia Operativa***

La eficiencia operativa se refiere a la capacidad de la empresa para maximizar la producción y minimizar los recursos utilizados. En la microempresa embutidora FUNORSAL, esto puede lograrse mediante:

- **Fabricación Ajustada:** Aplicación de principios de manufactura esbelta para eliminar desperdicios y optimizar el flujo de trabajo.

- Automatización: Uso de tecnología para automatizar procesos repetitivos y reducir errores humanos.
- Gestión de Inventarios: Implementación de sistemas de gestión de inventarios para reducir costos de almacenamiento y evitar sobreproducción.

### **2.2.27 Sostenibilidad**

La sostenibilidad en la producción de alimentos implica prácticas que minimicen el impacto ambiental y promuevan la responsabilidad social. Aspectos clave incluyen:

- Eficiencia Energética: Uso de tecnologías que reduzcan el consumo energético en procesos como la cocción y refrigeración.
- Gestión de Residuos: Implementación de prácticas para reducir, reutilizar y reciclar residuos generados durante la producción.
- Responsabilidad Social: Fomentar prácticas laborales justas y contribuir al desarrollo económico de la comunidad local.

### **2.2.28 Incidencia de los Procesos en la Producción**

Cada uno de los procesos mencionados impacta de manera significativa la producción de embutidos en FUNORSAL. Los estudios científicos han demostrado que:

- Calidad de Materias Primas: Investigaciones muestran que la calidad de las materias primas tiene una correlación directa con la calidad del producto final.
- Eficiencia de Producción: Estudios en ingeniería de procesos indican que la optimización y control de procesos pueden incrementar la eficiencia productiva en un 20-30% (Sicma21, 2021).
- Sostenibilidad y Competitividad: La implementación de prácticas sostenibles no solo reduce el impacto ambiental, sino que también puede mejorar la competitividad al responder a la demanda creciente de productos sostenibles (Gomes, 2020).

### **2.2.29 Matriz FODA**

De acuerdo a Díaz (2023) La técnica de matriz FODA es considerada un avance metodológico en la planificación, a incluir tanto procesos cualitativos como cuantitativos. La matriz abarca factores internos entre los que se identifican a las fortalezas y debilidades, entre tanto que los factores externos se encuentran asociados a las amenazas y oportunidades.

Al ser clasificadas, ordenadas y comparadas, estas variables generan un vínculo que permite el uso de estrategias útiles para alcanzar un apropiado sistema organizacional. Esta matriz se presenta como un enfoque metodológico avanzado en la planificación, al integrar elementos cualitativos y cuantitativos. Al analizar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de un sistema organizacional, ofrece una estructura para clasificar, ordenar y comparar estos aspectos, generando estrategias alternativas viables que sirven como base sólida para el desarrollo de la organización.

### **2.2.30 Objetivo**

La matriz FODA tiene como objetivo específico llevar a cabo un análisis exhaustivo de los factores que influyen de manera positiva o negativa en el sistema organizacional. Su propósito principal es establecer comparaciones que faciliten la generación de estrategias alternativas viables. Estas estrategias, una vez creadas, son seleccionadas y priorizadas para identificar los objetivos socioeconómicos fundamentales de la organización.

El proceso de determinar las estrategias resultantes implica una participación activa y productiva, siguiendo un enfoque participativo. La eficacia de la planificación depende en gran medida de la participación activa de aquellos responsables de ejecutar el plan estratégico. Este principio administrativo destaca la importancia de lograr coordinación y compromiso en la fase de formulación de estrategias para garantizar una ejecución coordinada y consciente en la fase de implementación

### **2.2.31 Elaboración de la Matriz FODA**

La formulación de estrategias clave para el desarrollo se lleva a cabo mediante una metodología especial conocida como la matriz FODA, también llamada matriz de

fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. Este término, FODA, se considera más apropiado para los objetivos de este texto, ya que parte de la identificación inicial de factores positivos, como fortalezas internas y oportunidades externas (Lamb, 2006a).

Es fundamental recordar que, como resumen del proceso de evaluación de la primera fase de planificación, se identifican fortalezas y debilidades internas, así como amenazas y oportunidades externas. Estos elementos son la base esencial para la construcción de estrategias de desarrollo y los diversos objetivos asociados a lo largo del tiempo. Con estos elementos se configura la matriz FODA, que aborda las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

En términos claros, las fortalezas son los factores internos que facilitan el desarrollo, mientras que las debilidades representan los elementos que obstaculizan o limitan dicho desarrollo institucional. Las oportunidades son factores externos que pueden favorecer el desarrollo (siendo crucial que un buen administrador sepa aprovecharlas), mientras que las amenazas son las barreras externas que pueden impedir el desarrollo. Es relevante señalar que tanto las fortalezas.

### ***2.2.32 Matriz de Alto Impacto***

Según la definición proporcionada por Lamb (2015) esta herramienta está estrechamente vinculada a la técnica de construcción de escenarios. En esencia, se coloca los aspectos micro de mayor relevancia de la organización, en un cuadrante, y los aspectos macro o también definidos como externos, en el otro. Para luego realizar una comparación entre ellas, realizando suposiciones sobre cómo cambiarían positiva o negativamente estas variables macro y cuál sería su impacto en las variables micro.

## **2.3 Marco Conceptual**

### ***2.3.10 Microempresa***

Una microempresa es una entidad comercial de pequeño tamaño que se caracteriza por tener un número reducido de empleados y una facturación moderada. En el contexto de FUNORSAL, la microempresa se enfoca en la producción de

embutidos, contribuyendo al desarrollo económico local y generando empleo en la comunidad (González, 2020).

### ***2.3.11 Procesos Productivos***

Los procesos productivos son una serie de actividades sistemáticas y secuenciales que transforman insumos en productos finales. Estos procesos incluyen la adquisición de materias primas, procesamiento, ensamblaje, control de calidad y distribución. En FUNORSAL, los procesos productivos se centran en la elaboración de embutidos, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria (Buffa, 2023).

### ***2.3.12 Eficiencia Operacional***

La eficiencia operacional se refiere a la capacidad de una empresa para utilizar sus recursos de manera óptima, minimizando desperdicios y reduciendo costos mientras maximiza la producción. La implementación de procesos eficientes en FUNORSAL es crucial para mantener bajos costos de producción y aumentar la competitividad en el mercado (Porter, Definiendo las piezas clave de la eficiencia operativa, 2021a).

### ***2.3.13 Calidad del Producto***

La calidad del producto es una medida de la excelencia y conformidad de un producto con los estándares establecidos. En el contexto de la producción de embutidos, la calidad del producto se evalúa en términos de sabor, textura, apariencia y seguridad alimentaria. Los procesos bien definidos en FUNORSAL aseguran que cada producto cumpla consistentemente con estos criterios (Porter, 2021b).

### ***2.3.14 Adaptabilidad e Innovación***

La adaptabilidad es la capacidad de una empresa para ajustarse rápidamente a los cambios en el entorno del mercado y las demandas de los consumidores. La innovación se refiere a la introducción de nuevos métodos, productos o ideas para mejorar la producción y satisfacer mejor las necesidades del mercado. En FUNORSAL, la adaptabilidad e innovación son esenciales para mantenerse

competitiva y responder a las tendencias del mercado de alimentos (Tavizón-Salazar, 2022).

### ***2.3.15 Sostenibilidad***

La sostenibilidad en la producción implica el uso responsable de los recursos para minimizar el impacto ambiental y asegurar la viabilidad a largo plazo. Esto incluye prácticas como la reducción del consumo energético, el manejo adecuado de residuos y el uso eficiente de materias primas. FUNORSAL puede beneficiarse de procesos sostenibles que mejoren su imagen corporativa y reduzcan costos a largo plazo (Dominguez, 2023).

### ***2.3.16 Responsabilidad Social***

La responsabilidad social empresarial (RSE) es el compromiso de una empresa con prácticas éticas y con la contribución al desarrollo económico, social y ambiental. FUNORSAL, al ser parte de la Corporación Gruppo Salinas, promueve el desarrollo local y mejora la calidad de vida de la comunidad a través de prácticas de RSE.

### ***2.3.17 Capacitación y Desarrollo del Personal***

La capacitación y desarrollo del personal se refieren a las actividades destinadas a mejorar las habilidades, conocimientos y competencias de los empleados. Procesos bien estructurados facilitan la formación continua del personal en FUNORSAL, lo que incrementa la eficiencia y seguridad en la producción (Yanez, 2019).

### ***2.3.18 Mejora Continua***

La mejora continua es un enfoque sistemático para la optimización de los procesos, productos y servicios. Implica la revisión periódica y la implementación de cambios incrementales que mejoren la eficiencia y la calidad. En FUNORSAL, la mejora continua es fundamental para mantenerse competitiva y adaptarse a las cambiantes condiciones del mercado.

### **2.3.19 Cumplimiento Normativo**

El cumplimiento normativo implica adherirse a las leyes y regulaciones aplicables, especialmente en el sector alimentario donde las normas de higiene y seguridad son estrictas. FUNORSAL debe asegurarse de que sus procesos cumplan con todas las regulaciones pertinentes para evitar sanciones y garantizar la seguridad de los consumidores.

## **2.4 Marco Legal**

### **Constitución de la República del Ecuador (CRE)**

Derechos del buen Vivir

Sección primera: Agua y alimentación

Art. 13: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Art. 281: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente (Registro Oficial, 2014).

### **Ley para fomentar la producción y fijación del precio de la leche**

Prohíbe la contaminación, adulteración o alteración de la leche en la etapa de producción primaria.

Permite que los centros de acopio comercialicen la leche cruda a las industrias lácteas, añadiendo un porcentaje al precio mínimo de sustentación.

Aspectos clave relacionados con el control de proceso y producción

1. Fijación del precio mínimo de sustentación del litro de leche cruda (Art. 23):

El ente rector de Agricultura y Ganadería emite un informe que incluye costos de insumos de producción, antecedentes históricos, metodología, resultados de investigación del sector lechero y análisis técnico.

El precio mínimo de sustentación no puede ser inferior al establecido en la ley.

Personas naturales o jurídicas en todo el territorio ecuatoriano deben registrarse por este precio mínimo.

## 2. Mecanismo de fijación (Art. 24):

El precio de sustentación se indexa al precio de venta al público (PVP) del litro de leche UHT en funda, siendo un \*52.4%\* de este precio.

Se consideran componentes de calidad higiénica y sanitaria, que deben ser desarrollados en el reglamento y no pueden ser inferiores a los estándares históricos.

## 3. Comercialización proporcional (Art. 25):

Las industrias lácteas deben establecer precios directamente proporcionales al contenido y tipo de leche vendida, garantizando la transparencia para el consumidor final.

Esto se aplica conforme a la ley que evita el engaño o confusión de los consumidores respecto a la leche comercializada.

## Seguimiento, control y sanciones (Art. 26 y 27):

El ente rector emite informes trimestrales sobre denuncias relacionadas con el no pago del precio mínimo de sustentación y bonificaciones por calidad.

Las unidades desconcentradas y descentralizadas deben asegurar el cumplimiento del precio mínimo y notificar incumplimientos a la fiscalía general del Estado.

El incumplimiento conlleva sanciones administrativas y penales.

Esta ley busca proteger a los productores de leche cruda, garantizar la calidad y transparencia en la cadena láctea, y promover la soberanía alimentaria (Registro Oficial , 2021).

## **Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 9:2012**

Establece los requisitos que debe cumplir la leche cruda de vaca destinada al procesamiento, incluyendo parámetros microbiológicos, químicos y físicos.

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la leche cruda de vaca, destinada al procesamiento. A continuación, analizo los aspectos administrativos y de producción relacionados con esta norma:

### **1. Objeto (Artículo 1.1):**

Esta norma define los requisitos para la leche cruda de vaca que se utilizará en procesos posteriores. Específicamente, se aplica a la leche que no ha sufrido tratamiento térmico, excepto el enfriamiento para su conservación, y que no ha tenido modificaciones en su composición.

### **2. Definiciones (Artículo 3):**

**Leche:** Producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos lecheros sanos, obtenida mediante ordeños diarios, higiénicos, completos e ininterrumpidos, destinada a un tratamiento posterior previo a su consumo.

**Leche cruda:** Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de calentamiento, es decir, su temperatura no ha superado la de la leche inmediatamente después de ser extraída de la ubre (no más de 40°C).

### **3. Requisitos generales (Artículo 4):**

La leche cruda se considera **\*\*no apta para consumo humano\*\*** cuando:

No cumple con los requisitos establecidos en el Capítulo 5 de la norma.

Es obtenida de animales cansados, deficientemente alimentados, desnutridos, enfermos o manipulados por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas.

Contiene sustancias extrañas como conservantes, adulterantes, neutralizantes, colorantes, residuos de medicamentos veterinarios, entre otros.

Contiene calostro, sangre o ha sido obtenida en el período cercano al parto.

Contiene gérmenes patógenos o un alto conteo microbiano.

#### 4. Manejo y transporte (Artículo 4.2):

La leche cruda debe ser enfriada, almacenada y transportada hasta los centros de acopio y/o plantas procesadoras en recipientes apropiados autorizados por la autoridad sanitaria competente.

#### 5. Filtrado y enfriado en centros de acopio (Artículo 4.3):

En los centros de acopio, la leche cruda debe ser filtrada y enfriada a una temperatura inferior a 10°C con agitación constante.

#### 6. Seguimiento, control y sanciones (Artículo 26 y 27):

El ente rector de Agricultura y Ganadería emite informes trimestrales sobre el seguimiento de denuncias relacionadas con el no pago del precio mínimo de sustentación de la leche cruda.

Las unidades desconcentradas y descentralizadas deben asegurar el cumplimiento del precio mínimo y notificar incumplimientos a la fiscalía general del Estado.

La NTE INEN 9: 2012 establece directrices para garantizar la calidad y seguridad de la leche cruda en su proceso desde la producción hasta el procesamiento (INEN, 2012).

### **Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de embutidos y sus derivados.**

Tiene por objeto asegurar la calidad e inocuidad de la leche y sus productos, a través de controles en toda la cadena productiva.

Ecuador tiene como objetivo asegurar la calidad e inocuidad en los procesos de producción, manipulación, elaboración y comercialización de la leche y sus derivados. En cuanto al campo administrativo, este reglamento establece varias disposiciones importantes:

### 1. Responsabilidades de las Instituciones del Estado:

Las instituciones del Estado, sus organismos y dependencias deben ejercer solamente las competencias y atribuciones que les sean atribuidas en la Constitución y la ley, y coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines.

### 2. Calidad y Seguridad de los Productos:

Se garantiza a las personas el derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

### 3. Responsabilidad Civil y Penal:

Establece la responsabilidad civil y penal para las personas o entidades que produzcan o comercialicen bienes de consumo, por la calidad defectuosa del producto o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorpore.

### 4. Plan Nacional de Desarrollo:

El Plan Nacional de Desarrollo es el instrumento al que se sujetarán las políticas, programas y proyectos públicos; la programación y ejecución del presupuesto del Estado; y la inversión y la asignación de los recursos públicos.

### 5. Soberanía Alimentaria:

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

### 6. Prevención y Protección al Consumidor:

El Estado es responsable de la prevención y protección a la población del consumo de alimentos contaminados, o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

## 7. Rectoría del Sistema de Salud:

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional y será responsable de formular la política nacional de salud y de normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud<sup>1</sup>.

Este reglamento es fundamental para delimitar las competencias de las instituciones para regular y controlar la cadena de producción de la leche y sus derivados, promoviendo la producción higiénica y eficiente y protegiendo la salud y la seguridad alimentaria de la ciudadanía (Ministerial ONU, 2013).

### **Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 076 (1R)**

Establece los requisitos que debe cumplir la leche y los productos lácteos de animales bovinos.

#### 1. Responsabilidad de las Instituciones del Estado:

Las instituciones del Estado, incluyendo el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO), son las autoridades competentes para efectuar labores de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos del reglamento técnico.

#### 2. Demostración de Conformidad:

Los fabricantes nacionales e importadores deben demostrar la conformidad de los productos contemplados en este reglamento técnico a través de la presentación de certificados de conformidad. Hay varias opciones para demostrar la conformidad, incluyendo certificados según Esquema de Certificación 1b o Esquema de Certificación 5, así como certificados de conformidad de primera parte.

#### 3. Productos con Sello de Calidad INEN:

Los productos que cuenten con el Sello de Calidad INEN no están sujetos al requisito de certificado de conformidad para su comercialización.

El RTE INEN 076 (1R) establece los estándares para la leche y sus derivados, y las instituciones del Estado son responsables de supervisar su cumplimiento (Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE) INEN 076 , 2013).



**Provincia:** Bolívar

**Cantón:** Guaranda

**Teléfono:** 032206410

### **2.5.1 Macro localización**

Para llegar a la embutidora Funorsal de producción en la parroquia salinas, se tiene que tomar la carretera E491 en dirección sur, se continua por esa dirección aproximadamente 28,8 km hasta ver una microempresa de Textil, gire para la derecha y visualizara el portón de color café.

