



**UNIVERSIDAD CENTROCCIDENTAL  
"LISANDRO ALVARADO"  
DECANATO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA  
PROGRAMA INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN**



**INFORME DE PASANTÍAS  
EMPRESA LEVAPAN VENEZOLANA, S.A.**

**Autor:** Marian E. Gómez A.

**Cédula de Identidad:** 20.010.204

**Tutor Académico:** Ing. Verónica Rojas

**Tutor Empresarial:** Ing. Julián García

**Barquisimeto, Octubre 2014**



**UNIVERSIDAD CENTROCCIDENTAL  
"LISANDRO ALVARADO"  
DECANATO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA  
PROGRAMA INGENIERÍA DE PRODUCCIÓN**



**INFORME DE PASANTÍAS  
EMPRESA LEVAPAN VENEZOLANA, S.A.**

Informe presentado como requisito parcial para optar al título de Ingeniero de  
Producción

**Autor:** Marian E. Gómez A.

**Cédula de Identidad:** 20.010.204

**Tutor Académico:** Ing. Verónica Rojas

**Tutor Empresarial:** Ing. Julián García

**Barquisimeto, Octubre 2014**

## DEDICATORIA

**A Dios y a la Virgen**, por bendecirme cada día con vida y salud, para así luchar por cada una de mis metas.

**A mi Madre Mirna Arrieche**, por ser mi motivación, mi ejemplo a seguir y por siempre brindarme su apoyo incondicional; por acompañarme en todo momento durante este viaje y por ser la persona más amable, generosa y luchadora que he conocido.

**A mi Hermano Jesús Alejandro**, por motivarme cada día para alcanzar esta meta a través de su cariño, su entusiasmo y su alegría.

**A toda mi Familia**, por su apoyo y motivación.

**A mi Tío José Gregorio, a mi Primo Bismel y a mi Ahijado Leonel**, aunque ya no están con nosotros físicamente sé que desde el cielo siempre nos cuidan.

**Este triunfo es para ustedes...**

## AGRADECIMIENTO

He culminado con éxito una de mis principales metas y por ello doy gracias a todas aquellas personas que de una u otra manera me apoyaron e impulsaron a seguir adelante hasta alcanzar este sueño.

**A Dios y a la Virgen**, por guiarme en todo momento y por permitirme culminar esta etapa de mi vida.

**A mi Madre y a mi Hermano**, por estar siempre a mi lado dándome apoyo y amor. ¡Los quiero mucho!

**A mis Amigos**, por brindarme su amistad y compañerismo a lo largo de los años.

**A la Universidad Centroccidental “Lisandro Alvarado”**, por darme la oportunidad de cursar mis estudios en sus instalaciones y brindarme una excelente formación académica.

**A los Profesores del Programa de Ingeniería de Producción**, por enseñarnos cada día y formarnos como excelentes profesionales.

**A mi Tutora Académica, Ing. Verónica Rojas**, por brindarme su amistad, apoyo y cariño. Por su valiosa ayuda durante la elaboración del informe de pasantías a través de sus enseñanzas y conocimientos.

**A la Empresa Levapan Venezolana S.A.**, por darme la oportunidad de desarrollar en sus instalaciones mis pasantías profesionales y a todo su personal por brindarme su ayuda y colaboración para la realización de las mismas.

**A Liz Alvarado**, por brindarme su amistad, ayuda y colaboración durante mi estadía en la empresa.

**Al T.S.U. Sr. Luis Patiño**, por su ayuda, colaboración y sobre todo por compartir sus conocimientos a través de sus excelentes asesorías.

**A mi Tutor Empresarial, Ing. Julián García**, por brindarme su apoyo y su confianza; y por todo lo que me enseñó al compartir sus conocimientos y experiencias durante el desarrollo de mis pasantías.

**¡A Todos Gracias!**

## ÍNDICE GENERAL

	<b>pp</b>
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	vi
INTRODUCCIÓN.....	1
<b>CAPÍTULO I. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA</b>	
Descripción de la Empresa.....	3
Reseña Histórica de la Empresa.....	3
Misión.....	6
Visión.....	6
Descripción del Departamento.....	6
Descripción del Trabajo Asignado.....	7
<b>CAPITULO II. ACTIVIDADES REALIZADAS</b>	
Descripción de las Actividades Realizadas.....	8
Resultados de las Actividades Realizadas.....	16
<b>CAPITULO III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	
CONCLUSIONES.....	17
RECOMENDACIONES.....	19
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	20
ANEXOS.....	21

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

pp

### Gráfico

1	Organigrama General.....	5
---	--------------------------	---

## INTRODUCCIÓN

La Norma ISO 9000:2005 define la Calidad como: “El grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos” (p. 8).

