



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de
TECNÓLOGA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Tema:

**FACTORES TÉCNICOS ORGANIZATIVOS DE LA PRODUCCIÓN DE
LA EMPRESA “EMPAFRUTSA” DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL
DURANTE EL PERIODO 2019.**

Autora:

María Violeta Orozco Briones

Tutor:

MSc. Ismelis Castellanos López

Guayaquil – Ecuador

2019



DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación lo dedico en especial a mi hija Leticia, por ser la persona más importante en mi vida, también a mi familia por ser el motor que me ha inspirado a continuar luchando para lograr triunfar en la vida.

También va dedicada a todas las personas que me han apoyado, mis amigas, mis compañeros que compartieron conmigo en el Tecnológico, que al final nos unimos por el mismo propósito de lograr ser excelentes profesionales, empresarios y emprendedores de ideas, y a todos quienes han aportado en hacer que esto sea realidad.

María Violeta Orozco Briones



AGRADECIMIENTO

Agradezco ante todo a Dios por permitirme mantenerme en vida y cumplir con esta meta, además de estar con salud, así poder cumplir con los objetivos que uno se traza en la vida, también el apoyo de mi familia que siempre está conmigo en todo momento a pesar de las dificultades. Agradezco a los docentes que supieron transmitirnos mucho de sus conocimientos para llegar a ser excelentes profesionales.

María Violeta Orozco Briones



CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del proyecto de Investigación, nombrado por el consejo directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que he analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019.** Presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

Tecnóloga en Administración de Empresas.

El problema de investigación se refiere **¿De qué manera inciden de los factores técnicos organizativos en la producción de la empresa EMPAFRUTSA durante el periodo 2019?**

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema:

Egresada:

María Violeta Orozco Briones

Tutor:

MSc. Ismelis Castellanos



Factura: 001-004-000077061




20190901008D01533



DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20190901008D01533

Ante mí, NOTARIO(A) LUZ MARINA VASQUEZ CRUZ de la NOTARÍA OCTAVA , comparece(n) MARIA VIOLETA OROZCO BRIONES portador(a) de CÉDULA 0917823684 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en GUAYAQUIL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de PETICIONARIO(A); quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede , es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaria, no asume responsabilidad alguna. - Se archiva un original. GUAYAQUIL, a 13 DE JUNIO DEL 2019, (16:37).


MARIA VIOLETA OROZCO BRIONES
CÉDULA: 0917823684


NOTARIO(A) LUZ MARINA VÁSQUEZ CRUZ
NOTARIA OCTAVA DEL CANTÓN GUAYAQUIL



CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN



Yo, **Orozco Briones María Violeta** en calidad de autora con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación **Propuesta Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa "EMPAFRUTSA" de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019**, de la modalidad de semipresencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de **Tecnología en Administración de Empresas**, de conformidad con *el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco* a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de *la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

María Violeta Orozco Briones
Nombre y Apellidos de la Autora
No. de cédula: 0917823684

Firma

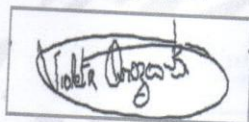


REPÚBLICA DEL ECUADOR
Dirección General de Registro Civil, Identificación y Cedulación



Dirección General de Registro Civil,
Identificación y Cedulación

CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



Número único de identificación: 0917823684

Nombres del ciudadano: OROZCO BRIONES MARIA VIOLETA

Condición del cedulado: CIUDADANO

Lugar de nacimiento: ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/CARBO
(CONCEPCION)

Fecha de nacimiento: 31 DE ENERO DE 1977

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: MUJER

Instrucción: BACHILLERATO

Profesión: ESTUDIANTE

Estado Civil: SOLTERO

Cónyuge: No Registra

Fecha de Matrimonio: No Registra

Nombres del padre: OROZCO ZAMORA CARLOS

Nacionalidad: ECUATORIANA

Nombres de la madre: BRIONES VICTORIA AZUCENA

Nacionalidad: ECUATORIANA

Fecha de expedición: 15 DE ENERO DE 2015

Condición de donante: SI DONANTE

Información certificada a la fecha: 13 DE JUNIO DE 2019

Emisor: IRANIA ALLYSON MORALES CEPEDA - GUAYAS-GUAYAQUIL-NT 8 - GUAYAS - GUAYAQUIL

° de certificado: 196-233-44265



Irania Allyson Morales Cepeda



CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de Información Científica y Transferencia de Tecnología (CEGESCIT) nombrado por el consejo Directivo del Instituto Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en **EL REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES** del ITB.

Nombre y Apellidos del Colaborador

CEGESCYT

Firma



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA
TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Tema:

Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019.

Autora: María Violeta Orozco Briones

Tutor: MSc. Ismelis Castellanos López

Resumen

Este proyecto consiste en la implementación de un plan de mejoras de los factores técnicos organizativos de producción de la empresa EMPAFRUTSA en la ciudad de Guayaquil, debido a la gran demanda por parte de los consumidores de adquirir alimentos fuera de contaminación, Debido que la empresa presenta dificultades en el proceso de producción de la fruta, según su estructura empresarial se evidencia la necesidad de instaurar estrategias que contribuyan con un direccionamiento adecuado del procesos de producción empresarial, esto se lograra cumpliendo con el objetivo de determinar la incidencia de los factores técnicos organizativos de la producción de la empresa en el año 2019. Basado en la metodología según la investigación se haya direccionado a la modalidad de que integra el proyecto factible forma parte de una solución de los factores técnico organizativo de la producción de la empresa Empafruitsa; se tomó como población a los gerentes y a los colaboradores de todas las áreas, llegando a la conclusión de aumentar la calidad para desarrollar capacitaciones directas en base al programa propuesto, disminuyendo así las falencias encontradas, desarrollar un cambio de mentalidad en las personas, no trabajar como un grupo, sino que, trabajar como un equipo y hacer parte a cada una de las personas como fundamentales dentro de la empresa, entregándoles reconocimientos y escuchando sus opiniones.

Palabras claves:

Implementación

Alimentos

Factores técnicos



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA
TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Tema:

Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019.

Autora: María Violeta Orozco Briones

Tutor: MSc. Ismelis Castellanos López

Abstract

This project consists of the implementation of an improvement plan of the technical organizational factors of production of the company EMPAFRUTSA in the city of Guayaquil, due to the great demand on the part of the consumers to acquire food out of contamination, Because the company presents difficulties in the production process of the fruit, according to its business structure, it is evident the need to establish strategies that contribute with an adequate management of the business production processes, this will be achieved by fulfilling the objective of determining the incidence of the technical organizational factors of the production of the company in the year 2019. Based on the methodology according to the research has been addressed to the modality of integrating the feasible project is part of a solution of the technical organizational factors of the production of the company Empafrutsa; the managers and collaborators of all the areas were taken as a population, reaching the conclusion of increasing the quality to develop direct training based on the proposed program, thus reducing the shortcomings found, developing a change of mentality in people, not working as a group, but, work as a team and be part of each of the people as fundamental within the company, giving them recognition and listening to their opinions.

Key words:

Implementation

Foods

Technical factors



ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria	II
Agradecimiento.....	III
Certificación de la aceptación del tutor	IV
Autoría notariada	VI
Certificación de aceptación cegescit.....	IX
Resumen	X
Abstract	XI
Índice general	XII
Índice de tablas	XV
Índice de figuras	XVI
Índice de gráficos	XVII

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto	1
Situación conflicto.....	2
Delimitación del tema	3
Formulación del problema	3
Variables de investigación	3
Evaluación del problema.....	4
Objetivos	5

Objetivo general	5
Objetivos específicos	5
Justificación	5

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes de la investigación.....	7
Fundamentación Teórica	8
Factores técnicos organizativos.....	8
Importancia	9
Producción.....	14
Importancia.....	14
Clasificación de los factores de producción	15
Marco conceptual	23

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Presentación de la Empresa	26
Objeto social	26
Misión	27
Visión.....	27
Estructura Organizativa	29

Diseño Metodológico	29
Tipos de Investigación	30
Investigación descriptiva.....	30
Investigación explicativa	31
Técnicas de investigación.....	32
Observación	33
Instrumentos de Investigación	35

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

PROPUESTA	46
Justificación	46
Objetivos General	47
Objetivo Específicos	47
Los estándares internacionales	47
Factibilidad	50
Descripción general y ubicación de Empafruitsa	50
Organigrama.....	51
Conclusiones	64
Recomendaciones.....	65
Bibliografía	66
ANEXOS	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población	31
Tabla 2 Muestra.....	32
Tabla 3 Capacitado para el trabajo	36
Tabla 4 Plan de contingencia.....	37
Tabla 5 Protocolos de higiene establecidos	38
Tabla 6 Infraestructura Adecuada.....	39
Tabla 7 Vehículos adecuados.....	40
Tabla 8 Herramientas y logística adecuada	41
Tabla 9 Equipos tecnológicos	42
Tabla 10 Mapa de ruta.....	43
Tabla 11 Plan de procedimientos.....	44
Tabla 12 Plan de procedimientos.....	45
Tabla 13 Esquema gráfico general del Plan de Mejoras	53
Tabla 14 Priorización de las áreas a mejorar con su responsable	55
Tabla 15 Establecer protocolos de higiene	57
Tabla 16 Establecer diagrama de procesos	58
Tabla 17 Elaboración del Plan de Procedimientos	58
Tabla 18 Elaboración de un mapa de rutas.....	59
Tabla 19 Elaborar plan de contingencia	59
Tabla 20 Costo de la propuesta	60



ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura N° 1 Organigrama Empresarial</i>	29
Figura N° 2 Ubicación de la Empresa	50
Figura N° 3 Organigrama de la Empresa	51



ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Capacitado para el trabajo	36
Gráfico 2 Plan de contingencia	37
Gráfico 3 Capacitado para el trabajo	38
Gráfico 4 Infraestructura Adecuada	39
Gráfico 5 Vehículos adecuados	40
Gráfico 6 Herramientas y logística adecuada.....	41
Gráfico 7 Equipos tecnológicos.....	42
Gráfico 8 Mapa de ruta	43
Gráfico 9 Plan de procedimientos	44
Gráfico 10 Plan de procedimientos	45

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto

Desde la perspectiva de Europa se evidencia que dentro del enfoque empresarial se efectúa un desarrollo de amplia importancia sobre los factores técnicos organizativos de una empresa, por lo que la competitividad que representa a nivel del crecimiento se sostiene a partir de la utilidad que tiene cada una de las empresa y su forma de organizarse debido a que en el marco de países que engloban a la Unión Europea, el enfoque organizativo de la producción cuenta con trabajadores muy calificados, quienes efectúan procesos innovadores de producción generando un incremento en el rendimiento empresarial en calidad del servicio que demanda cada empresa. De esta manera, su aplicación representa una utilidad dentro del enfoque empresarial, reflejando una eficacia desde el ámbito que representa a la producción. (European Union, 2017).

América Latina evidencia a nivel regional, el proceso efectuado en torno a los factores de productividad empresarial presenta condicionamientos ligados a la formación y capacitación de capital humano, lo cual repercute en la falta de un crecimiento dinámico en torno a los elementos técnicos y organizativos que forman parte de la actividad empresarial. El desarrollo de métodos productivos ligados a la capacidad de adaptación integra a que los procedimientos de la actividad empresarial requieran a su vez de una mayor estructura en torno al desarrollo de las capacidades y habilidades del personal orientado a la producción, que denota la falta de un adecuado direccionamiento de los procesos técnicos y organizativos. (Casilda, 2015)

Desde la perspectiva nacional, la empresa Empafrutsa evidencia la necesidad de establecer un proceso organizado en torno a la producción de fruta, puesto que dentro del desarrollo que lo conforma, se efectúa un proceso dirigido a la utilidad que tiene la instauración de factores técnicos y organizativos destinados a la producción, donde se evidencia limitaciones dentro de la práctica empresarial.

Por ende el desarrollo que caracteriza la producción de Empafrutsa, establece que según la temporada de sembrío, se establecen estándares sanitarios, cuya calidad requiere de un orden técnico y organizativo de los parámetros que intervienen en la producción de la empresa. De acuerdo al plan de la empresa se determina la necesidad de establecer cupos de 1000 toneladas mensuales de fruta ultra congelada que pueda ser distribuida en una diversidad de canales de distribución comercial que se han ido abriendo dentro del mercado internacional.

Desde lo propuesto, se concibe que la actividad efectuada por la empresa requiere que los productos y su desarrollo conlleven que según la temporada estén frescos, razón por la cual, desde su desarrollo se presenta la posibilidad de desarrollar un mejor sabor y aroma de las frutas. Por ende, el aprovechamiento de los nutrientes implica que la recolección fortalezca el consumo de las propiedades que forman parte de las vitaminas y las fibras, lo cual evidencia que la condición presente de la empresa requiere de una mejoría de los factores técnicos y organizativos que integren los elementos necesarios para mejorar la producción dentro del enfoque empresarial.

Situación conflicto

La presente investigación tiene como objetivo profundizar en la importancia y utilidad de los factores técnicos organizativos de la producción, que desde el enfoque de la empresa Empafrutsa evidencia la necesidad de definir y desarrollar un conjunto de elementos definidos que proporcionen un orden sostenido en directrices que forman parte de su

desarrollo. De esta manera, la empresa presenta dificultades en el proceso de producción de la fruta, debido a que su estructura empresarial actual no direcciona de manera adecuada el orden requerido en la producción de la fruta y que evidencia una necesidad de instaurar estrategias que contribuyan con un direccionamiento adecuado del procesos de producción empresarial, desde el proceso que implica el desarrollo del producto hasta las estrategias empleadas para su proliferación a la clientela, que evidencia la necesidad de desarrollar de manera adecuada la actividad efectuada dentro de la empresa.

Delimitación del tema

Tema: Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019.

Campo: Departamento Operativo

Área: Logística

Aspecto: Producción

Periodo: 2019-2020

Formulación del problema

¿De qué manera inciden de los factores técnicos organizativos en la producción de la empresa EMPAFRUTSA durante el periodo 2019?

Variables de investigación

Independiente: Factores técnicos organizativos

Dependiente: Producción

Evaluación del problema

Delimitado: La investigación se halla delimitada en la empresa Empafruitsa donde se establece la profundización del fenómeno.

