



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA.

PROCESO DE TITULACIÓN

Noviembre 2020 - MAYO 2021

EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

PRUEBA PRÁCTICA

INGENIERÍA EN COMERCIO

**PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERO(A)
COMERCIAL**

TEMA:

**ANÁLISIS DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA PANADERÍA SABROPAN
UBICADA EN LA CIUDAD DE BABAHOYO**

EGRESADA(O):

Axel Micheld Briones Quinto

TUTOR:

Nora Úrsula Huilcapi Masacon

AÑO 2021

Contenido

INTRODUCCION	3
Desarrollo.....	5
Conclusión	13
Bibliografía	14

Tablas

Tabla 1 Capacitación de personal	25
Tabla 2 Estado de maquinarias	26
Tabla 3 Calificación de seguridad.....	27
Tabla 4 Existen protocolos de seguridad	28

Ilustraciones

Ilustración 1 Hornos en mal estado.....	16
Ilustración 2 Mezcladoras en mal estado	16
Ilustración 3 Encuesta a los empleados	16
Ilustración 4 Encuesta a los empleado	16
Ilustración 5 entrevista a propietario.....	17
Ilustración 6 Distribución de espacios	18

Gráficos

Grafico 1 Capacitación de personal	25
Grafico 2 Estado de Maquinarias.....	26
Grafico 3 Calificación de seguridad	27
Grafico 4 Existen protocolos de seguridad	28

INTRODUCCION

La panadería sabropan se encuentra ubicada en el cantón Babahoyo, con más de una década consagrada a la producción y comercialización de panes de sal, mestizo, integral, etc. Así como complementos de alta calidad para complacencia de sus consumidores, un negocio que goza de la elección de la clientela no solo por sus servicios sino también por el esmero brindado por el personal, la evolución es indudable durante los últimos tiempos, situación que acarrea consigo mayor demanda de tipos de elaboración, siendo para el negocio familiar un compromiso constante dentro del área de fabricación puesto que los procesos no se desenvuelven con normalidad.

Estas complicaciones suelen aumentar a tal volumen y percibir reflejos en la calidad del producto e incluso en la atención al cliente perturbando elocuentemente el perfil de la panadería dentro de ellos: negociaciones de personal inexperto, mal estado de las instrumentos y máquinas de trabajo, alto índice, conflicto laboral, inexactitud de distribuidores adecuados, zona reducida, salario incorrectos, no preexisten horarios estables; cada uno de estos sucesos suelen darse en el área de producción del negocio.

Las dificultades que se originan en la panadería sabropan concibe afectaciones a la particularidad del producto que se halla a disposición de la ciudadanía babahoyense, creando malestar en los clientes que perseverantemente suelen quejarse debido a la contextura que tiene el pan con relación al producto, la personalización de problemas, orígenes y efectos genera razón en lo posterior a su representación, análisis y sustento teórico.

El reciente caso de estudio se despliega con el objetivo de analizar el proceso de producción que realiza la panadería sobropan; la línea de investigación comprende Gestión Financiera, tributaria y compromiso social mientras que la sub-línea en la que está basada esta investigación es Desarrollo local y emprendimiento sostenible y sustentable; la sistemáticas necesaria para examinar en cada uno de los acontecimientos comprende, el representativo que permite particularizar los sucesos de tal modo que se establezca la causa de los problemas, el

método analítico consintió en procesar la inquisición necesaria para conocer el resultado y importancia del mismo dentro del negocio, gran parte de este estudio almacena fundamento teórico desde el punto de vista de diferentes autores, esto da lugar a realizar el método bibliográfico.

La reciente indagación está ejecutada en la modalidad cuantitativa, a través de las herramientas de recolección de fundamentos reales, tales como: una encuesta aplicada al personal de la empresa y en la metodología cualitativa se desarrollará mediante la entrevista al gerente encargado, con el propósito de obtener información sobre las condiciones, procesos y demás aspectos que estimulan inconsistencias en la producción

Desarrollo

La panadería sabropan con RUC # 1203639172001, se encuentra ubicada en la ciudad de Babahoyo en las calles sucre y Vargas machuca, con más de una década en el mercado prestando servicio a la comunidad, suministrando panes de dulce, sal e integrales y de esta manera ofreciendo postres tradicionales, es una organización familiar propiedad de la familia Briones, como uno de los primitivos artesanos en la producción de este producto de principal necesidad que con el incremento de este se han verificado en la necesidad de contratar personal externo que consienta compensar la petición del clientes.

