



UNIVERSIDAD DEL AZUAY

**FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
ESCUELA DE PSICOLOGÍA ORGANIZACIONAL**

**“Plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito “Coopera Ltda.” En el año 2012”**

Trabajo de graduación previo a la
obtención del título de Psicólogo Organizacional

AUTOR: Cristhian Patricio Mora Cantos

Director: Dr. Franklin Bucheli García

Cuenca - Ecuador

Dedicatoria

Esta tesis está dedicada a mis padres, quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y psicológicamente.

A mi familia y amigos que han sido mi mayor motivación para nunca rendirme en los estudios y poder llegar a ser un ejemplo para ellos.

Agradecimiento

Quiero agradecer a mi madre quien me dio fuerza y fe para creer lo que me parecía imposible terminar, a mi director de tesis Dr. Franklin Bucheli por su apoyo total y amistad quien como un amigo me ha guiado en cada etapa de esta tesis, a cada uno de mis profesores y compañeros que han hecho de la universidad una etapa inolvidable en mi vida.

CAPITULO I

1. Descripción de la organización.

1.1 Inicio del Cooperativismo.....	04
1.2 Principios fundacionales solidarios.....	04
1.3 Origen del Día Internacional del Cooperativismo.....	04
1.4 Los Principios Cooperativos.....	05
1.5 Principios Operacionales de las Cooperativas de Ahorro y Crédito.....	05
1.6 ¿Que es una Cooperativa?	07
1.7 ¿Qué es el Cooperativismo?	09
1.8 Cooperativa de Ahorro y Crédito Coopera Ltda.....	10
1.9 Organigrama.....	11
1.10 Misión, Visión, Valores.....	12
1.10.1 Misión.....	12
1.10.2 Visión.....	12
1.10.3 Valores.....	12

CAPITULO II

2. Caracterizar tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.

2.1 Análisis de la situación actual sobre desperdicios.....	17
2.2 Obtención de datos de productos de mayor valor añadido.	17
2.3 Gestión y aprovechamiento de residuos.	18
2.3.1 La lombrinaza.....	18
2.3.2 Bocashi.....	18

2.3.3 Biol.....	19
2.3.4 Biosol.....	19
2.3.5 Biogas.....	19
2.3.6 Compost.	19
2.3.7 Biopesticidas.....	19
2.3.8 Bioreguladores de crecimiento.	19
2.4.9 Harina de carne y huesos.....	20
2.4.10 Abonos verdes.	20
2.5 Diseño de encuesta.....	20
2.6 Resultados de aplicación de las encuestas.....	24

CAPITULO III

3. Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.

3.1 Matriz de Evaluación y Verificación del Plan de Manejo Ambiental.	30
3.1.1 Identificación, Valoración y Evaluación de los Impactos Ambientales.	30
3.1.1.1 Identificación de Factores Ambientales Susceptibles.....	31
3.1.1.2 Valoración y Evaluación de Impactos Ambientales.....	31
3.1.2 Plan de Manejo Ambiental.....	33
3.2 Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo.....	34
3.2.1 Programa de Prevención.....	33
3.2.1.1 Control de vectores.....	33
3.2.1.2 Dotación de Equipos de protección personal.....	35

3.2.1.3	Señalización y seguridad del área de trabajo.....	35
3.2.1.4	Capacitación en prevención de riesgos laborales.....	36
3.2.1.5	Capacitación ambiental.....	36
3.2.2	Programa de Mitigación.....	37
3.2.2.1	Clasificación de los residuos sólidos.....	37
3.2.2.2	Manejo y gestión de residuos tóxicos peligrosos.....	37
3.2.2.3	Manejo agroecológico e integral de la Hacienda.....	38
3.2.2.4	Análisis de aguas.....	39
3.2.2.5	Mantenimiento de pozos y control de efluentes.....	39
3.2.2.6	Monitoreo del Análisis de los efluentes y del cuerpo receptor.....	40
3.2.2.7	Mitigación y Control de olores.....	40
3.2.2.8	Limpieza, higiene y salubridad.....	41
3.2.2.9	Mantenimiento de infraestructura, instalaciones y equipos.....	41
3.2.2.10	Manejo de la bodega de agroquímicos y materias peligrosos.....	42
3.2.3	Programa de Compensación Ambiental.....	42
3.2.3.1	Protección de cuerpos de agua y arborización.....	42
3.2.3.2	Proyecto de relaciones y asesoramiento comunitarias.....	43
3.2.4	Programa de Monitoreo y Seguimiento.....	43
3.2.4.1	Proyecto de monitoreo, y seguimiento.....	43
3.2.4.2	Cuadro de resumen del Plan de Manejo.....	44

CAPITULO IV

4. Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.

4.1 Descripción de la Población a Capacitarse.....	47
4.1.1 Características generales del grupo a capacitarse.....	48
4.1.1.1 Definiciones de cultura y sociedad.....	49
4.1.2 Relación entre ellos y de ellos con su ambiente.....	49
4.1.2.1 Base de la interacción humana.....	50
4.1.2.2 Humanidad común.....	50
4.1.2.3 Ambiente de apoyo.....	50
4.1.2.4 Metas superiores.....	51
4.1.2.5 Liderazgo adecuado.....	51
4.1.3 Necesidades percibidas, intereses y preocupaciones.....	51
4.1.3.1 Detectar necesidades de capacitación.....	51
4.2 Justificación del plan de formación del plan de formación de reciclaje.....	54
4.2.1 ¿Qué criterios utilizan para elaborar dicho plan de formación?.....	55
4.2.2 ¿Qué beneficios puede tener para el sistema ambiental?.....	56
4.2.3 Implementación del plan de formación de reciclaje.....	57
4.3 Diseño del plan de formación de reciclaje.....	59
4.3.1 Objetivo General.....	59
4.3.2 Objetivos Específicos.....	59
4.3.3 Contenido.....	59
4.3.4 Actividades a Cumplir.....	60

4.3.5 Duración.....	60
---------------------	----

CAPITULO V

5. Capacitar a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

5.1 Presupuesto del Plan Capacitación.....	63
5.2 Agenda.....	63
5.2.1 Cronograma de actividades.....	63
5.3 Desarrollo de la técnica.....	63
5.3.1 TEMARIO 1	
Seguridad y Salud en el trabajo.....	63
5.3.2 TEMARIO 2	
Guía de Buenas Prácticas de Higiene.....	65
5.3.3 TEMARIO 3	
La importancia de reciclar.....	68
5.3.4 TEMARIO 4	
La Gestión Ambiental.....	69
5.3 Evaluación del Plan de Capacitación.....	71
5.3.1 El Plan de Capacitación contempla los tipos de evaluación.....	71
Conclusiones.....	73
Recomendaciones.....	75

RESUMEN

El presente trabajo de tesis está relacionado con una investigación sobre el análisis del total de desperdicios orgánicos que deshecha el Centro de Acopio de San Joaquín. Tiene como objetivo fundamental la elaboración de un plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín de la Cooperativa de Ahorro y Crédito “Coopera Ltda.” en el año 2012. Para el trabajo de intervención en el plan de concientizar se ha realizado un análisis sobre las actividades realizadas aplicando una encuesta sobre las deficiencias que posee y necesidades a implementar.

El trabajo de concientizar al personal que labora en el Centro de Acopio de San Joaquín se inicia impartiendo capacitaciones de temas estrictamente definidos gracias a los resultados obtenidos en las encuestas, cuya metodología es dinámica con participación activa de los participantes y de los equipos que se conformen para el desarrollo de las actividades.

Concluyo el trabajo con la elaboración del informe en la que se sintetiza los logros alcanzados.

ABSTRACT

This graduation work is a research of the analysis carried out to the total organic waste discarded by a collection center called *Centro de Acopio de San Joaquín*. Our main purpose is the development of a recycling training plan for 2012 for *Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda.*, a collection center located in San Joaquin. In order to implement the intervention plan to raise awareness, we applied a survey to analyze the activities done so as to identify existing deficiencies, and needs to be implemented. The work to raise awareness among the staff working at *San Joaquin* Collection Center started by their training on topics defined by the results of the surveys. Its dynamic methodology includes the active participation of the members and the teams made for the implementation of the activities.

The paper concludes with the report of the achievements reached.




Translated by,
Lic. Lourdes Crespo

INTRODUCCIÓN

Toda cooperativa es el resultado de una serie de decisiones tomadas individualmente por cada una de las personas en el momento que deciden asociarse, mientras otras prefieren libremente no hacerlo.

En función a la actividad comercial de la cooperativa, este trabajo se enfoca a la elaboración de un plan de formación de reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín, lugar donde existe una gran cantidad de desperdicios de productos orgánicos que día a día se deshecha. Este plan de formación de reciclaje nos permitirá reducir los índices de desperdicios emitiendo un resultado positivo y mejorando así en las técnicas de manipulación de alimentos, definiendo procesos que nos permita alcanzar el desarrollo de las actividades eficientes.

En el capítulo uno se elaboró un marco teórico referencial de la cooperativa, desde la conformación de la misma, así como sus antecedentes conceptuales e institucionales, mismos que nos permite identificar la institución sirviendo de base en la ejecución del presente trabajo.

Continuando con la fundamentación teórica en la que se basa este plan de formación de reciclaje, se analiza la situación actual sobre los desperdicios del centro de acopio y de cómo estos a su vez pueden ser reutilizados a través de una gestión de procedimientos que nos permita aprovechar los residuos en la elaboración de bioabonos. También se elabora una encuesta que permita identificar los productos de mayor demanda.

Para poder describir las acciones susceptibles que pueden desencadenar en impactos ambientales positivos o negativos es necesario conocer y analizar la matriz de identificación, evaluación y verificación del plan de manejo ambiental, el cual permite identificar con asertividad las deficiencias percibidas por el personal y sus riesgos laborales al momento de realizar sus funciones de trabajo.

Terminado con la aplicación y validación de la propuesta, donde consta el plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín, dando a conocer de forma general las conclusiones y recomendaciones del trabajo realizado, desarrollando el conocimiento individual y grupal de los trabajadores al estar en contacto directo con la manipulación de alimentos orgánicos, concientizando y educando a seguir cada uno de los procesos productivos, comerciales y administrativos, creando así un ambiente favorable para el trabajador y beneficiando al negocio comercial.

CAPITULO I

Descripción de la Organización.

1.- Introducción

Es fundamental tener personal identificado con la descripción y filosofía de la organización y con las estrategias que la empresa desea implementar en su ámbito de incumbencia, gracias a esa identificación, las actitudes y comportamientos asumidos por los empleados facilitaran el logro de objetivos, además, los esfuerzos por implementar cambios en los sistemas y procesos de trabajo se verán disminuidos; es por eso que este capítulo hace referencia a la recopilación bibliográfica de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Coopera Ltda., la misma que se realizara a través de la recopilación de datos de las actas del consejo de administración y vigilancia; tomados de la documentación de archivo que reposa en la empresa , siendo base para la ejecución del Plan de Formación.

**PLAN DE FORMACIÓN EN RECICLAJE PARA EL CENTRO DE ACOPIO DE SAN
JOAQUÍN DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO "COOPERA LTDA."
EN EL AÑO 2012**

1. Descripción de la organización.

1.1.- Inicio del Cooperativismo

En el año 1844, se dio origen al Cooperativismo, un grupo de obreros ingleses en la ciudad de Rochdale creó una organización legal (un Almacén Cooperativo) con los aportes de sus integrantes, que son conocidos como "Los Pioneros de Rochdale". Estos "pioneros" impusieron reglas que se debían respetar rigurosamente y crearon una carta que establecía los pasos que guiarían su organización; por eso se considera que así nació el cooperativismo organizado.

1.2.- Principios fundacionales solidarios:

- La cooperación completa la economía, porque organiza la distribución de la riqueza.
- No quiere violencia ni causa desorden.
- No ambiciona honores.
- No pide privilegios especiales.
- Precisa de responsabilidad personal e la iniciativa personal.
- La unidad y el trabajo como pilares para el progreso de la sociedad por ejemplo.

1.3.- Origen del Día Internacional del Cooperativismo

La Alianza Cooperativa Internacional (ACI) fue fundada en Londres en 1895, y reúne organizaciones cooperativas de más de 100 países que suman en total 700 millones de miembros. Ya en 1923 encomendó conmemorar un Día Internacional de las Cooperativas, lo que ocurrió recién el 16 de diciembre de 1992, cuando la Asamblea General de la ONU, proclamó la necesidad de realizar un "Día Internacional de las Cooperativas" a partir de julio de 1995, en conmemoración del centenario de la creación de la ACI.

Así fue que se invitó a los gobiernos, organizaciones internacionales, organismos especializados y organizaciones cooperativas nacionales e internacionales a observar anualmente este Día, difundiendo así a las cooperativas como un factor indispensable del desarrollo económico y social.

1.4.- Los Principios Cooperativos

- Son las bases fundamentales que informan o deben informar a la constitución y a toda la vida de las cooperativas.
- Se trata de verdades o directrices, no dogmáticas, sino nacidas de la experiencia cooperativa: inducidas de la observación y proyectadas por deducción al mundo cooperativo en general.

1.5.- Principios Operacionales de las Cooperativas de Ahorro y Crédito

- Estructura democrática.
- Adhesión abierta y voluntaria.
- La adhesión a la cooperativa de ahorro y crédito es voluntaria y abierta a todos los que se encuentren dentro del vínculo común aceptado y que puedan hacer uso de sus servicios y estén dispuestos a aceptar las responsabilidades correspondientes.
- Control democrático: Los socios de las cooperativas de ahorro y crédito disfrutan del igual derecho al voto (un socio, un voto) y a participar en las decisiones que afecten a la cooperativa de ahorro y crédito, prescindiendo del monto de sus ahorros o depósitos o el volumen de sus transacciones. La votación en las entidades o asociaciones de integración del cooperativismo de ahorro y crédito podrá ser proporcional o representativa, de acuerdo con los principios democráticos. La cooperativa de ahorro y crédito es autónoma dentro del marco de la ley y la reglamentación, en atención a que la cooperativa de ahorro y crédito es una empresa de ayuda mutua que sirve a sus asociados, que son los que la gobiernan. Los cargos electivos en las cooperativas de ahorro y crédito son de carácter voluntario y sus directivos elegidos no deben recibir sueldo. Sin embargo, las cooperativas de ahorro y crédito pueden reembolsar a éstos los gastos legítimos en que hayan incurrido por razón de su cargo.

- Ausencia de discriminación racial, religiosa y política: Las cooperativas de ahorro y crédito no hacen discriminación en lo que se refiere a raza, nacionalidad, sexo, religión y política.
- Servicio a los socios: Los servicios de la cooperativa de ahorro y crédito están encaminados a mejorar el bienestar económico y social de todos los socios.
- Retorno a los socios: Para fomentar el ahorro y poder conceder préstamos y brindar otros servicios a los socios, los ahorros y depósitos de éstos devengarán una tasa equitativa de interés, de acuerdo con la capacidad de la cooperativa de ahorro y crédito.
- Los excedentes derivados de las operaciones de la cooperativa de ahorro y crédito, una vez asegurados los niveles de reserva apropiados y pagados los dividendos limitados sobre el capital social permanente, donde éste exista, pertenece y beneficia a todos los socios sin que un socio o grupo de socios se beneficie en detrimento de los otros. Dichos excedentes podrán repartirse entre los socios en proporción a sus transacciones con la cooperativa de ahorro y crédito (devoluciones o retornos de intereses o por servicios) o pueden utilizarse para mejorar o establecer los servicios que soliciten los socios.
- Rentabilidad financiera: Es un objetivo primordial de la cooperativa de ahorro y crédito cimentar su fuerza financiera, incluyendo las reservas adecuadas y los controles internos que aseguren un servicio continuado a los socios.
- Educación permanente: Las cooperativas de ahorro y crédito promueven activamente la educación de sus socios, directivos y empleados, además del público en general, en los principios económicos, sociales, democráticos y de solidaridad de las cooperativas de ahorro y crédito. La promoción del ahorro y el uso prudente del crédito, así como la educación en el ejercicio de los derechos y responsabilidades de los socios, son esenciales al carácter social y económico de las cooperativas de ahorro y crédito en la satisfacción de las necesidades de sus socios.
- Cooperación entre cooperativas: De acuerdo con su filosofía y las prácticas de integración cooperativista, las cooperativas de ahorro y crédito, dentro de su capacidad, colaboran activamente con otras cooperativas de ahorro y crédito y de otra índole y sus asociaciones a nivel local, nacional e internacional, para servir de la mejor forma a los intereses de los socios y las comunidades de éstos.

- Responsabilidad social: Siguiendo los ideales y creencias de los pioneros cooperativistas, las cooperativas de ahorro y crédito propenden por el desarrollo humano social. Su visión de la justicia social se extiende tanto a los socios individuales como a la comunidad en que éstos trabajan y residen.
- El ideal de las cooperativas de ahorro y crédito es el de proporcionar servicios a todas las personas que los necesiten y los puedan usar. Cada persona es un socio en potencia y apropiadamente forma parte de la esfera de interés y preocupación de las cooperativas de ahorro y crédito. Deben tomarse las decisiones en plena consideración del interés de la comunidad en que la cooperativa de ahorro y crédito y sus socios se mueven.
- Los presentes Principios operacionales de las cooperativas de ahorro y crédito están basados en la filosofía de cooperación y sus valores de igualdad, equidad y pluralidad. Reconociendo las variadas prácticas que existen en la ejecución de la filosofía del cooperativismo de ahorro y crédito alrededor del mundo, el núcleo de los presentes principios se centra en el concepto del desarrollo humano y la hermandad del hombre expresados a través de la colaboración de personas que unen sus esfuerzos para lograr una vida mejor para sí mismas y para su comunidad.

1.6.- ¿Que es una Cooperativa? Es una entidad constituida por personas que se asocian, las cooperativas son organizaciones gestionadas democráticamente por los/as socios/as, los/as cuales participan activamente en la fijación de sus políticas y en la toma de decisiones.

Los hombres y mujeres elegidos para representar y gestionar las cooperativas son responsables ante los socios. En las cooperativas de primer grado, los/as socios/as tienen iguales derechos de voto (un/a socio/a, un voto), y las cooperativas de otros grados están también organizadas de forma democrática.

Las cooperativas proporcionan educación y formación directa a los socios, a los representantes elegidos, a los directivos y a los empleados para que puedan contribuir de forma eficaz al desarrollo de sus cooperativas. Informan al gran público, especialmente a los jóvenes y a los líderes de opinión, de la naturaleza y beneficios de la cooperación.

Las cooperativas sirven a sus socios lo más eficazmente posible y fortalecen el movimiento cooperativo trabajando conjuntamente mediante estructuras locales, nacionales, regionales e internacionales.

Las cooperativas trabajan para conseguir el desarrollo sostenible de sus comunidades mediante políticas aprobadas por sus socios. Son Parte de la Economía Popular. Una Cooperativa es una asociación voluntaria de personas, que se unen para trabajar con el fin de lograr beneficios para todos sus integrantes y para la comunidad en la que viven.

Su principal objetivo no es el lucro o la ganancia fácil, sino brindar un servicio, y su ley fundamental es la igualdad entre sus miembros, pues todos tienen los mismos deberes y derechos.

Pretenden alcanzar una sociedad en la que el ser humano sea el eje fundamental de todo tipo de relaciones, anteponiendo el amor frente al odio, la humildad frente al individualismo desmedido y la verdad frente a la mentira.

Las cooperativas son entidades a las que el derecho reconoce personalidad jurídica, pero con características propias que las diferencian de otras figuras como las sociedades mercantiles (incluidas las llamadas sociedades laborales), las asociaciones, las fundaciones, etc. Conceptualmente, se las suele considerar una mezcla de sociedad y asociación de personas.

En el concepto legal de cooperativa se viene incluyendo también la característica de la misma como “empresa”, lo que remite a una organización productiva orientada al mercado, si bien se añaden otros dos rasgos:

- 1) Tener como fin no tanto el lucro (que sería lo propio de las sociedades civiles y mercantiles) como la satisfacción de las necesidades económicas y sociales de sus socios; y
- 2) Tener un funcionamiento democrático, sin que, en consecuencia, el derecho de voto se corresponda con la mayor o menor participación en el capital social.

Respecto al rasgo de la cooperativa como entidad sin ánimo de lucro, resulta un tema controvertido, en el que la legislación no suele pronunciarse de forma clara. Actualmente, la legislación cooperativa viene entendiendo que pueden existir cooperativas expresamente calificadas por la Administración Pública como “sin ánimo de lucro” ¹

1.7.- ¿Qué es el Cooperativismo? ²

El Cooperativismo es una doctrina socio-económica que promueve la organización de las personas para satisfacer de manera conjunta sus necesidades.

El cooperativismo está presente en todos los países del mundo. Le da la oportunidad a los seres humanos de escasos recursos de tener una empresa de su propiedad junto a otras personas. Uno de los propósitos de este sistema es eliminar la explotación de las personas por individuos o empresas dedicados a obtener ganancias.

El cooperativismo se rige por unos valores y principios basados en el desarrollo integral del ser humano

¹ Eco. Octavio Moreno Mantilla.

² Sector Cooperativo Ecuatoriano, MIES, Diciembre 2008

1.8.- Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooperera Ltda.³

COOPERA LTDA.

Con la promulgación del Acuerdo Ministerial N°.- 0000001 se constituye el 5 de enero del 2004; e inscrita en el Registro General de Cooperativas con el debido Número de orden 6646 del 7 de enero del 2004; inicia sus actividades el 18 de enero del mismo año, teniendo como marco referencial el plan inicial presentado a la Dirección Nacional de Cooperativas con el cual fue aprobado y ratificado en la primera Asamblea General de Socios.

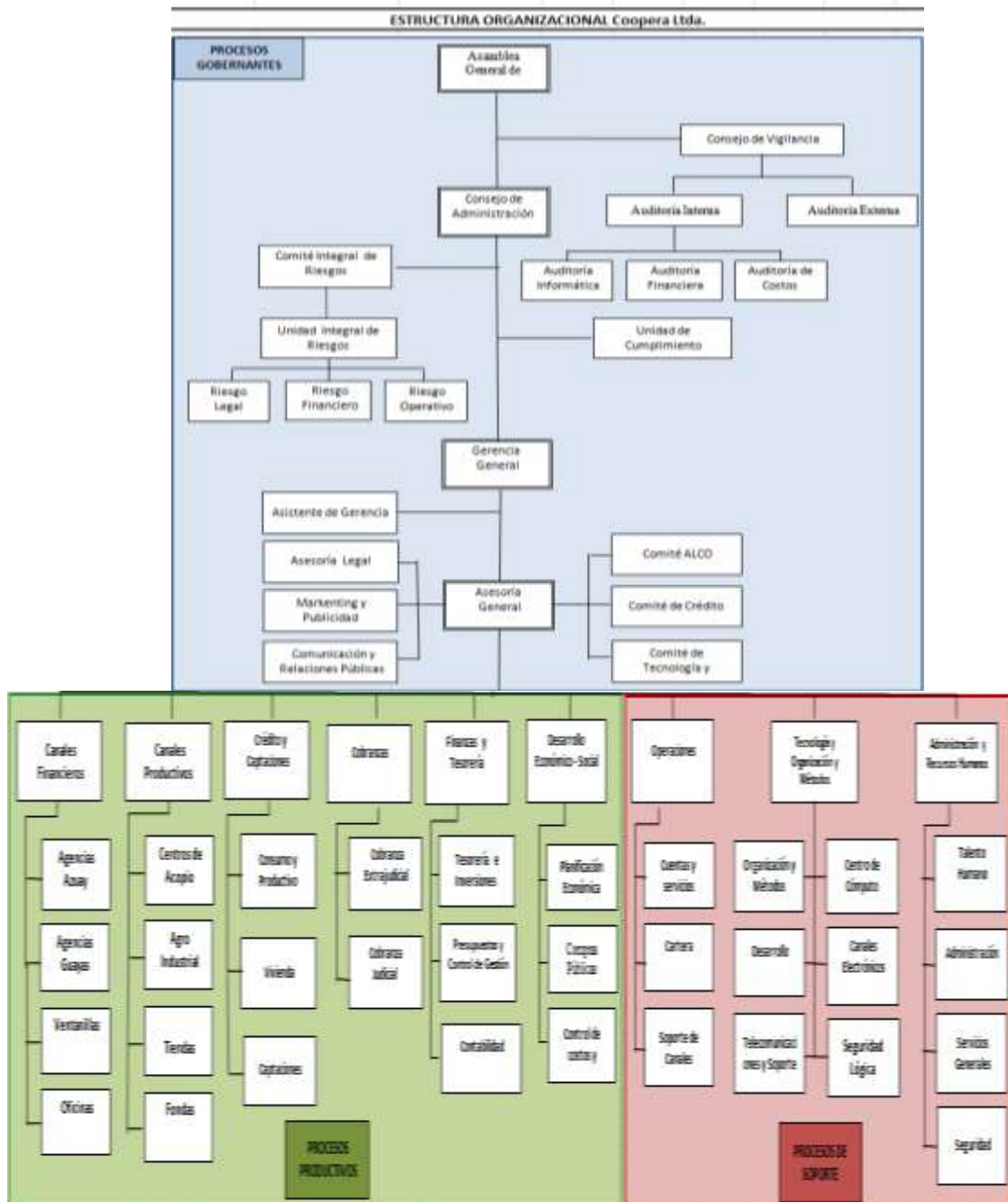
La historia se remonta a aquellos tiempos de crisis, en los que el acceso al crédito se veía severamente restringido, particularmente para sectores mayoritarios que no podían presentar las garantías exigidas ni se adecuaban a las modalidades empleadas por el sistema financiero convencional. Entonces surgió la idea de construir una entidad propia que, basada en criterios éticos y de compromiso social, tuviera la suficiente capacidad técnica y financiera como para ganarse la confianza de sus socios y del mundo financiero. COOPERA inició formalmente actividades en 2003. Apenas un año más tarde, el 18 de enero del año 2004 en la Iglesia Parroquial, realizó su Primera Asamblea General de Socios para elegir nueva directiva; un acto que contó con la presencia de autoridades locales y nacionales. En 2007 se reforma el estatuto y se modifica la razón social bajo el nombre de COOPERA LTDA. , a raíz de la fusión con la Cooperativa de Ahorro y Crédito Naranjal Ltda.