Claro: La investigación es clara porque se halla realizada en un lenguaje claro y conciso proporcionando la apertura elemental que requiere la comprensión de la investigación desde la perspectiva que caracteriza a su desarrollo.

Evidente: La investigación es evidente porque involucra la problemática concerniente a los factores técnicos organizativos desde el enfoque de la producción, denotando la necesidad de establecer una estructura que proporcione una solución a la problemática.

Concreto: Es concreta porque se halla direccionada a la instauración de factores técnicos organizativos en la producción desde el enfoque empresarial.

Relevante: Es relevante porque se sostiene en la importancia que el enfoque técnico y organizativo presenta a nivel de la producción dentro del ámbito empresarial.

Original: Es original porque desarrolla el enfoque investigativo de una manera innovadora proporcionando nuevos enfoques de la problemática planteada dentro de la investigación.

Contextualmente: Posee un contexto ligado a la utilidad que los factores técnicos organizativos presenta dentro de la producción a nivel de la actividad empresarial.

Factible: Es factible porque para su desarrollo se cuenta con los recursos necesarios para efectuar la investigación.

Objetivos

Objetivo general

Determinar la incidencia de los factores técnicos organizativos de la producción de la empresa Empafruitsa en el año 2019.

Objetivos específicos

- Fundamentar aspectos teóricos técnicos organizativos de la producción.
- Analizar la situación actual de la empresa en su organización que ejercen una influencia en el resultado de los ingresos.
- Proponer un plan de mejoras sobre los factores técnicos organizativos de la producción de la empresa.

Justificación

Conveniente

Es conveniente porque parte de la profundización de la influencia que los factores técnico organizativos presentan a nivel de la producción, lo que implica una integración de las directrices requeridas que forman parte del enfoque empresarial.

Relevancia social

La investigación posee una relevancia social en la importancia que presenta su desarrollo dentro del enfoque empresarial, puesto que su aplicación proporciona una mayor comprensión del fenómeno investigado en el ámbito empresarial.

Implicación práctica

La investigación posee una implicación práctica que se sostiene en la apertura que la aplicación de la investigación presenta desde la utilidad de su desarrollo.

Valor teórico

La investigación posee un valor teórico direccionado al aporte que posee desde el enfoque investigativo, que representa un punto de partida para futuras investigaciones relacionadas al tema desarrollado.

Utilidad metodológica

La investigación sostiene su utilidad metodológica en la apertura que representa desde el posicionamiento investigativo, puesto que proporciona las directrices requeridas para comprender y solucionar las problemáticas que integra el fenómeno investigado.

Viabilidad de la Investigación

La investigación es viable porque para su desarrollo se cuenta con la accesibilidad a los elementos requeridos para efectuarla, lo que facilita que se pueda ejecutar un adecuado análisis de los factores técnico organizativos que conforman a la empresa.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes de la investigación

Desde un contexto internacional en la Universidad de Zulia a (Cequea & Nuñez, 2015) en la tesis titulada “Factores humanos y su influencia en la productividad” quien manifestó que la productividad es un concepto de carácter multidimensional cuyo desarrollo se halla direccionado a las características y comportamientos que forman parte del individuo, cuya práctica implicó establecer la investigación en torno a los procesos que forman parte de la actividad empresarial. Por ello, se partió del desarrollo de un análisis de los factores que inciden en la productividad empresarial, dentro de lo cual, se ejecutó una explicación de los métodos que pueden ser empleados en el desarrollo de la producción. De esta manera, el desarrollo de la presente investigación se estableció un desarrollo de los factores que integran la productividad empresarial.

(Vásquez, 2016) desde el Instituto Politécnico Nacional en su proyecto titulado “Propuesta para incrementar la productividad en empresas del área metropolitana en función del clima organizacional” indicó que la investigación desde la perspectiva empresarial determinó un estudio de la baja productividad cuya aplicación requirió del desarrollo de necesidades dirigidas a la formación académica desde el nivel superior, por ende, su práctica requirió que se produzca una contribución al bienestar que forma parte de la productividad, dentro de lo cual se requiere establecer un enfoque que integre su práctica desde una óptica organizacional. De esta manera el impacto que forma parte de la productividad implica un desarrollo a nivel organizacional.

Desde lo propuesto, la investigación estableció un desarrollo de lineamientos para que la empresa determine climas de carácter organizacional que fortaleció un desarrollo la contribución que la productividad estableció ante el enfoque integral de la actividad efectuada. Desde lo propuesto, se estableció que a nivel de las empresas requieren de un rol evidenciado dentro del enfoque de los factores que forman parte de la productividad.

La Pontificia Universidad Católica del Ecuador cita a (Cisneros, 2016) en la tesis titulada “Factibilidad de la propuesta para la implementación de un modelo de productividad basado en el tiempo en una hacienda ganadera productora de leche” quien indica que la realización del estudio se dirigió principalmente al proceso de ordeño de las vacas con el objetivo de determinar si el modelo basado en el tiempo conlleva una medición de la productividad, por ello se conoció a profundidad que el proceso de ordeño, cuidado y manejo del ganado requirió de la instauración de un modelo de productividad direccionada a la aplicación y su desarrollo en torno al análisis del tiempo y movimiento dentro del proceso y orientado al análisis de datos dentro de la factibilidad que representa un control del proceso en relación a la eficiencia y eficacia que posee la empresa para lo cual se determinó el desarrollo del estudio en torno a la medición de la productividad y mejoramiento de los beneficios que engloban a la hacienda.

Fundamentación Teórica

Factores técnicos organizativos

El desarrollo de factores técnicos organizativos representa un elemento relevante dentro de la actividad empresarial, a partir del cual se establece la calidad de la producción.

(Banrepcultural, 2015) refiere que.

Los factores de producción son los recursos que una empresa o una persona utiliza para crear y producir bienes y servicios. En la actualidad, con los grandes cambios a nivel de producción, también se pueden considerar como factores de producción la capacidad empresarial y el entorno tecnológico; sin embargo, tradicionalmente, los tres factores explicados son los que predominan en la teoría económica. (p.1)

A partir de lo propuesto, se determina que los factores de producción involucran recursos empresariales de suma utilidad dentro del enfoque empresarial, motivo por el cual, requiere de establecer que integre de manera equitativa la actividad propuesta. Con la combinación de los factores de producción, se busca eficiencia en la producción para, así, obtener mayores utilidades en las empresas.

Importancia

Los factores técnico organizativos son elementales dentro de la práctica empresarial, para lo cual se requiere instaurar directrices que direccionen de manera adecuada los procesos que forman parte de la actividad.

(Corvo, 2015) indica lo siguiente:

Desde la perspectiva empresarial, cada empresa posee cuatro factores de producción requeridos desde la dirección del proceso, por ende, los factores que lo conforman involucran un equilibrio del trabajo desarrollado. De esta manera, su aplicación es elemental dentro de la perspectiva que implica su desarrollo, puesto que evidencia un crecimiento dentro de los factores que forman parte de la actividad empresarial. (p.1)

Desde lo efectuado, se comprende que cada factor de producción debe coincidir con las demandas del otro para que el negocio se expanda con ganancias. El concepto del factor de producción es de gran importancia en el análisis empresarial moderno, razón por la cual su aplicación es indispensable dentro de los procesos que forman parte de la producción.

La Organización

(Apuy, 2015) en el artículo “Factores del Clima Organizacional que influyen en la Satisfacción Laboral” indica lo siguiente:

La organización es el acto de disponer y coordinar los recursos utilizables a través de normas y bases de datos que forman parte de determinados propósitos. Los elementos claves de las organizaciones integran a las personas, el ambiente y tecnología que están interrelacionadas entre sí y que poseen una estructura formal direccionada a las funciones que forman parte de la verificación del proceso administrativo, lo cual conlleva la gestión de un conjunto de actividades para los individuos y la organización.
(p.38)

Desde la perspectiva que integra la organización se entiende como el sistema derivado de la disposición y organización de los recursos que forman parte de la estructura y de las funciones que componen la actividad institucional. El conjunto de decisiones que integran la actividad ejecutiva conlleva una práctica de la gestión dentro del enfoque individual y organizacional que caracteriza a la función derivada del sistema que compone las funciones de la actividad desarrollada. Por ende, dentro de la práctica que complementa su utilidad se determina un enfoque administrativo de la actividad organizacional.

Tipos de ambiente organizacionales

Existen dos tipos de ambientes organizacionales: el externo y el interno.

1. Ambiente Externo

Engloba instituciones que dentro de la organización poseen una relevancia operacional que proporciona un efecto en el rendimiento, transformación y que regresan en forma de productos o servicios para la sociedad.

2. Ambiente Interno

El ambiente interno de una organización integra factores dirigidos a la estructura interna de toda organización integrados por políticas, misión, visión, planificación operativa y tecnología empleada ante la integración de conocimientos derivados de proceso y sistemas sociales y organizaciones, que conforma equipos de trabajo, actitudes de los miembros, liderazgo y estructuras internas de los grupos. (Apuy, 2015)

Dentro de lo que respecta a los tipos de ambiente organizacional, el ambiente interno y externo determinan la relevancia que tiene la actividad de la empresa dentro del rol que caracteriza a la empresa, lo que requiere de una aproximación hacia las diferentes maneras en que se concibe el proceso social y organizacional que forma parte de la actividad empresarial, por ende, la actividad laboral requiere de una integración del enfoque empresarial desde la perspectiva interna y externa.

La Cultura Organizacional

Se comprende a la cultura organizacional como el conjunto de creencias y valores que forman parte de una organización, lo cual se manifiesta en un grupo de actitudes dirigidas a la empresa, entorno y personal de manera funcional o disfuncional.

Desde la cultura, engloba aspectos dirigidos a la regulación del funcionamiento organizacional donde destaca la calidad organizativa y la motivación de la actividad.

Según (Apuy, 2015) dice que:

La cultura como factor importante dentro de las organizaciones influye en la conducta laboral, que engloba los valores organizacionales, el clima organizacional y el estilo gerencial. De esta manera, los componentes de la organización conllevan una estructura, política, liderazgo y dimensión del enfoque organizacional. (p.41)

La cultura organizacional como el conjunto de creencias y valores que forman parte de una organización, lo cual se manifiesta en un grupo de actitudes dirigidas a la empresa, entorno y personal de manera funcional o disfuncional. Desde la cultura, engloba aspectos dirigidos a la regulación del funcionamiento organizacional donde destaca la calidad organizativa y la motivación de la actividad.

El Clima Organizacional

El clima organizacional es un conjunto de características objetivas y permanentes de la organización que producen una determinada personalidad a la organización y producen una influencia en el comportamiento y actitud de quienes conforman a una organización. Integra una predisposición a la reacción sistemática de los aspectos que conforman a la actividad. Entre las características formales de la organización y el comportamiento individual influyen en el comportamiento y evaluación de los aspectos objetivos que caracterizan a la actividad dentro de lo cual se determinan factores derivados de la actividad laboral e integra los siguientes elementos:

La infraestructura: Engloba condiciones del espacio físico donde el trabajador realiza tareas e interviene en su realización.

La motivación: Engloba intenciones y expectativas personales dentro del ámbito empresarial.

El recurso humano: Integra un conjunto de personas dirigidas a la instauración de procesos derivados de la actividad institucional.

La satisfacción laboral: Engloba una sensación que experimenta el individuo en el logro del equilibrio entre una necesidad y su reducción. (Eumed.net, 2015)

Desde la perspectiva organizacional, dentro del ámbito laboral el clima organizacional es un elemento importante de la actividad empresarial., puesto que integra una diversidad de actividades objetivas y permanentes del rol organizacional que determina la necesidad de integrar una personalidad a la organización y con ello, un comportamiento y actitud determinado. Dentro de las características formales que engloban a la organización se determina la utilidad que posee el comportamiento y evaluación de los factores que forman parte de la actividad laboral.

Infraestructura

Toda organización, necesita de una serie de condiciones y de infraestructura física apropiadas, una localización geográfica, para hacer accesible los servicios de salud a la población de una manera funcional, que les permita satisfacer las expectativas de los usuarios internos como externos. Igualmente, las condiciones ambientales físicas y psicosociales, así como la calidad y cantidad de los recursos que se suministran para el cumplimiento de las funciones asignadas, deben ser congruentes con la naturaleza misma del trabajo.

A partir de los factores que componen el desarrollo organizacional se determina la importancia de la estructura dentro de la función ambiental, física y psicosocial del entorno que integra la administración empresarial, por ende, el desarrollo que conlleva la infraestructura determina a su vez una práctica derivada de la importancia que tiene la administración dentro de la práctica institucional.

Producción

La producción es un elemento de importancia en la empresa, porque se vincula a una diversidad de factores empresariales que determinan la calidad de la actividad efectuada.

(López, 2017) en el artículo “La Productividad Organizacional” indica: “La productividad posee un reconocimiento que se relaciona a parámetros significativos, utilizados los factores de la producción de un país, industria o unidad empresarial”. (p.1). La producción conforma una serie de parámetros que definen a la empresa, puesto que, a través de su práctica, genera factores de importancia dentro de la práctica empresarial.

Importancia

La producción desde el marco de la actividad empresarial engloba un conjunto de elementos que definen los procesos que requiere la empresa en relación al enfoque que poseen en torno a la calidad de los procesos efectuados.

(Workmeter, 2015) en el artículo “La importancia de la productividad empresarial” indica:

La productividad empresarial es uno de los factores determinantes de cualquier negocio. Cualquier empresa, no importa su tamaño o su cometido, tiene como objetivo principal producir lo máximo y mejor posible. La productividad es un indicador crucial, pero muchas veces

se pasa por alto. Debería medirse de forma objetiva y rigurosa, y todas las empresas deberían ser capaces de saber exactamente cómo es su productividad. La productividad es la relación entre el resultado de una actividad productiva y los medios que han sido necesarios para obtener dicha producción. (p.1)

El desarrollo de una adecuada productividad empresarial es imprescindible una buena gestión empresarial, la cual engloba un conjunto de técnicas que se aplican al conjunto de una empresa. El objetivo de dicha gestión es mejorar la productividad, sostenibilidad y competitividad, garantizando viabilidad de la empresa. Para poder lograrlo se debe conocer primero cual es el proceso más crítico y así poder ponerle remedio. La productividad es la solución empresarial con más relevancia para obtener ganancias y crecimiento.

