

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN

UNIDAD EDUCATIVA PADRE VÍCTOR IRIARTE “FE Y ALEGRÍA”

6TO AÑO: ASISTENCIA GERENCIAL

**INFORME DE PASANTÍA
PARA OPTAR AL TÍTULO DE TÉCNICO MEDIO DE LA MENCIÓN
“ASISTENCIA GERENCIAL”**

PASANTE:
BRISNEIDYS DE JÉSUS SALAZAR SÁNCHEZ
C.I: 31.489.611

TUTOR EMPRESARIAL:
ING. JOSÉ REYES

TUTOR ACADÉMICO:
PROF. MARIA ATACHO



DEDICATORIA

Principalmente, quiero darle las gracias a Dios por permitirme haber logrado y alcanzado años de experiencias y aprendizajes para el desarrollo de mi vida personal y profesional. En segundo lugar, agradecerle a mi familia y a las personas que me apoyaron, guiaron y aconsejaron en cada paso que obtuve en este lindo camino. De igual manera, dar infinitas gracias a la institución Padre Víctor Iriarte “Fe y Alegría” por enseñarme y construirme académicamente para obtener experiencias y conocimientos que me ayudaran a alcanzar un futuro profesional. También a mi tutora académica María Teresa Atacho/ por buscar y conseguir una gran empresa para así impartir nuestra inteligencia y entendimiento en la misma. Y por último, quiero expresar mi más profundo agradecimiento por la oportunidad de completar mi pasantía en PDV MARINA durante estos 6 meses, permitiéndome adquirir habilidades prácticas y conocimiento teóricos, gracias al apoyo y la orientación que me han brindado durante mi pasantía, la amabilidad y la disposición del ingeniero y supervisor José Reyes, quien es mi tutor en pasantías y las personas con las que compartí estos meses de crecimiento, como lo son: Thais Piña, Mauro Blanco y Tony Iguaro, espero tener la oportunidad de contribuir y crecer aún más en el futuro.

Con gratitud, Brisneidys Salazar.



ÍNDICE



Descripción de la empresa

Reseña Histórica

PDV Marina es la filial de Petróleos de Venezuela, S.A., que se encarga de la distribución y transporte marítimo de los hidrocarburos y sus derivados. Fundada el 29 de noviembre de 1990, esta filial de PDVSA se consolida como una compañía mundialmente reconocida por su alta calidad y competitividad en las actividades de transporte marítimo y servicios, apoyados por la tecnología y la excelencia de sus trabajadores, para alcanzar los retos del mercado nacional e internacional.

En la actualidad, la orientación estratégica de PDV Marina busca la reducción de los costos de operaciones, el logro de una mayor productividad y modernización de la flota de buques tanqueros y gaseros, a la par con las unidades de remolcadores, empujadores, gabarras y botes tanques, que han afianzado el servicio integral de nuestra empresa, ampliando así, las operaciones iniciales de PDV Marina, con la integración del área fluvial y de servicios portuarios, en visión y compromiso al fortalecimiento sostenido de la economía petrolera nacional.

Misión y Visión de la Empresa

Misión

Contribuir con la soberanía nacional mediante el transporte marítimo, los servicios portuarios, fluvial y lacustre de hidrocarburos, para cubrir las necesidades de energía en el país, atendiendo los requerimientos nacionales e internacionales, principalmente de las naciones hermanas, bajo estrictos criterios legales de seguridad y salud en el trabajo, calidad, preservación del ambiente y confiabilidad, promoviendo el desarrollo de una cultura socio-productiva, alineada al Plan de Desarrollo Económica y Social de la nación.

Visión

Clientes, socios y comunidades:

- Ser un proveedor de hidrocarburos (vía transporte acuático) confiable y oportuno.
- Ser un socio comercial experimentado en la materia.
- Apoyar a las comunas en proyectos socio productivos sustentables.
- Crear empresas de propiedad social junto a las comunas, en las áreas donde PDV MARINA tiene presencia.

