

# INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL – COMESTIBLES EL GAVÁN



ARLIN DAYANA LOZANO FORERO

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS  
FACULTAD DE NEGOCIOS INTERNACIONALES  
VILLAVICENCIO

2017

# INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL – COMESTIBLES EL GRAVÁN

ARLIN DAYANA LOZANO FORERO

Informe final de práctica presentado como requisito para optar el título de Profesional en  
Negocios Internacionales

Asesor

Mg. MARTHA XIMENA SILVA MANRIQUE  
Magister en Educación.

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS  
NEGOCIOS INTERNACIONALES  
VILLAVICENCIO

2017

**Autoridades Académicas**

**P. JUAN UBALDO LÓPEZ SALAMANCA, O.P.**

Rector General

**P. MAURICIO ANTONIO CORTÉS GALLEGO, O. P.**

Vicerrector Académico General

**P. JOSÉ ARTURO RESTREPO RESTREPO, O.P.**

Rector Sede Villavicencio

**P. FERNANDO CAJICA GAMBOA, O.P.**

Vicerrector Académico Sede Villavicencio

**Adm. JULIETH ANDREA SIERRA TOBÓN**

Secretaria de División Sede Villavicencio

**Doc. JAVIER HUMBERTO TRILLOS CELIS**

Decano de la Facultad de Negocios Internacionales

**Nota de Aceptación**

---

---

---

---

---

**JAVIER HUMBERTO TRILLOS CELIS**

Decano de la Facultad de Negocios Internacionales

---

**MARTHA XIMENA SILVA MANRIQUE**

Director Trabajo de Grado

---

**EDISON ORLANDO GARZÓN CESPEDES**

Jurado

**Villavicencio, Abril 25 de 2017**

## Contenido

|                                                              | Pág. |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Resumen.....                                                 | 9    |
| Introducción. ....                                           | 10   |
| Justificación. ....                                          | 11   |
| 1. Objetivos.....                                            | 12   |
| 1.1. Objetivo General .....                                  | 12   |
| 1.2. Objetivos específicos.....                              | 12   |
| 2. Comestibles el Gaván .....                                | 13   |
| 2.1. Presentación. ....                                      | 13   |
| 2.2. Misión.....                                             | 13   |
| 2.3. Visión .....                                            | 14   |
| 2.4. Políticas de calidad.....                               | 14   |
| 2.5. Presentaciones del Producto.....                        | 14   |
| 2.5.1. Presentación de 80 gramos.....                        | 14   |
| 2.5.2. Presentación de 50 gramos – 10 gramos.....            | 15   |
| 3. Desarrollo de la Práctica.....                            | 16   |
| 3.1. Cargo a ejercer. ....                                   | 16   |
| 3.2. Jefe Inmediato .....                                    | 16   |
| 3.3. Funciones del practicante. ....                         | 16   |
| 3.4. Actividades realizadas.....                             | 17   |
| 3.4.1. Supervisión en producción.....                        | 18   |
| 3.4.2. Asistencia Administrativa.....                        | 20   |
| 3.4.3. Asesoría a la empresa de la mano con Comexentro. .... | 21   |
| 3.4.4. Acompañamiento encuentro con ProColombia. ....        | 23   |
| 3.5. Otras actividades .....                                 | 23   |
| Conclusiones.....                                            | 24   |
| Referencias bibliográficas.....                              | 25   |

**Listado de Ilustraciones.**

Pág.

*Ilustración 1 Presentaciones de Pan de Arroz. .... 15*

*Ilustración 2 Capacitación Buenas prácticas de Manufactura ..... 19*

**Listado de tablas.**

Pág.

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <i>Tabla 1 GTH Formato Control y Calidad .....</i> | <i>18</i> |
|----------------------------------------------------|-----------|

**Listado de fotografías.**

Pág.

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Fotografía 1 Supervisión Calidad en Producción.....</i>                          | <i>19</i> |
| <i>Fotografía 2 Supervisión Calidad en Producción.....</i>                          | <i>20</i> |
| <i>Fotografía 3 Asistencia Administrativa.....</i>                                  | <i>21</i> |
| <i>Fotografía 4 Senadora Maritza Martínez y Rector Universidad Santo Tomás.....</i> | <i>22</i> |
| <i>Fotografía 5 7 Conferencia DENOMINACION SIC .....</i>                            | <i>23</i> |

## **Resumen.**

La universidad Santo Tomás como institución que promueve el desarrollo integral de sus estudiantes, para que de esta manera sean capaces de responder íntegra y éticamente a las necesidades de la comunidad, genera a través del área de proyección social distintas estrategias que ayuden a crear impacto positivo en su área de influencia, esto, haciendo uso del conocimiento que se construye en las aulas de clase.

