

Práctica empresarial en el área de producción de GANADERIA MANZANARES S.A.S.

Brenda Mireya Gutiérrez Céspedes

Trabajo de grado para optar el título de Ingeniero Industrial

Director

Juan Carlos Cadena Sarmiento

Mgtr. En Gestión de Organizaciones

Universidad Santo Tomás, Bucaramanga

División de Ingenierías y Arquitectura

Facultad de Ingeniería Industrial

2019

Tabla de contenido

Introducción.....	9
1. Justificación.....	11
2. Objetivos.....	12
2.1. Objetivo general.....	12
2.2. Objetivos específicos	12
3. Marco referencial.....	13
3.1. Indicadores de producción	13
3.2. Evaluación de rendimiento del personal	13
3.3. Control de procesos.....	14
4. Perfil de la empresa	15
4.1. Reseña histórica	15
4.2. Infraestructura	17
4.3. Organigrama	18
4.3.1. Organigrama general de Ganadería Manzanares S.A.	18
4.3.2. Organigrama área de producción y operaciones GANADERÍA MANZANARES S.A.S....	19
4.4. Misión	19
4.5. Visión.....	20
4.6. Políticas de calidad y servicio.....	20

5.	Actividades realizadas	21
5.1.	Recopilación de datos	21
5.1.1.	Pesaje de la producción	21
5.1.2.	Distribución de la programación	21
5.1.3.	Toma de datos productivos	21
5.2.	Elaboración de informes	22
5.3.	Control de consumo de insumos	25
5.4.	Inspección tolerancia cero planta de beneficio de caprinos	26
5.5.	Elaboración guías de salida de caprinos	27
6.	Aportes y recomendaciones.....	28
7.	Conclusiones.....	29
	Bibliografía.....	30

Lista de figuras

Figura 1- Organigrama GANADERÍA MANZANARES S.A.S.....	18
Figura 2- Organigrama área de producción y operaciones GANADERÍA MANZANARES S.A.S	19
Figura 3- Formato de recopilación de datos	22
Figura 4- Informe producción diaria.....	23
Figura 5- Informe de producción diaria	24
Figura 6- Informe insumos mensuales.....	25
Figura 7- Formato monitoreo punto crítico de control GANADERIA MANZANARES S.A.S .	26
Figura 8- Guía de transporte GANADERIA MANZANARES S.A.S	27

Glosario

- **Canales:** Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado. La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa). [1]
- **Desposte:** Proceso mediante el cual se retira la carne del hueso después de haber realizado su maduración y así concluir la distribución al consumidor. [1]
- **Posta:** De cada parte del animal se obtienen diferentes cortes, cada uno de los cuales es aprovechado para diferentes preparaciones, según sus atributos, a este se le es conocido como posta. [2]
- **Porcionado:** En las carnicerías, y en la industria cárnica en general, los cortes de carne son las diferentes porciones que se obtienen tras el despiece de un animal destinado al consumo humano. [3]
- **Merma:** Es la acción y efecto de mermar, en el caso de las mermas durante el proceso de porcionado, estas se dan por la deshidratación del corte durante la manipulación y reproceso de los mismos. [1]
- **PCC:** Punto crítico de control (PCC), es la fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. [4]
- **Rendering:** planta en la cual se realizan actividades de reproceso obtenidas por el

proceso de beneficio, desposte y porcionado, tales como, procesamiento de sangre, cuernos, pezuñas y demás. [5]

Resumen

En el presente informe se podrán evidenciar las actividades asignadas durante las prácticas empresariales, las cuales, tuvieron un periodo de tiempo de 6 meses, esto con el fin, de ser usada como opción de grado para obtener el título de Ingeniero Industrial de la Universidad Santo Tomás de Bucaramanga. La práctica se llevó a cabo en la empresa GANADERIA MANZANARES S.A.S durante un periodo de 4 meses y los otros dos meses restantes culminaron en la empresa FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A, empresas encargadas del beneficio bovino y porcino en Frigorífico Vijagual S.A y caprino en ganadería manzanares S.A.S, al igual que, el procesamiento y distribución de carne cerdo -en el caso de Frigorífico Vijagual S.A y de res en las dos compañías, cada una de estas actividades se llevan a cabo en las plantas de beneficio y producción , incluyendo áreas externas tales como, corrales y rendering y la PTAR (planta de tratamiento de aguas residuales).

