



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS**



RESUMEN

AUTORES: JUAN MANUEL DIAZ MOSQUERA
LUIS FABIAN CARREÑO JAIMES

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR: GLORIA ISABEL DUARTE DELGADO

TITULO DE LA TESIS ELABORACIÓN DEL PLAN DE MEJORAS Y EL
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA EMPRESA CARNEVALI
EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

RESUMEN:

En el presente trabajo se elaboro el plan de mejoras como solución clara a todas esas falencias que se encontraron en para la empresa CARNEVALI en cada una de sus áreas, equipos utensilios empezando por la misma edificación como tal.

Para el desarrollo de este plan fue clave la aplicación del decreto 3075 del 97 como parámetro para analizar el estado actual de la empresa y de esa manera ir encontrando de pequeños a grandes problemas para dar solución de acuerdo en la presentación de un plan de mejoras y avanzar en crecimiento.

CARACTERISTICAS:

PAGINAS 237 PLANOS: ILUSTRACIONES: CD-ROM: 1

ELABORACIÓN DEL PLAN DE MEJORAS Y EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN PARA LA EMPRESA CARNEVALI EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

JUAN MANUEL DIAZ MOSQUERA
LUIS FABIAN CARREÑO JAIMES

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2008

ELABORACIÓN DEL PLAN DE MEJORAS Y EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN PARA LA EMPRESA CARNEVALI EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

JUAN MANUEL DIAZ MOSQUERA
LUIS FABIAN CARREÑO JAIMES

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de
Ingeniero de Producción Agroindustrial

Director
GLORIA ISABEL DUARTE DELGADO
Esp. Ingeniero de Alimentos

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2008



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
- Ingeniería de Producción Agroindustrial -

FECHA: 11 de noviembre 2.008 **HORA:** 10:00 a .m.
LUGAR: Cread

PLAN DE ESTUDIO: **INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL**

TÍTULO DE LA TESIS: "Elaboración del plan de mejoras y el programa de limpieza y desinfección para la empresa Carnevali en la ciudad de Cúcuta."

JURADOS: Yadira Parada Miranda
Ricardo López
Martha Blanco.

DIRECTOR: Gloria Isabel Duarte Delgado

<u>NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES</u>	<u>CÓDIGO</u>	<u>CALIFICACIÓN</u>
Juan Manuel Díaz Mosquera	0640540	Cuatro, cuatro (4.4)
Luis Fabian Carreño Jaimes	0640523	Cuatro, cuatro (4.4)

(Aprobado)

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular



Avenida Gran Colombia No. 12E-96 Barrio Colsag – Edificio Semipesados 3er. piso
Teléfono: (97) 5776655 – (97) 5751253 Ext. 168 – 167 – 165 – Fax: (97) 5772204
Cúcuta - Colombia

Dios que me iluminó, que me dio la sabiduría necesaria para desarrollar mi proyecto de grado de una manera excelente, que hizo posible abrir todas las puertas necesarias para poder culminar mi carrera profesional.

A mis padres Manuel Rubén Díaz Fuentes y Yolanda Maria Mosquera Pérez, por que sin el apoyo incondicional, sus consejos, no hubiera llegado a este momento cumbre de mi vida de la manera que lo hice.

A mis hermanos Vanesa, y Jesús David por que fueron ese motivo especial por el cual no hubo un solo día de todo este proceso, en el que no iniciara mis labores sin pensar en regalarles este triunfo, en ser luz para ellos, ejemplo de vida y modelo a seguir como el hermano mayor que soy.

Juan Manuel Díaz Mosquera

Dios, quien nos ha iluminado en cada momento el camino, nos dio más fuerzas para realizar un buen trabajo de grado que nos va a permitir grandes éxitos a futuro y sobre todo bienestar a toda mi familia

Padre Luciano Carreño Cortés, quien ansiosamente no ha ahorrado fuerzas para apoyarme.

Mi madre Rosalba Jaimes Vera, Q.E.P.D, se encuentra en el cielo a la luz de Dios, orgullosa y feliz por este momento de mi carrera profesional.

Mis hermanos, Hernando Carreño, Jennifer Carreño y Estefanía Carreño, quienes ven el triunfo como una meta a lograr, me han ayudado pacientemente .

Mi novia Sindy Johanna Bocarejo Mantilla, por sus consejos, acompañamiento y esfuerzo en todo momento.

Luis Fabian Carreño Jaimes

AGRADECMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a:

LA EMPRESA EMBUTIDOS CARNEVALI. Por que nos abrieron las puertas, en el transcurso del trabajo, siempre nos apoyaron en todas las circunstancias.