Es por ello que Comexentro el Centro de Asesoría y Consultoría para los Negocios Internacionales ha llevado a cabo una serie de actividades y estrategias de administración, logística, mercadeo y relaciones internacionales a todo aquel interesado en iniciar el proceso de internacionalización y sumergirse en el comercio internacional; y con ello prestar un servicio de guía y acompañamiento al músculo empresarial de la región, generando desarrollo en diferentes sectores productivos.

Bajo esta premisa la empresa Comestibles el Gaván de origen Colombiano dedicada a la fabricación de pan de arroz, producto típico y emblemático de la gastronomía llanera; la cual lleva en el mercado 23 años contribuyendo al mejoramiento, la innovación y el perfeccionamiento de los procesos de producción para el reconocimiento del sector a nivel nacional y en un futuro a nivel internacional, se suscribe a los beneficios brindados por el centro de Asesoría y empieza su camino hacia la exportación.

La practicante Arlin Dayana Lozano Forero, inicia su labor como asesora junior de negocios a partir del 27 de Abril de 2015 en la empresa Comestible el Gaván con la responsabilidad de guiar a la compañía en su proceso de exportación, cumpliendo las funciones de supervisión de calidad en los procesos de producción y prestando asistencia administrativa.

**Palabras clave:** Asesoría, Comexentro, Comestibles el Gaván, musculo empresarial, exportación.

## **Introducción.**

El auge del comercio internacional y procesos como la globalización son actualmente algunos de los principales focos de desarrollo económico y social de las naciones, la necesidad de generar industrias y empresas fuertes y competitivas es inminente a la hora de hacer frente y liderar el ingreso a los mercados extranjeros, poniendo a Colombia en una posición llena de posibilidades y adversidades en el panorama de los negocios internacionales.

Con el objetivo de aportar al fortalecimiento del músculo empresarial de la Orinoquia, la Universidad Santo Tomás sede Villavicencio por medio de su consultorio de asesoría para los negocios internacionales; Comexentro, ejecuta por medio de la academia, estrategias y alianzas que beneficien y aporten al fortalecimiento de la industria, y con ello poder aprovechar las oportunidades de negocios que se les presenten en el ámbito del comercio internacional.

Por lo tanto, este informe rinde cuentas de las labores realizadas por Arlin Dayana Lozano Forero en su papel como asesor junior de negocios de la mano con Comexentro en la empresa Comestibles el Gaván, así como también de la aplicación del conocimiento adquirido durante su formación profesional en la facultad de negocios internacionales durante el transcurso de la práctica profesional.

### **Justificación.**

La Universidad Santo Tomás dentro de su razón de ser, cuenta con una Unidad de Proyección Social, la cual fortalece el impacto de la universidad en los territorios locales, regionales y nacional a partir del vínculo de las líneas de acción de la proyección social con los programas curriculares de pregrado y posgrado para la formulación, gestión, apoyo de proyectos y acciones interdisciplinarias, interinstitucionales con el sector público y privado. Las facultades y unidades académicas de la USTA trabajan para mantener vínculos con la sociedad, a través de los programas de participación de Egresados, relaciones Interinstitucionales, Emprendimiento, Educación Continuada, Desarrollo Comunitario y Asesorías/Consultorías. (Universidad Santo Tomás, 2016).

De esta forma, la razón de ser del practicante de la facultad de negocios internacionales en Comexentro no se limita solo a una mera puesta en práctica el conocimiento construido a lo largo de la formación profesional, sino que también soporta la razón de ser de la institución. Es debido a lo mencionado anteriormente que el papel del pasante en Comexentro responde a los lineamientos institucionales de la Universidad Santo Tomas y, a la vez, permite al futuro profesional desarrollar sus habilidades mientras ejecuta sus conocimientos en favor de la comunidad.