Clasificación de los factores de producción

Los factores técnicos organizativos que integran la producción poseen una variedad de enfoques dentro del ámbito empresarial, que requieren de una profundización que determine la utilidad y direccionamiento que poseen en torno a la empresa.

Según (Terrazas, 2015) la clasificación de los factores de producción se define de la siguiente manera:

La economía clásica define a los factores de producción en tierra, trabajo, capital y habilidades empresariales; cada uno de ellos retribuye a sus dueños porque representan ingresos económicos.

Tierra: Conforman los recursos naturales, materias primas, que genera como ingreso la renta.

Trabajo: es el tiempo y esfuerzo que la gente dedica a producir bienes y servicios; que genera como ingreso el salario.

El capital: Engloba instrumentos y conocimientos que utilizan las empresas para producir bienes y servicios, cuyo ingreso generado son los intereses.

Habilidades Empresariales: Engloba un conjunto de recursos humanos que coordinan a los demás factores de producción, cuyos beneficios son las utilidades. El factor tierra engloba los recursos que ofrece la naturaleza y que pueden ser empleados en el proceso de producción, por lo tanto, tienen un valor económico.

La clasificación que integra los factores que integran la producción requiere de un reconocimiento a partir de la utilidad que poseen en la práctica empresarial, puesto que a través de su desarrollo se ejecutan los procesos necesarios para determinar la calidad de la actividad empresarial. Por esta razón, el desarrollo de los factores que lo conforman requiere de una integración de los elementos que forman parte de la actividad desarrollada.

Proceso productivo de la producción

La producción presenta una clasificación que determina que la utilidad y representación que engloba a los procesos productivos requiera de comprender la utilidad que poseen en torno a la aplicación a partir de la variedad que implica su desarrollo.

Según (Grijalva, 2017) se clasifican en:

Producción por proyectos

Supone la fabricación de un producto exclusivo e individualizado, lo cual conlleva que cada proyecto empresarial precisará de un proceso productivo específico para él. Se trata de un proceso largo, abstracto y de gran coste.

Producción por lotes

Se caracteriza por fabricar un volumen pequeño de una gran variedad de productos, los cuales son bastante uniformes entre sí y hay una relación bastante estrecha y ligada entre las distintas tareas a realizar. La producción por lotes se da, sobretodo, en las etapas iniciales del ciclo de vida de los productos.

Producción artesanal

Esta producción es similar a la producción por lotes, puesto que también se fabrican gran variedad de productos, pero con la diferencia de que aquí el tamaño del lote es algo menor. Además, los productos entre sí distan algo más, debiendo adaptarse la producción en mayor medida a las exigencias de los clientes, no siendo tan uniforme como la producción por lotes.

Producción en masa

Un modelo de proceso productivo altamente mecanizado y automatizado, empleando máquinas muy especializadas que precisan del trabajo de una cantidad elevada de trabajadores. Se fabrica gran cantidad de productos uniformes y similares entre sí, y con un coste relativamente bajo. Esto se debe a que, aunque las máquinas empleadas tienen un elevado coste empresarial, la cantidad que se produce es elevadísima; por lo que el coste unitario de producción es muy pequeño.

Producción continúa

Este tipo de proceso de producción es similar a la producción en masa; sin embargo, se produce un mayor volumen de productos y hay una relación bastante estrecha entre las diferentes etapas del proceso de transformación de los productos.

Desde lo efectuado se comprende que la actividad involucra una actividad determinada por el desarrollo que caracteriza a la producción, por ende, se determina que la necesidad de efectuar su desarrollo implica que los procesos requieren de su desarrollo. De esta manera, las medidas que integran la actividad requieren del proceso, lo cual implica que a nivel empresarial se genera que la producción presente una calidad derivada de procesos adecuados.

Fundamentación Legal

Capítulo segundo

Derechos del buen vivir

(Art. 13 Constitución del Ecuador, 2008) 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.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. (Pág. 9)

Constitución de la república

La Constitución de la República es la normativa que garantiza que los usuarios o clientes de un servicio reciban lo ofrecido por las empresas, indicando en el Art. 52 que todas las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y elegirlos con libertad, además a no ser engañados por las publicidades que buscan atraer a los clientes y después faltar a sus promesas.

Por lo tanto, la ley menciona mecanismos de control de calidad y procedimientos que se aplican en defensa de los consumidores y las respectivas sanciones a quienes incumplan ya sea por la falla, deficiencia o mala calidad de los bienes y servicios.

Ley orgánica de defensa del consumidor

El artículo 4 de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor establece que el consumidor tiene derecho a la seguridad en el consumo de bienes y servicios. (Ley Orgánica de defensa del consumidor, 2000, pág. 4)

Plan Nacional del Buen Vivir

Establece que todas las actividades productivas que se desarrollan en territorio ecuatoriano están normadas por lo que se establece en ella y las demás leyes pertinentes. Además, se deben considerar los doce objetivos del plan nacional del buen vivir, que es una hoja de ruta para que todos los ciudadanos de la república de Ecuador contribuyan a este logro de los objetivos. (Plan Nacional del buen vivir, 2014, pág. 273)

(Obj. 9 Plan del Buen Vivir, 2013) Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

Los principios y orientaciones para el Socialismo del Buen Vivir reconocen que la supremacía del trabajo humano sobre el capital es incuestionable. De esta manera, se establece que el trabajo no puede ser concebido como un factor más de producción, sino como un elemento mismo del Buen Vivir y como base para el despliegue de los talentos de las personas.

Profundizar el acceso a condiciones dignas para el trabajo, la reducción progresiva de la informalidad y garantizar el cumplimiento de los derechos laborales.

- a) Fortalecer la normativa y los mecanismos de control para garantizar condiciones dignas en el trabajo, estabilidad laboral de los trabajadores y las trabajadoras, así como el estricto cumplimiento de los derechos laborales sin ningún tipo de discriminación.

- b) Asegurar el pago de remuneraciones justas y dignas sin discriminación alguna que permitan garantizar la cobertura de las necesidades básicas del trabajador y su familia, y que busquen cerrar las brechas salariales existentes entre la población.
- c) Profundizar el acceso a prestaciones de seguridad social eficientes, transparentes, oportunas y de calidad para todas las personas trabajadoras y sus familias, independiente de las formas de trabajo que desempeñen, con énfasis en la población campesina y los grupos vulnerables.
- d) Profundizar la seguridad social transnacional, a través de convenios y acuerdos con los Estados de destino en los que se encuentren la población migrante.
- e) Establecer mecanismos que aseguren entornos laborales accesibles y que ofrezcan condiciones saludables y seguras, que prevengan y minimicen los riesgos del trabajo.
- f) Implementar estrategias que lleven a reducir la informalidad, especialmente mecanismos enfocados a remover barreras de entrada al sector formal, así como a simplificar el pago de impuestos y la aplicación del código tributario.
- g) Promover medidas que impulsen la existencia y el funcionamiento de organizaciones de trabajadoras y trabajadores, que permitan garantizar el cumplimiento de los derechos y obligaciones laborales.
- h) Impulsar mecanismos de diálogo y mediación laboral, para garantizar la resolución justa de conflictos.
- i) Profundizar y promover las políticas de erradicación de todo tipo de explotación laboral, particularmente el trabajo infantil, el doméstico y de cuidado humano.
- j) Implementar mecanismos efectivos de control del trabajo adolescente, para garantizar el derecho a la educación de niñas, niños y jóvenes.
- k) Promover políticas y programas que distribuyan de forma más justa

la carga de trabajo y que persigan crear más tiempo disponible, para las personas, para las actividades familiares, comunitarias y de recreación. (Plan Nacional del buen vivir, 2014, pág. 273)

Código de Trabajo

El honorable Congreso Nacional y la comisión de Legislación y Codificación, resuelve expedir la siguiente codificación del código del trabajo. (Ministerio de Trabajo, 2014)

El artículo uno. - señala el ámbito de este Código, los preceptos de este código regulan las relaciones entre empleadores y trabajadores y se aplican a las diversas modalidades y condiciones de trabajo.

Las normas relativas al trabajo contenidas en leyes especiales o en convenios internacionales ratificados por el Ecuador, serán aplicadas en casos específicos a las que ellas se refieren. (p. 1)

(Art. 2 Código del trabajo) .- “Señala la obligatoriedad del trabajo, indica que el trabajo es un derecho y un deber social. El trabajo es obligatorio, en forma y con las limitaciones prescritas en la Constitución y las leyes”.

El artículo tres. - indica que ninguna persona puede ser obligada a realizar trabajos gratuitos salvo que se presente alguna urgencia, es decir que solo en ese caso se podrá hacer ese tipo de trabajo.

El artículo cuatro y cinco. - nos señalan que el trabajador no puede renunciar a sus derechos por el cual los funcionarios y administrativos están en la obligación de prestar al trabajador la oportuna y respectiva protección para así garantizar la eficacia de sus derechos como trabajador.

El artículo noventa y siete. - Señala que el empleador o la empresa deben de reconocer a sus trabajadores con un 15% de las utilidades líquidas. El

cual el 10% se le entregara directamente al trabajador y el 5% restante se le entregara en proporción a sus cargas familiares. (p. 32)

El artículo trescientos cinco. - señala que el empleado privado o particular se compromete a prestar a un empleador sus servicios de carácter intelectual y material en virtud de su sueldo, participación de beneficios o cualquiera forma semejante de retribución siempre que tales servicios no sean ocasionales.

El artículo trescientos nueve. - establece señala que los contratos de trabajo entre empleadores y empleados privados se consignaran por escrito.

El artículo específico que el contrato de trabajo de los empleados privados debe celebrarse exclusivamente por escrito.

El artículo trescientos diez. - establece que las causas para la terminación de estos contratos. Estos contratos terminan por las causas generales, sin perjuicios de que el empleador pueda también dar por concluido el contrato, previsto bueno, por las siguientes:

1. Cuando el empleado revele secretos o haga divulgaciones que ocasionen perjuicios al empleador
2. Cuando el empleado haya inducido al empleador a celebrar el contrato mediante certificado falsos.

Mediante este articulo podemos observar minuciosamente las causas por las cuales este tipo de contrato se pueden dar por terminados, pero sin perjuicios de que el empleador pueda dar por concluido el contrato.

El artículo diecinueve. - de la Ley Orgánica para la justicia Laboral y Reconocimiento del Trabajo en el Hogar sustituye el artículo ciento cuatro que señala que la determinación de las utilidades anuales de las respectivas empresas se tomará como base las declaraciones o

liquidaciones que se hagan para el efecto del pago del impuesto a la renta. (p. 4)

El Servicio de Rentas Internas, a petición del Director Regional del Trabajo de las Organizaciones de los trabajadores de las empresas, podrá disponer las investigaciones y fiscalizaciones que estimare convenientes para las apreciaciones de las utilidades efectivas. Las respectivas organizaciones de los trabajadores delegaran un representante para el examen de la contabilidad. (Código del trabajo, 2012, pág. 44)

Según la Ley de defensa del Artesano (2008) en el:

(Art. 17 Ley de Defensa del Artesano, 2008) .- El Estado prestará a los artesanos eficiente ayuda económica mediante:

La exoneración de los impuestos a la renta del capital con el concurso del trabajo y adicionales de dicho impuesto, del impuesto a los capitales en giro y del impuesto al valor agregado (IVA) en calidad de sujetos pasivos y sustitutivos;

(Art. 18 Ley Defensa del Artesano, 2008).- La falta de cumplimiento en la entrega de las informaciones periódicas u ocasionales solicitadas por el Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca será sancionada con multa de hasta diez salarios mínimos vitales generales según la gravedad de la infracción. La reincidencia será sancionada con el doble de la multa impuesta anteriormente. (p. 4)

Marco conceptual

Cultura organizacional: Es el conjunto de percepciones, sentimientos, actitudes, hábitos, creencias, valores, tradiciones y formas de interacción común en toda organización. La cultura organizativa implica un conjunto

de estrategias características de la actividad que integra la práctica organizacional. (EOI, 2012)

Productividad: Se comprende como la cantidad de producción que engloba a toda unidad de producto o servicio dentro de cada factor, que implica una eficiencia en torno a la producción por factor, unidad y capital. (Gestiopolis, 2015)

Empresa: Se define como empresa a toda unidad productiva agrupada y dedicada al desarrollo de toda actividad económica con ánimo de lucro. (Debitoor , 2015)

Toma de decisiones: Es un proceso que integra un proceso que involucra las elecciones efectuadas a nivel empresarial, importantes dentro de lo que requiere un proveedor. (Definicion.de, 2016)

Infraestructura: Integra el conjunto de elementos o servicios requeridos para que una organización funcione y opere de manera efectiva. (DefinicionABC, 2017)

Clima organizacional: Engloba las relaciones laborales y personales que efectúan en todo lugar de trabajo y que forman parte de toda institución o empresa que parte de la evaluación y medición del desempeño, logro de objetivos y calidad de bienes o servicios. (Gestion.org, 2016)

Factibilidad: Conformar la disponibilidad de recursos utilizados para desarrollar objetivos o metas que pueden ser cumplidas en relación a un proyecto determinado, lo cual implica el reconocimiento de los recursos para su utilización. (Alegsa , 2017)

Recurso humano: Involucra a las personas que forman parte de una organización de importancia en el desarrollo y ejecución de las acciones, acciones, actividades, labores y tareas que deben ser efectuadas. (Definicion.mx, 2017).

Satisfacción laboral: Se define como un estado emocional positivo o placentero de la percepción subjetiva de las experiencias laborales del sujeto. (Aiteco, 2017)

Factores de producción: Integra los bienes o servicios empleados para producir otros bienes o servicios. (Economipedia, 2015)

Conceptualización de las Variables

Independiente: Factores técnicos organizativos

Los factores técnicos organizativos se definen como elementos condicionantes del rol técnico y organizacional de la actividad laboral, formado por una serie de elementos derivados de la condición del trabajo que presenta una influencia determinante de la actividad laboral. (CIF, 2016)

Dependiente: Producción

Se denomina producción a toda actividad dirigida a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios, que conlleva un desarrollo de la producción dentro de un proceso que requiere una variedad de factores destinados a la actividad productiva. (Definición.mx, 2015).

