



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO®

Instituto Tecnológico de Pabellón de Arteaga
Departamento de Ciencias Económico Administrativas

REPORTE FINAL PARA ACREDITAR RESIDENCIA PROFESIONAL DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

ENERO-JUNIO

2020

ACTUALIZACIÓN DE LOS ESTÁNDARES DE SUPERVISIONES DE LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE GRACIA.

Ayuntamiento de san José de Gracia



**SAN JOSÉ
DE GRACIA**

ADMINISTRACIÓN 2019-2021

JULIO CESAR CHÁVEZ ADAME
ASEROS INTERNO

HÉCTOR CASTORENA ESPARZA
ASESOR EXTERNO

PABELLON DE ARTEAGA, JUNIO 2020

CAPITULO 1. PRELIMINARES

2. AGRADECIMIENTOS

En primer instancia agradezco a la presidencia municipal por brindarme las facilidades de la realización de este proyecto, gracias también a todas las personas que laboran dentro las cuales me brindaron su tiempo y conocimientos, me ayudaron a crecer como persona .También Agradezco a los profesores y compañeros del Tecnológico de Pabellón de Arteaga que durante mi estudio me apoyaron ya que se han esforzado por trasmitirme sus conocimientos que hoy en día pongo en práctica,

De igual manera agradezco a mis asesores internos y externo que me apoyaron muchísimo en este proyecto y me trasmitieron un poco de sus conocimientos en el liderazgo profesional.

Además agradezco a mi esposo y a mi hija quienes han estado con migo en todo momento alentándome para esforzarme cada día un poco más como en cada proyecto que se nos ha presentado como familia gracias a todos por estar siempre ahí para mí .

3. RESÚMEN

El presente Proyecto se muestra las actividades realizadas en el área de Programas de Asistencia Alimentaria y Nutrición en la instancia de gobierno DIF San José de Gracia, Ags. DIF es el responsable social ,que asume el compromiso con la población de san José de gracia de la convivencia familiar basado en nuestros principios, valores e identidad .DIF se ha preocupado por quienes supervisan la elaboración de los alimentos en los comedores y cuidar de sus trabajadores es esencial, por lo que se tomó la decisión de implementar una metodología de supervisión de calidad a través de diferentes técnicas para disminuir el indicador de la falta de supervisiones ,también se implementó la metodología de las 5´ s con la finalidad de que los trabajadores estén capacitados para la elaboración correcta de la comida como un buen lugar para trabajar limpio y seguro hacerlos más eficientes en un corto tiempo, ayudando a maximizar lo positivo y minimizar lo negativo.

El alto índice de baja supervisión y la carencia de seguridad e higiene se empezó a ser notorio en el área de programas alimentarios del DIF, por lo que vio como prioridad y decidió atacar; las principales causas que llevaban a que se otorgue un mal servicio a los beneficiarios del programa y como consecuente a quitar el apoyo .cabe mencionar que se obtuvo un gran apoyo de DIF para combatir este gran problema y conjuntamente generar una solución.

4.ÍNDICE

CAPÍTULO 1: PRELIMINARES.....	2
1. Portada	2
2. Agradecimientos.....	3
3. Resumen.....	4
4. Índice.....	4
CAPÍTULO 2: GENERALIDADES DEL PROYECTO	5
5.- Introducción.....	5
6. Descripción de la empresa u organización y del puesto o área del trabajo del residente	6
6.1 Misión.....	6
6.2 Visión.....	6
6.3 Valores Del Ayuntamiento De San José De Gracia	7
6.4 Objetivos De La Institución.....	7 ,8
7. Problemas a resolver, priorizándolos.....	8
8. Objetivos.....	9
8.1 General.....	9
8.2 Específicos.....	9
9. Justificación.....	10, 11
CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO	12
10. Marco Teórico (fundamentos teóricos).....	12
10.1 Manual De Calidad.....	12
10.2 Metodología 5´s.....	13
10.3 Seguridad e Higiene en el Trabajo	14
10.4 Checklist.....	15
10.5 Capacitación.....	15
10.6 Seguimiento.....	16
10.7 Cultura Organizacional.....	16
10.8 Características De La Cultura Organizacional.....	17
10.9 Los valores de la organización	18
10.10 Liderazgo en la Organización.....	19 .20
CAPÍTULO 4: DESARROLLO	20
11. Procedimiento y descripción de las actividades realizadas.....	21
12.Mejorar el indicador de bajas supervisiones	22
13.La meta es lograr un mejor lugar de trabajo para el trabajador de los comedores	23.
14. seiri (Clasificación).....	23
15. seiton (Organización).....	24.25.26

16. seiso (limpieza).....	29
17. seiketsu (higiene y visualización).....	32
18. shitsuke (compromiso y disciplina).....	33,34
19. Hojas de supervisiones.....	35
20. Checklist.....	36, 37,38
21. Formatos.....	39
22. Imágenes de formatos de muestreo.....	40
23. Formato de caducidades.....	41
24. Formato de clasificación de producto.....	43
25. Formatos de rol de aseo	43
26. La importancia de la seguridad e higiene en el almacén.....	44,47
27. Cronograma de actividades	48
CAPÍTULO 5: RESULTADOS	49
28. Resultados	49
29. Elaboración de formatos para llevar un control	49
30. Implementación del checklist.....	50
31. de la metodología 5´s.....	50, 51,52
32. Comparativo.....	53
33. Comparativo supervisiones.....	54
CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES	55.
34. Conclusiones del Proyecto	56
CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS.....	56
35. Competencias desarrolladas y/o aplicadas	56
CAPÍTULO 8: FUENTES DE INFORMACIÓN.....	56.
36. Fuentes de información.....	57

CAPITULO 2 .GENERALIDADES DEL PROYECTO

5. INTRODUCCIÓN

Este proyecto está conformado por varios capítulos los cuales se enfocan en investigar analizar y aplicar a este proyecto, claro enfocado en mejorar la calidad y supervisión de los comedores se aplicara la metodología 5's para ayudar a tener un control del espacio donde trabajan dándoles a conocer la importancia de la seguridad e higiene Gracias a cada capítulo se investiga algunas aplicaciones requeridas en la presidencia de San José de Gracia, ya que cada una de las herramientas aquí mencionadas será aplicada en este proyecto para lograr un mejor control en los programas de alimentación.

6. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA U ORGANIZACIÓN Y DEL PUESTO O ÁREA DEL TRABAJO DEL RESIDENTE.

El Ayuntamiento de San José de Gracia .Tiene como plan municipal del desarrollo en un camino que tiene una dirección estratégica para construir en forma conjunta, ayuntamiento y sociedad, el futuro deseable que atienda las necesidades económicas, sociales culturales, deportivas educativas y de servicios de las familias y de los diferentes grupos y sectores del municipio a través de los objetivos estrategias, políticas consensadas

6.1 *MISIÓN*: En nuestro Municipio vivimos con paz, libertad y armonía para la convivencia familiar basado en nuestros principios, valores e identidad. Somos precursores en el Estado en materias de desarrollo rural y turístico y mantenemos nuestras calles y sitios de convivencia limpios al utilizar nuestra infraestructura y equipo moderno. Somos un municipio que apoya la educación de los niños, jóvenes y adultos, y capacita en el trabajo. Somos un Municipio que ofrece servicios públicos de calidad, somos un gobierno que escucha, atiende y resuelve.

6.2 *VISIÓN*: Somos un Municipio donde las principales actividades económicas son la agropecuaria y turística. Fomentaremos el desarrollo económico y social, utilizando infraestructura y tecnología moderna para proporcionar servicios públicos eficientes para nuestros habitantes. Gobernar con equidad, democracia, transparencia y cultura de la legalidad para respetar nuestro patrimonio histórico, cultural y valores. El trabajo en equipo y la capacitación continua de los trabajadores conducen a realizar acciones con responsabilidad y sensibilidad social.

6.3 VALORES DEL AYUNTAMIENTO DE SAN JOSÉ DE GRACIA, LOS SIGUIENTES:

Respeto el cual se enfoca a todas las personas independientemente de su idiosincrasia, sus preferencias, o diversidad de pensamiento para juntos construir un mejor futuro

Participación el diálogo y la actuación en conjunto para propiciar la colaboración entre el gobierno municipal y la sociedad;

Apertura se fomenta y se promueve el diálogo con la sociedad para escuchar a todas las voces con el propósito de conciliar ideas y dar soluciones; y

Actitud que es desempeñar la labor pública con ánimo positivo ante los retos de la ciudad.

6.4 OBJETIVOS DE LA INSTITUCIÓN

El Titular, con la participación de la Administración, y bajo la supervisión del Órgano de Gobierno, cuando proceda, debe establecer objetivos para alcanzar el mandato, la misión y visión institucionales; los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, el Plan Estatal de Desarrollo, los Programas Sectoriales, Especiales y demás planes y programas, de acuerdo con los requerimientos y expectativas de la planeación estratégica y el cumplimiento de las disposiciones jurídicas y normativas. Se debe incluir el establecimiento de objetivos como parte del proceso de planeación estratégica. La Administración, como parte del diseño del control interno, debe definir objetivos medibles y claros, así como normas e indicadores de desempeño que funcionamiento, realizan contribuciones favorables y promueven su fortalecimiento y mejora continua. La responsabilidad sobre el control interno recae sobre el Titular de la institución y la Administración.