## **1. Objetivos**

### **1.1. Objetivo General**

Aplicar como practicante en Comexentro los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación profesional en Negocios Internacionales y sus énfasis de Logística Internacional, Mercadeo Internacional y Relaciones Internacionales a la dinámica empresarial de la región, apoyando su gestión en el camino a la internacionalización

### **1.2. Objetivos específicos**

- Visibilizar Comexentro entre los empresarios de la región y las entidades nacionales e internacionales dedicadas a potencializar el comercio exterior.
- Introducir la empresa en la que la estudiante realizó las prácticas empresariales de la mano con Comexentro, implementando sus conocimientos como profesional en Negocios Internacionales.
- Describir el funcionamiento de las actividades desarrolladas dentro de la empresa como guía y acompañamiento en el proceso de exportación.

## **2. Comestibles el Gaván**

### **2.1. Presentación.**

En 1994 nace Comestibles El Gaván, un pequeño emprendimiento en cabeza de Germán Gordillo cuya principal actividad era la fabricación de pan de arroz, producto típico y emblemático de la gastronomía llanera. Con mucha dedicación, su gerente comenzó el proceso de formalización y mejora continua, estableciendo una misión y visión claras que le permitieron tomar el camino correcto hacia el crecimiento y éxito de la empresa. Entre 2005 y 2008 la empresa se consolidó en el mercado local y comenzó su carrera hacia el mejoramiento de procesos con el fin de exportar.

En 2011 comienza la certificación en calidad y junto con el compromiso de sus empleados logra convertirse en la empresa más importante en la fabricación y comercialización del Pan de Arroz. Hoy en día el proceso es más industrializado, sin embargo se mantiene la receta y los sabores tradicionales del producto.

Comestibles El Gaván ha logrado posicionar y dar a conocer el Pan de Arroz, no solo a nivel local, sino también en varios supermercados del país. Así mismo continúa mejorando, innovando y perfeccionando sus procesos para ofrecer un producto siempre de la mejor calidad y lograr aumentar la cobertura del mercado que posee actualmente

### **2.2. Misión**

Somos una empresa especializada en deleitar a nuestros clientes por medio del sabor y la crocancia de nuestros productos, para esto contamos con una serie de recursos técnicos y tecnológicos que engranados y operados por un equipo humano calificado garantizan la calidad de los que ofrecemos, buscando generar una experiencia de satisfacción. (Comestibles El Gaván, 2016)

### **2.3. Visión**

Al 2020 ser reconocidos como líderes a nivel nacional en la producción y comercialización del pan de arroz en sus diferentes presentaciones que junto con otros productos alimenticios incursionan y se posicionara también en el mercado internacional bajo la constante filosofía empresarial de siempre mejorando, innovando y deleitando a nuestros clientes por el sabor y la crocancia de nuestros producto. (Comestibles El Gaván, 2016)

### **2.4. Políticas de calidad.**

Comestibles EL GAVAN, se compromete a elaborar y comercializar alimentos típicos de la región Llanera con los más altos estándares de calidad, satisfaciendo los requerimientos expresados por nuestros clientes. De igual forma se compromete a fortalecer las competencias de su talento humano, asegurar el desempeño adecuado de sus equipos, a ejecutar estrategias que permitan el crecimiento comercial y económico de la empresa, en el marco de un mejoramiento continuo. (Comestibles El Gaván, 2016)

### **2.5. Presentaciones del Producto.**

Como productores y comercializadores de Pan de arroz, la empresa con el pasar del tiempo ha desarrollado diferentes presentaciones para la satisfacción de diferentes sectores demandantes en el mercado. De este modo posee numerosos clientes posicionando así a Comestibles el Gaván como una de las empresas más conocidas en la región y a nivel nacional.

#### **2.5.1. Presentación de 80 gramos.**

Empacado en bolsa Polipropileno bioentano transparente, con tiempo de conservación de 6 meses y un embalaje de 24 Unidades.

### 2.5.2. Presentación de 50 gramos – 10 gramos.

Empacado en bolsa Polipropileno mate- metalizado transparente, con un tiempo de conservación de 8 meses y un embalaje de 24 unidades.

*Ilustración 1 Presentaciones de Pan de Arroz.*



*Fuente: Comestibles el Gaván (Comestibles El Gaván, 2016)*

### **3. Desarrollo de la Práctica.**

Comestibles El Gaván en su proceso de Internacionalización ha llevado a cabo pasos importantes para lograr su meta final, hace parte de la Asociación de Pan de arroz, en la cual Germán Gordillo, Gerente General y a la vez presidente de la asociación, cuenta con un encadenamiento productivo integrado por la Universidad Santo Tomás como guía, el SENA, el ICA y Arolac.

