



La FUNDACIÓN UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS DE SALINAS -
FUNORSAL, para el desarrollo integral de la Parroquia Salinas, Cantón Guaranda,
Provincia Bolívar, con Acuerdo Ministerial No. 0145 del Ministerio de
Agricultura y Ganadería.

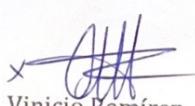
CERTIFICA

Que, **MARÍA PAULA MADRID PAZMIÑO**

Con CC. 1755714084, estudiante de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de la Universidad de las Américas, cumplió con la realización de las Prácticas Pre Profesionales en el área de Cárnicos de la marca Salinerito desde el 27 de Febrero al 10 de Marzo del 2023, correspondiente a 80 horas.

Es cuanto puedo certificar en honor a la verdad la interesada puede hacer uso del presente documento con los fines académicos correspondientes.

Dado y firmado en Salinas, el 10 de Marzo del 2023


Vinicio Ramírez
DIRECTOR EJECUTIVO
FUNORSAL



Contactos:
FUNORSAL CENTRAL
Teléfono: 03 2210 046
Email: funorsal@salinerito.com

www.salinerito.com
HILANDERÍA INTERCOMUNAL SALINAS
Teléfono: 03 2210 048
Email: hilanderiasalinas@salinerito.com
Salinas - Guaranda - Bolívar - Ecuador

EMBUTIDORA FUNORSAL
Teléfono: 03 2210 049
Email: embutidos@salinerito.com



PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

1. Ingresa a www.udla.edu.ec, descarga el formulario e imprimelo.
2. Llena el literal **A** INFORMACIÓN GENERAL, con tus datos y datos de la empresa y firmas.
3. El literal **B** INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR, debe completarlo tu empleador o la persona encargada en la empresa donde estas realizando o realizaste tus prácticas.
4. Anexa un certificado de la empresa donde debe constar: Fecha de ingreso y culminación de tus prácticas, número total de horas realizadas en la empresa y descripción de tus principales tareas realizadas.
5. Realiza un informe donde detalle en términos generales y en tercera persona, la naturaleza, propósito y alcance del trabajo realizado. Incluye los aspectos positivos y negativos que identificaste al realizar tus prácticas en la empresa. (Máx. 3 carillas)
6. Finalmente, acude a tu coordinador/a de carrera (tutor) para que revise y apruebe tu documentación y complete el literal **C**.
7. Estos tres documentos deben estar firmados y sellados por la empresa y tu coordinador académico para luego ser entregados en Secretaría Académica de cualquier campus UDLA.

A INFORMACIÓN GENERAL

Quito, 10 de Marzo del 2023

<i>Maria Paula Madrid Pogmín</i>		No. Identificación <u>1755714084</u>
NOMBRES Y APELLIDOS		DIURNA <input checked="" type="checkbox"/> NOCTURNA <input type="checkbox"/>
Carrera <u>Agroindustrial</u>	Mención <u>Alimentos</u>	Jornada:
e-mail <u>maria.paula.madrid@udla.edu.ec</u>		Teléfono _____ Celular <u>0979366099</u>

DATOS DE LA EMPRESA

NOMBRE / RAZON SOCIAL <u>FUNORSA</u>	DIRECCION <u>SAUNAS</u>	TELEFONO <u>032210046</u>
Área de trabajo <u>Cárnicos</u>	Nombre-Jefe a quien reporta <u>Glenda Mejía</u>	Cargo <u>JyTH</u>
Prácticas a realizarse en: Ecuador <u>/</u>	Otro país: _____	Lugar: _____

Al inscribir mis prácticas pre profesionales me comprometo a realizarlas aplicando todos mis conocimientos académicos, principios éticos y morales. Acepto ser evaluado (a) por la persona responsable de la práctica en la empresa; así como también a observar irrestrictamente las normas y procedimientos internos. De la misma manera, me someto al tribunal de disciplina ad-hoc de la UDLA y a las sanciones correspondientes.