El Área donde desarrollare el proyecto es Departamento de Programas de Asistencia Alimentaria y Nutrición. La cual se encarga de los programas alimentarios y acciones mediante las cuales se distribuye gratuitamente algunos alimentos básicos a grupos de población seleccionados por su condición de pobreza o riesgo nutricional, durante un período determinado de tiempo.

Para las técnicas de este método pueden ser un poco entendibles pero en resumen ayudan a la comunidad con carencias y con un alto grado de marginación para el

municipio de San José de Gracia por lo cual el departamento encargado de esta actividad y manejo de los programas en esta área en el mes de Enero-Febrero se recopila documentación para los posibles beneficiarios y los siguientes 10 meses se recibe los y se entregan a cada beneficiario los programas abarcan solo el 25 %.

Desde la creación del Programa Mundial de Alimentos, la ayuda alimentaria se ha encauzado hacia tres objetivos principales:

- Brindar apoyo a los gobiernos, para complementar sus estrategias de desarrollo o programas macroeconómicos.
- Sustentar proyectos de desarrollo rural.
- Mantener el suministro y consumo alimentario de familias y personas en situación de pobreza, en países con déficit de producción o disponibilidad.

7. PROBLEMAS A RESOLVER

A continuación se enlistan los problemas encontrados en la instancia de gobierno presidencia municipal y DIF de San José de Gracia, en el departamento de programas (comedores escolares y comedores comunitarios).

La problemática es la siguiente:

Se tiene alto índice de estadística baja de supervisiones

En DIF de San José de Gracia tiene alto índice de estadística baja en supervisar los comedores, lo que trae como consecuencia la falta de capacitación a las personas encargadas de atender a los comedores comunitarios, los programas ya que el tiempo no es optimizado como debería y he aquí los resultados no estaban tomando las medidas necesarias para brindar un muy bien servicio.

En almacén en la entrega de leche no existe ningún formato para llevar algún orden y saber datos sobre fechas de entrega se perdía el conocimiento del control de las salidas y había mucha merma para poder entregar el programa de leche y despensa eficientemente había mucha pérdida del producto por no entregar en tiempo y forma.

8. OBJETIVOS

8.1 GENERAL

1.- Aplicar una metodología de supervisión y calidad a través de diferentes técnicas para disminuir el indicador de falta de supervisiones mediante un sistema de control de seguridad e higiene en su almacén.

2.-Diseñar un manual y/o instructivo para desempañar las actividades, en donde se desarrollan las habilidades y conocimientos necesarios para mantener un control de chequeo el cual es utilizado para hacer comprobaciones sistemáticas de actividades o productos asegurándose de que el trabajador no se olvide de ningún paso importante

8.2 ESPECÍFICOS

1.-Implementar a metodología de las 5 `s para lograr un orden, limpieza que conlleve a reducir la falta de higiene y organización y así mejorar la calidad de los productos que se tienen a cargo.

2.- Desarrollar conocimientos de limpieza, seguridad e higiene mediante una forma de supervisión basada en el manual de la calidad y clara implementando un checklist planeación de la distribución y supervisiones, llevar un control tener un orden en lo que se realiza.

3.- Elaborar formatos para llevar un buen control en Almacén

4.- Con el covid-19, se tendrá una implementación de seguridad en el almacén para manejar los productos con mucho cuidado ya que es importante que llegue en buenas condiciones a los beneficiarios de los programas y al entregar los programas tengan mucha higiene.

9. JUSTIFICACIÓN

DIF San José de Gracia es una institución de gobierno comprometido a apoyar a la familias Es muy importante la solución del problema que tenemos en el área de Programas de Asistencia Alimentaria y Nutrición de San José de Gracia que se tiene estadística baja de supervisiones a beneficiarios de los programas ya que brinda ayuda a las familias al apoyar en los desayunos con verdura, leche ,despensa etc. ,ya que solo tiene un costo de 5 pesos y se les brinda su comida ,agua y postre si no realizamos las supervisiones automáticamente de Dif Estatal y Dif Federal les cancela los apoyos y cierran comedores ya que la EIASA es La coordinación interinstitucional entre el Sistema Nacional DIF (SNDIF) y los Sistemas Estatales DIF (SEDIF), impulsada a partir del año 2001, ha permitido la definición de programas y acciones encaminados a brindar asistencia social alimentaria y fortalecer el desarrollo comunitario de la población vulnerable. La Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) es el principal resultado de ello, y sus Lineamientos constituyen el instrumento de coordinación más importante al respecto.

Es muy importante cuidar estos programas para la población que más lo necesita aquí en San José de Gracia por ende este proyecto está enfocado en las supervisiones de los comedores por qué es lo más valorado por la comunidad es muy importante que tengan encuentra que preparan los alimentos para las niños y personas adultas eso debe de estar muy cuidada de que no suceda una intoxicación y siguiendo el programa de los comedores como es para el beneficio de los niños y las personas adultas para ello es muy importante contar con la elaboración del padrón actualizado con todo los datos de las personas beneficiarias para poder llevar un buen control.

Falta de manuales y/o instructivos para desempeñar las actividades en el Área con un sistema de seguridad e higiene

Actualmente en el área de almacenamiento y en el área de asistencia alimentaria en los comedores que tiene a cargo DIF de San José de Gracia no cuentan con manuales ,instructivos en su caso hojas de operación Estándar para describir lineamientos del área así como conteos del producto en general los trabajadores están propensos a sufrir alguna lesión dentro de los comedores porque no tienen un manual o instructivo para

desempeñar las actividades en el área lo cual lleva a que los colaboradores estén más propensos a accidentes o sufrir alguna lesión .también es la falta de la buena imagen para un mejor control y empiezan a percibir que se vuelve un lugar inseguro para trabajar. En el programa de la leche también se debe de dar una solución para que el producto que nos traen para entregar se entregue en tiempo y forma implementando estrategias para su distribución adecuada y con medidas de seguridad para que llegue bien el producto a sus beneficiarios.

Se Mejorará el problema de las supervisiones en los comedores por que se implementaran los sistemas de seguridad para un mejor manejo de los alimentos y en la repartición de la leche en menos tiempo para evitar pérdidas de producto eso mejorara la rápida entrega y eficiente.

Espero conseguir La habilidad de trabajar con mucha presión, teniendo misión, visión viendo las necesidades de la gente haciéndome más humana al convivir con muchas personas y solucionar los problemas como un líder lo hace.

CAPÍTULO 3. MARCO TEORICO

10. MARCO TEORICO

10.1 MANUAL DE CALIDAD

Un manual de calidad es el documento que establece los objetivos y los estándares de calidad de una compañía. Describe, por tanto, sus políticas de calidad y los instrumentos con los que la empresa o el negocio se dotan para lograr los objetivos fijados en este sentido. Es, en términos generales, el documento marco que explicita el compromiso de una empresa con la calidad y que determina, por ello, el sistema de gestión de la calidad (SGC) con el que se dota para evaluar sus procesos, actividades, formatos y procedimientos.

Todo manual de calidad se constituye como guía con una serie de procedimientos, como la columna vertebral o el alma del sistema de gestión de calidad (SGC) de una compañía, eso es, establece y explicita de una forma clara los mecanismos de control y los objetivos de calidad fijados como norma. En cuanto a ello, es decir, en lo referente a la norma que describe los estándares a los que se debe remitir (y garantizar) un manual de calidad, se alude principalmente a los procedimientos y los requisitos exigidos por la norma ISO 9001.

(<https://retos-operaciones-logistica.eae.es/definicion-especificaciones-y-estructura-de-un-manual-de-calidad/>, 2018)

10.2 MÉTODO 5`S

Su origen está en 1960 en la ciudad de Toyota y su objetivo era conseguir lugares de trabajo que estuviesen mejor organizados. Para ello se basa en dos principios básicos: el orden y la limpieza.

En realidad, es una herramienta de gestión visual fundamental dentro de la manufactura esbelta, ya que son muy utilizadas en el punto de partida para introducir la mejora continua en la empresa. Su misión es mejorar el entorno del trabajo porque es una práctica de Calidad ideada en Japón referida al “Mantenimiento Integral” de la empresa, no sólo de maquinaria, equipo e infraestructura sino del mantenimiento del entorno de trabajo por parte de todos.

EL SIGNIFICADO DE LAS 5S

SEIRI (SELECCIÓN)

Consiste en identificar y clasificar los materiales o productos indispensables para la ejecución del proceso y todos aquellos elementos que no son necesarios para realizar la labor, se elimina o separa dichos elementos.

SEITON (ORDEN)

CONSISTE en la organización de los elementos necesarios de modo que resulten de fácil uso y acceso, los cuales deberán estar, cada uno, etiquetados para que se encuentren, retiren y devuelvan a su posición, fácilmente por los empleados. El orden se aplica posterior a la clasificación y organización, si se clasifica y no se ordena difícilmente se verán resultados.

SEISO (LIMPIEZA)

Limpiar el sitio de trabajo y los equipos y prevenir la suciedad y el desorden , además de la actividad de limpiar las áreas de trabajo y los equipos, el diseño de aplicaciones que permitan evitar o al menos disminuir la suciedad para hacer más seguros los ambientes de trabajo. Sólo a través de la limpieza se pueden identificar algunas fallas, por ejemplo, si todo está limpio y sin olores extraños es más probable que se detecte tempranamente un principio de incendio por el olor a humo o un malfuncionamiento de un equipo por una fuga de fluidos, etc.