**Figura 2**

*Embutidora Funorsal, ubicación grafica*



**Nota:** tomado de Google Maps. <https://maps.app.goo.gl/4GjMwJYqiNXkdVsM9>

La presente investigación tomara la investigación de exploratoria con el objetivo de conocer y comprender la situación actual de la “Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda”.

## CAPITULO III

### MARCO METODOLÓGICO

#### **3.1 Tipo de Investigación**

El presente estudio requiere de los siguientes tipos de investigación:

##### ***3.1.1 Investigación documental***

A través de la investigación documental se analizaron los procesos de producción, contables y financieros llegándose a validar la información para determinar su incidencia dentro de las actividades productivas de la microempresa.

##### ***3.1.2 Investigación descriptiva***

Mediante el uso de la investigación descriptiva se determinaron los costos de producción requeridos en la elaboración de los embutidos, considerándose cada uno de los elementos que intervienen en el proceso productivo.

##### ***3.1.3 Investigación de campo***

La búsqueda de la información se la realizó en las instalaciones de la microempresa embutidora FUNORSAL del Grupo Salinas, en donde se tuvo conocimiento sobre los procesos y actividades que se ejecutan para la elaboración de embutidos.

#### **3.2 Enfoque de la Investigación**

El enfoque empleado en la investigación fue de tipo cuantitativo en su gran mayoría y en criterios puntuales como el análisis de los procesos productivos se utilizó un enfoque cualitativo para determinar las causas que originan la baja rentabilidad en la comercialización de los productos.

##### ***3.2.1 Enfoque cualitativo.***

Es un abordaje interno, subjetivo e interpretativo que permite hacer cuestionamientos sobre la realidad, con el mismo se mejoran propuestas de un estudio y que en su elaboración influyen la formación profesional, la capacitación y experiencia.

Se utilizó un enfoque cualitativo por que fue necesaria la interpretación de los resultados obtenidos en la aplicación de las técnicas de investigación y a partir de ello, plantear soluciones a la problemática.

### ***3.2.2 Enfoque cuantitativo***

Emplea la recopilación y el análisis de datos para responder a preguntas que se relacionan con la investigación, con la finalidad de comprobar la hipótesis o mediante el conteo cuantitativo.

Mediante el uso del enfoque cuantitativo, se obtuvieron datos relevantes, provenientes de los encuestados, en temas referidos a los procesos de producción en la empresa de embutidos Funorsal, los mismos que fueron procesados estadísticamente, para su análisis porcentual.

## **3.3 Métodos de Investigación**

Los métodos que se utilizaron fueron los siguientes métodos:

### ***3.3.1 Método explicativo***

Es un tipo de diseño de investigación, el cual se centra en explicar los aspectos de su estudio, los cuales anteriormente no fue analizado a profundidad (Alban, 2020).

El presente método se utilizó para determinar los motivos del como determinan y fijan actualmente “Los Procesos y su Incidencia en la Producción de la Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda Provincia Bolívar, Año 2024”.

### ***3.3.2 Método Deductivo***

Este método utiliza la deducción o sea el encadenamiento lógico de proposiciones para llegar a una conclusión o, en este caso, un descubrimiento (Carvajal, 2021).

Se utiliza para emitir el aporte personal y conclusiones en referencia al tema, interpretación y análisis de datos.

### **3.3.3 Método inductivo**

El método inductivo es aquel que se basa en la observación y la recolección de datos empíricos para generar patrones y generalizaciones (Suárez, 2024).

Con el método inductivo se identificaron los hechos y premisas dentro de la problemática identificada, referente a la producción y su incidencia en los procesos desarrollados por la microempresa de embutidos FUNORSAL, con la finalidad de establecer conclusiones sobre los factores internos.

### **3.3.4 Método analítico**

Es aquel que consiste en la extracción de partes de un todo, con la finalidad de estudiarlas y analizarlas por separado (García, 2018).

Se efectuó un análisis sobre la información y documentación financiera, procedente de los procesos productivos y de la comercialización de los productos, obtenidos de la interpretación de la investigación de campo y la aplicación de las técnicas de investigación.

## **3.4 Técnicas e Instrumentos de recopilación de datos**

La investigación utilizó las siguientes técnicas:

### **3.4.1 Entrevista**

La entrevista es el método empírico, basado en la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el o los sujetos de estudio, para obtener repuestas verbales de las interrogantes planteadas (Lanuez, 2014a).

Se aplicó una entrevista a los accionistas de la microempresa, al jefe de producción y de control de producción, con la finalidad de conocer los procesos empleados en la producción de los embutidos y la aplicación de controles y normas de seguridad para su elaboración.

### **3.4.2 Encuesta**

Es considerada como entrevista por cuestionario, debido a que utiliza un formulario impreso destinado a obtener respuestas sobre un problema de estudio, y que los sujetos de investigación la llenan por sí mismos (Lanuez, 2014b)

Se elaboraron encuestas para el personal del área de producción, en la cual se indagó acerca de cada uno de los procesos empleados en la fabricación del producto.

Los instrumentos para la investigación fueron:

### **3.4.3 Cuestionario**

Este fue diseñado considerando las necesidades de información para el desarrollo de la investigación, estuvo dirigida al personal de producción con una estructura de diez preguntas y dos alternativas de respuesta, con la finalidad de obtener respuestas puntuales sobre las interrogantes planteadas.

### **3.4.4 Guía de preguntas**

La guía de entrevista estuvo direccionada a los accionistas y personal administrativo de la microempresa embutidora FUNORSAL del grupo Salinas esta abarcó temas de interés para conocer cada una de las proyecciones en relación a la producción de embutidos, siendo necesario el empleo de seis interrogantes.

## **3.5 Universo, Población y Muestra**

El Universo o población estuvo conformado por todos los empleados que conforman la microempresa Corporación Gruppo Salinas de la ciudad de Guaranda.

La muestra asoció a los trabajadores del área de producción de embutidos en la microempresa, los cuales llegaron a un número de cuatro personas quienes se desempeñan en diferentes tareas como: preparación de materia prima, control de embutido y calidad, selección y empackado del producto, y veinte y ocho empleados de las áreas administrativa, financiera, de comercialización y distribución.

## **3.6 Procesamiento de la Información**

Una vez desarrollados los instrumentos de investigación basados en las variables, se llevaron a cabo la aplicación de la entrevista y encuesta para obtener información precisa y confiable, lo que facilita el análisis de los datos recolectados. En lo referente al procesamiento de la información se utilizó hoja de cálculo Excel para determinar porcentajes e indicadores y posteriormente interpretar los resultados a través de un análisis, este nos permite obtener los resultados de la aplicación se

calcularon los valores numéricos de los porcentajes correspondientes, tanto de los datos totales como los parciales.

### 3.7 Validación de la encuesta con el Alfa de Cronbach

El alfa de Cronbach, es un índice utilizado para medir la confiabilidad de una escala de medición, se usa para evaluar la consistencia interna de un conjunto de preguntas o de ítems de un cuestionario (Oviedo, 2019).

Los rangos de confiabilidad del alfa de Cronbach se establecen de la siguiente manera:

**Tabla 2** *Rango de confiabilidad*

<b>Rango</b>	<b>Confiabilidad</b>
<b>0.53 a menos</b>	Confiabilidad nula
<b>0.54 a 0.59</b>	Confiabilidad baja
<b>0.60 a 0.65</b>	Confiable
<b>0.66 a 0.71</b>	Muy confiable
<b>0.72 a 0.99</b>	Excelentemente confiable
<b>1</b>	Confiabilidad perfecta

**Nota:** (Mallery, 2003)

**Tabla 3**  
*Alfa de Cronbach*

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
0,772	18

**Nota:** elaborado por Isafas Tualombo & Ángel Ulloa.

El análisis del Alfa de Cronbach, con un valor de 0,772 y un total de 18 ítems, indica que la encuesta utilizada en la investigación sobre los procesos de producción de la microempresa FUNORSAL posee una consistencia interna excelentemente confiable. En términos metodológicos, este coeficiente se considera adecuado, dado que los valores entre 0,7 y 0,8 reflejan un nivel de confiabilidad aceptable. Esto implica que las preguntas del cuestionario están suficientemente correlacionadas entre sí, garantizando que las mediciones realizadas sean coherentes y representativas del fenómeno que se desea evaluar.

Si bien el Alfa de Cronbach no es extremadamente alto (valores superiores a 0,8 se consideran excelentes), el valor obtenido demuestra que el instrumento es lo suficientemente confiable para los fines de la investigación. No obstante, si se desea mejorar la confiabilidad, sería recomendable realizar un análisis más detallado de cada ítem para identificar posibles elementos que podrían estar afectando la consistencia interna del cuestionario.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1 Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados

##### 4.1.1 Resultados de la Encuesta

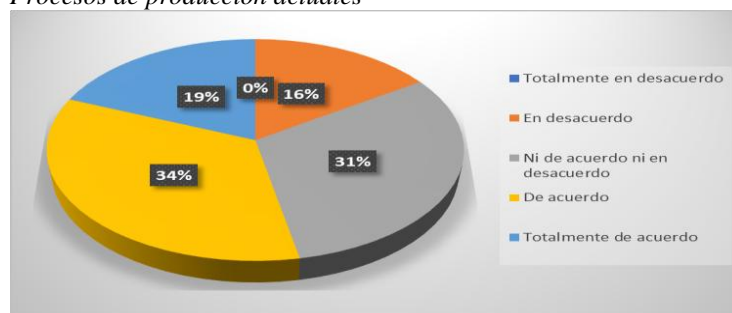
#### 1. Los procesos de producción actuales permiten un incremento constante en la producción anual.

**Tabla 4**  
*Procesos de producción actuales*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	5	16%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	10	31%
De acuerdo	11	34%
Totalmente de acuerdo	6	19%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 3**  
*Procesos de producción actuales*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

#### Análisis e Interpretación

Un 53% de los encuestados, compuesto por un 34% que está de acuerdo y un 19% que está totalmente de acuerdo, considera que los procesos actuales son efectivos para aumentar la producción de manera constante. Sin embargo, un 31% se mostró neutral, lo que sugiere que una parte significativa de los empleados no tiene una opinión clara o no está segura de si los procesos actuales impulsan el crecimiento en la producción. Además, un 16% de los participantes expresaron estar en desacuerdo, lo que indica que un grupo de empleados percibe que los procesos vigentes no están permitiendo un crecimiento sostenido en la producción anual.

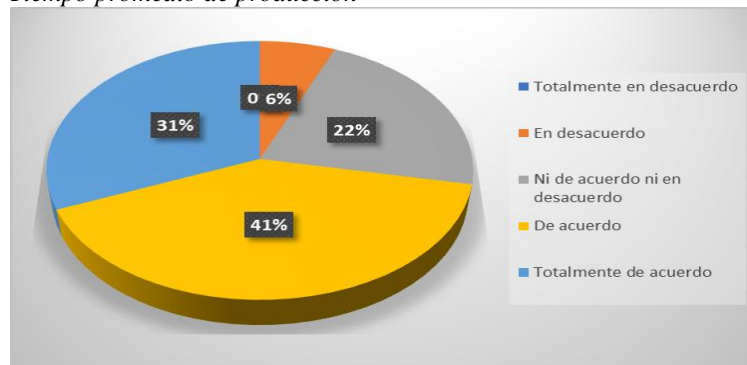
## 2. El tiempo promedio de producción se ha reducido con las prácticas implementadas en la microempresa.

**Tabla 5**  
*Tiempo promedio de producción*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	6%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	7	22%
De acuerdo	13	41%
Totalmente de acuerdo	10	31%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 4**  
*Tiempo promedio de producción*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 72% de los participantes (41% de acuerdo y 31% totalmente de acuerdo) considera que las prácticas implementadas han logrado reducir el tiempo promedio de producción, lo que indica una evaluación favorable de los cambios aplicados en los procesos productivos. Sin embargo, un 22% de los encuestados mantuvo una postura neutral, indicando "ni de acuerdo ni en desacuerdo", lo que sugiere que algunos empleados no tienen claridad suficiente sobre el impacto de las nuevas prácticas en el tiempo de producción, o bien, no han experimentado cambios significativos. Solo un 6% expresó estar en desacuerdo, lo que demuestra que una minoría percibe que las prácticas implementadas no han tenido el efecto esperado.

### 3. Los niveles de producción cumplen con las metas establecidas por la administración de FUNORSAL.

**Tabla 6**

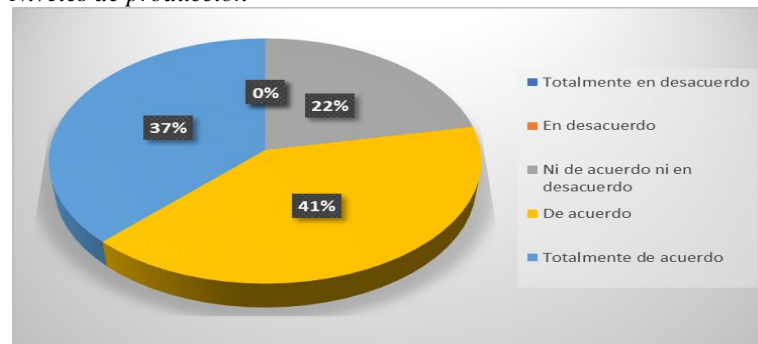
*Niveles de producción*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	7	22%
De acuerdo	13	41%
Totalmente de acuerdo	12	38%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 5**

*Niveles de producción*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

#### **Análisis e Interpretación**

Un 79% de los participantes (41% de acuerdo y 38% totalmente de acuerdo) considera que la producción de la microempresa está alineada con las metas fijadas por la administración, lo que indica una percepción favorable respecto al cumplimiento de los objetivos productivos. Por otro lado, un 22% de los encuestados optó por una postura neutral, lo que podría señalar incertidumbre o falta de información clara sobre los resultados reales en comparación con las metas establecidas. Cabe destacar que ningún encuestado expresó estar en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la idea de que no hay percepciones negativas sobre el desempeño productivo de la empresa.

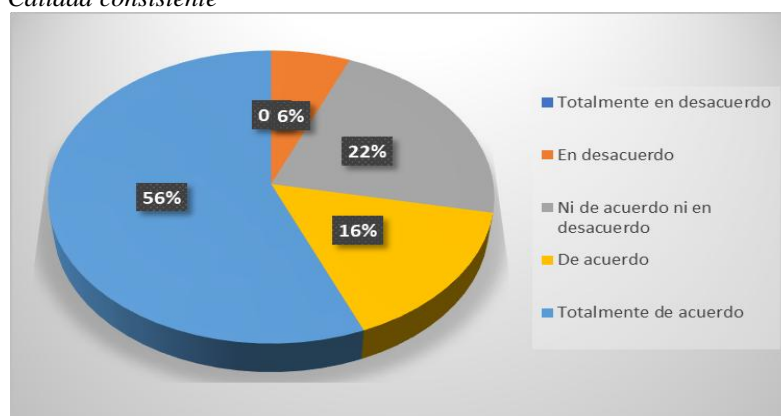
#### 4. La empresa logra mantener una calidad consistente en el producto final gracias a sus procesos actuales.

**Tabla 7**  
*Calidad consistente*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	6%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	7	22%
De acuerdo	5	16%
Totalmente de acuerdo	18	56%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 6**  
*Calidad consistente*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

#### **Análisis e Interpretación**

Un 72% de los participantes (16% de acuerdo y 56% totalmente de acuerdo) cree que los procesos actuales de la empresa permiten mantener una calidad constante en el producto final, lo que indica una sólida confianza en la capacidad de la empresa para cumplir con los estándares de calidad establecidos. No obstante, un 22% de los encuestados se mostró neutral, lo que puede reflejar cierta incertidumbre o falta de conocimiento sobre la consistencia de la calidad en el producto final. Un 6% expresó estar en desacuerdo, lo que indica la existencia de una pequeña proporción de empleados que percibe áreas de mejora en los procesos actuales.

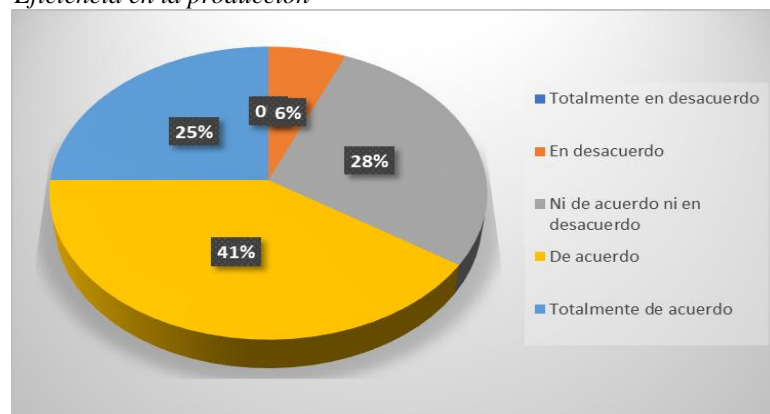
## 5. La eficiencia en la producción ha aumentado significativamente en el último año.