Además, también define el Sistema de Gestión de la Calidad como:

El conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan para establecer la política y los objetivos y para lograr dichos objetivos, para dirigir y controlar un conjunto de personas e instalaciones con una disposición de responsabilidades, autoridades y relaciones con respecto a la calidad (p. 9).

En base a esto, es indispensable que las empresas posean un Sistema de Gestión de la Calidad como una herramienta que permita el buen funcionamiento de la organización, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad en la obtención del producto final para alcanzar el posicionamiento dentro del mercado.

El Sistema de Gestión de la Calidad es una herramienta vital para el proceso productivo de Levapan Venezolana, S.A., ya que el mismo se fundamenta en los Instructivos y Procedimientos de Fabricación de Levadura de uso industrial.

Hoy en día, la empresa posee un Sistema de Gestión de la Calidad el cual no está actualizado, por ello el objetivo general de este trabajo es actualizar los Instructivos y Procedimientos de Fabricación dentro del proceso productivo de la empresa. Para esto, se llevó a cabo una revisión y clasificación de la documentación existente, seguidamente se realizaron entrevistas al personal sobre las actividades que se ejecutan en cada área de producción, y finalmente, se establecieron comparaciones entre la información obtenida y la documentación existente, con el fin de realizar la actualización de los documentos.



Por lo cual, el desarrollo del presente trabajo se expone en los siguientes tres capítulos:

En el capítulo I, se hace referencia a la información general de la empresa, la cual permitió el conocimiento básico de la organización a través de la descripción, la reseña histórica, el organigrama, la misión y visión de la misma.

En capítulo II, se exponen las actividades realizadas y el resultado obtenido a través de la ejecución de dichas actividades.

Para finalizar, en el capítulo III, se presentan las conclusiones por parte del autor en base a los resultados obtenidos en el capítulo anterior y adicionalmente, las recomendaciones, con la finalidad de optimizar el funcionamiento dentro del proceso productivo de la empresa.

## **CAPÍTULO I**

### **INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA**

#### **Descripción de la Empresa**

Levapán Venezolana S.A., es una empresa creada para la fabricación de levadura y sus derivados para la industria alimenticia, siendo estos procesados por un Talento Humano que aplica estrictas normas de calidad a fin de brindar a nuestros clientes los mejores productos.

Para el logro de nuestros objetivos se cuenta con una planta de producción ubicada en Barquisimeto, dotado de equipos y procesos de producción de la más alta y moderna tecnología; la planta es parcialmente automatizada y los procesos son controlados en parte por sistemas computarizados y sistemas manuales.

La empresa cuenta con departamentos especializados que garantizan en el área de Producción, procesos seguros a través de un seguimiento continuo de todas las variables que inciden en él; en el área Administrativa un adecuado y ágil registro de las operaciones que se efectúan y en el área Comercial, asesoría y apoyo permanente.

#### **Reseña Histórica de la Empresa**

En el año 1952, en ciudad de Santa Fe de Bogotá, Colombia, nace LEVAPAN, una empresa considerada como la primera multinacional andina entre capitales privados de inversionistas venezolanos y colombianos, caracterizándose por la fabricación, preparación y comercialización de la levadura.

Esta importante empresa se fue esparciendo por toda Latinoamérica ya que posee fábricas a lo largo del continente Americano como: Colombia, Venezuela, Ecuador, Panamá, República Dominicana y Paraguay.

Levapan Venezolana S.A., es una empresa creada para la elaboración de Levadura y sus derivados para la industria alimenticia, aplicando normas de calidad a fin de brindar a sus clientes los mejores productos.