SEIKETSU (ESTANDARIZAR)

Consiste en preservar altos niveles de organización, orden y limpieza estandarizada pretende mantener el estado de limpieza y organización alcanzado con la aplicación de las primeras tres S, el seiketsu solo se obtiene cuando se trabajan continuamente los tres principios anteriores. En esta etapa o fase de aplicación (que debe ser permanente), son los trabajadores quienes adelantan programas y diseñan mecanismos que les

permitan beneficiarse a sí mismos y otra es el desarrollo de unas normas en las cuales se especifique lo que debe hacer cada empleado con respecto a su área de trabajo.

SHITSUKE (DISCIPLINA)

Crear hábitos basados en las 4's anteriores se convierta en una rutina o disciplina significa evitar que se rompan los procedimientos ya establecidos. Solo si se implanta la disciplina y el cumplimiento de las normas y procedimientos ya adoptados se podrá disfrutar de los beneficios que ellos brindan. Es el mejoramiento continuo. Shitsuke implica control periódico, visitas sorpresa, autocontrol de los empleados, respeto por sí mismo y por la demás y mejor calidad de vida laboral.

(epinero@utm.edu.ec, 2018)

10.3 SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

La Seguridad es la prevención y protección personal frente a los riesgos propios de una actividad laboral determinada.

La Higiene es la parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.

Luego la definición de Seguridad e Higiene sería: Conjunto de Normas y Leyes con el fin de proteger a las personas en el trabajo y asegurarse de que no tienen que trabajar en condiciones peligrosas, tanto para las personas como para su salud. Su Objetivo es fomentar un lugar de trabajo seguro y saludable.

En los lugares de trabajo tenemos herramientas y máquinas que aparte de ser útiles, resultan peligrosas si no las usamos adecuadamente. Hay interviene la Seguridad e Higiene en el Trabajo. Intenta evitar posibles accidentes, prevenir y eliminar los factores de riesgo derivados de la realización de un trabajo o actividad profesional.

(Reyes, 2015)

10.4 CHECKLIST

Checklist Los listados de control, listados de chequeo, checklist u hojas de verificación, siendo formatos generados para realizar actividades repetitivas, controlar el cumplimiento de un listado de requisitos o recolectar datos ordenadamente y de manera sistemática. Se utilizan para hacer comprobaciones sistemáticas de actividades o productos asegurándose de que el trabajador o inspector no se olvida de nada importante. Para qué sirven las listas de chequeo Los principales de los checklist son los siguientes: Durante la realización de actividades en las que es muy importante que no se olvide ningún pasó y deben hacerse las tareas con un orden establecido. Realizar inspecciones donde se deja constancia de cuales han sido los puntos inspeccionados. Verificar o examinar artículos. Examinar o analizar la localización de los defectos. Verificando las causas de los defectos. Verificar y analizar las operaciones. Recopilar datos para su futuro análisis.

(La Seguridad es la prevención y protección personal frente a los riesgos propios de una actividad laboral determinada., 2018)

10.5 CAPACITACIÓN

La capacitación juega un papel primordial para el logro de tareas y proyectos, dado que es el proceso mediante el cual las y los trabajadores adquieren los conocimientos, herramientas, habilidades y actitudes para interactuar en el entorno laboral y cumplir con el trabajo que se les encomienda

Importancia de la capacitación

Es una de las grandes inversiones que una empresa puede hacer para potenciar el desarrollo de su personal y lograr los objetivos de la organización.

Cuanto mayor sea el grado de formación y preparación del personal, más alto será su nivel de productividad, tanto cualitativa como cuantitativamente.

Propósito de la capacitación

El objetivo básico de la capacitación es capacitar a los empleados para alcanzar los objetivos estratégicos del negocio de una organización

10.6 Seguimiento

Se refiere al control del plan de capacitación del trabajo a realizar, para su buena ejecución, plan que deberá ser permanente para lograr buenos resultados, para el proceso de la capacitación necesita ir de la mano con los encargados del plan de trabajo como lo es el área de programas.

10.7 Cultura Organizacional

Al investigar el concepto de cultura organizacional, se puede evidenciar que existe un sinnúmero de definiciones que llevan a un mismo punto que es conocer las normas, hábitos y valores que se originan en una organización y que hacen de esta su forma de comportamiento.

Para entender mejor este significado se debe definir ¿Qué son estas normas?, son sistema que logra que todas las personas respeten ciertos comportamientos ante las diferentes situaciones que se presentan. Estas normas se encuentran consignadas en los Manuales de Gestión y Organización previamente aprobadas, por lo que se hace necesario que todas las personas que hacen parte de la empresa las cumplan a cabalidad.

La función de las normas dentro de la empresa es reglamentar el comportamiento de los colaboradores para que tengan claro todos aquellos actos que se permiten y aquellos que no deben ser realizados en el lugar de trabajo.

Para que las normas apoyen el logro de los objetivos de la empresa deben tener ciertas características.

- Ser justas. Como consecuencia de un acto positivo o negativo siempre se espera que dependa de la conducta misma y no de agentes subjetivos.
- Ser conocidas por todos: Las normas, sanciones o premios deben darse a conocer a todas las personas.
- Deben relacionarse con los objetivos laborales: las normas deben tener relación directa con los objetivos laborales.
- Deben ayudar a expresar los valores de la empresa. Explicitan todo aquello que es importante y valioso para la empresa y que se necesita que tanto empleados, clientes o proveedores tengan presente.

Las normas anteriormente mencionadas buscan proteger los intereses de las Empresas y los empresarios puesto que todo negocio que busca ser bien encaminado, debe tener un reglamento que regule la conducta de todas aquellas personas que trabajan en él, pero sobre todo que tanto sanciones o premios no sean el resultado del azar sino de la conciencia del trabajador mismo que conoce con antelación qué pasa si realiza determinada conducta.

10.8 CARACTERÍSTICAS DE LA CULTURA ORGANIZACIONAL

La Cultura Organizacional tiene una serie de características que ayudan a definirla.

- **Iniciativa individual:** Se entiende como la responsabilidad, autonomía e independencia que tienen las personas para mejorar o innovar en sus labores diarias
- **Tolerancia del riesgo:** Punto en el cual los empleados se les anima a que sean innovadores, agresivos en el buen sentido y a asumir riesgos que les permitan conseguir logros que con una actitud pasiva lo conseguirían.
- **Control:** Reglas y supervisión directa que es utilizada para vigilar el comportamiento de los empleados que se espera sea la deseada y acorde con las tareas que se le asignen.
- **Identidad e integración:** Grado en que los colaboradores se identifican con la empresa y se sienten como parte esencial de la misma. Además, que la integración permite al empleado trabajar con otros pares que no siempre suele ser su grupo más cercano garantizando el trabajo organizado y Sistema de incentivos: Valores agregados que otorgan las empresas a sus empleados (aumentos de salario, promociones, etc.) basados en criterios de rendimiento del empleado (antigüedad, buen desempeño etc.).
- **Tolerancia del conflicto:** Se manifiesta en hacer que los colaboradores puedan expresarse de manera abierta y sincera ante las dificultades y conflictos que se les presentan en su quehacer diario.
- **Modelo de comunicación:** El grado en el que las comunicaciones organizativas están restringidas a la jerarquía formal de autoridad.” (Gross, 2008)

Las características de la cultura (Davis, 1993) en las organizaciones, al igual que las huellas digitales, son siempre singulares. Poseen su propia historia, comportamiento,

proceso de comunicación, relaciones interpersonales, sistema de recompensa, toma de decisiones, filosofía y mitos que, en su totalidad, constituyen la cultura.

10.9 LOS VALORES DE LA ORGANIZACIÓN

Los valores se constituyen en una de las razones que infunden la razón de ser de la organización comunicando e integrando los valores personales, logrando así convertirse en elementos motivadores de las acciones y del comportamiento del ser humano.

Los tipos de valores organizacionales para la Dif San José de Gracia dependencia de gobierno son los siguientes

- Respeto el cual se enfoca a todas las personas independientemente de su idiosincrasia, sus preferencias, o diversidad de pensamiento para juntos construir un mejor futuro
- Participación el diálogo y la actuación en conjunto para propiciar la colaboración entre el gobierno municipal y la sociedad;
- Apertura se fomenta y se promueve el diálogo con la sociedad para escuchar a todas las voces con el propósito de conciliar ideas y dar soluciones; y
- Actitud que es desempeñar la labor pública con ánimo positivo ante los retos de la ciudad.

Todas las organizaciones deberían demostrar una preocupación genuina por conocer los valores que poseen los colaboradores que trabajan o que van a entrar a laborar, ya que esto permite además de conocerlos; poder ofrecer ciertos brindar un bienestar personal y colectivo; además de lograr una convivencia armoniosa.

10.10 LIDERAZGO EN LA ORGANIZACIÓN

El progreso y la subsistencia de una empresa depende directamente del liderazgo positivo de quien la dirige y que esta persona sea capaz de orientar los esfuerzos del equipo de trabajo hacia la consecución de objetivos y metas. Es importante mencionar cuatro características fundamentales que deben sobresalir en un buen líder: Compromiso con la Misión, Comunicación de la Visión, Confianza en sí mismo e Integridad personal.