Hoy, socios y no clientes es lo que hace la diferencia entre una gestión de amplia base social que se muestra renovada frente a los retos de desarrollo a los que se enfrentan los países de América Latina. Ecuador, con sus experiencias pioneras en materia de Finanzas Populares y Solidarias –entre las que sobresale Cooperera Ltda., abre un camino inédito que comienza a ser imitado con creciente éxito en otras latitudes.

“Servir para ser más humanos” es lo que distingue a un emprendimiento financiero popular en Ecuador. Hoy por hoy, luego de la dura crisis que afectara al sistema financiero tradicional en el país a principios de este milenio, la alternativa construida bajo el nombre inicial de Cooperativa de Ahorro y Crédito “Experiencia, Responsabilidad y Apoyo”, hoy como Cooperativa COOPERA Ltda., es una pujante entidad popular que ya brinda servicios superiores a los de la banca comercial.

³ Clemente Rodrigo Aucay Sánchez, Gerente General de Cooperera Ltda-2006.

1.9.- Organigrama



Elaborado por: Eco. José Miguel López, Director de Planificación y Estadísticas.
Fuente: COAC Coopera Ltda.

1.10.- Misión, Visión, Valores.

1.10.1.- Misión:

Desarrollar un eficiente sistema de Finanzas Populares y Solidarias para fortalecer a la familia en la Economía Nacional.

1.10.2.- Visión:

Somos una Cooperativa solidaria, competitiva, confiable y segura. Comprometida con el mejoramiento de la calidad de vida de nuestros socios, integrada por personas con valores dedicadas a servir, en constante crecimiento personal y profesional; generando rentabilidad económica, ambiental y social, incluyendo a los sectores más vulnerables a la cadena productiva del país.

1.10.3.- Valores:

- **HONESTIDAD**

Cumplir con uno mismo y los demás, con transparencia y equidad.

Actitudes:

Sinceridad: Habla con la verdad, expresa lo que siente, mantiene su palabra, cumple lo que ofrece, siendo coherente con sus atribuciones, posibilidades y capacidades, sin generar falsas expectativas.

Honradez: Asume y reconoce sus errores, practica y fomenta el no atribuirse el mérito de los demás; respeta los bienes de terceros y de la Organización.

Integridad: Entender y adoptar valores éticos y morales y actuar consecuentemente con éstos independientemente de las circunstancias.

Confianza: Creer y confiar en uno mismo, en la Organización, en el líder, en el talento humano y en la sociedad.

Transparencia: Actuar en todos los casos por beneficio del ser humano apegado a las normas de la sociedad.

- **COMPROMISO**

Obligarse con uno mismo, poniendo pasión a la acción, amando lo que se hace, trascendiendo a la sociedad.

Actitudes:

Perseverancia: Es una lucha diaria para alcanzar las metas, para obtener lo que se propone con tenacidad en beneficio propio y de la sociedad.

Responsabilidad: **Actuar** por convencimiento sin necesidad de supervisión, cumpliendo con las obligaciones adquiridas.

Pro-actividad: **Actuar** antes de que las cosas sucedan, anticiparse a proponer cambios que generen mayor valor y mejoras.

Organización y disciplina: Cumplir y aceptar el conjunto de normas y reglamentos de la empresa.

Lealtad: Mantiene los intereses de la Compañía en equilibrio con los propios, defendiéndolos frente a terceros.

- **SOLIDARIDAD**

Determinación firme y perseverante para comprometernos con el bienestar y desarrollo de los demás, generando oportunidades.

Actitudes:

Equidad: Igualdad de posibilidades de crecimiento personal y desarrollo social. Dar a cada uno lo justo de acuerdo a sus aportes, anteponiendo el beneficio común.

Trabajo en equipo: Unión de fuerzas, conocimientos, talentos y destrezas para alcanzar un objetivo común.

Reciprocidad: Acción individual y colectiva de todos los miembros del equipo, de tal manera que las fortalezas se complementen y minimicen las debilidades.

Amor: Generar vínculos estrechos entre los objetivos personales, el de los socios, los institucionales y los de la sociedad, priorizando sobre todo la familia.

Sensibilidad: Sentimiento recíproco de hacer como propios los problemas de la institución y los de los demás.

- **LIDERAZGO**

Inspirar con el ejemplo y lograr que el talento humano actúe por convicción.

Actitudes:

Visionario: Ser pionero en generar cambios, intuye y asume riesgos con responsabilidad.

Facilitador: Crear condiciones que faciliten que cada uno de sus colaboradores de lo mejor de sí.

Motivador: Crea motivos para la acción, retroalimenta positivamente y reconoce los logros de su equipo.

Coherente: Coherencia entre lo que piensa dice y hace. Demuestra su compromiso, entusiasmo, eficiencia, confiabilidad y exige lo mismo de su personal.

Humildad: Aceptar los errores y crecer en ellos, reconocer en los demás sus capacidades y aprender de ellas.

- **RESPETO**

Valorar y aceptar en la diversidad las diferentes formas de pensar y actuar.

Actitudes:

Comunicación eficaz: Se comunica honesta y oportunamente, manteniendo un lenguaje adecuado en fondo y forma, respetando y valorando los diferentes puntos de vista.

Saber escuchar: Dar importancia y tiempo, creando un ambiente favorable para la comunicación interactiva.

Aceptar la diversidad: Entiende y valora a la otra parte. Influye, convence, intercambia opiniones, manteniendo armonía. Su esquema es compartir – compartir desde la perspectiva del desarrollo sustentable.

Autocontrol emocional: Mantiene el dominio de sus reacciones impulsivas, actúa no reacciona. Razona.

Tolerancia: Entender y promover el cambio de los comportamientos, circunstancias que deban mejorarse por el bien del equipo, valorando lo positivo del otro.

1.1.11 Objetivos (Despliegue Procesos)

- **Directriz 1:** Diseñar e implementar los mapas de los procesos estratégicos para mejorar la eficiencia operativa CAPAZ DE TRANSMITIR LOS EJES DEL DESARROLLO SUSTENTABLE.
- **Directriz 2:** Garantizar el posicionamiento sólido y la rentabilidad social y económica, ECOLOGICA de Cooperera dentro del Sistema Financiero Nacional.
- **Directriz 3 :** Fortalecer el modelo de gestión para la participación, la toma de conciencia y la formación del recurso humano involucrado con nuestra organización CAPAZ DE TRANSMITIR LOS EJES DEL DESARROLLO SUSTENTABLE.

Conclusiones

Una cooperativa es una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para formar una organización democrática cuya administración y gestión debe llevarse a cabo de la forma que acuerden sus socios, en este capítulo se realizó la recopilación bibliográfica de la organización como la historia del cooperativismo, sus principios, y la conformación de Coopera Ltda.

Analizando su estructura organizacional, sus objetivos, misión, visión y valores; argumentamos que Coopera está enfocada a fomentar la economía popular y solidaria para el bienestar de quienes forman parte de esta organización y para sus beneficiarios.

Esta recopilación se realizó gracias a la colaboración del equipo de trabajo administrativo en la cual se consideró documentación de las actas de los consejos de administración y vigilancia.

CAPITULO II

Caracterización de tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.

2.- Introducción

En el presente capítulo determinamos las técnicas de aplicación de biotecnología para residuos orgánicos denominados como biodegradables, obteniendo así una gran variedad de bio-abonos.

Precisamos los instrumentos necesarios para la medición de los productos orgánicos de mayores desperdicios mediante la aplicación de una encuesta dirigida a los trabajadores responsables del saneamiento del producto, y, basándonos en los resultados a obtener de las encuestas, podremos llegar al objetivo planteado en la elaboración del plan de reciclaje para lograr así reducir los índices de desperdicios de productos orgánicos.

Caracterización de tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.

2.1.- Análisis de la situación actual sobre desperdicios.

El centro mayor de acopio de San Joaquín ubicadas en la provincia del Azuay ofrece a través de sus tiendas de comercialización una gama de productos agropecuarios de primera necesidad y con sus exigencias en estándares de calidad obtenidas a nivel de campo con una capacitación y transferencia de biotecnologías agropecuarias a nuestros proveedores.

En el año 2012 la empresa ha presentado un estándar de desperdicios en los diferentes productos, tales como: verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos, granos tiernos, secos y pre cocidos, frutas, carnes, mariscos etc., que representa un porcentaje de gastos a la organización, es por esta razón que se va a implementar un proceso de capacitación y concientización de reciclaje el cual ayudara a disminuir los desperdicios.

Con los diferentes tipos de desperdicios se generará nuevos procesos para aprovecharlos como por ejemplo con la elaboración del insecticida natural que es uno de los mejores para la agricultura. De esta manera se aprovechará parte de los residuos y optimizamos recursos.

2.2.- Obtención de datos de productos de mayor valor añadido.

Los productos de mayor valor añadido son los mariscos, granos tiernos (choclo), ciertas frutas como las uvas, guanábana, cereza, aguacate entre otros, que son los productos que mantienen un costo significativo. Están al alcance de todos nuestros clientes y tratando de proporcionar siempre al día estos productos.

- 1.- Hortalizas, legumbres, tubérculos, bulbos, granos tiernos, secos y pre cocidos.
- 2.- Frutas tradicionales y exóticas.
- 3.- Carnes en diferentes presentaciones de especies animales comestibles.
- 4.- Mariscos en general.
- 5.- Lácteos y derivados.

6.- Elaborados: ahumados, deshidratados, concentrados, mermeladas, bebidas naturales, salsas, pulpas, dulces, ensaladas de fruta, pre cocidos, pastelería, encurtidos, pastas entre otros.

2.3.- Gestión y aprovechamiento de residuos.

Los residuos orgánicos denominados como biodegradables se procesan de una manera racional aplicando biotecnologías de punta, esto es usando microorganismos especiales para acelerar la mineralización o descomposición de dichos materiales, obteniendo como productos finales una serie de bio-abonos, de los cuales podemos mencionar a continuación:

- **2.3.1.- La lombrinaza (humus de lombriz sólido y líquido).**

Es el producto de las deyecciones de las lombrices de tierra y se presenta como una mezcla de color oscuro, estable a la descomposición bacteriana y formado por una serie de elementos como: carbono, oxígeno, nitrógeno e hidrógeno, los cuales varían dependiendo de las características químicas del sustrato. Las lombrices son capaces de degradar casi cualquier desperdicio orgánico entre los cuales tenemos los estiércoles, lodos de reactores o biodigestores, residuos vegetales y de agroindustrias, desperdicios de cocina, compost, el cual es enriquecido, se le mejora la carga microbiológica, disminuye el tamaño de las partículas y airea el material.

- **2.3.2.- Bocashi (Abono fermentado)**

Es un bio-fertilizante de origen Japonés, del que deriva su nombre “bo-ca-shi”, que significa fermentación. El cual en la antigüedad los japoneses utilizaban sus propios excrementos para elaborarlo y abonar sus arrozales.

Este abono ha sido experimentado por muchos agricultores de México y Latinoamérica. En cada lugar varía la forma de realizarse y los ingredientes que se utilizan.

- **2.3.3.- Biol**

Es un abono líquido producido a partir de la fermentación de la materia orgánica. Se produce en un recipiente cerrado conocido como biodigestor. Posee hormonas de crecimiento vegetal, por lo que se puede aplicar a cualquier parte de la planta.

- **2.3.4.- Biosol**

Es el lodo extraído del biodigestor, y que luego de ser tratado y oreado, se emplea como abono orgánico y como estimulante de crecimiento de las plantas.

- **2.3.5.- Biogás**

El biogás es un gas combustible que se genera en medios naturales o en dispositivos específicos, por las reacciones de biodegradación de la materia orgánica, mediante la acción de microorganismo y otros factores, en ausencia de oxígeno (esto es, en un ambiente anaeróbico). Este gas se ha venido llamando *gas de los pantanos*, puesto que en ellos se produce una biodegradación de residuos vegetales semejante a la descrita.

- **2.3.6.- Compost.**

Compost o abono orgánico es el producto que se obtiene del compostaje, y constituye un "grado medio" de descomposición de la materia orgánica, que ya es en sí un buen abono. Se denomina humus al "grado superior" de descomposición de la materia orgánica. El humus supera al compost en cuanto abono, siendo ambos orgánicos.

- **2.3.7.- Biopesticidas**

Son productos formulados con unidades infectivas de microorganismos entomopatógenos (hongos y bacterias) como ingrediente activo. Como alternativa a los productos sintéticos la principal ventaja de su aplicación es el riesgo mínimo para el medio ambiente. Son productos sin clasificación toxicológica, con impacto limitado sobre las poblaciones de organismos benéficos y que no generan residuos peligrosos sobre las cosechas. Además, debido a su complejo modo de acción, la probabilidad de generación de resistencia en las poblaciones de insectos plaga es prácticamente inexistente.

Los BIOPESTICIDAS están especialmente indicados para Programas de Manejo Integrado de Plagas y Agricultura Orgánica.

- **2.3.8.- Bioreguladores de crecimiento.**

Se ha descubierto que las plantas producen sustancias que disminuyen o inhiben su propio crecimiento (inhibidores vegetales) y estas sustancias también controlan la germinación de semillas y de las mismas plantas. Los científicos han logrado producir hormonas o reguladores químicos de forma sintética para poder inducir el crecimiento de las plantas aumentándolo o disminuyéndolo en toda la planta o solo en alguna de sus partes.

- **2.3.9.- Harina de carne y huesos**

Es un preparado alimenticio elaborado con una mezcla de carne y huesos, empleado principalmente como ingrediente en los piensos del ganado. La molienda se suele secar debido a ello se conserva bastante bien. Otro de los posibles usos es como abono orgánico.

- **2.3.10.- Abonos verdes.**

Es un tipo de cultivo de cobertura agregado primariamente para incorporar nutrientes y materia orgánica al suelo. Estas siembras no se utilizan para el consumo, sino que se usan exclusivamente para incorporarlas a la tierra como fertilizante, por eso se las denomina abono "verde".

Se está planificando preparar sustratos especiales que sirven para la explotación o producción de hongos comestibles muy cotizados en el mercado nacional e internacional como es el *Pleurotus ostreatus*.

2.4.- Diseño de encuesta

El objetivo de esta encuesta permite obtener información estadística y además conocer las necesidades, usos y costumbres de determinados trabajadores en cuanto a la forma de manipular los productos o la forma de pensar con respecto a un tema determinado o la opinión sobre el desempeño de su función en la empresa, dando como resultado una información más exacta (mejor calidad) permitiendo capacitar mejor y más selectivamente, obteniendo información de casi cualquier tipo de

población.

Con base a las respuestas obtenidas, se valora los porcentajes y se expondrá a la empresa el objetivo para establecer las necesidades del mismo o soluciones.

Centro Mayor de Acopio y Comercialización San Joaquín

Área:

Nombre:

ENCUESTA

Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. ¿Se está manejando correctamente los procesos de cada producto?

(Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO....

2. ¿A qué área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faenamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados
- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Qué necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

2.6.- Resultados de aplicación de las encuestas

La encuesta fue aplicada en el Centro Mayor de Acopio y Comercialización de la Parroquia San Joaquín de la ciudad de Cuenca a un total de **46 trabajadores**, quienes desempeñan cargos como: jefes de área, supervisores de calidad y operarios que llevan más de un año laborando en la empresa, conociendo perfectamente los procesos que se deben realizar para el manejo adecuado de los productos.

1. ¿Se está manejando correctamente los procesos de cada producto?

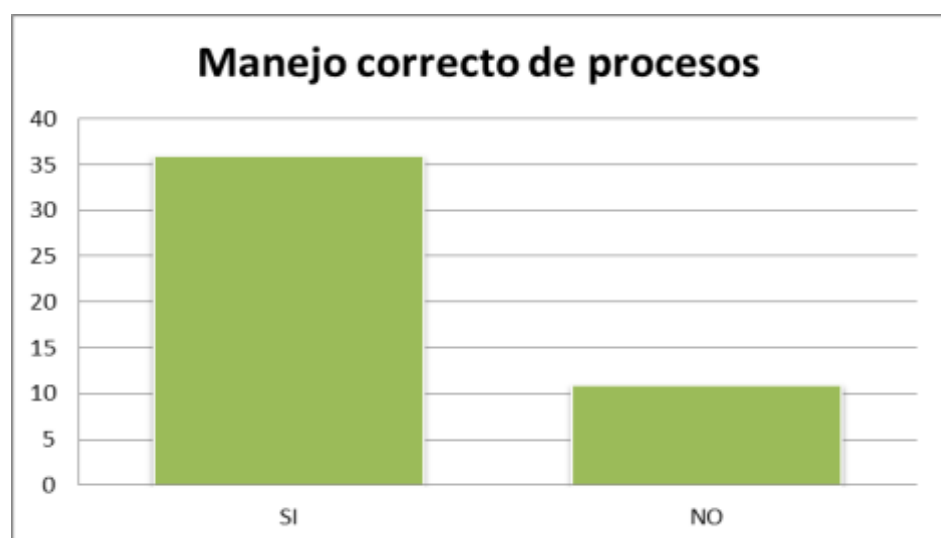
Respuesta:

SI	35
NO	11

Autor: Cristhian Mora

En los resultados se obtiene un total de 35 trabajadores responden que **SI** se maneja correctamente los procesos sobre el manejo de los productos; por otra parte existe un total de 11 trabajadores que indica que **NO** se está manejando correctamente los procesos, por lo cual se necesita una capacitación inmediata en cuanto a procesos en la manipulación de productos orgánicos.

Representación gráfica:



Autor: Cristhian Mora

2. ¿A qué área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto?

Respuesta:

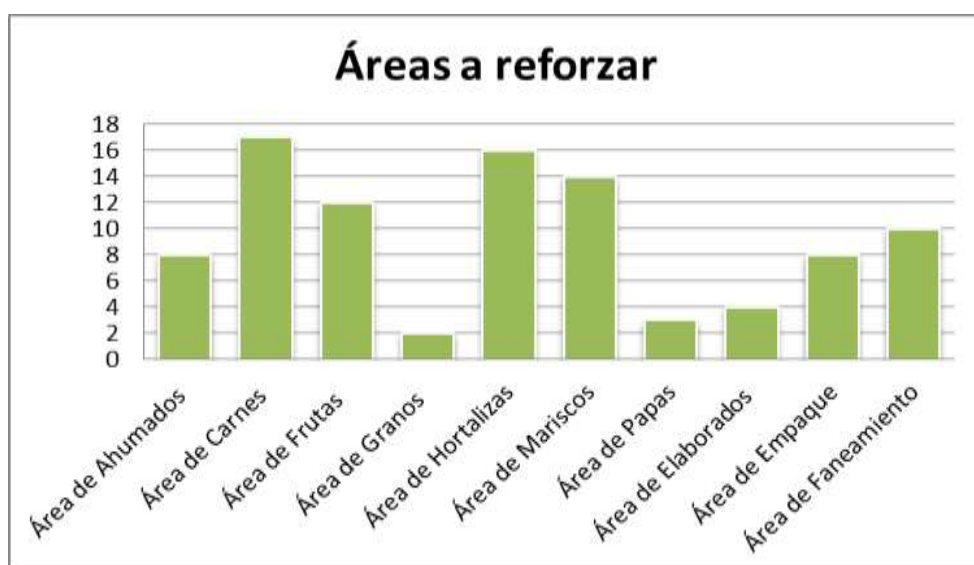
Área de Ahumados	8	17,39%
Área de Carnes	17	36,96%
Área de Frutas	12	26,09%
Área de Granos	2	4,35%
Área de Hortalizas	16	34,78%
Área de Mariscos	14	30,43%
Área de Papas	3	6,52%
Área de Elaborados	4	8,70%
Área de Empaque	8	17,39%
Área de Faenamiento	10	21,74%

Autor: C M

En esta segunda pregunta los trabajadores tienen más de una opción para elegir su respuesta, por lo que el resultado varía en el conteo final.

Concluyendo deficiencia en el manejo de productos principalmente en las áreas de carne, hortalizas, mariscos, frutas, donde los porcentajes son altos.

Representación gráfica:



Autor: C M

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio?

Respuesta:

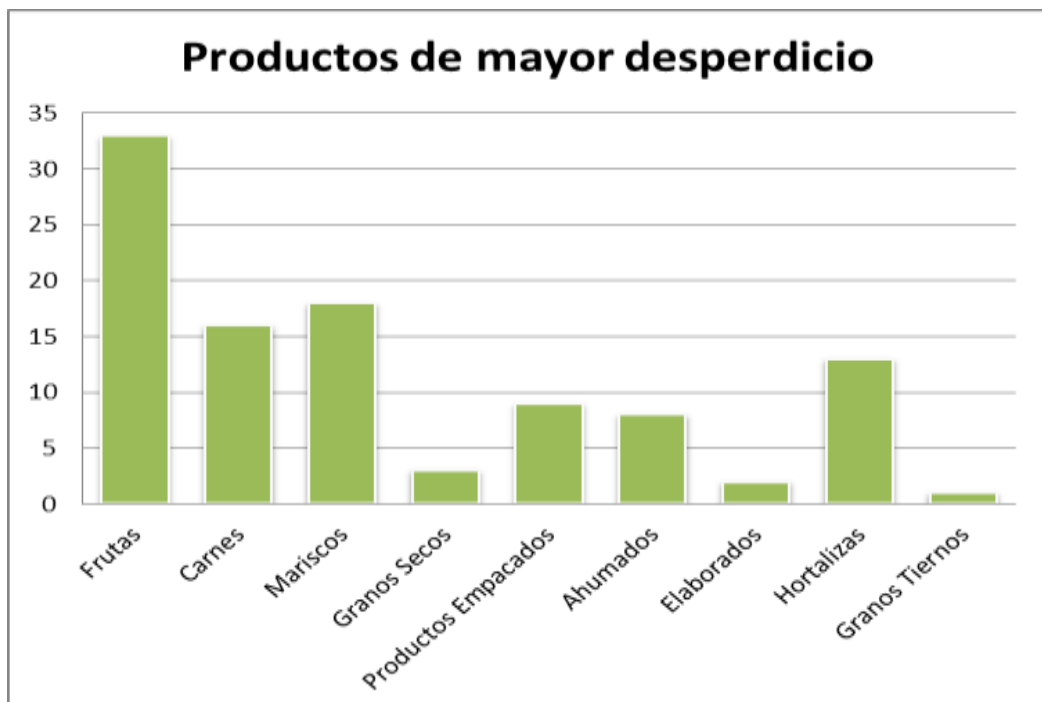
Frutas	33	71,74%
Carnes	16	34,78%
Mariscos	18	39,13%
Granos Secos	3	6,52%
Productos Empacados	9	19,57%
Ahumados	8	17,39%
Elaborados	2	4,35%
Hortalizas	13	28,26%
Granos Tiernos	1	2,17%

Autor: C M

De igual manera esta pregunta tiene más de una opción para elegir su respuesta, por lo que el resultado varía en el conteo final.

