



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS APLICADAS

CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO INDUSTRIAL**

TEMA:

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BASADO
EN LA NORMA ISO 9001:2015 PARA UNA PLANTA DE
FAENAMIENTO”**



AUTOR: Aysha Yarina Ramos Santacruz

DIRECTOR: Ing. Karla Paola Negrete Esparza, MSc.

IBARRA-ECUADOR

2025



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	DE	1003922513	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Y	Ramos Santacruz Aysha Yarina	
DIRECCIÓN:		Cdla. Jacinto Collahuazo primera etapa	
EMAIL:		ayramoss@utn.edu.ec / yarinaramos123@gmail.com	
TELÉFONO FIJO:		TELF. MOVIL	0963137014

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BASADO EN LA NORMA ISO 9001:2015 PARA UNA PLANTA DE FAENAMIENTO.
AUTOR (ES):	Aysha Yarina Ramos Santacruz
FECHA:	17/02/2025
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
CARRERA/PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> GRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniero Industrial
DIRECTOR:	Ing. Karla Paola Negrete Esparza, MSc.

AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Aysha Yarina Ramos Santacruz, con cédula de identidad Nro. 1003922513, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

Ibarra, a los 17 días del mes de febrero de 2025


Firma. 

EL AUTOR: Aysha Yarina Ramos Santacruz

CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 17 días, del mes de febrero de 2025

Firma.....

EL AUTOR: Aysha Yarina Ramos Santacruz

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ibarra, 17 de febrero de 2025

Ing. Karla Paola Negrete MSc.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

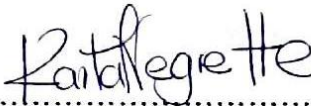
Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



Ing. Karla Paola Negrete, MSc.

c.c.: 1002997631

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración Curricular “DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BASADO EN LA NORMA ISO 9001:2015 PARA UNA PLANTA DE FAENAMIENTO.” elaborado por Aysha Yarina Ramos Santacruz, previo a la obtención del título del Ingeniero Industrial, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

(f): 
.....
Ing. Karla Paola Negrete, MSc.
C.C.: 1002997631.....

(f): 
.....
Ing. Edgar Vinicio Lema Cáceres, MSc.
C.C.: 1001281474.....

DEDICATORIA

Me gustaría dedicar el presente trabajo primeramente a Dios por ser el guía de mi camino y sus infinitas bendiciones.

A mi querida familia principalmente a mis padres; Jaime Ramos y Luz Santacruz por su infinito esfuerzo por mi formación tanto personal como académica, sus invaluable consejos y su apoyo incondicional. Son mi razón de ser e inspiración de vida, siempre estaré agradecida por todo lo que hicieron por mí, los amo.

A mis hermanos Brayan Ramos y Juyac Ramos por siempre estar ahí para escucharme, ayudarme y apoyarme en cada aspecto de mi vida, por cada una de sus palabras de aliento y consejos, por cada uno de los momentos vividos; alegrías, aprendizajes y metas compartidas, ustedes son mi mayor soporte.

Aysha Yarina Ramos Santacruz

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme y darme la perseverancia necesaria y las bendiciones para poder culminar con éxito esta etapa académica.

A mi familia, principalmente a mis padres que me han motivado a crecer como persona, siempre me han apoyado y alentado para cumplir mis metas y sueños. Gracias por su dedicación, sacrificio, apoyo y amor que han sido los pilares fundamentales para que pueda formarme tanto personal como académicamente.

A mis hermanos por siempre creer en mí y alentarme continuamente, gracias por estar a mi lado siempre prestes a ayudarme y apoyarme en los que puedan, y gracias por cada vivencia compartida.

A las amigas con las que he compartido y me he apoyado a lo largo de la carrera en especial Stefy y Emily gracias por el apoyo y ayuda en la carrera y por todos los momentos compartidos fuera de ella. A mi amiga de vida Shisela por ser mi confidente y consejera, gracias por siempre creer en mí.

Agradezco a mi tutora Ing. Karla Negrete por su paciencia y guía en la realización de mi trabajo, de igual manera agradezco a mi asesor Ing. Vinicio Lema por siempre estar preste a brindarme orientación. Y finalmente, agradezco al Polígono Cárnico por la oportunidad brindada y su amable colaboración.

Aysha Yarina Ramos Santacruz

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio tiene como finalidad diseñar el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) basada en la normativa ISO 9001:2015, de los procesos operativos del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra mediante la mejora continua, el cual enfrenta desafíos como la falta de detalle sobre los procesos productivos, la carencia de un esquema organizativo adecuado y problemas que repercuten en la calidad del producto/ servicio, originado por la reciente transición de la antigua planta hacia la nueva instalación del Polígono Cárnico. Se planteó un diseño metodológico de enfoque mixto, mediante métodos inductivos y descriptivos, utilizando la investigación de campo, observación no estructurada y entrevistas no estructuradas a personal clave, encuestas como el Check List de la ISO 9001:2015 y demás herramientas de calidad. Tras ejecutar un análisis situacional de la organización se diseñó el respectivo plan de mejora para asegurar la conformidad con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, mediante acciones claves como la creación de un manual de procedimientos, indicadores, matrices de riesgo, matrices de partes interesadas, plan de mejora con enfoque en el ciclo Deming y otros. Este proceso reflejó una mayor eficiencia operativa y una mayor alineación con los estándares de calidad, como resultado inicialmente el Polígono obtuvo un 46.55% de cumplimiento con los requisitos de la norma y posteriormente tras el nuevo análisis este aumento a un 81.8%, evidenciando un progreso notable en términos de organización, planificación estratégica y control de procesos.

Palabras clave: Sistema de Gestión de Calidad, ISO 9001:2015, Faenamiento, Mejora Continua, Procesos Operativos, Calidad.

ABSTRACT

The purpose of this study is to design the Quality Management System (QMS) based on the ISO 9001:2015 standard for the operational processes of the New Meat Polygon of Ibarra through continuous improvement. The facility faces challenges such as the lack of detail on production processes, the absence of an adequate organizational structure, and issues affecting the quality of the product/service, arising from the recent transition from the old plant to the new Meat Polygon facility. A methodological design with a mixed approach was proposed, using inductive and descriptive methods, including field research, unstructured observation, and unstructured interviews with key personnel, as well as surveys such as the ISO 9001:2015 Checklist and other quality tools. After conducting a situational analysis of the organization, the respective improvement plan was designed to ensure compliance with the requirements of the ISO 9001:2015 standard through key actions such as the creation of a procedures manual, indicators, risk matrices, stakeholder matrices, an improvement plan focused on the Deming cycle, and others. This process reflected greater operational efficiency and better alignment with quality standards. As an initial result, the Polygon achieved 46.55% compliance with the standard's requirements, which later increased to 81.8% after the new analysis, demonstrating a remarkable improvement in terms of organization, strategic planning, and process control.

Keywords: Quality Management System, ISO 9001:2015, Slaughtering, Continuous Improvement, Operational Processes, Quality.

LISTA DE SIGLAS

COA. Código Orgánico ambiental.

FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

ISO: Organización Internacional de Normalización.

SGC: Sistema de Gestión de Calidad.

EMFI-EP: Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.

LOSA: Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

AGROCALIDAD: Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro.

MP: Manual de Procedimientos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA	ii
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD	iii
CONSTANCIAS	iv
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	v
APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN EJECUTIVO	ix
ABSTRACT	x
LISTA DE SIGLAS	xi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xvii
ÍNDICE DE FIGURAS	xviii
CAPÍTULO I	19
1 INTRODUCCIÓN	19
1.1 Problema de investigación	19
1.2 Justificación	20
1.3 Objetivos	22
1.3.1 Objetivo General	22
1.3.2 Objetivos Específicos	22
1.4 Alcance	22
CAPÍTULO II	23
2 MARCO TEÓRICO	23
2.1 Antecedentes	23
2.2 Gestión estratégica	24
2.2.1 Herramientas de diagnóstico	24
2.2.1.1 Análisis PESTEL	24
2.2.1.2 Matriz FODA	25
2.3 Gestión de la calidad	26
2.3.1 Sistema de Gestión de Calidad	26
2.3.1.1 Documentación del Sistema de Gestión de Calidad	26
2.3.2 Historia y evolución de la calidad	26
	xii

2.3.3	Calidad	28
2.3.4	Calidad total	28
2.3.5	Herramientas de la calidad	28
2.3.5.1	Lista de verificación	28
2.3.5.2	Diagrama de flujo	29
2.3.5.3	Diagramas de Pareto	30
2.4	Familia de la Norma ISO 9000	30
2.4.1	Norma ISO 9001:2015	30
2.4.2	Capítulos de la Norma ISO 9001:2015	31
2.4.3	Principios de la Gestión de la Calidad	32
2.4.3.1	Gestión de riesgos	32
2.5	Gestión por procesos	32
2.5.1	Jerarquía de los procesos	33
2.5.2	Proceso	33
2.5.3	Procedimiento	34
2.5.4	Mapa de Procesos	34
2.5.5	Ficha de caracterización del proceso	35
2.6	Mejora Continua	35
2.6.1	Ciclo Deming	35
2.6.2	Plan de mejora continua	36
2.7	Marco Legal	36
2.8	Datos claves del marco teórico	37
CAPÍTULO III		38
3	MATERIALES Y MÉTODOS	38
3.1	Enfoque y tipo de investigación	38
3.1.1	Enfoque Mixto	38
3.1.2	Investigación no experimental	38
3.1.3	Investigación Descriptiva	38
3.1.4	Investigación de Campo	39
3.2	Métodos de investigación	39
3.2.1	Método inductivo	39
3.2.2	Método Descriptivo	39
3.3	Técnicas de investigación	40
3.4	Instrumentos	40
CAPÍTULO IV		41

4	RESULTADOS Y ANÁLISIS	41
4.1	Diagnóstico de la situación inicial.....	41
4.1.1	Antecedentes de la empresa.....	41
4.1.2	Datos Generales	42
4.1.3	Direccionamiento estratégico.....	42
4.1.3.1	Misión.....	42
4.1.3.2	Visión	42
4.1.3.3	Valores	42
4.1.3.4	Políticas empresariales	43
4.2	Análisis Ambiental Interno.....	44
4.2.1	Factor Organizacional.....	44
4.2.2	Factor Talento Humano	46
4.2.3	Factor económico.....	49
4.2.4	Factor productivo	52
4.2.4.1	Líneas de producción y raza de los animales	52
4.2.4.2	Etapas del proceso de faenamiento	54
4.2.5	Factor Infraestructura.....	56
4.2.6	Máquinas y Equipos.....	57
4.2.6.1	Fichas Técnicas	59
4.3	Análisis Ambiental Externo	60
4.3.1	Factor Político-Legal	60
4.3.2	Factor Económico	61
4.3.3	Factor social	63
4.3.4	Factor Tecnológico	64
4.3.5	Factor Ecológico	65
4.4	Análisis de la organización.....	66
4.4.1	Análisis PESTEL	66
4.4.2	Matriz FODA.....	66
4.4.3	Estrategias de la Matriz FODA.....	68
4.5	Check List ISO 9001:2015	69
4.5.1	Capítulo 4: Contexto de la organización.....	70
4.5.2	Capítulo 5: Liderazgo	71
4.5.3	Capítulo 6: Planificación	72
4.5.4	Capítulo 7: Apoyo.....	73
4.5.5	Capítulo 8: Operación	74

4.5.6	Capítulo 9: Evaluación de desempeño	75
4.5.7	Capítulo 10: Mejora	76
4.5.8	Resultados del diagnóstico de la situación de la empresa.....	77
4.6	Plan de Mejora.....	79
4.7	Diseño del Sistema de Gestión de Calidad.....	84
4.7.1	Capítulo 4: Contexto de la organización.....	84
4.7.1.1	Comprensión de la organización y de su contexto	84
4.7.1.2	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas... 84	
4.7.1.3	Determinación del alcance del Sistema de Gestión por Calidad.....	86
4.7.1.4	Sistema de Gestión de Calidad y sus procesos.....	86
4.7.2	Capítulo 5: Liderazgo	100
4.7.2.1	Liderazgo y compromiso.....	100
4.7.2.2	Política de calidad	100
4.7.2.3	Roles, responsabilidades y autoridades en la organización.....	100
4.7.3	Capítulo 6: Planificación	101
4.7.3.1	Acciones para abordar riesgos y oportunidades	101
4.7.3.2	Objetivos de la calidad y planificación para lograrlos.	103
4.7.3.3	Planificación de los cambios	105
4.7.4	Capítulo 7: Apoyo.....	105
4.7.4.1	Recursos	105
4.7.4.2	Competencia.....	105
4.7.4.3	Toma de conciencia.....	105
4.7.4.4	Comunicación.....	106
4.7.4.5	Información documentada.....	109
4.7.5	Capítulo 8: Operación	109
4.7.5.1	Planificación y control operacional.....	109
4.7.5.2	Liberación de los productos y servicios.	112
4.7.5.3	Control de salidas no conformes	112
4.7.6	Capítulo 9: Evaluación de desempeño	112
4.7.6.1	Seguimiento, medición, análisis y evaluación.	112
4.7.6.2	Auditoria interna	113
4.7.6.3	Revisión por la dirección.....	113
4.7.7	Capítulo 10: Mejora	113
4.7.7.1	No conformidad y acción correctiva	113
4.7.7.2	Mejora continua.....	114

4.8	Análisis de resultados	118
5	Conclusiones y recomendaciones	121
6	Referencias Bibliográficas.....	123
7	Anexos.....	128

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA I EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD.....	27
TABLA II SIMBOLOGÍA DEL DIAGRAMA DE FLUJO.	29
TABLA III CAPÍTULOS DE LA NORMA ISO 9001:2015.....	31
TABLA IV JERARQUÍA DE PROCESOS.....	33
TABLA V MARCO LEGAL	36
TABLA VI DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.....	42
TABLA VII POLÍTICAS EMPRESARIALES DEL POLÍGONO.	43
TABLA VIII RESPONSABILIDADES DEL ORGANIGRAMA DEL POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA.....	45
TABLA IX PERSONAL OPERATIVO DEL POLÍGONO CÁRNICO.	47
TABLA X INGRESOS ANUALES EMFI-EP.....	49
TABLA XI ESTADÍSTICAS DE FAENAMIENTO.....	51
TABLA XII DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA PLANTA.....	57
TABLA XIII MÁQUINAS Y EQUIPOS DEL POLÍGONO CÁRNICO.....	58
TABLA XIV MATRIZ FODA DEL NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA. 67	
TABLA XV ESTRATEGIAS FODA.	68
TABLA XVI CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	70
TABLA XVII RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO POR CADA CAPÍTULO.....	78
TABLA XVIII PLAN DE MEJORA EN BASE AL CHECK LIST.....	79
TABLA XIX MATRIZ DE PARTES INTERESADAS.	85
TABLA XX INVENTARIO DE PROCESOS DEL NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA.....	90
TABLA XXI LISTA DE CARACTERIZACIONES DISEÑADAS	94
TABLA XXII LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS Y REGISTROS.	97
TABLA XXIII MATRIZ DE CRITERIOS PARA EVALUAR EL RIESGO.....	102
TABLA XXIV MATRIZ DE GRAVEDAD O CONSECUENCIA	102
TABLA XXV MATRIZ DE FRECUENCIA O PROBABILIDAD.....	103
TABLA XXVI OBJETIVOS DE CALIDAD	104
TABLA XXVII MATRIZ DE CONMINACIÓN.	107
TABLA XXVIII CODIFICACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.	111
TABLA XXIX PLAN DE MEJORA CONTINUA CICLO DEMING.	115
TABLA XXX COMPARACIÓN DE RESULTADOS FINALES	118

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig 1.	Organigrama del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.	44
Fig 2.	Grafica estadística de los ingresos de EP-EFYPROCAI.	50
Fig 3.	Estadísticas de faenamiento en grafico de barras.	51
Fig 4.	Layout de la planta de producción del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.	56
Fig 5.	Economía Ecuatoriana del primer trimestre del 2024.....	62
Fig 6.	PIB del Ecuador del primer trimestre del 2024.	62
Fig 7.	Evolución de la inflación anual/Inflación anual en los meses de febrero.....	63
Fig 8.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 4.	71
Fig 9.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 5.	72
Fig 10.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 6.	73
Fig 11.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 7.	74
Fig 12.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 8.	75
Fig 13.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 9.	76
Fig 14.	Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 10.	77
Fig 15.	Resultados del diagnóstico según el check list de la ISO 9001:2015.	78
Fig 16.	Mapa de procesos para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.	87
Fig 17.	Cadena de valor para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.	88
Fig 18.	Estructura Organizacional del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.	101
Fig 19.	SIPOC del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.....	109

CAPÍTULO I

1 INTRODUCCIÓN

1.1 Problema de investigación

En el contexto de la industria alimentaria, específicamente en el ámbito de las plantas de faenamiento, surge un desafío significativo debido a ausencias de Sistemas de Gestión de Calidad, procesos definidos además de estandarizados que garanticen calidad en la producción. Este problema es reconocido en la industria cárnica a nivel global, pues, (FAO) resalta la carencia de SGC en plantas de faenamiento, lo cual genera impactos negativos en la eficiencia económica y la calidad de los productos [1].

En Ecuador, la necesidad de ofrecer servicios de calidad con altos estándares de inocuidad e higiene se ha vuelto crucial para satisfacer las necesidades de los consumidores y destacar en el mercado. En el contexto específico de las plantas de faenamiento, los sistemas de producción juegan un papel crítico y fundamental, debido a que cualquier fallo en el proceso puede ocasionar una disminución significativa en la calidad del producto final; ya sea en su apariencia, sabor o inclusive poniendo en riesgo la salud del consumidor, lo que a su vez compromete la satisfacción del cliente y genera pérdidas económicas, por ello, es crucial mantener un control constante sobre el proceso a fin de garantizar altos niveles de calidad del producto/servicio.

La Norma ISO 9001:2015, se trata de un Sistema de Gestión cuyo enfoque es la calidad y todos aquellos elementos que lo componen y que son necesarios para que una organización constituya un sistema organizacional efectivo, garantizando una gestión adecuada en toda la empresa y por ende mejorando la calidad de productos/ servicios para alcanzar la entera satisfacción del cliente [2].

Con ello, la problemática de la nueva planta de faenamiento Polígono Cárnico de Ibarra radica en que esta carece de un Sistema de Gestión de Calidad. Esto surge como consecuencia de la transición de la antigua planta EP-FYPROCAI hacia la nueva instalación el Polígono Cárnico de Ibarra, que cuenta con una capacidad de producción superior, nuevas áreas de trabajo, nuevas maquinarias y, por ende, la adopción de nuevos procesos que requieren ser formalizados en una documentación oficial [3].

Asimismo, la falta de detalles sobre los diferentes procedimientos involucrados en la faena del ganado tales como; la recepción de animales, aturdimiento, desangrado, desollado, evisceración, oreo, refrigeración, almacenamiento, distribución y otros, resulta

en inconsistencias que implica que los operarios o el personal de supervisión carezcan de una guía concreta y consolidada, que les permita adherirse adecuadamente a los procedimientos correctos durante el desarrollo de las tareas operativas, esto puede provocar pérdidas de materia prima y por ende pérdidas económicas, riesgos de contaminación cruzada, retrasos en los procesos de producción, problemas de cumplimiento con las regulaciones locales que pueden resultar en sanciones legales o restricciones comerciales y con ello afectando la reputación de la empresa.

La carencia de un esquema operativo adecuado, basado en una norma técnica conduce a la falta de coordinación y comunicación entre las diferentes áreas operativas, lo que puede generar conflictos internos entre los operarios, además puede resultar en demoras en la resolución de problemas, afectando por ende la competitividad de la planta en el mercado alimentario [4].

Para resolver los problemas mencionados de la nueva planta de faenamiento, es necesario la elaboración del Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015.

1.2 Justificación

Las plantas de faenamiento, en su rol dentro del sector de las industrias alimenticias, tiene como obligación ofrecer productos de alta calidad y seguridad alimentaria en aquellos productos que llegan al consumidor final [5]. Para lo cual la presente investigación toma en cuenta las directrices del Plan de Desarrollo por el Nuevo Ecuador 2024-2025, específicamente lo mencionado en el Eje: Desarrollo Económico, Objetivo 5 “Fomentar de manera sustentable la producción mejorando los niveles de productividad”, en el que menciona “el plan de trabajo del Nuevo Ecuador brinda relevancia al sector ganadero del país. Se menciona la importancia del mejoramiento de la cadena de valor mediante sistemas de trazabilidad, inocuidad, certificación de calidad y promoción de la comercialización a nivel local e internacional.” [6].

Por otra parte dado el carácter reciente de la planta de faenamiento, en el que se evidencia la ausencia de procedimientos estandarizados o prácticas de calidad acreditadas, se toma lo mencionado en la Ley Orgánica de Empresas Públicas (LOEP) que señala en el Artículo 3,- PRINCIPIOS.- “- Las empresas públicas se rigen por los siguientes principios:” lineamiento 4 “Propiciar la obligatoriedad, generalidad, uniformidad, eficiencia, universalidad, accesibilidad, regularidad, calidad, continuidad,

seguridad, precios equitativos y responsabilidad en la prestación de los servicios públicos;” [7].

Por tales razones, en alineación con el Plan de Desarrollo por un Nuevo Ecuador 2024-2025, y la LOEP los cuales establecen los principios de eficiencia, calidad y transparencia en la gestión de las empresas públicas tales como las faenadoras, se respalda la necesidad de elaboración de la presente estudio que consiste en el Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad alineado a la normativa ISO 9001:2015 para el “Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra”, el cual beneficiará a la empresa de diversas maneras, pues, la Norma ISO 9001:2015 determina aquellos lineamientos que debe cumplir un SGC. Además, el principal objetivo consiste en lograr la satisfacción de los consumidores, al abordar aspectos específicos como el control de los procesos empresariales, la transformación de la cultura organizativa, que como resultado se obtiene el aumento de los beneficios a lo largo de toda la empresa, así como también el entendimiento y cumplimiento de los requisitos de los clientes y mejorar la calidad de los productos cárnicos. En consecuencia, se asegura la observancia de los estándares de seguridad y calidad exigidos por los reglamentos correspondientes [8].

Dentro de la planta faenadora, el seguimiento y documentación de los procesos operativos que parten desde la recepción de los animales hasta su respectivo despacho, en conjunto con el adecuado manejo de la temperatura, condiciones de almacenamiento, la inspección de la carne y otros, contribuirán significativamente al correcto desarrollo del SGC. Esto permitirá una mejor administración de recursos, principalmente económicos, al optimizar el uso de insumos y reducir los desperdicios, lo que se traducirá en mayores ganancias para la empresa al reducir los costos operantes innecesarios y logrando una mayor rentabilidad del negocio. Además, el diseño del Sistema apoyado en la ISO 9001:2015 proporcionará al personal de la planta los conocimientos prácticos necesarios para comprender y aplicar los estándares de calidad en sus actividades diarias, lo que asegurará mejores resultados en la calidad de la carne e impulsando la diferenciación competitiva.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Diseñar un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015 para los procesos operativos en una planta de faenamiento mediante la mejora continua.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar datos de fuentes bibliográficas que aporten sustento a la investigación mediante un diagnóstico documental de la información para establecer un marco teórico sólido.
- Analizar el diagnóstico situacional de los procesos operativos de la planta de faenamiento, a través de las herramientas de calidad.
- Propuesta de un plan de mejora basado en el ciclo Deming para asegurar la conformidad con los estándares de calidad de los procesos operativos.

1.4 Alcance

El presente estudio se enfocará en el Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001: 2015, para el “Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra” del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, enfocados a los procesos operativos desarrollados dentro de la planta de faenamiento, siendo estas las: Línea de producción Bovinos, Línea de producción de Porcinos, Línea de producción de Ovinos Caprinos (producto carne) de cada línea, lo cual permitirá mejorar la organización, el correcto cumplimiento de las tareas operativas, la consolidación y estandarización de los procesos operativos.

CAPÍTULO II

2 MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

El artículo titulado "Desarrollo de un Sistema de Gestión de Calidad según ISO 9001:2015 para optimizar los procesos de faenamiento de ganado bovino en el camal de Riobamba" se centra en la creación de un Sistema de Gestión basado en la Norma ISO 9001:2015, especialmente dirigido a mejorar aquellos procedimientos relacionados con la faena de ganado bovino. La evaluación de la eficiencia y efectividad del SGC se realizó mediante la identificación de factores fundamentales que inciden directamente en la estabilidad del sistema. Los resultados revelaron que el diseño del SGC logra una efectividad superior al 95%, destacando su capacidad para mejorar los procesos operativos, el proyecto sirve de guía sobre los pasos a seguir, los requisitos a cumplir y brinda una visión de cómo funciona el SGC en el contexto de una planta de faenamiento [9].

El trabajo de titulación titulado "Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015 en la línea de faenamiento de porcinos en el camal municipal del cantón Chimbo" tuvo como objetivo el diseño de un SGC apoyado de la ISO 9001:2015 para la línea de porcinos en el camal municipal del cantón Chimbo. Esta investigación comprobó que aplicar un manual de calidad contribuye al control del proceso de faenado dentro de los parámetros legales y normativos vigentes. Esta información demuestra cómo se aplica la norma en un contexto similar al de una planta de faenamiento, proporcionando ideas que pueden ser útiles para la investigación y el desarrollo de un diseño propio [10].

En el artículo científico denominado "Diseño de un Sistema Integrado De Gestión Para Mejorar La Eficiencia del Servicio del Camal Municipal del Distrito de Tumbán" determinó que la implementación de un sistema integrado en una planta de faenamiento en Perú, en dicho estudio se identificaron los procesos claves, flujos de trabajo eficientes, además de la recopilación y elaboración de manuales, procedimientos y registros. Los resultados mostraron un control y una mejora significativa en la eficiencia administrativa y operativa, en la calidad y los servicios mejorando hasta un 30% la eficiencia del faenamiento de ganado, demostrando así que la implementación

de un modelo de gestión con enfoque en la calidad en una planta faenadora y con ello también la importancia de realizar un diseño de la norma en primer lugar [11].

El artículo científico titulado “Evaluación de Procedimientos Operativos Estandarizados y de Saneamiento en el Faenamiento de Cerdos”, el artículo aborda la importancia de estándares y procedimientos de calidad para mejorar la eficiencia en la producción, alineándose con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, enfocándose hacia la mejora continua y toma de gestiones correctivas y preventivas, logrando detectar cambios significativos tras la implementación de los POE demostrando la importancia de este para evitar la contaminación cruzada dentro de los procesos y brindando por ende una base para obtener una idea general claves para el desarrollo del SGC [12].

Finalmente el artículo “Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad: Estrategia para la Competitividad en la Agroindustria Alimentaria” aborda las múltiples ventajas de la implementación de sistemas integrados que combina estándares de calidad (ISO 9001:2015), logrando robustecer la competitividad y expansión organizacional en el mercado, debido a que generan beneficios tangibles en eficiencia operativa, satisfacción de los sujetos internos y externos, cumplimiento normativo y mejora continua, esto demuestra la importancia de contar con un diseño de un SGC sólido y bien estructurado, además que la investigación brinda una serie de ideas de cómo abordar un enfoque basado en la mejora continua [13].

2.2 Gestión estratégica

Según Prieto, la gestión estratégica organizacional es una herramienta indispensable para evaluar a fondo el contexto actual/inicial de una organización, permitiendo que la alta dirección desarrolle un análisis situacional exhaustivo, caracterizando su entorno, formulando estrategias y evaluando diferentes alternativas para alcanzar objetivos satisfactorios [14]. La gestión estratégica organizacional es un proceso crucial que permite a las empresas: realizar un diagnóstico profundo, establecer planes estratégicos, evaluar diferentes opciones y optimizar el uso de recursos.

2.2.1 Herramientas de diagnóstico

2.2.1.1 Análisis PESTEL

El análisis PESTEL, acrónimo de Político, Económico, Social, Tecnológico, Medioambiental y Legal, se erige como una herramienta fundamental para que las empresas comprendan a fondo el entorno externo en el que se desenvuelven [15].

- **Político:** Este factor determina la influencia de las políticas gubernamentales, la estabilidad política, las regulaciones fiscales y comerciales, así como los cambios en las políticas que pueden impactar significativamente en las operaciones y estrategias de una organización.
- **Económico:** Analiza las condiciones económicas; tasas de crecimiento económico, inflación, tipos de interés, y poder adquisitivo del consumidor, elementos afectan la demanda de productos y servicios,
- **Social:** Se enfoca en aspectos demográficos, culturales y sociales, como cambios en la población, las tendencias de consumo, etc. Estos factores pueden influir en la demanda de productos y en la disponibilidad de la fuerza laboral.
- **Tecnológico:** Examina el impacto de la innovación y los avances tecnológicos en la industria, como los cambios tecnológicos, la automatización, la adopción de nuevas tecnologías y la capacidad de una empresa para adaptarse a los cambios tecnológicos puede determinar su competitividad a largo plazo.
- **Ecológico:** Considera la influencia de factores ecológicos y ambientales, tales como la sostenibilidad, el cambio climático, las regulaciones medioambientales y la responsabilidad social, mismas que puede afectar la forma en que las empresas operan y cómo los consumidores perciben sus productos.
- **Legal:** Analiza el marco legal en el que opera la empresa, incluyendo leyes laborales, regulaciones de salud y seguridad, y requisitos legales específicos de la industria, es de suma importancia el cumplimiento de las leyes y regulaciones para evitar sanciones y mantener una buena reputación.

2.2.1.2 Matriz FODA

Según el libro “Análisis FODA o DAFO” el análisis FODA también conocido como DAFO o DOFA, es una metodología fundamental para evaluar la situación actual de una organización o individuo, donde se analiza aquellos factores internos y externos que lo rodean dividiéndose en para el primero en fortalezas y debilidades y para el segundo en oportunidades y amenazas.[16]

El análisis FODA implica también un análisis detallado de las relaciones entre los factores, por lo que es importante evaluar cómo las fortalezas pueden ser utilizadas para aprovechar las oportunidades, cómo las debilidades pueden ser fortalecidas para enfrentar las amenazas, y cómo las oportunidades y amenazas afectan a las fortalezas y debilidades en la organización.

2.3 Gestión de la calidad

La Gestión de la calidad que contribuye al área empresarial encargada de garantizar la calidad abarca actividades como la planificación, aseguramiento, control y mejora, todos estos puntos centrados en la calidad, mismo que se llevan a cabo mediante un sistema estructurado e incluye aspectos clave como la identificación de los clientes y los requisitos [17].

La gestión de la calidad es vital para el éxito de cualquier empresa, gracias a que garantiza que sus productos o servicios alcancen las expectativas y necesidades de los clientes, además de optimizar los procesos internos que como resultado dan paso a una reducción en los costos operativos aumentando la eficiencia y fomentando por ende la mejora continua.

2.3.1 Sistema de Gestión de Calidad

El SGC es un modelo estructurado que integra procesos, procedimientos, políticas y roles definidos, orientados a optimizar el funcionamiento de una organización. Su propósito es establecer un marco de estandarización que garantice la uniformidad en las operaciones, fortalezca los mecanismos de control de calidad y asegure la mejora continua en la producción de bienes o la prestación de servicios. [18].

2.3.1.1 Documentación del Sistema de Gestión de Calidad

Los documentos tienen que redactarse de manera clara y precisa, cuidando su presentación y coherencia para lograr una secuencia lógica.

- **Manual de Procedimientos:** es un documento formal en el que se visualiza el paso a paso de toda actividad o tarea, método y medio que la empresa aplica para asegurar el desarrollo de un procedimiento.
- **Procedimientos:** son documentos internos, propios que sirven de sustento para el SGC, cuyo objetivo es detallar todos los enunciados planteados en el manual.
- **Registros:** son los documentos que se emplean durante las operaciones o procesos llevados a cabo en la organización y que sirven como evidencia [19].

2.3.2 Historia y evolución de la calidad

La calidad ha sido un componente esencial en todas las actividades humanas, desde el inicio, la humanidad ha tenido que controlar la calidad de los productos que consumía, diferenciando entre aquellos que eran seguros y aquellos que no lo eran, este proceso de selección y control fue vital para la supervivencia y bienestar [20].

TABLA I
EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD.

Etapa	Descripción
Evolución Inicial	La calidad se evidenciaba en la diferenciación entre productos consumibles y perjudiciales, pues el hombre usaba armas para facilitar la caza, lo que incentivó la construcción de armas de calidad.
Primeras Civilizaciones	Las civilizaciones antiguas tenían reglas sobre calidad. Ejemplos: Código de Hammurabi en 2150 a.C. y programas de acción correctiva en Fenicia
Civilización Egipcia y Griega	Inspectores de calidad verificaban medidas en construcciones, además usaban herramientas simples como cuerdas para asegurar la calidad en la construcción.
Edad Media	Aparecen los mercados basados en la reputación de la calidad, surge el uso de marcas y la importancia de mantener una buena reputación.
Revolución Industrial (Finales del Siglo XIX)	El taller artesanal da paso a la fábrica de producción masiva la inspección se convierte en una función esencial realizada por operarios para identificar productos defectuosos.
Administración Científica (Segunda Guerra Mundial)	La producción en serie obliga a que la planificación y la ejecución del trabajo sean divididas, dando surgimiento a la necesidad de inspección centralizada, mediante areas de control de calidad.
Control Estadístico de Calidad (1920-1940)	Walter Shewhart introduce gráficos estadísticos y el ciclo PHVA, además la estadística se convierte en una herramienta clave para el control de calidad.
Segunda Guerra Mundial	La estadística se convierte en una "arma secreta" de la industria, se crean las primeras normas de calidad (normas Z1) para la industria militar.
Posguerra y Desarrollo en Japón	Japón adopta el control estadístico de calidad con ayuda de Deming y Juran, se introduce el concepto de calidad desde el diseño y prevención.
Década de los 70	Crosby introduce el concepto de "cero defectos". Ishikawa crea los círculos de control de calidad en Japón, llevando al "milagro japonés".
Décadas de los 70 a los 90	Surge el Proceso de Calidad Total, buscando calidad en todos los aspectos de las organizaciones, desde la planificación hasta la manufactura y servicios.

Nota. Se describe la evolución de la calidad [20].

2.3.3 Calidad

El artículo científico denominado “Gestión de la calidad: Un estudio desde sus principios” menciona que: La calidad se constituye en un elemento fundamental; englobando el aumento incesante por satisfacer y cubrir necesidades, requerimientos y deseos de clientes; quienes exigen cada vez más características de valor, ante la complejidad creciente de productos, servicios, procesos y sistemas [21].

La calidad es un elemento fundamental para las organizaciones que buscan cumplir con éxito la exigencia de los consumidores, permitiéndoles alcanzar a solventar las exigencias de los consumidores finales, diferenciarse en el mercado, impulsar la innovación y alcanzar la excelencia en todos sus ámbitos.

2.3.4 Calidad total

La calidad total se puede describir como la filosofía de dirección que busca continuamente mejorar la calidad, involucrando de manera activa los procesos internos a fin de lograr mejores resultados en los productos y servicios que ofrece una organización [22].

La Calidad Total no solo se limita a solucionar problemas o corregir errores, sino que busca ir más allá, promoviendo una cultura participativa entre el personal de una organización fomentando el compromiso con la calidad y la mejor continua, además esta filosofía se basa en la participación activa de todos los colaboradores, quienes aportan su conocimiento, experiencia e ideas para identificar oportunidades de mejora y desarrollar soluciones innovadoras.

2.3.5 Herramientas de la calidad

2.3.5.1 Lista de verificación

Una Lista de Verificación o Check List es una herramienta útil que garantiza que no se omita ningún paso durante la ejecución de un procedimiento. Permite realizar tareas de manera ordenada, asegurar el cumplimiento de ciertos requisitos y recopilar información de forma sistemática a fin de analizarlos y evaluarlos [23].











Además, el uso de check list contribuye a la estandarización de procesos, lo que facilita la detección de errores y la implementación de mejoras continuas, al proporcionar un marco claro y estructurado, estas listas contribuyen a mantener una consistencia estable en la calidad del trabajo, mejorar la eficiencia operativa y aumentar la productividad.

2.3.5.2 Diagrama de flujo

El diagrama de flujo, se trata de una herramienta visual que sirven para representar algoritmos de manera clara y concisa. Estos diagramas emplean símbolos estandarizados por la ANSI (American National Institute) y ISO, facilitando su comprensión e interpretación universal [24].

Los símbolos del diagrama de flujo, como rectángulos, rombos, flechas y figuras geométricas, representan acciones, decisiones, puntos de inicio y fin, respectivamente. Esto permite que personas de diversos ámbitos comprendan la estructura y el funcionamiento de un algoritmo de manera intuitiva.

TABLA II
SIMBOLOGÍA DEL DIAGRAMA DE FLUJO.

Símbolo		Detalle
	<i>Inicio</i>	Es el evento que señala el punto de partida de un proceso.
	<i>Fin</i>	Es el evento que dará fin al procesos.
	<i>Decisión</i>	Indica un punto en el que se toma una decisión que afecta el flujo del proceso.
	<i>Tarea</i>	Muestra una actividad o trabajo que debe realizarse como parte del proceso.
	<i>Subproceso</i>	Indica un conjunto de tareas que se detallan en otro diagrama de flujo, pero se incluye como un paso en el diagrama principal.
	<i>Documento</i>	Representa un documento que se produce, se utiliza o se necesita durante el proceso.
	<i>Flujo de secuencia</i>	Muestra la dirección del flujo del proceso, conectando los diferentes símbolos y mostrando el orden en que las tareas deben realizarse.
	<i>Asociación</i>	Conecta información o notas adicionales con otros símbolos en el diagrama de flujo.
	<i>Pool</i>	Representa una entidad o participante en el proceso. Es un contenedor que agrupa actividades de un participante específico.
	<i>Lane</i>	Subdivisión dentro de un pool que organiza y clasifica las actividades según funciones o roles específicos.

2.3.5.3 Diagramas de Pareto

El diagrama de Pareto es una herramienta gráfica en la cual se representa la frecuencia para un conjunto de causas ordenadas desde la más significativa hasta la menos [25].

El diagrama de Pareto, también conocido como curva de distribución A-B-C, se trata de un instrumento útil para visualizar la distribución de frecuencias para un conjunto de causas, ordenadas de mayor a menor importancia. El principio de Pareto, también conocido como la regla del 80-20 establece que el 80% de los efectos provienen del 20% de las causas.

2.4 Familia de la Norma ISO 9000

La ISO (Organización Internacional de Normalización) su labor consiste en agrupar a los institutos nacionales de normalización de diferentes países con el objetivo de promover la elaboración de normas internacionales relacionadas con productos y servicios en diversos sectores e industrias. La ISO 9000 es una familia de normas.

- **Norma ISO 9000:** Establece los fundamentos y los términos esenciales de los sistemas de gestión de calidad.
- **Norma ISO 9001:** Establece los estándares para sistemas aplicables a cualquier organización que desee demostrar su capacidad para ofrecer productos que satisfagan las necesidades de sus clientes y cumplan con las normativas vigentes.
- **Norma ISO 9004:** Proporciona pautas para optimizar la efectividad y la eficiencia del sistema de gestión de calidad.
- **Norma ISO 19011:** Brinda directrices para llevar a cabo auditorías de sistemas de gestión de calidad y ambiental [26].

2.4.1 Norma ISO 9001:2015

La norma ISO 9000:2015 establece un sistema formado por componentes interconectados que funcionan dentro de una organización. Estos elementos están diseñados para operar en conjunto, desarrollando objetivos, políticas y procesos orientados a la gestión de la calidad, con el propósito de alcanzar las metas establecidas en este ámbito [27].

La ISO 9001:2015 es un estándar ampliamente aceptado en el país, el Anexo 1 detalla datos de una muestra de 40 empresas de éxito que han optado por seguir el camino de la mejora continua, con enfoque en calidad contando con certificación en ISO

9001:2015, esta lista de datos empresariales respalda al marco teórico al demostrar que este estándar de gestión de la calidad cuenta con una implementación significativa en el país, además de proporcionar una base comparativa que pueden orientar al diseño del SGC.

2.4.2 Capítulos de la Norma ISO 9001:2015

La Norma ISO 9001:2015 cuenta con los siguientes capítulos:

TABLA III
CAPÍTULOS DE LA NORMA ISO 9001:2015.

Capítulos	Descripción
Capítulo 0: Introducción.	Proporciona una visión general de la norma, su propósito y contexto.
Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación.	Define los límites de aplicabilidad para determinar que organizaciones pueden utilizarla y para qué tipo de actividades.
Capítulo 2: Referencias Normativas.	Lista las regulaciones y documentos de referencia esenciales para una adecuada aplicación y comprensión de la norma ISO 9001:2015.
Capítulo 3: Términos y definiciones.	Establece los términos clave utilizados a lo largo de la norma y sus definiciones para asegurar un entendimiento común.
Capítulo 4: Contexto de la organización.	Detalla los requisitos para que la organización identifique y comprenda la situación actual de la misma (contexto interno y externo), además de los requerimientos de las partes interesadas afines a la empresa.
Capítulo 5: Liderazgo.	Describe los requisitos relacionados con el liderazgo, responsables y compromiso a con el SGC, incluyendo políticas de calidad y roles organizacionales.
Capítulo 6: Planificación	Especifica los requerimientos para la planificación del SGC, las medidas necesarias para abordar riesgos y oportunidades, y el establecimiento de objetivos de calidad.
Capítulo 7: Apoyo	Se determina los recursos aplicables para el SGC, tales como recursos humanos, instalaciones y el entorno para el desarrollo de los procesos, además de la administración de información documentada.
Capítulo 8: Operación.	Explica las exigencias para la planificación, ejecución y supervisión de los procesos internos esenciales para la elaboración de productos finales o la prestación de servicios.
Capítulo 9: Evaluación del desempeño.	Cubre las exigencias para monitorear, medir, analizar y evaluar el rendimiento del SGC, abarcando auditorías internas y la supervisión por parte de la alta dirección.
Capítulo 10: Mejora.	Especifica los requerimientos para detectar oportunidades de optimización, aplicar medidas correctivas y fomentar la mejora continua del SGC.

Nota. Se presenta una breve descripción de los capítulos de la Norma ISO 9001:2015 [28].

2.4.3 Principios de la Gestión de la Calidad

Los principios de la gestión de la calidad según la Norma ISO 9000 son:

- **Enfoque en el cliente:** Priorizar las necesidades y expectativas del cliente para ofrecer productos y servicios excepcionales.
- **Liderazgo:** Líderes comprometidos que inspiran y guían a la organización hacia la excelencia.
- **Compromiso con el sistema:** Comprometer a todos los colaboradores en la gestión de la calidad.
- **Enfoque en procesos:** Optimizar y mejorar continuamente los procesos de la organización para aumentar la eficiencia.
- **Mejora continua:** Un enfoque orientado a la mejora continua en todos los ámbitos.
- **Toma de decisiones basada en hechos:** Utilizar información concreta y análisis para tomar decisiones más acertadas.
- **Relaciones de proveedores y partes interesadas:** Colaborar con proveedores y partes interesadas para el éxito compartido [29].

2.4.3.1 Gestión de riesgos

Gestión de riesgos es un componente esencial para la norma ISO 9001:2015, enfocada en identificar potenciales riesgos y oportunidades dentro del SGC y el manejo de los mismo, debido a que la norma promueve un enfoque proactivo para prever y mitigar riesgos que inciden directamente en el producto o servicio que ofrece la organización.

Según el libro: “La Gestión de Riesgos: Herramienta Estratégica de Gestión Empresarial” la Gestión de Riesgos es una disciplina que utiliza técnicas de diversas ciencias, integrando principios y herramientas de la gestión por procesos, se centra en manejar riesgos interno y externo de una organización, combinando recursos financieros, materiales y humanos destinados a la identificación, evaluación y gestión de riesgos de manera eficiente y rentable [30].

2.5 Gestión por procesos

Gestión por procesos es aquella metodología estratégica que busca la mejora continua en todas las tareas, actividades y procesos que integran una organización, con

el fin de optimizar el flujo de trabajo de inicio a fin, agregando valor a cada etapa y enfocándose en la satisfacción y las expectativas del cliente [31].

2.5.1 Jerarquía de los procesos

La jerarquía de procesos se refiere a la estructura organizativa que se establece entre los diferentes procesos que conforman el funcionamiento de una empresa. Esta estructura se basa en la clasificación de los procesos en distintos niveles, de acuerdo a su alcance, importancia y relación entre sí.

TABLA IV
JERARQUÍA DE PROCESOS.

Nivel	Descripción
Macroproceso	Es el nivel más alto de la jerarquía y representa el objetivo general de la organización.
Proceso	En este nivel, se descompone el macroproceso en procesos más específicos y definidos. Cada proceso tiene un objetivo particular y contribuye al logro del objetivo general del macroproceso.
Subproceso	Los procesos se pueden dividir en subprocesos, que son tareas más pequeñas y específicas dentro de un proceso principal, estos aportan valor al proceso general y permiten un mayor nivel de detalle en la ejecución de las actividades.
Actividad	Son las unidades básicas de trabajo dentro de un subproceso, representan tareas individuales y concretas que se deben realizar para completar el subproceso.
Tarea	Son acciones específicas que se ejecutan en una actividad, son los pasos más elementales en la ejecución de un proceso y representan la unidad mínima de trabajo.

2.5.2 Proceso

Según Álvarez un “proceso consiste en una serie de actividades interconectadas, repetitivas y sistemáticas, a través de las cuales se transforman insumos en productos o resultados finales al agregarles valor” [32].

Características esenciales de un proceso:

- Secuencia ordenada: Las actividades del proceso se desarrollan en un orden específico, siguiendo una lógica predefinida.
- Actividades interrelacionadas: Las actividades del proceso no son independientes, sino que se encuentran estrechamente vinculadas entre sí, formando un sistema integrado.

- Repetición sistemática: Las actividades del proceso se repiten de manera regular, siguiendo un patrón establecido.
- Transformación de entradas.
- Objetivo específico: El proceso tiene un objetivo definido, que se busca alcanzar mediante la ejecución de las actividades.

2.5.3 Procedimiento

Mientras que el proceso hace referencia a “que hacer”, el procedimiento es “como hacerlo” [32].

Un procedimiento se define como una serie detallada de pasos o instrucciones que describen cómo se debe realizar una actividad o tarea específica dentro de un proceso, estos pasos se establecen de manera clara y concisa, asegurando que todos los involucrados en la ejecución del procedimiento sigan el mismo camino y obtengan resultados consistentes.

Características esenciales de un procedimiento:

- Serie de pasos detallados: El procedimiento describe cada paso de la actividad o tarea de manera clara y precisa, sin ambigüedades.
- Instrucciones específicas: Los pasos del procedimiento indican qué se debe hacer, quién lo debe hacer, cuándo se debe hacer y cómo se debe hacer.
- Objetivo definido: El procedimiento tiene un objetivo claro, que se busca alcanzar mediante la ejecución de los pasos descritos.
- Estandarización de actividades: El procedimiento asegura que todos los involucrados en la ejecución de la actividad o tarea sigan el mismo camino, obteniendo resultados consistentes y de calidad.

2.5.4 Mapa de Procesos

El mapa de procesos busca identificar y registrar los procesos de una organización de manera gráfica, para mostrar la estructura que compone al sistema de gestión la cual dependiendo de su tamaño y necesidades, definirá el tipo de agrupación, que generalmente puede incluir estos tres niveles:

- Procesos estratégicos: están vinculados con la alta dirección referentes a la determinación de política, objetivos y estrategias para asegurar el cumplimiento de metas.
- Procesos Operativos: Son los relacionados con la producción de un producto o servicio, y es el punto que se trabajara a lo largo del presente estudio.

- **Procesos de Apoyo:** Son aquellos que, como su nombre lo sugiere, proporcionan el apoyo con los recursos necesarios para asegurar el adecuado funcionamiento de los procesos operativos.

2.5.5 Ficha de caracterización del proceso

Las fichas de caracterización se emplean para documentar los procesos de manera más sencilla y práctica, facilitando la comprensión clara y rápida de los proveedores, entradas, procesos, salidas y beneficiarios de cada uno de los procesos utilizados en las organizaciones [33].

Al detallar los elementos clave de cada proceso (proveedores, entradas, procesos, salidas y beneficiarios), las fichas de caracterización mejoran la comunicación interna y externa. Esto garantiza que los integrantes que conforman la empresa, así como los actores externos tengan una comprensión común del paso a paso de cómo se desarrollan los procesos, estas fichas ayudan a estandarizar las operaciones dentro de la organización.

2.6 Mejora Continua

La mejora continua establece un enfoque disciplinado y una orientación hacia el cambio dentro de la empresa, aplicada a cada uno de los procesos organizacionales. Su objetivo es promover ventajas competitivas centradas en la excelencia de la calidad, orientando los esfuerzos hacia la optimización de los procesos productivos, así como la gestión estratégica, operativa y administrativa. [34].

2.6.1 Ciclo Deming

El ciclo Deming se conforma de cuatro conceptos Planear, ejecutar o hacer, verificar o controlar y actuar que debe establecer la organización en cada uno de sus procesos comenzando por el más significativo y de ahí en adelante. Este ciclo es un instrumento que se enfoca en la solución de problemas y el mejoramiento continuo [35].

- En la etapa de **Planificar**, se analizan los datos y se identifican oportunidades de mejora, estableciendo metas claras y alcanzables.
- Durante **Ejecutar**, las acciones se implementan conforme al plan, manteniendo un registro detallado para evaluar el desempeño.
- Verificar implica comparar los resultados con lo planificado, utilizando herramientas de análisis para detectar desviaciones.

- En **Actuar**, se adoptan las mejoras necesarias y se consolidan los cambios, asegurando que las lecciones aprendidas se integren en los procesos futuros. Este ciclo crea un entorno de aprendizaje continuo, impulsando la innovación y la eficiencia en la organización.

2.6.2 Plan de mejora continua

El plan de mejora continua, integrado al diseño del SGC apoyado en la norma ISO 9001:2015, se convierte en una herramienta fundamental para la excelencia empresarial, a través de este enfoque sistemático y proactivo, la planta de faenamiento el Polígono Cárnico de Ibarra puede identificar y resolver problemas, al optimizar sus procesos, mejorando la conformidad de los productos y alcanzar un mayor nivel de satisfacción de clientes y partes interesadas.

2.7 Marco Legal

El presente estudio se basa en la norma internacional ISO 9001:2015 como marco referente para la calidad, así como también las siguientes leyes aplicables a la presente investigación:

TABLA V
MARCO LEGAL

Documento		Descripción
Constitución de la República del Ecuador	<i>Art. 52</i>	Los artículos 52 y 53 de la constitución de la República del Ecuador, establecen los derechos de los consumidores a productos de calidad y a información precisa sobre ellos, el Art. 52 establece que las personas tienen el derecho de acceder a productos o servicios que cumplan con estándares de calidad.
	<i>Art. 53</i>	Art 53.- “Las empresas que presten servicios públicos deberán incorporar sistemas de medición de satisfacción de las personas usuarias y consumidora.” [36].
Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad	<i>Ley No. 2007-76./</i>	Esta ley regula el Sistema Ecuatoriano de la Calidad (SEC), que abarca la normalización, metrología, acreditación y evaluación de la conformidad. Establece las responsabilidades de las entidades públicas y privadas en relación con la calidad de productos y servicios. El Art. 1.- “a: iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana.”
	<i>Art.1</i>	
	<i>Art. 33</i>	Art.33 apartado d que hacer referencia a la aplicabilidad de certificaciones de calidad [37].

TABLA V
CONTINUACIÓN

Ley de mataderos y reforma y reglamento	<i>Capítulo III</i>	La ley y su reglamento establecen las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos o camales frigoríficos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano, y la industrialización, transporte y comercio de las mismas [38] .
Agrocalidad: Bienestar animal faenamiento de animales de producción	<i>Capítulos 7-13</i>	Esta resolución emitida por Agrocalidad describe las buenas prácticas de manejo que deben implementarse en todas las etapas de faenamiento, comenzando por el transporte de los animales hasta el sacrificio y procesamiento, los aspectos del proceso de producción son abordados desde el capítulo 7 hasta el 13.

2.8 Datos claves del marco teórico

Los Datos claves en el contexto del marco teórico la investigación, son conjuntos de datos estructurados que describen y caracterizan otros conjuntos de datos, como artículos científicos, libros o páginas web, estos datos descriptivos pueden ser de gran utilidad para investigadores que buscan información relevante para sus investigaciones [39]. La recopilación de datos claves de la presente investigación se detalla en el Anexo 2, mismos que describen:

- Datos bibliográficos: Autor, año de publicación, título de la fuente, editor, volumen, número de página, etc.
- Datos Descriptivos: Resumen del contenido, palabras clave, temas, descriptores, etc.
- Datos de ubicación: URL, DOI, ISBN, ISSN, etc.

Datos metodológicos: Tipo de documento (libro, artículo, tesis, etc.).

CAPÍTULO III

3 MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Enfoque y tipo de investigación

3.1.1 Enfoque Mixto

El enfoque del presente trabajo es de carácter mixto, es decir que combina tanto métodos cuantitativos como cualitativos, que, por lo general, se divide en dos fases: la primera es la cuantitativa y se basa en la recopilación de datos numéricos, esto permitirá formular preguntas de investigación y establecer hipótesis para posteriormente comprobarlas, mientras que la segunda es cualitativa y se encamina en la recolección de datos descriptivos y subjetivos, esto ayudará en la comprensión del problema dentro del contexto diario y la distribución de la información de la planta de faenamiento [40].

3.1.2 Investigación no experimental

La presente investigación es de tipo no experimental debido a que no se manipulan deliberadamente las variables bajo estudio. Se centra en observar y analizar categorías, conceptos, variables, eventos o contextos que surgen naturalmente, sin que el investigador intervenga directamente para cambiar los sujetos de estudio, permitiendo así observar y analizar los fenómenos tal y como se presentan en su entorno natural, por lo que en este caso el objeto de estudio resulta ser el diseño del sistema, la Norma ISO 9001:2015 y gestión de los procesos operativos de la planta de faenamiento, donde se observara y analizara los procesos operativos en su contexto habitual.

3.1.3 Investigación Descriptiva

El tipo de investigación es de carácter descriptivo, pues es aquella que tiene una relación casual, no solo persigue describir o acercarse a un problema, sino que intenta precisar las causas del mismo y pueden valerse de diseños no experimentales, por tanto, esto permitirá el análisis de datos y de las características del objeto de estudio, en base a investigación secundaria proporcionada por la planta de faenamiento, mediante el método de observación el cual utiliza la observación tanto cuantitativa como la cualitativa siendo esta la más eficaz, con ello se busca la recopilación de información valiosa, estudiar cómo se manifiesta el fenómeno y descubrir sus componentes [41].

3.1.4 Investigación de Campo

También la investigación de campo se empleó en el presente estudio, dado que se enfoca en la recolección de información con el objetivo de entender, observar e interactuar con las personas en su contexto natural. Este enfoque implica estar presente físicamente en el lugar de los hechos para obtener información directa y precisa. En el contexto del proyecto de investigación, el campo es la planta faenadora donde se recopiló toda la información necesaria para el desarrollo del estudio.

Población

La población está compuesta por todos los procesos operativos y personal de la planta de faenamiento del Polígono Cárnico de Ibarra, lo que incluye a los operarios a cargo de los procesos operativos en planta (23 operarios de camal y 1 médico veterinario) además del gerente general de la empresa y las 3 líneas de producción: bovino, porcino, ovinos caprinos, procedimientos relacionados con la recepción, faena, inspección y despacho de los productos cárnicos.

Muestra

La muestra incluye una sección representativa de los procesos críticos de la planta (como la recepción, aturdimiento, desollado, inspección sanitaria, evisceración y despacho) y del personal clave, gerente general, médico veterinario (1 persona) y operarios del camal (23) involucrados en esos procesos, seleccionados para entrevistas no estructuradas y observaciones.

3.2 Métodos de investigación

3.2.1 Método inductivo

Para el presente trabajo se utilizó un proceso inductivo, debido a que este método permite llegar a una conclusión general a partir de los fenómenos observados, así dentro del Polígono Cárnico de Ibarra este método permitió conocer la situación y contexto de la planta de faenamiento, su estructura organizacional, procesos y procedimientos de la misma, que cimentados en las directrices de la norma ISO permite encontrar soluciones que aborden las problemáticas de este caso de estudio.

3.2.2 Método Descriptivo

El método descriptivo se utilizó como un complemento para la recolección de la información, permitiendo observar, registrar y describir la situación de la organización, esto mediante las entrevistas, encuestas y observaciones realizadas en la empresa.

3.3 Técnicas de investigación

Entrevista no estructurada: Se empleó la entrevista no estructurada como una de las herramientas de recopilación de datos debido a su naturaleza flexible ya que las preguntas son más abiertas, lo que ayuda a desviarse y ampliar las contestaciones de las preguntas [42].

Observación no estructurada: Otra técnica que se empleó es la observación no estructurada y revisión de documentos, el primero se trata de una observación sin utilizar categorías predefinidas o indicadores que dirijan el proceso, sin un control temporal específico y con registros libres y generales permitiendo obtener una comprensión profunda y directa de cómo se desarrollan los procesos operativos en la planta [43], mientras que el segundo consiste en analizar y examinar documentos, registros o archivos relacionados con el tema de estudio, como políticas, normativas, manuales, procedimientos, entre otros.

Encuesta Descriptiva: La encuesta descriptiva es otra de las técnicas que se utilizó para recopilar información esto en formato de la check list de la ISO 9001:2015. Su objetivo es obtener un panorama detallado de las actitudes o situaciones presentes en una población en un momento específico.

3.4 Instrumentos

Norma ISO 9001:2015: El eje principal de la investigación gira entorno a la norma ISO 9001 de 2015, normativa de carácter intencional que define los requisitos para establecer un sistema de gestión de calidad.

Herramientas de la Calidad: Finalmente, herramientas de calidad, tales como el análisis PESTEL para analizar el entorno externo de la organización, el análisis FODA para evaluar los factores internos y externos, el diagrama de Pareto para la clasificación de datos y diagramas de flujo para evaluar los procesos operativos de la Planta.

CAPÍTULO IV

4 RESULTADOS Y ANÁLISIS

4.1 Diagnóstico de la situación inicial

4.1.1 Antecedentes de la empresa

El proyecto del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, liderado por la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra (EMFI-EP), ha estado en desarrollo desde el año 2013, este ambicioso proyecto tiene como principal objetivo modernizar y optimizar las condiciones sanitarias y operativas del faenamiento de animales en la ciudad de Ibarra, la construcción del complejo cárnico se extendió en un terreno de 10 hectáreas, con una inversión proyectada de aproximadamente USD 5 millones.

El Nuevo Polígono Cárnico supone un avance considerable en la industria cárnica de Ibarra, no solo mejora las condiciones higiénicas y sanitarias del proceso de faenamiento, sino que también eleva la capacidad operativa de la planta, permitiendo un procesamiento más eficiente y seguro, este proyecto representa el compromiso de EMFI-EP con el desarrollo sostenible y la modernización de la infraestructura de faenamiento en la región.

A partir de mayo de 2024, el Nuevo Polígono Cárnico ha comenzado a realizar diversas pruebas de funcionamiento, estas pruebas incluyen la revisión de la puesta en marcha de las instalaciones, ubicación adecuada de las maquinarias, así como también de los sistemas operativos de la planta. Y desde el 12 de agosto del presente año el Polígono Cárnico inicio oficialmente sus actividades abriendo sus puertas para la prestación de servicio de faena de animales, con la finalización y puesta en marcha del Nuevo Polígono Cárnico, se espera una mejora en la conformidad de los productos cárnicos ofrecidos en el mercado.

4.1.2 Datos Generales

TABLA VI
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.

Nombre de la empresa:	“Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra”
Sector:	Sector Agroindustrial
Servicio:	Servicio de faenamiento de animales (Bovino, Porcino y Ovino Caprino)
Gerente General:	Msg. Marcelo Jurado
Dirección:	Sector Chorlaviso, Vía Turupamba.
Horario:	7:00 – 16:00
Página Web:	https://faenamientoibarra.gob.ec/

Nota. Se presenta una breve descripción de los datos generales más relevantes de la empresa.

4.1.3 Direccionamiento estratégico

4.1.3.1 Misión

“Somos una Empresa Pública Municipal que brinda servicios en, prestación de espacios físicos para comercialización de ganado en pie, faenamiento de ganado mayor y menor, control sanitario, y comercialización de subproductos cárnicos, contribuyendo a la salud y seguridad alimentaria de la comunidad, con responsabilidad social y ambiental” [44].

4.1.3.2 Visión

Ser el mejor proyecto público de largo plazo de apoyo para el manejo de la cadena agro alimenticia de cárnicos de la región norte del país [44].

4.1.3.3 Valores

- **Ética:** Desarrollo de actividades en beneficio de la comunidad practicando una conducta adecuada, objetiva y razonable.
- **Liderazgo:** Capacidad de respuesta acertada alineados a las exigencias de los consumidores, con compromiso social, honestidad, innovación y tecnología, misión y objetivos empresariales.
- **Excelencia:** Satisfacer los altos estándares de efectividad y calidad.
- **Respeto:** Las relaciones interpersonales en la empresa se sustentará en el respeto y la consideración, para un ambiente de trabajo apropiado.
- **Servicio:** Dirigir las acciones a la satisfacción de los demás, a fin de obtener el bien común.

- **Trabajo en Equipo:** Las acciones deben ser el fruto del consenso y la labor fusionada.
- **Puntualidad:** Fundamental para el alcanzar el cumplimiento de objetivos y metas.
- **Responsabilidad:** Cumplir con eficiencia y eficacia.
- **Lealtad:** Consolidación y mejoramiento de la institución por medio de valores y el fortalecimiento del talento humano [44].

4.1.3.4 Políticas empresariales

TABLA VII
POLÍTICAS EMPRESARIALES DEL POLÍGONO.

Políticas del Polígono Cárnico de Ibarra	
Política de aprobación ciudadana	La Empresa es de todos sus usuarios, busca reconocimiento, valoración y pertenencia, por ello mantendrá la comunicación e información necesaria para garantizar la participación y control ciudadano.
Política de sostenibilidad del servicio de faenamiento	Forjar la gestión integral y sostenible de recursos financieros para garantizar la calidad en el proceso de faenamiento, por medio de cobros de tasas de servicios adecuados.
Política de excelencia operacional	La Empresa aplicará prácticas de gestión en los servicios y procesos de acuerdo a las expectativas de los usuarios externos.
Política de comunidad empresarial con visión compartida	Alcanzar los fines organizacionales con la participación de los colaboradores, creando un ambiente amable, productivo, de respeto integral, con remuneración justa, con el fin de ser una fuente de desarrollo humano y profesional.
Política de sostenibilidad financiera	La Empresa cumplirá su función social de los servicios, con transparencia en los recursos públicos, ejerciendo con calidad, costos competitivos y la aplicación de tasas justas, sin poner en peligro la suficiencia financiera y desarrollo de la empresa.
Política de nuevos mercados y negocios	La Empresa ampliará la prestación de servicio de faenamiento de manera integral, para servir, generar recursos adicionales y cumplir con su misión de la empresa.

Nota. Se describe las políticas empresariales a las que se encuentra sujeta la empresa [44].

4.2 Análisis Ambiental Interno

El análisis ambiental interno del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra permite verificar y analizar el escenario inicial de la planta de faenamiento, en esta sección se detallan factores claves como el factor organizacional, factor de talento humano, factor productivo e infraestructura.

4.2.1 Factor Organizacional

Debido al reciente establecimiento del nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, aún no se ha desarrollado un organigrama actualizado, pues la gestión se realiza utilizando la estructura organizativa de la planta de faenamiento predecesora, lo cual representa una debilidad para la empresa.

Por tanto, es fundamental actualizar el organigrama para reflejar adecuadamente los departamentos y áreas que compondrán el Nuevo Polígono Cárnico, esta actualización permitirá una mejor organización interna, además una gestión más adecuada y alineada con los objetivos modernos de la empresa, puesto que la falta de un organigrama actualizado puede llevar a una comunicación ineficaz, engaño de funciones y una gestión descoordinada, afectando negativamente el desempeño y la productividad del polígono.

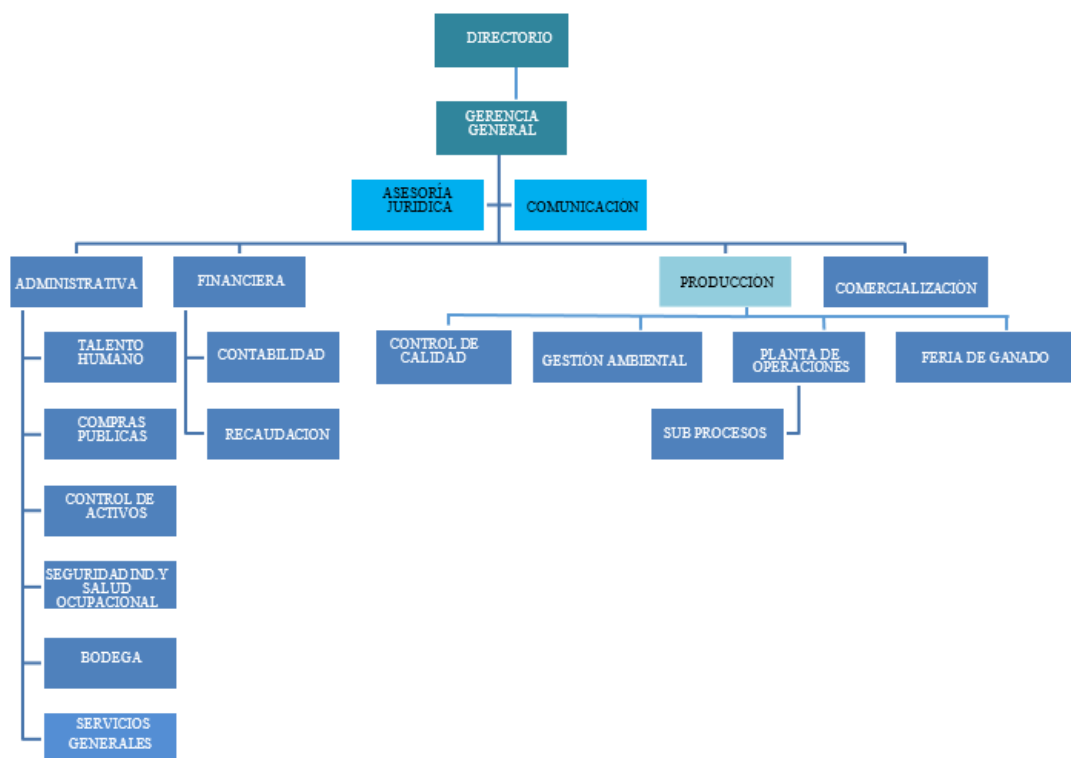


Fig 1. Organigrama del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

Nota. Información obtenida del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

El presente organigrama del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra cuenta con una presentación vertical, con diferente nivel jerárquico y de orden descendente, por lo que las responsabilidades en detalle de cada eslabón se describen en la siguiente tabla:

TABLA VIII
RESPONSABILIDADES DEL ORGANIGRAMA DEL POLÍGONO CÁRNICO
DE IBARRA.