El proyecto hace referencia a la seguridad que le hace falta al almacén y a los comedores. La investigación es con el fin de recolectar información al respecto de la seguridad que se tienen en los comedores de San José de Gracia y sus comunidades con los trabajadores que están a cargo para que estos desarrollen su trabajo adecuadamente sin que una fuente externa se interponga en la realización de sus deberes y de esta manera evitar lesiones, pérdidas de alimentos. Algunas operaciones no son peligrosas, pero todas necesitan alguna planeación de seguridad

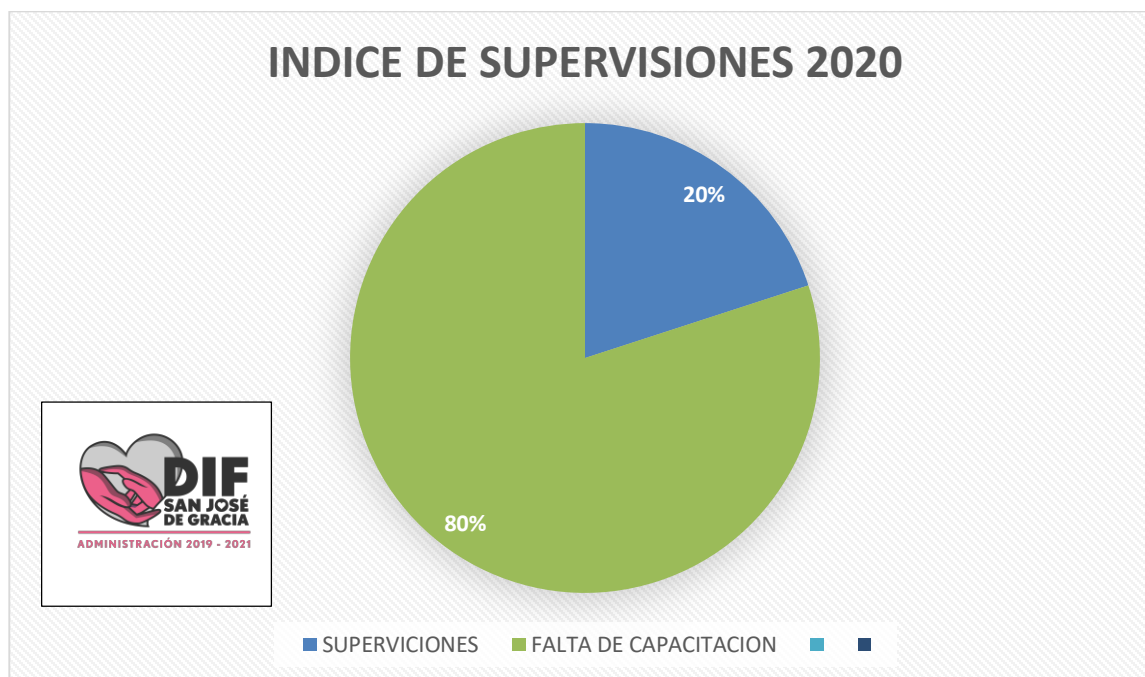
CAPÍTULO 4: DESARROLLO

11. PROCEDIMIENTO Y DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS.

A continuación, se dará a conocer al lector los puntos relevantes de la metodología y desarrollo del proyecto, en el cual se muestran técnicas usadas, avance, así como algunos aspectos generales, que se analizaron con la finalidad de incrementar las supervisiones al igual que una prueba piloto ya que existen 12 comedores y de esos 12 tomaremos como prueba piloto 8 comedores para ver si realizando supervisiones, platicas, llevándoles un checklist para que puedan llevar un mejor cuidado de los alimentos y control de toda las normas de seguridad

12. Mejorar el indicador de bajas supervisiones al incrementar el sentido de liderazgo Con la finalidad de mejorar el indicador de supervisión para incrementar las capacitaciones en los comedores para que se les dé un buen uso primero se tuvo a bien identificar el índice de falta de capacitación.

A continuación se muestra los porcentajes:



Como se pudo observar, en la imagen anterior se muestra el bajo porcentaje de capacitación y supervisión de los programas alimentarios, se decidió implementar e iniciar con el proyecto “Actualización de los estándares de supervisiones de los programas de asistencia alimentaria y nutrición del municipio de San José de Gracia” en la institución de gobierno DIF.

El proyecto consistió en la realización de una prueba piloto en la cabecera municipal para mejorar el porcentaje de supervisiones y capacitación de los mismos de los programas alimentarios así como la elaboración de algunos formatos para mejorar la seguridad e higiene que conlleva fechas de entrega un mejor control de las salidas así de brindar este apoyo a la población de san José de gracia para que conserven los programas de alimentación en el municipio.

Al comienzo de las supervisiones en los comedores escolares se observó gran desorden y descontrol que tenían por lo cual se les comunico que se les otorgaría una capacitación ya que no estaban trabajando bajo los lineamientos a los cuales están regidos el EIASA

Fue así como me percate que necesitaban implementar una metodología para tratar de llevar un control de seguridad e higiene

En la siguiente imagen se muestra algunas de las instituciones supervisadas a las que se les encontró en mal estado y mal acomodo del producto al igual que se muestra como les dimos a conocer la metodología y la aplicación de las 5's.



La metodología de las 5's

Tiene como objetivo era conseguir lugares de trabajo que estuviesen mejor organizados. Para ello se basa en dos principios básicos: el orden y la limpieza. Ya que Es una técnica que se aplica en todo el mundo con excelentes resultados por su sencillez y efectividad. Su aplicación mejora los niveles de calidad

13.LA META ES LOGRAR UN MEJOR LUGAR DE TRABAJO PARA TODO EL PERSONAL TRABAJADOR DE LOS COMEDORES

Más espacio.

- Orgullo del lugar en el que se trabaja.
- Mejor imagen ante las personas.
- Mayor cooperación y trabajo en equipo.
- Mayor responsabilidad en las tareas.

14. La 1ª Clasificación (Seiri)

Esta primera técnica del método de las 5'S se resume en separar lo innecesario. Así, con el objetivo de eliminar del espacio en el que se desempeña el trabajo todo aquello que no sea útil, se debe llevar a cabo una clasificación de los objetos y elementos presentes en el lugar de trabajo.

Cuando se realizaban las supervisiones nos dimos cuenta que no había ninguna clase de clasificación hacia los productos no se registraban las fechas y se caducaban los productos. Se les hizo aplicar la metodología de las 5's y estos fueron los resultados.

(ANTES)





(DESPUES)





15. SEITON (Organización)

Orden (Seiton)

Tras la clasificación, encontramos el orden. El concepto principal de esta técnica es la de determinar lo que no es necesario. Es decir, una vez eliminados los elementos u objetos que no son obligatorios para desempeñar correctamente el trabajo, deben ordenarse aquellos que sí se han considerado como imprescindibles.

En las supervisiones escolares de los comedores había mucho desorden el cual generaba plagas por no tener un orden ni una limpieza, había problemas al buscar algún producto básico. Aquí una muestra cuando no existe ningún orden en la despensa de los programas alimentarios en un comedor escolar ya que la persona encargada no tenía idea ni del acomodo ni de los cuidados y temperaturas que pueden o no pueden estar expuestas.

(ANTES)



Cuando se les oriento a aplicar la metodología 5's cambio mucho el orden en sus áreas de trabajo en los comedores trataron de tener todo más ordenado para que las personas que acudían a consumir la comida de los comedores sintieran mucha confianza en las personas encargadas.

(DESPUES)





16. SEISO (Limpieza)

Limpieza (Seiso)

La necesidad de suprimir la suciedad es el motivo principal de que la limpieza esté incluida dentro de las 5S. Mejorar el nivel de limpieza de los lugares de trabajo y alrededores reducirá, entre otras cosas, los accidentes de trabajo, aumentando exponencialmente la seguridad.

En los comedores la limpieza es fundamental porque se está trabajando con alimentos para niños y adultos mayores el área de programas trataba de supervisar a todos los planteles no era posible asistir a todos a la vez y tenía bajas supervisiones cuando se le explico sobre a metodología de las 5's se dieron cuenta de lo importante, no solo en los comedores en almacén no existía un rol de aseo así que les elabore un rol de aseo para que mantuvieran en la limpieza en los productos del Dif. También se tomaron medidas con mucha higiene por la contingencia covi.19 en los comedores escolares se cerraron no hay servicio y los comedores comunitarios se cerraron un tiempo pero reabrieron para no dejar sin este apoyo de comida a las personas de la tercera edad fomentando la importancia y el compromiso que son para el ayuntamiento de san José de gracia se les entrega los lonches a domicilio a las personas que son más vulnerables y viven lejos del comedor algunas siguen yendo pero son muy pocas y por supuesto con todas las medidas de higiene que esto conlleva se supervisa cada entrega en seguida evidencia de los cuidados que se ha implementado .





Del mismo modo, la calidad de la producción se verá directamente afectada o beneficiada por la mayor o menor limpieza del lugar de trabajo aún más con la contingencia del covid.19.

La limpieza la debemos hacer todos.

Es importante que cada uno tenga asignada una pequeña zona de su lugar de trabajo que deberá tener siempre limpia bajo su responsabilidad. No debe haber ninguna parte del comedor sin asignar. Si las persona no asumen este compromiso la limpieza nunca será real.

17. SEIKETSU (Higiene y Visualización)

Estandarización (Seiketsu)

La estandarización gira en torno a la necesidad de señalar anomalías. Con la intención de prevenir que surja el desorden y la suciedad (ya eliminados mediante las técnicas anteriores) en el lugar de trabajo, es necesario establecer estrictas normas y procedimientos.

