



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

SEDE EL GIRÓN

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS

ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD EN LOS PROCESOS DE MANUFACTURA DEL  
GRUPO AVÍCOLA L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA DURANTE EL PERIODO 2019-  
2020 OCASIONADA POR EL COVID-19 EN LA CIUDAD DE QUITO.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE LA REPÚBLICA DEL  
ECUADOR.

AUTOR: JAVIERALEXANDER GUAITA PACHECO

TUTOR: RODNEY HERNÁN TAPIA GUERRERO

QUITO-ECUADOR

2021

**CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL TRABAJO DE  
TITULACIÓN**

Yo, Javier Alexander Guaita Pacheco con documento de identificación N° 1724149149  
manifiesto que:

Soy el autor y responsable del presente trabajo; y, autorizo a que sin fines de lucro la  
Universidad Politécnica Salesiana pueda usar, difundir, reproducir o publicar de manera  
total o parcial el presente trabajo de titulación.

Quito, 02 de Octubre del año 2021

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Guaita', with a large, stylized flourish extending to the left.

**Javier Alexander Guaita Pacheco**

**C.I 172414914-9**

**CERTIFICADO DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE  
TITULACIÓN A LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA**

Yo, Javier Alexander Guaita Pacheco con documento de identificación No. 1724149149, expreso mi voluntad y por medio del presente documento cedo a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que soy autor del Análisis de Caso: "Análisis de la productividad en los procesos productivos del grupo avícola L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA, durante el periodo 2019-2020 ocasionada por el covid-19 en la ciudad de Quito", el cual ha sido desarrollado para optar por el título de: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En concordancia con lo manifestado, suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.

Quito, 02 de Octubre del año 2021

Atentamente,



**Javier Alexander Guaita Pacheco**

**C.I 172414914-9**

## **CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Yo, Rodney Hernán Tapia Guerrero con documento de identificación N° 0602483331, docente de la Universidad Politécnica Salesiana, declaro que bajo mi tutoría fue desarrollado el trabajo de titulación: Análisis de la productividad en los procesos productivos del grupo avícola L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA, durante el periodo 2019-2020 ocasionada por el covid-19 en la ciudad de Quito”, realizado por Javier Alexander Guaita Pacheco con documento de identificación N° 1724149149, obteniendo como resultado final el trabajo de titulación bajo la opción Análisis de Caso que cumple con todos los requisitos determinados por la Universidad Politécnica Salesiana.

Quito, 02 de Octubre del año 2021

Atentamente,



**Rodney Hernán Tapia Guerrero**

**Tutor Trabajo de Titulación**

**C.I 0602483331**

## **DEDICATORIA**

En primer lugar, quiero expresar mi profundo agradecimiento al pilar de mi vida que es Dios por no dejarme caer, por darme las fuerzas para continuar y sobre todo por ayudarme a nunca perder la fe, a mis padres por su apoyo incondicional en todos los buenos y malos momentos. De igual manera quiero agradecer a la gerencia y al personal de la Empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA, por abrirme las puertas y permitirme desarrollar el presente trabajo de investigación.

De la misma forma, expreso mi gratitud a la Universidad Politécnica Salesiana, a sus docentes por la valiosa educación que me brindaron a lo largo de la carrera y su excelente formación para mi vida profesional.

Finalmente, quiero agradecer de manera especial al Ing. Rodney Tapia por su correcta dirección en la realización de este trabajo de investigación, por compartir sus conocimientos y sus buenos consejos. Gracias por su paciencia y apoyo durante cada tutoría, ya que sin usted no hubiera sido todo esto posible.

**JAVIER ALEXANDER GUAITA PACHECO.**

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero dedicar este esfuerzo especialmente a Dios, por haberme brindado la sabiduría, inteligencia y voluntad para culminar esta etapa de mi vida, por llenar de bendiciones mi hogar y guiarme siempre por el buen camino.

A mi madre Lidia Pacheco quien ha sido el pilar fundamental en mi vida, por su ejemplo de esfuerzo y valentía para nunca darme por vencido, a mi padre Tarsicio Guaita, por brindarme su apoyo por enseñarme que no existen imposibles, a seguir adelante y lo más importante confiar en uno mismo, sobre todo les doy gracias por inculcarme los mejores valores que han hecho de mi un ser humano agradecido y respetuoso con los demás, a ser un hombre de bien para nuestra sociedad.

A mis Abuelos y a toda mi Familia por brindarme su apoyo.

Además quiero agradecer a Cami, por todo el apoyo incondicional y desinteresado que me ha brindado durante esta etapa importante de mi vida, por todo el amor y cariño brindado cada día, por no dejarme solo y acompañarme en este gran trayecto de mi vida.

Javier Alexander Guaita Pacheco

## RESUMEN

El trabajo de titulación tuvo como objetivo principal realizar un análisis de los procesos productivos de la empresa Avícola L.P MARCELO PACHECO CÍA. LTDA y cuál ha sido el impacto que ha ocasionado la pandemia COVID-19 dentro de la empresa en el año 2019-2020, localizada en el sector de Pifo, ciudad Quito, provincia Pichincha con base metodológica cualitativa con un enfoque tipo explicativa y descriptivo. La población estuvo conformada por veinte y seis (26) empleados, la información recopilada se obtuvo a través de entrevistas y encuestas aplicadas, se realizó las encuestas a 10 trabajadores del área administrativa y 13 del área de procesos , mientras que la entrevista se realizó a la Gerente General, al Jefe de Personal y al Jefe de Operaciones, la misma que ha permitido identificar y describir el efecto que ha generado el coronavirus en los procesos productivos de la empresa, las estrategias y medidas que ha implementado la empresa para frenar la amenazas del COVID-19, adicionalmente una vez identificadas los problemas el estudio permitió proponer recomendaciones para los procesos productivos, el incremento de ventas y la seguridad del personal para mejorar y contrarrestar los problemas generados por el Coronavirus, y que nuestras recomendaciones puedan ser tomadas en cuenta por la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.

Palabras Clave: Metodología Cualitativa, Procesos Productivos, Coronavirus, Estrategias

## **ABSTRACT**

The main objective of this degree work was to perform an analysis of the production processes of the company L.P MARCELO PACHECO CÍA LTDA and what has been the impact caused by the COVID-19 pandemic within the company in the year 2019-2020, locate in the sector of Pifo, Quito, Pichincha province with a qualitative methodological basis with an explanatory and descriptive approach. The population consisted of twenty-six (26) employees, the information collected was obtained through interviews and survey applied, the survey were conducted to 10 workers in the administrative area and 13 in the process area, while the interview was conducted to the General Manager, The Chief of Staff and the Chief of Operation, the same that has allowed to identify and describe the effect that the Coronavirus has generated in the production processes of the company. Once the problems were identified, the study allowed us to propose recommendations for the productive processes, the increase of sales and the security of the personnel to improve and counteract the problems generated by the Coronavirus, and that our recommendations could be taken into account by the company L. P Marcelo Pacheco CIA Ltda.

Key words: Qualitative Methodology, Productive Processes, Coronavirus, Strategies.



## ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
ÍNDICE DE TABLAS .....	XII
ÍNDICE DE FIGURAS .....	XIII
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN.....	XVI
1.1 Antecedentes y Problema del Estudio.....	XVI
1.1.1 Sector Avícola en Ecuador .....	XVII
1.1.2 Consumo de Carne de Pollo en el Ecuador .....	XVIII
1.2 Justificación (importancia y alcances) .....	XIX
1.3 Delimitación de la Zona de Estudio .....	XXV
1.4 Explicación del problema.....	XXVIII
1.5 Objetivos .....	XXIX
CAPÍTULO 2: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	1
2.1 Proceso Productivo .....	1
2.1.1 Elementos de un proceso .....	3
2.1.2 Tipos de Sistemas de Producción.....	4
2.2 Flujograma de Procesos .....	6

2.2.1	Flujograma del Subproceso de Preparación de Galpones .....	7
2.2.2	Descripción de las actividades para la preparación de Galpones .....	8
2.2.3	Descripción del Subproceso de Preparación de Galpones .....	11
2.2.4	Flujograma del Subproceso de Recepción de Pollito bb .....	14
2.2.5	Descripción de actividades de Subproceso Recepción de Pollito bb .....	15
2.2.6	Descripción de subproceso de Recepción de Pollito bb .....	17
2.2.7	Diagrama de flujo del subproceso crianza.....	19
2.2.8.	Descripción de Actividades de Subproceso de Crianza .....	20
2.2.9	Descripción del subproceso de crianza.....	22
2.2.10	Flujograma del subproceso de Comercialización o Desalojo.....	25
2.2.11	Descripción de actividades del proceso de Desalojo .....	26
2.2.12	Descripción del Subproceso comercialización (desalojo) .....	28
2.3	Cadena de Valor del Sector Avícola .....	35
2.4	Gestión de Procesos .....	38
2.5	Productividad.....	40
2.6	Avicultura.....	40
2.6.1	Tipos de Avicultura.....	40
2.7	Producción Avícola.....	41
2.8	Organización de la Industria Avícola.....	42
2.9	Pandemia (Covid-19) .....	42

2.10 Coronavirus en el Ecuador .....	43
2.10.1 Coronavirus en el Sector Económico .....	44
2.11 Producción Avícola Ecuatoriana afectada por Coronavirus.....	45
CAPITULO 3: METODOLOGÍA.....	49
3.1 Diseño de la Investigación .....	49
3.2 Métodos de Investigación.....	50
3.3 Técnicas de Investigación .....	50
3.4 Población.....	52
3.5 Técnicas de Recolección de Datos.....	54
CAPÍTULO 4: RESULTADOS E INTERPRETACIÓN .....	56
4.1 Análisis de los resultados basado en las encuestas realizadas a los trabajadores de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA .....	57
4.2 Resultado de las entrevistas realizadas a los altos cargos de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA .....	66
4.2.1 Entrevista realizada a Susana Amaguaña, Gerente General de la empresa L.P MARCELO PACHECO, CIA LTDA .....	67
4.2.2 Entrevista realizada al Ing. Johnny Mendoza, Jefe de Operaciones de la empresa L.PMARCELO PACHECO CIA LTDA.....	69
4.2.3 Entrevista realizada al Lic. Robert Mejías, Jefe de Personal de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA .....	71
CAPÍTULO 5: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	74

5.1 Conclusiones.....	74
5.2 Recomendaciones .....	76
BIBLIOGRAFÍA.....	77
ANEXOS .....	81
Anexo 1 .....	81
Anexo 2.....	82
Anexo 3.....	88

### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. CAPACIDAD DE AVES POR GALPÓN.....	XXI
Tabla 2. LISTA DE PRODUCTOS “LA PRADERA L.P MARCELO PACHECHO”.	
.....	XXIII
Tabla 3. Lista de Trabajadores del Área Administrativa de la empresa “L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA”.	52
Tabla 4. Lista de Trabajadores del Área de Procesos de la empresa “L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA”	53
Tabla 5. NÓMINA DE ALTOS CARGOS.....	56

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación de la matriz Pifo de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: (Google Earth, 2021) .....	XXV
Figura 2. Planta Procesadora de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: Autor. ....	XXV
Figura 3. Ubicación de la Matriz Puenbo de la Empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: (Google Earth, 2021).....	XXVI
Figura 4. Planta de Balanceados ubicado en Puenbo, Silos de Maíz. Fuente: Autor. ....	XXVI
Figura 5. Incubadora ubicada en Salinas, Ibarra de la Empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: Autores .....	XXVII
Figura 6. Indicador de Flujograma de procesos, con sus respectivos símbolos y significados Fuente: (Meire, 2018).....	6
Figura 7. Flujograma de subproceso de preparación de galpones. Fuente: (Cóndor, 2017) ....	7
Figura 8. Descripción de las Actividades para la preparación de los Galpones Fuente: (Cóndor, 2017).....	10
Figura 9. Descripción del subprocesos de preparación de Galpones Fuente: (Cóndor, 2017)	11
Figura 10. Preparación de comederos y bebederos para el ingreso de pollitos broiler Fuente: Autor.....	12
Figura 11. Esparcimiento de cascarilla en galpones, para recibimiento de Pollitos bb. Fuente: Autor.....	13
Figura 12. Flujograma del subproceso de Recepción de pollo bb Autor: (Cóndor, 2017).....	14

Figura 13. Representación de actividades de subproceso de recibimiento de pollito bb Autor: (Córdor, 2017).....	16
Figura 14. Descripción del subproceso recepción de Pollito bb. Autor: (Córdor, 2017) .....	17
Figura 15. Selección y Preparación de Huevos para el ingreso a incubadora. Fuente: Autor.	18
Figura 16. Eclosión y Salida de Pollitos bb de incubadora. Fuente: Autor .....	18
Figura 17. Subproceso de Comercialización. Fuente: (Córdor, 2017) .....	19
Figura 18. Descripción de las actividades del subproceso Crianza. Fuente: (Córdor, 2017)	21
Figura 19. Descripción del subproceso de Crianza. Fuente: (Córdor, 2017).....	22
Figura 20. Segunda Semana de Crianza de Pollo Broiler de en granjas. Fuente: Autor. ....	23
Figura 21. Sexta Semana de Crianza de Pollo Broiler listos para el Saque. Fuente: Autor.....	23
Figura 22. Diagrama de Flujo del Subproceso de Comercialización. Fuente: (Córdor, 2017) .....	25
Figura 23. Descripción de las actividades del Subproceso de Comercialización. Fuente: (Córdor, 2017).....	27
Figura 24. Descripción del Subproceso de Comercialización. Fuente: (Córdor, 2017) .....	28
Figura 25. Esquema del faenamamiento de pollos en el Grupo Avícola la Pradera. Fuente: La Pradera.....	35
Figura 26. Transporte de la empresa listo para la comercialización del producto. Fuente: Autor.....	35
Figura 27. Cadena de Valor implementada por la Empresa L.P Marcelo Pacheco. Cía. Ltda. Fuente: Autor .....	36
Figura 28. Primicias confirma el primer caso de Coronavirus en el Ecuador en el 2020. Fuente: (Machado, 2020) .....	43

Figura 29. Informe General de la Gerencia del Ejercicio Económico del año 2019 de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: <i>La Pradera</i> .....	47
Figura 30. Trabajadores del área de Procesos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fuente: <i>Autor</i> .....	53
Figura 31. Resultados de la primera pregunta obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	57
Figura 32. Resultados de la segunda pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	58
Figura 33. Resultados de la tercera pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	59
Figura 34. Resultados de la cuarta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	60
Figura 35. Resultado de la quinta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	61
Figura 36. Resultado de la sexta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	61
Figura 37. Resultado de la séptima pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	62
Figura 38. Resultado de la octava pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. Fuente: <i>Autor</i> .....	63
Figura 39. Diagrama Causa-Efecto de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda Fuente: <i>Autor</i> .....	65

## **CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN**

El presente trabajo de investigación está enfocado en ejecutar un análisis de productividad, en los procesos productivos del Grupo Avícola L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Durante el periodo 2019-2020 ocasionada por el Covid-19 en la ciudad de Quito, luego de que el coronavirus se convirtiera en pandemia, la cual afectaría a la crisis económica de todo el mundo y Ecuador no ha sido la excepción, siendo así uno de los países más afectados económicamente en Latino América. Por lo que el sector Avícola fue uno de las secciones golpeadas en el Ecuador, es por ello que el presente trabajo se indicara cuáles han sido los problemas y consecuencias que ha traído la pandemia para una empresa Avícola y como ha ido afectando a los procesos productivos de la empresa.

### **1.1 Antecedentes y Problema del Estudio**

En la actualidad, la obtención de productos avícolas en el Ecuador es una de las actividades con más beneficios que presenta la economía ecuatoriana, debido a que existen más de 1,819 granjas avícolas, las cuales generan más de 32.000 fuentes de empleo en el Ecuador, además genera alrededor de 2000 millones de dólares al año, lo que equivale al 16% del PIB solamente del sector agropecuario y únicamente el 2% del PIB total del país, la producción de carne de pollo se concentran en los siguientes puntos:

- Guayaquil (22%)
- Pichincha (16%)
- Santo Domingo de los Tsáchilas (14%).



En años anteriores el consumo de carne de pollo no tenía la misma popularidad que la tiene ahora, el inicio de la producción avícola como industria fue progresando en Ecuador a partir del año 1957 con la implementación de maquinaria cuya función se priorizaba en la incubación artificial, la cual denominaron Avícola Helvética tras un año de pruebas y estudios, la producción de huevos comerciales y la venta de pollitas importadas se empezaron a comercializar en la hacienda La Estancia ubicada en el Sector de Puenbo.