El actual caso de estudio se ha realizado debido a gusto del personal que trabaja en el área de elaboración, a esto se agrega la identificación de problemas en el proceso de gestión y elaboración de productos, herramientas en mal estado, empleados inadecuados, la atención al cliente ineficaz además no utilizan herramientas de seguridad adecuadas para evitar algún accidente, los mismo que crean un cierto desequilibrio en el personal, que afecta elocuentemente a la calidad de sus productos.

La calidad del producto se ha notado afectada por múltiples sucesos particularmente en el área de producción, entiéndase por calidad, según físico (2016) "La calidad se especifica como el conjunto de atributos y determinaciones técnicas que tiene un producto y que lo capacitan para satisfacer o cubrir la necesidad para la que fue diseñado". (pág. 71), mientras que para Lacalle (2018) "La calidad debe ser ilustrada como el conjunto de cualidades físicas o químicas que muestra un determinado elemento o material y que hacen que sea adecuado a su fin" (pág. 57), por otra parte Alcalde (2019) "La calidad es la mayor cantidad de características que posee un producto o servicio y se asocia a un mayor precio." (pág. 9).

La calidad es una de los caracteres físicos que revisten las necesidades del consumidor esta debe ser evidente con el propósito de relacionar el costo, la panadería sabropan por varios tiempos se ha diferenciado por suministrar a la ciudadanía productos de calidad en aroma y sabor, sobre todo en contextura, sin embargo, esta se ve presuntuosa debido a complicaciones internas que suceden en el área de producción.

Si bien es cierto, las empresas sin importar su dimensión o al sector al que pertenezcan deben estructurar procesos administrativos como planificación, organización, dirección y control que permitan el mejor manejo de las áreas que conforman la empresa. Los elementos del proceso administrativos comprenden planeación organización dirección y control y no interactúan de manera separada sino por lo contrario, elementos actúan de manera conjunta. (Chiavenato, 2001).

Según (Luna, 2015)“El proceso administrativo es el conjunto de fases sucesivas a través de las cuales se efectúa la administración, misma que se interrelacionan y forman un proceso integral” (pág. 36),por otra parte dentro de un proceso administrativo se realiza una serie de actividades necesarias para el logro de objetivos: primero se fijan, delimitan recursos coordinan actividades y se verifican el cumplimiento de objetivos. (Bladez, 2014).

Con el criterio que nos brindó, Chiavento (2001),luna (2015) y Bladez (2014) concuerdan que la administración se halla conformada por un conjunto de expresiones en procesos necesarios que permiten los resultado de los siguientes objetivos, estos comprenden la planeación, organización, dirección y control; la panadería sabropan requiere mejorar todos los procesos inicialmente administrativos es decir no se pone en habilidad cada una de las etapas, por ende no se sigue estrategias entorno a los elementos administrativos para dar solución esta se ejecuta de representación empírica y de acuerdo a las hábitos adquiridos con el tiempo por parte del administrador se ve expresado primordialmente en la parte contable de esta manera

el local posee cifras rojas , es decir, mayor cantidad de egreso que ingreso a pesar de que las ventas alcanzan un de venta diaria de \$300,00 en el día, que de esta manera el dueño puede mantener el negocio, el administrador efectúa el rol administrativo, por lo cual podemos decir que el administrador por su desconocimiento en los procesos lo ha llevado a cometer muchos errores que trascienden en la adquisición de materia prima puesto que varios de los distribuidores niegan a darle crédito por las altas cantidades de deudas, esto suele pasar cuando el propietario cubre más sus gastos personales de tal manera que son gastos innecesarios.

Producir de manera consistente el proceso que permita la fabricación de un producto a través de capitales, la producción es un área de mayor importancia para la panadería sabropan debido a que en esta se realiza los panes y postres ya que en lo posterior pasa a su venta.