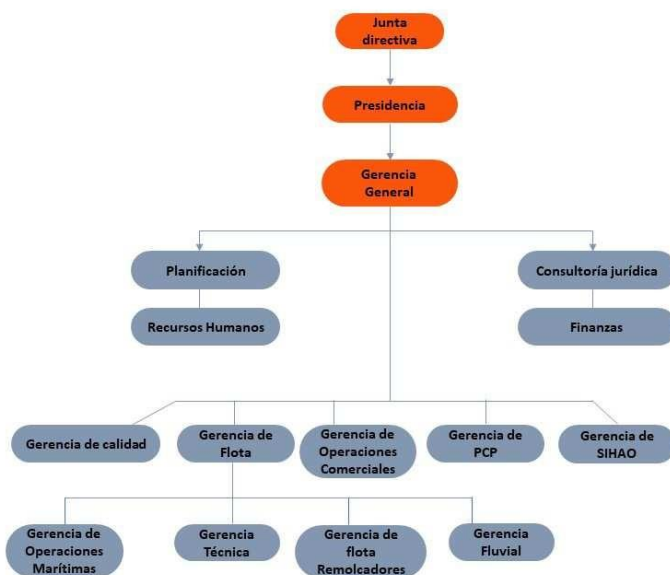
Procesos internos:

- Apalancar proyectos de inversión social de alto impacto.
- Desarrollar políticas para el crecimiento económico sostenible de la empresa.
- Mejorar la eficiencia operacional.
- Incentivar una política de reducción de costos.
- Promover sinergias externas con países amigos.
- Optimizar el uso de los recursos económicos, físicos, humanos y materiales.
- Utilizar las mejores prácticas para el desempeño óptimo en materia de Seguridad Industrial Ambiente e Higiene Ocupacional (SIAHO)

Dinámica organizacional



- Fomentar una cultura organizacional basada en valores y principios socialistas.
- Fomentar el desarrollo y aprendizaje individual y organizacional.
- Desarrollar un sistema dinámico de comunicación interna adaptado a las nuevas necesidades.
- Promover espacios para la participación ciudadana en la toma de decisiones.



Estructura organizativa de la empresa

PDV MARINA S. A.



Descripción del departamento de Superintendencia de Servicios Logísticos y Mayordomía

El departamento de Servicios Logísticos y Mayordomía de PDV Marina, busca programar, analizar, evaluar, administrar y coordinar los requerimientos de viajes, traslados, mantenimiento de instalaciones y equipos no industriales, correspondencia del personal y provisiones de boca de la flota de buques de PDV Marina, mediante el uso efectivo de sistemas de información, contratos y convenios de servicios, a través de la aplicación de lineamientos internos y normativa de PDVSA, con la finalidad de lograr un servicio oportuno y de calidad para los usuarios en tierra y tripulantes de la flota, en línea con los objetivos de la organización

Tiene como misión interna ser reconocidos como una unidad de excelentes servicios, eficiente y productiva que satisface las necesidades de todo el personal administrativo y de flota, así como externos invitados, en las actividades de logística de traslado y alojamiento, mantenimiento de instalaciones no industriales y vehículos de la empresa y el suministro de provisiones de boca a los buques, a través de un servicio oportuno y de calidad, mediante la aplicación de las mejores prácticas y un talento humano colaborador, capacitado y altamente comprometido.



