

5.3 PROCARNICOS SAN ANDRES S.A

5.3.1 Aspectos generales

5.3.1.1 Ubicación

Procarnicos San Andrés se encuentra ubicado en el lote 5A del Parque Industrial, entre las calles 3 y calle F. Su planta productiva tiene una superficie de 1.293 m².

5.3.1.2 Reseña Histórica

Procarnicos San Andrés es una empresa dedicada a la producción y comercialización de elaborados cárnicos. Con una trayectoria de 15 años, es una de las empresas líderes en la provincia.

5.3.1.3 Producción y ventas

Procarnicos San Andrés tiene su línea de elaborados cárnicos con un volumen de producción de 800 a 1000 libras / día.¹

Su línea de producción tiene tres grandes grupos:

1. Ahumados

- Chorizos
- Morcilla
- Longaniza

2. Crudos

- Salami
- Chorizo crudo

¹ Departamento de Producción. PROCARNICOS

3. Cocidos

- Mortadela
- Salchichas
- Salchichones

Poseen dos almacenes de venta directa dentro de la ciudad de Ambato, los cuales son el fuerte económico en venta de parrilladas.

La distribución la realizan hacia la ciudad de Guayaquil en un 70%² y en la ciudad de Ambato y la provincia de Tungurahua en un 30%³

5.3.1.1.4 Materia prima

La materia prima utilizada es proporcionada bajo distribución directa de PRONACA y MR CHANCHO, en tanto que la carne provee el Camal Municipal de la ciudad.

Las tripas de cerdo para embutidos las importan directamente de Estados Unidos. El material sintético lo adquieren bajo importación directa de España y Rusia, de este ultimo país se importan también los químicos como el antioxidante, ácido ascórbico, vitaminas y polifosfatos.

También utilizan aceites vegetales, aliños, comino y sal. Y para la distribución, material de embalaje como fundas de polietileno, sacos y cartones.

5.3.1.1.5 Organización de la empresa

El personal que labora en Procarnicos suma 9 personas, incluyendo su Gerente General. La organización administrativa no está definida ya que todo el personal es rotativo y no tiene un puesto fijo, desde el gerente hasta la persona encargada de las ventas conocen el proceso y apoyan en el campo de trabajo requerido.

El personal labora en un horario de de lunes a viernes de 9 a.m. a 5 p.m.

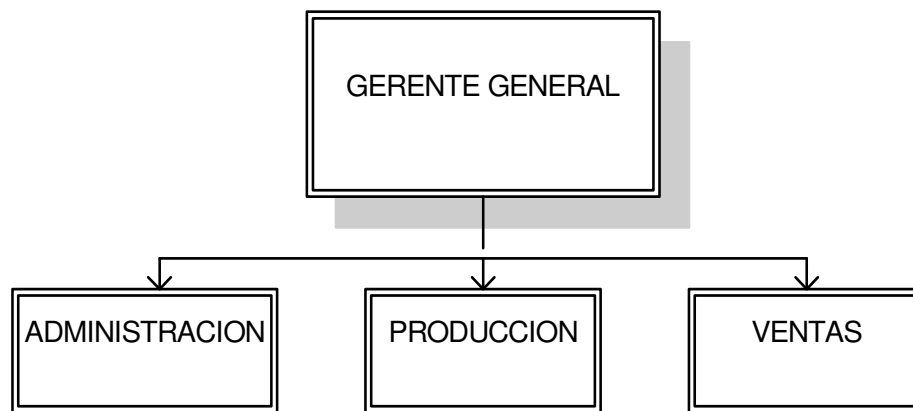
² Departamento de ventas. PROCARNICOS S.A

³ Idem

Para fines de un organigrama se han dividido en actividades relacionadas para tener un orden jerárquico aproximado.

El organigrama se presenta a continuación:

Grafico 5.5 Organigrama



Fuente: Gerencia General PROCARNICOS

Elaboración: C. Fuertes

Fecha: 2 de Abril del 2005

5.3.2 Descripción de la planta

Sus instalaciones son en su totalidad de baldosa y pisos lisos para comodidad en la limpieza. La producción se la realiza en la parte central del terreno en una nave cerrada y con los cuidados adecuados para impedir el ingreso de insectos del exterior.

Las máquinas de producción son de acero inoxidable, el cual permite una limpieza mas eficaz e impide la acumulación de agentes patógenos.

Cuentan con un cuarto de máquinas activado con electricidad en las afueras de la nave productiva para asegurar la limpieza y calidad del producto.

Para el personal que labora en la empresa existen baños, duchas y una habitación para el cambio de ropa y para guardar pertenencias; éste se encuentra ubicado en la parte exterior lateral de la nave productiva.

5.3.3 Descripción de los procesos

El proceso productivo inicia con la recepción de la carne y los insumos utilizados en los elaborados.

A continuación se clasifica de acuerdo al uso final que se le va a dar y se da una limpieza al producto recibido.

El siguiente paso es el molido y mezclado de los elementos según la formula establecida.

