



**DIRECCIÓN DE PROYECCIÓN SOCIAL
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**

CARRERA:

INGENIERÍA INDUSTRIAL

NOMBRE DEL PROYECTO:

**FORTALECIMIENTO INTEGRAL EN LA OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y
CALIDAD EN SINAI S.A DE C.V**

RESPONSABLES:

LAURA RAQUEL PÉREZ CEDILLOS U20200148

MÓISES OMAR RIVERA RIVERA U20201099

CICLO:

01-2024

LUGAR Y FECHA DE ENTREGA:

CIUDAD UNIVERSITARIA UNIVO, QUELEPA, 10 DE ENERO DEL 2024

CONTENIDO

1.- UBICACIÓN DE PROYECTO:	3
2.- REGIÓN:	3
3.- ÁREA DE EJECUCIÓN:	3
4. LINEA DE ACCION DE PROYECCIÓN SOCIAL:	3
5. DESCRIPCIÓN:	3
6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:	4
7. JUSTIFICACIÓN:	5
8. OBJETIVOS:	6
Objetivo general:	6
Objetivos específicos:	6
9.- ACTIVIDADES:	7
10. METAS:	7
11. POBLACIÓN BENEFICIADA:	8
12. HORARIO DE TRABAJO:	9
13. PERIODO DE REALIZACIÓN:	9
14. INSTITUCIONES PARTICIPANTES:	9
15. RECURSOS:	9
16. PRESUPUESTO:	10

1.- UBICACIÓN DE PROYECTO:

Nombre de la institución: SINAI S.A de C.V

Dirección: 3A Calle Poniente, San Miguel

Teléfono: 72031341

Persona Responsable de supervisar al estudiante en la institución: Lic. Virginia Elizabeth Salgado Majano.

Cargo: Jefe de inocuidad.

2.- REGIÓN:

Oriental.

3.- ÁREA DE EJECUCIÓN:

Economía, Administración y Comercio

4. LINEA DE ACCION DE PROYECCIÓN SOCIAL:

Desarrollo económico – Social

5. DESCRIPCIÓN:

El proyecto se centra en mejorar la eficiencia operativa, la calidad de los productos y fortalecer la responsabilidad social en la empresa panificadora SINAI S.A de C.V. En el área de calidad e inocuidad, se llevará a cabo un monitoreo constante de la temperatura y el cloro residual en el agua, junto con un riguroso llenado de registros y el seguimiento de las normativas de aduana sanitaria. La inspección detallada de la materia prima será crucial para garantizar que cumple con los estándares establecidos. Asimismo, se implementarán diagramas para analizar y mejorar los flujos de trabajo.

En cuanto al área de producción, se establecerá un sistema eficiente de planificación y registro que considerará la demanda del mercado y los recursos disponibles. Los pronósticos de producción se realizarán utilizando datos históricos y tendencias del mercado. La supervisión en tiempo real permitirá abordar problemas de producción de manera proactiva, con el objetivo de mejorar la eficiencia y la calidad.

Los beneficios generales abarcarán desde una mejora palpable en la eficiencia operativa, identificando y eliminando cuellos de botella, hasta un aumento en la calidad de los productos a través del monitoreo constante de las materias primas y el cumplimiento estricto de las normativas de calidad e inocuidad. Además, el proyecto fortalecerá la responsabilidad social de la empresa al cumplir con regulaciones y normativas sanitarias, generando empleo y mejorando las condiciones laborales mediante la capacitación del personal. En resumen, este proyecto se traducirá en una empresa más competitiva y sostenible, con un impacto positivo tanto en la comunidad como en el entorno empresarial.

6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:

En la empresa panificadora SINAI S.A de C.V, se han identificado una serie de desafíos que afectan directamente la eficiencia operativa y la calidad de los productos. En el área de producción, la carencia de una planificación sistemática y la ausencia de un pronóstico de producción preciso han resultado en la sobreproducción, generando excedentes innecesarios y aumentando los costos asociados. Asimismo, en el ámbito de calidad e inocuidad, se han constatado inconsistencias en el monitoreo de la temperatura, la gestión del cloro residual en el agua y la imputación de materia prima, comprometiendo la uniformidad y seguridad de los productos finales. Adicionalmente, la recopilación y registro de

requisiciones de sucursal carece de un sistema organizado, generando retrasos y obstáculos en la distribución eficiente de los productos a las sucursales.