En aquellos tiempos, “la carne de pollo era únicamente de consumo selectivo, es decir solo pocas familias podían adquirir este producto”, tras indagar se encontró un estudio enfocado al mercado y el consumo de carne de pollo realizado por la Superintendencia de Control y Poder de Mercados. El escrito mostraba lo siguiente en el año de 1970 la producción avícola era tomada con más importancia debido a que muchos negocios dedicadas a esta actividad fueron creciendo y tuvo mayor impacto en tres de las provincias más grandes del Ecuador: Manabí, Guayas y Pichincha. (Martínez, 2019)

### **1.1.1 Sector Avícola en Ecuador**

En el 2018 y 2019 la producción avícola ha tenido un crecimiento considerable, la cifra de aves que son criadas de forma tradicional (en el campo) y empresas dedicadas únicamente a la producción de productos avícolas (industrializadas) tuvo un crecimiento del 27%, debido a que la carne de pollo es una de las más baratas en el Ecuador y se ha convertido en un alimento vital para la dieta de varias familias ecuatorianas. Conforme a lo que menciona la (FAO) Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, la producción de carne de pollo está en el segundo lugar en todo el mundo, mientras que en primer lugar se encuentra la producción de carne de cerdo, según el Observatorio Económico de la UTA (Universidad

Técnica de Ambato) la carne de pollo es una las más comercializadas y con una mayor de demanda a comparación de la carne de cerdo y de res. (Mayorga, 2019)

### **1.1.2 Consumo de Carne de Pollo en el Ecuador**

En el Ecuador el consumo de pollo ha tenido niveles altos, ya que anualmente por persona se consume alrededor de 30,40 kg, lo que significa que en la última década, el consumos de cárnicos de pollo se incrementó alrededor de 7,78 kg, ya que entre los años 2010 al 2018 se estimaba un consumo de 22,62 kg .

Como ya se mencionó el pollo y sus derivados son importantes para la dieta de los ecuatorianos ya que la carne de pollo forma parte de la canasta básica, por lo que al momento de su comercialización ocupan lugares importantes dentro de las plazas, mercados, distribuidores, supermercados, en donde los productos (pollo completo, cortes, menudencias) son exhibidos dentro de sus frigoríficos ya listos para su venta.

Sin duda, la carne pollo se encuentra entre los productos más populares en el Ecuador después de productos como la leche, el pan, el arroz, gaseosas estos según encuestas realizadas por las mismas empresas avícolas y las cuales son presentadas al sistema de Encuesta Nacional de Gastos e Ingreso del Ecuador. (El Universo, 2020)

## **1.2 Justificación (importancia y alcances)**

L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Fue fundada el 9 de Agosto del 2005, por el Ing. Marcelo Pacheco comenzando como criadores avícolas minoristas de aves de corral en Puembo perteneciente al Cantón Quito, siendo así su principal actividad económica la crianza, comercialización y distribución de aves y sus derivados. Llegando a ser una de las avícolas con más crecimiento en estos últimos 10 años, ya que a sus inicios la empresa contaba únicamente con dos galpones en el sector de Puembo, después de 5 años de su creación la empresa conto con el capital suficiente para expandirse.

La empresa cuenta con los siguientes bienes una planta procesadora, un edificio administrativo en el sector de Pifo, planta de balanceados en el sector de Puembo y las granjas e incubadora en el sector de Ibarra-Salinas, la empresa cuenta aproximadamente con 8 granjas las cuales se dividen en 8 granjas para pollos brolier y 1 granja para reproductoras, estas aves reproductoras son importadas de Colombia por la empresa Avicol S.A quienes producen y comercializan aves para la producción sea tipo pesada o ponedoras iniciales ( 1 día de edad), las aves reproductoras que son adquiridas son separadas en 2 lotes, cada lote contiene un aproximado de 10.000, cada 18 meses estas aves son sustituidas por nuevos lotes, este proceso es importante ya que la gallina tras el paso del tiempo sufre una baja producción de huevos la cual trae problemas a la empresa, por lo que se tiene que cambiar de lote para obtener una alta producción de huevos que sea fértil para su proceso de incubación, para el proceso de incubación la empresa cuenta con una incubadora que tiene capacidad para la entrada de 400.000 huevos al año, para esto se realiza un control e inspección del huevo que entra a la incubadora y se los clasifica en:

- Huevo Fértil
- Huevo Comercial
- Huevo Bomba

El proceso de incubación de huevos dura aproximadamente entre 19-21 días, a continuación cuando los pollitos bb eclosionan pasan por los procesos de vacunación y sexaje para su debida distribución.

Después son enviados a las diferentes granjas para su debido proceso de crianza, cada lote de pollitos bb entran en diferentes fechas para evitar el desabastecimiento de las aves para el proceso, las granjas con las que cuenta la empresa son:

- Chinchinal 1
- Chinchinal 2
- Cristal
- La raya
- Piedra 1
- Piedra 2
- Lita 1
- Lita2

Estas granjas avícolas cumplen con los requerimientos establecidos para su actividad ya que se tienen que tomar en cuenta las siguientes características; debe establecerse en el espacio rural es decir no estar junto a residencias o poblaciones, es importante realizar un estudio que determine donde se va a ubicar y si cumple con todos los requerimientos establecidos como son: servicios básicos, electricidad, comunicación y lo más importante que no afecte a las personas de su alrededor todo esto se necesita para abrir granjas de producción avícola.

El suelo donde se van a instalar o construir los galpones debe ser plano, firme y sin ningún tipo de deformidad, no debe ser propenso a inundaciones y derrumbes debido a que puede llegar afectar al ave. (FUDE, 2017)

**Tabla 1.** Capacidad de aves por galpón.

GRANJAS L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA.					
NOMBRE DE LA GRANJA	CAPACIDAD DE AVES POR GALPÓN				CAPACIDAD TOTAL DE AVES
	GALPON 1	GALPON 2	GALPON 3	GALPON 4	
CHINCHINAL	11200	13100			24300
CHINCHINAL 2	11000	11500	12000		34500
PIEDRA 1	17600	16900	17000	17600	69100
PIEDRA 2	20000	20000	12000	11800	63800
LA RAYA	11800	13100			24900
EL CRISTAL	20000	20000			40000
LITA 1	19800	19700			39500
LITA 2	17600	16900	17000		51500
<b>TOTAL</b>					<b>347.600 Aves</b>

**Elaborado por:** Javier Guaita.

En total la empresa tiene capacidad para la crianza de 347.600 aves aproximadamente al año, que son distribuidas en cada granja según las fechas designadas, esto para que no haya escasez de producto y el proceso sea continuo y no afecte a la producción, después el ave pasará por la fase de crecimiento y engorde lo cual dura un periodo de 5 a 6 semanas para la finalización de la

crianza, inmediatamente son comercializados como pollo en pie y transportados hacia la planta de proceso en el sector de Pifo para realizar el proceso de faenamiento.

En la procesadora se produce el proceso de sacrificio y faenamiento, que esto implica que las aves pasen por una serie de procedimientos con el objetivo de que el pollo sea transformado a producto terminado listo para su venta y distribución, el pollo puede comercializarse en dos partes lo comestible (carne, menudencia, patas, cortes) y lo no comestible (plumaje de pollo), esto según la preferencia del consumidor. Por lo tanto el faenamiento tiene como objetivo primordial producir carne de pollo de excelente calidad y cumplir las exigencias de nuestros clientes.

Es por ello que la empresa cuenta con diversidad de productos que ofrecen a los clientes, lo que es el producto principal y lo que son los subproductos. La Pradera ofrece y comercializa sus productos a consumidores que están ubicados en los distintos sectores de Quito e Ibarra, productos que cumplen con las normas de salubridad establecidas por el ARCSA lo que es control de calidad y de Agro calidad quienes controlan la sanidad animal respetando cada uno de estas normas para ofrecer a su clientela eficacia, bienestar, calidad y rapidez al momento de entregar sus productos.

Los productos y derivados que produce la empresa son clasificados por categoría y peso, de la siguiente manera:

Tabla 2. LISTA DE PRODUCTOS “LA PRADERA L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.”.

LISTA DE PRODUCTOS	POLLO PROCESADO	Lb
Pollo en pie	Pollo extra-grande	5-5,5-6
Pollito bb	Pollo grande	4,5-5
Huevos	Pollo mediano	4-4,5
Gallinas	Pollo pequeño	3,5-4
Pollo procesado	Pollo junior	3-3,5
Presas seleccionadas		
Alitas		
Menudencia		
Despresados		

Elaborado por: Javier Guaita.

Como se mencionó la empresa ofrece sus productos a clientes minoristas los cuales son mercados, puntos de venta, negocios familiares, asaderos y tiendas, ya que la empresa tiene la capacidad de abastecer a estos emprendimientos, debido a las 6 rutas de venta que cuenta la empresa, 5 rutas designadas para Quito y 1 ruta para Ibarra.

- Ruta 1: Rio Coca hasta Calderón
- Ruta 2: Cayambe hasta Tulcán
- Ruta 3: Playón la Marín hasta la Rio Coca
- Ruta 4: Todo Sur de Quito
- Ruta 5: Nayón hasta el Quinche
- Ruta 6: Pifo hasta Ambato

Estas rutas han sido designadas para satisfacer la necesidad de sus clientes, cabe recalcar que uno de sus principales clientes es la empresa MB MAYFLOWER BUFFALOS S.A quien es una de las empresas de comida más popular en nuestro país, debido al aumento de ventas e incremento de clientes la empresa ha realizado varias inversiones el cual dará como

beneficios la calidad de los productos, tiempos de entrega más rápidos y mejoras en infraestructura.

Por lo tanto es importante esta investigación ya que permite comprender la importancia de la productividad en una empresa avícola y como esta puede verse afectada por un factor externo, la productividad sin duda es un medidor de suma importancia para todas las empresas ya que si la productividad tiene un margen positivo ayudara a mejorar y si cuenta un margen negativo ayudara a encontrar las fallas e implementar soluciones.



### 1.3 Delimitación de la Zona de Estudio

L.P Marcelo Pacheco Cía. <sup>Ltda</sup> se encuentra ubicada en 3 lugares estratégicos: La oficina y planta procesadora se encuentran en el extremo nororiental del Distrito Metropolitano de Quito, en la vía Interoceánica Km 23 perteneciente al Sector de Pifo; cuenta con aproximadamente 52 trabajadores y su infraestructura consta de un edificio administrativo, parqueadero, planta procesadora, cuartos frío, bodegas.



**Figura 1.** Ubicación de la matriz Pifo de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. **Fuente:** (Google Earth, 2021)



**Figura 2.** Planta Procesadora de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. **Fuente:** Autor.

La planta de balanceados está ubicada en el nororiente de Quito en el sector de Puenbo en la calle Manuel Burbano, cuenta con 5 trabajadores y su infraestructura cuenta con 2 silos, bodegas, máquina pellet.



**Figura 3.** Ubicación de la Matriz Puenbo de la Empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.  
**Fuente:** (Google Earth, 2021)



**Figura 4.** Planta de Balanceados ubicado en Puenbo, Silos de Maíz. **Fuente:** Autor.

Las granjas e incubadora se encuentran ubicadas en puntos estratégicos en Ibarra-Salinas perteneciente al Cantón San Miguel de Ibarra, estas se distribuyen en sectores aledaños como El Cristal, San Lorenzo y Lita, generando 40 plazas de empleo.



**Figura 5.** Incubadora ubicada en Salinas, Ibarra de la Empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.  
**Fuente:** Autores

#### **1.4 Explicación del problema**

En vista de la situación planteada anteriormente, surgen las siguientes interrogantes e inquietudes de investigación:

¿Cómo la pandemia Covid- 19 ha llegado afectar a la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. en sus procesos productivos?

En coherencia con lo expuesto al planteamiento, se formulan además las siguientes preguntas:

- ¿Qué acciones ha implementado la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. para enfrentar los problemas ocasionadas por el Covid-19?
- ¿Cuáles han sido los mayores riesgos que ha generado la pandemia Covid-19 dentro de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.?

Conforme a los argumentos planteados, la investigación se centra en analizar la productividad en los procesos productivos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. En el año 2019-2020 y como se ha visto afectada por la pandemia Covid-19, de tal manera que pueda enfrentar y frenar los problemas generados por la pandemia.

## **1.5 Objetivos**

### **Objetivo General**

Análisis de la productividad en los procesos productivos del grupo Avícola L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA durante el periodo 2019-2020 ocasionada por el Covid-19 en la ciudad de Quito.

### **Objetivos Específicos**

- Comprender y analizar de manera específica como un factor externo puede generar conflictos a una empresa dedica a la producción de un producto de primera necesidad.
- Describir la causa y efecto de los problemas que han llegado afectar a los procesos productivos durante los periodos 2019-2020.
- Identificar las estrategias implementadas por la empresa para enfrentar los niveles de amenazas en sus procesos productivos ocasionados por Covid-19.
- Identificar que procesos productivos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. ha sido el más afectado, determinando las bondades y limitaciones de éste ante las demandas de la globalización, la economía y la sociedad y como fue afectado por el Coronavirus.
- Establecer recomendaciones que la empresa pueda aplicar para mejorar o fortalecer el rendimiento a nivel productivo para frenar las amenazas producidas por la pandemia Covid-19.

## **CAPÍTULO 2: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

En este capítulo tiene diferentes conceptos, definiciones que contribuyen a la comprensión del desarrollo de trabajo de investigación, incluye además enfoques teóricos en cuestión.

### **2.1 Proceso Productivo**

Es necesario comprender en qué consiste un proceso productivo ya que facilitará a entender de mejor manera el tema propuesto.

Se define como el conjunto de actividades que toma como entradas uno o más insumos y los transforma para obtener como salidas o resultado un producto o servicio, también es considerado una serie de operaciones que son sumamente necesarios y que se realizan de forma planificada y sucesiva para la elaboración de un producto.

En donde las etapas del proceso productivo se divididas en tres partes:

- **Compra de Materia Prima:** esta etapa se centra en adquirir toda la materia prima que son indispensables para la fabricación del producto que ofrece la empresa.
- **Producción:** la segunda fase es donde se realizan los procesos de transformación de la materia prima para la obtención del productos terminado, están deben seguir una serie de procesos que son controlados para el cumplimiento de estándares de calidad.
- **Adaptación del producto:** la última etapa se basa en la adecuación del producto según las necesidades del cliente, en esta etapa es importante tomar en cuenta la logística de almacenamiento, el transporte y elementos intangibles en función de la demanda que generen los diferentes mercados. (Quiroa, 2018)

A continuación es importante conocer los principales procesos productivos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda, debido fueron objeto de estudio de la presente investigación:

- **Elaboración de alimento balanceado:** el alimento balanceado tiene la finalidad de aumentar la productividad en las aves, tanto en su carne como en la producción de huevos, estos son elaborados con materia prima de origen vegetal como son: el maíz, la soya, la harina de pescado y otros productos de acorde a la necesidad del ejemplar y se proporcionan según la fórmula que la empresa ha optado por aplicar. Este proceso es de suma importancia ya que ayudará a racionar la dieta alimentaria para las aves según la etapa de crecimiento, para pollo broiler cuentan con 3 tipos de alimento (inicial 1 pellet, crecimiento pellet, engorde pellet), para gallinas reproductoras 7 tipos de alimento (reproductora hembra normal, reproductora hembra fase 2, reproductora fase 3, reproductora machos, reproductora polla 1, reproductora polla 2 y reproductora pre-postura).
- **Reproducción e incubación de Huevo Fértil:** es importante conocer que el éxito de los pollos broiler o de engorde, depende de la alimentación y cuidados de las reproductoras, así como de la estimulación o manipulación de los huevos fértiles en las granjas, por ello la empresa cuida mucho la calidad del pollito antes de su nacimiento, evitando provocar el estrés en las gallinas reproductoras debido a que al estar sometidas a estrés, los nutrientes que tiene que recibir la gallina son afectados y como consecuencia producen un mal desarrollo del embrión.
- **Crianza de aves de corral ( pollos):** es uno de los procesos productivos más importantes debido a que aquí se centran todos los sub-procesos que se generan al momento de criar un ave: la alimentación, el alojamiento y el manejo de las aves se tienen que desarrollar de forma específica siguiendo todos los procedimientos para que finalmente se obtenga un pollo sano y con un buen peso, la empresa maneja la entrada de pollitos bb para crianza en lotes, la cantidad de aves que ingresan en los galpones se estima según la capacidad de los mismos galpones .

- **Faenamamiento y Comercialización de carne de pollos y subproductos:** este proceso debe cumplir una serie de procedimientos, la cual tiene como principal objetivo convertir el pollo vivo en un producto terminado, es decir que este apto para el consumo humano, para ello la empresa tiene que cumplir normas de calidad para poder ofrecer su producto al público, por otra parte la comercialización es fundamental para la empresa debido a que es la encargada de generar ingresos.

### **2.1.1 Elementos de un proceso**

Es importante saber que todos los procesos cuentan con 4 elementos que son indispensables en los procesos:

- **Entrada o input:** son las características con las que cuenta un producto que responda al criterio de aceptación ya definido como: factura de proveedor con los datos justos. (López M. , 2018)

- **Las actividades:** son los medios y recursos con los que cuenta una organización para elaborar un bien o un servicio de forma optimizada y la persona encargada deber estar preparada y contra con la autoridad para aplicar métodos para entregar un output de calidad. (López M. , 2018)

- **Salida u Output:** es el producto terminado y listo para su comercialización, esto verificado por una serie de procesos de control de calidad. Además según la actividad de una organización se considera al output terminado en una entra (input) para otra. (López M. , 2018)

- **Sistemas de Control:** son indicadores que aplica una empresa para conocer el funcionamiento de un proceso, esto se lo realiza muchas veces de manera interna, para conocer el nivel de satisfacción del usuario. (López M. , 2018)



### **2.1.2 Tipos de Sistemas de Producción**

Para (BIND, 2018) las cadenas productivas enfrentan complicados retos que varían de acuerdo al tipo de producto que se va a producir y a la demanda que oferta el mismo, por lo que existen cuatro (4) sistemas que responden a esta variabilidad:

#### **1. Producción por proyecto o bajo Pedido**

En este sistema se fábrica un producto de forma personalizada y específica para un cliente, por lo que se tiene que considerar una planificación extremadamente alta que tenga la capacidad de cumplir con las exigencias del cliente y adaptarse a sus necesidades.