Con esta mezcla se elabora la pasta y se adicionan los condimentos, se mezcla todo y se comprueba consistencia y sabor.

Se procede a la embutición ayudado con una máquina procesadora calibrada de acuerdo a las medidas y características adecuadas del producto.

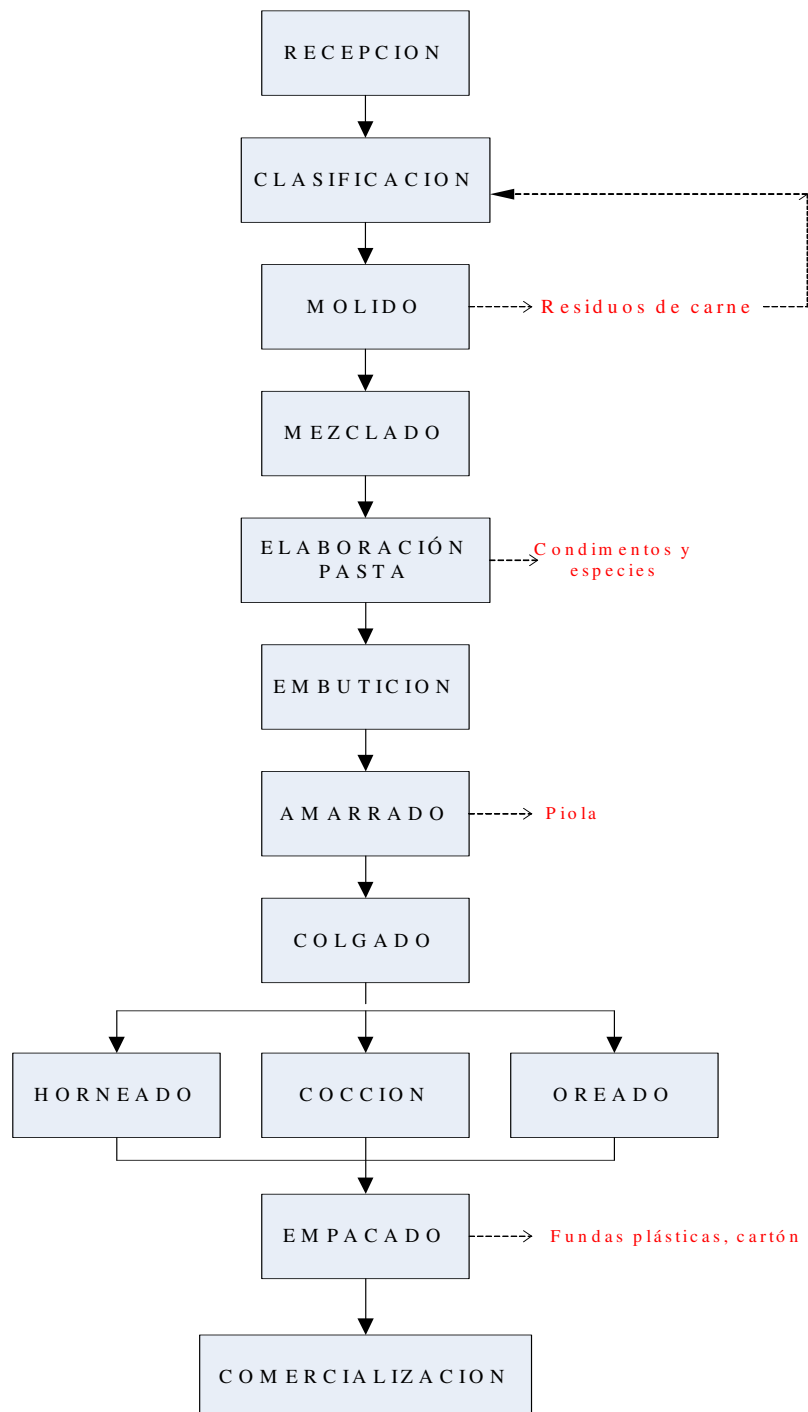
Luego del embutido se amarra con una piola para que el producto esté seguro y se procede a colgarlo para que el seque.

Se continúa con el horneado, cocción u oreado de acuerdo al producto deseado.

El proceso concluye con el empacado, etiquetado y se procede a la distribución.