**Tabla 8**  
*Eficiencia en la producción*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	6%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	9	28%
De acuerdo	13	41%
Totalmente de acuerdo	8	25%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 7**  
*Eficiencia en la producción*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 66% de los encuestados (41% de acuerdo y 25% totalmente de acuerdo) que considera que la eficiencia en la producción ha mejorado de manera significativa en el último año. Sin embargo, un 28% de los encuestados mantuvo una postura neutral, lo que indica que una proporción considerable de los empleados no está segura o no ha notado una diferencia significativa en la eficiencia. Esto podría deberse a una falta de información o a que las mejoras aún no son lo suficientemente perceptibles en algunos niveles operativos. Solo un 6% de los encuestados expresó estar en desacuerdo, lo que señala que hay una pequeña fracción que no percibe un incremento en la eficiencia.

## 6. El índice de productos defectuosos ha disminuido en relación con los años anteriores.

**Tabla 9**

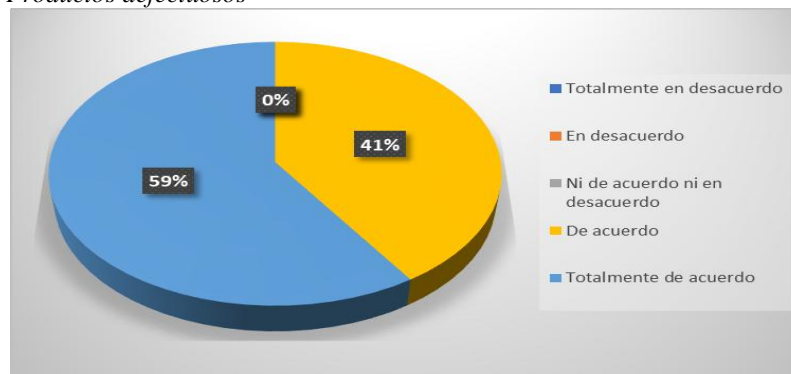
*Productos defectuosos*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	0	0%
De acuerdo	13	41%
Totalmente de acuerdo	19	59%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 8**

*Productos defectuosos*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 100% de los participantes (41% de acuerdo y 59% totalmente de acuerdo) considera que la tasa de productos defectuosos ha disminuido, lo que refleja un alto nivel de satisfacción y confianza en los procesos implementados para mejorar la calidad y reducir los errores en la producción. La ausencia de respuestas en desacuerdo o neutrales es un indicativo claro de que los cambios han sido bien recibidos y efectivos, lo cual sugiere que los controles de calidad y las mejoras en los procedimientos han tenido un impacto notable.

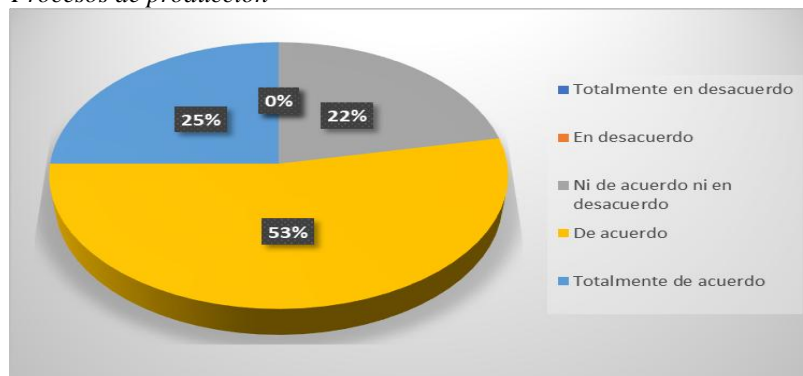
**7. Los procesos de producción están claramente definidos y documentados para cada producto.**

**Tabla 10**  
*Procesos de producción*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en Desacuerdo	7	22%
De acuerdo	17	53%
Totalmente de acuerdo	8	25%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 9**  
*Procesos de producción*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Análisis e Interpretación**

Un 53% estuvo de acuerdo y un 25% totalmente de acuerdo, considera que los procesos están claramente definidos y documentados, lo que sugiere que la mayoría de los empleados valora positivamente la formalización de estos; Sin embargo, un 22% de los encuestados mostró una postura neutral, lo que podría señalar que algunos empleados no están completamente informados o perciben áreas de mejora en la definición o documentación de dichos procesos, por lo que, sería conveniente que se diseñaran hojas de registros para los diferentes procesos, esto contribuiría al control oportuno sobre la producción, el uso de materias primas y productos terminados..

## 8. La estandarización de procesos contribuye a una mayor calidad y uniformidad en los productos.

**Tabla 11**

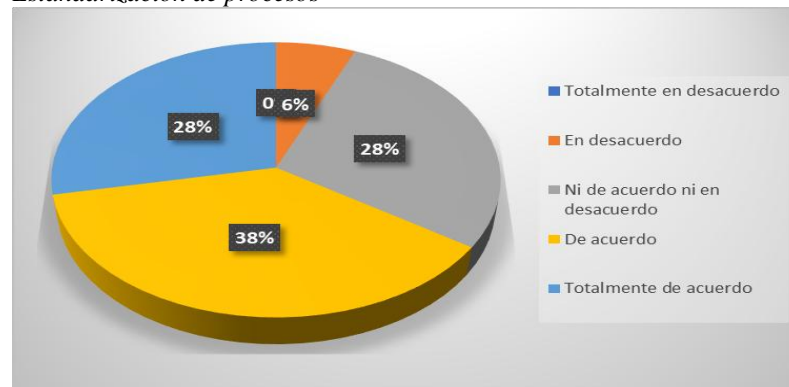
*Estandarización de procesos*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	6%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	9	28%
De acuerdo	12	38%
Totalmente de acuerdo	9	28%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 10**

*Estandarización de procesos*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 66% de los encuestados, compuesto por un 38% que está de acuerdo y un 28% que está totalmente de acuerdo, confirma esta visión positiva, lo que indica que más de la mitad del personal reconoce que los procesos estandarizados impactan directamente en la mejora de la calidad. Sin embargo, un 28% de los participantes se mostró neutral, lo que sugiere que hay una parte significativa de los empleados que no perciben con claridad el impacto o que necesitan más información sobre los beneficios de este tipo de procesos. Además, un 6% de los encuestados expresó su desacuerdo, lo que indica que una pequeña proporción del personal no considera que la estandarización sea un factor clave para mejorar la calidad o uniformidad.

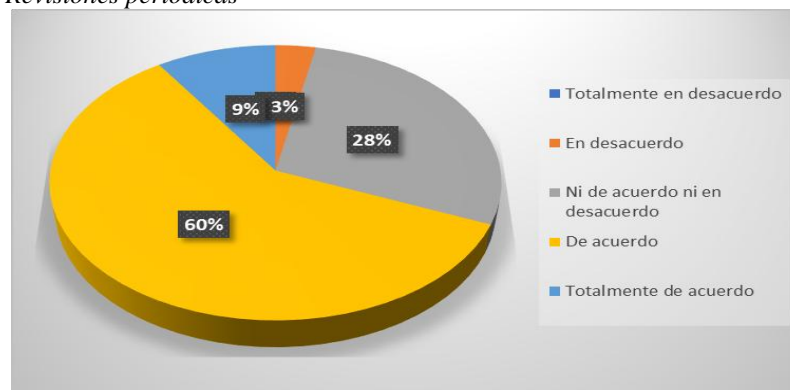
## 9. La empresa realiza revisiones periódicas para mejorar la estandarización de los procesos.

**Tabla 12**  
*Revisiones periódicas*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	1	3%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	9	28%
De acuerdo	19	59%
Totalmente de acuerdo	3	9%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 11**  
*Revisiones periódicas*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 68% de los participantes, compuesto por un 59% que está de acuerdo y un 9% que está totalmente de acuerdo, reconoce que estas revisiones son una práctica establecida en la microempresa Embudidora FUNORSAL. Este dato refleja una percepción positiva sobre los esfuerzos de la empresa para mantener y mejorar la calidad de sus procesos mediante la estandarización. Sin embargo, un 28% de los encuestados se mostró neutral, lo que podría indicar que algunos empleados no están completamente informados. Solo un 3% expresó estar en desacuerdo, lo que sugiere que una pequeña parte del personal podría no ver la eficacia o la frecuencia de las revisiones suficientes como para generar un impacto notable.

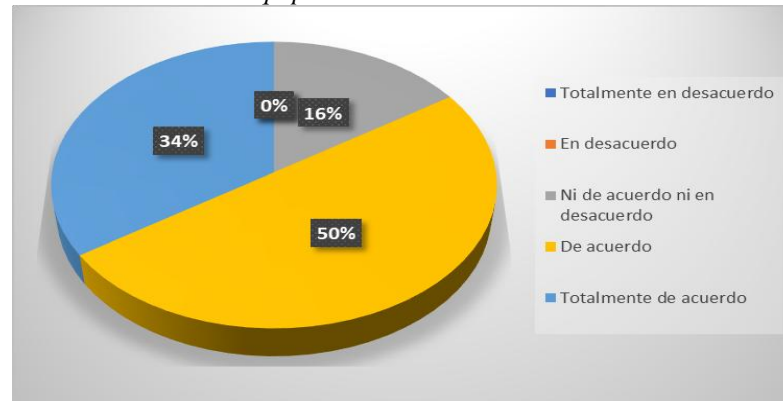
## 10. El mantenimiento de los equipos se realiza con la frecuencia necesaria para evitar interrupciones en la producción.

**Tabla 13**  
*Mantenimiento de los equipos*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	16%
De acuerdo	16	50%
Totalmente de acuerdo	11	34%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 12**  
*Mantenimiento de los equipos*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### **Análisis e Interpretación**

Un 84% de los participantes, compuesto por un 50% que está de acuerdo y un 34% que está totalmente de acuerdo, considera que las prácticas de mantenimiento son adecuadas, lo que sugiere que la mayoría del personal percibe un sistema eficiente que asegura la continuidad en los procesos productivos. Ningún encuestado manifestó estar en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la confianza general en las acciones preventivas de mantenimiento. Sin embargo, un 16% se mostró neutral, lo que podría reflejar una falta de conocimiento o visibilidad sobre la frecuencia y efectividad del mantenimiento para algunos empleados, o la percepción de que existe margen para mejorar en términos de comunicación o implementación.

## 11. Las máquinas y equipos funcionan eficientemente durante el proceso de producción.

**Tabla 14**

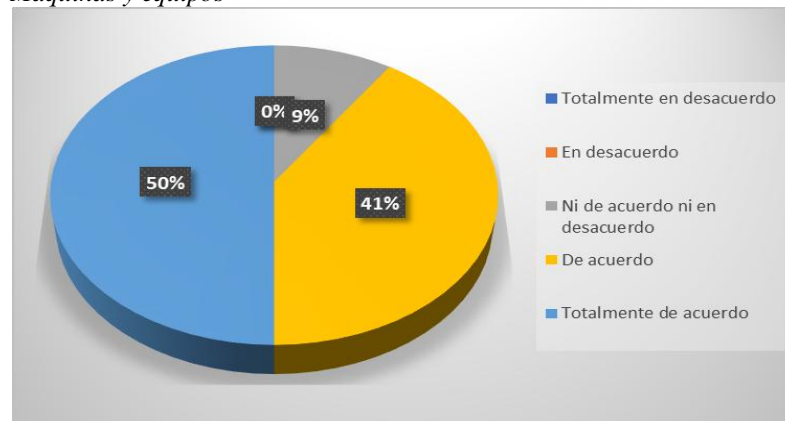
*Máquinas y equipos*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	9%
De acuerdo	13	41%
Totalmente de acuerdo	16	50%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 13**

*Máquinas y equipos*



Nota: elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 91% de los encuestados, compuesto por un 41% que está de acuerdo y un 50% que está totalmente de acuerdo, considera que los equipos operan de manera eficiente, lo que refleja un alto nivel de satisfacción con el rendimiento y la confiabilidad de la maquinaria utilizada. Ningún encuestado expresó desacuerdo o total desacuerdo, lo que sugiere que no existen problemas importantes percibidos en relación con el desempeño de los equipos. Solo un 9% se mostró neutral, lo que podría indicar que un pequeño grupo de empleados no está completamente seguro de la eficiencia continua de las máquinas o que no tiene una experiencia directa en su uso.

## 12. La frecuencia del mantenimiento ha contribuido a reducir el número de fallos en el equipo.

**Tabla 15**

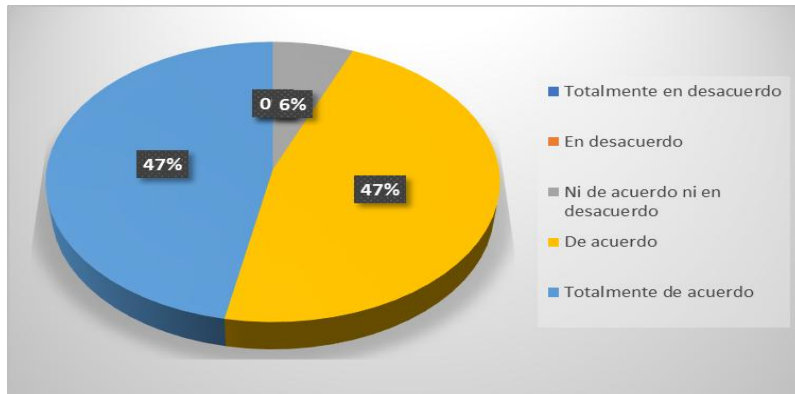
*Frecuencia del mantenimiento*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	6%
De acuerdo	15	47%
Totalmente de acuerdo	15	47%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 14**

*Frecuencia del mantenimiento*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 94% de los encuestados, compuesto por un 47% que está de acuerdo y un 47% que está totalmente de acuerdo, reconoce que el mantenimiento ha contribuido significativamente a disminuir los fallos en los equipos. Ningún encuestado expresó desacuerdo, lo que refuerza la idea de que no existen opiniones contrarias respecto a la eficacia del mantenimiento. Solo un 6% se mostró neutral, lo que podría señalar que un pequeño grupo de empleados no está completamente informado o no ha experimentado directamente los beneficios del mantenimiento en la reducción de fallos.

**13. Se llevan registros de cada etapa del proceso de producción para asegurar la calidad final del producto.**

**Tabla 16**

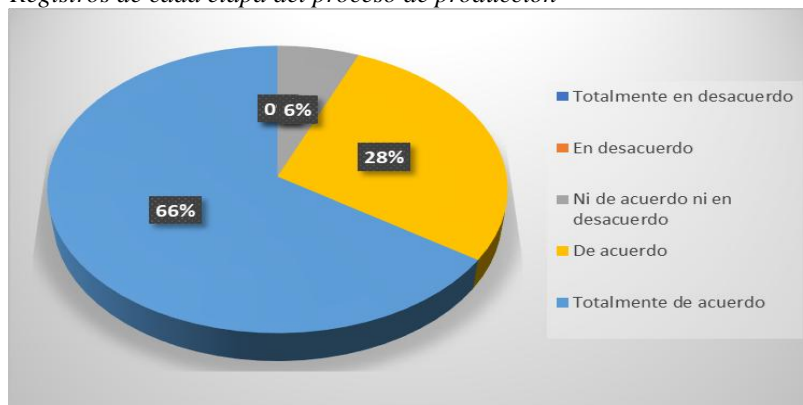
*Registros de cada etapa del proceso de producción*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	6%
De acuerdo	9	28%
Totalmente de acuerdo	21	66%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaiás Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 15**

*Registros de cada etapa del proceso de producción*



*Nota:* elaborado por Isaiás Tualombo & Ángel Ulloa.

**Análisis e Interpretación**

Un 94% de los participantes, compuesto por un 28% que está de acuerdo y un 66% que está totalmente de acuerdo, confirma que se realizan estos registros, lo que sugiere que la empresa ha implementado procedimientos de control eficientes que contribuyen a garantizar la calidad en la producción. No se registraron respuestas en desacuerdo ni totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la idea de que no hay críticas significativas sobre esta práctica. Sin embargo, un 6% de los encuestados adoptó una postura neutral, lo que podría sugerir que un pequeño número de empleados no tiene una visión clara o directa sobre los registros llevados a cabo en cada etapa de la producción.

