

PRACTICA EMPRESARIAL “APROVECHAMIENTO DE LAS AVERÍAS DE
FRUVER, COLABORACIÓN EN LA ELABORACIÓN PGIRS EN SUPER INTER
SUPERMERCADOS Y TOMA DE MERMAS Y TOMA DE TIEMPO Y MERMAS
EN SALSAMENTAIRA LA SULTANA”

SEBASTIÁN MEJÍA DUQUE

UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA

INGENIERIA

AGROINDUSTRIAL

CALI

2014

PRACTICA EMPRESARIAL “APROVECHAMIENTO DE LAS AVERÍAS DE
FRUVER, COLABORACIÓN EN LA ELABORACIÓN PGIRS EN SUPER INTER
SUPERMERCADOS Y TOMA DE MERMAS Y TOMA DE TIEMPO Y MERMAS
EN SALSAMENTAIRA LA SULTANA”

SEBASTIÁN MEJÍA DUQUE

TRABAJO PRÁCTICA EMPRESARIAL PARA OBTENER EL TITULO DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL

MARGARITA ROSA GONZALEZ CASTRO

UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA

INGENIERIA

AGROINDUSTRIAL

CALI

2014

Contenido

RESUMEM 5

LA EMPRESA 6

 SECCION FRUVER 8

UBICACIÓN PARTICULAR 9

PLAN DE TRABAJO 10

 Aseguramiento de Calidad:..... 10

 • Dar aprovechamiento a las averías producidas por fruver. 10

 • Realizar auditorías internas para las condiciones sanitarias de los almacenes. . 10

 • Realizar procedimientos para limpieza y desinfección de las áreas de cada almacén y las operaciones de recibo. 10

 Carnes salsamentaría:..... 10

 • Obtener datos de tiempos y mermas en la Sultana (empresa maquiladora de los embutidos de super inter)..... 10

 Gestión Ambiental: 10

 • Colaborar a la creación del PGIRS (Plan de Gestión Integral de los Residuos Sólidos) 10

FUNCIONES A ELABORAR EN CADA AREA 11

 ASEGURAMIENTO DE CALIDAD:..... 11

 Aprovechamiento fruver 11

 Auditorías internas condiciones sanitarias almacenes..... 11

 Poes para áreas de las sedes y las operaciones de recibo. 11

 La Sultana..... 12

 PGIRS 12

FUNCIONES QUE SE LOGRARON ALCANZAR 13

 Aseguramiento de Calidad:..... 13

- Dar aprovechamiento a las averías producidas por fruver. 13
- Realizar auditorías internas para las condiciones sanitarias de los almacenes. . 13
- Elaborar instructivos para los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas de cada almacén y las operaciones de recibo..... 13

Carnes salsamentaria: 13

Gestión Ambiental: 13

RESUMEM

En este trabajo se explica lo que se hizo durante los seis meses que tuvo de duración mi práctica empresarial, que consto de colaborar en diferentes áreas de la compañía Super Inter supermercados.

Tuve la oportunidad de colaborar en los departamentos de: Gestión ambiental, ayudando a la elaboración del PGIRS; Aseguramiento de calidad, elaborando instructivos, y auditorías internas de condiciones sanitarias; La Sultana empresa maquiladora de los embutidos de este supermercado tomando pesos y tiempo en el proceso.

ABSTRACT

This paper explains what was done during the six months that duration my business practice, which I consist of working in different areas of the company Super Inter supermarkets.

I had the opportunity to work in the departments of Environmental Management, aiding the development of PGIRS; Quality assurance, developing instructional and internal audits of sanitary conditions; The Sultana maquiladora company this supermarket sausages weights and time taking process.

LA EMPRESA

La empresa entro en operación el día 27 de octubre del 1992 en un pequeño local del barrio Siloé de la ciudad de Cali, hoy en día cuenta con 57 almacenes ubicados en diferentes ciudades (Cali, Yumbo, Palmira, Jamundí, Armenia, Caicedonia, Calarcá, Cartago, Circasia, Dosquebradas, La Tebaida, Pereira, Santa Rosa y Zarzal) posicionándose en el séptimo almacén de cadena a nivel nacional.