Abstract

In the present report the activities assigned during the business practices can be evidenced, which had a period of time of 6 months, this in order to be used as an option of degree to obtain the title of Industrial Engineer of Santo Tomas university of Bucaramanga. The practice was carried out in the company GANADERIA MANZANARES S.A.S during a period of 4 months and the remaining two months culminated in the company FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A, both companies in charge of the bovine and porcine in Frigorífico Vijagual SA and goat in Ganadería Manzanares S.A.S, as well as, the processing and distribution of pork meat - in the case of frigorífico Vijagual S.A and beef in the two companies, each of these activities are carried out in the production and slaughter plant, including external areas such as, corrals and rendering and the WWTP (wastewater treatment plant).

Introducción

A continuación se darán a conocer las diversas actividades y experiencia laboral y profesional obtenida en la empresa Ganadería Manzanares S.A.S, en la cual, se realizó la práctica empresarial, siendo como objetivo principal el área de producción.

La ganadería en Colombia ha presentado diversos avances en las últimas décadas, sin embargo, pese a la obtención de logros significativos en el aspecto sanitario, transferencia tecnológica y modernización de los procesos de sacrificio, el ritmo de transformación del sector no es suficiente frente al escenario actual de globalización, siendo necesario agilizar dicho proceso de modernización de la ganadería colombiana [6]. Según el reporte de la revista el frente, Santander es uno de los departamentos líderes en temas ganaderos en el país: el 6,26% de la población bovina está ubicada allí, lo que lo convierte en el quinto con mayor cantidad de cabezas de ganado. De estas, casi el 44% de la población se encuentra en los municipios Bolívar, Cimitarra, Puerto Parra, Rionegro y Sabana de Torres. Bucaramanga por su parte presenta grandes oportunidades en el sector ganadero, es por esto que, fue uno de los lugares elegidos por el MSD Salud Animal para realizar una actividad educativa en temas de reproducción bovina, esto con el fin de generar conocimientos con respecto al tema de la reproducción y demostrar que las nuevas tecnologías y la innovación humana podrían aumentar la población bovina en Colombia. [7]

Ganadería Manzanares S.A.S, Frigorífico Vijagual S.A y Frigorífico Río Frío S.A.S son tres empresas santandereanas que trabajan en conjunto para el desarrollo ganadero en el departamento. Por mi parte, mi práctica empresarial se llevó a cabo en el área de producción de Ganadería Manzanares S.A.S durante 4 meses y 2 meses en Frigorífico Vijagual S.A, áreas en las cuales se realiza el proceso de porcionado de la producción diaria, con el fin, de cumplir con

la inocuidad y necesidades de los clientes, pues una vez culminado la producción en esta área , su distribución tiene como canal directo las diferentes sucursales y puntos de venta de los mismos, tales como, Carnes Manzanares, Jumbo, Éxito, Metro, Simbrah, entre otros.

1. Justificación

Las prácticas empresariales tienen como finalidad permitir que el estudiante emplee sus conocimientos adquiridos durante el periodo de formación académica en pro a la mejora y solución de problemas en las empresas, ya sea en el área de gestión humana, calidad, producción, seguridad y salud ocupacional, entre otras.

De igual forma, esta modalidad le permite al estudiante crecer de manera ética y profesional, lo que conlleva a que adquiera experiencia y pueda elegir o determinar en qué área desea especializarse. Además, es de vital importancia, ya que, el estudiante puede desarrollar sus habilidades de liderazgo, dedicación, creatividad y demás aspectos que buscan las compañías tanto a nivel nacional como internacional.

Por otra parte, las ventajas con las cuales cuenta la práctica empresarial, es que el estudiante puede relacionarse con el mundo laboral, haciendo que se relacione con personas que le expongan una mentalidad más ética-profesional y arriesgada, demostrando que la creación de empresas es el futuro para cualquiera persona que desea progresar y que este se convierta en una persona más independiente y segura de sí misma.

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Establecer indicadores de producción que permitan evaluar el rendimiento en el área de porcionado de GANADERÍA MANZANARES S.A.S

2.2. Objetivos específicos

- Realizar toma de datos que permitan evaluar el rendimiento de la producción en el área de porcionado de GANADERIA MANZANARES S.A.S
- Determinar el costo de caprino/beneficio al final de cada mes, teniendo en cuenta aspectos tales como, el consumo de energía, agua y horas hombre trabajadas
- Llevar a cabo el control de insumos utilizados mensualmente durante el proceso de producción de porcionado, considerando no solo los empaques de producto final, si no también, aquellos insumos que se dañan durante el proceso.