Las respuestas nos indican que existe un 71.74% de desperdicios en las frutas, cual es necesario mejorar procesos y manejo de productos para minimizar desperdicios de manera urgente.

Representación gráfica:



Autor: C M

4. ¿Qué necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto?

Respuesta:

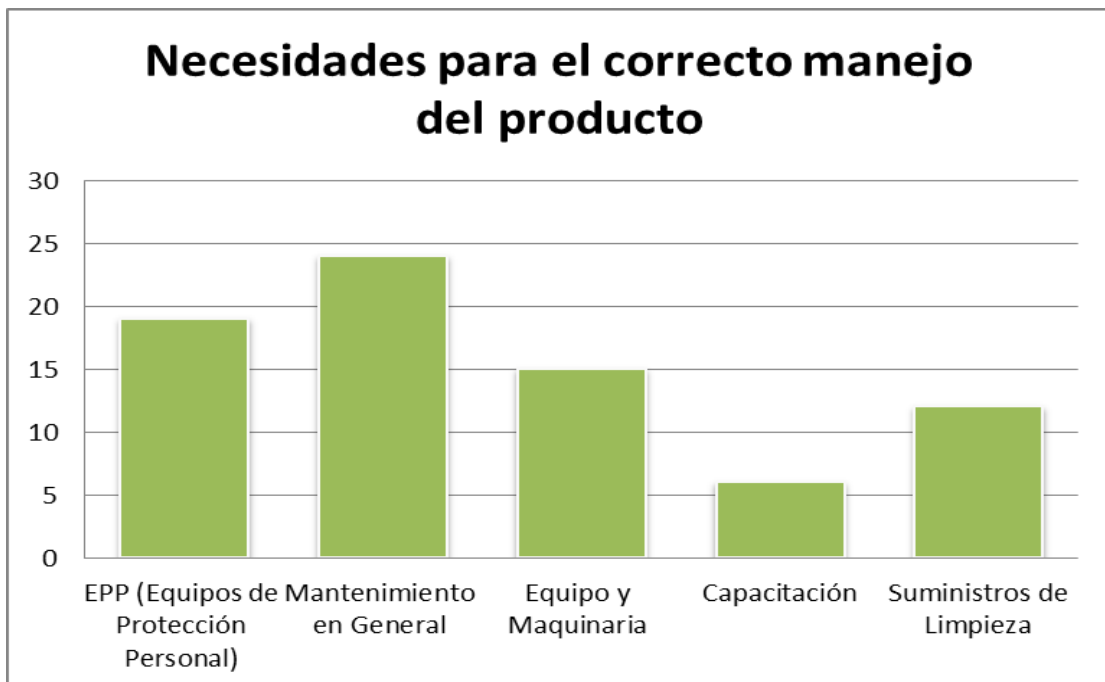
EPP (Equipos de Protección Personal)	19	41,30%
Mantenimiento en General	24	52,17%
Equipo y Maquinaria	15	32,61%
Capacitación	6	13,04%
Suministros de Limpieza	12	26,09%

Autor: C M

Los trabajadores tienen más de una opción para elegir su respuesta, por lo que el resultado varía en el conteo final.

Las respuestas determinan realizar la capacitación a todas las áreas tomando correcciones urgentes en dotar en equipos de protección personal y controlar los mantenimientos periódicos de la planta, donde los porcentajes son altos; obligados a emprender o desarrollar experiencias de enseñanza-aprendizaje en el Centro de Acopio.

Representación gráfica:



Autor: C M

Conclusión:

La información de la variedad de bio-abonos ha permitido impartir un amplio conocimiento a los trabajadores del centro de acopio en cuanto se refiere a la aplicación de biotecnología para residuos orgánicos.

Con los instrumentos aplicados mediante la encuesta realizada a un total de 46 trabajadores que están en contacto directo con alimentos perecibles se identificó que los procesos no se están manejando correctamente, ya que en los resultados obtenidos se evidencia un alto índice de desperdicio de los productos orgánicos en especial en las áreas de frutas (71.74%), área de mariscos (39.13%) y área de carnes (34.78%); también constatamos la ausencia de equipos de protección personal que carecen los trabajadores y la falta de un mantenimiento general de las áreas de trabajo.

De estos resultados obtenidos nace la exigencia de impartir un plan de capacitación y concientización al personal que labora en el centro de acopio de San Joaquín con la finalidad de aminorar la cantidad de desperdicios orgánicos.

CAPITULO III

Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.

3.- Introducción

En este capítulo citaremos la aplicación y evaluación del plan de manejo ambiental dicho documento fue realizado por un equipo de consultores ambientales en el año 2012 quienes prestaron sus servicios profesionales a la Cooperativa con la finalidad de elaborar un documento para la gestión y control de impactos y riesgos ambientales, generados por las actividades diarias del Centro de Acopio de San Joaquín, mediante procedimientos que permitan al trabajador y a la empresa a cumplir con la normativa legal vigente y los requerimientos establecidos por la Comisión de Gestión Ambiental.

Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.

3.1.- Matriz de Evaluación y Verificación del Plan de Manejo Ambiental.

CLASE DE DESECHO SOLIDO	CARACTERIZACIÓN	GENERACION	CANTIDAD kg/mes	ALMACENAMIENTO	DISPOSICION FINAL
Doméstica	Inorgánico no reciclable	Oficinas, Instalaciones sanitarias	30 kg/mes	fundas plásticas	Relleno sanitario municipal (EMAC)
Restos de cocina	Orgánico reciclable	Cocina del guardián y de la casa de Hacienda	20 kg/mes	fundas plásticas	Relleno sanitario municipal (EMAC)
Papeles cartones	Inorgánico no reciclable	Oficinas, Instalaciones cocina, materiales	20 kg/mes	fundas plásticas	Relleno sanitario municipal (EMAC)
Plástico y vidrio	Inorgánico no reciclable	Oficinas, Instalaciones cocina, materiales	10 kg/ mes	fundas plásticas	Relleno sanitario municipal (EMAC)
Envases de Insumos y agrícolas y pecuarios	Inorgánicos tóxicos peligrosos no reciclables.	Actividad agrícola y pecuaria	15 kg/ mes	Contenedores	Relleno sanitario municipal (EMAC)

**Autores: Ing. Alexandra Piedra, Ing. Jorge Cabrera, Ing. Agro. Raúl Narváez
Equipo de Consultoría Ambiental**

3.1.1.- Identificación, Valoración y Evaluación de los Impactos Ambientales.

Identificación de acciones que pueden causar impactos ambientales.-

Para poder describir las acciones susceptibles de desencadenar impactos ambientales positivos o negativos, se relacionarán los procesos productivos con los desechos que se generan y factores ambientales evaluados; así mismo se identificarán las molestias percibidas por el personal de la empresa, por los riesgos ambientales de la contaminación y la percepción de los vecinos y moradores aledaños. Para determinar las acciones susceptibles se deberá considerar los siguientes criterios: Ser relevantes; independientes, y, ser en lo posible medibles y cuantificables. Por la variación de la calidad ambiental; por la intensidad; por la extensión; por el momento en que se

manifiesta; por su capacidad de recuperación; por su relación causa – efecto; por su interrelación de acciones y/o efectos; por su periodicidad, y por la necesidad de medidas correctoras.^a

3.1.1.1.- Identificación de Factores Ambientales Susceptibles

Se analiza los efectos que sobre los principales elementos del ambiente causan las acciones identificadas, de acuerdo a lo establecido anteriormente. En esta fase se llevara a cabo la identificación de aquellos aspectos del ambiente cuyos cambios motivados por las distintas acciones de los procesos supongan modificaciones positivas o negativas de la calidad ambiental del mismo.

Igualmente se deberán aplicar los siguientes criterios para identificar los factores ambientales susceptibles de ser impactados: Ser identificables, ser excluyentes, ser en lo posible medibles/cuantificables.^b

3.1.1.2.- Valoración y Evaluación de Impactos Ambientales

Se aplicará la metodología ambiental para evaluar y valorar los impactos ambientales mediante un sistema de calificación a escala establecida. Se asignara puntuación a los impactos identificados de acuerdo con la escala determinada. Los impactos ambientales se valoran y evalúan a través de la siguiente matriz.^c

^{a b c} Alexandra P, Jorge C, Raúl N, (2012) Equipo de Consultores Ambientales

Tabla: Matriz importancia para la valoración de impactos ambientales

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Desechos sólidos clase A Materiales peligrosos y tóxicos. Contaminados con hidrocarburos, solventes y químicos (desechos de plaguicidas, trapos contaminados)	Desechos sólidos clase B biodegradables orgánicos no contaminados como el contenido ruminal (excretas de animales), papel	Desechos sólidos clase C (vidrio, metales, plásticos)	Efluentes descarga 1 Agua domesticas.- comprende la recolección y tratamiento del agua residual proveniente de los baños.	Efluentes descarga 2 Establos y quesería.- se resume mediante tubería y se traslada a 4 pozos de tratamiento para la sedimentación de lodos y separación de sólidos y estiércol	Efluente descarga 3 Lixiviados del compostaje.- proviene del lixiviado de las camas o fosas destinadas para la descomposición aeróbica de la materia orgánica y producción de compost	Efluente descarga 4 Área de cultivos hortícolas.- son el resultado del excedente del agua lluvia de los cultivos	Ruido en la actividad agropecuaria	Productos Tóxico y Peligrosos en la actividad agrícola utiliza productos e insumos para la producción agrícola denominados agrónomicamente SELLO VERDE	Salud, Seguridad y riesgo.- evaluado de acuerdo a la legislación vigente	Sanidad.- evalúa el manejo, procesos y acciones enfocadas a la limpieza de establos, limpieza, higiene y sanidad de los productos (producción animal, producción vegetal)	Alteración del Tránsito Vehicular

Naturaleza	+	-	+	-	-	+	-	+	-	+	+	-
EXTENSION (área de influencia del impacto)	Puntual: 1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1
	Parcial: 2									2		
	Extenso: 4										2	
	Total: 8											
INTENSIDAD	Baja: 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Media: 2							2		2		
	Alta: 4											
	Muy Alta: 8											
MOMENTO (tiempo entre acción-efecto)	Inmediato 1	1			1	1			1			1
	Mediano plazo 2		2				2	2		2	2	
	Largo plazo 4			4							4	
	Critico (4)											
PERSISTENCIA (que tiempo permanecería efecto)	Fugaz: 1	1			1			1	1	1		1
	Temporal: 2		2	2		2	2				2	
	Permanente: 4											
REVERSIBILIDAD (con acciones)	Corto plazo: 1	1	1	1	1	1			1	1		1
	Mediano plazo 2						2	2			2	
	Irreversible: 4											
RECUPERABILIDAD (con acciones)	Inmediato 1	1	1		1	1		1	1		1	1
	Mediano plazo 2						2			2		
	Mitigable 4			4								
	Irrecuperable 8											
SINERGIA	Sin sinergismo 1	1		1	1	1			1	1		1
	Sinérgico 2		2				2	2			2	
	Muy sinérgico 4											
ACUMULACION (en el tiempo)	Simple. 1		1	1	1	1	1	1	1	1		1
	Acumulativo 4	4	4								4	
EFECTO (relación con causa)	Directo 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Indirecto 4											
PERIODICIDAD (del efecto)	Irregular 1	1	1	1					1	1		1
	Periódico 2						2		2		2	2
	Continuo 4					4		4				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
IMPORTANCIA	16	18	20	16	15	21	22	13	15	25	18	13
IMPACTO	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Compatible	Moderado	Compatible	Compatible

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.1.2.- Plan de Manejo Ambiental

Formulación del Plan de Manejo Ambiental y su Implementación: La propuesta y diseño del Plan de Manejo Ambiental se centra en mantener los potenciales impactos ambientales negativos generados, dentro de una magnitud aceptable en la normativa vigente, de modo que pueda obtenerse una calidad ambiental y un equilibrio ecológico compatible con los estándares y metas adoptadas por la legislación ambiental vigentes en la localidad y en el país. De esta manera, se formularán un conjunto de acciones y/o medidas correctoras, con cuya aplicación futura se podrá minimizar y/o eliminar los potenciales impactos ambientales negativos producidos y esperados.

Con este propósito, para cada impacto se formulará un Programa y Medidas de Mitigación, Correctoras, etc. Que tendrá la forma de una matriz de Plan de Manejo Ambiental que consta de:

- El nombre del impacto
- Tipo de medida,
- Nombre de la medida,
- Descripción de la medida,
- Responsable de su ejecución
- Plazo,
- Indicadores de Cumplimiento,
- Costo,
- Cronograma de su ejecución y Responsable de monitoreo y cumplimiento

En base a estos, se establecerán los indicadores cuantitativos y cualitativos que permitirán la correcta implementación del Plan de Manejo Ambiental y su respectivo seguimiento.

Una vez identificados y valorados los impactos ambientales que ocasionan alteraciones al ambiente, se establece el plan de manejo Ambiental, con los siguientes Programas aplicables:

3.2.- Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental de los instrumentos aprobados.

3.2.1.- Programa de Prevención

3.2.1.1.- Control de vectores

NOMBRE DE LA DEDIDA	Proyecto de control de vectores y roedores		No	P-01
TIPO DE MEDIDA	Preventivo		NOMBRE DEL IMPACTO	Proliferación perjudicial de vectores y fauna nociva
OBJETIVO	Prevenir enfermedades y evitar la proliferación de fauna patógena nociva			
DESCRIPCION	Contratar el servicio de una empresa de control de plagas y fauna nociva, para que se realicen controles trimestrales. Realizar por medio de indicadores técnicas de control de fauna nociva			
COSTO	US \$ 300	PLAZO	Cada tres meses, posteriores a la aprobación del Estudio de impacto ambiental	
RESPONSABLE	Empresa COOPERA			
INDICADORES	Registro fotográfico - Contrato de servicios de control de plagas – Registros			

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.1.2.- Dotación de Equipos de protección personal

NOMBRE	Dotación y revisión de Equipos de Protección Personal (EPP) al personal de trabajadores, empleados y administrativos	No	P-02
TIPO	Preventivo	NOMBRE DEL IMPACTO	Riesgo por accidentes laborales
OBJETIVO	Evitar problemas a la salud y vida, prevenir riesgos laborales. Desarrollar procedimientos de cumplimiento de las leyes y normativas en seguridad laboral y riesgos.		CONTROL
DESCRIPCION	Cada empleado y trabajador deberá contar y utilizar EPP que contenga como mínimo botas de caucho, guates de caucho y de cuero, gorras, mascarillas, mandiles y uniformes, encauchados, gafas (para manejo de insumos)		
COSTO	US \$ 500	PLAZO	Inmediato
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - facturas EPP		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N. Equipo de Consultores Ambientales

3.2.1.3.- Señalización y seguridad del área de trabajo

NOMBRE	Señalización vertical, horizontal y seguridad del área de trabajo	No	P-03
TIPO	Preventivo	NOMBRE DEL IMPACTO	Seguridad y salud ocupacional
OBJETIVO	Mantener una adecuada organización e identificación de las diferentes áreas de trabajo que permita prevenir accesos en áreas limitadas, propender la ubicación adecuada de equipos, herramientas, administración y procesos productivos, para evitar riesgos laborales y facilitar una respuesta inmediata.		CONTROL
DESCRIPCION	Se realizara la colocación de señalita e identificación de las diferentes áreas de trabajo, así como de alerta ante una eventual emergencia. Señalética para áreas de: Cocina, Oficinas, Bodega de productos agroquímicos, bodega de herramientas, bodega de abonos. Área de Producción de queso, Establos, ordeño, Habitaciones, baños, entre otras. Letreros de áreas de producción. Letreros de prevención: salida de emergencia, extintor, teléfonos de emergencia Colocación de extintores de polvo químico seco (PQS) de 10 libras, en las áreas de cocina, quesería y bodega de agroquímicos.		
COSTO	US \$ 150	PLAZO	Mediano plazo. 3-4 meses a partir de la aprobación del Estudio de Impacto ambiental (EIA)
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - factura de la señalética- Colocación de letreros		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N. Equipo de Consultores Ambientales

3.2.1.4.- Capacitación en prevención de riesgos laborales

NOMBRE	Capacitación en prevención de riesgos laborales en la Hacienda la Trabana		No	P-04
TIPO	Preventivo		NOMBRE DEL IMPACTO	Riesgos laborales
OBJETIVO	Capacitar a los empleados y trabajadores de la Hacienda en temas de seguridad industrial y riesgos laborales			
DESCRIPCION	Seguridad y salud ocupacional Utilización de equipos de protección personal Manejo de herramientas y equipos Mantenimiento Prevención de Riesgos Primera respuesta en incidentes laborales (alerta al sistema de socorro, uso de extintores, etc.)			
COSTO	US \$ 400	PLAZO	Seis meses a partir de la aprobación del estudio	
RESPONSABLE	Empresa COOPERA			
INDICADORES	Registro fotográfico - Evaluaciones - Registro de charlas de capacitación			

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.1.5.- Capacitación ambiental

NOMBRE	Capacitación ambiental		No	P-05
TIPO	Preventivo – mitigación		NOMBRE DEL IMPACTO	Implementación de políticas ambientales y de gestión en la Hacienda
OBJETIVO	Capacitar en procesos de gestión ambiental y buenas prácticas ambientales relacionada con las actividades productivas de la Hacienda			
DESCRIPCION	Reciclaje (manejo de desechos sólidos: orgánicos, inorgánicos, tóxicos peligrosos) Conservación de recursos naturales (agua, suelo, biodiversidad) Manejo agroecológico de cultivos (hacienda integral agroecológica) Control biológico de plagas y enfermedades Uso adecuado de agroquímicos			
COSTO	US \$ 400	PLAZO	2 meses posterior a la aprobación del EIA	
RESPONSABLE	Empresa COOPERA			
INDICADORES	Registro fotográfico - Evaluaciones - Registro de charlas de capacitación			

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.2.- Programa de Mitigación

Gestión de desechos

3.2.2.1- Clasificación de los residuos sólidos

NOMBRE	Clasificación de los residuos sólidos	No	M-01
TIPO	Mitigación	NOMBRE DEL IMPACTO	Generación de residuos sólidos
OBJETIVO	Separar los residuos sólidos generados en la actividad, en orgánicos biodegradables (funda verde o comporteras), inorgánicos reciclables (funda azul), orgánicos e inorgánicos no reciclables (funda negra) y tóxicos peligrosos (funda roja)		
DESCRIPCION	Realizar la separación de los residuos sólidos generados en la actividad, en orgánicos biodegradable (funda verde o comporteras), inorgánicos reciclables (funda azul), orgánicos e inorgánicos no reciclables (funda negra) y tóxicos peligrosos (funda roja), de acuerdo a lo requerido por la EMAC. Incorporar contenedores con los colores mencionados y debidamente señalizado para el proceso de clasificación de los residuos sólidos.		
COSTO	US \$ 100	PLAZO	2 meses posterior a la aprobación del EIA
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico -contenedores		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.2- Manejo y gestión de residuos tóxicos peligrosos

NOMBRE	Manejo y gestión de residuos tóxicos peligrosos	No	M-02
TIPO	Prevención – Mitigación	NOMBRE DEL IMPACTO	Generación de residuos sólidos
OBJETIVO	Clasificar, recolectar y manejar todos los recipientes, envases, fundas, frascos y contenido de productos agroquímicos utilizados en la Hacienda		

DESCRIPCION	<p>Se deberá propender a la utilización de insumos agropecuarios amigables con el medio ambiente y controles biológicos.</p> <p>Todo agroquímico deberá ser utilizado de acuerdo a las dosificaciones recomendadas en manejo del producto.</p> <p>Se deberá guardar adecuadamente los agroquímicos en una bodega especial, ventilada y sin humedad. Los envases deberán estar debidamente sellados y almacenarse en áreas seguras.</p> <p>Una vez que se haya utilizado todo el producto, los envases o recipientes deberán lavarse tres veces (utilizando todo el producto al momento de la aplicación) para que no quede residuos.</p> <p>Luego de lavados los envases se deberán recolectar en contenedores con tapa (y funda) de color rojo, de acuerdo a lo requerido por la EMAC.</p> <p>Los envases deberán ser entregados a la EMAC o al distribuidor que reciba dichos envases. Los envases por ningún concepto serán incinerados, reutilizados o peor desechados en el ambiente o vertidos en cuerpos de agua. Los agroquímicos caducados deberán recolectarse en los contenedores rojos o contactarse con el distribuidor identificado en las etiquetas.</p>		
COSTO	US \$ 100	PLAZO	Tres meses
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Colocación contenedores - Convenio con la EMAC para manejo de RRSSP		

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.2.3- Manejo agroecológico e integral de la Hacienda

NOMBRE	Manejo agroecológico de los cultivos	No	M-03
TIPO	Prevención - Mitigación	NOMBRE DEL IMPACTO	Contaminación al suelo y agua
OBJETIVO	Propender al manejo agroecológico de los cultivos y visión de una finca integral		CONTROL
DESCRIPCION	<p>Priorizar la producción agroecológica, basada en rotación de cultivos, policultivos (evitar el monocultivo), enmiendas orgánicas, análisis de suelos, control biológico de plagas y enfermedades.</p> <p>Propender al manejo integral de la Hacienda, principalmente a través de la producción de compost, bioles la utilización total del estiércol proveniente de los corrales, cuyeros y establos.</p> <p>Para el control de plagas y enfermedades, procurar la implementación de controles biológicos.</p> <p>Utilización de productos sello verde en insecticidas y fungicidas, con las dosificaciones recomendadas para el uso de los productos y anticipadamente a la cosecha</p>		
COSTO	Sin costo	PLAZO	Permanente, posterior a la fecha de aprobación del Estudio.
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - Planificación - Plan de manejo		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N. Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.4- Análisis de aguas

NOMBRE	Análisis de aguas		No	M-04
TIPO	Prevención - Mitigación		NOMBRE DEL IMPACTO	Control de Efluentes y contaminación de cuerpos de agua
OBJETIVO	Realizas el análisis de aguas conforme la ficha de mediciones solicitada por la CGA y ETAPA - EP			
DESCRIPCION	<p>Contratar los servicios de un laboratorio certificado para el análisis de aguas de las quebradas que bordean la Hacienda la Trabana.</p> <p>Los análisis estarán en función de identificar si el funcionamiento de la Hacienda altera las características físicos - químicas y biológicas del agua y si sobrepasa los parámetros permisibles conforme el Texto unificado de la Legislación Ambiental secundaria. Se evaluara las fuentes de agua antes y después del paso por la Hacienda.</p>			
COSTO	US \$ 1000	PLAZO	Seis meses a partir de la aprobación del EIA	
RESPONSABLE	Empresa COOPERA			
INDICADORES	Registro fotográfico - Evaluaciones - Informe del análisis			

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.5- Mantenimiento de pozos y control de efluentes

NOMBRE	Control de efluentes		No	M-05
TIPO	Prevención – Mitigación		NOMBRE DEL IMPACTO	Control de Efluentes y contaminación de cuerpos de agua
OBJETIVO	Evitar la contaminación al agua por efluentes y salidas de aguas residuales provenientes de los establos, quesería y lixiviados de la compotera.			
DESCRIPCION	<p>Mantenimiento, recolección y limpieza más frecuentes de los pozos de decantación (descargas de establos, quesería).</p> <p>Recolección de todos los desechos líquidos en tanques de producción de vial (descomposición anaeróbica) a través de bombas de succión.</p> <p>Implementación de obras de drenaje de agua lluvia cerca de los pozos de sedimentación. Tratamiento de impermeabilización de las camas y fosas de las composturas (áreas de descomposición aeróbica de desechos sólidos) para la descarga de lixiviados.</p> <p>Tapado de las fosas con tierra y plástico para evitar la distracción e ingreso de agua lluvia. Canalización del drenaje de lixiviados para recolección en tanques de producción de biol.</p>			
COSTO	US \$ 1000	PLAZO	Seis meses a partir de la aprobación del EIA	
RESPONSABLE	Empresa COOPERA			
INDICADORES	Registro fotográfico - Evaluaciones - Colocación del tratamiento			