Estos pasos han concurrido cambiantes debido a los inconvenientes con los distribuidores de acuerdo a Torres (2014) insinúa la selección de un distribuidor depende de la decisión que tome el administrador de un pequeño comercio en función a factores como la capital, efectivo, garantía y calidad en un plazo de entrega.

En los últimos períodos de procesos se poseen afectados por parte de los proveedores habituales suman de tal forma que se dificulta de abastecer de materia prima a la panadería y como una opción de solución para el administrador por no cancelar la deuda, ya que de tal manera escoge comprar los insumos en mercados mayoristas de la ciudad ya que de esta manera le tocara cargar y trasladar a el mismo y así tener mercadería y almacenar para el procesamiento.

Por otro lado, el administrador (*ilustración 5*) de la panadería hace reseña a querer dar solución a los problemas con carencias de insumos debido a la falta de distribuidores, yendo de

manera voluntaria hacer las compras en mercados mayoristas de la ciudad de Babahoyo de esta manera le toca desarrollar las actividades como cargar y transportar los productos y concurrir con los gastos necesarios para mejora de la panadería.

La elección del personal permite al negocio a elegir las personas correctas para llenar ese vacante, de acuerdo a Gómez (2008) Instituye que la selección es estimada como un proceso de toma de decisiones para contratar a un candidato, este puesto requiere de particularidades necesarias para establecer el trabajo con éxito y valorar a cada candidato de acuerdo a las características necesarias. Por otra parte Fernández (2017) "Es el proceso de determinar cuál de entre los solicitantes empleos son los que mejor cumplen los requisitos del puesto". (pág. 41).

Tomando en cuenta al autor Gómez (2008) y Fernández (2017) concuerdan en que el proceso de elección , es el proceso más adecuado con la finalidad de seleccionar y contratar a la persona correcta para llenar ese espacio. En la panadería sabropan se ejecuta el proceso de elección de personal impropio ya que se a contratado a personas que carecen de conocimientos en la parte de panificación, con el propósito de ejecutar pagos por retribución menor a lo que establece la ley, para esta manera ahorrar y no invertir en una mano de obra competente, ya que de esta manera se contrata a personas quieran ganar de \$5,00 a \$6,00 dólares diario a pesar de que cumplen con una jornada muy larga y pesada y dentro del desarrollo se opta por enseñar al personal que ingresa al nuevo oficio.

De otra manera también se solicita de tiempo para que estos se adapten a la rutina de labor, halos horarios, las altas temperaturas y el uso del material adecuado para preparar, ya que de esta manera pasara un tiempo hasta que se adapte y tenga la práctica necesaria, otro de los inconvenientes es el tiempo que debe esperar el cliente para el lucro de su producto ya que de esta forma el cliente se cansa y opta por concurrir a la competencia ya que esto se acontece por que el producto no está a tiempo y se cansa de esperar y se va .

Hay lapsos en el que retrasan los panificadores principiantes en la fabricación del producto al tiempo estimado que tardaría un panificador profesional que es un lapso de dos horas como mínimo y en el caso de la panadería sabropan percibe de un tiempo estimado de tres a cuatro horas en realizar este trabajo ya que a esto se anexa que la particularidad de trabajo es eventual sin contrato de labor, en la actualidad el área de producción está conformada por tres personas por el administrador y dos ayudantes para panificar.

La encuesta aplicada a los trabajadores de la panadería sabropan concibe reseña en cuanto al comprensión que tiene el empleador para desenvolverse en sus actividades, aluden no estar aptos o capacitados para el proceso de las actividades, sin embargo, esta destreza se ha ido adquiriendo con el paso de los tiempos.

La seguridad en el área de trabajo compromete un componente fundamental que garantiza al empleador su bienestar e inclusive se atribuye esta impresión a un mejor desempeño en sus actividades diarias, así como lo comenta Mondy (2011) La seguridad reside en salvaguardar a los empleados de posibles heridas ocasionadas por incidentes en el área de trabajo. Ante el criterio de Vallejo (2016) la seguridad profesional percibe la aprensión de accidentes, aprecian de incendios y aprensión de robos son estimados factores de calidad para cautelar la seguridad de un negocio.