3. Marco referencial

3.1. Indicadores de producción

Un indicador es una expresión cualitativa o cuantitativa que permite observar y describir características, comportamientos o fenómenos de la realidad a través de la evolución de una variable o el establecimiento de una relación entre variables, la que comparada con periodos anteriores, productos similares o una meta o compromiso, permite evaluar el desempeño y su evolución en el tiempo. [8] Por el lado de los indicadores de producción, estos sirven para que los profesionales encargados de estas áreas estén informados de los procesos que se realizan en su departamento a cargo. De esta forma, si el departamento está teniendo retrasos o incumplimiento con la producción estos indicadores le permitirán evaluar al personal e identificar en que están fallando y optar por posibles mejoras, e incluso cambios en el departamento.

3.2. Evaluación de rendimiento del personal

Las evaluaciones se realizan con el fin de juzgar el valor o las cualidades o aptitudes con las que cuentan las personas que elaboran ciertas actividades, de igual forma, permite identificar si las cosas se están desarrollando de la mejor manera o si requiere un cambio con el fin de mejorar y avanzar.

La evaluación del rendimiento laboral puede entenderse en este ámbito como el conjunto de actitudes y comportamiento laboral de la persona en el desempeño de su cargo y cumplimiento de sus funciones. Esta evaluación del rendimiento constituye una fuente imprescindible de información que permite medir el éxito de la organización empresarial. [9]

Crear sistemas para evaluar el rendimiento es una tarea complicada, sin embargo, existen dos formas con las cuales se puede medir el rendimiento laboral, en primer lugar, está evaluar los

resultados, con este método se logra evidenciar como se está trabajando, que se está alcanzando con el método que se trabaja y lo que logra en empleador con su labor. Por otra parte, está la evaluación del desempeño de los trabajadores, en la cual, juega un papel muy importante el modo de actuar el trabajo, la actitud frente a nuevos retos y demás labores.

3.3. Control de procesos

El objetivo de todo proceso industrial es la obtención de un producto final, el cual, debe cumplir con ciertas características y especificaciones determinadas por los clientes o para atraer clientes, cumpliendo con los estándares de calidad que con el pasar de los años se ha vuelto más exigente. “Esta constancia en las propiedades del producto sólo será posible gracias a un control exhaustivo de las condiciones de operación, ya que tanto la alimentación al proceso como las condiciones del entorno son variables en el tiempo” [10]. Las principales características que se deben buscar en un sistema de control consisten principalmente en mantener un sistema estable, conseguir condiciones de trabajo rápido y continuo, trabajar bajo amplias condiciones operativas y finalmente manejar restricciones de equipo y procesos.

4. Perfil de la empresa

4.1. Reseña histórica

Ganadería manzanares, comenzó a forjarse hace más de 50 años, sus inicios se dieron con la comercialización de ganado, con el pasar del tiempo, se expande con otros negocios ganaderos como lo es el proceso de producción de ganado, obteniendo de esta manera productos terminados, listos para la comercialización.

En el año 1968 inicia con comercialización de carnes para Bogotá y Santander. Para 1978, se fortalece la ganadería con la compra de fincas para la cría, levante y ceba de ganado. En este momento se obtiene la finca de manzanares ubicada en Aguachica, Cesar, con más de 200 cabezas de ganado. Durante el año de 1982 ganadería Manzanares se especializó en ganado de registro, llegando a ser una de las ganaderías cebú más reconocidas de Colombia.

En 1984 fue pionera en avances tecnológicos como lo fue la transferencia de embriones y en el 2010 la compañía empezó a expandirse verticalmente y creó, junto a otros aliados Frigorífico Río Frío.

En 2013 la compañía toma la decisión de enfocarse 100% en la ganadería y decide realizar una inversión mayor a 7 mil millones de pesos en terrenos y adecuaciones, que actualmente conforman el parque industrial Río Frío. Un año después, la compañía decide construir Celfrío, el centro de acopio para la congelación, refrigeración y conservación de productos alimenticios, con más de 1.500 posiciones único en el departamento y con capacidad para procesar 20 toneladas de alimentos cada 10 horas, de igual forma, para este año se abre el primer punto de venta propio ubicado en El Prado, Bucaramanga.

En el año 2015 se construyen las dos plantas más modernas: una para desposte de Bovinos y

Bufalinos con capacidad de limpieza de 160 novillos turno, la segunda para beneficio de Ovinos y Caprinos con capacidad de 200 animales/día. En este mismo año se abre el segundo punto de venta propio ubicado en Cañaveral, Floridablanca.