7. JUSTIFICACIÓN:

La implementación del proyecto "Fortalecimiento Integral" surge como respuesta a la necesidad crítica de abordar las problemáticas identificadas en SINAI S.A de C.V. La carencia de planificación en la producción no solo incide en costos adicionales, sino que también afecta la capacidad de la empresa para satisfacer la demanda de manera oportuna. De manera similar, las deficiencias en el área de calidad e inocuidad representan un riesgo para la reputación de la empresa y la seguridad de los consumidores.

La justificación de la ejecución de este proyecto radica en el reconocimiento de que el fortalecimiento de las áreas de producción y calidad e inocuidad no solo mejorará la eficiencia interna de la empresa, sino que también garantizará la entrega de productos de alta calidad, cumpliendo con los estándares más exigentes de la industria. La correcta implementación de las acciones propuestas no solo generará beneficios económicos para la empresa, sino que también reforzará su compromiso con la responsabilidad social y el bienestar de sus colaboradores y clientes. La inversión en la mejora de procesos y la capacitación del personal reflejará el compromiso de SINAI S.A de C.V con la excelencia y la sostenibilidad, consolidándola como un referente en la industria panificadora.

8. OBJETIVOS:

Objetivo general:

Mejorar significativamente la eficiencia operativa, la calidad de los productos y fortalecer la responsabilidad social de la empresa panificadora SINAI S.A de C.V a través del proyecto "Fortalecimiento Integral"

Objetivos específicos:

- Optimizar la planificación y registro de producción:

Implementar un sistema integral de planificación que permita una asignación eficiente de recursos y una gestión más precisa de la producción, reduciendo así los costos asociados a la sobreproducción.

- Fortalecer la calidad e inocuidad en la producción:

Establecer protocolos mejorados para el monitoreo continuo de la temperatura en áreas críticas, controlar y mantener los niveles adecuados de cloro residual en el agua, y mejorar la imputación de materia prima para asegurar la calidad y seguridad de los productos finales.

9.- ACTIVIDADES:

Área de calidad e inocuidad:

- Monitoreo de temperatura, cloro residual en agua.
- Llenado de registros y monitoreo de aduana sanitaria.
- Inspección de materia prima.
- Elaboración de diagramas para el estudio de trabajo.

Área de producción:

- Planificación y registro de la producción.
- Pronósticos de producción.
- Supervisión de la producción.

10. METAS:

Optimizar la planificación y registro de producción:

- Mejorar la eficiencia de la planificación de la producción y reducir los costos asociados a la sobreproducción.
- Implementar un nuevo sistema de planificación con una adopción satisfactoria por parte del personal.

Fortalecer la calidad e inocuidad en la producción:

- Reducir las inconsistencias en el monitoreo de la temperatura y la gestión del cloro residual, mejorando la calidad y seguridad de los productos.

- Implementar nuevos protocolos de calidad e inocuidad con una alta tasa de cumplimiento por parte del equipo.

Implementar un sistema eficiente de recopilación y registro de requisiciones de sucursal:

- Agilizar el procesamiento de requisiciones y minimizar errores en la distribución de productos a sucursales mediante la implementación de un nuevo sistema.
- Lograr una tasa de adopción satisfactoria entre el personal involucrado en la implementación del nuevo sistema.

Capacitar y empoderar a los equipos de producción y calidad:

- Mejorar las habilidades técnicas del personal a través de programas de formación continua.
- Fomentar la participación activa en sesiones de retroalimentación y discusión para promover la colaboración y la identificación de áreas de mejora.
- Evaluar positivamente la eficacia del programa de formación a través del índice de satisfacción entre los participantes.

11. POBLACIÓN BENEFICIADA:

Indicar en forma estimada el número de personas beneficiadas con el proyecto, en el siguiente cuadro.

HOMBRES	MUJERES	TOTAL
61	4	65

12. HORARIO DE TRABAJO:

HORA	DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
AM		7:00	7:00	7:00	7:00	7:00		
PM		3:00	3:00	3:00	3:00	3:00		

13. PERIODO DE REALIZACIÓN:

Fecha de inicio: 01 de febrero de 2024

Fecha de finalización: 22 de mayo del 2024

14. INSTITUCIONES PARTICIPANTES:

- Universidad de Oriente.
- SINAI S.A de C.V

15. RECURSOS:

- Humanos:
 - Jefa de inocuidad.
 - Jefe de calidad.
 - 2 Estudiantes en servicio social.
- Materiales:
 - Equipo de seguridad sanitaria:
 - Red de cabello
 - Gabacha blanca
 - Botas de hule blancas
 - Tapones para los oídos