Para tener una mejor higiene y visualización se cotizaron fumigar los comedores fue iniciativa para poder fumigarlos cada 3 meses y no cada 6 ya que los comedores deben de lucir y estar lo más limpio posible para que tengan la autorización de seguir trabajando.



Únicamente a través del establecimiento de consignas relacionadas con la estandarización de los métodos de trabajo y favoreciendo la gestión visual se permitirá un mantenimiento del orden y limpieza; así como de una mayor velocidad en la toma de decisiones.

Las ventajas son :

- Facilita la seguridad y el desempeño de los trabajadores.
- Evita daños de salud del trabajador y del consumidor.
- Mejora la imagen de la empresa interna y externamente.
- Eleva el nivel de satisfacción y motivación del personal hacia el trabajo.

18. SHITSUKE (Compromiso y Disciplina)

Disciplina (Shitsuke)

La técnica de la disciplina se centra en el hecho de seguir mejorando. La situamos en el final de la lista, precisamente porque ha de aplicarse después de las técnicas anteriores. La disciplina rígida permite sacar el máximo partido al resto de elementos que conforman las 5S, pues facilitan su aplicación rigurosa y efectiva. El mantenimiento de la disciplina irá en estrecha relación con la necesidad de aplicar un riguroso control del sistema en su aplicación; así como un seguimiento continuo de la productividad.





Como puedes ver el método de las 5S es una técnica de muy fácil aplicación, pero de enormes resultados. No obstante, hay que destacar que se trata de un método que tiene que ser de seguimiento estricto y liderado por personas rigurosas, con capacidad de observación y mente analítica.

De hecho, en su rigurosidad radica su éxito para reducir tiempo y energía al realizar una tarea, en mejorar la moral del trabajador y hasta en evitar en accidentes laborales.

Disciplina no significa que habrá unas personas pendientes de nosotros preparados para castigarnos cuando lo consideren oportuno. Disciplina quiere decir voluntad de hacer las cosas como se supone se deben hacer. Es el deseo de crear un entorno de trabajo en base de buenos hábitos.

Esta 5 S es el mejor ejemplo de compromiso con la Mejora Continua. Todos debemos asumirlo, porque todos saldremos beneficiados de aplicar la metodología.

A continuación este es lo que sucedió cuando se aplicó la metodología 5's

- Reducción del 40% de sus costos de Mantenimiento.*
- Reducción del 70% del número de accidentes.*
- Crecimiento del 10% de la fiabilidad y confianza del equipo.*
- Crecimiento del 15% del conocimiento y así evitar fallas*

19. HOJAS DE SUPERVICIONES

Las hojas que se utilizan para realizar las supervisiones son las siguientes, estas su efectividad la verdad son requisitas en el área de programas de alimentación pero esta área no puede supervisar como quisiera no alcanza de tiempo y trata de hacerlo pero no puede a continuación observaran la hoja de supervisión realizadas .con la contingencia covid.19 no se pudieron efectuar más visitas por eso no se cumple con las supervisiones.


PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COMEDORES COLECTIVOS

FORMATO DE SUPERVISIÓN A PLANTELES Y COMEDORES

PLANTEL/COMEDOR: Verdín de Pinas Luis Alvarado Barret
 DOMICILIO: _____
 ENCARGADO: Rocio Marina Santos FECHA: 7 Mayo 2017

OBSERVACIONES: Se realizó visita de supervisión para verificar condiciones de higiene. Al momento de la visita se observó que el personal que atiende el comedor en las horas del desayuno cumple con las normas de higiene personal. Las instalaciones con baños de tipo que son en su mayoría adecuadas y con agua de abastecimiento que es segura y adecuada. Se dio un ejemplo del acuerdo y se explicó el sistema PPS. Se recibió indicación de revisar el etiquetado de la leche por un lado que no había expuesto el producto por un lado, se observó que en ocasiones simulan a realizar el uso del comedor y se preguntó que había más otros para que se percibiera que el refrigerador había disminuido de líquido por lo que al ser descubierto se al producto se había disminuido que con el etiquetado transparente lo muestra de la fecha de caducidad y producto y se preguntó de la fecha de caducidad y se observó que se había cumplido con las normas de higiene personal y se observó que el personal que atiende el comedor cumple con las normas de higiene personal y se observó que el personal que atiende el comedor cumple con las normas de higiene personal.

RECOMENDACIONES: Revisar instalaciones eléctricas porque se observó que no tiene el sistema de tierra y se recomienda para evitar el producto mantener al comedor y seguir sistema PPS.

 Rocio Marina Santos
ENCARGADO (A) DEL COMEDOR

Luis Alvarado Barret
REALIZÓ SUPERVISIÓN

PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COMEDORES COLECTIVOS

FORMATO DE SUPERVISIÓN A PLANTELES Y COMEDORES

PLANTEL/COMEDOR: Jardín de Niños Juan de la Buzanca
 DOMICILIO: Pedernales
 ENCARGADO: María Inés María Espino FECHA: 7 Mayo 2017

OBSERVACIONES: Se realizó visita de supervisión al plantel para verificar las condiciones de higiene. Al momento de la visita se observó que el personal que atiende el comedor en las horas del desayuno cumple con las normas de higiene personal. Las instalaciones con baños de tipo que son en su mayoría adecuadas y con agua de abastecimiento que es segura y adecuada. Se dio un ejemplo del acuerdo y se explicó el sistema PPS. Se recibió indicación de revisar el etiquetado de la leche por un lado que no había expuesto el producto por un lado, se observó que en ocasiones simulan a realizar el uso del comedor y se preguntó que había más otros para que se percibiera que el refrigerador había disminuido de líquido por lo que al ser descubierto se al producto se había disminuido que con el etiquetado transparente lo muestra de la fecha de caducidad y producto y se preguntó de la fecha de caducidad y se observó que se había cumplido con las normas de higiene personal y se observó que el personal que atiende el comedor cumple con las normas de higiene personal.

RECOMENDACIONES: Se solicitó limpiar los platos y limpiar y lavar los platos para un mejor estado (limpiar platos y desinfectar el mismo) así como también.

María Inés María Espino
ENCARGADO (A) DEL COMEDOR

Luis Alvarado Barret
REALIZÓ SUPERVISIÓN

20 .CHECKLIST

Para apoyar a la comunidad con la contingencia del covid.19 y darle continuidad a la metrología de las 5's se implementó un checklist ya que es una herramienta que ayuda para reducir errores, para llevar un chequeo y control en los procedimientos de la elaboración de comida es este se indica las normas que deben de seguir ya que se rigen de dichas normas para asegurar que a los trabajadores no se olviden de ellas cuando comiencen labores los comedores escolares se les proporciono el checklist a los comedores comunitarios ya que Ayuda a asegurar la consistencia y cumplimiento de la realización las normas de seguridad e higiene del lugar.

A continuación el formato checklist:

CHECKLIST DE SEGURIDAD E HIGIENE			
LAVADO DE MANOS E HIGIENE PERSONAL	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Si algún Elemento presenta algún síntoma de alguna enfermedad Debe excluirse del establecimiento y regresar cuando la enfermedad haya pasado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El personal antes de manipular los alimentos, después de ir al baño y cada vez que se toquen la nariz deben de lavarse las manos con jabón, agua y toallas desechables. Cumpliendo por lo menos (20 segundos en el acto).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La cofia se debe de utilizar de uso diario estando dentro del comedor.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Traer uñas recortadas y sin pintar, no traer alhajas (joyería).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Presentarse con el cabello recogido.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Traer el uniforme completo (mandil, cofia, cubre bocas).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CHECKLIST DE SEGURIDAD E HIGIENE			
Fecha en la que se realizó la supervisión <u>Abril 3</u>			
PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN			
Los alimentos deben guardarse en los compartimientos de Apilamiento de alimentos en el orden correcto como se les indicado en las supervisiones.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Todos los alimentos deben de estar retirado por lo menos a 10 cm Del suelo y de las paredes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verificar el uso correcto que se le entregara del almacenaje de los alimentos en refrigerador.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Los artículos de limpieza deben de tener un área en específico para su almacenaje y en el caso de Los trapos se debe de tener una solución desinfectante.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Las superficies que tengan contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse incluyendo los equipos para limpiarlas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
LAS INSTALACIONES DEL LUGAR			
Tener siempre a la vista las actas de fumigación y las constancias de capacitación del ISEA .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El lugar debe estar limpio y en orden.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
No se debe permitir el acceso a personas ajenas en el área de elaboración de la comida.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CHECKLIST DE SEGURIDAD E HIGIENE			
Fecha en la que se realizó la supervisión _____			
El comedor no podrá utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron destinados.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ALMACENAJE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS			
Utilizas el sistema PEPS Y UEPS?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aún tiene alimentos por almacenar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tiene alimentos al ras de piso?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Cumplió con las observaciones SI NO

LAVADO DE MANOS E HIGIENE PERSONAL	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Si algún Elemento presenta algún síntoma de alguna enfermedad Debe excluirse del establecimiento y regresar cuando la enfermedad haya pasado.			
El personal antes de manipular los alimentos, después de ir al baño y cada vez que se toquen la nariz deben de lavarse las manos con jabón, agua y toallas desechables. Cumpliendo por lo menos (20 segundos en el acto).			
La cofia se debe de utilizar de uso diario estando dentro del comedor.			
Traer uñas recortadas y sin pintar, no traer alhajas (joyería).			
Presentarse con el cabello recogido.			
Traer el uniforme completo (mandil, cofia, cubre bocas).			
PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN			
Los alimentos deben guardarse en los compartimientos de Apilamiento de alimentos en el orden correcto como se les indicado en las supervisiones.			
Todos los alimentos deben de estar retirado por lo menos a 10 cm Del suelo y de las paredes.			
Verificar el uso correcto que se le entregara del almacenaje de los alimentos en refrigerador.			
Los artículos de limpieza deben de tener un área en específico para su almacenaje y en el caso de Los trapos se debe de tener una solución desinfectante.			