Cargo	Responsabilidades	
Directorio	Se encarga de tomar decisiones financieras, como el presupuesto, principalmente de carácter de finanzas, máxima autoridad de la empresa.	
Gerencia General	Se encarga de la toma de decisiones administrativas.	
Asesoría jurídica	Va de la mano con tema administrativo debido a que encarga de los procesos que requieren de un acompañamiento jurídico o resoluciones administrativas, como: compras públicas, talento humano, apoyos en temas de demandas o perjuicios que la empresa pueda atravesar.	
Comunicación	Se encarga de la promoción de la empresa tanto dentro como fuera del cantón y asuntos comunitarios. <i>Nota. No se encuentra vigente.</i>	
Administrativa	Talento Humano	Se encarga de gestionar todos los aspectos relacionados con las personas dentro de la organización.
	Compras Públicas	Se encarga de adquirir una variedad de productos y servicios útiles para la empresa.
	Control de activos	Se encarga del control de bienes que ingresan o salen de la organización. <i>Nota. Responsabilidades que se comparten con secretaria.</i>
	Seguridad y salud ocupacional	Se encarga de garantizar la protección y bienestar de los trabajadores.
	Bodega	Se encarga de almacenar y organizar los materiales e insumos de la empresa. <i>Nota. No se encuentra vigente.</i>
	Servicios Generales	Controla los servicios que maneja la empresa tales como gastos de energía, luz, mantenimiento de vehículos, compra de insumos de oficina o aseo, entre otros.

TABLA VIII
CONTINUACIÓN

Financiera	Contabilidad	Tiene la responsabilidad de llevar las cuentas contables de la empresa, tales como certificaciones presupuestarias, cuentas bancarias de la empresa y temas de presupuestos financieros.
	Recaudación	Es la tesorería de la empresa, se encarga de los pagos que se realiza a la empresa y pagos a proveedores.
Producción	Control de calidad	Supervisa y controlar la conformidad de materia prima.
	Gestión ambiental	Tiene la responsabilidad de identificar, evaluar, prevenir y controlar aspectos que generen impactos ambientales.
	Planta de operaciones	Encargado de los proceso de transformación de la materia prima (animales) en productos cárnicos, así como también se encarga de los aspectos relacionados con los subproductos.
	Feria de ganado	Se encarga de la comercialización de ganado tanto menor como mayor, los días martes a miércoles.
	Comercialización	Se encarga de la distribución y la logística.

Nota. Información obtenida de la entrevista realizada al gerente general de la empresa.

4.2.2 Factor Talento Humano

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra cuenta con personal especializado para cada etapa del proceso de faenado de los animales, para asegurar un manejo higiénico y seguro de los productos cárnicos, contando así con un total de 23 operarios que se encargan de las labores en la etapa operativa, sin embargo, estos no cuentan con un conocimiento pleno del SGC, por lo que es un punto que debe ser atendido con el fin de que la planta brinde el mejor servicio para sus clientes.

La distribución del personal del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra se ve representada en la siguiente tabla:

TABLA IX
PERSONAL OPERATIVO DEL POLÍGONO CÁRNICO.

#	Genero	Edad	Cargo	Años laborado	Régimen laboral	Institución
1	Masculino	49	Operador de camal	17	Código del trabajo	Bachiller
2	Masculino	52	Operador de camal	13	Código del trabajo	Primaria
3	Masculino	58	Operador de camal	34	Código del trabajo	Ciclo básico
4	Masculino	55	Operador de camal	9	Código del trabajo	Bachiller
5	Masculino	60	Operador de camal	29	Código del trabajo	Primaria
6	Masculino	29	Operador de camal	2	Código del trabajo	Bachiller
7	Masculino	35	Operador de camal	2	Código del trabajo	Bachiller
8	Masculino	59	Operador de camal	10	Código del trabajo	Primaria
9	Masculino	52	Chofer	30	Código del trabajo	Bachiller
10	Masculino	57	Operador de camal	26	Código del trabajo	Primaria
11	Masculino	39	Operador de camal	13	Código del trabajo	Bachiller
12	Masculino	32	Operador de camal	11	Código del trabajo	Primaria
13	Masculino	39	Operador de camal	2	Código del trabajo	Ciclo básico
14	Masculino	40	Limpieza	14	Código del trabajo	Primaria
15	Masculino	33	Tec. Serv. Mantenim.	8	Código del trabajo	Superior- Ingeniería Eléctrica
16	Masculino	23	Operador de camal	0	Código del trabajo	Bachiller
17	Masculino	58	Auxiliar de servicios	17	Código del trabajo	Ciclo básico

TABLA IX
CONTINUACIÓN

18	Masculino	32	Operador de camal	10	Código del trabajo	Ciclo básico
19	Masculino	59	Operador de camal	31	Código del trabajo	Primaria
20	Masculino	29	Operador de camal	0	Código del trabajo	Bachiller
21	Masculino	55	Operador de camal	20	Código del trabajo	Primaria
22	Masculino	44	Operador de camal	10	Código del trabajo	Ciclo básico
23	Masculino	42	Médico Veterinario	0	LOEP-Contrato ocasional	Tercer Nivel

Nota. Se describe los datos relevantes del personal operativo de la empresa.

La tabla indica que el 100 % de los trabajadores son del género masculino, de los cuales 17 son operadores del camal, 1 chofer, 1 trabaja en limpieza, 1 es auxiliar de servicios y 1 médico veterinario, el 95.65% de los trabajadores se encuentran bajo el Código del Trabajo, mientras que el 4.35% bajo contrato ocasional, la media de años laborados es de aproximadamente 12.5 años, 8 de ellos poseen educación primaria, 9 cuentan con bachillerato, 5 de ciclo básico y 2 trabajadores poseen un título de tercer nivel.

El promedio de los operadores del camal es de aproximadamente 44.8 años, el 55.56% de los trabajadores tienen más de 10 años laborando en la empresa, mientras que el 38.89% cuentan con menos de 10 años laborando y el 5.56% tienen exactamente 10 años de experiencia en la empresa. El hecho de que un porcentaje tan alto de trabajadores se encuentre laborando en la empresa refleja que esta cuenta con un equipo experimentado y con conocimiento profundo de los procesos operativos, la media de 12.5 años laborados es un indicativo de estabilidad laboral, sin embargo, la dependencia de personal envejecido podría acarrear problemas si no se gestionan adecuadamente en el futuro.

4.2.3 Factor económico

La entidad obtiene sus ingresos por la prestación de servicios de faenamiento de animales (Servicios de camales) entre ellos bovinos, porcinos y ovinos, además de otros como agropecuarios y forestales referentes a la venta de abonos, residuos o subproductos provenientes de los animales como la sangre, bilis y cebo, sin embargo, debido el enfoque de la presente investigación la tabla X se centra únicamente en los ingresos anuales obtenidos por la prestación de servicios de camales.

Valores de cobro por especie:

Ganado Bovino: \$19

Porcino Chamuscado y Depilado: \$16

Porcino depilado grupo oro: \$15

Porcino Ovino Caprino: \$4

TABLA X
INGRESOS ANUALES EMFI-EP.

Fecha/Año	Denominación	Ingresos
1/1/2014 – 31/12/2014	Servicios de Camales	448,160.00
1/1/2015 – 31/12/2015	Servicios de Camales	453,673.00
1/1/2016 – 31/12/2016	Servicios de Camales	464,736.00
1/1/2017 – 31/12/2017	Servicios de Camales	457,460.00
1/1/2018 – 31/12/2018	Servicios de Camales	406,971.00
1/1/2019 – 31/12/2019	Servicios de Camales	233,398.00
1/1/2020 – 31/12/2020	Servicios de Camales	372,619.00
1/1/2021 – 31/12/2021	Servicios de Camales	407,522.00
1/1/2022 – 31/12/2022	Servicios de Camales	465,798.00
1/1/2023 – 31/12/2023	Servicios de Camales	408,887.00
1/1/2024 – 31/8/2024	Servicios de Camales	241,386.00

Nota. Se describe los ingresos anuales de la empresa de los últimos 10 años.

Las estadísticas de ingresos por servicio de camal del Nuevo Polígono Cárnico se representan en la siguiente figura:

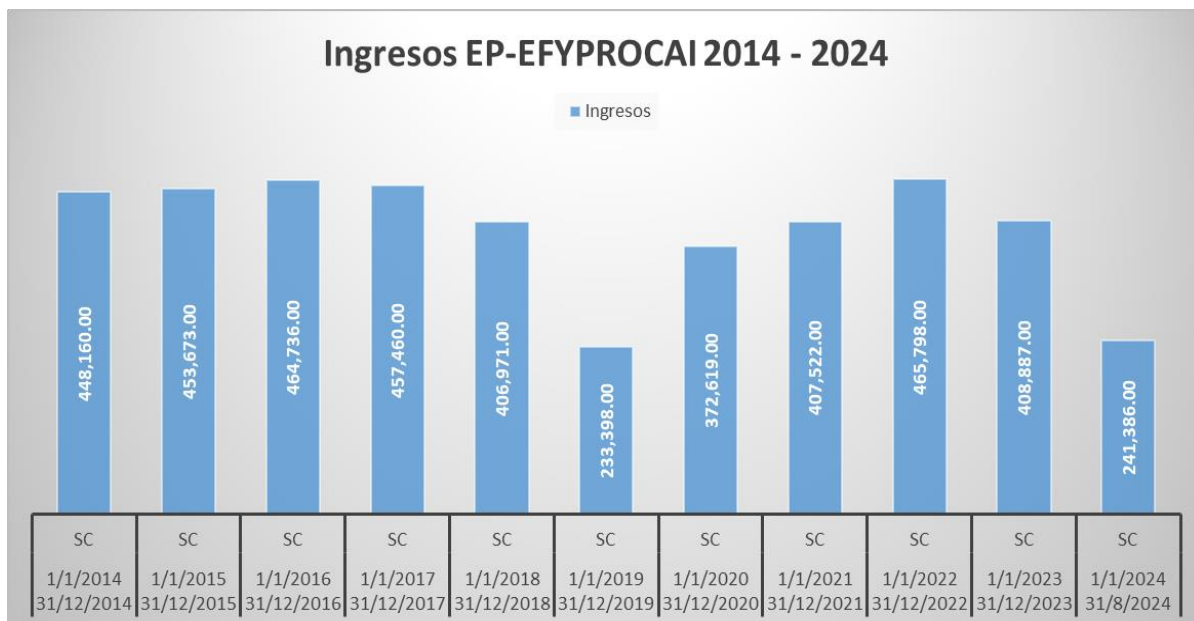


Fig 2. Grafica estadística de los ingresos de EP-EFYPROCAI.

Las cifras obtenidas pertenecen a los 10 últimos años de la empresa cabe destacar que estas cifras se obtuvieron de acuerdo a la capacidad productiva del antiguo camal, siendo las cifras únicamente del último mes que es agosto del 2024 del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, debido a que ese mes iniciaron oficialmente las actividades en el Polígono tras la mudanza de la misma.

El promedio de ingresos anuales 2014-2023 es de 441,892.40, teniendo una caída significativa en el año 2019 con una disminución del 42.64% con respecto al año anterior 2018, esto debido a que la empresa enfrento un cierre por el GPI del 23 de abril al 16 de septiembre del mismo año, sin embargo, para el año 2020 tuvo una importante recuperación con un aumento del 59.63% respecto al 2019, por lo que a excepción de ese año la empresa ha mostrado ser muy estable en cuanto a sus ingresos y estabilidad económica.

En la Tabla XI se describen la cantidad de los animales faenados de los últimos 5 años de las líneas de producción de la empresa, pertenecientes a bovinos, porcinos y ovinos-caprinos.

TABLA XI
ESTADÍSTICAS DE FAENAMIENTO.

Año	Bovino	Porcinos			Ovino-Caprino
		Chamuscados	Depilados		
			Consumo Local	Grupo ORO	
			Cantidad	Cantidad	
2020	7,826	6,483	1,224	6,695	267
2021	9,850	4,635	1,500	7,961	358
2022	12,311	5,806	2,300	6,740	540
2023	10,796	5,347	2,082	5,516	535
2024(Enero-Agosto)	7,465	3,482		2,929	295

Nota. Se describe la cantidad de animales que fueron faenadas de los últimos 5 años en la empresa.

En la figura 3 se representa las estadísticas de faenamiento de los animales faenados por la planta siendo estos bovinos, porcino los cuales se subdividen en chamuscados y depilados que este a su vez presenta la cantidad del consumo local y del Grupo ORO y finamente ovinos-caprinos, que fueron faenados en los últimos 5 años.

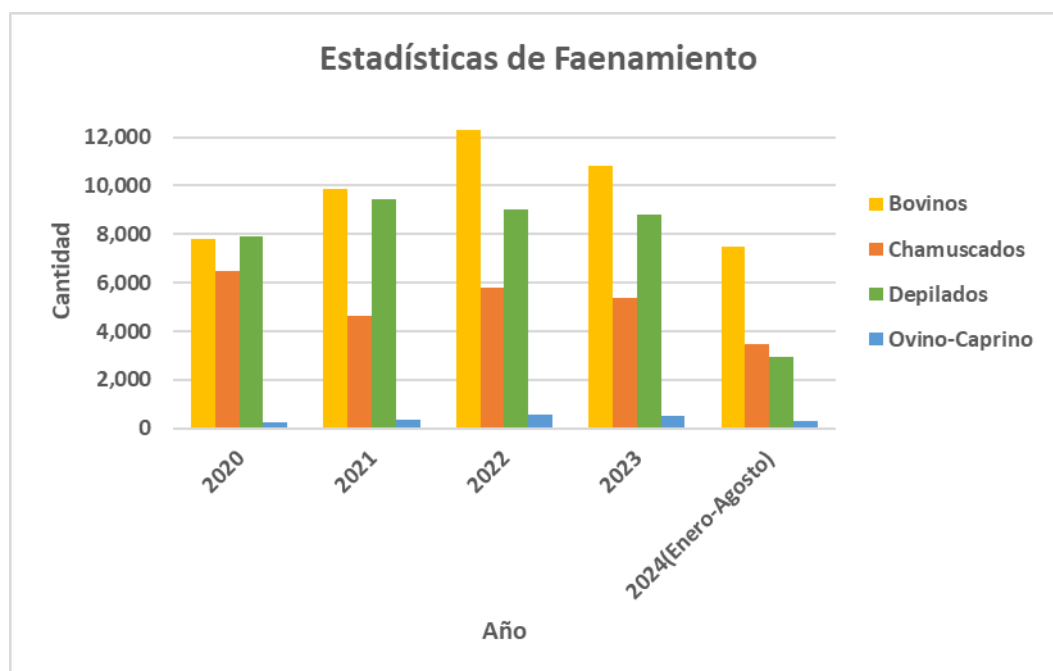


Fig 3. Estadísticas de faenamiento en gráfico de barras.

Se observa una tendencia de crecimiento general, principalmente en el faenamiento de bovinos con un crecimiento del 55.3% entre 2020 y 2022 marcando un pico en este último año, mientras que para el 2023 esta disminuyó en un 12.3%, mientras que el faenado de los porcinos chamuscados disminuyó pasando del 84.1% en el 2020 a un 72.8% para el 2023, mientras que por el contrario los porcinos depilados

aumentaron de 15.9% a 27.2% en los mismo año, en el caso de los ovinos y caprinos se evidencia una tendencia de crecimiento desde el 2020 hasta el 2022, con una disminución del 0.9% para el 2023. Sin embargo, es notorio que las cifras no varían en gran medida y denotando una estabilidad en los servicios de camal.

4.2.4 Factor productivo

4.2.4.1 Líneas de producción y raza de los animales

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra cuenta con diferentes líneas de producción de acuerdo al tipo de animal a faenar, la capacidad de la planta y el tipo de productos finales, actualmente la planta cuenta con tres líneas de producción primaria y una nueva de carácter secundario:

Líneas para bovinos: Diseñadas para el procesamiento de ganado vacuno.

Líneas para porcinos: Adaptadas para el procesamiento de cerdos.

Líneas para ovinos: Especializadas en el procesamiento de ovejas. (Línea de producción secundaria para caprinos destinada para el procesamiento de cabras la cual se realiza en la línea de producción para ovino).

El Polígono faena diferentes razas de ganado **bovino**, provenientes principalmente de las provincias de Imbabura y Carchi, siendo estos sus principales proveedores, cabe destacar que la empresa no cuenta con ningún reglamento en cuanto a que razas de ganados son aceptadas o no, pues este dato no se especifica en la documentación previa a la recepción del ganado, sin embargo, entre las principales razas destacan:

Holstein: Esta raza es originaria de los Países Bajos, es mundialmente reconocida por ser una raza lechera, sin embargo, esta raza también se destina al faenamiento cuando su ciclo productivo en la industria láctea ha terminado, su carne es de buena calidad, por lo que es una de las razas de ganado bovino que más faena la planta.

Criollo: El ganado Criollo ecuatoriano es el resultado de la adaptación de animales traídos por los colonizadores españoles, los bovinos Criollo son valorados por su capacidad para adaptarse a diferentes sistemas de producción, mientras que su carne tiende a ser delgada y de sabor característico, lo que la hace apreciada en mercados locales.

Cebú: El Cebú, es una raza muy común en áreas cálidas y húmedas, esta raza se distingue por su resistencia a parásitos, alta tolerancia al calor y habilidad para prosperar

en condiciones difíciles. El Cebú es una raza cárnica importante debido a la calidad de su carne, que tiende a ser delgada, jugosa y bien valorada en el mercado nacional e internacional.

Normando: La raza Normando, es conocida por ser una raza de doble propósito: tanto para la producción de leche como de carne, son ganados grandes, robustos y se destacan por su capacidad de evolución alimenticia. La carne de la raza Normando es de alta calidad, con un buen equilibrio entre grasa muscular y sabor, lo que la hace adecuada para productos cárnicos de mayor valor agregado.

Jersey: Aunque en menor cantidad, también se faenan bovinos de la raza Jersey, que, al igual que la Holstein, se destina principalmente a la producción lechera. Sin embargo, cuando estos animales son enviados a faena, su carne tiende a ser más rica en grasa y sabor que la de otras razas lecheras, aunque con menor rendimiento cárnico.

Razas de ganado porcino:

Topigs: Esta raza se destaca por su alta productividad, además de ser conocidos por su capacidad para convertir los alimentos en masa corporal. Su genética permite una buena calidad de carne, con un equilibrio entre rendimiento y sabor.

Landrace: Es una raza muy valorada por su capacidad de reproducción y su excelente producción de leche, su estructura corporal larga y su genética permiten una buena producción de carne magra.

Pietrain: Esta raza es famosa por su alta proporción de carne magra y su bajo contenido de grasa, lo que la hace muy demandada en la industria de la carne, además su genética de calidad en términos de carcasa la hace ideal para la producción de carne de alta calidad.

Criollo: Los cerdos criollos ecuatorianos son animales campestres, adaptados a las condiciones locales de la Sierra ecuatoriana, la carne de cerdo criollo es apreciada por su sabor distintivo.

Razas de ganado ovino:

Criollo: Esta raza es una mezcla con razas ecuatorianas por lo cual resulta ser una raza muy común y uno de los más frecuentes para la faena en el Polígono ya que provienen principalmente del Carchi e Imbabura.

Estas razas de animales son muy demandados en la sierra ecuatoriana y de fácil acceso por la naturaleza de los mismo y los proveedores locales, por lo que la empresa cuenta con una buena calidad de carne para consumo humano.

4.2.4.2 Etapas del proceso de faenamiento

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra es una empresa pública la cual se encarga de la faena de animales: bovino, porcino y ovino, para la obtención de productos cárnicos y respectivos subproductos como: patas, cueros, cabezas, menudos, etc. garantizando la seguridad alimentaria y la protección del consumidor mediante una rigurosa inspección veterinaria, la cual cuanta con las siguientes estepas de faenamiento:

Recepción del animal: La recepción de ganado en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra marca el inicio hacia la transformación animal ya sea este bovino, porcino y ovino, donde cada paso se ejecuta con precisión para asegurar la calidad final de la carne, esta etapa es fundamental debido a que no solo involucra la admisión de animales, sino que también establece un riguroso sistema de control que vela por la salud animal, la trazabilidad y el cumplimiento de las normas sanitarias locales.

Antes del ingreso de los camiones hacia el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, el ganado vacuno, porcino y ovino deben superar una serie de filtros de control que garantizan su procedencia, estado sanitario y cumplimiento de las regulaciones vigentes, tal como:

- Guías de movilidad de Agrocalidad. - Las guías de movilidad otorgadas por Agrocalidad son documentos esenciales que certifican la vacunación del ganado, contra diferentes enfermedades e informaciones adicionales relacionados a las características de los animales y medio en el que se transporta, por lo que sin este documento no se da paso a la recepción del animal en las instalaciones.

Una vez que el ganado ha cumplido con los requisitos documentales, un médico veterinario autorizado realiza una inspección ante-mortem para evaluar el estado de salud de cada animal que ingresa a la planta, para asegurar la inocuidad de la carne y proteger la seguridad del consumidor, con base en lo dictado por el médico veterinario tras de la inspección ante-mortem, este emite la aprobación del animal para el consumo humano o el rechazo del mismo.

Aturdimiento del animal: La etapa de sacrificio en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra se caracteriza por su enfoque humanitario, eficiente y respetuoso con el bienestar animal, así como la aplicación de técnicas modernas que garantizan un proceso rápido, limpio y sin sufrimiento para los animales, esto con el fin de garantizar la calidad de la carne.

El animal ingresa a la cámara de noqueo donde para minimizar el estrés y el sufrimiento del animal, se utiliza un aturridor especializado para cada tipo de animal para realizar la insensibilización, logrando que el animal se aturda de manera instantánea, perdiendo la conciencia y sensibilidad al dolor, posteriormente el animal es izado de la pata posterior con la ayuda de un sistema mecánico, de rielería para que este pase hacia la etapa de desangrado.

Desangrado o Sangría: El desangrado se realiza mediante cortes precisos en los vasos sanguíneos principales del animal, específicamente en la vena yugular y la arteria aorta, los cuales se realizan con cuchillos afilados y especializados, asegurando un desangrado rápido y completo y toda la sangre se desecha por medio del tanque de desangrado.

Desollado: Tras la matanza, se procede al desollado en el que se separa la piel del animal, esto de manera cuidadosa y se lo realiza manualmente por personal especializado en esta actividad o mediante maquinaria especializada utilizando herramientas como; cuchillos, sierras eléctricas, descueradora y otros, además de emplear técnicas precisas para evitar daños que puedan afectar la calidad de la carne, en esta etapa se obtienen subproductos como; piel, patas y cabezas.

Eviscerado e Inspección Post mortem: Posteriormente se realiza el corte de patas traseras del animal, el eviscerado, corte de testículos y escroto, para que la canal pueda pasar por la inspección post mortem realizado por el veterinario a cargo, el cual también da un dictamen sobre las vísceras que una vez lavadas son despachadas, a continuación, la canal pasa por un proceso de lavado con el fin de eliminar ciertas impurezas del producto final, para poder ser enviada al área de oreo donde se realiza la debida numeración, pesaje y aprobación del producto para el consumo y finalmente la canal es enviada a las cámaras frías antes de ser despachadas.

Distribución de la carne: La distribución de los productos cárnicos y subproductos del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra se realiza bajo protocolos de inocuidad y logística, asegurando que la calidad y frescura de los productos lleguen intactas a los consumidores, para garantizar estos aspectos durante el transporte se pueden utilizar vehículos o camiones frigoríficos equipados con sistemas de refrigeración, control de temperatura, ganchos especiales para la sujeción de la carne, y así evitar contaminaciones.

4.2.5 Factor Infraestructura

La empresa se sustenta en una infraestructura moderna, funcional y diseñada estratégicamente para optimizar los procesos de transformación del animal contando con tres líneas de producción la bovina, porcina y ovina caprina, buscando siempre garantizar la calidad e inocuidad de los productos y ofrecer un ambiente de trabajo seguro y saludable para sus colaboradores.

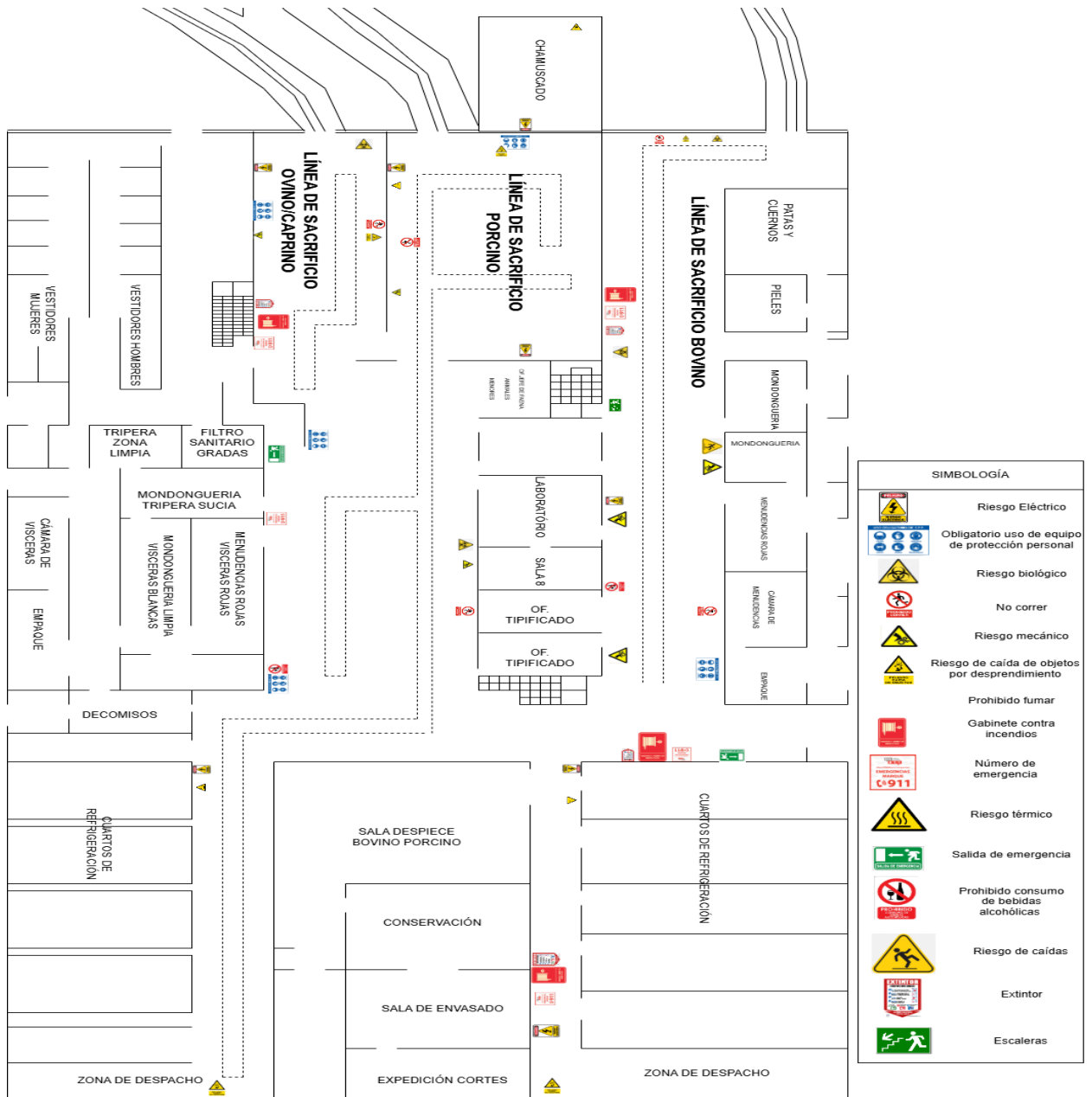


Fig 4. Layout de la planta de producción del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

En la Tabla XII se describe el layout del Polígono Cárnico detallando aquellas áreas que conforman la planta de producción donde se lleva a cabo la faena de los animales.

TABLA XII
DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA PLANTA.

Área	Descripción
Área de Recepción	El área de recepción es donde se recibe la materia prima (animales vivos) y la planta de procesamiento, aquí se encuentran las zonas de recepción, los corrales para el ganado, y las mangas con sistemas de manejo animal que minimizan el estrés y garantizan el bienestar animal.
Área de Sacrificio	Es donde se lleva a cabo el sacrificio, degollado y sangrado de los animales, el diseño de esta área cumple con las normas de bienestar animal y seguridad alimentaria para minimizar el estrés en los animales y asegurar un producto final de alta calidad. En esta área se encuentra el cajón de noqueo, tanque de desangrado y sitios equipadas con tecnología especializada para un sacrificio humanitario y eficiente.
Área de Procesado	Aquí se realizan una serie de operaciones para transformar las canales en los productos cárnicos como el inflado, desollado, despiece, eviscerados, lavado y oreo de la carne, además que se encuentran equipamientos como: sierras eléctricas, descueradora, sistemas de elevadores para mayor facilidad de corte de la carne, sistema de pesaje, sistemas de lavado y otros.
Área de Almacenamiento	El área de almacenamiento es donde se guardan los productos cárnicos hasta que estén listos para ser distribuidos, manteniendo frescura mediante la cadena de frío con cámaras de refrigeración, que incluye control de temperatura y humedad.
Área de Distribución	El área de distribución es donde se liberan los productos cárnicos. Incluye zonas de carga, descarga y estacionamientos para el transporte.
Área de lavandería	Este espacio está dedicado a la limpieza y desinfección del personal, EPP y otros, para garantizar la higiene y seguridad alimentaria.

4.2.6 Máquinas y Equipos

La Tabla XIII muestra las máquinas y equipos generales que son utilizadas en la planta y durante el faenamiento de los animales (bovino, porcino y ovino caprino) y la cantidad por cada una de ellas.

TABLA XIII
MÁQUINAS Y EQUIPOS DEL POLÍGONO CÁRNICO.

	Maquinaria	N	Equipos	N
Línea de producción de Bovino	Sierra de partir canales de ganado bovino	1	Tronera de viseras para bovinos Tobogán para vísceras de bovinos	1 1
	Descueradora electromecánico para despellaje de reses.	1	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal	1
	Aturdidor neumático de bovinos	1	Afiladores eléctricos de cuchillos	1
			Ganchos inox para roldanas de bovinos	1 Set
	Tecle electrónico a cadena de 2 toneladas	1	Espernancador bajador para evisceración de bovinos	1
	Balanza electrónica con impresora y equipos complementarios	1	Riel 150 Mts con monorriel, hangers, topes y frenos	1
	Sierra eléctrica de corte de esternón bovinos	1	Balaceador mecánico cap. 22 a 30 libras	1
Línea de producción de Porcinos	Maquina peladora de cerdos con canasta de descarga, peladora	1	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal	1
	Sierra de canales	1	Afiladores eléctricos de cuchillos	1
			Ganchos para roldanas de porcinos	1 Set
	Aturdidor eléctrico para porcinos de 110-220V/1PH/60HZ	1	Riel 150 Mts con monorriel, hangers, topes y frenos	1
	Tecle electrónico a cadena de 2 toneladas	1	Balaceador mecánico cap. 22 a 30 libras	1
Eje de peladora de cerdos con paleta raspadoras	1	Balanza analítica	1	
Línea de producción de Ovino	Sierra de canales	1	Rejilla de recepción de ovinos	1
			Tecle de transferencia para ovinos	1
	Aturdidor eléctrico	1	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal	1
	Tecle electrónico a cadena de 2 toneladas	1	Afiladores eléctricos de cuchillos	1
			Ganchos para roldanas de ovinos	1 Set
			Riel 150 Mts con monorriel, hangers, topes y frenos	1
			Balaceador mecánico cap. 22 a 30 libras	1
		Balanza analítica	1	

Nota. Se describen la cantidad de máquinas y equipos generales para el proceso de faenamiento de animales que se encuentran en la planta de producción.

Algunas de las máquinas y equipos son utilizadas en conjunto, pues la línea de porcinos y ovinos se conectan en un punto del proceso, además de que mucha de la maquinaria del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra es la misma que se utilizaba en la antigua planta, el mantenimiento de estas se realiza según los detalles y especificaciones de cada maquinaria que puede variar desde semanales, mensuales y hasta anuales, mientras que los equipos reciben limpiezas rutinarias una vez hayan cumplido su función. La empresa cuenta con maquinaria moderna y necesaria para el proceso de faenamiento para las tres líneas de producción.

4.2.6.1 Fichas Técnicas

Las fichas técnicas son documentos que proporcionan toda la información relevante de cada maquinaria tales como las características, serie, modelo, vida útil, especificaciones técnicas y propiedades relevantes de la misma. Por ello se desarrolló las respectivas fichas técnicas de aquellas maquinarias claves utilizadas durante el proceso de producción en la planta de faenamiento del Polígono Cárnico, las cuales se evidencian en el Anexo 4.

Cabe especificar que:

La **Ficha técnica de Sierra para partir canales**, resulta ser la misma para todas las líneas de producción, debido a que una de estas máquinas en específico se encuentra en la línea de producción de bovinos, mientras que la otra es compartida por la línea de producción de porcinos y ovinos debido a que ambas líneas de producción cuentan con un espacio en común durante el proceso de faena.

La maquinaria descrita en la **Ficha técnica de descueradora electromecánico**, es utilizada en la línea de producción de bovinos, de igual manera las máquinas descritas en la **Ficha técnica de Sierra eléctrica de corte de esternón** y **Ficha técnica de Aturdidor neumático**, se encuentran en la misma línea de producción.

Mientras que la máquina detallada en la **Ficha técnica del Tecle electrónico**, es la misma para las tres líneas de producción, encontrándose una en cada línea. Para la balanza descrita en la **Ficha técnica de la Balanza electrónica**, una de ellas se encuentra en la línea de bovinos y otra en el área compartida por la línea de porcinos y ovinos caprinos.

La máquina referida en la **Ficha técnica de Maquina peladora de cerdos con canasta de descarga peladora**, se encuentra presente únicamente en la línea de producción de porcinos.

La **Fichas técnicas de Aturdidor eléctrico para porcinos de 110-220V/1PH/60HZ** y **Ficha técnica de Eje de peladora de cerdos con aleta raspadora**, especifican los detalles de las maquinarias, empleadas en la línea de producción de porcinos. Finalmente, la **Ficha técnica de Aturdidor eléctrico**, especifica los detalles del noqueador, utilizada por la línea de producción de ovinos.

Estas fichas técnicas se realizaron con información detallada en diferentes documentos proporcionados por la empresa tales como inventarios de maquinarias y equipos de provisión del Polígono Cárnico, donde se destaca que estos quipos son los adecuados para el proceso de faenamiento de animales, además la empresa cuenta con equipos de provisión, lo que permite que la planta sea capaz de tomar acciones rápidas ante posibles fallos o averías en las máquinas, evitando así afectar lo menos posible la productividad en planta, sin embargo algunas de estas máquinas no cuentan con un plan de mantenimiento documentado, mismo que necesita ser atendido, puesto que es necesario para contar con un plan de control de mantenimiento claro y efectivo.

4.3 Análisis Ambiental Externo

El análisis ambiental externo permite evaluar los factores externos que pueden influir en el desempeño de la planta de faenamiento representando de forma positiva las oportunidades o de manera negativa como amenazas, en ello se detallan los factores político legales, económico, social, tecnológico y ecológico.

4.3.1 Factor Político-Legal

Ecuador cuenta con un marco legal que se encarga de regular la producción y comercialización de alimentos, incluyendo los productos cárnicos, en el caso del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra como parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra debe cumplir con una serie de regulaciones como:

El Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COTAD): El cual establece las competencias municipales en términos de seguridad alimentaria mencionadas en el Art. 134.- “- Ejercicio de la competencia de fomento de la seguridad alimentaria” y prestación de servicios de faenamiento, mencionados en el Art. 54. El cumplimiento de estas competencias asegura la calidad y seguridad de los productos cárnicos producidos en Ibarra que este contexto representa una oportunidad para la planta, sin embargo, la normativa ha sufrido una serie de actualizaciones que a la larga pueden resultar en una amenaza al tener que adaptarse constantemente a nuevos requisitos, esto se debe a que la naturaleza de la

descentralización es un proceso continuo que implica reajustes constantes en la distribución del poder y las responsabilidades entre los distintos niveles de gobierno, que también se puede verse afectado por la aprobación de nuevas leyes o reformas constitucionales. [45]

AGROCALIDAD: Mientras que aquellas normas que regulan a las plantas de faenamiento se encuentran; el Ley de mataderos y reforma y reglamento, el cual establece los requisitos técnicos y sanitarios que deben cumplir las instalaciones de faenamiento a fin de asegurar la calidad de productos cárnicos y la seguridad de trabajadores. La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (AGROCALIDAD) emite normas técnicas, instructivos y resoluciones para el Bienestar animal, faenamiento y las obligaciones que deben cumplir los establecimientos de faenamiento de carácter obligatorio cumplimiento y forman parte del marco legal al que se encuentra sujeto el polígono, lo que representa una oportunidad debido a que el cumplimiento íntegro de esta norma permite la apertura a certificaciones tales como las de calidad.

Así mismo debido a las características que implican las plantas de faenamiento como el Nuevo Polígono Cárnico se encuentra sujeto a normativas ambientales como la Ley Orgánica de Gestión Ambiental, que es el ente que regula las actividades que puedan causar deterioro ambiental y establece los mecanismos para su prevención y control.

Todas estas normativas o leyes se encuentran sujeta a cambios frecuentes y la complejidad en el cumplimiento de la misma puede representar en *amenazas* al polígono, además debido a las precedencias políticas del país, Ecuador se puede considerar un país poco estable en el contexto político, lo que implica que las leyes puedan ser reformadas de acuerdo a los nuevo políticos y políticas entrantes.

4.3.2 Factor Económico

El crecimiento económico de Ecuador ha sido moderado en los últimos años. Según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), el Producto Interno Bruto (PIB) del país en el primer trimestre del año 2024 creció en un 1.2% comparando con el mismo periodo del año 2023, mientras que, con relación al trimestre anterior, el PIB creció en un 3.5% comparándolo con el cuarto trimestre del 2023.

La economía ecuatoriana creció en 1,2% en el primer trimestre de 2024, comparado con el mismo periodo de 2023.

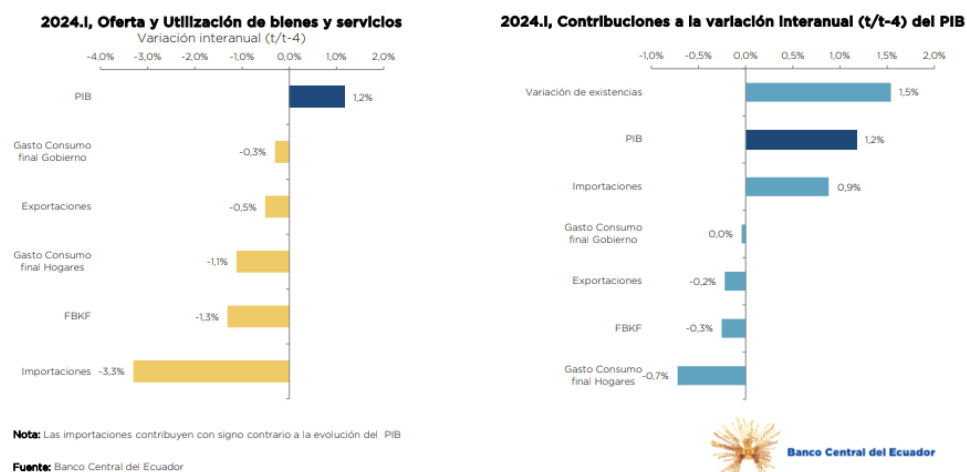


Fig 5. Economía Ecuatoriana del primer trimestre del 2024.

Nota. Se describe los datos estadísticos de la economía ecuatoriana del primer trimestre del año [46].

El PIB del Ecuador presentó una tasa de 3,5% en el primer trimestre de 2024 comparado con el trimestre anterior.

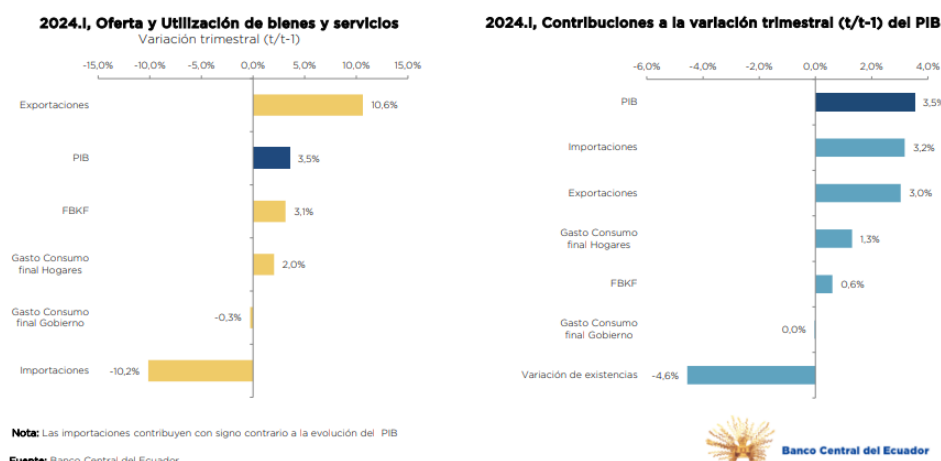


Fig 6. PIB del Ecuador del primer trimestre del 2024.

Nota. Se describe los datos estadísticos del PIB del primer trimestre del año [46].

En el sector de las carnes el país ha registrado un crecimiento notable en los últimos años, pues según datos del Banco Central del Ecuador, para 2019 esta industria aportó aproximadamente \$1.176,5 millones de dólares, lo que representó el 1,1% del PIB, además, se observó una tasa de crecimiento anual promedio del 11,4% entre 2007 y 2019, mientras que el aumento del PIB del año 2024 puede indicar que se genera una mayor demanda de productos cárnicos, sin embargo, estas cifras pueden fluctuar de gran manera y cambiar dependiendo de la situación del país [47].

La inflación y el aumento de los costos de insumos son una preocupación constante, según el Banco Central del Ecuador, la inflación mensual para febrero de

2024 con respecto a enero del mismo año fue de 0.09%, mientras que la inflación anual fue de 1.43% cifra menor al del año 2023 que fue del 2.09%, esto indica que afecta los costos de producción, pues el aumento en los precios de alimentos para ganado y otros insumos necesarios para la producción cárnica puede impactar negativamente en los márgenes de ganancia.

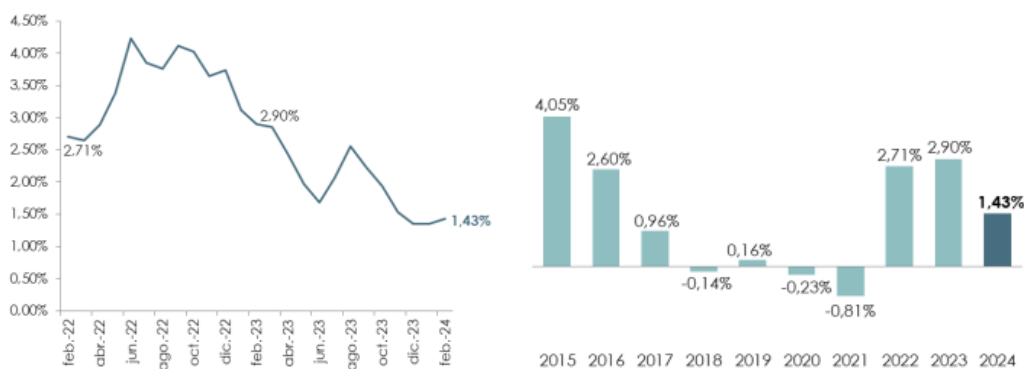


Fig 7. Evolución de la inflación anual/Inflación anual en los meses de febrero.

Nota. Se describe los datos estadísticos de la evolución de la inflación del país [48].

El factor de riesgo país también es importante tomar en cuenta debido a que este ha experimentado fluctuaciones significativas en los últimos años en especial el año 2023 y 2024 y esto se debe en gran medida a la percepción de los inversionistas sobre la probabilidad de que un país incumpla con el pago de su deuda externa, deuda que el Ecuador posee con el FMI o Fondo Monetario Internacional, adicionales a los cambios en las políticas fiscales y monetarias.

Las cifras presentadas reflejan la volatilidad y los desafíos que enfrenta la economía ecuatoriana en la actualidad, además los constantes cambios en la política han dificultado alcanzar una estabilidad económica sólida y duradera, la alta sensibilidad de los indicadores económicos a factores internos y externos ha obstaculizado el crecimiento económico, por lo que en este sentido representa una **amenaza** para una organización como el polígono cárnico.

4.3.3 Factor social

Los hábitos alimenticios de los ecuatorianos muestran una preferencia significativa por la carne como fuente principal de proteína, siendo así Ecuador uno de los países que más carne consume a nivel de países latinoamericanos, lo que sugiere también que el país cuenta con un potencial importante de crecimiento en este sector pues el país produce 573.2 mil TM de carne de pollo, 173.2 mil TM de carne de cerdo y

200 mil TM de carne de res, obteniendo un consumo total de 54.09 kg per cápita al año [49].

El foco de venta del polígono cárnico es la provincia de Imbabura debido a que en este sector se encuentran sus principales clientes, además de ser esta la provincia que se encuentra dentro de sus límites de alcance. Imbabura no ha sido la excepción en cuanto al aumento de demanda interna de productos cárnicos, pues las cifras de consumo solo van en aumento y esto va de la mano con el crecimiento poblacional en Ecuador, particularmente en áreas urbanas como es el caso de la provincia, que lugares como Ibarra en el que también se encuentra asentada la empresa ha incrementado la demanda de alimentos, incluyendo productos cárnicos, según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), la población de Ecuador presenta un incremento del 1.5% en los últimos años, y la mayoría de ellos se concentran en zonas más céntricas.

Estos datos solo indican el alto consumo de carne y las preferencias de los ecuatorianos y con enfoque en los imbabureños, sugiere una demanda sostenida de carne que solo ira en aumento en los siguientes años representando así una *oportunidad* para el nuevo polígono.

4.3.4 Factor Tecnológico

El sector alimentario, especialmente el cárnico, se encuentra en una constante búsqueda de la excelencia, debido a que la demanda creciente de productos más saludables y seguros han impulsado a la industria a innovar sin cesar, según Valencia la capacidad de innovar tecnológicamente permite a las empresas obtener ventajas competitivas al diferenciarse en el mercado, estas capacidades tecnológicas incluyen recursos para el diseño y fabricación de productos, generados a partir de la planta de producción y su equipamiento. [50]

El Polígono Cárnico ha modernizado sus instalaciones con maquinaria, equipos y herramientas actuales, un ejemplo de esto son las nuevas plataformas incluidas en el proceso para que el puesto pueda adecuarse y ofrecer más comodidad para los operarios, mismas que son provenientes de argentina, algunas maquinarias son importadas de los Estados Unidos, los tanques para el tratamiento de desechos y subproductos son importadas de Brasil, no obstante, la mayoría de sierras y equipos son provenientes de los EE. UU.

Debido a la calidad de la maquinaria con la que opera el polígono a minimizando la necesidad de reemplazarlos por completo, requiriendo únicamente el

reemplazo periódico de piezas como las cuchillas de las sierras, repuestos que generalmente no son un problema hallar en el ciudad de quito, debido a la variedad de ferreterías industriales y proveedores especializados en equipos para la industria cárnica las cuales se encargan de la importación de maquinaria y repuestos bajo estándares internacionales como la ISO 9001 y certificaciones como CE, además de que la empresa cuenta con afiliados y proveedores previamente evaluados y seleccionados lo que garantiza el acceso a una amplia gama de quipos y repuestos.

Para la empresa el modernizarse representa una *oportunidad* en un sector que crece día a día como el de la industria cárnica, mientras que las tendencias por automatizar las plantas y aprovechar las innovaciones tecnológicas para mantenerse a la vanguardia pueden representar un desafío la empresa debe saber adaptarse y aprovechar las oportunidades que surjan en el mercado.

4.3.5 Factor Ecológico

El Ecuador sector agroindustrial genera alrededor de 2.2 millones de toneladas de residuos anualmente, misma que pueden representar nueva materia prima debido a las características biológicas y químicas de los residuos agroindustriales poseen un enorme potencial aprovechable para diversas aplicaciones. [51]

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra cuenta con un sistema de aprovechamiento de residuos generados en la planta, un ejemplo de esto es el tratamiento de la sangre proveniente de los animales, la cual pasa por un proceso de recolección, desfibrado y cocción, para la obtención de harina de sangre, que es utilizada como abono orgánico, contribuyendo así a la sostenibilidad y reducción de desperdicios en la industria cárnica, promoviendo así prácticas ecológicas y sostenibles dentro del sector.

Además, la planta busca el aprovechamiento de los subproductos provenientes de los animales faenados, como cabezas, vísceras, patas y pieles, los cuales pasan por rigurosos procesos de limpieza y preparación para su posterior venta, las cabezas y vísceras, por ejemplo, se someten a un tratamiento que las hace aptas para el consumo o para ser usadas en otros productos cárnicos, mientras que las patas y pieles también se limpian y preparan, destinándose a diferentes mercados, ya sea como alimentos o materias primas para otras industrias.

El aprovechamiento de los residuos en el Polígono representa una *oportunidad* para transformar y dar una nueva vida útil al convertir los subproductos en recursos valiosos a restos que podrían ser desechados, reduciendo así el impacto ambiental y

contribuyendo también a la economía circular y a la sostenibilidad del sector agroindustrial.

4.4 Análisis de la organización

4.4.1 Análisis PESTEL

Para evaluar el entorno externo que influye en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, se utiliza el análisis PESTEL herramienta que considera factores políticos, económicos, sociales, tecnológicos, legales y ecológicos, tras la evaluación de cada uno de estos factores, se ha podido identificar de manera clara las oportunidades que se pueden aprovechar y las amenazas a las que se enfrenta la planta en el contexto actual de la organización, esta metodología permite tomar decisiones en concordancia a la información recopilada y poder así enfrentar los desafíos emergentes, el Anexo 3 refleja el análisis PESTEL de la empresa.

4.4.2 Matriz FODA

Una vez a determinado y analizado el contexto interno y externo del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, se presenta la siguiente tabla en el que se determina la Matriz FODA de la Planta:

TABLA XIV
MATRIZ FODA DEL NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA.

ANÁLISIS INTERNO			
FORTALEZAS		DEBILIDADES	
F1	El “Polígono Cárnico de Ibarra” cuenta con una ubicación estratégica para la prestación de servicios de faena.	D1	Falta de un organigrama actualizado, lo que puede afectar la comunicación y coordinación interna.
F2	Personal experimentado con años de experiencia, lo que garantiza conocimientos solidos sobre los procesos operativos.	D2	Falta de documentos oficiales de los procesos operativos de las líneas de producción de la planta.
F3	Tendencia a estabilidad de ingresos por servicio de camal, lo que representa que la empresa tiene fidelizado a sus clientes.	D3	Dependencia de personal envejecido, lo que podría representar un desafío en el futuro.
F4	Infraestructura, máquinas y equipamientos modernos diseñados y adecuados para el proceso de producción.	D4	Falta de capacitación en SGC, el personal operativo no cuenta con conocimientos completos sobre el sistema.
F5	Aprovechamiento de subproductos, maximizando el uso de subproductos.	D5	Dependencia del mercado local (Imbabura).
ANÁLISIS EXTERNO			
OPORTUNIDADES		AMENAZAS	
O1	Creciente demanda de productos cárnicos, debido al aumento de consumo de carne en Ecuador, sumado al crecimiento poblacional, representa una oportunidad de expandir la producción y ventas.	A1	Inestabilidad en el entorno político-legal, debido a los cambios constantes en la política Ecuatoriana lo que impacta en las normativas locales y nacionales, o debido a las exigencias e incomprensión de las normas.
O2	Innovación tecnológica en la industria cárnica, debido a la posibilidad de implementar o adoptar nuevas tecnologías.	A2	Fluctuación de la situación económica del país, como la inflación y altos costos de insumos que pueden impactar en las ganancias de la empresa.
O3	Normativas de calidad y sostenibilidad, cumplir con las normativas y obtener certificaciones de calidad podría abrir nuevos mercados y generar confianza en los consumidores.	A3	Competencia desleal debido a la aparición de diferentes camales clandestinos.
O4	Economía sostenible, el aprovechamiento de subproductos y residuos apoya la economía circular.	A4	Riesgos Sanitarios de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que pueden afectar la reputación y las operaciones.

4.4.3 Estrategias de la Matriz FODA

Con base en la matriz FODA de la Tabla XIV, se definen las estrategias: FO (potenciar fortalezas para aprovechar oportunidades), DO (mitigar debilidades para aprovechar oportunidades), FA (maximizar fortalezas para reducir amenazas) y DA (abordar debilidades y amenazas).

TABLA XV
ESTRATEGIAS FODA.

<i>Estrategias- FO</i>		<i>Estrategias- DO</i>	
<i>Fortalezas-Oportunidades</i>		<i>Debilidades-Oportunidades</i>	
F201	Aprovechar la creciente demanda de productos cárnicos y la experiencia de años del personal para expandir la distribución a nuevas regiones, tanto dentro como fuera de la provincia de Imbabura.	D203	Aprovechar la oportunidad de cumplir con normas y reglamentos como las de AGROCALIDAD para formalizar los procesos operativos de la planta, lo que facilitará la obtención de certificaciones de calidad.
F402	Utilizar la infraestructura y maquinaria moderna del Polígono para desarrollar nuevos productos o servicios que abarquen más mercado como carnes molidas, embutidos , entro otros.	D501	Aprovechar la creciente demanda de productos cárnicos en ecuador para poder expandirse en el mercado y no tener que depender solo del mercado local (Imbabura).
F303	Utilizar la estabilidad de ingresos por los servicios del camal para invertir en obtener certificaciones de calidad como la ISO 9001:2015, esto permitirá abrirse a nuevos mercados y fidelizar aún más a los clientes.	D302	Preparar a nuevas generaciones de operarios en el uso de nuevas tecnologías para asegurar la continuidad operativa en el futuro.
F504	Investigar y desarrollar nuevas maneras para aprovechar aquellos subproductos que se obtienen de la faena para generar energía renovable, con el fin de obtener otra fuente de energía y contribuyendo a la sostenibilidad.	D404	Diseñar un SGC que integre principios de economía circular, logrando un mayor uso de los recursos además de reducir el impacto ambiental.

TABLA XV
CONTINUACIÓN

<i>Estrategias- FA</i>		<i>Estrategias- DA</i>	
<i>Fortalezas-Amenazas</i>		<i>Debilidades-Amenazas</i>	
F1A3	Utilizar la ubicación estratégica del polígono y la fidelización de los clientes actuales para ofrecer un mejor servicio y con más calidad que los camales clandestinos.	D1A1	Desarrollar y actualizar un organigrama claro que facilite la comunicación interna y la coordinación, para adaptarse de manera rápida a los cambios legales.
F4A4	Aprovechar la infraestructura y equipos modernos para minimizar los riesgos y enfermedades transmitidas por animales, con protocolos sanitarios que y así proteger la reputación de la planta.	D4A5	Contrarrestar la falta de capacitación en SGC con capacitaciones que también permitan prevenir riesgos sanitarios e incumplir las normas sanitarias.
F2A1	Aprovechar la experiencia de años del personal para adaptarse rápidamente a los cambios de normativas y garantizar el cumplimiento de estas.	D2A2	Formalizar los procesos operativos de la planta pues los procesos bien definidos pueden reducir costos operativos y minimizar así el impacto de la fluctuación económica del país.
F3A2	Aprovechar la estabilidad de ingresos para crear un fondo de emergencia que permita enfrentar cualquier problema económico que pueda surgir.	D3A3	Organizar capacitaciones internas para empleados más jóvenes, impartidas por los operarios más experimentados en los procesos, con el fin de se asegurar la continuación del conocimiento y mantener la calidad para hacer frente al apareamiento de camales clandestinos.

4.5 Check List ISO 9001:2015

Para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO, se aplicó el check list de la ISO 9001:2015 al Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, cubriendo desde el capítulo 4 (contexto de la organización) hasta el capítulo 10 (mejora continua) que diseñado y adaptado específicamente al contexto y las necesidades de la organización dedicada al servicio de faena. Este cuestionario, que se detalla en el Anexo 5.

En la tabla XVI se muestran cuáles fueron las ponderaciones que tomaron para poder evaluar cada punto de las cláusulas del check list en concordancia con la norma ISO.

TABLA XVI
CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Criterios de evaluación			
Cumple	Cumple Parcialmente	Cumple con lo mínimo	No cumple
C	P	CM	NC
Aplicado/documentado/ Controlado.	Aplicado/No documentado o documentado pero no controlado.	Define/no aplica/no documentado.	No documentado/No existente.

Los resultados obtenidos tras la ejecución de una auditoria interna realizada a la empresa apoyado del Check List son:

4.5.1 Capítulo 4: Contexto de la organización

Tras el estudio del Check List de ISO es posible apreciar que el cumplimiento de la cláusula 4 perteneciente al contexto de la organización es del 30% debido a que 3 de las preguntas pertenecientes a esta cláusula fueron cumplidos por la organización, mientras que 5 se cumplieron parcialmente representando un 50% para este capítulo, esta situación se atribuye, en gran medida, a la existencia de herramientas o procesos implementados sin la debida documentación o, por el contrario, a la presencia de documentación sin una aplicación efectiva, adicionalmente, el 10% restante de las preguntas tienen un cumplimiento mínimo, evidenciando una carencia de metodologías formales para abordar tanto aspectos internos como externos de la organización y un 10% no cumple. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario priorizar las mejoras en los criterios; cumple parcialmente y cumple, debido a que cubre el 80% de las evaluaciones. Los datos mencionados se encuentran respaldados por el diagrama de Pareto, los cuales ofrecen una visualización clara de la situación.

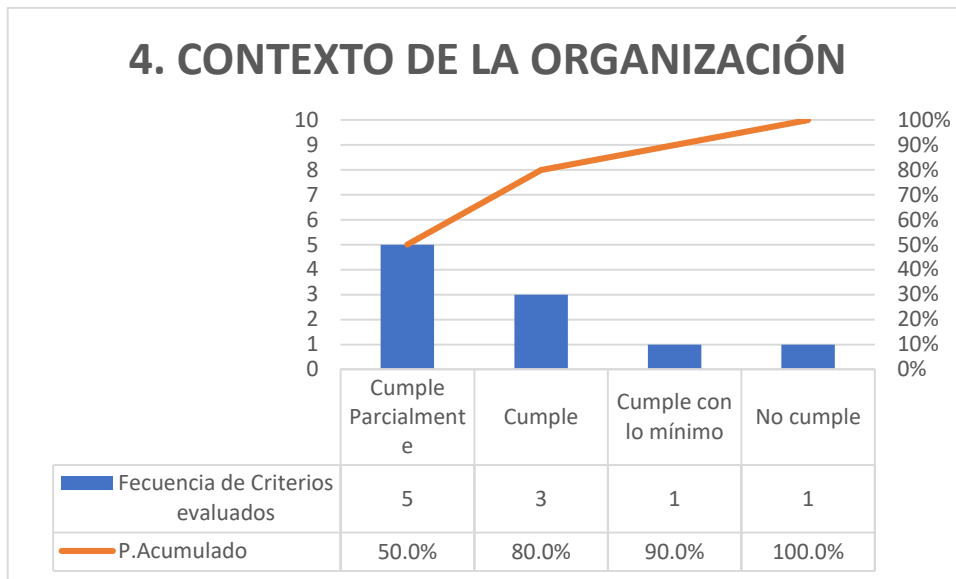


Fig 8. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 4.

4.5.2 Capítulo 5: Liderazgo

Los resultados de la evaluación del capítulo 5, Liderazgo, presentados en el diagrama de Pareto, indican un cumplimiento del 25%. Este porcentaje representa cuatro criterios evaluados favorablemente. Sin embargo, se observa un cumplimiento parcial del 37.5%, el 12.5% para el cumplimiento mínimo. Este resultado sugiere que, aunque la política de calidad ha sido difundida a todos los operadores, existe una brecha entre su comunicación y su efectiva implementación, se evidencia una dificultad para garantizar un cumplimiento consistente y eficaz de dicha política, mientras que un 25% no cumple debido a faltas relacionadas con la alta dirección. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; cumple parcialmente y cumple, debido a que cubre el 63% de los problemas detectados.

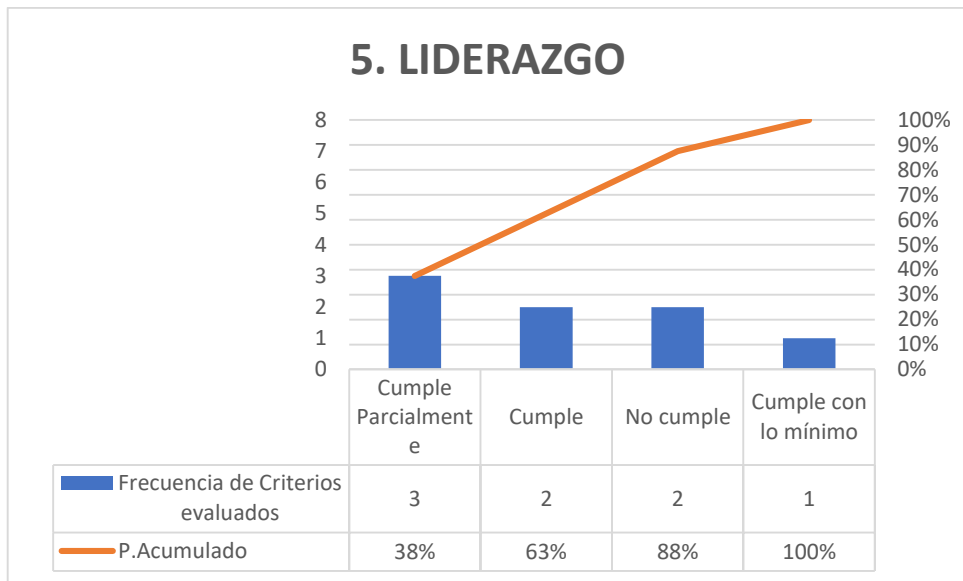


Fig 9. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 5.

4.5.3 Capítulo 6: Planificación

En el capítulo 6, Planificación, presentados en el correspondiente diagrama de Pareto, se evidencian un cumplimiento del 22.2%, posicionándose como el porcentaje más alto obtenido hasta el momento, sin embargo, se observa un cumplimiento parcial del 44.4%, un 11.1% para el cumplimiento mínimo en aquellos aspectos relacionados con la gestión de riesgos y oportunidades. Se detectó además un incumplimiento del 22.2% debido a la falta de implementación y diseño de cambios específicos para el (SG). Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; cumple parcialmente y cumple, debido a que cubre el 66.7% de los aspectos evaluados, debido a que abordar estas áreas pueden generar un impacto significativamente positivo en la planificación.

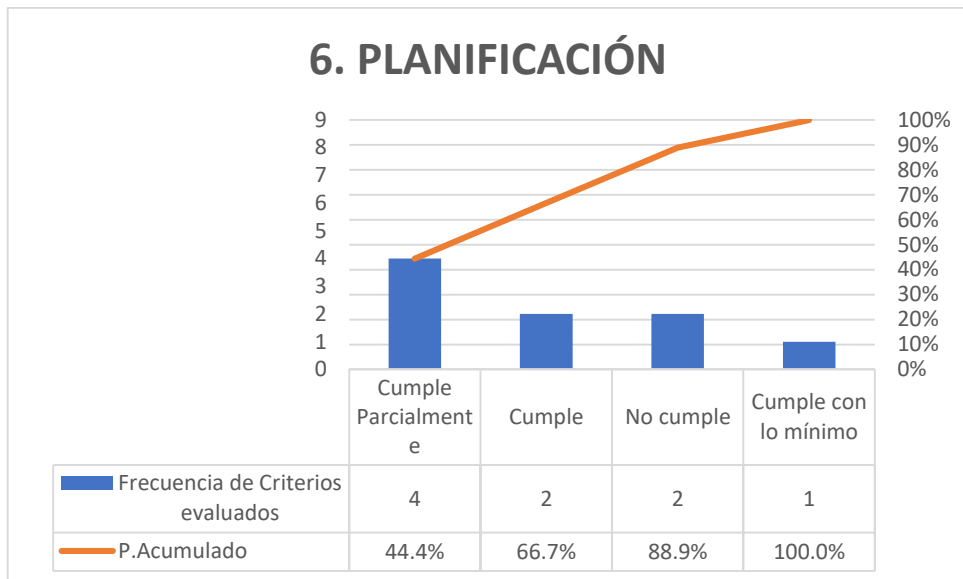


Fig 10. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 6.

4.5.4 Capítulo 7: Apoyo

En la evaluación del capítulo 7, Apoyo, presentados en la Figura 11, indican un cumplimiento del 31.6%. Sin embargo, se observa un cumplimiento parcial del 31.6% atribuible a deficiencias en el seguimiento de controles e inspecciones y un cumplimiento mínimo del 5.3%. Además, un 31.6% de los requisitos no se cumplen debido a la falta de metodologías para una adecuada revisión, evaluación y aprobación de información documentada. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; cumple y cumple parcialmente, debido a que cubre el 72.7% de los aspectos evaluados, debido a que abordar estas áreas pueden generar un impacto significativamente positivo en la planificación.

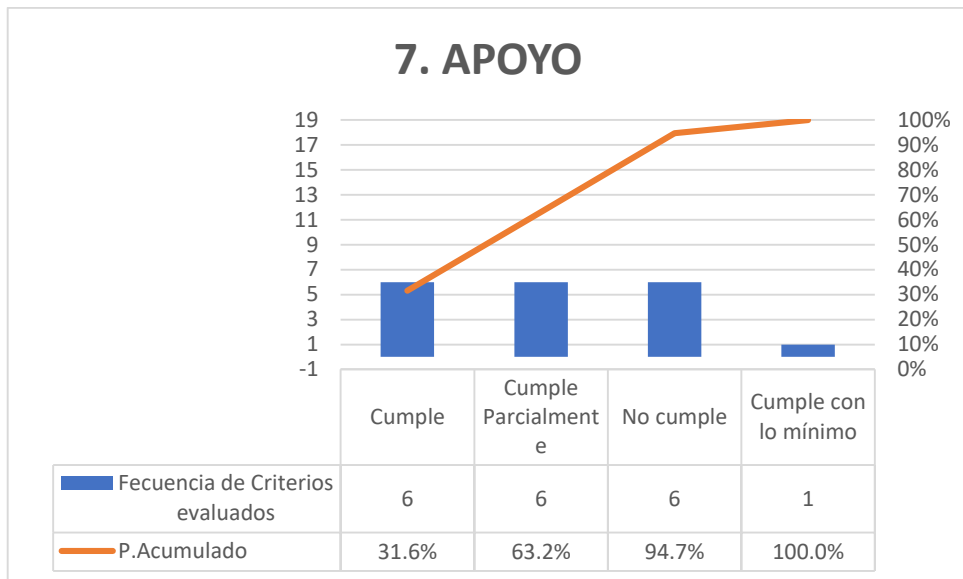


Fig 11. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 7.

4.5.5 Capítulo 8: Operación

En la Figura 12 se puede apreciar los resultados referentes al capítulo 8, Operación, en él, se evidencia un cumplimiento del 37%, sin embargo, se observa un cumplimiento parcial del 37% debido a inconsistencias en el control de los diseños y desarrollo de los servicios de faena. Además, se detecta un 3.7% de cumplimiento mínimo debido a la carencia de metodologías concisas para el diseño y desarrollo de nuevos procedimientos, es importante destacar que un 22.2% de los requisitos no cumplidos se debe a que el polígono no gestiona los productos una vez entregados a los clientes. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; cumple y cumple parcialmente, debido a que cubre el 80% de los problemas detectados.

