

ANEXO 1

INFORME VISITAS

El siguiente listado de chequeo identifica la información recogida en las visitas:

Generalidades de la empresa: Procesadora de Alimentos el Gordo SA.

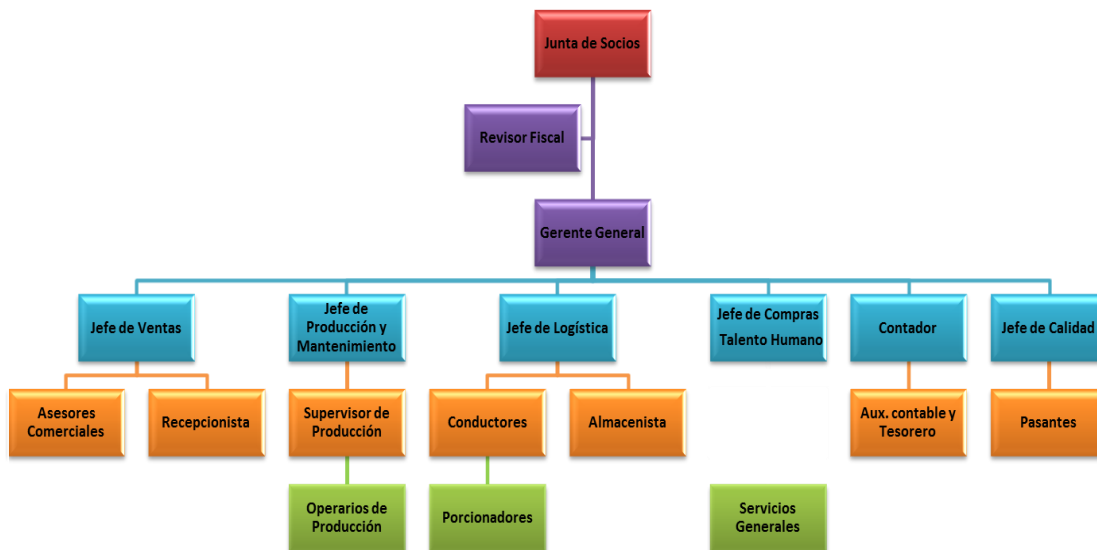
DIR: Transversal 28 No. 26 - 76 sur

Nit. 860.057.336-5

Actividad principal

Procesadora de Alimentos.

Grafica 1: Organización (organigrama)



Historia

Compañía que por más de 45 años ha venido trabajando para brindar a sus clientes una gran variedad de productos alimenticios elaborados con los más altos estándares de calidad buscando siempre la mejora continua de cada uno de nuestros productos y procesos, llevándonos a ser líderes a nivel local y nacional en la atención de eventos.

La compañía cuenta con las instalaciones adecuadas, insumos de calidad, personal calificado, además con concepto favorable por parte del INVIMA y registros sanitarios de sus productos.

Tecnología

- Un tomblor
- Dos marmitas
- Una caldera
- Una estufa
- Tres mesones en acero inoxidable-

- Una artesa
- Un molino
- Cinco Ollas
- Un cuarto frío
- Cuarenta canastillas
- Dos basculas
- Cuchillos grandes y pequeños
- Guantes de Protección de acero
- Tres neveras

Productos:

Asados y parrillas, Carnes, Desayunos, Especialidades Caseras, Lechonas y Tamales.

Clientes (quiénes y dónde):

- Bavaria
- Alkosto
- Policía nacional
- Cajas de compensación (Compensar y Colsubsidio)
- Compass Group
- Sodexo
- Clientes particulares

Proveedores (quiénes y dónde):

- La fazenda Ubicado Calle 116 # 15-71.
- Cervalle Ubicado Avenida 6 bis # 30N-45 Santa Mónica, Comuna 2 Zona Norte Cali, Valle del Cauca.
- Proveedores locales para suministro de cueros.
- Corabastos Ubicado: Av. Carrera 80 No. 2 – 51.

Competidores (quiénes y dónde):

Por la zona se encuentran ubicadas varias lechonerías:

- Lechonería y restaurante haz de oro ubicada en la CI 72C s 46 A 10 Bogotá Tel: 2495136
- Tamales Y Lechonas Ludy ubicada en la CI 5 A 70-45 Bogotá Tel: 2907958
- Lechonería Don Beto ubicada en la CI 76 52-48 Bogotá Tel: 6075836
- Lechonería Doña Resu ubicada en la Cr28 A 63 D-19 Bogotá Tel: 3482670

Criterios de competitividad:

- Buen servicio al cliente.
- Promociones.
- Calidad.
- Opciones variadas de productos.
- Embalaje correcto de los productos.
- Certificación ISO.
- Capacidades de producción.

- Estandarización de procesos.
- Valores agregados de producto y servicio al cliente.

Problemática actual:

La compañía tiene diferentes procesos productivos en la elaboración de los alimentos dentro de los cuales el más complejo y que conlleva mayor elaboración y tiempo es la Lechona, por este motivo se escogió este proceso para hacerle seguimiento y evaluar bajo este.

La problemática actual que se detectó es que el agua residual no está siendo sometida a proceso de tratamiento y para las emisiones de residuos sólidos no se tiene un sistema de clasificación para determinar bien a donde se deben enviar.

De igual manera se evidenció que hace falta un plan de manejo de los riesgos e incidentes laborales que se presentan durante todo el proceso a los colaboradores.