Las superficies que tengan contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse incluyendo los equipos para limpiarlas.			
LAS INSTALACIONES DEL LUGAR			
Tener siempre a la vista las actas de fumigación y las constancias de capacitación del ISEA.			
El lugar debe estar limpio y en orden.			
No se debe permitir el acceso a personas ajenas en el área de elaboración de la comida.			
El comedor no podrá utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron destinados.			
ALMACENAJE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS			
Utilizas el sistema PEPS Y UEPS?			
Aún tiene alimentos por almacenar?			
Tiene alimentos al ras de piso?			

Cumplió con las observaciones SI ____ NO ____

21. **FORMATOS**

Existe una problemática en almacén en la entrega de leche y despensa no existe ningún formato para llevar algún orden y saber datos sobre fechas de entrega caducidades se perdía el conocimiento del control de las salidas y había mucha merma para poder entregar el programa de leche y despensa eficientemente por consecuente había mucha perdida del producto por no entregar en tiempo y forma.

La solución fue crear diferentes formatos para tratar de conseguir un control en el orden del producto ya que esto les facilita la entrega, el cuidado y la ubicación de dichos productos para su rápida eficaz y responsabilidad.

A continuación se enlistan los tipos de formatos realizados:

- Formato muestreo
- Formato de caducidades
- Formato para clasificar el producto
- Formato de temperatura y humedad
- Formato de rol de aseo

En seguida los formatos que ayudaron a llevar un mejor control en almacén.

25. (Formato de temperatura y humedad)

FORMATO TEMPERATURA Y HUMEDAD - Excel (Product Activation Failed)

FILE HOME INSERT PAGE LAYOUT FORMULAS DATA REVIEW VIEW

K7

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO
ALMACÉN DE ALIMENTOS
SAN JOSÉ DE GRACIA

REGISTRO DE TEMPERATURA (°C) Y HUMEDAD (%)

MES DE:

DIA	8:00 HRS		10:00 HRS		12:00 HRS.		14:00 HRS.	
	T °C	H %	T °C	H %	T °C	H %	T °C	H %
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Gráfico1 regtempA Gráfico2 regtempB

READY 80%

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO
ALMACÉN DE ALIMENTOS
SAN JOSÉ DE GRACIA

REGISTRO DE TEMPERATURA (°C) Y HUMEDAD (%)

MES DE: April 2020

DIA	8:00 HRS		10:00 HRS		12:00 HRS.		14:00 HRS.	
	T °C	H %	T °C	H %	T °C	H %	T °C	H %
1	16°	20°	17°	17°	20°	18°	20°	20°
2	16°	18°	15°	18°	16°	20°	19°	20°
3	20°	16°	16°	20°	18°	18°	20°	20°
4	16°	18°	18°	16°	20°	19°	20°	18°
5	15°	18°	16°	16°	16°	18°	18°	16°
6	19°	17°	15°	16°	16°	16°	16°	16°
7	14°	18°	20°	16°	16°	18°	20°	16°
8	19°	16°	18°	17°	16°	19°	20°	20°
9	20°	16°	19°	18°	16°	16°	15°	17°
10	20°	20°	20°	17°	20°	15°	16°	16°
11	30°	20°	15°	20°	20°	18°	18°	20°
12	16°	18°	16°	16°	17°	18°	19°	20°
13	16°	19°	18°	19°	20°	16°	16°	20°
14	16°	16°	20°	20°	20°	16°	16°	16°
15	16°	18°	15°	18°	17°	20°	20°	18°
16	16°	16°	20°	18°	18°	20°	16°	16°
17	16°	18°	17°	19°	16°	16°	20°	16°
18	16°	19°	18°	16°	16°	16°	20°	16°
19	18°	20°	16°	18°	17°	16°	16°	20°
20	19°	20°	16°	17°	16°	16°	18°	19°
21	16°	18°	15°	15°	17°	16°	19°	18°
22	16°	19°	18°	19°	20°	16°	16°	16°
23	15°	19°	16°	16°	17°	16°	18°	19°
24	16°	18°	15°	16°	17°	16°	20°	20°
25	18°	16°	19°	17°	17°	18°	16°	17°
26	18°	19°	18°	16°	18°	19°	18°	19°
27	16°	16°	18°	10°	16°	20°	20°	19°
28	20°	20°	16°	18°	19°	20°	20°	19°
29	18°	19°	20°	19°	16°	18°	16°	16°
30	16°	19°	18°	16°	16°	16°	16°	16°
31								

Elaboró Pedro Revisó Sergio Alz RZ.

26. (FORMATO DE ROL DE ASEO)

ROL DE ASEO [Compatibility Mode] - Excel (Product Activation Failed)

FILE HOME INSERT PAGE LAYOUT FORMULAS DATA REVIEW VIEW

W8 31

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEPARTAMENTO DE ENLACE MUNICIPAL
ALMACÉN DE ALIMENTOS

SAN JOSÉ DE GRACIA
 ADMINISTRACION 2019-2021

ROL DE ASEO PARA EL MES DE MARZO

DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M					
FECHA	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31

EXTERIOR ALMACEN
 ENTRADA DE ALMACEN
 PLANTA BAJA
 AUDITORIO
 ESCRITORIO ESCALERAS
 ESCALERAS ESC
 AREA DE ARCHIVO

JULIO AGOST HOJA

READY 100%

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEPARTAMENTO DE ENLACE MUNICIPAL
ALMACÉN DE ALIMENTOS

SAN JOSÉ DE GRACIA
 ADMINISTRACION 2019-2021

ROL DE ASEO PARA EL MES DE MARZO

DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M					
FECHA	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31
	X					X	X					X	X			X					X	X

EXTERIOR ALMACEN
 ENTRADA DE ALMACEN
 PLANTA BAJA
 AUDITORIO
 ESCRITORIO ESCALERAS
 ESCALERAS ESC
 AREA DE ARCHIVO

MATERIAL A UTILIZAR: JABÓN, CLORO, FIBRAS, PINOL, AJAX AMONIA, AJAX POLVO, FRANELA, AGUA, ESCOBA, CEPILLO, TRAPEADOR, QUITAZARRO, ETC.
SEGUN LA DISPONIBILIDAD DE TIEMPO SE HACE EL ASEO.

27. LA IMPORTANCIA DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN ALMACEN

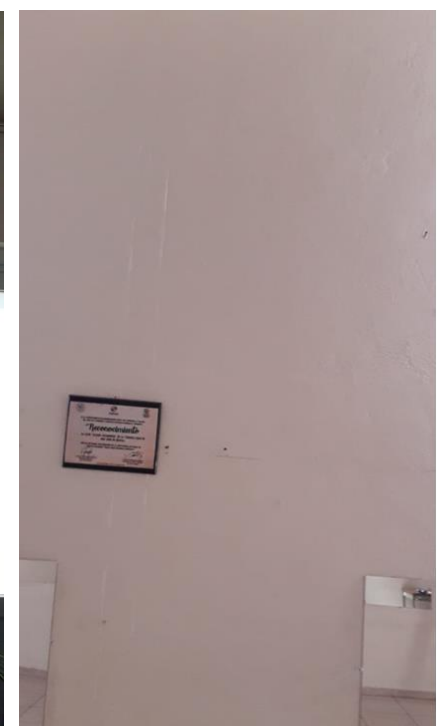
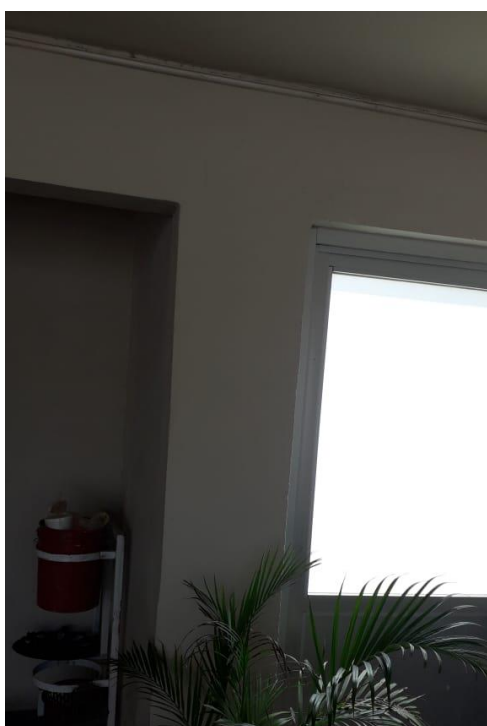
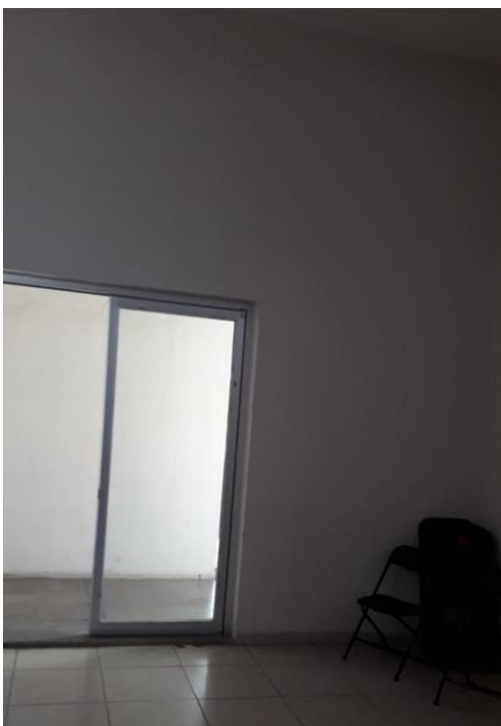
En los lugares de trabajo tenemos herramientas y máquinas que aparte de ser útiles, resultan peligrosas si no las usamos adecuadamente. Hay interviene la Seguridad e Higiene en el Trabajo. Intenta evitar posibles accidentes, prevenir y eliminar los factores de riesgo derivados de la realización de un trabajo o actividad profesional. En almacén no existía ningún tipo de seguridad para el personal no tenían ninguna señalización, no tenían cascos, no tenían gas para apagar incendios, no había termómetro para medir la temperatura ni ventilación .les dimos a conocer la importancia que es la seguridad en el área de trabajo y la importancia de la metodología de las 5's para que pudieran ser aplicadas y darles continuidad.