A este sistema también se lo conoce como make to order, y su principal características tiene a ser de forma puntual y es donde más interviene el administrador y sus habilidades para manejar una empresa, los retos de este sistema son:

- Se tiene que administrar los recursos del personal, ya que este sistema es intenso en el uso de mano de obra.
- Es importante estimar el tiempo de entrega del producto, así como sus costos.
- Es necesario optimar el gasto en procesos para que el costo del producto siga siendo bajo. (BIND, 2018)

#### **2. Producción por Lotes o Intermitente**

A este sistema se lo usa cuando una empresa quiere fabricar productos idénticos a una escala pequeña, este sistema por lo general tiene los siguientes retos:

- Es intenso en mano de obra.
- Únicamente produce lotes con frecuencia baja.
- Utiliza plantillas o moldes para agilizar la fabricación del producto. (BIND, 2018)

Es importante mencionar que al momento de fabricar un producto en un lote se puede utilizar diferentes sistemas, Por ejemplo: las empresas grandes que manejan diversas plantas, en cada una de ella se desarrolla una actividad específica en la fabricación del producto. (BIND, 2018)

### **3. Producción en Masa**

Este sistema está enfocado al momento de que una empresa produce a una escala alta y que son idénticos, es decir que todos los productos cumplen con las mismas características, y que este sistema en masa ayudara a la empresa a alcanzar u mayor rendimiento y la mano de obra no es tan necesaria como en los sistemas anteriores, ya que las empresas que quieren producir en masa debe ser conscientes que la automatización es sumamente necesaria. (BIND, 2018)

### **4. Producción de Flujo Continuo o Lineal**








El ultimo sistema se lo implementa cuando la producción es a una escala excesivamente alta y lo aplica empresa Multinacionales como Coca Cola debido a la demanda que exige el consumidor, además ese sistema no tiene freno es decir se mantiene los 7 días a la semana durante las 24 horas debidamente a que la demanda del productos es altamente constante. (BIND, 2018)

Este punto es de suma importancia conocer los sistemas de producción ya que determinara la viabilidad de la producción que realiza la empresa ya especialmente se enfoca en la producción por lotes y la producción de flujo continuo ya que estas se integran la una de la otra para evitar la poca producción, la escasez de producto y mantener un ponderación equilibrada total en la empresa y así abastecer con producto todo el año.

## 2.2 Flujograma de Procesos

(Meire, 2018) Describe al flujograma de procesos como un instrumento utilizado por organizaciones, debido a que muestran la sucesión y relación de las actividades de un proceso, mediante símbolos y gráficos.

En donde los símbolos ayudarán a obtener una mejor percepción y un mayor entendimiento de cómo funciona un proceso, debido a que los símbolos representan las acciones y momentos de un proceso y estas son utilizadas de acuerdo a las necesidades y lo que quiera representar una empresa.

	Indica el inicio o fin de un proceso
	Indica cada actividad que necesita ser ejecutada
	Indica un punto de toma de decisión
	Indica la dirección de flujo
	Indica los documentos utilizados en el proceso
	Indica una espera
	Indica que el flujograma continua a partir de ese punto en otro círculo, con la misma letra o número, que aparece en su interior

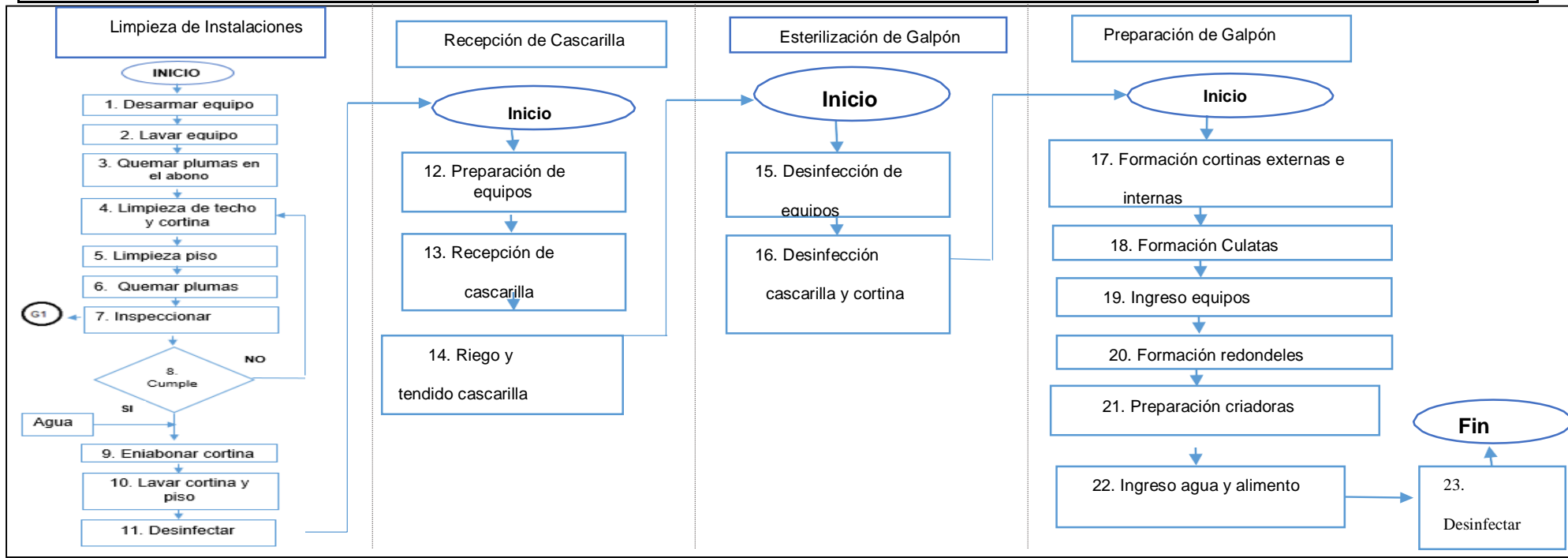
**Figura 6.** Indicador de Flujograma de procesos, con sus respectivos símbolos y significados  
**Fuente: (Meire, 2018)**

Es por ello que la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. mencionó que ha tomado como referencia distintos flujogramas en cada uno de sus procesos o actividades que realiza, debido a que contribuirá con la mejora de la calidad al momento de producir su producto, a continuación los flujogramas:

### 2.2.1 Flujograma del Subproceso de Preparación de Galpones

<b>FLUJOGRAMA DEL PROCESO</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborado por: Córdor Elizabeth</b>
	<b>PÁGINA: 1/1</b>	

**Proceso:** Producción  
**Subproceso:** Preparación de Galpones      **Responsables:** Supervisor- Administrador  
**Objetivo:** Disminuir o evitar riesgos sanitarios y reducir la presencia de microorganismos patógenos en las instalaciones y equipo avícola mediante un procedimiento de preparación.



**Figura 7.** Flujograma de subproceso de preparación de galpones. **Fuente:** (Córdor, 2017)

## 2.2.2 Descripción de las actividades para la preparación de Galpones

	<b>Descripción del Proceso</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborado por: Cóndor Elizabeth</b>
		<b>PÁGINA: 1/4</b>	

**Proceso:** Producción  
**Subproceso:** Preparación de Galpones  
**Objetivo:** Disminuir o evitar riesgos sanitarios y reducir la presencia de microorganismos patógenos en las instalaciones y equipos avícolas mediante un proceso de preparación.

No.	Actividad	Entidad	Características	Responsables
<b>Limpieza de galpón</b>				
1	Desarmar Equipo	Producción	Desarmar equipo en galpón	Galponeros
2	Lavar Equipo	Producción	Lavar y en bodegar equipo	Galponeros
3	Quemar pluma en abono	Producción	Eliminar toda la pluma restante	Galponeros
4	Limpieza de techos y cortinas	Producción	Barrido techos, mallas , cortinas parte interna y externa	Galponeros
5	Limpiar el piso	Producción	Barrido piso externo e interno	Galponeros

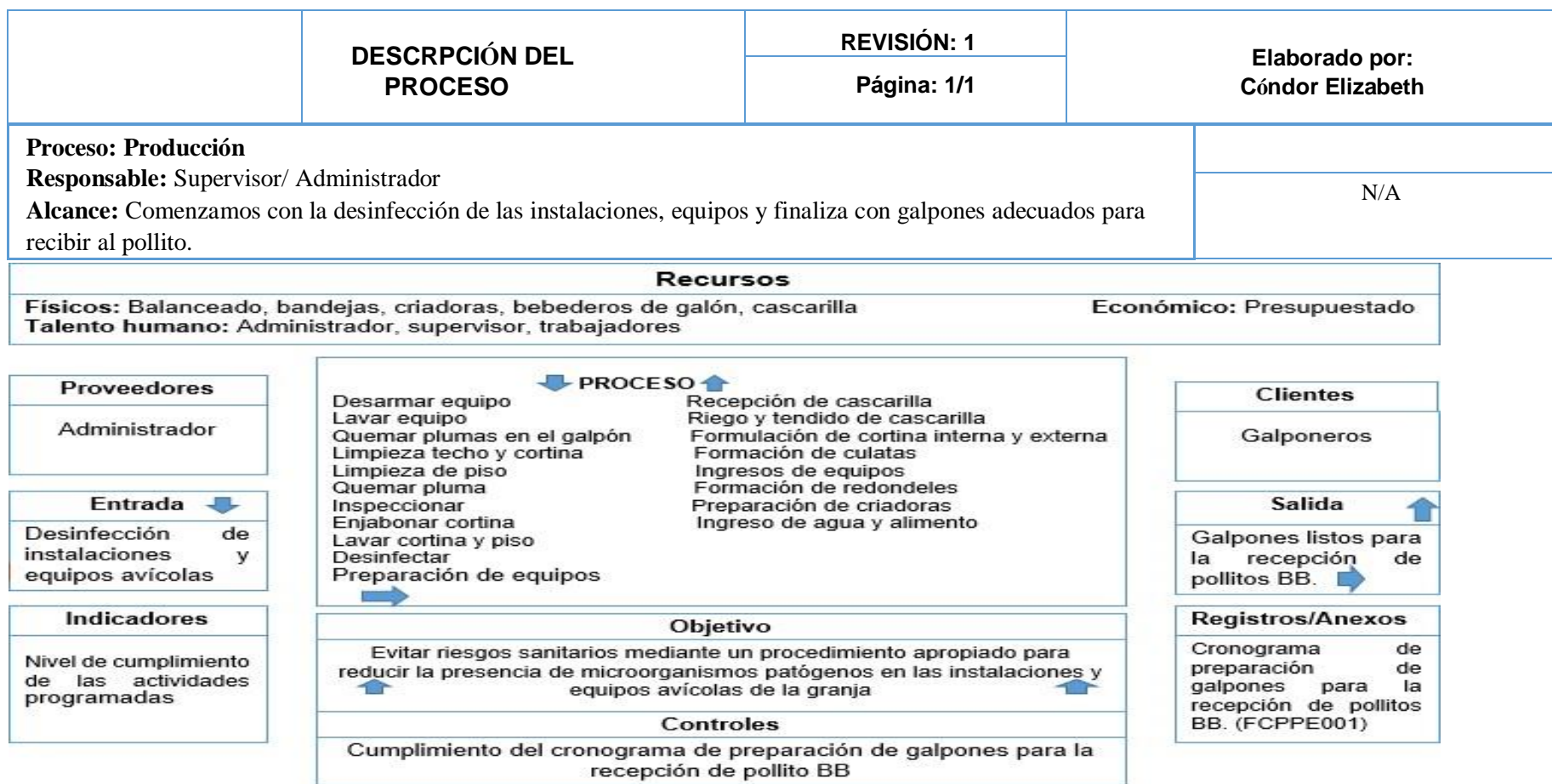
6	Quemar Plumas	Producción	Se tiene que quemar la pluma que se encuentre dentro y fuera del galpón	Galponeros
7	Inspección	Administración	Inspeccionar el área	Supervisor
8	Cumplimiento	Administración	Verificar los procesos que han sido realizados	Supervisor
9	Enjabonado de cortinas	Producción	Se procede al enjabonado con detergente, (12 horas reposar)	Galponeros
10	Lavado de piso y cortina	Producción	Con diésel y creso se procese a desinfectar	Galponeros
11	Desinfección	Producción	Desinfección de todo el galpón y sus áreas	Galponeros
<b>Recepción de Cascarilla</b>				
12	Preparación Equipos	Producción	Preparación y lavado de materiales	Galponeros
13	Recepción Cascarilla	Producción	Poner dos cortinas al frente de la puerta de ingreso al galpón, después dos galponeros empujarán y harán que la cascarilla entre al galpón	Galponeros
14	Tendido de Cascarilla	Producción	Se procede a regar y tender la cascarilla cubriendo todo el suelo del galpón	Galponero
<b>Desinfección de Galpón</b>				
15	Desinfección Equipos	Producción	Se tiene que desinfectar todos los equipos: bebedores, comedores, Nipples para la recepción de pollito.	Galponeros

16	Desinfección Cortinas y Cascarilla	Producción	Los galponeros proceden a desinfectar la cascarilla ya tendida, así como las cortinas	Galponeros
<b>Preparación de Galpones</b>				
17	Alineación de Cortinas	Producción	Se procede a realizar el camuflado y ha encortinar todo el galpón, por dentro y por fuera	Galponeros
18	Formación Culatas	Producción	Se procede a formar las culatas para mantener la temperatura adecuada del galpón	Galponeros
19	Ingreso de Equipos	Producción	Ingresa todos los equipos para recibir al pollito, bebederos, comederos y hojas de aluminio.	Galponeros
20	Formación Redondeles	Producción	Con el ingreso de las hojas de aluminio se procede a formar los redondeles	Galponeros
21	Criadoras	Producción	Se procede a colgar las criadoras, se utiliza 1 criador por redondele	Galponeros
22	Alimentación e Hidratación	Producción	Se procede a poner alimento y agua según la tabla de nutrición aplicada	Galponeros

**Figura 8.** Descripción de las Actividades para la preparación de los Galpones

**Fuente: (Córdor, 2017)**

### 2.2.3 Descripción del Subproceso de Preparación de Galpones



**Figura 9.** Descripción del subprocesos de preparación de Galpones **Fuente:** (Córdor, 2017)



Es importante conocer estos subprocesos y como están estructurados ya que así podremos entender de mejor manera como están conformados los procesos productivos de una empresa avícola, además que ayudaran a detectar los problemas que ha ocasionado el Covid-19 dentro de la organización.

Es parte vital de la empresa cumplir con dichas actividades mostradas en la Figura 8, para que las instalaciones estén adecuadas, desinfectadas y equipadas listas para la llegada del pollito bb, los galpones deben cumplir estos requisitos: espacio, temperatura y que cuenten con los recursos de alimento y agua para que el pollito tenga un óptimo desarrollo desde el primer día de su llegada al galpón



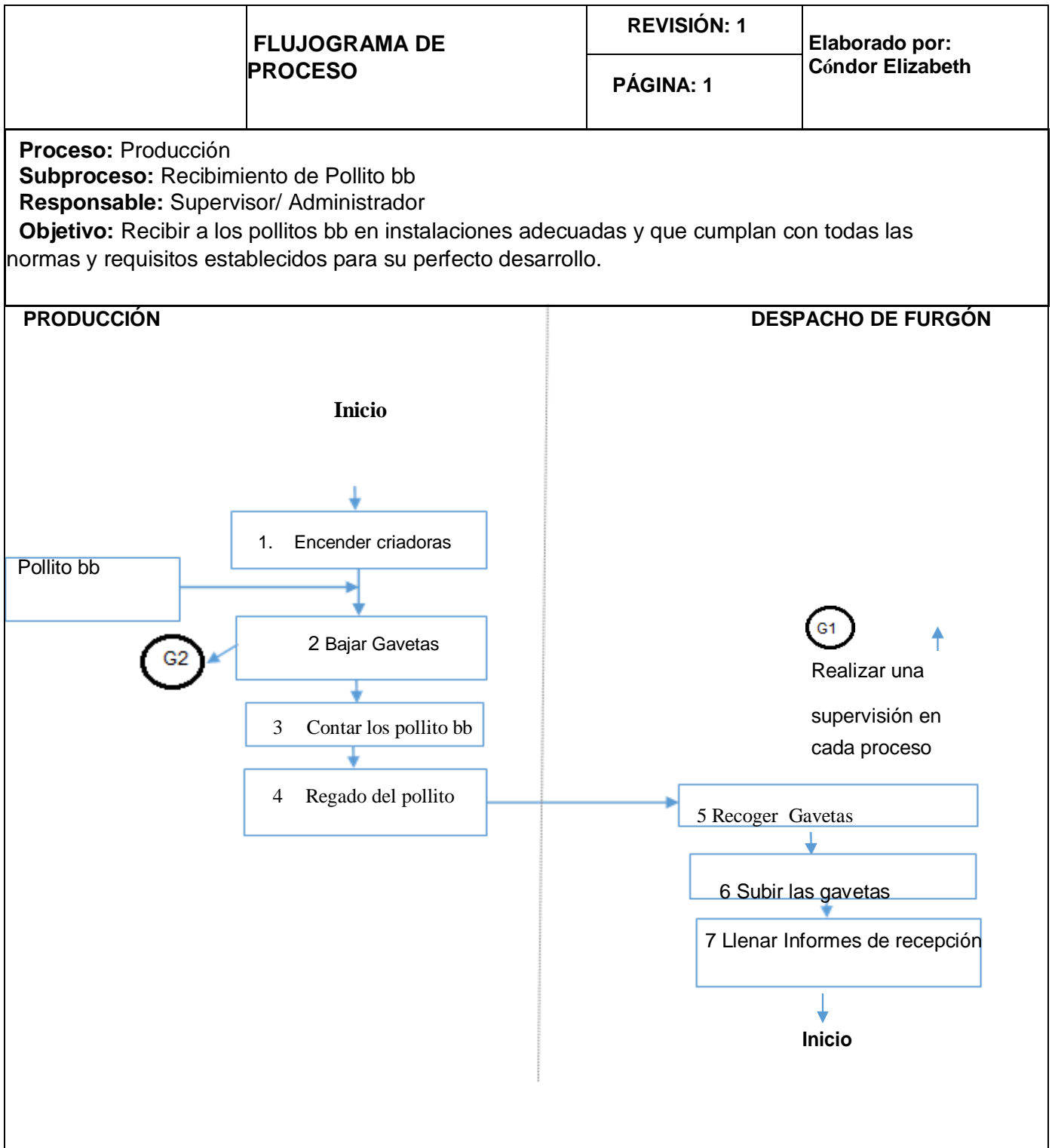
**Figura 10.** Preparación de comederos y bebederos para el ingreso de pollitos broiler  
**Fuente:** *Autor*



**Figura 11.** Esparcimiento de cascarilla en galpones, para recibimiento de Pollitos bb. **Fuente:** Autor.

Después se procede a realizar el siguiente subproceso el cual es la recepción de pollito bb, para este subproceso los galponeros y técnico de las diferentes granjas que compone la empresa serán los encargados de cumplir estas actividades, además el administrador estará pendiente de la misma en caso de algún tipo de inconveniente que se presente. Esto se realiza en el calendario establecido y en las fechas acordadas con la administración, a continuación se presenta el respectivo flujograma:

## 2.2.4 Flujoograma del Subproceso de Recepción de Pollito bb



**Figura 12.** Flujoograma del subproceso de Recepción de pollo bb **Autor:** (Cóndor, 2017)

## 2.2.5 Descripción de actividades de Subproceso Recepción de Pollito bb

<b>DESCRIPCIÓN DE PROCESO</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborado por: Cónдор Elizabeth</b>
	<b>PÁGINA: 1/2</b>	

**Proceso:** Producción

**Subproceso:** Recibimiento Pollito bb

**Objetivo:** Recibir a los pollito bb en instalaciones adecuadas y que cumplan con todas las normas y requisitos establecidos para su perfecto desarrollo.