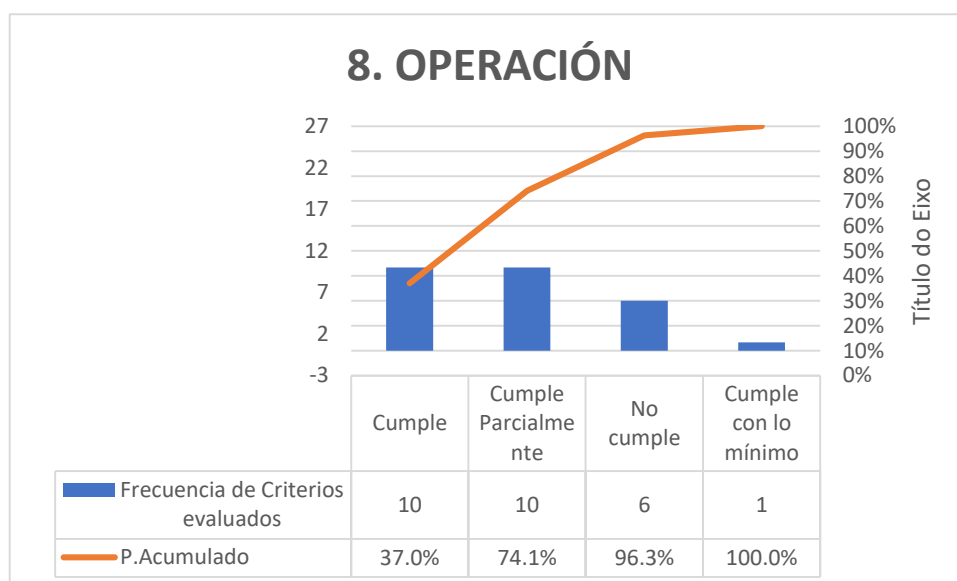


Fig 12. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 8.

4.5.6 Capítulo 9: Evaluación de desempeño

Los resultados referentes al capítulo 9, Evaluación del desempeño, presentados en diagrama de Pareto, indican un cumplimiento del 5.3%, cumplimiento parcial del 15.8%, este resultado se atribuye a deficiencias en la implementación de métodos, seguimientos y análisis de los procesos y en la misma línea con un porcentaje de 21.1% para el cumplimiento mínimo. Además, se detecta un 57.9% de incumplimiento debido a la ausencia de métodos para la revisión de la información, y falta de ejecución auditorías internas. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; no cumple y cumple con lo mínimo, debido a que cubre el 80% de los problemas detectados, debido a que abordar estas áreas pueden generar un impacto significativamente positivo en la planificación.

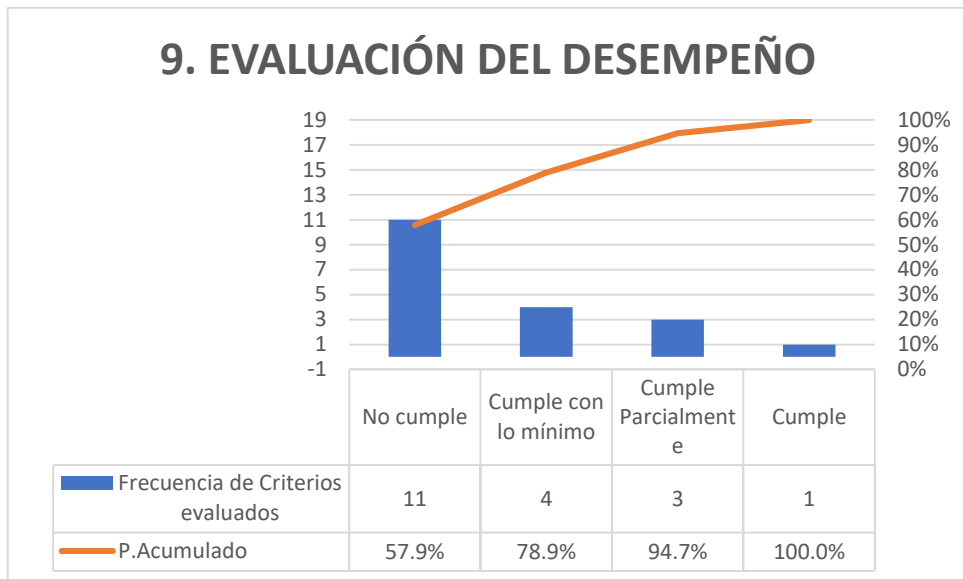


Fig 13. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 9.

4.5.7 Capítulo 10: Mejora

Los resultados de evaluación del capítulo 10, Mejora, presentados en la Figura 14, evidencian un cumplimiento del 16.7%, así mismo un porcentaje considerable del 41.7%, corresponde al cumplimiento parcial, principalmente debido a la falta de un seguimiento efectivo de las acciones de mejora continua, 33.35 para el cumplimiento mínimo. Además, se detecta un 8.3% de incumplimiento por parte de la empresa atribuible a la ausencia de metodologías establecidas para el tratamiento de las no conformidades. Siguiendo la regla del 80-20 el diagrama de Pareto muestra es necesario abordar los criterios; cumple parcialmente y cumple con lo mínimo, debido a que cubre el 80% de las evaluaciones.

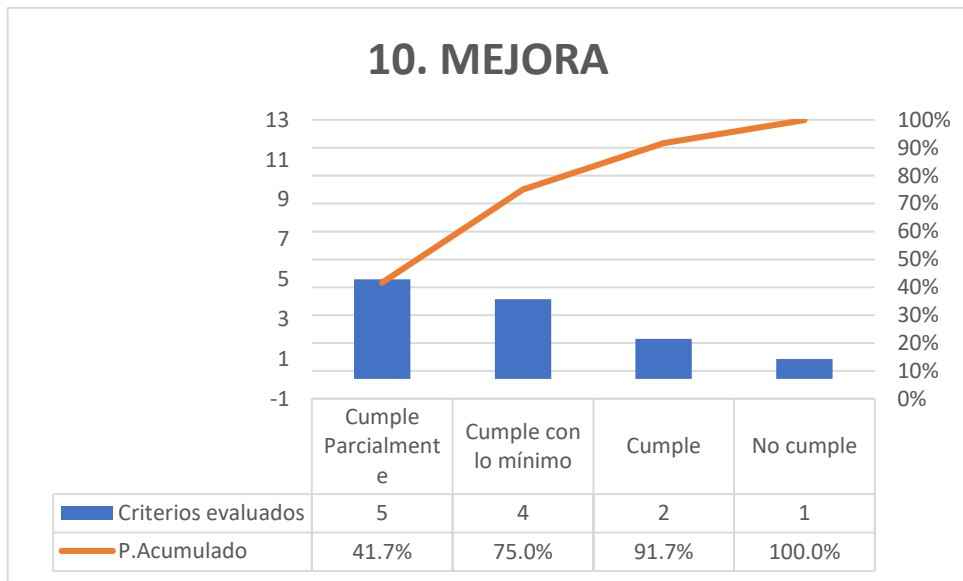


Fig 14. Diagrama de Pareto de evaluación del capítulo 10.

4.5.8 Resultados del diagnóstico de la situación de la empresa.

Para poder evaluar el grado de cumplimiento de la normativa ISO 9001:2015 se determina la ponderación para determinar la acción que se deberá tomar en concordancia al porcentaje total por cada capítulo.

- Si el total en porcentaje representa un valor mayor al 80% la acción que se debe emplear será el de **Mantener**.
- Si el porcentaje se mantiene en un intervalo del 50% a 80% de tomar la acción de **Mejorar**.
- Si el porcentaje es menor el 50% será necesaria la acción de **Diseñar**.

Los resultados expuestos tras el Check List de la ISO 9001:2015, se evidencia en la siguiente tabla:

TABLA XVII
RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO POR CADA CAPÍTULO.

Resultados del diagnóstico				
Capítulos de la norma ISO 9001:2015	Ponderación	Total de criterios	Total %	Acciones
4. Contexto de la organización	100	58	58.0%	Mejorar
5. Liderazgo	80	38	47.50%	Diseñar
6. Planificación	90	43	47.78%	Diseñar
7. Apoyo	190	93	48.95%	Diseñar
8. Operación	270	153	56.67%	Mejorar
9. Evaluación de desempeño	190	37	19.47%	Diseñar
10. Mejora	120	57	47.50%	Diseñar
Porcentaje promedio		46.55%		
Calificación general		Bajo		

Nota. Se describe el resultado final de la evaluación del check list de cumplimiento de la ISO 9001:2015 del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

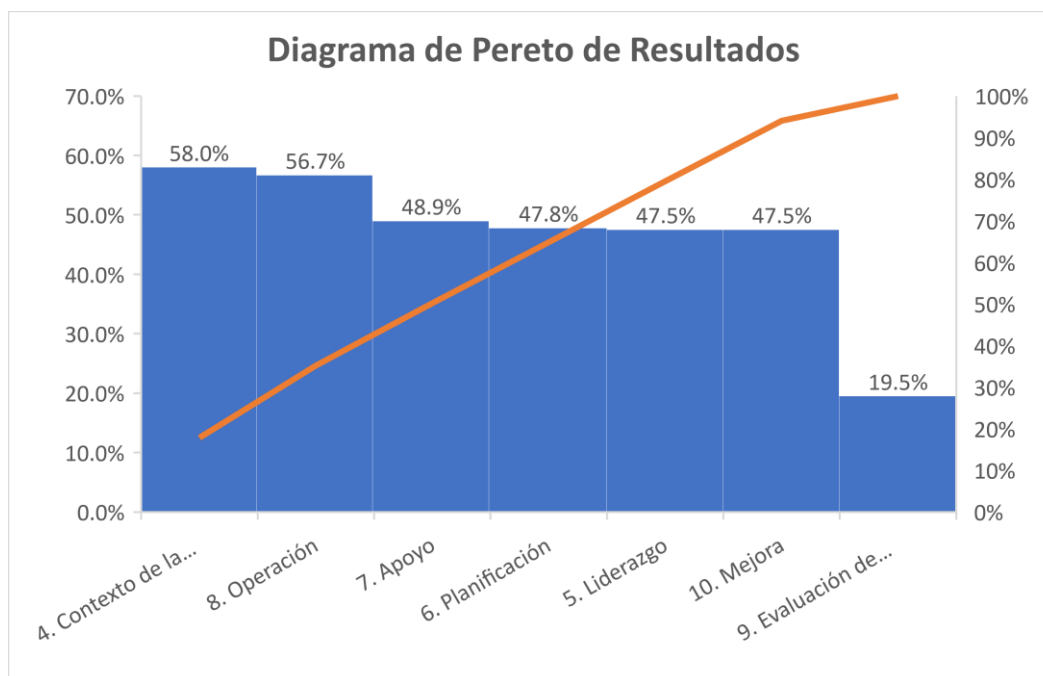


Fig 15. Resultados del diagnóstico según el check list de la ISO 9001:2015.

El porcentaje de cumplimiento obtenido tras la evaluación de los capítulos 4 al 10 es del 46.55% mismo que representa un porcentaje de cumplimiento bajo , por lo que existe una brecha del 53.44% que debe ser atendido para que la empresa pueda llegar a tener un cumplimiento mayor y minimizar la brecha de incumplimiento de los requisitos de la norma para con el SGC, además mediante el diagrama de Pareto permite identificar que el mayor incumpliendo se presenta en el Capítulo 9: Evaluación de desempeño, mientras que el Capítulo 4: Contexto de la organización se atribuye como el de mayor cumplimiento con la norma.

4.6 Plan de Mejora

TABLA XVIII
PLAN DE MEJORA EN BASE AL CHECK LIST.

Capítulo de la Norma	Subsección	Ciclo PHVA	Objetivo	Acciones	Materiales
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN	4.1. Compresión de la organización y de su contexto	P	Elaborar un diagnóstico de los factores internos y externos que podrían influir en el rendimiento de la empresa.	Realizar la Matriz FODA y análisis PESTEL.	Material Tecnológicos, humano.
	4.2. Compresión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas		Identificar las necesidades y expectativas de las partes interesadas para una adecuada toma de decisiones.	Elaborar la matriz de partes interesadas de la empresa.	Materiales Tecnológicos, humano.
	4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de la calidad		Delimitar el alcance del SGC con el fin de determinar los puntos críticos de sistema.	Elaborar el alcance del SGC.	Materiales Tecnológicos y humano.
	4.4. Sistema de gestión de la calidad y sus procesos		Estandarizar los procedimientos operativos de la planta, mediante una documentación estructurada y formalizada a fin de promover la mejora continua interna.	Elaborar el manual de procedimientos para las tres líneas de producción y formalizar los procesos en fichas de caracterización, mapa de procesos, cadena de valor, inventario de procesos y fichas de indicadores.	Materiales Tecnológicos y humano.
5. LIDERAZGO	5.1. Liderazgo y compromiso	P	Fomentar el liderazgo y compromiso con el SGC para orientar a la organización a un cumplimiento sostenido con el sistema.	Detallar el compromiso con el SGC.	Materiales Tecnológicos y humano.

	5.2. Política		Comunicar la política de calidad con los miembros de la organización de manera clara y alineada con los objetivos empresariales a fin de que los colaboradores asuman un enfoque en común.	Detallar la política de calidad de la empresa..	Materiales Tecnológicos y humano.
	5.3. Roles, responsabilidades y autoridades en la organización		Definir y comunicar los roles, responsabilidades y autoridades para una clara comunicación y toma de decisiones en la organización.	Actualizar el organigrama organizacional.	Materiales Tecnológicos y humano.
6. PLANIFICACIÓN	6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades	P	Identifica los riesgos y oportunidades que afectan a la empresa con el fin de poder gestionarlos.	Elaborar la matriz de riesgos de la empresa.	Materiales Tecnológicos y humano.
	6.2. Objetivos de la calidad y planificación para lograrlos		Instaurar metas claras en relación a la calidad con el fin de plantear objetivos para el sistema de gestión.	Diseñar objetivos de calidad en concordancia al SGC.	Materiales Tecnológicos y humano.
	6.3. Planificación de los cambios		Gestionar los cambios en la planificación del SGC para llevar un control del mismo.	Diseñar la matriz de formato planificación de cambios.	Materiales Tecnológicos y humano.
7. APOYO	7.2. Competencia	H	Asegurar que los operarios sean competentes de acuerdo con el SGC para contribuir a la mejora constante.	Realizar las fichas de puestos de trabajo.	Materiales Tecnológicos y humano.

	7.3. Toma de conciencia		Concientizar a los operarios sobre el SGC para fomentar el compromiso con la calidad.	Diseño del formato de capacitaciones.	Materiales Tecnológicos y humano.
	7.4. Comunicación		Mantener comunicaciones efectivas en cada uno de los niveles de la organización para asegurar el correcto flujo de la información.	Diseñar la matriz de comunicación interna y externa.	Materiales Tecnológicos y humano.
	7.5. Información documentada		Gestionar la información del SGC con el fin de llevar un orden y organización de la información operativa.	Elaborar la lista maestra de registros y documentos.	Materiales Tecnológicos y humano.
8. OPERACIÓN	8.1. Planificación y control operacional	H	Controlar los procedimientos mediante la documentación para asegurar la conformidad con los estándares de calidad y el sistema.	Elaborar el SIPOC de la empresa y el manual de procedimientos.	Materiales Tecnológicos y humano.
	8.6. Liberación de los productos y servicios		Controlar los procedimientos de liberación de productos a fin de garantizar que se cumpla con los estándares de calidad.	Establecer un procedimiento para la liberación de producto.	Materiales Tecnológicos y humano.
	8.7. Control de las salidas no conformes		Gestionar las salidas no conformes para mantener un control en la calidad de la organización.	Establecer procedimientos de referencia para el control de las no conformidades.	Materiales Tecnológicos y humano.
9. EVALUACIÓN DEL	9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación	V	Monitorear el desempeño de los procesos de la planta para garantizar el control continuo de los mismos.	Diseñar indicadores para poder realizar evaluaciones del desempeño.	Materiales Tecnológicos y humano.

	9.2. Auditoría interna		Establecer formatos estándar para la ejecución de auditorías internas, que promuevan la mejora continua del SGC.	Diseñar el formato de programa de auditoría, formato del plan de auditoría y el informe de auditoría, aplicables para la organización.	Materiales Tecnológicos y humano.
10. MEJORA	10.2. No conformidad y acción correctiva	A	Identificar no conformidades en el proceso productivo con el fin de tratarlas mediante la acción correctiva.	Diseñar el formato la matriz de registro de quejas y reclamos y registro de supervisión de no conformidades.	Materiales Tecnológicos y humano.
	10.3. Mejora continua		Identificar oportunidades de mejora con el fin de cumplir los requisitos de la norma y fomentar una cultura de mejora continua.	Elaborar el plan de mejora basado en el ciclo Deming.	Materiales Tecnológicos y humano.

4.7 Diseño del Sistema de Gestión de Calidad

La propuesta de diseño se desarrolló tras evaluar la situación actual del Polígono mediante un checklist basado en los requisitos de la norma ISO 9001:2015. Este análisis generó resultados cuantificados en porcentajes, los cuales se utilizaron como base para estructurar el diseño del Sistema de Gestión de Calidad destinado al Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

Cabe destacar que la propuesta se iniciará a partir del capítulo 4 de la norma perteneciente al contexto de la organización, esto debido a que el capítulo 4 al 10 contiene los requisitos específicos que una organización debe cumplir, mientras que los capítulos 1, 2 y 3, abordan aspectos generales de carácter introductorio, por lo que no resultan ser esenciales para este ámbito de este trabajo.

4.7.1 Capítulo 4: Contexto de la organización

4.7.1.1 Comprensión de la organización y de su contexto

Con el fin de obtener una visión integral de la organización y su contexto, se realizó un análisis de los factores internos y externos que inciden en el desempeño de la planta. Para ello, se aplicó la herramienta PESTEL, cuyos resultados se detallan en el Anexo 3, este análisis consideró factores externos clave como los aspectos político-legales, económicos, sociales, tecnológicos y ecológicos que pueden afectar a la organización.

Además, se plantea la matriz FODA, ubicado en el apartado 4.4.2 Matriz FODA, en el que se evaluaron las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas derivadas del análisis ambiental interno y externo del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, este enfoque permitió una visión integral de las dinámicas que influyen en la organización.

4.7.1.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas

La comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas es esencial para la formulación de estrategias clave que impulsen el desarrollo de la organización. Por lo tanto, es necesario identificar claramente a estas partes interesadas, cuya influencia es determinante para el fomento de una cultura de mejora continua. A tal efecto, se presenta la siguiente matriz de partes interesadas para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra:

TABLA XIX
MATRIZ DE PARTES INTERESADAS.

Partes interesadas		Necesidades y expectativas	Relación con el SGC	Acción
Alta dirección	<i>I</i>	Cumplir los objetivos estratégicos de la empresa y las metas establecidas, elaboración de planes y cumplimiento con normativas a las que la empresa se encuentra sujeta.	Diseño y control de procesos.	Determinar políticas claras y herramientas que permitan la mejora continua.
Trabajadores	<i>I</i>	Buen ambiente laboral y seguridad, capacitaciones y oportunidades de desarrollo laboral, estabilidad laboral.	Mejora continua y procesos definidos del SGC.	Garantizar la capacitación y la seguridad en el trabajo.
Entes reguladores	<i>E</i>	Cumplimiento de las leyes y normativas vigentes a las que la empresa se encuentra sujeta.	Cumplimientos normativos, con leyes, entre otros.	Transparencia en el cumplimiento de las operaciones y en el registro de cumplimientos normativos.
Clientes	<i>E</i>	Calidad en el servicio de faena, entrega a tiempo del producto, precios competitivos, inocuidad.	Mejora continua.	Elevar la satisfacción del cliente a través de la mejora y estandarización de los procesos operativos.
Proveedores	<i>E</i>	Pagos a tiempo, asociaciones duraderas, buena comunicación y condiciones comerciales justas.	Cumplimiento de los proveedores.	Gestionar los pagos a proveedores y especificar la materia prima requerida.
Competencia	<i>E</i>	Conocimiento de los competidores y desarrollo de estrategias para hacer frente a la competencia.	Crecimiento empresarial.	Gestionar el entorno de la planta de faenamiento y diseñar estrategias de mejora para diferenciarse de la competencia.
Comunidad local	<i>E</i>	Nuevas oportunidades laborales, desarrollo económico local, responsabilidad social y medioambiental.	Gestión ambiental.	Fomentar un compromiso con la responsabilidad social y la sostenibilidad ambiental en la zona de influencia del servicio de faena.

4.7.1.3 Determinación del alcance del Sistema de Gestión por Calidad

El diseño del Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015 para una planta de faenamiento el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, está enfocada en la planta de producción donde se desarrollan los procesos operativos de las tres líneas de producción (bovino, porcino y ovino caprino) y del producto (carne), omitiendo los subproductos derivados de cada línea, buscando fortalecer la calidad del servicio de faena y del producto cárnico brindado por la planta.

4.7.1.4 Sistema de Gestión de Calidad y sus procesos

Mapa de procesos

Para entender y detallar claramente los procesos operativos para el SGC, se utiliza el mapa de proceso, el cual muestra de manera visual y organizada los procesos del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, dividiéndolos en tres categorías: Gestión Estratégica, Gestión Operativa y Gestión de Apoyo, como se ilustra en la Figura 16. Dado el alcance de esta investigación y del SGC, el enfoque principal será en la Gestión Operativa, que abarca la recepción, producción y despacho de las tres líneas de producción de la planta, esta información será fundamental para la creación del manual de procedimientos.

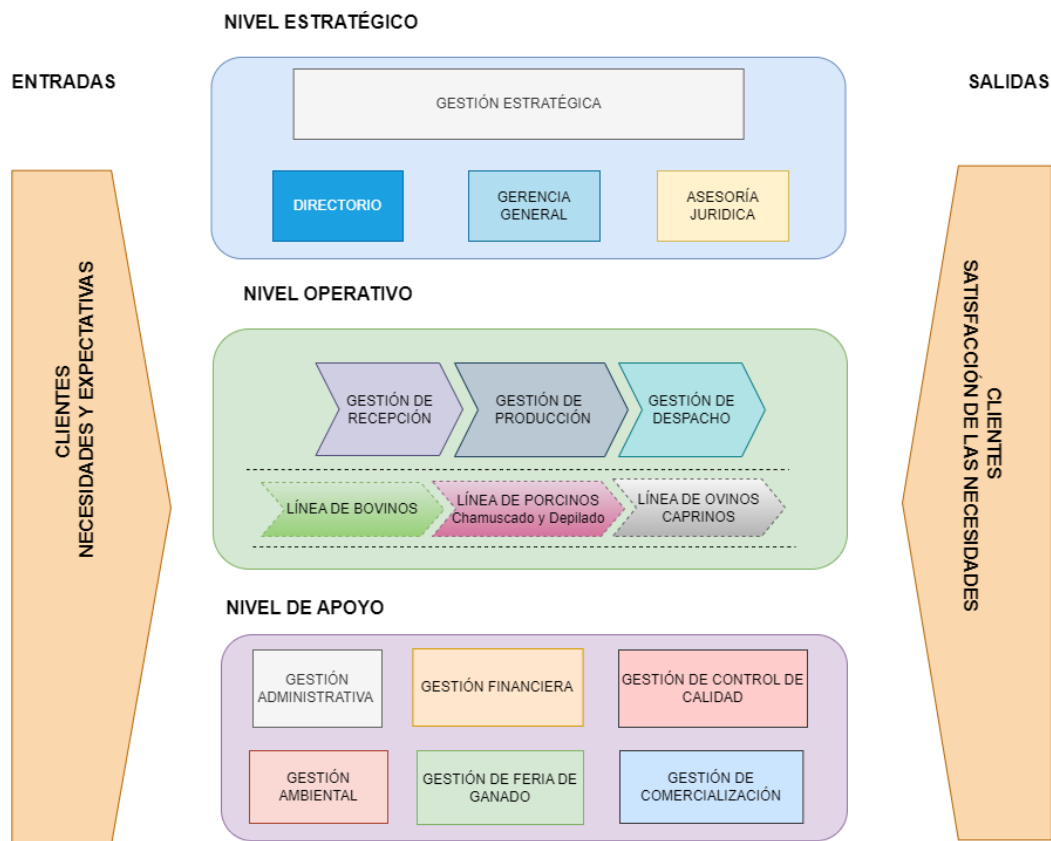


Fig 16. Mapa de procesos para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

El mapa de procesos cuenta con 3 niveles los cuales son:

Nivel Estratégico, compuesto por:

- **La Gestión Estratégica:**
- Directorio
- Gerencia General
- Asesoría Jurídica

Nivel Operativo, compuesto por:

- **Gestión de la Recepción**
- **Gestión de Producción**
- **Gestión de Despacho**
- Línea de Bovinos
- Línea de Porcinos Chamuscado y Depilado
- Línea de Ovinos Caprinos

Nivel de Apoyo, compuestos por:

- **Gestión Administrativa**

- **Gestión Financiera**
- **Gestión de Control de Calidad**
- **Gestión Ambiental**
- **Gestión de Feria de Ganado**
- **Gestión de Comercialización**

Cadena de Valor

A fin de determinar las actividades primarias y de apoyo del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra y en cumplimiento con el sistema se presenta la siguiente cadena de valor:

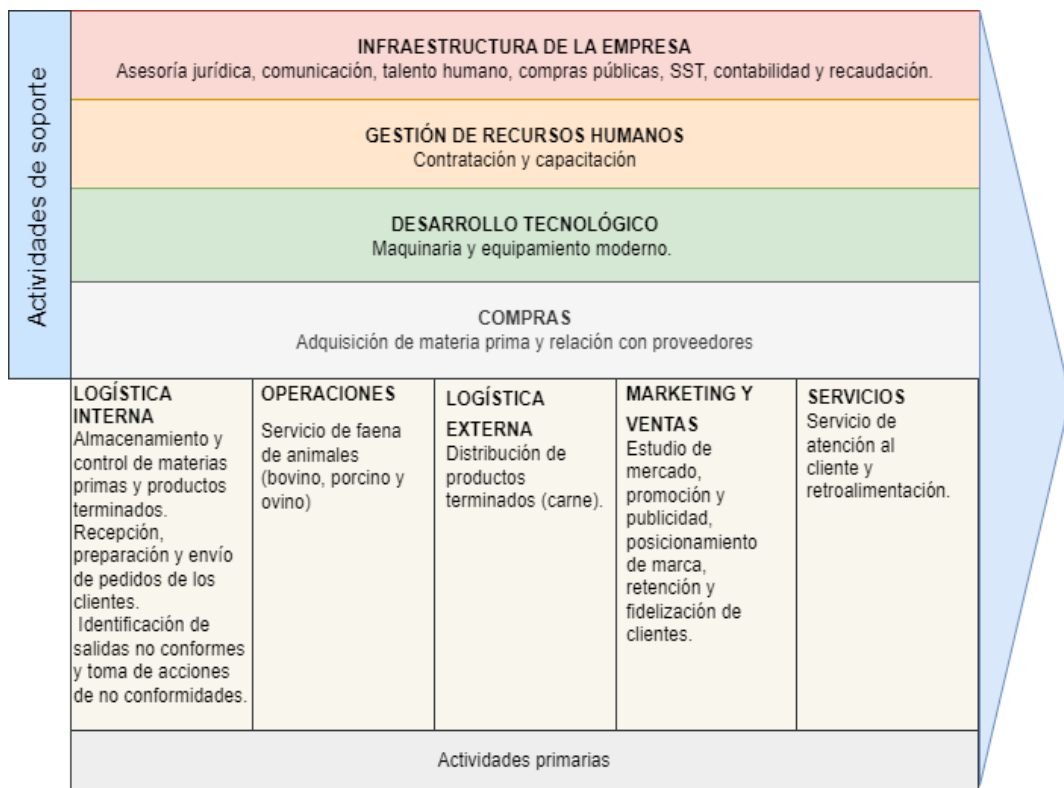


Fig 17. Cadena de valor para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

La presente cadena de valor detalla las actividades de soporte con las que opera el Polígono y que son necesarias para su gestión en cuanto a infraestructura, recursos humanos, tecnológicos y otros, así como también las actividades primarias que son desarrolladas para el servicio de faena en el que incluye la logística interna, externa, las operaciones llevadas a cabo en la planta, el marketing, ventas y servicios.

Inventario de procesos

Con base en el mapa de procesos descrita en el apartado anterior se desarrolla la codificación de los macroprocesos, procesos y subprocesos, la cual se representa la tabla XX.

Cabe destacar que la codificación para cada nivel se encuentra estructurado de la siguiente manera:

Codificación del Macroproceso: Se utilizó las primeras letras de cada palabra separadas por un punto seguido, ejemplo: G.E. para la Gestión Estratégica.

Codificación de procesos: Se utilizó la codificación establecida en el macroproceso seguida por la numeración correspondiente para cada uno de los procesos y dependiendo del macroproceso, separadas por puntos seguidos, ejemplo: G.E.1 para el proceso de Directorio del macroproceso de Gestión Estratégica.

Codificación de subprocesos: Se utilizó la codificación del proceso, seguida por la una numeración específica y en orden para cada subproceso, separadas por puntos seguidos, ejemplo: G.E.1.1. para el subproceso de Dirección financiera estratégica, del proceso de Directorio perteneciente al macroproceso de Gestión Estratégica.

TABLA XX
INVENTARIO DE PROCESOS DEL NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA.

Nivel	Código	Macroproceso	Código	Proceso	Código	Subproceso
Nivel Estratégico	G.E.	Gestión estratégica	G.E.1.	Directorio	G.E.1.1.	Dirección financiera estratégica
			G.E.2.	Gerencia General	G.E.2.1.	Decisiones administrativas
			G.E.3	Asesoría Jurídica	G.E.3.1.	Asesoría en compras publicas
					G.E.3.2.	Asesoría en talento humano
					G.E.3.3.	Asesoría de riesgos legales
Nivel operativo	G.R.	Gestión de recepción	G.R.1.	Línea de bovinos	G.R.1.1.	Recepción del animal
			G.R.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.R.2.1.	Recepción del animal
			G.R.3.	Línea de ovinos caprinos	G.R.3.1.	Recepción del animal
					G.P.1.1.	Arreo al área de faenamiento y baño
					G.P.1.2.	Aturdimiento
					G.P.1.3.	Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza
			G.P.1.	Línea de bovinos	G.P.1.4.	Desuello
					G.P.1.5.	Evisceración

		G.P.1.6.	División de la canal e Inspección sanitaria
		G.P.1.7.	Pesado, Limpieza y Sellado
	G.P.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.P.2.1. Arreo al área de faenamiento y baño
			G.P.2.2. Aturdimiento, pinchado y desangrado
		Línea de porcinos (Chamuscado)	G.P.2.3. Flameado y Limpieza
			G.P.2.4. Eviscerado y limpieza
			G.P.2.5. Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado
G.P.	Gestión de producción		G.P.3.1. Prelavado, escaldado, depilado y raspado
			G.P.3.2. Flameado y raspado
	G.P.3.	Línea de porcinos (Depilado)	G.P.3.3. Eviscerado
			G.P.3.4. Raspado y limpieza
			G.P.3.5. Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado
	G.P.4.	Línea de ovinos caprino	G.P.4.1. Arreo al área de faenamiento
			G.P.4.2. Inmovilización y desangrado, inflado
			G.P.4.3. Desollado, corte de cabeza y patas
			G.P.4.4. Evisceración e inspección de viseras
			G.P.4.5. Inspección, sellado y etiquetado

Nivel de apoyo	G.D.	Gestión de despacho	G.D.1.	Línea de bovinos	G.D.1.1.	Almacenamiento y Despacho
			G.D.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.D.2.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho
			G.D.3.	Línea de ovinos caprinos	G.D.3.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho
	G.A.	Gestión administrativa	G.A.1.	Talento Humano	G.A.1.1.	Control de aspectos afines con el talento humano
			G.A.2.	Compras publicas	G.A.2.1.	Adquisición de productos y servicios
			G.A.3.	Seguridad y salud ocupacional	G.A.3.1.	Protección y bienestar laboral
			G.A.4.	Servicios generales	G.A.4.1.	Control de servicios de energía eléctrica
					G.A.4.2.	Control de mantenimiento de vehículos
					G.A.4.3.	Control de compra de insumos de oficina
					G.A.4.4.	Control de compra de insumos de aseo y otros.
	G.F.	Gestión financiera	G.F.1.	Contabilidad	G.F.1.1.	Control de cuentas contables
			G.F.2.	Recaudación	G.F.2.1.	Tesorería y Pagos
	G.C.C.	Gestión de control de calidad	G.C.C.1.	Control de Calidad de la Materia Prima	G.C.C.1.1.	Inspección y Control de la Calidad de la Materia Prima
G.A.	Gestión ambiental	G.A.1.	Control ambiental	G.A.1.1.	Identificar impactos ambientales y Evaluar impactos ambientales	
				G.A.1.2.	Prevención y control de impactos ambientales	

G.F.G.	Gestión de feria de ganado	G.F.G.1.	Desarrollo de feria de ganado	G.F.G.1.1.	Comercialización de ganado mayor y menor
G.C.	Gestión de comercialización	G.C.1.	Distribución y Logística	G.C.1.1.	Distribución y Transporte

Caracterización de Procedimientos

La caracterización de los procedimientos proporciona una visión clara y detallada de cómo se desarrollan las actividades de faena en Nuevo Polígono Cárnico, esto incluyen entradas, salidas, responsables, controles, etc. Lo que la convierte en un instrumento clave para la identificación y control de los procesos.

En el Anexo 6 se detalla la propuesta de la caracterización diseñada para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, que debido al alcance del presente estudio y del SGC se presenta la caracterización de los subprocesos del nivel operativo descritos en el mapa de procesos.

La lista de caracterización de los subprocesos diseñados para el nivel operativo son los siguientes:

TABLA XXI
LISTA DE CARACTERIZACIONES DISEÑADAS

Macroproceso	Proceso	Subproceso
Gestión de recepción	Línea de bovinos	Recepción del animal
	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	Recepción del animal
	Línea de ovinos caprinos	Recepción del animal
Gestión de producción	Línea de bovinos	Arreo al área de faenamamiento y baño
		Aturdimiento
		Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza
		Desuello
		Evisceración
		División de la canal e Inspección sanitaria
		Pesado, Limpieza y Sellado
	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	Arreo al área de faenamamiento y baño
		Aturdimiento, pinchado y desangrado
	Línea de porcinos (Chamuscado)	Flameado y Limpieza
	Eviscerado y limpieza	

TABLA XXI
CONTINUACIÓN

		Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado
	Línea de porcinos (Depilado)	Prelavado, escaldado, depilado y raspado.
		Flameado y raspado
		Eviscerado
		Raspado y limpieza
		Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado
	Línea de ovinos caprinos	Arreo al área de faenamamiento
		Inmovilización y desangrado, inflado
		Desollado, corte de cabeza y patas
		Evisceración e inspección de viseras
		Inspección, sellado y etiquetado
Gestión de Despacho	Línea de bovinos	Almacenamiento y Despacho
	Línea de porcino (Chamuscado y Depilado)	Oreo, Enfriamiento y Despacho
	Línea de ovinos caprinos	Oreo, Enfriamiento y Despacho

Fichas de indicadores de gestión

Las fichas de indicadores de gestión son de gran ayuda para medir el progreso de los resultados en valor numérico, además el control permite hallar aquellos puntos que necesitan ser atendidos y mejorados, esto permite enfocar el SGC hacia un progreso empresarial y el cumplimiento de los estándares de la norma de estudio. Las fichas mencionadas están detalladas en el Anexo 7, mientras que los indicadores se encuentran distribuidos en cada una de las caracterizaciones de los subprocesos presentadas en el Anexo 6.

Manual de procedimientos

El manual de procedimientos resulta ser de gran utilidad para formalizar los procedimientos operativos del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra al igual que estandarizarlos, esto se consigue al proporcionar directrices claras y detallada sobre cómo ejecutar las actividades del nivel operativo, además el manual sirve como una guía operativa para los trabajadores a cargo de las funciones operativas en la planta y la alta dirección el cual se encarga de documentar los proceso, cabe recalcar que resulta necesario la capacitación de los operarios para el cumplimiento a cabalidad del manual, mismo que se presenta en el Anexo 12.

Documentos y registros

Para una correcta información documentada se hará uso de la lista maestra con el fin de organizar, codificar y asegurar la actualización y disponibilidad de los documentos y registros empleados en el nivel operativo del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

TABLA XXII
LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS Y REGISTROS.

Cód	Macro	Cód	Proceso	Cód	Subproceso	Documento registro	INT	EXT	Código	
Gestión de recepción	G.R.	G.R.1.	Línea de bovinos	G.R.1.1.	Recepción del animal	CSMI_AGROCALIDAD		X	D.01.EXT.G.R.1.1.	
						Registro sanitario.	X		R.01.INT.G.R.1.1.	
						Condiciones de ingreso.	X		R.02.INT.G.R.1.1.	
						Recepción de animales.	X		R.03.INT.G.R.1.1.	
						Día de origen.	X		R.04.INT.G.R.1.1.	
		G.R.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.R.2.1.	Recepción del animal	Guia de movilización (AGROCALIDAD)	X	X	D.01.EXT.G.R.2.1.	
						Registro sanitario.	X		R.01.INT.G.R.2.1.	
						Condiciones de ingreso.	X		R.02.INT.G.R.2.1.	
						Recepción de animales.	X		R.03.INT.G.R.2.1.	
						Día de origen.	X		R.04.INT.G.R.2.1.	
		G.R.3.	Línea de ovinos	G.R.3.1.	Recepción del animal	Guia de movilización (AGROCALIDAD)		X	D.01.EXT.G.R.3.1.	
						Registro sanitario.	X		R.01.INT.G.R.3.1.	
						Condiciones de ingreso.	X		R.02.INT.G.R.3.1.	
						Recepción de animales.	X		R.03.INT.G.R.3.1.	
						Día de origen.	X		R.04.INT.G.R.3.1.	
							Registro sanitario.	X		R.01.INT.G.R.3.1.

Gestión de producción

G.P.	G.P.1.	Línea de bovinos	G.P.1.1.	Arreo al área de faenamiento y baño	Registros de pesos del animal.	X	R.01.INT. G.P.1.1.
			G.P.1.3.	Sangría, corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.1.3.
			G.P.1.4.	Desuello	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.1.4.
			G.P.1.5.	Evisceración	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.1.5.
					Registro de inspección sanitaria.	X	R.02.INT. G.P.1.5.
			G.P.1.6.	División de la canal e Inspección sanitaria	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.1.6.
					Registro de inspección sanitaria.	X	R.02.INT. G.P.1.6.
	G.P.1.7.	Pesado, Limpieza y Sellado	Registro de peso de la canal.	X	R.01.INT. G.P.1.7		
	G.P.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.P.2.1.	Arreo al área de faenamiento y baño	Registros de pesos del animal.	X	R.01.INT. G.P.2.1.
			G.P.2.4.	Eviscerado y limpieza	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.2.4.
					Registro de inspección sanitaria.	X	R.02.INT. G.P.2.4.
			G.P.2.5.	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado	Registro de inspección post mortem.	X	R.01.INT. G.P.2.5.
					Registro de decomisos de canal	X	R.02.INT. G.P.2.5.
Registros de pesos del animal.	X	R.03.INT. G.P.2.5.					
G.P.3	Línea de porcinos (Depilado)	G.P.3.3.	Eviscerado	Registro de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.3.3.	
				Registro de inspección sanitaria.	X	R.02.INT. G.P.3.3.	

		G.P.3.5.	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.	Registro de inspección post mortem.	X	R.01.INT. G.P.3.5.	
				Registros de pesos del animal.	X	R.02.INT. G.P.3.5.	
				Registros de decomisos.	X	R.03.INT. G.P.3.5.	
	G.P.4.	Línea de ovinos caprino	G.P.4.1.	Arreo al área de faenamiento	Registros de pesos del animal.	X	R.01.INT. G.P.4.1.
			G.P.4.3.	Desollado, corte de cabeza y patas	Registros de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.4.3.
			G.P.4.4.	Evisceración e inspección de viseras	Registros de decomisos.	X	R.01.INT. G.P.4.4.
					Registro de inspección sanitaria.	X	R.02.INT. G.P.4.4.
			G.P.4.5.	Inspección, sellado y etiquetado.	Registro de inspección post mortem.	X	R.01.INT. G.P.4.5.
					Registros de decomisos.	X	R.02.INT. G.P.4.5.
					Registros de peso.	X	R.03.INT. G.P.4.5.
G.D.	G.D.1.	Línea de bovinos	G.D.1.1.	Almacenamiento y Despacho.	Registro de despacho.	X	R.01.INT. G.D.1.1.
					Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X	D.01.INT. G.D.1.1.
	G.D.2.	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)	G.D.2.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho.	Registro de despacho.	X	R.01.INT. G.D.2.1.
					Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X	D.01.INT. G.D.2.1.
	G.D.3.	Línea de ovinos	G.D.3.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho.	Registro de despacho.	X	R.01.INT. G.D.3.1.
					Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X	D.01.INT. G.D.3.1.

Gestión de despacho

4.7.2 Capítulo 5: Liderazgo

4.7.2.1 Liderazgo y compromiso

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra debe alinearse de manera efectiva con este apartado de la norma ISO 9001:2015 para lo cual todo el personal en la planta de producción debe mostrar liderazgo y compromiso con el SGC garantizando que se cumplan todos los aspectos que involucran a este, tales como las políticas, objetivos, dirección estratégica y el enfoque de mejora continua, teniendo siempre en cuenta la importancia de comunicar el sistema con todos los miembros de la organización con el fin de lograr mejores resultados en la calidad de la carne y del servicio prestado.

4.7.2.2 Política de calidad

La política de calidad del Sistema de Gestión de Calidad debe buscar estar alineada de manera sólida con los objetivos de calidad del Polígono Cárnico, a fin de fomentar la mejora continua y una correcta alineación con los estándares, por lo cual se propone la siguiente política de calidad diseñada para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

Política de calidad:

“En el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, renovamos nuestro compromiso de brindar un servicio de faenado confiable y orientado a la calidad, con el objetivo principal de satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes. Además, nos aseguramos de cumplir con las leyes y regulaciones vigentes que rigen la planta, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad y promoviendo la mejora continua.”

4.7.2.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización

En este apartado, se propone una actualización de la estructura organizacional de la Planta, en concordancia con las actividades desarrolladas en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra y el SGC.

Mientras que para los respectivos profesiogramas desarrollados y descritos en el Anexo 8 se tomó en cuenta el alcance del Sistema, así como el alcance de la propia investigación, por lo que esta se enfoca únicamente en los puestos de trabajo del nivel operativo detallados en el mapa de procesos.

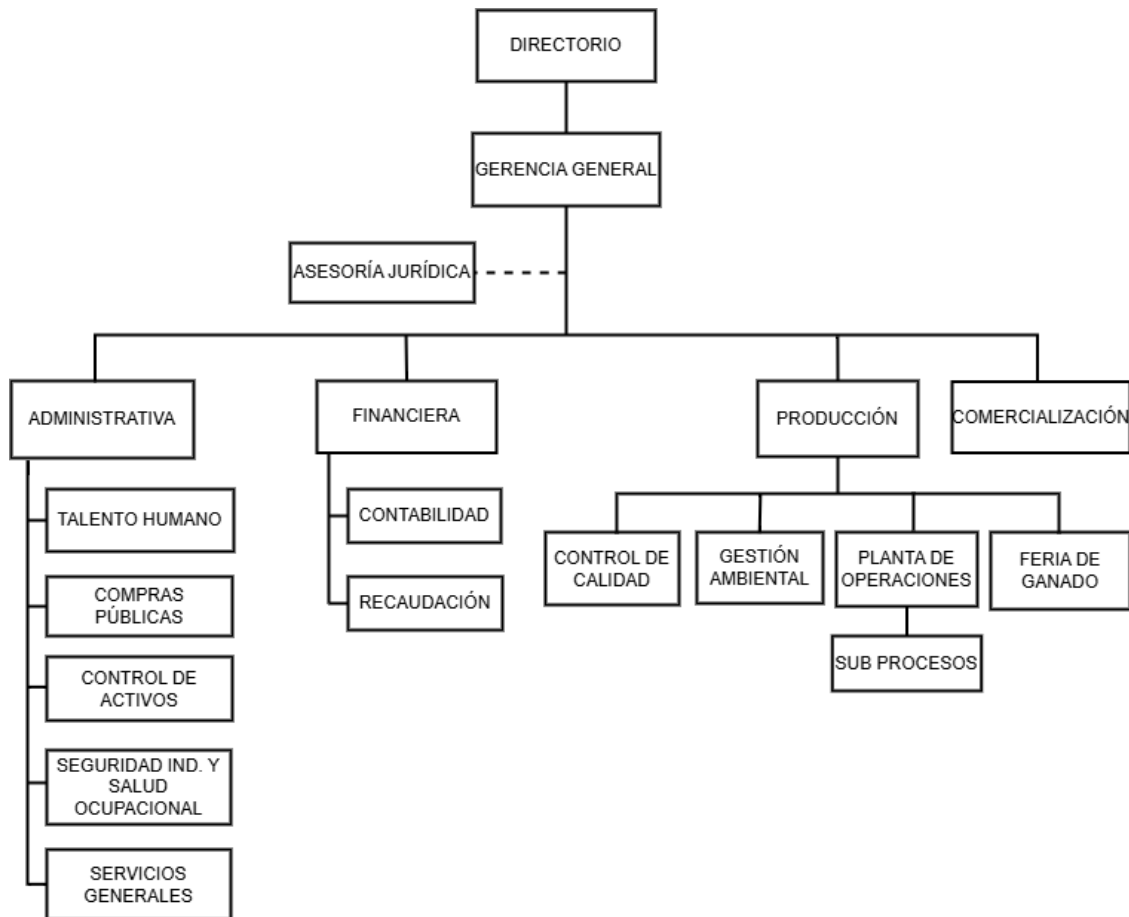


Fig 18. Estructura Organizacional del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

Nota. Organigrama actualizado en base a la información obtenida del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

Cabe destacar que la descripción a detalle de la estructura organizacional del polígono fue desarrollada previamente en la tabla VIII, dentro del apartado 4.2.1 factor organizacional.

4.7.3 Capítulo 6: Planificación

4.7.3.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades

Uno de los mayores enfoques del SGC es el pensamiento basado en riesgos, y con ello las acciones para abordar riesgos y oportunidades. Esto permite anticiparse y responder de manera rápida a las diversas situaciones que pueden impactar negativamente a la organización y en especial a la calidad de la carne.

Para poder abordar este aspecto de la norma se plantea la matriz de evaluación y control de riesgos, que permite identificar aquellos riesgos a los que se encuentra expuesta la empresa, evaluarlos y determinar acciones para abordar estos aspectos, estos

de acuerdo a los conflictos presentes en el nivel operativo y los proceso determinados, dicha matriz se presenta en el Anexo 9.

Para la evaluación de los riesgos se toma como base la siguiente tabla de criterios para evaluarlos, clasificarlos y analizarlos:

TABLA XXIII
MATRIZ DE CRITERIOS PARA EVALUAR EL RIESGO.

Probabilidad	Consecuencias				
	Insignificante	Menores	Moderadas	Mayores	Catastróficas
	1	2	3	4	5
A (Casi Certeza)	H	H	E	E	E
B (Probable)	M	H	H	E	E
C (Moderado)	L	M	H	E	E
D (Improbable)	L	L	M	H	E
E (Raro)	L	L	M	H	H

Nota: Se describe la Matriz de análisis de riesgo cualitativo- nivel de riesgo [30].

E: Riesgo extremo, requiere de acción inmediata.

H: Riesgo alto, necesita atención de la alta dirección.

M: Riesgo moderado, debe especificarse responsabilidad de la dirección.

L: Riesgo bajo, gestionar con los procedimientos de rutina.

TABLA XXIV
MATRIZ DE GRAVEDAD O CONSECUENCIA

Nivel	Indicador	Descripción
1	Insignificante	Sin perjuicios, baja pérdida financiera.
2	Menor	Aplicación de primeros auxilios y el problema debe ser controlado de inmediato en el lugar; las pérdidas económicas son moderadas.
3	Moderado	Requiere tratamiento médico, ser contenido en el lugar con ayuda externa, además de importantes pérdidas económicas.
4	Mayor	Perjuicios extensivos, reducción de la capacidad productiva, liberación externa, sin efectos nocivos, pérdida financiera mayor.
5	Catastrófico	Muerte, liberación tóxica externa, con efectos nocivos, enorme pérdida financiera.

Nota: Se describe la Matriz escala simple, cualitativa o descriptiva de la gravedad o consecuencia [30].

TABLA XXV
MATRIZ DE FRECUENCIA O PROBABILIDAD

Nivel	Indicador	Descripción	
A	Casi certeza	Es un evento probable en la mayoría de los casos.	
B	Probable	Hay una alta probabilidad de que se dé en la mayoría de los escenarios.	
C	Moderado	Existe la posibilidad de ocurrencia.	
D	Improbable	Pudo ocurrir en algún momento dado.	
E	Raro	Ocurre en casos aislados y excepcionales.	

Nota: Se describe la Matriz escala simple, cualitativa o descriptiva de frecuencia o probabilidad [30].

4.7.3.2 Objetivos de la calidad y planificación para lograrlos.

Los objetivos de calidad tienen la obligación de encontrarse alineados con la razón de ser de la empresa y las políticas de calidad de la misma, estos deben ser coherentes, medibles y aplicables, por ello se diseñó los siguientes objetivos de calidad para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra:

TABLA XXVI
OBJETIVOS DE CALIDAD

Objetivos	Frecuencia	Responsable	Actividad	Indicadores
Establecer una documentación oficial de los procesos de producción, garantizando que sean accesibles, actualizados y comunicados con aquellas partes interesadas de la organización con el fin de facilitar el control de los mismo.	Mensual	Jefe de producción	Ejecutar controles de revisión, actualización y comunicación de los procesos a con todos en la organización.	Porcentaje de proceso documentados: <i>(Número de procesos documentados/Número total de proceso)*100%</i>
Desarrollar programas de capacitación enfocada al conocimiento y compromiso del SGC para mejorar el desempeño laboral y promoviendo la contribución de los operarios a con el sistema.	Trimestral	Encargado de Recurso Humanos	Ejecutar capacitaciones que incluya charlas, talleres participativos y materiales de apoyo sobre el SGC y normativas.	Porcentaje de capacitaciones: <i>(Trabajadores capacitados/Total de trabajadores)*100%</i>
Desarrollar parámetros de seguimiento y control para evaluar el cumplimiento de la norma ISO 9001:2015 buscando mejorar constante de los procesos.	Semestral	Jefe de producción	Ejecutar indicadores de desempeños para dar seguimiento a los procesos conforme a la norma.	Mejora de los procesos evaluados: <i>[(Desempeño actual – Desempeño inicial)/Desempeño o inicial]*100%</i>
Realizar un seguimiento del nivel de satisfacción de los clientes con respecto a los servicios de faena con el objetivo de identificar áreas de mejora.	Mensual	Gerente General	Revisar la retroalimentación efectuada por los clientes en la página web o de encuestas realizadas.	Tasa de satisfacción del cliente: <i>(Clientes satisfechos / Total de clientes) x 100%</i>

4.7.3.3 Planificación de los cambios

El nuevo Polígono Cárnico de Ibarra es consciente de la necesidad de estar siempre preparado para los posibles cambios que puedan surgir entorno al Sistema dado que puede impactar directamente en la planificación, por lo cual para dar cumplimiento a este apartado de la norma se presenta el Anexo 10 en el que se propone la matriz de formato para la realización de cambios internos.

4.7.4 Capítulo 7: Apoyo

4.7.4.1 Recursos

Al igual que los aspectos abordados en el apartado 4.2 Análisis ambiental interno este punto se enfoca en los aspectos humanos, físicos, el factor operativo, control y seguimiento de los mismos. En general, estos factores resultaron ser una fortaleza para la planta lo que afianza la capacidad de la misma para proveer los medios adecuados y necesarios para desarrollar, mantener, controlar y brindar soporte para la consolidación del SGC.

4.7.4.2 Competencia

Par dar cumplimiento a este apartado de la norma en el cual el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra debe determinar la competencia de los operarios de la planta encargados de los procesos operativos, se desarrolla la ficha de los puestos de trabajo descritos en el Anexo 8, en el que se detallan las habilidades y competencias que debe poseer cada puesto de trabajo, la descripción de las misma, así como también las funciones y responsabilidades, esto con el fin de proporcionar una guía clara sobre las actividades que desempeña cada función dentro de la planta de producción.

4.7.4.3 Toma de conciencia

El Polígono cárnico de Ibarra es consciente de la importancia de priorizar la conciencia y compromiso de los colaboradores de la empresa a con el SGC para un cumplimiento correcto de la norma, destacando la participación y promoviendo la contribución de los mismos para correcto de desarrollo de SGC, por lo cual se plantea el formato de capacitaciones descritos en el Anexo 11 con el fin de llevar registros del cumplimiento de este apartado de la norma.

4.7.4.4 Comunicación

Una de los aspectos más importantes del Sistema es la comunicación adecuada tanto internamente en la organización como fuera de ella, con el fin de contar con una interacción adecuada con todas las partes interesadas del polígono, el cual es consciente de dicho punto y recalca la importancia del mismo y tomando esto en cuenta se establece la matriz de comunicación externa e interna.

TABLA XXVII
MATRIZ DE CONMINACIÓN.

Qué comunicar	I	E	Responsable de la comunicación	Receptor	Cómo comunicar	Cuando comunicar
Estructura organizacional	X		Responsable de RR.HH	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna actualización o modificación.
Política de calidad	X	X	Responsable de RR.HH	Personal del Polígono	Reuniones, redes sociales y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna modificación.
Objetivos de calidad	X		Responsable de RR.HH	Personal del Polígono	Reuniones, redes sociales y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna modificación.
Documentos y registros del SGC	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna actualización o modificación.
Profesiogramas	X		Responsable de RR.HH	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna actualización o modificación.
Matriz de evaluación de riesgos	X		Responsable de SST	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna actualización o modificación.
Indicadores de desempeño	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna modificación.
Planificación de cambios	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente la solicitud de cambios.
Manual de procedimientos	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna actualización o modificación.

Planificación de auditorias	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Anualmente
Capacitaciones	X		Responsable de RR.HH	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que el personal lo necesite
Plan de mejora	X		Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones y correos institucionales.	Cada vez que se presente alguna modificación.
Satisfacción de los clientes	X	X	Alta Dirección	Personal del Polígono	Reuniones, redes sociales y correos institucionales.	Mensualmente

4.7.4.5 Información documentada

Los documentos y registros deben encontrarse codificados y accesibles para aquellos que dormán parte del Polígono, todos los aspectos relacionados con este apartado de la norma fueron abordados en el apartado 4.7.1.4. En el que se incluye las fichas de caracterización de los procedimientos, lista maestra de registros y documentos, indicadores, manual de procedimiento, mismos que se encuentran debidamente codificados y descritos en cada pertinente anexo, para garantizar el correcto funcionamiento del SGC en el Polígono Cárnico.

4.7.5 Capítulo 8: Operación

4.7.5.1 Planificación y control operacional

Para tener una visión clara y concisa los procesos involucrados en la producción del polígono, desde los proveedores, entradas, proceso, salidas y clientes, se emplea el SIPOC de la empresa, con el fin facilitar la identificación de la interacción entre procesos, los recursos necesarios e involucrados.

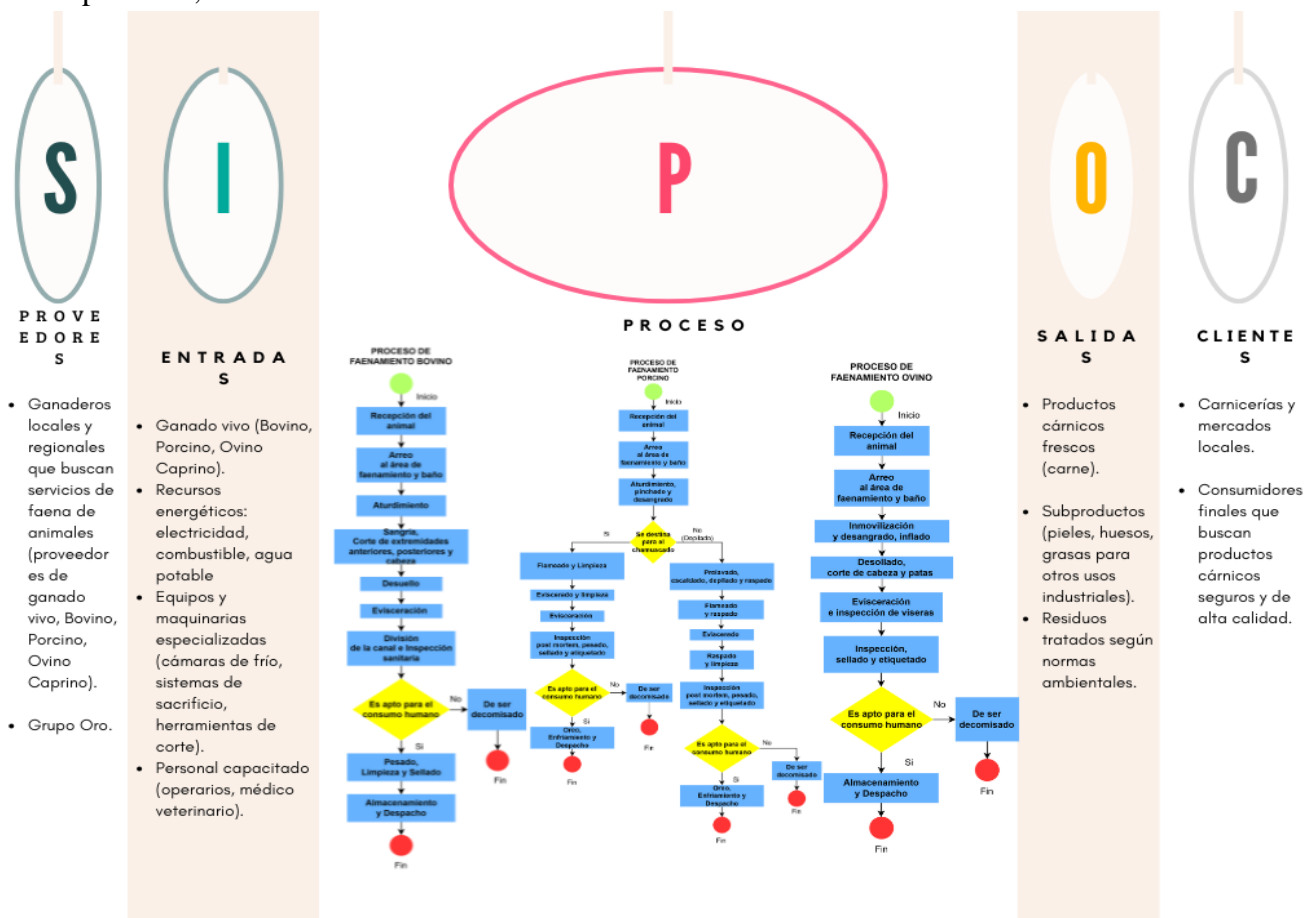


Fig 19. SIPOC del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

El presente SIPOC del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra describe a:

Proveedores:

- Ganaderos, Grupo Oro

Entradas:

- Ganado, recursos energéticos y servicios básicos, equipos y maquinarias, personal.

Proceso:

- Describe las etapas del proceso de faenamiento de ganado Bovinos, Porcino (Chamuscado y Depilado) y Ovinos Caprinos en sus respectivos diagramas de flujo.

Salidas:

- Producto y subproductos.

Clientes:

- Carnicerías y mercado locales, consumidores finales.

En concordancia con lo establecido en el alcance del SGC, así como también el alcance de la propia investigación se ha optado por enfocar el control en los procesos que se comprenden en el nivel operativo, mismos que abordan la gestión de la recepción, gestión de la producción y gestión de despacho de las tres líneas de producción (Bovinos, Porcino, Ovinos Caprinos) del Nuevo Polígono cárnico de Ibarra, con el fin de integrarlos de manera clara y sólida en el manual de procedimientos adjunto en el Anexo 12 se incluye una descripción detallada de los procedimientos, que abarca los objetivos, responsables, un glosario de términos, la descripción de las actividades, un flujograma y los documentos y registros aplicables a cada uno.

A continuación, se presenta la tabla de codificación establecida para el manual de procedimientos:

TABLA XXVIII
CODIFICACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.

Código	Macroproceso	Código	Procedimiento	Código
G.R.	Gestión de recepción	G.R.1.1.	Recepción del animal	MP.G.R.1.1.
		G.R.2.1.	Recepción del animal	MP.G.R.2.1.
		G.R.3.1.	Recepción del animal	MP.G.R.3.1.
G.P.	Gestión de producción	G.P.1.1.	Arreo al área de faenamiento y baño	MP.G.P.1.1.
		G.P.1.2.	Aturdimiento	MP.G.P.1.2.
		G.P.1.3.	Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza	MP.G.P.1.3.
		G.P.1.4.	Desuello	MP.G.P.1.4.
		G.P.1.5.	Evisceración	MP.G.P.1.5.
		G.P.1.6.	División de la canal e Inspección sanitaria	MP.G.P.1.6.
		G.P.1.7.	Pesado, Limpieza y Sellado	MP.G.P.1.7.
		G.P.2.1.	Arreo al área de faenamiento y baño	MP.G.P.2.1.
		G.P.2.2.	Aturdimiento, pinchado y desangrado	MP.G.P.2.2.
		G.P.2.3.	Flameado y Limpieza	MP.G.P.2.3.
		G.P.2.4.	Eviscerado y limpieza	MP.G.P.2.4.
		G.P.2.5.	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado	MP.G.P.2.5.
		G.P.3.1.	Prelavado, escaldado, depilado y raspado.	MP.G.P.3.1.
		G.P.3.2.	Flameado y raspado	MP.G.P.3.2.
		G.P.3.3.	Eviscerado	MP.G.P.3.3.
		G.P.3.4.	Raspado y limpieza	MP.G.P.3.4.
		G.P.3.5.	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado	MP.G.P.3.5.
		G.P.4.1.	Arreo al área de faenamiento	MP.G.P.4.1.
		G.P.4.2.	Inmovilización y desangrado, inflado	MP.G.P.4.2.
		G.P.4.3.	Desollado, corte de cabeza y patas	MP.G.P.4.3.
G.P.4.4.	Evisceración e inspección de viseras	MP.G.P.4.4.		
G.P.4.5.	Inspección, sellado y etiquetado	MP.G.P.4.5.		
G.D.	Gestión de despacho	G.D.1.1.	Almacenamiento y Despacho	MP.G.D.1.1.
		G.D.2.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho	MP.G.D.2.1.
		G.D.3.1.	Oreo, Enfriamiento y Despacho	MP.G.D.3.1.

4.7.5.2 Liberación de los productos y servicios.

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra debe asegurarse que los procesos de liberación de productos, carne, y subproductos, son realizadas conforme a los requisitos y normativas legales pertinentes, para ello el Polígono cuenta con procedimientos específicos de despacho los cuales se hallan detallados en el manual de procedimientos dentro del procedimiento de “Almacenamiento y Despacho” (MP.G.D.1.1.) para los productos liberados de la línea de bovinos, “Oreo, Enfriamiento y Despacho” (MP.G.D.2.1.) para la línea de porcinos y “Oreo, Enfriamiento y Despacho” (MP.G.D.3.1.) para la línea de ovinos caprinos.

4.7.5.3 Control de salidas no conformes

Un punto crucial en cualquier organización son las salidas no conformes y el Polígono Cárnico no es la excepción, pues la organización toma muy en cuenta este aspecto, buscando siempre identificar cualquier anomalía en las canales durante el proceso de producción, en especial en las inspecciones realizadas a lo largo de este tales como la Inspección ante-mortem, Inspección de vísceras e Inspección post-mortem dentro del manual de procedimientos estos se hallan detallado en “Recepción del animal” (MP.GR.1.1.), “Recepción del animal” (MP.GR.2.1.), “Recepción del animal” (MP.GR.3.1.), “Eviscerado”(MP.G.P.1.5.), “División de la canal e Inspección sanitaria” (MP.G.P.1.6.), “Eviscerado y limpieza” (MP.G.P.2.4.), “Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado” (MP.G.P.2.5.), “Eviscerado” (MP.G.P.3.3.), “Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado” (MP.G.P.3.5.) para el control de las no conformidades, además la empresa cuenta registros de control para medir los parámetros de calidad apeándose a las normativas legales.

4.7.6 Capítulo 9: Evaluación de desempeño

4.7.6.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación.

Para cumplir con este apartado de la norma, que busca dar seguimiento, medición, análisis y evaluación a los procedimientos operativos, se propone monitorearlos mediante las fichas de indicadores que se adjuntan en el Anexo 7, en el que se detallan los indicadores para cada subproceso de las tres líneas de producción, permitiendo el seguimiento de cumplimiento con el bienestar animal, las regularidades sanitarias, los niveles de productividad de las diferentes áreas de la planta y de las

maquinas utilizadas, así como también de las inspecciones, la conformidad del producto final y otros de interés de medición para la planta.

4.7.6.2 Auditoria interna

El Polígono Cárnico debe realizar auditorías internas periódicamente en concordancia con el sistema y exigencias de la norma de estudio, dichas auditorias deben ser planificadas, comunicadas con la organización, ejecutas y analizadas para determinar los hallazgos, mismos que servirán para poder tomar decisiones organizacionales, contribuyendo de esta manera a la mejora continua en el Polígono.

Para dar cumplimiento a este apartado de la norma se propone el formato para el programa de auditoria adjunta en el Anexo 13, formato para el plan de auditoria en el Anexo 14 y formato para el informe de auditoría Anexo 15, con el fin de establecer una estructura organizada, para llevar a cabo auditorías internas que permitan evaluar y verificar los estándares de la norma, identificar áreas de mejora, para afirmar la conformidad con el SGC.

4.7.6.3 Revisión por la dirección

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra en conjunto con la lata dirección opta por ejecutar revisiones del Sistema de Gestión de Calidad de manera periódica en intervalos establecidos y planificados, con el fin de garantizar que los procedimientos se encuentren bajo los parámetros de estándares establecidos por la planta, identificar oportunidades de mejora y poder tomar decisiones informadas que beneficien y maximicen la rentabilidad del Polígono esto apoyado de la Norma de estudio.

4.7.7 Capítulo 10: Mejora

4.7.7.1 No conformidad y acción correctiva

Con el fin de poder abordar las no conformidades detectas en los hallazgos de las auditoria una vez estas sean ejecutadas dentro de la organización, en relación con cada proceso de producción, resulta de suma importancia la toma acciones para abordar dichas inconformidades, por ello se plantea el formato para registrar y supervisar las no conformidades, adjuntas en el Anexo 16 y formato de registro de quejas y reclamos para identificar aquellos aspectos inconformes y a partir de ellos buscar dar acción correctiva, formato descrito en el Anexo 17.

4.7.7.2 Mejora continua

El Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra debe comprometerse a mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Calidad, asegurando tanto la inocuidad como la alta calidad del producto final la carne. Esto permitirá fortalecer la relación con los clientes de la planta, reducir costos operativos, optimizar y estandarizar los procedimientos internos relacionados con la faena de Bovinos, Porcino, Ovinos/ Caprinos, adaptándose a las demandas de un mercado cada vez más exigente.

Para ello se presenta el plan de mejora continua basado en el ciclo Deming, descrito en la siguiente tabla:

TABLA XXIX
PLAN DE MEJORA CONTINUA CICLO DEMING.