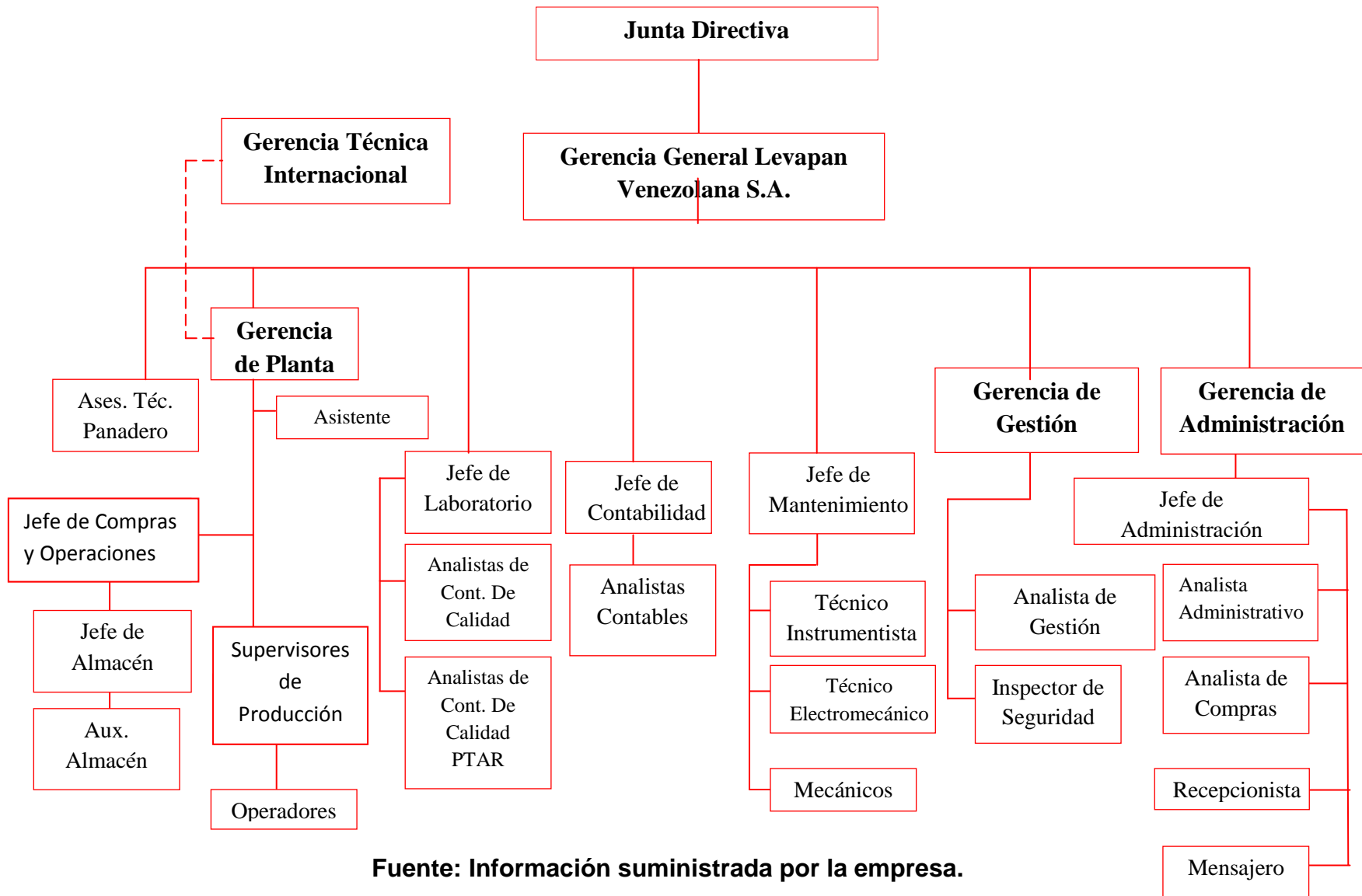
En el 1985, surge Levapan Venezolana S.A., la cual, dentro de la categoría de industrias alimenticias, se destaca como productor de materia prima básica y esencial tanto para la industria de la panadería como para la industria de licores, alcanzando lugares de preferencia en el mercado debido a la calidad de sus productos.

La compañía arranca su producción en el año 1988 siendo la primera en elaborar productos como la levadura fresca y seca (*Saccharomyces Cerevisiae*) además, en 1993 se convierte en la primera empresa en producir extracto de levadura, a partir de materia prima nacional.