Es por ello que por medio de Comexentro, centro de consultorías y asesorías para los negocios internacionales cumpliendo su fin principal de participar activamente en el fortalecimiento de la realidad empresarial del Meta aportando conocimiento en temas de comercio y negocios internacionales a los empresarios de la región, designa un practicante quien se encarga de aportar conocimiento en temas de calidad y administrativos y de esta forma ayudar aún más a seguir el proceso para que el objetivo de internacionalización de la empresa sea una realidad.

#### **3.1. Cargo a ejercer.**

Supervisor de procesos de calidad en la producción.

Asistente administrativo.

#### **3.2. Jefe Inmediato**

Jenny Elisabeth Moreno Rodríguez

Email: [ventas@elgavan.com](mailto:ventas@elgavan.com)

Nº celular: 3115051203

Dirección: Cra. 9 N. 15B-34 Barrio Villa Johana. Villavicencio/Meta

#### **3.3. Funciones del practicante.**

Como practicante de negocios y en alianza con la Oficina Comexentro de la Universidad Santo Tomás es necesario poseer diferentes conocimientos tanto logísticos como

administrativos y de esta forma contribuir al desarrollo de la empresa Comestibles el Gaván en su camino hacia la exportación.

Es por esto que las funciones realizadas en la empresa fueron encaminadas a perfeccionar los procesos de calidad realizados en producción, punto sumamente importante para adquirir los permisos y certificados requeridos internacionalmente para la exportación.

Las labores de asesorías y consultorías por parte de Comexentro se llevan a cabo de la mano con actores de naturaleza pública, privada y mixta. Es por esto que se debe mantener constante comunicación entre el consultorio y la empresa asesorada y es el practicante con sus conocimientos quien realiza las tareas, cambios y mejoras en pro de la compañía para que con ello se logren los objetivos de internacionalización a los que se quieren llegar, aprovechando las ventajas las alianzas estratégicas que tiene el centro de asesorías.

Comexentro en su labor investigativa y de desarrollo de mercados, con ayuda del practicante desarrolla temas de impacto en negocios internacionales enfocados en el desarrollo y cumplimiento de requisitos exigidos por los mercados extranjeros, es por esto que se busca el camino más adecuado para llegar el mercado Estadounidense y Mexicano, los cuales son los destinos principales de Comestibles El Gaván para exportación.

Así mismo al ser Comestibles el Gaván una MIPYME se encontró factible el uso de los conocimientos de la practicante para la realización de funciones administrativas y de esta manera mejorar los procesos internos de la compañía y con ello el desarrollo interno de la compañía facilitando los procesos en la misma.

### **3.4. Actividades realizadas.**

Como supervisor de procesos de calidad en la producción y Asistente administrativos la practicante debió realizar diferentes actividades dentro de la empresa.

### 3.4.1. Supervisión en producción.

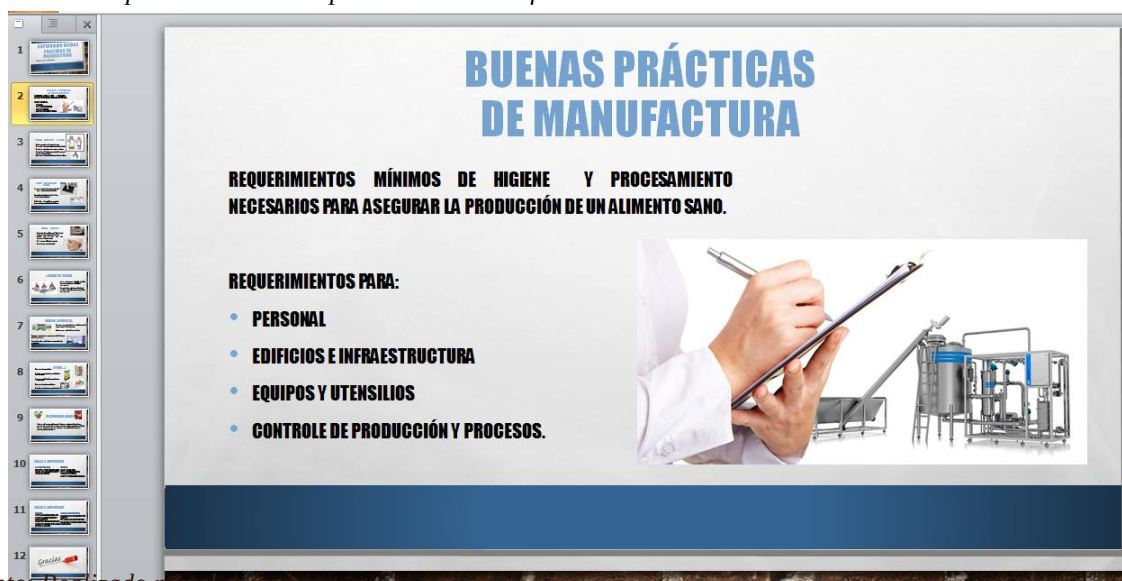
Todos los días la practicante debía pasar por cada área la fábrica, revisando tanto los uniformes como la limpieza de todas las herramientas y maquinaria, realizando anotaciones de mejora y limpieza. Y como complemento a su labor debía realizar capacitaciones programadas de Buenas Prácticas de Manufactura para la actualización de este conocimiento en los empleados de la empresa.