**EMPRESA MUNICIPAL DE
FAENAMIENTO IBARRA - EP**

PLAN DE MEJORA CONTINUA BASADO EN EL CICLO DEMING PARA EL
“NEUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”

Ciclo	Objetivo	Acción	Indicador	Recursos	Responsable	Fecha inicio	Fecha de fin
Planificar	P Estructurar la planificación para el SGC definiendo etapas, recursos y cronogramas de cumplimiento, con el fin de asegurar un desarrollo ordenado y efectivo del SGC.	Desarrollar un cronograma específico con fechas de inicio y finalización para cada etapa (programa de auditorías, de mantenimiento, capacitaciones, etc.), asegurando que todos los responsables conozcan los tiempos de cumplimiento. <hr/> Realizar revisiones regulares para monitorear el progreso de cada etapa.	<i>(Número de etapas completadas en el plazo previsto/ Total de etapas planificadas)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia General	Enero-06	Febrero-3
	Determinar y organizar los documentos, recursos y elementos de soporte para el SGC, con el fin de establecer una estructura de apoyo que facilite el	Crear una estructura organizada para gestionar los documentos del SGC, para que sean accesibles, actualizados y fáciles de consultar para los usuarios	<i>(Número de documentos y recursos organizados y disponibles/ Total de documentos y</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general y gerencia administrativa.	Febrero-4	Febrero-7

		correcto funcionamiento del SGC.		<i>recursos identificados)*100</i>				
Hacer	H	Optimizar el desempeño de los proceso mediante la ejecución del SGC, para dar cumplimiento de los estándares de calidad.	Proporcionar capacitaciones de formación sobre el SGC.	<i>(Número de operadores capacitados/Total de operadores)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia administrativa.	Febrero-10	Febrero-14
			Ejecutar auditorías internas.	<i>(Auditorías internas realizadas/Auditorías internas planificadas)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general y producción.	Febrero-17	Febrero-17
			Realizar evaluaciones de los riesgos de cada proceso.	<i>(Número de proceso evaluados/Total de proceso)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general, administrativa.	Febrero-18	Febrero-18
			Monitorear y evaluar el rendimiento de cada proceso para detectar patrones.	<i>(Número de datos registrados/Total de procesos)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general.	Febrero-19	Febrero-26
Verificar	V	Supervisar y monitorear continuamente el Sistema, con el objetivo de promover la mejora continua de los procesos operativos.	Inspeccionar y validar el cumplimiento de la norma, así como también analizar y evaluar los parámetros que involucran al SGC.	<i>(Indicadores alcanzados / Total de indicadores definidos) * 100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general, administrativa y comercialización.	Febrero-27	Marzo-13

Actuar	A	Desarrollar acciones de mejora continua que aborden las áreas de oportunidad identificadas en el Sistema de Gestión de Calidad.	Revisar y ajustar los KPI's si es necesario.	<i>(Número de indicadores ajustados/Total de indicadores revisados)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia administrativa.	Marzo-14	Marzo-18
			Llevar un registro de los halagos de auditoría y tomar acciones para corregir hallazgos.	<i>(Número de hallazgos corregidos/Total de hallazgos de auditorías)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general y producción.	Marzo-19	Marzo-21
			Llevar registro de las no conformidades y minimizar el porcentaje de las mismas.	<i>(Número de no conformidade/Total de procesos evaluados)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general, producción y comercialización.	Marzo-24	Marzo-26
			Establecer planes de mejora cada periodo en el que este se vea desactualizado.	<i>(# de planes de mejora aprobado/ # de planes de mejora propuestos)*100</i>	Recursos tecnológicos y humanos.	Gerencia general.	Marzo-27	

Adicional a la propuesta del Sistema de Gestión de Calidad diseñada para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, se desarrolló el cronograma para el plan de implementación el cual fue modificado para abarcar aquellas fases más relevantes de la propuesta, presentadas en el Anexo 18 y como recurso adicional el valor estimado de la implantación del SGC, presente en el Anexo 19.

4.8 Análisis de resultados

Una vez diseñado el Sistema de Gestión de Calidad basado apoyado de la ISO 9001:2015 para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra y el plan de mejora basado en el ciclo Deming, con acciones determinadas para asegurar la conformidad con la norma, se evaluó nuevamente el Check list para establecer el nuevo estado de acatamiento de la norma y con ello realizar una comparación de resultados, el cual se evidencia en la siguiente tabla:

TABLA XXX
COMPARACIÓN DE RESULTADOS FINALES

Capítulos de la norma ISO 9001:2015	Resultados del Check List inicial		Resultados del Check List final		
	% obtenido	Acciones	% obtenido	Acciones	Acciones ejecutadas
4. Contexto de la organización	58.0%	Mejorar	90.0%	Mantener	Ejecución de la matriz FODA.
					Ejecución del análisis PESTEL.
					Elaboración de la matriz de partes interesadas.
					Elaboración del alcance del SGC.
					Elaboración de caracterización de procedimientos.
					Mapa de procedimientos.
					Cadena de valor.
					Fichas de indicadores.
5. Liderazgo	47.50%	Diseñar	87.50%	Mantener	Detalle del compromiso con el SGC.
					Desarrollo de la Política de calidad de la organización.

				Actualización del organigrama organizacional.
6. Planificación	47.78%	Diseñar	88.89%	Mantener
				Elaboración de la matriz de riesgos de la empresa.
				Diseño de los objetivos de calidad en concordancia al SGC.
				Diseño de la matriz de formato planificación de cambios.
7. Apoyo	48.95%	Diseñar	81.58%	Mantener
				Ejecución de fichas de puestos de trabajo.
				Diseño de formato de capacitaciones.
				Diseño de la matriz de comunicación externa e interna..
				Elaboración de la lista maestra de registros y documentos.
8. Operación	56.67%	Mejorar	75.93%	Mejorar
				Elaboración el SIPOC de la empresa.
				Manual de procedimientos de los proceso operativos.
				Establecimiento de un procedimiento para la liberación de producto.
				Establecimiento de procedimientos de referencia para el control de las no conformidades.
9. Evaluación de desempeño	19.47%	Diseñar	77.89%	Mejorar
				Diseño de ficha de indicadores.
				Diseño del formato para el programa de auditoría.
				Diseño del formato del plan de auditoría.
				Diseño del formato del informe de auditoría.
10. Mejora	47.50%	Diseñar	70.83%	Mejorar
				Elaboración de la matriz de registro de quejas y reclamos
				Formato de registro de no conformidades.
				Diseño del plan de mejora basado en el ciclo Deming.
Porcentaje promedio	46.55%			81.8%
Calificación general	Bajo			Aceptable/ Alto

La tabla evidencia una mejora significativa en el acatamiento de la norma ISO 9001:2015, para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra, con un incremento del 35.25 % en el nivel general del cumplimiento, debido a que paso del 46.55% al 81.8%, logrando además un incremento del 40%, para la cláusula 5. Liderazgo, lo que indica un claro fortalecimiento en el compromiso y la dirección hacia la calidad, el capítulo 9 también tuvo un alza significativa con un 58.42% esto gracias a la implementación de indicadores y de planificación para ejecución de auditorías internas, el capítulo 6 de planificación por su parte incremento en un 41.11% al consolidar una estructura alineada a una gestión de objetivos de calidad y riesgos. Finalmente, la cláusula 10. Mejora continua, incremento en un 23.33%.

Además, un cumplimiento del 81.8% se situó en una calificación alta lo que sugiere que las no conformidades identificadas en el diagnóstico inicial se redujeron en más del 50% lo que evidencia la efectividad de las acciones ejecutadas para dar cumplimiento a la ISO. Es importante considerar que la razón por la que el capítulo 8, 9 y 10 cuentan con un porcentaje menor que aún es necesario mejorar se debe en gran medida a que el presente trabajo está orientado únicamente al diseño del SGC y no en la implementación de la misma en la empresa, por esta razón no es posible alcanzar un cumplimiento del 100% para algunos puntos específicos.

5 Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

La fundamentación bibliográfica centrada en el Sistema de Gestión de Calidad, permitió dar sustento teórico y credibilidad a la investigación, permitiendo abordar, conceptos, principios, normas, herramientas y requerimientos prácticos que sirvieron como base para el desarrollo del Sistema propuesto. Aportando con información relevante para establecer de manera precisa los procesos operativos del Polígono, alineándolos con los estándares de calidad y las mejores prácticas.

A través del diagnóstico situacional de la empresa y del análisis de sus procesos operativos apoyados del Análisis PESTEL y la Matriz FODA evidenciaron que las principales debilidades radican en la ausencia de documentación, estandarización y falta de capacitación en temas como SGC, paralelamente la inestabilidad política y fluctuaciones económicas inciden en amenazas para el Polígono. Adicionalmente, la aplicación del Check List de la Norma ISO 9001:2015 y el análisis del diagrama Pareto revelaron un grado de cumplimiento del 46.55%, posicionándose en una baja calificación, esto refuerza la necesidad de diseñar un SGC que permita implementar medidas de control efectivas para alcanzar los requisitos normativos."

El Sistema de Gestión de Calidad diseñado para el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra integra 10 procesos y 28 procedimientos, documentados y codificados con caracterizaciones, inventarios e indicadores clave, respaldados por un manual de procedimientos operativo que garantiza control, estandarización y calidad en el producto y servicio de faena. Complementado con la propuesta del plan de mejora basado en el ciclo Deming, se fortaleció una cultura de mejora continua y optimización del SGC, evidenciada en un Check List que reflejó un 81,8% de cumplimiento de la norma, marcando un 35,25% de incremento frente a la evaluación inicial y validando el impacto positivo del sistema diseñado.

Recomendaciones

Es aconsejable que el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra comunique y socialice la propuesta diseñada, información y documentación presentadas, principalmente con el personal involucrado en los procesos productivos de la planta, capacitándolos y haciendo uso del manual de procedimientos para estandarizar los procesos, fomentando a que los trabajadores realicen sus actividades de manera adecuada y a fin de lograr mejoras en la productividad y calidad del producto y servicio que ofrece el Polígono.

La empresa debería realizar auditorías internas para los procesos de producción de manera periódica, a fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el SGC, y los estándares de la norma ISO 9001:2015, a fin de generar hallazgos y que permitan identificar áreas de mejora, detectar las no conformidades evaluar y monitorear la efectividad de los procedimientos establecidos, la implementación de medidas de control y la promoción de una cultura de mejora constante dentro del Polígono.

Para evaluar el desempeño periódico de los procesos operativos de la planta de faenamiento del polígono se aconseja hacer uso de los indicadores propuestos para cada subproceso, esto permitirá monitorear de forma continua el rendimiento de cada etapa, lo que permitirá identificar áreas de mejora al comprar datos reales y con ello tomar decisiones/ acciones correctivas oportunas que permitan optimizar la eficiencia de la producción.

Se sugiere implementar el Sistema de Gestión de Calidad en la empresa, iniciando con la designación de un equipo responsable de su desarrollo e implementación, para alcanzar la eficiencia operativa y lograr una diferenciación de la competencia, al adoptar un enfoque de gestión de la calidad, satisfacción de clientes, una gestión basado en riesgos y compromiso con la mejora continua.

6 Referencias Bibliográficas

- [1] M. S. Holguín Díaz, J. P. Chacón Fierro, and A. Ortega Rodríguez, "Uso de los sistemas de gestión de calidad en el área agroalimentaria para la unidad de producción rural "El Faro"," 2023.
- [2] R. J. C. Palma, C. K. B. Merizalde, and F. M. F. Flores, "Sistema de gestión y control de la calidad: Norma ISO 9001: 2015," *RECIMUNDO: Revista Científica de la Investigación y el Conocimiento*, vol. 2, no. 1, pp. 625-644, 2018.
- [3] L. Morganti, H. Haddou Benderbal, L. Benyoucef, M. Bortolini, and F. Gabriele Galizia, "A New Process Quality-based Multi-objective Multi-part Approach for the Integrated Process Planning and Scheduling (IPPS) Problem in Reconfigurable Manufacturing Environment," *IFAC-PapersOnLine*, vol. 53, no. 2, pp. 10755-10760, 2020/01/01/ 2020, doi: <https://doi.org/10.1016/j.ifacol.2020.12.2857>.
- [4] A. Medina León, D. Nogueira Rivera, A. Hernández-Nariño, and R. Comas Rodríguez, "Procedimiento para la gestión por procesos: métodos y herramientas de apoyo," *Ingeniare. Revista chilena de ingeniería*, vol. 27, no. 2, pp. 328-342, 2019, doi: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-33052019000200328>.
- [5] G. Cabeza, M. Espinosa, and P. Solozano, "Diseño de un Sistema de Gestión por Procesos," *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, vol. 5, no. S1, pp. 167-175, 2022.
- [6] *Plan de Desarrollo para el Nuevo Ecuador 2024 • 2025*, 2024.
- [7] L. F. Badillo, "LEY ORGANICA DE EMPRESAS PUBLICAS, LOEP," ed: PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA, 2017.
- [8] J. M. S. Rivero and A. E. Palomo, *Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad*. 2016.
- [9] D. G. Chávez Echeverría, "Diseño de un sistema de gestión de calidad basado en la NORMA ISO 9001: 2015, para la línea de faenamiento de ovinos en el Camal Municipal de Riobamba," 2023.

- [10] D. M. Salazar Armijo, "Diseño de un sistema de gestión de calidad basado en la Norma ISO 9001: 2015 en la línea de faenamiento de porcinos en el camal municipal del cantón Chimbo," 2023.
- [11] A. Veliz Fernández and M. H. Vásquez Coronado, "Diseño de un Sistema Integrado de Gestión para mejorar la eficiencia del servicio del Camal Municipal del Distrito de Tután," *Tzhoecoen*, vol. 12, no. 2, pp. 171-184, 2020, doi: 10.26495/tzh.v12i2.1255.
- [12] J. Moreira, R. Bravo, and P. Gavilanes, "Evaluación de procedimientos operativos estandarizados y de saneamiento en el faenamiento de cerdos," *Revista ESPAMCIENCIA*, vol. 10, no. 2, pp. 58-62, 2019.
- [13] M. M. Herrera, J. M. R. Parra, and J. M. P. Rodríguez, "Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad: Estrategia para la Competitividad en la Agroindustria Alimentaria," *Entre Ciencia e Ingeniería*, vol. 17, no. 34, pp. 50-58, 2023.
- [14] M. J. B. González, "Gestión estratégica como herramienta para promover la competitividad de las empresas del sector logístico del departamento del Atlántico, Colombia," *Gestión*, vol. 38, no. 51, 2017.
- [15] J. J. Lull Noguera and J. L. Galdón Salvador, "Análisis PESTEL: analizando el entorno para la toma de decisiones," 2024.
- [16] D. S. Huerta, *Análisis FODA o DAFO*. 2020.
- [17] E. G. Ponsati and M. Á. C. Campos, *Gestión de la calidad*. Univ. Politèc. de Catalunya, 2010.
- [18] J. Chacón and S. Rugel, "Artículo de revisión. Teorías, modelos y sistemas de gestión de calidad," *Revista espacios*, vol. 39, no. 50, 2018.
- [19] D. Rôa and A. A. C. ESPINAL, "Documentación de un Sistema de Gestión de Calidad," in *Memorias de la Décima Quinta Conferencia Iberoamericana en Sistemas, Cibernética e Informática (CISCI 2016)*, 2016, vol. 6.
- [20] M. C. Cubillos Rodríguez and D. Roza Rodríguez, "El concepto de calidad: Historia, evolución e importancia para la competitividad," *Revista de la Universidad de la Salle*, vol. 2009, no. 48, pp. 80-99, 2009.
- [21] P. M. A. Pingo, E. C. L. F. Poicon, S. R. Vargas, and L. P. D. Tito, "Gestión de la calidad: Un estudio desde sus principios," *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, vol. 25, no. 90, pp. 632-647, 2020.

- [22] L. Martínez and O. El Kadi, "Logística integral y calidad total, filosofía de gestión organizacional orientadas al cliente," *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, vol. 4, no. 7, pp. 202-232, 2019.
- [23] A. Concha-Torre, Y. D. Alonso, S. Á. Blanco, A. V. Allende, J. Mayordomo-Colunga, and B. F. Barrio, "Las listas de verificación: ¿ una ayuda o una molestia?," in *Anales de Pediatría*, 2020, vol. 93, no. 2: Elsevier, pp. 135. e1-135. e10, doi: <https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2020.05.006>.
- [24] F. Y. Patiño Martínez, C. I. Torres Londoño, and P. Chica Sosa, "Elaboración de diagramas de flujo con estructuras repetitivas y arreglos," 2023, doi: <http://dx.doi.org/10.16925/gcgp.102>.
- [25] F. S. Gallach, V. G. Soler, A. I. P. Molina, and E. P. Bernabeu, "Diagrama de pareto y lean manufacturing," *APLICADA 2020*, p. 19, 2020, doi: : <https://doi.org/10.17993/IngyTec.2020.65>.
- [26] E. R. Lizarzaburu Bolaños, "La gestión de la calidad en Perú: un estudio de la norma ISO 9001, sus beneficios y los principales cambios en la versión 2015," 2016, doi: <dx.doi.org/10.12804/>.
- [27] F. L. C. Medina, A. d. P. L. Díaz, and C. R. Cardenas, "Sistema de gestión ISO 9001-2015: técnicas y herramientas de ingeniería de calidad para su implementación," *Ingeniería Investigación y Desarrollo: I2+ D*, vol. 17, no. 1, pp. 59-69, 2017.
- [28] G. M. Parra, J. J. De la Ossa, and S. del Carmen Ruiz, "Diagnóstico de la situación actual de una empresa de servicios de alimentación con respecto al cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001: 2015 para un sistema de gestión de la calidad," *SIGNOS-Investigación en sistemas de gestión*, vol. 11, no. 1, pp. 99-116, 2019, doi: <https://doi.org/10.15332/s2145-1389.2019.0001.06>.
- [29] J. M. C. Sánchez, *Sistemas de gestión de calidad (ISO 9001: 2015)*. ICB editores, 2017.
- [30] M. Tamayo Saborit, D. González Capote, M. d. I. C. Mata Varela, J. D. Fonet Batista, and E. N. Cabrera Álvarez, *La gestión de riesgos. Herramientas estratégicas de gestión empresarial*. Quito, Universidad Metropolitana, 2020.
- [31] G. D. Seclén and W. C. Miramira, "Modelo de gestión por procesos para mejorar el desempeño en el área Agri-Food," *Industrial data*, vol. 22, no. 2, pp. 173-178, 2019, doi: <https://doi.org/10.15381/idata.v22i2.15568>.

- [32] J. M. P. Álvarez, *Gestión por procesos y riesgo operacional*. Madrid: AENOR - Asociación Española de Normalización y Certificación, 2017.
- [33] J. N. C. Gonzalez and D. A. C. Dueñas, "Diseño metodológico para la caracterización de procesos, caso empresas metalmeccánicas del departamento de Boyacá," *Inge Cuc*, vol. 16, no. 1, pp. 241-251, 2020, doi: <https://doi.org/10.17981/ingecuc.16.1.2020.18>.
- [34] I. Z. Barreras, "La mejora continua: Elemento de competitividad empresarial," *Revista electrónica sobre cuerpos académicos y grupos de investigación*, vol. 9, no. 17, 2022, doi: <http://orcid.org/0000-0002-5643-5711>.
- [35] L. Castillo Pineda, "El modelo Deming (PHVA) como estrategia competitiva para realzar el potencial administrativo," 2019.
- [36] (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. [Online] Available: <https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador-act-ene-2021.pdf>
- [37] (2007). *Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad*. [Online] Available: <https://www.acreditacion.gob.ec/wp-content/uploads/2016/12/LEY-DEL-SISTEMA-CUATORIANO-DE-LA-CALIDAD.pdf>
- [38] (2014). *Ley de mataderos y reforma y reglamento*. [Online] Available: <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/lm.pdf>
- [39] M. M. Agudelo Benjumea, "Los metadatos," 2020. [Online]. Available: <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/3631>.
- [40] S. F. Acosta Faneite, "Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales," *Revista Latinoamericana Ogmios*, vol. 3, no. 8, pp. 82-95, 2023, doi: 10.53595/rlo.v3.i8.084.
- [41] G. P. G. Alban, A. E. V. Arguello, and N. E. C. Molina, "Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)," *Recimundo*, vol. 4, no. 3, pp. 163-173, 2020, doi: [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173).
- [42] C. Lopezosa, "Entrevistas semiestructuradas con NVivo: pasos para un análisis cualitativo eficaz," *Lopezosa C, Díaz-Noci J, Codina L, editores Methodos Anuario de Métodos de Investigación en Comunicación Social, 1. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra; 2020. p. 88-97.*, 2020, doi: <http://dx.doi.org/10.31009/methodos.2020.i01.08>.

- [43] G. Campos and N. E. L. Martínez, "La observación, un método para el estudio de la realidad," *Xihmai*, vol. 7, no. 13, pp. 45-60, 2012.
- [44] EMFI-EP. "Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra." <https://faenamientoibarra.gob.ec/nosotros/#> (accessed 2024).
- [45] (2010). *CODIGO ORGANICO ORGANIZACION TERRITORIAL AUTONOMIA DESCENTRALIZACION*. [Online] Available: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf
- [46] (Junio 2024). *Cuentas Nacionales Trimestrales Resultados primer trimestre 2024*. [Online] Available: https://contenido.bce.fin.ec/documentos/informacioneconomica/cuentasnacionales/trimestrales/resultados_127_202403.pdf
- [47] Talentos.ec, "La industria cárnica en Ecuador: un gran potencial de crecimiento," 2021. [Online]. Available: <https://talentos.ec/la-industria-carnica-en-ecuador-un-gran-potencial-de-crecimiento/>.
- [48] (Febrero, 2024). *Boletín Técnico No 02-2024-IPC*. [Online] Available: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2024/Febrero/Boletin_tecnico_02-2024-IPC.pdf
- [49] D. Rodríguez, J. Erazo, and C. Narváez, "Técnicas cuantitativas de investigación de mercados aplicadas al consumo de carne en la generación millennial de la ciudad de Cuenca (Ecuador)," *Revista Espacios*, vol. 40, no. 32, p. 20, 2019.
- [50] M. Valencia-Rodríguez, "Relación entre la innovación de productos y capacidades organizacionales," *Ingeniería industrial*, vol. 40, no. 2, pp. 194-201, 2019.
- [51] A. M. Mite Ortiz, "Análisis de la mezcla de hormigón alivianado utilizando piedra pómez chasqui," Guayaquil: ULVR, 2023., 2023.

7 Anexos

Anexo 1

Empresas Ecuatorianas acreditadas con la Norma ISO 9001:2015.

Empresas Ecuatorianas Acreditadas con la Norma ISO 9001:2015				
La ISO 9001:2015 es una de las normas más difundidas en el Ecuador, para el 2006 existían 248 empresas que contaban con certificación de la ISO 9001, para el año 2009, las empresas con certificado ISO 9001 aumentaron a 949, mientras que para el año 2014 estas incrementaron significativamente a 1348, para el año 2019 Ecuador estaba conformada por 899.208 empresas de las cuales 1160 contaban con certificaciones ISO 9001:2015 emitidas y activadas, por lo que para este año Ecuador se ubicó en el puesto seis de los países con más empresas acreditadas con ISO 9001:2015 en la región.				
Nombre de la Empresa	Sector / Actividad	Fecha de Acreditación	Dirección	Organismo Certificador
Ecuatoriano Suiza S.A.	Metalurgia	10/3/2029	Av. de los Shyris, Quito 170135, Ecuador	SGS, SAE
Ep Petroecuador	petróleo y gas	31/5/2018	Quito 170183, Ecuador	ICONTEC, SAE
Biotest S.A.	Laboratorios de análisis clínicos	9/2/2018	Inglaterra N31-173 y, Quito 170519, Ecuador	SGS, SAE
Zurita&Zurita Laboratorios Cía. Ltda.	Laboratorios de análisis clínicos	3/1/2018	Av. Prensa N49-221 y, Sector Antiguo Aeropuerto, Manuel Valdiviezo, Quito 170104, Ecuador	SGS, SAE
Cergestcal América Certification Group S.A.	Sistemas de gestión	7/6/2017	Av. 10 de Agosto y Riofrío edf. Benalcazar Mil 5to piso, Of. 504, Quito 170102, Ecuador	OECS
Administracion De Recursos Y Cobranza Adrecointelcobro S.A.	Servicios financieros	7/8/2018	Av. de la República 300-536, Quito 170517, Ecuador	OECS
Aeroseg Servicio Tecnico De Seguridad Privada Cia. Ltda.	Seguridad privada	4/5/2019	Gonzalo Benítez, Edf. Remica, Jorge Piedra, Quito 170511, Ecuador	OECS
Ainad Del Ecuador Cia. Ltda.	Servicios de Limpieza	14/8/2019	Av. 10 de Agosto N37-288 y, Ed Inteca, Juan José de Villalengua, Quito 170135, Ecuador	OECS
Cervecería Nacional Cn S.A.	Bebidas y Alimentos	15/6/2020	Av. Amazonas N37-150 y Naciones Unidas, Quito	SAE
Fideicomiso AGD-CFN	Servicios financieros	5/5/2021	Av. Amazonas N33-333 y República, Quito	SAE
Accuracy Research.Health Consulting & Contract Research Organization. Investigacion En Salud. Cia. Ltda	Investigación clínica	1/5/2019	Quito, Ecuador	C.I.C.

Alimentos Y Servicios Platos Danrov Cia.Ltda	Servicio Integral de Catering	28/7/2023	Av. Pedro Ponce Carrasco E8-06 Y Av. Diego de Almagro, Edificio Almagro Plaza piso 2°, 10° ofic. 215, 1012 - Quito, Ecuador	C.I.C.
Alternative Replacement Car Solutions Alternacars S.A.	Fabricación de carrocerías y remolques de vehículos motorizados	20/12/2019	Av. Simón Bolívar N7-67 y Av. 10 de Agosto, Edificio Inmobiliaria 10 de Agosto, Planta Baja, Local 1, Quito 170135, Ecuador	C.I.C.
Aluvid Glass Cia. Ltda	Fabricación de Vidrio y Productos de Vidrio	18/3/2019	Av. 10 de Agosto N51-31 y Av. Simón Bolívar, Edificio Inmobiliaria 10 de Agosto, Planta Baja, Local 2, Quito 170135, Ecuador	C.I.C.
Analisis Especializado De Riesgo Y Seguridad Integral Aersin Cia. Ltda	Servicios de Seguridad Física	27/3/2019	Av. 10 de Agosto N48-24 y Ramón Torres, Edificio Inmobiliaria 10 de Agosto, PB, Local 3, Quito 170135, Ecuador	C.I.C.
Arviseg Cia. Ltda.	Servicios de Seguridad Física	23/7/2018	Av. 6 de Diciembre N24-472 y Whymper, Edificio Kavir, PB, Oficina 102, Quito 170135, Ecuador	C.I.C.
Asociación De Servicios De Alimentación Dayuma Cook Cocina Asoeradayuc.	Servicios de Alimentación y Bebidas	28/7/2023	Av. 9 de Octubre y 10 de Agosto, Barrio Santa Rosa, Coca 150101, Ecuador	C.I.C.
Talleres Barriga Sanchez – Tabsa	Diseño y construcción de asientos para vehículos.	27/9/2023	Ambato, Ecuador	C.I.C.
Bloqcenter Cia. Ltda.	Comercialización de productos de hormigón	24/3/2022	Latacunga-Sector Chan, Panamericana Norte E35, Ecuador.	C.I.C.
Empresa Pública Municipal De Faenamiento Y Cárnicos De Rumiñahui – Epm	Servicio de faenamiento de animales.	19/12/2018	Av. Rumiñahui y Río Chillos, Sector La Ecuatoriana, Sangolquí, Ecuador.	C.I.C.
Serpepacific S.A.	Servicios de carga, descarga de pescado.	27/10/2021	Manta, Ecuador. Calle 10 y Avenida 112, Manta, Ecuador	C.I.C.
Salud Ocupacional Omega Saludomega S.A	Servicios de salud ocupacional	22/12/2022	Av. 12 de Octubre N24-450 y Juan Pablo II, Edificio Torres 2000, Piso 10, Oficina 1002, Quito, Ecuador.	C.I.C.
Santacruz Cherrez Juan Fernando Carrocerías Santa Cruz	Diseño y construcción de carrocerías para el transporte	21/11/2023	Ecuador	C.I.C.
Represmundial Representaciones Internacionales Cia. Ltda.	Ensamblaje de equipos de computación.	23/12/2019	Av. 10 de Agosto N24-45 y Mariana de Jesús, Quito, Ecuador	C.I.C.
Mtec S.A.	Fabricación de carrocerías y chasis.	24/8/2023	Calle Sucre y Av. 12 de Noviembre, Ambato, Ecuador	C.I.C.
Nefrocontrol S.A.	Manufactura de medicamentos	27/5/2018	Av. 10 de Agosto N24-45 y Mariana de Jesús, Quito, Ecuador	C.I.C.

Operadores Portuarios Kemly S.A.S.	Servicios de carga y descarga de mercancías.	14/11/2022	Manta, Ecuador	C.I.C.
Protecompu C. A.	Soluciones tecnológicas y mantenimiento de equipos de soporte electrónico.	21/11/2023	Av. Pedro Ponce Carrasco E8-06 y Av. Diego de Almagro, Edificio Almagro Plaza piso 2°, 10° ofic. 215, 1012 - Quito, Ecuador	C.I.C.
Maderas Andinas Madeortega Cia. Ltda.	Fabricación de productos de madera y derivados.	21/11/2019	Av. 10 de Agosto N24-45 y Mariana de Jesús, Quito, Ecuador	C.I.C.
Edesa	Fabricación de productos cárnicos.	22/12/2017	Panamericana Norte Km 7 1/2, Ibarra, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Sertepect S.A.	Equipamiento para la industria petrolera.	2/12/2017	Av. 12 de Octubre y Shyris, Edificio World Trade Center, Torre A, Piso 9, Quito, Ecuador.	SGS
Unifinsa Sociedad Financiera	Servicios financieros	29/9/2016	Quito: Av. 12 de Octubre y Shyris, Edificio World Trade Center, Torre A, Piso 9, Quito, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Amc Ecuador Cia. Ltda.	Venta de equipos de protección personal, insumos industriales.	19/12/2019	Av. Eloy Alfaro N40-590 y Gonzalo Cordeiro, Quito 170516, Ecuador	Bureau Veritas Certification
Agripac S.A.	Producción de insumos agrícolas.	13/11/2018	Km. 26 Vía a Daule, Guayaquil, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Corporación Nacional De Telecomunicaciones (Cnt Ep)	Telecomunicaciones	22/12/2021	Av. 10 de Agosto y Ramón Arteta, Quito, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Empresa Eléctrica Quito (Eeq)	Electricidad, gas y agua	28/4/2021	Av. 10 de Agosto y Ramón Arteta, Quito, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Centro Nacional De Control Energético (Cenace)	Electricidad, gas y agua	6/11/2017	Av. 10 de Agosto y Ramón Arteta, Quito, Ecuador.	AENOR
Instituto Ecuatoriano De Seguridad Social (Iess)	Seguridad social	18/12/2019	Av. 10 de Agosto y Ramón Arteta, Quito, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Subsecretaría De Producción Forestal	Agricultura, ganadería, caza y pesca	25/3/2019	Av. Eloy Alfaro 30-350 y Amazonas, Quito, Ecuador.	Bureau Veritas Certification
Maderas Andinas Madeortega Compañía Limitada	Fabricación de productos de madera y derivados	23/4/2022	Parque Industrial El Carmen, Sangolquí, Pichincha, Ecuador.	C.I.C.
Nota: La certificación ISO 9001:2015 es un estándar internacional de sistemas de gestión de calidad ampliamente reconocido, identificar las empresas ecuatorianas que han logrado esta certificación proporciona una visión contextualizada del grado de adopción de prácticas de gestión de calidad en el país.				

Anexo 2

Datos clave del marco teórico.

Datos Claves para el Marco Teórico	
Datos bibliográficos	Autor, año de publicación, título de la fuente, editor, volumen, número de página, etc.
Datos descriptivos	Resumen del contenido, palabras clave, temas, descriptores, etc.
Datos de ubicación	URL, DOI, ISBN, ISSN, etc.
Datos metodológicos	Tipo de documento (libro, artículo, tesis, etc.)

Nº	Autor y Año	Título de la Fuente	Tipo de documento	Pg/Capítulo /Sección	Descripción y relevancia para la Investigación	Base de Datos	DOI/ ISBN/ ISSN
1	M. J. B. González (2019)	Gestión estratégica	Artículo Científico	Pág. 20	La gestión estratégica es la planificación y el control de acciones organizacionales. Se vincula con el SGC ISO 9001:2015 al alinearlo al direccionamiento estratégico de la empresa, asegurando su efectividad y contribuyendo a su competitividad y sostenibilidad.	SciELO	ISSN: 0798 1015
2	D. S. Huerta (2020)	Matriz FODA	Libro	Capítulo 1	La matriz FODA puede ayudar a la planta a identificar los factores internos y externos que se vinculan con el éxito del SGC. Con base en este análisis, la planta pueden desarrollar estrategias basadas en las oportunidades, amenazas, debilidades y fortalezas.	SciELO	ISBN: 978-84-685-538-2
3	J. J. Lull Noguera and J. L. Galdón Salvador (2024)	Análisis PESTEL	Artículo Docente	Pág. 2	El análisis PESTEL puede ayudar a la planta a evaluar el contexto externo. Con base en este análisis, las empresas pueden adaptar su SGC a los requisitos legales, satisfacer exigencias cambiantes de los clientes o aprovechar las nuevas tecnologías.	Repositorio UPV	http://hdl.handle.net/10251/204007

4	E. G. Ponsati and M. Á. C. Campos (2016)	Gestión de la calidad	Libro	Capítulo 2	Acciones y herramientas que se implementan en una organización con el objetivo de garantizar que sus productos o servicios alcancen las exigencias de calidad.	Google Scholar	ISBN: 84-8301-79-1
5	M. C. Cubillos Rodríguez and D. Rozo Rodriguez (2017)	Historia y evolución de la calidad	Artículo Científico	Pág. 82	Revisar la historia de la calidad permite comprender los conceptos y principios que han dado forma a la gestión de la calidad moderna.	SciELO	ISSN: 0120-6877
6	P. M. A. Pingo, E. C. L. F. Poicon, S. R. Vargas, and L. P. D. Tito (2020)	Calidad	Artículo Científico	Pág. 635	La calidad es un pilar fundamental en cualquier negocio, incluidos las plantas de faenamiento.	Dialnet	ISSN 1315-9984
7	L. Martínez and O. El Kadi (2019)	Calidad total	Artículo Científico	Pág. 204	La calidad total es una filosofía de gestión que busca la mejora continua organizacional, involucrando a todos sus miembros y enfocándose en la satisfacción del cliente. Esta filosofía ha tenido un impacto significativo en el desarrollo de los SGC.	Dialnet	ISSN: 2542-3088
8	A. Concha-Torre, Y. D. Alonso, S. Á. Blanco, A. V. Allende, J. Mayordomo-Colunga, and B. F. Barrio (2020)	Lista de verificación	Artículo Científico	Pág. 135	Las listas de verificación son herramientas simples pero poderosas para la organización, registro de actividades y una mejor estructuración.	ScienceDirect	Doi: https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2020.05.006 .
9	F. Y. Patiño Martínez, C. I. Torres Londoño, and P. Chica Sosa (2023)	Diagrama de flujo	Artículo Científico	Pág. 6	Los diagramas de flujo son herramientas visuales que permiten observar la secuencia de un proceso de manera clara y concisa.	CORE	Doi: http://dx.doi.org/10.16925/gcgp.102 .
10	F. S. Gallach, V. G. Soler, A. I. P. Molina, and E. P. Bernabeu (2020)	Diagramas de Pareto	Artículo Científico	Pág. 25	Los diagramas de Pareto son herramientas gráficas que se utilizan para analizar las causas de un problema y priorizar las acciones de mejora.	Google Scholar	Doi: https://doi.org/10.17993/IngyTec.2020.65

11	E. R. Lizaraburu Bolaños (2016)	Familia de la Norma ISO 9000	Artículo Científico	Pág. 38	la familia de la norma ISO 9000 permite comprender los fundamentos de la gestión de la calidad, la implementación de prácticas efectivas y la alineación con las mejores prácticas internacionales.	SciELO	Doi: dx.doi.org/10.12804/rev.univ.empresa.30.2016.02
12	F. L. C. Medina, A. d. P. L. Díaz, and C. R. Cardenas (2017)	Norma ISO 9001:2015	Artículo Científico	Pág. 61	Establece los requisitos mínimos que debe cumplir un SGC para ser considerado efectivo.	Dialnet	ISSN 1900-771X
13	G. M. Parra, J. J. De la Ossa, and S. del Carmen Ruiz (2017)	Capítulos de la Norma ISO 9001:2015	Artículo Científico	Pág. 101	La comprensión profunda de cada capítulo y su interrelación es crucial para establecer un marco de trabajo integral para el correcto desarrollo del diseño.	Google Scholar	Doi: https://doi.org/10.15332/s2145-1389.2019.0001.06
14	J. M. C. Sánchez (2017)	Principios de la Gestión de la Calidad	Libro	Capítulo 1	Conjunto de pautas fundamentales que sirven como base para el diseño un SGC efectivo.	SciELO	ISBN: 978-84-9021-483-1
15	M. Tamayo Saborit, D. González Capote, M. d. I. C. Mata Varela, J. D. Fornet Batista, and E. N. Cabrera Álvarez (2020)	Gestión de riesgos	Libro	Capítulo 2	La ISO es el estándar de referencia para el SGC, el cual incorpora la gestión de riesgos como un elemento esencial para la gestión y mitigación de los mismos.	Repositorio Digital UMET	ISBN: 978-959-257-572-1
16	J. Chacón and S. Rugel (2018)	Sistema de Gestión de Calidad	Artículo Científico	Pág. 14	El SGC abarca las políticas, procedimientos, directrices y recursos establecidos para alcanzar la satisfacción del cliente y el éxito de la organización.	Google Scholar	ISSN: 0798 1015
17	D. Rôa and A. A. C. ESPINAL (2016)	Documentación del Sistema de Gestión de Calidad	Artículo Científico	Pág. 128	Establece requisitos específicos para la documentación del SGC, asegurando que el sistema esté bien definido, sea coherente y mejorado de manera efectiva.	SciELO	
18	G. D. Seclén and W. C. Miramira (2019)	Gestión por procesos	Artículo Científico	Pág. 173	La gestión por procesos es el pilar del diseño de un SGC exitoso.	Google Scholar	Doi: https://doi.org/10.15381/idata.v22i2.15568

19	J. M. P. Álvarez (2017)	Proceso y Procedimiento	Artículo Científico	Pág. 247	La comprensión clara de los conceptos de proceso y procedimiento permite ordenar de manera correcta los mismos que serán útiles para la ejecución del manual de procedimientos.	Repositorio UTN	
21	J. N. C. Gonzalez and D. A. C. Dueñas (2020)	Ficha de caracterización del proceso	Artículo Científico	Pág. 247	Esta herramienta permite documentar sistemáticamente la información clave sobre cada proceso relevante dentro de la organización, facilitando su comprensión, análisis y mejora continua.	Google Scholar	Doi: https://doi.org/10.17981/ingecuc.16.1.2020.18 .
23	I. Z. Barreras (2022)	Mejora Continua	Artículo Científico	Vol. 9	Su comprensión permitirá alcanzar la excelencia, eliminar desperdicios y una mayor eficiencia de la empresa.	SciELO	Doi: http://orcid.org/0000-0002-5643-5711
24	L. Castillo Pineda (2019)	Ciclo Deming	Ensayo	Capítulo 2	Este proporciona un marco práctico para la mejora continua en un SGC, facilitando la resolución de problemas empresariales, aumento de la eficiencia.	SciELO	No posee Doi.
25	Constitución de la República del Ecuador (2008)	Constitución de la República del Ecuador	Constitución	Art. 52 y 53	Los artículos 52 y 53 de la constitución de la República del Ecuador, establecen los derechos de los consumidores a productos de calidad e información precisa sobre ellos.	Web	No posee Doi.
26	Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad (2007)	Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad	Ley	Art.1	La SEC abarca la normalización, metrología, acreditación y evaluación de la conformidad. Establece las responsabilidades de las entidades públicas y privadas en concordancia con la calidad de productos.	Web	No posee Doi.
27	Ley de mataderos y reforma y reglamento (2014)	Ley de mataderos y reforma y reglamento	Ley	Capítulo III	La ley y su reglamento establecen las normas que regulan el funcionamiento de mataderos.	Web	No posee Doi.

Anexo 3

Análisis PESTEL del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

	Factor	Detalle	Impacto
P	Político	Inestabilidad política	Amenaza
		Cambios en la legislación que puedan aumentar los costos o restringir las operaciones	Amenaza
		Actualizaciones Regulatorias Frecuentes	Amenaza
E	Económico	Situación económica del país	Amenaza
		Crecimiento del sector cárnico en Ecuador- Imbabura	Oportunidad
		Posibles tendencias a fluctuaciones en los precios de los insumos	Amenaza
		Aumento de la demanda de productos cárnicos	Oportunidad
		Aumento de los costos de producción	Amenaza
S	Social	Alto consumo de carne en Ecuador	Oportunidad
		Crecimiento de la población y urbanización	Oportunidad
		Crisis sanitarias que afecten la confianza de los consumidores	Amenaza
T	Tecnológico	Posibilidad de automatización y robotización	Oportunidad
		Instalaciones modernas	Oportunidad
		Acceso a repuestos y equipos en el Ecuador.	Oportunidad
		Posibles problemas logísticos en la importación de maquinaria por parte de los proveedores.	Amenaza
E	Ecológico	Posicionamiento como empresa comprometida con la sostenibilidad	Oportunidad
		Acceso a nuevos mercados que valoran productos ecológicos	Oportunidad
		Riesgo de sanciones por incumplimiento de la normativa ambiental	Amenaza
L	Legal	Regulación de Seguridad Alimentaria	Oportunidad
		Normas Técnicas de AGROCALIDAD y COTAD.	Oportunidad
		Complejidad Normativa	Amenaza

Nota. Fuente: Elaborado por Ramos Aysha-2024

Anexo 4

Fichas Técnicas.



Ficha Técnica de Sierra para partir canales.

POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA					
FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS					
	Código:		Serie:	P 3297	Fecha de compra:
					16/05/1997
Nombre de la máquina:		Sierra de partir canales.			
Fabricante/ Marca:		KENTMASTER USA			
Vida Útil:		10			
Modelo:		151			
Estado:		Regular			
Ubicación:		Sección:	Foto de la máquina:		
Línea de producción Bovinos Línea de producción Porcinos Línea de producción Ovinos		Etapa final del proceso			
Características técnicas		Dimensiones:			
Motor accionado neumáticamente, material de acero inoxidable, peso de aproximadamente 60 a 70 kg, la sierra cuenta con sistema de lubricación.		Altura: 40-60 cm. Ancho: 20-30 cm. Peso: 60-70 kg.			
Usos o aplicaciones					
La sierra de partir canales está diseñada para dividir las canales de ganado bovino, porcino y ovino en dos mitades, el corte se aplica desde la cabeza hasta la cola.					
Frecuencia de mantenimiento:		Semanalmente: Verificar ajuste y estado de la sierra. Mensual: Verificar estado de guías y sierra de corte.			
Medidas de control:		El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la sierra, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de cortaduras, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular.			

Ficha técnica de descueradora electromecánica.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	07/09/2002
Nombre de la máquina:	Descueradora electromecánico para despelleje de reses.				
Fabricante/ Marca:					
Vida Útil:	2				
Modelo:					
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Bovinos	Área de desollado				
Características técnicas	Dimensiones:				
Motor eléctrico de alta potencia de hasta 5 Kw, de acero inoxidable y sistemas de paradas de emergencias.	Altura: 180-220 cm. Ancho: 100-130 cm. Peso: 400-600 kg.				
Usos o aplicaciones					
La descueradora electromecánica sirve para poder eliminar la piel o cuero del ganado bovino, esto de manera más rápida que la manual, se encarga de separar la piel de la carne sin causar daños.					
Frecuencia de mantenimiento:	Diariamente: Inspección de cadena y cable eléctrico Inspección de botonera de mando. Semanalmente: Ajuste de pernos de sujeción Cambio de plástico de mando, engrasada de chumaceras Mensual: Limpieza y lubricación de cadena.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la descueradora, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				

Ficha Técnica de Sierra eléctrica de corte de esternón.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:	A30603	Fecha de compra:	09/05/2017
Nombre de la máquina:	Sierra eléctrica de corte de esternón bovinos				
Fabricante/ Marca:	BEST & DONAVAN				
Vida Útil:	10				
Modelo:	250				
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Bovinos	Área de eviscerado				
Características técnicas	Dimensiones:				
Motor neumático, de acero inoxidable y sistemas de paradas de emergencias, alta velocidad.	Altura: 25-30 cm. Ancho: 15-20 cm. Longitud: 70-80 cm. Peso: 25 kg.				
Usos o aplicaciones					
La sierra de pechos es utilizada para realizar el corte del esternón del ganado, para poder facilitar la evisceración y posteriormente el corte de la canal.					
Frecuencia de mantenimiento:	Diariamente: Engrasar el rodamiento inferior. Limpieza de guías y sierra. Verificar ajustes Semanalmente: Verificar ajuste del brazo de biela. Verificar estado de Crooshead. Mensual: Verificar estado de guías y sierra de corte.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la sierra, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de cortaduras, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				



Ficha técnica del Aturdidor neumático.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:	147122	Fecha de compra:	27/05/2013
Nombre de la máquina:	Aturdidor neumático de bovinos USA.				
Fabricante/ Marca:	HANTOVER				
Vida Útil:	10				
Modelo:	93000				
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Bovinos	Área de aturdimiento				
Características técnicas	Dimensiones:				
Incluye válvula de seguridad, aturdidor neumático que utiliza aire comprimido, de 120 a 150 psi, de acero inoxidable.	Altura: 20-25 cm. Ancho: 10-12 cm. Longitud: 35-45 cm Peso: 4 kg.				
Usos o aplicaciones					
El aturdidor neumático sirve para poder dejar inconsciente al animal de manera instantánea y sin que este sufra daños.					
Frecuencia de mantenimiento:	Limpieza mensual.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo del aturdidor con el fin de que no se produzcan daños en el animal, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de choques, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				

Ficha técnica del Tecele electrónico.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	11/06/2013
Nombre de la máquina:	Tecele electrónico a cadena de 2 toneladas				
Fabricante/ Marca:	KUITO				
Vida Útil:	10				
Modelo:					
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Bovinos Línea de producción Porcino Línea de producción Ovinos	Área de despiece				
Características técnicas	Dimensiones:				
Capacidad de carga de 2 toneladas, cadena de acero, velocidad de 3 a 8 metro por minuto, voltaje de 220 V y motor eléctrico.	Altura: 90 cm. Ancho: 40 cm. Longitud: 80 cm. Peso: 80 kg.				
Usos o aplicaciones					
La función del Tecele Electrónico a Cadena es levantar, trasladar y posicionar las canales, se la utiliza en el proceso de despiece y desollado.					
Frecuencia de mantenimiento:	Diariamente: Verificar que las cadenas se encuentren en buen estado y ajustes de pernos de motor. Semanalmente: Controlar la carga amperimétrica. Verificar botonera limpieza de plástico de protección. Mensual: Control de bandas, cadena , sistema de freno magnético y revisión de aceite de motor.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo del tecele, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular.				

Ficha técnica de la Balanza electrónica.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	02/02/2015
Nombre de la máquina:	Balanza electrónica con impresora y equipos complementarios				
Fabricante/ Marca:	SISBAL				
Vida Útil:	10				
Modelo:	BAE-AEREA				
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Bovinos Línea de producción Porcino Línea de producción Ovinos	Área de pesaje				
Características técnicas	Dimensiones:				
Indicador digital con retroalimentación LED, Data base module, impresora térmica con información de peso, fecha y hora, puede medir hasta 2 toneladas, margen de error de ± 0.1 kg, funciona con voltaje de 220 V.	Altura: 2.5 m. Ancho: 0.5 m. Longitud: 2 m. Peso: 100 kg.				
Usos o aplicaciones					
La Balanza Electrónica con Impresora tiene la función de pesar con precisión las canales de los animales, su impresora integrada permite emitir tickets que documentan el peso exacto de cada pieza o canal.					
Frecuencia de mantenimiento:					
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la balanza para evitar errores, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular.				



Ficha técnica de Máquina peladora de cerdos con canasta de descarga peladora.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	07/09/2002
Nombre de la máquina:	Maquina peladora de cerdos con canasta de descarga peladora.				
Fabricante/ Marca:					
Vida Útil:	5				
Modelo:					
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Porcino	Área de depilado				
Características técnicas	Dimensiones:				
Acero inoxidable, resistente a la corrosión, motor de 5 HP, regulador de velocidad, peladora con rodillos.	Altura: 2 m. Ancho: 1.2 m. Longitud: 3 m. Peso: 1000 kg.				
Usos o aplicaciones					
La Máquina Peladora de Cerdos tiene la función de remover el pelo del cerdo después del escaldado, este maquina ayuda en la limpieza de las canales de manera eficiente.					
Frecuencia de mantenimiento:	Diariamente: Limpiar y verificar que las paletas estén completas. Mensual: Revisar nivel de aceite de moto reductor.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la peladora para daños en la carne del animal, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular.				

Ficha técnica del Aturdidor eléctrico para porcinos de 110-220V/1PH/60HZ.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	21/04/2014
Nombre de la máquina:	Aturdidor eléctrico para porcinos de 110-220V/1PH/60HZ				
Fabricante/ Marca:	BEST & DONOVAN				
Vida Útil:	5				
Modelo:	ES				
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Porcinos	Área de aturdimiento				
Características técnicas	Dimensiones:				
Opera con 110 o 220 V, regulable a 1.5 amperios, acero inoxidable, Incluye válvula de seguridad, aturdidor eléctrico.	Altura: 1.2 m. Ancho: 0.6 m. Longitud: 1 m. Peso: 70 kg.				
Usos o aplicaciones					
El aturdidor eléctrico sirve para poder dejar inconsciente al animal de manera instantánea y sin que este sufra daños.					
Frecuencia de mantenimiento:	Limpieza mensual.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo del aturdidor con el fin de que no se produzcan daños en el animal, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de choques, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				

Ficha técnica de Peladora de cerdos con aleta raspadora.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:		Fecha de compra:	01/12/2021
Nombre de la máquina:	Eje de peladora de cerdos con paleta raspadoras				
Fabricante/ Marca:					
Vida Útil:	10				
Modelo:					
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Porcinos	Área de depilado				
Características técnicas	Dimensiones:				
Dos chumaceras F. 207 en los extremos, acero inoxidable resistente a la corrosión, permite ajustar el eje y las paletas.	Altura: 1 m. Ancho: 0.6 m. Longitud: 1 m. Peso: 5 kg.				
Usos o aplicaciones					
El eje de peladora de cerdos con paletas raspadoras tiene como función principal remover la piel y las cerdas del cerdo después de que el animal ha sido escaldado. Las paletas rotativas ejercen una presión controlada sobre la carcasa, desprendiendo la piel y los pelos de manera eficiente.					
Frecuencia de mantenimiento:	Diariamente: Limpiar y verificar que las paletas estén completas. Mensual: Revisar nivel de aceite de moto reductor.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo de la maquina con el fin de que no se produzcan daños en el animal, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de choques, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				

Ficha técnica del Aturdidor electrico.

		POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA			
		FICHA TÉCNICA DE MAQUINAS			
Código:		Serie:	147122	Fecha de compra:	27/05/2013
Nombre de la máquina:	Aturdidor eléctrico				
Fabricante/ Marca:	BEST & DONOVAN				
Vida Útil:	5				
Modelo:	ES				
Estado:	Regular				
Ubicación:	Sección:	Foto de la máquina:			
Línea de producción Ovinos	Área de aturdimiento				
Características técnicas	Dimensiones:				
Opera con 110 o 220 V, regulable a 1.5 amperios, acero inoxidable, Incluye válvula de seguridad, aturdidor eléctrico.	Altura: 1.2 m. Ancho: 0.6 m. Longitud: 1 m. Peso: 70 kg.				
Usos o aplicaciones					
El aturdidor eléctrico sirve para poder dejar inconsciente al animal de manera instantánea y sin que este sufra daños.					
Frecuencia de mantenimiento:	Limpieza mensual.				
Medidas de control:	El personal que utilice esta máquina debe recibir capacitaciones sobre el manejo del aturdidor con el fin de que no se produzcan daños en el animal, además que el operador debe contar con el EPP necesario para evitar riesgos de choques, la maquina requiere de limpieza y mantenimiento regular,.				

Anexo 5

Check list de la Norma ISO 9001:2015.

CHECK LIST DE LA NORMA ISO 9001:2015 PARA EL NUEVO POLÍGONO CARNICO DE IBARRA					
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN					
4.1. Compresión de la organización y de su contexto	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿El Polígono Cárnico cuenta con una metodología establecida para el análisis, seguimiento y revisión de su entorno interno y externo?				0	
¿La empresa ha identificado la totalidad de los factores, tanto internos como externos, que inciden en su desempeño?		5			
4.2. Compresión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas					
¿Se ha realizado un proceso de identificación y análisis de los grupos de interés pertinentes para la planta?	10				
¿Se han determinado las necesidades y expectativas de los grupos de interés que pueden afectar el rendimiento del SGC, y se han implementado procedimientos para monitorear dichas expectativas de manera efectiva?		5			
4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de la calidad					
¿La empresa ha delimitado claramente los alcances físicos y las actividades de su servicio de faenamiento, asegurando que estén correctamente definidos?	10				
¿El desarrollo del alcance del sistema de gestión ha considerado exhaustivamente los factores internos y externos que podrían afectar la operación de la organización?		5			
¿La delimitación del alcance se basa en los productos y servicios que ofrece la organización?	10				
4.4. Sistema de gestión de la calidad y sus procesos					
¿Se han identificado la totalidad de los procesos requeridos para el SGC?			3		
¿Se han establecido parámetros específicos para el monitoreo de los procesos y se lleva a cabo un seguimiento constante de su observancia?		5			

¿Ha determinado el Polígono los recursos necesarios, las responsabilidades y las autoridades aplicables a cada uno de sus procesos?		5			
Total de criterios	30	25	3	0	
Total %	58.0%				
5. LIDERAZGO					
5.1. Liderazgo y compromiso	C	P	CM	NC	Observaciones
5.1.1. Generalidades	(10)	(5)	(3)	(0)	
5.1.2. Enfoque al cliente					
¿Demuestra la alta dirección un involucramiento activo y un compromiso firme con la creación, implementación y sostenimiento del SGC?				0	
¿La alta dirección se enfoca en satisfacer las necesidades y requisitos de los clientes?		5			
¿Existen documentos que respalden la participación activa de la alta dirección en el éxito e implementación del sistema de gestión de calidad?				0	
5.2. Política					
5.2.1. Establecimiento de la política de la calidad					
5.2.2. Comunicación de la política de la calidad					
¿La política de calidad ha sido documentada, implementada y difundida de manera efectiva entre todos los operarios de la planta?		5			
¿Se encuentran la política de calidad y los objetivos de calidad interrelacionados?	10				
¿Se ha garantizado que la política de calidad sea accesible para las partes interesadas y que estas la entiendan?		5			
5.3. Roles, responsabilidades y autoridades en la organización					
¿Se ha garantizado que todos los miembros de la organización, independientemente de su nivel, conocen sus roles y responsabilidades dentro del SGC?			3		
¿Se ha garantizado que las responsabilidades y autoridades sean conocidas y entendidas por la totalidad del personal del Polígono?	10				

Total de criterios	20	15	3	0	
Total %	47.50%				
6. PLANIFICACIÓN					
6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿Se han analizado los riesgos y oportunidades particulares de las actividades desarrolladas en la planta de faenamiento?		5			
¿Se han analizado los riesgos y oportunidades con el fin de determinar las medidas que se pueden implementar para gestionarlos?		5			
¿Se ha desarrollado por parte de la organización un plan estratégico para abordar los riesgos identificados y aprovechar las oportunidades detectadas?			3		
6.2. Objetivos de la calidad y planificación para lograrlos					
¿Se han definido objetivos de calidad que puedan ser cuantificados y que guarden una relación lógica con la política de calidad de la empresa?	10				
¿Los objetivos de calidad reconocen la importancia de la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes como factores fundamentales para el éxito de la empresa?		5			
¿Los objetivos de calidad están documentados y se han comunicado de manera efectiva en toda la organización?	10				
¿Se han incluido todos los elementos necesarios en la planificación de los objetivos de calidad, a saber, las actividades, los recursos, los plazos y las responsabilidades?		5			
6.3. Planificación de los cambios					
¿Se ha anticipado la necesidad de realizar cambios en el SGC y se ha establecido un plan para gestionarlos?				0	
¿Se evalúan los recursos necesarios y se asignan responsabilidades específicas al realizar modificaciones en el sistema?				0	
Total de criterios	20	20	3	0	
Total%	47.78%				
7. APOYO					

7.1. Recursos	C	P	CM	NC	Observaciones
7.1.1. Generalidades	(10)	(5)	(3)	(0)	
7.1.2. Personas					
¿Se han asignado recursos para garantizar la mejora continua del SGC, incluyendo personal, medio ambiente e infraestructura?		5			
7.1.3. Infraestructura					
¿Se han identificado las infraestructuras específicas que requiere la operación de los procesos?	10				
¿Se están tomando las medidas de mantenimiento adecuadas para asegurar que las instalaciones funcionen de manera eficiente?		5			
¿Se han especificado las actividades de mantenimiento y se han asignado las responsabilidades correspondientes?		5			
7.1.4. Ambiente para la operación de los procesos					
¿El Polígono Carnio ha identificado el entorno necesario para la operación de los procesos de faena?	10				
¿Las actividades planificadas son las adecuadas para garantizar un ambiente de trabajo óptimo y se han tomado las medidas necesarias para su implementación?	10				
7.1.5. Recursos de seguimiento y Medición					
¿Se han determinado con claridad los recursos de seguimiento y medición requeridos para la realización de inspecciones y controles eficaces?			3		
¿Se mantienen archivos de las verificaciones y calibraciones de los equipos?		5			
7.1.6. Conocimientos de la organización					
¿El Polígono Cárnico ha identificado los conocimientos clave para que sus procesos operen correctamente y sus productos cumplan con los estándares, y se asegura de que esta información esté disponible para todos los empleados?	10				
7.2. Competencia					
¿Se ha evidenciado que el personal del Polígono Cárnico cuenta con las habilidades y conocimientos requeridos para el desempeño de sus funciones?	10				

7.3. Toma de conciencia					
¿Se ha garantizado que los empleados comprendan la política de calidad y los objetivos, así como su papel y aporte al sistema de gestión, a través de una comunicación clara y efectiva?		5			
¿Se ha sensibilizado a los empleados sobre la importancia de buscar siempre la excelencia y los beneficios que esto conlleva?		5			
¿Se han implementado medidas con el fin de sensibilizar a los operarios del polígono sobre la importancia de cumplir con los estándares de calidad?				0	
7.4. Comunicación					
¿Se han implementado canales oficiales de comunicación interna para la difusión de información relevante relacionada con el SGC?				0	
¿Se han considerado todos los aspectos relevantes en la definición de la comunicación interna, incluyendo qué información comunicar, a quién comunicarla, cuándo comunicarla, cómo comunicarla y quién es el responsable de comunicarla?				0	
7.5. Información documentada					
¿Se garantiza que la documentación del SGC sea tanto controlada como accesible para todos los que la necesitan?				0	
¿Se ha establecido un procedimiento efectivo que garantiza la revisión y aprobación de todos los documentos del SGC?				0	
¿Se cuenta con un sistema de copias de seguridad que permita recuperar la documentación de la planta en caso de ser necesario?	10				
¿Se ha establecido un procedimiento para la gestión y control de los cambios en la documentación del SGC?				0	
Total criterios	60	30	3	0	
Total %	48.95%				
8. OPERACIÓN					
8.1. Planificación y control operacional	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿Se realiza un seguimiento continuo de las operaciones de faenamiento, asegurando la mejora continua del proceso?		5			

¿Se han establecido criterios sólidos y específicos para la operación de cada uno de los procesos de faena?	10				
¿Se realiza un seguimiento de los procesos subcontratados o las actividades llevadas a cabo por terceros?		5			
8.2. Requisitos para los productos y servicios					
¿El polígono revisa los requisitos de los clientes y se asegura de que se cumplan <i>todas</i> las normativas aplicables?		5			
¿La información sobre los productos que se proporciona a los clientes es <i>relevante y útil</i> para ellos?		5			
¿Se busca obtener información de los clientes para mejorar?	10				
¿Se conservan los presupuestos, contratos y demás documentos relevantes relacionados con las comunicaciones, requisitos y revisiones con los clientes?	10				
8.3. Diseño y desarrollo de los productos y servicios					
¿Se aplican controles al diseño y desarrollo de productos/servicios?				0	
¿Se ha definido cómo se van a validar los resultados del diseño y desarrollo de los productos?				0	
¿Existe un proceso para gestionar las modificaciones en el diseño y desarrollo de los productos?				0	
8.4. Control de los procesos, productos y servicios suministrados externamente					
¿Se establecen criterios claros para la selección y gestión de los proveedores, garantizando el suministro de insumos de calidad?	10				
¿Se han establecido parámetros específicos y detallados para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de los proveedores externos?		5			
¿Se transmiten a los proveedores externos los requerimientos detallados de los procesos, productos y servicios que se espera que proporcionen?	10				
¿El polígono conserva toda la información documentada de estas actividades y de cualquier acción necesaria que surja de las evaluaciones?			3		
8.5. Producción y provisión del servicio					
¿La planta se asegura de que las operaciones de faenamiento se realicen de manera correcta y segura, controlando todos los factores relevantes?		5			

¿Existe documentación sólida que garantice la eficiencia de las operaciones y la provisión de los recursos requeridos para su correcto funcionamiento?		5			
¿Se controla tanto la disponibilidad de los recursos de seguimiento y medición adecuados como su uso correcto y eficiente?				0	
¿Se verifica que la infraestructura y el entorno externo sean adecuados para la operación de faenamiento a través de una inspección?	10				
¿Se verifica que las personas que realizan el faenamiento tengan las habilidades necesarias?		5			
¿Se han implementado medidas específicas para minimizar la posibilidad de errores humanos?				0	
¿Se ejerce un seguimiento sobre la ejecución de las acciones vinculadas a la liberación, entrega y las actividades post-entrega del producto?				0	
8.6. Liberación de los productos y servicios					
¿Se han implementado mecanismos de control que permiten verificar que el producto cumple con todos los requisitos antes de ser liberado para su entrega?	10				
¿Se han establecido las responsabilidades y procedimientos adecuados para la liberación de los productos?		5			
¿Se mantiene información documentada que permita verificar la liberación y trazabilidad de los productos?	10				
8.7. Control de las salidas no conformes					
¿Se identifican y se marcan claramente las salidas no conformes para prevenir su uso o entrega no intencionada, evitando así errores y devoluciones?	10				
¿Se toman medidas con los productos en mal estado, como corregirlos, apartarlos, comunicarlo al cliente, etc.?	10				
¿Se conserva información documentada sobre cada salida no conforme identificada antes de su envío?		5			
Total de criterios	100	50	3	0	
Total %	56.67%				
9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO					
9.1. Seguimiento, medición, análisis	C	P	CM	NC	Observaciones

y evaluación	(10)	(5)	(3)	(0)	
9.1.1. Generalidades					
9.1.2. Satisfacción del cliente					
¿Se lleva a cabo por parte de la empresa un seguimiento y análisis constante del rendimiento de sus procesos y productos con el fin de garantizar que cumplen con los estándares de calidad establecidos?		5			
¿Se han definido métodos claros y precisos para el seguimiento, medición y análisis de los resultados, garantizando su validez y confiabilidad?			3		
¿Se ha definido una planificación para la realización del seguimiento y la medición?			3		
¿Se realiza una evaluación del desempeño y la eficacia del SGC?				0	
¿El polígono se preocupa por saber qué piensan los clientes sobre si se les está dando lo que necesitan y esperan?	10				
¿Se determinan en la empresa los procedimientos más eficaces para la recopilación, seguimiento y análisis de la información?			3		
9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación					
9.1.3. Análisis y evaluación					
¿El Polígono revisa y analiza los datos que se obtienen de las mediciones y el seguimiento?		5			
9.2. Auditoría interna					
¿Se realizan las auditorías internas siguiendo un programa planificado por el Polígono?				0	
¿Las auditorías internas comprueban que el sistema de gestión cumple con lo que la empresa necesita y con lo que pide la norma ISO 9001:2015?				0	
El Polígono Cárnico crea, organiza, lleva a cabo y mantiene uno o varios programas de auditoría.				0	
¿Las auditorías internas abarcan todo lo necesario y se hacen de manera adecuada para poder evaluar si el SGC es eficaz?				0	
¿Se comunica a los stakeholders relevantes los hallazgos de las auditorías internas?				0	
¿Se corrigen y se previenen las fallas que se identifican en las auditorías internas?				0	
¿La empresa archiva la información sobre las auditorías y lo que se encontró en ellas?				0	


9.3. Revisión por la dirección					
¿La alta dirección revisa periódicamente el SGC para asegurarse de que funciona bien, es útil y está acorde con los objetivos de la empresa?				0	
¿La alta dirección se asegura de que el SGC se revise periódicamente, teniendo en cuenta las evaluaciones previas y las acciones implementadas?				0	
¿La empresa utiliza toda la información de las auditorías para mejorar?				0	
¿Se ha definido por escrito cómo y cuándo se van a hacer las revisiones periódicas de la alta dirección?			3		
¿Se usan los resultados de las revisiones de la dirección para encontrar formas de mejorar el sistema?		5			
Total de criterios	10	15	12	0	
Total %	19.47%				
10. MEJORA					
10.1. Generalidades	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿La empresa toma medidas para que sus procesos de calidad sean cada vez mejores?	10				
¿La empresa desarrolla e implementa estrategias concretas para incrementar la satisfacción del cliente y mejorar el rendimiento de la calidad?		5			
¿Las acciones de mejora continua se basan en las necesidades y expectativas de las partes interesadas relevantes?		5			
¿Se evalúan los riesgos y las oportunidades con el fin de determinar acciones que promuevan la mejora continua?		5			
10.2. No conformidad y acción correctiva					
¿Se han definido procedimientos y directrices para el tratamiento y la resolución de las no conformidades y las quejas en la empresa?			3		
¿Se realiza un análisis de las causas raíz de las no conformidades con el fin de implementar acciones correctivas eficaces?		5			
¿Se analizan las no conformidades para identificar tendencias y poder tomar medidas correctivas?		5			

¿La documentación abarca todos los aspectos relevantes de las no conformidades y las acciones correctivas, incluyendo su incidencia, responsabilidades, resultados y análisis de eficacia?			3		
10.3. Mejora continua					
¿La organización trabaja de manera constante para optimizar la calidad de su servicio, asegurando que sea efectivo, eficiente y cumpla con las normativas que rigen la planta?	10				
¿Se dispone de documentación que respalde que las mejoras se programan con anticipación y se fijan plazos para su implementación por la empresa?				0	
¿Al planificar las mejoras, se tienen en cuenta las expectativas de los clientes y otras partes interesadas, el análisis del contexto de la empresa y los riesgos que enfrenta?			3		
¿La empresa usa la información de los análisis, evaluaciones y revisiones de la dirección para encontrar formas de mejorar sus procesos?			3		
Total de criterios	20	25	12	0	
Total %	47.50%				

Anexo 6

Fichas de caracterización.

