



**DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN SOCIAL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS**

CARRERA:

TÉCNICO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL OPCIÓN: SEGURIDAD INDUSTRIAL Y
GESTIÓN DE RIESGOS.

NOMBRE DEL PROYECTO:

ASISTENCIA ADMINISTRATIVA Y ASISTENCIA DE GESTION DE CALIDAD
ASOCIADA EN CENTRO DE PRODUCCION SINAÍ

RESPONSABLE:

KATERIN YOSANETH POLIO ALDANA U20230166
NOEMY YAMILETH RIVAS MORALES U20231053

CICLO:

02-2024

LUGAR Y FECHA DE ENTREGA:

CIUDAD UNIVERSITARIA UNIVO, 29 DE AGOSTO DEL 2024

INDICE :

1.PARTES DEL PROYECTO	3
1.- UBICACIÓN DE PROYECTO:	3
2.- REGIÓN:	3
3.- ÁREA DE EJECUCIÓN:	3
4. LÍNEA DE ACCIÓN DE VINCULACIÓN SOCIAL:	3
5. DESCRIPCIÓN:	4
6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:	5
7. JUSTIFICACIÓN:	5
8. OBJETIVOS:	6
9.- ACTIVIDADES:.....	7
10. METAS:	8
11. POBLACIÓN BENEFICIADA	9
12. HORARIO DE TRABAJO:.....	9
13. PERIODO DE REALIZACIÓN:	9
14. INSTITUCIONES PARTICIPANTES:.....	9
15. RECURSOS:	10
16. PRESUPUESTO:.....	11
17. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:	12

1.PARTES DEL PROYECTO

1.- UBICACIÓN DE PROYECTO:

Nombre de la institución: SINAI CENTRO DE PRODUCCION

Dirección: 3 CALLE PONIENTE, COLONIA CIUDAD JARDIN N°1315, SAN MIGUEL,
SAN MIGUEL

Teléfono:

Persona Responsable de supervisar al estudiante en la institución: VIRGINIA
ELIZABETH SALGADO MAGANO

Cargo: AREA DE ADMINISTRACION E INVENTARIOS, AREA DE CALIDAD E
INOCUIDAD

2.- REGIÓN: Oriental.

3.- ÁREA DE EJECUCIÓN:

Técnico Industrial : Economía, Administración y Comercio

4. LÍNEA DE ACCIÓN DE VINCULACIÓN SOCIAL:

Desarrollo Económico – Social: Promover el crecimiento económico sostenido,
inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para
todos.

5. DESCRIPCIÓN:

El proyecto tiene como finalidad desarrollar y gestionar la calidad y contabilidad de su producto ingresado a la planta esto ser fundamental para ayudar a las empresas a identificar, evaluar y gestionar los problemas internos específicos a los que se enfrentan en sus operaciones diarias.

Elementos Principales del Proyecto:

- Análisis Inicial y Diagnóstico: Por medio de visita técnica, se realizará un análisis de la empresa considerada para identificar sus áreas y su calidad de los productos , con el fin del aprendizaje y las mejores prácticas en su sector.

- Desarrollo de evaluación en la empresa : Basado en los hallazgos del análisis inicial, se desarrollará una evaluación detallada que incluirá políticas, procedimientos y herramientas prácticas para la calidad de sus productos. Cada evaluación será personalizada para abordar los riesgos específicos de la empresa

- Seguimiento y Evaluación: Se establecerán mecanismos para monitorear la efectividad de las estrategias implementadas y se realizarán ajustes según sea necesario para mejorar continuamente el proceso de gestión de calidad y area de administración e inventario

6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA: Al momento de ejecutar las acciones operativas en las empresas, se debe tener en cuenta que, existen riesgos que podrían afectar la salud física, mental o psicosocial de las personas, este tipo de riesgos pueden darse desde una distribución deficiente de una planta industrial, espacios reducidos, prevención en maquinaria/herramientas que lo requieran, pasando también por fenómenos naturales (temblores, terremotos, inundaciones, etc) o antrópicos (incendios, fugas de sustancias químicas, etc).

7. JUSTIFICACIÓN:

Asimismo, la realización de estas actividades va a ser una experiencia enriquecedora para todos los involucrados, brindando la oportunidad de desarrollar habilidades interpersonales, organizativas y de liderazgo, mientras se trabaja en favor de una sociedad más justa y equitativa.

Por todo lo anterior, se considera que las horas sociales efectuadas son un componente esencial en la formación integral de los estudiantes, promoviendo la participación en la construcción de un entorno más solidario y consciente.

8. OBJETIVOS:

General: Fortalecer las habilidades laborales y mejorar las condiciones de vida de los trabajadores de la Panadería de Sinaí a través de un programa de capacitación y desarrollo personal, en colaboración con la dirección de la panadería y líderes comunitarios.