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Presentación de la Empresa

Empafrutsa, una empresa creada con la finalidad de dar al consumidor un producto de calidad elaborado a base de la fruta natural. La empresa cuenta con accionistas Migrantes retornados que tenemos una visión diferente de hacer negocio, personas profesionales de éxito, responsables y con mentalidad emprendedora que fusiona todos los conceptos comerciales para brindar una excelente calidad en el producto final.

Fecha, ley o resolución en que fue aprobada o constituida

EMPAFRUTSA (EMPACADORA DE FRUTAS SOCIEDAD ANONIMA) sus oficinas principales estarán ubicadas en el puerto principal del Ecuador, Guayaquil, la primera planta envasadora estará en la Provincia de Santa Elena y la segunda en la provincia de Cotopaxi, específicamente en Latacunga.

Objeto social

Recoger la fruta desde el campo, la sanitiza con todas las normas de higiene, la ultra congela y la empaca al vacío, para conservar los nutrientes, hasta llegar al consumidor.

Beneficios

Ecuador cuenta con condiciones de clima favorable para el cultivo de frutas y vegetales, por lo cual el mercado nacional ofrece una variedad de tipos de frutas para la elaboración de bebidas, néctares y jugos entre los cuales podemos mencionar que elaboraremos a través de Empafrutsa:

piña, mango, papaya, maracuyá, duraznos, mora, limón, guanábana, tomate de árbol, taxo, babaco, guayaba, ciruela, entre otros. Las frutas tienen un alto valor nutritivo en la alimentación del ser humano, por ello para brindar facilidad al consumidor se decide empacar la fruta, procesarla para convertirla en pulpa congelada, y también envasarla en jugos y así sin alterar lo nutricional de cada fruta, esta pueda llegar a los hogares en el Ecuador y en el mundo.

Ubicación

Las oficinas principales estarán en Guayaquil, las plantas de procesamiento de frutas se ubicarán en Cotopaxi y en la provincia de Santa Elena.

Misión

Satisfacer las necesidades de los consumidores a través de la elaboración de productos sanos, ofreciendo fruta natural, con gran nivel nutricional.

Visión

Nos proyectamos como la industria importante dentro del mercado ecuatoriano en la elaboración de productos de bebidas de frutas, que exportará al mundo una fruta de calidad cuidando siempre su valor nutritivo. a través de mejoras de la calidad de nuestro producto.

Sobre el producto

Según la CORPEI (Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones) en el mercado nacional se considera varios tipos de jugos, entre los cuales podemos mencionar a las bebidas de frutas, néctares y jugos.

Las bebidas contienen un 10% de jugos de fruta y el 90% de agua y aditivos, esta bebida tiene un sabor agradable, pero desde el punto de vista. Del consumidor final no se compara con los beneficios del jugo de frutas naturales.

Los néctares contienen el 25% de jugo de fruta y el 75% entre agua y aditivos. Los jugos contienen el 100% de jugo natural, se aplica únicamente para frutas como la naranja, manzana y uva. Es utilizado para mezcla de jugos tropicales.

Los aditivos como conservantes, colorantes, edulcorantes y otros están presentes en casi todos los productos de la industria alimenticia y son otros de los grandes descubrimientos que han posibilitado no sólo avanzar en la conservación de los productos alargando su vida útil, sino conseguir mejoras en el proceso de elaboración de los alimentos, modificando sus características organolépticas (las que se aprecian mediante los sentidos).

Pero reconocemos que estos elementos aunque han mejorado la conservación de los productos para que estén más tiempo en exposición ante el consumidor, también pueden causar daños en la salud cuando se los consume en exceso, por ello Empafrutsa con estudios especializados será un transformador de la fruta utilizando estos conservantes en mínima cantidad o encontrando alternativas naturales de conservación, aunque su tiempo de exposición en el mercado sea más corto, de esta forma se dará una rotación de producto fresco constante.

Estructura Organizativa

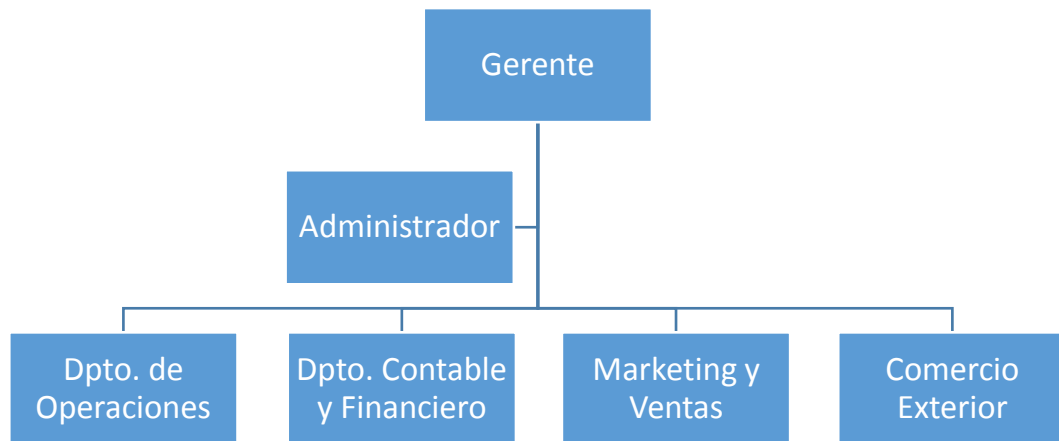


Figura N° 1 Organigrama Empresarial

Clientes, proveedores y competidores más importantes.

Proveedores:

- Agricultores de diferentes frutas

Clientes

- Canales de distribución de frutas
- Mercados
- Comisariatos
- Tiendas

Diseño Metodológico

El presente trabajo de investigación se halla direccionado a la modalidad de que integra el proyecto factible forma parte de una solución de los factores técnico organizativos de la producción de la empresa Empafrutsa, que requiere de incentivar una mejoría en la calidad de la actividad a partir de los factores que integran la producción.

Por ende, la factibilidad del proyecto comprende la elaboración y desarrollo de una propuesta desde una perspectiva sostenida en una viabilidad efectuada dentro de los requerimientos que se requieren a nivel organizacional y grupal, que puede integrar un conjunto de políticas, métodos y procesos dentro de la organización de tipo documental, de campo o de un diseño que integre ambas modalidades.

(Sierra 2014) Diagnóstico es el resultado final o temporal de la tendencia del comportamiento del objeto de estudio que deseamos conocer, en un determinado contexto-espacio-tiempo, a través de sus funciones y principios que lo caracterizan como tal. La explicitación y presentación del diagnóstico en un documento no es sólo descriptiva (pg.37)

Por ello, la presente investigación posee una amplia relación con la factibilidad del proyecto presente, que requiere parte de un análisis y conclusión acerca de la viabilidad del proyecto.

Tipos de Investigación

El tipo de investigación que integra el trabajo es:

- Descriptiva
- Explicativa

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva evidencia un desarrollo direccionado a las características que conforman el problema. Compone los temas y fuentes

requeridas a través de técnicas de recolección de datos empleadas para la observación y conclusión a nivel objetivo. (Martinez, 2015)

Este tipo de investigación se aplica al presente trabajo con el objetivo de determinar las características que forman parte del problema, como también la recolección de información.

Investigación explicativa

Es un tipo de investigación que se encarga del estudio de fenómenos que conforman la búsqueda y explicación de las causas que configuran a determinadas situaciones y por ende, a establecer diferentes tipos de estudio a través de conclusiones y explicaciones.

A través de la investigación explicativa se establece un desarrollo de las diferentes causas y efectos del problema que evidencia la instauración y desarrollo de factores técnicos organizativos de la producción.

Población y Muestra

(Rodríguez, 2012) define a la población como “el conjunto de medición de elementos, observaciones o individuos que se relacionan con características o propiedades comunes; dependiendo a su tamaño, puede ser finita o infinita” (p. 4).

Se va a tomar como población a los gerentes y a los colaboradores de todas las áreas de Empafrutsa S.A. Todo esto viene a ser el conjunto de sujetos u objetos, que es donde ha surgido determinada problemática susceptible de ser investigada.

Tabla 1 Población

N°	Elementos	Cantidad
1	Gerente General Y Gerente De Operaciones	2

2	Dirección Comercial, Dirección Financiera	2
3	Dirección De Talento Humano/Auditoria	2
4	Asistentes/Contable/Agente Aduanero	7
5	Jefes De Almacén	2
6	Supervisor De Calidad/Bodega	3
7	Delegados Comerciales	13
8	Operarios	34
9	Conductores	5
10	Mensajero	1
11	Limpieza	3
Total		74

Muestra

Según lo aludido por (Sesé, 2013), “El tamaño de la muestra (número de individuos) es mucho más pequeño que el de la población, por ello se considera que es una parte representativa de la misma que refleja sus propiedades o características” (p.12). Se realiza una Muestra Estratificada ya que la población objeto de estudio no supera los 100 integrantes, por lo tanto, no se aplica fórmula, se escoge la misma de la población.

Tabla 2 Muestra

N°	Elementos	Cantidad
1	Gerente General Y Gerente De Operaciones	2
2	Dirección Comercial, Dirección Financiera	2
3	Dirección De Talento Humano/Auditoria	2
4	Asistentes/Contable/Agente Aduanero	7
5	Jefes De Almacén	2
6	Supervisor De Calidad/Bodega	3
7	Delegados Comerciales	13
8	Operarios	34
9	Conductores	5
10	Mensajero	1
11	Limpieza	3
Total		74

Técnicas de investigación

Hay una variedad de técnicas de investigación entre las que destacan las siguientes:

- La observación
- La entrevista
- La encuesta

Observación

Es una técnica de investigación que involucra la observación de personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones con la intención de efectuar determinada información para una investigación eficaz de amplio requerimiento.

Es el primer paso de la investigación en que se conoce el problema y el objeto que forma parte de la misma, como las condiciones que integran a la investigación y el desarrollo de la actividad desde una óptica contemplativa donde se efectúa una elaboración de soluciones al conflicto.

(Morán, 2017) En el artículo “La observación” indica lo siguiente: “La observación es un proceso efectuado para inspeccionar aspectos que forman parte de la realidad a través de propósitos definidos dentro de la investigación”. (p. 1).

La observación es empleada para efectuar la obtención de información dentro de los problemas investigados, dentro de lo cual se requiere establecer una observación de procesos que integran las áreas que forman parte de la investigación.

Encuesta

Se basa en el desarrollo de un cuestionario pre elaborado por el individuo que llevara a cabo la investigación sobre el tema o el conflicto presentado. Es una investigación sistemática y progresiva de la información en que el

investigador hace preguntas a los encuestados sobre la información que se desea encontrar, continuamente junto a la información individual para lograr conseguir durante un tiempo este proceso de datos adjuntados. (Pérez, 2016).

Según (Arias 2012) “Se define la encuesta como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismos, o en relación con un tema en particular”. (p. 72) se considera que la encuesta es una técnica que sirve para obtener datos de algunas personas y obtener diferentes opiniones o valoraciones del sujeto seleccionado.

La entrevista

La entrevista es una herramienta esencial en la investigación para la obtención de un testimonio que sea una fuente de información para conocer sobre algún problema determinado. En la presente investigación se va a entrevistar al Gerente General de la empresa Empafruitsa, quien conoce directamente de forma general sobre la problemática.

Peralta, (2014) Manifiesta que: es una técnica de recopilación de información mediante una conversación profesional, con la que además de adquirirse información acerca de lo que se investiga, tiene importancia desde el punto de vista educativo; los resultados a lograr en la misión dependen en gran medida del nivel de comunicación entre el investigador y los participantes en la misma. (p. 48)

Según el fin que se persigue con la entrevista, esta puede estar o no estructurada mediante un cuestionario previamente elaborado. Cuando la entrevista es aplicada en las etapas previas de la investigación donde se quiere conocer el objeto de la investigación desde un punto de vista externo, sin que se requiera a una profundización de la esencia del

fenómeno, las preguntas a formular por el entrevistador se basan a su criterio y experiencia.

Instrumentos de Investigación

Cuestionario

Es un criterio de validez sobre el instrumento a emplear el cuestionario porque se direcciona al control de una relación con la certificación del contenido e involucra una diversidad de variables que forman parte de una medida de los propósitos efectuados en la investigación, puesto que involucran objetivos de investigación.

Es de gran importancia comprender que las interrogantes que forman parte implican una variabilidad dentro del estudio. Por ende, el instrumento empleado debe sostener un criterio y contenido en base a las preguntas empleadas en el desarrollo.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

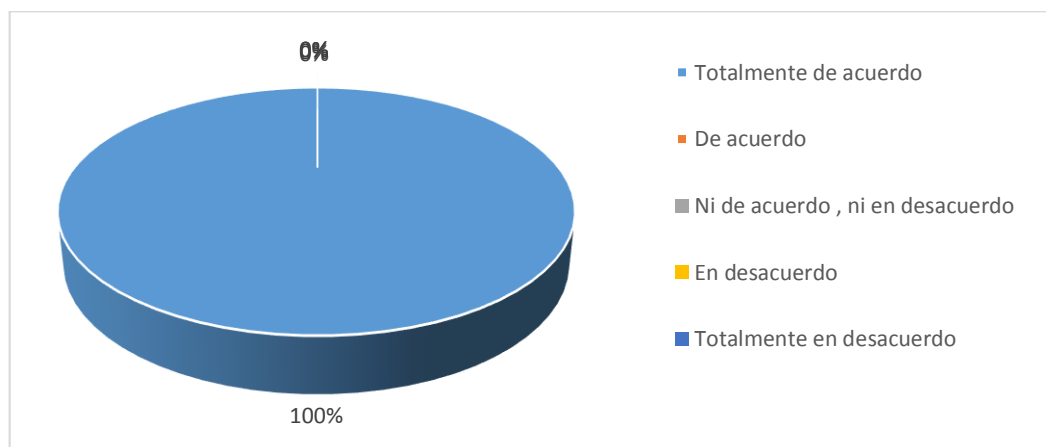
Tabla 3 Capacitado para el trabajo

1. ¿Cree que usted se encuentra debidamente capacitado para la recolección, selección y transporte de la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°1	Totalmente de acuerdo	72	100%
	De acuerdo	0	0%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	0	0%
	En Desacuerdo	0	0
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 1 Capacitado para el trabajo



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 100% de los trabajadores encuestados está totalmente de acuerdo con que se encuentran debidamente capacitados para la recolección, selección y transporte de la fruta.