En 2016 se adquiere participación en la planta de Beneficio Vijagual, y se logran 2 concesiones de Servialgusto ubicadas en Álvarez y Mediterrané. Para 2017 se obtiene certificación, por el Decreto 1500 de 2007, para poder operar como planta de desposte clase 1 tipo Exportación para Ovinos y Caprinos y se abre el tercer punto de venta ubicado en Las Villas, Bogotá. Para finales de este mismo año se inaugura la primera tienda de café bajo la marca Forestal y se realiza el cambio de imagen para los puntos de venta de Bucaramanga y Floridablanca el cual tuvo como objetivo incentivar en el cliente la compra de las diferentes proteínas (Carne de res, cerdo, búfalo, cordero, pollo y pescado) y complementarios (Chocolate, café, embutidos y procesados) ofertados en los puntos.

A inicios de 2018 logra certificarse con el HACCP, Análisis y puntos críticos de control (por sus siglas en inglés) para la planta de beneficio de Ovinos y Caprinos. Y se abre la segunda tienda de café Forestal ubicada en el Centro Comercial La Florida.

Hoy podemos decir que Ganadería Manzanares es una empresa con más de 50 años de trayectoria en el sector cárnico, siendo la única empresa en Santander que cuenta con una integración vertical del 100% de sus procesos de la cadena productiva. Realiza la trazabilidad de todo el proceso y da garantía del origen del ganado, pues se cuenta con más de 3.000 hectáreas (ha) de pasto y más de 8.500 cabezas de ganado propias. [11]

4.2. Infraestructura

GANADERÍA MANZANARES S.AS cuenta con las siguientes plantas distribuidas a nivel departamental [11]:

- Planta de Concentrados
- Planta de Desposte
- Planta de Beneficio Ovino.
- Planta de tratamiento de aguas residuales
- Planta de Frío.
- Planta de Café
- Planta de Chocolate (San Vicente de Chucurí)
- Fincas para cría
- Puntos de Venta y centros de distribución.

4.3. Organigrama

4.3.1. Organigrama general de Ganadería Manzanares S.A.

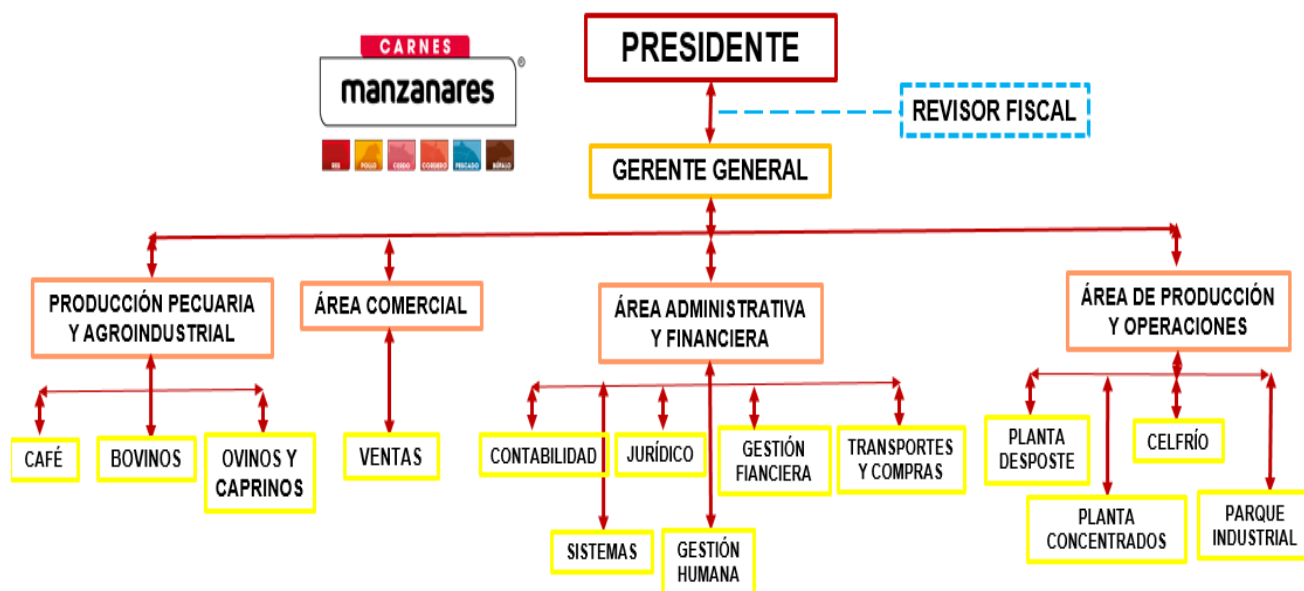


FIGURA 1- Organigrama GANADERÍA MANZANARES S.A.S

Fuente: [11]