Hoy en día la empresa Levapan Venezolana S.A., solamente produce un 80% de levadura fresca en pastillas y un 20% de levadura seca granulada, teniendo como principal objetivo mantener un sistema de aseguramiento de la calidad establecido para cumplir con la norma ISO-9000.

La comercialización de sus productos se realiza en forma indirecta a través de Pandock, C.A., empresa con amplia trayectoria en el mercadeo de productos para la industria de panificación.

**Gráfico 1. Organigrama General**



**Fuente: Información suministrada por la empresa.**

## **Misión**

Ser una empresa cuya actividad principal es la fabricación de levadura y sus derivados para la industria alimenticia, brindando a los clientes productos de calidad a precios competitivos, asistencia técnica oportuna, tecnología disponible, personal competente y generando rentabilidad que garantice su permanencia.

## **Visión**

Levapán Venezolana S.A., tiene como visión mantener el liderazgo en los mercados donde la compañía participa con sus productos.

## **Descripción del Departamento**

El Departamento de Producción, es el encargado de garantizar la elaboración del producto final bajo los estándares de calidad con el menor costo posible.

A través de la planificación del Programa de Producción, se encarga de coordinar la mano de obra, la obtención de los materiales, el buen funcionamiento de las instalaciones, la limpieza de los equipos, herramientas y servicios.

Además, garantiza el desarrollo de cada área dentro del proceso productivo; desde la recepción de la materia prima hasta la obtención y distribución del producto final, asegurando el cumplimiento de las operaciones requeridas para la realización de cada una de las etapas del proceso.

## **Descripción del Trabajo Asignado (Planificado)**

El trabajo asignado consistió en actualizar los Instructivos de trabajo y Procedimientos de fabricación dentro del área de Producción de levadura de uso industrial.

Los Instructivos de Trabajo son las actividades necesarias que permiten la capacitación del personal para llevar a cabo el proceso productivo, mientras que los Procedimientos de Fabricación son los métodos establecidos que sirven de referencia para el proceso de transformación de la materia prima en la obtención del producto final.

Para la elaboración del trabajo, se realizaron las siguientes actividades:

- Revisión y clasificación de la documentación existente de acuerdo a las áreas del proceso productivo.
- Observación al personal mientras realizan las actividades para la obtención del producto final.
- Entrevistas no estructuradas al personal sobre las actividades que realizan en cada área de producción.
- Comparaciones y correcciones de la información obtenida y la documentación existente, con el fin de realizar la actualización de los Instructivos y Procedimientos.

## **CAPÍTULO II**

### **ACTIVIDADES REALIZADAS**

#### **DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS**

Las actividades realizadas para la elaboración del trabajo se llevaron a cabo dentro del Departamento de Producción, siguiendo el Plan de Trabajo propuesto y descrito a continuación, específicamente en todas las áreas que conforman el proceso productivo con la finalidad de recabar la información necesaria para actualizar los Instructivos y Procedimientos de Fabricación de Levadura.

Por motivo de confidencialidad empresarial, únicamente se listarán los documentos actualizados con su respectivo código y nombre.

#### **Plan de Trabajo Propuesto.**

##### **Actividad Número 1.**

- Revisión y clasificación de la documentación existente de acuerdo a las áreas del proceso productivo.
- Conocimientos de las actividades que se realizan en cada área del proceso.
- Presentación con el personal que labora dentro del área de Producción.

##### **Actividad Número 2.**

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en la sección de Mieles (Cocimiento de Melaza para Obtención de Miel), el Departamento de

Almacén y el Laboratorio de Control de Calidad; para la verificación de las actividades concernientes a los siguientes Instructivos:

- IFL-006-4. Toma de Muestras de Melazas y Mieles.
- IFL-010-4. Descargue y Bombeo de Melazas.
- IFL-068-4. Recepción de Melazas.

Entrevistas al personal en la sección de Mieles; para la verificación de las actividades relativas a los siguientes Instructivos y Procedimientos:

- IFL-055-4. Cocimiento de Melazas.
- IFL-012-4. Bombeo de Melaza a Planta.
- IFL-037-4. Aireación de Melazas y Mieles.
- IFL-008-4. Aseo de Equipos – Sección Mieles.
- IFL-009-4. Tratamiento de Equipos – Sección Mieles.
- IFL-011-4. Esterilización de la Miel.
- IFL-027-4. Mezcla de Melazas.
- PFL-001-4. Procedimiento de Manejo de Melaza.
- PFL-002-4. Procedimiento en Mieles.