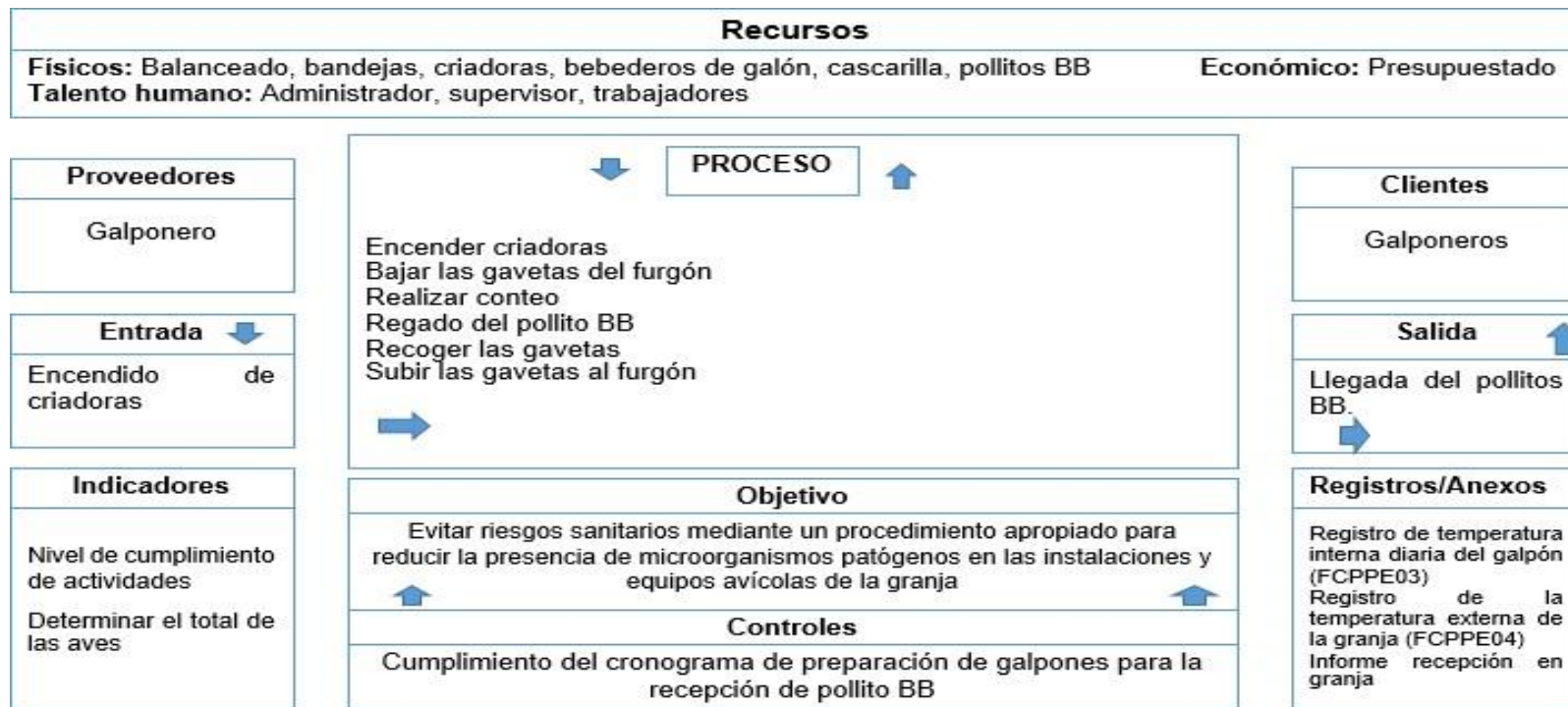
No	Actividades	Entidad	Características	Responsables
1	Encender criadoras	Producción	Se procede a encender (4 horas) antes , para que los galpones tengan una temperatura perfecta	Galponeros
2	Bajar Gavetas	Producción	Se procede a bajar las gavetas de los pollitos bb del furgón	Galponero
3	Conteo	Producción	Se realiza el conteo de acuerdo a la cantidad de pollitos que contiene las gavetas y de cuantos pollito se ha hecho el pedido	Técnico

4	Distribución de pollito bb	Producción	En los redondeles ya realizados se procede a vaciar las gavetas de los pollitos	Galponeros/Técnicos
5	Recolectar gavetas	Producción	Una vez terminado de regar los pollitos en sus redondeles se procede a recoger las gavetas.	Galponeros
6	Guardar Gavetas	Producción	Se tiene que subir al furgón las gavetas vacías que se recolectaron	Galponeros
7	Llenado de Informe	Producción	Se procede a llenar el informe de recepción de pollito bb en el que consta: cantidad, sexo y peso con el que llegan los pollitos	Supervisor

**Figura 13.** Representación de actividades de subproceso de recibimiento de pollito bb **Autor: (Cóndor, 2017)**

## 2.2.6 Descripción de subproceso de Recepción de Pollito bb

	<b>DESCRIPCIÓN DE PROCESOS</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborador por: Cónдор Elizabeth</b>
		<b>PÁGINA:1/1</b>	
<b>Proceso:</b> Producción			
<b>Responsable:</b> Supervisor/Administrador			
<b>Alcance:</b> Comienza desde el encendido de las criadoras y termina después de (1 hora) de la llegada de los pollitos bb			N/A



**Figura 14.** Descripción del subproceso recepción de Pollito bb. Autor: (Cónдор, 2017)



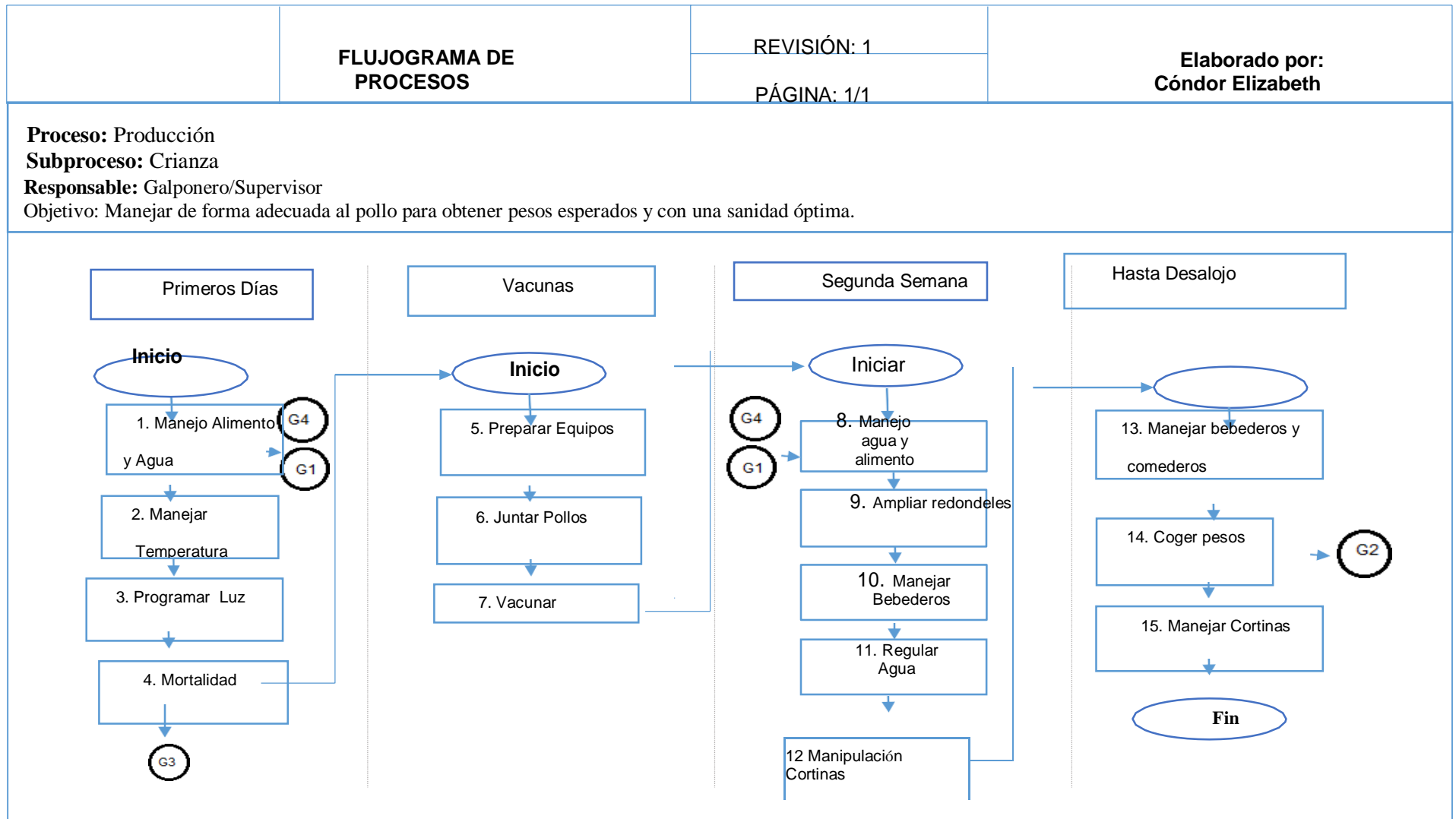
**Figura 15.** Selección y Preparación de Huevos para el ingreso a incubadora.  
**Fuente:** Autor.



**Figura 16.** Eclosión y Salida de Pollitos bb de incubadora. **Fuente:** Autor

A continuación es necesario y primordial promover a los pollitos el consumo de agua y de alimentos, esto va a la mano con el manejo de temperatura y una correcta ventilación el cual permitirá a los pollito un desarrollo adecuado en ambientes controlados, los encargado de llevar acabo esto procesos son los galponeros junto a los técnicos o supervisores a esto se lo conoce como proceso de Crianza, a continuación el flujograma:

### 2.2.7 Diagrama de flujo del subproceso crianza



**Figura 17.** Subproceso de Comercialización.  
**Fuente:** (Cóndor, 2017)



## 2.2.8. Descripción de Actividades de Subproceso de Crianza

	<b>DESCRIPCIÓN DE PROCESOS</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborado por: Córdor Elizabeth</b>
		<b>PÁGINA: 1/3</b>	
<p><b>Proceso:</b> Producción  <b>Subproceso:</b> Crianza  <b>Objetivo:</b> Manejar de forma adecuada al pollo para obtener pesos esperados y con una sanidad óptima</p>			

No	Actividades	Entidades	Características	Responsables
<b>Primeros días</b>				
1	Manejar el Agua y el Alimento	Producción	Durante la primera noche el galponero de tendrá que mantener dentro de los galpones controlando que los pollos tengan la suficiente agua y el alimento, al siguiente día se tiene que recoger el alimentos sobrante y cernirlos para eliminar restos de cascarilla, además se tiene que lavar los bebederos con solución yodada y verificar el sistema de bebederos.	Galponeros
2	Revisión de Temperatura	Producción	Se tiene que regular y controlar la temperatura de acuerdo a la conducta que presenten los pollitos, revisar y dar mantenimiento a las criadores regularmente.	Técnico
3	Programar Luz	Producción	Es necesario que los pollitos reciban 23 horas de luz en los siguientes dos días	Técnico
4	Mortalidad	Producción	El galponero tiene que realizar el conteo de los pollitos muertos.	Galponeros
<b>Vacunas</b>				
5	Preparar Equipos	Producción	Limpieza y desinfección a los materiales de vacunación	Galponeros
6	Juntar los Pollos	Producción	Para proceder a vacunar a los pollos se debe acorrallar hacia un rincón	Galponeros

7	Vacunar	Producción	Aplicar la vacuna correspondiente	Galponeros
<b>Segunda Semana</b>				
8	Manejo agua y alimento	Producción	Según la semanas que tiene el pollo se procede a suministrar el alimento dependiendo el alimento que se utiliza y el tabla de nutrición establecida	Galponeros
9	Ampliar Redondeles	Producción	De acuerdo al peso y crecimiento del pollo se tiene que aumentar el espacio para su crecimiento	Galponeros
10	Manejar Bebederos	Producción	La hidratación del pollo es parte fundamental para su crecimiento, por lo que se tiene que adecuar el sistema de bebederos según la estatura que tenga el pollo	Galponeros
11	Regular Agua	Producción	Los galponeros tiene que mantener los sistemas de bebederos siempre llenos	Galponeros
12	Manipular Cortinas	Producción	Según el comportamiento del pollo se tiene que manipular las cortinas de adentro y de afuera del galón ya que es de vital importancia la ventilación del pollo.	Galponeros
<b>Hasta el Desalojo</b>				
13	Manejar los bebederos y los comederos	Producción	Según el peso y las semanas que tenga el pollo se procede a administrar el alimentos, también se puede ver en la tabla de nutrición que aplica la empresa para saber la cantidad exacta de comida que necesita el ave y mantener al pollo siempre hidratado	Galponeros
14	Recoger los pesos	Producción	En la madrugada los galponero tiene que sacar los pesos de los pollos, esto se realiza ante de que el pollo sea alimentado ya que afectara a lo pesos y mostrara pesos irreales	Galponeros
15	Manejar Cortinas	Producción	El manejo de las cortinas ayudara a la ventilación del ave	Galponeros

**Figura 18.** Descripción de las actividades del subproceso Crianza. **Fuente: (Cóndor, 2017)**

### 2.2.9 Descripción del subproceso de crianza

	<b>DESCRIPCIÓN DE PROCESOS</b>	REVISIÓN: 1	<b>Elaborado por:</b> <b>Cóndor Elizabeth</b>
		PÁGINA: 1/1	
<b>Proceso:</b> Producción <b>Responsable:</b> Galponeros/ Técnicos <b>Alcance:</b> Desde la llegada del pollito bb hasta el desalojo			
			N/A