Algunas características de nuestra empresa son:

- Nuestras mayores fortalezas son las carnes, reconocidas por su excelente calidad y economía, contamos con una gran variedad de productos cárnicos importados y nacionales.
- Frescura y calidad en todos nuestros productos siempre.
- La excelencia y economía de nuestra marca Super Inter es inigualable.
- Nos caracterizamos por tener precios bajos en todas nuestras categorías.

Empresa dedicada a vender productos para la canasta familiar, es consciente de la necesidad de satisfacer los requerimiento de nuestros clientes, e incluso superar sus expectativas, de ser responsables con los colaboradores, proveedores y contratistas, así como de prevenir y mitigar la afectación al medio ambiente; es por ello que se compromete a: ofrecer productos de calidad, siguiendo prácticas que impulsen el desarrollo del aseguramiento de la calidad; propiciar lugares de trabajo seguros y saludables mediante el desarrollo de programas enfocados a prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales; controlar las posibles fuentes de contaminación mediante programas para un adecuado manejo y disposición de los residuos, e implementar acciones de mejora continua que contribuyan a minimizar los impactos negativos generados en el entorno mediante

la vigilancia y control de los procesos, buscando alcanzar un desarrollo sostenible, todo esto enmarcado en la ética y el respeto a las Normas Legales.

Súper Inter Supermercados, una cadena colombiana que hace presencia en el Valle del Cauca y desde hace algún tiempo en el Eje Cafetero, con ventas que en el 2010 alcanzaron los 406.290 millones de pesos, un crecimiento del 45,5 por ciento comparado con el 2009, en el que vendieron 279.127 millones de pesos y una proyección para el 2011 de ventas cercanas a los 560.000 millones de pesos, hace la diferencia, tanto que con dichos resultados pueden ubicarlos entre los 10 primeros puestos de su segmento comercial.

Efectivamente, una labor empresarial de tantos años requiere de una estrategia organizada, aplicada desde 1971 cuando José Raúl Giraldo y Tulio Gómez, cuñados y socios empezaron a trabajar con unos tíos en la plaza de mercado de Cali.

En principio, ellos como vendedores de abarrotes surtían a los tenderos de la plaza sus productos y luego, los llevaban directamente, sin intermediarios, a cadenas de supermercados de la ciudad.

Dentro de la organización de la empresa no está establecida como parte fundamental la gestión de los residuos sólidos, debido a eso se conservan procesos no formales.

Dentro de la Comercializadora Giraldo y Gómez y Cía. SAS hay un total desconocimiento y desinterés en el tema ambiental. No obstante los continuos requerimientos por parte de los entes de control, llevaron al director administrativo a que planteara la posibilidad de comenzar a integrar el componente ambiental dentro de los procesos de manera formal y crea el departamento de Gestión Ambiental.

SECCION FRUVER

La actividad principal de Fruver es la venta de frutas y verduras, su actividad básicamente es recibir el producto en la zona de descargue, almacenarlo en cuartos fríos para preservarlos, surtir el punto de venta y retirar del punto de exhibición los productos que por calidad no son aptos para la venta. Este tipo de productos reciben un aprovechamiento dependiendo de la sede, en algunos casos son entregadas a fundaciones como el Banco de alimentos a manera de donaciones, ellos mismos se encargan de la recolección. En otras se realizan promociones, empacando los productos en mayas y disminuyendo su costo, este tipo de actividades se realizan cuando los supermercados se encuentran ubicados en sectores populares. En otras sedes aprovechan las frutas para preparar salpicón y jugos para la venta en las cafeterías. En otras no se les hace ningún tipo de aprovechamiento, debido a que se encuentran en sectores de estrato alto por consiguiente estos residuos van a dar la UAR. En algunas sedes se permite a personal ajeno a la empresa que realice separación dentro de la UAR, extrayendo lo que les sirva como alimento para ganado, el resto sale totalmente mezclado y su disposición final es el relleno sanitario.