Entrevistas al personal en la sección de Mieles y en el Departamento de Mantenimiento e Instrumentación; para la verificación de las actividades concernientes al siguiente Instructivo:

- IFL-007-4. Inventario de Melaza.

### **Actividad Número 3.**

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en la sección de Fermentación (Proceso Productivo de la Levadura); para la verificación de las actividades relacionadas a los Instructivos y Procedimientos que se mencionan a continuación:

- IFL-004-4. Operación Compresor Betico.
- IFL-022-4. Chequeo Puntos Críticos de Equipos.



- IFL-005-4. Control de Cultivo PC3.
- IFL-013-4. Tratamiento del Tanque PC3.
- IFL-017-4. Preparación en Equipos de Cultivos.
- IFL-019-4. Preparación y Esterilización de Cocimiento de Cultivo para PC3.
- IFL-020-4. Siembra de Pasteur en PC3.
- IFL-014-4. Aseo del Cuarto de Inoculación.
- IFL-023-4. Aseo de Fermentadores.
- IFL-024-4. Preparación de Sistemas Auxiliares.
- IFL-026-4. Tratamiento de Sistemas Auxiliares.
- IFL-025-4. Tratamiento de Fermentadores e Intercambiadores de Calor.
- IFL-029-4. Control de Alimentación de Miel en Fermentaciones.
- IFL-028-4. Preparación de Solución de Urea.
- IFL-030-4. Preparación de Solución de Soda Liviana.
- IFL-032-4. Preparación de Solución de Antiespumante.
- IFL-035-4. Arranque de Fermentación.
- IFL-036-4. Control de Temperatura en Fermentación.
- IFL-038-4. Control de pH en Fermentaciones.
- IFL-040-4. Control de Alimentación de Nutrientes.
- IFL-041-4. Parada de Fermentación.
- IFL-059-4. Preparación de Solución CIP.
- IFL-060-4. Limpieza CIP en los Equipos de las Diferentes Secciones.
- IFL-033-4. Programación de Controladores de Fermentación en FMC.
- IFL-034-4. Cargue del Fermentador.
- PFL-009-4. Uso del Sistema CIP.
- PFL-003-4. Fabricación en Cultivos Planta.
- PFL-004-4. Fabricación en Fermentación.
- IFL-018-4. Tratamiento del Tanque PC2.

Entrevistas no estructuradas al Gerente de Planta; para la verificación de las actividades concernientes al Instructivo y Procedimiento que se menciona seguidamente:

- IFL-015-4. Siembra de Inóculo en Frascos Pasteur.
- PFL-012-4. Manejo de Cepas de Levadura.

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en el Laboratorio de Control de Calidad; para la verificación de las actividades relacionadas al siguiente Instructivo y Procedimiento:

- IFL-002-4. Preparación de Pasteur.
- PFL-003-4. Procedimiento en Frascos Pasteur.

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en el Departamento de Almacén; para la verificación de las actividades relativas al Instructivo que se cita a continuación:

- IFL-069-4. Pesado de Nutrientes.

#### **Actividad Número 4.**

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en la sección de Separación (Obtención de la Levadura Líquida del Mosto del Proceso Fermentativo) para la verificación de las actividades concernientes a los Instructivos y Procedimientos que se mencionan seguidamente:

- IFL-043-4. Arranque de las Máquinas Separadoras.
- IFL-045-4. Final de una Separación y el Inicio de la Siguiete.
- IFL-046-4. Preparación de Equipos en Sala de Cremas y Semillas.
- IFL-051-4. Aseo Rutinario a la Sala de Cremas y Semillas.
- IFL-048-4. Tratamiento de Equipos – Sala de Cremas y Semillas.
- IFL-044-4. Operación de Máquinas Separadoras.
- IFL-049-4. Recepción de Cremas y Semillas.
- IFL-050-4. Almacenamiento de Cremas y Semillas.

- IFL-042-4. Aseo de Máquinas Separadoras y Equipos Auxiliares.
- PFL-005-4. Separación de Fermentaciones Comerciales y Generación.
- PFL-006-4. Procedimiento General en Sala de Cremas y Semillas.

