

# **CAPÍTULO 3**

## **3. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA**

El diagnóstico de la situación inicial de la empresa se realizó aplicando la técnica de auditoría de la calidad, en el cual se obtuvo información en base a las entrevistas al personal de planta, administrativo y a la toma de evidencias en sitio.

### **3.1 Descripción General de la empresa**

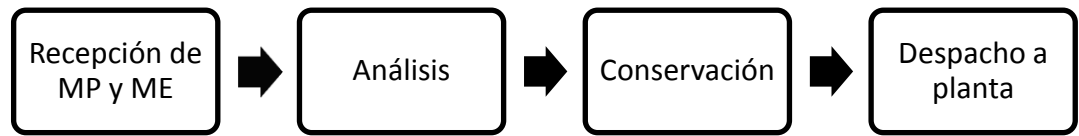
La empresa inicia como pionera en la industria nacional, hace 37 años, con la producción de bebidas refrescante en polvo lista para preparar, teniendo una exitosa acogida del consumidor ecuatoriano. A partir de 1981 incursiona en la producción de pastas: fideos y tallarines. En el camino del desarrollo tecnológico la empresa inicia en 1997, la producción de jugos listos para tomar en envase aséptico

tetra pack. En el año 2000 se inicio la producción de agua purificada envasada. Posteriormente la empresa ha diversificado sus productos en sus diferentes líneas con el propósito de satisfacer las necesidades de sus clientes.

Las instalaciones de la empresa, con sus tres líneas de producción: Solubles, líquidos y pastas, se encuentran en una moderna planta ubicada en el km 11,5 vía a Daule, en una extensión de 42730 m2.

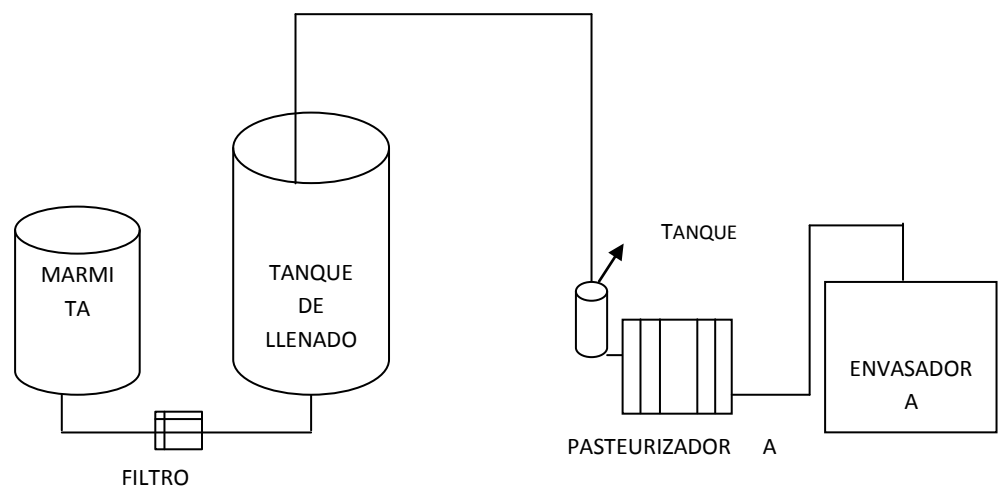
### **3.2 Identificación de los procesos y su interacción**

El Sistema de la Calidad de la empresa, se inicia en la compra de los insumos, materias primas y material de empaque, a lo que sigue la recepción, seguido un análisis realizado por los supervisores de calidad en lo cual se determina una verificación y aceptación/rechazo de los mismos según especificaciones del Sistema Gestión de la Calidad, una vez aprobada la materia prima y material de empaque se procederá a la conservación adecuada dentro de la empresa. Existe un formato de aprobación o rechazo de materia prima y material de empaque. (Ver anexo F)



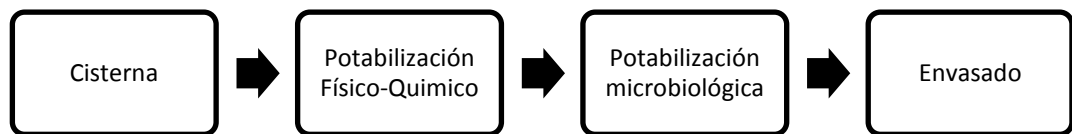
**Figura 3.1 Metodología de recepción de materia prima y material de empaque**

Seguidamente en la fabricación de jugos, bebidas hidratantes y bebidas funcionales, se realizan procesos de preparación de los jugos en tanques de acero inoxidable, estandarización del producto, pasteurización en pasteurizador de placas, y envasado automático. Procesos todos seguros que garantizan un producto final dentro de especificaciones.



**Figura 3.2 Diagrama de equipos de la producción de bebidas**

El envasado de agua purificada, se inicia con pre- tratamientos que incluyen: cloración del agua cruda como paso inicial para su purificación, paso a través de filtros de lecho profundo, paso por filtros de carbón activado. Tratamiento de osmosis inversa, que garantiza su pureza microbiológica y parámetros físico químicos óptimos. Finalmente previo al envasado se purifica nuevamente con luz ultravioleta, procesos todos que garantizan la idoneidad del producto Solo Agua.



**Figura 3.3 Metodología de tratamiento del agua**

Todos los productos llegan finalmente en buen estado al consumidor final, cumpliendo actividades documentadas en procedimientos para el tratamiento, almacenamiento, conservación y despacho de la bodega de producto terminado.

### **3.3 Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad**

El alcance del sistema de Gestión de la Calidad está enfocado a la Fabricación y Comercialización de bebidas hidratantes, funcionales y jugos de pulpa de fruta para el consumo humano elaborados en la Línea de Líquidos de la empresa.

El alcance del SGC incluye la línea de Purificación y Embotellamiento de Agua apta para el consumo humano.

El Sistema de Gestión de la Calidad de la empresa excluye la implementación del requisito 7.5.2 Validación de los procesos de la producción debido a que la empresa no realiza procesos especiales y cuenta con un Departamento de Control de Calidad el cual realiza controles a materias primas, envases, controles en proceso y controles a productos terminados con el fin de asegurar la calidad e inocuidad de los productos antes de ser entregados a los clientes.

### **3.4 Identificación de las No conformidades y exclusiones.**

Durante la etapa de diagnóstico se realizó una auditoria a todo el proceso en la cual se determinó el alcance del Sistema de Gestión de la Calidad para la planta de líquidos, para esto se utilizó una

herramienta denominada lista de verificación, del cual se adjunta una copia con los resultados obtenidos. (Ver anexo B).