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.6- Monitoreo del Análisis de los efluentes y del cuerpo receptor (rio Quingueo), posterior a la implementación del sistema de tratamiento

NOMBRE	Monitoreo del análisis de efluentes	No	M-06
TIPO	Prevención - Mitigación – control	NOMBRE DEL IMPACTO	Control de Efluentes y contaminación de cuerpos de agua
OBJETIVO	Realizar el monitoreo del análisis de aguas luego de la implementación de los tratamientos de control y mitigación de efluentes		
DESCRIPCION	Conjuntamente y paralelo con el análisis de aguas, se realizara el monitoreo de las aguas del rio Quingueo, que permita verificar la efectividad de las medidas de control, implementadas para el tratamiento de los efluentes. El análisis y monitoreo de las aguas del rio Quingueo se realizara principalmente en el tramo donde se ubican las actividades que generan efluentes, esto es en el área de las composteras y en el área de los establos de ganado porcino y vacuno (Posos de decantación). A partir de los seis meses de aprobación del Estudio, se presentara a la CGA un informe del monitoreo de las aguas con los resultados.		
COSTO	Incluido en el análisis de aguas	PLAZO	Seis meses a partir de la aprobación del EIA
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - Evaluaciones - Informe del monitoreo de agua en el rio Quingueo		

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.2.7- Mitigación y Control de olores

NOMBRE	Control y mitigación de olores	No	M-06
TIPO	Mitigación - compensación	NOMBRE DEL IMPACTO	Contaminación del aire
OBJETIVO	Reducir y mitigar la contaminación al aire por emanación de olores de las composteras, pozos y establos		
DESCRIPCION	Mantenimiento, recolección y limpieza más frecuente de los pozos de decantación y establos. Recolección de todos los desechos líquidos en tanques de producción de biol (descomposición anaeróbica) a través de bombas de succión. Tratamiento de impermeabilización de las camas y fosas de las composteras (áreas de descomposición aeróbicas de desechos sólidos). Tapado de las fosas con tierra y plástico para evitar la filtración e ingreso de agua lluvia. Canalización del drenaje de lixiviados para recolección en tanques de producción de biol. Siembra de especies forestales y arbustivas oleaginosas o que contengan aceites esenciales, aromáticos y propiedades repelentes de insectos: ruda, altamisa, hinojo, cedrón, mirto, jazmín, manzanillas, saucos, eucalipto, entre otras. Se deberá sembrar a manera de cerco vivo y cortina rompe vientos, intercalando especies herbáceas, arbustivas y arbóreas para garantizar un estrato vegetal (diferentes especies y diferentes alturas). Proponer la reubicación del área de compostera en una zona distante de las propiedades vecinas.		
COSTO	US \$ 300	PLAZO	3 - 6 meses
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - obras implementadas		

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

3.2.2.8- Limpieza, higiene y salubridad

NOMBRE	Limpieza, higiene y salubridad permanente de infraestructura, instalaciones y equipos	No	M-08
TIPO	Mitigación - compensación - prevención	NOMBRE DEL IMPACTO	Sanidad, higiene y salubridad
OBJETIVO	Mantener limpio y salubre las áreas de establos, galpones, queserías y demás instalaciones de la Hacienda		
DESCRIPCION	Limpieza permanente (mínimo de dos veces por semana) de los establos de vacas, cerdos, chivos, galpones, corrales, silos (acopio de abono), área de quesería, ordeño mecanizados y espacios físicos aledaños. Colocación de cerámica en el área de quesería, mínimo a 1,30 m de altura. El área de quesería deberá contar con mesas y alacenas de acero inoxidable para las labores manuales. La utilería de la quesería y cocina de estar en buen estado. Contar con un frigorífico para acopio del producto. Mantener pisos y paredes limpias y en buen estado. Recolección permanente de desechos y estiércol de los corrales, galpones y establos. Desinsectación por los menos 4 veces por año de todas las áreas de corrales, galpones, establos, silos, quesería, otros.		
COSTO	Sin costo	PLAZO	Permanente
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - Registro de las intervenciones		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N. Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.9- Mantenimiento de infraestructura, instalaciones y equipos

NOMBRE	Mantenimiento de infraestructura, instalaciones y equipos	No	M-07
TIPO	Mitigación - compensación - prevención	NOMBRE DEL IMPACTO	Condiciones de habilidad y uso de infraestructura y equipos
OBJETIVO	Reducir y mitigar la contaminación al aire por emanación de olores de las composturas, pozos y establos		
DESCRIPCION	Pintar las paredes de las instalaciones por lo menos una vez por año. Los establos, galpones y silos deberán recibir mantenimiento por lo menos una vez por año. Limpieza y mantenimiento de cunetas den la vía de acceso e incorporación de material para mejoramiento y bacheo. Obras de canalización de agua lluvia para reducir la acumulación de agua en los pozos de decantación y áreas transitables. Mantenimiento de la maquinaria (tractores) equipos y herramientas. Implementación de una única área de bodega para agroquímicos y herramientas. La bodega deberá contar con buena ventilación, baja humedad		
COSTO	US \$ 300	PLAZO	6-12 meses a partir de la aprobación del EIA
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico - obras implementadas		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.2.10- Manejo de la bodega de agroquímicos y materias peligrosos

NOMBRE	Manejo de la bodega de agroquímicos y toxico peligrosos	No	M-09
TIPO	Mitigación -prevención	NOMBRE DEL IMPACTO	Riesgos laborales, Prevención de incendios
OBJETIVO	prevenir y mitigar los posibles riesgos laborales, de flagelos, derrame o fuga, primeros auxilio y de contaminación ambiental por el manejo de agroquímicos		CONTROL
DESCRIPCION	Disponer de una bodega exclusiva para el almacenamiento y acopio de agroquímicos. La bodega estará separada de las áreas administrativas, de cocina, comedor, reuniones, corrales y de descanso. Las instalaciones eléctricas estarán canalizadas y en perfectas condiciones. La bodega tendrá buena ventilación, iluminación natural. Contar con un extintor PQS ubicado en un área estratégica. Contar con señalética de números de emergencia y productos. Conocer las medidas de respuestas básicas en caso de incendios, fugas, derrames, inhalación, ingesta. Tener un botiquín de primero auxilios. Contar con equipos de protección personal para la manipulación. Capacitar al personal en el uso, utilización de equipos de protección e higiene antes, durante y luego del uso de los productos. Colocación de duchas para el personal luego del uso de agroquímicos de alta toxicad (de existir). Conocer los productos que se utilizan, su ingrediente activo, toxicidad, uso y primeros auxilios. Verificar que los envases agroquímicos y veterinarios estén sellados y correctamente almacenados. Ubicar de manera organizada los productos, insumos, equipos y herramientas en lugares adecuados, evitando riesgos. Se deberá mantener orden y limpieza en toda el área de trabajo.		
COSTO	US \$ 100	PLAZO	3 – 6 meses
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Registro fotográfico – Bodega implementada		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N. Equipo de Consultores Ambientales

3.2.3.- Programa de Compensación Ambiental

3.2.3.1.- Protección de cuerpos de agua y arborización

NOMBRE	Protección de cuerpos de agua colindantes con la Hacienda y arborización de potreros y pastizales	No	C-01
TIPO	Compensación - mitigación y prevención	NOMBRE DEL IMPACTO	Todos los impactos
OBJETIVO	Cumplir con la Ordenanza municipal que regula el uso y ocupación del suelo, para márgenes de ríos y quebradas. Desarrollar un manejo silvopastoril de la Hacienda.		
DESCRIPCION	Desarrollar un Proyecto para la siembra de especies forestales nativas propias de las orillas de ríos, sobre los márgenes de ríos, quebradas y reservorios que forman parte de la Hacienda. Respetar el retiro mínimo de protección que es de 15 metros. Dar mantenimiento a la vegetación existente y propender ala arborización con especies nativas. Sembrar árboles (distancias consideradas) y permitir la formación de sotobosques. Sembrar forrajes de corte entre las especies forestales y arbustivas, como fuente de aprovisionamiento de hierba para animales. Implantar especies forestales en potreros y pastizales para un manejo silvopastoril y agroforestal. Las especies forestales serán seleccionadas con la finalidad de favorecer a la fertilidad del suelo, dar sombra al ganado, contribuir a la humedad y servir de fuente de aprovisionamiento de forraje y leña.		
COSTO	US \$100	PLAZO	1 año

RESPONSABLE	Empresa COOPERA
INDICADORES	Fotografías - Siembras

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.3.2.- Proyecto de relaciones y asesoramiento comunitarios

NOMBRE	Relaciones y asesoramiento a la comunidad y área de influencia indirecta.	No	C-02
TIPO	Compensación - mitigación y prevención	NOMBRE DEL IMPACTO	Todos los impactos
OBJETIVO	Contribuir con la población colindante y mejorar las relaciones con la comunidad		
DESCRIPCION	Incentivar a los pequeños productos agropecuarios para desarrollar proyectos agroecológicos y de manejo integral de fincas. Asesoramiento y cooperación. Invitaciones para recorridos de interpretación sobre el manejo de la Hacienda.		
COSTO	Sin costo	PLAZO	1 año
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Fotografías - Registro de visitas o asistencia		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.4.- Programa de Monitoreo y Seguimiento

3.2.4.1.- Proyecto de monitoreo, y seguimiento

NOMBRE	Auditoría Ambiental Inicial	No	MS-01
TIPO	Monitoreo y Seguimiento	NOMBRE DEL IMPACTO	Todos los impactos
OBJETIVO	Verificar el cumplimiento del Plan de Manejo Ambiental		
DESCRIPCION	Al cumplir un año de la aprobación del presente EIA, la Hacienda se someterá a una Auditoria Ambiental con el objetivo de constatar la implementación del Plan de Manejo Ambiental, y verificar las condiciones del funcionamiento.		
COSTO	US \$ 1000	PLAZO	1 año posterior al cumplimiento del EIA
RESPONSABLE	Empresa COOPERA		
INDICADORES	Informe Auditoria		

Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales

3.2.4.2.- Cuadro de resumen del Plan de Manejo

No.	Nombre de la Medida	Tipo de Medida	Plazo	Costo en Dólares
1	P-01 Control de vectores y roedores	Preventiva	cada 3 meses	300
2	P-02 Señalización vertical, horizontal y seguridad del área de trabajo	Preventiva	3-4 meses	150
3	P-03 Dotación y revisión de Equipos de Protección Personal (EPP) al personal de trabajadores, empleados y administrativos	Preventiva	1 mes	500
4	P-04 Capacitación en prevención de riesgos laborales en la Hacienda la Trabana	Preventiva	6 meses	400
5	P-05 Capacitación Ambiental	Preventiva	2 meses	400
6	M-01 Clasificación de los residuos sólidos	Mitigación	2 meses	100
7	M-02 Manejo y gestión de residuos tóxicos peligrosos	Mitigación	3 meses	100
8	M-03 Manejo agroecológico de los cultivos	Mitigación	Permanente	Sin costo
9	M-04 Mantenimiento de pozos de tratamiento de aguas residuales y Control de efluentes	Mitigación	6 meses	500
10	M-05 Análisis físico, químico y biológico de aguas de las quebradas y ríos Quingueo, antes y después del paso por la Hacienda	Mitigación - Prevención	6 meses	1000
11	M-06 Control y mitigación de olores	Mitigación	6 meses	300
12	M-07 Mantenimiento de infraestructura, instalaciones y equipos	Mitigación	1 año	300
13	M-08 Limpieza, higienes y salubridad permanente de infraestructura, instalaciones y equipos.	Mitigación - Prevención	Permanente	Sin costo
14	M-09 Manejo de la bodega de agroquímicos y tóxicos peligrosos	Mitigación - Prevención	6 meses	100
15	C-01 Protección de cuerpos de agua colindantes con la Hacienda y arborización de potreros y pastizales	Compensación	1 año	100
16	C-02 Relaciones y asesoramiento a la comunidad y área de influencia indirecta	Compensación	1 año	Sin costo
17	MS - 01 Auditoria Ambiental Inicial	Monitoreo y Seguimiento	1 año	1000
Total				5250

**Autores: Alexandra P, Jorge C, Raúl N.
Equipo de Consultores Ambientales**

Conclusión:

En este capítulo se logra conocer y definir las técnicas económicamente viables, planes de acción, actividades y medidas necesarias para que los impactos considerados significativos, sean controlados, minimizados y/o eliminados, el Plan de manejo Ambiental constituye un instrumento dinámico en el cual se incorporan actividades específicas para todos los programas sustentados en requerimientos y disposiciones establecidas en la legislación ambiental nacional vigente.

Con este propósito, para cada impacto se formulara un Programa y Medidas de Mitigación, Correctoras, etc. Que tendrá la forma de una matriz de Plan de Manejo Ambiental

En base a estos, se establecerán los indicadores cuantitativos y cualitativos que permitirán la correcta implementación del Plan de Manejo Ambiental y su respectivo seguimiento.

CAPITULO IV

Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.

4.- Introducción

En el presente capítulo realizaremos un plan de formación de concientización en reciclaje dirigido a los trabajadores del centro de acopio de San Joaquín, cuyas edades van desde los 20 años hasta los 40 años en la cual es considerada su instrucción educativa, siendo un factor fundamental para determinar los temas a capacitar y que los mismos sean de interés colectivo.

Nace la necesidad de definir temas para el plan de formación el mismo que ayude a reducir los altos índices de desperdicios de productos orgánicos.

Buscando de esta manera desarrollar sus actitudes y aptitudes en los trabajadores tanto en el desarrollo individual como en equipo garantizando así un trabajo eficiente mediante un trabajo de capacitación participativa, donde el protagonista sea el trabajador.

Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.

4.1.- Descripción de la Población a Capacitarse.

A mayor desarrollo empresarial en la sociedad, mayor es la necesidad de talento de personas competentes técnica y emocionalmente capaces de crear, innovar, crear valor, afrontar retos laborales, elaborar bienes y servicios de calidad y contribuyan a que la organización aprenda a mantenerse en un mercado globalizado.

Reafirmando así el conocimiento individual (posee individualmente el trabajador) para fortalecer el conocimiento colectivo (el que acumula la organización como resultado de la integración estratégica), garantizando la verdadera competitividad.

La tarea de la empresa será entonces, trabajar para desarrollar capacidades que permitan la innovación, la adaptación y capaces de crear conocimiento individual y colectivo para después compartirlo entre sus miembros y hacia la sociedad integrado por un grupo de personas con formación académica superior, universitaria y bachillerato en general en una edad promedio que va desde los 20 años hasta los 40 años, laborando en cada una de las áreas del Centro Mayor de Acopio y Comercialización San Joaquín; para los cuales se emprenden charlas para explotar sus conocimientos operativos y proactivos.

Conocimientos operativos: Capacidad personal en la que se incluyen las habilidades, experiencia, la inteligencia; y son resultado de una transformación del individuo y puede ser aplicado en la organización para alcanzar la “productividad” o a “tareas nuevas y diferentes “como la innovación.^a

Conocimiento proactivo²: Cuando se dispone de fortalezas suficientes para anticipar y provocar los cambios que traigan como consecuencia la transformación del entorno y la garantía de la competitividad. ^b

^a ^b López Núñez, A. 2000 Gestión del conocimiento. ISCATN, (material mecanografiado), 17 h, p: 2.

4.1.1.- Características generales del grupo a capacitarse

- ✓ Las taxonomías están en sus cabezas. Las categorías y taxonomías (formas de clasificación de la realidad) ayudan a la gente a no confundirse dentro del grupo.
- ✓ Cultura es siempre un Código Simbólico: Los de esa cultura comparten esos mismos símbolos (entre ellos la lengua) lo que les permite comunicarse eficazmente entre ellos.
- ✓ La cultura es un sistema arbitral: no hay reglas que obliguen a elegir un modelo; cada cultura ostenta su propio modelo de comportamiento cultural.
- ✓ Es compartida: es necesario que todos los miembros tengan los mismos patrones de cultura para poder vivir juntos, por eso se comparte la cultura a través de la infancia, cuando se está introduciendo a los niños en la sociedad, es decir, se les está socializando (un proceso de socialización).
- ✓ Es todo un sistema integrado: donde cada una de las partes de esa cultura está interrelacionada con, y afectando a las otras partes de la cultura.
- ✓ Tiene una gran capacidad de adaptabilidad: está siempre cambiando y dispuesta a cometer nuevos cambios.
- ✓ La cultura existe (está) en diferentes niveles de conocimiento: nivel implícito, nivel explícito.
- ✓ No es lo mismo la “idea propia de Cultura” que la “cultura real vivida”: una cosa es lo que la gente dice qué es su cultura, y otra muy distinta es lo que ellos están pensando, en base a su modelo ideal de lo que deberían hacer, sobre lo que están haciendo.
- ✓ La primera y principal función de la cultura es adaptarse al grupo. Conseguir la continuidad a través de los individuos nuevos, juntarse al grupo

La cultura es una abstracción, es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo. Por tanto nuestro conocimiento de la cultura de un grupo va a provenir de la observación de los miembros de ese grupo que vamos a poder concretar en patrones específicos de comportamiento.^c

^cAmerican Anthropologist, vol. 112, 2010.

Cada individuo tiene su mapa mental, su guía de comportamiento, lo que llamamos su cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento que comparte con su grupo social, es decir, parte de esa cultura consiste en el concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros de la sociedad. Por tanto la cultura de una sociedad se basa en la relación mutua que existe entre los mapas mentales individuales.

4.1.1.1.- Definiciones de cultura y sociedad:

Spradley & McCurdy Cultura es definida como el conocimiento adquirido que las personas utilizan para interpretar su experiencia y generar comportamientos.

Collingwood ha definido cultura como: todo lo que una persona necesita saber para actuar adecuadamente dentro de un grupo social.

Estas definiciones carecen de un aspecto importante: ellas no mencionan los artefactos (herramientas, útiles, etc.) que provienen y son parte de la cultura de los pueblos.

Los conceptos de Cultura y Sociedad son frecuentemente definidos por separado pero debemos saber que entre ellos hay una profunda conexión,

Cultura se refiere a los comportamientos específicos e ideas dadas que emergen de estos comportamientos, y Sociedad se refiere a un grupo de gente que “tienen, poseen” una cultura.

4.1.2.- Relación entre ellos y de ellos con su ambiente

Las relaciones interpersonales en el trabajo (y fuera, también) constituyen un papel crítico en una empresa agrícola. Aunque la calidad de las relaciones interpersonales en sí no basta para incrementar la productividad.

Los coordinadores de cada grupo del Centro Mayor de Acopio y Comercialización San Joaquín necesitan comprender qué es lo que representa una relación interpersonal correcta con los trabajadores. A los nuevos supervisores, sobre todo a aquellos que han arribado a sus puestos desde abajo, a menudo se les aconseja mantener cierta distancia social con los trabajadores. Sin embargo, un supervisor debe ser abordable y

amistoso sin dejar de ser justo y firme. Un supervisor eficaz necesita mostrar interés en los trabajadores, sin ser entrometido. Un buen sentido de humor siempre ayuda.

4.1.2.1.- Base de la interacción humana

La unidad más básica de una sana interacción humana es la caricia psicológica. Por medio de ésta le hacemos saber a otra persona que nos hemos percatado de su presencia. Este reconocimiento generalmente abarca una cierta dosis de aprobación, el saludo es la caricia psicológica más común.

La caricia psicológica promueve el valor o dignidad de cada persona y puede tener una expresión verbal o física. Cuando estos saludos (o caricias psicológicas) son correspondidos, se habla de ritos psicológicos o de saludos preliminares (el intercambio social que se lleva a cabo antes de hablar sobre asuntos laborales o de negocios). Antes de "irse al grano".

4.1.2.2.- Humanidad común

Hay más diferencias dentro de los mismos individuos de cualquiera nación que de una nación a otra. La educación, posición social, religión, personalidad, afiliación política, las experiencias pasadas, el afecto mostrado en el hogar y un sinnúmero de otros factores afectan la conducta humana y la cultura.

Existen diferencias culturales e ideológicas y es bueno tener en cuenta las costumbres y maneras de ser de las diversas culturas o clases sociales. El peligro viene cuando nosotros actuamos sobre algunas de estas generalizaciones, sobre todo cuando están basadas en observaciones defectuosas sobre tales cosas, como el contacto ocular, el espacio personal, el interés en la participación en la toma de decisiones y el contacto físico entre las personas.

4.1.2.3.- Ambiente de apoyo

Un ambiente propicio, con posibilidades de apoyo. Los integrantes se ayudan entre ellos para su propia creación, para definición de sus papeles y su posterior crecimiento sobre bases de colaboración, confianza y compatibilidad.

4.1.2.4.- Metas superiores

Los gerentes tienen la responsabilidad de mantener a los equipos de trabajo orientados a la tarea global. Las políticas de control y los sistemas de recompensas fragmentan el esfuerzo individual y desalientan el trabajo en equipo.

4.1.2.5.- Liderazgo adecuado

Algunas tareas en equipo presentan curvas de desempeño similares al ciclo de vida de un producto. Para prevenir estancamientos, es necesaria la entrada de nuevos miembros y la relación adecuada líder - equipo de trabajo.

4.1.3. - Necesidades percibidas, intereses y preocupaciones.

4.1.3.1.- Detectar necesidades de capacitación

La búsqueda de necesidades de capacitación es la clarificación de las demandas educativas de los proyectos prioritarios de una empresa.

Los gerentes y el personal de Recursos Humanos deben permanecer alerta a los tipos de capacitación que se requieren, cuándo se necesitan, quién lo precisa y qué métodos son mejores para dar a los empleados el conocimiento, habilidades y capacidades necesarias. Para asegurar que la capacitación sea oportuna y esté enfocada en los aspectos prioritarios los gerentes deben abordar la evaluación de necesidades en forma sistemática utilizando tres tipos de análisis:^d

1. Organizacional, consiste en observar el medio ambiente, las estrategias y los recursos de la organización para definir tareas en las cuales debe enfatizarse la capacitación, permite establecer un diagnóstico de los problemas actuales y de los desafíos ambientales, que es necesario enfrentar.
2. De tareas, que significa determinar cuál debe ser el contenido del programa de capacitación, es decir identificar los conocimientos, habilidades y capacidades que se requieren, basado en el estudio de las tareas y funciones del puesto. Se debe hacer hincapié en lo que será necesario en el futuro para que el empleado sea efectivo en su puesto.

3. De personas, este análisis conlleva a determinar si el desarrollo de las tareas es aceptable y estudiar las características de las personas y grupos que se encontrarán participando de los programas de capacitación.

Una vez realizados todos los análisis, surge un panorama de las necesidades de capacitación que deberían definirse formalmente en términos de objetivos.

La determinación de las necesidades de capacitación es una responsabilidad de línea y una función de staff, corresponde al administrador de línea la responsabilidad por la percepción de los problemas provocados por la carencia de capacitación.

Los principales medios utilizados para la determinación de necesidades de capacitación son: Evaluación de desempeño; observación; cuestionarios; solicitud de supervisores y gerentes; entrevistas con supervisores y gerentes; reuniones interdepartamentales; examen de empleados; modificación de trabajo; entrevista de salida; análisis de cargos.

Además de estos medios, existen algunos indicadores de necesidades de capacitación. Estos indicadores sirven para identificar eventos que provocarán futuras necesidades de capacitación (indicadores a priori) o problemas comunes de necesidades de entrenamiento ya existentes (indicadores a posteriori).

Indicadores a priori son por ejemplo: Modernización de maquinarias y equipos; Producción y comercialización de nuevos productos o servicios; Expansión de la empresa y admisión de nuevos empleados; Reducción del número de empleados.

Indicadores a posteriori son por ejemplo: Calidad inadecuada de la producción; Baja productividad; Relaciones deficientes entre el personal; Número excesivo de quejas.

Las necesidades encontradas basadas en los resultados que se realizaron al personal del Centro Mayor de Acopio y Comercialización San Joaquín no indicaron algunas falencias que deben ser superadas con una buena capacitación.

Basada en las respuestas de la encuesta observamos que SI se maneja correctamente los procesos sobre el manejo de los productos, pero existe una fuerte brecha que indica que NO se está manejando correctamente los procesos en todas las áreas, cual necesita una capacitación inmediata. Se debe capacitar a todo el personal

sobre el manejo de procesos para cada área, especialmente fortalecer en el área de carne, hortalizas, mariscos, frutas, etc.