#### **Actividad Número 5.**

Entrevistas no estructuradas al personal que labora en la sección de Filtro Rotatorio al Vacío (F.R.V) (Filtrado de la Levadura Líquida Comercial para Levadura Fresca y Seca) para la verificación de las actividades concernientes a los Instructivos y Procedimiento seguidos a continuación:

- IFL-054-4. Filtración de Crema para Secado Levadura.
- IFL-071-4. Preparación de Salmuera para Filtrado.
- IFL-052-4. Aseo y Tratamiento de F.R.V y Equipos Auxiliares.
- IFL-057-4. Operación de los Filtros Prensas.
- IFL-064-4. Operación del Filtro Rotatorio al Vacío.
- IFL-070-4. Preparación y Montaje de la Precapa de Almidón al F.R.V.
- PFL-007-4. Filtro Rotatorio al Vacío.

#### **Actividad Número 6.**

Entrevistas no estructuradas con el personal que labora en la sección de Corte y Empaque (Producción de Levadura Fresca como Producto Terminado) para la verificación de las actividades relativas a los siguientes Instructivos y Procedimiento:

- IFL-016-4. Operación de Máquinas Dosificadoras de Aceites en Corte.
- IFL-058-4. Almacenamiento de Levadura Fresca.
- IFL-065-4. Operación en Corte.
- IFL-067-4. Preparación de la Sección de Corte.
- PFL-008-4. Procedimiento en Corte.

### **Actividad Número 7.**

Entrevistas no estructuradas con el personal que labora en la sección de Secado (Levadura Activa Seca como Producto Terminado) para la verificación de las actividades relacionadas a los siguiente Instructivos y Procedimiento:

- IFL-056-4. Empaque y Disposición de Levadura Seca.
- IFL-066-4. Preparación del Equipo para Secado de Levadura.
- IFL-072-4. Descargue, Almacenamiento y Empaque de Levadura Seca.
- IFL-074-4. Cargue del Secador y Control del Proceso de Secado de Levadura.
- PFL-010-4. Producción de Levadura Seca.

### **Actividad Número 8.**

Entrevistas no estructuradas con el personal encargado de la Sanitización de Planta para la verificación de las actividades relativas a los siguientes Instructivos y Procedimientos:

- IFL-003-4. Aseo y Tratamiento Sistema Aire.
- IFL-047-4. Preparación de Intercambiadores de Calor de Placas.
- IFL-001-4. Aseo y Tratamiento del Sistema Agua de Proceso.
- IFL-063-4. Sanitización.
- IFL-062-4. Aseo Planta.
- PFL-011-4. Aseo y Tratamiento Servicios Planta de Levadura.
- PFL-014-4. Aseo y Sanitización.

Se realizaron las comparaciones y correcciones de la información obtenida y la documentación existente, con el fin de realizar la respectiva actualización de los documentos.

Para el cumplimiento y el desarrollo de cada una de las actividades se utilizaron diversas herramientas de apoyo, las cuales se detallan a continuación.

Actividad 1: Se llevó a cabo una revisión exhaustiva de la información existente, con la finalidad de adquirir los conocimientos necesarios relacionados con las áreas del proceso para la obtención del producto final, la herramienta consistió en revisar los Instructivos (Ver Anexo 1 “Plantilla utilizada para el Instructivo de Fabricación de Levadura vigente”) y Procedimientos (Ver Anexo 2 “Plantilla utilizada para el Procedimiento de Fabricación de Levadura vigente) existentes en el Departamento de Producción, para así clasificarlos según el área del proceso productivo que corresponde.

Actividad 2 al 8: en el desarrollo de estas actividades se realizaron entrevistas al personal que labora dentro de la respectiva área del proceso (Operarios y Supervisores de Producción), además de entrevistar al personal de aquellos Departamentos que de alguna u otra manera intervienen en el cumplimiento de las tareas requeridas dentro de cada área, esto con la finalidad de obtener la información para establecer las semejanzas y diferencias entre el contenido de la documentación vigente y lo realizado por el personal.

Al respecto, Acevedo y López (1994) definen la entrevista como “Un intercambio verbal que nos ayuda a reunir datos durante un encuentro, de carácter privado y cordial, donde una persona se dirige a otra y cuenta su historia, da su versión de los hechos y responde a preguntas relacionadas con un problema específico” (p.10).