Información sobre el proceso (productivo)

Tipo de proceso productivo de la lechona:

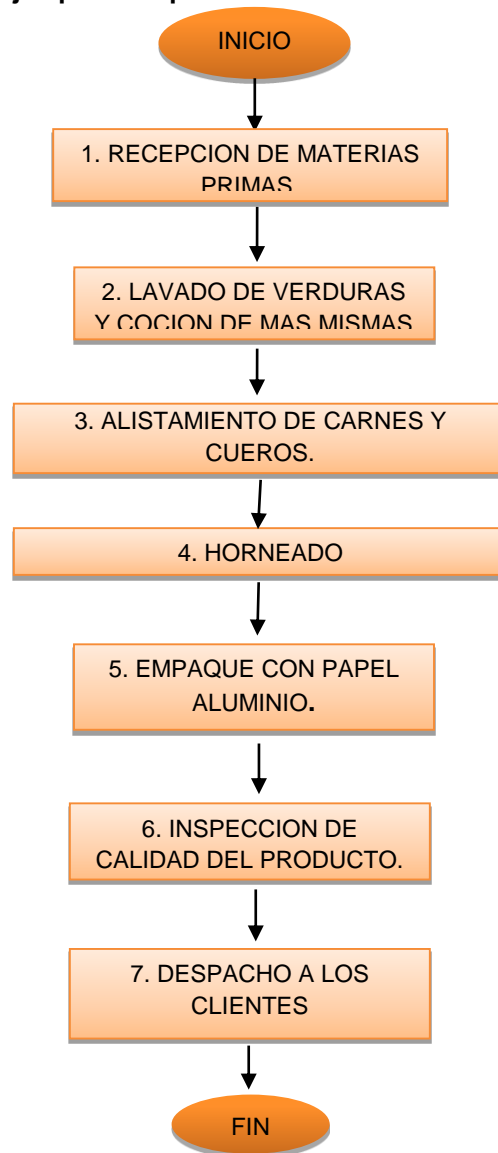
El proceso de elaboración consiste en la recepción de las siguientes materias primas:

- Arveja.
- Carne de cerdo.
- Pollo
- Tocino
- Cuero de cerdo con o sin cabeza.
- Arroz.
- Condimentos.
- Pasta de ajo.
- Sal y especias.

Etapa del proceso de lechona.

- Primera Etapa: consiste en el lavado de las verduras y la cocción de las mismas. Igualmente el arroz es lavado y cocinado por aparte. En una artesa, se mezcla el arroz con los vegetales y guisos (con especias, ajo y sal). A parte se hace el corte de la carne de cerdo, pollo y tocino, los cuales anteriormente fueron sometidos a una preservación de sal y ajo disueltos en un volumen de agua.
- Segunda Etapa: Se hace el alistamiento de los cueros los cuales son rellenos con el arroz y los vegetales.
- Tercera etapa: Los cueros ya pesados y rellenos se disponen en bandejas y siguen a la etapa de horneado, luego se hace un empaque final con papel aluminio y finalmente son despachados a los clientes.

Figura 1: Diagrama de flujos proceso productivo línea de lechona:



Tipo y cantidad de insumos mensual:

- Arveja amarilla seca 5 bultos
- Carne de cerdo 2 ½ toneladas
- Cuero de cerdo con o sin cabeza 320 unidades
- Arroz 15 bultos
- Condimentos 20 kilos
- Ajo 50 kilos
- Sal 2 bulto
- Cebolla cabezona 2 bultos

- Cebolla larga 2 bultos

Tipo y cantidad de energía domestica:

ENERGIA

feb 2581

mar2112

abr 1207

may 1436

jun 1842

jul 2215

promedio de los últimos meses :1878

Tipo y cantidad de agua domestica:

- El consumo promedio de agua para la preparación de una lechona de 250 platos, es de 20 litros de agua potable.

Tipo y cantidad de residuos:

- Teniendo en cuenta los procesos anteriormente nombrados se generan residuos en la etapa de alistamiento, ensamble y entrega de producto así:
 - Alistamiento: se generan residuos sólidos de las cascara de cebolla, el ajo y el retiro del gordo de la carne y el despalme de los cueros.
 - Ensamble: se genera residuos sólidos por la caída de cierta cantidad de mezcla de arroz y arveja al piso.
 - Entrega de producto: cuando se retira la lechona del horno genera grasa la cual se extrae de las latas. En promedio salen unos 20 galones al mes.

Tipo y cantidad de emisiones al aire, ruido, olores, vapor:

- Las emisiones al aire son generadas en la parte de cocción de la lechona en el área de los hornos.
- Las emisiones de ruido se generan por la caldera y el cuarto frio.
- Las emisiones de vapor se generan por las marmitas y el horno.

Tipo y cantidad de emisiones al agua con grasas y aceites:

- En el momento de la cocción cae grasa a las trampas de grasa instaladas al lado de los hornos más las trampas no son suficientes ya que los desechos exceden los límites. Según el último análisis de agua residual que realizo la empresa en el 2012 estaban superando el límite establecido.

PARAMETRO	UNIDADES	CAJA DE INSPECCION	LIMITES RESIDUALES	CARGA CONTAMINANTE KG/DIA
GRASAS ACEITES	Y mg/L	131	100	0,0131

Tipo y cantidad de emisiones al suelo:

- No se presentan emisiones que afecten el suelo.

Tipo y cantidad de Riesgos a la salud ocupacional:

- La señalización es de tipo informativo y cuenta con un plano de ruta de evacuación.
- Se evidencia que el personal cuenta con su respectivo certificado de manipulación de alimentos.
- Cuentan con la dotación mínima requerida para desarrollar toda actividad dentro del proceso productivo como:
 - Protección en la cabeza y rostro: cofia o gorro.
 - Protección respiratoria: tapabocas de tela.
 - Protección manos y brazos: guantes de acero.
 - Protección pies: botas industriales blancas.
 - Protección corporal: delantal, pantalón con bolsillos y camisa con cuello.