16. PRESUPUESTO:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
60	Alimentación	\$ 3. 00	\$180.00
120	Transporte	\$ 0.50	\$60.00
1,000	2 colaboradores (500 horas c/u)	\$ 1.00	\$1,000.00
	Sub-Total		\$1,240.00
	Imprevistos (10%)		\$124.00
	TOTAL GENERAL		\$1,364.00

17. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

[illegible]

Números de contacto

Nombre del estudiante:

Moisés Omar Rivera Rivera

Teléfono:

75122676

Correo:

moisesrivera4033@gmail.com

Nombre del estudiante:

Laura Raquel Pérez Cedillos

Teléfono:

77312401

Correo:

laura.cediillos@gmail.com



DOCUMENTO TRIBUTARIO ELECTRÓNICO
FACTURA



Código de Generación: 95538108-41D2-4A77-941D-AF01D92B3162
Número de Control: DTE-01-S002P001-000000000000689
Sello de Recepción: 2024158C2529BA5C4864A699573FA54266EDIKTF

Módulo de Facturación: Transmisión normal
Tipo de Transmisión: Normal
Fecha y Hora de Generación: 04/01/2024 11:22:10

Emisor

Nombre: UNIVERSIDAD DE ORIENTE
Correo electrónico: facturacionelectronica@univo.edu.sv
Dirección: Carr. Panamericana km. 126, #S/N, Salida A San Salvador, Quelepa, San Miguel
Teléfono: 26683700 **NIT:** 12173110810022
NRC: 1028731 **Actividad económica:** EDUCACION

Receptor

Nombre: LAURA RAQUEL PÉREZ CEDILLOS
Correo electrónico: laura.cedillos@gmail.com
Dirección: COLONIA CIUDAD PACIFICA 2, POLIGONO 5-A SENDA 5 #72, SAN MIGUEL
Teléfono: 77312401 **DUI:** 06440385-4

Nº	Cant.	Unidad	Descripción	Precio Unitario	Venta no sujeta	Venta exenta	Venta gravada
1	1.00	Unidad	Aporte Social e inducción para servicio social PREGRADO (primera asignación)	\$75.0000	\$0.00	\$0.00	\$75.00
				Suma de Ventas:			\$75.00
				Sumatoria de ventas:			\$75.00
				Sub-Total:			\$75.00
				IVA Retenido :			\$0.00
				Monto Total de la Operación:			\$75.00
				Total a Pagar:			\$75.00

Valor en Letras: SETENTA Y CINCO 00/100 DÓLARES
Condición de la Operación: CONTADO
Observaciones: PAGO EN VENTANILLA

Responsable por parte del emisor: MANUEL ANTONIO HERNANDEZ CAMPOS

N° de Documento: 33.809

UNIVO

DOCUMENTO TRIBUTARIO ELECTRÓNICO
FACTURA



Código de Generación: EBBC692B-E51C-4757-A99C-87F5C3C69619

Número de Control: DTE-01-S002P001-00000000000692

Sello de Recepción: 20248407C1E0945F4631BC84532B42875672NHGJ

Módulo de Facturación: Transmisión normal

Tipo de Transmisión: Normal

Fecha y Hora de Generación: 04/01/2024 11:25:56

Emisor

Nombre: UNIVERSIDAD DE ORIENTE
Correo electrónico: facturacionelectronica@univo.edu.sv
Dirección: Carr. Panamericana km. 126, #S/N, Salida A San Salvador,
Quelepa, San Miguel
Teléfono: 26683700 NIT: 12173110810022
NRC: 1028731 Actividad económica: EDUCACION

Receptor

Nombre: MOISÉS OMAR RIVERA RIVERA
Correo electrónico: moisesrivera4033@gmail.com
Dirección: SESORI, SAN MIGUEL
Teléfono: 72471288 DUI: 05805506-7

Nº	Cant.	Unidad	Descripción	Precio Unitario	Venta no sujeta	Venta exenta	Venta gravada
1	1.00	Unidad	Aporte Social e inducción para servicio social PREGRADO (primera asignación)	\$75.0000	\$0.00	\$0.00	\$75.00
				Suma de Ventas:			\$75.00
				Sumatoria de ventas:			\$75.00
				Sub-Total:			\$75.00
				IVA Retenido :			\$0.00
				Monto Total de la Operación:			\$75.00
				Total a Pagar:			\$75.00

Valor en Letras: SETENTA Y CINCO 00/100 DÓLARES

Condición de la Operación: CONTADO

Observaciones: PAGO EN VENTANILLA

Responsable por parte del emisor: MANUEL ANTONIO HERNANDEZ CAMPOS

Nº de Documento: 33.812