También es bueno concientizar al personal sobre el manejo de las frutas ya que es uno de los productos de mayor desperdicio, a la vez de dar un mantenimiento general a todas las áreas para eliminar inconvenientes que obstaculicen el desarrollo eficaz en el manejo de los productos.

^d Lauart, Pierre (1994) "Gestión de Recursos Humanos". Ed Gestión, 2000 CD.

Chiavenato, Adalberto (1988) "Administración de Recursos Humanos" Edición MES

4.2.- Justificación del plan de formación del plan de formación de reciclaje.

El recurso más importante en cualquier organización lo forma el personal implicado en las actividades laborales. Esto es de especial importancia en una organización que presta servicios, en la cual la conducta y rendimiento de los individuos influye directamente en la calidad y optimización de los servicios que se brindan.

Un personal motivado y trabajando en equipo, son los pilares fundamentales en los que las organizaciones exitosas sustentan sus logros. Estos aspectos, además de constituir dos fuerzas internas de gran importancia para que una organización alcance elevados niveles de competitividad, son parte esencial de los fundamentos en que se basan los nuevos enfoques administrativos o gerenciales.

La esencia de una fuerza laboral motivada está en la calidad del trato que recibe en sus relaciones individuales que tiene con los ejecutivos o funcionarios, en la confianza, respeto y consideración que sus jefes les prodigan diariamente. También son importantes el ambiente laboral y la medida en que éste facilita o inhibe el cumplimiento del trabajo de cada persona.

Sin embargo, en la mayoría de organizaciones de nuestro País, ni la motivación, ni el trabajo en equipo tienen el nivel de trato que sea deseable, dejándose con ello de aprovechar significativos aportes de la fuerza laboral y por consiguiente el de obtener mayores ganancias y posiciones más competitivas en el mercado.

Tales premisas conducen automáticamente a enfocar inevitablemente el tema de la capacitación como uno de los elementos vertebrales para mantener, modificar o cambiar las actitudes y comportamientos de las personas dentro de las organizaciones.

Es un proyecto que ayudara a concientizar y educar con eficacia a todo el personal del área comercial de Coopera en el correcto manejo de productos y el uso indicado de sus desperdicios, que manejados con el respectivo proceso se convierte en una ayuda en desarrollo y cultivo.

4.2.1.- ¿Qué criterios utilizan para elaborar dicho plan de formación?

El número y variedad de planes de formación o programas de capacitación es muy grande en una empresa, al igual que su duración; puede ser horas, días, meses o años, El tipo de capacitación que se adoptará en una organización dependerá: del tamaño de la empresa, de las facilidades para el desarrollo del programa y de lo que se quiera enseñar específicamente. La mayoría de los programas de capacitación para colaboradores manuales y de oficina inciden más en las habilidades para el trabajo.

Los programas de capacitación de personal van desde el planeamiento hasta la evaluación de tareas.

La programación de la capacitación exige una planeación que incluya lo siguiente:

- Enfoque de una necesidad específica cada vez.
- Definición clara del objetivo de la capacitación.
- División del trabajo a ser desarrollado, en módulos, paquetes o ciclos.
- Elección de los métodos de capacitación, considerando la tecnología disponible.
- Definición de los recursos necesarios para la implementación de la capacitación, como tipo de entrenador o instructor, recursos audiovisuales, maquinas, equipos o herramientas necesarias, materiales, manuales, etc.
- Definición de la población objetivo, es decir, el personal que va a ser capacitado, considerando:
 - ✓ Número de personas.
 - ✓ Disponibilidad de tiempo.
 - ✓ Grado de habilidad, conocimientos y tipos de actitudes.
 - ✓ Características personales de comportamiento.
- Local donde se efectuara la capacitación, considerando las alternativas en el puesto de trabajo o fuera del mismo, en la empresa o fuera de ella.
- Época o periodicidad de la capacitación, considerando el horario más oportuno o la ocasión más propicia.
- Cálculo de la relación costo-beneficio del programa.
- Control y evaluación de los resultados, considerando la verificación de puntos críticos que requieran ajustes o modificaciones en el programa para mejorar su eficiencia.

4.2.2.- ¿Qué beneficios puede tener para el sistema ambiental?

La gran mayoría de las empresas reconocen hoy día que tienen que tener una preocupación eficaz por el ambiente. Unas veces por convencimiento propio y otras por la presión de la opinión pública o de la legislación, las actividades industriales y empresariales se ven obligadas a incorporar tecnologías limpias y a poner medios para evitar el deterioro del ambiente.

En los últimos años ha aumentado el número de empresas que se ponen objetivos o tienen programas en cuestiones de medioambiente. La finalidad, en bastantes casos, no es solo cumplir con la legislación ambiental sino colaborar en la mejora de la situación.^e

Sistema de gestión ambiental

Se conoce con este nombre al sistema de gestión que sigue una empresa para conseguir unos objetivos ambientales. La empresa que implanta un SGA se compromete a fijarse objetivos que mejoran el medio ambiente, a poner en marcha procedimientos para conseguir esos objetivos y a controlar que el plan está siendo cumplido.

Los principales beneficios de un sistema de este tipo son:

- Garantizar el cumplimiento de la legislación a favor del medio ambiente.
- Identificar y prevenir los efectos negativos que la actividad de la empresa produce sobre el ambiente y analizar los riesgos que pueden llegar a la empresa como consecuencia de impactos ambientales accidentales que pueda producir.
- Concretar la manera de trabajar que se debe seguir en esa empresa para alcanzar los objetivos que se han propuesto en cuestiones ambientales.
- Fijar el personal, el dinero y otros recursos que la empresa tendrá que dedicar para sacar adelante este sistema, asegurándose de que van a funcionar adecuadamente cuando se necesiten.^e

^e Sistemas de Gestión Ambiental Municipal -SIGAM, Capítulo 2, numeral 3.2.1, 2009 " Instrumentos Técnicos." Universidad Nacional de Colombia.

Instrumentos para un sistema de gestión ambiental

Los instrumentos más habitualmente usados son:

- La investigación, la educación, la planificación y otros planteamientos generales.
- Evaluación del Impacto Ambiental.
- Etiquetado ecológico que está directamente relacionado con el Análisis del Ciclo de Vida del producto.
- Auditoría de medio ambiente, muy relacionada con la obtención de Certificaciones como la ISO 14 000 u otras similares.

Las actividades que las empresas hacen para poner en marcha un buen sistema de gestión ambiental tienen como finalidad prevenir y corregir. Prevenir es más eficaz que corregir. Es especialmente necesario cuando se está pensando en poner en marcha una nueva industria, la construcción de una carretera u otra obra pública, o cuando se piensa introducir una modificación en lo que ya se tiene. En estos casos es mucho más eficaz y barato prever lo que puede causar problemas y solucionarlo antes, que intentar corregirlo cuando ya se está con la actividad en marcha.¹

4.2.3.- Implementación del plan de formación de reciclaje.

Implementar el plan de formación teniendo en cuenta las políticas, estrategias, metodología, inversión y los demás aspectos que se consideran para realizar un plan de desarrollo del recurso humano; A su vez la programación implica el detalle de las características en lo referente al diseño instrucción, objetivos, contenidos, métodos, materiales, evaluación, los mismos que deben ser diseñados para cada actividad. Específicamente en esta etapa debe:

- Definir la filosofía, objetivos, políticas, estrategias y demás acciones del sistema de capacitación y desarrollo
- Determinar el diagnostico de necesidades priorizadas de capacitación y desarrollo del personal,
- Definir quiénes deben ser desarrollados
- Precisar que necesitan aprender los colaboradores (conocimientos, habilidades o destrezas)
- Definir a quien seleccionar como instructor
- Elaborar el presupuesto de inversión

- Establecer las normas metodológicas

Definir el tipo de capacitación, tiempo a emplear, empleo de medios, materiales, instructores, etc. ²

La capacitación, es un proceso educacional de carácter estratégico aplicado de manera organizada y sistémica, mediante el cual el personal adquiere o desarrolla conocimientos y habilidades específicas relativas al trabajo, y modifica sus actitudes frente a aspectos de la organización, el puesto o el ambiente laboral. Como componente del proceso de desarrollo de los Recursos Humanos, la capacitación implica por un lado, una sucesión definida de condiciones y etapas orientadas a lograr la integración del colaborador a su puesto y a la organización, el incremento y mantenimiento de su eficiencia, así como su progreso personal y laboral en la empresa. Y, por otro un conjunto de métodos técnicas y recursos para el desarrollo de los planes y la implantación de acciones específicas de la empresa para su normal desarrollo en:

- Aprovechamiento de residuos
- Manejo de productos
- Reutilización de productos sobrantes
- Elaboración de insecticidas naturales con desperdicios agrícolas
- Tipos de servicios al usuario
- Disminuir la contaminación ambiental ³

1 Folleto: Programa de Gestión Ambiental Local, Conama Región Metropolitana, 2000.

2-3 "Viajes de Información y Capacitación", proyecto GIROSOL, 2001-2002.-

4.3.-Diseño del plan de formación de reciclaje.

4.3.1.- Objetivo General.

- Formación y capacitación del personal para la ejecución eficiente de sus responsabilidades, modificando actitudes para contribuir a crear un clima de trabajo satisfactorio, incrementar la motivación del trabajador y hacerlo más receptivo a la supervisión y acciones de gestión de procesos.

4.3.2.- Objetivos Específicos.

- Proporcionar orientación e información relativa a los objetivos de la empresa, su organización, funcionamiento, normas y políticas.
- Actualizar y ampliar los conocimientos requeridos en áreas especializadas de actividad comercial.
- Apoyar la continuidad y desarrollo institucional.

4.3.3.- Contenido.

Se trabajara con los participantes en el desarrollo de habilidades interpersonales y de trabajo en equipo para generar sinergias positivas de trabajos multidisciplinarios, orientados a la efectividad de resultados, corrigiendo las técnicas con las que se ha venido laborando en la incorrecta forma de manipular productos, tomando en cuenta los riesgos a los que están expuestos al estar en contacto directo a productos perecibles en mal estado y a la importancia de reducir los porcentajes de desperdicios y no perjudicar al medioambiente con tales desechos, beneficiando así a la empresas, es por esa razón que se ha definido los siguientes temas.

- Seguridad y salud en el trabajo
- Guía de buenas prácticas de higiene
- La importancia de reciclar
- La gestión ambiental

4.3.4.- Actividades a Cumplir

El plan de formación es impartido en un 70% por el capacitador y un 30% dirigida por los trabajadores, en los cuales los asistentes en pequeños grupos tendrán que exponer con ejemplos la aplicación de medidas correctivas como reducción de desperdicios, elaboración de procesos para un funcionamiento efectivo de la empresa simulando ser dueños de la organización.

También se dará un espacio para la exposición de videos relacionados con el tema de capacitación cuyo objetivo será reconocer los errores y que medidas adoptaran para reemplazarlos.

En cuanto se refiere al capacitador, sus charlas serán evaluadas al final de las mismas mediante elaboración de ejemplos en carteleras las mismas que serán defendidas por cada grupo de trabajo

4.3.5.- Duración

Tiene una duración de 16 horas académicas desarrolladas en 4 días, con un control de asistencia obligatorio.

Conclusión:

En este cuarto capítulo se definió los temas a capacitar los cuales fueron: seguridad y salud en el trabajo, guía de buenas prácticas de higiene, la importancia de reciclar, y, la gestión ambiental. Las cuales se obtuvo mediante un análisis de la población a capacitarse considerando su instrucción educativa, su edad y su cultura de tal manera que los temas mencionados son de interés para todo el grupo a capacitarse, también se ha considerado por los riesgos a los que están expuestos los trabajadores en el ambiente y la importancia que se da a la empresa y al medio ambiente al cumplir de manera correcta cada uno de estos procesos.

Se determinó una capacitación proactiva donde el trabajador tiene un 30% de participación en la exposición de los temas y exposición de videos, siendo ellos quienes identifiquen sus errores y den soluciones a la misma con el apoyo del capacitador.

CAPITULO V

Capacitación a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

5.- Introducción

En este último capítulo iniciamos con el plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín el mismo que está dirigido al personal del área comercial, cuya costo cubre en su totalidad la empresa a su vez facilitara el lugar para dictar las charlas.

El objetivo de la capacitación a los responsables del centro de acopio será crear un lugar de trabajo seguro, con buenas técnicas de manipulación de productos y procesos que ayuden a mejorar el medio ambiente reduciendo los índices de desperdicios.

Este plan de capacitación estará distribuido de una forma participativa en la que los protagonistas serán los trabajadores.

Capacitación a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

5.1.- Presupuesto del Plan Capacitación.

Las acciones formativas que se organicen dentro del marco del presente Plan de Capacitación serán autofinanciados, salvo casos particulares, en los que serán cofinanciados por la institución.

Con el fin de viabilizar el proceso de formación, la institución asignará un monto inicial que permita desarrollar normalmente los eventos, su ejecución estará a cargo de la coordinación de Recursos Humanos.

5.2.- Agenda

5.2.1.- Cronograma de actividades:

Las fechas tentativas de cumplimiento del **Plan de Formación**, están determinadas en la tabla No. 1; las mismas que son flexibles y pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y planificación de eventos institucionales.

DIA	FECHA	CHARLA	BREACK	VIDEO/DINAMICA	PARTICIPACION	RESPONSABLE
		08:00 a 10:00	10:00 a 10:30	10:30 a 11:00	11:00 a 12:00	
Lunes	10/12/2012	Seguridad y salud en el trabajo	breack	¡Cuidate! prevención de riesgos laborales en el trabajo	Carta descriptiva	Cristhian Mora
Martes	11/12/2012	Guía de buenas prácticas de higiene	breack	Malas prácticas de manipulación de alimentación	Postura empresarial	Cristhian Mora
Miércoles	12/12/2012	La importancia de reciclar	breack	La Importancia del Reciclaje	Modelo de reciclaje	Cristhian Mora
Jueves	13/12/2012	La gestión ambiental	breack	Impacto Ambiental del Hombre	Mapa conceptual	Cristhian Mora

Tabla N°1, Cristhian Mora

5.3.- Desarrollo de la técnica

5.3.1- TEMARIO 1

Seguridad y Salud en el trabajo

Propósito: Mantener un lugar de trabajo seguro y minimizar el riesgo de accidentes laborales dentro de las instalaciones de la empresa, protegiendo la salud de los trabajadores mediante la obligatoriedad del uso de dispositivos de protección personal,

cumplimiento de norma de Salud Ocupacional y de manejo adecuado de productos peligrosos.

Objetivos del aprendizaje:

Al término del curso el participante deberá:

- Garantizar la seguridad posible dentro de un campo laboral determinado, manteniendo tendencias de producción y calidad elevadas lo cual me ubicara en un estatus competitivo a nivel de mercado y de posesión de un recurso humano capaz y seguro y a su vez servir de ejemplo para otras organizaciones.
- Explicar en sus propias palabras las ventajas de utilizar los principios derivados de la Seguridad y Salud en el trabajo como marco de referencia en su labor.
- Realizar una exposición que cumpla con los criterios básicos de la instrucción recibida.
- Elaborar un manual del participante y otro del instructor con la estructura definida, que sirvan de apoyo a un evento de capacitación.

Dirigido a:

Personal que realiza trabajos de producción.

Contenido:

- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:
 - ✓ Riesgo
 - ✓ Prevención
 - ✓ Estándar
 - ✓ Subestandar
 - ✓ Peligro
 - ✓ Perdida
 - ✓ Accidente
 - ✓ Incidente
- ¿Qué es una enfermedad derivad del trabajo?
- ¿Qué es una enfermedad profesional?
- Higiene laboral

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales
- Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo
- Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales
- Otras patologías derivadas del trabajo
 - ✓ Fatiga
 - ✓ Insatisfacción

- Video de exposición:
 - ✓ Seguridad industrial, salud ocupacional e higiene
www.youtube.com/watch?v=V88JWNm6y3E
 - ✓ ¡Cuídate! prevención de riesgos laborales en el trabajo
www.youtube.com/watch?v=fj7e-uE_5NY

Duración:

4 Horas

Criterio de evaluación:

80% Examen de conocimientos, elaborar una carta descriptiva, realizar una exposición, elaborar un material didáctico.

Bibliografía:

- Subdirección de Riesgos de Trabajo del Azuay
- Resolución No. C.D.390 del Consejo Directivo del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
- Resolución N° C.D. 333 del Consejo Directivo del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

5.3.2- TEMARIO 2

Guía de Buenas Prácticas de Higiene

Propósito: Identificar los principios esenciales de higiene para productos frescos en la producción primaria (a campo y bajo cubierta), empaque, almacenamiento y transporte, a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

Objetivos del aprendizaje:

- ✓ Proporcionar recomendaciones específicas para las prácticas generales de higiene en la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas.
- ✓ Brindar recomendaciones en cuanto a las buenas prácticas agrícolas y de manufactura, necesarias para el mantenimiento de las características y calidad del producto.
- ✓ Establecer pautas de trabajo tendientes a preservar la seguridad y salud de las personas involucradas en la cadena de producción.

Dirigido a:

Personal que realiza trabajos de producción.

Contenido:

- Higiene
- ¿Qué son las buenas prácticas de higiene?
- ¿Qué es un alimento contaminado?
- ¿Qué es un alimento alterado?
- ¿Qué tipo de contaminantes pueden existir en los alimentos?
- ¿Dónde se encuentran los contaminantes?
- Alimentos de alto riesgo para la contaminación microbiana por su contenido de nutrientes y agua
- Alimentos de bajo riesgo para la contaminación microbiana por su pobre contenido de nutrientes y agua
- Manejo de los alimentos
- Características a inspeccionarse en la recepción de frutas y vegetales
- Estándares de calidad de algunas frutas y vegetales
- Compatibilidad en almacenamiento
- La frecuencia de limpieza y desinfección
- Manejo de los productos utilizados para limpieza y desinfección
- Manejo de basura
- Higiene del personal
- Prácticas higiénicas
- Malos hábitos que se deberán evitar
- Video de exposición:

- ✓ Malas prácticas de manipulación de alimentación
<http://www.youtube.com/watch?v=8jyih-a7yds>
- ✓ Higiene y manipulación de alimentos 01
<http://www.youtube.com/watch?v=9kjtusosu1c>
- ✓ Higiene y manipulación de alimentos 02
www.youtube.com/watch?v=iahkjqqp8bc

Duración:

4 Horas

Criterio de evaluación:

Fundamentar su labor educativa en una postura empresarial

Bibliografía:

- **Artes Calero, F. 2000.** Apuntes del VI Curso superior de ingeniería y aplicaciones del frío a las conservas vegetales. Murcia, España.
- **Cantwell, M. 1999.** Características y recomendaciones para el almacenamiento de frutas y hortalizas. University of California, Davis.
<http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/Storage/spana.html>
- **FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 1999.** Manual para el mejoramiento del manejo postcosecha de frutas y hortalizas. Parte II. Control de calidad, almacenamiento y transporte. 83 pp.
- **Kitinoja, L. and A. A. Kader. 1996.** Manual de prácticas de manejo postcosecha de los productos hortofrutícolas a pequeña escala. Departamento de Pomología, Universidad de California, Davis. Serie de Horticultura postcosecha 85. 210 pp.
- **Vasconcellos, A. 2001.** Alimentos funcionales. Conceptos y beneficios para la salud. Departamento de Ciencias de Alimentos y Nutrición. Universidad Chapman, Orange. CA.

5.3.3- TEMARIO 3

La importancia de reciclar

Propósito: Contribuir a la preservación del Medio Ambiente, afianzando la cultura del reciclaje, implementando campañas de adecuado manejo de las basuras, proceso realizado con base en el uso de medios informáticos.

Objetivos del aprendizaje:

- Desarrollar y mantener programas de reciclaje
- Disminuir el volumen de los desperdicios orgánicos
- Conservar los recursos naturales.
- Orientar al personal sobre la responsabilidad con el ambiente.
- Crear conciencia en los miembros de la empresa sobre sus responsabilidades actuales y futuras con el ambiente mediante campañas educativas.

Dirigido a:

Personal que realiza trabajos de producción.

Contenido:

- La Importancia de Reciclar
- ¿Qué es reciclar?
- ¿Por qué reciclar?
- Reciclaje tiene beneficios
- La Basura
- ¿Qué es reducir?
- ¿Qué es reutilizar?
- Pero, ¿qué es la basura?
- Conoce tu basura:
 - Plástico
 - Metales
 - Metales férricos
 - Metales no-férricos
 - Papel – Cartón
 - Vidrio
 - Materia orgánica

- Voluminosos
- Tóxicos
- ¿Qué puedo hacer con mis residuos especiales?
- ¿Qué se puede depositar?
- Recogida selectiva
- ¿Cómo se recogen las basuras?
- ¿Qué se hace con las basuras después?
- Buenas prácticas de compra
- La Importancia del Reciclaje (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=5EIERwpcKcE>

Duración:

4 Horas

Criterio de evaluación:

Diseñar un modelo de reciclaje y exponerlo

Bibliografía:

http://www.emac.gob.ec/?q=page_quedebemosreciclar

5.3.4- TEMARIO 4

La Gestión Ambiental

Propósito: Servir como referencia a la sociedad en cuanto a la necesidad de la adopción de una actitud ambientalmente responsable, y de la reflexión y subsecuente acción individual y colectiva para lograr mejoras continuas en la condición del ambiente.

Objetivos del aprendizaje:

- Aprender los impactos generados por la actividad empresarial sobre el medio ambiente.
- Establecer las posibilidades técnicas para el control y la minimización de la contaminación originada por la empresa

- Determinar las relaciones e interacciones de una organización con el medio ambiente.
- Proporcionar las herramientas que permitan introducir las mejoras ambientales futuras.

Dirigido a:

Personal que realiza trabajos de producción.

Contenido:

- La Empresa como Sistema
- ¿Qué es Gestión?
- Gestión Ambiental
- Gestión Ambiental en la Empresa
- Por qué Implementar la Gestión Ambiental en la Empresa
- Hacia donde apunta la Gestión Ambiental en la Empresa
- Aspectos ambientales
- Impacto Ambiental
- Evaluación de Impacto Ambiental (EIA)
- Estudio de Impacto Ambiental
- Amenaza Ambiental
- ¿Qué es Lixiviado?
- ¿Qué es Extinción?
- ¿Degradación de Suelos?
- ¿Declaración de Impacto Ambiental?
- ¿Disposición Final de Residuos?
- ¿Daño Ambiental?
- ¿Riesgo Ambiental?
- ¿Desertificación?
- Impacto Ambiental del Hombre (video)
<http://www.youtube.com/watch?v=9DMUT9LOtD0>

Duración:

4 Horas

Criterio de evaluación:

Realizar una exposición por grupo aplicando los conceptos revisados.

Bibliografía:

- <http://www.cga.cuenca.gov.ec/>
- **SARANDON, R.; GAVIÑO NOVILLO, J. M.** “La naturaleza multivariable del ambiente”. Documentos AMBIENTE. **Serie Desarrollo Sustentable. N° 2. La Plata. Argentina. 1995.**

5.3.- Evaluación del Plan de Capacitación

La Evaluación es un proceso que debe realizarse en distintos momentos, desde el inicio del Plan de Capacitación, durante y al finalizar dicho Plan. Es un proceso sistemático para valorar la efectividad y/o la eficiencia de los esfuerzos de la formación.

5.3.1- El Plan de Capacitación contempla los tipos de evaluación:

- Evaluación al participante
- Evaluación al instructor
- Evaluación de los resultados de las Acciones Formativas
- Evaluación a los participantes

El Instructor al inicio de la capacitación indicará la forma de evaluación, la misma que estará en concordancia con la temática impartida. La evaluación a los participantes es sobre veinte puntos.

5.4.- Conclusión

Los trabajadores del centro de acopio de San Joaquín se muestran satisfechos con la formación que reciben y las metodologías impartidas en las charlas donde se manifestó su gusto e interés de ser partícipes y colaborados de este plan de formación.

Se logró crear un ambiente armónico entre este grupo de trabajadores el mismo que están en capacidad de impartir los conocimientos adquiridos al resto de sus compañeros.