Las medidas de seguridad y protección de acuerdo a Caldas (2018)

- Los locales deben tener 3 metros de altura como mínimo, salvo en las oficinas, en las que se permiten 2.5 m.
- Cada trabajador debe disponer de un espacio de trabajo de 2 metros cuadrados de superficie y 10 m cúbicos de volumen. (pág. 24).

Las zonas de trabajo para el progreso de las funciones es un tema importante con el

propósito de advertir cualquier tipo de inconveniente que transgreda frente a la salud de los empleadores de acuerdo a (Caldas, 2018) comenta que como muestra de prevención del negocio o empresa debe acatar medidas individualizadas y claras de acuerdo al área de trabajo que se ejecuta en la panadería sabropan, los espacios y distancias entre los hornos y tanques de gas, en la parte delantera se halla

Las vitrinas y en muchos momentos el empleador se ha quemado por varias ocasiones en su brazo ya que toca de abrir el horno por varios momentos ya que la lata al alto grado de calentura ocasiona las quemaduras ya que por la llamada o mucho movimiento por atender de manera breve a los clientes de manera rápida son ocasionados ciertos accidentes laborales.

La panadería sabropan percibe aproximadamente de 4,5m de largo y 5.50 de amplio distribuidos de la siguiente manera:

- Baño 1,30m x 1,20
- Mezcladora 1,20m x 1m
- Almacenaje de materia prima 1.15m x 2,00m
- Percha 1,50m x 1m
- Horno 1,30m x 1,40m
- Maquina batidora 1,00m x 80cm
- Mesa de amasar 1,50m x 1m
- Mesa de amasar central 1,30m x 1,50m
- Cocina industrial 70cm x 80m
- cocina 1,40m x 70cm

de tal manera que consideramos un local con espacio reducido debido a los tamaños de las

maquinas que este posee que las áreas para moverse son muy pequeñas por ende coexisten los incidentes por el manejo de latas de horneado de panes. El administrador esta evidentemente consiente que el local no tiene el espacio suficiente para laborar ya que con todas las maquinas es todo reducido, sin embargo, les recomienda a sus empleados ciertos métodos para que se puedan acoplar a el espacio reducido.

De tal manera que la encuesta a los empleados como lo realizamos en la (*ilustración 3*) aprecian temor en el progreso de sus labores puesto que el negocio no cumple con las reglas de seguridad que les permite continuar con sus labores con tranquilidad, ya que hay que estar consiente que para la elaboración de panes es preciso el manejo de utensilio y latas y demás materiales que tienen que estar en contacto al calor.

La seguridad es un argumento de gran jerarquía debido a que las causas inciden en el cumplimiento de sus jornadas de forma psicológica sus trabajadores por el recelo a que les ocurra alguna herida con gravedad, que influye al trabajo eficiente y eficaz dentro del negocio.

La calidad del producto es uno de los reflejos de insumos apropiados, en la que se requiere personal calificado herramientas y maquinarias en óptimas condiciones, de acuerdo a Luque (2016) determina que el mantenimiento de las maquinas es para prevenir lesiones e accidentes en el área de labor, la prioridad del mantenimiento es tener las maquinarias en óptimas condiciones para de esta manera evitar cualquier tipo de riesgo y se obtenga seguridad en el trabajo.

El mantenimiento a las maquinas es de suma grado de importancia ya que hay que tener en cuenta que este tipo de maquinaria hay que tenerla en buen estado con la finalidad de evitar cualquier tipo de riesgo dentro de una jornada laboral y no afectara a la calidad del producto, dentro de la panadería los mantenimientos suelen realizarse cada cierto tiempo a todas las maquinarias que son utilizadas para la elaboración del producto, es de manera muy visible que por la falta de mantenimientos se ha generado un gran porcentaje de las maquinarias un deterioro de

las mismas ya que en veces toca hacerlo de manera manual.