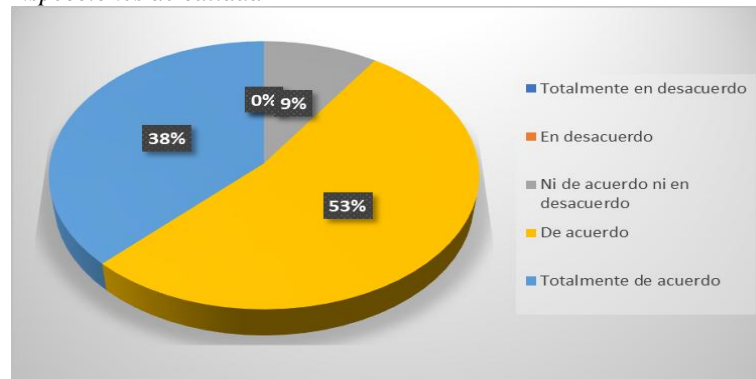
**14. Las inspecciones de calidad se realizan regularmente y con el rigor necesario para cumplir los estándares.**

**Tabla 17**  
*Inspecciones de calidad*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	9%
De acuerdo	17	53%
Totalmente de acuerdo	12	38%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 16**  
*Inspecciones de calidad*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Análisis e Interpretación**

Un 91% de los participantes, compuesto por un 53% que está de acuerdo y un 38% que está totalmente de acuerdo considera que las inspecciones de calidad se realizan de manera adecuada y con el rigor necesario para cumplir con los estándares establecidos. Solo un 9% de los encuestados adoptó una postura neutral, lo que podría indicar que algunos empleados no están completamente familiarizados con la frecuencia o los métodos. No se registraron respuestas en desacuerdo ni totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la solidez de los procedimientos de inspección y control de calidad dentro de la organización.

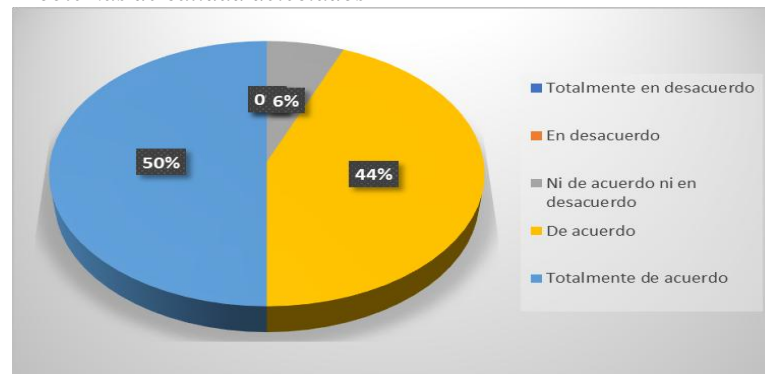
## 15. La microempresa cuenta con un sistema adecuado para documentar y corregir problemas de calidad detectados.

**Tabla 18**  
*Problemas de calidad detectados*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	6%
De acuerdo	14	44%
Totalmente de acuerdo	16	50%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 17**  
*Problemas de calidad detectados*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### **Análisis e Interpretación**

Un 94% de los participantes, compuesto por un 44% que está de acuerdo y un 50% que está totalmente de acuerdo, reconoce la efectividad del sistema implementado para gestionar y solucionar los problemas de calidad. Solo un 6% de los encuestados mostró una postura neutral, lo que podría reflejar que algunos empleados no tienen suficiente conocimiento o experiencia directa con el sistema de corrección de problemas, o que perciben oportunidades de mejora en su implementación. No hubo respuestas en desacuerdo ni totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la percepción positiva generalizada sobre la existencia y funcionamiento de dicho sistema.

## 16. El personal recibe capacitación regular para mejorar sus habilidades en el área de producción.

**Tabla 19**

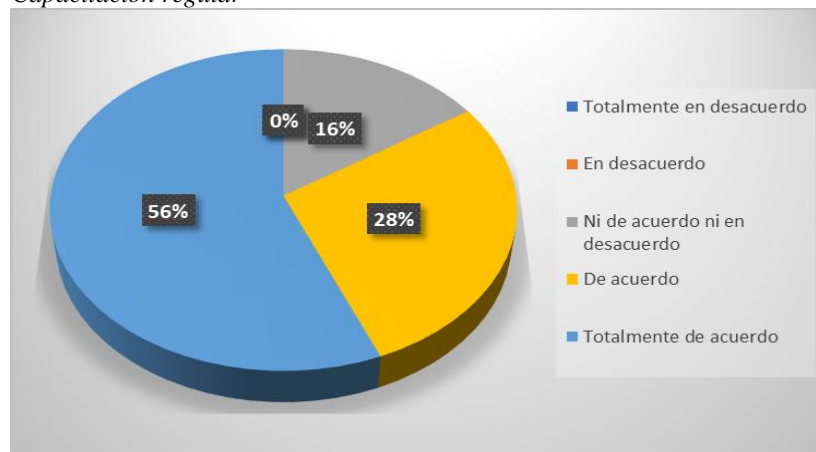
*Capacitación regular*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	16%
De acuerdo	9	28%
Totalmente de acuerdo	18	56%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 18**

*Capacitación regular*



**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 84% de los participantes, compuesto por un 28% que está de acuerdo y un 56% que está totalmente de acuerdo, cree que la empresa ofrece formación continua, lo que refleja un compromiso con el desarrollo profesional de los empleados y la mejora de las competencias productivas. Solo un 16% de los encuestados se mostró neutral, lo que podría indicar que algunos trabajadores no están completamente al tanto de los programas de capacitación o no han participado en ellos recientemente. No se registraron respuestas en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la percepción positiva generalizada sobre las oportunidades de formación en la empresa.

## 17. La capacitación recibida está directamente relacionada con los procesos productivos que realiza la empresa.

**Tabla 20**

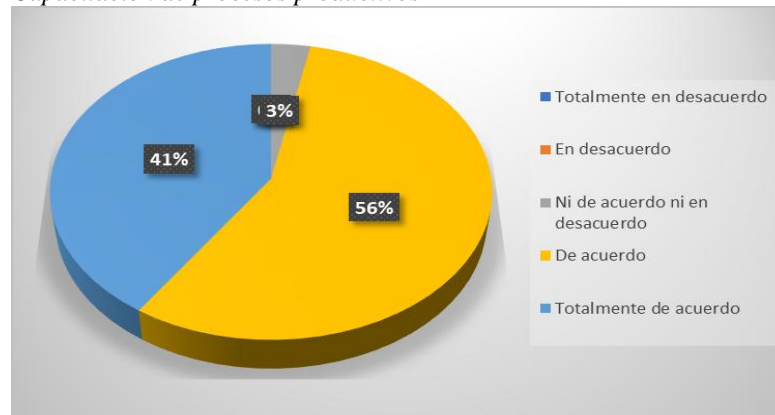
*Capacitación de procesos productivos*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	3%
De acuerdo	18	56%
Totalmente de acuerdo	13	41%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 19**

*Capacitación de procesos productivos*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### **Análisis e Interpretación**

Un 97% de los participantes, compuesto por un 56% que está de acuerdo y un 41% que está totalmente de acuerdo, afirma que las capacitaciones que se imparten están alineadas con las actividades productivas de la empresa, lo que sugiere que los programas de la formación son relevantes y están diseñadas para mejorar directamente las competencias requeridas en el trabajo diario. Solo un 3% se mostró neutral, lo que indica que casi todos los empleados perciben una conexión clara entre las capacitaciones y sus funciones productivas. No se registraron respuestas en desacuerdo, lo que refuerza aún más la percepción positiva sobre la relevancia de la formación ofrecida.

## 18. La capacitación ha tenido un impacto positivo en la eficiencia del personal y en la reducción de errores.

**Tabla 21**

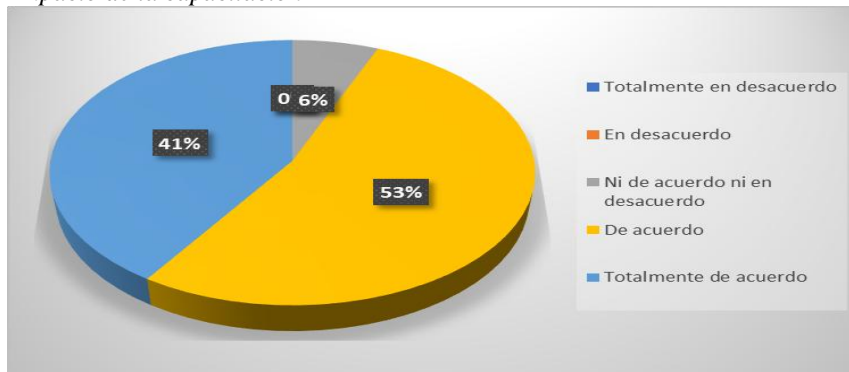
*Impacto de la capacitación*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	6%
De acuerdo	17	53%
Totalmente de acuerdo	13	41%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

**Figura 20**

*Impacto de la capacitación*



*Nota:* elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

### Análisis e Interpretación

Un 94% de los participantes, compuesto por un 53% que está de acuerdo y un 41% que está totalmente de acuerdo, afirma que la formación recibida ha impactado favorablemente en la disminución de errores, al respecto los encuestados sugieren que las capacitaciones pudieran ser en procesos de producción, lo que sería un aporte para que la empresa obtenga un sistema de control apropiado. Solo un 6% de los encuestados se mostró neutral, lo que indica que un pequeño grupo no tiene una percepción clara o directa del impacto de la capacitación en la reducción de errores. No se registraron respuestas en desacuerdo ni totalmente en desacuerdo, lo que refuerza la aceptación general sobre la efectividad de la formación en este aspecto.

#### **4.1.2 Ficha de Observación**

Las fichas de observación son herramientas esenciales para evaluar las actitudes y dinámicas en el entorno laboral de una empresa. En este caso, la ficha se centra en identificar en como los procesos de producción inciden en la Embutidora FUNORSAL. Esta ficha de observación fue completada por los señores: Tualombo Rochina Isaías Daniel, Ulloa Trujillo Ángel David.

Uno de los aspectos más destacados en esta ficha es conocer la importancia de los procesos de producción que se hará a través de las 5m, se busca obtener una visión integral de cada componente que interviene en la cadena productiva, permitiendo así detectar fortalezas y buscar áreas de mejora. Esta observación detallada es importante para asegurar la competitividad y sostenibilidad de la embutidora.

Tabla: Ficha de Observación

Ficha de observación: Procesos de Producción y su Incidencia en la embutidora FUNORSAL.

Director: Ing. Vinicio Ramírez López

Autores: Isaías Tualombo, Ángel Ulloa

Ubicación: Corporación Grupo Salinas “Microempresa Embutidora FUNORSAL”

Fecha: 17 de julio del 2024

Hora (Inicio/ Final): De 8am a 4pm de la tarde

**Tabla 22**  
*Detalles de la Observación*

N° ITEMS	Siempre	Casi siempre	En ocasiones	Nunca
Procedimientos Estandarizados		X		
Capacitación del personal		X		
Desempeño del Personal		X		
El personal tiene una buena formación y experiencia en la producción de embutidos y sus derivados	X			
El personal muestra una actitud positiva y trabaja de manera eficiente	X			
Condiciones de mantenimiento de las máquinas y equipos	X			
Funcionamiento de las máquinas y equipos				
Equipamiento correctamente utilizado		X		
Eficiencia y funcionamiento de las máquinas y equipos	X			
Manejo y almacenamiento		X		
Impacto ambiental de las operaciones		X		

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

Observaciones: \_\_\_\_\_

### **4.1.3 Entrevista**

La presente entrevista fue realizada por el señor Tualombo Rochina Isaías Daniel y el señor Ulloa Trujillo Ángel David estudiantes de la Universidad Estatal de Bolívar, Carrera de Administración de Empresas

Estructura de la entrevista

Objetivo: Obtener información necesaria para el trabajo de integración curricular que se realiza en la microempresa Embutidora FUNORSAL que nos permita saber cómo se encuentra los procesos y su incidencia en la producción.

Información general del entrevistado

Nombres y apellidos: ING. Vinicio Ramirez

Cargo: Administrador

**¿Usted considera que la microempresa Funorsal maneja un sistema de gestión por procesos en la producción de embutidos y sus derivados?**

Sí, tenemos un sistema general de procesos, ero sería conveniente contar con un sistema para cada proceso de producción

**¿Qué considera usted que se debería incluir en los procesos de producción para darle mayor competitividad a los productos?**

De sacar costos de producción e ir mejorando los procesos y dándole valor agregado a los diferentes productos.

**¿La embutidora Funorsal cuenta con estadísticas que indiquen el porcentaje de cumplimiento de los procesos?**

Llevamos una estadística detallada de los productos, ya que tenemos costos de producción y es fundamental mantener estadísticas para evaluar la rentabilidad de la microempresa. Ayudamos a los pequeños productores comprándoles la materia prima, por lo que necesitamos datos precisos y procesos claros para entender la importancia de estos y asegurar la rentabilidad de la planta.

**¿Se lleva documentación de los procesos que se realizan en la planta? ¿Por qué?**

Sí, llevamos un control riguroso. Como tenemos trabajadores, es esencial que sigan los procesos al pie de la letra para garantizar un producto de calidad. Estos procedimientos detallados aseguran que la producción se realice correctamente, minimizando errores y optimizando resultados. De este modo, podemos mantener nuestros estándares elevados y satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

**¿Qué inconvenientes ha experimentado la microempresa cuando han experimentado variaciones en la producción?**

Como ya tenemos un mercado establecido dentro de la microempresa, una disminución en la producción nos impide cumplir con los diversos pedidos que recibimos. Esto afecta negativamente la comercialización de nuestro producto.

**¿Considera usted que los procesos actuales son eficientes para el sistema productivo? Si su respuesta es negativa, ¿qué sugerencias tendría para mejorar los procesos dentro de la organización**

No contamos con una guía de procesos que ha sido establecida, estudiada y aplicada dentro de la asociación. Actualmente, estamos muy satisfechos con estos procesos. Sin embargo, es posible que en el futuro necesitemos ajustar o mejorar algunos de ellos para adaptarnos a nuevas circunstancias.

**¿Ustedes cuentan con un plan de mantenimiento para los equipos y maquinarias utilizada en la planta de embutidos? ¿Si es así cada cuanto lo realizan?**

Llevamos un registro de mantenimiento de las plantas y equipos, ya que estos operan diariamente y necesitamos que funcionen correctamente. Un inconveniente que enfrentamos es la falta de técnicos calificados en nuestra provincia para dar mantenimiento a las diversas maquinarias. Por lo tanto, recurrimos a técnicos de, Quito, Latacunga, Ambato, o Riobamba, ya que es allí donde se adquieren nuestras máquinas. Generalmente, realizamos mantenimiento preventivo cada seis meses o cada año. Sin embargo, en ocasiones algunas máquinas se averían y requieren reparaciones adicionales.

**¿Cuenta usted con un plan de capacitación en la microempresa Funorsal y cuáles son las principales temáticas que abordan?**

Sí, contamos con un plan de capacitación para el personal de la planta, proveedores de embutidos y técnicos de contabilidad. Abordamos diferentes temas según las necesidades que surgen en la microempresa. Por ejemplo, en áreas como procesos o contabilidad, es fundamental mantenerse actualizado. Como director, me aseguro de estar al día con los conocimientos necesarios en estos diversos temas.

**¿Utiliza la microempresa algún sistema de producción?**

Tenemos un sistema de producción que incluye diagramas de flujo para nuestros productos. Estos diagramas son esenciales para garantizar que la etapa de producción se realice correctamente.

**¿Cuáles son los procesos que usted considera que necesitan un mejoramiento dentro de la embutidora Funorsal? Y cuál sería el impacto en la producción.**

Dado que no tenemos muchos productos en la microempresa, no hemos buscado mejoras recientes. Con el tiempo, hemos adecuado nuestros procesos dentro de la planta y ajustado según el impacto en la producción. Hemos introducido nuevos derivados de nuestros productos, pero el impacto principal no ha sido interno, sino en la sociedad que los consume.

**¿Cree usted que realizar un control de los procesos aplicados contribuirá al mejoramiento de la Embutidora?**

Claro, más que realizar un control, nos enfocamos en buscar mejoras. Esto nos permite aumentar la rentabilidad, agregar valor a nuestros productos y utilizar al máximo todos los recursos disponibles en la planta.

**¿Las nuevas prácticas o cambios en los procesos son evaluados adecuadamente antes de su implementación?**

Hemos analizado y ajustado nuestros procesos en función de la ubicación de nuestra planta. Los métodos que utilizábamos anteriormente no eran muy efectivos para la producción de embutidos en nuestra parroquia. Con el tiempo, hemos identificado

áreas de mejora y hemos realizado ajustes graduales. Este enfoque nos ha permitido optimizar nuestros procesos y obtener mejores resultados en la producción.

#### ***4.1.4 Interpretación general de la encuesta***

La encuesta refleja una percepción mayoritariamente positiva sobre los procesos de producción en la microempresa. La mayoría de los empleados considera que los procesos actuales contribuyen al crecimiento de la producción y a la reducción del tiempo de trabajo, aunque algunos mantienen una postura neutral, lo que sugiere falta de claridad o información sobre estos aspectos.

