

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA TERRITORIAL DE YARACUY "ARÍSTIDES BASTIDAS"

COORDINACIÓN DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PROFESIONALES

PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PARTICIPANTE

Fecha: 22/07/2024 al 10/09/2024

Nombre y Apellido del Participante: Crismar Milagros Tovar Gomes C.I: 31.115.085

Horario a cumplir en la semana: 8:00 am a 5:00pm

Empresa, Institución /colectividad: El grupo Ebenezer/Planta de alimentos Agroebenezer

Acompañante Académico: Alex Franklyn Silva

Acompañante Laboral: Manuel Alejandro Melendez Jimenez

CRONOGRAMA

Semana	Departamento/Sección	Actividades a cumplir	Objetivos
1	Calidad	Se inició la pasantías en el grupo Ebenezer. Me introducieron de apoco el funcionamiento de las instalaciones y equipos del laboratorio. Recomendaron (La supervisora de calidad) el leer las normas COVENIN para maíz. Se ordenó empezar a llenar los formatos de la computadora.	Generar familiaridad y comprensión del nuevo entorno. Adquirir el ritmo del trabajo y estar al corriente.
2	Calidad	1. Se actualiza la información de los formatos de análisis de muestra y despacho. Me enseñaron el manejo del Nir (Espectrofotómetro) para los análisis	Es necesario llevar actualizado los registros de todos los análisis de las líneas de producción, al igual que llevar análisis de los despacho (Producto terminado).
3	Calidad	1. Análisis de muestras; se realizó un recorrido primero por la parte inferior, dónde se encuentran los elevadores/Bajantes, enfriadoras y la parte de almacenamiento de materia prima. Después se terminó de enseñar la parte superior (Couters, acondicionadores), más la zona del despacho.	Tiene como fin familiarizarse con las zonas de producción y el manejo de la maquinaria al momento de tomar las muestras. En otros casos, notificar de algún cambio necesario en su programación.

4	Calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acompañar a poner los habladores (Los papeles de identificación En el paral) 2. Se analizó Muestra de mezcla para Engorde. 3. Ida ha producción para más muestras. Se hizo muestreo de mezcla de RPP. Análisis de la muestras de mezcladora, y salida de los acondicionadores para Pre-inicio. 	<p>Tener identificado las materias primas en el almacén. Toma de muestra para análisis y carga de datos (temperatura, carga, grasa, presión, entre otros). Ver los valores en el Nir de RPP. Ver los valores en el Nir de Pre-inicio</p>
5	Calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se actualizó el registro de los análisis de muestras. Se actualizaron los despachos. 2. Se fue a producción a buscar muestras para análisis de Pre-inicio, Inicio y Engorde (de la mezcladora, Sal. Acon. L1 y L2; Cou L1 y L2, etc...) 3. Me explicaron más ampliamente la granulometría. 	<p>Llevar siempre actualizado el registro de los formatos.</p> <p>Mejor manejo de los equipos, y mejor comprensión al analizar las muestras de los granos; una manera visual y química.</p>

6	Calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se actualizó la información de los formatos. 2. Se descarto y ordenano los despachos por granjas. 3. Se tomó muestras de aceite de palma (zona superior e inferior del camión). 4. Se ayudó con los habladores. 5. Se Analizaron despachos; y se tomaron 12 muestras (y 2 más) de la Recepción de harina de carne Minibruno para analizar. 6. Se tomaron muestras en los elevadores, y además se analizó el despacho de Semigrano, y ordenó la zona de muestras de los despachos. 7. Se actualizó el formato de los análisis de la recepciones de materia 	<p>Es fundamental mantener los registros actualizados (análisis en proceso, Despacho, Recepción de materias primas.) Al igual que tener un cuidado con las identificaciones de las materias primas que se reciben. Lo mismo aplica para las muestras del despacho, con su debido lugar de guardado (y ticket de ide), hasta que haya la orden de descartar.</p>
7 y 8	Calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se actualizó el formato de los despachos. 2. Se realizó análisis de Fravis, 2 sacos, (se pasó el análisis a su debido formato). 3. Se terminó de analizar las muestras Fravis, 1 saco (Mismo proceso ya explicado). 4. Se realizó análisis de los despachos de la madrugada. 	<p>Mantener los formatos actualizados.</p> <p>Analizar las muestras de maíz premolido, con sus respectivos datos.</p> <p>Mantener la zona de laboratorio ordenada para mejor trabajo con el espacio y guardado de las muestras.</p> <p>Llevar a cabo los análisis para la descarga.</p> <p>Llevar acabo los análisis para la descarga.</p>

		<p>5. Se fue a producción por muestras de engorde para análisis.</p> <p>6. Se descartaron los aceites para adquirir espacio. (Se mandaron a limpiar los envases también).</p> <p>7. Se analizó muestras de harina de pescado.</p> <p>8. Se hicieron análisis de Aceite de palma,</p> <p>9. Análisis del despacho de Semigrano.</p> <p>10. Explicaron el nuevo producto que realizarán a partir de ahora, y procedimiento de como se aplicara gallina (PLP); y el uso de coladores.</p> <p>11. Se descartaron todas las muestras de los despacho, se está definiendo el nuevo orden de guardado.</p> <p>12. Se realizó recorrido por los silos de maíz y se hicieron análisis en las gallinas</p>	<p>Llevar a cabo los análisis del Despacho del Semigrano.</p> <p>Mejor comprensión de la nueva producción que se empezará a partir de ahora.</p> <p>Mejorar el espacio y orden en el laboratorio.</p>
--	--	--	---

Observaciones

El modo de orden para las muestras de los despachos está por cambiarse, hay un nuevo formato y modo de llenado, se están haciendo pruebas para gallina (PLP).Uso de coladores (es nuevo).

Participante: _____

Acompañante Académico: _____

Acompañante Laboral: _____

Sello de la Coordinación del PNFSello de la Empresa y/o Institución