El espacio de ventas carece de tenazas para coger el pan, ya que hay que coger fundas de plástico para vender los panes ya que cuando el pan recién sale está muy caliente el trabajador se tiene que quemar la mano, y como el espacio es reducido no cuenta con muchas vitrinas ya que con esto no puede exhibir muchos dulces ya que también es utilizada para los panes, dentro del área de producción tenemos materiales para trabajar tales como: batidora, amasadora, espátula, amasadora de harina, de esta manera se ocupan dos personas para que realicen la elaboración del pan.

Conclusión

Se puede ultimar que posteriormente de cumplido con la investigación se pudo conocer las causas de los problemas que afectan el proceso de producción y tiene consecuencias en la calidad del producto que recibe la comunidad mediante la investigación se pudo observar que:

- Los inconvenientes se producen a causa del espacio físico del departamento de producción, uno de los primordiales errores es no tener personal altamente calificado, en el departamento de producción de pan, además no hay personal que pueda atender bien al cliente. No cuenta con distribuidores que abastezcan de materia prima ya que esto afecta Directamente a la empresa, si estos problemas no son superados de manera urgente, indudablemente que perderemos espacio en el mercado, perderemos la clientela que por años nos han preferido debido a la calidad de pan y dulces.
- La empresa debe mejorar su proceso productivo invirtiendo en maquinarias y utensilios para la elaboración del pan, a fin de lograr un producto de mejor calidad, contratar una persona para que se encargue de las ventas del pan y la variedad de dulces, que se produce en sabropan, de esta manera, de esta manera se mejoraría el proceso productivo en sabropan y por ende las ventas.
- La inversión en herramientas y el mantenimiento de la maquinaria son inversiones muy primordiales ya que deben realizarse en el tiempo adecuado para que los procesos de producción no se vean afectados.
- El estudio bibliográfico necesario permitió argumentar en cada termino para constatar la presencia de los inconvenientes en el proceso y gestiones adecuadas desde la apariencia de autores, empleados, investigador y administrador

Bibliografía

- Alcalde, S. (2019). *Calidad:fundamentos,herramientas y gestion de la calidad ´para pymes*. madrid: Paraninfo editorial.
- barrera, e. (2020). *universidad*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10452/1/UPS-GT001544.pdf>
- Bladez, R. (2014). *procesos administrativos* . Mexico: Editorial digital Unid.
- Caldas, B. (2018). *prevencion de riesgos laborales* . madrid: Editex editorial.
- Chiavenato, I. (2001). *Administracion:procesos administrativos*. bogota: McGraw-Hill.
- Fernandez, L. (2017). *apoyo administrativo a la gestion de recursos humanos* . la rioja: editorial tutor de formacion.
- Fisico, M. (2016). *economia de la empresa*. Madrid: Editex.
- Gomes, M. (2008). *GESTION DE RECURSOS HUMANOS* . MADRID: Pearson editorial.
- Lacalle, G. (2018). *OPERACIONES ADMINISTRATIVAS DE COMPRA VENTA* . ESPAÑA: EDITEX.
- Luna, G. (2015). *procesos administrativos*. mexico: Grupo editorial patria.
- Luque, R. (2016). *maquinas,herramientas y materiales de procesos basicos de fabricacion*. malaga: ic editorial.
- Mondy, W. (2011). *administracion de recursos humanos* . Estados Unidos: Instituto de investigaciones, Universidad de cuenca.
- repositorio. (2020). *redug*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/21716/1/%E2%80%99CAN%C3%81LISIS%20DEL%20PROCESO%20PRODUCTIVO%20DE%20LAS%20PANIFICADORAS%20DEL%20SECTOR%20NUEVA%20PROSPERINA%20Y%20SU%20INCIDENCIA.pdf>
- Torres, R. (2014). *gestion de compras en el pequeño comercio*. malaga: Ic editorial.
- Vallejo, C. (2016). *gestion de talento humano*. riobamba: Escuela Superior Politecnica Chimborazo.

ANEXOS

Anexo 1 Fotografías (evidencias)



Ilustración 1 Hornos en mal estado
Fuente: Fotografía tomada por el autor.