En este capítulo hemos puesto en evidencia el trabajo realizado a lo largo de este proyecto con los resultados obtenidos sobre el plan de formación en reciclaje en los cuales se logró reducir 1787,03 Kg del total de 11913,55 Kg presentados en el mes de octubre de 2012, reduciendo así significativamente en un 15% al mes de diciembre de 2012.

CONCLUSIONES

Luego de haber culminado con la aplicación del plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín de la Cooperativa de Ahorro y Crédito “Coopera Ltda.” en el año 2012, me permito señalar las siguientes conclusiones:

- Se analizó la estructura organizacional de Coopera está enfocada a fomentar la economía popular y solidaria para el bienestar de quienes forman parte de esta organización y para sus beneficiarios, ya que un trabajador que conoce su empresa se siente comprometido a alcanzar los objetivos planteados por la misma.
- Se aplicó un total de 46 encuestas a trabajadores que están en contacto directo con alimentos perecibles, lo que nos permitió evidenciar un alto índice de desperdicio de los productos orgánicos, ya que la organización no contaba con un plan de reciclaje y la mayoría de productos dañados eran destinado a bioles los cuales no se iniciaba ningún proceso de buenas prácticas de manipulación, generando de esta manera una gran pérdida económica para la empresa.
- La mayoría de trabajadores del centro de acopio no cuenta con una instrucción educativa, en su mayoría únicamente han culminado con sus estudios primarios y en pocos casos han logrado una instrucción secundaria incompleta, escasamente son pocos trabajadores quienes cuentan con un título de bachiller. Esta situación ha afectado de manera significativa al negocio comercial, debido a que desconoces de algunos temas esenciales para poder ejercer sus funciones.
- Hemos logrado determinar que los productos de mayor desperdicio orgánico son las frutas, mariscos y carnes, por motivo de que los trabajadores desconocen los procedimientos de cómo mantener por más tiempo los productos perecibles frescos.

- De acuerdo al Plan de Manejo Ambiental realizado por un grupo de consultoría ambiental se pudo socializar los programas sustentados en requerimientos y disposiciones establecidas en la legislación ambiental nacional vigente.
- El plan de formación resalta la participación de los trabajadores, quienes con entusiasmo y dedicación se concientizaron de la importancia de los temas desarrollados.
- Se ha alcanzado reducir en un 15% el total de desperdicios desde el mes de octubre del año 2012 hasta el mes de diciembre del año 2012, según anexos que fueron solicitados al Ing. Nestor Guazhambo. Esto gracias a que los trabajadores que recibieron la capacitación fueron quienes impartieron sus conocimientos al resto de sus compañeros.
- Se ha logrado concientizar a la parte administrativa de la empresa quienes brindaron facilidades y apertura en la ejecución del este plan de formación, por la cual este proceso se realizó con éxito.

RECOMENDACIONES

He creído conveniente plantear algunas recomendaciones para quienes forman el personal administrativo de Centro de Acopio de San Joaquín:

- Recomendar al Administrador y Jefe Operativo del negocio comercial realizar capacitaciones periódicas para reforzar temas que de una u otra manera requieren de un refuerzo para que los trabajadores no puedan olvidar lo aprendido.
- Recomendar a cada coordinador de área que es responsabilidad directa el hacer cumplir el uso de los EPP y demás implementos que son de uso necesario para desarrollar confortablemente las funciones diarias.
- Recomendar a todos los trabajadores en general hacer un compromiso en mejorar diariamente en sus funciones de trabajo, manteniendo un proceso, y, un modelo sistematizado ayudando así a contribuir con el ambiente; esto ayudara a prevenir accidentes laborales llevando un ritmo de trabajo saludable haciendo una empresa sustentable.

ANEXOS

FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
 INFORME ACADÉMICO DE TRABAJO DE GRADUACIÓN

JUNTA ACADÉMICA DE:
 PROFESORES QUE INFORMAN:

Dr. Franklin Buchelli..... (DIRECTOR)
 Ina. Cristian Rojas..... (TRIBUNAL)
 Isabel Artaza..... (TRIBUNAL)

ALUMNO(S): CAISIRIAN MORA CATUOS
 TÍTULO ACADÉMICO AL QUE SE ASPIRA: PSICOLOGO ORGANIZACIONAL

TEMA:
 PLAN DE FORMACION EN RECICLAJE PARA EL CENTRO DE ACOPPIO
 DE SAN JOSE DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO
 COOPERATIVA LTDA 2012

Una vez realizado el estudio del diseño. Se procede a la aprobación correspondiente por los siguientes motivos académicos:

	SI	NO	Reformular
1. ¿El tema propuesto es factible de realización?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Esquema metodológico: (correlación del tema con los objetivos y marco teórico).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Hay correlación de la metodología con el tema?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Existe correlación de la metodología con los objetivos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Hay correlación del tema con los objetivos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se nota la correlación del tema con marco teórico?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se advierte la correlación de los objetivos con el marco teórico?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


	SI	NO	Reformular
3. ¿La formulación de los objetivos es adecuada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Las técnicas que se utilizarán para el desarrollo de la investigación son:
1. Recopilación bibliográfica
2. Muestreo
3. Entrevistas estructuradas
4. Tablas de frecuencias
5.


	SI	NO	Reformular
5. ¿Las referencias bibliográficas son suficientes y adecuadas al tema?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. APRECIACIÓN FINAL	APROBADO	REPROBADO	Apr. con modif.
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cuenca 17 de Mayo de 2012


 Director


 Miembro del Tribunal



 Miembro del Tribunal

OF: 281-12



Documento Copia del Original

15 de Septiembre del 2014


 Dra. Lourdes Escobar M.
 SECRETARIA

Fax: 65506



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

DRA. LOURDES ERAZO MOSQUERA, SECRETARIA DE LA
FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACION
DE LA UNIVERSIDAD DEL AZUAY

CERTIFICA:

Que, el señor **CRISTHIAN PATRICIO MORA CANTOS**, con código Nro. 44141,
luego de haber aprobado todas las asignaturas reglamentarias de los diez ciclos del
pensum de estudios exigidos en la Escuela de **PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL**,
durante los periodos septiembre de 2007 a julio de 2012, egresó el 31 de julio del
2012, con la calificación de 37.47/50, equivalente a **Buena**.

Es todo cuanto puedo certificar y autorizo a l: peticionario dar al presente el uso
más conveniente.

Cuenca, 31 de julio de 2012.



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFIA
SECRETARIA

Dra. Lourdes Erazo Mosquera
Secretaria de la Facultad de Filosofia

Factura Nro. 001-010-000012708

LEM/bd'c



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFIA
SECRETARIA





UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

**FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA
EDUCACIÓN**

ESCUELA DE PSICOLOGÍA ORGANIZACIONAL

**DISEÑO DE TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO EN PSICOLOGÍA
ORGANIZACIONAL**

TEMA:

**PLAN DE FORMACIÓN EN RECICLAJE PARA EL CENTRO DE ACOPIO DE SAN JOAQUÍN
DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO "COOPERA LTDA." EN EL AÑO 2012.**

AUTOR:

CRISTHIAN PATRICIO MORA CANTOS

DIRECTOR:

DR. FRANKLIN BUCHELI GARCIA

CUENCA <>> ECUADOR



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFÍA
SECRETARÍA

Edición autorizada de 25.000 ejemplares
Del 533.501 al 538.500

Nº

0541089



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

Plan de Formación en reciclaje para el Centro de Acopio de San Joaquín de la Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda." en el año 2012.

1.- Planteamiento del problema

Cada persona en el Ecuador produce un promedio de 0.54 kg. de desechos al día, lo que significa 13.5 Kg. por mes y casi 162 Kg. al año.

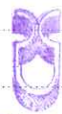
Diariamente producimos 379.562.22 Toneladas de basura en la ciudad de Cuenca si multiplicamos por 702.893 que es la cantidad de habitantes que existe en la ciudad según el VII Censo de Población y VI de Vivienda, efectuado a finales del 2010.

Generalmente nunca pensamos ¿a dónde va esta basura? simplemente queremos que no esté dentro de nuestra vivienda.

Constituyen en uno de los principales lugares de reproducción de ratas, moscas y cucarachas; vectores transmisores de enfermedades como el cólera, tifoidea, parásitos, entre otras; así como también afecta la imagen de los espacios urbanos, degrada plazas, parques y contamina nuestro entorno.

Preocupados por la situación que atraviesa el ambiente y las consecuencias que esta trae; implementaremos un Plan de Formación en reciclaje para el Centro de Acopio de San Joaquín ya que es una empresa dedicada a la producción e industrialización de productos orgánicos en grandes cantidades.

Esto ayudara a la contribución para mejorar el medio ambiente, administrando de una mejor manera los desechos orgánicos con buenas técnicas de reciclaje, ayudando a disminución de la cantidad de residuos que generen un impacto ambiental negativo al no descomponerse fácilmente, disminuir las emisiones de gases de invernadero y ayudando a sostener el ambiente para generaciones futuras.



UNIVERSIDAD
DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFÍA
SECRETARÍA

2.- Descripción del Problema

Concientizar al personal del Centro de Acopio de San Joaquín con la finalidad de que adquieran buenas técnicas de reciclaje de desechos orgánicos.

Problemas en la selección de productos orgánicos en mal estado que se distribuyen hacia las diferentes tiendas de Acopio en la ciudad.

Cantidades altas de desperdicios orgánicos que son destinadas para abonos, lombricultura y compostera para la Hacienda "Trabana" ubicada en Quinjeo.

3.- Justificación

El deterioro del medio ambiente comienza con el hombre al hacer éste uso de los recursos naturales que están a su alcance para la supervivencia.

La relación hombre-naturaleza es inherente y se requiere de un cambio de actitud hacia el ambiente ya que la sociedad hoy en día enfrenta muchos problemas ambientales y algunos de ellos muy graves.

La estrategia principal que nos permitirá lograr un cambio positivo es la de generar un plan de formación en reciclaje para el centro de acopio de San Joaquín y así contar con personas más capacitadas para que al momento de realizar trabajos de procesamiento técnicos e industrializados de productos orgánicos tratar de generar un producto reduciendo el impacto ambiental al momento de desechar los desperdicios.

Crear nuevas formas de tecnificación para aprovechar los desperdicios orgánicos destinados para abonos o lombricultura. Tratando de aprovechar al máximo los desperdicios orgánicos y no orgánicos (se presenta en menor cantidad) en distintos procesos de tecnificación.

4.- Objetivo General:

- Diseñar e implementar el plan de formación en reciclaje en el Centro de Acopio de San Joaquín de la Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

UNIVERSIDAD
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFÍA
SECRETARÍA



5.- Objetivos Específicos:

- Descripción de la Organización.
- Caracterizar tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.
- Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.
- Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.
- Capacitar a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

6.- Marco Teórico

La gestión correcta de los Residuos Orgánicos

Realmente, el tratamiento que se les da a los desperdicios orgánicos es lo que diferencia un sistema de gestión de los residuos adecuado de otro que no lo es.

Así, aquellos que se basan en la destrucción de los residuos sin aprovechamiento alguno, como la incineración sin recuperación energética y el vertido se consideran como no adecuados desde un punto de vista medioambiental, mientras que los demás constituyen formas de obtener un rendimiento de los residuos a la vez que permiten su reincorporación a los ciclos productivos.

De este modo se obtiene un aprovechamiento más óptimo de los recursos naturales, minimizando el impacto sobre el medio ambiente, al reducir la contaminación que generaban los otros sistemas.

La gestión de los residuos trata de contemplar todos los aspectos implicados, dando una respuesta integral que permita una solución aceptable del problema desde el punto de vista medioambiental. Así, aunque los aspectos económicos no se ignoren en absoluto, se tienen en cuenta otras consideraciones que pasan a un primer plano, como la prevención de la contaminación o el aprovechamiento de los recursos.

Últimamente se ha popularizado la denominación de las cuatro "Rs" para caracterizar a esta gestión ambientalmente correcta mediante cuatro conceptos clave: Reducción, Reutilización, Reciclaje y Recuperación energética (valorización).

Marco legal:

En la actualidad la gestión de los residuos urbanos en las sociedades avanzadas ha experimentado una gran evolución para adaptarse a los principios del desarrollo sostenible. De este modo y centrándonos en la Unión Europea, la legislación comunitaria, a través de la Directiva 91/156/CEE, más conocida como directiva marco de residuos, establece la obligación para los estados miembros de la Unión de fomentar el desarrollo de tecnologías limpias, la valorización de los residuos mediante políticas de reutilización y reciclado, así como la utilización de los residuos como fuente de energía.

El 5to Programa de Acción de la Unión Europea "Hacia un desarrollo sostenible" establece una estrategia para la gestión de los residuos urbanos basada en la siguiente jerarquía:

1. Prevención (reducción en la producción).
2. Reutilización.. Reciclado.
3. Valorización energética.
4. Eliminación en vertedero controlado.

Esta jerarquía se ha incorporado a la legislación española a través de la Ley 10/98 de 21 de Abril, de Residuos. Por otro lado la Resolución del Consejo de 24 de Febrero de 1997, sobre una estrategia comunitaria de gestión de residuos, recoge una serie de consideraciones que se han incorporado a nuestro ordenamiento a través de la Ley 11/97 de Envases y de la Ley 10/98 de Residuos:

1. El problema del crecimiento en el volumen de residuos generados.
2. Aplicación de una política comunitaria global de gestión integrada de residuos.
3. Lograr un desarrollo sostenible con un alto nivel de protección del medio ambiente.





4. Disponer de estadísticas fiables en la planificación.
5. Todos los agentes económicos deben cargar con su parte específica de responsabilidad en la gestión (desde la concepción del producto a la eliminación del residuo), según el principio de responsabilidad compartida.
6. Situar la prevención en primer lugar en la jerarquía de actividades de gestión.
7. Fijar objetivos cuantitativos para reducir la cantidad de residuos e incrementar los niveles de reutilización, reciclado y valorización.
8. Fomento de la valorización en perjuicio de la eliminación.
9. Los criterios de valorización tendrán en cuenta los efectos medioambientales y económicos considerando preferibles la reutilización y valorización de los materiales cuando éstas sean las mejores opciones medioambientales.
10. Fomento de sistemas de devolución, recogida y valorización.
11. Fomento de los mercados para los productos reciclados.
12. Aplicar normas adecuadas de emisión a todas las instalaciones de gestión de residuos y especialmente las plantas de incineración.
13. Respetar las normas comunitarias sobre emisiones a la atmósfera, agua y suelo en todas las instalaciones de gestión de residuos y especialmente las plantas de incineración.
14. Establecimiento de una red integrada de instalaciones de eliminación de residuos, limitando el vertido a los casos en que se efectúe bajo control.
15. Cooperación en la lucha contra los traslados ilegales de residuos y contra los delitos ecológicos.
16. Uso de las medidas precisas, incluidas las económicas, para lograr los objetivos previstos en materia de residuos.
17. Adopción de medidas de apoyo a las pequeñas y medianas empresas para incentivar medidas de gestión responsable de residuos.



Prevención:

La prevención en la producción de residuos urbanos es la primera de las estrategias contempladas. No forma en sí parte de la gestión porque es un paso previo pero se considerará aquí porque se relaciona estrechamente con ella.

Según el Plan Nacional de Residuos se entiende por prevención y minimización el conjunto de medidas destinadas a conseguir la reducción en la producción de residuos urbanos así como de la cantidad de sustancias peligrosas y contaminantes presentes en ellos.

Para ello es necesario actuar en las siguientes etapas del proceso:

1. Fabricación. Aquí se puede reducir su peligrosidad, volumen y peso. Es preciso diseñar el producto de manera que se facilite su reutilización y reciclaje.
2. Transporte. Disminuyendo en lo posible envases y embalajes innecesarios.
3. Consumo. Favoreciendo la reutilización, la menor generación de residuos a través de cambios en los hábitos de consumo y la facilidad de separación.

Hay que señalar que todas aquellas medidas conducentes a prolongar la vida útil de los artículos y su facilidad de reparación y reutilización ayudan a reducir la producción de residuos urbanos.

Para conseguir el objetivo de reducir la producción de residuos urbanos el ya mencionado Plan de Residuos Urbanos, arbitra una serie de medidas que ejemplifican muy bien lo que se debe hacer en este campo:

1. Acuerdos entre la Administración y los sectores productivos implicados.
2. Fomento de la recuperación y reutilización en origen a través de planes empresariales de prevención.
3. Normativas que prioricen la minimización de ciertos residuos peligrosos.
4. Adopción de sistemas que graven el exceso en la producción de residuos y repercutan el coste de la correcta gestión de los residuos en las tasas de basuras.



5. Fomento del I+D orientado a mejorar la reciclabilidad de los artículos y disminuir la peligrosidad de los residuos que se generan.
6. Desarrollo de campañas educativas y formativas orientadas a fomentar la minimización.

Reutilización:

La reutilización está íntimamente relacionada con la prevención en la producción de residuos. La adopción de medidas se centra principalmente en la reutilización de los envases.

En el pasado este sistema ha sido bastante utilizado. En principio hay que hacer algunas consideraciones:

- Para ciertos materiales como el vidrio la reutilización es deseable en términos ecológicos. Aunque hay que tener en cuenta que si los envases han de ser transportados a gran distancia, un radio superior a 200-300 km, el coste ecológico de la reutilización alcanza y supera al del reciclado.
- Dado que un envase reutilizable ha de ser más robusto y tener más peso, a igualdad de materiales, debe tener en su vida útil un número mínimo de ciclos de consumo.

Tradicionalmente el sector de las bebidas y los alimentos líquidos ha sido el que mayor proporción de reutilización de los envases ha desarrollado. Sin embargo el sistema que se ha venido aplicando durante muchos años ha empezado a desaparecer debido a los nuevos hábitos de consumo y a la implantación de nuevos sistemas de distribución.

Otro ejemplo muy interesante es el de las bolsas de los supermercados. En algunos países europeos como la República Federal Alemana se han establecido tasas sobre las bolsas de supermercado con el fin de penalizar su consumo irresponsable. En nuestro país existen experiencias como la reutilización de los cartuchos de tóner de impresora, que son residuos peligrosos para el medio ambiente, y cuyo rellenado, dado su alto precio, supone un ahorro económico.



Por último hay una modalidad muy importante de reutilización que viene dada por el comercio de artículos de segunda mano o por la actuación de entidades benéficas, iglesias, etc que recogen, restauran y comercializan o donan en el caso de las entidades benéficas una serie de objetos que estando todavía en buen estado sus propietarios ya no desean conservar. Tal es el caso de muebles, electrodomésticos, libros, ropa, etc.

Reciclaje:

Se entiende por reciclaje La transformación de los residuos, dentro de un proceso de producción, para su fin inicial o para otros fines, incluido el compostaje y la biometanización, pero no la incineración con o sin recuperación energética.

El reciclaje implica una serie de procesos industriales que partiendo de unos residuos originarios y sometiéndolos a tratamientos físicos, químicos o biológicos dan como resultado la obtención de una serie de materiales que se introducen nuevamente en el proceso productivo.

Una de las características de los residuos domésticos es su gran heterogeneidad, lo que hace que sean muy difíciles de tratar en conjunto. Además la calidad de los productos reciclados está directamente relacionada con la calidad de la recogida y de la clasificación, evitándose así posibles contaminaciones. Todo ello justifica claramente la necesidad de separar los diferentes materiales que componen los residuos, lo que implica la instauración de políticas de recogida selectiva de los residuos.

Ya separados los diversos materiales, han de someterse a los correspondientes procesos de transformación, según la clase de materiales.

Valorización energética y vertido controlado:

Inevitablemente en todo el proceso que hemos ido detallando se producen rechazos, término con el que se denominan los materiales que por su naturaleza, estado, etc. no son reciclables. Estos rechazos, si son aprovechables, se pueden valorizar mediante su



combustión controlada en plantas de incineración que utilizan estos residuos como combustible para producir energía.

Finalmente existe una fracción de rechazos que tampoco es valorizable que termina en el vertedero de cola. Igualmente ocurre con las escorias fruto de la valorización. Las cenizas generadas deben terminar en un depósito de seguridad pues se trata de materiales muy peligrosos.

Aún de los residuos depositados en el vertedero puede obtenerse un rendimiento económico extrayendo y recuperando el biogás producto de la descomposición anaerobia de la materia orgánica y que por su composición, muy rico en metano, puede aprovecharse para generar energía.

La Responsabilidad Social Empresarial y la Gestión Ambiental

Responsabilidad Social

En Zapata A. (2009), una definición clásica de Responsabilidad Social Empresarial podría enunciarse así: "Responsabilidad Social Empresarial es el conjunto de prácticas, principios y valores que implican un compromiso de la empresa en tener un comportamiento ético y contribuir al desarrollo y calidad de vida de sus grupos de interés".

Pero dentro de un contexto más amplio la Responsabilidad Social Empresarial es la capacidad de respuesta que tiene cualquier organización, frente a las consecuencias de sus actividades sobre los diferentes grupos con los que se relaciona exponen que "es así como las empresas son socialmente responsables cuando los procesos que realiza se orientan a la satisfacción de las necesidades y expectativas de sus grupos representados por sus partes interesadas y de quienes se benefician de su actividad misional, así como también, al cuidado y preservación del entorno".



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFÍA
SECRETARÍA

Desde la perspectiva anterior se debe tener en cuenta la dimensión de la Responsabilidad Social empresarial, orientada hacia:

- Toda empresa tiene una responsabilidad indelegable.
- Alinea los procesos productivos y comerciales con un fin social.
- Promueve el desarrollo humano sostenible.
- Protege los derechos humanos.
- Se fundamenta en la congruencia que incluye la coherencia con los principios y valores, consistencia con las prácticas empresariales y consecuencia en la toma de decisiones.
- La Responsabilidad Social Empresarial se basa en el compromiso, la participación y la construcción de una cultura de autorregulación.

FULLANA P y PUIG Rita. (2007) plantean que “al reconocer sus dimensiones se debe fortalecer y gestionar de manera responsable las relaciones con sus grupos de interés, mediante la adopción de prácticas que busquen el beneficio mutuo, con el fin de asegurar la confianza y reputación de la empresa y la sostenibilidad del negocio a largo plazo”. Por esto al implementar procesos de responsabilidad social al interior de las empresas se generan los siguientes beneficios:

- Aumento de la productividad y la rentabilidad.
- Fidelidad y aprecio de sus clientes.
- Confianza y transparencia con los proveedores.
- Compromiso y adhesión de sus empleados.
- Respaldo de las instancias gubernamentales.
- Imagen corporativa positiva y estima de la sociedad.
- Oportunidades para nuevos negocios.
- Disminución de los riesgos operacionales (financiero, calidad, seguridad y, medio ambiente).
- Incremento en la participación del mercado.
- Mejoramiento de la cultura organizacional.

- Capacidad de atraer el mejor talento humano.
- Incremento del valor de la empresa.
- Mejoramiento de la comunicación interna y externa.
- Confiabilidad y respaldo de los mercados financieros e inversionistas.

Gestión Ambiental

Para resaltar la importancia de la Gestión Ambiental es necesario recordar, que el ser humano a través de la historia ha alterado el equilibrio natural del medio ambiente. Este fenómeno se aceleró después de la revolución industrial, en el siglo XIX, pero no “fue sino hasta la década de 1950 que los cambios en la naturaleza empezaron a ser vitales a nivel regional y mundial, motivo por el cual se inició un análisis y seguimiento continuo de los cambios.

“Claramente se reconoce que la Gestión ambiental es el conjunto de acciones encaminadas al uso, conservación o aprovechamiento ordenado de los recursos naturales y del medio ambiente en general”, según *CADRECHA, Juan J. (2006)*.

El concepto de gestión lleva implícito el objetivo de eficiencia, por lo que esta implica aprovechar los recursos de modo racional y rentable; se debe tender a una filosofía de ahorro y aprovechamiento sostenible.

La gestión ambiental asocia la práctica de las actividades humanas, ya que afectan al medio en mayor o menor grado. “En una industria, por ejemplo, la gestión ambiental implica las acciones encaminadas a hacer el medio ambiente laboral más sano para los trabajadores, implica la reducción del consumo de energía y de agua haciéndolo óptimo en relación con la producción. *Solarte Rodríguez, Roberto. (2004)*. Así, el ahorro de energía y de agua, deben considerarse como objetivos de la gestión ambiental de la empresa. Para *Zapata A. (2009)*, el “proceso debería mejorar la salud y la productividad, reducir los peligros ambientales y proteger los recursos naturales para que puedan sostener el desarrollo social y económico”.