4.3.2. Organigrama área de producción y operaciones GANADERÍA MANZANARES S.A.S

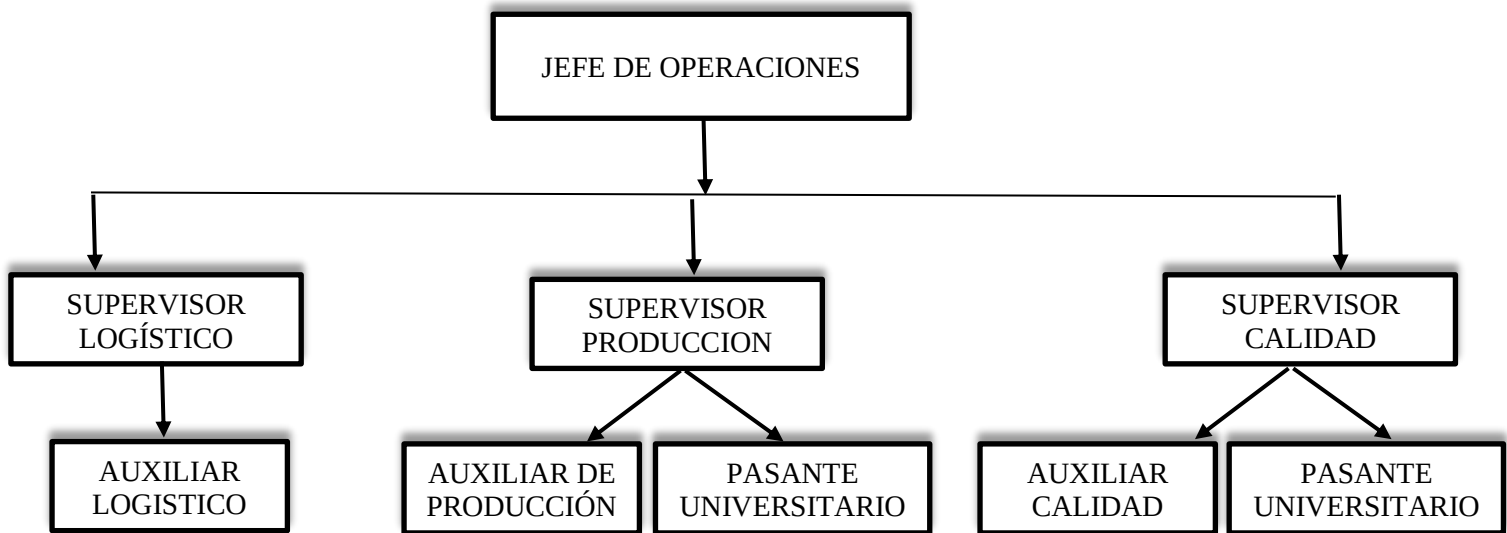


FIGURA 2- Organigrama área de producción y operaciones GANADERÍA MANZANARES S.A.S

4.4. Misión

Brindar productos cárnicos de alta calidad que se adapten a las necesidades y requerimientos del cliente, para esto contamos con una actitud innovadora soportada en los procesos de crianza de ganado bovino y bufalino y en el establecimiento de plataformas tecnológicas para el desposte, la distribución y comercialización de productos cárnicos y sus derivados, generando así la satisfacción de nuestros clientes , el crecimiento económico, social y cultural de nuestros asociados, capital humano y de la comunidad , a la vez que nos preocupamos por establecer procesos amigables con el medio ambiente. [11]

4.5. Visión

Para el año 2022 ser reconocida por calidad y el control de los procesos en sus productos, siendo la mejor opción para los consumidores a nivel nacional y llegando a incursionar en mercados internacionales. [11]

4.6. Políticas de calidad y servicio

Suministrar de manera rentable, alimentos cárnicos que satisfagan los requisitos y expectativas de nuestros clientes, en busca del mejoramiento empresarial con énfasis en competitividad personal, eficiente y comprometido [11]

5. Actividades realizadas

5.1. Recopilación de datos

5.1.1. Pesaje de la producción

En esta actividad se realiza el pesaje de los cortes en posta entregados por la empresa encargada del respectivo desposte en este caso FRIGORIFICO RIO FRIO S.A.S, con el fin de corroborar que el producto se encuentra pesado correctamente antes de iniciar el proceso de porcionado, pues, si se encuentra erróneo la merma será mucho más alta, generando pérdidas económicas a la empresa. **(Ver Figura 3).**