Tabla 1 GTH Formato Control y Calidad

|  |                    | PROCESO DE GESTIÓN DE TALENTO HUMANO<br>FORMATO CONTROL Y CALIFICACIÓN DE PERSONAL<br>Cód. FR.013-GTH Fecha vigencia: 04/05/2015 V: 01 Pág. 1 de 1 |           |               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-------|
| NOMBRE OPERARIO:                                                                  |                    |                                                                                                                                                    |           |               |       |
| FECHA                                                                             | ASPECTO EVALUATIVO | CUMPLE                                                                                                                                             | NO CUMPLE | OBSERVACIONES | FIRMA |
|                                                                                   | PORTE UNIFORME     |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | HORA DE LLEGADA    |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | MANTENIMIENTO ÁREA |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | PORTE UNIFORME     |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | HORA DE LLEGADA    |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | MANTENIMIENTO ÁREA |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | PORTE UNIFORME     |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | HORA DE LLEGADA    |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | MANTENIMIENTO ÁREA |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | PORTE UNIFORME     |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | HORA DE LLEGADA    |                                                                                                                                                    |           |               |       |
|                                                                                   | MANTENIMIENTO ÁREA |                                                                                                                                                    |           |               |       |

Fuente: Gestión Talento Humano (Comestibles el Gaván 2015)

*Ilustración 2 Capacitación Buenas prácticas de Manufactura*



*Fuente: Realizado por el autor.*

*Fotografía 1 Supervisión Calidad en Producción*



*Fuente: Tomada por el autor*

*Fotografía 2 Supervisión Calidad en Producción*



*Fuente: Tomada por el autor*

#### **3.4.2. Asistencia Administrativa.**

Cada día finalizando la revisión por cada área específica de la fábrica, la practicante realizaba actividades administrativas entre ellas, realización de nómina cada quince días, organización de archivos y formatos llevando registro y actualización constante, y también el manejo del programa Ágil, el cual se usa para llevar el inventario de productos que se producen y se distribuyen en diferentes puntos de la ciudad y del país.

*Fotografía 3 Asistencia Administrativa*



*Fuente: Tomada por el autor*

### **3.4.3. Asesoría a la empresa de la mano con Comexentro.**

Continuando con el proceso de acompañamiento de Denominación de Origen que se adelanta junto a la asociación ASPAMET se avanza con la búsqueda de otros medios para continuar con el proceso de estudios organolépticos ya que la Universidad de los llanos no brindo respuesta efectiva a la solicitud por tal motivo se contacta con la Sra. Liliana García, jefe de prensa de la senadora Maritza Martínez quien hace de puente entre el Consultorio y CorpoIca para adelantar las investigaciones necesarias sobre el suelo y el análisis de las características que hacen del pan de arroz un producto merecedor de Denominación.

En conjunto con el Aula de Propiedad Intelectual de la Superintendencia de Industria y Comercio y la Asociación de Pan de arroz del Meta, Comexentro, se encargó de la organización del evento “Aspectos básicos de las denominaciones de origen y marca colectiva” en el cual se discutieron temáticas pertinentes para los productos merecedores de la denominación de origen en la región, siendo el foco principal el producto bandera del proceso el *Pan de arroz*.