El Ministerio del Medio Ambiente ha hecho hincapié en como el mercadeo internacional ejerce presiones para favorecer a aquellos productos considerados como "verdes" sellos ecológicos y restringir la entrada de aquellos que no cumplan un ciclo de vida sin alterar el medio ambiente.

Los ejemplos saltan a la vista: industrias contaminantes, suministro de productos dañinos para la vida, explotación de la mano de obra (en lo económico, psicológico y social), destrucción de bosques y sus ecosistemas en pro de la obtención de materias primas, etc. El reto lo constituye el componente personal, pues solo el estar consciente, cada hombre de sus responsabilidades para con el medio en que vive y las implicaciones globales de sus actuaciones y decisiones, es como posibilita el cambio de las actitudes y de las actuaciones, según Zapata, A. (2009).

Principalmente la motivación e incentivos de la industria, "deben estar enfocados hacia el conocimiento que le puede prestar una evaluación de desempeño ambiental, ya que permitirá conocer el estado actual de la empresa, en cuanto a la distribución cuantitativa de los impactos ambientales directos e indirectos de su operación y a la evaluación de la evolución del desempeño ambiental en diferentes periodos.

Capacitación

Para poder tener un concepto claro sobre la capacitación, es necesario diferenciarlo del entrenamiento y el adiestramiento.

- Entrenamiento es la preparación que se sigue para desempeñar una función.
- Adiestramiento es el proceso mediante el cual se estimula al trabajador a incrementar sus conocimientos, destreza y habilidad.

En cambio, capacitación es la adquisición de conocimientos técnicos, teóricos y prácticos que van a contribuir al desarrollo del individuos en el desempeño de una actividad. Se puede señalar, entonces, que el concepto capacitación es mucho más abarcador.



La capacitación en la actualidad representa para las unidades productivas uno de los medios más efectivos para asegurar la formación permanente de sus recursos humanos respecto a las funciones laborales que y deben desempeñar en el puesto de trabajo que ocupan.

Si bien es cierto que la capacitación no es el único camino por medio del cual se garantiza el correcto cumplimiento de tareas y actividades, si se manifiesta como un instrumento que enseña, desarrolla sistemáticamente y coloca en circunstancias de competencia a cualquier persona. Bajo este marco, la capacitación busca básicamente:

Promover el desarrollo integral del personal, y como consecuencia el desarrollo de la organización.

Propiciar y fortalecer el conocimiento técnico necesario para el mejor desempeño de las actividades laborales.

Con la finalidad de que los centros de trabajo identifiquen y apliquen los aspectos mínimos necesarios que deben ser considerados para emprender un proceso de capacitación organizado, que involucre como actividad natural del mismo el dar cumplimiento a las disposiciones legales que se establecen en la materia, las fases sugeridas son las siguientes:

Beneficios de la capacitación para las organizaciones

- Crear mejor imagen de la empresa.
- Mejora la relación jefe subordinado.
- Eleva la moral de la fuerza de trabajo.
- Incrementa la productividad y la calidad en el trabajo.

Beneficios de la capacitación para los trabajadores.

Entre los beneficios que obtienen los colaboradores con la capacitación están:

- Elimina los temores de incompetencia
- Sube el nivel de satisfacción con el puesto
- Desarrolla un sentido de progreso



Aprendizaje Organizacional

Las organizaciones tienen la facultad de aprender a través de los individuos que la conforman, por lo tanto, la formación y el desarrollo de las personas son un elemento fundamental en el andamiaje del AO.

Igualmente es relevante tener en cuenta que es solamente a través de errores y experiencias costosas que los administradores han sido capaces de desarrollar un juicio intuitivo efectivo. Necesitamos hacer expedito este proceso de aprendizaje. Es en los albores del Siglo XXI las organizaciones que logren desarrollar procesos de aprendizaje para enfrentar los cambios tecnológicos; tecnologías de información, competencia por los recursos y la sociedad de la información son las que sobrevivirán a la dinámica del cambio. Este entorno está caracterizado por los cambios a gran velocidad de nivel tecnológico, de la información y el derribo de las barreras al comercio mundial con la creación de los bloques económicos. Ahora bien, Cuando una empresa es dirigida en forma eficaz se enfoca mediante la visión de largo plazo, establece estrategias y propósitos de ubicación frente al futuro, la competencia y el entorno.

El papel directivo es fundamental para desarrollar en los miembros de la organización un ambiente de apertura, sensibilidad y cambio. En estos tiempos muchas compañías están cambiando la forma en que las personas trabajan, mediante una mezcla de prácticas, lugares y entornos de trabajo. La reducción de costos, la atracción de talentos y la productividad se mencionan como el atractivo que tiene realizar estos cambios para los directivos.

¿Qué es el Aprendizaje Organizacional?

Vivimos en la llamada era del conocimiento o de la informática, el mundo ha evolucionado más rápidamente que nuestra capacidad de adaptación, que no solamente significa ponerse al día sino prepararse para adelantar los cambios, creando conocimiento y para ello se requiere una revolución mental: aprender a aprender.



Según *Argyris (1977)* define aprendizaje organizacional como el proceso de "detección y corrección de errores". En vista que las organizaciones aprenden a través de individuos que actúan como agentes para estas: "Se facilitan las actividades de aprendizaje de los individuos, a su vez, o son inhibidas por un sistema ecológico de factores que pueden llamarse sistema de aprendizaje organizacional" otro famoso autor reconocido en el tema es *Senge (1990)* quien define la Organización de Aprendizaje como la organización "en que la persona no puede dejar de aprender porque el aprendizaje es parte del tejido cotidiano". También, define Organización de Aprendizaje como "un grupo de personas que continuamente refuerzan su capacidad de crear lo que ellos quieren crear".

En definitiva, la Organización de Aprendizaje es aquella "organización con una filosofía engranada para la anticipación, reacción y respuesta al cambio, la complejidad y la incertidumbre". El concepto de Organización de Aprendizaje va en aumento dado la complejidad creciente y la incertidumbre del ambiente organizacional. Como *Senge (1990)* lo señala: "La proporción a la que las organizaciones aprenden puede volverse la única fuente sustentable de ventaja competitiva".

Igualmente, las características del entorno actual de las organizaciones giran en torno a estas necesidades;

1. Velocidad en que se produce conocimiento nuevo,
2. Globalización,
3. Desarrollo de la tecnología y nuevos de productos y servicios,
4. Construcción de nuevos paradigmas.

Estas necesidades hacen vigente la necesidad de aprender para mejorar en todos los ámbitos. Si necesariamente no se provee la mejora se estará condenando a la bancarrota o desintegración organizacional.

Por ello la información, la calidad de la información y la capacidad de procesarla son factores claves para el éxito o el fracaso personal y organizacional, es por ello que sin el



uso de los conocimientos, la inteligencia y el aprendizaje no se pueda alcanzar el triunfo en las metas de la organización. Lo anterior pone de manifiesto la importancia de los procesos humanos que involucran al proceso de influencia persona – aprendizaje - organización, puesto que ésta se convierte en una fuerza liberadora de la inteligencia al reconocer la existencia del conocimiento tácito.

Una organización inteligente es aquella que puede crear, desarrollar, difundir y explotar de forma efectiva el conocimiento para incrementar su capacidad de adaptación en un entorno competitivo.

Cómo gestionar los cambios por medio del aprendizaje organizacional?

En este proceso interviene varios elementos que determinan la capacidad para aprender a aceptar los nuevos retos o cambios, como son la inteligencia, el conocimiento y la capacidad de razonamiento. El uso de la información dependerá de las capacidades de aprendizaje que existan dentro de la organización lo que a su vez permitirá la generación de conocimiento.

Para que el conocimiento individual se convierta en conocimiento organizacional se requieren que ciertas acciones eleven el nivel ontológico del conocimiento, al pasar de los individuos a los grupos, y de los grupos a las organizaciones a través de la creación de espacios de trabajo regulares que se crean con las condiciones y mecanismos para la construcción de equipos orientados al aprendizaje.

Con ello se facilitan “ambientes de aprendizaje” donde se identifican y desarrollan las capacidades y potencialidades individuales y colectivas requeridas para analizar, cuestionar, revisar y evaluar los procesos de trabajo. El trabajo de los equipos se desarrolla en el espacio laboral, a partir del quehacer cotidiano, en la búsqueda de soluciones a los problemas que han sido identificados colectivamente.

En diferentes ámbitos y países se han descrito distintos tipos de grupos: grupos pequeños, de apenas unas cinco personas, como también aquellos muy grandes que

UNIVERSIDAD
AV
FACULTAD
FILOSOFÍA
SECRETARÍA



involucran a una unidad de trabajo. Los equipos pueden trabajar en proyectos específicos, desarrollando un producto, como también ser concebidos como una red informal de personas sin autoridad jerárquica, que comparte un interés común.

En una organización puede haber varios grupos pilotos que diseñan y experimentan nuevos proyectos, aprenden de sus éxitos y equivocaciones y conversan entre sí con franqueza sobre los resultados. Esto crea compromiso y atrae a otras personas que compartan valores y aspiraciones similares.

Este tipo de trabajo no depende de un solo individuo, es una estrategia orientada a cambios profundos, es decir a un aprendizaje que aspira producir cambio auto-sostenido que continuamente facilita su propio crecimiento y desarrollo.

Aprender a reconocer y apreciar el progreso de los proyectos pilotos a medida que va ocurriendo implica:

1. Establecer metas temporales que permiten medir el progreso a medida que se avanza.
2. Vigilar realizaciones que no se habían previsto en los momentos iniciales.
3. Llevar registros de las modificaciones que ocurren.
4. Desarrollar la medición y la evaluación como un instrumento para aprender (no como un instrumento de control) que permite hacer los ajustes necesarios.

De esta forma con el compromiso adquirido y con las expectativas puestas en el progreso personal, de los empleados y de la organización se puede alcanzar un bienestar común que motive e incite al progreso organizacional como social y global, pues la organización inteligente es aquella que es capaz de integrar eficazmente la percepción, la creación de conocimiento y la toma decisiones para el logro del éxito.

7.- Metodología:

Para la presente investigación utilizaremos la metodología cualitativa:



Objetivo 1

Descripción de la Organización.

Para este objetivo se aplicara la técnica de recopilación bibliográfica de documentos de la planificación estratégica de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooperera Ltda.

Recopilación bibliográfica de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooperera Ltda. se realizara a través de colaboradores mediante la recopilación de datos y documentación ya registrada en la Auditoria SART; anexos, archivos técnicos de estudio de Seguridad en Riesgos del Trabajo; estos datos implica tres actividades estrechamente vinculadas entre sí:

a) *Seleccionar un instrumento o método de recolección de datos* entre los disponibles en el área de estudio en la cual se inserte nuestra investigación o desarrollar uno. Este instrumento debe ser válido y confiable, de lo contrario no podemos basarnos en sus resultados.

b) *Aplicar ese instrumento o método para recolectar datos.* Es decir, obtener observaciones, registros o mediciones de variables, sucesos, contextos, categorías u objetos que son de interés para nuestro estudio.

c) *Preparar observaciones, registros y mediciones obtenidas* para que se análisis correctamente.

El investigador debe realizar un trabajo sistemático, ya que las fuentes escritas que los contienen corrientemente se dispersan en múltiples archivos y fuentes de información: bibliotecas de toda clase de instituciones, archivos públicos y privados, centros de documentación y, actualmente, la poderosa herramienta que conocemos como Internet.

Una vez que conocemos que información está disponible para nuestra investigación, el próximo paso será efectuar una primera lectura de la misma, para calibrar su grado de interés y pertinencia, es muy probable que, al ir revisando las obras, encontremos en ellas informaciones que podamos emplear directa o indirectamente en el desarrollo de nuestro trabajo, para recoger esta información el instrumento de recolección de datos que se utiliza es la llamada ficha. Se considera como tal a los registros que se hacen en



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

cualquier clase de papel o en archivos específicos de los procesadores del texto de las computadoras o en bases de datos destinadas a guardar y ordenar tales registros.

Objetivo 2

Caracterizar tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.

Se aplicara un método de investigación utilizando la Entrevista y/o Encuesta y aplicación de la técnica de muestreo.

Una entrevista es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan.

Se trata de una técnica o instrumento empleado para diversos motivos, investigación, medicina, selección de personal. Una entrevista no es casual sino que es un diálogo interesado, con un acuerdo previo y unos intereses y expectativas por ambas partes.

También la entrevista puede significar mucho para otras personas ya que pueden ayudar a conocer personas de máxima importancia.

Una encuesta es un estudio observacional en el cual el investigador no modifica el entorno ni controla el proceso que está en observación (como sí lo hace en un experimento). Los datos se obtienen a partir de realizar un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa o al conjunto total de la población estadística en estudio, formada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos. El investigador debe seleccionar las preguntas más convenientes, de acuerdo con la naturaleza de la investigación.

Técnica de Muestreo: La obtención de una porción que sea representativa del total será importante para definir con claridad el conjunto del alimento; con las técnicas de muestreo adecuadas contribuyen a garantizar la calidad de las muestras. La calidad del muestreo y de los datos analíticos es un factor determinante fundamental de la calidad de la base de datos.



Objetivo 3

Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.

El objetivo establecer parámetros, procedimientos y socializaciones con la comunidad y el mismo proyecto en sí, con los que se puedan disminuir los niveles de impacto y contaminación del medio ambiente, que no solo envuelven en primera importancia a la naturaleza y todos sus afluentes, sino a la misma comunidad que vive alrededor del proyecto. Formular las medidas necesarias para la mitigación, compensación y prevención de los efectos adversos (críticos y severos), causados por las actividades del proyecto sobre los elementos ambientales, según identificación y valoración efectuadas en el balance ambiental, así como las recomendaciones para el futuro control, seguimiento y mejoramiento de dichos efectos.

El desarrollo de este proyecto es importante porque permitiría el mejoramiento de la calidad de vida, tales como, la calidad del agua, de infraestructura, de salud, etc.

Beneficiando a todo el territorio Nacional, por contar con un recurso natural en gran proporción que es explotado para la calidad de vida de las personas, ya que es un potencial que poseemos y que muchos otros países y regiones no poseen, ya que es escasa.

Objetivo 4

Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.

En este objetivo se aplicara la Investigación Bibliográfica previo análisis del resultado del diagnóstico en base a la encuesta realizada en el Centro Mayor de Acopio de San Joaquín de la Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda.", dicha investigación científica donde se explora qué se ha escrito en la comunidad científica sobre un determinado tema o problema. ¿Qué hay que consultar, y cómo hacerlo?

La investigación científica empírica tiene básicamente cinco etapas:

1. Definen algunas cuestiones generales como el tema, el problema, el marco teórico a utilizar, etc.



2. Se procede a hacer una investigación bibliográfica, básicamente para ver qué se ha escrito sobre la cuestión.
3. Se traza un proyecto.
4. Se ejecuta lo proyectado.
5. Se exponen los resultados, usualmente por escrito.

En este trabajo nos ocupamos de la segunda etapa: la investigación bibliográfica. Esta indagación permite, entre otras cosas, apoyar la investigación que se desea realizar, evitar emprender investigaciones ya realizadas, tomar conocimiento de experimentos ya hechos para repetirlos cuando sea necesario, continuar investigaciones interrumpidas o incompletas, buscar información sugerente, seleccionar un marco teórico, etc.

Objetivo 5

Capacitar a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

Se aplicará una capacitación mediante un taller que contenga un esquema de un 40% teórico y un 60% práctico que consiste en la reunión de un grupo de personas que desarrollan funciones o papeles comunes o similares, para estudiar y analizar problemas y producir soluciones de conjunto.

El taller combina actividades tales como trabajo de grupo, sesiones generales, elaboración y presentación de actas e informes, organización y ejecución de trabajos en comisiones, investigaciones y preparación de documentos.

Entre las ventajas del taller se encuentran las de desarrollar el juicio y la habilidad mental para comprender procesos, determinar causas y escoger soluciones prácticas.

Estimula el trabajo cooperativo; prepara para el trabajo en grupo y ejercita la actividad creadora y la iniciativa.

Exige trabajar con grupos pequeños, aunque conlleva a ser manejado por uno o dos líderes, por lo cual se debe manejar con propiedad técnica y poseer conocimientos adecuados sobre la materia a tratar.



El taller se basa principalmente en la actividad constructiva del participante. Es un modo de organizar la actividad que favorece la participación y propicia que se comparta en el grupo lo aprendido individualmente, estimulando las relaciones horizontales en el seno del mismo.

El papel que desempeña el capacitador consiste en orientar el proceso, asesorar, facilitar información y recursos, etc., a los sujetos activo, principales protagonistas de su propio aprendizaje.

El taller es un modo de organizar la actividad que favorece la iniciativa de los participantes para buscar soluciones a los interrogantes planteados en los aprendizajes propuestos, estimulando el desarrollo de su creatividad.

Es un modo de organizar la actividad que propicia la aplicación de los conocimientos ya adquiridos con anterioridad a situaciones nuevas de aprendizaje.

El taller requiere de un espacio que permita la movilidad de los participantes para que puedan trabajar con facilidad; y donde los recursos de uso común estén bien organizados.

También requiere una distribución de tiempos que evite sesiones demasiado cortas que apenas den la oportunidad de desplegar y recoger el material necesario para su uso.

CAPITULO 1

Descripción de la Organización.

Introducción: Las finanzas populares son un sistema de reciclaje económico que potencia el desarrollo sustentable y que fortalece la articulación de las redes de desarrollo. Son un sistema solidario de autoayuda, autogestión, autoadministración de sus propios recursos para mejorar las condiciones y la calidad de vida y su relacionamiento entre las respectivas localidades.

1.1.- Historia de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooperera Ltda.

1.2.- Organigrama.

1.3.- Misión, Visión, Valores.

1.4.- Directrices





UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

Conclusión: Contribuir a la formación y fortalecimiento de los mercados financieros locales, en los cuales los pequeños y medianos productores satisfacen sus necesidades financieras, y junto con otros actores de la economía solidaria.

CAPITULO 2

Caracterizar tipos y porcentajes de deshechos en el Centro de Acopio.

Introducción: Conocer el análisis de desperdicios en el Centro de Acopio de San Joaquín será de vital importancia para determinar las distintas estrategias para proceder a disminuir dicho problema ya mencionado.

2.1.- Análisis de la situación actual sobre desperdicios.

2.2.- Obtención de datos de productos de mayor valor añadido.

2.3.- Gestión y aprovechamiento de residuos.

2.4.- Producción de abonos, lombricultura y compostaje utilizando desperdicios orgánicos.

2.5.- Alternativas de aprovechamiento de los residuos sólidos orgánicos. (Huesos de animales)

2.6.- Diseño de encuesta y entrevista

2.7.- Resultados de aplicación

Conclusión: Diseño de estrategias y planes a seguir para la elaboración de un plan de reciclaje.

CAPITULO 3

Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental.

Introducción: El Plan de Manejo Ambiental son acciones que se requieren para prevenir, mitigar, controlar, compensar y corregir los posibles efectos o impactos ambientales negativos causados en desarrollo de un proyecto, obra o actividad; incluye también los planes de seguimiento, evaluación y monitoreo y los de contingencia.

3.1 Matriz de Evaluación y Verificación del Plan de Manejo Ambiental.



Edición autorizada de 25.000 ejemplares
Del 533.501 al 558.500

Nº

0534797

3.2 Aplicación y Evaluación del Plan de Manejo Ambiental de los instrumentos aprobados

4.3.4.

4.3.5

Con

cap:

II

Conclusiones: Este plan de manejo ambiental tiene suma importancia, porque nos sensibiliza acerca de los impactos ambientales que diariamente sufre nuestro planeta tierra, y que a pesar de que muchos de los proyectos son realizados para la calidad de vida del ser humano; estos no toman en cuenta el gran daño que hacen al medio ambiente como recurso no renovable y en vía de extinción, sabiendo que este hace parte de la misma calidad de vida del hombre.

CAPITULO 4

Elaborar el Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.

Introducción: La implementación de un plan de formación de reciclaje será de vital importancia para alcanzar los objetivos propuestos, disminuyendo índices de desperdicios de alimentos,

Plan de Reciclaje

- 4.1.- Descripción de la población a capacitarse
 - 4.1.1.- Características generales del grupo a capacitarse.
 - 4.1.2.- Relación entre ellos y de ellos con su ambiente (trabajadores del Centro de Acopio).
 - 4.1.3.- Necesidades percibidas, intereses y preocupaciones.
- 4.2.- Justificación del plan de formación del plan de formación de reciclaje
 - 4.2.1.- ¿Qué criterios utilizan para elaborar dicho plan de formación?
 - 4.2.2.- ¿Qué beneficios puede tener para el sistema ambiental?
 - 4.2.4.- Implementación del plan de formación de reciclaje
 - 4.2.5.- Temas para concientizar al público sobre reciclaje
- 4.3.-Diseño del plan de formación de reciclaje
 - 4.3.1.- Objetivo General
 - 4.3.2.- Objetivos Específicos
 - 4.3.3.- Contenido



4.3.4.- Actividades a Cumplir

4.3.5.- Duración

Conclusión: Determinar la técnica de intervención para la población objetivo a capacitarse.

CAPITULO 5

Capacitar a responsables del Centro de Acopio de San Joaquín.

Introducción: Impartir las aptitudes y técnicas necesarias para realizar el trabajo.

Agenda de Capacitación

5.1.- Agenda

5.2.- Desarrollo de la técnica

5.3.- Evaluación del Plan de Formación de Reciclaje

5.4.- Conclusión

5.5.- Recomendaciones

Conclusión: Crear una cultura y actitud de trabajo con conocimientos técnicos y aplicación en mecanismos de reciclaje de alimentos orgánicos.

8.- Cronograma de Actividades:

Objetivo	Junio 2012	Julio 2012	Agosto 2012	Septiembre 2012	Octubre 2012	Noviembre 2012	Diciembre 2012
Estudio de la Estructura del centro de Acopio	■	■					
Estudio de las teorías sobre capacitación y reciclaje		■	■				
Diagnóstico de porcentajes de desperdicios en el Centro de Acopio			■	■			
Elaboración de un Plan de Formación de Concientización en Reciclaje.				■	■	■	
Capacitar a una muestra del Centro de Acopio de San Joaquín.						■	■



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

9.- Bibliografía:

AUSTRALIAN STANDARD – CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY.

(2003).Comité Australiano de Estándares AS 8003-2003.

ANDERSON K. y BLACKHURST, R. (2002)- El Comercio Mundial y el Medio Ambiente. Ediciones Mundi Prensa. Madrid.

CHUDNOVSKY D.CHIDIAK M y LUGONES G. (2005).Comercio y Medio Ambiente: El caso Argentino. Ediciones mimeo. Argentina.

ETHOS. (2008). La Responsabilidad Social Empresarial. Universidad Nacional de Colombia. Manizales.

FULLANA P y PUIG Rita. (2007) El análisis de RSE . Editorial Rubes, Barcelona.

PORTER, Michael-E. (2004) Estrategia competitiva: Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia. Compañía editorial continental. México.

R. WAYNE MONDY. ROBERT M. NOE – Administración de recursos Humanos – NOVENA EDICION

UNCTAD. (2009). Tendencias en el campo de la responsabilidad social empresarial y el medio ambiente dentro del marco de la cooperación internacional", Informe de la Secretaría de la UNCTAD, Ginebra.

VELÁSQUEZ Barrero, Luz Stella. Sostenibilidad Urbana en América Latina. Universidad Nacional de Colombia. Sede Manizales. Facultad de Ingenierías y Arquitectura. Manizales. 2005.



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
FACULTAD DE
FILOSOFIA
SECRETARIA

Edición autorizada de 25.000 ejemplares
Del 533.501 al 538.500

Nº

0534796

ZAI

resj

Co

ht

ht

h



UNIVERSIDAD DEL
AZUAY

ZAPATA, G. Amparo (2009). Aproximaciones conceptuales de la Gestión ambiental como respuesta dentro de la Responsabilidad Social Empresarial. Universidad Nacional de Colombia. Pág. 34 – 78.