Objetivos específicos:

1. Implementar talleres prácticos en técnicas avanzadas de panadería, manejo de equipos y procesos de producción para mejorar la calidad de los productos elaborados. Proporcionar formación en buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene en el entorno laboral.
2. Desarrollar habilidades en la administración de inventarios, optimización de tiempos de producción y control de calidad. Introducir herramientas de planificación y gestión para aumentar la eficiencia y productividad en el proceso de producción.

9.- ACTIVIDADES:

Visita Técnica: Por medio de una visita de campo a las empresas en estudio, se realizará un levantamiento preliminar de información, por medio de observaciones e inspecciones a las estructuras físicas, maquinaria, herramienta y demás utensilios que se encuentren en las empresas. En este punto también se realizará mediciones y cualquier otro dato relevante en cuestión de Seguridad Industrial, por lo que, cabe la posibilidad de entrevistar a algún miembro que se considere clave para una mayor profundidad.

- Recolección de datos y diagnóstico: En este punto, se planifica, por medio de la identificación de producción que presenten las instalaciones, así como también, los recursos con los que cuenta la empresa para mitigar o eliminar la probabilidad de accidentes/incidentes o problemas interno sobre una mala gestión dentro del ámbito

Elaboración de revisión en area de calidad de empresa: Facilitar la comunicación entre diferentes departamentos para asegurar que todos los equipos estén alineados con los objetivos de calidad y trabajen de manera conjunta para alcanzarlos.

Elaboración de inventario en area administrativa de Empresa: Determina qué artículos se incluirán en el inventario, suministros de oficina, equipos informáticos, productos de comida, salida de producto.

Elaboración de pedido e inventario de cake en area administrativa de empresa: Sacar cada información de cuantos cake se harán en el día , se sacara información , como nombre fecha de entrega, tipo de cake , tamaño y porciones y información del cliente con esto se hará el inventarió

10. METAS: desarrollarnos como personas en el ámbito laboral y estudio, aprender de nuestra carrera para ofrecerle a la población y poder implementarla en futuro de mejor de manera.

Las metas contempladas para el presente proyecto:

- La reducción de incidentes y accidentes laborales. Esto representa una cifra y en cuanto menor sea en comparación de lapsos específicos de tiempos pasados, denota mejora.

- El cumplimiento normativo de calidad que debe de estar. Es medible puesto que es evaluado por el Ministerio de salud por medio de auditorías e inspecciones de sus producto , se sanciona y multa de no tenerlo.

- Mejora Continua del Sistema de Gestión de calidad . Se debe tener claro que en todo aspecto se puede mejorar, año con año y tras cada situación, es un aprendizaje que se puede implementar, de esta forma se fortalece lo que ya está establecido

11. POBLACIÓN BENEFICIADA

HOMBRES	MUJERES	TOTAL
57	3	60

12. HORARIO DE TRABAJO:

HORA	DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
AM		6:00 AM	6:00 AM	6:00 AM	6:00 AM	6:00 AM	DESCANSO	DESCANSO
PM		3:00 PM	3:00 PM	3:00 PM	3:00 PM	3:00 PM		

13. PERIODO DE REALIZACIÓN:

Fecha de inicio: 26 DE AGOSTO DEL 2024

Fecha de finalización: 29 DE OCTUBRE DEL 2024

14. INSTITUCIONES PARTICIPANTES:

- Universidad de Oriente
- Nombre de la institución dónde realizará el proyecto: SINAI CENTRO DE PRODUCCION

15. RECURSOS:

- Humanos:

Encargado de pan Sinaí.

Asesores de Servicio Social pan Sinaí.

Gerentes de cada empresa.

Encargados de Seguridad Industrial de cada empresa.

Representante de área Proyectos de cada empresa.

Desarrollador de area de calidad y administración (Estudiante Servicio Social)

Mi área: área de calidad e inocuidad

Área de mi compañera: Área de administración y inventario

- Materiales:

Área de calidad: Laptop, gabacha, rancia, gorro, papel, botas, audífonos de sonido, termómetro de temperatura.

Área de mi compañera: Computadora, gabacha, botas, rancia, gorro, mascarilla, herramienta SAP

16. PRESUPUESTO:.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
15	Alimentación	\$ 3. 00	\$45.00
15	Transporte	\$ 3.00	\$45.00
600	2 colaboradoras	\$ 1.00	\$600.00
---	Otros, papelería, copias, impresiones, etc.	----	\$30.00
	Sub-Total		\$720.00
	Imprevistos (10%)		\$50.00
	TOTAL, GENERAL		\$770.00

17. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

	ACTIVIDADES	MESES											
		Agosto				Septiembre				Octubre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Visita técnica a empresa												
2	Recolección de datos y diagnóstico empresa												
3	Elaboración de revisión en area de calidad de Empresa												
4	Elaboración de inventario en area administrativa de Empresa												
5	Elaboración de pedido e inventario de cake en area administrativa de empresa												

Contacto de los estudiantes

Nombre del estudiante: KATERIN YOSANETH POLIO ALDANA

: NOEMY YAMILETH RIVAS MORALES

Teléfono: 7742-6124

7376-7509

Correo: poliokaty5@gmail.com

Yamilethmorales189034@gmail.com