



**DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN SOCIAL
FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA**

CARRERA:

INGENIERIA INDUSTRIAL

NOMBRE DEL PROYECTO:

ASISTENCIA EN CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD EN
PANADERIA SINAI S.A DE C.V.

RESPONSABLE:

DIEGO JOSE QUINTANILLA CUCHILLA U20190164

CICLO:

01-2024

LUGAR Y FECHA DE ENTREGA:

CIUDAD UNIVERSITARIA UNIVO, QUELEPA, 24 DE JUNIO DEL 2024

INDICE

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

1. UBICACIÓN DEL PROYECTO

Nombre de la institución: Panadería Sinaí S.A de C.V.

Dirección: 3A calle poniente, col ciudad jardín #1315 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. AREA DE EJECUCIÓN:

Economía, administración y comercio.

4. LÍNEA DE ACCIÓN DE VINCULACIÓN SOCIAL:

Desarrollo económico y social.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto tiene como objetivo monitorear un sistema integral de control de calidad e inocuidad en la planta de producción de SINAI, el enfoque estará en asegurar que los estándares de calidad sean cumplidos de manera consistente, promoviendo la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente.

Monitoreo constante: Realizar inspecciones regulares para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad.

Además, se hará inspección de materia prima, también se apoyará en lo que es el área de inocuidad y elaboración de fichas técnicas de productos.

6. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:

En la planta de producción de pan, se identifican varios problemas que afectan la calidad y seguridad del proceso. Entre estos problemas se encuentran lo que son las temperaturas y cloro residual, registro incompletos o desactualizados en el llenado de aduana sanitaria.

7. JUSTIFICACION:

Ejecutar el proyecto en la planta de producción de pan es fundamental para garantizar la calidad y seguridad de los productos, solucionar los problemas identificados mejorará los procesos, asegurará el cumplimiento de normativas y aumentará la confianza de los consumidores en la marca. Además, al implementar mejoras en el control de calidad y en los procedimientos operativos, la empresa podrá destacarse en el mercado y mantener una reputación sólida.

8. OBJETIVOS:

General: Optimizar la producción mediante prácticas de calidad, asegurando productos seguros y cumpliendo con normativas, lo que fortalecerá la reputación de la empresa y satisfará a los consumidores.

Específicos: Implementar un sistema de trazabilidad para identificar y rastrear cada lote de producto, garantizando la calidad y seguridad desde la materia prima hasta el producto final.

Realizar inspecciones regulares en los procesos para verificar el cumplimiento de normativas de calidad y seguridad alimentaria, buscando continuamente la mejora y el cumplimiento de estándares.

9. ACTIVIDADES:

- Monitoreo de temperatura, cloro residual en agua.
- Llenado de registros y monitoreo de aduana sanitaria.
- Inspección de materia prima.

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.

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.

11. POBLACION BENEFICIADA:

HOMBRES	MUJERES	TOTAL
61	4	65

12. HORARIO DE TRABAJO:

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
AM	07:00	07:00	07:00	07:00	07:00		
PM	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00		

13. PERIODO DE REALIZACION:

Fecha de inicio: 1 de julio de 2024

Fecha de finalización: 15 octubre de 2024

14. INSTITUCIONES PARTICIPANTES:

- Universidad de oriente
- Panadería SINAI

15. RECURSOS:

- Humanos: Jefa de calidad e inocuidad, 1 estudiante en servicio social
- Materiales: Computadora, lapicero.

16. PRESUPUESTO:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
120	Alimentación	\$3.00	\$360.00
120	Transporte	\$3.00	\$360.00
500	1 Colaborador 500 horas	\$1.00	\$500.00
1	Otros, papelería, copias, impresiones.	\$5.00	\$5.00
	Sub-Total		\$1,425.00
	Imprevistos (10%)		\$142.50
	TOTAL GENERAL		\$1,367.50

17. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

N°	ACTIVIDADES	MESES															
		JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Monitoreo de temperatura, cloro residual.																
2	Llenado de registros, y monitoreo de aduana sanitaria.																
3	Inspección de materia prima.																