**Figura 19.** Descripción del subproceso de Crianza. **Fuente:** (Cóndor, 2017)



**Figura 20.** Segunda Semana de Crianza de Pollo Broiler de en granjas. **Fuente:** Autor.

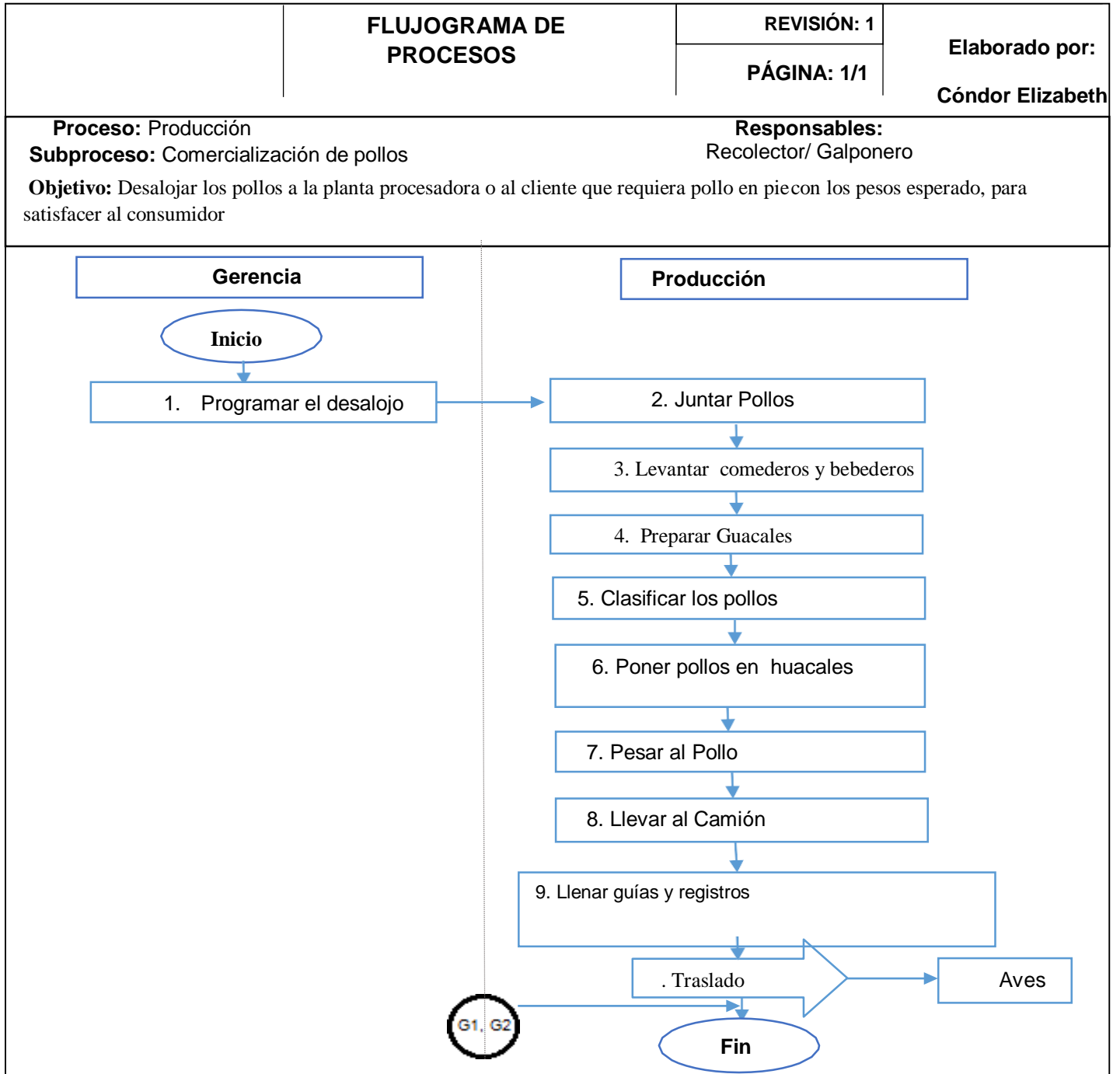


**Figura 21.** Sexta Semana de Crianza de Pollo Broiler listos para el Saque. **Fuente:** Autor.

A continuación se procede a realizar el desalojo o también llamado saque de pollos, esto se realiza entre la semana seis (6) y la semana siete (7) desde que empezó el lote de entrada, para realizar el saque de pollo se proceden a realizar una serie de actividades que con lleve al peso ideal del ave que sea solicitado por la procesadora, para realizar el debido proceso de faenamiento.

Depende también de los compradores de pollo en pie cuyos pesos de venta son solicitados por los clientes o los consumidores, estas actividades serán realizadas por el galponero y los técnicos de las granjas encargados colectivamente con el recolector, a continuación se presenta el respectivo Flujograma:

## 2.2.10 Flujoograma del subproceso de Comercialización o Desalojo



**Figura 22.** Diagrama de Flujo del Subproceso de Comercialización. **Fuente:** (Cóndor, 2017)

## 2.2.11 Descripción de actividades del proceso de Desalojo

	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>	<b>Elaborado por:</b>
		<b>PÁGINA: 1/2</b>	<b>Cóndor Elizabeth</b>
<p><b>Proceso:</b> Comercialización  <b>Subproceso:</b> Desalojo de pollos  <b>Objetivo:</b> Desalojar los pollos a la planta procesadora al cliente que requiera pollo en pie con los pesos esperados, para satisfacer al cliente.</p>			

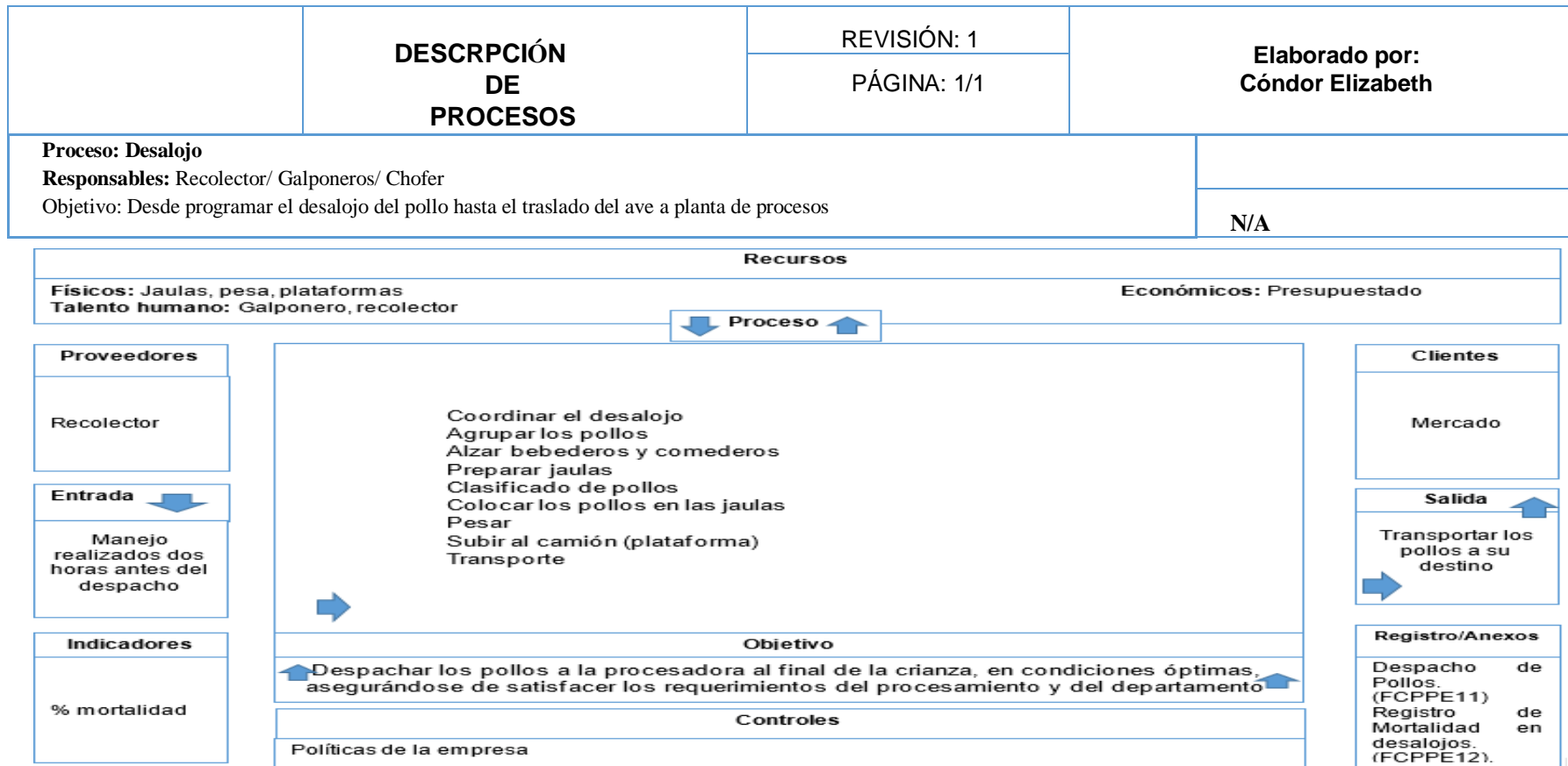
No	Actividades	Entidad	Características	Responsables
1	Programar Desalojos	Gerencia	El gerente o administrador coordinara con los supervisores del área de procesos o los clientes para el día de saque, la cantidad y los pesos	Administrador
2	Juntar Pollos	Producción	Al igual que en la vacuna, los pollos son arrinconados y agrupado para su respectivo saque	Galponeros

3	Levantar comederos y bebederos	Talento Humano	30 minutos antes de realizar el desalojo se procede a levantar los comederos y bebederos	Galponeros
4	Preparar Guacales	Recolección	Los recolectores tienen que bajar los guales o jaulas del camión	Recolector
5	Clasificar los pollos	Recolección	Se procede a tomar a las aves desde la patas para evitar el rompimiento de alas, se toman hasta 5 aves en cada mano y se enjaulan en los guacales	Recolector
6	Poner pollos en huacales	Recolección	Poner a los pollos en los huacales o jaulas	Recolector
7	Pesar al pollo	Recolección/ Producción	Se toman aproximadamente entre 5 a 7 jaulas y se saca promedio de pesos restando el peso de las jaulas	Recolector / Administrador
8	Levar al Camión	Recolector	Se procede a subir los huacales al camión	Recolector
9	Llenar registros y traslado	Recolector/ Chofer	Se procede a llenar ordenes de despacho, permiso de agro calidad, guías de movilización y se traslada a la planta de procesos	Recolector/ Chofer

**Figura 23.** Descripción de las actividades del Subproceso de Comercialización. **Fuente:** (Córdor, 2017)



### 2.2.12 Descripción del Subproceso comercialización (desalojo)



**Figura 24.** Descripción del Subproceso de Comercialización. **Fuente:** (Cóndor, 2017)

A continuación se presenta un Informe técnico del proceso para la obtención del Producto terminado que ofrece la empresa:

## **FAENAMIENTO DE POLLOS**

### **Recepción de pollos.-**

El proceso se inicia con la llegada de las aves procedentes de las diferentes granjas que arriban en las plataformas. El personal de recolección se encarga de descargar, pesar y estacionar en el sitio correspondiente.

### **Inspección Ante-Mortem.-**

Se determina primero la presencia de aves muertas dentro de las jaulas, determinando el color del plumaje, secreción nasal, si existe inflamación a nivel de cresta, barbilla, cabezas, ojos, se determina la coloración de las patas.

Antes del colgado se determina la ausencia de fracturas y hematomas a nivel de alas de las aves y también se separa las aves muertas para su posterior inspección interna (necropsia) y externa (mediante visualización) para determinar las causas del deceso, posteriormente se desnaturalizan y se entregan al gestor para compostaje.

### **Sacrificio.-**

Esta etapa está comprendida por varias actividades como son: colgado del ave, aturdimiento, degollado y desangrado.

Una vez colgadas las aves entran a una etapa de relax con el objetivo de minimizar el estrés del animal, posteriormente pasa a la bandeja de aturdimiento donde introducen la cabeza en un baño

electrificado de 20-50 V., 150-450 Hz., 30-150 Mamp para luego ser degollada por un trabajador mediante un corte manual con cuchillo de vasos sanguíneos del cuello.

### **Escaldado.-**

Las aves son sumergidas en la tina de escaldado totalmente por un tiempo de 2 minutos en agua a temperatura de 56-60 °C. A la salida se encuentra una segunda tina más pequeña a una temperatura de 60-70 °C., en la que es sumergida solo la cabeza del animal.

### **Desplumado.-**

Posterior al escaldado el ave llega hasta la máquina desplumadora en donde por acción mecánica se extraen todas las plumas. Este equipo consta de dedos de caucho, los cuales ruedan sobre su eje, las aves pasan a través de estos dedos, eliminando las plumas que caen por la parte inferior del equipo.

### **Escaldado, Pelado y corte de Patas.-**

Se hace el cambio de posición del ave para facilitar el siguiente proceso en el cual las patas de las aves son sumergidas en una tina de agua a temperatura 60-70 °C., posterior se hace la remoción de la cutícula el cual el ave ingresa a una máquina peladora de patas donde la remueve y elimina por la parte inferior del equipo.

Durante el proceso son sumergidas a un chiller de enfriamiento con agua a temperatura de 0-2 °C hasta su posterior empacado.

### **Lavado.-**

Esta etapa se la realiza para descartar cualquier parte de la materia orgánica (coágulos de sangre, plumas, restos de vísceras, etc.) e ingresar a la siguiente etapa.

### **Inspección Post-Mortem.-**

Se visualiza la eficacia del aturdido, degollado y desangrado. Además se fija en la textura, el color que se visualiza la presencia de hematomas a nivel de piernas, espaldillas y alas.

### **Evisceración.-**

Los pollos colgados en la cadena de evisceración, donde el objetivo es retirar el contenido abdominal constituido por molleja, hígado, intestino, corazón, tráquea y buche y cabezas.

Para iniciar se realiza el corte manual de panzas, extracción de la cloaca, extirpar las vísceras de la del pollo a la parte externa, separación de vísceras comestibles (hígados y corazones) y no comestibles (intestinos), extracción y corte de la molleja y su posterior lavado. Durante el proceso las vísceras comestibles (mollejas, cabezas, hígados y corazones) son sumergidas a un chiller de enfriamiento con agua a temperatura de 0-2 °C hasta su posterior empaclado.

Finalmente las canales de pollos son lavadas y un operario es el encargado de realizar una inspección final visual donde revisa la calidad y eficiencia del eviscerado. Las canales que no cumplan las especificaciones de calidad son reingresa otra vez al proceso de evisceración hasta su inspección y aprobación.

Durante el proceso de evisceración se visualiza el color normal de hígado, presencia o ausencia de líquido pericardio y pigmentación a nivel de corazón, en las asas intestinales se visualiza la presencia de hemorragia a nivel de pared intestinal y epiplón. En la molleja se determina externamente la capa de grasa que la recubre.

### **Lavado.-**

Después que la carcasa del ave pasa la inspección en el eviscerado cae al chiller de lavado o pre-chiller, el objetivo de esta etapa es remover restos de materia orgánica adherida a la carcasa del ave para su posterior enfriamiento, el agua que se encuentra en el pre-chiller está a temperatura ambiente por un lapso de tiempo de 20-25 minutos.

### **Enfriado.-**

Para el enfriamiento se cuenta con un tanque con agua a temperatura de 0 – 2 °C. El tiempo de estadía de la canal en esta etapa es de 40 – 50 minutos aproximadamente. Al final de este proceso la temperatura de la canal es de 0 – 4 °C.

### **Clasificación.-**

Los pollos una vez faenados son clasificados en pollos tipo A y pollos tipo B por sus características de calidad asegurando en los dos tipos de pollo su inocuidad.

Pollos Tipo A, es el pollo que posee una anatomía y color uniforme, no presenta moretones o hematomas, no mantiene característica visual que discrimine la calidad del pollo . Posteriormente son introducidas en fundas de polietileno y selladas, ésta dependiendo de la demanda del producto puede o no contener una funda con menudencia (pollo entero). Luego se realiza una clasificación

final por rangos de pesos y colocados en gavetas según el ítem al que correspondan, luego son pesadas hasta su posterior almacenamiento en refrigeración.

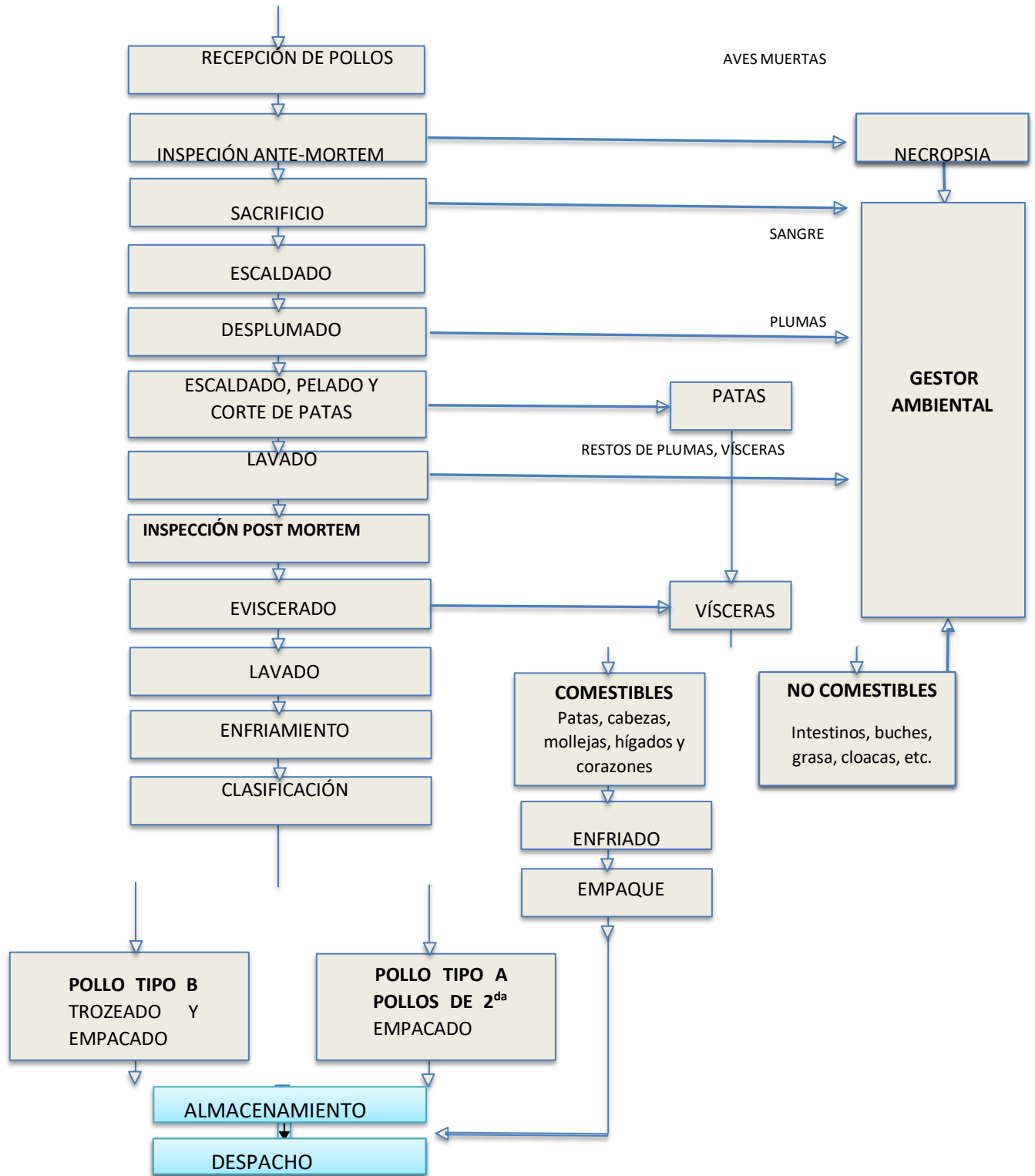
Pollos Tipo B zona aves que sufrieron algún inconveniente en su traslado ya sea torceduras hematomas, que presenten disparidad y falta de uniformidad en su anatomía, las cuales son llevadas a la mesa de corte para ser troceados en cuartos, colocados en fundas plásticas con su respectiva identificación, pesados hasta su posterior almacenamiento en refrigeración.