El cumplimiento de las metas de producción es valorado de manera favorable por los trabajadores, lo que indica que las estrategias de planificación son percibidas como efectivas. No obstante, también se observa que algunos empleados no tienen una opinión clara al respecto, lo que destaca la necesidad de mejorar la comunicación interna sobre los logros de la empresa.

En cuanto a la calidad del producto final, los empleados confían en que los procesos actuales garantizan una consistencia adecuada. Sin embargo, la presencia de una minoría que no expresa una opinión contundente sugiere áreas de mejora en la difusión de los resultados de los controles de calidad.

Por último, el mantenimiento de los equipos es visto de manera muy positiva por los trabajadores considerando que se realiza de forma adecuada para evitar interrupciones en la producción. Esto refuerza la confianza general en las medidas preventivas implementadas.

#### ***4.1.5 Interpretación general de la ficha de observación***

Mediante la ficha de observación realizada podemos tener una perspectiva de manera en cómo perciben en la microempresa los empleados, directivos, en especial la relación y la representación que tienen para la elaboración del producto en la embutidora. Esta ficha permitirá documentar de manera estructurada los procesos observados, las incidencias y su impacto en la producción de la embutidora FUNORSAL, así como analizar y proponer mejoras para optimizar los procesos, en función de obtener acogida en el mercado local e internacional.

La evolución revela que la embutidora FUNORSAL destaca en la formación y actitud del personal, además en la eficiencia y funcionamiento de sus maquinarias. No obstante, se identifican áreas que se necesitan ser atendidas, como la consistencia en los procesamientos, la capacitación continua y la gestión de materiales y residuos. La inconsistencia en la aplicación de medidas de higiene y seguridad, junto con el manejo del impacto ambiental, son preocupaciones que podrían afectar la reputación y el cumplimiento normativo de la microempresa. Para lograr una operación más eficiente y sostenible, es esencial abordar estos temas, mejorando la capacitación, la estandarización de procesamientos y las prácticas ambientales.

#### ***4.1.6 Interpretación general de la entrevista***

La entrevista realizada al personal encargado de los procesos de producción de la embutidora FUNORSAL se enfocó en los siguientes aspectos:

Se dio a conocer que la materia prima (carne de cerdo) proviene de las granjas ubicadas en la parroquia Chasojuan en el cantón Salinas, desde donde son trasladados los cerdos faenados en una cantidad aproximada de 10 a 12 porcinos semanalmente.

La cantidad establecida de carne es de 2.500 libras las cuales son distribuidas para el procesamiento de los productos derivados (jamón, pernil, tocino, mortadela, chorizo) presentan una combinación de carne de cerdo en un 80% mientras que el 20% es reemplazada por carne de res la misma que se adquiere de proveedores locales.

Posterior a la revisión técnica de la materia prima la cual es inspeccionada por el personal técnico encargado, se procede al despiece de la carne y grasa de acuerdo a los cortes requeridos para la elaboración de cada uno de los productos ya mencionados.

Para el proceso de elaboración de los productos en la embutidora se requiere de la colaboración de dos operarios, quienes se encargan de los procesos de producción, un auxiliar contable que es la persona encargada de registrar los costos de producción y un administrador que realiza procedimientos estrictamente

administrativos. Se mencionó la disponibilidad de manuales de procesos a nivel general, pero específicamente para el área de embutidos no existe ningún documento. Aun así, los procesos de producción se cumplen conforme a lo establecido por las normas técnicas de procesos alimentarios y sanitarios como el control de vacunas de los porcinos y control de PH de la carne el cual se mantiene en un rango de 6.3 a 6.5 de maduración.

Se mencionó que los mayores inconvenientes en los procesos de producción se dan en relación con el manejo de los registros de producción, lo que implica procedimientos inadecuados en los costos de producción al no ser identificados de manera apropiada, este contexto incide directamente en los costos elevados de los productos para su comercialización.

Finalmente, se destaca el compromiso que la empresa FUNORSAL ha adquirido con la comunidad, el cual se enfoca en brindar capacitación técnica a los productores, creación de fuentes de trabajo en la zona, incremento de la productividad y diversificación de productos, manteniendo el principio de solidaridad, desarrollo económico, social y productivo sin fines de lucro.

La empresa no dispone de publicidad directa, esta se realiza a través de la intervención de los tres canales conformados por la Corporación del Grupo Salinas y clientes exclusivos de la empresa, así lo expuso Flavio Durán en la entrevista efectuada.

La embutidora no posee un sistema de gestión por procesos para cada uno de sus productos, lo que impide mantener una producción organizada y estandarizada. Para ser más competitivos, están enfocados en reducir costos y agregar valor a sus productos. Requieren un registro detallado de todos los procesos, lo cual es esencial para evaluar su rentabilidad y gestionar los costos de manera eficiente.

Cuando hay variaciones en la producción, enfrentan dificultades para cumplir con los pedidos, lo que afecta la comercialización. Poseen un plan de mantenimiento preventivo para sus equipos, aunque la falta de técnicos locales cualificados representa un desafío. Usan diagramas de flujo para las etapas de producción, pero no se encuentran actualizados. Finalmente, se dedican a evaluar y ajustar sus

procesos continuamente para mejorar la eficiencia y adaptarse a nuevas circunstancias.

#### **4.2 Discusión general de los resultados**

- La encuesta revela una percepción mayoritariamente positiva sobre los procesos de producción en la microempresa. Los empleados valoran que los procesos actuales contribuyen al crecimiento de la producción y optimizan el tiempo de trabajo. Sin embargo, algunos muestran posturas neutrales, lo que indica una posible falta de información sobre ciertos aspectos. El cumplimiento de las metas de producción es visto como efectivo, aunque se observa la necesidad de mejorar la comunicación sobre los logros alcanzados. En cuanto a la calidad del producto, si bien es percibida como consistente, una minoría no expresa una opinión clara, lo que sugiere áreas de mejora en la difusión de los controles de calidad, dentro de esta área los procesos de control de calidad, provienen del conocimiento y capacitación del personal en sistemas productivos, situación mencionada en las encuestas realizadas a los empleados, quienes sugerían la intervención por parte de los responsables de la micro empresa, en abordar programas de capacitación en sistemas de producción, aspecto que es compartido por (Briseño & Montoya, 2024) en su artículo titulado Impacto de la capacitación para mejorar la producción de los empleados actores, publicado en la Revista de la Universidad Tecnológica de San Juan de Río, expresan que los procesos que poseen estructuras adecuadas son producto de la formación continua del personal, en este mismo contexto (Fernández et al., 2021), en su artículo titulado Programa de capacitación a productores para la introducción de tecnologías agropecuarias, sustenta que, un equipo altamente entrenado, aportan al mejoramiento de la producción. En lo referente a la pregunta, en la cual se planteó si los procesos de producción se encontraban definidos y documentados, se evidenció que en el área de producción, no se llevan hojas de registros, por lo que, sería conveniente su diseño, para llevar un mejor control sobre el uso de materia prima, producción y productos terminados, al respecto (Izar & González, 2021) expone en su artículo referido a la hoja

de registro de datos, la cual debe estar organizada para llevar una adecuada inspección con la cual, se aporte al eficiente control de los costos de producción, lo que concuerda con la sugerencia de implementar hojas de registro, mencionado por (Colmenares et al., 2016) en su artículo Control de materiales como herramienta de gestión y costos en empresas productivas, publicado en la Revista Sapienza Organizacional, quienes además indican que, es oportuno mantener una logística integrada sobre todas las actividades, empezando por la adquisición de materia prima, hasta la entrega del producto a los consumidores. El mantenimiento de los equipos es altamente valorado, reforzando la confianza en las medidas preventivas implementadas.

- Los resultados de la ficha de observación muestran inconvenientes en lo referente a las medidas de higiene y seguridad, lo que genera un inapropiado manejo del impacto ambiental, siendo estas preocupaciones que podrían afectar la reputación y el cumplimiento normativo de la microempresa, ante lo expuesto Delgado, 2023 en el informe ¿Qué son la seguridad e higiene alimentaria? presentado en la ciudad de México, menciona que la seguridad alimentaria se enfoca en eliminar toda clase de peligros que puedan llegar a causar daños en la salud de los consumidores, al momento de ingerir los alimentos. En el caso de higiene se refiere al conjunto de medidas y condiciones que se deban aplicar para reducir la contaminación de los alimentos. Acerca del manejo ambiental, en un estudio realizado por los Laboratorios de Servicios Técnicos y Tecnológica Ambiental sobre un Estudio de impacto ambiental ex post de la fábrica de embutidos la Ibérica Cia. Ltda., sugieren el diseño de un plan de manejo ambiental con un enfoque preventivo, de mitigación y control de las alteraciones al medio ambiente, que permita un equilibrio entre el progreso y la protección del entorno. Cada aspecto debe ser abordado para fortalecer la operación y competitividad de la asociación

- La entrevista con Ing Vinicio Ramirez, Administrador de la Asociación, revela una sólida estructura de gestión de procesos en la producción de embutidos, con un enfoque en la documentación rigurosa y la evaluación de costos para asegurar la rentabilidad. No obstante, el procesamiento de embutidos aún carece de ciertos aspectos, que requieran la implementación de medidas correctivas, como la estandarización mencionada, el diseño de registros para control de procesos, que aseguren la calidad de los productos y la capacitación del personal, para lograr una producción acorde a los estándares que exige el mercado, concomitante a ello (Chapman, 2018) en su obra, Planificación y control de la producción, expone que, los procesos definidos apropiadamente con sustentos técnicos y documentales garantizan la excelencia de la producción y el cumplimiento de los estándares establecidos. Otro de los aspectos es que, aun cuando la Asociación cuenta con un sistema de gestión detallado, la falta de técnicos calificados en la provincia limita la frecuencia y calidad del mantenimiento de equipos, lo que puede afectar la eficiencia operativa. La Asociación realiza mantenimiento preventivo cada seis meses o anualmente y enfrenta desafíos con la variabilidad en la producción, lo que impacta la capacidad de cumplir con pedidos. Además, aunque la documentación y los diagramas de flujo aseguran procesos estandarizados, hay margen para mejoras continuas y ajustes según nuevas circunstancias o necesidades. La capacitación del personal es un área activa, pero la introducción de nuevas prácticas se basa en ajustes graduales y requiere de evaluación constante. Estos hallazgos destacan la necesidad de reforzar el mantenimiento preventivo y la capacitación continua, así como explorar mejoras adicionales en los procesos para mantener y elevar los estándares de producción y competitividad de la Asociación.

**Tabla 23**  
*Nivel cumplimiento requisitos BPM*

Principales requisitos	Nivel de cumplimiento		Observación
	Total	Parcial	
<b>Involucramiento de la Dirección dando seguimiento a los planes y programas</b>	x		Trabajan por el fomento de buenas prácticas manufactureras
<b>Mejoramiento de la infraestructura de la empresa</b>		x	No se aplican inspecciones periódicas para resolver inconvenientes de equipamiento, en la edificación: paredes, pisos luminarias, desagües, techos, etc.
<b>Documentar planes y programas de mejora</b>		x	Mantenimiento de equipos esporádicos
<b>Personal comprometido</b>	x		Cumplen con tareas y políticas establecidas de manera general
<b>Plan de saneamiento básico</b>	x		Mantienen zonas limpias, métodos responsables y uso de utensilios
<b>Desarrollo de planes de capacitación para el personal del área de producción</b>		x	Limitada capacitación en el manejo de productos químicos permitidos para la elaboración de los embutidos
<b>Sistemas de trazabilidad</b>		x	Deficiente retiro de productos, identificación de materias primas y productos terminados
<b>Análisis de agua potable</b>		x	Se utiliza agua sin análisis químico en proceso de producción
<b>Monitoreo microbiológico permanente del medio ambiente</b>		x	Deficiente validación de equipos, materias y productos

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

En particular, la tabla evidencia que, aunque la empresa está comprometida en aspectos importantes como el involucramiento de la dirección, el compromiso del personal y el saneamiento básico, existen áreas críticas que presentan deficiencias significativas, como el mejoramiento de la infraestructura, la documentación de Planes de mejora, la capacitación del personal y la trazabilidad de productos. Estas debilidades en la gestión de procesos están alineadas con la hipótesis, que sugiere que una mejora en los procesos llevaría a un mejor cumplimiento de los requisitos BPM.

## **CAPITULO V**

### **PROPUESTA**

#### **5.1.Tema**

“Procesos de Producción y su Incidencia en la Microempresa Embutidora FUNORSAL de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda Provincia Bolívar, Año 2024”

#### **5.2.5.2 Justificación**

En un entorno productivo altamente competitivo y en constante evolución, como el de la industria de embutidos, es fundamental contar con procesos de producción eficientes y bien estructurados. La microempresa FUMORSAL de Productores e Industrializadores y sus derivados, ubicada en la parroquia Salinas, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, enfrenta desafíos significativos que impactan directamente en la calidad de sus productos y en la sostenibilidad de sus operaciones. En este contexto, la presente propuesta surge como una respuesta a la necesidad de mejorar los procesos de producción dentro de la microempresa, con el objetivo de optimizar la calidad de los productos, el propósito principal de esta propuesta es desarrollar el plan de mejoramiento de los procesos productivos y de flujo de trabajo de la microempresa FUNORSAL.

El estudio de los procesos de producción es esencial, y en el caso de la microempresa como es la embutidora FUNORSAL, la mejora en estos procesos puede generar un impacto positivo en su productividad, calidad de productos y capacidad competitiva. La relevancia de esta investigación radica en que la embutidora, al ser parte de la Corporación Gruppo Salinas, tiene un papel fundamental en el desarrollo económico local, pero requiere optimización en sus operaciones para asegurar su sostenibilidad a largo plazo. Además, este análisis puede servir como modelo para otras microempresas en contextos similares.

### 5.3. Objetivos de la propuesta

#### 5.3.1. Objetivo General

- Proponer un plan de mejoramiento de los procesos productivos y de flujo de trabajo para mejorar la producción actual en la Microempresa Embutidora Funorsal de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda Provincia Bolívar.

#### 5.3.2. Objetivos Específicos

- Identificar los principales procesos productivos de la microempresa.
- Evaluar el impacto de los procesos actuales en la calidad del producto y en la eficiencia operativa.
- Proponer mejoras en los procesos productivos para incrementar la competitividad de la microempresa en el mercado.