En seguida los cambios:

- Se colocaron señalización en el almacén y en el auditorio ya que se utilizan los dos como almacén.
- Se adquirió y se colocó el gas para incendios.
- Se compró un termómetro para medir la temperatura continuamente.
- Se compró un casco para el encargado de almacén.

Faltaron varios cambios pero fueron los que autorizaron por falta de dinero.

(ANTES)





(AHORA)





Los resultados fueron los esperados gracias al apoyo del director del Dif municipal .ojala sigan este proceso y lo apliquen como disciplina para que mejore sus áreas y mejore el trabajo y sea más seguro.

28. Cronograma de actividades

Actividades por Quincena	Ene 1a	Ene-2a	Feb – 1a	Feb– 2a	Mar – 1a	Mar-2a	Abr– 1a	May 2a	Jun 1a
Análisis de la problemática	■	■							
Elaboración de la propuesta de mejorar el porcentaje de las supervisiones			■	■					
Implementación de la metodología 5's				■	■				
Implementación de sistemas de seguridad e higiene					■	■			
Elaboración de formatos para un sistema de control en almacén						■	■	■	
Informes sobre la optimización y mejora de la supervisiones para entregar a la área la prueba piloto y le den continuidad ..							■	■	■

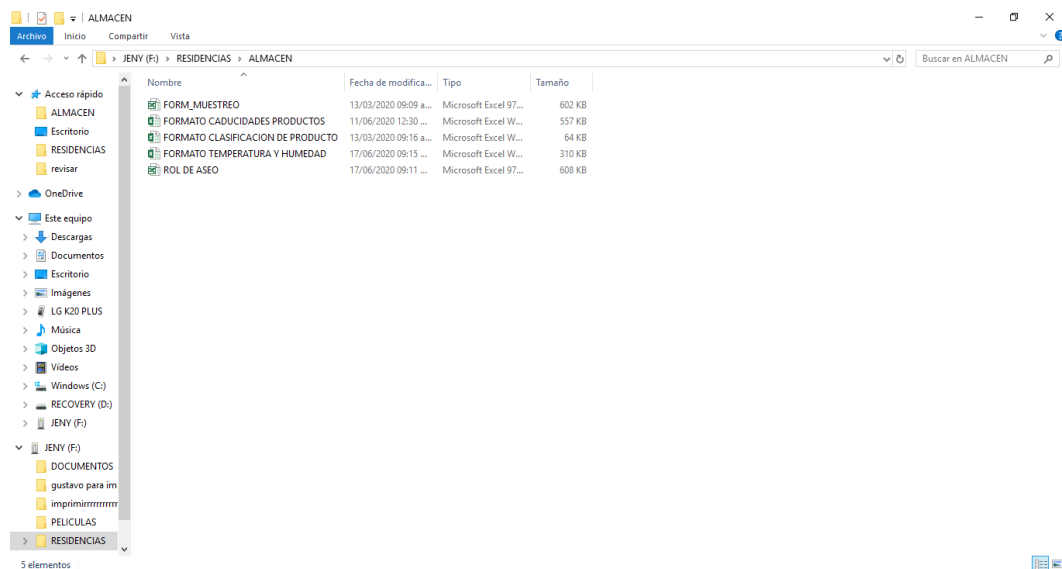
CAPÍTULO 5: RESULTADOS

29. RESULTADOS

A continuación, se adentrará a conocer los puntos finales del proyecto, en los cuales se especifican los logros y resultados obtenidos después de la realización del proyecto, así como algunos aspectos que podrían ser tomados en cuenta para ser desarrollados en un futuro que pudiesen mejorar lo obtenido.

30. ELABORACIÓN DE FORMATOS PARA LLEVAR UN CONTROL EN ALMACÉN

Al realizar el proyecto, se conoció la importancia y relevancia que tienen los formatos en los procesos del área de almacén. Se logró elaborar 5 formatos en las áreas de almacén. Que al implementarse se logró un control de fechas, de temperatura, aseo, se pudo disminuir riesgos, incidentes y accidentes, y a la par la seguridad e higiene, ya que las actividades estarán supervisadas. Lo que se buscó es que todos y cada uno de los colaboradores trabaje de la misma forma y sigan con el control obtenido gracias a los formatos ya que aligera el trabajo y pueden cumplir con las entregas eficazmente.

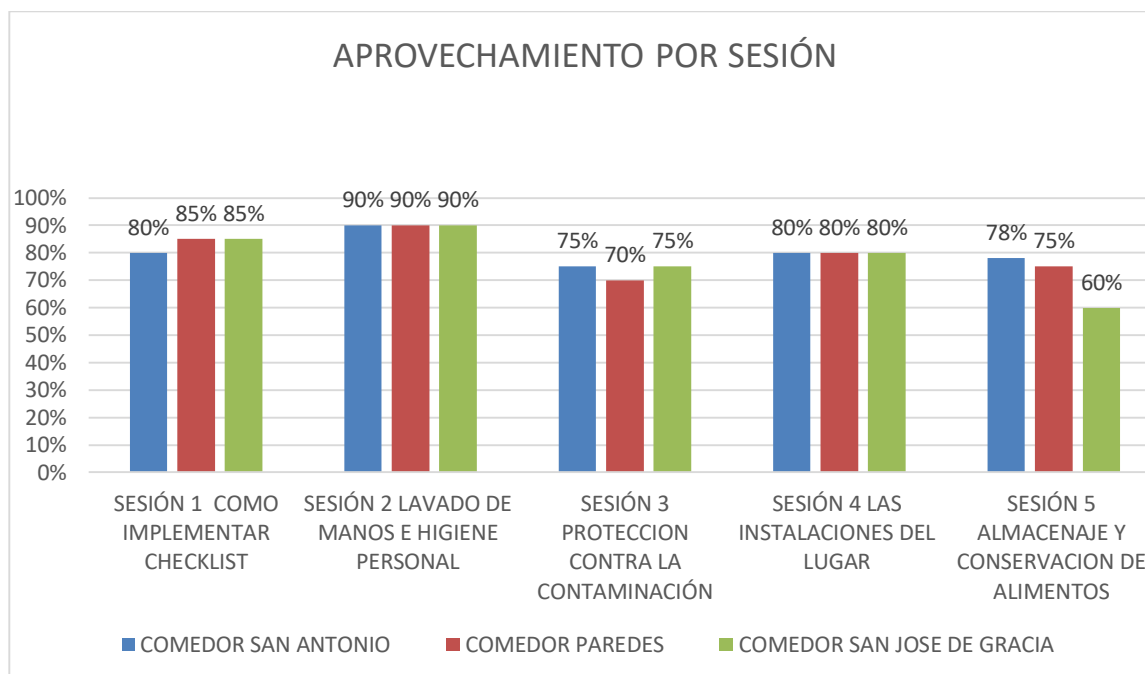


Esta mejora a seguir con los colaboradores, al mismo tiempo sirvió de base para encontrar nuevas mejoras. Cada metodología se irá incorporando a los comedores y así, se irá mejorando continuamente para dar un mejor servicio.

31. **IMPLEMENTACION DE CHECKLIST**

Para apoyar a la comunidad con la contingencia del covid.19 y darle continuidad a la metrología de las 5's se implementó un checklist. Para asegurar que a los trabajadores no se olviden de ellas cuando comiencen labores los comedores escolares se les proporcionara el checklist ya a los comedores comunitarios ya se les entrego los trabajadores de los comedores opinan que Ayuda a asegurar la consistencia y cumplimiento de la realización las normas de seguridad e higiene del lugar. ES un apoyo para las hojas de supervisión ya que con dichas hojas no les serbia de mucho solo se les iba a supervisar y ellas no sabían exactamente si lo que hacían estaba correcto o no Se les capacito y entrego este checklist para que ellas lo observaran diariamente y no solo cuando se podía realizar la visita de supervisión gracias a este formato para los comedores comunitarios se mejoró la higiene.

A la vez se generó un gráfico que nos muestra el Aprovechamiento y aplicación por la, implementación del formato checklist en los comedores comunitarios según la asistencia por que reabrieron a trabajar por la contingencia covid.19 .cuando realizamos las supervisiones se observaron las actividades que se realizaban y mejoraron.