Gerencia de Flota
Superintendencia de 2ª Línea / Servicios Logísticos

Gerencia de Flota
1 NNC Cardón

Lider de Servicios
Logísticos
1 NNC Cardón

Asistente de Servicios
Logísticos
1 NCM Cardón

Asistente de Correo
1 NCM Cardón
1 NCM Puerto la Cruz

Supervisor de Viajes,
Infraestructura y Flota Liviana
1 NNC Cardón

Supervisor de Mayordomía
1 NNC Cardón

Analista de Alojamiento
Viajes y Traslados
4 NNC Cardón
2 NNC Puerto La Cruz

Analista de Mayordomía
4 NNC Cardón
2 NNC Puerto La Cruz
1 NNC La Salina
1 NNC Centro
1 NNC Puerto Ayacucho

Analista de
Infraestructura y Flota
Liviana
1 NNC Cardón
1 NNC Puerto La Cruz

NÓMINA	PROPUESTA	REAL	DIFERENCIA
NO CONTRACTUAL	20	5	15
CONTRACTUAL MENSUAL	3	4	-1
CONTRACTUAL DIARIA	0	0	0
SUB-TOTAL	23	9	14

[Signature]
Gerente (a) de Recursos Humanos
en PDV Marina

[Signature]
Gerente
Gerente de PDV Marina

[Signature]
Gerente de Recursos Humanos Comercio y Suministro

[Signature]
Director Ejecutivo Comercio y Suministro

25

Estructura organizativa de Servicios Logísticos



Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición, entendida como una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular, es un elemento fundamental para mantener una vida saludable.

La nutrición es el proceso en el que nuestro organismo utiliza el alimento para mantenerse en buen funcionamiento y reparar zonas deterioradas. Para ello se llevan a cabo diversos procesos entre los que se incluye la absorción, asimilación y transformación de los alimentos, que permiten al organismo incorporar los nutrientes destinados a su mantenimiento, crecimiento y correcto funcionamiento.

Como complemento a la información mostrada, se hace referencia a valores promedio obtenidos de la publicación nacional del Instituto Nacional de Nutrición (INN) de Venezuela del año 2000 que se presentan en el cuadro siguiente con la finalidad comparar estos valores locales para obtener una idea de adecuación en cuanto a datos nutricionales para cada individuo según su edad, donde los valores de energía son representados en Kcal y las proteínas en gramos.

Grupos de edad	Hombres		Mujeres	
	Energía	Proteínas	Energía	Proteínas
15-19	2938	90	2232	67
20-34	2985	84	2173	62
35-49	3035	84	2235	61
50-65	2834	82	2138	66

Cuadro 1: Valores de referencia de energía y proteínas según edad y sexo*



De acuerdo a lo antes mencionado es importante resaltar que, en cualquier estación de trabajado, el personal debe contar con las mejores condiciones adecuadas de salud y alimentación ajustado al tipo de trabajos a ejecutar y el tiempo de exposición. Dicho esto, en PDV Marina los trabajadores se enfrentan a condiciones de salud y alimentación adecuada con su respectivo menú que consta de desayuno, almuerzo, merienda y cena dentro de los buques.

Así pues, la labores dentro de estas instalaciones pueden producir agotamiento físico en el personal que las realiza, por lo tanto es imperioso la ingesta de alimentos con valores nutricionales adecuados ricos en proteínas, carbohidratos, grasas y todo esto ajustado a una dieta balanceada para para cada ración servida y así garantizar un buen estado de salud para ellos en la ejecución de sus operaciones, así como también asegurar en todo momento el suministro de provisiones necesarias para cumplir con cada una de las comidas diaria que este personal debe consumir con sus raciones. Además, se debe considerar que el buque debería disponer de suficiente capacidad de almacenaje en congeladores, refrigeradores y despensas para que se puedan almacenar las provisiones sin poner en peligro su calidad.

Nutrición que deben tener los trabajadores en los buques

Según el Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia en la Universidad Complutense de Madrid, todos los nutrientes se encuentran amplia y heterogéneamente distribuidos en los alimentos y pueden obtenerse a partir de múltiples combinaciones de los mismos. Se dice que existe una única forma de nutrirse, pero múltiples e incluso infinitas formas de combinar los alimentos o de alimentarse.

Por este motivo, y dado que los nutrientes están muy repartidos, llevar una dieta depende del valor nutricional de la dieta a aplicar, por tanto, de la mezcla total de los alimentos que la componen y de los nutrientes que aporta esta debe ser valorada en el curso de varios días. El consumo de una dieta variada y moderada es la mejor garantía de equilibrio nutricional.