#### **Almacenamiento.-**

Después de realizadas todas las operaciones descritas anteriormente, las carcasas, carcasas troceadas y la menudencia comestible son almacenadas en cámaras de conservación a temperatura de 0 – 2 °C hasta su posterior despacho y distribución hacia el consumidor.

#### **Despacho y transporte.-**

Se procede a distribuir el producto ya finalizado, correspondiente a los pedidos que el consumidor a elegidos cubren 6 rutas en el sector de Quito e Ibarra.



**Figura 25.** Esquema del faenamiento de pollos en el Grupo Avícola la Pradera. **Fuente:** *La Pradera*

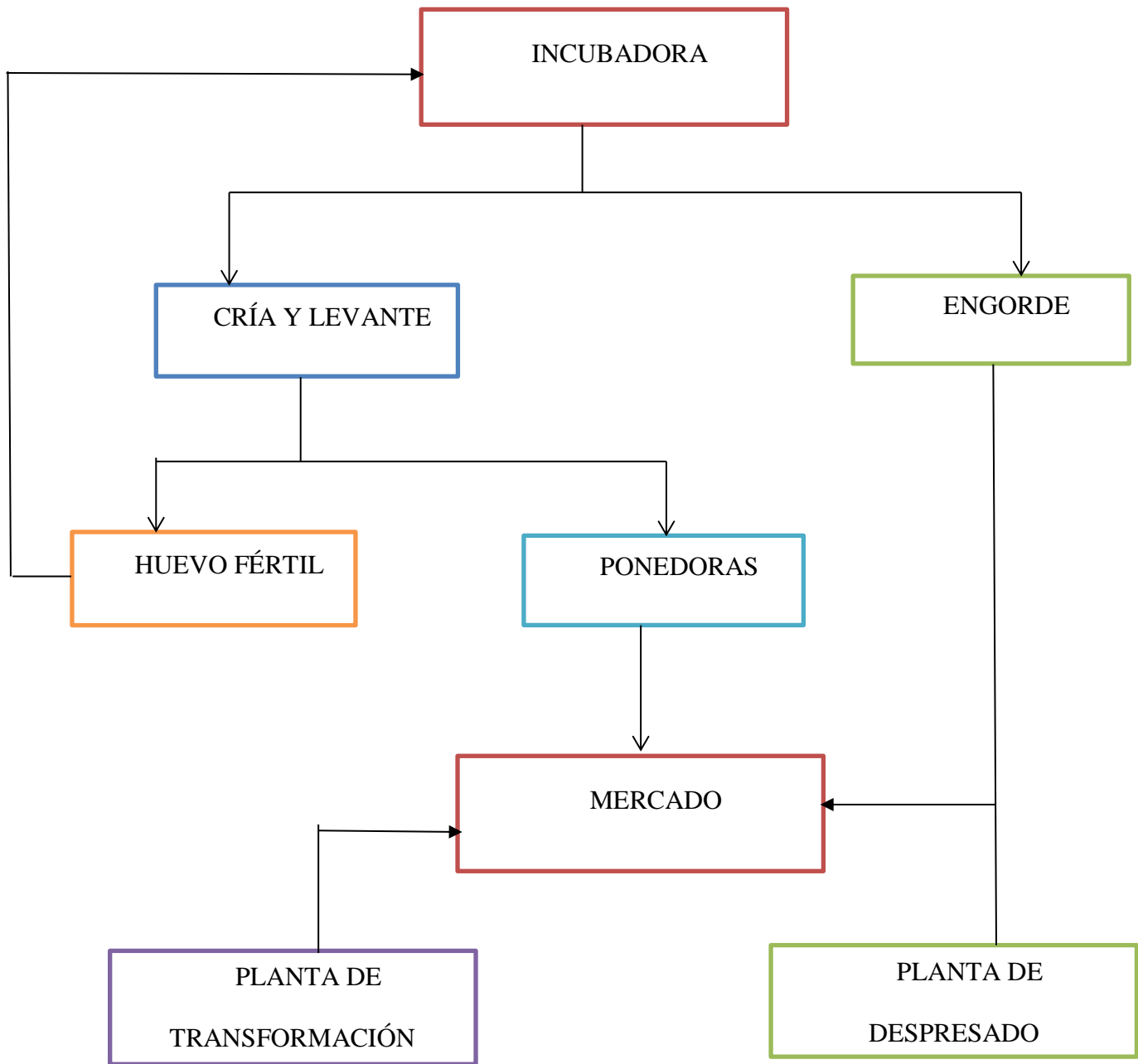


**Figura 26.** Transporte de la empresa listo para la comercialización del producto. **Fuente:** *Autor*

### 2.3 Cadena de Valor del Sector Avícola

Son actividades que están vinculadas con la producción y comercialización de productos avícolas (Carne Pollo, huevos, menudencia, cortes, presas seleccionadas) al consumidor, la cadena de valor de una industria avícola puede empezar desde la producción de aves en galpones, transporte, empaquetado, almacenamiento hasta la distribución o comercialización. Para realizar esta actividad se requiere una serie de insumos o materias primas, financiamiento el cual ayudara a que el producto terminado tenga un valor agregado, por lo que se tiene que considerar de suma importancia cómo funciona una cadena de valor en un empresa avícola para entender esta investigación (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, 2018)





**Figura 27.** Cadena de Valor implementada por la Empresa L.P Marcelo Pacheco. Cía. Ltda.  
**Fuente:** Autor

A continuación se explica las diferentes fases de una cadena de valor de una empresa avícola, la cuales se clasifican en tres (3):

### **FASE 1: PARA OBTENCIÓN DE AVES**

- **Granjas de Huevos:** son granjas que cuentan con gallos y gallinas de la misma raza con edad aproximada de 25 semanas, el cual estarán preparadas para su madurez sexual y ya listas para su reproducción, el objetivo de estas granjas es la producción de huevos fértiles durante estas 25 semanas, mientras que para obtener un huevo comercial se esperara hasta las 65 semanas. Los huevos que son considerados fértiles son enviados a la planta de incubación. (Laurentin, 2017)
- **Incubadora:** estas instalaciones tiene que contar con equipos que sustituyan a la gallina en lo que refiere a generar y aplicar el calor que necesita el huevo fértil, en términos tradicionales quiere decir que la incubadora juega el papel más importante que es el de la gallina, 18 días después de que el huevo fértil haya ingresado a la incubadora son transferidos a las nacedoras en donde el huevo continua con la incubación, esto se realiza para que el huevo haga eclosión y el pollito pueda nacer, al momento de que nacen los pollitos son sexados y vacunados. (Laurentin, 2017)
- **Granjas de Levante y Cría:** estas granjas pueden conformarse por dos (2): enfocada a las progenitoras o reproductoras y las orientadas a la obtención de pollonas estas son quienes pasan por un proceso para obtener huevos comerciales o de consumo, en las reproductoras existen galpones tanto para machos y hembras que se espera que alcancen su madurez sexual. (Laurentin, 2017)

## **FASE 2: PROCESOS PRODUCTIVOS**

- **Granjas para Engorde:** son granjas en las cuales se concentran los pollitos bb y pasan por el proceso de crianza, esto para obtener un pollo de edad determinada y con un peso que varía según la empresa, pero lo ideal es obtener pollos con peso entre 4 a 6 libras, esto pollos son conocidos como pollos broiler.
- **Granjas Ponedoras:** aquellas granjas que albergas a las llamadas pollonas con 20 semanas de edad, es importante alojar a esta edad, ya que a las 21 semanas iniciara su etapa de producción de huevos, estas aves tienen un promedio de existencia de hasta 110 semanas con un alta efectividad de producción de huevos, mientras que los huevos son categorizados por su tamaños (Laurentin, 2017)

## **FASE 3: PARA LA OBTENCIÓN DE POLLO EN DISTINTAS PRESENTACIONES**

- **Planta de Despresado:** En esta área reciben a los pollos en canales, y sobre el mismo se realizan diferentes cortes para obtener presentaciones diferentes para cumplir las exigencias de los clientes, por medio de estos cortes se puede obtener: filetes, alas y espaldillas, muslos, contra muslos y pechugas) (Laurentin, 2017)

### **2.4 Gestión de Procesos**

Llamamos gestión por procesos al enfoque que es soportado por la cadena de valor de una organización la cual fue implementada y popularizada por Michael Porter en su trabajo denominado (Competitive Advantage: Creating and Sustaining) en el cual fue escrito en 1985.

Esta gestión está enfocada en analizar, mejorar e identificar todas las etapas pertenecientes a la cadena de valor de una organización. (Andrade, 2014)

Es por ello que se tiene que identificar una serie de palabras vinculadas con la avicultura que ayudaran a comprender de mejor manera en el estudio propuesto:

- **Actividades:** grupo de tareas que forman parte de un procedimiento para el cumplimiento de un programa.
- **Barrido:** eliminación de suciedad del piso con el uso de una escoba.
- **Bebederos:** recipiente de plástico utilizado para proporcionar agua a los pollos.
- **Bioseguridad:** normas inherentes al proceso de crianza de pollos, con el fin de proporcionar salud a los involucrados.
- **Cama:** Material de tipo orgánico para proporcionar y tender en el suelo de un galpón.
- **Gavetas:** Cajas de tipo plástico utilizado para transportar pollito bb.
- **Criadoras:** Instrumento a gas que genera calor.
- **Crianza:** Proceso de manejo de pollo dura su etapa de crecimiento.
- **Desalojo:** Recolección de los pollos al final de la etapa de crianza y para su comercialización.
- **Galponero:** persona encargada del manejo integral del pollo.
- **Huacales:** Jaula de tipo plástica para el traslado de aves.
- **Pollo bb:** Pollitos con un día de nacidos.
- **Proceso:** Actividades secuenciales que se realiza de forma sistemática, utiliza a los input para generar un output.
- **Recepción:** Recibimiento de pollito bb a las granjas.
- **Recolección:** Captura de Aves en galpones.
- **Recolector:** persona encargas de la recolección, esta puede ser interna perteneciente a la empresa o externa que no pertenece a la empresa.
- **Salida:** Producto o servicio que indica valor para el cliente.
- **Supervisar:** Inspeccionar trabajos realizados por otros trabajadores.
- **Temperatura:** Grado de frio o calor expresado en grados.
- **Vacunas:** Para protecciones de aves de cualquier enfermedad. (Cóndor, 2017)

## **2.5 Productividad**

Según (Andrade, 2014) la productividad no es más que la capacidad de una empresa para cumplir objetivos planteados en la producción de un bien o al momento de prestar un servicio con un alto potencial humano, un excelente precio y con una calidad satisfactoria, pero producido con un menor costo, esto llega a producir a lo que conocemos como ventaja competitiva el cual es beneficiosa para cualquiera empresa para mantenerse dentro de los mercados más competitivos y generar mayores ingresos.

## **2.6 Avicultura**

La avicultura es relacionada con toda la actividad que se relaciona con la crianza y desarrollo de aves, el cual les permite generar ingresos con su explotación comercial, por otra parte la palabra avicultor es la persona que consagra su vida al desarrollo de la avicultura, además que esta actividad es demasiada extensa ya que no solo se centra en la crianza de una sola especie de ave, sino en varias como: gallinas, patos, pavos, avestruz. (AGRARIA, 2016)

### **2.6.1 Tipos de Avicultura**

Según la (AGRARIA, 2016) la actividad relacionada a la producción de pollos y gallinas, están enfocadas en dos tipos: Producción tradicional y la Industria Avícola.

#### **2.6.1.1 Avicultura Tradicional**

Esta compuesta por criadores de aves de diferentes razas y su crianza es de forma rural es decir que no cuenta con un plan de negocios, y que no tiene pensado sacar lucro de la actividad, las personas que realizan la avicultura tradicional son únicamente para el autoconsumo o lo realizan con un hobby. (AGRARIA, 2016)

### **2.6.1.2 Industria Avícola**

También conocida como Avicultura Industrial está enfocada en dos (2) tipos: enfocada en la producción de carne de pollo y la producción de huevos comerciales, ambas con diferentes planificaciones, pero con un mismo sistema el cual se denomina integración vertical ya que es la subordinación de una empresa de tipo avícola con los propietarios de las granjas. (AGRARIA, 2016)

### **2.6.1.3 Importancia de la Avicultura**

La Avicultura tiene importancia que alcanza niveles a escala mundial, debido a que representa el cuidado de la variedad de aves que existen, además el beneficio económico al momento de comercializar de estos productos como son su carne, huevos etc. para el consumo humano., así como las plumas que son utilizadas como fertilizantes o abonos, además en bisuterías. (AGRARIA, 2016)

## **2.7 Producción Avícola**

Para (Gonzales, 2018) la producción avícola es de suma importancia ya que no solamente se enfoca en la producción, sino que también estudia los métodos zootécnicos, medico-sanitario y la parte económico-administrativo para conseguir productos alimenticios de primer orden: carne y huevo que los humanos los consumen para su nutrición. Una de las principales bases para la obtención de estos productos es la medicina veterinaria que son proporcionadas al momento de su crianza, debido a que las aves cuentan con alrededor de 50 enfermedades, las cuales 30 de ellas puede ser una amenaza para la empresa, ya que si no se controlan de manera veloz, pueden generar pérdidas económicas debido a su complejidad, por lo que es importante contar con un plan bien estructurado que englobe a todas las áreas, principalmente en el área administrativo ya que es quien va ayuda a orientar, dirigir y controlar a las demás áreas para cumplir con el objetivo.

## **2.8 Organización de la Industria Avícola**

En cada uno de estos procesos el principal objetivo es que busquen controlar los diferentes componentes individuales de los procesos de producción avícola para beneficiarse con los mismos y generar una productividad alta.

Como ya se lo había mencionado la producción avícola aplica un sistema de integración vertical, lo que significa que no necesariamente involucra un afianzamiento financiero de los distintos módulos de la cadena de valores, tampoco considera al aumento en la escala de producción en cada unidad de producción. Además las empresas son forzadas a volverse más eficientes debido a la alta competitividad que se genera. (Saldaña, 2009)

## **2.9 Pandemia (Covid-19)**

Para él (Hospital Angeles, 2021) una enfermedad que se extiende a diferentes países, que es transmitida a un gran número de poblaciones, que supera el número de casos estimado y permanece en el tiempo se lo denomina Pandemia ya que esta enfermedad ataca a casi todos los individuos que pertenecen a una región. Otra definición de la palabra pandemia es cuando ataca a individuos de todo el mundo sin importar edad, sexo o raza.

### **Situaciones para que una Pandemia se Vírica**

La OMS indica que, para que una pandemia aparezca se debe considerar los siguientes puntos:

- Aparecimiento de un virus nuevo, que no haya aparecido antes y que la población no sea inmune al virus.
- Capaz de causar enfermedades extremadamente graves o que el virus pueda mutar.
- Tenga la capacidad de transmitirse de un individuo a otro de forma eficaz.

## 2.10 Coronavirus en el Ecuador

El mundo llegó a conocer al coronavirus SARS-CoV-2 o también conocido como COVID-19, en el mes de Diciembre, del día 31, del año 2019 en el país asiático China en la ciudad de Wuhan, La OMS confirmó que 41 personas habían contraído el virus.

Las personas que habían contraído el virus en Wuhan presentaron similares síntomas: tos seca, fiebre, dolor de cabeza, dolor de cuerpo y la principal y la que distingue de una simple influenza la dificultad para respirar. Por lo que posteriormente se prendieron las alarmas debido al fallecimiento de la primera persona contagiada de coronavirus quien fue un sujeto de sexo masculino de más de 60 años de edad con problemas de salud.