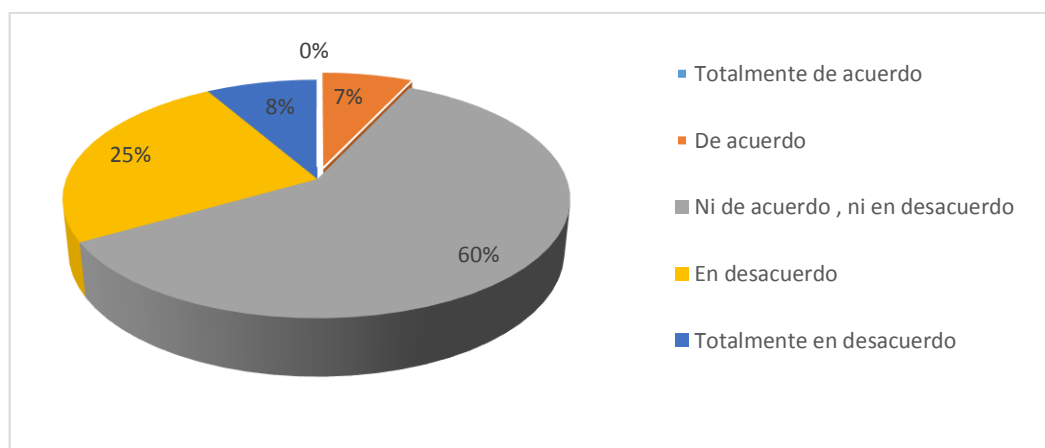
Tabla 4 Plan de contingencia

2. ¿Conoce de un plan de contingencias para la época de escasez de producción de la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°2	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	5	7%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	43	60%
	En Desacuerdo	18	25%
	Totalmente en desacuerdo	6	8%
	TOTAL	72	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 2 Plan de contingencia



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 160% de los trabajadores encuestados están en ni de acuerdo, ni en desacuerdo con que conocen sobre algún plan de contingencia para la época de escasez de la producción de la fruta. Un 25%, está en desacuerdo y otro 8% está en totalmente en desacuerdo, mientras que solo un 7% está de acuerdo con la interrogante.

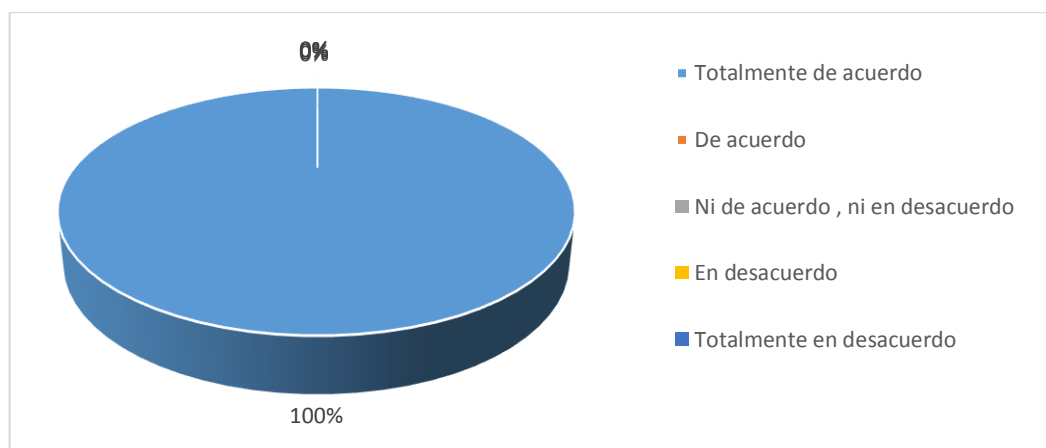
Tabla 5 Protocolos de higiene establecidos

3. ¿Sigue protocolos de higiene establecidos para manipular la fruta desde su recolección, hasta su puesta en bodega lista para la exportación?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°3	Totalmente de acuerdo	72	100%
	De acuerdo	0	0%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	0	0%
	En Desacuerdo	0	0
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL	72	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 3 Capacitado para el trabajo



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 100% de los trabajadores encuestados está totalmente de acuerdo con que si siguen los protocolos establecidos que se utilizan para manipular la fruta desde su recolección, hasta su puesta en bodega lista para la exportación.

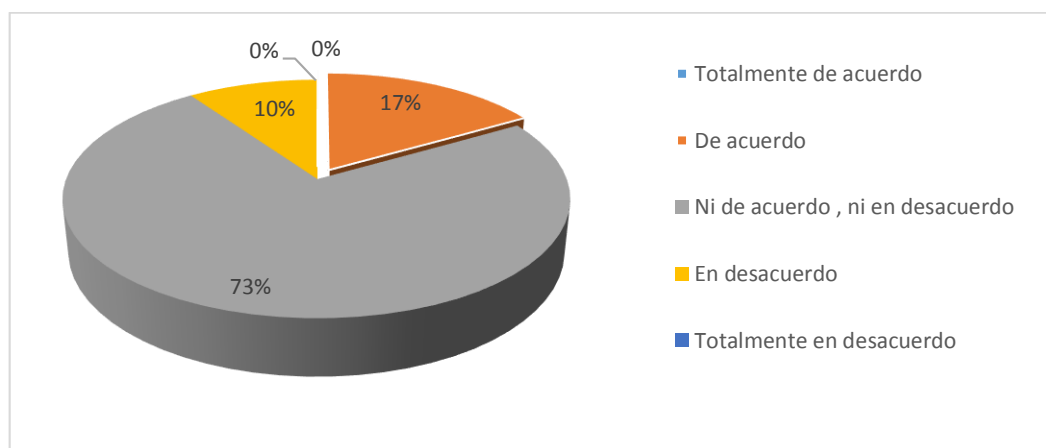
Tabla 6 Infraestructura Adecuada

4. ¿Trabaja en una infraestructura adecuada que le permita garantizar la calidad del empaque de la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°4	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	12	17%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	53	73%
	En Desacuerdo	7	10%
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 4 Infraestructura Adecuada



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 73% de los trabajadores encuestados en su mayoría se encuentran en ni de acuerdo ni en desacuerdo y que no se sienten a gusto con la infraestructura que trabajan actualmente y no permite garantizar la calidad del empaque de la fruta, un 10% está en desacuerdo y solo un 17% se encuentra a gusto.

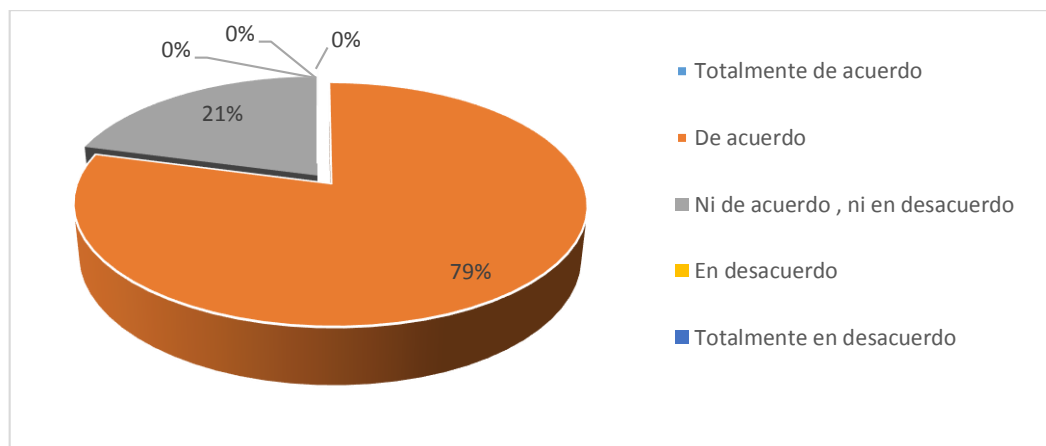
Tabla 7 Vehículos adecuados

5. ¿Considera que la empresa posee vehículos adecuados que permita garantizar la integridad de la fruta al momento de su transporte?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°5	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	57	79%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	15	21%
	En Desacuerdo	0	10%
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 5 Vehículos adecuados



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 79% de los trabajadores encuestados en su mayoría se encuentran en de acuerdo con los vehículos que consta la empresa para guardar la integridad de la fruta al momento del transporte, solo un 21% está en ni de acuerdo ni en desacuerdo con la interrogante.

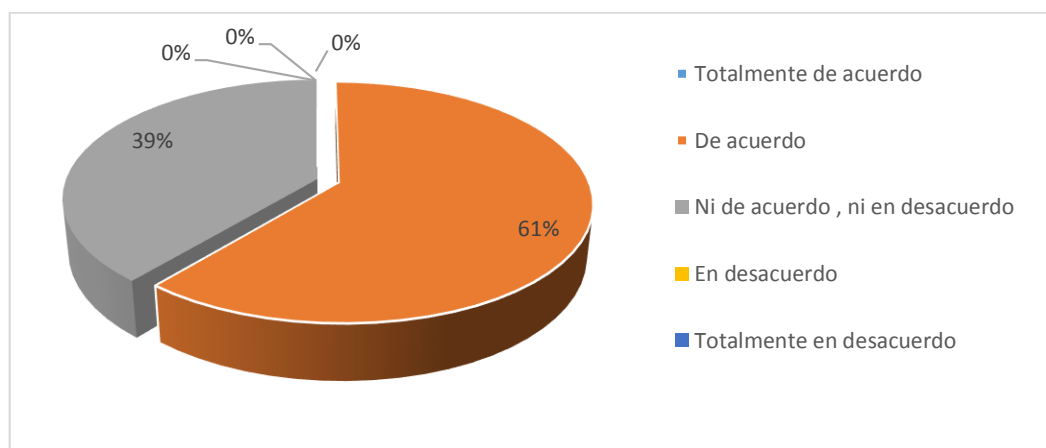
Tabla 8 Herramientas y logística adecuada

6. ¿Trabaja usted con las herramientas y logística necesaria al momento de empaquetar la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°6	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	44	61%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	28	39%
	En Desacuerdo	0	0%
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 6 Herramientas y logística adecuada



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 61% de los trabajadores encuestados en su mayoría se encuentran de acuerdo con que si trabajan con herramientas y logísticas necesarias y adecuadas al momento de empaquetar las frutas, mientras que un 39% se encuentra en ni de acuerdo, ni en desacuerdo con la interrogante.

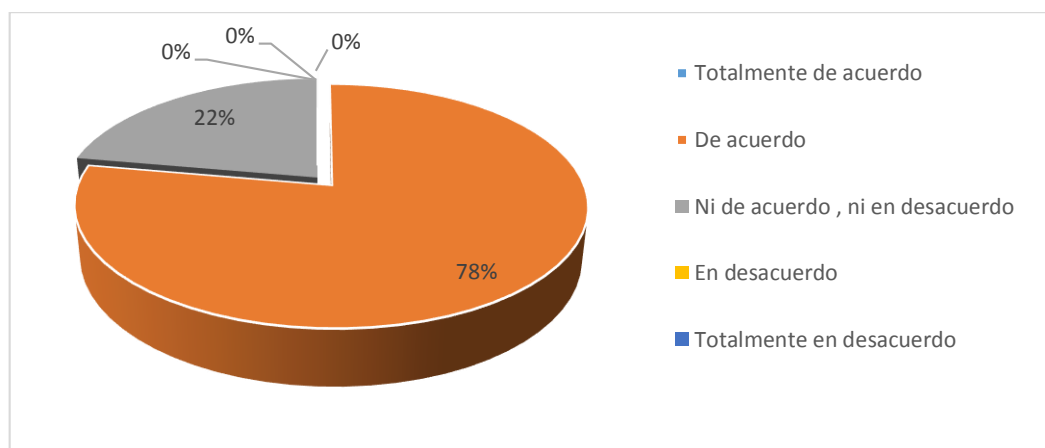
Tabla 9 Equipos tecnológicos

7. ¿Trabaja usted con los equipos tecnológicos necesarios y en buenas condiciones que garantice el ultra congelado de la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°7	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	56	78%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	16	22%
	En Desacuerdo	0	0%
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 7 Equipos tecnológicos



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 78% de los trabajadores encuestados en su mayoría se encuentran de acuerdo con que si trabajan usted con los equipos tecnológicos necesarios y en buenas condiciones que garantice el ultra congelado de la fruta, mientras un 22% se encuentra en ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

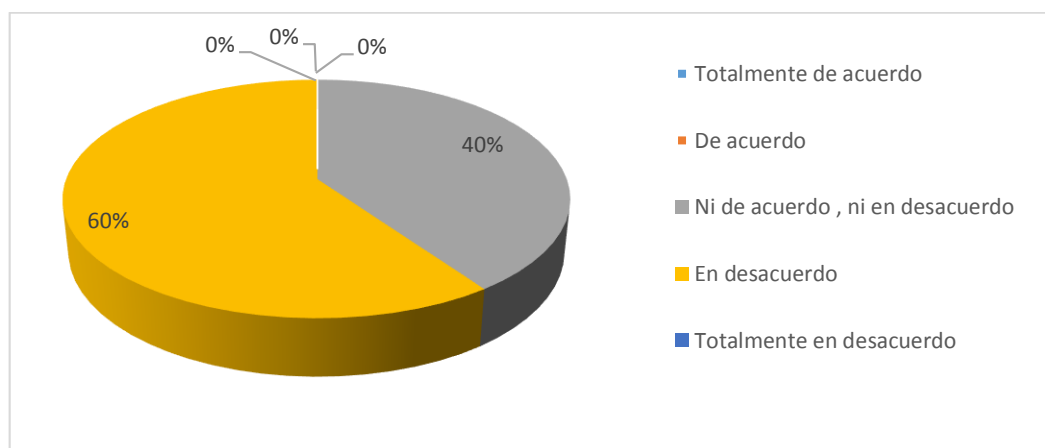
Tabla 10 Mapa de ruta

8. ¿Trabaja usted con un mapa de ruta al momento de buscar, seleccionar, transportar y embodegar la fruta?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°8	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	0	0%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	29	40%
	En Desacuerdo	43	60%
	Totalmente en desacuerdo	0	0
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 8 Mapa de ruta



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 60% de los trabajadores encuestados en su mayoría se encuentran en desacuerdo ya que no cuentan con un mapa de ruta al momento de buscar, seleccionar, transportar y embodegar la fruta, otro 40% por experiencia ya conocen, y solo tienen las direcciones, mas no un mapa como tal se encuentran en ni de acuerdo ni en desacuerdo.