Por otra parte, Carlos Sabino (1992), señala que la entrevista no estructurada “Es aquella en que existe un margen más o menos grande de libertad para formular las preguntas y las respuestas. No se guían por un cuestionario o modelo rígido” (p.124).

Se utilizó de forma adicional la observación directa, que según Tamayo y Tamayo (2004) “Es aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación” (p.183), la herramienta consistió en realizar una inspección visual a cada área del proceso productivo para obtener la información a medida de que las acciones se van ejecutando.

Obtenida la información, se procede a realizar las comparaciones entre la información recabada en los Instructivos y Procedimientos vigentes, lo observado en la Planta y las entrevistas realizadas al personal; para luego hacer las respectivas actualizaciones que serán revisadas por el Gerente de Planta y a su vez aprobadas por el Gerente General (Ver Anexo 3 “Plantilla utilizada para el Instructivo de Fabricación de Levadura actualizado” y Anexo 4 “Plantilla utilizada para el Procedimiento de Fabricación de Levadura actualizado”).

## **RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS**

Con la realización de cada una de las actividades planteadas, se obtuvo como resultado principal, la actualización de los Instructivos y Procedimientos de Fabricación de Levadura.

En base a esto, se logró plantear los diferentes cambios generados en cada una de las áreas del proceso productivo, debido a la automatización implementada en la Planta como parte de las mejoras efectuadas al proceso de fabricación de levadura con finalidad de aumentar los índices de producción.

Con la actualización de la documentación se logra la vigencia del Sistema de Gestión de la Calidad con lo realizado actualmente, a su vez la empresa puede hacer uso de la misma para la capacitación del personal, y de esta manera reforzar y actualizar los conocimientos adquiridos sobre las actividades que se realizan para la ejecución del proceso, garantizando un eficaz desempeño en el cumplimiento de las mismas.

Adicionalmente, se puede utilizar como documentación del Manual de Calidad para futuras auditorías, ya que permiten avalar la información referente al proceso productivo en relación al Sistema de Calidad existente, permitiendo verificar la eficacia y la eficiencia en el cumplimiento de los objetivos establecidos, y así garantizar la consecución de las especificaciones necesarias para asegurar la calidad en el desarrollo de los procesos, alcanzando la calidad óptima del producto terminado.

## **CAPÍTULO III**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **CONCLUSIONES**

Las pasantías profesionales tienen como objetivo permitir la introducción de los estudiantes al mercado laboral, además representa una oportunidad de emplear en una organización los conocimientos obtenidos durante la formación académica universitaria y una oportunidad de aprendizaje al permitir la adquisición de nuevos conocimientos en el campo profesional.

Desarrollar las pasantías en la Empresa Levapan Venezolana, S.A., permitió colocar en práctica los conocimientos, habilidades y destrezas para cumplir con cada una de las actividades del trabajo propuesto y así, lograr la actualización de los Instructivos y Procedimientos de Fabricación de Levadura, obteniéndose las siguientes conclusiones:

- La organización del personal y la distribución de las maquinarias es adecuada para el eficaz desarrollo de las actividades.
- Existen condiciones ambientales favorables para el trabajo.
- La actualización de la documentación permite el conocimiento y capacitación de los trabajadores con las actividades que se realizan a lo largo del proceso productivo.
- La automatización implementada en la Planta permite el cumplimiento de las actividades, disminuyendo el tiempo de duración de las mismas, eleva los índices de producción y en consecuencia minimiza los procesos peligrosos que se puedan dar en el proceso productivo.



- La actualización de la documentación garantiza el cumplimiento de las actividades para consolidar la calidad durante el desarrollo del proceso productivo y así, alcanzar los estándares de calidad establecidos en la elaboración de los productos.

## RECOMENDACIONES

Como resultado del trabajo efectuado se recomienda lo siguiente:

- Colocar la documentación actualizada en cada área de trabajo, con la finalidad de garantizar la disponibilidad de la misma en caso de que se requiera consultar sobre las actividades que se realizan durante el desarrollo del proceso productivo.
- Mantener constante supervisión a la forma de operación de las nuevas maquinarias o mejoras tecnológicas implementadas en la Planta, para el desarrollo de las actividades y así actualizar la documentación cuando el caso lo amerite.
- Promover entre los trabajadores el Sistema de Gestión de la Calidad y la implantación del mismo, y de esta manera lograr el mejoramiento continuo en cada una de las etapas del proceso productivo, garantizando la calidad en el producto final.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acevedo, A. y López, A. (1994). **El Proceso de la Entrevista: Conceptos y Modelos**. Editorial Limusa. México.