5.1.2. Distribución de la programación

Una vez teniendo los pesos iniciales, se procede a iniciar la producción del día, la cual se realiza por lotes y es dependiendo de los pedidos y la programación enviada por comercial, cada uno de los operarios tiene su labor establecida, sin embargo, en ciertas ocasiones el personal cambiaba de actividades, con el fin de que todos los operarios tuvieran la oportunidad de aprender cosas nuevas. **(Ver Figura 3).**

5.1.3. Toma de datos productivos

En esta actividad se determinan cuáles son los cortes que más generan merma, allí se calcula la cantidad de trimming y sebo, el objetivo de la toma de datos consiste en que, el área de costos y comercial puedan determinar si el proceso que se le está dando a la posta es el adecuado o si es preferible, darle otro tipo de proceso a la misma. **(Ver Figura 3).**

[illegible]

FIGURA 3- Formato de recopilación de datos

5.2. Elaboración de informes

En la elaboración de informes se suministran los datos recolectados durante el proceso de producción, además de esto, se determinan los indicadores de rendimiento, evaluando los kg hora/hombre y los kg día/ hombre, la meta diaria era 35 kg hora/hombre, cada día se iba alcanzando el objetivo, sin embargo, cuando no se lograba o quedaba muy por debajo de la meta diaria, el formato tenía un recuadro de observaciones en donde se especificaba el por qué no se producía lo suficiente, en la mayoría de los casos era por averías en la maquina selladora o por falta de internet lo que retrasaba el proceso de etiquetado. **(Ver Figura 4 y 5).**

FIGURA 4- Informe producción diaria

FIGURA 4- Informe producción diaria

PORCIONADO 18 DE SEPTIEMBRE								
Producto	Lote	Kg iniciales	Transformaciones	Kg producido	Corriente (kg)	Premium (kg)	Sebo (kg)	Empaque
BOLA BRAZO	MM 341	63,07	ASAR FINA	56,07	8,00	2,80	2,20	
LOMO BRAZO								
LOMO FINO								
PALETERO								
DESCARGUE	MM 340	63,60	GOULASH ASAR	67,32			1,68	
HUEVO DE SOLOMO	MM 340	30,04	GOULASH ASAR	86,43			2,71	0,84
VACIO								
BOLA PIERNA	HM 326	204,30	PREMIUM	171,37	17,50		7,10	4,50
	MM 341	34,77	ASAR FINA	81,47	7,70	4,10	1,50	
CADERA	MM 341	31,07	PTO DE VENTA	81,05	11,00		1,30	
COGOTE								
HERRADERO								
PUNTA ANCA								
CENTO DE PIERNA	MM 341	153,65	ASAR FINA	107,34	7,30	2,35	4,30	
			ASAR CORRIENTE	37,26				
MURILLO								
CHURRASCO DE RES								
MARTILLO								
CARNE PARA ASAR	MM 340	50,60	GOULASH ASAR	50,32			0,28	
CARNE PARA SUDAR	MM 340	63,00	LB PTO DE VENTA	68,13	1,10		1,14	0,43
CARNE PARA DESMECHAR	HM 333	73,73	LB PTO DE VENTA	76,70				0,30
MUESTRAS CALIDAD	MM 340		MUESTRAS	0,50				
COSTILLA DE RES								
INDUSTRIAL DE BOCA DE PE								
MOLIDA CORRIENTE								
TOTAL KG		1044,29		948,50	53,20	9,85	24,73	6,13
MERMA			1,89					

FIGURA 5- Informe de producción diaria

5.3. Control de consumo de insumos

El informe de consumo de insumos se realizaba para llevar un control de las bolsas, etiquetas y demás insumos en el proceso, su objetivo principal era saber cuánto se estaba gastando y desperdiciando – en el caso de los insumos dañados en el proceso- durante el mes de producción. Además, este informe les permitía a los supervisores de costos saber cuántos pedidos de cada tipo de insumo debían realizar mes a mes. **(Ver Figura 6).**

Fecha	(Todas)	▼	
Lote	(Todas)	▼	
Producto	(Todas)	▼	
Nproducto	(Todas)	▼	
Etiquetas de fila	▼↑	Suma de BOLSAS	Suma de KILOS
10*13		1940	1233,21
10*13 HUESO		117	117,1
10*16		298	485,81
10*16 GRUESA		47	48,6
10*30		24	69,81
12*18 NORMAL		363	1820,445
12*20		3011	13421,09
13*24		8	30,1
16*26		9	39,305
7,5*10		4889	2690,492
8*24		249	252,83
ETIQUETA 57*48 (en blanco)		33	174,75
Total general		10988	20383,542