Sin embargo, se debe mencionar que existen datos que sirven como referencia para identificar cuanto debería ser la ingesta de alimentos basándonos en información nutricional, mecanismo de absorción y metabolismo de cada persona. Por consiguiente, se muerta el siguiente cuadro que detalla una tabla que contiene



valores de los pesos de las raciones por cada grupo alimenticio según la SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICION COMUNITARIA (SENC):

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA RECOMENDADA	PESO DE CADA RACION	MEDIDAS CASERAS PARA SERVIR
Patatas, arroz, pan, pan integral y pasta	4-6 raciones al día e incrementar formas integrales	60-80g de pasta, arroz 40-60 g de pan 150-200 g de patatas	1 Plato normal 3-4 rebanadas o un panecillo 1 patata grande o 2 pequeñas
Verduras y hortalizas	≥ 2 raciones al día	150-200 g	1 Plato de ensalada variada 1 Plato de verdura cocida 1 tomate grande, 2 zanahorias
Frutas	≥ 3 raciones al día	120-200 g	1 pieza mediana, 1 taza de cerezas, fresas, 2 rodajas de melón
Aceite de oliva	3-6 raciones al día	10 ml	1 cucharada sopera
Leche y derivados	2-4 raciones al día	200-250 ml de leche 200-250 ml de yogurt 40-60 g de queso curado 80-125 g de queso fresco	1 taza de leche 2 unidades de yogurt 2-3 lonchas de queso 1 porción individual
Pescados	3-4 raciones a la semana	125-150 g	1 filete individual
Carnes negras, aves y huevos	3-4 raciones de cada a la semana. Alternar su consumo	100-125 g	1 filete pequeño, 1 cuarto de pollo o conejo, 1-2 huevos
Legumbres	2-4 raciones a la semana	60-80 g	1 plato normal individual



Frutos secos	3-7 raciones a la semana	20-30 g	1 puñado o ración individual
Embutidos y carnes grasas	Ocasional y moderado	50- 60 g	10-12 rodajas de chorizo, salchichón o salami. Esto puede variar de acuerdo al peso del individuo
Dulces, snacks y refrescos	Ocasional y moderado	10 g de azúcar 50 g de patatas chips	2 cucharadas de postre rasas un vaso de 250 ml de refresco
Mantequilla Margarina y bollería	Ocasional y moderado	12,5 g de mantequilla 60-80 g bollería	1 porción de cafetería 1 unidad mediana

Cuadro 2: Peso de raciones para cada grupo de alimentos (SENC, 2004)

De acuerdo a lo mostrado en el cuadro anterior se puede destacar que los valores mostrados se deben tomar como referencia dado a los aspectos antes mencionados como peso, metabolismo, valor nutricional de los alimentos y condición de salud de cada persona. No obstante, sirve como guía para la elaboración de raciones servidas para el personal de los buques Eje Fluvial PDV Marina siendo esta información de gran utilidad para el departamento de Mayordomía.

Por otro lado, se concluye que se debe hacer énfasis en el suministro garantizado de los alimentos para el consumo del personal y como este debe ser alimentado dentro de sus estaciones de trabajo basándonos en las condiciones en los que estos se encuentren a lo largo de su estadía en los buques. La provisión de comida en una embarcación ha de realizarse suponiendo la imposibilidad de abastecimiento durante la travesía hasta el siguiente puerto. Ha de realizarse un cálculo calórico en el que se tengan en cuenta los siguientes factores:



- ✓ Número de ocupantes: Para trabajos activos se estima que son necesarias entre 3000 y 4000 calorías diarias.
- ✓ Número de días que durará la travesía.
- ✓ Margen de seguridad: Añadir un porcentaje para posibles imprevistos que retrasen el tiempo en el mar.