Ilustración 2 Mezcladoras en mal estado
Fuente: Fotografía tomada por el autor



Ilustración 3 Encuesta a los empleados
Fuente: Fotografía tomada por el autor.



Ilustración 4 Encuesta a los empleado
Fuente: Fotografía tomada por el autor



Ilustración 5 entrevista a propietario

Fuente: Fotografía tomada por el autor

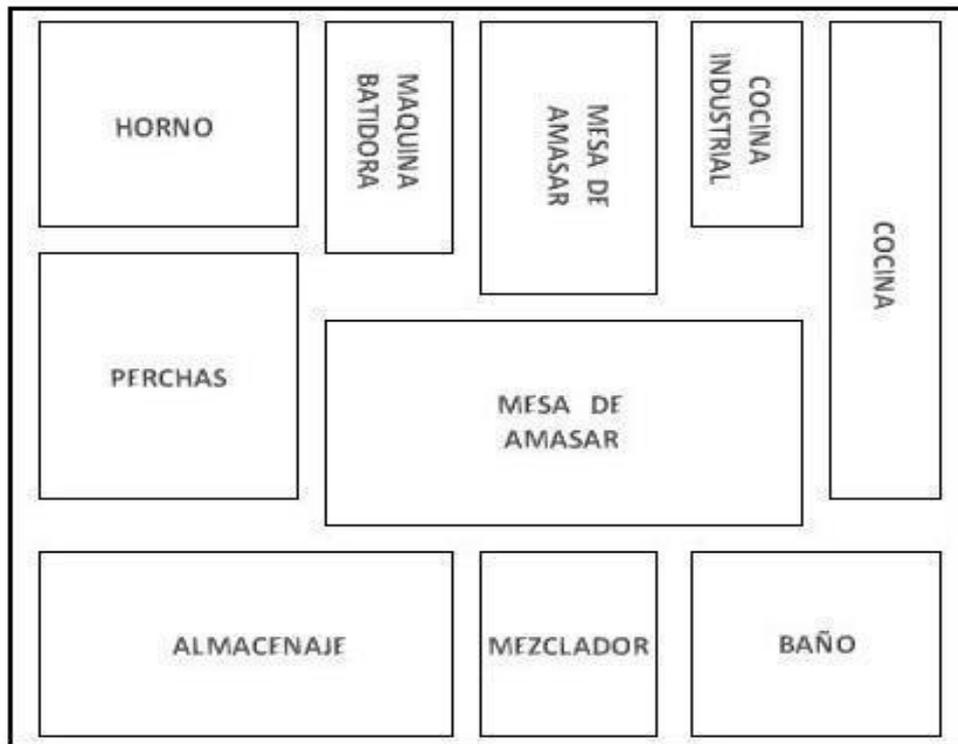


Ilustración 6 Distribución de espacios
Fuente : fotografía tomada por el autor

Anexo 2 Cuestionario de Encuesta



UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E
INFORMÁTICA
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA DE INGENIERIA COMERCIAL



Encuestados: colaboradores de La Panadería sobrapan.

1. ¿Se considera usted capacitado para desarrollar las actividades labores que se le han designado?

SI

NO

2. ¿Considera Ud. que las maquinarias de trabajo estén en buen estado y cuente con el mantenimiento adecuado?

SI

NO

3. ¿Cuenta usted con los materiales de trabajo complementarios como latas, perchas, vitrinas, pinzas, entre otros, para buen desarrollo de su trabajo?

SI

NO

4. ¿Cómo considera usted su rendimiento dentro de la panadería?

Excelente

Regular

Muy Bueno

Malo

Bueno

5. ¿La materia prima llegan a tiempo para desarrollar las actividades con normalidad?

SI

NO

6. ¿Con qué frecuencia llega mercadería a local?

Todos los días

Rara Vez

Con Frecuencia

Nunca

7. ¿Cómo considera usted la atención al cliente?

Excelente

Muy buena

Malo

Buena

Regular

8. ¿Cómo considera usted que es la seguridad dentro de la panadería?

Excelente

Muy buena

Regular

Mala

Anexo 3 Entrevista



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E
INFORMÁTICA
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA DE INGENIERÍA COMERCIAL



Entrevistado: Propietario - Administrador de La Panadería sobrapan.