Yeigny Patricia Lobo Arévalo. Administradora del empresa Carnevali, por su colaboración, y esfuerzos en el buen desarrollo del trabajo.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION	23
1. DIAGNOSTICO GENERAL DE LA EMPRESA	25
1.1 DIAGNOSTICO OPERATIVO	28
1.1.1 Funciones de producción	28
1.1.2 Localización y distribución de la planta.	37
1.1.3 Área de adecuación.	39
1.1.4 Planeación, programación y control de producción.	42
1.1.5 Condiciones de trabajo.	43
1.1.6 Materia prima.	45
1.1.7 Operaciones de transformación.	48
1.1.8 Tratamiento térmico área de cocina.	51
1.1.9 Materiales equipos y utensilios	54
1.2 DIAGNOSTICO ADMINISTRATIVO Y DE PERSONAL	55

1.3 DIAGNOSTICO DEL IMPACTO AMBIENTAL	62
2. PLANIFICACION DEL TRABAJO APLICANDO EL DOFA	67
2.1 ANÁLISIS INTERNO	69
2.1.1 Fortalezas	69
2.1.2 Debilidades	71
2.2 ANÁLISIS EXTERNO	72
2.2.1 Oportunidades	72
2.2.2 Amenazas	73
2.3 FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS	74
2.3.1 Estrategias	75
3. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	85
3.1 PRINCIPIOS CORPORATIVOS	85
3.2 ANÁLISIS DE VARIABLES PARA LA ELABORACION DE LA MISION Y VISION	86
3.2.1 Formulación de la misión y la visión	87
3.3 POLÍTICAS DE CALIDAD	90

3.3.1 Formulación de la política de calidad.	90
3.4 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	90
4. ESQUEMA ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA	92
4.1 ORGANIGRAMA	92
4.2 MANUAL DE FUNCIONES	97
4.3 DETERMINACIÓN DE LA INOCUIDAD EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	99
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	104
5.1 TÉRMINOS FUNDAMENTALES	105
5.1.1 Generalidades del programa	106
5.1.2 Ventajas de un programa de limpieza, desinfección y control de roedores	107
5.1.3 Requisitos para su cumplimiento	107
5.1.4 Limpieza en los establecimientos de alimentos	108
5.1.5 Desinfección en establecimientos de alimentos	110
5.1.6 Control de plagas y roedores	113

5.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA EMBUTIDOS “CARNEVALI”	114
5.2.1 Estructura del programa de limpieza y desinfección.	123
5.2.2 Capacitación.	125
5.3 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS PROCESOS	128
5.3.1 Justificación.	128
5.3.2 Metodología.	129
5.3.3 Identificación y descripción del proceso seleccionado.	129
6. EVALUACIÓN DEL FLUJO DE MATERIA Y POSIBLES RIESGOS	130
6.1 PLANO DE DISTRIBUCIÓN ACTUAL	130
6.2 DIAGRAMAS DE RECORRIDO DE FLUJOS DE MATERIA.	131
7. PLAN DE MEJORAMIENTO	138
7.1 PLAN DE MEJORAMIENTO EN CUMPLIMIENTO AL DECRETO 3075	138
7.2 EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DEL MEJORAMIENTO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.	154
7.2.1 Principios básicos analizados en la distribución de la planta	156
7.2.2 Tipos de distribución en planta	156

7.2.3 Determinación del tipo de distribución en planta	157
7.2.4 Factores que influyen en el Diseño de Plantas	157
7.2.5 Ventajas de una buena distribución	158
7.3 DISEÑO DEL PLANO DE REMODELACIÓN DE LA PLANTA DE EMBUTIDOS CARNEVALI	159
7.4 SALUD OCUPACIONAL	162
8. MEJORAS REALIZADAS A LA FECHA	168
8.1 EDIFICIACIONES E INSTALACIONES	168
8.1.1 Diseño y construcción.	168
8.2 CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN	171
8.2.1 Paredes y techos.	171
8.3 EQUIPOS Y UTENSILIOS	173
8.3.1 Condiciones específicas .	173
8.4 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	174
8.4.1 Educación y capacitación.	
8.4.2 Practicas higiénicas y medidas de protección.	175

8.5 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN	176
8.5.1 Materias primas e insumos.	176
8.5.2 Prevención de la contaminación cruzada.	176
8.6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	176
8.6.1 Control de la calidad e inocuidad	176
8.7 SANEAMIENTO	177
8.7.1 Plan de saneamiento.	177
9. CONCLUSIONES	185
10. RECOMENDACIONES	187
BIBLIOGRAFIA	189
ANEXOS	190