Maria Paula Madrid
ESTUDIANTE

FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

El día _____, Secretaría Académica certifica que recibió la solicitud de inscripción de la práctica pre-profesional de parte del (la) alumno (a) _____

Nombre del Receptor _____ Firma y Sello _____

udc.

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Embutidora Funorsal / DIRECCIÓN El Salinero y Mirador TELÉFONO _____
 NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Embutidora Nro. Total de horas realizadas 80

TAREAS RELEVANTES

- Corte y deshuesado
- Producción y elaboración de Productos
- Empacado y Sellado de envases de productos terminados
- Limpieza y desinfección de Áreas de procesos

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA				
PRESENTACIÓN PERSONAL				✓
INTERÉS Y CALIDAD EN EL TRABAJO				✓
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS				✓
TRABAJO EN EQUIPO				✓
ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS				✓
INTERÉS POR APRENDER				✓
TRATO CON SU SUPERIOR			✓	

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE



NOMBRES Y APELLIDOS



FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

NOMBRE DECANO / DIRECTOR

COORDINADOR

FECHA

FECHA DE INICIO

FECHA FINALIZACIÓN

TOTAL NÚMERO DE HORAS

AUTORIZACIÓN

SI

NO

SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR

udc.



Autor: María Paula Madrid

Las prácticas preprofesionales del estudiante MARÍA PAULA MADRID PAZMIÑO (C.I. 1755714084; ID Banner A00097771) se realizó en la empresa comunitaria del Salinerito, bajo el mando y guía de la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas “FUNORSAL”, ubicada en la Parroquia de Salinas, en el Cantón Guaranda, Provincia Bolívar. Las prácticas iniciaron desde el 27 de febrero al 10 de marzo del 2923, correspondientes a 80 horas.

El objetivo de esta práctica fue que el estudiante aprenda de cerca el funcionamiento de distintas actividades en la industria de cárnicos en relación con el desempeño laboral, con la finalidad de que el estudiante relacione y aplique los conocimientos adquiridos durante su carrera estudiantil. Por lo tanto, fue participante desde la zona de recepción de materia prima, como su corte y deshuesado. En el área de producción y elaboración de productos colaboró en todas las actividades de fabricación de embutidos, procesos de cocción, ahumados y embutidos almacenados en el cuarto de maduración. Así como también, en el proceso de empaquetado, etiquetado y codificado para destinar a distintos sectores de la comunidad como a distribuidores basándose en su manejo de órdenes de pedido según las especificaciones y necesidades de cada cliente.

El estudiante pudo determinar debilidades en la limpieza y desinfección de zonas productivas por parte de los operarios, especialmente en el área de recepción de materia prima, a pesar de que realizan limpiezas estas no llegan a ser limpiezas profundas, ni cumplen con la frecuencia establecida en sus POES por lo que no se asegura que el proceso sea eficiente. En cuanto al área de ahumados carecen de una infraestructura adecuada para sus procesos productivos, por lo que puede representar una contaminación cruzada afectando la inocuidad y seguridad de los alimentos desarrollados en esta zona, así como también, la falta de productos químicos adecuados para la limpieza y desinfección de las zonas de producción, si bien cuentan con registros de limpieza y desinfección estos no son llenados de manera frecuente por parte de los operarios.

En cuanto a los aspectos positivos se identificó un buen ambiente de trabajo, de parte de la persona encargada a enseñar la cadena productiva contó con una buena disposición para instruir en cada proceso. Además, se cumplía con cabalidad las órdenes de producción diarias para despachar el producto terminado a tiempo. De igual manera, los operarios cuentan con conocimientos óptimos durante la elaboración de los productos.



Para el estudiante fue de gran valor haber participado en esta industria alimentaria ya que al ser parte directa de como se maneja cada proceso productivo pudo conocer de primera mano el proceso por el que son sometidos los alimentos para obtener un producto terminado y como el aporte de los conocimientos obtenidos a lo largo de su vida estudiantil se aplicaron de manera práctica aportando con algún conocimiento y mejora en esta experiencia.