El 29 de Febrero de 2020 el Ecuador confirmaba su primer caso positivo de coronavirus, siendo así el tercer país latinoamericano en contraer este virus, luego de Brasil y de México, el paciente 0 como se lo denominó era una mujer procedente de España. (Machado, 2020)



**Figura 28.** Primicias confirma el primer caso de Coronavirus en el Ecuador en el 2020.  
**Fuente:** (Machado, 2020)



### **2.10.1 Coronavirus en el Sector Económico**

La dificultad de una economía dolarizada (es decir, que no se puede devaluar y que está obligado a obtener la moneda de Estado Unidos mediante exportaciones) es la más clara evidencia de cómo esta afecta a la economía ecuatoriana. Por lo que (Labarthe, 2020) indica que la economía ecuatoriana recogió una serie de fuertes golpes externos desde 2015 y estaba todavía padeciendo los efectos del paro nacional y del movimiento de protesta de octubre pasado que permitió evitar el alza súbita de más de 100% en los precios de los hidrocarburos. Con la crisis mundial del coronavirus, desplomaron los precios del petróleo ecuatoriano a 15 dólares, un commodity del cual el país depende.

También la perspectiva interna se viene deteriorando. Las industrias florícolas y camaroneras, caracterizadas por su nivel de explotación de la mano de obra y de contaminación del ambiente, y al mismo tiempo por ser importantes fuentes de empleo del país, han despedido a centenas de personas, a veces de un día al otro. (Labarthe, 2020)

Adicionalmente, la deuda externa, obtenida de la década de Rafael Correa e incrementada por el gobierno de Lenin Moreno, se ha vuelto exclusivamente «odiosa». Esto puede implicar aún más morboso que los cuerpos expuestos por los fallecimientos a causa del Coronavirus en las aceras de Guayaquil y sus instrumentalizaciones políticas en las redes. Hace unos días, Ecuador pagó 324 millones de dólares de su deuda externa. Esto pertenece aproximadamente a la cantidad de oro vendida al mismo tiempo por el Banco Central para hacerse de liquidez. (Labarthe, 2020)

## **2.11 Producción Avícola Ecuatoriana afectada por Coronavirus**

Es importante recalcar que la producción avícola se centra en dos (2) acciones fundamentales: producción de carne de pollo y huevo comercial, por lo que CONAVE estima que solamente en el 2005 el Ecuador produjo alrededor de 155 millones pollo en los que están incluidos su derivados y aproximadamente 2.500 millones de huevos lo cual representa el 12% de la producción pecuaria del Ecuador. (Saldaña, 2009).

Es por ello que uno de los sectores golpeados fue el sector avícola. Debido a que en el 2020 se estimaba producir alrededor de 280 millones de pollos lo que representa 525.000 toneladas de carne de pollo. Pero debido a los efectos causado por la pandemia se cerró con 15% menos de lo esperado, ya que la economía del pueblo ecuatoriano ha bajado y la demanda de carne de pollo también ha disminuido considerablemente.

También es importante mencionar al contrabando ya que en años anteriores el contrabando ha sido una de las amenaza para los productores avícolas, pero como efecto de la pandemia en estos dos últimos años el contrabando ha sido mínimo, debido a que el precio de la libra disminuyo de 0,72 centavos a 0,50 centavos es decir que el precio está por debajo con 0,22 centavos menos debajo de la producción, (El Productor, 2021). Por lo que esta baja en el costo de la carne de pollo ha sido un problema considerable para las empresas avícolas la cual ha generado pérdidas en el año 2020.

A continuación se muestran un informe general del ejercicio económico de la empresa del año 2019 con su respectivo análisis:



**L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.**

**"POLLOS LA PRADERA"**

*Productos de Alta Calidad*

Dirección: Km. 23 La Libertad, Vía Interoceánica S/N • Quito - Pífo - Ecuador  
Telf.: 2380-388 / 2381-717 / 2381-795 • E-mail: fiscalizacion@avicolalapradera.com.ec

**INFORME DEL GERENTE GENERAL  
L.P. MARCELO PACHECO CIA LTDA.  
EJERCICIO ECONOMICO AÑO 2019**

De conformidad con el artículo décimo quinto literal (e) de los estatutos de la compañía, presento a los señores socios el informe de labores correspondiente al ejercicio económico al 31 de diciembre de 2019.

**1. ANTECEDENTES**

L.P. Marcelo Pacheco Cía. Ltda., es una empresa del sector productivo cuya actividad principal es la crianza, faenamiento y comercialización de pollos, fue creada en el año 2005, inicia sus labores el 09 de agosto del 2005, signada con el Registro de Contribuyentes N° 1792003571001.

**2. ENTORNO ECONÓMICO**

Los principales indicadores económicos del país para el año 2019 fueron los siguientes:

CONCEPTO	V.R
PIB	17.921 millones de dólares
Deuda externa con relación al PIB	33%
Precio oficial Maiz Nacional (Quintal)	\$ 14.80
Precio oficial Soya Nacional (Quintal)	\$ 30.00

Fuente: BCE

El Producto Interno del Ecuador (PIB) creció 1.6% el año pasado, informó el Banco Central del Ecuador (BCE). El dinamismo se explica principalmente por el aumento del gasto del consumo final de los hogares, el gasto de consumo final del Gobierno y las exportaciones.

En este último rubro destaca el crecimiento de banano, café y cacao, 24,71%; camarón elaborado, 27,2%; pescado y otros productos acuáticos elaborados, 12,1%; aceites refinados de petróleo, 17,0%; flores 18,99%; entre otros.

El precio del maíz durante el año 2018 se realizó la adquisición desde un precio mínimo de \$14.50 hasta un precio máximo de \$17.80 estos precios afectaron netamente en parte parcial a los costos de producción por el oportuno abastecimiento de esta materia prima.

El comportamiento de los precios de soya importada no fluctuó demasiado en comparación al maíz nacional, La soya importada el precio mínimo fue de \$17.69 y el precio máximo fue de \$19.96 en lo que respecta en Soya Nacional el precio mínimo fue de \$13.15 y el precio máximo fue de \$32.00 por lo tanto no tuvo mayor incidencia en los costos de producción y se mantuvieron estables.

**3. ANALISIS DE OPERACIÓN**

Durante el año 2019 nuestra operación se concentró en la diversificación de clientes, aumentar significativamente clientes atendidos por ruta, estrategias para acaparar clientes en especial clientes minoristas, las fluctuaciones de precios con clientes pequeños son menos agresivas que las de clientes mayoristas.

Los ingresos operacionales totalizaron mientras que en el 2018 fueron desglosándose en los siguientes componentes:



**L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.**

**"POLLOS LA PRADERA"**

*Productos de Alta Calidad*

Dirección: Km. 23 La Libertad, Vía Interoceánica S/N • Quito - Pífo - Ecuador  
Telf.: 2380-388 / 2381-717 / 2381-795 • E-mail: fiscalizacion@avicolalapradera.com.ec

## 5. ANÁLISIS GENERAL

Durante el año 2019 hubo un incremento de personal con el del año anterior, sin novedades relevantes que mencionar. Dicho incremento se generó en el personal operativo y administrativo.

La empresa cuenta con el reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional así como también con todo lo requerido por los organismos de control IESS y Ministerio de Trabajo.

Se fortalece el control interno en el área de bodega en lo que respecta a inventarios mediante la toma física de los mismos de forma mensual y esporádica.

La empresa planifica a futuro inmediato los siguientes aspectos:

1. Incrementar la competitividad y eficiencia, reduciendo los gastos administrativos y de ventas.
2. Incrementar la participación de mercado tanto minorista como mayorista.
3. Alcanzar una solidez financiera, productiva y rentable.
4. Planificar, organizar, dirigir y controlar de una manera eficiente los inventarios.
5. Mejoramiento en el control de calidad total en nuestros procesos, productos y servicios de manera continua para la solución problemas a tiempo.
6. Fortalecimiento de atención al cliente, canales de distribución para de esta manera poder lograr una fidelización de los mismos.

Por lo tanto L.P. Marcelo Pacheco Cía. Ltda. Ha cumplido y cumple con todas sus obligaciones laborales y tributarias, así ha pagado a tiempo los roles de pago, los beneficios laborales como son el décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, vacaciones, las planillas del IESS tanto de aportes como de préstamos del personal; los impuestos retenidos a los proveedores, contribuciones y demás obligaciones con organismos de control estatales, municipales.

L.P. Marcelo Pacheco Cía. Ltda., presenta sus estados financieros con aplicación a las NIIFS, cumple con el establecido en las normas y con lo solicitado por la Superintendencia de Compañías al respecto.

Agradezco por el apoyo y confianza brindados a la presente administración. Mi reconocimiento especial al Sr. Marcelo Pacheco Director Ejecutivo al mando, Presidente de la compañía la Sra. Sirla Erazo, Gerentes Operativos en General de nuestra empresa, y a todos los empleados y colaboradores de la compañía por el aporte y esfuerzo entregados en el transcurso de este año.

Sra. Susana Amaguaña Collaguazo  
CI: 1710282979  
Gerente General  
L.P. Marcelo Pacheco Cía. Ltda.

**Figura 29.** Informe General de la Gerencia del Ejercicio Económico del año 2019 de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. **Fuente:** *La Pradera*

Como se puede observar en la Figura 29, en el año 2019, la compañía no ha sido afectada por la pandemia es más, indica que la empresa tuvo una rentabilidad bruta y operativa positiva, así mismo muestra que en el 2019 la empresa tuvo tendencias positivas en lo que tiene que ver con ingresos por lo que la empresa tuvo incremento de personal tanto en el sector operativo como administrativo, la razón principal para que la empresa no tenga ningún problema, fue debido a que el Covid-19 fue declarado pandemia en el siguiente año es decir en el 2020, por lo que la empresa mantuvo sus operaciones al 100% total de su capacidad en todas las áreas por ello ninguno de estos subprocesos tuvieron algún tipo de problema todos los galpones estuvieron activos y siguieron con la planificación establecida, generaron buenas ventas e ingresos para la empresa.

Sin embargo en el 2020 los problemas causados por el Coronavirus empezaron a mostrarse, uno de ellos fue que la empresa tuvo que cerrar una granja ( Chinchinal 2) conformada por 3 galpones con capacidad de 34.500 aves, además del cierre de diferentes galpones en diferentes granjas esto a que la economía del Ecuador bajo afectando a todos los negocios incluso llegando al cierre total, lo que disminuyó las ventas y pedidos, además se tuvo que reducir personal tanto operativo como administrativo, otro problema fue que al no haber ingresos el monto destinado para compra de materia prima disminuyo lo cual afecto la producción de la empresa.

## **CAPITULO 3: METODOLOGÍA**

En el siguiente capítulo se explica la metodología que se empleó para la obtención de los resultados, así como los mecanismos que se aplicaron y las actividades que se emplearon para la obtención de datos.

### **3.1 Diseño de la Investigación**

No es más que un conjunto de métodos y técnicas que un investigador elige para llegar a realizar un proyecto de investigación, por lo que también decimos que es una guía para el investigador.

En otras palabras el diseño de investigación es un proyecto que está estructurado de forma correcta, que está dirigida hacia diseño e implementación de trabajo de investigación o experimento que engloba un conjunto de pasos con la finalidad de llegar y cumplir el objetivo del investigador. (RUIZ, 2017)

Por lo que el tipo de investigación que se realizó en el trabajo de titulación es de forma explicativa ya que este tipo de estudio va a explorar la relación causal de los hechos, lo que significa que no solo se va a describir el problema objeto de la investigación, además se buscara las causantes del mismo. Por lo que dentro de la investigación se encontraran tres (3) elemento de suma importancia: objeto, sujeto y el medio.

Siendo el sujeto la persona que va a efectuar la investigación (estudiante que procederá a realizar la investigación). El objeto es el tema o el problema que se ha localizado (pandemia COVID-19) y el medio son las herramientas que se utilizaran para realizar la investigación es por ello que el este es el mejor método para dar a conocer y explicar cómo la pandemia ha provocado problemas en los procesos productivos de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA.

Cabe mencionar que también es importante utilizar una investigación cualitativa debido a que este método propone evaluar e interpretar la información obtenida a través de herramientas como las entrevistas, encuestas con el fin de indagar en lo más profundo de la investigación, lo que facilitara y proporcionará una información más acertada y eficaz. Por lo tanto, esta investigación es por sí misma un diseño de investigación, ya que, tiene como único elemento el análisis de la empresa.

### **3.2 Métodos de Investigación**

El método de investigación que se implementó fue de Descriptiva, en vista de que se lo realizó con la ayuda de entrevistas y encuestas a las personas que se han visto involucradas y que manejan este tema dentro de la empresa, para así poder descubrir todas las amenazas a nivel de la productividad que ha producido la pandemia. Además la investigación a realizarse será mediante una entrevista personal y directa que facilite una comunicación confiable, veraz y entendible creando en si una entrevista mixta, donde se pueda realizar preguntas estructuradas y libres que ayuden a la retroalimentación acerca del tema de investigación.

### **3.3 Técnicas de Investigación**

Conjunto de herramientas, procedimientos e instrumentos utilizados para obtener información y conocimiento. Se utilizan de acuerdo a los protocolos establecidos en cada metodología determinada.

Las técnicas de investigación permiten obtener datos e información. Sin embargo, no garantizan que la interpretación o conclusiones obtenidas sean correctas o las que se buscaban. Para esto último se necesita una metodología o un método (CASTILLERO, 2009)

Entre las técnicas principales que se desarrollaron en el trabajo de investigación se tiene: La entrevista y encuestas a realizarse que indicaran cuanto ha sido afectada la productividad en la empresa en lo que se refiere al año 2019 en el mes de Diciembre donde fue el inicio del brote de Covid-19 y en Febrero del 2020 que fue confirmado el primer caso en Ecuador.

La entrevista es considerada una técnica fundamental dentro de la investigación debido a se crea una conversación en ambiente de confianza permitiendo profundizar conocimientos acerca del tema tratado para la investigación, entre las personas más participes de la empresa y quienes han sido los que han hecho frente a esta pandemia están: Gerente General y altos cargos que son las personas más involucradas, quienes manejan y conocen el área productiva y todas las consecuencias que ha tenido la pandemia para la empresa avícola.

Por lo que se desarrollaron varias entrevistas a todos los involucrados en el área administrativa y en el área de procesos, principalmente a la Gerente Susana Amaguaña, al jefe de Operaciones Ing. Johnny Mendoza para conocer y aclarar todas nuestras dudas de como el Covid-19 ha llegado a ser una amenaza para la empresa en su productividad, además realizaremos encuestas a los trabajadores de la empresa, con preguntas que se han analizado detenidamente para obtener un resultado bastante preciso en nuestra investigación.

También se efectuó una técnica de observación ya que se va a describir e interpretar la conducta de la organización, al obtener datos confiables y correspondientes a conductas, eventos y contextos correctamente identificadas e insertadas que se han venido suscitando dentro de la empresa en un contexto teórico, por lo que en este caso práctico vamos a describir lo que es la pandemia Covid- 19 e identificar todos los problema que ha generado a la empresa.

Además se adoptó una investigación bibliográfica que se encargará de explorar aquello que se escribió en la sociedad científica sobre el problema ya señalado esto va ayudar a sustentar el trabajo investigativo que se va a realizar y va a facilitar la recolección de información pertinente, al igual que se realizará el uso de fuentes de libros y sitios web para ampliar la información.



### 3.4 Población

Para (Metodología de la Investigación , 2010) llamamos población al conjunto de personas, sujetos, medidas u objetos que poseen similares características que puedan ser observadas y un momento y lugar determinado. Sin embargo, al tratarse de un caso práctico, en el cual se analizó una unidad de investigación que es la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda., el concepto de población estará enfocado en las personas que pertenecen a la empresa ya que el estudio se enfocara en el área administrativa y en el área de procesos ya que es donde más se puede recolectar información clara y concisa para obtener resultados reales de la empresa.