### 5.4. Matriz FODA

Tabla 24  
Matriz FODA

Matriz FODA	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<b>Resultados</b> <b>Fase 1:</b> Revisión documental de los procesos de producción de FUNORSAL y análisis comparativo con otros modelos de microempresas similares en el sector alimentario. <b>Fase 2:</b> Realización de entrevistas y encuestas a empleados y directivos de Funorsal para identificar cuellos de botella en el proceso productivo.	<b>O1: Expansión a nuevos mercados:</b> Existe la posibilidad de crecer y comercializar los productos en otras regiones del país e incluso internacionalmente <b>O2: Tendencia hacia productos orgánicos y locales:</b> El mercado está cambiando hacia la preferencia de productos artesanales,	<b>A1: Competencia de grandes industrias:</b> La competencia de empresas de mayor tamaño con capacidad industrial y mejores recursos tecnológicos podría afectar las ventas. <b>A2: Cambios en las regulaciones sanitarias:</b> Modificaciones en las normativas

<p><b>Fase 3:</b> Implementación de un análisis, para medir el impacto de las deficiencias en los procesos de producción sobre la eficiencia y calidad de los productos.</p> <p><b>Fase 4:</b> Propuesta de un plan de mejora con recomendaciones basadas en los hallazgos.</p>	<p>orgánicos y locales, lo que podría beneficiar a Funorsal.</p> <p><b>O3:</b> Mayor interés en el mercado por productos y embutidos con certificación BPM.</p>	<p>alimentarias podrían aumentar los costos de producción o requerir inversiones en actualizaciones.</p> <p><b>A3:</b> Ingreso de mano de obra calificada en el sector, pero sin experiencia.</p>
<p><b>FORTALEZAS</b></p> <p><b>F1: Expertos en asesoría:</b> Personal dispuesto a mejorar su conocimiento sobre BPM.</p> <p><b>F2: Productos artesanales de calidad:</b> La producción de embutidos de manera artesanal garantiza una mayor calidad en los productos, lo cual puede atraer a un mercado que valora los productos tradicionales.</p> <p><b>F3: Flexibilidad en los procesos de producción:</b> La</p>	<p><b>FO:</b></p> <p>FO1: Aprovechar la oportunidad de la creciente demanda de productos con certificación BPM mediante el uso del interés del personal en mejorar su conocimiento sobre BPM.</p> <p>FO2: Implementar tecnologías avanzadas que permitan al personal interesado en la modernización mejorar la eficiencia en la producción.</p> <p>FO3: Los productos artesanales y la relación con el mercado local son activos importantes que Funorsal debe seguir explotando.</p>	<p><b>FA</b></p> <p>FA1: Adaptar el interés del personal en mejorar el conocimiento sobre BPM para preparar mejor al equipo frente a la alta competencia en el mercado.</p> <p>FA2: Usar el interés en la modernización para de mano de obra calificada en el sector, pero sin experiencia.</p> <p>FA3: Competir con grandes industrias y enfrentar la fluctuación de precios requiere estrategias para mantener costos bajos y productos diferenciados.</p>

<p>microempresa puede adaptarse fácilmente a las demandas del mercado o a cambios en el proceso productivo.</p>		
<p><b>DEBILIDADES</b></p> <p><b>D1: Limitación en la capacidad de producción:</b> Como microempresa, Funorsal tiene un límite en su capacidad de producción, lo que puede dificultar el crecimiento sin inversión adicional en infraestructura.</p> <p><b>D2: Falta de acceso a tecnología avanzada:</b> La empresa puede no contar con los equipos y tecnologías más modernas, lo que podría afectar la eficiencia y la competitividad.</p> <hr/> <p><b>D3: Dependencia de insumos locales:</b> La variabilidad en la calidad y cantidad de materia prima</p>	<p><b>DO</b></p> <p>DO1: Crear recursos informativos claros y accesibles aprovechando la oportunidad de modernización tecnológica.</p> <p>DO2: La tendencia hacia los productos locales y naturales, así como el apoyo externo, abre nuevas oportunidades para la expansión.</p> <p>DO3: Realizar evaluaciones exhaustivas al final del proceso de producción de capacitación para medir la efectividad e impacto de la formación en los procesos de producción de la embudidora.</p>	<p><b>DA</b></p> <p>DA1: Implementar el folleto informativo para ayudar al personal a capacitarse y adaptarse a las nuevas normativas del mercado.</p> <p>DA2: Fortalecer la capacitación en aspectos técnicos para consolidar experiencia en los trabajadores.</p> <p>DA3: Es clave mejorar la capacidad de producción y modernizar los procesos, además de aumentar la inversión en tecnología y promoción.</p>

disponible localmente puede afectar la producción de los embutidos.		
--	--	--

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

## 5.5. Procesos

### 5.5.1. *Materia Prima*

Para la elaboración de los embutidos la empresa emplea tres tipos de materia prima:

- Cárnicos; procedentes de porcinos 80%
- Cárnicos, procedente de res 20%

Los cárnicos de cerdo provienen de granjas propias de la empresa, la crianza de estas especies se encuentra bajo el cuidado y supervisión de un equipo de personas experimentadas en el ramo, ya que deben cumplir con estándares de calidad antes de su procesamiento, vacunas, alimentación apropiada y la adquisición de carne de res en un porcentaje menor, adquirida de proveedores locales

Para la conservación de la carne se utilizan congeladores a temperatura apropiada entre 8°C y 10°C.

#### Observación

El proceso de preparación de la carne debe iniciar con la verificación de la temperatura la cual debe estar entre 5°C y 7°C, requerimiento exigido en control de calidad AQL (Límite Aceptable de Calidad) proceso no considerado por la empresa.

Posterior a ello se debe efectuar un control organoléptico que consiste en observar a través del olfato y vista para detectar si la carne mantiene un olor característico o por el contrario emana olores diferentes, de igual manera se debe observar que el aspecto de la materia prima sea normal o a su vez identificar la presencia de elementos extraños para informar inmediatamente, proceso que se evade en la empresa. debido a la inexistencia de un registro de producción

Realizado este proceso la materia prima es registrada indicando su peso para dar paso al proceso de almacenamiento de la carne que debe mantener una temperatura no mayor a los 10°C.

- No cárnicos; son las tripas sintéticas, los condimentos y los aditivos

Estos materiales son utilizados para embazar los embutidos (chorizos), en el caso de los condimentos y aditivos estos cumplen con los parámetros que exigen las organizaciones de control de alimentos.

### **5.5.2. Equipos y Maquinaria**

Los equipos y maquinarias para el procesamiento de los embutidos cumplen con los requerimientos para cada uno de los productos, por lo que se pueden describir de la siguiente manera:

- Balanza; tipo plataforma

Se emplea en el control del peso de la materia prima cárnica y para condimentos y aditivos, la balanza cuenta con una capacidad para 1200 kg.

- Molino; procesamiento de los cárnicos

Esta maquinaria es utilizada para moler la carne y se allá compuesta por un elevador que se encarga de trasladar la metería prima hasta el depósito del molino, en donde es molida la carne.

- Cutter, mezcla de ingredientes

Esta maquinaria es la encargada de mezclar los ingredientes (cárnicos, condimentos y aditivos conservantes)

- Embutidoras, envasa la mezcla de los ingredientes procedentes del cutter.

La maquinaria cuenta con un elevador hidráulico que ayuda a trasladar la mezcla de las materias primas para ser introducidas en las tripas sintéticas y la separación por medio de una retorcedora que engancha el inicio y final de la mezcla, para culminar con cortes métricos acordes al tamaño deseado en cada producto.

- Colgadora, colocación del producto en ganchos

Esta maquinaria es parte de la embutidora, se encarga de colocar los embutidos

## 5.6. Procesamiento de la Materia Prima

La empresa para la elaboración de los embutidos en sus diferentes líneas desarrolla los siguientes procesos descritos en la presente tabla:

**Tabla 25**

*Procesos para la elaboración de embutidos*

	<b>Procesos</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Selección de la materia prima</b>	Verificación de vacunas Cumplimiento tiempo de crianza Verificación del peso de los cerdos	
<b>Desposte</b>	Limpieza y desinfección de los cerdos Despiece de la carne en canales en sus diferentes tipos de cortes (cuero, grasas, hueso y carne)	
<b>Procesamiento</b>	Selección de carne para las diferentes líneas de productos	Muy general no se visualiza control de aspectos técnicos, sanitarios y control de costos de fabricación
<b>Empaque</b>	Sellado al vacío Rotulado Embalado	

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

## 5.7. Propuesta de mejoramiento para los procesos de producción de embutidos

El plan de mejoramiento de los procesos productivos y de flujo de trabajo de la empresa FUNORSAL tiene por finalidad el incremento de la eficiencia y disminución de errores en el procesamiento de los productos para alcanzar una gestión apropiada disminuyendo costos, incremento del rendimiento a través de la cadena de valor de ventas, una relación adecuada con los clientes, producción interna y la adaptación a los cambios que el mercado exige.

Posterior a la observación de las debilidades identificadas en los procesos de producción de los embutidos en la empresa FUNORSAL se propone estrategias que permitan a la empresa una mejora de procesos operativos, la cual considera los siguientes aspectos:

### ***5.7.1. Incrementar la capacidad de producción***

El incremento de la capacidad productiva en la empresa Funorsal, es un factor indispensable para garantizar un incremento real de su producción

Las estrategias consideradas para el incremento de la producción se encuentran orientadas a:

Planificar las actividades productivas es un proceso que el área de producción debe tener claro para la optimización de los recursos y el mejoramiento del índice de rendimiento, por ello el empleo de técnicas, procesos y métodos de producción deben ser coordinados y monitoreados apropiadamente para minimizar las variantes que pueden provocar cambios en los planes de producción como por ejemplo: el cambio en el comportamiento de los consumidores, desajustes en la adquisición de la materia prima, maquinaria averiada y errores humanos.

Por ello los responsables de las diferentes áreas de la empresa deberán tener en consideración lo siguiente:

- Un estimado de la venta de los productos
- Volumen de producción terminada
- Stock de materia prima e insumos
- Análisis de la capacidad de producción
- Distribución de la producción

La planificación y el control de la producción para mejorar la capacidad de producción es un proceso frecuente, por lo que es conveniente la elaboración de un cronograma en el cual se muestre oportunamente la secuencia de los procesos para contar con una producción correcta.

**Tabla 26**

*Control de fases de producción*

<b>Control de fases de producción</b>								
<b>Por línea de producto</b>	<b>Recepción y almacenamiento de materia prima</b>	<b>Acondicionamiento</b>	<b>Curación y picado</b>	<b>Molienda y mezclado</b>	<b>Embutido</b>	<b>Cocción y enfriamiento</b>	<b>Ahumado</b>	<b>Envasado etiquetado y almacenado</b>
	Ingresan en vehículos y se descarga en canastas para su almacenamiento en cámaras de enfriamiento hasta que sea ingresada al proceso productivo, entre tanto que los insumos ingresan a bodega.	Descongelamiento y uso de técnicas según los niveles tecnológicos de la producción, se procede al ablandamiento o cortes de forma manual para separar la materia prima aprovechable.	Es curada con salmuera y dejándola reposar en tiempos necesarios para su posterior cortado, lo cual dependerá de la línea de productos a procesar.	Trituración en molinos y transportada en canastas hasta las maquinas mezcladoras, agregar ingredientes de forma simultánea (aditivos, condimentos, agua) de acuerdo a las formulaciones empleadas en cada tipo de embutido	La pasta de carne es colocada en la maquina embutidora para el relleno en las tripas sintéticas previamente preparadas (lavadas) o de acuerdo al producto que se esté procesando.	Los embutidos enfundados, de acuerdo al tipo de envoltura son cocidos a vapor o con agua caliente para eliminar bacterias, los productos con envoltura de tripas son colgados para ser introducidos al horno, los de funda se sumergen en agua caliente, dependiendo del tamaño, diámetro y espesor de envoltura la	Este proceso aplica para algunos productos que por su línea requieren ser procesados con ahumado, donde por medio de la combustión ya sea de madera o aserrín el producto adquiere el aroma de humo, el proceso depende del	Los productos son arreglados de acuerdo a la presentación que la empresa haya estipulado y envasados al vacío, lo paquetes sin etiquetados resaltando las características que la empresa crea conveniente (nombre, fecha de elaboración y caducidad) como datos fundamentales. posterior son almacenados en cuartos fríos

---

temperatura se estima en 70°C. los productos salientes se secan en cámaras de horno de aire caliente para posteriormente enfriarlos en cámara de frío

tamaño, en diámetro y tipo de envoltura.

entre 2°C a 4°C hasta que sean despachados y distribuidos.

---

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

La meta tanto en la planificación como en el control es alcanzar el 100% de efectividad en los procesos, por ello se recomienda el uso el siguiente indicador:

$$\text{Control procesos} = \frac{\text{\# controles efectuados}}{\text{Total procesos productivos}} = \%$$

La información procede de los registros tomados de la matriz de las fases de producción, con ello se puede verificar cuantos procesos de efectuaron conforme a lo dispuesto y que porcentaje de cumplimiento de estos aporta al mejoramiento de la producción.

### ***5.7.2. Automatización de los procesos (uso de tecnología avanzada)***

La innovación tecnológica permite desarrollar procesos y actividades que aportan al control de gastos, minimizando la ejecución de tareas manuales que conllevan el empleo de tiempos prolongados en la producción.

Las líneas de producción automatizadas son sinónimo de éxito, no solo porque se garantiza procedimientos de embalaje seguros, además aporta a la reducción de costos de producción manteniendo un oportuno control sobre la calidad de los embutidos. Cumplir con esta proyección implica mantener:

Maquinaria apropiada, se debe considerar dos aspectos básicos al utilizar la maquinaria adecuada en el procesamiento de la materia prima (carne) en primer lugar la maquinaria debe ser de calidad, esto evitará que ocurran imprevistos como daños que provoquen la paralización de la producción; y, un segundo aspecto es que los equipos técnicos se mantengan dentro del flujo de trabajo sin sobrecargar su capacidad.

Mantenimiento oportuno de los equipos, mantener oportunos controles y revisiones para minimizar los riesgos de daños en la maquinaria es una forma de invertir, la maquinaria funcional permite procesos de producción en tiempos oportunos.

Contar con un sistema automatizado de producción ayudará a la reducción de pérdidas de los recursos, brindando consistencia en la productividad lo que se traduce en una producción confiable y de alta calidad, provocando un incremento en la tasa de comercialización y venta, debido a que el procesamiento de los productos se encuentra respaldado con sistemas de alta tecnología, esto aporta a:

La reducción de costos, a través del uso de materiales e insumos en cantidades establecidas para cada producto, evitando el despilfarro de estos.

Producción de alta calidad, los sistemas automatizados garantizan la seguridad alimentaria, lo que se traduce en el aumento de la productividad y la permanencia del producto en el mercado.

Los procesos automatizados en la empresa aportarán al monitoreo y análisis de las operaciones en tiempo real.

La meta fijada para el procesamiento y mejoramiento de la calidad de los embutidos en el área de producción sería del 70%, debido a que algunos de los productos requieren de una elaboración manual, en todo caso el nivel de eficiencia en la producción puede medirse a través del uso del siguiente indicador:

$$\text{Procesos automatizados} = \frac{\# \text{ de Producto automatizados}}{\text{Total producción}} = \quad \%$$

El indicador mostrará el porcentaje de la producción que se elabora mediante sistemas automatizados, dando a conocer el aprovechamiento de los recursos y que productos dentro de la línea de embutidos requieren ser incorporados a este proceso para mejorar las condiciones de producción.

### ***5.7.3. Búsqueda de proveedores externos***

Mantener contacto con varios proveedores permite tener un eficiente control sobre los suministros y materiales que la empresa requiere para su proceso productivo, lo aconsejable es no depender de un solo proveedor, esto evita la paralización de la producción en determinado momento. En este sentido resulta importante contar con un plan de gestión de proveedores que considere lo siguiente:

- Identificar las necesidades del área de producción; realizar un análisis de los requerimientos que el área de producción necesita para elaborar los embutidos. Conjuntamente a ello se debe tener en cuenta que las materias primas e insumos deben cumplir con ciertos requerimientos sanitarios para lograr una producción de calidad, por lo que los proveedores deben estar conscientes de cumplir con los reglamentos exigidos para el procesamiento de los productos.
- Criterios de selección de proveedores; enlistar los que la empresa requiere y lo que espera alcanzar de los proveedores, este aspecto ayudará a marcar diferencias entre proveedores propiciando una elección objetiva en la cual destaque la calidad de las materias primas e insumos.

- Flexibilidad; en este punto es importante conocer el grado de adaptación a las necesidades cambiantes del mercado y de lo que la empresa requiere.
- Entrega, esta deberá efectuarse en los tiempos establecidos, en caso de retraso los proveedores deberán informar el inconveniente para accionar oportunamente, de tal manera que no se pierda la fiabilidad del contrato.
- Costos; analizar si los costos se encuentran dentro del presupuesto de la empresa, asegurarse de que la diferencia de costos no afecte la calidad de la materia prima e insumos, en relación con el pago se debe analizar si las condiciones de pago se encuentran dentro de los lineamientos del área financiero-contable de la empresa.

De ahí que la relación entre proveedores y la empresa estará sustentada por el cumplimiento eficiente de las partes. Esta estrategia aporta a cubrir las necesidades de estandarizar las métricas que ayudan a desarrollar la adquisición de materiales e insumos de manera segura.

En este punto no se plantean metas ni indicadores debido a que la empresa debe analizar hasta qué punto es factible depender de proveedores externos para adquirir la materia prima, ya que cuentan con criaderos propios, en todo caso se deja planteada la estrategia y los aspectos de mayor relevancia si decidieran en algún momento acoger esta alternativa.

### **5.8.Consideraciones generales de control en los procesos de producción**

Los procesos de producción deben alinearse al control de varios aspectos en los que la empresa presenta debilidades, por lo que se sugiere el uso de matrices que reflejen un adecuado registro y reporte de los diferentes recursos:

Aspectos económicos en relación con los costos de producción, es necesario controlar el uso de la materia prima, en especial en aquellas operaciones en las que los procesos son prolongados.

**Tabla 27**  
*Hoja de registro materia prima*

<b>HOJA DE REGISTRO Y REPORTE</b>					
<b>Materia Prima</b>					
<b>Fecha:</b>		<b>Hora de ingreso planta:</b>			
<b>Tipo:</b>					
<b>Cantidad</b>	<b>Peso</b>	<b>Estado de la Materia Prima</b>			<b>Elementos extraños</b>
		<b>Control Organoléptico</b>		<b>Si</b>	
		<b>Vista</b>	<b>Olfato</b>	<b>No</b>	
		Normal	Normal		<b>Temperatura</b>
		Regular	Regular		
		Malo	Malo		
<b>Observaciones</b>					

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

La hoja de registro y reporte de materia prima tiene por finalidad controlar la cantidad de cárnicos que ingresan a la planta de producción para la elaboración de los diferentes tipos de embutidos, así como el estado en que la materia prima llega a la planta de producción por lo que se deberá utilizar un control minucioso en el cual se describe el estado de los cárnicos tanto visualmente como en olores y si la materia prima presenta otros elementos, siendo importante además el control de la temperatura de las carnes, en la parte de las observaciones se especificará en detalle las novedades encontradas si así fuere el caso. El registro permitirá llevar un control sobre la materia prima, evitando que los procesos productivos se desarrollen con desfases que perjudiquen la calidad de los productos. El oportuno registro de la materia prima deberá estar sujeto a una monitorización constante por lo que se recomienda el empleo de indicadores con los cuales se pueda conocer en qué porcentaje se ha dado cumplimiento sobre el control de la materia prima. La meta trazada dentro del área de producción es llegar al 100% en este control de la materia prima.

$$\text{Control MP} = \frac{\# \text{ kilos procesados}}{\text{Total materia prima ingresada}} = \%$$

El indicador da indicios de las cantidades ingresadas a la planta de procesamiento, esto permitirá tener conocimiento de las cantidades reales que se emplean en la elaboración de los embutidos, para evitar el desperdicio y, sobre todo, trabajar con materias primas frescas que aporten a la calidad de la producción.