Norma Internacional ISO 9000:2005. **Sistema de Gestión de la Calidad – Fundamentos y Vocabulario**.

Sabino, C. (1992). **El Proceso de la Investigación**. Editorial Panapo. Caracas.

Tamayo y Tamayo, M. (2004). **El Proceso de la Investigación Científica**. IV Edición. Editorial Limusa. México.

Coordinación de Pasantías Programa Ingeniería de Producción (2014). **Instructivo de Elaboración del Informe de Pasantías**. Decanato de Ciencias y Tecnología de la Universidad Centroccidental “Lisandro Alvarado” – UCLA.

## **ANEXOS**

**Anexo 1. Plantilla utilizada para el Instructivo de Fabricación de Levadura vigente.**

INSTRUCCIONES DE FABRICACION DE LEVADURA	N° IFLOXXX
TITULO DE LA INSTRUCCION	PAG. X DE X

1. OBJETO

2. ALCANCE

3. DEFINICIONES

4. REFERENCIAS, FORMATOS Y/O ANEXOS

5. CONDICIONES GENERALES

6. HERRAMIENTAS Y/O EQUIPOS

7. MATERIALES Y/O REACTIVOS

8. PROCEDIMIENTO

9. REGISTRO

ELABORO: CARGO DE QUIEN ELABORO	REVISO: CARGO DE QUIEN REVISÓ	APROBO: CARGO DE QUIEN APROBO
FECHA: DD/MM/AA	FECHA: DD/MM/AA	FECHA: DD/MM/AA

## Anexo 2. Plantilla utilizada para el Procedimiento de Fabricación de Levadura vigente.

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE LEVADURA	N° PFL-000-X
TITULO DEL PROCEDIMIENTO	PAG. X DE X

1. OBJETO

2. ALCANCE

3. DEFINICIONES

4. REFERENCIAS, FORMATOS Y/O ANEXOS

5. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO


6. ASES DE EQUIPOS

7. PREPARACION DEL EQUIPO


8. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

ELABORO: CARGO DE QUIEN ELABORO	REVISO: CARGO DE QUIEN REVISÓ	APROBO: CARGO DE QUIEN APROBÓ
FECHA: DD/MM/AA	FECHA: DD/MM/AA	FECHA: DD/MM/AA

**Anexo 3. Plantilla utilizada para el Instructivo de Fabricación de Levadura actualizado.**

	<i>Lovapan Venezolana, S.A.</i> Instrucciones de Fabricación de Levadura	IFL-XXX-X Página: X de X
TÍTULO DEL INSTRUCTIVO		
<b>1. OBJETIVO</b>		
<b>2. ALCANCE</b>		
<b>3. DEFINICIONES</b>		
<b>4. REFERENCIAS</b>		
<b>5. CONSIDERACIONES GENERALES</b>		
<b>6. HERRAMIENTAS Y/O EQUIPOS</b>		
<b>7. MATERIALES Y/O REACTIVOS</b>		
<b>8. PROCEDIMIENTO</b>		
<b>9. REGISTRO</b>		
Elaboro: Cargo de quien elaboro Fecha: DD/MM/AA	Revisó: Cargo de quien revisó Fecha: DD/MM/AA	Aprobó: Cargo de quien aprobó Fecha: DD/MM/AA

**Anexo 4. Plantilla utilizada para el Procedimiento de Fabricación de Levadura actualizado.**

	<i>Levapan Venezolana, S.A.</i> Procedimiento de Fabricación de Levadura	PFL-XXX-X Página: X de X
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO		
<b>1. OBJETIVO</b>		
<b>2. ALCANCE</b>		
<b>3. DEFINICIONES</b>		
<b>4. REFERENCIAS</b>		
<b>5. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO</b>		
<b>6. ASEO DE EQUIPOS</b>		
<b>7. TRATAMIENTO</b>		
<b>8. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</b>		
Elaboro: Cargo de quien elaboro Fecha: DD/MM/AA	Revisó: Cargo de quien revisó Fecha: DD/MM/AA	Aprobó: Cargo de quien aprobó Fecha: DD/MM/AA