<http://www.emac.gov.ec/?q=node/277>

<http://www.ambiente.gov.ec/>

<http://www.rhh-web.com/capacitacion.html>

<http://www.armada.mil.co/?idcategoria=80607>

http://www.infoagro.com/conservas/residuos_conservas_vegetales.htm

<http://www.infoagro.com/Plan-de-Reciclaje.html>



Fotografías del Plan de Formación en reciclaje



Mal uso de productos en bodega



No existen procesos de saneamiento de productos



Exceso de producción de cárnicos dificulta almacenamiento



No se observa procesos de almacenamiento en bodega



Desperdicio de productos



Capacitación



Introducción a la capacitación



Presentación del proyecto



Interacción de los trabajadores del Centro de Acopio



Presentación de los videos de concientización



Grupo de trabajadores que han culminado con éxito la capacitación

Listado de desperdicios del centro de acopio.

COOPERA Ltda.

FECHA DE EMISION: 2012/Oct/27 16:04

TRANSFERENCIA ENTRE BODEGAS

DESTINO: 301 - Bioles Quingeo

DESTINO	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA ROJA CASCARA	1675,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	1474,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	1110,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	800,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA MIXTA PRECOCIDA	800,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	500,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	200,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	200,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	180,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	103,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	97,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	90,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA ROSADA CON PEPA	89,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	85,35	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	85,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA ROSADA SIN PEPA	78,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	75,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	75,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	62,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	60,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	60,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	50,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	50,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA VERDE SIN PEPA	48,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIÑA HAWAYANA	45,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	40,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	40,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	40,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	39,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON ROJO	35,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	35,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LENTEJA PRECOCIDA AL GRANEL	35,00	KG

301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	35,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	35,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HUESO CARNUDO DE CERDO	32,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	32,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	31,90	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	30,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	30,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA CAFE BOSC LARGA	30,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	30,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	28,90	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	26,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HABA PRECOCIDA	25,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	25,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	23,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	22,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COL DANIELA	21,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GARBANZO AL GRANEL	21,00	KG
301 - Bioles Quingeo	VAINITA	20,35	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOCLO PRECOCIDO GRANEL	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACHOGCHA	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	VAINITA	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA VERDE SIN PEPA	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO CHILENO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO CHILENO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO NECTARINE AMERICANO	20,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TUNA ROSADA I	19,80	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	19,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	18,72	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	18,01	KG
301 - Bioles Quingeo	TOMATE CHERRY	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GARBANZO AL GRANEL	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CARNE SANCOCHO CERDO	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TRIGO PELADO	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBARICOQUE	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO NECTARINE AMERICANO	18,00	KG
301 - Bioles Quingeo	VAINITA	16,07	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON VERDE	16,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TRIGO ENTERO	16,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PINTADO	16,00	KG

301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	16,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	16,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	16,00	KG
301 - Bioles Quingeo	SAGSUMA COMUN IMPORTADA	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PINTADO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPA CHAUCHA 1RA	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	VAINITA	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINO DULCE AMARILLO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO NECTARINE AMERICANO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TORONJA COMUN	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO NECTARINE AMERICANO	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	15,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	13,50	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	13,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	12,31	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COL MILAN REPOLLO	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINO DULCE AMARILLO	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACHOGCHA	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PRECOCIDO	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FRUTILLA GRANEL	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GUANABANA	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	12,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACHOGCHA	11,96	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	11,12	KG
301 - Bioles Quingeo	MOTE PRECOCIDO GRANEL	11,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON VERDE	10,50	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	10,30	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOCLO CON CORTEZA	10,20	KG
301 - Bioles Quingeo	MENUDECIA DE POLLO PLATO	10,10	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PLATANO DULCE PRECOCIDO EMPACADO	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ROMANESCO	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA PELADA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	10,00	KG

301 - Bioles Quingeo	LECHUGA ROJA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACHIRA (HOJA)	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOP SUEY	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANGO TOMY	10,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	9,80	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PRECOCIDO	9,80	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON VERDE	9,60	KG
301 - Bioles Quingeo	MORA	9,60	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	9,36	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	9,24	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	9,13	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	9,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	8,96	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	8,90	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	8,90	KG
301 - Bioles Quingeo	ZUQUINI VERDE	8,69	KG
301 - Bioles Quingeo	SANDIA VERDE CLARA	8,65	KG
301 - Bioles Quingeo	LIMON TAITI	8,60	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	8,60	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	8,60	KG
301 - Bioles Quingeo	MOTE PRECOCIDO GRANEL	8,60	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	8,60	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	8,50	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	8,37	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOCLO PRECOCIDO GRANEL	8,30	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO	8,30	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	8,30	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PINTADO	8,10	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HABA PRECOCIDA	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO TIERNO AL GRANEL	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOP SUEY	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA FRESCA PLATO	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FREJOL PRECOCIDO	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ZANAHORIA COMUN	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA ROSADA CON PEPA	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	8,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	7,98	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	7,90	KG

301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	7,80	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PRECOCIDO	7,80	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	7,66	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	7,60	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	7,60	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO CHINO	7,02	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CARNE SANCOCHO CERDO	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	7,00	KG
301 - Bioles QuingeoGARBANZO AL GRANEL	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LIMON MEYER	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GRANADILLA COLOMBIANA	7,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA COMUN (175)	6,98	KG
301 - Bioles Quingeo	ZAPALLO RODAJAS	6,80	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	6,80	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO NECTARINE AMERICANO	6,80	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA CAFE BOSC LARGA	6,78	KG
301 - Bioles Quingeo	VAINITA	6,66	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	6,51	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	6,50	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	6,50	KG
301 - Bioles Quingeo	ZUQUINI VERDE	6,42	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	6,40	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	6,39	KG
301 - Bioles Quingeo	ACHOGCHA	6,30	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	6,30	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	6,20	KG
301 - Bioles Quingeo	CUY PELADO AL GRANEL	6,10	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COL MORADA REPOLLO	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HABA PRECOCIDA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ARVEJA PRECOCIDA GRANEL	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOCLO CON CORTEZA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA NEGRA CON PEPA	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPAYA NACIONAL	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	6,00	KG

301 - Bioles Quingeo	ZUQUINI VERDE	6,00	KG
301 - Bioles Quingeo	AGUACATE COMUN SIERRA	5,91	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	5,90	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA PATATEÑA (PEQUEÑA)	5,64	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE SAL	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLIN HOJA	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	CHIRIMOYA	5,60	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	5,56	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	5,40	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON VERDE	5,40	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON ROJO	5,30	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	5,20	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TOMATE DE ARBOL	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CAMOTE BLANCO DULCE	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA PELADA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJILLA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA SIN PEPA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA CAFE BOSC LARGA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA NEGRA CON PEPA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA ROSADA CON PEPA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MORA	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPAYA NACIONAL	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	5,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	4,70	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	4,69	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	4,65	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	4,65	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	4,65	KG
301 - Bioles Quingeo	MELON	4,63	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	4,60	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	4,60	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	4,60	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA COMUN (175)	4,60	KG

301 - Bioles Quingeo	REINA CLAUDIAS	4,60	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	4,60	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO MORRON ROJO	4,56	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	SANDIA VERDE CLARA	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	4,50	KG
301 - Bioles Quingeo	ZANAHORIA COMUN	4,36	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	4,33	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPAYA NACIONAL	4,30	KG
301 - Bioles Quingeo	MANGO TOMY	4,19	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA ROJA	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	RABANO ROJO	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA ROJA	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MIX DE LEGUMBRES	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO ROJO	4,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	3,90	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANA FUJI	3,89	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE DULCE	3,80	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	3,78	KG
301 - Bioles Quingeo	KIWI COMUN	3,70	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	3,65	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	3,60	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	3,58	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	3,58	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,58	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	3,58	KG
301 - Bioles Quingeo	SANDIA VERDE CLARA	3,57	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	3,56	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	3,56	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	3,56	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	3,50	KG

301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	3,50	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO	3,50	KG
301 - Bioles Quingeo	MELLOCO PINTADO	3,50	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	3,50	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,48	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	3,42	KG
301 - Bioles Quingeo	AJI	3,40	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	3,40	KG
301 - Bioles Quingeo	PUERRO	3,33	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	3,31	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	3,25	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLIN HOJA	3,25	KG
301 - Bioles Quingeo	ZUQUINI VERDE	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANA ANNA	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	PUERRO	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	3,20	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	3,12	KG
301 - Bioles Quingeo	TAXO COMUN	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINO DULCE MORADO	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CHIRIMOYA	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE DULCE	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MENTA	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PIMIENTO VERDE	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TOMATE RIÑON	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ZANAHORIA COMUN	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA PATATEÑA (PEQUEÑA)	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA VITALIZA	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA COMUN	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	3,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HIGADO DE RES GRANEL	2,83	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE DULCE	2,80	KG
301 - Bioles Quingeo	CUY PELADO AL GRANEL	2,70	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	2,69	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA ROJA CASCARA	2,60	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	2,60	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	2,58	KG

301 - Bioles Quingeo	HIGADO DE RES GRANEL	2,50	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	2,50	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	2,50	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	2,50	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	2,45	KG
301 - Bioles Quingeo	CHIRIMOYA	2,43	KG
301 - Bioles Quingeo	SANDIA VERDE CLARA	2,37	KG
301 - Bioles Quingeo	CHOCLO PRECOCIDO GRANEL	2,36	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	2,36	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	2,36	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA PERLA PELADA	2,36	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	LIMON SUTIL	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	YUCA COMUN	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	PLATANO MADURO	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA SIN PEPA	2,30	KG
301 - Bioles Quingeo	CAMARON MEDIANO PELADO	2,20	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	2,10	KG
301 - Bioles Quingeo	NARANJA COMUN	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HABA PRECOCIDA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LENGUA DE RES GRANEL	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CARNE MOLIDA RES ESPECIAL	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA MIXTA PRECOCIDA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CARNE DE RES MOLIDA COMUN	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	HUESO CARNUDO DE CERDO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ZANAHORIA PRECOCIDA AL VACIO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEDRON HOJAS	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ROMANESCO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	RABANO ROJO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA VITALIZA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA UVILLA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPA CHAUCHA 2DA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	QUESILLO GRANEL COOPERA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TORONJIL	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEPINILLO COMUN	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PLATANO VERDE	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEREJIL	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANDARINA SIN PEPA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	APIO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	DURAZNO	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PERA CAFE ASIA	2,00	KG

301 - Bioles Quingeo	UVA NEGRA CON PEPA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	UVA NEGRA CON PEPA	2,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CARNE DE RES PURA GRANEL	1,91	KG
301 - Bioles Quingeo	MENTA	1,90	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	1,90	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	1,90	KG
301 - Bioles Quingeo	ATACO	1,80	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	1,69	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	1,60	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	1,60	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	1,60	KG
301 - Bioles Quingeo	LIMON SUTIL	1,58	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	1,50	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	1,50	KG
301 - Bioles Quingeo	SECO DE POLLO AL PESO	1,50	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA VITALIZA	1,40	KG
301 - Bioles Quingeo	APIO	1,39	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLIN HOJA	1,36	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLIN HOJA	1,32	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR BLANCA	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	APIO	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	MARACUYA COMUN	1,30	KG
301 - Bioles Quingeo	HUESO DE RES CARNUDO GRANEL	1,25	KG
301 - Bioles Quingeo	AJO RAMA COMUN	1,20	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLIN HOJA	1,20	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	1,20	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA DELICIA	1,20	KG
301 - Bioles Quingeo	COL BLANCA	1,20	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	1,18	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	1,10	KG
301 - Bioles Quingeo	BANANO FILIPINO	1,05	KG
301 - Bioles Quingeo	COL MILAN REPOLLO	1,01	KG
301 - Bioles Quingeo	LIMON SUTIL	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANA NACIONAL	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	FRUTILLA PLATO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BROCOLI	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA FRESCA PLATO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	TRUCHA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA MIXTA PRECOCIDA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA ROJA	1,00	KG

301 - Bioles Quingeo	COLIFLOR MORADA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBACORA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE SAL	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	APIO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PEREJIL	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	PAPA NABO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GENGIBRE COMUN	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	LECHUGA REPOLLO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ENSALADA MIXTA PRECOCIDA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ORITO COMUN	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GRANADILLA COLOMBIANA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	BERENJENA	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	ZUQUINI VERDE	1,00	KG
301 - Bioles Quingeo	GUATA DE RES GRANEL	0,99	KG
301 - Bioles QuingeoMEDIO POLLO PLATO PELADO	0,98	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANILLA	0,90	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO REPOLLO	0,90	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	0,89	KG
301 - Bioles Quingeo	ZANAHORIA PRECOCIDA AL VACIO	0,80	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	0,80	KG
301 - Bioles Quingeo	TORONJIL	0,80	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE SAL	0,80	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANILLA	0,80	KG
301 - Bioles Quingeo	ACELGA	0,78	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE SAL	0,77	KG
301 - Bioles Quingeo	TOMATE DE ARBOL	0,77	KG
301 - Bioles Quingeo	PEREJIL	0,60	KG
301 - Bioles Quingeo	MENTA	0,60	KG
301 - Bioles Quingeo	AJO RAMA COMUN	0,60	KG
301 - Bioles Quingeo	CEBOLLA VITALIZA	0,56	KG
301 - Bioles Quingeo	MANZANA ROYAL	0,55	KG
301 - Bioles Quingeo	ESPINACA COMUN	0,50	KG
301 - Bioles Quingeo	ALBAHACA DE DULCE	0,50	KG
301 - Bioles Quingeo	APIO	0,50	KG
301 - Bioles Quingeo	CULANTRO COMUN	0,50	KG
301 - Bioles Quingeo	NABO COMUN(CHACRA)	0,30	KG
301 - Bioles Quingeo	MENTA	0,30	KG
		11913,55	KG

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: *De Frutas*

Nombre: *Nub. Piedra*

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se está manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta que elija)

SI. *X*

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta que elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas *..X..*
- ▣ 4. Área de Granos *..X..*
- ▣ 5. Área de Hortalizas *..X..*
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta que elija)

- ▣ Frutas *..X..*
- ▣ Carnes *..+..*
- ▣ Mariscos *..+..*
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados ..X..
- Elaborados
- Hortalizas ..X..
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
- Mantenimiento en General ..X..
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Frutas.....

Nombre: Hortencia Quiche B......

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados X.....
- 2. Área de Carnes X.....
- 3. Área de Frutas X.....
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas X.....
- 6. Área de Mariscos X.....
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas X.....
- Carnes X.....
- Mariscos X.....
- Granos Secos X.....
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Hortalizas
Nombre: Gloria Yolanda Aucay

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI. X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas ..X..
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas
▪ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
• Mantenimiento en General
• Equipo y Maquinaria
• Capacitación
• Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: ..Hortalizas.....

Nombre: ..Ana Lucía Mora Vele.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados ..X...
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas ..X...
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas ..X...
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) .X..
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza .X..

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Hortalizas
Nombre: Patricia Penafiel

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas ..X..
▪ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
• Mantenimiento en General ..X..
• Equipo y Maquinaria
• Capacitación ..X..
• Suministros de Limpieza ..X..

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Hortalizas

Nombre: Eugenia Flores

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General X.....
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación X.....
- Suministros de Limpieza X.....

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: *Elaboradas*.....

Nombre: *Amada R. B. To. Janga*.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI. *X*

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas *X*.....
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- AhumadosX.....
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y MaquinariaX.....
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Empaque
Nombre: Byron Cuaman

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: *Hortalizas*
Nombre: *Dolores León*

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas ..X..
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza ..X..

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Empaque
Nombre: Jhanathan Daniel Román

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Empaque.....

Nombre: Diego Madrid.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI. X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas X.....
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque X.....
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas X.....
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados X.....

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) X...
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación X...
- Suministros de Limpieza X...

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: ... Empaque
Nombre: Mexy León

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI. X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque .. X ..
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas .. X ..
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General .X...
- Equipo y Maquinaria .X...
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Frutas
Nombre: María Carmela Coronel

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas ..X..
▪ Granos tiernos ..X..

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
• Mantenimiento en General ..X..
• Equipo y Maquinaria ..X..
• Capacitación
• Suministros de Limpieza ..X..

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Elaborados.....

Nombre: Maribel Atamori.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: elaborados
Nombre: Diego Pavi Muñoz Campoverde

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas 39.....
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
 ■ Elaborados
 ■ Hortalizas ..X..
 ■ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
 ● Mantenimiento en General ..X..
 ● Equipo y Maquinaria
 ● Capacitación
 ● Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
 COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Ahumados
Nombre: Delfo Cabrera.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Ahumados
Nombre: Tania Duchitanga

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados ...X..
- ▣ 2. Área de Carnes ..X..
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos ...X..
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento ..X..

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas ..X..
- ▣ Carnes ..X..
- ▣ Mariscos ...X..
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados ..X..

- AhumadosX...
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)X...
- Mantenimiento en General
- Equipo y MaquinariaX...
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Maresco

Nombre:

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque ..X..
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas ..X..
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos
Nombre: Wilman Fajardo

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque ..X..
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos ..X..
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X...
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos
Nombre: Luis Gomez Cabezas

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SÍ.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) Si...
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos

Nombre: Robe Flores

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI X

NO.....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes
▪ 3. Área de Frutas
▪ 4. Área de Granos
▪ 5. Área de Hortalizas
▪ 6. Área de Mariscos X.....
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
▪ 9. Área de Empaque
▪ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
▪ Carnes X.....
▪ Mariscos X.....
▪ Granos Secos X.....
▪ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos
Nombre: Roberto Pallechou Estrella

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas
▪ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) .X....
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Pollos
Nombre: Marisa Nela Penabaz
.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
.....
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
.....
- 4. Área de Granos
.....
- 5. Área de Hortalizas
.....
- 6. Área de Mariscos
.....
- 7. Área de Papas
.....
- 8. Área de Elaborados
.....
- 9. Área de Empaque
.....
- 10. Área de Faneamiento
.....

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
.....
- Mariscos
.....
- Granos Secos
.....
- Productos Empacados
.....

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) *X*
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Pollos.....
Nombre: Janneth Pillco.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General X
- Equipo y Maquinaria X
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Carne

Nombre: Leonardo Medina

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Ahumados
Nombre: María Fernanda Quiroz Quiñonez

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados ...X.
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados .X..
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas ..X..
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados ..X..

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Ahorados
Nombre: Jorge Bóme

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General ..X.
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Ahumados
Nombre: Gustavo Javier Borez de Tobay

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- ▣ Ahumados
- ▣ Elaborados
- ▣ Hortalizas
- ▣ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: CARNES
Nombre: William Ramiro Gutierrez Vasquez

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NOX..

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes ...X..
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas ...X.
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria ..X..
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Carne

Nombre: Francisca Morales

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General ~~.....~~
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: CARNES
Nombre: Nixon Escandon

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO. X

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes X.....
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas X.....
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: CARNE
Nombre: Jefferson Antero

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO.

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Pollo
Nombre: Jenny Sangua

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO... X

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes .. X ..
▪ 3. Área de Frutas
▪ 4. Área de Granos
▪ 5. Área de Hortalizas
▪ 6. Área de Mariscos
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
▪ 9. Área de Empaque
▪ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
▪ Carnes .. X ..
▪ Mariscos
▪ Granos Secos
▪ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Pollos.....

Nombre: Noemi Orellana.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en GeneralX.....
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos.....

Nombre: Victor Gerardo.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO X

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos X.....
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas X.....
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: MAPSOD.....

Nombre: Minian Gaitana.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO.

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes
▪ 3. Área de Frutas ...
▪ 4. Área de Granos ...
▪ 5. Área de Hortalizas ...
▪ 6. Área de Mariscos ...
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
▪ 9. Área de Empaque ...
▪ 10. Área de Faneamiento ...

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas ...
▪ Carnes ...
▪ Mariscos ...
▪ Granos Secos
▪ Productos Empacados ...

- Ahumados ..X..
- Elaborados ..X..
- Hortalizas ..X..
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
- Mantenimiento en General ..X..
- Equipo y Maquinaria ..X..
- Capacitación ..X..
- Suministros de Limpieza ..X..

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Mariscos

Nombre:

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO..X.

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ 1. Área de Ahumados
- ▣ 2. Área de Carnes
- ▣ 3. Área de Frutas
- ▣ 4. Área de Granos
- ▣ 5. Área de Hortalizas
- ▣ 6. Área de Mariscos ..X..
- ▣ 7. Área de Papas
- ▣ 8. Área de Elaborados
- ▣ 9. Área de Empaque
- ▣ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- ▣ Frutas
- ▣ Carnes
- ▣ Mariscos ..X..
- ▣ Granos Secos
- ▣ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área:Hortalizas.....

Nombre: ...Narciso... Gonzalez Tacuri.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO...~~X~~

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes
▪ 3. Área de Frutas ~~X~~.....
▪ 4. Área de Granos
▪ 5. Área de Hortalizas ~~X~~.....
▪ 6. Área de Mariscos
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
▪ 9. Área de Empaque ~~X~~.....
▪ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
▪ Carnes ~~X~~.....
▪ Mariscos
▪ Granos Secos
▪ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: ... ELABORADOS - HORTALIZAS - PANADERIA - FRUTAS
Nombre: ... KATHERINE MOGROVEJO

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI...

NO...

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas
▪ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
• Mantenimiento en General
• Equipo y Maquinaria
• Capacitación
• Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Elaborados
Nombre: Danny Gallegos

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
▪ Elaborados
▪ Hortalizas
▪ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Elaborados.....

Nombre: Marcia Isabel Rillo.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI..X

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas X....
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas X....
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Elaborados
Nombre: David Solari

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se está manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta que elija)

SI.

NO....

2. ¿A qué área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta que elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
▪ 4. Área de Granos
▪ 5. Área de Hortalizas
▪ 6. Área de Mariscos
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
▪ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta que elija)

- Frutas
- Carnes
▪ Mariscos
▪ Granos Secos
▪ Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General X
- Equipo y Maquinaria X
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Elaborados
Nombre: Sandra Cecilia Torres B

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- ▣ Ahumados
- ▣ Elaborados
- ▣ Hortalizas ..X..
- ▣ Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ..X..
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria ..X..
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: *Elaborados*

Nombre: *Mónica Isabel León Bonifaz*

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI.. *X*

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados *..X..*
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados ...X...
- Elaborados
- Hortalizas
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal) ...X...
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: FRUTAS
Nombre: MARIA NARVAEZ

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
▪ 2. Área de Carnes
▪ 3. Área de Frutas
▪ 4. Área de Granos
▪ 5. Área de Hortalizas
▪ 6. Área de Mariscos
▪ 7. Área de Papas
▪ 8. Área de Elaborados
▪ 9. Área de Empaque
▪ 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
▪ Carnes
▪ Mariscos
▪ Granos Secos
▪ Productos Empacados

- Ahumados
 .X...
- Elaborados
 .X...
- Hortalizas
 .X...
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
 .X...
- Mantenimiento en General
 .X...
- Equipo y Maquinaria
 .X...
- Capacitación

- Suministros de Limpieza
 .X...

Gracias por su colaboración

Departamento de Recursos Humanos
 COOPERA LTDA.

Centro Mayor de Acopio de San Joaquín
de la
Cooperativa de Ahorro y Crédito "Coopera Ltda."

Área: Frutas.....

Nombre: Margarita Dorcas.....

ENCUESTA
Año 2012.

Esta encuesta servirá a la empresa para mejorar y optimizar procesos, lea cuidadosamente las preguntas y revise cada uno de sus ítems para que las respuestas sean lo mayor objetivamente posible, gracias por su colaboración.

Preguntas:

1. Se esta manejando correctamente los procesos de cada producto (Seleccione con una X la respuesta q elija)

SI

NO....

2. ¿A que área considera usted, se deba reforzar los procesos para el manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- 1. Área de Ahumados
- 2. Área de Carnes
- 3. Área de Frutas
- 4. Área de Granos
- 5. Área de Hortalizas
- 6. Área de Mariscos
- 7. Área de Papas
- 8. Área de Elaborados
- 9. Área de Empaque
- 10. Área de Faneamiento

3. ¿Cuáles son los productos de mayor desperdicio? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- Frutas
- Carnes
- Mariscos
- Granos Secos
- Productos Empacados

- Ahumados
- Elaborados
- Hortalizas .X...
- Granos tiernos

4. ¿Que necesita implementar en su área para mejorar los procesos del manejo del producto? (Seleccione con una X la respuesta q elija)

- EPP (Equipos de Protección Personal)
- Mantenimiento en General
- Equipo y Maquinaria .X...
- Capacitación
- Suministros de Limpieza

Gracias por su colaboración

**Departamento de Recursos Humanos
COOPERA LTDA.**