Gestión de recepción- Subproceso Recepción del animal.


	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.R.1.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de recepción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Recepción del animal		VESIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, guardia de vigilancia, corralero y médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de recepción de ganado bovino.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.EXT. G.R.1.1.	CSMI_AGROCALIDAD	Cumplimiento de las regulaciones sanitarias y de bienestar animal para el ingreso de animales al corral y posteriormente a la planta de faenamiento.	R.01.INT.G.R.1.1.	Registro sanitario.	
			R.02.INT.G.R.1.1.	Condiciones de ingreso.	
			R.03.INT.G.R.1.1.	Recepción de animales.	
			R.04.INT.G.R.1.1.	Día de origen.	
LEGISLACIÓN					

- Norma ISO 9001:2015
- AGROCALIDAD
- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA)

ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS	
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Guardia de turno	Los animales que ingresan a la EMFI-EP deben tener la CSMI proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD.	1. Recepción y verificación de documentación.	Documentos que cumplen con los requisitos para la recepción de los animales.	Guardia de turno
Chofer	Vehículo que transporta los animales. Bovinos Rampas.	2. Descarga de los animales.	Bovinos descargadas en patio de recepción.	Guardia de turno
Guardia de turno	Registros. Bovinos	3. Control para registro del animal.	Registro llenos.	Guardia de turno
Corralero	Corrales de alojamiento. Bovinos.	4. Ubicación en corrales respectivos.	Reses ubicadas en corrales respectivos de acuerdo al temperamento y sexo, para conocer el origen de los mismo.	Corralero
Médico Veterinario	Bovinos. Registros	5. Inspección ante mortem y codificación	Registros llenos.	Médico Veterinario
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Documentos.	Pacios de estacionamiento y recepción.		

	Registros.	Corrales de alojamiento.	Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
	Vehículos.		
RIESGOS		INDICADORES	
Documentos ilegales. Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Corrales fuera de mantenimiento.		Bienestar animal. Regulaciones sanitarias. Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de documentos correctamente sellados y firmas correspondientes. • Verificación de documentos con fechas actuales. 			


Subproceso Recepción del animal

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.R.2.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de recepción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Recepción del animal		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, guardia de vigilancia, corralero y médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de recepción de ganado porcino.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.EXT. G.R.2.1.	Guia de movilización (AGROCALIDAD)	Cumplimiento de las regulaciones sanitarias y de bienestar animal para el ingreso de animales al corral y posteriormente a la planta de faenamiento.	R.01.INT.G.R.2.1.	Registro sanitario.	
			R.02.INT.G.R.2.1.	Condiciones de ingreso.	
			R.03.INT.G.R.2.1.	Recepción de animales.	
			R.04.INT.G.R.2.1.	Día de origen.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					

ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS	
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Guardia de turno	Guía de movilización proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD	1. Recepción y verificación de documentación.	Documentos que cumplen con los requisitos para la recepción de los animales.	Guardia de turno
Chofer	Vehículo que transporta los animales. Porcino. Rampas.	2. Descarga de los animales.	Porcinos descargados en patio de recepción.	Guardia de turno
Guardia de turno	Registros. Porcinos.	3. Control para registro del animal.	Registro llenos.	Guardia de turno
Corralero	Corrales de alojamiento. Porcinos.	4. Ubicación en corrales respectivos.	Porcinos ubicados en los corrales respectivos de acuerdo al tipo de acabado sea chamuscado o depilado	Corralero
Médico Veterinario	Porcinos. Registros	5. Inspección ante mortem y codificación	Registros llenos de la inspección ante mortem y codificados.	Médico Veterinario
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Documentos.	Patios de estacionamiento y recepción.		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
	Registros.	Corrales de alojamiento.		
	Vehículos.			


RIESGOS	INDICADORES
Documentos ilegales. Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Corrales fuera de mantenimiento.	Bienestar animal. Regulaciones sanitarias. Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.
MANEJO DE INCONFORMIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de documentos correctamente sellados y firmas correspondientes. • Verificación de documentos con fechas actuales. 	

Subproceso Recepción del animal

		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		CÓDIGO:	G.R.3.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de recepción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de ovinos caprinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Recepción del animal		VESIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, guardia de vigilancia, corralero y médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de recepción de ganado ovino o caprino.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.EXT. G.R.3.1.	Guia de movilización (AGROCALIDAD)	Cumplimiento de las regulaciones sanitarias y de bienestar animal para el ingreso de animales al corral y posteriormente a la planta de faenamiento.	R.01.INT.G.R.3.1.	Registro sanitario.	
			R.02.INT.G.R.3.1.	Condiciones de ingreso.	
			R.03.INT.G.R.3.1.	Recepción de animales.	
			R.04.INT.G.R.3.1.	Día de origen.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015. LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	


Guardia de turno	Guía de movilización proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD	1. Recepción y verificación de documentación.	Documentos que cumplen con los requisitos para la recepción de los animales.	Guardia de turno
Chofer	Vehículo que transporta los animales. Ovino o caprino. Rampas.	2. Descarga de los animales.	Ovino o caprino descargados en patio de recepción.	Guardia de turno
Guardia de turno	Registros. Ovino o caprino.	3. Control para registro del animal.	Registro llenos.	Guardia de turno
Corralero	Corrales de alojamiento. Ovino o caprino.	4. Ubicación en corrales respectivos.	Ovino o caprino ubicados en los corrales respectivos.	Corralero
Médico Veterinario	Ovino o caprino. Registros	5. Inspección ante mortem y codificación	Registros llenos.	Médico Veterinario
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Documentos, Vehículos, Registros. Registros.	Pacios de estacionamiento y recepción, Corrales de alojamiento.		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Documentos ilegales. Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Corrales fuera de mantenimiento.			Bienestar animal. Regulaciones sanitarias. Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de documentos correctamente sellados y firmas correspondientes. • Verificación de documentos con fechas actuales. 				

Gestión de Producción Subproceso Arreo al área de faenamiento y baño

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.1.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Arreo al área de faenamiento y baño del animal.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Trasladar a los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal.	R.01.INT. G.P.1.1.	Registros de pesos del animal.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		


Parte interesada /Proceso previo	Entradas		Salidas	Parte interesada/Proceso posterior
Arreador	Bovinos	1. Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo.	Bovinos ubicados en el embudo de noqueo.	Arreador
Arreador	Bovinos	2. Pesaje en pie.	Bovinos pesados. Registros de pesos del animal.	Arreador Médico veterinario
Arreador	Agua y bovino.	3. Duchado en el ingreso al cajón de noqueo.	Animales listos para el proceso de faenamiento.	Arreador
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Registros	Corrales		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
	Balanza, mangueras, agua	Embudo de noqueo		
RIESGOS			INDICADORES	
Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Fallos en balanzas para pesa de los animales.			Bienestar animal. Regulaciones sanitarias.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que las balanzas funcionen correctamente. 				

Subproceso Aturdimiento

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.1.2.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos	
	PROCESO:	Línea de bovinos	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete	
	SUBPROCESO:	Aturdimiento	VERSIÓN:	01	
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Aturdimiento.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Realizar un aturdimiento rápido y humanitario, que garantice el mínimo de sufrimiento del animal.		N/A	
			Cumplir con los requisitos necesarios para el proceso de aturdimiento.		
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES		SALIDAS	

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Pistola Neumática. EPP	1. Configuración de la pistola neumática de perno cautivo y revisión de EPP.	Pistola neumática lista para iniciar el proceso de aturdimiento. Y revisión del EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Bovino, rejilla de recepción de bovinos.	2. Insensibilización o aturdimiento del bovino.	Bovino insensibilizado.	Operador del camal
Operador del camal	Bovino, tecle, rieles.	3. Colocación del tecle en el animal e Izado del mismo.	Bovinos elevados y trasportados a la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Pistola neumática	Registros.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Rieles, Tecle, EPP de los trabajadores.		Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Incorrecto aturdimiento del animal provocando que despierte y se descontrola. Personal no capacitado. Bloqueo de paso por las rieles de izado.			Aturdimiento por pistola neumática de perno cautivo. Bienestar Animal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar planes de capacitaciones de operadores a cargo de esta función. • Dar mantenimiento a las máquinas y equipos necesarios para este proceso. 				


Subproceso Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	<p>“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”</p>			<p>CÓDIGO:</p>	<p>G.P.1.3.</p>
<p>CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO</p>	<p>MACROPROCESO:</p>	<p>Gestión de producción</p>	<p>ELABORADO POR:</p>	<p>Aysha Ramos</p>	
	<p>PROCESO:</p>	<p>Línea de bovinos</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>MSc. Karla Negrete</p>	
	<p>SUBPROCESO:</p>	<p>Sangría, Corte de extremidades anteriores y cabeza</p>	<p>VERSIÓN:</p>	<p>01</p>	
<p>Encargado del Proceso:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Involucrados:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Propósito:</p>	<p>Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Sangría, Corte de extremidades anteriores y cabeza.</p>				
<p>ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL</p>					
<p>CÓDIGO</p>	<p>DOCUMENTOS</p>	<p>DIRECTRICES</p>	<p>CÓDIGO</p>	<p>REGISTROS</p>	
	<p>N/A</p>	<p>Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.</p>	<p>R.01.INT. G.P.1.3.</p>	<p>Registro de decomisos.</p>	
<p>LEGISLACIÓN</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
<p>ENTRADAS</p>		<p>ACTIVIDADES</p>	<p>SALIDAS</p>		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Herramientas para realizar el corte, cuchillo y chaira. EPP	1. Preparación de herramientas para corte y revisión de EPP.	Revisión completa de los materiales para corte y revisión de EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo y chaira.	2. Corte de los grandes vasos arterias carótidas y venas yugular.	Vasos arteriales carótidas y venas yugulares cortadas.	Operador del camal
Operador del camal	Tanque de desangrado.	3. Desangre y recolección de sangre.	Sangre.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira y bovino desangrado.	4. Separación de cabeza marcada y patas anteriores	Cabezas y patas anteriores.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira y bovino desangrado.	5. Marcaje de cabeza y patas.	Patas anteriores y cabezas marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cabeza y patas anteriores, coche para transporte de patas y cabezas. Registros	6. Transporte de cabezas y patas anteriores a su respectiva área para limpieza e inspección.	Patas anteriores y cabezas limpias e inspeccionadas. Registros llenos.	Operador del camal Médico veterinario
Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, bovino desangrado.	7. Transferencia que permite el paso del animal desde el diferencial de izado hasta la riel de trabajo	Bovino desangrado transportado a la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo y chaira.	8. Separación de patas posteriores.	Patas posteriores.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira y Patas posteriores.	9. Marcaje de patas posteriores.	Patas posteriores marcadas.	Operador del camal

Operador del camal	Patas posteriores, coche de transporte, agua, manguera. Registros	10. Transporte de patas posteriores a su respectiva área para limpieza e inspección.	Patas posteriores marcadas limpias e inspeccionadas. Registros llenos.	Operador del camal Médico veterinario
Operador del camal	Cabezas y patas.	11. Despacho de patas y cabezas al dueño.	Patas y cabezas entregadas al dueño.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Cuchillo, chaira,	Plataforma.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Tecele, gancho de sujeción, rieles y EPP.	Tanque de desangrado. Registros.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas en mal estado. Deterioro de los rieles o del tecele. Personal no capacitado.			Decomisos de patas y cabezas.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el estado de las herramientas de corte. • Evaluar las condiciones de las herramientas de corte. 				


Subproceso Desuello

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.1.4.
	CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos
		PROCESO:	Línea de bovinos	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
		SUBPROCESO:	Desuello	VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Desuello.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.1.4.	Registro de decomisos.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Operador del camal	Chuchillo y chaira, EPP.	1.Preparación de herramientas para desuello y revisión de EPP.	Herramientas para desuello listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, Chuchillo y chaira, plataforma.	2. Desuello o descuerado de la región del abdomen, anca, costilleras.	Canal desollado en la región abdominal.	Operador del camal
Operador del camal	Canal.	3. Inspección transversal de la piel.	Piel inspeccionada.	Operador del camal
Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, Bovino desollado parcialmente.	4. Transporte a la siguiente etapa.	Bovino desollado listo para el siguiente procesamiento.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, Chuchillo y chaira, plataforma oleo neumática.	5. Desuello o descuerado de brazo, pecho y cuello.	Canal desollado en la parte de pecho, cuello y brazo.	Operador del camal
Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, canal desollado parcialmente.	6. Transporte a la siguiente etapa.	Canal desollado listo para el siguiente procesamiento.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, Chuchillo y chaira, plataforma, desueradora de tambor con tecla.	7. Desuello de la región dorsal y separación de toda la piel.	Canal desollado totalmente.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, pieles.	8. Marcaje de pieles.	Piles marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Piles, coche de transporte, agua, manguera. Registros.	9. Transporte de pieles al área respectiva para limpieza e inspección de pieles.	Piles lista para despacho. Registros llenos.	Operador del camal Medico Veterinario
Operador del camal	Pieles.	10. Despacho de pieles al dueño.	Pieles entregadas al dueño.	Operador del camal

Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, desollado.	11. Transporte a la siguiente etapa.	Canal lista para el siguiente procesamiento.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles, plataforma, Chuchillo y chaira, plataforma.	Agua, manguera.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Desueradora de tambor con teclé y EPP.	Registros	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas de desollado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado.			Nivel de productividad en área de desollado.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar las condiciones de las herramientas y equipos de desollado. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				


Subproceso Evisceración

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.1.5.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Evisceración		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Evisceración.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento..	R.01.INT. G.P.1.5.	Registro de decomisos.	
			R.02.INT. G.P.1.5.	Registro de inspección sanitaria.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Operador del camal	Chuchillo y chaira, EPP.	1. Preparación de herramientas para evisceración y revisión de EPP.	Herramientas para eviscerado listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Sierra de pecho, canal.	2. Evisceración corte del esternón.	Canal con corte a lo largo del esternón.	Operador del camal
	Canal, rieles, ganchos.	3. Transporte de la canal a siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	
Operador del camal	Canal, tobogán para vísceras de bovinos.	4. Extracción de vísceras blancas y rojas.	Vísceras blancas y rojas extraídas.	Operador del camal
Médico veterinario	Vísceras. Registros	5. Inspección post mortem de vísceras.	Vísceras inspeccionadas. Registros llenos.	Médico veterinario
Operador del camal	Vísceras, coche de transporte, agua, máquina centrífuga lavadora de panzas, librillo y cuajos.	6. Conducción de vísceras al área de lavado de vísceras para limpieza.	Vísceras limpias e inspeccionadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo.	7. Marcaje de viseras.	Vísceras marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Vísceras.	8. Despacho de vísceras al dueño.	Vísceras entregadas al dueño.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	9. Transporte a la siguiente etapa de procesamiento.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles, plataforma, Chuchillo y sierra de pecho.	Agua.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.


Máquina centrífuga lavadora de panzas, librillo y cuajos y EPP.	Tobogán para vísceras de bovinos.	Rieles de izado	
RIESGOS		INDICADORES	
Herramientas de eviscerado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado. Falta de inspección de vísceras.		Nivel de productividad en área de eviscerado. Determinar vísceras decomisadas.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. • Alinear las inspecciones con los estándares de AGROCALIDAD. 			

Subproceso División de la canal e Inspección sanitaria

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.1.6.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	División de la canal e Inspección sanitaria		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de División de la canal e inspección sanitaria.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.1.6.	Registro de decomisos.	
			R.02.INT. G.P.1.6.	Registro de inspección sanitaria.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		


Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador de camal	Sierra de canales, EPP.	1. Preparación de herramientas para división de la canal y revisión de EPP.	Herramientas para división de canal listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, sierra de canales, plataforma.	2. División de la canal en dos mitades.	Medias canales.	Operador de camal
Médico veterinario	Canal, registros	3. Inspección sanitaria de la canal.	Registros de canales llenos, medias canales	Médico veterinario
Operador de camal	Medias canales, rieles, ganchos.	4. Transporte de medias canales a la siguiente etapa.	Medias canales listas para el siguiente proceso.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Sierra de canales, rieles, ganchos.	Registros.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
EPP.	Plataforma.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas de división de canal en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado.			Nivel de productividad en la división de canal. Estado de inspección de canales. Decomisos de canales.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el izado. 				

Subproceso Pesado, Limpieza y Sellado

		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		CÓDIGO:	G.P.1.7.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Pesado, Limpieza y Sellado		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de pesado, limpieza y sellado.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.1.7.	Registro de peso de la canal.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015, LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	


Operador de camal	Media canal, balanza.	1. Preparación de balanza para pesado de canal.	Balanza lista para el proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Media canal, balanza, registros.	2. Pesado de la canal.	Medias canales pesadas, registros llenos.	Operador de camal Médico veterinario
Operador de camal	Medias canales, ganchos, rieles.	3. Transporte de las medias canales a la siguiente etapa.	Medias canales listas para la siguiente etapa.	Operador de camal
Operador de camal	Medias canales, agua, máquina de lavado.	4. Lavado de la medias canales.	Medias canales limpias.	Operador de camal
Operador de camal	Medias canales, ganchos, rieles.	5. Transporte de las medias canales a la siguiente etapa.	Medias canales, listas.	Operador de camal
Médico veterinario	Sellos, medias canales.	6. Sellado de las canales.	Medias canales selladas.	Médico veterinario
Operador de camal	Medias canales, ganchos, rieles.	7. Transporte de medias canales al área de oreo.	Medias canales listas	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos. Máquina de lavado.	Sellos. Agua.	Planta de faenamiento, Rieles de izado		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de pesado y lavado en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado.			Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado. Nivel de productividad en el área de pesado y sellado de la canal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				

Gestión de Producción Subproceso Arreo al área de faenamiento y baño

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.2.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos	
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete	
	SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño		VERSIÓN:	01	
Encargado del Proceso:	Operador de camal.					
Involucrados:	Operador de camal.					
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Arreo al área de faenamiento y baño del animal.					
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL						
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS		
	N/A	Trasladar a los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal.	R.01.INT. G.P.2.1.	Registros de pesos del animal.		
LEGISLACIÓN						
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 						
ENTRADAS		ACTIVIDADES		SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas			Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Arreador	Porcinos	1. Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo.	Porcinos ubicados en el embudo de noqueo.	Arreador
Arreador	Porcinos	2. Pesaje en pie.	Porcinos pesados. Registros de pesos del animal.	Arreador Médico veterinario
Arreador	Agua y Porcinos.	3. Duchado en el ingreso al cajón de noqueo.	Animales listos para el proceso de faenamiento.	Arreador
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Registros	Corrales		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
	Balanza, mangueras, agua	Embudo de noqueo		
RIESGOS			INDICADORES	
Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Fallos en balanzas para pesa de los animales.			Bienestar animal. Regulaciones sanitarias.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que las balanzas funcionen correctamente. 				


Subproceso Aturdimiento, pinchado y desangrado

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		CÓDIGO:	G.P.2.2.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado)	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Aturdimiento, pinchado y desangrado	VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.			
Involucrados:	Operador de camal.			
Propósito:	Detallar los puntos críticos y técnicas para la ejecución del subproceso de Aturdimiento, pinchado y desangrado.			
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL				
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS
	N/A	Realizar un aturdimiento rápido y humanitario, que garantice el mínimo de sufrimiento del animal.		N/A
			Cumplir con los requisitos necesarios para el procedimiento de aturdimiento.	
LEGISLACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 				
ENTRADAS	ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Aturdidor eléctrico. EPP	1. Configuración de la electrodos y revisión de EPP.	Aturdidor eléctrico listo para iniciar el proceso de aturdimiento. Y revisión del EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Porcino, rejilla de recepción de porcinos.	2. Insensibilización o aturdimiento de porcinos.	Porcino insensibilizado.	Operador del camal
Operador del camal	Porcino, tecle, rieles.	3. Colocación del tecle en el animal e Izado del mismo.	Porcinos elevados y trasportados a la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Herramientas para realizar el corte, cuchillo y chaira. EPP	4. Preparación de herramientas para corte y revisión de EPP.	Revisión completa de los materiales para corte y revisión de EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo y chaira.	5. Corte de los grandes vasos del cuello o corte en dirección de la ubicación del corazón.	Grandes vasos del cuello del porcino cortados.	Operador del camal
Operador del camal	Porcinos, Tanque de desangrado.	6. Desangre y recolección de sangre.	Sangre.	Operador del camal
Operador del camal	Tecle, rieles, ganchos, Porcinos	7. Izado del animal.	Porcinos desangrados listos para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Cuchillo, chaira,	Rejilla de recepción de porcinos.	Planta de faenamamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.


Tecla, gancho de sujeción, rieles y EPP.	Tanque de desangrado.	Rieles de izado	
RIESGOS		INDICADORES	
Herramientas en mal estado. Deterioro de los rieles o del tecla. Personal no capacitado. Incorrecto aturdimiento del animal provocando que despierte y se descontrola.		Aturdimiento por aturdidor eléctrico. Bienestar animal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar planes de capacitaciones de operadores a cargo de esta función. • Dar mantenimiento a las máquinas y equipos necesarios para este proceso. 			

Subproceso Flameado y Limpieza

		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		CÓDIGO:	G.P.2.3.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Prelavado y flameado		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Prelavado y flameado.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.		N/A	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015, LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Operador del camal	Agua manguera. EPP	1. Preparación de manguera y de EPP.	Manguera lista y revisión del EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Porcino, agua manguera.	2. Lavado del animal.	Porcinos limpios.	Operador del camal
Operador del camal	Porcinos, cuarto de chamuscar.	3. Ingreso al cuarto de chamuscar.	Porcinos en cuartos de chamuscado.	Operador del camal
Operador del camal	Máquina de flameado, porcinos.	4. Configuración de máquina de flameado.	Máquina de flameado lista para el proceso.	Operador del camal
Operador del camal	Porcinos.	5. Flameado del animal y/o raspado.	Porcinos chamuscados.	Operador del camal
Operador del camal	Porcinos chamuscados.	6. Enfriamiento	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Rieles, gancho.	7. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canal listo para el siguiente proceso.	Operador del camal
Operador del camal	Canal.	8. Duchado del animal.	Canal limpia.	Operador del camal
Operador del camal	Chuchillo, chaira y canal.	9. Raspado de la canal.	Canal limpia de cerdas	Operador del camal
Operador del camal	Rieles, ganchos, canal.	10. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos, Cuarto de chamuscar, Flameadora.	Agua, EPP. Manguera.	Planta de faenamamiento Rieles de izado		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas y equipos de flameado en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado. Riesgos de incendios.			Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al flameado. Nivel de productividad del flameado.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el estado de las herramientas y equipos de flameado. Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				


Subproceso Eviscerado y limpieza

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.2.4.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Eviscerado y limpieza		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Evisceración.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.2.4.	Registro de decomisos.	
			R.02.INT. G.P.2.4.	Registro de inspección sanitaria.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES		SALIDAS	

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Sierra de pecho, EPP.	1. Preparación de herramientas para evisceración y revisión de EPP.	Herramientas para eviscerado listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Sierra de pecho, canal, plataforma.	2. Evisceración corte del esternón.	Canal con corte a lo largo del esternón.	Operador del camal
	Canal, rieles, ganchos.	3. Transporte de la canal a siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	
Operador del camal	Canal, plataforma.	4. Extracción de vísceras blancas y rojas.	Vísceras blancas y rojas extraídas.	Operador del camal
Médico veterinario	Vísceras. Registros	5. Inspección post mortem de vísceras.	Vísceras inspeccionadas. Registros llenos.	Médico veterinario
Operador del camal	Vísceras, coche de transporte, agua, máquina de lavado.	6. Conducción de vísceras al área de lavado de vísceras para limpieza.	Vísceras limpias e inspeccionadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo.	7. Marcaje de viseras.	Vísceras marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Vísceras.	8. Despacho de vísceras al dueño.	Vísceras entregadas al dueño.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	9. Transporte a la siguiente etapa de procesamiento.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Agua, manguera.	10. Limpieza de la canal	Canal limpia.	
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	11. Transporte a la siguiente etapa de procesamiento.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA


Ganchos, rieles, plataforma, Chuchillo y sierra de pecho.	Agua. Registros.	Planta de faenamiento	Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
EPP.	Coche de transporte de vísceras.	Rieles de izado	
RIESGOS		INDICADORES	
Herramientas de eviscerado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado. Falta de inspección de vísceras.		Determinar vísceras decomisadas. Nivel de productividad en área de eviscerado.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. • Alinear las inspecciones con los estándares de AGROCALIDAD. 			

Subproceso Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.2.5.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado..				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
		Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.2.5.	Registro de inspección post mortem.	
			R.02.INT. G.P.2.5.	Registro de decomisos de canal.	
			R.03.INT. G.P.2.5.	Registros de pesos del animal.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Médico veterinario	Canal, registros	1. Inspección post mortem de la canal.	Registros de canales llenos, medias canales	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, rieles, ganchos.	2. Transporte de canales a la siguiente etapa.	Canales listas para el siguiente proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza.	3. Preparación de balanza para pesado de canal.	Balanza lista para el proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza, registros.	4. Pesado de la canal.	Canales pesadas, registros llenos.	Operador de camal Médico veterinario
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	5. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canales listas para la siguiente etapa.	Operador de camal
Médico veterinario	Sellos, etiquetas, canales.	6. Sellado y etiquetado de las canales.	Canales selladas y etiquetadas.	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	7. Transporte de canales al área de oreo.	Canales listas para el siguiente proceso.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos.	Sellos, etiquetas.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Balanza.	Registros.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de pesado des calibrado. Personal no capacitado. Equipos de rieles en mal estado o con falta de mantenimiento.			Estado de inspección post mortem de canales. Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				


Subproceso Prelavado, escaldado, depilado y raspado

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	<p>“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”</p>			<p>CÓDIGO:</p>	<p>G.P.3.1.</p>
<p>CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO</p>	<p>MACROPROCESO:</p>	<p>Gestión de producción</p>	<p>ELABORADO POR:</p>	<p>Aysha Ramos</p>	
	<p>PROCESO:</p>	<p>Línea de porcinos (Depilado)</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>MSc. Karla Negrete</p>	
	<p>SUBPROCESO:</p>	<p>Prelavado, escaldado, depilado y raspado</p>	<p>VERSIÓN:</p>	<p>01</p>	
<p>Encargado del Proceso:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Involucrados:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Propósito:</p>	<p>Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Prelavado, escaldado, depilado y raspado.</p>				
<p>ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL</p>					
<p>CÓDIGO</p>	<p>DOCUMENTOS</p>	<p>DIRECTRICES</p>	<p>CÓDIGO</p>	<p>REGISTROS</p>	
	<p>N/A</p>	<p>Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.</p>		<p>N/A</p>	
<p>LEGISLACIÓN</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
<p>ENTRADAS</p>		<p>ACTIVIDADES</p>		<p>SALIDAS</p>	

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador de camal	Agua, manguera.	1.Lavado del animal	Porcinos limpios.	Operador de camal
Operador de camal	Tanque de escaldado, depiladora mecánica.	2. Configuración de tanque de escaldado, depiladora mecánica y revisión de EPP.	Tanque de escaldado y depiladora mecánica lista para introducir porcinos, EPP revisado.	Operador de camal
Operador de camal	Porcinos, tanque de escaldado.	3. Introducción de porcinos a tanque de escaldado.	Porcino escaldado.	Operador de camal
Operador de camal	Depiladora mecánica, porcino.	4. Depilado mecánico de porcinos.	Porcinos depilados.	Operador de camal
Operador de camal	Mesa de raspado, porcino.	5. Traslado a mesa de raspado.	Porcinos en mesa de repasado.	Operador de camal
Operador de camal	Porcino, cuchillo, chaira.	6. Marcado de la canal.	Canal marcada.	Operador de camal
Operador de camal	Rieles, ganchos.	7. Izado.	Porcino elevado fijo.	Operador de camal
Operador de camal	Cuchillo chaira, raspadoras, porcinos.	8. Raspado manual de la canal.	Canal limpia de cerdas.	Operador de camal
Operador de camal	Rieles, ganchos.	9. Transporte a la siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles.	Agua, manguera.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Tanque de escaldado, depiladora mecánica, cuchillo, raspadoras y chaira.	Mesa de raspado.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	


<p>Herramientas de raspado en mal estado. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso o falta de mantenimiento de la misma. Personal no capacitado.</p>	<p>Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al escaldado. Eficiencia en área de escaldado.</p>
<p>MANEJO DE INCONFORMIDADES</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el correcto funcionamiento de las herramientas y equipos de escaldado y depilado. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 	

Subproceso Flameado y raspado

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.3.2.
	CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos
		PROCESO:	Línea de porcinos (Depilado)	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
		SUBPROCESO:	Flameado y raspado	VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Flameado y raspado.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.		N/A	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Operador de camal	Máquina de flameado.	1. Configuración de máquina de flameado y revisión de EPP.	Máquina de flameado lista para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador de camal
Operador de camal	Porcino, máquina de flameado.	2. Flameado.	Canal flameado.	Operador de camal
Operador de camal	Rieles, ganchos.	3. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canal transportada al siguiente etapa.	Operador de camal
Operador de camal	Plataforma, canal, cuchillo, chaira, raspadora.	4. Rapado manual, enucleación del ano y sacada de cascotes posteriores.	Canal libre de cualquier pelo.	Operador de camal
Operador de camal	Rieles, ganchos.	5. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canal transportada a la siguiente etapa.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles, Máquina de flameado, cuchillo, chaira, raspadora.	Plataforma.	Planta de faenamiento. Rieles de izado		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas de raspado en mal estado. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso o falta de mantenimiento de la misma. Personal no capacitado. Riesgo de incendios.			Eficiencia en área de flameado.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el correcto funcionamiento de herramientas y equipos de flameado y raspado. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				


Subproceso Eviscerado

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.3.3.
	CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos
		PROCESO:	Línea de porcinos (Depilado)	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
		SUBPROCESO:	Eviscerado	VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Evisceración.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.3.3.	Registro de decomisos.	
			R.02.INT. G.P.3.3.	Registro de inspección sanitaria.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	

Operador del camal	Chuchillo y chaira, EPP.	1. Preparación de herramientas para evisceración y revisión de EPP.	Herramientas para eviscerado listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Sierra de pecho, canal, plataforma.	2. Evisceración corte del esternón.	Canal con corte a lo largo del esternón.	Operador del camal
	Canal, rieles, ganchos.	3. Transporte de la canal a siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	
Operador del camal	Canal, plataforma.	4. Extracción de vísceras blancas y rojas.	Vísceras blancas y rojas extraídas.	Operador del camal
Médico veterinario	Vísceras. Registros	5. Inspección post mortem de vísceras.	Vísceras inspeccionadas. Registros llenos.	Médico veterinario
Operador del camal	Vísceras, coche de transporte, agua.	6. Conducción de vísceras al área de lavado de vísceras para limpieza.	Vísceras limpias e inspeccionadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo.	7. Marcaje de viseras.	Vísceras marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Vísceras.	8. Despacho de vísceras al dueño.	Vísceras entregadas al dueño.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	9. Transporte a la siguiente etapa.	Canal transportada para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles, sierra de pecho.	Agua, manguera.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Raspadora, cuchillo, chaira.	Plataforma.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	


<p>Herramientas de eviscerado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado. Falta de inspección de vísceras.</p>	<p>Determinar vísceras decomisadas.</p>
<p>MANEJO DE INCONFORMIDADES</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. • Alinear las inspecciones con los estándares de AGROCALIDAD. 	

Subproceso Raspado y limpieza

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.3.4.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Depilado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Raspado y limpieza		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de raspado y limpieza.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.		N/A	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	


Operador de camal	Cuchillo, chaira, EPP.	1.Preparación de herramientas para corte como cuchillo y revisión de EPP.	Herramientas de corte listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador de camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira y raspadora, canal.	2. Raspado de patas posteriores, anteriores, abdomen y cabeza.	Canal totalmente limpia de pelos.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	3. Transporte a la siguiente etapa de procesamiento.	Canal transportada para la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Manguera	4. Preparar equipo de limpieza como manguera.	Equipo listo para iniciar la actividad.	Operador del camal
Operador del camal	Agua, manguera.	5. Limpieza de la canal.	Canal limpia.	Operador del camal
Operador del camal	Canal.	6. Transporte a la siguiente etapa.	Canal transportada para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Sierra de canal, EPP	Agua.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Ganchos, rieles.	Manguera, plataforma.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas de cuarteo en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado.			Nivel de productividad en raspado de canal. Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				

Subproceso Inspección Post mortem, pesado, sellado y etiquetado.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.3.5.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Depilado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Inspección Post mortem, pesado, sellado y etiquetado		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado..				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
		Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.3.5.	Registro de inspección post mortem.	
			R.02.INT. G.P.3.5.	Registros de pesos del animal.	
			R.03.INT. G.P.3.5.	Registros de decomisos.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		


Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Médico veterinario	Canal, registros	1. Inspección post mortem de la canal.	Registros llenos, medias canales	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, rieles, ganchos.	2. Transporte de canales a la siguiente etapa.	Canales listas para el siguiente proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza.	3. Preparación de balanza para pesado de canal.	Balanza lista para el proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza, registros.	4. Pesado de la canal.	Canales pesadas, registros llenos.	Operador de camal
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	5. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Canales listas para la siguiente etapa.	Operador de camal
Médico veterinario	Sellos, etiquetas, canales.	6. Sellado y etiquetado de las canales.	Canales selladas y etiquetadas.	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	7. Transporte de canales al área de oreo.	Canales listas para el siguiente proceso.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos.	Sellos, etiquetas.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Balanza.	Registros.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de pesado des calibrado. Personal no capacitado. Equipos de rieles en mal estado o con falta de mantenimiento.			Estado de inspección post mortem de canales. Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				

Subproceso Arreo al área de faenamiento

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.4.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos	
	PROCESO:	Línea de ovinos caprinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete	
	SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento		VERSIÓN:	01	
Encargado del Proceso:	Operador de camal.					
Involucrados:	Operador de camal.					
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Arreo al área de faenamiento.					
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL						
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS		
	N/A	Trasladar a los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal.	R.01.INT. G.P.4.1.	Registros de pesos del animal.		
LEGISLACIÓN						
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 						
ENTRADAS		ACTIVIDADES		SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales		

Arreador	Ovino caprino	1. Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo.	Ovinos o caprinos ubicados en el embudo de noqueo.	Arreador
Arreador	Ovino caprino	2. Pesaje en pie.	Ovinos o caprinos pesados. Registros de pesos del animal.	Arreador Médico veterinario
Arreador	Ovino caprino	3 Transporte del animal a la siguiente etapa.	Ovinos o caprinos trasladados a la siguiente etapa.	Arreador
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
N/A	Registros	Corrales		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
	Balanza, mangueras, agua	Embudo de noqueo		
RIESGOS			INDICADORES	
Peleas entre animales. Servicios básicos no disponibles. Fallos en balanzas para pesa de los animales.			Bienestar animal. Regulaciones sanitarias.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que las balanzas funcionen correctamente. 				


Subproceso Inmovilización desangrado, inflado

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	<p>“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”</p>			<p>CÓDIGO:</p>	<p>G.P.4.2.</p>
<p>CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO</p>	<p>MACROPROCESO:</p>	<p>Gestión de producción</p>	<p>ELABORADO POR:</p>	<p>Aysha Ramos</p>	
	<p>PROCESO:</p>	<p>Línea de ovinos caprinos</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>MSc. Karla Negrete</p>	
	<p>SUBPROCESO:</p>	<p>Inmovilización y desangrado</p>	<p>VERSIÓN:</p>	<p>01</p>	
<p>Encargado del Proceso:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Involucrados:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Propósito:</p>	<p>Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Inmovilización y desangrado.</p>				
<p>ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL</p>					
<p>CÓDIGO</p>	<p>DOCUMENTOS</p>	<p>DIRECTRICES</p>	<p>CÓDIGO</p>	<p>REGISTROS</p>	
	<p>N/A</p>	<p>Realizar una inmovilización rápida y humanitario, que garantice el mínimo de sufrimiento del animal.</p>		<p>N/A</p>	
		<p>Cumplir con los requisitos necesarios para el proceso de aturdimiento</p>			
<p>LEGISLACIÓN</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
<p>ENTRADAS</p>		<p>ACTIVIDADES</p>	<p>SALIDAS</p>		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Aturdidor eléctrico. EPP	1. Configuración de la electrodos y revisión de EPP.	Aturdidor eléctrico listo para iniciar el proceso de aturdimiento. Y revisión del EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Ovino o caprino, rejilla de recepción de ovinos.	2. Insensibilización o aturdimiento del ovino caprino.	Ovino o caprino insensibilizado.	Operador del camal
Operador del camal	Ovino o caprino, tecele, rieles.	4. Colocación del tecele en animal e Izado del mismo.	Ovino o caprino elevados y trasportados a la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Herramientas para realizar el corte, cuchillo y chaira. EPP	5.Preparación de herramientas para corte y revisión de EPP.	Revisión completa de los materiales para corte y revisión de EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo y chaira, plataforma	6. Corte de los grandes vasos arterias carótidas y venas yugular.	Vasos arteriales carótidas y venas yugulares cortadas.	Operador del camal
Operador del camal	Tanque de desangrado.	7. Desangre y recolección de sangre.	Sangre.	Operador del camal
Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, ovino o caprino desangrado.	8. Transferencia de la canal a la siguiente etapa.	Ovino o caprino desangrado trasportado a la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, ovino o caprino.	9.Lavado de la canal.	Canal limpia.	Operador del camal

Operador del camal	Dispositivo de aire EPP.	10. Configuración de dispositivo de aire y revisión de EPP.	Dispositivo de aire listo para iniciar el proceso de inflado. Y revisión del EPP.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, dispositivo de aire y plataforma.	11. Insuflado de la piel.	Canal inflada.	Operador del camal
Operador del camal	Tecele, rieles, ganchos.	12. Izado del animal.	Trasferencia del animal a la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Cuchillo, chaira, aturdidor eléctrico.	Plataforma, registros, agua, manguera.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
Tecele, gancho de sujeción, rieles y EPP.	Tanque de desangrado, rejilla de recepción de ovinos.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Incorrecto aturdimiento del animal provocando que despierte y se descontrola. Personal no capacitado. Bloqueo de paso por las rieles de izado.			Inmovilización por aturdidor eléctrico. Bienestar animal. Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales. Nivel de productividad en inflado de canal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar planes de capacitaciones de operadores a cargo de esta función. • Dar mantenimiento a las máquinas y equipos necesarios para este proceso. 				


Subproceso Desollado, corte de cabeza y patas

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.4.3.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de ovinos caprinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Desollado, corte de cabeza y patas		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Desollado, corte de cabeza y patas				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.4.3.	Registros de decomisos.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Chuchillo y chaira, EPP.	1.Preparación de herramientas para desuello y revisión de EPP.	Herramientas para desuello listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, Chuchillo y chaira, plataforma.	2. Desuello del animal.	Canal desollado.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, pieles.	3. Marcaje de pieles.	Piles marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Piles, coche de transporte, agua, manguera. Registros	3. Transporte de pieles al área respectiva para limpieza e inspección de pieles.	Piles lista para despacho. Registros llenos.	Operador del camal Médico veterinario
Operador del camal	Pieles.	4. Despacho de pieles al dueño.	Pieles entregadas al dueño.	Operador del camal
Operador del camal	Ganchos, rieles, plataforma, ovino o caprino desollado.	5. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Ovino o caprino desollado listo para el siguiente procesamiento.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira, canal, plataforma.	6. Corte de cabeza y patas anteriores y posteriores.	Patas y cabezas cortadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo, chaira y Patas posteriores.	7. Marcaje de patas y cabezas.	Patas posteriores marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Patas posteriores, coche de transporte, agua, manguera. Registros.	10. Transporte de patas y cabezas a su respectiva área para limpieza e inspección.	Patas posteriores marcadas limpias e inspeccionadas. Registros llenos.	Operador del camal Médico veterinario
Operador del camal	Cabezas y patas.	11. Despacho de patas y cabezas al dueño.	Patas y cabezas entregadas al dueño.	Operador del camal

Operador del camal	Ganchos, rieles, ovino o caprino desollado.	12. Transporte de la canal a la siguiente etapa.	Ovino o caprino desollado listo para el siguiente procesamiento.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Ganchos, rieles, Chuchillo y chaira,	Agua, manguera.	Planta de faenamiento		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
EPP.	Plataforma, coche de transporte.	Rieles de izado		
RIESGOS			INDICADORES	
Herramientas de desollado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado.			Nivel de productividad en área de desollado. Decomisos de patas y cabezas.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte. 				


Subproceso Evisceración e inspección de viseras

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.P.4.4.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de producción	ELABORADO POR:	Aysha Ramos	
	PROCESO:	Línea de ovinos caprinos	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete	
	SUBPROCESO:	Evisceración e inspección de viseras	VERSIÓN:	01	
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Evisceración e inspección de vísceras.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
	N/A	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.P.4.4.	Registros de decomisos.	
			R.02.INT. G.P.4.4.	Registro de inspección sanitaria.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Chuchillo y chaira, EPP.	1. Preparación de herramientas para evisceración y revisión de EPP.	Herramientas para eviscerado listas para iniciar el procesamiento y EPP revisado.	Operador del camal
Operador del camal	Sierra de pecho, canal, plataforma.	2. Evisceración corte del esternón.	Canal con corte a lo largo del esternón.	Operador del camal
	Canal, rieles, ganchos.	3. Transporte de la canal a siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	
Operador del camal	Canal, plataforma.	4. Extracción de vísceras blancas y rojas.	Vísceras blancas y rojas extraídas.	Operador del camal
Médico veterinario	Vísceras. Registros	5. Inspección post mortem de vísceras.	Vísceras inspeccionadas. Registros llenos.	Médico veterinario
Operador del camal	Vísceras, coche de transporte, agua.	6. Conducción de vísceras al área de lavado de vísceras para limpieza.	Vísceras limpias e inspeccionadas.	Operador del camal
Operador del camal	Cuchillo.	7. Marcaje de viseras.	Vísceras marcadas.	Operador del camal
Operador del camal	Vísceras.	8. Despacho de vísceras al dueño.	Vísceras entregadas al dueño.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	9. Transporte a la siguiente etapa.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, agua, plataforma.	10. Lavado de la canal.	Canal limpia.	Operador del camal
Operador del camal	Canal, rieles, ganchos.	11. Transporte a la siguiente etapa de procesamiento.	Canal lista para la siguiente etapa.	Operador del camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA


Ganchos, rieles, plataforma, chuchillo y sierra de pecho.	Agua.	Planta de faenamiento	Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
EPP.	Coche trasportador de vísceras.	Rieles de izado	
RIESGOS		INDICADORES	
Herramientas de eviscerado en mal estado o con falta de mantenimiento. Deterioro de herramientas y equipos involucrados en este proceso. Personal no capacitado. Falta de inspección de vísceras.		Nivel de productividad en área de eviscerado. Determinar vísceras decomisadas.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el izado. • Alinear las inspecciones con los estándares de AGROCALIDAD.. 			

Subproceso Inspección, sellado y etiquetado.

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	<p>“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”</p>			<p>CÓDIGO:</p>	<p>G.P.4.5.</p>
<p>CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO</p>	<p>MACROPROCESO:</p>	<p>Gestión de producción</p>	<p>ELABORADO POR:</p>	<p>Aysha Ramos</p>	
	<p>PROCESO:</p>	<p>Línea de ovinos caprinos</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>MSc. Karla Negrete</p>	
	<p>SUBPROCESO:</p>	<p>Inspección, sellado y etiquetado</p>	<p>VERSIÓN:</p>	<p>01</p>	
<p>Encargado del Proceso:</p>	<p>Operador de camal.</p>				
<p>Involucrados:</p>	<p>Operador de camal, médico veterinario.</p>				
<p>Propósito:</p>	<p>Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Inspección, sellado y etiquetado..</p>				
<p>ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL</p>					
<p>CÓDIGO</p>	<p>DOCUMENTOS</p>	<p>DIRECTRICES</p>	<p>CÓDIGO</p>	<p>REGISTROS</p>	
		<p>Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.</p>	<p>R.01.INT. G.P.4.5.</p>	<p>Registro de inspección post mortem.</p>	
			<p>R.02.INT. G.P.4.5.</p>	<p>Registros de decomisos.</p>	
			<p>R.03.INT. G.P.4.5.</p>	<p>Registros de peso.</p>	
<p>LEGISLACIÓN</p>					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
<p>ENTRADAS</p>		<p>ACTIVIDADES</p>	<p>SALIDAS</p>		


Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Médico veterinario	Canal, registros	1. Inspección post mortem de la canal.	Registros de canales llenos, Canales.	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, rieles, ganchos.	2. Transporte de canales a la siguiente etapa.	Canales trasportadas al siguiente proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza.	3. Preparación de balanza para pesado de canal.	Balanza lista para el proceso.	Operador de camal
Operador de camal	Canal, balanza.	4. Pesado de la canal.	Canales pesadas.	Operador de camal
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	5. Transporte de las canales a la siguiente etapa.	Canales listas para la siguiente etapa.	Operador de camal
Médico veterinario	Sellos, medias canales.	6. Sellado y etiquetado de las canales.	Canales selladas y etiquetadas.	Médico veterinario
Operador de camal	Canales, ganchos, rieles.	7. Transporte de medias canales al área de oreo.	Canales trasportadas a la siguiente etapa.	Operador de camal
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos, balanza.	Sellos y etiquetas, Plataforma, coche de transporte. Agua, Registros.	Planta de faenamiento Rieles de izado		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de pesado y cortado en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado.			Estado de inspección post mortem de canales. Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las herramientas y equipos. • Verificar el estado de herramientas que se utilizan para el transporte 				

Gestión de Despacho_ Subproceso Almacenamiento y Despacho

		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		CÓDIGO:	G.D.1.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de despacho		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de bovinos		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, chofer.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Almacenamiento y despacho.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.INT. G.D.1.1.	Certificado Sanitario de Movilización de CSMO	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento.	R.01.INT. G.D.1.1.	Registro de despacho.	
		Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.			
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015. LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		
Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales	


Operador del camal	Medias canales, rieles, ganchos.	1.Oreo de la canal.	Medias canales listas para ingreso a cámara de frio.	Operador del camal
Operador del camal	Cámara de frio.	2. Configuración de cámaras de frio.	Cámara de frio lista para ingreso de medias canales.	Operador del camal
Operador del camal	Cámara de frio, Medias canales	3. Ingreso de las canales a las cámaras de frio (24 H)	Carne lista para despacho.	Operador del camal
Operador del camal	Medias canales, ganchos, rieles.	4. Transporte de la canal a área de despacho.	Carne lista para el transporte a los lugares de expendio.	Estibadores
Estibadores	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal, medias canales, servicio de transporte. Registros de despacho.	5. Despacho y transporte de la carne a los lugares de expendio.	Carne entregada a los respectivos dueños. Registro de despacho llenos.	Chofer
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Cámara de frio, Rieles, ganchos.	Bajador neumático, Registros.	Planta de faenamiento, Área de despacho. Rieles de izado.		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de transporte en mal estado o con falta de mantenimiento. Cámaras de frio sin mantenimiento. Personal no capacitado. Productos cárnicos sin la calidad esperada e insatisfacción de clientes.			Control de medias canales en cámaras de frio. Nivel de productividad en área de despacho. Calidad del producto (carne). Capacidad de producción	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar cada proceso de faenamiento bajo normativas de calidad. Medir regularmente la satisfacción del cliente para mejorar continuamente. Evaluar con indicadores de eficiencia, eficacia, productividad y calidad de las salidas conformes. 				

Subproceso Oreo, Enfriamiento y Despacho

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.D.2.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de despacho		ELABORADO POR:	Aysha Ramos
	PROCESO:	Línea de porcinos (Chamuscado y Depilado)		REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete
	SUBPROCESO:	Oreo, Enfriamiento y Despacho		VERSIÓN:	01
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Oreo, enfriamiento y despacho.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.INT. G.D.2.1.	Certificado Sanitario de Movilización CSMO	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.D.2.1.	Registro de despacho.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Canales, rieles, ganchos.	1. Oreo de la canal.	Canales oreadas.	Operador del camal
Operador del camal	Canales.	2. Enfriamiento de la canal.	Canales listas para despacho.	Operador del camal
Operador del camal	Canales, ganchos, rieles.	3. Transporte de la canal a área de despacho.	Carne lista para el transporte a los lugares de expendio.	Estibadores
Estibadores	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal, medias canales, servicio de transporte. Registros de despacho.	4. Despacho y transporte de la carne a los lugares de expendio.	Carne entregada a los respectivos dueños. Registro de despacho llenos.	Chofer
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos.	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal, Registros.	Planta de faenamiento, Área de despacho. Rieles de izado.		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de transporte en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado. Productos cárnicos sin la calidad esperada e insatisfacción de clientes.			Cumplimiento de Oreo de la canal. Nivel de productividad en área de despacho. Calidad del producto (carne). Capacidad de producción.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar cada proceso de faenamiento bajo normativas de calidad. • Medir regularmente la satisfacción del cliente para mejorar continuamente. • Evaluar con indicadores de eficiencia, eficacia, productividad y calidad de las salidas conformes. 				

Subproceso Oreo, Enfriamiento y Despacho


 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			CÓDIGO:	G.D.3.1.
CARACTERIZACIÓN DEL SUBPROCESO	MACROPROCESO:	Gestión de despacho	ELABORADO POR:	Aysha Ramos	
	PROCESO:	Línea de ovinos	REVISADO POR:	MSc. Karla Negrete	
	SUBPROCESO:	Oreo, Enfriamiento y Despacho	VERSIÓN:	01	
Encargado del Proceso:	Operador de camal.				
Involucrados:	Operador de camal, Médico Veterinario.				
Propósito:	Especificar los puntos críticos y metodologías necesarias para la ejecución del subproceso de Oreo, enfriamiento y despacho.				
ELEMENTOS DE CONTROL DOCUMENTAL					
CÓDIGO	DOCUMENTOS	DIRECTRICES	CÓDIGO	REGISTROS	
D.01.INT. G.D.3.1.	Certificado Sanitario de Movilización CSMO	Cumplir con las normativas necesarios para el proceso de faenamiento. Verificar equipos de protección personal y herramientas a utilizarse para el procedimiento.	R.01.INT. G.D.3.1.	Registro de despacho.	
LEGISLACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 9001:2015 • LOSA, AGROCALIDAD 					
ENTRADAS		ACTIVIDADES	SALIDAS		

Actores involucrado en etapas iniciales	Entradas		Salidas	Actores involucrado en etapas finales
Operador del camal	Canales, rieles, ganchos.	1. Oreo de la canal.	Canales oreadas.	Operador del camal
Operador del camal	Canales.	2. Enfriamiento de la canal.	Canales listas para despacho.	Operador del camal
Operador del camal	Canales, ganchos, rieles.	3. Transporte de la canal a área de despacho.	Carne lista para el transporte a los lugares de expendio.	Estibadores
Estibadores	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal, medias canales, servicio de transporte. Registros de despacho.	4. Despacho y transporte de la carne a los lugares de expendio.	Carne entregada a los respectivos dueños. Registro de despacho llenos.	Chofer
BIENES MATERIALES				
MÁQUINAS Y EQUIPOS	RECURSOS	INFRAESTRUCTURA		FINANCISTA
Rieles, ganchos.	Bajador neumático de nivel para cuartos de canal, Registros.	Planta de faenamiento, Área de despacho. Rieles de izado.		Dirección financiera del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.
RIESGOS			INDICADORES	
Herramienta de transporte en mal estado o con falta de mantenimiento. Personal no capacitado. Productos cárnicos sin la calidad esperada e insatisfacción de clientes.			Cumplimiento de Oreo de la canal. Nivel de productividad en área de despacho. Calidad del producto (carne). Capacidad de producción.	
MANEJO DE INCONFORMIDADES				
<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar cada proceso de faenamiento bajo normativas de calidad. • Medir regularmente la satisfacción del cliente para mejorar continuamente. • Evaluar con indicadores de eficiencia, eficacia, productividad y calidad de las salidas conformes. 				

Anexo 7

Fichas de Indicadores.


Gestión de la recepción_Línea de bovinos_Recepción del animal.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.	CÓDIGO:	I.01. G.R.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de entrega de documentación otorgado por AGROCALIDAD, con las firmas y sellos correspondientes, previo al ingreso del ganado bovino al Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$DV = \frac{NDVP}{TDP} \times 100\%$	DV:	Documentos válidos.	Mensual
	NDVE:	Número de documentos validos presentados.	
	TDP:	Total de documentos presentados.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de la recepción_Línea de bovinos_Recepción del animal.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones sanitarias	CÓDIGO:	I.02. G.R.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de control de las regulaciones sanitarias durante la recepción de ganado bovino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CRS = \frac{NGRRS}{TGR} \times 100\%$	CRS:	Cumplimiento de regulaciones sanitarias.	Mensual
	NDVE:	Número de ganado rechazados por razones sanitarias.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de la recepción_Línea de bovinos_Recepción del animal.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal	CÓDIGO:	I.03. G.R.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante la recepción de ganado bovino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CBA = \frac{NGE}{TGR} \times 100\%$	CBA:	Cumplimiento bienestar animal.	Mensual
	NGE:	Número de ganado con signos de estrés o enfermedad inducida por estrés.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de la recepción_Línea de Porcinos_Recepción del animal.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.	CÓDIGO:	I.01. G.R.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de entrega de la documentación otorgado por AGROCALIDAD, con las firmas y sellos correspondientes, previo al ingreso del ganado porcino al Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$DV = \frac{NDVP}{TDP} \times 100\%$	DV:	Documentos válidos.	Mensual
	NDVE:	Número de documentos validos presentados.	
	TDP:	Total de documentos presentados.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	
	0 a 40%	41 a 80%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	
	Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete
		APROBADO POR:	81 a 100%
		MSc. Karla Negrete	


Gestión de la recepción_Línea de Porcinos_Recepción del animal.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones sanitarias	CÓDIGO:	I.02. G.R.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de control de las regulaciones sanitarias durante la recepción de ganado porcino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CRS = \frac{NGRRS}{TGR} \times 100\%$	CRS:	Cumplimiento de regulaciones sanitarias.	Mensual
	NDVE:	Número de ganado rechazados por razones sanitarias.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de la recepción_Línea de Porcinos_Recepción del animal.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal	CÓDIGO:	I.03. G.R.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante la recepción de ganado porcino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CBA = \frac{NGE}{TGR} \times 100\%$	CBA:	Cumplimiento bienestar animal.	Mensual
	NGE:	Número de ganado con signos de estrés o enfermedad inducida por estrés.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de la recepción_Línea de Ovinos caprino_Recepción del animal.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Cumplimiento de documentos con sellos y firmas correspondientes emitido por AGROCALIDAD.	CÓDIGO:	I.01. G.R.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de entrega de la documentación otorgado por AGROCALIDAD, con las firmas y sellos correspondientes, previo al ingreso del ganado ovino caprino al Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$DV = \frac{NDVP}{TDP} \times 100\%$	DV:	Documentos válidos.	Mensual
	NDVE:	Número de documentos validos presentados.	
	TDP:	Total de documentos presentados.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	
	0 a 40%	41 a 80%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	
	Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete
		APROBADO POR:	81 a 100%
		MSc. Karla Negrete	


Gestión de la recepción_Línea de Ovinos caprino_Recepción del animal.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones sanitarias	CÓDIGO:	I.02. G.R.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de control de las regulaciones sanitarias durante la recepción de ganado ovino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CRS = \frac{NGRRS}{TGR} \times 100\%$	CRS:	Cumplimiento de regulaciones sanitarias.	Mensual
	NDVE:	Número de ganado rechazados por razones sanitarias.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de la recepción_Línea de Ovinos caprino_Recepción del animal.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal	CÓDIGO:	I.03. G.R.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante la recepción de ganado ovino en el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CBA = \frac{NGE}{TGR} \times 100\%$	CBA:	Cumplimiento bienestar animal.	Mensual
	NGE:	Número de ganado con signos de estrés o enfermedad inducida por estrés.	
	TGR:	Total de ganado recibido.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Arreo al área de faenamiento y baño.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar Animal.	CÓDIGO:	I.01. G.P.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$BA = \frac{NBSGC}{TBGAF} \times 100\%$	BA:	Bienestar animal.	Mensual
	NBSGC	Número de bovinos que sufren golpes o caídas.	
	TBGAF	Total de bovinos guiadas al área de faenamiento.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Arreo al área de faenamiento y baño.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones Sanitarias.	CÓDIGO:	I.02. G.P.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de regulaciones sanitarias durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RS = \frac{NGCS}{TGA} \times 100\%$	BA:	Regulaciones sanitarias.	Mensual
	NGCS:	Número de ganado que ha pasado por control sanitario.	
	TGA:	Total de ganado arreado.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Aturdimiento.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Aturdimiento		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Aturdimiento por pistola neumática.	CÓDIGO:	I.01. G.P.1.2.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de ganado que son aturridas con la pistola neumática de perno cautivo, estableciendo la eficiencia de la herramienta de noqueo.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$APN = \frac{NGAPN}{NGICN} \times 100\%$	APN	Aturdimiento por pistola neumática.	Mensual
	NGAPN	Número de ganado aturrido con la pistola neumática.	
	NGICN	Número de ganado que ingresa al cajón de noqueo.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de bovinos_ Aturdimiento.

 <p>EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</p>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Aturdimiento		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.1.2.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento con el bienestar animal durante el proceso de aturdimiento, para que el animal tenga un sacrificio humanitario y garantizar así la calidad de los productos cárnicos.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$APN = \frac{NBAUD}{NBAPN} \times 100\%$	GA	Ganado aturdido	Trimestral
	NBAUD	Número de bovinos que fueron aturdidas con un solo disparo.	
	NBAPN	Número de bovinos aturdidos con la pistola neumática.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			
	FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Decomisos de patas y cabezas.	CÓDIGO:	I.01. G.P.1.3.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de decomisos de patas anteriores, posteriores y cabezas, previos a la limpieza e inspección de los mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$DC = \frac{NCD}{TC} \times 100\%$ $DP = \frac{NPD}{TP} \times 100\%$	DP	Decomiso de patas.	Quincenal	
	DC	Decomiso de cabezas.		Porcentaje
	NPD	Número de patas decomisadas.		
	NCD	Número de cabezas decomisadas.		
	TP	Total, de patas.		
	TC	Total de cabezas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	
	0 a 40%		41 a 80%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:	
			81 a 100%	
	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:	
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	
			MSc. Karla Negrete	


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Desuello.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Desuello.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de desollado.		CÓDIGO:	I.01. G.R.1.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de desollado, entre lo producido y el factor tiempo y operarios que se encargan de ese proceso.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NBD}{HHT * NO}$	PAD	Nivel de productividad en área de desollado.	Diario	Número/hora hombre
	NBD	Número de bovinos desollados.		
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Evisceración.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Evisceración.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de eviscerado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.1.5.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de eviscerado, entre el rendimiento de eviscerado por hora.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RH = \frac{NBE}{HT}$	RH	Rendimiento por hora.	Diario
	NBE	Número de bovinos eviscerados.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Evisceración.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Evisceración.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Determinar vísceras decomisadas.		CÓDIGO:	I.02. G.P.1.5.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la tasa de vísceras decomisadas previos a la inspección del mismo.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$TVD = \frac{NVD}{TVI} \times 100\%$	TVD	Tasa de vísceras decomisadas.	Quincenal	Porcentaje
	NVD	Número de vísceras decomisadas.		
	TVI	Total de vísceras inspeccionadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ División de la canal e Inspección sanitaria.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	División de la canal e Inspección sanitaria.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en la división de canal.	CÓDIGO:	I.01. G.R.1.6.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en la división de canal entre las canales procesadas sobre las horas trabajas.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PDC = \frac{NTCP}{HT}$	PDC	Productividad en división de canal.	Diario
	NTCP	Número total de canales procesadas.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ División de la canal e Inspección sanitaria.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	División de la canal e Inspección sanitaria.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de inspección de canales.	CÓDIGO:	I.02. G.R.1.6.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el grado de acatamiento de pautas sanitarios en inspección de canales entre el número de canales que cumplen con los estándares sobre las canales inspeccionadas.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CES = \frac{NCCES}{NTCI} \times 100\%$	CES	Cumplimiento de estándares sanitarios	Quincenal
	NCCES	Número de canales que cumplen con estándares sanitarios.	
	NTCI	Número total de canales inspeccionas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de bovinos_ División de la canal e Inspección sanitaria.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	División de la canal e Inspección sanitaria.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Decomisos de canales.	CÓDIGO:	I.03. G.R.1.6.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la cantidad de devoluciones de canales, que se realiza en el área de división de la canal.		
	ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:
$DC = \frac{NCD}{TC} \times 100\%$	DC	Decomiso de canales.	Mensual
	NCD	Número de canales decomisadas.	
	TC	Total de canales	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
	SATISFACTORIO:		81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de bovinos_ Pesado, Limpieza y Sellado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Pesado, Limpieza y Sellado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.1.7.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado del mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$ELC = \frac{NCDLS}{TCL} \times 100\%$	ELC	Estado de limpieza de canales		Mensual
	NCDLS	Número de canales que después del lavado siguen presentando algún tipo de suciedad.		
	TCL	Tota de canales lavadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de bovinos_ Pesado, Limpieza y Sellado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Pesado, Limpieza y Sellado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en el área de pesado y sellado de la canal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.1.7.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de pesado y sellado de la canal entre el factor tiempo ejecutado.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAPSC = \frac{NTCPS}{HT}$	PAPSC	Productividad en área de pesado y sellado de canal.	Diario
	NTCPS	Número total de canales pesadas y selladas..	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
			81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de porcinos_ Arreo al área de faenamiento y baño.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar Animal.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$BA = \frac{NPSGC}{TPGAF} \times 100\%$	BA:	Bienestar animal.	Mensual
	NPSGC	Número de porcinos que sufren golpes o caídas.	
	TPGAF	Total de porcinos guiadas al área de faenamiento.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
Gerente General	Aysha Ramos		81 a 100%
	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Arreo al área de faenamiento y baño.

	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Arreo al área de faenamiento y baño.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones Sanitarias.	CÓDIGO:	I.02. G.P.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de regulaciones sanitarias durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RS = \frac{NGCS}{TGA} \times 100\%$	BA:	Regulaciones sanitarias.	Mensual
	NGCS:	Número de ganado que ha pasado por control sanitario.	
	TGA:	Total de ganado arreado.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	
	0 a 40%	41 a 80%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	
	Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete
		APROBADO POR:	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Aturdimiento, pinchado y desangrado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Aturdimiento, pinchado y desangrado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Aturdimiento por aturdidor eléctrico.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.2.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de ganado que son aturdidas con el aturdidor eléctrico, estableciendo la eficiencia de la herramienta de noqueo.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$AAE = \frac{NGAAE}{NGICN} \times 100\%$	AAE	Aturdimiento por aturdidor eléctrico.	Mensual
	NGAAE	Número de ganado aturdido con la aturdidora eléctrica..	
	NGICN	Número de ganado que ingresa al cajón de noqueo.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Aturdimiento, pinchado y desangrado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Aturdimiento		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.2.2.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento con el bienestar animal durante el proceso de aturdimiento, para que el animal tenga un sacrificio humanitario y garantizar así la calidad de los productos cárnicos.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$GA = \frac{NPAUC}{NPAAE} \times 100\%$	GA	Ganado aturdido	Trimestral
	NPAUC	Número de porcinos que fueron aturdidas con un solo choque.	
	NPAAE	Número de porcinos aturdidos con aturridor eléctrico..	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Flameado y Limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Flameado y limpieza.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al flameado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.3.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al flameado del mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$CD = \frac{NIEI}{NIDC} \times 100\%$	ELC	Estado de limpieza de canales	Mensual	Porcentaje
	NCDLS	Número de canales que después del lavado siguen presentando algún tipo de suciedad.		
	TCL	Tota de canales lavadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Flameado y Limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Flameado y limpieza.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad del flameado.	CÓDIGO:	I.02. G.P.2.3.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de productividad del flameado de porcinos mediante la eficiencia de uso de la maquina flameadora, con respecto al factor tiempo.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$EMF = \frac{TEF}{TTO} \times 100\%$	EMF	Eficiencia de la maquina flameadora.	Diario
	TEF	Tiempo efectivo de flameado.	
	TTO	Tiempo total de operación.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Flameado y Limpieza.