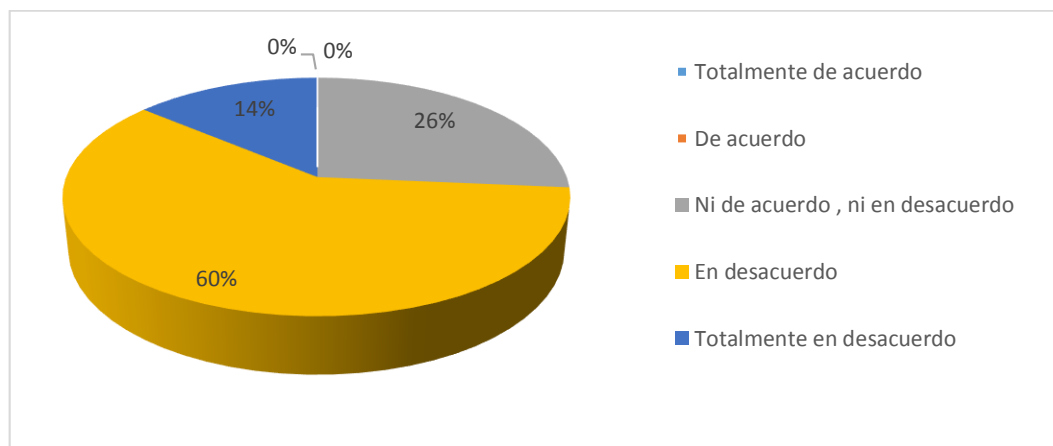
Tabla 11 Plan de procedimientos

9. ¿Ejecuta usted un plan de procedimientos en las diferentes acciones que realiza la empresa?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°7	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	0	0%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	19	26%
	En Desacuerdo	43	60%
	Totalmente en desacuerdo	10	14%
	TOTAL		72

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 9 Plan de procedimientos



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 60% de los trabajadores encuestados se encuentran en desacuerdo ya que desconocen sobre un plan procedimientos de las acciones que realizan en la empresa, el 26% se encuentra en ni acuerdo, ni en desacuerdo ya que ellos la conocen por experiencia, mas no hay un plan estructurado y un 14% se encuentra totalmente en desacuerdo.

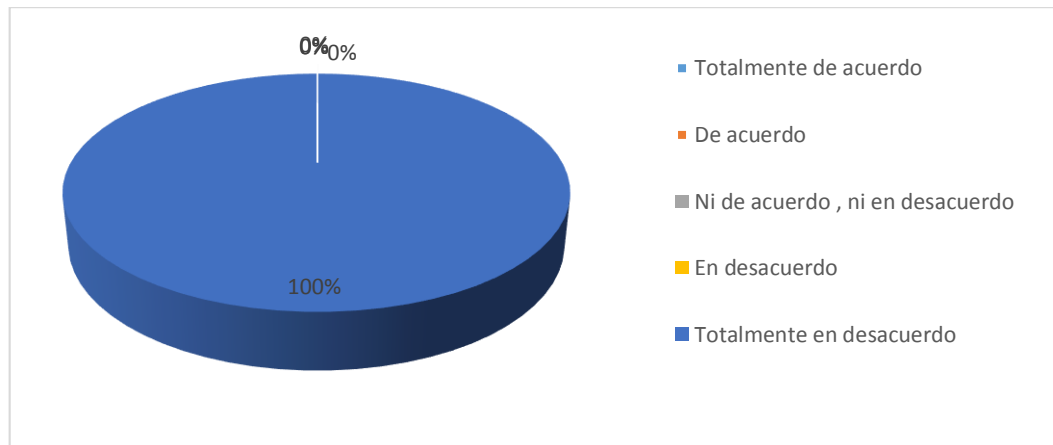
Tabla 12 Plan de procedimientos

10. ¿Trabaja usted en función de un diagrama de procesos en las diferentes fases desde la salida en búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para la exportación?			
CÓDIGO	CATEGORÍAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ítem N°10	Totalmente de acuerdo	0	0%
	De acuerdo	0	0%
	Ni de acuerdo , ni en desacuerdo	0	0%
	En Desacuerdo	0	0%
	Totalmente en desacuerdo	72	100%
	TOTAL	72	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Gráfico 10 Plan de procedimientos



Fuente: Encuesta realizada al personal de Empafruitsa S.A

Elaborado por: Violeta Orozco

Comentario: El 100% de los trabajadores encuestados se encuentran totalmente en desacuerdo con la interrogante ya que no tienen ni idea de un diagrama de procesos sobre las diferentes fases desde la salida en búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para la exportación.

PROPUESTA

PLAN DE MEJORAS DE LOS FACTORES TÉCNICOS ORGANIZATIVOS DE LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA EMPAFRUTSA DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Justificación

La tendencia del mercado y la concienciación global acerca de la contaminación de los productos de consumo que podrían ser los responsables de diversas enfermedades, trae como consecuencia que el consumidor tenga especial cuidado en los alimentos que adquiere para su consumo en su hogar.

Las empresas dedicadas a la producción y comercialización de productos alimenticios deben adaptarse a esta tendencia implementando acciones que mejoren sus factores técnicos organizativos que mejoren, optimicen y garanticen una producción con altos índices de calidad e higiene.

Empafrutsa es una empresa que maneja la comercialización de frutas de exportación aprovechando la excelente producción a causa de diferentes factores climáticos y de suelo de la zona; sin embargo, existen diversas falencias en los aspectos técnicos organizativos que no permiten operar de manera eficiente y que podrían afectar la calidad del producto en su puesta en el mercado. Esto hace necesario implementar un Plan de Mejoras que analice problemas relevantes y estructure acciones a seguir para conseguir la máxima eficiencia en el proceso de comercialización de la fruta.

Para la realización de un plan de mejoras se requiere la realización del diagnóstico de la empresa, con el fin de analizar cada una de las fases de producción con la finalidad de optimizar cada uno de los factores técnicos organizativos que intervienen en las mismas.

El presente Plan de Mejoras pretende establecer estrategias que permitan alcanzar la excelencia en la comercialización de la fruta mediante la adecuada implementación, manejo y desarrollo de los factores técnicos administrativos que intervienen en el proceso.

Objetivos General

Optimizar los factores técnicos administrativos de Empafruitsa mediante un Plan de Mejoras para garantizar procesos de calidad en la comercialización de la fruta.

Objetivo Específicos

- Determinar acciones concretas que eliminen la improvisación causante de pérdida de recursos a la empresa.
- Abarcar toda la zona en un tiempo adecuado evitando pérdida de tiempo, confusión y retraso en la puesta en bodega de la fruta.
- Establecer procesos adecuados que permitan enfrentar situaciones adversas de manera imprevista.
- Evitar la contaminación de la fruta, preservando su calidad mediante el adecuado manejo de la misma que la mantenga como la preferida en el mercado.

Los estándares internacionales

Los estándares internacionales permiten compatibilizar las diferentes acciones de las organizaciones mediante acciones de uso reglamentario para normar y mejorar el desarrollo de las actividades productivas en sus diversas ramas.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) son los principales organismos que intervienen en la regulación de actividades relacionadas con la calidad e inocuidad de los

alimentos en todas y cada una de las fases de producción, cosecha, almacenamiento, transporte, elaboración y comercialización.

La FAO plantea el establecimiento de una cadena alimentaria mediante un enfoque de la calidad y la inocuidad de los alimentos estableciendo pautas de responsabilidad de abastecer de alimentos inocuos, sanos y nutritivos.

Con tal fin, la FAO establece un marco estratégico basado en tres elementos fundamentales:

- a) Enfoque universal de inocuidad de los alimentos al establecer prioridades en la implementación de procedimientos técnicos - científicos para enfrentar en forma efectiva y adecuada la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos que se comercializan.
- b) Enfoque basado en la cadena alimentaria, que además de beneficiarse de los análisis intersectoriales, comprenden otros aspectos como las evaluaciones de riesgos para la vida humana, la sanidad animal y vegetal; y temas relacionados como el de la bioseguridad.
- c) Optimización de las medidas preventivas de la contaminación alimentaria al origen, ajustándose a la reglamentación de los sistemas de control de los alimentos, así como el desarrollo y la difusión de prácticas recomendables en toda la cadena alimentaria fundamentada en los principios de las buenas prácticas agrícolas (BPA), de fabricación y/o de manufactura (BPF/BPM) y el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).
- d) Adopción de un enfoque integral sobre la inocuidad de los alimentos que incluya toda la cadena alimentaria desde su lugar de

producción en la finca, granja o hacienda hasta la mesa del consumidor.

La CEPE-ONU y sus secciones especializadas desarrollan mejores prácticas y herramientas para el comercio internacional que permitan implementar y/o incrementar las cadenas de suministro a la vez que se fomenta la producción nutritiva y de calidad, el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria, entre otros aspectos, a través del establecimiento de normas de calidad/comercialización para frutas y hortalizas frescas.

Las normas de comercialización de la CEPE-ONU se utilizan alrededor del mundo como instrumento para la legislación nacional y regional, así como para la elaboración de contratos comerciales a nivel nacional e internacional. Las normas de comercialización establecen requisitos mínimos para:

- Garantizar que el consumidor reciba los productos de mejor calidad
- Facilitar el comercio justo a nivel nacional e internacional
- Aumentar la transparencia en los mercados nacionales e internacionales, y
- Permitir a los productores que mejoren y mantengan la calidad de sus productos para poder acceder a nuevas oportunidades a nivel nacional e internacional.

Hasta ahora, la CEPE-ONU ha desarrollado:

- 56 normas para frutas frescas y hortalizas
- 28 normas para nueces y productos secos y desecados
- 17 normas para carne
- 1 norma de calidad para patatas de siembra
- 2 normas para huevos y productos a base de huevo

Estos se utilizan en el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas, nueces y productos secos y desecados, patatas de siembra,

productos cárnicos y huevos, y están ampliamente reconocidos por las asociaciones industriales más importantes del sector. (Piñero & Díaz Ríos, 2004)

Factibilidad

El presente plan de mejoras es factible en función de la necesidad técnica y administrativa de la empresa de mejorar su capacidad operativa que le proporcionen mejores réditos económicos mediante el incremento de su producción y venta de frutas.

El aval proporcionado por los propietarios de Empafrutsa quienes se comprometen en aportar con el presupuesto para su implementación, hacen factible la implementación de la presente propuesta.

Descripción general y ubicación de Empafrutsa

Empafrutsa se encuentra ubicada en la Cdla. Las orquídeas MZ 1011 villa 7.

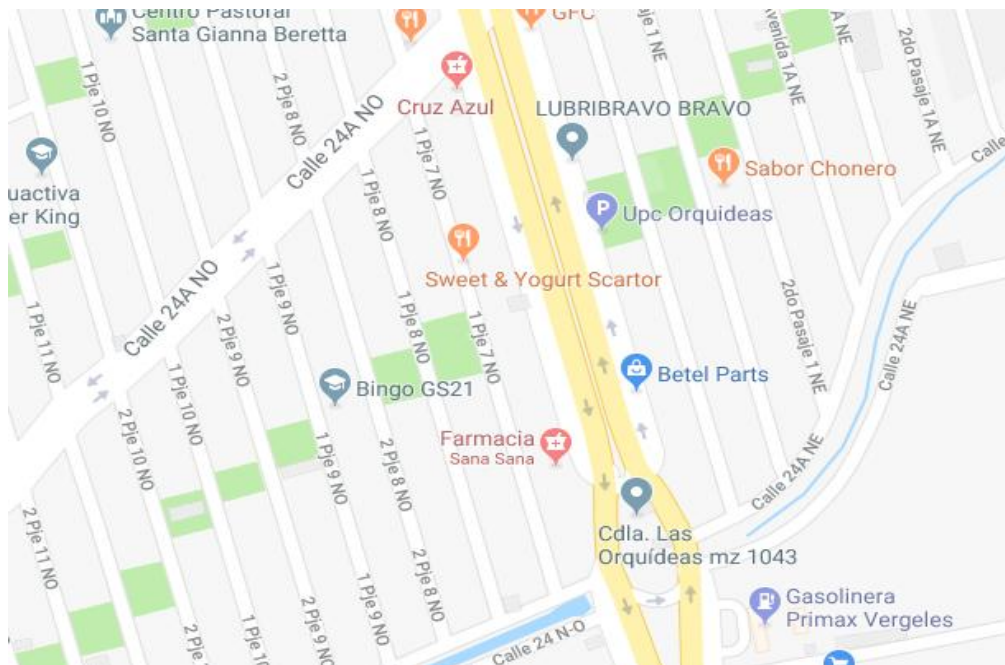


Figura N° 2 Ubicación de la Empresa

Organigrama

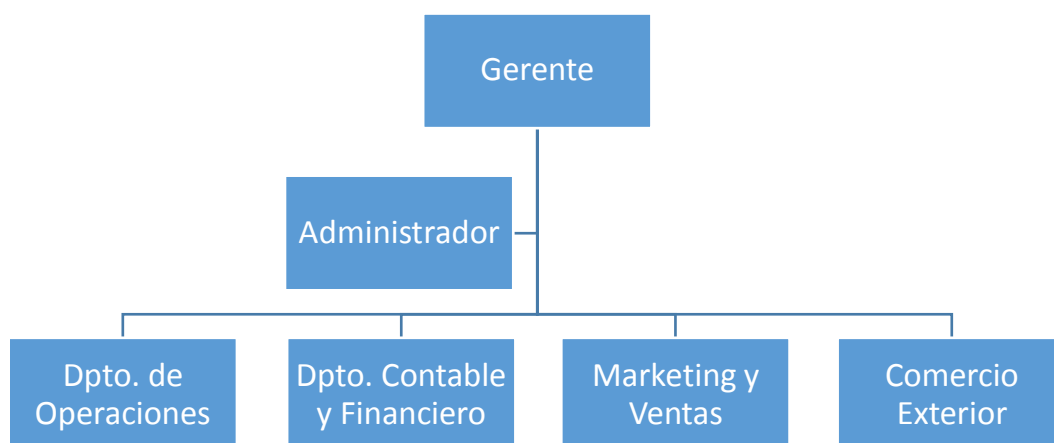


Figura N° 3 Organigrama de la Empresa

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**



**PLAN DE MEJORAS DE LOS FACTORES TÉCNICOS
ORGANIZATIVOS DE LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA
EMPAFRUTSA DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