5.3.3.1 Diagrama de flujo de procesos y residuos generados

Grafico 5.6 Diagrama de flujo

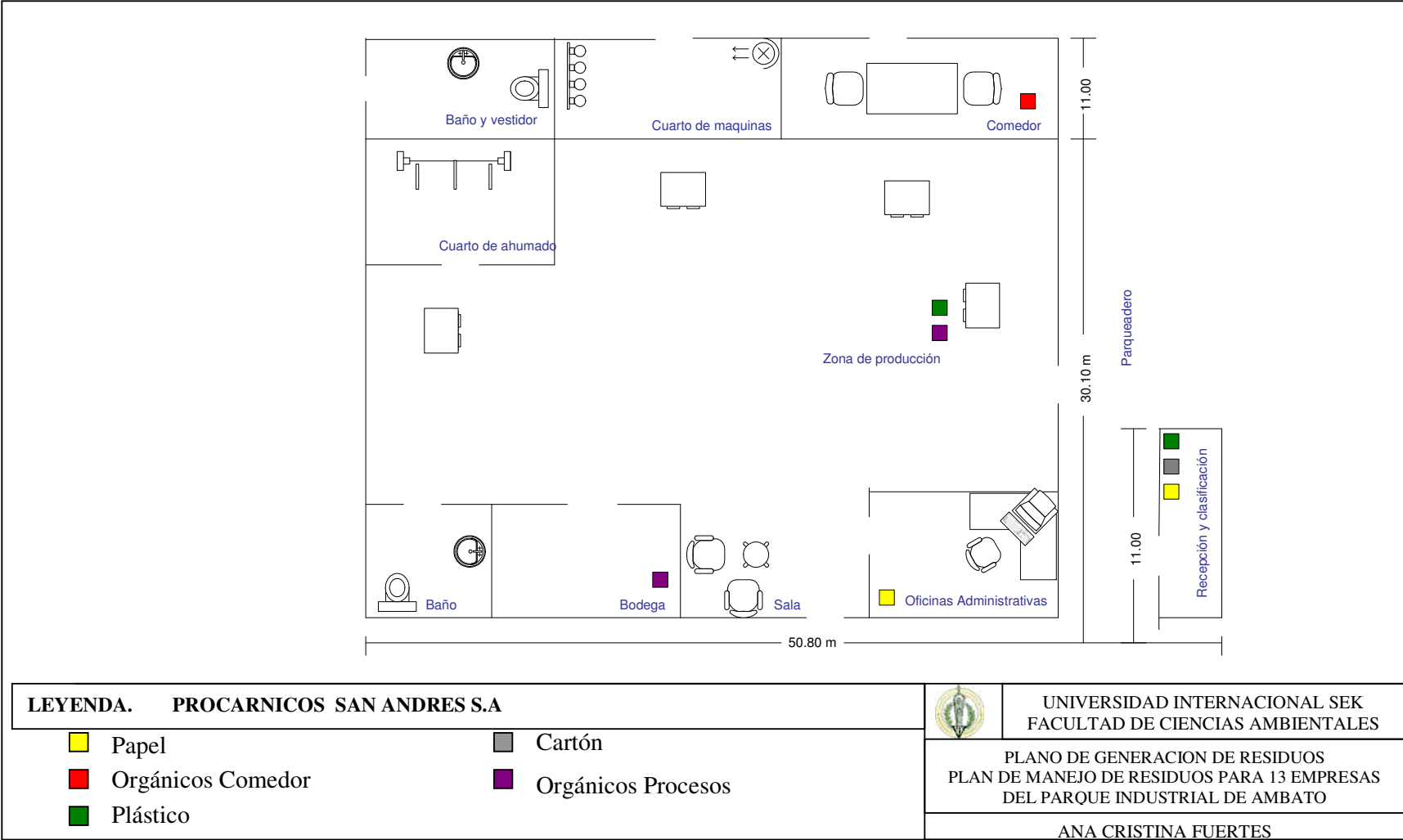


Fuente: Gerencia General PROCARNICOS

Elaborado por: C. Fuertes

Fecha: 2 de Abril del 2005

5.3.4 Áreas de generación de residuos sólidos



5.3.5 Metodología para la cuantificación

La metodología seguida para poder cuantificar los residuos generados del proceso fue la siguiente:

- La cuantificación de los residuos se hizo en una visita dada la premura del tiempo, y se determinaron tres puntos para las mediciones: recepción, producción y despacho. Procarnicos despacha sus residuos al relleno sanitario de la ciudad apenas éstos se generan, por ello, las mediciones se tomaron dos veces al día partir de estos datos se obtuvo la generación mensual.

5.3.5.1 Inventario de residuos sólidos por procesos

Tabla 5.3 Inventario de residuos

PROCARNICOS SAN ANDRES S.A					
Nº	Residuo	Proceso	Clase	Volumen Kg./ mes	Disposición actual
1	Fundas 250 gr. polietileno	Recepción	Orgánico	0.20	Relleno Sanitario
2	Sacos 250 gr. prolipropileno	Recepción	Orgánico	0.30	Relleno Sanitario
3	Cartones	Distribución	Orgánico	0.5	Relleno Sanitario
4	Residuos de carne	Molido	Orgánico	0.5	Reuso
5	Condimentos y especias	Elaboración pasta	Orgánico	0.2	Relleno Sanitario
6	Botellas de aceite de 1 litro	Elaboración pasta	Inorgánico	0.5	Relleno Sanitario
7	Pirola o paja plástica	Amarrado	Orgánico	0,30	Relleno Sanitario
8	Papel	Administración	Orgánico	3	Relleno Sanitario
9	Basura orgánica	Comedor	Orgánico	10	Relleno Sanitario

Fuente: Gerencia General PROCARNICOS

Elaborado por: C. Fuertes

Fecha: 2 de Abril del 2005