 <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Flameado y limpieza.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad de raspado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.3.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad para el raspado de canales, entre lo producido y el factor tiempo y operarios que se encargan de ese proceso.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$NPR = \frac{NPLP}{HHT * NO} \times 100\%$	NPR	Nivel de productividad del raspado.	Diario
	NPLP	Número de porcinos limpios de pelos.	
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Eviscerado y limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Eviscerado y limpieza.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Determinar vísceras decomisadas.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la tasa de vísceras decomisadas previos a la inspección del mismo.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$TVD = \frac{NVD}{TVI} \times 100\%$	TVD	Tasa de vísceras decomisadas.	Quincenal
	NVD	Número de vísceras decomisadas.	
	TVI	Total de vísceras inspeccionadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de porcinos_ Eviscerado y limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Eviscerado y limpieza.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de eviscerado.	CÓDIGO:	I.02. G.P.2.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de eviscerado, entre el rendimiento de eviscerado por hora.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RH = \frac{NBE}{HT}$	RH	Rendimiento por hora.	Diario
	NBE	Número de bovinos eviscerados.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	División de la canal e Inspección sanitaria.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de inspección post mortem de canales.	CÓDIGO:	I.01. G.P.2.5.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel cumplimiento de los estándares sanitarios en inspección post mortem de canales entre el número de canales que cumplen con los estándares sobre las canales inspeccionadas.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CES = \frac{NCCES}{NTCI} \times 100\%$	CES	Cumplimiento de estándares sanitarios	Quincenal
	NCCES	Número de canales que cumplen con estándares sanitarios.	
	NTCI	Número total de canales inspeccionadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.2.5.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal entre el factor tiempo ejecutado.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PACSC = \frac{NTCPSE}{HT}$	PAPSE	Productividad en área de pesado, sellado y etiquetado.	Diario
	NTCPSE	Número total de canales pesadas, selladas y etiquetadas.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
Gerente General	Aysha Ramos		81 a 100%
	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Prelavado, escaldado, depilado y raspado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Prelavado, escaldado, depilado y raspado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al escaldado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al ingreso a la máquina de escaldado.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$ELC = \frac{NCDLS}{TCL} \times 100\%$	ELC	Estado de limpieza de canales	Mensual
	NCDLS	Número de canales que después del lavado siguen presentando algún tipo de suciedad.	
	TCL	Total de canales lavadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Prelavado, escaldado, depilado y raspado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Prelavado, escaldado, depilado y raspado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Eficiencia en área de escaldado.		CÓDIGO:	I.02. G.P.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de eficiencia en el área de escaldado, del tanque de escaldado y la máquina de depilado mecánico.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$ETE = \frac{NAPCP}{NTEP} \times 100\%$ $EMD = \frac{CNTEP}{CNMDMP} \times 100\%$	ETE	Eficiencia de tanque de escaldado.	Diario	Porcentaje
	EMD	Eficiencia de máquina de depilado.		
	NAPCP	Número de animales procesados correctamente en un periodo (hora).		
	CNTEP	Capacidad nominal del tanque de escaldado por periodo (hora)		
	CNMDMP	Capacidad nominal de la máquina de depilado mecánico por periodo (hora).		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Flameado y raspado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			
	FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Flameado y raspado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Eficiencia en área de flameado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.3.2.	
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de eficiencia en el área de flameado con respecto al flameador y el nivel de productividad.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$EF = \frac{NAPCP}{CNFP} \times 100\%$	EF	Eficiencia de flameador.	Mensual	
	NAPCP	Número de animales procesados correctamente en un periodo (hora).		Porcentaje
	CNFP	Capacidad nominal del flameador por periodo (hora).		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:	
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:	
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete	

Gestión de producción_Línea de porcinos_ Eviscerado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Eviscerado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Determinar vísceras decomisadas.		CÓDIGO:	I.01. G.P.3.3.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la tasa de vísceras decomisadas previos a la inspección del mismo.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$TVD = \frac{NVD}{TVI} \times 100\%$	TVD	Tasa de vísceras decomisadas.	Quincenal	Porcentaje
	NVD	Número de vísceras decomisadas.		
	TVI	Total de vísceras inspeccionadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Raspado y Limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Raspado y limpieza.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en cuarteo de canal.	CÓDIGO:	I.01. G.P.3.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en raspado de canal entre las canales procesadas sobre las horas trabajas.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PRC = \frac{NTCP}{HT}$	PRC	Productividad en raspado de canal.	Diario
	NTCP	Número total de canales procesadas.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Raspado y Limpieza.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Raspado y limpieza.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado.	CÓDIGO:	I.02. G.P.3.4.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al pesado del mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$ELC = \frac{NCDLS}{TCL} \times 100\%$	ELC	Estado de limpieza de canales		Mensual
	NCDLS	Número de canales que después del lavado siguen presentando algún tipo de suciedad.		
	TCL	Total de canales lavadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de porcinos_ Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de inspección post mortem de canales.	CÓDIGO:	I.01. G.P.3.5.	
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel cumplimiento de los estándares sanitarios en inspección post mortem de canales entre el número de canales que cumplen con los estándares sobre las canales inspeccionadas.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$CES = \frac{NCCES}{NTCI} \times 100\%$	CES	Cumplimiento de estándares sanitarios	Quincenal	Porcentaje
	NCCES	Número de canales que cumplen con estándares sanitarios.		
	NTCI	Número total de canales inspeccionadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de porcinos_ Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
	FICHA DE INDICADORES		
SUBPROCESO:	Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.3.5.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal entre el factor tiempo ejecutado.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PACSC = \frac{NTCPSE}{HT}$	PAPSE	Productividad en área de pesado, sellado y etiquetado.	Diario
	NTCPSE	Número total de canales pesadas, selladas y etiquetadas.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Arreo al área de faenamiento.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Recepción del animal			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Regulaciones Sanitarias.		CÓDIGO:	I.01. G.P.4.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de regulaciones sanitarias durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RS = \frac{NGCS}{TGA} \times 100\%$	BA	Regulaciones sanitarias.	Mensual	Porcentaje
	NGCS	Número de ganado que ha pasado por control sanitario.		
	TGA	Total de ganado arreado.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Arreo al área de faenamiento.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Recepción del animal		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar Animal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.4.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de bienestar animal durante el arreo del ganado al área de faenamiento del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$BA = \frac{NOCSGC}{TOCGAF} \times 100\%$	BA:	Bienestar animal.	Mensual
	NOCSGC	Número de ovinos caprinos que sufren golpes o caídas.	
	TOCGAF	Total de ovinos caprinos guiadas al área de faenamiento.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inmovilización, desangrado, inflado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Inmovilización y desangrado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Inmovilización por aturdidor eléctrico.	CÓDIGO:	I.01. G.P.4.2.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de ganado que son inmovilizados con el aturdidor eléctrico, estableciendo la eficiencia de la herramienta de noqueo.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$IAE = \frac{NGIAE}{NGICN} \times 100\%$	IAE	Inmovilización por aturdidor eléctrico.	Mensual
	NGIAE	Número de ganado inmovilización con la aturdidora eléctrica..	
	NGICN	Número de ganado que ingresa al cajón de noqueo.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inmovilización, desangrado, inflado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Inmovilización y desangrado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Bienestar animal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.4.2.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el cumplimiento con el bienestar animal durante el proceso de aturdimiento, para que el animal tenga un sacrificio humanitario y garantizar así la calidad de los productos cárnicos.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$GA = \frac{NOCAUC}{NOCIAE} \times 100\%$	GA	Ganado aturdido	Trimestral
	NOCAUC	Número de ovino caprino que fueron aturdidas con un solo choque.	
	NOCIAE	Número de ovinos caprinos inmovilizados con aturdidor eléctrico..	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inmovilización, desangrado, inflado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Lavado e inflado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales.	CÓDIGO:	I.01. G.P.4.2.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de estado de limpieza de canales en el área de lavado de canales previo al inflado del mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$CD = \frac{NIEI}{NIDC} \times 100\%$	ELC	Estado de limpieza de canales	Mensual	Porcentaje
	NCDLS	Número de canales que después del lavado siguen presentando algún tipo de suciedad.		
	TCL	Tota de canales lavadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO		SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%		81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inmovilización, desangrado, inflado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Inmovilización, desangrado, inflado.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en inflado de canal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.4.2.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad para el inflado de canales, entre lo producido y el factor tiempo y operarios que se encargan de ese proceso.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$NPI = \frac{NOCI}{HHT * NO} \times 100\%$	NPI	Nivel de productividad de inflado.	Diario
	NOCI	Número de ovinos caprinos inflados.	
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Desollado, corte de cabeza y patas.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Desollado, corte de cabeza y patas.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de desollado.		CÓDIGO:	I.01. G.P.4.3.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de desollado, entre lo producido y el factor tiempo y operarios que se encargan de ese proceso.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NOCD}{HHT * NO} \times 100\%$	PAD	Nivel de productividad en área de desollado.	Diario	Número/hora hombre
	NOCD	Número de ovinos caprinos desollados.		
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Desollado, corte de cabeza y patas.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Desollado, corte de cabeza y patas.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Decomisos de patas y cabezas.	CÓDIGO:	I.02. G.P.4.3.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de decomisos de patas y cabezas, previos a la limpieza e inspección de los mismo.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$DC = \frac{NCD}{TC} \times 100\%$ $DP = \frac{NPD}{TP} \times 100\%$	DP DC	Decomiso de patas. Decomiso de cabezas.	Quincenal	
	NPD NCD	Número de patas decomisadas. Número de cabezas decomisadas.		Porcentaje
	TP TC	Total, de patas. Total de cabezas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:	
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:	
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete	


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Evisceración e inspección de viseras.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Evisceración e inspección de viseras.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de eviscerado.	CÓDIGO:	I.01. G.P.4.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de eviscerado, entre el rendimiento de eviscerado por hora.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$RH = \frac{NOCE}{HT}$	RH	Rendimiento por hora.	Diario
	NOCE	Número de ovinos caprinos eviscerados.	
	HT	Horas trabajadas.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Evisceración e inspección de viseras.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Evisceración e inspección de viseras.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Determinar vísceras decomisadas.		CÓDIGO:	I.02. G.P.4.4.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la tasa de vísceras decomisadas previos a la inspección del mismo.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$TVD = \frac{NVD}{TVI} \times 100\%$	TVD	Tasa de vísceras decomisadas.	Quincenal	Porcentaje
	NVD	Número de vísceras decomisadas.		
	TVI	Total de vísceras inspeccionadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inspección, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Inspección, sellado y etiquetado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Estado de inspección post mortem de canales.	CÓDIGO:	I.01. G.P.4.5.	
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel cumplimiento de los estándares sanitarios en inspección post mortem de canales entre el número de canales que cumplen con los estándares sobre las canales inspeccionadas.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$CES = \frac{NCCES}{NTCI} \times 100\%$	CES	Cumplimiento de estándares sanitarios	Quincenal	Porcentaje
	NCCES	Número de canales que cumplen con estándares sanitarios.		
	NTCI	Número total de canales inspeccionas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de producción_Línea de ovinos caprinos_ Inspección, sellado y etiquetado.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Inspección, sellado y etiquetado.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal.	CÓDIGO:	I.02. G.P.4.5.	
DESCRIPCIÓN:	Determinar el nivel de productividad en el área de pesado, sellado y etiquetado de la canal entre el factor tiempo ejecutado.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PACSC = \frac{NTCPSE}{HT}$	PAPSE	Productividad en área de pesado, sellado y etiquetado.	Diario	Productividad/horas
	NTCPSE	Número total de canales pesadas, selladas y etiquetadas.		
	HT	Horas trabajadas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de bovinos_ Almacenamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Control de medias canales en cámaras de frio.	CÓDIGO:	I.01. G.D.1.1.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de medias canales que son ingresadas a cámaras de frio para la respectiva refrigeración y almacenamiento del mismo, garantizando la calidad maduración del musculo a carne.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$CMCCF = \frac{NMCACF}{NMCIPS} \times 100\%$	CMCCF	Control de medias canales en cámaras de frio.	Mensual	Porcentaje
	NMCACF	Número de medias canales almacenadas en curtos fríos.		
	NMCIPS	Número de medias canales inspeccionas, pesadas y selladas.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	
	0 a 40%		41 a 80%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	
	Gerente General		MSc. Karla Negrete	
	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	
			APROBADO POR:	
			MSc. Karla Negrete	

Gestión de despacho_Linea de bovinos _ Almacenamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”			
FICHA DE INDICADORES					
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.				
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de despacho.		CÓDIGO:	I.02. G.D.1.1.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de productividad en área de despacho, entre lo producido y el factor tiempo.				
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$PAD = \frac{NBD}{HHT * NO}$	PAD	Nivel de productividad en área de despacho.		Mensual	Porcentaje
	NBD	Número de bovinos despachados.			
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.			
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:	
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%	
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:	
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete	


Gestión de despacho_Linea de bovinos_ Almacenamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Calidad del producto (carne)	CÓDIGO:	I.03. G.D.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la calidad de la carne producida en la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CC = \frac{NRNP}{NEP} \times 100\%$	CC	Calidad de la carne.	Mensual
	NRNP	Número de respuestas negativas del producto.	
	NEP	Número de entregas del producto.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de bovinos_ Almacenamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Capacidad de producción	CÓDIGO:	I.04. G.D.1.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el grado de acatamiento de la capacidad de producción de la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NBFR}{CRPP} \times 100\%$	PAD	Capacidad de producción	Mensual
	NBFR	Numero de bovinos faenados realmente.	
	CRPP	Capacidad real de la producción de la planta.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
Gerente General	Aysha Ramos		81 a 100%
	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de porcinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Cumplimiento de Oreo de la canal	CÓDIGO:	I.01. G.D.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el estado de acatamiento del reposo de las canales en tiempos establecidos en la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$COC = \frac{NCOTE}{NCO} \times 100\%$	COC	Cumplimiento de Oreo de la canal	Diario
	NCOTE	Número de canales en oreo en tiempo estipulado.	
	NCO	Número de canales en oreo.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
	Aysha Ramos		81 a 100%
Gerente General	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete

Gestión de despacho_Linea de porcinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de despacho.		CÓDIGO:	I.02. G.D.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de productividad en área de despacho, entre lo producido y el factor tiempo.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NBD}{HHT * NO}$	PAD	Nivel de productividad en área de despacho.	Mensual	Porcentaje
	NBD	Número de bovinos despachados.		
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de porcinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Calidad del producto (carne)	CÓDIGO:	I.03. G.D.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la calidad de la carne producida en la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CC = \frac{NRNP}{NEP} \times 100\%$	CC	Calidad de la carne.	Mensual
	NRNP	Número de respuestas negativas del producto.	
	NEP	Número de entregas del producto.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de porcinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Capacidad de producción	CÓDIGO:	I.04. G.D.2.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento de la capacidad de producción de la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NPFR}{CRPP} \times 100\%$	PAD	Capacidad de producción	Mensual
	NPFR	Número de porcinos faenados realmente.	
	CRPP	Capacidad real de producción de la planta.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO
	0 a 40%		41 a 80%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		SATISFACTORIO:
Gerente General	Aysha Ramos		81 a 100%
	VERIFICADO POR:		APROBADO POR:
	MSc. Karla Negrete		MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de ovinos caprinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Cumplimiento de Oreo de la canal	CÓDIGO:	I.01. G.D.3.1.	
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de cumplimiento del reposo de las canales en tiempos establecidos en la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.			
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:	
$COC = \frac{NCOTE}{NCO} \times 100\%$	COC	Cumplimiento de Oreo de la canal	Diario	Porcentaje
	NCOTE	Número de canales en oreo en tiempo estipulado.		
	NCO	Número de canales en oreo.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de ovinos caprinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”		
FICHA DE INDICADORES				
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.			
NOMBRE DEL INDICADOR:	Nivel de productividad en área de despacho.		CÓDIGO:	I.02. G.D.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el nivel de productividad en área de despacho, entre lo producido y el factor tiempo.			
ECUACIÓN:			PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NOCD}{HHT * NO}$	PAD	Nivel de productividad en área de despacho.	Mensual	Porcentaje
	NOCD	Número de ovinos caprinos despachados.		
	HHT NO	Horas hombre trabajadas. Número de operadores.		
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE		MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%		41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:		VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos		MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete

Gestión de despacho_Linea de ovinos caprinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Calidad del producto (carne)	CÓDIGO:	I.03. G.D.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Determinar la calidad de la carne producida en la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$CC = \frac{NRNP}{NEP} \times 100\%$	CC	Calidad de la carne.	Mensual
	NRNP	Número de respuestas negativas del producto.	
	NEP	Número de entregas del producto.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Gestión de despacho_Linea de ovinos caprinos_ Oreo, Enfriamiento y Despacho.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>		“NUEVO POLIGONO CARNICO DE IBARRA”	
FICHA DE INDICADORES			
SUBPROCESO:	Almacenamiento y Despacho.		
NOMBRE DEL INDICADOR:	Capacidad de producción	CÓDIGO:	I.04. G.D.3.1.
DESCRIPCIÓN:	Cuantificar el estado de acatamiento de la capacidad de producción de la planta el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.		
ECUACIÓN:		PERIODICIDAD:	UNIDAD:
$PAD = \frac{NOCFR}{CRPP} \times 100\%$	PAD	Capacidad de producción	Mensual
	NOCFR	Número de ovinos caprinos faenados realmente.	
	CRPP	Capacidad real de producción de la planta.	
ESCALA DE VALORACIÓN	DEFICIENTE	MODERADO	SATISFACTORIO:
	0 a 40%	41 a 80%	81 a 100%
RESPONSABLE:	REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
Gerente General	Aysha Ramos	MSc. Karla Negrete	MSc. Karla Negrete


Anexo 8

Profesiogramas.


Profesiograma del Chofer.

PROFESIOGRAMA			
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.01.G.R.
Nombre del puesto	Chofer		
Área	Recepción del animal.		
Objetivo del puesto	Transportar los animales vivos de manera segura y eficiente desde las granjas hasta el polígono cárnico, cumpliendo con los horarios establecidos y minimizando el estrés animal durante el trayecto.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Bachiller		
Requisito:	Como mínimo un año de experiencia.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none">• Poseer una autorización válida para ser transportistas es decir poseer licencia de conducir autorizada por la Agencia Nacional de Tránsito.• Exigir el expediente sanitario que ampare el transporte de los animales, comprobando datos.• Disponer de una formación específica o experiencia profesional equivalente para proceder a la manipulación y al transporte de animales.• Tener las capacidades necesarias para proporcionar los cuidados adecuados a los animales transportados en caso necesario.• Poder transportar animales en condiciones adecuadas que no puedan causarles lesiones o sufrimientos innecesarios.			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Los que manipulan animales, tienen la responsabilidad personal de manejar y cuidar de los animales sin crueldad, especialmente durante la carga y descarga.			
Son responsables de proveer vehículos apropiados al transporte de cada especie.			
Deben proveer el trayecto de manera que se asegure el cuidado de los animales: y disponer de personal con formación apropiada para la carga y cuidado del ganado.			
Son responsables de la salud general de los animales y de su aptitud física para el viaje.			


Profesiograma del Guardia.

PROFESIOGRAMA			
 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.02.G.R.
Nombre del puesto	Guardia		
Área	Recepción del animal.		
Objetivo del puesto	Supervisar los procesos de manejo de los animales, desde la entrada de camiones a las instalaciones del polígono hasta su ingreso al área de recepción de animales, asegurando que se cumplan los protocolos establecidos.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Bachiller		
Requisito:	Como mínimo un año de experiencia.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de general de la norma. • Generalidades de documentación. • Conocimiento de manejo de animales. • Uso de sistemas informáticos. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Guardia de turno revisa las condiciones de los animales en el transporte en horario de 06:00 a 18:00 horas, a la luz del día.			
Verificará que los animales se encuentren debidamente marcados y solicitará al transportista o introductor el Certificado Zoosanitario de Movilización Interna (CZMI) generado en la plataforma de AGROCALIDAD			
<p>El Guardia deberá verificar que:</p> <p>El número de animales en pie ingresados a las instalaciones del Centro de Faenamiento sea el mismo que consta en el documento.</p> <p>La fecha y hora de emisión del CZMI sea previo al ingreso de los animales al Centro de Faenamiento.</p> <p>La placa del vehículo que ingresa el ganado al centro de faenamiento coincida con la que estipula el CZMI.</p> <p>Debe constar el nombre del introductor de los animales que ingresan.</p> <p>Se clasifica los animales de acuerdo a sexo y especie; se los ubica en su respectivo corral.</p>			
El Guardia llenará la ENTREGA-RECEPCIÓN haciendo constar la hora, fecha y responsabilidad de recepción, de acuerdo al ingreso de los animales para el cumplimiento del reposo en corrales, así como también para control estadístico mediante el ingreso de información al sistema encuba.			
El Guardia previamente capacitado por el Médico Veterinario Autorizado (MVA) del Centro de Faenamiento, verificará el estado físico de los animales para su ingreso. En caso de ser necesario o se percate de alguna anomalía deberá notificar de manera inmediata al MVA.			

Profesiograma del Corralero.

PROFESIOGRAMA			
 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.03.G.R.
Nombre del puesto	Corralero		
Área	Recepción del animal.		
Objetivo del puesto	Manejar y clasificar los animales en el área de corral de manera segura y eficiente, asegurando su bienestar, minimizando su estrés y preparándolos para el proceso de faenamiento.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Ciclo básico, Primaria o Bachiller.		
Requisito:	1 año de experiencia, pero no excluyente.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Tener conocimiento de manejo de animales. • Uso de equipos utilizados en corral. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Supervisar y coordinar la descarga de los animales de los camiones, asegurando que se realice de forma suave y evitando situaciones que puedan generar estrés o lesiones.			
Realizar una inspección a primera vista de los animales a fin de determinar algún signo de enfermedad, lesión o estrés, reportando cualquier anomalía al veterinario.			
Ordenar y separar los animales por especie (bovinos, porcinos, ovinos, etc.) y por categoría (machos, hembras, etc.)			
Asegurar que los animales tengan acceso constante a agua limpia y que los comederos estén limpios y llenos de alimento.			


Profesiograma del Médico veterinario.

PROFESIOGRAMA			
 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.04.G.R.
Nombre del puesto	Médico veterinario.		
Área	Recepción del animal.		
Objetivo del puesto	Velar por el bienestar de los animales durante su proceso de recepción hasta el momento del sacrificio, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad o condición que afecte el producto final.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Título de tercer nivel, especialista en medicina veterinaria.		
Requisito:	Como mínimo dos años de experiencia.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Patología animal. • Higiene y sanidad de alimentos (carne). • Conocimiento en normativas y legislaciones sanitarias y de bienestar animal. • Capacidad de realizar inspecciones ante- mortem. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Realizar la inspección ante-mortem para determinar que el ganado no se exhiban ningún tipo de enfermedad infectocontagiosa, una vez que los animales se han recuperado de la fatiga del viaje y se encuentren en reposo.			
Una vez realizado la inspección ante-mortem el médico veterinario determina si se debe realizar la matanza normal o si se debe realizar la matanza de emergencia, la matanza bajo precauciones especiales, si se aplaza el faenamiento o si de por si se decomisa el ganado.			
Si el animal muere cuando este es trasladado hacia los corrales es el responsable es decir el médico veterinario el que decida el decomiso o aprovechamiento de los mismos.			

Profesiograma del Arreador.

PROFESIOGRAMA			
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.01.G.P.
Nombre del puesto	Arreador		
Área	Área de arreo.		
Objetivo del puesto	Asegurar que los animales sean manejados de manera humana desde los corrales hacia el área de faenamiento, evitando causarles estrés o lesiones innecesarias.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Ciclo básico, Primaria o Bachiller.		
Requisito:	1 año de experiencia, pero no excluyente.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Tener técnica de conducción de ganado. • Capacidad de manejo de instrumentos de manejo de animales. • Uso de sistemas de registro de pesos. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Trasladar a los animales de un lugar a otro dentro de las instalaciones, desde los corrales hasta el área de sacrificio.			
Mantener el control del ganado en todo momento, evitando que se escapen o se produzcan accidentes.			
Asegurar que los animales estén en una posición adecuada para las diferentes etapas del proceso, como el pesaje y el duchado.			
Garantizar que los animales estén limpios antes de ingresar al área de sacrificio, reduciendo la contaminación de la carne.			


Profesiograma del Operador del camal.

PROFESIOGRAMA			
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.02.G.P.
Nombre del puesto	Operador del camal		
Área	Planta de faenamiento.		
Objetivo del puesto	Realizar el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Ciclo básico, Primaria o Bachiller.		
Requisito:	1 año de experiencia, pero no excluyente.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades para el correcto faenamiento de animales. • Tener destrezas en el manejo de equipos, máquinas y herramientas de faenamiento. • Tener destreza en limpieza y sanitización • Conocimiento de normativas sanitarias. • Tener conocimiento de prácticas de bienestar animal. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<p>Tiene la función de realizar las actividades de faenamiento de animales que incluye:</p> <p>Llevar a cabo el sacrificio humanitario de los animales, siguiendo los métodos aprobados y normativas de sanidad.</p> <p>Efectuar el desangrado, despiece y desollado de los animales, asegurando una operación limpia y eficiente.</p> <p>Evisceración y limpieza de los de los animales.</p> <p>División y cuarteo de canales para las líneas que se necesiten.</p> <p>Flameado y raspados para el caso de porcinos.</p> <p>Inflado para el caso de ovinos.</p>			
<p>Manejar correctamente maquinaria y equipos de faenamiento, tales como pistolas de aturdimiento, cuchillos especializados, desolladoras, tanques de escaldado, depiladora mecánica y sierras en sus diferentes usos.</p>			
<p>Realizar la limpieza y mantenimiento preventivo de las herramientas y equipos, para asegurar su buen funcionamiento y buen manteniendo.</p>			
<p>Informar inmediatamente sobre cualquier anomalía o falla en los equipos al supervisor de mantenimiento.</p>			
<p>Seguir las prácticas de seguridad establecidas, que incluye el correcto uso del EPP y cumplir con las normas de higiene.</p>			


Profesiograma del Médico Veterinario.

PROFESIOGRAMA			
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.03.G.P.
Nombre del puesto	Médico veterinario.		
Área	Planta de faenamiento.		
Objetivo del puesto	Ejecutar la inspección veterinaria ayudado de la guía, para realizar las inspecciones respectivas.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Título de tercer nivel, especialista en medicina veterinaria.		
Requisito:	Como mínimo tres dos años de experiencia.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Patología animal. • Higiene y sanidad de alimentos (carne). • Conocimiento en normativas y legislaciones sanitarias y de bienestar animal. • Capacidad de realizar inspecciones post- mortem. • Capacidad para la toma de decisiones. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Ejecución de la inspección post-mortem de las canales, para determinar si es inocuo para consumo humano.			
Dictaminar que las canales se encuentren libres de enfermedades y no plantee un riesgo para el consumidor o no.			


Profesiograma del Operador de camal.

PROFESIOGRAMA			
 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.01.G.D.
Nombre del puesto	Operario del camal.		
Área	Área de despacho		
Objetivo del puesto	Realizar el proceso de despacho de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad y calidad.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Ciclo básico, Primaria o Bachiller.		
Requisito:	1 año de experiencia, pero no excluyente.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades para el correcto despacho de animales. • Tener destrezas en el manejo de equipos, máquinas y herramientas de cuarteo y despacho. • Tener destreza en limpieza y sanitización • Conocimiento de normativas sanitarias. • Tener conocimiento de prácticas de calidad de carne. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Verificar que las canales cumplan con las condiciones de oreo adecuadas para el respectivo ingreso a cámaras de frío.			
Verificar que las cámaras de frío mantengan las condiciones adecuadas de almacenamiento.			
Asegurarse de que las medias canales sean almacenadas de forma ordenada y segura, evitando cualquier tipo de contaminación.			
Asegurar que tanto el área de despacho como las herramientas (rieles, ganchos y cámaras de frío) estén en condiciones de higiene adecuadas para evitar la contaminación del producto.			

Profesiograma del Estibador.


PROFESIOGRAMA			
 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.02.G.D.
Nombre del puesto	Estibadores.		
Área	Área de despacho		
Objetivo del puesto	Realizar la carga, estiba y aseguramiento adecuado de las carnes y subproductos en el transporte, garantizando la integridad del producto, y garantizando la cadena de frío y la seguridad durante el despacho.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Ciclo básico, Primaria o Bachiller.		
Requisito:	1 año de experiencia, pero no excluyente.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades para el correcto despacho de animales. • Tener destrezas en el manejo de equipos, máquinas y herramientas de despacho. • Tener destreza en limpieza y sanitización • Conocimiento de normativas sanitarias. • Tener conocimiento de prácticas de calidad de carne. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
Cargar la carne en el vehículo siguiendo el orden y disposición adecuados para evitar daños al producto y asegurar un transporte eficiente.			
Asegurarse de que la carne esté bien ubicada en los camiones de abastecimiento para mantener la integridad del producto y prevenir caídas o movimientos que puedan comprometer la calidad y la seguridad.			
Verificar que las condiciones del área de carga cumplan con los estándares de temperatura antes y después de la carga, asegurando que la carne mantenga las condiciones necesarias hasta su entrega. El producto debe ingresar a una cadena de frío (conservación) el producto debe encontrarse un mínimo de 12 horas y un máximo de 48 horas dentro de la empresa.			
Emitir el Certificado Sanitario de Movilización CSMO a la salida del producto de la EP-FYPROCA.			
Asegurarse de que el producto se encuentre sellado de forma clara y legible.			
Disminuir en lo posible el tiempo de descarga al momento de distribución			

Profesiograma del Chofer.

PROFESIOGRAMA			
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código	01
		Versión	P.03.G.D.
Nombre del puesto	Chofer		
Área	Área de despacho		
Objetivo del puesto	Realizar el traslado seguro y eficiente de canales faenadas, garantizando que se mantengan las condiciones óptimas de higiene, refrigeración y disposición durante todo el proceso de transporte, desde la planta de faenamiento hasta su destino final.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
Preparación académica:	Bachiller		
Requisito:	Como mínimo un año de experiencia.		
HABILIDADES Y COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Poseer una autorización válida para ser transportistas es decir poseer licencia de conducir autorizada por la Agencia Nacional de Tránsito, Agrocalidad y la autorización de la EMFI-EP. • Exigir la documentación sanitaria que ampare el transporte de productos cárnicos, comprobando datos. • Disponer de una formación específica o experiencia profesional equivalente para proceder a la manipulación de productos cárnicos. 			
FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<p>Asegurar que el vehículo de transporte sea utilizado únicamente para su caso. Asegurar que el vehículo de transporte sea adecuado para realizar la respectiva limpieza y desinfección.</p>			
<p>Establecer que las canales se coloquen de manera correcta dentro del vehículo evitando que toquen el suelo o se contaminen.</p>			
<p>La EMFI-EP posee furgones adecuados para esta labor temporizado a 4 °C.</p>			

Anexo 9

Matriz de evaluación y control de riesgos.


MATRIZ DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS														
		“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”												
IDENTIFICACIÓN DE RIESGO		EVALUACIÓN DEL RIESGO									ANÁLISI DEL RIESGO		ACCIONES	
MACROPORCESO	RIESGO	Probabilidad					Consecuencia					Factor de Riesgo (PXC)	Nivel	
		Valoración					Valoración							
		A	B	C	D	E	1	2	3	4	5			
		Casi certeza	Probable	Moderado	Improbable	Raro	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico			
Gestión de recepción	Documentos ilegales					X					X	H	Alto	Realizar una verificación exhaustiva de la documentación al ingreso del polígono, asegurando que todos los documentos cuenten con los sellos, firmas y fechas actuales y correspondientemente emitidos por AGROCALIDAD.
	Peleas entre animales que pueden generar			X						X		E	Extremo	Capacitar continuamente al personal sobre técnicas de manejo suave y eficiente de descarga y

	Falta de inspección post-mortem y de evisceración.					X					X	H	Alto	Crear una lista de verificación ante mortem para asegurar que la inspección cumpla todos los puntos de revisión y documentar los hallazgos.
	Decomisos elevados debido a canales no conformes.					X			X			M	Moderado	Establecer puntos de control y capacitar a los operarios de manera que puedan detectar directamente y tempranamente cualquier problema en las canales.
	Riesgo de contaminación de canales.					X					X	H	Alto	Desarrollar y aplicar protocolos detallados de higiene y desinfección en las áreas de contacto con las canales.
	Perdida de datos de registros.					X			X			M	Moderado	Configurar copias de seguridad automáticas y regulares de todos los registros en un sistema externo como la nube, programando respaldos de datos periódicamente.
	Incendios provocados por uso de máquinas que utilizan fuego como la flameadora.					X					X	H	Alto	Asegurar que los sistemas de extinción de incendios como los rociadores y extintores se encuentre a disposición en caso de uso, y asegurar que los procesos acaten las pautas de seguridad antes, durante y después del uso de la flameadora.
Gestión de Despacho	Fallos de temperatura en cámaras de frío.					X					X	H	Alto	Realizar verificaciones periódicas del funcionamiento y control de temperatura de cámaras de frío.

Demoras excesivas en proceso de despacho.					X		X				L	Bajo	Establecer límites de tiempo para cada fase del proceso de despacho y realizar un seguimiento del cumplimiento de estos límites mediante indicadores.
Producto (carne) y subproductos sin la calidad esperada.				X					X	E	Catastrídico	Establecer controles de calidad periódicos y pruebas de calidad en distintos puntos de las etapas de producción para detectar variaciones en la calidad de la carne y subproductos antes de su respectivo despacho y entrega.	
Insatisfacción de clientes por el producto.				X				X		H	Alto	Evaluar periódicamente la satisfacción del cliente a través del análisis de la retroalimentación proporcionada.	
Contaminación de la carne y subproductos por mala condición de camiones.					X				X	H	Catastrídico	Verificar constantemente las condiciones del camión de transporte y asegurarse que este cumpla con todas las normativas de sanidad y seguridad para transporte de la carne y subproductos.	


Anexo 10

Formato de solicitud de cambios.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”			Código:	FSC.01				
				Versión:	01				
Nombre del Proceso:		Nombre del solicitante:							
Encargado del Proceso:		Puesto del solicitante:							
Razón de la modificación:									
Descripción de la modificación:									
Fecha de petición	Número de petición:	Tiempo Requerido para la modificación	Nivel de urgencia de cambio						
(DD-MM-AA)	01	(Especificar días, semanas o periodo estimado)	(Muy urgente, urgente, moderado, poco urgente)						
Impacto del cambio:	(Ver Anexo 8: Matriz para evaluar riesgos y oportunidades)								
Recurso y materiales necesarios para el cambio:	(Recursos humanos, tecnológicos..)								
Resolución del cambio									
Estado del cambio		Aprobado por:		Revisado por:					
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Aceptado</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="padding: 2px;">Rechazado</td> <td style="padding: 2px;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Aceptado	<input checked="" type="checkbox"/>	Rechazado	<input type="checkbox"/>					Fecha: (DD-MM-AA)
Aceptado	<input checked="" type="checkbox"/>	Rechazado	<input type="checkbox"/>						

Anexo 11

Formato de asistencia a capacitaciones.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”			Código: F.AS.CAP.01
				Validez: 2024-2025
Responsable:				Fecha:
Área:				
Tema:				Jornada:
Objetivo:				
Nombre	Apellido	Cédula	Fecha	Firma

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL “NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”

VERSIÓN:01



FIRMAS DE REVISIÓN Y APROVACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

2. ALCANCE

3. SUBPROCESOS

MP.G.R.1.1. Recepción del animal

MP.G.R.2.1. Recepción del animal

MP.G.R.3.1. Recepción del animal

MP.G.P.1.1. Arreo al área de faenamiento y baño

MP.G.P.1.2. Aturdimiento

MP.G.P.1.3. Sangría, Corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza

MP.G.P.1.4. Desuello

MP.G.P.1.5. Evisceración

MP.G.P.1.6. División de la canal e Inspección sanitaria

MP.G.P.1.7. Pesado, Limpieza y Sellado

MP.G.P.2.1. Arreo al área de faenamiento y baño

MP.G.P.2.2. Aturdimiento, pinchado y desangrado

MP.G.P.2.3. Flameado y Limpieza

MP.G.P.2.4. Eviscerado y limpieza

MP.G.P.2.5. Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado

MP.G.P.3.1. Prelavado, escaldado, depilado y raspado

MP.G.P.3.2. Flameado y raspado

MP.G.P.3.3. Eviscerado

MP.G.P.3.4. Raspado y limpieza

MP.G.P.3.5. Inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado

MP.G.P.4.1. Arreo al área de faenamiento

MP.G.P.4.2. Inmovilización y desangrado, inflado

MP.G.P.4.3. Desollado, corte de cabeza y patas

MP.G.P.4.4. Evisceración e inspección de viseras

MP.G.P.4.5. Inspección, sellado y etiquetado

MP.G.D.1.1. Almacenamiento y Despacho

MP.G.D.2.1. Oreo, Enfriamiento y Despacho

MP.G.D.3.1. Oreo, Enfriamiento y Despacho

1. INTRODUCCIÓN

El presente mapa de procedimientos perteneciente al “Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra” está diseñado con el fin de estandarizar los procesos productivos de la planta de producción de la empresa y crear una base sólida para la mejora continua, que además servirá de guía para que la alta dirección pueda realizar capacitaciones y como guía para el personal que labora en cada uno de los puestos de trabajo que ejecute cada procedimiento.

Es fundamental que los procedimientos internos se encuentren bien estructurados, lo que implica que la documentación de cada uno de los procedimientos debe encontrarse de manera clara, concisa y organizadas de forma secuencial, lógica y coherente.

Por ende, este documento permitirá visualizar las actividades claves a detalle de los procedimientos, los involucrados, los términos a utilizarse, las referencias normativas y el respectivo flujograma para un mejor entendimiento del mismo.

2. ALCANCE

El actual mapa de procedimientos abarca los procedimientos del nivel operativo que incluyen las tres líneas de producción, los cuales son: Línea de producción de bovinos, Línea de producción de porcinos, Línea de producción de ovinos caprinos, llevados a cabo en la planta de producción del Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.



MACROPROCESO: GESTIÓN DE RECEPCIÓN

PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: RECEPCCIÓN DEL ANIMAL

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	310

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	311
2. RESPONSABILIDAD	311
3. GLOSARIO DE TERMINOS	311
4. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	313
5. FLUJOGRMA	314
6. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	315

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	311

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento para la recepción de animales de ganado bovino, en conformidad con la normativa legal, ambientales, de inocuidad y calidad, con el fin de optimizar los servicios de faena ofrecidos por el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD

- **Guardia de turno:** Supervisa los procesos de manejo de los animales, desde la entrada de camiones a las instalaciones del polígono hasta su ingreso al área de recepción de animales, asegurando que se cumplan los protocolos establecidos.
- **Chofer:** Transporta los animales vivos de manera segura y eficiente desde las granjas hasta el polígono cárnico, cumpliendo con los horarios establecidos y minimizando el estrés animal durante el trayecto.
- **Corralero:** Maneja y clasifica los animales en el área de corral de manera segura y eficiente, asegurando su bienestar, minimizando su estrés y preparándolos para el proceso de faenamiento.
- **Médico Veterinario:** Velar por el bienestar animal durante la recepción, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad o condición que afecte la calidad de la carne.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Agrocalidad:** Ente regulador para camales, vinculada al Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Faenamiento de emergencia:** Matanza inmediata ejecutada por y para el bienestar animal o salubridad.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	312

- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Inspección ante-mortem:** Procedimiento para verificar el estado de animales vivos y se dictamina si son aptos o no para el faenamiento.

REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	313

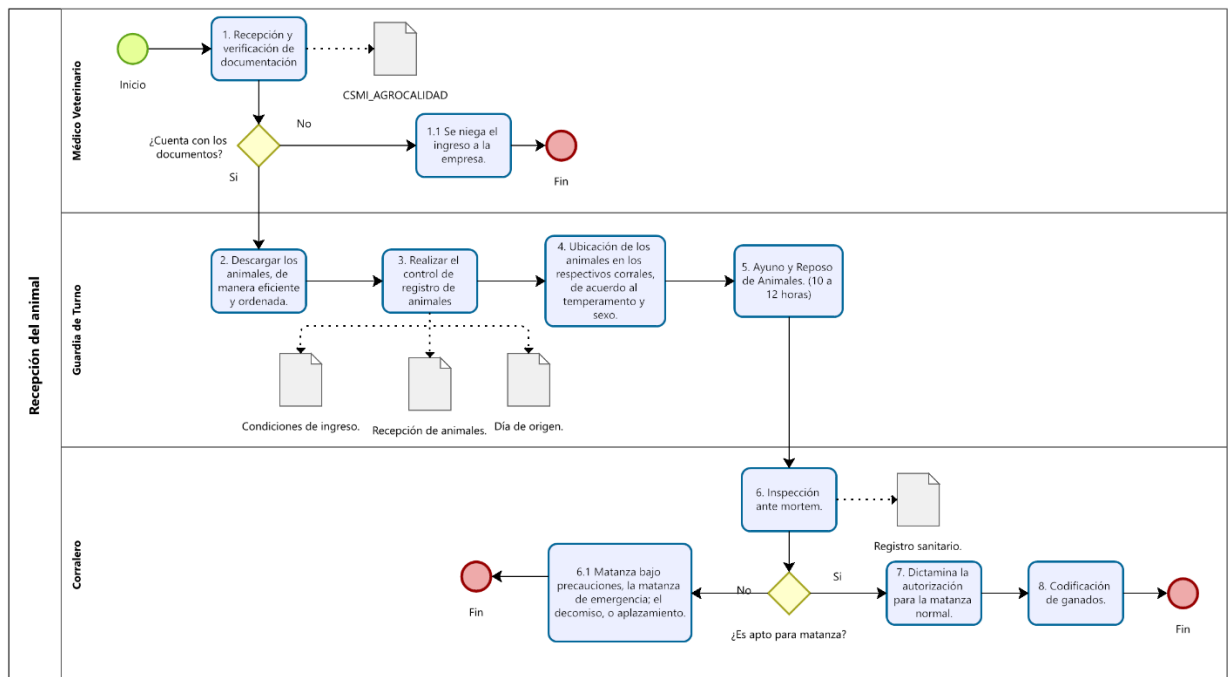
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752*
Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.

4. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Recepción y verificación de documentación, antes que se inicie el proceso de faenamiento de ganado bovino, los animales que ingresan a la EMFI-EP deben tener la CSMI proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD	Guardia de turno.
2	Descargar a los animales, en área de descarga, de manera ordenada y sin realizar ningún tipo de estrés en el animal.	Corralero
3	Realizar el control de registro de animales, en el que se rellena los registros de cantidad, sexo, origen y código, este registro debe ser realizado en el sistema de la empresa.	Corralero
4	Ubicación de los animales en los respectivos corrales, de acuerdo al temperamento y sexo; para conocer el origen de los mismos.	Corralero
5	Ayuno y Reposo de Animales, previo a su faenamiento los animales deberán tener un periodo de reposo que dependerá de la distancia recorrida y estos lineamientos serán establecidos por la Agencia y supervisados o verificados por el médico veterinario autorizado. Es importante el reposo de mínimo 10 horas y máximo 12 horas para que haya un descanso corporal y digestivo con el acceso permanente al abrevadero.	Corralero
6	Inspección ante mortem donde se determina que los animales no presenten ningún tipo de enfermedad infectocontagiosa, además dictamina si son destinados a la faena, al decomiso o la matanza con precauciones especiales o en su caso al faenamiento de emergencia y realiza la debida codificación de los ganados.	Médico Veterinario

 EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	314

5. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.1.1.
		Página:	315

6. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
D.01.EXT.G.R.1.1.	CSMI_AGROCALI DAD	X		X	
R.01.INT.G.R.1.1	Registro sanitario.		X		X
R.02.INT.G.R.1.1	Condiciones de ingreso.		X		X
R.03.INT.G.R.1.1	Recepción de animales.		X		X
R.04.INT.G.R.1.1	Día de origen.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE RECEPCIÓN

PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO Y DEPILADO)

SUBPROCESO: RECEPCCIÓN DEL ANIMAL

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.2.1.
		Página:	317

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	318
2. RESPONSABILIDAD	318
3. GLOSARIO DE TERMINOS	318
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	319
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	320
6. FLUJOGRMA	321
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	322

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.2.1.
		Página:	318

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento para la recepción de animales de ganado porcino, en conformidad con la normativa legal, ambientales, de inocuidad y calidad, con el fin de optimizar los servicios de faena ofrecidos por el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD

- **Guardia de turno:** Supervisa los procesos de manejo de los animales, desde la entrada de camiones a las instalaciones del polígono hasta su ingreso al área de recepción de animales, asegurando que se cumplan los protocolos establecidos.
- **Chofer:** Transporta los animales vivos de manera segura y eficiente desde las granjas hasta el polígono cárnico, cumpliendo con los horarios establecidos y minimizando el estrés animal durante el trayecto.
- **Corralero:** Maneja y clasifica los animales en el área de corral de manera segura y eficiente, asegurando su bienestar, minimizando su estrés y preparándolos para el proceso de faenamiento.
- **Médico Veterinario:** Velar por el bienestar animal durante la recepción, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad que afecte la calidad de la carne.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Agrocalidad:** Ente regulador para camales, vinculada al Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Faenamiento de emergencia:** Matanza inmediata ejecutada por y para el bienestar animal o salubridad.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.2.1.
		Página:	319

- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Inspección ante-mortem:** Procedimiento para verificar el estado de animales vivos y se dictamina si son aptos o no para el faenamiento.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

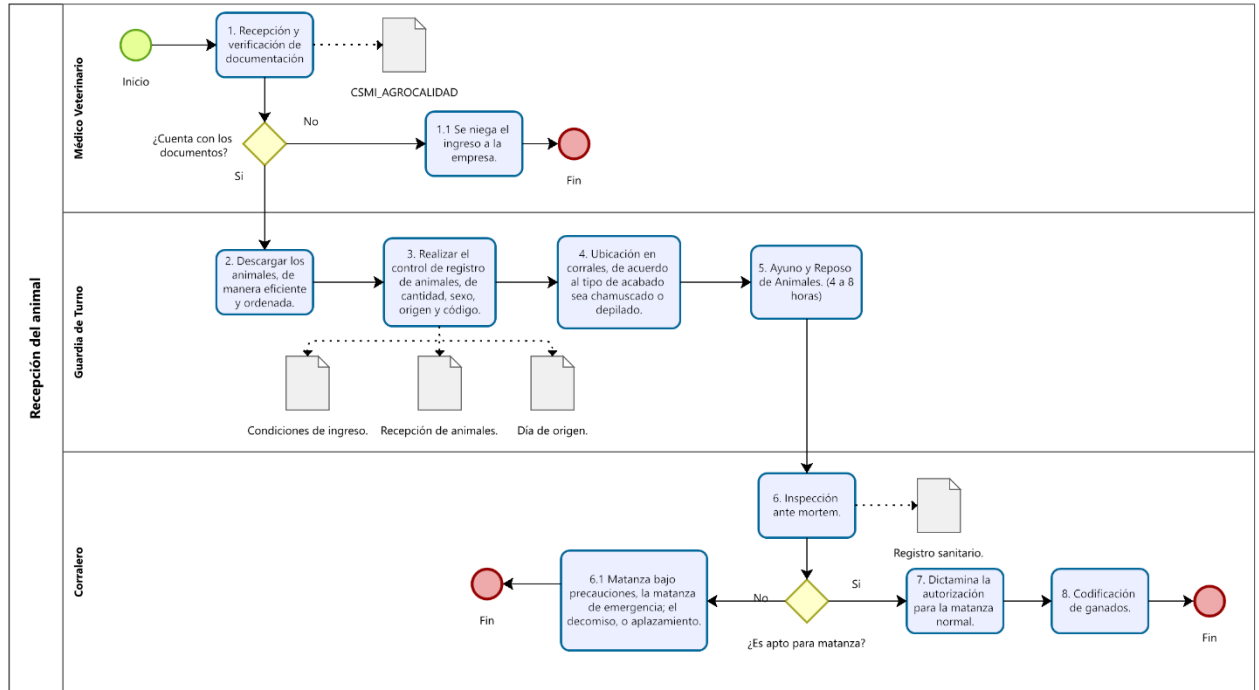
- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.2.1.
		Página:	320

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Recepción y verificación de documentación, antes que se inicie el proceso de faenamiento de ganado bovino, los animales que ingresan a la EMFI-EP deben tener la CSMI proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD	Guardia de turno.
2	Descargar a los animales, en área de descarga, de manera ordenada y sin realizar ningún tipo de estrés en el animal.	Corralero
3	Realizar el control de registro de animales, en el que se rellena los registros de cantidad, sexo, origen y código, este registro debe ser realizado en el sistema de la empresa.	Corralero
4	Ubicación de los animales en los respectivos corrales, de acuerdo al tipo de acabado sea chamuscado o depilado.	Corralero
5	Ayuno y Reposo de Animales, previo a su faenamiento los animales deberán tener un periodo de reposo que dependerá de la distancia recorrida y estos lineamientos serán establecidos por la Agencia y supervisados o verificados por el médico veterinario autorizado. Es importante el reposo de mínimo 4 horas y máximo 8 horas para que haya un descanso corporal y digestivo con el acceso permanentemente al abrevadero.	Corralero
6	Inspección ante mortem donde se determina que los animales no presenten ningún tipo de enfermedad infectocontagiosa, además dictamina si son destinados a la faena, al decomiso o la matanza con precauciones especiales o en su caso al faenamiento de emergencia y realiza la debida codificación de los ganados.	Médico Veterinario

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.2.1.
		Página:	322

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
D.01.EXT. G.R.2.1.	Guia de movilización (AGROCALIDAD)	X		X	
R.01.INT.G.R.2.1 .	Registro sanitario.		X		X
R.02.INT.G.R.2.1 .	Condiciones de ingreso.		X		X
R.03.INT.G.R.2.1 .	Recepción de animales.		X		X
R.04.INT.G.R.2.1 .	Día de origen.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE RECEPCIÓN

PROCESO: LINEA DE OVINO CAPRINO

SUBPROCESO: RECEPCCIÓN DEL ANIMAL

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.3.1.
		Página:	324

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	325
2. RESPONSABILIDAD	325
3. GLOSARIO DE TERMINOS	325
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	326
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	327
6. FLUJOGRMA	328
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	329

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.3.1.
		Página:	325

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento para la recepción de animales de ganado ovino caprino, en conformidad con la normativa legal, ambientales, de inocuidad y calidad, con el fin de optimizar los servicios de faena ofrecidos por el Nuevo Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD

- **Guardia de turno:** Supervisa los procesos de manejo de los animales, desde la entrada de camiones a las instalaciones del polígono hasta su ingreso al área de recepción de animales, asegurando que se cumplan los protocolos establecidos.
- **Chofer:** Transporta los animales vivos de manera segura y eficiente desde las granjas hasta el polígono cárnico, cumpliendo con los horarios establecidos y minimizando el estrés animal durante el trayecto.
- **Corralero:** Maneja y clasifica los animales en el área de corral de manera segura y eficiente, asegurando su bienestar, minimizando su estrés y preparándolos para el proceso de faenamiento.
- **Médico Veterinario:** Velar por el bienestar animal durante la recepción, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad que afecte la calidad de la carne.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Agrocalidad:** Ente regulador para camales, vinculada al Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Faenamiento de emergencia:** Matanza inmediata ejecutada por y para el bienestar animal o salubridad.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.3.1.
		Página:	326

- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Inspección ante-mortem:** Procedimiento para verificar el estado de animales vivos y se dictamina si son aptos o no para el faenamiento.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

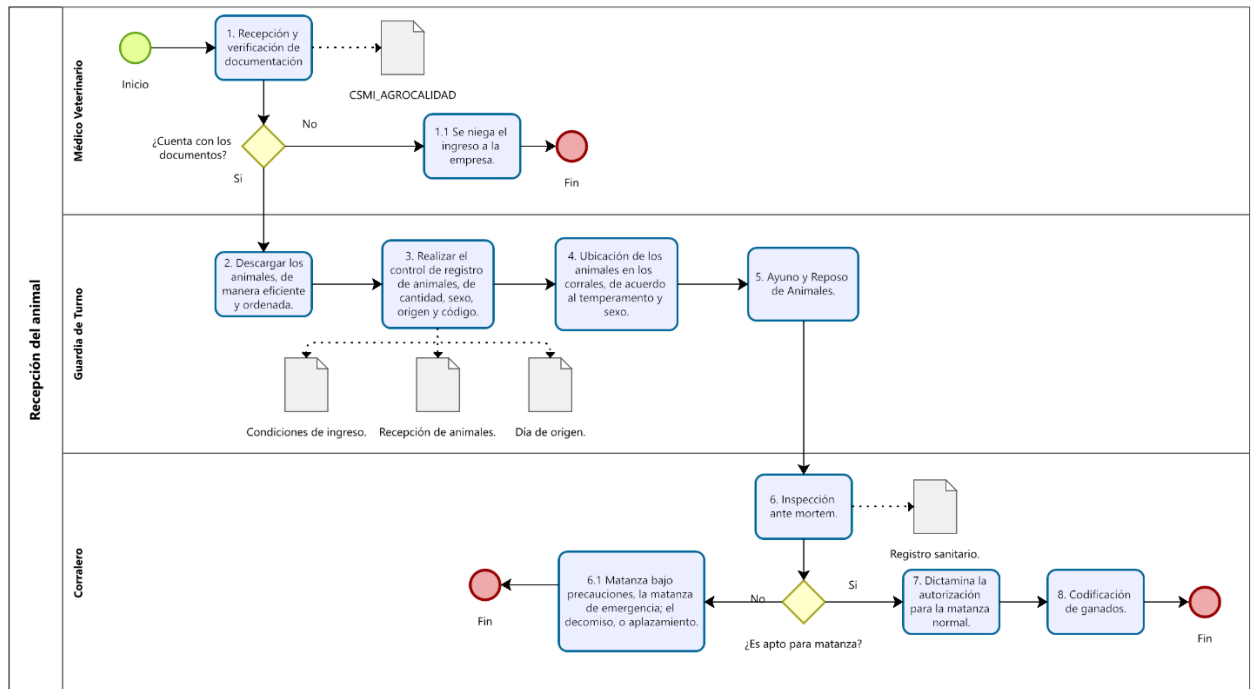
- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.3.1.
		Página:	327

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Recepción y verificación de documentación, antes que se inicie el proceso de faenamiento de ganado bovino, los animales que ingresan a la EMFI-EP deben tener la CSMI proporcionada por el sistema de AGROCALIDAD	Guardia de turno.
2	Descargar a los animales, en área de descarga, de manera ordenada y sin realizar ningún tipo de estrés en el animal.	Corralero
3	Realizar el control de registro de animales, en el que se rellena los registros de cantidad, sexo, origen y código, este registro debe ser realizado en el sistema de la empresa.	Corralero
4	Ubicación de los animales en los respectivos corrales, de acuerdo al temperamento y sexo; para conocer el origen de los mismos.	Corralero
5	Ayuno y Reposo de Animales, previo a su faenamiento los animales deberán tener un periodo de reposo que dependerá de la distancia recorrida y estos lineamientos serán establecidos por la Agencia y supervisados o verificados por el médico veterinario autorizado. Es importante el reposo antes del sacrificio sin recibir alimento alguno y tendrá agua a su disposición.	Corralero
6	Inspección ante mortem donde se determina que los animales no presenten ningún tipo de enfermedad infectocontagiosa, además dictamina si son destinados a la faena, al decomiso o la matanza con precauciones especiales o en su caso al faenamiento de emergencia y realiza la debida codificación de los ganados.	Médico Veterinario

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DEL ANIMAL	Código:	MP.G.R.3.1.
		Página:	329

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
D.01.EXT.G.R.3.1.	Guia de movilización (AGROCALIDAD)	X		X	
R.01.INT.G.R.3.1	Registro sanitario.		X		X
R.02.INT.G.R.3.1	Condiciones de ingreso.		X		X
R.03.INT.G.R.3.1	Recepción de animales.		X		X
R.04.INT.G.R.3.1	Día de origen.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.1.1.
		Página:	331

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	332
2. RESPONSABILIDAD	332
3. GLOSARIO DE TERMINOS	332
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	332
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	333
6. FLUJOGRMA	334
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	334

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.1.1.
		Página:	332

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento para el arreo al área de faenamiento y baño del animal, garantizando el bienestar animal mediante la ejecución de controles sanitarios de pre-faenamiento, con el fin de optimizar los servicios ofrecidos por el Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD


- **Arreador:** Asegurar que los animales sean manejados de manera humana desde los corrales hacia el área de faenamiento, evitando causarles estrés o lesiones innecesarias.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.1.1.
		Página:	333

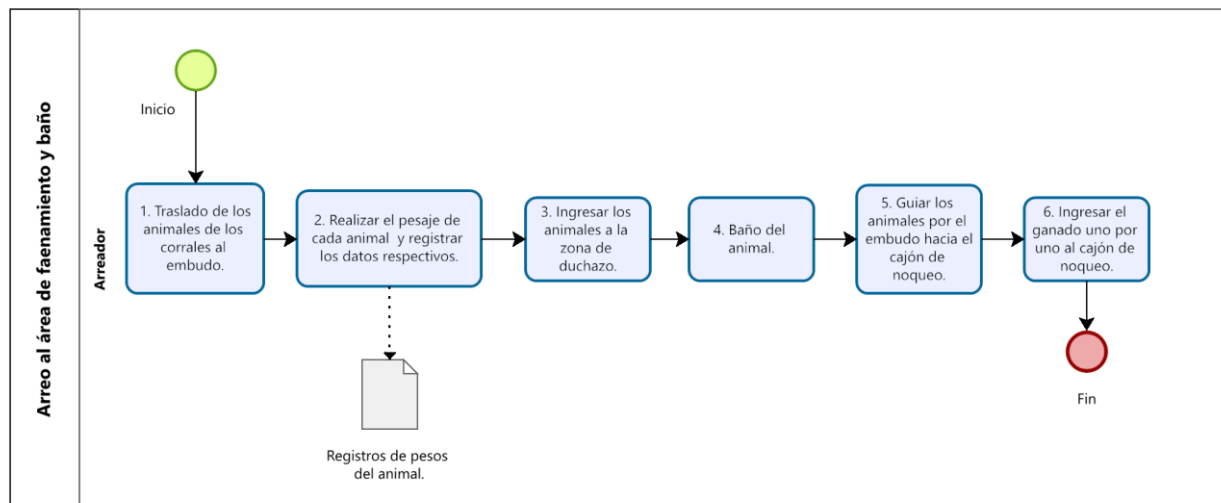
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal, además de buscar no estresar al animal con el fin de mantener la calidad de la carne, se debe percatar que también que los animales pasen sin que estos se peleen, o sufran caídas.	Arreador
2	Realizar el pesaje de cada animal mientras este ingresa a la manga y registrar los datos respectivos.	Arreador
3	Una vez que los animales ingresan a la zona de duchazo, se debe activar es sistema de agua en las duchas para que los animales puedan limpiarse de manera superficial del lodo, estiércol u otros, una vez que este proceso termine se debe cerrar el sistema de ducha.	Arreador
4	Guiar de manera ordenada a los animales a la siguiente etapa del proceso, donde se debe abrir el cajón de noqueo para el ingreso del ganado uno a uno.	Arreador

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.1.1.
		Página:	334

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT. G.P.1.1.	Registros de pesos del animal.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: ATURDIMIENTO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO	Código:	MP.G.P.1.2.
		Página:	336

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	337
2. RESPONSABILIDAD	337
3. GLOSARIO DE TERMINOS	337
4. REFERENCIAS NORMATIVAS	337
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	338
6. FLUJOGRMA	339
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS	340

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO	Código:	MP.G.P.1.2.
		Página:	337

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de aturdimiento de bovinos, en conformidad con la normativa legal, de inocuidad y calidad, garantizando un aturdimiento rápido y humanitario y con el mínimo de sufrimiento para el animal.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO	Código:	MP.G.P.1.2.
		Página:	338

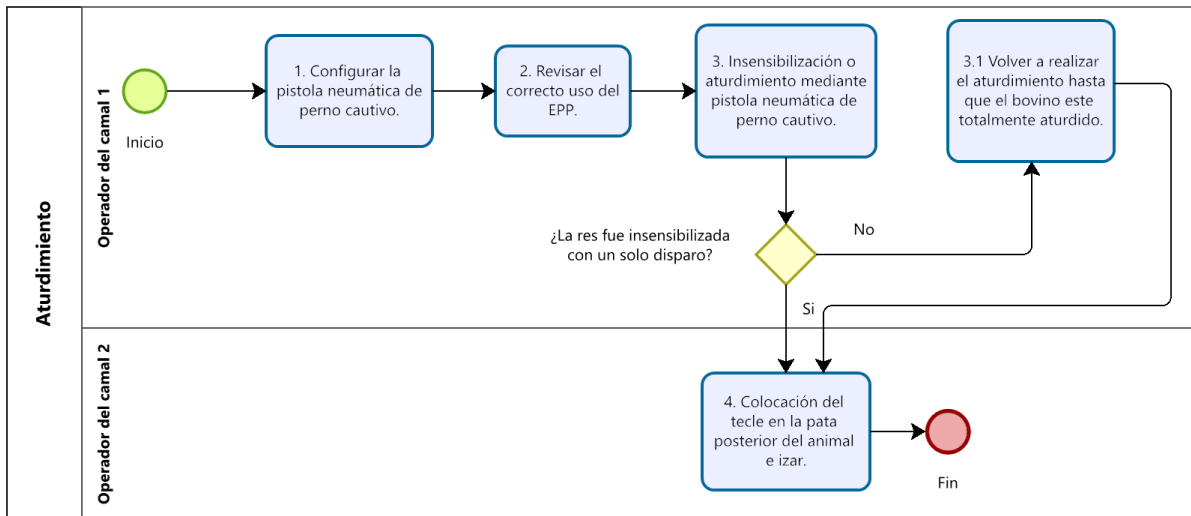
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Configurar la pistola de perno cautivo y asegurarse de que se encuentre correctamente conectada a su fuente de alimentación.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Insensibilización o aturdimiento mediante pistola neumática de perno cautivo, el aturdimiento debe	Operador del camal

	<p>realizarse con un solo disparo en el cráneo para que el animal pierda el conocimiento de manera inmediata, o en el caso de este no se encuentre totalmente aturdido será necesario un segundo disparo hasta que el animal se encuentre totalmente aturdido.</p> <p>Es de suma importancia que esta actividad se realice de manera rápida y humanitaria provocando el mínimo de sufrimiento en el animal, para no afectar la calidad de la carne.</p>	
4	Colocación del tecla en la pata posterior del animal, presionar el botón de asenso para realizar el izado y traslado a la siguiente etapa.	Operador del camal

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO	Código:	MP.G.P.1.2.
		Página:	340

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE BOVINOS

**SUBPROCESO: SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES
ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA**

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA	Código:	MP.G.P.1.3.
		Página:	342

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	343
2. RESPONSABILIDAD	343
3. GLOSARIO DE TERMINOS	343
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	344
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	345
6. FLUJOGRMA	347
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	348

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA	Código:	MP.G.P.1.3.
		Página:	343

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de sangría, corte de extremidades anteriores, posteriores y cabeza, en conformidad con la normativa legal, asegurando la higiene, la trazabilidad y el cumplimiento de normativas sanitarias.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Desangrado:** Corte de vasos sanguíneos ya sea del cuello o pecho que permiten que el animal expulse sangre.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA	Código:	MP.G.P.1.3.
		Página:	344

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

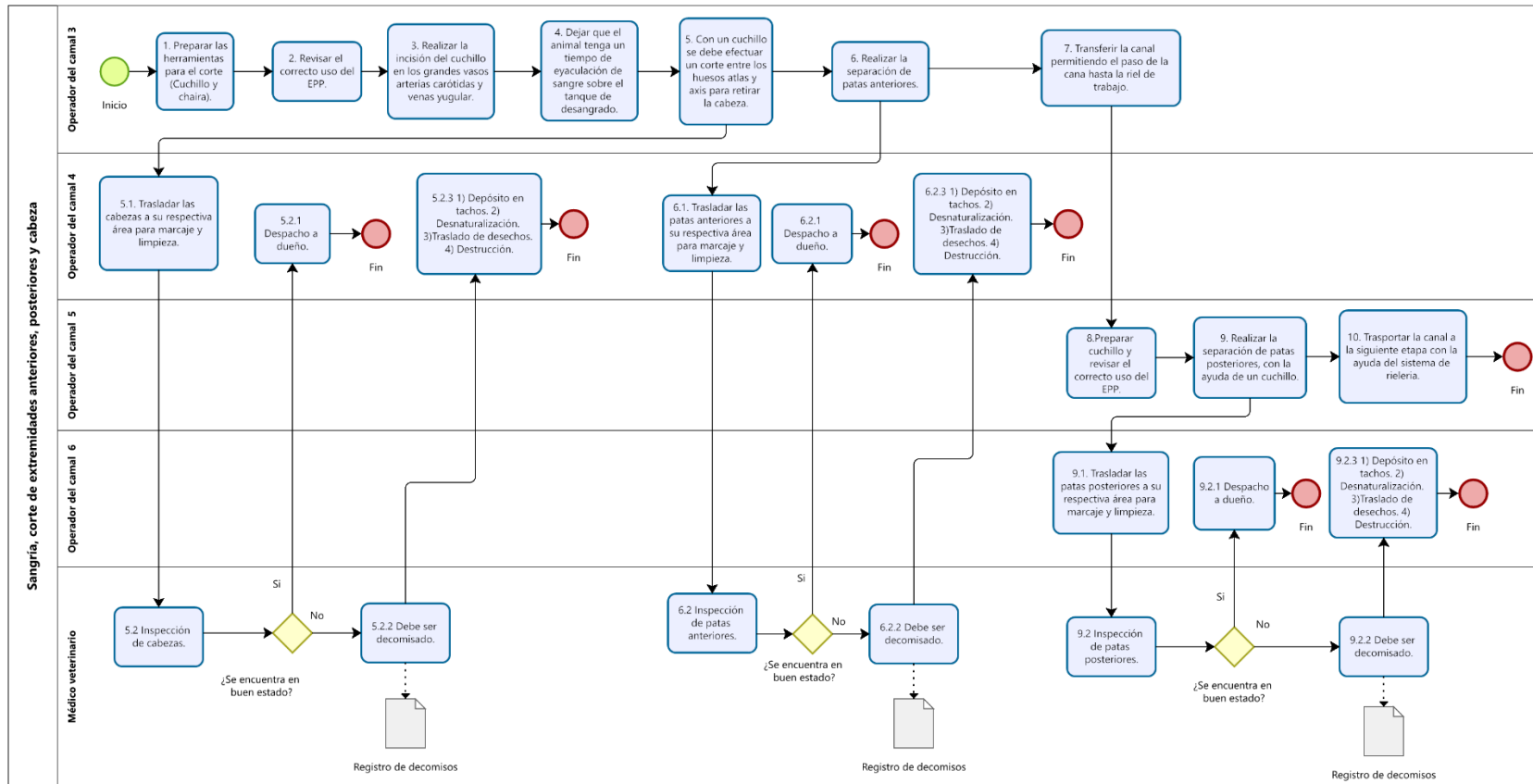
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA	Código:	MP.G.P.1.3.
		Página:	345


5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Realizar la incisión del cuchillo en los grandes vasos arterias carótidas y venas yugular para que el animal comience el proceso de sangría, esta actividad se debe realizar de manera precisa y rápida procurando no sobrepasar los 5 minutos.	Operador del camal
4	Dejar que el animal tenga un tiempo de eyaculación de sangre sobre el tanque de desangrado.	Operador del camal
5	Con la ayuda de un cuchillo se debe efectuar un corte entre los huesos atlas y axis y apoyada de la mano libre separar la cabeza del animal.	Operador del camal

6	Trasladar las cabezas a su respectiva área con la ayuda de los coches de transporte para marcaje, limpieza y debida inspección que dictamina si es apta para entrega a su respectivo dueño o sufre de un decomiso.	Operador del camal Médico veterinario
7	Realizar la separación de patas anteriores, con la ayuda de un cuchillo mediante la una incisión en la articulación para separar las patas anteriores.	Operador del camal
8	Trasladar las patas anteriores con la ayuda de los coches de transporte a su respectiva área para marcaje, limpieza y debida inspección que dictamina si es apta para entrega a su respectivo dueño o sufre de un decomiso.	Operador del camal
9	Transferir la canal permitiendo el paso del animal desde el diferencial de izado hasta la riel de trabajo, con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
10	Realizar la separación de patas posteriores, para ello es necesario revisar el correcto uso del EPP y herramientas de corte, con la ayuda de un cuchillo realizar el corte para separar la pata derecha, e ir separando la piel del animal desde la parte central posterior hasta la articulación derecha, para realizar una incisión transversal por la articulación de la pata derecha del animal, colocar el riel y elevarlo. Se debe desatar cadena de izado de la pata posterior izquierda y proceder a cortarla, de igual manera ir separando la piel hasta la articulación izquierda, realizar la incisión de corte y colocar el riel, elevar la canal al mismo nivel, es necesario también ayudarse de una manguera para rociar agua y limpiar la sangre excedente.	Operador del camal
11	Trasladar las patas posteriores a su respectiva área con la ayuda de los coches de transporte para marcaje, limpieza y debida inspección que dictamina si es apta para entrega a su respectivo dueño o sufre de un decomiso.	Operador del camal Médico veterinario
12	Transportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	SANGRÍA, CORTE DE EXTREMIDADES ANTERIORES, POSTERIORES Y CABEZA	Código:	MP.G.P.1.3.
		Página:	348

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.1.3.	Registro de decomisos.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: DESUELLO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	350

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	351
2. RESPONSABILIDAD	351
3. GLOSARIO DE TERMINOS	351
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	352
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	353
6. FLUJOGRMA	356
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	357

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	351

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de desuello de ganado bovino, con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento y en conformidad con las normativas sanitarias.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	352