Aspectos de producción, es necesario el empleo de buenas prácticas productivas y sistemas de inventarios automatizados que proporcionen información oportuna acerca de la materia prima, mano de obra e insumos necesarios para la producción, para lo cual se propone el siguiente registro:

**Tabla 28**

*Hoja de registro aspectos de producción*

<b>HOJA DE REGISTRO Y REPORTE</b>						
<b>Aspectos de Producción</b>						
Fecha fabricación:						
Responsable:						
Tipo embutido:						
<b>Cant</b>	<b>Unid</b>	<b>Costo MP</b>	<b>\$</b>	<b>Costo MO</b>	<b>\$</b>	<b>Costo Ind.</b>
<b>Prod.</b>	<b>Medida</b>					
		Carne cerda		Personal Operat.		Envases
		Carne res				Fundas
		Tripas sintéticas.				Otros
		Condimentos				
		Preservantes				
		<b>Total:</b>				

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo & Ángel Ulloa.

El registro de los costos de producción aporta a la determinación del precio de venta y del margen de ganancia que la empresa pretende alcanzar, por lo que es importante llevar un control minucioso de todos aquellos elementos que intervienen dentro de la elaboración de embutidos, para obtener un costo real en el proceso de fabricación.

En este aspecto es importante conocer las proporciones empleadas de cada una de las materias primas, además de conocer el costo real de la mano de obra y el uso de insumos indirectos necesarios para la presentación de los embutidos, en este aspecto es conveniente que el área de producción se fije una meta del 100% en la identificación de los costos de fabricación, por ello se sugiere el siguiente indicador:

$$\text{Costos P} = \frac{\# \text{ unidades producidas}}{\text{Total costo producción por tipo}} = \%$$

El empleo de este indicador permitirá tener conocimiento del costo generado en la producción de cada embutido, lo que contribuirá a realizar ajustes en caso de que los costos tengan desfases en su presupuesto, a la vez tomar decisiones de le conviene a la empresa colocar el producto en el mercado.

Aspectos humanos, es esencial mantener un equipo humano satisfecho con las tareas asignadas, sin que la monotonía sea el resultado de procesos repetitivos. Es importante que los procesos se desarrollen con amplio conocimiento por parte del equipo humano del área operativa, este proceso implica el manejo de herramientas, equipos y maquinaria para la producción, la meta fijada en este aspecto debe cubrir el 90%, esto debido a que no todo el personal puede encontrar una satisfacción total con las tareas asignadas.

$$\text{Rotación TH} = \frac{\# \text{ empleados con permanencia mayor a un año}}{\text{Total empleados en planta}} = \%$$

El indicador dará a conocer el porcentaje de empleados que se mantiene laborando dentro de una temporalidad superior al año, esto será un referente de las condiciones laborales que la empresa otorga a sus colaboradores y a partir de ello se podrán adoptar las medidas necesarias para mejorar el clima laboral.

Aspectos de gestión, se debe dar gran importancia a los procesos de gestión ejecutados en cada una de las actividades encargadas al personal operativo, quienes deben asegurar eficiencia productiva, por lo que deben implementar un control y seguimiento constante. En tal virtud la meta planteada por la empresa para lograr una eficiente gestión debe ser al 100%. Para ello se sugiere el empleo del siguiente indicador:

$$\text{Eficacia} = \frac{\# \text{ productos solicitados en el mercado}}{\text{Total producción}} = \%$$

Parte de la gestión de la empresa es mantener una producción apropiada a las exigencias del mercado, con el uso de este indicador se podrá conocer en qué porcentaje los productos han logrado tener la aceptación de los clientes, lo que implica realizar procesos adecuados en la elaboración de los embutidos para alcanzar el aumento de los beneficios, un oportuno control de costos y la calidad permanente.

## **5.9.Frecuencia en las observaciones**

Para alcanzar procesos eficientes es necesario efectuar controles constantes, los cuales deben ser registrados para una posterior evaluación sobre aquellas actividades que se encuentran ocasionando inconvenientes, para ello se propone:

- 1) Inspecciones trimestrales asegurar un ambiente sano mediante un adecuado tratamiento de la infraestructura, asegurando el buen estado de pisos, paredes, cubiertas, instalaciones eléctricas, desagües especialmente en el área de producción. La maquinaria y equipos empleados para los procesos de producción deben tener el mantenimiento preventivo adecuado para evitar la interrupción de la producción.
- 2) Capacitación oportuna del personal operativo, se debe aplicar programas de capacitación al personal encargado de los procesos productivos, debido a que las técnicas de procesamiento cada vez presentan controles y avances de calidad de los productos, siendo este un referente de presentación en el mercado y de fidelización de los consumidores.
- 3) Control de trazabilidad, este es un punto clave para determinar la aceptación entre los productos ofertados, por lo que se deberá llevar un registro y control oportuno de los mismos.
- 4) Análisis permanentes de elementos complementarios, realizar de forma frecuente el análisis del agua, para evitar la contaminación de la materia prima, asegurando procesos confiables y seguros.
- 5) Efectuar controles microbiológicos de manera permanente garantizará que la producción cumpla con las normas de BPM, además de colocar una producción de alta calidad, siendo para ello necesario llevar un registro sobre los controles realizados para evidenciar los cambios ocurridos y accionar apropiadamente.

## **5.10. Registro sobre la producción y ventas**

Se debe alcanzar un equilibrio entre la producción y la demanda de los productos, con la finalidad de optimizar los recursos, por lo que es importante contar con registros de ventas de cada uno de los embutidos, para que su procesamiento se



## CONCLUSIONES

- Se realizó un análisis acerca de la incidencia que los procesos productivos alcanzaron en la microempresa Embutidora FUNORSAL de la Corporación Gruppo Salinas del Cantón Guaranda, habiéndose determinado la necesidad de disminuir los errores en el procesamiento de los productos para alcanzar una gestión apropiada disminuyendo costos, incremento del rendimiento a través de la cadena de valor de ventas.
- Otra conclusión a la que se llegó, es que la empresa Funorsal requiere automatizar los procesos de producción, mediante la innovación de tecnología, esto será de aporte para el área de producción debido que los costos de producción no mantienen un control adecuado y los tiempos de procesamiento son extensos, lo que impide un desarrollo eficiente del área.
- Se llegó a la conclusión de que la empresa debe buscar otros proveedores externos para adquirir materias primas y otros insumos necesarios en el procesamiento y comercialización de embutidos, para evitar inconveniente que pueden llevar a una paralización de actividades.
- El diagnóstico sobre la realidad de la empresa en el área de producción determinó la inexistencia de registros en relación con el uso de la materia prima, producción y stock en bodega, por lo que se desconoce que porcentajes de los recursos se encuentran canalizados apropiadamente en el proceso de producción.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda desarrollar la propuesta de mejoramiento a los procesos de producción, mediante el uso de estrategias orientadas al incremento de la capacidad productiva y otros elementos claves como: volumen de producción, estimación en venta y stock de la materia prima e insumos.
- Es conveniente considerar dentro de la propuesta el uso de líneas de producción automatizadas, con las cuales se mantenga un control adecuado sobre la calidad y los estándares exigidos para la línea de producción de embutidos.
- En la propuesta se recomienda el diseñar un plan de gestión de proveedores, en el cual se identifique las necesidades del área de producción juntamente con los requerimientos que debe cumplir la materia prima e insumos, esta estrategia aporta a cubrir las necesidades de estandarizar las métricas que ayudan a desarrollar la adquisición de materiales e insumos de manera segura.
- Se recomienda el empleo de matrices y registros en los diferentes procesos de producción, para conocer con certeza el uso de los correspondientes recursos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Alban, G. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*, 4(3), 163-173, doi:10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173.
- Anaya-Tejero, J. (2019). *Logística integrada. La gestión operativa de la empresa. 4a ed.* Bogotá: ALFAOMEGA ESIC.  
file:///C:/Users/Isaias%20Tualombo/Downloads/6709-Texto%20del%20art%C3%ADculo-28285-1-10-20230706.pdf
- Ayman Bahjat, A. (2019). *An Integrated Model of Job Involvement, Job Satisfaction and Organizational Commitment: A Structural Analysis in Jordan's Banking Sector.*  
<https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=1927862>
- Beltran, A. (27 de Octubre de 2020). *CONtextogadero*. CONtextogadero:  
<https://www.contextogadero.com/ganaderia-sostenible/conoce-cuales-son-los-factores-que-influyen-en-la-produccion-de-leche>
- Briseño, M., & Montoya, M. (2024). Impacto de la capacitación para mejorar la producción de los empleados. *Revista Universidad Tecnológica de San Juan de Río*, 3(4), 85-94, ID: 9012b573492295d1.
- Buffa, E. S. (2023). *Introducción a la organización de la producción.*  
[http://www.prothius.com/docencia/L\\_CN-LC-13-2010-web.pdf](http://www.prothius.com/docencia/L_CN-LC-13-2010-web.pdf)
- Carvajal, L. (2021). *El método deductivo de investigación.* <https://www.lizardo-carvajal.com/el-metodo-deductivo-de-investigacion/>
- Chapman, S. (2018). *Planificación y control de la producción, 4a ed.* México: Pearson Educación.
- Chopra, S. (2019). *Administración de la cadena de suministro. Estrategia, planeación y operación.* Mexico, 4a ed.: PEARSON EDUCACIÓN.

- Coello, A. (2020). *Gestion de los procesos*. Gestion de los procesos: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://webs.ucm.es/centros/cont/descargas/documento10142.pdf
- Coll, M. (4 de Marzo de 2015). *Ventajas de la gestión por procesos*. Ventajas de la gestión por procesos: <https://nae.global/es/ventajas-de-la-gestion-por-procesos/>
- Colmenares, L. ,, Colmenares, K., & Yosman, V. (2016). Control de materiales como herramienta de gestión y costos en empresas productivas. *Revista Sapienza Organizacional*, 3(5), 55-78, <https://www.redalyc.org/journal/5530/553057362004/html/>.
- Delgado, M. (05 de Julio de 2023). *¿Qué son la seguridad e higiene alimentaria?* México: Altimax. <file:///C:/Users/Isaias%20Tualombo/Downloads/editum,+res3.pdf>
- Díaz, A. B. (2023). *Administración del Producto*. <https://catalogobiblioteca.puce.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=215926>
- Dominguez, R. (2023). *Recursos Naturales, medio ambiente, y sostenibilidad*. Recursos Naturales, medio ambiente, y sostenibilidad: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/e43ad745-6b7d-48e4-a016-b753fdd3b659/content
- EAE Bussines Eschool. (1 de Septiembre de 2023). *Retos en supply chain*. Retos en supply chain: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/metodos-de-produccion-industrial-modalidades-ventajas-y-desventajas/>
- Economipedia.com. (2024). *Producción: Qué es, tipos y ejemplos*. <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>
- Edenred. (9 de Septiembre de 2019). *Gestion por procesos*. Gestion por procesos: <https://www.edenred.es/blog/gestion-por-procesos/>

- Egas, W. (2021). *Universidad politecnica salesiana*. Universidad politecnica salesiana: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/21488/1/UPS-GT003546.pdf
- Faena, L. (19 de Noviembre de 2021). *Trafimar*. Trafimar: <https://www.trafimar.com.mx/blog/modelo-scor-que-es-y-como-aplicarlo-en-la-cadena-de-suministro>
- Fernández, M., Benítez, M., & Castillo, G. (2021). Programa de capacitación a productores para la introducción de tecnologías agropecuarias. *Mendive, Revista de Educación*, 19(4), 195-208, [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-76962021000401155](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-76962021000401155).
- Figueroa Tillería, E. (8 de Abril de 2024). *scribd*. scribd: <https://es.scribd.com/document/732192400/Edgardo-Figueroa-Control-semana-2>
- García, J. (2018). *El método analítico*. <https://es.scribd.com/document/371894467/El-Metodo-Analitico>
- Goldratt, E. M. (2019). *La Meta: Un proceso de mejora continua*. <https://www.amazon.com/-/es/Eliyahu-M-Goldratt/dp/847978718X>
- Gomes, B. (2020). *A survey of social wasps*. [https://www.researchgate.net/publication/341130728\\_Gomes\\_et\\_al\\_2020](https://www.researchgate.net/publication/341130728_Gomes_et_al_2020)
- Gómez, J. D. (12 de Febrero de 2022). *La produccion y la empresa*. La produccion y la empresa: <https://www.coursesidekick.com/arts-humanities/3386329>
- González, E. X. (2020). *Las microempresas como entes*. Las microempresas como entes: <file:///C:/Users/Isaias%20Tualombo/Downloads/Dialnet-LasMicroempresasComoEntesGeneradoresDeEmpleoEnElEc-8534718.pdf>
- Groover-Pearson. (2019). *Fundamentos de manufactura moderna: materiales, procesos y sistemas*. Mexico: Pearson Educación.

- Hayes, A. (27 de Junio de 2024). *Investopedia*. Investopedia: <https://www.investopedia.com/terms/i/inventory-management.asp>
- Iglesias, L. (2018). *Salinas de Guaranda (Ecuador) y su modelo*. [https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/78/1/TMAG\\_EPYG\\_2018\\_CIGG.pdf](https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/78/1/TMAG_EPYG_2018_CIGG.pdf)
- INEN. (Enero de 2012). *NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 9:2012*. NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 9:2012: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/[https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Documento\\_BL%20NTE%20INEN%209%20Leche%20cruda%20Requisitos.pdf](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Documento_BL%20NTE%20INEN%209%20Leche%20cruda%20Requisitos.pdf)
- Inyo, N., Miguel Galván, M., & León, L. (2022). Gestión de la Calidad, Aportaciones al Cliente y Complejidad Operativa en Operaciones de Servicio Basados en Conocimiento. *Revista de Ciencias y Gestión de Servicios*, 32.
- ISO. (2020). *Sistemas de gestión de la calidad*. <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed-5:v1:es>
- ISO 9001. (2019). *ISO9001calidad*. ISO9001calidad: <https://iso9001calidad.com/elementos-de-un-proceso-30.html>
- Izar, J., & González, J. (2021). La hoja de resgistro de datos. *Revista Universidad Potosina*, 1(3), 98-117, [https://www.researchgate.net/publication/303876796\\_CAPITULO\\_III\\_31\\_INTRODUCCION](https://www.researchgate.net/publication/303876796_CAPITULO_III_31_INTRODUCCION).
- Jimenez, F. (2021a). *La gerencia y los sistemas de produccion*. La gerencia y los sistemas de produccion: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/file:///C:/Users/fernando/Desktop/Dialnet-LaGerenciaYLosSistemasDeProduccion-5678836.pdf
- Jimenez, F. (2021b). *La Gerencia y los sistemas de produccion*. La Gerencia y los sistemas de produccion: chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/fernando/D  
esktop/Dialnet-LaGerenciaYLosSistemasDeProduccion-5678836.pdf

Jones, D., & Womack, J. (2019). *Cómo utilizar el pensamiento Lean para eliminar los despilfarros y crear valor en la empresa. 3a ed.* España: Grupo Planeta Spain.

Laboratorios de Servicios Técnicos y Tecnológica Ambiental, LABCESTTA S.A. (2020). *Estudio de impacto ambiental de la fabrica de embutidos la Iberica Cia. Ltda.* Riobamba: LABCESTTA S.A.

Lamb, C. (Enero de 2006a). *Fundamentos de marketing.*  
<https://books.google.com.ec/books?id=-3uMjmd6tYC&rview=1&lr=>

Lamb, C. (17 de Mayo de 2015). *Planeacion Prospectiva Estrategica.* Planeacion Prospectiva Estrategica: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://www.sagres.org.br/artigos/pleneacion.pdf>

Lanuez, M. (2014a). *Metodología de la Investigación Educativa.* La Habana: IPLAC.

Lanuez, M. (2014b). *Metodología de la Investigación Educativa.* IPLAC.