FIGURA 6- Informe insumos mensuales

5.4. Inspección tolerancia cero planta de beneficio de caprinos

El beneficio de caprinos se realizaba los días miércoles y jueves, mi función principal consistía en la inspección de las canales de caprinos, las cuales debían llegar a la zona de limpieza con tolerancia cero, es decir, debía evaluar que no tuvieran contenido ruminal, pelos, y demás, de ser así, la canal se ingresaba al cuarto de congelación, por el contrario, si no cumplía con estos estándares de calidad, esta debía ser retirada, lavada y desinfectada (**ver Figura 7**).

GANADERIA MANZANARES		PLAN HACCP					Código: RCCPH-01-01	
		MONITOREO PUNTO CRÍTICO DE CONTROL PLANTA DE BENEFICIO OVINOS Y CAPRINOS					Página 1 de 1	
FECHA: 10/10/18		Nº OVINOS SACRIFICADOS 115						
TOLERANCIA CERO								
CÓDIGO	CONDICIONES		DETALLE DE LA NO CONFORMIDAD				ACCION CORRECTIVA	
	CUMPLE	NO CUMPLE	CONTENIDO RUMINAL	MATERIA FECAL	LECHE	PARTE DE LA CANAL	POSIBLE ETAPA DE ORIGEN	ACCION TOMADA
6394	X							
6374	X							
6373	X							
6375	X							
6378	X							
6351		X		X		Patas	desquello	retirar, lavar, desinf
6397	X							
6353	X							
6372	X							
6352	X							
6354	X							
6376	X							
6398	X							
6334	X							
6325	X							
6347		X	X			Pecho	visceral blanca	retirar, lavar, desinf
6362	X							
6339	X							
6338	X							
6350	X							
6314	X							
6321	X							
6332	X							
6369	X							
6317	X							
6368	X							
6349	X							
6365	X							
6322	X							
6312	X							
OBSERVACIONES:								
ELABORO: <i>[Firma]</i>								
REVISO: <i>[Firma]</i>								
VERIFICO: <i>[Firma]</i>								
CARGO: <i>[Firma]</i>								

FIGURA 7- Formato monitoreo punto crítico de control GANADERIA MANZANARES S.A.S

Fuente: área de calidad GANADERIA MANZANARES S.A.S

5.5. Elaboración guías de salida de caprinos

Esta actividad se realizaba con el fin de entregar las canales de caprinos a los clientes de manera adecuada, en ella se determina la cantidad de canales que van dirigidas a diferentes tiendas establecidas por los mismos clientes, sin las guías de salida no se podía realizar el cargue de las canales a los transportes. (Ver Figura 8).

PLANTA DE SACRIFICIO OVINOS Y CAPRINOS				
manzanares	GUIA DE TRANSPORTE			28/09/2018
	N.Guía GM-POYC800168706AAD			CODIGO PLANTA 0090C
La Coordinación de Calidad de Ganadería Manzanares S.A.S CERTIFICA SACRIFICIO:				
Producto	Especie	Cantidad	Destino	Observación
Carne en canal	Ovino	4	PLAZA SAN FRANCI	SACRIFICIO 27-09-2018
El sacrificio fue para el señor PEDRO GOMEZ en la planta de beneficio de la empresa GANADERIA MANZANARES S.A.S codigo 0090C, Autorizada por la entidad Sanitaria INVIMA, cumpliendo las normas y estándares de calidad				
PLACA VEHICULO	SRY 968			
CONDUCTOR	JENNY GOMEZ			
TEMPERATURA:	2			
Atentamente, JUDY ANDREA CORDERO BOHORQUEZ Coordinadora de Calidad Ganadería Manzanares S.A.S Impresión: 28/09/2018				

FIGURA 8- Guía de transporte GANADERIA MANZANARES S.A.S

Fuente: área de calidad GANADERIA MANZANARES S.A.S

6. Aportes y recomendaciones

En el área de producción de Ganadería Manzanares, se debía implementar una actividad primordial, la cual le permitiera identificar que tan efectivo y correcto estaba siendo el proceso de porcionado por parte de los operarios y de la programación que se les asignaba, por tal razón, se realizaban toma de datos y demás aspectos que permitieran evaluar el proceso por medio de indicadores de producción, con dicha actividad, el jefe de planta pudo evaluar a sus operarios y ver el progreso que se tenían mes a mes, con el fin de alcanzar la meta diaria e ir mejorando todos los días.