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	353

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

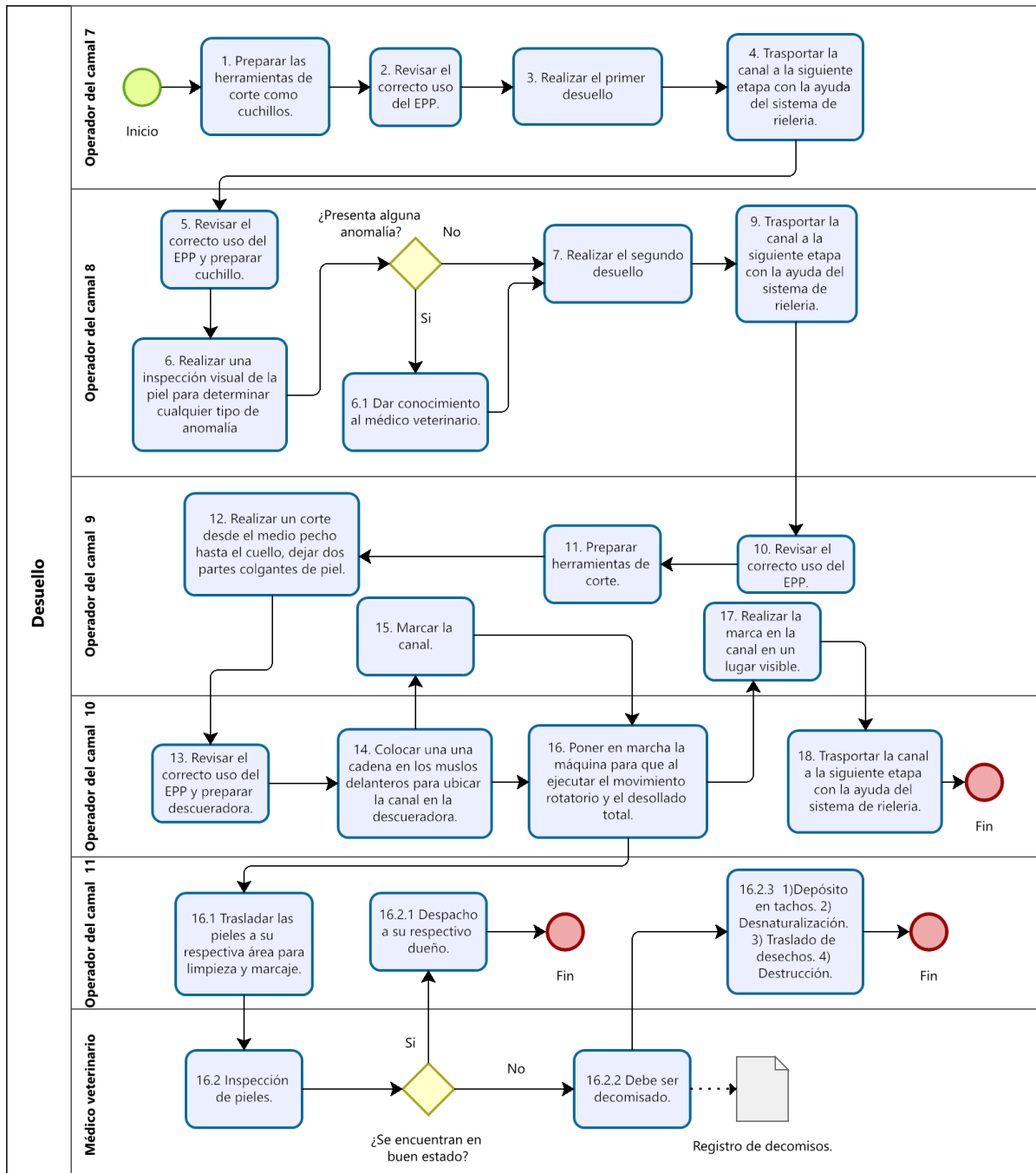
#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo y preparar la descueradora de tambor con tecla.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Realizar el primer desuello, con la ayuda de un cuchillo se debe realizar un corte longitudinal a partir de la parte posterior de la cola del animal, e ir separando la piel de la carne de manera cuidadosa, con la ayuda de cortes de rasgadura por toda la parte del muslo.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rielería.	Operador del camal
5	Es necesario también revisar el correcto uso del EPP, antes de iniciar la actividad de descuerado y preparación de cuchillo.	Operador del camal
6	Realizar una inspección visual de la piel para determinar cualquier tipo de anomalía, caso presente alguna es	Operador del camal


	necesario dar conocimiento de este al médico veterinario para que pueda determinar si es decomisado o es inocuo para consumo para que pueda ser transportado a la siguiente etapa de procesamiento.	
7	Segundo desuello, realizar un corte longitudinal comenzado desde la parte baja del abdomen hasta el pecho, se debe desprender de manera cuidadosa la piel de la carne mediante corte de rasgadura, partiendo del corte realizado en el abdomen hacia los lados hasta desprender la piel de los muslos dejando dos partes colgantes de piel.	Operador del camal
8	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
9	Revisar el correcto uso del EPP y preparación de herramientas, realizar un corte desde la parte final del corte realizado por el operario anterior, partiendo del medio pecho hasta la cuello, ir separando de manera cuidadosa la piel de los muslos de la parte delantera hasta dejar dos portes colgantes de piel.	Operador del camal
10	Colocar una una cadena en los muslos delanteros para ubicar la canal en la parte central de la descueradora y con la ayuda del riel sujetar en la parte delantera del sistema de sujeción de la descueradora. Preparar la descueradora para realizar la actividad de descuerado total, y revisar el correcto uso del EPP antes de iniciar la actividad.	Operador del camal
11	Antes de desprender la piel es necesario observar la marca de la canal, para poder volver a realizar la misma marca en la canal con la ayuda del cuchillo, en una parte visible, para poder seguir determinando la trazabilidad de la canal.	Operador del camal
12	Desuello de la región dorsal y separación de toda la piel, colocar las dos partes colgantes del desuello anterior en el tambor de la descueradora mediante la ayuda de las cadenas, poner en marcha la máquina para que al ejecutar	Operador del camal

	el movimiento rotatorio la piel del animal pueda ser desprendido de poco a poco hasta que se encuentre desprendido en su totalidad. Al mismo tiempo es necesario ir realizando cortes de rasgadura para facilitar el descuerado y evitar daños en la piel, se debe también ir marcando la canal por ambos costados.	
13	La piel del animal de ser transportado a su respectiva área con ayuda de los coches de transporte, para limpieza, inspección para determinar si es apto o es decomisado, antes de ser entregados a sus respectivos dueños.	Operador del camal Médico veterinario
14	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	356

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESUELLO	Código:	MP.G.P.1.4.
		Página:	357

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.1.4.	Registro de decomisos.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: EVISCERACIÓN

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	359

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	360
2. RESPONSABILIDAD	360
3. GLOSARIO DE TERMINOS	360
4. REFERENCIAS NORMATIVAS	361
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	362
6. FLUJOGRMA	364
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS	365

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	360

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de evisceración de ganado bovino, en concordancia con las normativas sanitarias, con el fin de asegurar la higiene y correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Evisceración:** Es el proceso de extracción de las vísceras de un animal.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	361

- **Inspección post-mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVICERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	362

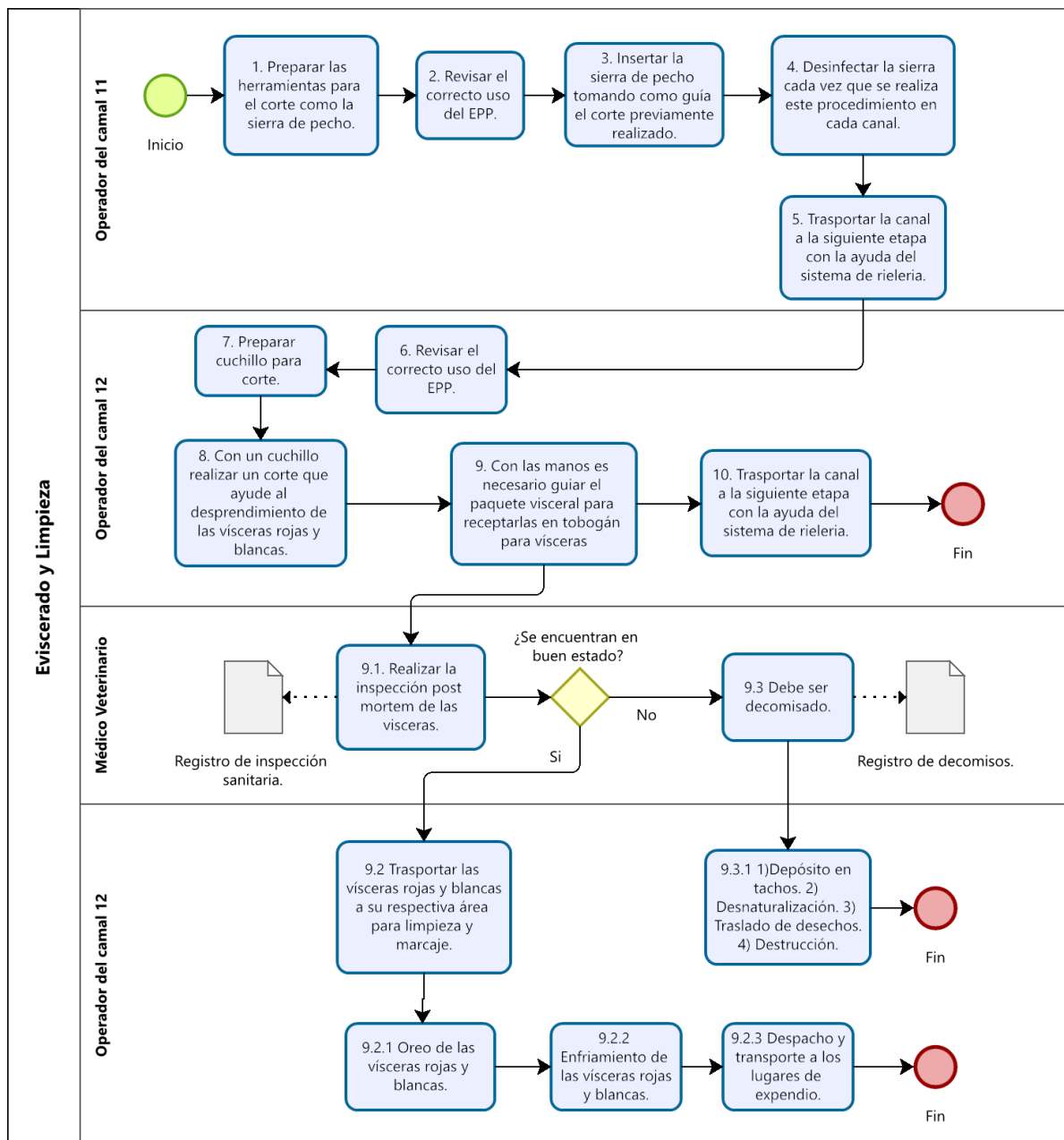
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES


#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo y sierra de pecho.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Insertar la sierra de pecho tomando como guía el corte previamente realizado, comenzando desde el medio pecho hasta la parte final del esternón, sin dañar los órganos internos, es necesario que la sierra de pechos sea desinfectada cada vez que se realiza este procedimiento en cada canal.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
5	Revisar el correcto uso del EPP antes de iniciar el siguiente procedimiento y preparar cuchillo para corte.	Operador del camal
6	Extraer vísceras blancas y roja, corte de testículos con la ayuda de un cuchillo el operador debe realizar un corte para que ayude al desprendimiento de las vísceras rojas y blancas de la canal mientras que con las manos es necesario	Operador del camal

	guiar el paquete visceral para receptorlas en el tobogán para vísceras de bovinos, impidiendo que caigan al suelo para evitar contaminación cruzada.	
7	<p>Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Para los pulmones se debe abrir los pulmones desde la parte inferior de la misma.</p> <p>Para el corazón se debe realizar el corte longitudinalmente, para inspeccionar los ventrículos.</p> <p>Para el hígado realizar inspección visual para detectar cualquier tipo de lesión, de igual manera para el tracto alimenticio.</p> <p>Para los riñones se debe realizar una inspección visual del de nódulos linfáticos, mientras que para las urbes si está destinado al consumo humano se debe revisar cada mitad realizando una un corte a profundidad.</p> <p>El ombligo se determina mediante una inspección visual o palpación.</p> <p>Todas las inspecciones se las debe realizar mediante el apoyo de la guía para inspección, y se debe rellenar los debidos registros de inspección sanitaria o en caso que las vísceras fuera determinadas como no aptas para consumo estas deben ser decomisadas y documentada de igual manera en el registro de decomisos.</p>	Médico Veterinario
8	Trasportar las vísceras rojas y blancas a su respectiva área para limpieza y marcaje, antes de ser entregados a sus respectivos dueños.	Operador del camal
9	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	364

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN	Código:	MP.G.P.1.5.
		Página:	365

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.1.5.	Registro de decomisos.		X		X
R.02.INT.G.P.1.5.	Registro de inspección sanitaria.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN
SANITARIA

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN SANITARIA	Código:	MP.G.P.1.6.
		Página:	367

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	368
2. RESPONSABILIDAD	368
3. GLOSARIO DE TERMINOS	368
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	369
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	370
6. FLUJOGRMA	371
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	372

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN SANITARIA	Código:	MP.G.P.1.6.
		Página:	368

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de división de canal e inspección sanitaria de ganado bovino, cumpliendo con las normativas sanitarias y asegurando la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Inspección post mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN SANITARIA	Código:	MP.G.P.1.6.
		Página:	369

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

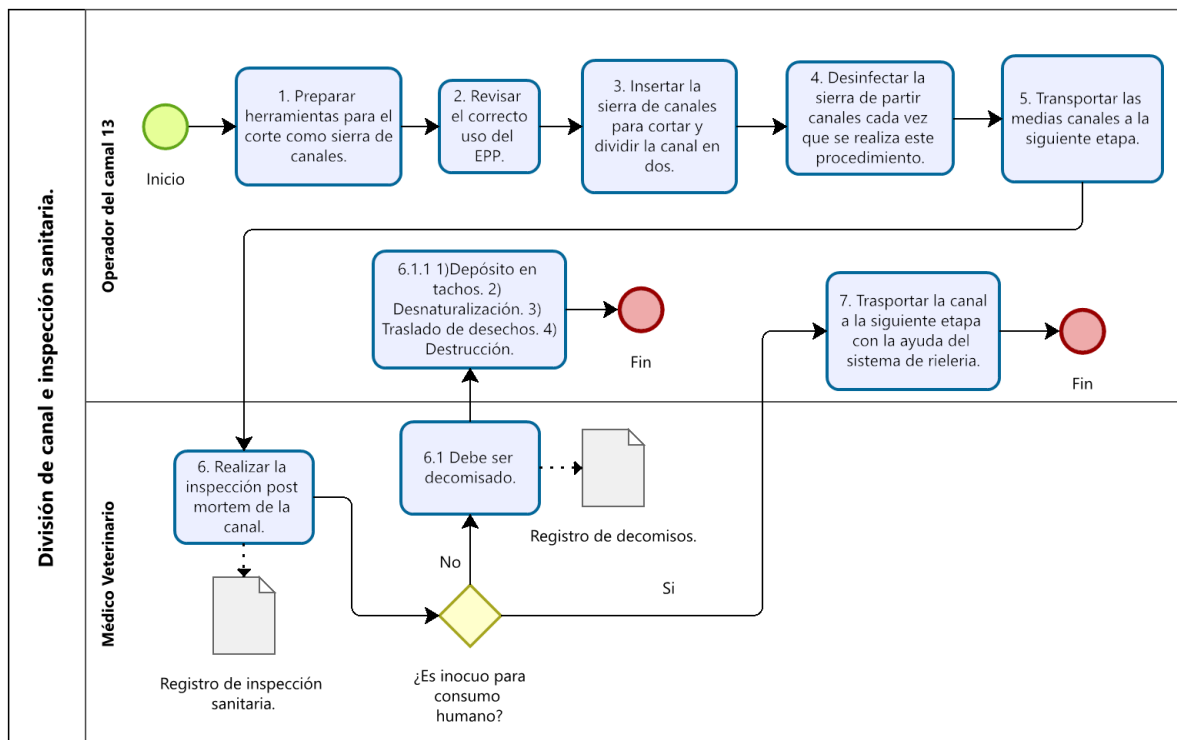
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN SANITARIA	Código:	MP.G.P.1.6.
		Página:	370


5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo y sierra de canales.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Insertar la sierra de canales para cortar por toda la parte de la columna vertebral de manera longitudinal hasta que la canal se divida en dos, este proceso puede ser ayudado con un cuchillo, para que la división sea prolija, es necesario que la sierra de partir canales sea desinfectada cada vez que se realiza este procedimiento en cada canal.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rielería.	Operador del camal
5	Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.	Médico Veterinario

	Una vez realizado la inspección se dictamina si la canal es inocua es decir que es apto para consumo humano y no representen riesgos para el consumo o en su caso contrario que las medias canales deban ser decomisadas. Además se debe rellenar el registro de inspección sanitaria o en su caso el registro de decomisos.	
6	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DIVISIÓN DE LA CANAL E INSPECCIÓN SANITARIA	Código:	MP.G.P.1.6.
		Página:	372

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.1.6.	Registro de decomisos.		X		X
R.02.INT.G.P.1.6.	Registro de inspección sanitaria.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO	Código:	MP.G.P.1.7.
		Página:	374

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	375
2. RESPONSABILIDAD	375
3. GLOSARIO DE TERMINOS	375
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	376
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	377
6. FLUJOGRMA	379
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	379

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO	Código:	MP.G.P.1.7.
		Página:	375

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de pesado, limpieza y sellado de ganado bovino, en concordancia con las normativas sanitarias y asegurando la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO	Código:	MP.G.P.1.7.
		Página:	376

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/202 Resolución 123.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO	Código:	MP.G.P.1.7.
		Página:	377

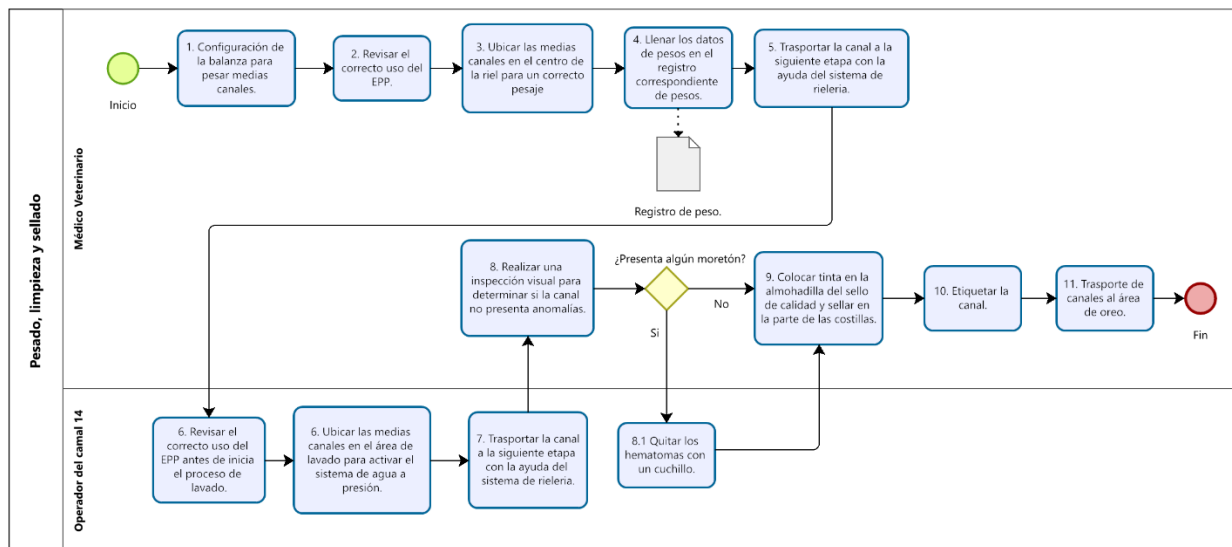
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Configuración de la balanza para pesar medias canales, asegurándose que funcione correctamente y que marque el valor de cero antes de que pasen las medias canales.	Operador del camal/ Médico Veterinario
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal/ Médico Veterinario
3	El operador del camal debe ubicar las medias canales de manera correcta colocándolas en el centro de la riel para que la balanza pueda registrar el peso correcto de las medias canales.	Operador del camal/ Médico Veterinario
4	El operador debe observar que el peso se observe en el monitor y debe llenar los datos de pesos en el registro correspondiente de pesos.	Operador del camal/ Médico Veterinario
5	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
6	Revisar el correcto uso del EPP antes de iniciar el proceso de lavado.	Operador del camal
7	Se debe ubicar las medias canales en el área de lavado para activar el sistema de agua a presión para que permita retirar toda la suciedad, material fecal, o restos de sangre que	Operador del camal

	hayan podido impregnar las medias canales durante el proceso de faenamamiento.	
8	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
9	Realizar una inspección visual para determinar si la canal no presenta anomalías para poder realizar el sellado de las medias canales, en caso que las medias canales presente algún tipo de hematoma o moretón causado por golpes en el proceso de faena es necesario retirarlos con la ayuda de un cuchillo.	Operador del camal
10	Se debe colocar tinta en la almohadilla del sello de calidad y proceder a sellar en la parte de las costillas de las medias canales y realizar el etiquetado para que se identifique el lugar de faenamamiento de las canales y cumpliendo así las normas sanitarias.	Operador del camal
11	Trasporte de canales al área de oreo.	Operador del camal

 EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PESADO, LIMPIEZA Y SELLADO	Código:	MP.G.P.1.7.
		Página:	379

6. FLUJOGRMA



Powered by

 Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.1.7.	Registro de peso.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO Y DEPILADO)

SUBPROCESO: ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.2.1.
		Página:	381

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	382
2. RESPONSABILIDAD	382
3. GLOSARIO DE TERMINOS	382
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	383
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	384
6. FLUJOGRMA	385
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	385

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.2.1.
		Página:	382

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento para el arreo al área de faenamiento y baño del animal, garantizando el bienestar animal mediante la ejecución de controles sanitarios de pre-faenamiento, con el fin de optimizar los servicios ofrecidos por el Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD

- **Arreador:** Asegurar que los animales sean manejados de manera humana desde los corrales hacia el área de faenamiento, evitando causarles estrés o lesiones innecesarias.
- **Médico Veterinario:** Velar por el bienestar animal durante la recepción, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad o condición que afecte el producto final y su calidad.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.2.1.
		Página:	383


1. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

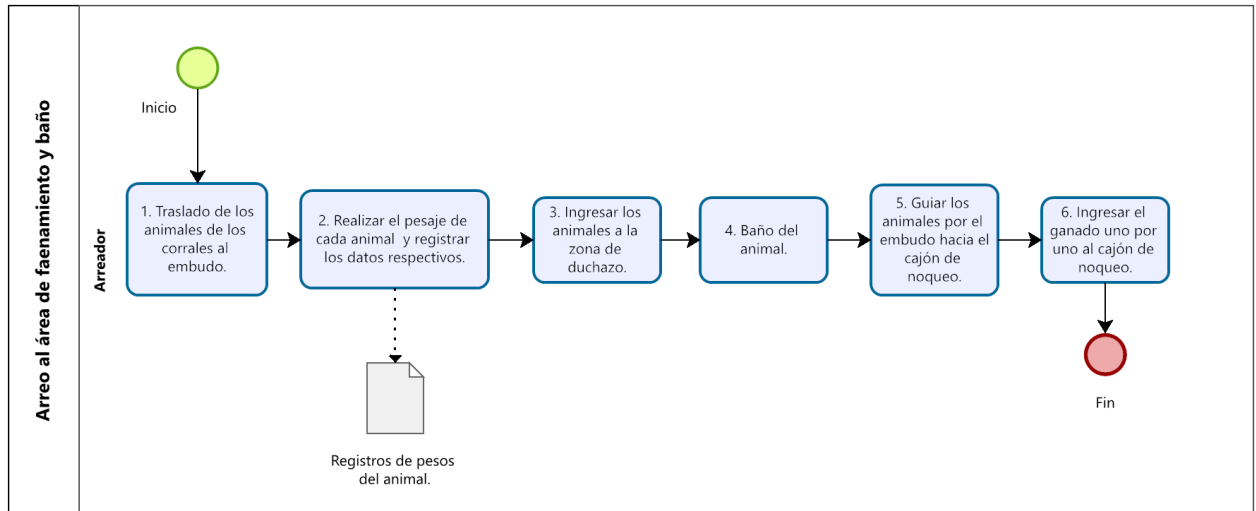
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.2.1.
		Página:	384

2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal, además de buscar no estresar al animal con el fin de mantener la calidad de la carne, se debe percatar también que los animales pasen sin que estos se peleen, o sufran caídas.	Arreador
2	Realizar el pesaje de cada animal mientras este ingresa a la manga y registrar los datos respectivos.	Arreador/Médico Veterinario
3	Una vez que los animales ingresan a la zona de duchazo, se debe activar es sistema de agua a presión en las duchas para que los animales puedan limpiarse de manera superficial del lodo, estiércol u otros, una vez que este proceso termine se debe cerrar el sistema de ducha.	Arreador
4	Guiar de manera ordenada a los animales a la siguiente etapa del proceso, donde se debe abrir el cajón de noqueo para el ingreso del ganado porcino uno a uno.	Arreador

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO Y BAÑO	Código:	MP.G.P.2.1.
		Página:	385

3. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

4. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.2.1.	Registros de pesos del animal.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO Y DEPILADO)

SUBPROCESO: ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.2.2.
		Página:	387

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	388
2. RESPONSABILIDAD	388
3. GLOSARIO DE TERMINOS	388
4. REFERENCIAS NORMATIVAS	389
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	390
6. FLUJOGRMA	392
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS	392

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.2.2.
		Página:	388

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de aturdimiento, pinchado y desangrado de porcinos, en conformidad con la normativa legal, de inocuidad y calidad, garantizando un aturdimiento rápido y humanitario y con el mínimo de sufrimiento para el animal.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Desangrado:** Corte de vasos sanguíneos ya sea del cuello o pecho que permiten que el animal expulse sangre.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.2.2.
		Página:	389

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.2.2.
		Página:	390

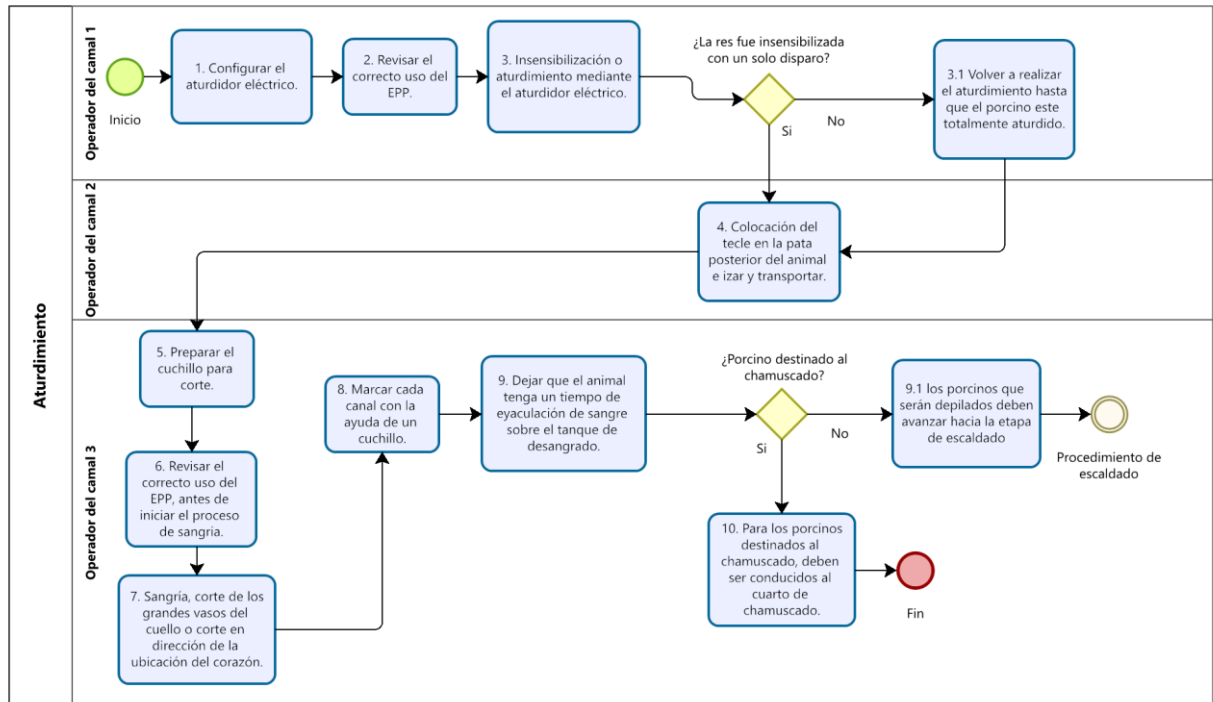
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Configurar el aturdidor eléctrico, asegurándose de que se encuentre bien conectada a la fuente de alimentación y que la presión sea la adecuada, además del cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Insensibilización o aturdimiento mediante el aturdidor eléctrico, aplicando electrodos que se colocan a los lados de la cabeza del animal entre la oreja y el ojo a fin de que la corriente circule a través del cerebro, este procedimiento debe realizarse con un solo disparo en el cráneo para que el animal pierda el conocimiento de manera inmediata, o en el caso de este no se encuentre totalmente aturdido será necesario un segundo disparo hasta que el animal se encuentre totalmente aturdido.	Operador del camal

	Es de suma importancia que esta actividad se realice de manera rápida y humanitaria provocando el mínimo de sufrimiento en el animal, para no afectar la calidad de la carne.	
4	Colocación del tecele en la pata posterior del animal, presionar el botón de asenso para realizar el izado y traslado a la siguiente etapa.	Operador del camal
5	Revisar el correcto uso del EPP antes de inicia la sangría y preparar cuchillo para corte.	Operador del camal
6	Realizar el procedimiento de sangría con el corte de los grandes vasos del cuello o corte en dirección de la ubicación del corazón (pinchado) la sangría es un factor extremadamente importante ya que influye sobre el aspecto externo de las carnes el tiempo de conservación y el grado de contaminación microbiana, esta actividad se debe realizar de manera precisa y rápida procurando no sobrepasar los 5 minutos y realizar el carcaje de la canal con la ayuda de un cuchillo.	Operador del camal
7	Dejar que el animal tenga un tiempo de eyaculación de sangre sobre el tanque de desangrado.	Operador del camal
8	Las canales deben ser direccionadas o transportadas según el procedimiento requerido. Para los porcinos destinados al chamuscado, deben ser conducidos al cuarto de chamuscado. En cambio, los porcinos que serán depilados deben avanzar hacia la etapa de escaldado. Todo el proceso se realiza con el apoyo del sistema de rielería, que garantiza un transporte eficiente y ordenado.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión: 01
	ATURDIMIENTO, PINCHADO Y DESANGRADO	Código: MP.G.P.2.2.
		Página: 392

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO)

SUBPROCESO: FLAMEADO Y LIMPIEZA

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.3.
		Página:	394

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	395
2. RESPONSABILIDAD	395
3. GLOSARIO DE TERMINOS	395
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	396
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	397
6. FLUJOGRMA	399
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	399

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.3.
		Página:	395

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de flameado y limpieza de ganado porcino, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene y correctas prácticas de faenamiento.


2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
--	---------------------------------------	-----------------	-----------

	FLAMEADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.3.
		Página:	396

1. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.3.
		Página:	397

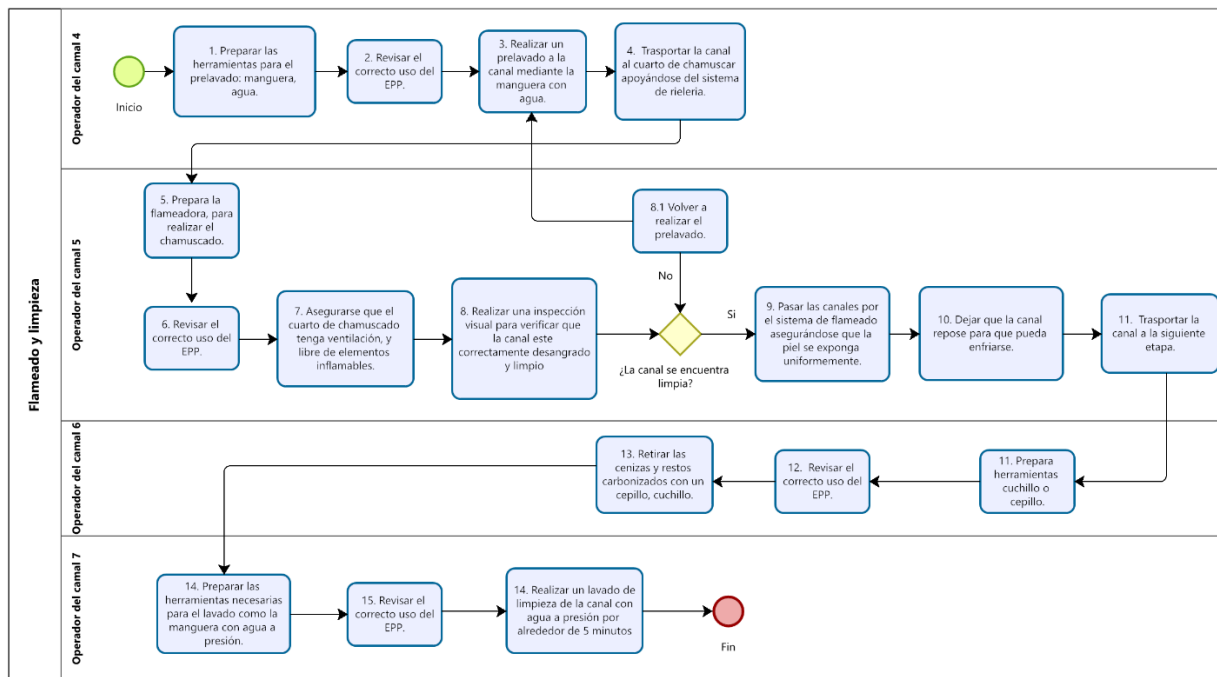
2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el prelavado como la manguera con agua.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Realizar un prelavado a la canal mediante la manguera con agua con el fin de limpiar la canal de manera superficial de lodo, estiércol y sangre.	Operador del camal
4	Trasportar la canal al cuarto de chamuscar apoyándose del sistema de rielera.	Operador del camal
5	Prepara la flameadora, para realizar el chamuscado, y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
6	Realizar una inspección visual para verificar que la canal este correctamente desangrado y limpios antes de iniciar el flameado, además asegurarse que el cuarto de chamuscado tenga ventilación, y libre de elementos inflamables, caso la canal no se encuentre bien lavada es necesario realizar este procedimiento nuevamente.	Operador del camal

7	Pasar las canales a través del sistema de flameado asegurándose de que la piel se esponga uniformemente rotando la canal si es necesario, para que se eliminen los pelos del animal, este procedimiento debe realizarse por alrededor de 10 a 15 minutos.	Operador del camal
8	Dejar que la canal repose para que pueda enfriarse y ser trasportada a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
9	Prepara herramientas cuchillo o cepillo y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
10	Es necesario retirar las cenizas y restos carbonizados con un cepillo, cuchillo o con una herramienta adecuada para esto, hasta que quede superficialmente limpia.	Operador del camal
11	Preparar las herramientas necesarias para el lavado como la manguera con agua a presión.	Operador del camal
12.	Realizar un lavado de limpieza de la canal con agua a presión por alrededor de 5 minutos para eliminar todas los residuos sobrantes.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.3.
		Página:	399

3. FLUJOGRMA



Powered by
 Modeller

4. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO)

SUBPROCESO: EVISCERADO Y LIMPIEZA

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVICERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	401

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	402
2. RESPONSABILIDAD	402
3. GLOSARIO DE TERMINOS	402
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	403
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	404
6. FLUJOGRMA	406
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	407

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	402

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de eviscerado y limpieza de ganado porcino, en conformidad con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene y correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Evisceración:** Es el proceso de extracción de las vísceras de un animal.
- **Inspección post-mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	403

- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123 10-2018 resolución 247.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	404

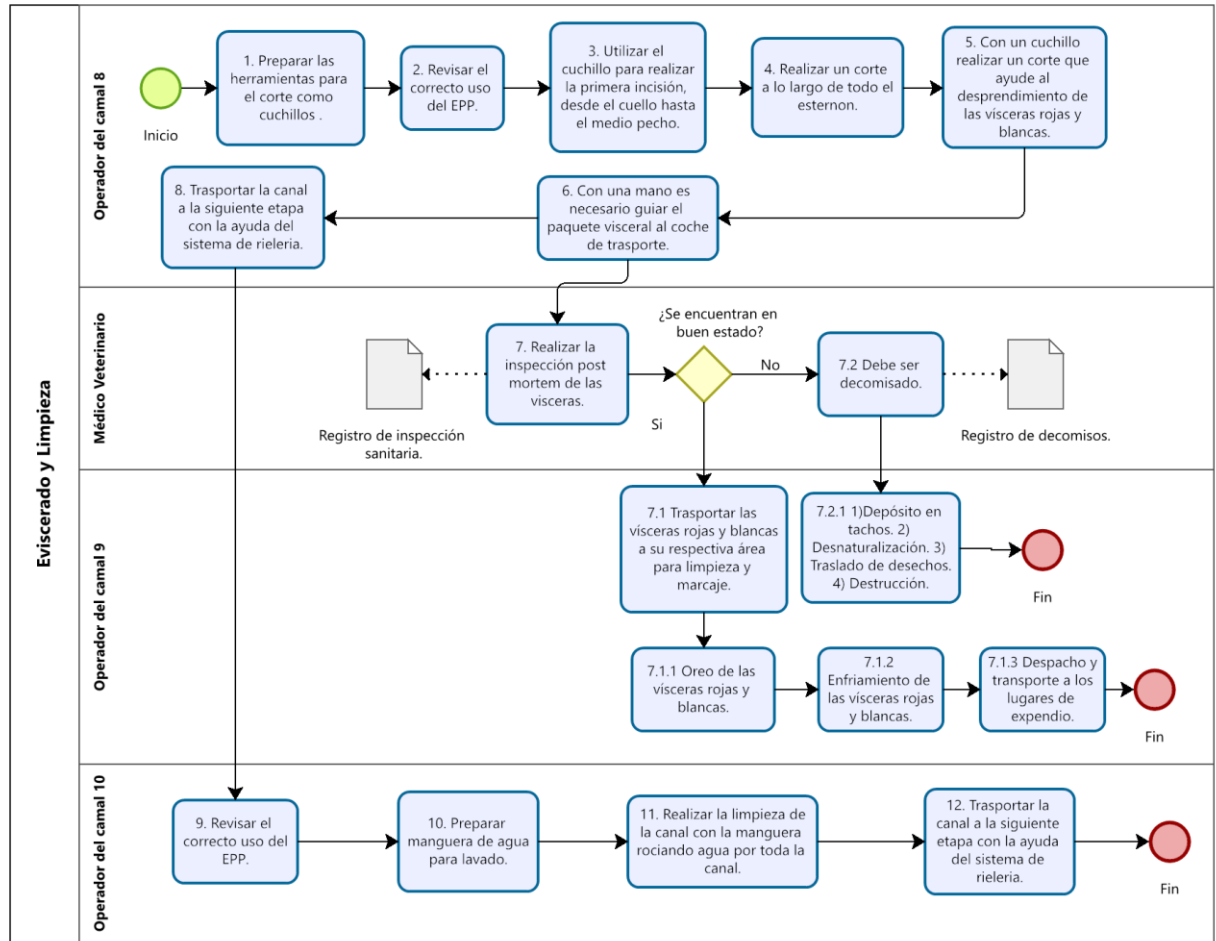
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES


#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Con una mano el operario debe utilizar el cuchillo para realizar la primera incisión, desde la parte del cuello hasta el medio pecho de la canal, de manera longitudinal y realizar un corte a lo largo de todo el esternón.	Operador del camal
4	Extraer vísceras blancas y roja, con la ayuda de un cuchillo el operador debe realizar un corte para que ayude al desprendimiento de las vísceras rojas y blancas de la canal mientras que con las manos es necesario guiar el paquete visceral para receptorlas en el coche de transporte de vísceras, evitando la contaminación cruzada, por contacto con el suelo.	Operador del camal
5	Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además	Médico Veterinario

	<p>los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Para los pulmones se debe abrir los pulmones desde la parte inferior de la misma.</p> <p>Para el corazón se debe realizar el corte longitudinalmente, para inspeccionar los ventrículos.</p> <p>Para el hígado realizar inspección visual para detectar cualquier tipo de lesión, de igual manera para el tracto alimenticio.</p> <p>Para los riñones se debe realizar una inspección visual del de nódulos linfáticos, mientras que para las urbes si está destinado al consumo humano se debe revisar cada mitad realizando una un corte a profundidad.</p> <p>Todas las inspecciones se las debe realizar mediante el apoyo de la guía para inspección, y se debe rellenar los debidos registros de inspección sanitaria o en caso que las vísceras fuera determinadas como no aptas para consumo estas deben ser decomisadas y documentada de igual manera en el registro de decomisos.</p>	
6	Trasportar las vísceras rojas y blancas a su respectiva área para limpieza y marcaje, antes de ser entregados a sus respectivos dueños.	Operador del camal
7	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
8	Preparar manguera verificando que salga agua y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
9	Realizar la limpieza de la canal mediante la manguera rociando agua por toda la canal para dejarla totalmente limpias y libre de cualquier residuo sobrante de sangre, lodo o desechos comestibles.	Operador del camal
10	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVICERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	406

6. FLUJOGRMA



 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.2.4.
		Página:	407

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.2.4.	Registro de decomisos.		X		X
R.02.INT.G.P.2.4.	Registro de inspección sanitaria.		X		X



EMFI-EP

EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL
DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA

MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO)

SUBPROCESO: INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO
Y ETIQUETADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.2.5.
		Página:	409

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	410
2. RESPONSABILIDAD	410
3. GLOSARIO DE TERMINOS	410
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	411
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	412
6. FLUJOGRMA	414
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	415

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.2.5.
		Página:	410

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de la inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado de ganado porcino, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias realizadas durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Inspección post mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.2.5.
		Página:	411

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.2.5.
		Página:	412

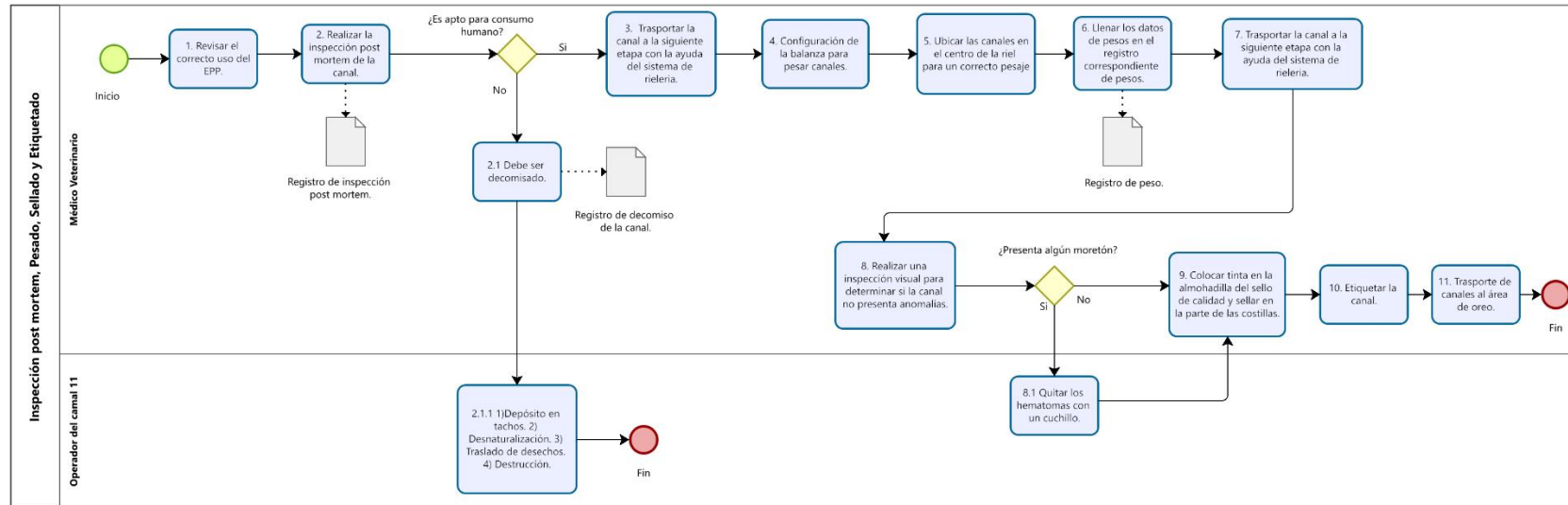
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal/ Médico Veterinario
2	Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera. Una vez realizado la inspección se dictamina si la canal sea inocua es decir que sea apto para el consumo humano y que no representen riesgo alguno a la salud del consumidor o en su caso contrario que las medias canales deban ser decomisadas. Además, se debe rellenar el registro de inspección sanitaria o en su caso el registro de decomisos.	Médico Veterinario
3	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	

4	Configuración de la balanza para pesar las canales, asegurándose que funcione correctamente y que marque el valor de cero antes de que pasen las canales.	Médico Veterinario
5	El operador del camal debe ubicar las canales de manera correcta colocándolas en el centro de la riel para que la balanza pueda registrar el peso correcto de las canales.	Médico Veterinario
6	El operador debe observar que el peso se observe en el monitor y debe llenar los datos de pesos en el registro correspondiente de pesos.	Médico Veterinario
7	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Médico Veterinario
8	Realizar una inspección visual para determinar si la canal no presenta anomalías, en caso de que presente algún hematoma o moretón es necesario quitarlo con la ayuda de un cuchillo.	Médico Veterinario
9	Se debe colocar tinta en la almohadilla del sello de calidad y proceder a sellar en la parte de las costillas de las canales y de igual manera colocar la etiqueta emitida por el sistema, para que se identifique el lugar de faenamiento de las canales y cumpliendo así las normas sanitarias.	Operador del camal/ Médico Veterinario
10	Trasporte de canales al área de oreo.	Operador del camal

 EMFI-EP EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”		Versión: 01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO		Código: MP.G.P.2.5.
			Página: 414

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.2.5.
		Página:	415

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.2.5.	Registro de inspección post mortem.		X		X
R.02.INT.G.P.2.5.	Registro de decomiso de la canal.		X		X
R.03.INT.G.P.2.5.	Registros de pesos del animal.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE PORCINOS (DEPILADO)

SUBPROCESO: PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y
RASPADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.1.
		Página:	417

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	418
2. RESPONSABILIDAD	418
3. GLOSARIO DE TERMINOS	418
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	419
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	420
6. FLUJOGRMA	422
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	422

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.1.
		Página:	418

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de prelavado, escaldado, depilado y raspado de ganado porcino, en conformidad con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.1.
		Página:	419

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.1.
		Página:	420

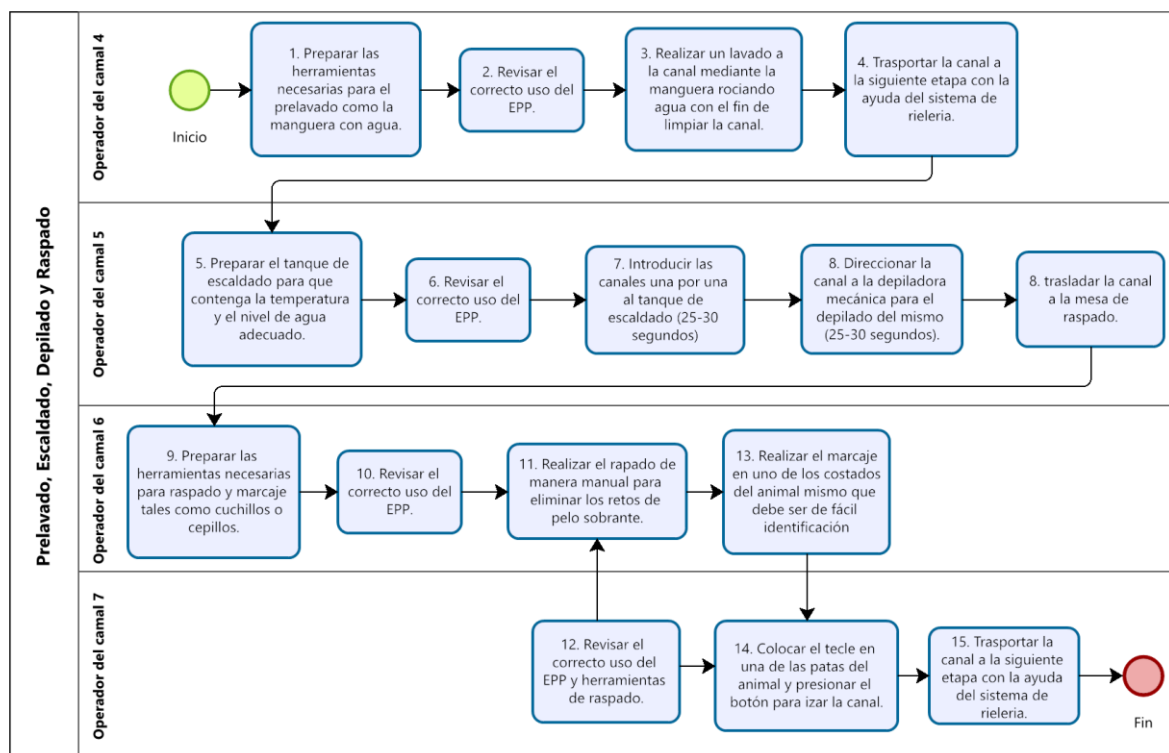
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el prelavado como la manguera con agua.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Realizar un lavado a la canal mediante la manguera rociando agua con el fin de limpiar la canal de manera superficial de lodo, estiércol y sangre.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rielera.	Operador del camal
5	Preparar el tanque de escaldado para que contenga la temperatura y el nivel de agua correspondiente para que ingrese la canal al tanque de escaldado además de configurar la depiladora mecánica.	Operador del camal
6	Revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
7	Introducir las canales una por una al tanque de escaldado. El escaldado se lo realiza en el tanque de agua caliente de 65 a 70 grados centígrados sacando el porcino del tanque	Operador del camal

	tan pronto como la cerda se desprenda con facilidad, esta actividad demora entre 25 a 30 segundos.	
8	Direccionar la canal a la depiladora mecánica para el depilado del mismo, esta operación que tiene por objeto eliminar la cerda de los porcinos previamente escaldados utilizando la depiladora cuyo funcionamiento básico se basa en la acción de uno o más ejes horizontales que giran a velocidades distintas entre sí y que van provistos de rascadores o paletas consistentes en una cinta ancha de goma dura con la punta metálica, esta actividad demora entre 25 a 30 segundos, una vez terminado esta actividad se debe trasladar la canal a la mesa de raspado.	Operador del camal
9	Preparar las herramientas necesarias para raspado y marcaje tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
10	Sobre la mesa de raspado realizar el rapado de manera manual para eliminar los retos de pelo sobrante, esto se lo debe realizar con la ayuda de cepillos, cuchillos o herramientas adecuadas, esta actividad debe ser realizada por dos operarios a la vez para agilizar el proceso.	Operador del camal
11	Realizar el marcaje el cual se lo debe realizar con la ayuda de un cuchillo en uno de los costados del animal y que sea visible o de fácil identificación.	Operador del camal
12	Colocar el tecele en una de las patas del animal y presionar el botón para izar la canal, para que se mantenga en una altura adecuada para el proceso de raspado.	Operador del camal
13	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	PRELAVADO, ESCALDADO, DEPILADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.1.
		Página:	422

6. FLUJOGRMA



Powered by


7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (DEPILADO)

SUBPROCESO: FLAMEADO Y RASPADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.2.
		Página:	424

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	425
2. RESPONSABILIDAD	425
3. GLOSARIO DE TERMINOS	425
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	426
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	427
6. FLUJOGRMA	428
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	428

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.2.
		Página:	425

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de flameado y raspado de ganado porcino, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.2.
		Página:	426


4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

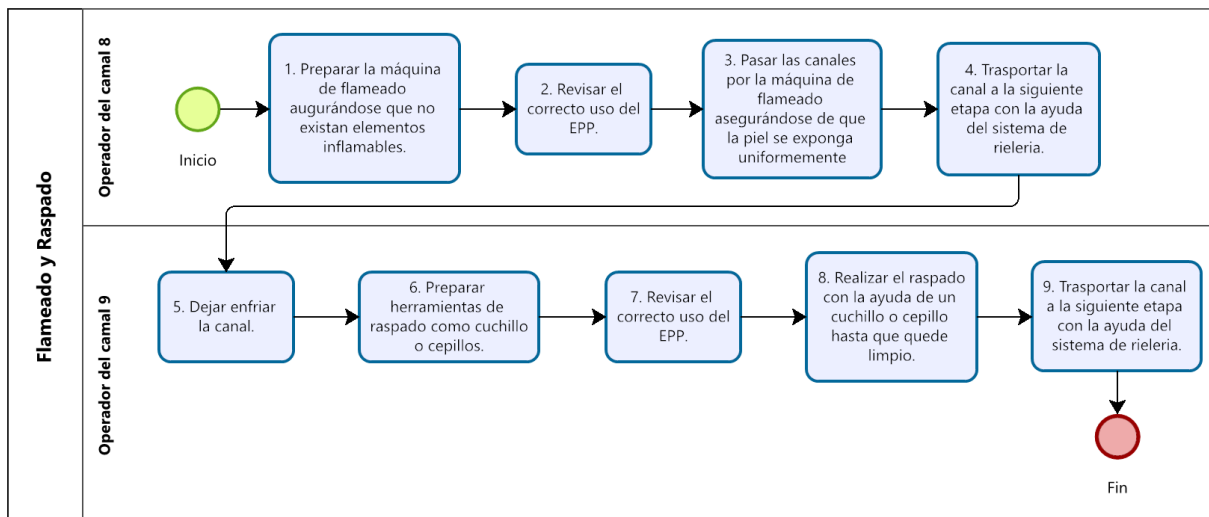
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.2.
		Página:	427

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar la máquina de flameado asegurándose que no existan elementos inflamables.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Pasar las canales a través de la máquina de flameado asegurándose de que la piel se exponga uniformemente, para que se eliminen los pelos del animal, este procedimiento debe realizarse por alrededor de 1 minuto.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
5	Es necesario dejar enfriar un momento antes de iniciar con el raspado con la ayuda de un cepillo, cuchillo o con una herramienta adecuada para esto, hasta que quede superficialmente limpia.	Operador del camal
6	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	FLAMEADO Y RASPADO	Código:	MP.G.P.3.2.
		Página:	428

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (DEPILADO)

SUBPROCESO: EVISCERADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVICERADO	Código:	MP.G.P.3.3.
		Página:	430

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	431
2. RESPONSABILIDAD	431
3. GLOSARIO DE TERMINOS	431
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	432
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	433
6. FLUJOGRMA	435
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	436

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO	Código:	MP.G.P.3.3.
		Página:	431

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de eviscerado de ganado porcino depilado, en conformidad con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Evisceración:** Es el proceso de extracción de las vísceras de un animal.
- **Inspección post-mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO	Código:	MP.G.P.3.3.
		Página:	432

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA” EVISCERADO	Versión:	01
		Código:	MP.G.P.3.3.
			Página:

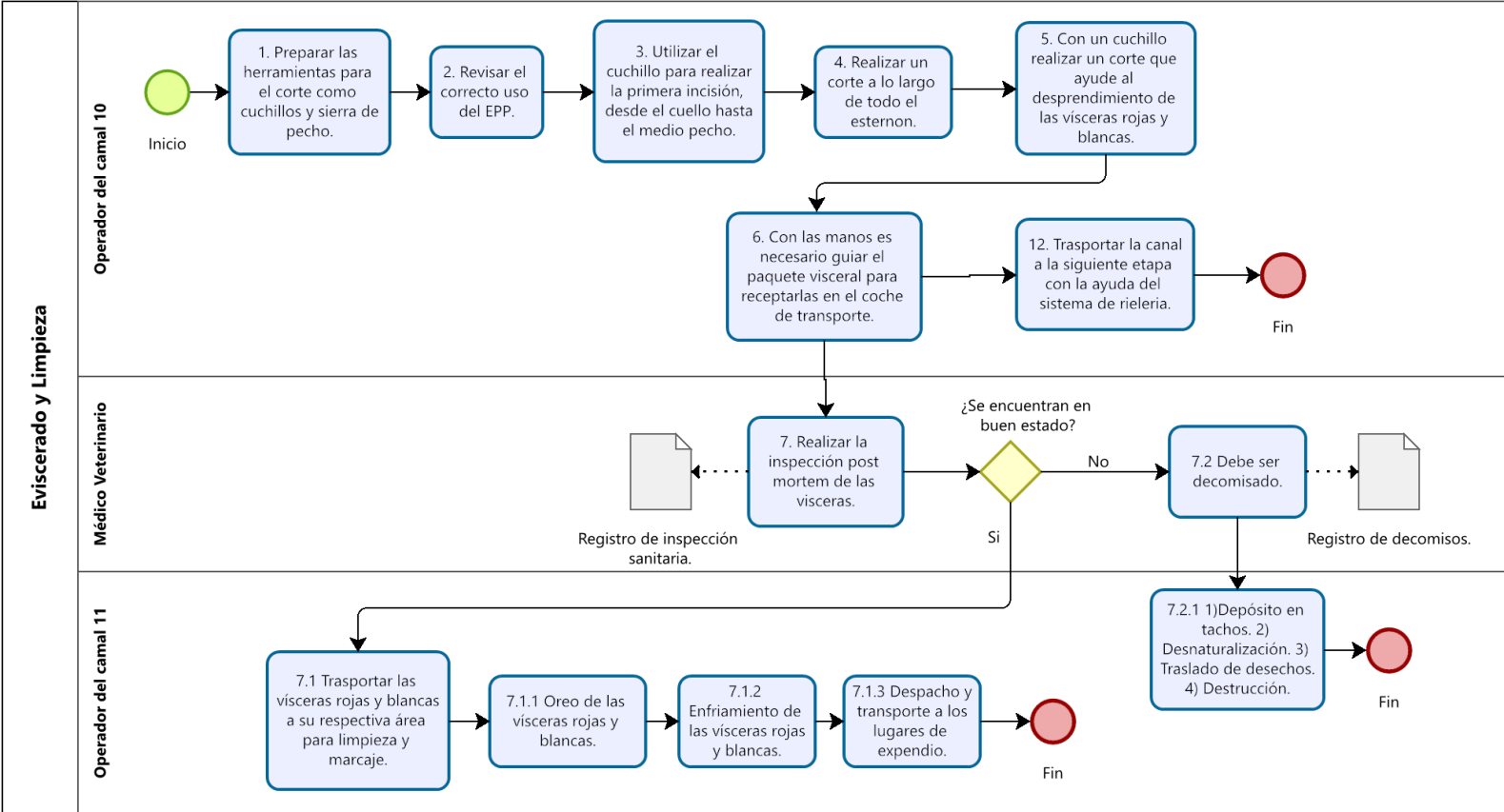
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES


#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Con una mano el operario debe utilizar el cuchillo para realizar la primera incisión, desde la parte del cuello hasta el medio pecho de la canal, de manera longitudinal y luego realizar el corte hasta la parte final del esternón.	Operador del camal
4	Extraer vísceras blancas y roja, con la ayuda de un cuchillo el operador debe realizar un corte para que ayude al desprendimiento de las vísceras rojas y blancas de la canal mientras que con las manos es necesario guiar el paquete visceral para receptorlas en el coche de transporte de vísceras, evitando la contaminación cruzada por contacto con el suelo.	Operador del camal
5	Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además	Médico Veterinario

	<p>los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Para los pulmones se debe abrir los pulmones desde la parte inferior de la misma.</p> <p>Para el corazón se debe realizar el corte longitudinalmente, para inspeccionar los ventrículos.</p> <p>Para el hígado realizar inspección visual para detectar cualquier tipo de lesión, de igual manera para el tracto alimenticio.</p> <p>Para los riñones se debe realizar una inspección visual del de nódulos linfáticos, mientras que para las urbes si está destinado al consumo humano se debe revisar cada mitad realizando una un corte a profundidad.</p> <p>Todas las inspecciones se las debe realizar mediante el apoyo de la guía para inspección, y se debe rellenar los debidos registros de inspección sanitaria o en caso que las vísceras fuera determinadas como no aptas para consumo estas deben ser decomisadas y documentada de igual manera en el registro de decomisos.</p>	
6	<p>Trasportar las vísceras rojas y blancas a su respectiva área para limpieza y marcaje, antes de ser entregados a sus respectivos dueños.</p>	Operador del camal
7	<p>Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.</p>	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO	Código:	MP.G.P.3.3.
		Página:	435

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERADO	Código:	MP.G.P.3.3.
		Página:	436

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.3.3.	Registro de decomisos.		X		X
R.02.INT.G.P.3.3.	Registro de inspección sanitaria.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (DEPILADO)

SUBPROCESO: RASPADO Y LIMPIEZA

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	RASPADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.3.4.
		Página:	438

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	439
2. RESPONSABILIDAD	439
3. GLOSARIO DE TERMINOS	439
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	440
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	441
6. FLUJOGRMA	442
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	442

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	RASPADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.3.4.
		Página:	439

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de cuarteo y lavado de las canales de porcinos, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, la trazabilidad.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	RASPADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.3.4.
		Página:	440

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

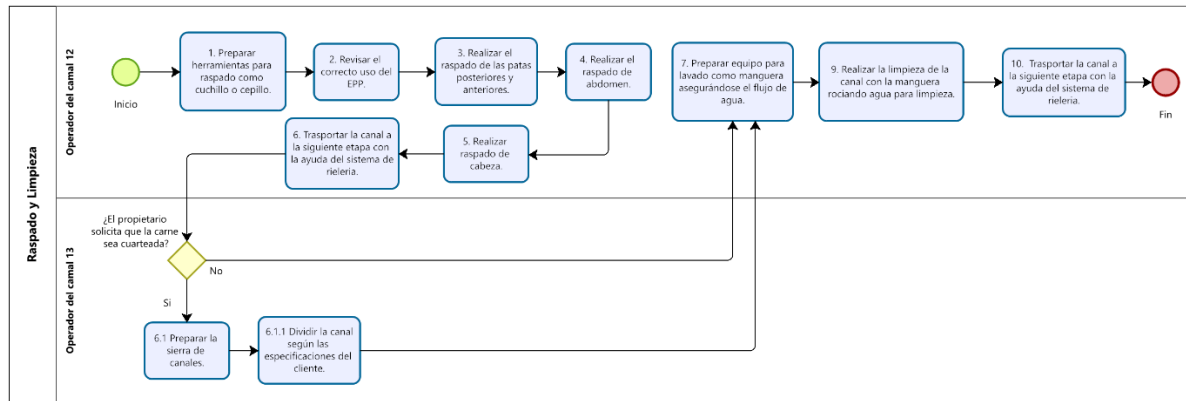
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	RASPADO Y LIMPIEZA	Código:	MP.G.P.3.4.
		Página:	441

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar herramientas para raspado como cuchillo o cepillo, el cuchillo debe ser afilados con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Realizar el raspado de las patas posteriores, anteriores, abdomen y cabeza eliminando completamente los restos de pelo sobrante en estas áreas.	Operador del camal
4	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rielera.	Operador del camal
5	Si el propietario de los porcinos solicita que la carne sea cuarteada, es necesario dividir las canales utilizando la sierra de canales manera precisa, cumpliendo con las especificaciones indicadas por ellos, caso contrario, la canal se dejará entera.	Operador del camal
6	Preparar equipo para lavado como manguera asegurándose que salga agua y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
7	Realizar la limpieza de la canal mediante la manguera rociando agua por toda la canal para dejarla totalmente limpias y libre de cualquier residuo sobrante de sangre, lodo o desechos comestibles.	Operador del camal

8	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
---	--	--------------------

6. FLUJOGRMA



Powered by
bpmn.io
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE PORCINOS (DEPILADO)

SUBPROCESO: INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO
Y ETIQUETADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.3.5.
		Página:	444

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	445
2. RESPONSABILIDAD	445
3. GLOSARIO DE TERMINOS	445
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	446
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	447
6. FLUJOGRMA	449
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	450

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.3.5.
		Página:	445

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de la inspección post mortem, pesado, sellado y etiquetado de ganado porcino, asegurando la higiene, correctas prácticas de faenamiento y en concordancia con las normativas sanitarias.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Inspección post mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.3.5.
		Página:	446

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

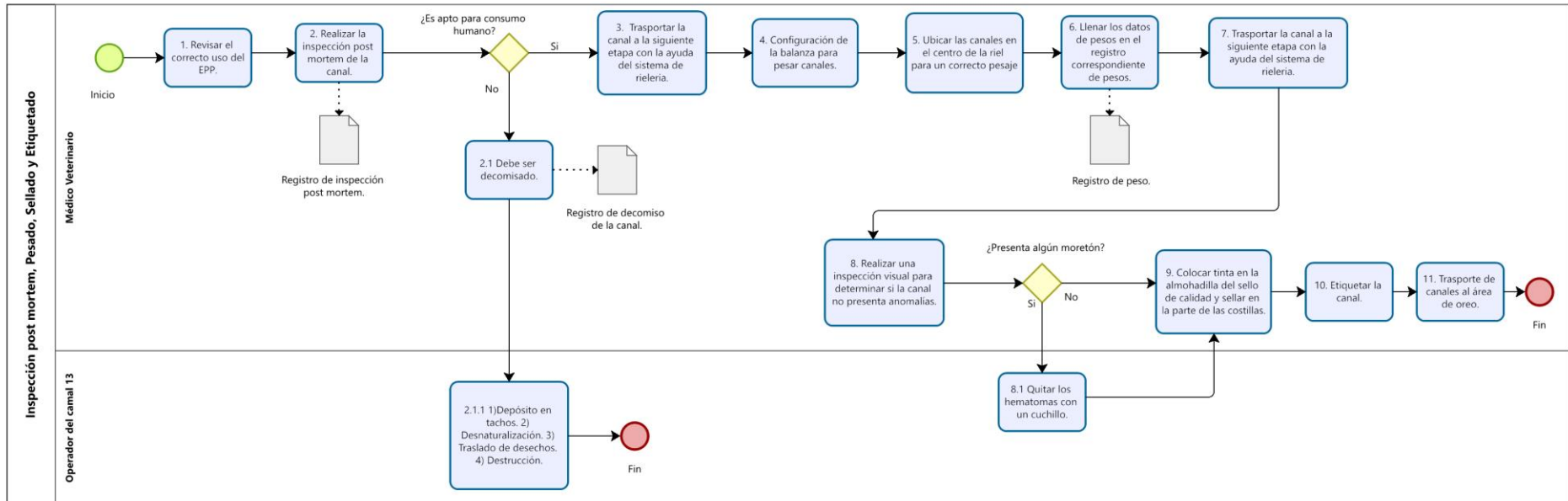
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.3.5.
		Página:	447

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	<p>Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.</p>	<p>Operador del camal/ Médico Veterinario</p>
2	<p>Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Una vez realizado la inspección se dictamina si la canal sea inocua, es decir que es apto para el consumo humano y no representen riesgo para el consumidor o en su caso contrario que las medias canales deban ser decomisadas. Además, se debe rellenar el registro de inspección sanitaria o en su caso el registro de decomisos.</p>	<p>Médico Veterinario</p>
3	<p>Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rielaria.</p>	

4	Configuración de la balanza para pesar las canales, asegurándose que funcione correctamente y que marque el valor de cero antes de que pasen las canales.	Médico Veterinario
5	El operador del camal debe ubicar las canales de manera correcta colocándolas en el centro de la riel para que la balanza pueda registrar el peso correcto de las canales.	Médico Veterinario
6	El operador debe observar que el peso se observe en el monitor y debe llenar los datos de pesos en el registro correspondiente de pesos.	Médico Veterinario
7	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Médico Veterinario
8	Realizar una inspección visual para determinar si la canal no presenta anomalías, en caso de que presente algún hematoma o moretón es necesario quitarlo con la ayuda de un cuchillo.	Médico Veterinario
9	Se debe colocar tinta en la almohadilla del sello de calidad y proceder a sellar en la parte de las costillas de las canales y de igual manera colocar la etiqueta emitida por el sistema, para que se identifique el lugar de faenamiento de las canales y cumpliendo así las normas sanitarias.	Operador del camal/ Médico Veterinario
10	Trasporte de canales al área de oreo.	Operador del camal

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN POST MORTEM, PESADO, SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.3.5.
		Página:	450

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.3.5.	Registro de inspección post mortem.		X		X
R.02.INT.G.P.3.5.	Registros de pesos del animal.		X		X
R.03.INT.G.P.3.5.	Registro de decomisos		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO	Código:	MP.G.P.4.1.
		Página:	452

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	453
2. RESPONSABILIDAD	453
3. GLOSARIO DE TERMINOS	453
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	454
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	455
6. FLUJOGRMA	456
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	456

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO	Código:	MP.G.P.4.1.
		Página:	453

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento para el arreo al área de faenamiento del animal, garantizando el bienestar animal mediante la ejecución de controles sanitarios de pre-faenamiento, con el fin de optimizar los servicios ofrecidos por el Polígono Cárnico de Ibarra.