Autora:

María Violeta Orozco Briones

Tutor:

Guayaquil – Ecuador

2019

ESQUEMA GRÁFICO GENERAL

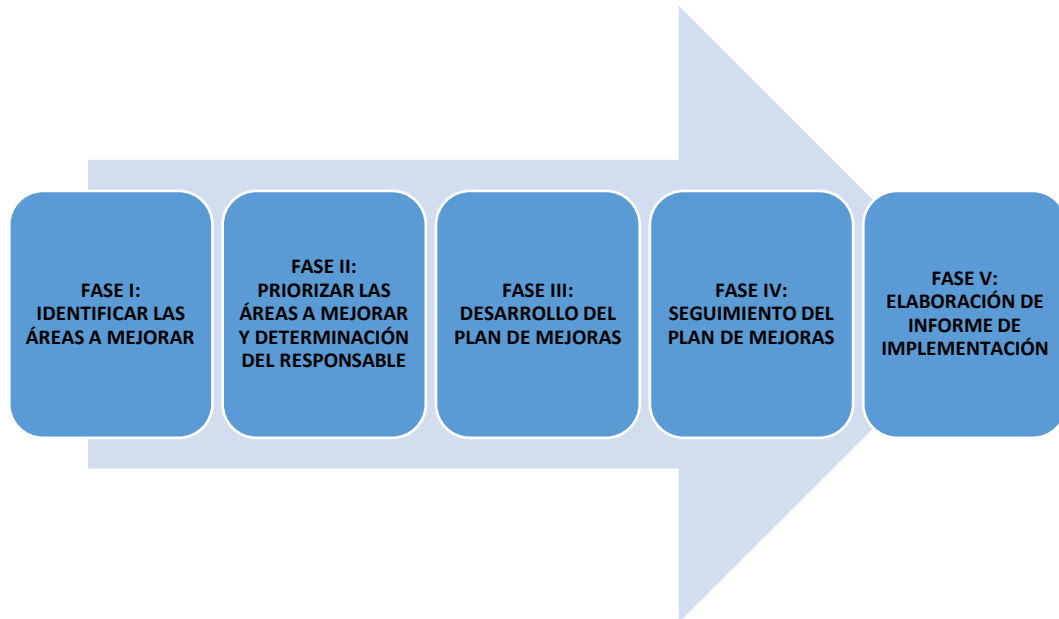


Tabla 13 Esquema gráfico general del Plan de Mejoras

FASE I.

IDENTIFICAR LAS ÁREAS A MEJORAR

Consiste en determinar cuál es el problema, cuáles son sus causas y cuáles serían las posibles soluciones.

Determinación de problemas

- No existe diagramación de procesos desde la salida a la búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para su exportación.
- El departamento de operaciones no posee un mapa de ruta que optimice un proceso de búsqueda, selección y transporte de la fruta.
- La empresa no posee un "Plan de Procedimientos que guíe las acciones de todo el personal operativo de la empresa.

- La empresa no posee un plan de contingencia para la época de escasez de producción de la fruta.
- No existen protocolos de higiene establecidos para el manejo de la fruta desde su recolección hasta su puesta en bodega listo para la exportación.

Determinación de efectos

- Acciones improvisadas con pérdida de recursos
- Pérdida de tiempo, confusión, no se abarca la zona, bajos resultados.
- Procedimientos inadecuados al enfrentar situaciones operativas.
- Falta de productos, incumplimiento al cliente
- Posibilidad de contaminación, pérdida de calidad, multa, recargos, pérdida de clientes.

Determinación de soluciones

- Elaborar un diagrama de procesos desde la salida a la búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para su exportación.
- Elaborar un mapa de ruta para la búsqueda, selección y transporte de la fruta.
- Elaborar un Plan de procedimientos para todo el personal operativo de la empresa.
- Elaborar un Plan de contingencia para la época de escasez de producción de la fruta.
- Establecer protocolos de higiene para el manejo de la fruta desde su recolección hasta su puesta en bodega para la exportación

FASE II

PRIORIZACIÓN DE LAS ÁREAS A MEJORAR Y DETERMINACIÓN DEL RESPONSABLE.

Tabla 14 Priorización de las áreas a mejorar con su responsable

Prioridad	Acción	Responsable
1	Establecer protocolos de higiene para el manejo de la fruta desde su recolección hasta su puesta en bodega para la exportación	Gerente de operaciones
2	Elaborar un diagrama de procesos desde la salida a la búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para su exportación.	Gerente de operaciones
3	Elaborar un Plan de procedimientos para todo el personal operativo de la empresa.	Asistente de operaciones
4	Elaborar un mapa de ruta para la búsqueda, selección y transporte de la fruta.	Asistente de operaciones
5	Elaborar un Plan de contingencia para la época de escasez de producción de la fruta.	Gerente de operaciones

FASE III

DESARROLLO DEL PLAN DE MEJORA

Para el plan de mejoras se utilizará la tabla de planificación 5w2h ya que es una herramienta de fundamental importancia, que nos permite elaborar un plan de acción de manera estructurada, tomando en cuenta los elementos esenciales que debe tener toda la planificación.

El 5w2h es una herramienta de gestión que mediante 7 cuestionamientos nos permite elaborar un plan de acción de manera sistemática y estructurada.

Estos cuestionamientos se refieren a :

- Qué
- Porqué
- Cuándo
- Dónde
- Quién
- Cómo
- Cuánto

¿QUÉ?: Lo que se quiere hacer.

¿POR QUÉ?: La razón por la cual se quiere hacer lo enunciado. ¿Qué justificación o motivo nos hace definir este plan de acción?

¿CUÁNDO? En qué momento se va hacer lo enunciado.

¿DÓNDE? En qué sitio o lugar se va a realizar.

¿QUIÉN? El elemento (persona, entidad, grupo, etc) que se va a encargar de realizarlo. Es el responsable de la ejecución.

¿CÓMO? De qué forma se va hacer, qué procedimientos vas a aplicar, cómo pretendes conseguir el objetivo.

¿CUÁNTO?: Cuánto va a costar.

Acción 1: Establecer protocolos de higiene para el manejo de la fruta desde su recolección hasta su puesta en bodega para la exportación

Tabla 15 Establecer protocolos de higiene

QUÉ	POR QUÉ	CUÁN DO	DÓNDE	QUIÉN	CÓMO	CUÁN TO
Investigar en internet los protocolos de higiene para el manejo de fruta.	Investigar protocolos de seguridad	13-05-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Utilizando el internet	\$20
Determinar el protocolo adecuado según las características específicas de la empresa.	Es necesario que el protocolo a establecer se adecúe a las singularidades de la empresa	16-05-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Mediante la comparación y análisis de los diferentes protocolos investigados	\$20

Acción 2: Elaborar un diagrama de procesos desde la salida a la búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para su exportación.

Tabla 16 Establecer diagrama de procesos

QUÉ	POR QUÉ	CUÁNDO	DÓNDE	QUIÉN	CÓMO	CUÁNTO
Estudiar los diferentes procesos que realiza la empresa	Conocer en detalle los diferentes procesos que realiza la empresa	20-05-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Analizando los diferentes procesos	\$20
Elabora diagrama de procesos	Reconocer fácilmente los procesos que realiza la empresa	28-05-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Resumiendo, y diagramando	\$20

Acción 3: Elaborar un Plan de procedimientos para todo el personal operativo de la empresa.

Tabla 17 Elaboración del Plan de Procedimientos

QUÉ	POR QUÉ	CUÁNDO	DÓNDE	QUIÉN	COMO	CUÁNTO
Determinar los diversos procedimientos que tiene cada proceso	Conocer en detalle los diferentes procedimientos de cada proceso que realiza la empresa	01-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Analizando los diferentes procedimientos	\$15
Elabora el Plan de procedimientos	Mejorar los procedimientos para optimizar los procesos	03-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Analizando cada procedimiento para mejorarlo	\$20

Acción 4: Elaborar un mapa de rutas para la búsqueda, selección y transporte de la fruta.

Tabla 18 Elaboración de un mapa de rutas

QUÉ	POR QUÉ	CUÁNDO	DÓNDE	QUIÉN	CÓMO	CUÁNTO
Analizar las diferentes direcciones en las que se recolecta la fruta	Conocer en qué lugares se recolecta la fruta	05-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Analizando los diferentes lugares a donde se debe ir para recolectar la fruta	\$20
Diseñar rutas para los diferentes recorridos	Buscar mejores rutas para acceder a los lugares de recolección	06-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Diagramando mejores rutas en función del tiempo y el espacio.	\$20

Acción 5: Elaborar un Plan de contingencia para la época de escasez de producción de la fruta.

Tabla 19 Elaborar plan de contingencia

QUÉ	POR QUÉ	CUÁNDO	DÓNDE	QUIÉN	CÓMO	CUÁNTO
Analizar y estudiar las épocas de producción de la fruta	Es necesario conocer y analizar en qué épocas se producen las frutas	07-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Analizando la producción de la fruta según su época de producción en una determinada región.	\$20

Elabora un plan de contingencia para la época de escasez de la fruta	Es necesario estar preparado para cuando haya escasez de fruta	10-06-2019	En el Dpto. de Administración	Asistente de operaciones	Determinando planes de acción para recolectar fruta en diversos lugares de tal manera que se asegure el abastecimiento de la fábrica	\$30
--	--	------------	-------------------------------	--------------------------	--	------

Tabla 200 Costo de la propuesta

Costo	
Investigar en internet los protocolos	\$20
Determinar el protocolo adecuado	\$20
Elabora diagrama por procesos	\$20
Determinar los diversos procedimientos	\$15
Elabora el Plan de procedimientos	\$20
Analizar las diferentes direcciones	\$20
Analizar y estudiar los diferentes procesos	\$20
Diseñar rutas para los diferentes recorridos	\$20
Analizar y estudiar las épocas de producción	\$15
Elabora un plan de contingencia	\$30
TOTAL	\$200

FASE IV

SEGUIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA

Consiste en revisar en forma pormenorizada, permanente y periódica los logros alcanzados en el desarrollo del Plan tomando en consideración los indicadores, resultados y dificultades encontradas en el proceso.

Existen dos tipos de seguimiento: Interno y externo

Seguimiento interno

El seguimiento interno es una revisión interna de las acciones llevadas a cabo por cada responsable mediante un informe dirigido a la autoridad principal, en este caso el gerente de operaciones de la empresa. El gerente de operaciones, luego de analizarlo con detalle realiza actividades de retro alimentación en caso de encontrar acciones o mecanismos que no se hayan ejecutado de la manera prevista en el Plan de Mejoras.

Luego realiza un informe a sus superiores inmediatos en este caso el gerente general y la junta de accionistas, así como a todos los involucrados en el proceso sobre el nivel de cumplimiento de las acciones encomendadas.

Seguimiento externo

La Alta Dirección de la Empresa, en este caso la Junta de accionistas puede realizar un monitoreo externo del Plan de Mejoras con la finalidad de corroborar los informes presentados. Este acompañamiento lo realiza periódicamente desde el levantamiento de información para la elaboración del plan, hasta el informe final en forma de memorias sobre su ejecución.

Para esto se utiliza el Ciclo PDCA que consiste según sus siglas en implementar las fases de Planificación e implementación o Desarrollo, Control y verificación y Ajustes y correcciones.

En el siguiente proyecto el seguimiento interno se lo realizará en cada tarea en el que el Jefe de Operaciones que se constituye en el coordinador del Proyecto, el mismo que controlará, verificará, y realizará los ajustes y correcciones que considere necesario.

El seguimiento externo lo realizará la Junta de Accionistas, en forma conjunta o por medio del Gerente General o bien mediante la creación de una Comisión Especializada, que recibirá el informe final en forma de memorias por parte del coordinador del proyecto, es decir el Jefe de Operaciones. La Junta o Comisión de la misma, analizará el informe con las acciones de mejoras propuestas, pudiendo pedir ampliaciones, correcciones y determinando la factibilidad del mismo.

Implementación y desarrollo

Consiste en implementar el plan con todas las acciones inherentes del mismo. Se pondrá en marcha inmediatamente después de la aprobación de la Junta de Accionistas y la asignación de recursos. La Junta de Accionistas podrá hacer las modificaciones que crea conveniente en función de obtener los mejores resultados en el Plan de Mejoras de Empafruitsa.

Control y verificación

Consiste en controlar los avances en relación a los objetivos del Plan y verificar si los problemas detectados encontraron solución. Todos los empleados se encuentran involucrados en el Plan de Mejoras y permanentemente se reunirán con el Jefe de Producción para analizar sus avances y exponer sus opiniones.

Ajustes y correcciones

Se da por solucionado el o los problemas detectados en el plan de mejoras ajustándolo y considerando su aplicación para otros departamentos de la empresa, previo a los ajustes necesarios. El Plan de Mejoras logrará sus resultados con la participación de todos los que pertenecen a la Empafrutsa.

FASE V

ELABORACIÓN DE INFORME DE IMPLEMENTACIÓN

Consiste en que cada responsable, al terminar la ejecución del Plan de Mejoras hace llegar un informe sobre su gestión realizada. De todos los informes, el coordinador recopilará las principales observaciones del proceso y elaborará un informe principal explicando los principales logros e inconvenientes con los anexos que se consideren necesarios.

Por constituirse en un proyecto sujeto de aprobación, esta fase no se la realizará, sin embargo será expuesta como uno de los puntos en recomendaciones.

CONCLUSIONES

- Determinar los aspectos teóricos técnicos organizativos para la producción dando la importancia y utilidad, según el enfoque de la empresa Empafruitsa se logra evidenciar la necesidad de definir y desarrollar un conjunto de elementos en directrices que forman parte de su desarrollo.
- Analizando la situación actual de la empresa en el proceso adecuado mediante el diseño de un Plan de Mejoras, se obtiene un mejor funcionamiento en el área técnica administrativa, que permite al departamento de operaciones realizar su labor de manera efectiva, obteniendo así procesos operativos óptimos y por consiguiente a mejorar la producción y competitividad de la empresa.
- Al plantear un plan de mejoras sobre los factores técnicos organizativos de la producción de la empresa, se busca evita la contaminación de la fruta, preservando su calidad mediante el adecuado manejo de la misma que la mantenga como la preferida en el mercado, planteando cambios estructurales a través de la observación de normativas internacionales, así como la implementación de acciones que garanticen una mejor productividad para Empafruitsa.
- El Plan de mejoras cumple con la necesidad técnica y administrativa de la empresa de mejorar su capacidad operativa que le proporcionen mejore réditos económicos mediante el incremento de su producción y venta de frutas.