Por otro lado, se desarrolló un informe, en el cual se identificaban los insumos utilizados durante el proceso, separando por referencia y en que cortes se utilizaba cada uno de ellos, con esta información se podía promediar el pedido para el siguiente mes y reconocer cuales eran los insumos que más se agotaban o se dañaban con facilidad.

7. Conclusiones

Se cumplió satisfactoriamente con los objetivos establecidos durante el periodo de práctica, siendo responsable con las actividades y funciones delegadas. Uno de los objetivos más importantes era determinar los indicadores de producción de Kg hora/hombre, una vez se tuviera dicho calculo, lo ideal era que cada mes este indicador mejorara, con el trabajo en equipo y actitud positiva por parte del personal de producción, se logró aumentar este indicador, lo cual corrobora una frase que dice *“Lo que no se define no se puede medir. Lo que no se mide, no se puede mejorar. Lo que no se mejora, se degrada siempre.”* [12]

De igual forma, se adquirió experiencia y conocimiento en el sector de producción y proceso de ganadería, en el cual se pudo conocer todos los procesos que se llevan a cabo, para obtener un producto final como la carne, desde el inicio de la crianza del ganado en los corrales, su continuidad en el área de beneficio y posterior proceso productivo para cumplir con las necesidades de los clientes, cabe resaltar, los exigentes estándares de calidad con los que cuenta la empresa en pro al bienestar del consumidor. Con certeza se puede decir que, gracias a las prácticas, las oportunidades en el mundo laboral son mucho mayores.

Bibliografía

- [1] R. Robaina, «Instituto nacional de carnes,» https://www.inac.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practicas.pdf, 22 Abril 2012. [En línea]. Available: https://www.inac.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practicas.pdf. [Último acceso: 22 Enero 2019].
- [2] U. d. C. -. U. N. d. Mercado, «Oficina de Estudios y Políticas Agrarias,» 12 Mayo 2008. [En línea]. Available: <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2010/05/cortesVacuno.pdf>. [Último acceso: 2019 Enero 22].
- [3] M. D. Ranken, «Manual de Industrias de las Carne,» 29 Agosto 2003. [En línea]. Available: <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/15356/1/tesis%20lista%2015.pdf>. [Último acceso: 2019 Enero 19].
- [4] «Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación,» 02 Febrero 1997. [En línea]. Available: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>. [Último acceso: 2019 Enero 21].
- [5] «Rendering de Subproductos de Carne Roja,» 09 Junio 2008. [En línea]. Available: <http://mavitecrendering.com/es/rendering-process/rendering-de-subproductos-de-carne-roja/>. [Último acceso: 2019 Enero 19].
- [6] J. Cuenca, «El Sector de Ganadería Bovina en Colombia,» 13 Junio 2008. [En línea]. Available: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfce/v16n1/v16n1a12.pdf>. [Último acceso: 2019

Enero 20].

- [7] «Santander Avanza en Producción Ganadera,» 21 Marzo 2017. [En línea]. Available: <http://www.elfrente.com.co/web/index.php?ecsmodule=frmstasection&ida=58&idb=107&idc=10678>. [Último acceso: 24 Enero 2019].
- [8] S. H. Mesa, «Indicadores de gestión como evaluadores del área de producción,» 2015 Abril 2014. [En línea]. Available: http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1540/1/Indicadores_gestion_evaluadores_area_produccion.pdf. [Último acceso: 19 Noviembre 2019].
- [9] «Evaluación del Rendimiento Laboral en las Empresas,» 27 junio 2013. [En línea]. Available: <https://es.workmeter.com/blog/bid/295132/evaluaci-n-del-rendimiento-laboral-en-las-empresas>. [Último acceso: 20 Enero 2019].
- [10] «Mavainsa,» 21 Septiembre 2016. [En línea]. Available: https://pastranamoreno.files.wordpress.com/2011/03/control_procesos-valvulas.pdf. [Último acceso: 2019 Enero 22].
- [11] G. M. S.A.S, Descripción de la empresa (evolución), Bucaramanga , 2017.
- [12] P. b. d. K. William Thomson, «Fundacioncontemporanea,» 21 Julio 2012. [En línea]. Available: <http://www.fundacioncontemporanea.com/pdf/>. [Último acceso: 22 Enero 2019].