UBICACIÓN PARTICULAR

Mi lugar de trabajo es en las oficinas administrativas de Superinter situadas en la carrera 56 # 13 C 103 Barro Primero de Mayo en el tercer piso del Superinter Guadalupe. En el cual se realizaría la prueba piloto del proyecto a llevar a cabo para luego aplicarse a las demás sedes.

Estoy ubicado en el departamento de gestión ambiental y en el departamento de aseguramiento de calidad.

PLAN DE TRABAJO

Aseguramiento de Calidad:

- Dar aprovechamiento a las averías producidas por fruver.
- Realizar auditorías internas para las condiciones sanitarias de los almacenes.
- Realizar procedimientos para limpieza y desinfección de las áreas de cada almacén y las operaciones de recibo.

Carnes salsamentaría:

- Obtener datos de tiempos y mermas en la Sultana (empresa maquiladora de los embutidos de super inter)

Gestión Ambiental:

- Colaborar a la creación del PGIRS (Plan de Gestión Integral de los Residuos Sólidos)

FUNCIONES A ELABORAR EN CADA AREA

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD:

Aprovechamiento fruver

- Obtener datos sobre averías mensual (mínimo 6 meses).
- Realizar presentación con las distintas alternativas de aprovechamiento al encargado de fruver para su aprobación.
- Obtener datos del progreso y confrontarlo con los datos iniciales.

Auditorías internas condiciones sanitarias almacenes.

- Realizar formato a diligencias en cada sede.
- Digitalizar registros.
- Dar valoración a cada ítem y así poder cuantificar en qué condiciones se encuentra el almacén.
- Dar informe de resultados y verificar posteriormente si se realizaron las sugerencias.
- Realizar visitas y diligencias nuevamente el formato.

Poes para áreas de las sedes y las operaciones de recibo.

- Conocer los procesos de limpieza, desinfección y recibo actuales de los almacenes.
- Crear los procedimientos de limpieza desinfección y recibo con las debidas correcciones al procedimiento actual si es necesario.
- Socializar los procedimientos de cada área con el personal respectivo.
(a partir de mayo 12 hasta terminar socialización)

La Sultana

- Crear formatos de tiempo y mermas.
- Visitar 2 veces a la semana la salsamentaría para conocer el proceso y tomar datos anteriormente mencionados.
- Rendir informe al jefe encargado de esta área.

PGIRS

- Levantamiento de planos de las sedes.
- Documentar formatos diagnósticos.
- Documentar rutas actuales de recolección.
- Crear rutas de recolección correctas.
- Crear formatos para condensar información PGIRS.

FUNCIONES QUE SE LOGRARON ALCANZAR

Aseguramiento de Calidad:

- Dar aprovechamiento a las averías producidas por fruver.
 - Obtener datos sobre averías mensuales (últimos 6 meses)
 - Hacer presentación con las diferentes alternativas.
- Realizar auditorías internas para las condiciones sanitarias de los almacenes.
 - Crear formato a diligencias en cada sede.
 - Digitalizar registros.
 - Dar valoración a cada ítem y así poder cuantificar en qué condiciones se encuentra el almacén.
- Elaborar instructivos para los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas de cada almacén y las operaciones de recibo.
 - Conocer los procesos de limpieza, desinfección y recibo actuales de los almacenes.
 - Crear los procedimientos de limpieza desinfección y recibo con las debidas correcciones al procedimiento actual si es necesario.

Carnes salsamentaria:

- Obtener datos de tiempos y mermas en la Sultana.

Gestión Ambiental:

- Colaborar a la creación del PGIRS (Plan de Gestión Integral de los Residuos Sólidos)
- Levantamiento de planos de las sedes.

- Documentar formatos diagnósticos.
- Documentar rutas actuales de recolección.
- Crear rutas de recolección correctas.