Tomando en cuenta los diversos puntos destacados haciendo referencia a todo lo relacionado con las provisiones control y cantidad de alimentos así como también su valor nutricional para establecer una dieta balanceada concatenada al menú existente para el personal que labora en los buques de eje fluvial PDV Marina, se llevo a cabo la realización y un sistema de inventario que esta enlazado al menú ya existente dentro de estas instalaciones.

En el Excel quedara plasmado lo que es un estudio de la volumétrica que reciben las gabarras ubicadas en el eje fluvial Amazonas Ciudad Bolívar pertenecientes a PDV MARINA S, A donde esta se visualiza como un 100%. Es por ello que encontraremos un menú referido a los 15 días correspondientes con los que tenemos de los diferentes productos recibidos, la cantidad consumida y lo que resta de cada producto teniendo en cuenta que estos pueden variar según los necesitados en el día.

No obstante, todas las unidades son recibidas en gramos, kilogramos, unidad y litros llevándonos esto a tener que convertirlas en una sola unidad para que sea más fácil trabajarlas en una sola unidad que en este caso sería kilogramos para que estas mismas no alteren el resultado de lo estudiado en cuanto a lo que se utilizo en los diferentes días en general. Al lado de estos se encontrarán unas notas especificadas con lo utilizado en desayuno, almuerzo, merienda y cenas.

Así mismo con estos cuadros se donde se encontraran la información ya descrita estas mismas se estarán evaluando a través de los porcentajes obtenidos los cuales fueron día 1 (3,1%), 2 (3%), 3 (2,6%), 4 (3,3%), 5 (3,0%), 6 (2,0%), 7 (3,4%), 8 (2,3%), 9 (2,6%), 10 (2,8%), 11 (2,5%), 12 (3,1%), 13 (2,8%), 14 (3,2%), 15 (3%) dando un total de 42,1% y quedando una diferencia de 57,9% dicho esto todos los valores serán reflejados en una grafica dando a entender que reciben mas de lo que realmente consumen estos 15 días por un total de 5 trabajadores.



Recomendaciones

- Las provisiones deberán entregarse con buena calidad para garantizarles a los tripulantes su salud alimenticia.
- Lo alimentos tienen que conservarse lo mejor posible para que así se evite que existan perdidas.
- Buen equipamiento con los electrodomésticos de cocina para que exista una buena cadena de frío con los alimentos que lo requieren.
- La cantidad de tripulantes debe ser acorde con la volumetría solicitada.
- El abastecimiento de víveres también debería adecuarse a los requisitos religiosos y culturales de las diversas tripulaciones.
- La cantidad de alimento deberían ser suficientes para garantizar los platos consumidos diarios los cuales serían desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- Tener una buena dispensa de calidad que no se encuentre cerca del calor que este caso podría ser la sala de máquina.
- Debería existir un plan contra cualquier brote infeccioso que pondría en riesgo a la tripulación.
- El agua es imprescindible que sea potable.
- Evitar que exista cualquier contaminación cruzada en este caso seria, mariscos, pollo y carne.



CONCLUSION

Finalmente, a lo largo de la elaboración de este trabajo se concluyó que debe ser prioridad el control de inventario de consumo, el mantenimiento y constante actualización de este, ajustándose a las necesidades y los cambios que se puedan presentar a lo largo de esta gestión con el objetivo de conocer y darle seguimiento al suministro de provisiones de alimentos para el personal que labora dentro de la flota eje fluvial Amazonas y Ciudad Bolívar PDV Marina S.A.

Considerando lo antes mencionado, se logró llevar a cabo la resolución de un nuevo sistema que permite visualizar mediante un grafica los valores totales representados en gramos. Así pues, se efectuaron una serie de coinversiones matemáticas para determinar cuánto valor en porcentaje se consumía a partir de todas las provisiones disponibles dando como resultado un total 42.1% provisiones consumidas incluyendo todos los alimentos utilizados para cada menú diario en un total de 15 días, lo cual es un resultado favorable debido a que aún se disponía de una cantidad en stock del 61.3% restante.