RECOMENDACIONES

Realizar instancias de discusión donde se recojan recomendaciones del equipo de trabajo y se implementen nuevas ideas que mejoren los procesos dentro del área de producción.

Tomar conciencia de parte de los gerentes generales a mejorar día a día, estar dispuestos a actualizar constantemente las estrategias tanto dentro del proceso productivo (mejora continua, calidad total), como en la organización (planificación, reuniones, inversión etc.).

Hacer un diagnóstico de las aptitudes y capacidades de los supervisores de la empresa, realizar constantes capacitaciones, lo cual permita entregar nuevas herramientas que permitan ser puestas en práctica para el buen manejo de personal y recursos dentro de la empresa.

Aumentar el personal de calidad para desarrollar capacitaciones directas en base al programa propuesto, disminuyendo así las falencias encontradas.

Desarrollar un cambio de mentalidad en las personas, no trabajar como un grupo, sino que, trabajar como un equipo y hacer parte a cada una de las personas como fundamentales dentro de la empresa, entregándoles reconocimientos y escuchando sus opiniones.

BIBLIOGRAFÍA

Aiteco. (2017). *¿Qué es la satisfacción laboral?* Obtenido de Aiteco:
<https://www.aiteco.com/satisfaccion-laboral/>

Alegsa . (2017). *Definición de Factibilidad* . Obtenido de Alegsa:
<http://www.alegsa.com.ar/Dic/factibilidad.php>

ANDRADE, L. C. (2017). EMPAFRUTSA EMPRESA EN CRECIMIENTO .

Apuy, L. (2015). *Factores del Clima Organizacional que influyen en la Satisfacción Laboral del Personal de Enfermería, en el Servicio de Emergencias del Hospital San Rafael de Alajuela, Junio- Noviembre 2008*. San José : Universidad Estatal a Distancia .

Art. 13 Constitución del Ecuador. (2008). *Constitución de la república del Ecuador*. Montecristi: Registro Oficial.

Art. 17 Ley de Defensa del Artesano. (2008). *Ley de Defensa del Artesano*. Quito: Registro oficial.

Art. 18 Ley Defensa del Artesano. (2008). *Ley de Defensa del Artesano*. Quito: Registro Oficial.

Art. 2 Código del trabajo. (s.f.). *Codigo del Trabajo*. Quito: Registro Oficial.

Banrepcultural. (2015). *Factores de producción*. Obtenido de Banrepcultural:
http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Factores_de_producci%C3%B3n

Casilda, R. (2015). *América Latina, capital humano, productividad y competitividad*. Obtenido de El País:
https://elpais.com/economia/2014/02/04/actualidad/1391508351_607373.html

Cequea, M., & Nuñez, M. (2015). *Factores humanos y su influencia en la productividad*. Maracaibo: Universidad de Zulia.

CHANDLER, A. (1962). *ESTRUCTURA Y ESTRATEGIA*.

CIF. (2016). *Factores de riesgo*. Obtenido de Centro Internacinal de Información :
http://training.itcilo.it/actrav_cdrom2/es/osh/forma1/mod1-iv.htm

Cisneros, G. (2016). *Factibilidad de la propuesta para la implementación de un modelo de productividad basado en el tiempo en una hacienda ganadera productora de leche*. Quito: Pontifica Universidad Católica del Ecuador.

Código del trabajo. (2012). *Código del trabajo*. lexis.

Corvo, T. (2015). *Factores de Producción: Clasificación, Comportamiento e Importancia*. Obtenido de Lifeder:
<https://www.lifeder.com/factores-produccion/>

Debitoor . (2015). *Glosario de contabilidad*. Obtenido de Debitoor:
<https://debitoor.es/glosario/definicion-empresa>

Definicion.de. (2016). *Toma de decisiones*. Obtenido de Definicion.de:
<https://definicion.de/toma-de-decisiones/>

Definición.mx. (2015). *Definición de Producción*. Obtenido de Definición.mx: <https://definicion.mx/produccion/>

Definicion.mx. (2017). *Definición de Recursos Humanos*. Obtenido de Definicion.mx: <https://definicion.mx/recursos-humanos/>

DefinicionABC. (2017). *Definición de Infraestructura*. Obtenido de DefinicionABC:
<https://www.definicionabc.com/general/infraestructura.php>

- Economipedia. (2015). *Factores de producción* . Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/factores-de-produccion.html>
- Ecured. (2015). *Población estadística*. Obtenido de Ecured: https://www.ecured.cu/Poblaci%C3%B3n_estad%C3%ADstica
- Ecured. (2016). *Muestreo*. Obtenido de Ecured: [https://www.ecured.cu/Muestreo_\(estad%C3%ADstica\)](https://www.ecured.cu/Muestreo_(estad%C3%ADstica))
- EOI. (27 de Febrero de 2012). *La cultura organizacional*. Obtenido de EOI : <https://www.eoi.es/blogs/lorenaltagraciamarcos/2012/02/27/la-cultura-organizacional/>
- Eumed.net. (2015). *El clima organizacional dentro de una empresa* . Obtenido de Eumed.net: <http://www.eumed.net/ce/2015/1/clima-organizacional.html>
- European Union. (2017). *Factores que influyen en la competitividad industrial de la UE*. Obtenido de Comisión Europea: http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-14-527_es.htm
- Explorable. (2017). *Muestreo no probabilístico*. Obtenido de Explorable: <https://explorable.com/es/muestreo-no-probabilistico>
- Explorable.com. (2015). *Estudio correlacional*. Obtenido de Explorable.com: <https://explorable.com/es/estudio-correlacional>
- Gestion.org. (2016). *Significado de Clima organizacional*. Obtenido de Gestion.org: <https://www.gestion.org/que-es-el-clima-organizacional/>
- Gestiopolis. (2015). *Conceptos básicos de producción*. Obtenido de Gestipolis: <https://www.gestiopolis.com/conceptos-basicos-produccion/>

- Grijalva. (2017). *Tipos de procesos productivos*. Obtenido de Emprenderpyme.net: <https://www.emprendepyme.net/tipos-de-procesos-productivos.html>
- Ley Orgánica de defensa del consumidor. (2000). *Ley Orgánica de defensa del consumidor*. Quito: Gobierno Nacional.
- López. (2017). *La Productividad Organizacional*. Obtenido de Econlink: <https://www.econlink.com.ar/productividad>
- Martinez, C. (2015). *Investigación Descriptiva: Tipos y Características*. Obtenido de Lifeder.com: <https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/>
- Ministerio de Trabajo, L. O. (25 de 05 de 2014). *Ministerio de Trabajo, Ley Organica* . Obtenido de Ministerio de Trabajo, Ley Organica .
- Morán, J. (2017). *La observación*. Obtenido de Eumed.net: <http://www.eumed.net/ce/2007b/jlm.htm>
- Obj. 9 Plan del Buen Vivir. (2013). *Plan Nacional del Buen Vivir Ecuador*. Quito: Registro Oficial.
- Pino, R. (2016). *Diseño metodológico de una investigación*. Obtenido de Gestipolis: <https://www.gestipolis.com/disenio-metodologico-de-una-investigacion/>
- Piñero, M., & Díaz Ríos, L. B. (2004). *Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Plan Nacional del buen vivir, A. N. (05 de 12 de 2014). *Plan Nacional del buen vivir, Asamblea Nacional* . Obtenido de Plan Nacional del buen vivir, Asamblea Nacional .

Questionpro. (2017). *¿Qué es una encuesta?* Obtenido de Questionpro:
<https://www.questionpro.com/es/encuesta.html>

Terrazas, R. (01 de Julio de 2015). *Clasificación de los factores de producción.* Obtenido de El Blog de El Divino:
<https://divinortv.blogspot.com/2015/07/clasificacion-de-los-factores-de.html>

Vásquez, E. (2016). *Propuesta para incrementar la productividad en empresas del área metropolitana en función del clima organizacional.* Ciudad de México: Instituto Politécnico Nacional. Obtenido de Instituto Politécnico Nacional.

Workmeter. (03 de Octubre de 2015). *La importancia de la productividad empresarial.* Obtenido de Workmeter:
<https://es.workmeter.com/blog/bid/229017/la-importancia-de-la-productividad-empresarial>

ANEXOS

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

Tema: Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2018.

ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE EMPAFRUTSA S.A.

1. ¿El personal de operaciones de la empresa se encuentra debidamente capacitado para la recolección, selección y transporte de la fruta?

Desde el momento en que se contrata personal, entra a un proceso de capacitación constante, que está inmerso en el plan operativo anual, siempre hay que estar a la vanguardia de las nuevas tecnologías; que llegan al mercado para elaborar productos de calidad.

2. ¿Existe un plan de contingencias para la época de escasez de producción de la fruta?

No. Existen periodos al año en el que nos quedamos sin producción por no encontrar frutas en la zona.

3. ¿Existen protocolos de higiene establecidos para el manejo de la fruta desde su recolección, hasta su puesta en bodega listo para la exportación?

No. Aunque nos manejamos con normas internacionales de somatización, además de las normas nacionales, no existe un protocolo que garantice

todas las expectativas ya que es en el exterior donde venderemos la fruta ultra congelada, ese será nuestro mayor mercado.

4. ¿Posee la planta una adecuada infraestructura que le permita garantizar la calidad del empaque?

Nos hemos preocupado de hacer una inversión para tener una planta de tratamiento acorde a las normativas de salud nacional e internacional, todas sus maquinarias son nuevas y reciben un mantenimiento acorde a lo solicitado por los expertos.

5. ¿Posee la empresa vehículos adecuados que le permita garantizar la integridad de la fruta?

Nuestros vehículos tienen sistema de enfriamiento que permite la frescura de la fruta desde su recolección, hasta su empaçado al vacío para su distribución y venta.

6. ¿Posee la empresa las herramientas y logística necesaria que facilite el empaque de la fruta?

Correcto, hemos realizado visitas a diferentes plantas de envasado de frutas en el exterior y hemos pedido asesoramiento para llevar un producto de calidad al consumidor.

7. ¿Posee la empresa los equipos tecnológicos necesarios en buenas condiciones que garantice el ultra congelado de la fruta?

Estamos a la vanguardia de la tecnología, con las mejores máquinas de lavado, pelado, empaçado al vacío y ultra congelado, la manipulación de la fruta está garantizada al tener el operario todos los implementos necesarios para su uso y asepsia.

8. ¿Posee el departamento de operaciones un mapa de ruta que optimice el proceso de búsqueda, selección, transporte y embodegamiento de la fruta?

No, existe pérdida de tiempo, los camiones suelen tomar rutas inadecuadas e incluso suelen extraviarse por no tener fijada una ruta previamente estudiada.

9. ¿Posee la empresa un plan de procedimientos que guíe las acciones de todo el personal operativo de la empresa?

No, hay ocasiones en las que nadie sabe cómo actuar ante situaciones que se presentan en el camino. Cada quien hace lo que se le direcciona en el momento.

10. ¿Se encuentran diagramados todos los procesos desde la salida a la búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para la exportación?

No, se hacen borradores escuetos de acuerdo a la necesidad inmediata de la provisión de la fruta.

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

Tema: Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa
“EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2018.

ENCUESTA DIRIGIDA AL PERSONAL DE EMPAFRUTSA S.A.

1. ¿Cree que usted se encuentra debidamente capacitado para la recolección, selección y transporte de la fruta?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo
- En Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

2. ¿Conoce de un plan de contingencias para la época de escasez de producción de la fruta?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo
- En Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

3. ¿Sigue protocolos de higiene establecidos para manipular la fruta desde su recolección, hasta su puesta en bodega lista para la exportación?

Totalmente de Acuerdo

De acuerdo

Ni en acuerdo, ni en desacuerdo

En Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Trabaja en una infraestructura adecuada que le permita garantizar la calidad del empaque de la fruta?

Totalmente de Acuerdo

De acuerdo

Ni en acuerdo, ni en desacuerdo

En Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera que la empresa posee vehículos adecuados que permita garantizar la integridad de la fruta al momento de su transporte?

Totalmente de Acuerdo

De acuerdo

Ni en acuerdo, ni en desacuerdo

En Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

6. ¿Trabaja usted con las herramientas y logística necesaria al momento de empaquetar la fruta?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo
- En Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

7. ¿Trabaja usted con los equipos tecnológicos necesarios y en buenas condiciones que garantice el ultra congelado de la fruta?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo
- En Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

8. ¿Trabaja usted con un mapa de ruta al momento de buscar, seleccionar, transportar y embodegar la fruta?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo
- En Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

9. ¿Ejecuta usted un plan de procedimientos en las diferentes acciones que realiza la empresa?

- Totalmente de Acuerdo
- De acuerdo
- Ni en acuerdo, ni en desacuerdo

En Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

10. ¿Trabaja usted en función de un diagrama de procesos en las diferentes fases desde la salida en búsqueda de la fruta hasta la puesta en bodega para la exportación?

Totalmente de Acuerdo

De acuerdo

Ni en acuerdo, ni en desacuerdo

En Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del proyecto de Investigación, nombrado por el consejo directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que he analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Factores técnicos organizativos de la producción de la empresa “EMPAFRUTSA” de la ciudad de Guayaquil durante el periodo 2019.** Presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

Tecnóloga en Administración de Empresas.

El problema de investigación se refiere **¿De qué manera inciden de los factores técnicos organizativos en la producción de la empresa EMPAFRUTSA durante el periodo 2019?**

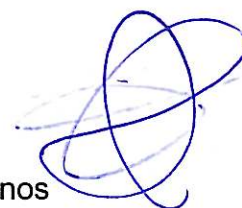
El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema:


Egresada:

María Violeta Orozco Briones

Tutor:

MSc. Ismelis Castellanos



CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de Información Científica y Transferencia de Tecnología (CEGESCIT) nombrado por el consejo Directivo del Instituto Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en **EL REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.**




Nombre y Apellidos del Colaborador Firma

CEGESCIT

Patrones de firma

Iniciación de obra

Procesos

Factores técnicos