- 1) ¿Cómo considera usted el desarrollo laboral de sus colaboradores?
- 2) ¿Cuenta usted con los proveedores suficientes de la materia prima para la elaboración del pan?
- 3) ¿Cuenta usted con los materiales de trabajo necesario para que sus colaboradores puedan realizar sus labores con normalidad?
- 4) ¿Cuenta usted con la maquinaria de trabajo en buen estado?
- 5) ¿Cómo considera usted la seguridad dentro del local?
- 6) ¿Cómo ve usted la adquisición de instrumentos de seguridad?
- 7) ¿Cómo se gestiona los accidentes que suelen suceder en el local?
- 8) ¿Cómo considera usted la atención al cliente de parte de sus colaboradores?

Anexo 4

Respuesta a encuesta

Pregunta 1: ¿Se considera Ud. capacitado para desarrollar las actividades labores que se le han designado?

Tabla 1 Capacitación de personal

ALTERNATI VA	RESPUES TA	PORCENT AJE
SI	1	14%
NO	6	86%
TOTAL	7	100%

Elaboración del autor



Gráfico 1 Capacitación de personal

Fuente: Elaboración del autor

Análisis

De acuerdo a la encuesta aplicada a los trabajadores y demás personal el 86% mencionan que al ingresar al puesto de trabajo no poseían los conocimientos necesarios, sin embargo, estos han ido aprendiendo con el paso de los días, mientras que el 14% piensa que si estaban aptos para cubrir el trabajo.

Pregunta 2: ¿Considera Ud. que las maquinarias de trabajo estan en buen estado, con el mantenimiento adecuado?

Tabla 2 Estado de maquinarias

ALTERNATI VA	RESPUES TA	PORCENT AJE
SI	2	29%
NO	5	71%
TOTAL	7	100%

Fuente: Elaboración del autor



Gráfico 2 Estado de Maquinarias

Fuente: Elaboración del autor

Análisis

El 71% de los encuestados establecieron que las maquinarias, herramientas e implementos no se encuentran en buen estado y el 29% menciona que sí sirven para el desarrollo de las actividades cotidianas.

Pregunta 8: ¿Cómo considera usted que es la seguridad dentro de la panadería?

Tabla 3 Calificación de seguridad

ALTERNATI VA	RESPUES TA	PORCENT AJE
Excelente	0	0%
Muy bueno	0	0%
Bueno	1	14%
Regular	2	29%
Malo	4	57%
TOTAL	7	100%

Fuente: Elaboración del autor

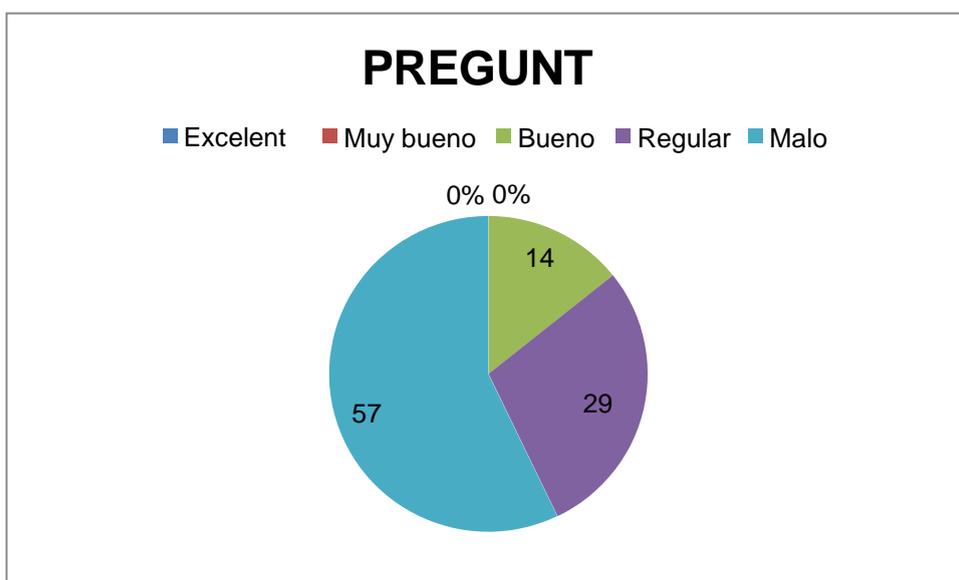


Gráfico 3 Calificación de seguridad

Fuente: Elaboración del autor

Análisis:

La encuesta aplicada refleja que el 57% califican la seguridad laboral dentro de la panadería como mala, el 29% como regular y el 14% como buena, confirmando que se encuentran en riesgo constantemente en el desarrollo de las actividades.

Pregunta 9: ¿La empresa sigue protocolos de seguridad a sus colaboradores?

Tabla 4 Existen protocolos de seguridad

ALTERNATI VA	RESPUES TA	PORCENT AJE
SI	0	0%
NO	7	100%
TOTAL	7	100%

Fuente: Elaboración del autor

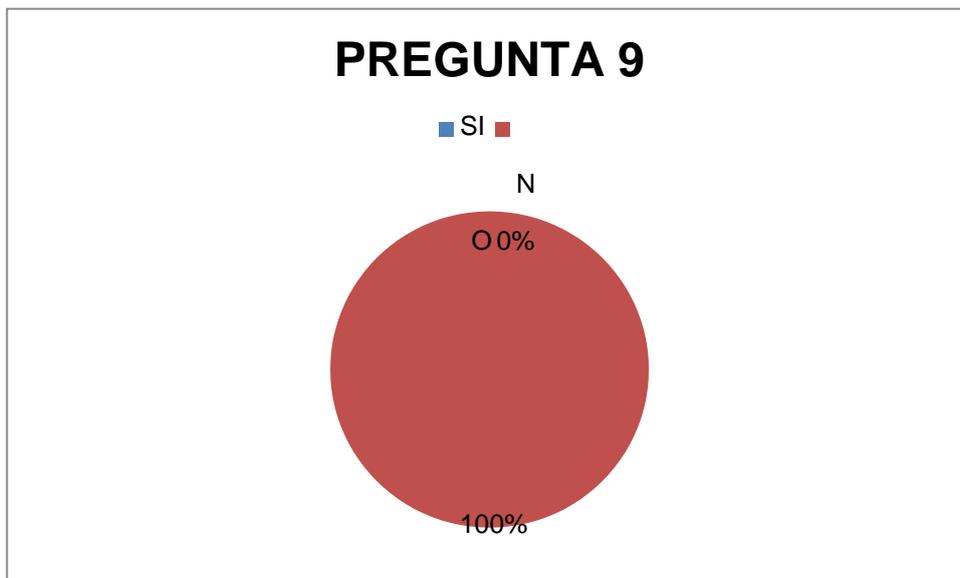


Gráfico 4 Existen protocolos de seguridad

Fuente: Elaboración del autor

Análisis

De acuerdo a las encuestas realizadas el 100% manifiestan que la empresa no cuenta con protocolos de seguridad

Babahoyo, 13 de enero del 2021

Sr.

Jorge Lorenzo Briones Aldaz.

Dueño de la panadería y pastelería "Sabropan" Babahoyo

En su despacho.

De mis consideraciones:

Yo: **BRIONES QUINTO AXEL MICHELD**, con cédula de identidad 120748458-3, estudiante de la Universidad Técnica de Babahoyo de la Facultad de Administración, finanzas e informática, carrera de Ingeniería Comercial, matriculado en el proceso de titulación periodo Noviembre 2020 - abril 2021, le solicito a usted de la manera más comedida se sirva autorizar a quien corresponda se proceda otorgarme el permiso respectivo para realizar mi Caso de estudio denominado **ANÁLISIS DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA PANADERÍA SABROPAN UBICADA EN LA CIUDAD DE BABAHOYO**, el cual es requisito indispensable para poder titularme.

Esperando una respuesta favorable quedo de usted muy agradecido(a).

Muy atentamente


Briones Quinto Axel Micheld

120748458-3


12036391712

099330992

Autorizo