Dentro de este marco, para lograr estos resultados se recolecto información en diversas fuentes para obtener datos sobre los aspectos alimenticios, valores nutricionales y el modelo de dieta que debe ser aplicado en la ingesta de los trabajadores que ejecutan operaciones dentro de sus estaciones de trabajo considerando aspectos como, metabolismo, peso y distribución de grupos de alimentos en cada ración servida para cada comida por persona y con ello, conocer cuántos ingredientes tomar en las preparaciones.

Es importante mencionar que se debe contar con un personal de cocina que conozca las diferentes variedades de platos servidos y por supuesto que maneje términos, procedimientos y normas de conservación de alimentos dentro de buques y este tipo de instalaciones, ya que el personal en cocina y ayudantes tienen como objetivo garantizar las acciones adecuados de limpieza, higiene y conservación de estos alimentos servidos. Así como también, estos buques deben contar con los equipos de refrigeración y resguardo óptimo para preservar todas las provisiones que son entregadas.

Por último, se sugiere a la gerencia de Mayordomía seguir aplicando este nuevo inventario de consumo, con el objetivo de facilitar y seguir innovado



en las operaciones que se llevan a cabo dentro del departamento de Mayordomía en la empresa PDV Marina relacionadas a la entrega de provisiones para futuras y nuevas aplicaciones a nivel productivo dentro de la compañía.





Menú Recomendado por la Pasante

Desayuno

- 1) Empanadas horneadas.
- 2) Cachitos.
- 3) Panquecas de jamón, queso y tocineta.
- 4) Avocado toasts.
- 5) Ajicera.
- 6) Tortilla de huevo y pan de rebanada.
- 7) Huevo con tomate y tostadas y plátano.
- 8) Cachapa con queso de mano.
- 9) Empanadas fritas.
- 10) Crepe de maíz.
- 11) Focaccia con mozzarella y tomate asado.
- 12) Tostadas con huevos revueltos.
- 13) Montadito de queso, jamón y lechuga.
- 14) Omelette, aguacate y pan de rebanada.
- 15) Arepa andina.

Entrada

- 1) Caldos.
- 2) Crema de calabacín.
- 3) Crema de auyama.
- 4) Vichyssoise.
- 5) Crema de champiñones.
- 6) Crema de patata.
- 7) Sopa de verduras.
- 8) Sopa de cebolla.
- 9) Sopa de mariscos.
- 10) Cazuela de garbanzos.
- 11) Sopa de maíz.
- 12) Sopa de verduras al estilo toscano.
- 13) Sopa de alubias.
- 14) Carpazio.
- 15) Sopa de pescado.

Almuerzo



- 1) Macarronada acompañada de ensalada fresca.
- 2) Pollo ensalada cesar (a la plancha)
- 3) Pescado al ajillo, puré de papa y arroz de maíz.
- 4) Broaster con papas fritas.
- 5) Arroz granjero, carne guisada y plátano asado.
- 6) Strogonof.
- 7) Patacones.
- 8) Ñoquis de bologna.
- 9) Pollo al horno con mostaza, ensalada y pan de banquete.
- 10) Sopa de gallina con funche frito.
- 11) Lomito a la plancha con garden salad y arroz de zanahoria.
- 12) Lentejas con arroz.
- 13) Pasticho con ensalada cocida y pan al ajillo.
- 14) Gordon bleu, vegetales gratinados y papas rústicos.
- 15) Arroz chino con pollo al horno.

Merienda

- 1) Bombas rellenas con crema pasteleros.
- 2) Pie de limón.
- 3) Torta de cambur.
- 4) Tostadas con mermelada.
- 5) Ensalada de frutas.
- 6) Pie de parchita.
- 7) Torta de pan.
- 8) Cauchito.
- 9) Flan.
- 10) Quesillo.
- 11) Bizcocho de pasas.
- 12) Cinamon Rolls.
- 13) Bizcocho de limón.
- 14) Torta de zanahoria.
- 15) Marquesa de chocolate.