Se contó con la participación de la doctora María José Lamus Becerra, directora de Signos Marcarios de la Superintendencia de Industria y comercio, la honorable senadora de la Republica, Maritza Martínez, así como de diversos actores de los sectores empresarial, académico, institucional y estudiantil del departamento del Meta.

*Fotografía 4 Senadora Maritza Martínez y Rector Universidad Santo Tomás*



*Fuente: Tomada por los asesores.*

*Fotografía 5 7 Conferencia DENOMINACION SIC*



*Fuente: Tomada por los asesores.*

#### **3.4.4. Acompañamiento encuentro con ProColombia.**

Como estrategia para el desarrollo del objetivo exportador, el Señor Germán Gordillo, Gerente General de la empresa, solicita una cita en la ciudad de Bogotá en las oficinas de ProColombia para la solicitud de asesoramiento en diseño de empaque, listado de requisitos para la solicitud de Certificación FDA y recomendación para el apropiamiento en marca en la presentación de Pan de arroz integral el cual se estaba trabajando bajo la figura de maquila.

#### **3.5. Otras actividades**

Dentro de las labores internas de Comexentro, el practicante debe desarrollar actividades de promoción y visibilidad del consultorio a la sociedad, empresarios y alumnos, apoyando logísticamente los eventos a realizar por la facultad de Negocios Internacionales. Además de las sinergias que se desarrollan con dependencias de la universidad como Investigación; semilleros, grupos y jóvenes investigadores. Es por esto que la practicante colaboró logísticamente en varios eventos en donde se fortalecieron y promocionaron los lazos que Comexentro quiere tener con los empresarios de la región.

### **Conclusiones.**

Comestibles El Gaván es reconocida en la Región del Meta como una empresa emprendedora iniciando su proceso de internacionalización; sin duda alguna se convierte en la empresa idónea para llevar a la práctica los conocimientos y habilidades aprendidas a lo largo de la carrera universitaria, en temas de asesoría en organización empresarial para su fase de exportación. El buen desempeño y cumplimiento de objetivos logrados en la empresa con ayuda del consultorio es un gran reflejo de las grandes capacidades, el compromiso y pro-actividad que demostró la practicante en el desarrollo de sus actividades fueron un gran aporte al objetivo de continuar con el camino de exportación para Comestible El Gaván y hacer de Comexentro una muy buena opción en su materia.

Sin duda alguna, el Centro de Asesoría y Consultoría para los Negocios Internacionales es la estrategia correcta para generar un gran aporte al desarrollo social y económico de la región. A través del consultorio la universidad logra el objetivo de impulsar profesionales al mundo laboral, más capacitados, experimentados y con una gran noción de la realidad empresarial y el potencial del departamento del Meta. Además Comexentro responde adecuadamente a las necesidades del sector empresarial llanero y sobre todo se plantean soluciones a los distintos problemas que impiden un desarrollo pleno de los empresarios de la región.

Es así como el estudiante consigue dimensionar lo que es el mundo laboral, y sus diferentes implicaciones, Comexentro, le permite al estudiante identificar cuáles son sus fortalezas laborales y cuales sus debilidades. A la vez, realizar la práctica profesional le da la conciencia de lo que puede llegar a ser su futuro laboral y cual, o cuales son los campos en los que puede llegar a enfocarse en su vida profesional.

### Referencias bibliográficas

Universidad Santo Tomás. (2016). *Información general*. Obtenido de Unidad de Proyección Social: <http://proyeccion-social.usta.edu.co/index.php/quienes-somos/informacion-general>

Universidad Santo Tomás, Estatuto orgánico (2016). Obtenido de [usta.edu.co/](http://www.usta.edu.co/images/documentos/documentos-institucionales/estatutos/estatuto-organico.pdf): <http://www.usta.edu.co/images/documentos/documentos-institucionales/estatutos/estatuto-organico.pdf>

*Comestibles El Gaván*. (s.f.). Plataforma estrategica. Recuperado el 05 de Abril de 2017, Obtenido de: <http://www.elgavan.com/>

Llano 7 Días, (24 de abril de 2014). Rosquitas de pan de arroz se irán al exterior. Casa editorial el Tiempo. Obtenido de: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13878738>.