Laoyan, S. (2024). *Qué es el principio de Pareto o la regla 80/20.*  
<https://asana.com/es/resources/pareto-principle-80-20-rule>

Mallery, P. G. (2003). *SPSS for Windows step by step: A simple guide and reference. 11.0 update (4ª Ed.).* Boston: Allyn & Bacon.

Mena, S. (23 de Marzo de 2023). *DSpace Universidad indoamerica.* DSpace Universidad indoamerica: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/5208/1/Mena%20Segovia%20Sonia%20Janeth.pdf>

Mena. Sonia. (2023). *LA GESTIÓN DE FUNORSAL EN EL DESARROLLO ECONÓMICO* Y.

<https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/5208/1/Mena%20Segovia%20Sonia%20Janeth.pdf>

Mena-Segovia, S. (2023). *La gestión de Funorsal en el desarrollo económico y social de Salinas de Guranda. (Tesis de Post grado, Universidad Tecnológica Indoamérica)*. La gestión de Funorsal en el desarrollo económico y social de Salinas de Guranda. (Tesis de Post grado, Universidad Tecnológica Indoamérica): <https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/5208/1/Mena%20Segovia%20Sonia%20Janeth.pdf>

Ministerial ONU. (15 de Marzo de 2013). *Organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura*. Organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://faolex.fao.org/docs/pdf/ecu139957.pdf>

Montgomery, D. C. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. [https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o\\_y\\_an%C3%A1lisis\\_de\\_experimentos\\_Douglas\\_C\\_Montgomery](https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery)

Ortiz - Cofre, A. (2019). *La experiencia Saleciana en Salinas de Guaranda*. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/13647/6/UPS-QT11247.pdf>

Oviedo, C. (2019). Aproximación al uso del coeficiente alfa de Cronbach. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, 34(4), 213-222, [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-74502005000400009#:~:text=E1%20coeficiente%20alfa%20fue%20descripto,correlacionados%20\(3%2C17\)](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74502005000400009#:~:text=E1%20coeficiente%20alfa%20fue%20descripto,correlacionados%20(3%2C17)).

Paagman, T., & Alonso, S. (2014). *QUÉ IMPLICACIONES*. <https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/74/TFG000210.pdf?sequence=1>

Paz Roberto . (2019). *Administracion de las operaciones*. Administracion de las operaciones: chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1606/1/01\_sistema\_de\_produccion.pdf

Pepper Bergholz , S. (1 de MAYO de 2011). *Medwave*. Medwave: <https://www.medwave.cl/2001-2011/5032.html>

Pillai, A. (2019). *Improving Information Technology Infrastructure Library Service Delivery Using an Integrated Lean Six Sigma Framework: A Case Study in a Software Application Support Scenario*. <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=1192326>

Porter, M. (2021a). *Definiendo las piezas clave de la eficiencia operativa*. <https://vasscompany.com/es/insights/blogs-articles/definiendo-las-piezas-clave-de-la-eficiencia-operativa/>

Porter, M. (2021b). *Definiendo las piezas clave de la eficiencia operativa*. Definiendo las piezas clave de la eficiencia operativa: <https://vasscompany.com/es/insights/blogs-articles/definiendo-las-piezas-clave-de-la-eficiencia-operativa/>

Quiroa, M. (2024). *Proceso Productivo*. Perú: Universidad Continental.

Registro Oficial . (12 de Agosto de 2021). *Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. Ministerio de Agricultura y Ganaderia: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2021-08/1Resoluci%C3%B3n-0134-%E2%80%93-Reglamento-para-la-vigilancia-y-control-de-la-inocuidad-de-la-leche-cruda\_compressed\_compressed\_compressed.pdf

Registro Oficial. (19 de Noviembre de 2014). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Instituto Nacional de Estadística y Censos: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Sitios/LIBRO%20buen%20vivir/files/assets/downloads/page0026.pdf

Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE) INEN 076 . (9 de Abril de 2013). *Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN*. Servicio Ecuatoriano de

- Normalizacion INEN: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/reglamentos/RTE-076-1R.pdf
- Ruiz, M. (2018). *Recursos ucol*. Recursos ucol: [https://recursos.ucol.mx/tesis/glosario\\_terminos\\_investigacion.php?letter=M#:~:text=M%C3%89TODO%20DE%20ENFOQUE%20DE%20SISTEMA%3A&text=Est%C3%A1%20dirigido%20a%20modelar%20el,otro%20osu%20din%C3%A1mica%2C%20su%20movimiento](https://recursos.ucol.mx/tesis/glosario_terminos_investigacion.php?letter=M#:~:text=M%C3%89TODO%20DE%20ENFOQUE%20DE%20SISTEMA%3A&text=Est%C3%A1%20dirigido%20a%20modelar%20el,otro%20osu%20din%C3%A1mica%2C%20su%20movimiento).
- Serrano, L. (2018). *Una revisión de los modelos de mejoramiento de procesos con enfoque en el rediseño*. <https://www.redalyc.org/pdf/212/21226279002.pdf>
- Sicma21. (16 de Noviembre de 2021). *Soluciones Integrales para la Industria*. Soluciones Integrales para la Industria: <https://www.sicma21.com/que-es-la-eficiencia-de-la-produccion/>
- Suárez, E. (2024). *Método inductivo y deductivo*. <https://expertouniversitario.es/metodo-inductivo-y-deductivo/>
- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. (2018). *Reglamento a la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria*. <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/REGLAMENTO%20LO%20EPS%20ACTUALIZADO%20JUNIO%202018.pdf/8eedd7a3-3a96-4c52-949e-893315556b4a>
- Tavizón-Salazar, A. (2022). *Innovacion Adaptabilidad*. <https://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0062630.pdf>
- Tejeda, A. S. (2021). *Mejoras de Lean Manufacturing en los sistemas productivos*. <https://www.redalyc.org/pdf/870/87019757005.pdf>
- Ujaen.es. (2022). *Procesos*. [https://www.ujaen.es/servicios/archivo/sites/servicio\\_archivo/files/uploads/Calidad/Criterio5.pdf](https://www.ujaen.es/servicios/archivo/sites/servicio_archivo/files/uploads/Calidad/Criterio5.pdf)

Vela, R. (5 de Mayo de 2023). *Linkedin*. *Linkedin*:  
<https://www.linkedin.com/pulse/maximizing-efficiency-through-lean-manufacturing-jit-production>

William J Stevenson. (2021). *Gestión de Operaciones*. Arizona: McGraw Hill.

Yanez, M. e. (2019). IMPORTANCIA DE LOS RECURSOS HUMANOS EN LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEL ECUADOR. *Revista Científica de la Universidad de Cienfuegos*, 10(2), 89-93, <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v10n2/2218-3620-rus-10-02-89.pdf>

# ANEXOS





**Anexo 2 Presupuesto**

<b>NO</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	Impresiones	500	\$ 0,05	\$ 25
2	Anillado	4	\$ 1	\$ 4
3	CD	1	\$ 2	\$ 2
4	Papelería y útiles	3	\$ 1,50	\$ 4,50
5	Memoria externa 32GB	1	\$ 20	\$ 20
6	Copias	50	\$ 0,05	\$ 2,50
7	Laptop	1	\$ 450	\$ 450
8	Arriendo	70	\$ 5	\$ 350
9	Pasajes	12	\$ 6	\$ 72
10	Refrigerios	16	\$ 2.00	\$ 32
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 998</b>

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo, Ángel Ulloa

### Anexo 3 Formato de la Encuesta



## UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

### Carrera de Administración de Empresas

#### ENCUESTA DIRIGIDA AL PERSONAL DE LA MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACIÓN GRUPPO SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA PROVINCIA BOLÍVAR.

**Objetivo:** Obtener información necesaria para el trabajo de integración curricular que se realiza en la microempresa Embutidora FUNORSAL que nos permita saber cómo se encuentra los procesos y su incidencia en la producción.

**Cada pregunta se valorará en una escala de Likert de 1 a 5, donde:**

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Dimensiones	Ítem	1	2	3	4	5
<b>Variable Producción</b>						
Producción	Los procesos de producción actuales permiten un incremento constante en la producción anual.					
	El tiempo promedio de producción se ha reducido con las prácticas implementadas en la microempresa.					
	Los niveles de producción cumplen con las metas establecidas por la administración de FUNORSAL.					

	La empresa logra mantener una calidad consistente en el producto final gracias a sus procesos actuales.					
	La eficiencia en la producción ha aumentado significativamente en el último año.					
	El índice de productos defectuosos ha disminuido en relación con los años anteriores.					
<b>Variable Procesos</b>						
Estandarización de Procesos	Los procesos de producción están claramente definidos y documentados para cada producto.					
	La estandarización de procesos contribuye a una mayor calidad y uniformidad en los productos.					
	La empresa realiza revisiones periódicas para mejorar la estandarización de los procesos.					
Mantenimiento de Equipos y Maquinaria	El mantenimiento de los equipos se realiza con la frecuencia necesaria para evitar interrupciones en la producción.					
	Las máquinas y equipos funcionan eficientemente durante el proceso de producción.					
	La frecuencia del mantenimiento ha contribuido a reducir el número de fallos en el equipo.					
Control de Calidad y Registro de Procesos	Se llevan registros de cada etapa del proceso de producción para asegurar la calidad final del producto.					
	Las inspecciones de calidad se realizan regularmente y con el rigor necesario para cumplir los estándares.					
	La microempresa cuenta con un sistema adecuado para documentar y corregir problemas de calidad detectados.					
Capacitación del Personal	El personal recibe capacitación regular para mejorar sus habilidades en el área de producción.					
	La capacitación recibida está directamente relacionada con los procesos productivos que realiza la empresa.					
	La capacitación ha tenido un impacto positivo en la eficiencia del personal y en la reducción de errores.					



**Anexo 5 Ficha de observación**

**Ficha de observación:** Procesos y su Incidencia en la Producción de la embutidora Funorsal

**Director:** Ing. Vinicio Ramírez López

**Autores:** Isaías Tualombo, Ángel Ulloa

**Ubicación:** Corporación Gruppo Salinas “Microempresa Embutidora FUNORSAL”

**Fecha:** 17 de julio del 2024

**Hora (Inicio/ Final):** De 8am a 4pm de la tarde

**Nº ITEMS**

<b>Indicador</b>	<b>Siempre</b>	<b>Casi siempre</b>	<b>En ocasiones</b>	<b>Nunca</b>
Procedimientos Estandarizados		X		
Capacitación del personal		X		
Desempeño del Personal		X		
El personal tiene una buena formación y experiencia en la producción de embutidos y sus derivados	X			
El personal muestra una	X			

actitud positiva y trabaja de manera eficiente				
Condiciones de mantenimiento de las máquinas y equipos Funcionamiento de las máquinas y equipos	<b>X</b>			
Equipamiento correctamente utilizado		<b>X</b>		
Eficiencia y funcionamiento de las máquinas y equipos	<b>X</b>			
Manejo y almacenamiento		<b>X</b>		
Impacto ambiental de las operaciones		<b>X</b>		

**Nota:** elaborado por Isaías Tualombo, Ángel Ulloa

**Observaciones:**

---

## **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN**

Mediante la ficha de observación realizada podemos tener una perspectiva de manera en cómo perciben en la microempresa los empleados, directivos, en especial la relación y la representación que tienen para la elaboración del producto en la embutidora. Esta ficha permitirá documentar de manera estructurada los procesos observados, las incidencias y su impacto en la producción de la embutidora FUNORSAL, así como analizar y proponer mejoras para optimizar los procesos, en función de obtener acogida en el mercado local e internacional.

## Anexo 6 Entrevista para el Gerente

### UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIALE INFORMÁTICA

#### Carrera de Administración de Empresas

**Objetivo:** Obtener información necesaria para el trabajo de integración curricular que se realiza en la microempresa Embutidora FUNORSAL que nos permita saber cómo se encuentra los procesos y su incidencia en la producción.

#### ENTREVISTA AL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACIÓN GRUPPO SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA PROVINCIA BOLÍVAR.

<b>Entrevistado:</b> Ing. Vinicio Ramírez López
<b>Cargo:</b> Director Ejecutivo
<b>Entrevistador:</b> Isaías Tualombo, Ángel Ulloa
1. ¿Considera que la embutidora Funorsal maneja un sistema de gestión por procesos en la producción en la empresa FUNORSAL?
2. ¿Qué actualizaciones se han realizado en los procesos de producción?
3. ¿La embutidora FUNORSAL cuenta con estadísticas que indiquen el porcentaje de cumplimiento de los procesos?
4. ¿Qué estrategias se han implementado para optimizar los recursos de producción?
5. ¿Qué inconvenientes ha experimentado la embutidora Funorsal cuando ha existido variaciones en la producción?
6. ¿Qué innovaciones recientes se han introducido en los procesos de producción?
7. ¿Disponen de un plan de capacitación para el personal de la empresa y cuáles son los temas más comunes?
8. ¿Ustedes cuentan con un plan de mantenimiento para los equipos y maquinarias utilizada en la planta de embutidos Funorsal? ¿Si es así cada cuanto lo realizan?
9. ¿Utiliza la asociación algún sistema de producción?
10. ¿Cuáles son los procesos que usted considera que necesitan un mejoramiento dentro de la embutidora FUNORSAL? Y cuál sería el impacto en la producción.

11. ¿Cree usted que realizar un control de los procesos aplicados contribuirá al mejoramiento de la empresa FUNORSAL?
12. ¿Las nuevas prácticas o cambios en los procesos son evaluados adecuadamente antes de su implementación?

**Anexo 7 Fotografías del interior de la planta de la Embutidora FUNORSAL**



**Anexo 8 Fotografías del interior de la Planta**



**Anexo 9 Fotografía entrevista al director**



**Anexo 10 Fotografía de las encuestas realizadas**



Anexo 11 Carta de aceptación  
Carta de aceptación de la organización “EMBUTIDORA FUNORSAL”



Acuerdo ministerial: 143, 27-04-1995  
Correo: funorsal@salinero.com

Salinas, Abril 16 del 2024

Ingeniera:  
Gina Alarcón  
**DIRECTORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN  
DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS UEB**  
Presente

De mi consideración:

**Referencia: Aceptación para realización de Proyecto de Tesis de Grado**

Reciba un cordial y afectuoso saludo a nombre de quienes hacemos la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas, FUNORSAL, al mismo tiempo por medio de la presente me permito informarle que el Proyecto de Tesis de Grado de ANGEL DAVID ULLOA TRUJILLO y ISAIAS DANIEL TUALOMBO ROCHINA, estudiantes de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Estatal de Bolívar, ha sido aceptada para la realización en nuestra Fundación.

Particular que remito para el proceso pertinente.

Atentamente

  
Vintencio Ramírez López  
**DIRECTOR EJECUTIVO  
FUNORSAL**



## Anexo 12 Certificado del Plagio

*Guaranda, 06 de 12 del 2024*

### CERTIFICADO

A petición de la/las parte/s interesada/s:

Que, los estudiantes/s: **Ulloa Trujillo Angel David y Tualombo Rochina Isaias Daniel** presentaron su Trabajo de Integración Curricular titulado: **“PROCESOS DE PRODUCCION Y SU INCIDENCIA EN LA MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORACION GRUPPO SALINAS DEL CANTON GUARANDA PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2024”**. para el respectivo análisis TURNITIN, el mismo que refleja un 9% de plagio que se considera pertinente dentro de los parámetros establecidos en el reglamento de la Unidad de Integración Curricular de la Universidad.

Es todo cuanto puedo informar para los fines pertinentes.

Atentamente



ING. Eddy Alvarado  
DIRECTOR

Anexo 13 Certificado de Nivel de Plagio del Turnitin



**Isaías Daniel / Ángel David Tualombo Rochina / Ull...**  
**PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA**  
**MICROEMPRESA EMBUTIDORA FUNORSAL DE LA CORPORAC...**

Universidad Estatal de Bolívar

**Detalles del documento**

Identificador de la entrega  
trn:oid::3117:413073563

140 Páginas

Fecha de entrega  
5 dic 2024, 5:41 p.m. GMT-5

24,950 Palabras

Fecha de descarga  
6 dic 2024, 7:30 a.m. GMT-5

151,006 Caracteres

Nombre de archivo  
TESIS EMBUTIDOS FUNORSAL 2024 FINAL.pdf

Tamaño de archivo  
2.1 MB



## 9% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

### Filtrado desde el informe

- Coincidencias menores (menos de 20 palabras)

### Exclusiones

- N.º de coincidencias excluidas

### Fuentes principales

- 2% Fuentes de Internet
- 0% Publicaciones
- 9% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

### Marcas de integridad

#### N.º de alerta de integridad para revisión

- Texto oculto**  
6 caracteres sospechosos en N.º de página  
El texto es alterado para mezclarse con el fondo blanco del documento.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

*Ing Eddy Alvarado*  
*07031299 E.L*