Cena

- 1) Reina pepiada.
- 2) Pelua.
- 3) Burrito.



- 4) Ensalada de atún.
- 5) Hamburguesas.
- 6) Pepitos.
- 7) Arepa asada de jamón, queso y vegetales.
- 8) Pizza.
- 9) Salchipapa.
- 10) Sándwich de queso con tomate.
- 11) Pinchos con papas rusticas.
- 12) Khacchapun pan de queso con huevo.
- 14) Quinche lorraine.
- 15) Patacones.





Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de Petróleo



PDVSA
PDV MARINA

ANEXOS



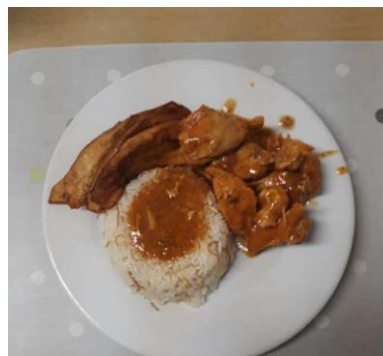


Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de **Petróleo**



PDVSA
PDV MARINA





Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de **Petróleo**



PDVSA
PDV MARINA





Gobierno **Bolivariano**
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de **Petróleo**



PDVSA
PDV MARINA





REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN
UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA
"JOSÉ LEONARDO CHIRINO"
ADMINISTRACIÓN MENCIÓN EMPRESAS
PETROLERAS

INFORME DE PASANTÍA
PARA OPTAR AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
EN ADMINISTRACIÓN MENCIÓN EMPRESAS PETROLERAS

PASANTE:
GÓMEZ MORENO DANESA MARIHEC
C.I: 29.535.154


Tutor Empresarial
(Firma y sello Empresarial)



TUTOR EMPRESARIAL
ING. JOSÉ REYES



TUTOR ACADÉMICO
LCDA. AURA PETIT



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de **Petróleo**



PDVSA
PDV MARINA



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
de **Petróleo**



PDVSA
PDV MARINA

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIOS DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN
UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA
"JOSÉ LEONARDO CHIRINO"
ADMINISTRACIÓN MENCIÓN EMPRESAS PETROLERAS

INFORME DE PASANTÍA
PARA OPTAR AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR
UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN MENCIÓN EMPRESAS
PETROLERAS

PASANTE
DANESA MARIHEC GÓMEZ MORENO
C.I: 29.535.154

TUTOR EMPRESARIAL
ING. JOSÉ REYES



PDVSA
PDV MARINA

MAYORDOMIA

PDV Marina, S.A. Calle 10 de Maravén - Piso 2
Edificio Sede Cardón, Punto Fijo

Teléfonos +58 269 240.22.11
+58 269 240.39.14
+58 269 240.22.85

TUTOR ACADÉMICO
LCDA. AURA PETIT



Bibliografía

PDVSA Filiales. (2007). Quiénes somos?. Venezuela: PDV Marina. Portal Corporativo de petróleos de Venezuela SA. Disponible:

http://pdvsa.com/portal_corporativa/filiales/pdv-marina-01

PDVSA PDV Marina. (2018) .Descripciones de cargo. Venezuela: PDV Marina. Superintendencia de Servicios Logísticos.

Superintendencia de Servicios Logísticos. (2023). Estructura organizativa. Venezuela: Gerencia de flota. Departamento de Servicios Logísticos PDV Marina.

<https://vitalia.es/bibliosalud/nutricion/que-es>

<https://estilosdevidasaludable.sanidad.gob.es/alimentacionSaludable/queSabemos/enLaPractica/tablaPlanificacion/planificaciones/home.htm>

<https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2017/1/art-4/>

<https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-09-19-cap-1-conceptos-basicos-2018.pdf>