2. RESPONSABILIDAD

- **Arreador:** Asegurar que los animales sean manejados de manera humana desde los corrales hacia el área de faenamiento, evitando causarles estrés o lesiones innecesarias.
- **Médico Veterinario:** Velar por el bienestar animal durante la recepción, mediante inspecciones exhaustivas antes del sacrificio para detectar cualquier enfermedad o condición que afecte el producto final y su calidad.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Examen diagnóstico:** Realizada con el fin de detectar algún tipo de anomalía en el animal.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO	Código:	MP.G.P.4.1.
		Página:	454


4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

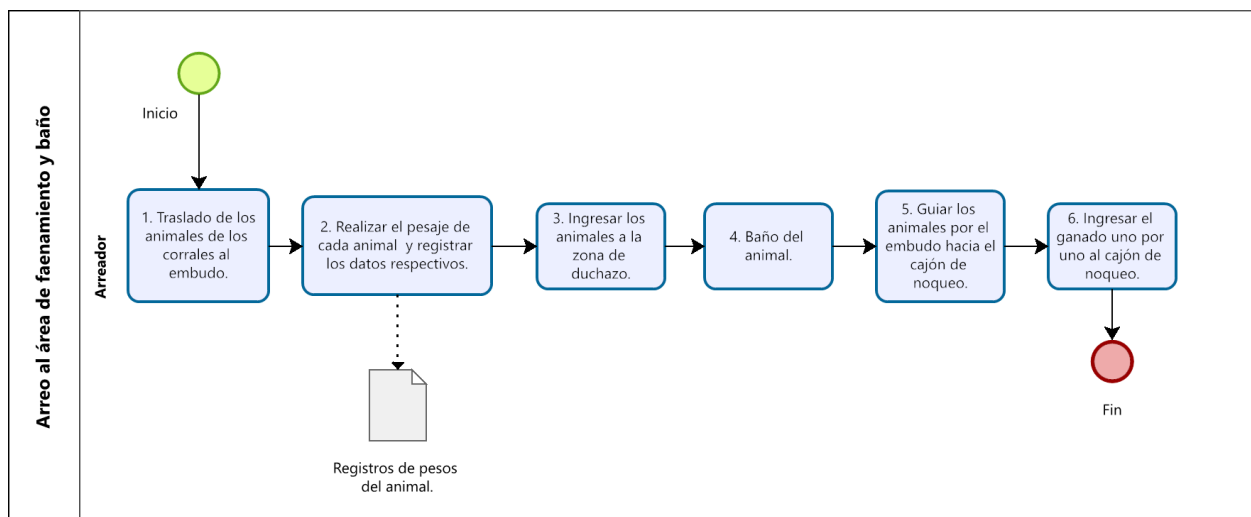
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO	Código:	MP.G.P.4.1.
		Página:	455

5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Traslado de los animales de los corrales al embudo de noqueo en las mejores condiciones y respetando la normativa de Bienestar Animal, además de buscar no estresar al animal con el fin de mantener la calidad de la carne, se debe percatar también que los animales pasen sin que estos se peleen, o sufran caídas.	Arreador
2	Realizar el pesaje de cada animal mientras este ingresa a la manga y registrar los datos respectivos.	Arreador/Médico Veterinario
3	Una vez que los animales ingresan a la zona de duchazo, se debe activar es sistema de agua a presión en las duchas para que los animales puedan limpiarse de manera superficial del lodo, estiércol u otros, una vez que este proceso termine se debe cerrar el sistema de ducha.	Arreador
4	Guiar de manera ordenada a los animales a la siguiente etapa del proceso, donde se debe abrir el cajón de noqueo para el ingreso de los ovino o caprinos uno a uno.	Arreador

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ARREO AL ÁREA DE FAENAMIENTO	Código:	MP.G.P.4.1.
		Página:	456

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.4.1.	Registros de pesos del animal.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.4.2.
		Página:	458

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	459
2. RESPONSABILIDAD	459
3. GLOSARIO DE TERMINOS	459
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	460
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	461
6. FLUJOGRMA	463
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	463

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.4.2.
		Página:	459

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de inmovilización y desangrado de ganado ovino y caprino, en conformidad con la normativa legal, de inocuidad y calidad, garantizando un aturdimiento rápido y humanitario y con el mínimo de sufrimiento para el animal.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.4.2.
		Página:	460

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.4.2.
		Página:	461

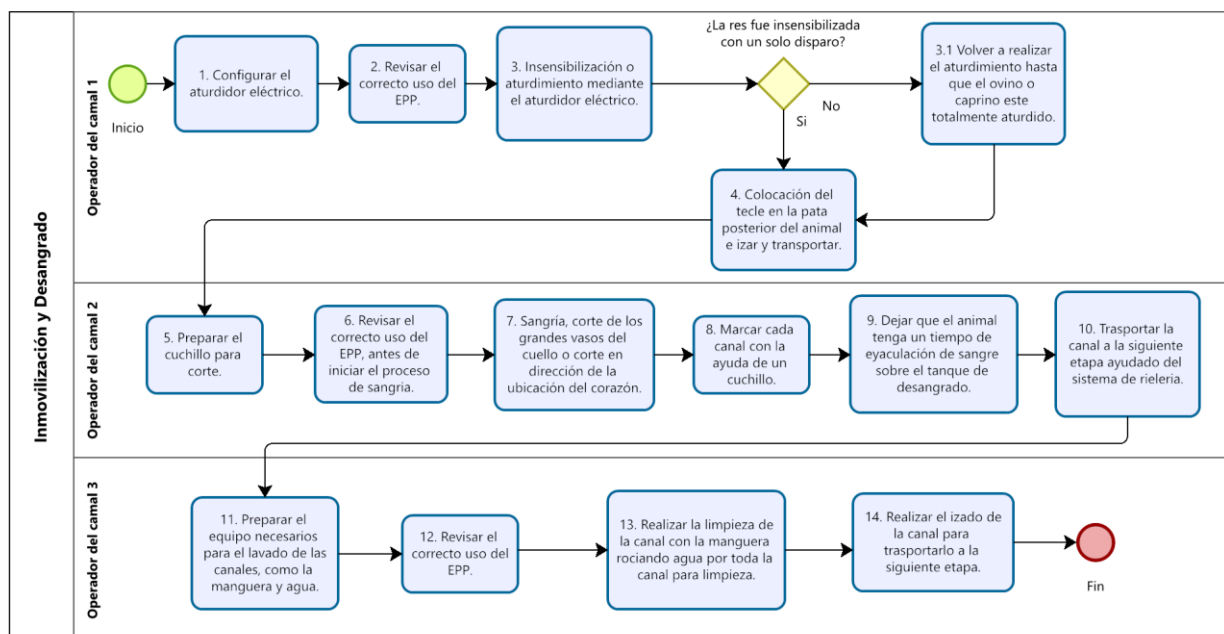
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Configurar el aturdidor eléctrico, asegurándose de que se encuentre bien conectada a la fuente de alimentación y que la presión sea la adecuada, además del cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Inmovilización mediante el aturdidor eléctrico, aplicando electrodos que se colocan a los lados de la cabeza del animal entre la oreja y el ojo a fin de que la corriente circule a través del cerebro, este procedimiento debe realizarse con un solo disparo en el cráneo para que el animal pierda el conocimiento de manera inmediata, o en el caso de este no se encuentre totalmente aturdido será necesario un segundo disparo hasta que el animal se encuentre totalmente aturdido. Es de suma importancia que esta actividad se realice de manera rápida y	Operador del camal

	humanitaria provocando el mínimo de sufrimiento en el animal, para no afectar la calidad de la carne.	
4	Colocación del tecele en la pata posterior del animal, presionar el botón de ascenso para realizar el izado y traslado a la siguiente etapa.	Operador del camal
5	Sangría se lo lleva a cabo con el animal amarrado sus cuatro patas se sujeta el hocico del animal con la mano y con la otra se introduce el cuchillo detrás de la mandíbula cortándose las carótidas y yugulares y marcar la canal con la ayuda de un cuchillo.	Operador del camal
6	Dejar que el animal tenga un tiempo de eyaculación de sangre sobre el tanque de desangrado.	Operador del camal
7	Transportar la canal a la siguiente etapa ayudado del sistema de rielera.	Operador del camal
8	Preparar el equipo necesarios para el lavado de las canales, como la manguera asegurando que emerja agua y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
9	Realizar la limpieza de la canal mediante la manguera rociando agua por toda la canal para dejarla totalmente limpias y libre de cualquier residuo sobrante de sangre, lodo o desechos comestibles.	Operador del camal
10	Realizar el izado de la canal para transportarlo a la siguiente etapa.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INMOVILIZACIÓN Y DESANGRADO	Código:	MP.G.P.4.2.
		Página:	463

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
N/A	N/A				



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: DESOLLADO, CORTE DE CABEZA Y PATAS

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESOLLADO, CORTE DE CABEZAS Y PATAS	Código:	MP.G.P.4.3.
		Página:	465

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	466
2. RESPONSABILIDAD	466
3. GLOSARIO DE TERMINOS	466
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	467
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	468
6. FLUJOGRMA	470
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	470

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESOLLADO, CORTE DE CABEZAS Y PATAS	Código:	MP.G.P.4.3.
		Página:	466

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de desollado, corte de cabeza y patas, en conformidad con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene, correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Despojos comestibles:** Son aquellas partes comestibles del animal como, corazón, mollejas, hígado, etc.

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESOLLADO, CORTE DE CABEZAS Y PATAS	Código:	MP.G.P.4.3.
		Página:	467

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESOLLADO, CORTE DE CABEZAS Y PATAS	Código:	MP.G.P.4.3.
		Página:	468

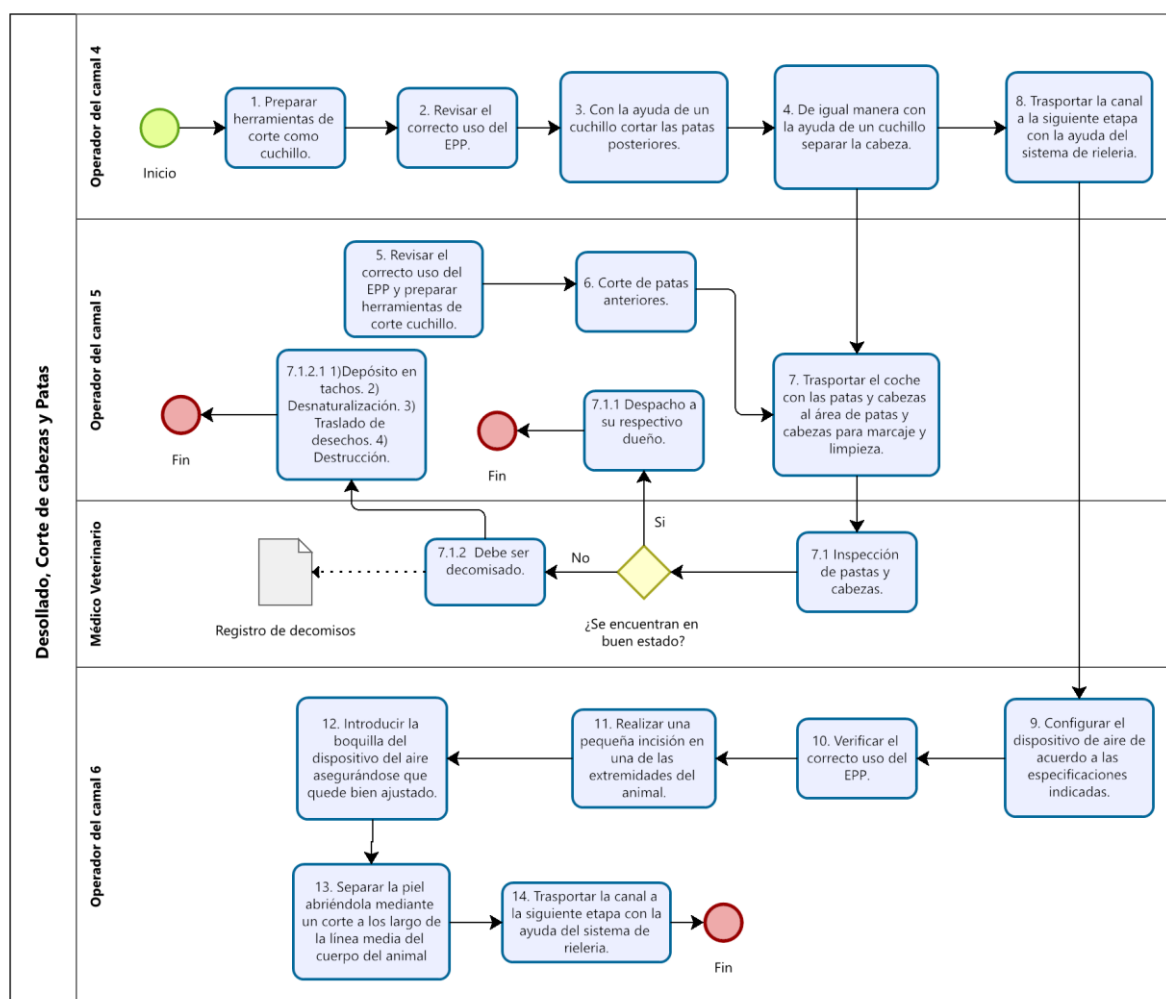
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, arnés de protección para los procedimientos realizados sobre plataformas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Con la ayuda de un cuchillo cortar la pata anterior derecha y realizar una incisión en la articulación para colocar el riel y sujetarlo al sistema de rieleria, luego cortar la pata anterior izquierda, realizar la incisión en la articulación izquierda y sujetarla al sistema con la riel para que se encuentren al mismo nivel, al mismo tiempo otro operario debe realizar el porte de las patas posteriores y colocar las mismas en el coche de transporte para trasladarlos a su respectiva área.	Operador del camal
4	De igual manera con la ayuda de un cuchillo separar la cabeza y colocarlas en el coche de transporte para trasladarlos a su respectiva área.	Operador del camal

5	Trasportar el coche con las patas y cabezas al área de patas y cabezas para marcaje, inspección con el fin de determinar si es apto o es decomisado, limpieza y despacho de las mismas.	Operador del camal/Médico Veterinario
6	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
7	Configurar el dispositivo de aire de acuerdo a las especificaciones indicadas y verificar el correcto uso del EPP.	Operador del camal
8	Realizar el inflado de la piel de los ovinos o caprinos, con ayuda de un cuchillo realizar una pequeña incisión en una de las extremidades del animal, para introducir la boquilla del dispositivo del aire asegurándose que quede bien ajustado para evitar fugas, con fin de separar la piel del tejido subyacente, facilitando su extracción en el proceso de faenado.	Operador del camal
9	Realizar el desuello, con la ayuda de un cuchillo comenzar a separar la piel abriéndola mediante un corte a los largo de la línea media del cuerpo del animal y se completa la separación de la piel.	Operador del camal
10	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	DESOLLADO, CORTE DE CABEZAS Y PATAS ANTERIORES	Código:	MP.G.P.4.3.
		Página:	470

6. FLUJOGRMA



7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.4.3.	Registros de decomisos.		X		X



EMFI-EP

EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL
DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA

MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: EVISCERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS	Código:	MP.G.P.4.4.
		Página:	472

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	473
2. RESPONSABILIDAD	473
3. GLOSARIO DE TERMINOS	473
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	474
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	475
6. FLUJOGRMA	477
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	478

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS	Código:	MP.G.P.4.4.
		Página:	473

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de evisceración e inspección de vísceras de ovinos o caprinos, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene y correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.

3. GLOSARIO DE TERMINOS


- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
 - Si no contiene contaminantes químicos o microbiológicos en niveles dañinos para la salud humana.
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Evisceración:** Es el proceso de extracción de las vísceras de un animal.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS	Código:	MP.G.P.4.4.
		Página:	474

- **Inspección post-mortem:** Procedimiento en el que se inspecciona el estado de la canal, y se dictamina si es apto o no para que siga con el proceso de faena.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/2021 Resolución 123*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVISCERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS	Código:	MP.G.P.4.4.
		Página:	475

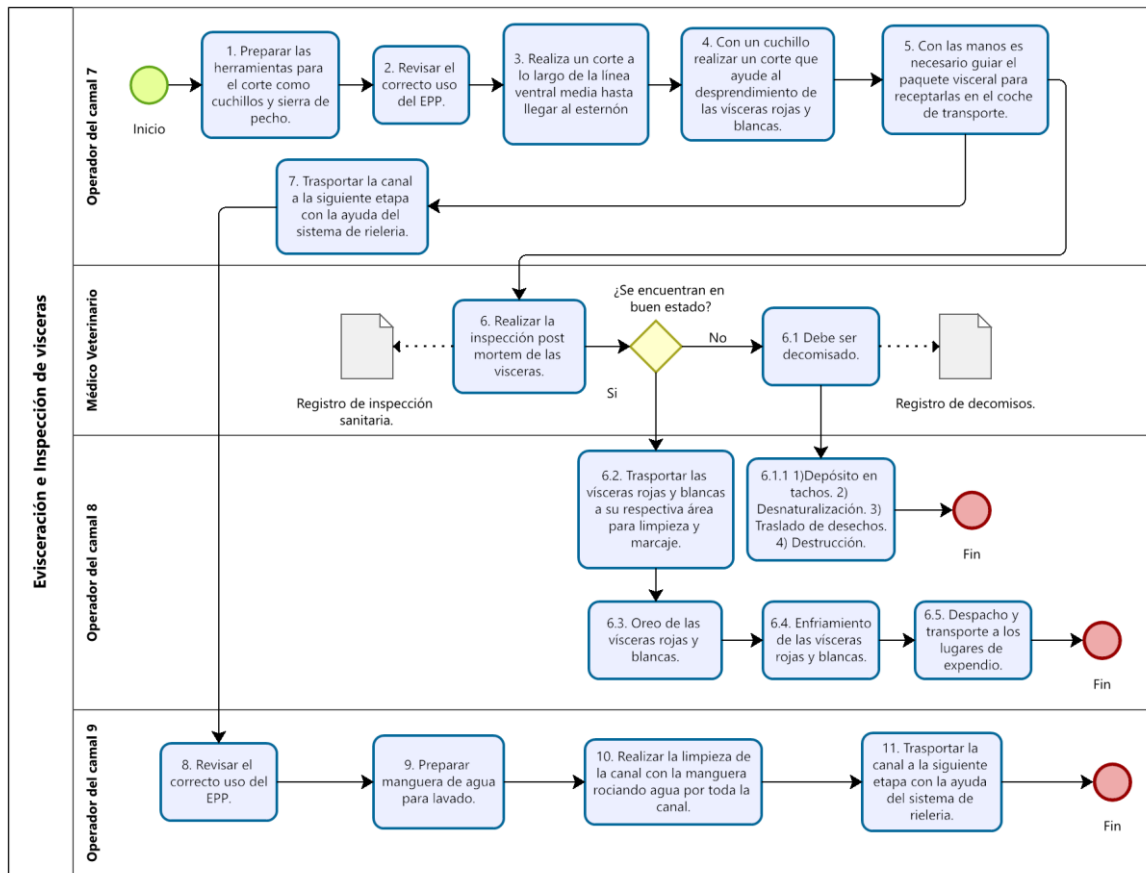
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	Preparar las herramientas necesarias para el corte tales como cuchillos afilándolos con la chaira realizando de 5 a 10 pasadas para mejorar el filo.	Operador del camal
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados, arnés y de suela antideslizante o botas y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Evisceración con un chuchillo se realiza un corte a lo largo de la línea ventral hasta llegar al esternón evitando que el aparato digestivo sufra corte alguno.	Operador del camal
4	Extraer vísceras blancas y roja, con la ayuda de un cuchillo el operador debe realizar un corte para que ayude al desprendimiento de las vísceras rojas y blancas de la canal mientras que con las manos es necesario guiar el paquete visceral para receptorlas en el coche de transporte, impidiendo que caigan al suelo para evitar contaminación cruzada.	Operador del camal
5	Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso	Médico Veterinario

	<p>lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Para los pulmones se debe abrir los pulmones desde la parte inferior de la misma.</p> <p>Para el corazón se debe realizar el corte longitudinalmente, para inspeccionar los ventrículos.</p> <p>Para los pulmones estos de igual manera se comienza con una inspección vual, y posteriormente caso presente alguna anomalía se puede realizar incisiones para verificar a más detalle.</p> <p>Mientras que para las canales en si es necesario una inspección de toque para determinar si existe alguna anomalía.</p> <p>El ombligo se determina mediante una inspección visual o palpación esto en los animales jóvenes. De igual manera realizar la inspección visual, palpación de las articulaciones del animal y caso sea necesario se debe realizar una incisión para una mejor inspección.</p> <p>Todas las inspecciones se las debe realizar mediante el apoyo de la guía para inspección, y se debe rellenar los debidos registros de inspección sanitaria o en caso que las vísceras fuera determinadas como no aptas para consumo estas deben ser decomisadas y documentada de igual manera en el registro de decomisos.</p>	
6	Trasportar las vísceras rojas y blancas a su respectiva área para limpieza y marcaje, antes de ser entregados a sus respectivos dueños.	Operador del camal
7	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal
8	Preparar las herramientas necesarias para el lavado de las canales, como la manguera asegurando que emerja agua y revisar el correcto uso del EPP.	Operador del camal

9	Realizar la limpieza de la canal mediante la manguera rociando agua por toda la canal para dejarla totalmente limpias y libre de cualquier residuo sobrante de sangre, lodo o desechos comestibles. Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Operador del camal Médico veterinario
---	--	--

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	EVICERACIÓN E INSPECCIÓN DE VISCERAS	Código:	MP.G.P.4.4.
		Página:	478

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.4.4.	Registros de decomisos.		X		X
R.02.INT.G.P.4.4.	Registro de inspección sanitaria.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE PRODUCCIÓN


PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.4.5.
		Página:	480

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	481
2. RESPONSABILIDAD	481
3. GLOSARIO DE TERMINOS	481
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	482
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	483
6. FLUJOGRMA	485
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	486

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.4.5.
		Página:	481

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de corte de patas posteriores, inspección, sellado y etiquetado, asegurando la higiene, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar las correctas prácticas de faenamiento.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Médico veterinario:** Realiza la inspección veterinaria para el respectivo dictamen de la canal.


3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Chairas:** Utilizado para dar filo a los cuchillos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.4.5.
		Página:	482

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/202 Resolución 123.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

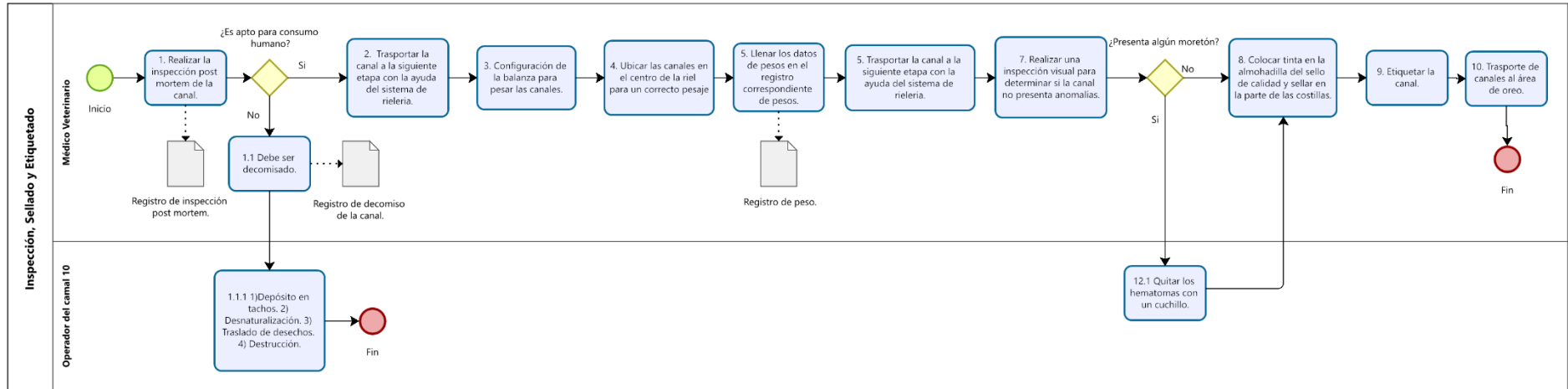
	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.4.5.
		Página:	483


5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
1	<p>Realizar la inspección post mortem, para ello se debe realizar una inspección visual para detectar cualquier primera anomalía, en este proceso se debe utilizar además los cinco sentidos para detectar alguna otra anomalía, caso lo amerite es necesario realizar una pequeña incisión en los órganos para visualizarlos de mejor manera.</p> <p>Una vez realizado la inspección se dictamina si la canal sea inocua, es decir que es apto para consumo humano y que este no es riesgoso para la salud o en su caso contrario que las canales deban ser decomisadas. Además se debe rellenar el registro de inspección sanitaria o en su caso el registro de decomisos.</p>	Operador del camal
2	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieles.	Operador del camal
3	Configuración de la balanza para pesar canales, asegurándose que funcione correctamente y que marque el valor de cero antes de que pasen las medias canales.	Médico Veterinario
	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal

4	El operador del camal debe ubicar las canales de manera correcta colocándolas en el centro de la riel para que la balanza pueda registrar el peso correcto de las canales.	Médico Veterinario
5	El operador debe observar que el peso se observe en el monitor y debe llenar los datos de pesos en el registro correspondiente de pesos.	Médico Veterinario
6	Trasportar la canal a la siguiente etapa con la ayuda del sistema de rieleria.	Médico Veterinario
7	Se debe colocar tinta en la almohadilla del sello de calidad y proceder a sellar en la parte de las costillas de las canales y de igual manera colocar las etiquetas provistas por el sistema, para que se identifique el lugar de faenamiento de las canales y cumpliendo así las normas sanitarias.	Médico Veterinario
8	Trasporte de canales al área de oreo.	Operador del camal

6. FLUJOGRMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	INSPECCIÓN SELLADO Y ETIQUETADO	Código:	MP.G.P.4.5.
		Página:	486

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.P.4.5.	Registro de inspección post mortem.		X		X
R.02.INT.G.P.4.5.	Registros de decomisos.		X		X
R.03.INT.G.P.4.5.	Registros de pesos.		X		X



MACROPROCESO: GESTIÓN DE DESPACHO


PROCESO: LINEA DE BOVINOS

SUBPROCESO: ALMACENAMIENTO Y DESPACHO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.1.1.
		Página:	488

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	489
2. RESPONSABILIDAD	489
3. GLOSARIO DE TERMINOS	489
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	490
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	491
6. FLUJOGRMA	493
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	494

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.1.1.
		Página:	489

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de almacenamiento y despacho, en concordancia con las normativas sanitarias y con el fin de asegurar la higiene y la calidad del producto.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Estibadores:** Realizan la carga, estiba y aseguramiento adecuado de las carnes y subproductos en el transporte, garantizando la integridad del producto y la seguridad durante el despacho.
- **Chofer:** Realizan el traslado seguro y eficiente de canales faenadas, garantizando que se mantengan las condiciones óptimas de higiene, refrigeración y disposición durante todo el proceso de transporte, desde la planta de faenamiento hasta su destino final.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.1.1.
		Página:	490

- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.
- **Carne:** Son músculos madurados del animal que fue faenado, y que ha sido considerado apto para consumos humano, una vez este haya alcanzado el nivel correcto de pH, reposo y temperatura idónea.do conocido como carne.
- **Despresado o despiezado:** Proceso de separación de la canal ya sean en cuartos o medias canales.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/202 Resolución 123.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
		ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:
			Página:

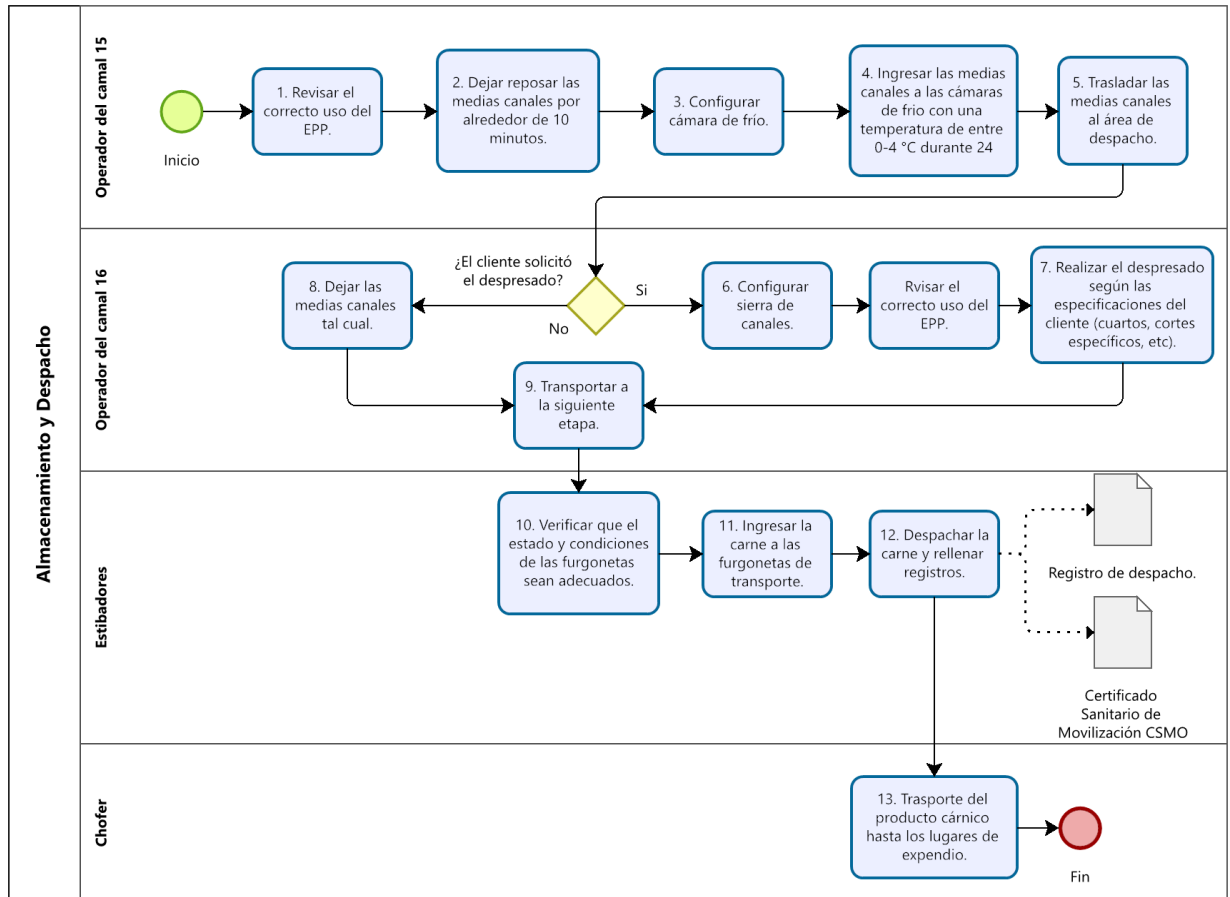
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y taponos de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Dejar reposar las medias canales por alrededor de 10 minutos con el fin de que tenga un tiempo de oreo antes de ingreso a las cámaras de frío.	Operador del camal
4	Ingresar las medias canales a las cámaras de frío con una temperatura de entre 0-4 °C durante 24 horas con el fin de que los tejidos y músculos del animal se conviertan en carne apta y de calidad para el consumo humano.	Operador del camal
5	Trasladar las medias canales al área de despacho donde si las especificaciones del cliente lo solicite es necesario realizar el despresado de las piezas según las especificaciones de los dueños de la carne sean estas medias reses o cuartos de reses o cortes específicos, esto con la ayuda de una sierra adecuada para este proceso, caso contrario se dejan las medias canales tal cual y trasportar hasta la salida del área de despacho.	Operador del camal
6	Despacho de la carne a los coches de transporte del producto cárnico, donde es necesario comprobar que los	Estibadores

	<p>transportistas deben poseer una autorización válida de transportistas, autorizada por la Agencia Nacional de Tránsito, Agrocalidad y de la EMFI-EP, y una formación específica o experiencia profesional para proceder a la manipulación de productos cárnicos.</p> <p>Las furgonetas o transportes deben estar provistos de equipos de refrigeración para mantener la cadena de frío en 4°C, o isotérmico de revestimiento impermeable, el vehículo debe ser únicamente de uso de transporte de carne.</p> <p>Es importante tomar en cuenta que el proceso de despacho debe ser el menor tiempo posible para que no se rompa la cadena de frío, y que no toque el suelo para evitar contaminación, y asegurarse que el producto se encuentre sellado de forma clara y legible, para asegurar el cumplimiento normativo.</p>	
7	Transporte del producto cárnico hasta los lugares de expendio.	Chofer

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.1.1.
		Página:	493

6. FLUJOGRAMA



	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.1.1.
		Página:	494

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.D.1.1	Registro de despacho.		X		X
D.01.INT.G.D.1.1	Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X			



MACROPROCESO: GESTIÓN DE DESPACHO


PROCESO: LINEA DE PORCINOS (CHAMUSCADO Y DEPILADO)

SUBPROCESO: OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.2.1.
		Página:	496

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	497
2. RESPONSABILIDAD	497
3. GLOSARIO DE TERMINOS	497
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	498
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	499
6. FLUJOGRMA	501
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	501

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.2.1.
		Página:	497

1. OBJETIVO

Detallar el procedimiento de oreo, enfriamiento y despacho, en concordancia con las normativas sanitarias y para asegurar la inocuidad y calidad del producto.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Estibadores:** Realizan la carga, estiba y aseguramiento adecuado de las carnes y subproductos en el transporte, garantizando la integridad del producto y la seguridad durante el despacho.
- **Chofer:** Realizan el traslado seguro y eficiente de canales faenadas, garantizando que se mantengan las condiciones óptimas de higiene, refrigeración y disposición durante todo el proceso de transporte, desde la planta de faenamiento hasta su destino final.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.
- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.2.1.
		Página:	498

- **Carne:** Son músculos madurados del animal que fue faenado, y que ha sido considerado apto para consumos humano, una vez este haya alcanzado el nivel correcto de pH, reposo y temperatura idónea.do conocido como carne.
- **Despresado o despiezado:** Proceso de separación de la canal ya sean en cuartos o medias canales.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/202 Resolución 123.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.2.1.
		Página:	499

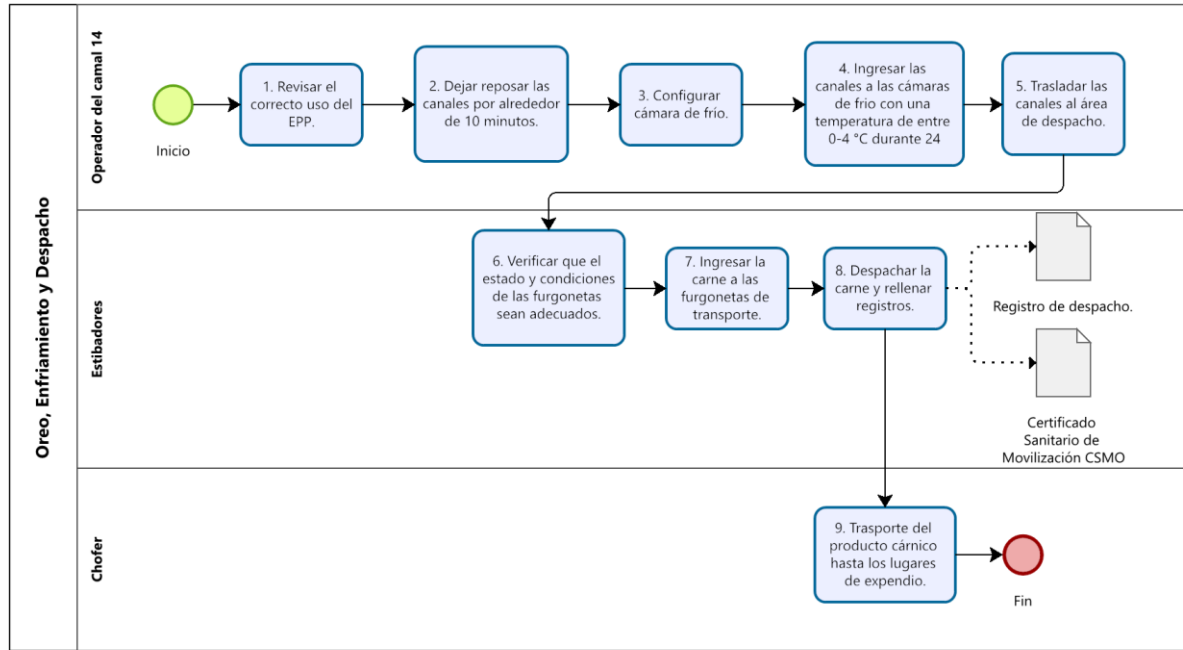
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Dejar reposar las canales por alrededor de 10 minutos con el fin de que tenga un tiempo de oreo.	Operador del camal
4	Ingresar las canales a las cámaras de frío con una temperatura de entre 0-4 °C durante 24 horas con el fin de que los tejidos y músculos del animal se conviertan en carne apta y de calidad para el consumo humano.	Operador del camal
5	Trasladar las canales al área de despacho.	Operador del camal
6	Despacho de la carne a los coches de transporte del producto cárnico, donde es necesario comprobar que los transportistas deben poseer una autorización válida de transportistas, autorizada por la Agencia Nacional de Tránsito, Agrocalidad y de la EMFI-EP, y una formación específica o experiencia profesional para proceder a la manipulación de productos cárnicos.	Estibadores

	<p>La furgonetas o transportes deben estar provistos de equipos de refrigeración para mantener la cadena de frío en 4°C, o isotérmico de revestimiento impermeable, el vehículo debe ser únicamente de uso de transporte de carne.</p> <p>Es importante tomar en cuenta que el proceso de despacho debe ser el menor tiempo posible para que no se rompa la cadena de frío, y que no toque el suelo para evitar contaminación, y asegurarse que el producto se encuentre sellado de forma clara y legible, para asegurar el cumplimiento normativo.</p>	
7	Trasporte del producto cárnico hasta los lugares de expendio.	Chofer

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.2.1.
		Página:	501

6. FLUJOGRMA



Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.D.2.1	Registro de despacho.		X		X
D.01.INT.G.D.2.1	Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X			



MACROPROCESO: GESTIÓN DE DESPACHO


PROCESO: LINEA DE OVINOS CAPRINOS

SUBPROCESO: OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO

VERSIÓN: 01

FIRMAS DE REVISIÓN Y APROBACIÓN:

	Nombre/Cargo	Fecha	Firma
Elaborado por:	Aysha Ramos (Estudiantes CINDU)		
Revisado por:	Msc. Karla Negrete (Docente CINDU)		
Aprobado por:			


	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.3.1.
		Página:	503

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FEHCA DE ACTUALIZACIÓN
01	Edición Original	7/11/2024

CONTENIDO

1. OBJETIVO	504
2. RESPONSABILIDAD	504
3. GLOSARIO DE TERMINOS	504
4. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	505
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES.....	506
6. FLUJOGRMA	508
7. DOCUMENTOS Y REGISTROS.....	508

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.3.1.
		Página:	504

1. OBJETIVO


Detallar el procedimiento de oreo, enfriamiento y despacho, en conformidad con las normativas sanitarias y para asegurar la inocuidad y calidad del producto.

2. RESPONSABILIDAD

- **Operador del camal:** Realizan el proceso de faenamiento de animales de manera segura, eficiente y en conformidad con las normativas de sanidad, bienestar animal y calidad.
- **Estibadores:** Realizan la carga, estiba y aseguramiento adecuado de las carnes y subproductos en el transporte, garantizando la integridad del producto y la seguridad durante el despacho.
- **Chofer:** Realizan el traslado seguro y eficiente de canales faenadas, garantizando que se mantengan las condiciones óptimas de higiene, refrigeración y disposición durante todo el proceso de transporte, desde la planta de faenamiento hasta su destino final.

3. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes patógenos o bacterias hacia las canales.
- **Higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de estos e involucra la limpieza y desinfección.
- **Inocuo:** Considerado apto para ser ingerido por personas
- **Faena:** Proceso de transformación de un animal vivo para obtener carne y subproductos asociados.
- **Canal:** Es el cuerpo del animal una vez que este ha pasado por el proceso de desangrado.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.3.1.
		Página:	505

- **Decomiso:** Canal desechada debido a que es considerada inapropiada para el consumo humano.
- **Limpieza:** Remoción de la suciedad restante de la canal, polvo, grasas y otros.
- **Carne:** Son músculos madurados del animal que fue faenado, y que ha sido considerado apto para consumos humano, una vez este haya alcanzado el nivel correcto de pH, reposo y temperatura idónea.do conocido como carne.
- **Despresado o despiezado:** Proceso de separación de la canal ya sean en cuartos o medias canales.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS


- LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA (LOSA) *Registro oficial No. 27 de 03 de Julio de 2017*
- REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGANICA DE SANIDAD AGROPECUARIA *Decreto Ejecutivo 919 Registro Oficial Suplemento 91 de 29-nov.-2019 Estado: Vigente*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN Y HABILITACIÓN DE MATADEROS *Edición No: 1 Fecha de Aprobación: 29-10-2018 resolución 247.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INSPECCIÓN ANTE Y POST-MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO EN MATADEROS *01-08-2016 resolución 197.*
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE ORIGEN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTADO PRIMARIO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO *18/01/202 Resolución 123.*
- CODIGO ORGANICO DE AMBIENTE *Registro Oficial Suplemento 983 de 12-abr.-2017.*
- REGLAMENTO AL CODIGO ORGANICO DEL AMBIENTE *Ejecutivo 752 Registro Oficial Suplemento 507 de 12-jun.-2019.*

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.3.1.
		Página:	506

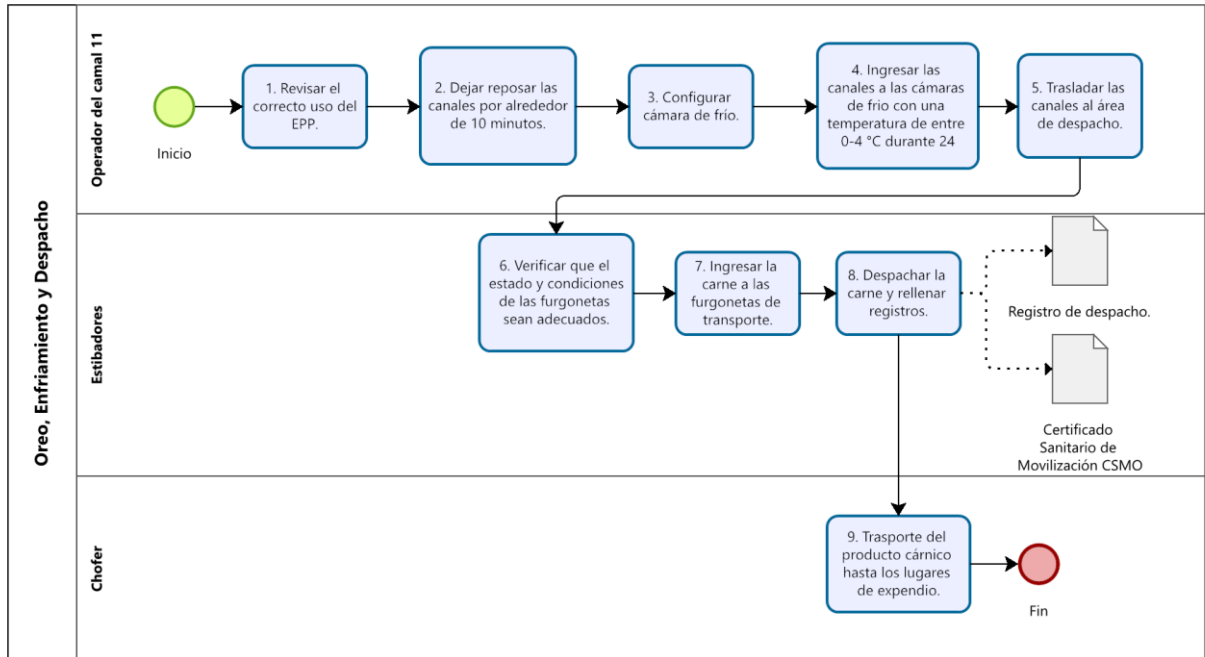
5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#	Descripción de Actividades	Responsables
2	Revisar el correcto uso del EPP, tales como el uniforme, casacas que deben ser preferiblemente de color claro, delantales plásticos que deben utilizarse por encima de las casacas para aumentar la protección contra la contaminación del producto, cofia, cubre-bocas o mascarillas, guantes de látex o especiales para el manejo de calor de acuerdo a las especificaciones técnicas, zapatos cerrados y de suela antideslizante o botas, y tapones de oído. Asegurándose también que este se encuentren limpios y en buen estado para evitar contaminar las canales.	Operador del camal
3	Dejar reposar las medias canales por alrededor de 10 minutos con el fin de que tenga un tiempo de oreo.	Operador del camal
4	Ingresar las canales a las cámaras de frío con una temperatura de entre 0-4 °C durante 24 horas con el fin de que los tejidos y músculos del animal se conviertan en carne apta y de calidad para el consumo humano.	Operador del camal
5	Trasladar las canales al área de despacho.	Operador del camal
6	Despacho de la carne a los coches de transporte del producto cárnico, donde es necesario comprobar que los transportistas deben poseer una autorización válida de transportistas, autorizada por la Agencia Nacional de Tránsito, Agrocalidad y de la EMFI-EP, y una formación específica o experiencia profesional para proceder a la manipulación de productos cárnicos. La furgonetas o transportes deben estar provistos de equipos de refrigeración para mantener la cadena de frío en 4°C, o	Estibadores

	<p>isotérmico de revestimiento impermeable, el vehículo debe ser únicamente de uso de transporte de carne.</p> <p>Es importante tomar en cuenta que el proceso de despacho debe ser el menor tiempo posible para que no se rompa la cadena de frío, y que no toque el suelo para evitar contaminación, y asegurarse que el producto se encuentre sellado de forma clara y legible, para asegurar el cumplimiento normativo.</p>	
7	Trasporte del producto cárnico hasta los lugares de expendio.	Chofer

 EMFI-EP <small>EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO DEL CANTÓN IBARRA</small>	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Versión:	01
	OREO, ENFRIAMIENTO Y DESPACHO	Código:	MP.G.D.3.1.
		Página:	508

6. FLUJOGRMA




Powered by
bizagi
Modeler

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS

CODIGO	NOMBRE	TIPO		ORIGEN	
		Documento	Registro	Externo	Interno
R.01.INT.G.D.3.1	Registro de despacho.		X		X
D.01.INT.G.D.3.1	Certificado Sanitario de Movilización CSMO	X			

Anexo 13

Formato de programa de auditoria.

	PROGRAMA DE AUDITORÍA					Cód:	G.C.C.A.D .01
						Versión:	01
Número del programa:	Número de la auditoria:	Fecha:	Duración:				
Objetivo:							
Alcance y Criterios:							
Recursos:							
Tema:							
Departamento/Área							
EQUIPO AUDITOR							
Jefe auditor:							
Auditor(es):							
Técnico u otro:							
PROGRAMA							
#	Actividad	Semana #					Mes #
		D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	Observaciones
Elaborado por:							
Revisado por:							
Aprobado por:							


Anexo 14

Formato del plan de auditoria.

	PLAN DE AUDITORÍA			Cód:	G.C.C.A.D.0 2
				Versión:	01
Número de auditoría:	Fecha de expedición:	Fecha de creación:		Fecha de auditoría:	
¿Qué se va ha auditar?					
Responsable del proceso:					
Equipo Auditor		Auditor líder:			
		Auditor(es) :			
Objetivo:					
Alcance:					
Parámetros de revisión:					
CRONOGRAMA DE LA AUDITORÍA					
Fecha	Hora de inicio	Hora de finalización	Proceso	Responsable	Observaciones


Anexo 15

Formato de informe de auditoría.

	INFORME DE AUDITORÍA		Cód:	G.C.C.A.D.03
			Versión:	01
Empresa:	Número de la auditoria:	Fecha:	Duración:	
Proceso:		Responsable:		
Objetivo:				
Alcance y Criterios:				
Referencia documental:				
Elementos auditados:				
Departamento/Área				
EQUIPO AUDITOR				
Jefe Auditor:				
Auditor(es):				
Técnico u otro:				
HALLAZGO DE LA AUDITORÍA				
PUNTOS A MEJORAR				
RECOMENDACIONES DE LA AUDITORIA				
CONCLUSIONES				
RESPONSABLE		FIRMA		


Anexo 16

Formato de registro de no conformidades.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”	Código: R.NC.01
		Versión: 01
REGISTRO DE NO CONFORMIDADES		
Departamento/Área		Fecha:
Responsable:		
Proceso o producto:		
Detalle de la no conformidad:		
Detalle del origen:		
Medidas correctivas a emplear:		
Medidas preventivas a emplear:		
Informaciones adicionales:		
Tiempo de solución de la no conformidad:		
Conclusión final:		
Firma del responsable:		

Anexo 17

Formato de registro de quejas y reclamos.

	“NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”		Código:	R.QJ.R.01
			Versión:	01
REGISTRO DE QUEJAS Y RECLAMOS				
Departamento/Área		Fecha de la queja:		
¿Por qué se presenta la queja o el reclamo?				
Origen de la queja o reclamo:				
Receptor de la queja o reclamo:				
Acción ejecutada:				
Responsable a cargo de la acción tomada:				
Seguimiento de las acciones tomadas:				
Observaciones:				
Conclusión del informe:				
Firma del cliente			Firma del responsable	

Anexo 18

Cronograma del plan de implementación

CRONOMGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA EL "NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA"																																	
N°	Detalle de las actividades	Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Evaluación de los antecedentes iniciales (externo e interno) del Polígono y de los procesos operacionales.	■	■	■																													
2	Programa de trabajo y estrategia para la puesta en marcha del SGC.				■	■																											
3	Elaboración de documentos y distribución de recursos esenciales para garantizar el cumplimiento del sistema y la norma.					■	■	■	■	■	■	■	■																				
4	Comunicar y socializar el SGC con toda la organización.													■	■																		
5	Formación mediante capacitaciones al															■	■																

Anexo 19

Presupuesto para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad

PRESUPUESTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SGC PARA EL “NUEVO POLÍGONO CÁRNICO DE IBARRA”		
N°	Detalle de las actividades	Valor estimado
1	Evaluación de los antecedentes iniciales (externo e interno) del Polígono y de los procesos operacionales.	\$ 1, 100
2	Programa de trabajo y estrategia para la puesta en marcha del SGC.	\$ 900
3	Elaboración de documentos y distribución de recursos esenciales para garantizar el cumplimiento del sistema y la norma.	\$ 2,200
4	Comunicar y socializar el SGC con toda la organización.	\$ 800
5	Formación mediante capacitaciones al personal operativo de la planta sobre el SGC.	\$ 500
6	Aplicación de los criterios establecidos por la norma.	\$ 3,700
7	Ejecución de auditorías internas programadas, análisis y verificación de hallazgos de la auditoria.	\$ 1, 100
8	Ejecución de medidas necesarias para corregir las no conformidades identificadas.	\$ 1,500
9	Auditoria y certificación.	\$ 5,000
10	Mantenimiento y mejora continua.	\$ 1,000
TOTAL		\$ 15,600

Anexo 20

Check list final de la norma ISO 9001:2015.

CHECK LIST FINAL DE LA NORMA ISO 9001:2015 PARA EL NUEVO POLÍGONO CARNICO DE IBARRA					
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN					
4.1. Compresión de la organización y de su contexto	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿El Polígono Cárnico cuenta con una metodología establecida para el análisis, seguimiento y revisión de su entorno interno y externo?	10				
¿La empresa ha identificado la totalidad de los factores, tanto internos como externos, que inciden en su desempeño?	10				
4.2. Compresión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas					
¿Se ha realizado un proceso de identificación y análisis de los grupos de interés pertinentes para la planta?	10				
¿Se han determinado las necesidades y expectativas de los grupos de interés que pueden afectar el rendimiento del SGC, y se han implementado procedimientos para monitorear dichas expectativas de manera efectiva?		5			
4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de la calidad					
¿La empresa ha delimitado claramente los alcances físicos y las actividades de su servicio de faenamiento, asegurando que estén correctamente definidos?	10				
¿El desarrollo del alcance del sistema de gestión ha considerado exhaustivamente los factores internos y externos que podrían afectar la operación de la organización?	10				
¿La delimitación del alcance se basa en los productos y servicios que ofrece la organización?	10				
4.4. Sistema de gestión de la calidad y sus procesos					
¿Se han identificado la totalidad de los procesos requeridos para el SGC?	10				

¿Se han establecido parámetros específicos para el monitoreo de los procesos y se lleva a cabo un seguimiento constante de su observancia?		5			
¿Ha determinado el Polígono los recursos necesarios, las responsabilidades y las autoridades aplicables a cada uno de sus procesos?	10				
Total de criterios	80	10	0	0	
Total %	90.0%				
5. LIDERAZGO					
5.1. Liderazgo y compromiso	C	P	CM	NC	Observaciones
5.1.1. Generalidades	(10)	(5)	(3)	(0)	
5.1.2. Enfoque al cliente					
¿Demuestra la alta dirección un involucramiento activo y un compromiso firme con la creación, implementación y sostenimiento del SGC?	10				
¿La alta dirección se enfoca en satisfacer las necesidades y requisitos de los clientes?		5			
¿Existen documentos que respalden la participación activa de la alta dirección en el éxito e implementación del sistema de gestión de calidad?	10				
5.2. Política					
5.2.1. Establecimiento de la política de la calidad					
5.2.2. Comunicación de la política de la calidad					
¿La política de calidad ha sido documentada, implementada y difundida de manera efectiva entre todos los operarios de la planta?	10				
¿Se encuentran la política de calidad y los objetivos de calidad interrelacionados?	10				
¿Se ha garantizado que la política de calidad sea accesible para las partes interesadas y que estas la entiendan?	10				
5.3. Roles, responsabilidades y autoridades en la organización					
¿Se ha garantizado que todos los miembros de la organización, independientemente de su nivel, conocen sus roles y responsabilidades dentro del SGC?		5			

¿Se ha garantizado que las responsabilidades y autoridades sean conocidas y entendidas por la totalidad del personal del Polígono?	10				
Total de criterios	60	10	0	0	
Total %	87.50%				
6. PLANIFICACIÓN					
6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿Se han analizado los riesgos y oportunidades particulares de las actividades desarrolladas en la planta de faenamiento?	10				
¿Se han analizado los riesgos y oportunidades con el fin de determinar las medidas que se pueden implementar para gestionarlos?	10				
¿Se ha desarrollado por parte de la organización un plan estratégico para abordar los riesgos identificados y aprovechar las oportunidades detectadas?		5			
6.2. Objetivos de la calidad y planificación para lograrlos					
¿Se han definido objetivos de calidad que puedan ser cuantificados y que guarden una relación lógica con la política de calidad de la empresa?	10				
¿Los objetivos de calidad reconocen la importancia de la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes como factores fundamentales para el éxito de la empresa?	10				
¿Los objetivos de calidad están documentados y se han comunicado de manera efectiva en toda la organización?	10				
¿Se han incluido todos los elementos necesarios en la planificación de los objetivos de calidad, a saber, las actividades, los recursos, los plazos y las responsabilidades?	10				
6.3. Planificación de los cambios					
¿Se ha anticipado la necesidad de realizar cambios en el SGC y se ha establecido un plan para gestionarlos?	10				
¿Se evalúan los recursos necesarios y se asignan responsabilidades específicas al realizar modificaciones en el sistema?		5			
Total de criterios	70	10	0	0	

Total%	88.89%				
7. APOYO					
7.1. Recursos	C	P	CM	NC	Observaciones
7.1.1. Generalidades	(10)	(5)	(3)	(0)	
7.1.2. Personas					
¿Se han asignado recursos para garantizar la mejora continua del SGC, incluyendo personal, medio ambiente e infraestructura?		5			
7.1.3. Infraestructura					
¿Se han identificado las infraestructuras específicas que requiere la operación de los procesos?	10				
¿Se están tomando las medidas de mantenimiento adecuadas para asegurar que las instalaciones funcionen de manera eficiente?		5			
¿Se han especificado las actividades de mantenimiento y se han asignado las responsabilidades correspondientes?		5			
7.1.4. Ambiente para la operación de los procesos					
¿El Polígono Carnio ha identificado el entorno necesario para la operación de los procesos de faena?	10				
¿Las actividades planificadas son las adecuadas para garantizar un ambiente de trabajo óptimo y se han tomado las medidas necesarias para su implementación?	10				
7.1.5. Recursos de seguimiento y Medición					
¿Se han determinado con claridad los recursos de seguimiento y medición requeridos para la realización de inspecciones y controles eficaces?	10				
¿Se mantienen archivos de las verificaciones y calibraciones de los equipos?		5			
7.1.6. Conocimientos de la organización					
¿El Polígono Cárnico ha identificado los conocimientos clave para que sus procesos operen correctamente y sus productos cumplan con los estándares, y se asegura de que esta información esté disponible para todos los empleados?	10				

7.2. Competencia					
¿Se ha evidenciado que el personal del Polígono Cárnico cuenta con las habilidades y conocimientos requeridos para el desempeño de sus funciones?	10				
7.3. Toma de conciencia					
¿Se ha garantizado que los empleados comprendan la política de calidad y los objetivos, así como su papel y aporte al sistema de gestión, a través de una comunicación clara y efectiva?	10				
¿Se ha sensibilizado a los empleados sobre la importancia de buscar siempre la excelencia y los beneficios que esto conlleva?	10				
¿Se han implementado medidas con el fin de sensibilizar a los operarios del polígono sobre la importancia de cumplir con los estándares de calidad?	10				
7.4. Comunicación					
¿Se han implementado canales oficiales de comunicación interna para la difusión de información relevante relacionada con el SGC?		5			
¿Se han considerado todos los aspectos relevantes en la definición de la comunicación interna, incluyendo qué información comunicar, a quién comunicarla, cuándo comunicarla, cómo comunicarla y quién es el responsable de comunicarla?		5			
7.5. Información documentada					
¿Se garantiza que la documentación del SGC sea tanto controlada como accesible para todos los que la necesitan?	10				
¿Se ha establecido un procedimiento efectivo que garantiza la revisión y aprobación de todos los documentos del SGC?		5			
¿Se cuenta con un sistema de copias de seguridad que permita recuperar la documentación de la planta en caso de ser necesario?	10				
¿Se ha establecido un procedimiento para la gestión y control de los cambios en la documentación del SGC?	10				
Total criterios	120	35	0	0	
Total %					81.58%
8. OPERACIÓN					

8.1. Planificación y control operacional	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿Se realiza un seguimiento continuo de las operaciones de faenamiento, asegurando la mejora continua del proceso?	10				
¿Se han establecido criterios sólidos y específicos para la operación de cada uno de los procesos de faena?	10				
¿Se realiza un seguimiento de los procesos subcontratados o las actividades llevadas a cabo por terceros?		5			
8.2. Requisitos para los productos y servicios					
¿El polígono revisa los requisitos de los clientes y se asegura de que se cumplan <i>todas</i> las normativas aplicables?		5			
¿La información sobre los productos que se proporciona a los clientes es <i>relevante</i> y <i>útil</i> para ellos?		5			
¿Se busca obtener información de los clientes para mejorar?	10				
¿Se conservan los presupuestos, contratos y demás documentos relevantes relacionados con las comunicaciones, requisitos y revisiones con los clientes?	10				
8.3. Diseño y desarrollo de los productos y servicios					
¿Se aplican controles al diseño y desarrollo de productos/servicios?				0	
¿Se ha definido cómo se van a validar los resultados del diseño y desarrollo de los productos?				0	
¿Existe un proceso para gestionar las modificaciones en el diseño y desarrollo de los productos?				0	
8.4. Control de los procesos, productos y servicios suministrados externamente					
¿Se establecen criterios claros para la selección y gestión de los proveedores, garantizando el suministro de insumos de calidad?	10				
¿Se han establecido parámetros específicos y detallados para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de los proveedores externos?		5			
¿Se transmiten a los proveedores externos los requerimientos detallados de los procesos, productos y servicios que se espera que proporcionen?	10				

¿El polígono conserva toda la información documentada de estas actividades y de cualquier acción necesaria que surja de las evaluaciones?	10				
8.5. Producción y provisión del servicio					
¿La planta se asegura de que las operaciones de faenamiento se realicen de manera correcta y segura, controlando todos los factores relevantes?	10				
¿Existe documentación sólida que garantice la eficiencia de las operaciones y la provisión de los recursos requeridos para su correcto funcionamiento?	10				
¿Se controla tanto la disponibilidad de los recursos de seguimiento y medición adecuados como su uso correcto y eficiente?	10				
¿Se verifica que la infraestructura y el entorno externo sean adecuados para la operación de faenamiento a través de una inspección?	10				
¿Se verifica que las personas que realizan el faenamiento tengan las habilidades necesarias?		5			
¿Se han implementado medidas específicas para minimizar la posibilidad de errores humanos?		5			
¿Se ejerce un seguimiento sobre la ejecución de las acciones vinculadas a la liberación, entrega y las actividades post-entrega del producto?		5			
8.6. Liberación de los productos y servicios					
¿Se han implementado mecanismos de control que permiten verificar que el producto cumple con todos los requisitos antes de ser liberado para su entrega?	10				
¿Se han establecido las responsabilidades y procedimientos adecuados para la liberación de los productos?	10				
¿Se mantiene información documentada que permita verificar la liberación y trazabilidad de los productos?	10				
8.7. Control de las salidas no conformes					
¿Se identifican y se marcan claramente las salidas no conformes para prevenir su uso o entrega no intencionada, evitando así errores y devoluciones?	10				
¿Se toman medidas con los productos en mal estado, como corregirlos, apartarlos, comunicarlo al cliente, etc.?	10				

¿Se conserva información documentada sobre cada salida no conforme identificada antes de su envío?	10				
Total de criterios	170	35	0	0	
Total %	75.93%				
9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO					
9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación	C	P	CM	NC	Observaciones
9.1.1. Generalidades	(10)	(5)	(3)	(0)	
9.1.2. Satisfacción del cliente					
¿Se lleva a cabo por parte de la empresa un seguimiento y análisis constante del rendimiento de sus procesos y productos con el fin de garantizar que cumplen con los estándares de calidad establecidos?	10				
¿Se han definido métodos claros y precisos para el seguimiento, medición y análisis de los resultados, garantizando su validez y confiabilidad?	10				
¿Se ha definido una planificación para la realización del seguimiento y la medición?			3		
¿Se realiza una evaluación del desempeño y la eficacia del SGC?	10				
¿El polígono se preocupa por saber qué piensan los clientes sobre si se les está dando lo que necesitan y esperan?	10				
¿Se determinan en la empresa los procedimientos más eficaces para la recopilación, seguimiento y análisis de la información?	10				
9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación					
9.1.3. Análisis y evaluación					
¿El Polígono revisa y analiza los datos que se obtienen de las mediciones y el seguimiento?	10				
9.2. Auditoría interna					
¿Se realizan las auditorías internas siguiendo un programa planificado por el Polígono?	10				
¿Las auditorías internas comprueban que el sistema de gestión cumple con lo que la empresa necesita y con lo que pide la norma ISO 9001:2015?	10				

El Polígono Cárnico crea, organiza, lleva a cabo y mantiene uno o varios programas de auditoría.	10				
¿Las auditorías internas abarcan todo lo necesario y se hacen de manera adecuada para poder evaluar si el SGC es eficaz?		5			
¿Se comunica a los stakeholders relevantes los hallazgos de las auditorías internas?		5			
¿Se corrigen y se previenen las fallas que se identifican en las auditorías internas?	10				
¿La empresa archiva la información sobre las auditorías y lo que se encontró en ellas?		5			
9.3. Revisión por la dirección					
¿La alta dirección revisa periódicamente el SGC para asegurarse de que funciona bien, es útil y está acorde con los objetivos de la empresa?		5		0	
¿La alta dirección se asegura de que el SGC se revise periódicamente, teniendo en cuenta las evaluaciones previas y las acciones implementadas?		5		0	
¿La empresa utiliza toda la información de las auditorías para mejorar?	10			0	
¿Se ha definido por escrito cómo y cuándo se van a hacer las revisiones periódicas de la alta dirección?		5			
¿Se usan los resultados de las revisiones de la dirección para encontrar formas de mejorar el sistema?		5			
Total de criterios	110	35	3	0	
Total %	77.89%				
10. MEJORA					
10.1. Generalidades	C (10)	P (5)	CM (3)	NC (0)	Observaciones
¿La empresa toma medidas para que sus procesos de calidad sean cada vez mejores?	10				
¿La empresa desarrolla e implementa estrategias concretas para incrementar la satisfacción del cliente y mejorar el rendimiento de la calidad?	10				
¿Las acciones de mejora continua se basan en las necesidades y expectativas de las partes interesadas relevantes?	10				

¿Se evalúan los riesgos y las oportunidades con el fin de determinar acciones que promuevan la mejora continua?	10				
10.2. No conformidad y acción correctiva					
¿Se han definido procedimientos y directrices para el tratamiento y la resolución de las no conformidades y las quejas en la empresa?		5			
¿Se realiza un análisis de las causas raíz de las no conformidades con el fin de implementar acciones correctivas eficaces?		5			
¿Se analizan las no conformidades para identificar tendencias y poder tomar medidas correctivas?		5			
¿La documentación abarca todos los aspectos relevantes de las no conformidades y las acciones correctivas, incluyendo su incidencia, responsabilidades, resultados y análisis de eficacia?	10				
10.3. Mejora continua					
¿La organización trabaja de manera constante para optimizar la calidad de su servicio, asegurando que sea efectivo, eficiente y cumpla con las normativas que rigen la planta?	10				
¿Se dispone de documentación que respalde que las mejoras se programan con anticipación y se fijan plazos para su implementación por la empresa?					
¿Al planificar las mejoras, se tienen en cuenta las expectativas de los clientes y otras partes interesadas, el análisis del contexto de la empresa y los riesgos que enfrenta?		5			
¿La empresa usa la información de los análisis, evaluaciones y revisiones de la dirección para encontrar formas de mejorar sus procesos?		5			
Total de criterios	60	25	0	0	
Total %	70.83%				