Al final cuando se realizó la información de cada uno de los comedores se le dio a conocer al director de Dif Municipal le agrado mucho ver el interés de los trabajadores de los comedores comunitarios y comento que seguiría con el formato y lo entregaría más adelante cuando se reabran los comedores escolares .

32. LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGIA 5´S

Al implementar esta metodología en el área de programas no fue fácil Al principio las personas lo veían como algo raro y extraño, al momento que el personal de los comedores se sentían más supervisados ,evaluados y con mido de que por algún error los despidieran no había mucha confianza lo veían como algo pasajero y que no iba a funcionar para nada puesto que esa área se encontraba descuidada por tantas más tareas y funciones que hacen desde supervisar la despensa ,manzana leche en cuanto llega y se entrega entre otras cosas .

Después de que el personal del área de programas se presentará y mencionará que la intención de estar hay era; para platicar con ellos, el ver cómo están llevando el comedor y el almacén, el cómo se sienten, en el cómo les pueden ayudar, en el que hacer para que ellos se sientan a gusto en su trabajo. Ayudo a que los colaboradores entraran en

confianza y platicaran sus inconformidades, comentaron que ellos se sentían que les faltaba mucha orientación y capacitación para sentirse mejor en sus áreas de trabajo se mostraban contentos y agradecidos de que el área de programas notaran la falta de normas y seguridad que ellos necesitaban desde las personas de los comedores y las personas de almacén.

Algunas personas mencionaban que ya tenían más de 6 años trabajando y nunca les habían preguntado cómo se sentían ni que observaciones tenían en su trabajo para mejorarlo

Pero sobre todo que el ayuntamiento de San José de Gracia se preocupa por ellos, por su bienestar, que son importantes para la organización y que sin ellos las metas y objetivos de la misma no podrían lograrse.

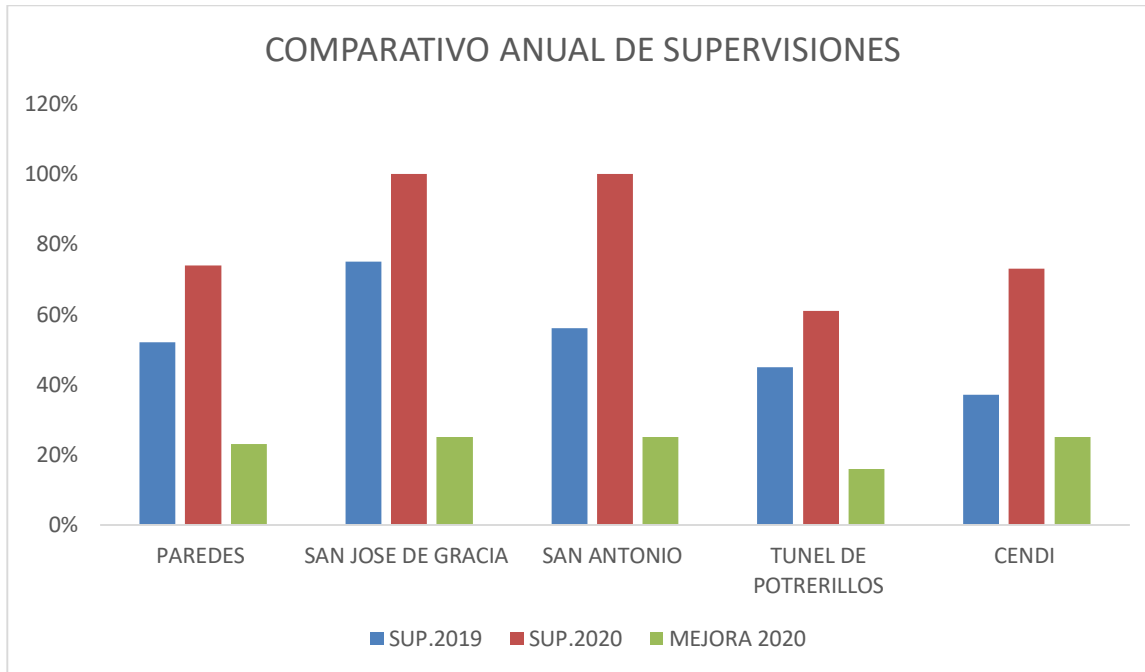
A través de la implementación de esta metodología “5´S” se logró el objetivo del proyecto, que era reducir la baja supervisión y calidad a través de diferentes técnicas para disminuir el indicador de falta de supervisiones mediante un sistema de control de seguridad e higiene en sus comedores y almacén.

A continuación, se muestra el índice de supervisiones del año pasado y el índice de supervisión de este año, así como el comparativo de mejora con la implementación de estas metodologías.

33. COMPARATIVO

Comparativo de supervisiones

COMEDORES	SUP.2019	SUP.2020	MEJORA 2020
SAN ANTONIO <ul style="list-style-type: none">• 1 PRIMARIA• 1 PRESCOLAR• COMUNIRARIO	56%	100%	25%
SAN JOSE DE GRACIA <ul style="list-style-type: none">• 2 PRIMARIAS• 3 PRESCOLAR• 1COMUNITARIO• 1 CAMP	75%	100%	44%
PAREDES <ul style="list-style-type: none">• 1 PRIMARIA• 1 PRESCOLAR• 1 COMUNITARIO	52%	74%	23%
TUNEL DE POTRERILLOS <ul style="list-style-type: none">• 1 PRIMARIA	45%	61%	16%
CENDI <ul style="list-style-type: none">• 1 PRIMARIA	37%	73%	35%
PROMEDIO GENERAL DE SUPERVICIONES	53%	82%	29%



34. COMPARATIVO SUPERVISIONES

En la gráfica anterior se puede observar las mejoras que se lograron con la implementación de la metodología 5´s y sistemas de seguridad e higiene, logrando aumentar las supervisiones un 29% a comparación del año pasado. Lo que significa mucho para el área ya que no se habían registrado tal avance.

CAPÍTULO 6: CONCLUSIONES

35. CONCLUSIONES DEL PROYECTO

Mediante un estudio de la problemática de estadística baja en supervisar, la falta de capacitación a las personas encargadas de atender los comedores comunitarios, En almacén la falta de formatos para llevar algún orden ya que no habían avances por un largo tiempo en Área de Programas de Asistencia Alimentaria y Nutrición, se logró realizar el objetivo principal al aumentar las supervisiones en el tiempo que duro las residencias ,ya que se complementó con la pandemia covid.19 el cual se tenía que trabajar con las normas de higiene .los formatos que se realizaron para el área de almacén ayudo a tener algún control en el manejo del área de almacén

. Puede seguir mejorando si se apoyara aún más para que sean más eficaces en las entregas. la seguridad e higiene va de la mano con la metodología que se implementó '5's si comunican igual como en el periodo de la prueba piloto pueden llegar a realizar un cambio y ayudar a más personas .

Después de realizar este proyecto, es importante decir que, aunque las organizaciones gubernamentales gasten mucho tiempo y dinero apoyando a las familias es necesario que realmente conozcan que existen algunas áreas que apoyan también mucho a las familias del municipio y necesitan ir un poco más de la mano y darse tiempo para observar sus necesidades laborales que muchas veces van más allá de dinero o incentivos tangibles.

CAPÍTULO 7: COMPETENCIAS DESARROLLADAS

36. Competencias desarrolladas y/o aplicadas.

1. Diseñé e innové Formatos para llevar un mejor control en los procesos, con base en las necesidades del área como fechas, aseo, clasificación de productos, caducidades de los productos y formato para la temperatura y humedad.
2. Gestioné eficientemente los recursos del ayuntamiento con el fin de suministrar bienes para la seguridad del área de almacén.
3. Apliqué métodos de análisis e interpretación para la mejora continua atendiendo estándares de supervisión y calidad y apego a las normas.
4. Diseñé un formato checáis para capacitar y dar a conocer ciertas normas a los trabajadores de los comedores para mejorar su concepto de hacer bien las cosas y así reducimos accidentes laborales.
5. Dirigí equipos de trabajo para la mejora continua y el crecimiento integral de la organización.
6. Utilicé las nuevas tecnologías de información y comunicación en la organización, para mejorar los procesos.
7. Apliqué la metodología de 5's para desarrollar e innovar los sistemas, procesos y el cuidado de los productos.
8. Actué compromiso y cumplimiento de tareas para facilitar la mejora continua y el desempeño de la organización.
9. Apliqué métodos, técnicas y herramientas para la solución de problemas en la gestión empresarial con una visión estratégica
10. Actué con mucha disponibilidad y trabaje bajo precio.

CAPÍTULO 8: FUENTES DE INFORMACIÓN

AEC. (2019). Recuperado el mayo de 2020, de <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/diagrama-sipoc>
(El manual de calidad. Funciones, pág. 2019) Recuperado el 11 junio 2019, de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2019/06/el-manual-de-calidad-funciones-uso-y-beneficios-de-su-empleo/>
(Reyes, 2015) Recuperado el
(epinero@utm.edu.ec, 2018)
(CARLOS, s.f.)
(LOPEZ, s.f.)
(2012., s.f.)
(<https://retos-operaciones-logistica.eae.es/definicion-especificaciones-y-estructura-de-un-manual-de-calidad/>, 2018)
(gonzalez, 2012) Recuperado el 2018, de <https://www.pdcahome.com/check-list/>