**Tabla 3. Lista de Trabajadores del Área Administrativa de la empresa "L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda".**

TOTAL TRABAJADORES ADMINISTRACIÓN PIFO			
1	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	RODRIGUEZ GUAITA HUGO ANDERSON
2	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	AYALA GARZON ELISA DEL ROSARIO
3	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	CACHAGO ALDANA MARIA ELIZABETH
4	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	CEDEÑO DIAZ QUENYIE GABRIELA
5	MATRIZ PIFO ADM.	RAC/MEDICO	DIAZ JIMENEZ CONSUELO SORAIDA
6	MATRIZ PIFO ADM.	TRABAJADORA SOCIAL	LOPEZ SANTOS MARIUXI ESTEFANIA
7	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	MEJIAS PEREZ ROBERT FRIEDRICH
8	MATRIZ PIFO ADM.	AUXILIAR CONTABLE	PACHECO GUAÑUNA LIDIA MERCEDES
9	MATRIZ PIFO ADM	AUXILIAR CONTABLE	SIERRA VEGA MARILIN DANIELA
10	MATRIZ PIFO ADM.	ANALISTA CONTABLE	ROSERO CARDENAS EVELYN PAOLA

Elaborado por: Javier Guaita

**Tabla 4.** Lista de Trabajadores del Área de Procesos de la empresa "L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda "

TOTAL TRABAJADORES PLANTA DE PROCESOS			
1	P. PROCESADORA	VETERINARIO	ROJANO MORETA FRANKLIN ISRAEL
2	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	FARINANGO FONSECA CARLOS ANDRES
3	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	CHICHANDA ZAMBRANO JANETH MARIA
4	P. PROCESADORA	OBRAERO DE FAENAMIENTO	CHILCAÑAN GUAITA SEGUNDO OSWALDO
5	P. PROCESADORA	OBRAERO DE FAENAMIENTO	CORONADO VARGAS KLEVER GONZALO
6	P. PROCESADORA	OBRAERO DE FAENAMIENTO	ERAZO APUNTE MARIELA ELIZABETH
7	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	IPIALES GELPUD EVELYN KARINA
8	P. PROCESADORA	GUARDIA	LLAMUCA PALA EURO VINICIO
9	P. PROCESADORA	OBRAERO DE FAENAMIENTO	MAISINCHO PALLO ALBA CATALINA
10	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	MARCILLO CALDERON PAOLA MARISELA
11	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	MONTALVAN CEDEÑO GEMA JESSENIA
12	P. PROCESADORA	FACTURADOR	PINEIDA VEGA WALTER MAURICIO
13	P. PROCESADORA	TRABAJADOR EN GENERAL	QUILUMBA BORJA WILSON IVAN

Elaborado por: Javier Guaita



**Figura 30.** Trabajadores del área de Procesos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.

**Fuente:** Autor

Por otra parte, (López P. L., 2016) define como muestra al subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación, en donde se recolectaran datos que sean pertinente para la presente investigación y que representen a la población.

No obstante, para desarrollar el trabajo de investigación, no se hace referencia a la muestra, ya que se obtuvo todos los datos de la población indicada, sin tener la necesidad de estratificar una parte de ella, como se mencionó se enfocara en dos áreas ya que si la población por el número de unidades que la integran, resulta accesible en su totalidad no es necesario extraer muestras. Por esta razón, la muestra es igual a la población que es de veinte y tres (23) empleados para las encuestas.

### 3.5 Técnicas de Recolección de Datos

Al respecto de esto (Espinoza, 2015): afirma que las técnicas son habilidades operativas llevadas a cabo por el investigador, con el propósito de recoger datos en la investigación. Están constituidas por la secuencia de pasos o etapas que se llevan a cabo en función de la búsqueda, adquisición, construcción y recopilación de la información:

- **Observación directa:** la observación tiene la utilidad de entrar en contacto de estudio y recoger información diversa en contextos diferentes .Esta técnica permitió familiarizarse con el personal de la empresa para así poder conocer las diversas operaciones que se desarrollan en la misma, con el fin de identificar las deficiencias en las diferentes áreas y procesos, y una vez obtenidos los resultados, plasmarlos en registros y formatos estructurados.
- **Entrevistas:** indagación que se realiza a una persona o varias para obtener un testimonio sobre un tema determinado. Dentro de los tipos de entrevistas se encuentran las “estructuradas”, que permiten obtener datos relevantes mediante el diálogo y las preguntas que suelen tener una puntuación, es por ello, que se utilizó esta técnica la cual, fue aplicada a los trabajadores y trabajadoras con el objeto de profundizar en la situación actual del establecimiento hotelero, para de esta forma identificar las desviaciones y potenciales mejoras a realizar en la empresa.

- **Encuesta:** Es un técnica que facilitara obtener información sobre aptitudes, opiniones y comportamientos de uno o varios individuos mediante la aplicación de cuestionarios, una encuesta se utiliza para descubrir y dar solución al problema encontrado en el trabajo de investigación planteado. (QuestionPro, 2017)

## CAPÍTULO 4: RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

Este capítulo presenta toda la información relevante que se obtuvo en base a la metodología de (Espinoza, 2015), las cuales fueron aplicadas a la alta gerencia de la organización y a los trabajadores, la misma que permitió detectar los posibles inconvenientes causados por el Coronavirus en la empresa en cada una de las áreas de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA.

Para realizar los análisis, primeramente implementamos una serie de encuestas (23) en total a los trabajadores del sector administrativo y del área de procesos posteriormente, se presentaran los resultados obtenidos mediante gráficos estadísticos donde se observa las eventualidades que ha generado la pandemia y como ha sido visto por los trabajadores de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.

Por otra parte se realizó entrevistas a (3) Funcionarios con Cargos Altos de la empresa los cuales son:

**Tabla 5.** Nómina de las personas entrevistadas, Altos Cargos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.

SUSANA AMAGUAÑA	GERENTE GENERAL
ING. JHONY MENDOZA	JEFE DE OPERACIONES
LIC. ROBERT MEJIAS	JEFE DE PERSONAL

Elaborado por: Javier Guaita.

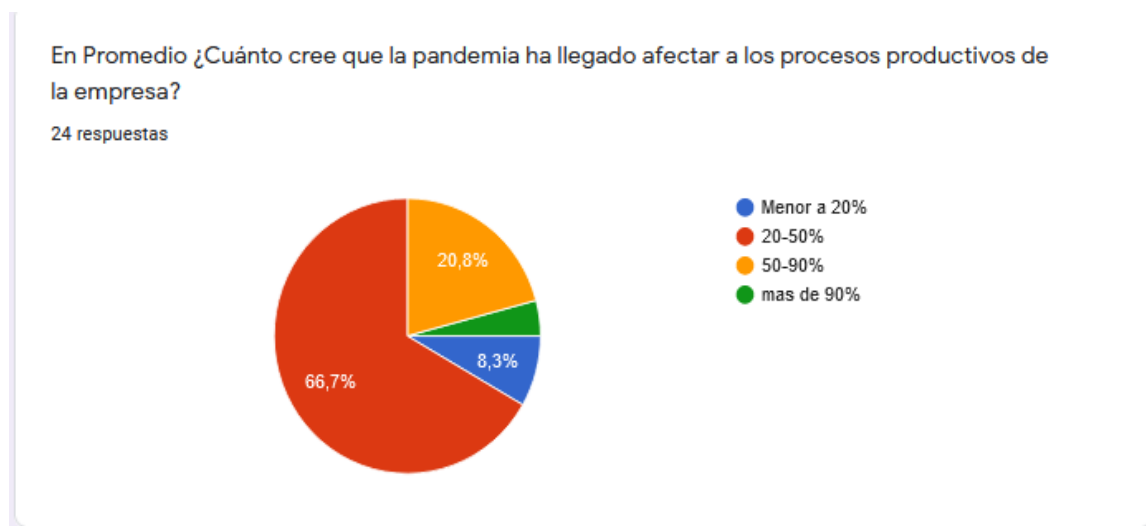
#### 4.1 Análisis de los resultados basado en las encuestas realizadas a los trabajadores de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA

Para la aplicación del instrumento se utilizó a la población conformada por los trabajadores administrativos y de procesos, debido a que los integrantes dominan la información necesaria con respecto al coronavirus y como afecto a los proceso productivos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda, la cual en estas áreas se encuentra integrada por veinte y tres (23) empleados, con ellos se obtuvo información de la situación que atravesó la empresa en la pandemia.

A continuación, se presentan de manera general los resultados obtenidos, cabe recalcar que no se utilizó una muestra, ya que la encuesta fue realizada por todos los trabajadores de las áreas designadas lo cual los resultados serán más precisos y claros para la presente investigación:

##### Pregunta No 1

**En Promedio ¿Cuánto cree que la pandemia ha llegado afectar a los procesos productivos de la empresa?**

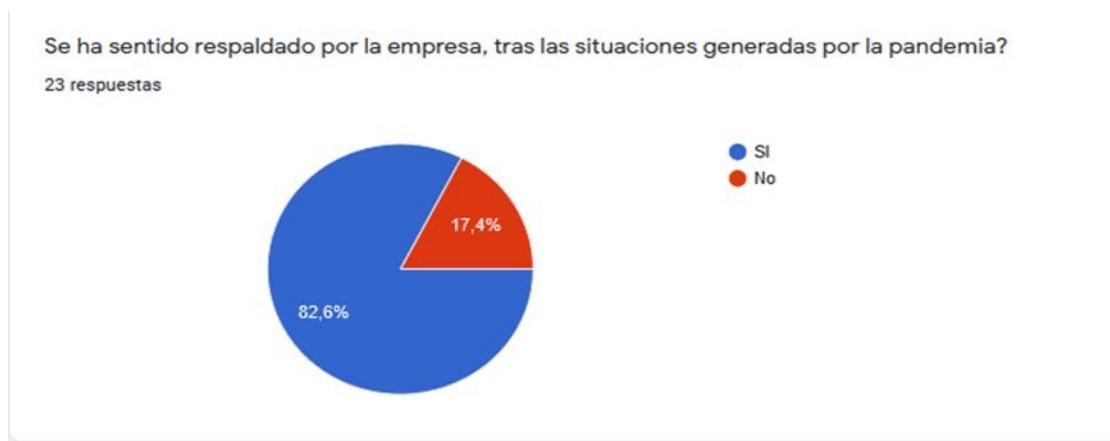


**Figura 31.** Resultados de la primera pregunta obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor.

Analizando la Figura 31 se describe que el 66.7% equivalente a 16 trabajadores piensan que la empresa y sus procesos productivos fueron afectados entre el 20-50%, mientras que el 20,8% equivalente a 4 trabajadores conciben que los procesos productivos fueron afectados entre el 50-90%, también indica que el 8,3% equivalente a 2 personas piensan que los procesos productivos fueron afectados con un porcentaje menor al 20%.

## Pregunta No 2

**¿Se ha sentido respaldado por la empresa, tras las situaciones generadas por la pandemia?**

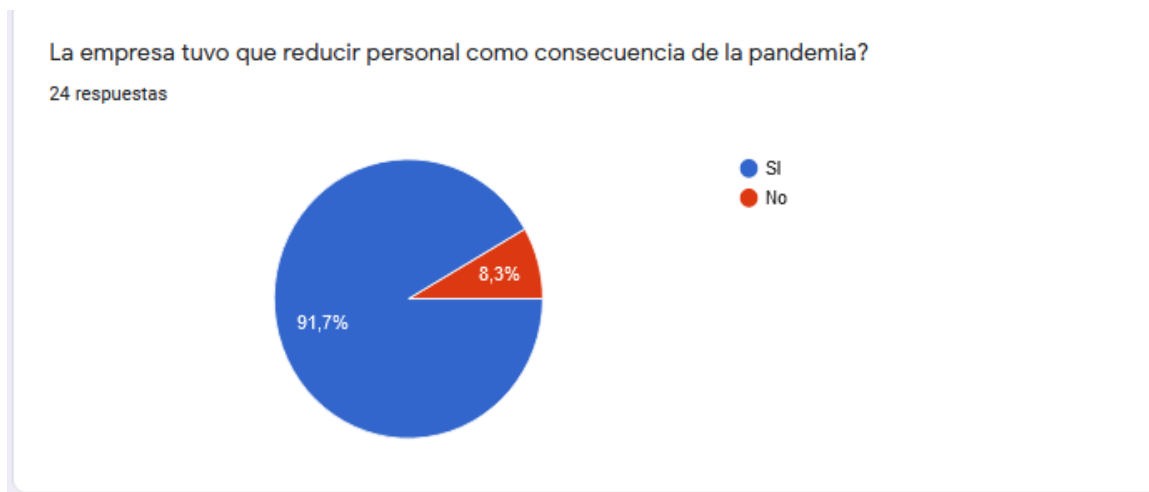


**Figura 32.** Resultados de la segunda pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor.

La Figura 32 muestra que el 82,6% equivalente a 19 trabajadores asumen que han sido respaldados por la empresa, una de las razones fue que los trabajadores conservaron sus plazas de trabajo, por el contrario el 17,4% equivalente a 4 trabajadores piensan que no se han sentido respaldados por la empresa, la razón principal fue la baja salarial que la empresa implemento como medida para frenar las consecuencias del coronavirus y el impacto económica que generó dentro de la empresa.

### Pregunta No.3

**¿La empresa tuvo que reducir personal como consecuencia de la pandemia?**



**Figura 33.** Resultados de la tercera pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor

Como se puede observar, la Figura 33 muestra que el 91,7% equivalente a 20 trabajadores están conscientes que la empresa ha tenido que despedir personal como consecuencia del impacto que ha generado el coronavirus en la empresa, mientras que el 8,3% equivalente a 3 trabajadores no están conscientes de las medidas que la empresa ha tomado, esto puede ser uno de los principales problemas que ha generado la pandemia debido a que la empresa tuvo que despedir a personal como: galponeros, técnicos, vendedores, choferes y trabajadores en general, lo que significa que los procesos productivos redujeron su capacidad de producción a tal nivel de que en el año 2020 la empresa reflejara pérdidas económicas .

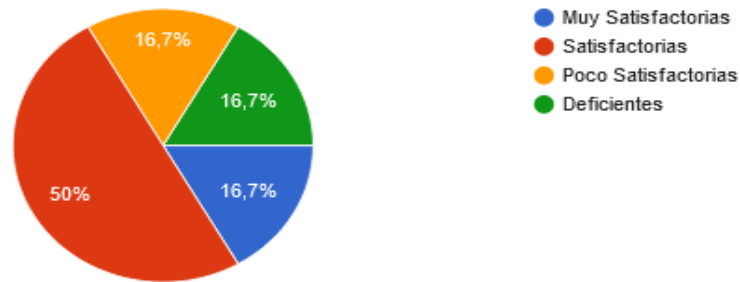


#### Pregunta No.4

¿Qué tan Satisfactorias han sido las medidas que la empresa tomó para enfrentar las amenazas de Covid-19 en sus procesos productivos?

¿Qué tan Satisfactorias han sido las medidas que la empresa tomó para enfrentar las amenazas de Covid-19 en sus procesos productivos?

24 respuestas



**Figura 34.** Resultados de la cuarta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor.

La Figura 34 expresa que, existe un empate con el 16,7% equivalente a 3 trabajadores respectivamente entre las opciones muy satisfactorias, poco satisfactoria y deficientes respectivamente, también indica que el 50% que corresponde a 14 trabajadores sienten que las medidas han sido muy satisfactorias.

**Pregunta No.5** ¿Cree que la empresa estaba preparada para enfrentar las consecuencias de la pandemia Covid-19?

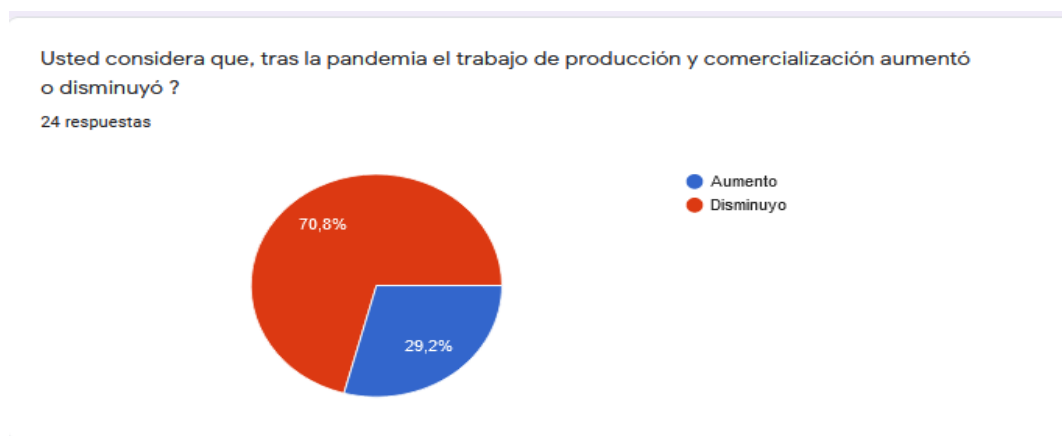


**Figura 35.** Resultado de la quinta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor.

La Figura 35 arroja los siguientes resultados el 70,8% el cual representa a 19 trabajadores piensan que la empresa no estaba preparada para enfrentar los problemas internos que la pandemia ha ocasionado en la empresa, por el contrario el 25% el cual representa a 3 trabajadores asumen que la empresa si ha podido controlar las amenazas que el covid-19 ha generado dentro de la organización, mientras que el 4,2% el cual representa a 1 trabajador está indeciso y decidió por tomar una decisión neutral.

### Pregunta No.6

**¿Usted considera que, tras la pandemia el trabajo de producción y comercialización aumentó o disminuyó?**



**Figura 36.** Resultado de la sexta pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor

Tras analizar los resultados de la Figura 36, podemos decir que el mayor porcentaje equivalente al 70,8% tienen la certeza que el trabajo de producción y comercialización disminuyó como consecuencia de la pandemia ya que hubo cierre de granjas, aumento de costos en la materia prima, poca mano de obra, disminución de ventas, además hubo un confinamiento de 3 meses que como consecuencia fue el cierre de varios negocios en el sector de Quito el cual la empresa entregaba sus productos, por el contrario el 29,2% tienen la certeza que la producción y comercialización aumentó en la empresa.

### Pregunta No.7

¿Qué áreas de la empresa cree usted, que han sido las más afectadas por la pandemia?



**Figura 37.** Resultado de la séptima pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor.

La Figura 37 refleja los siguientes resultados, con un valor de 62,5% siendo el mayor porcentaje tienen la certeza que el área de comercialización y ventas ha sido la más afectada, en segundo lugar se encuentra el área de producción con un porcentaje de 37,5%, en tercer lugar se encuentra el área de marketing con un porcentaje del 16,7% y en último lugar está el área de crianza con un porcentaje del 12,5%.

### Pregunta No.8

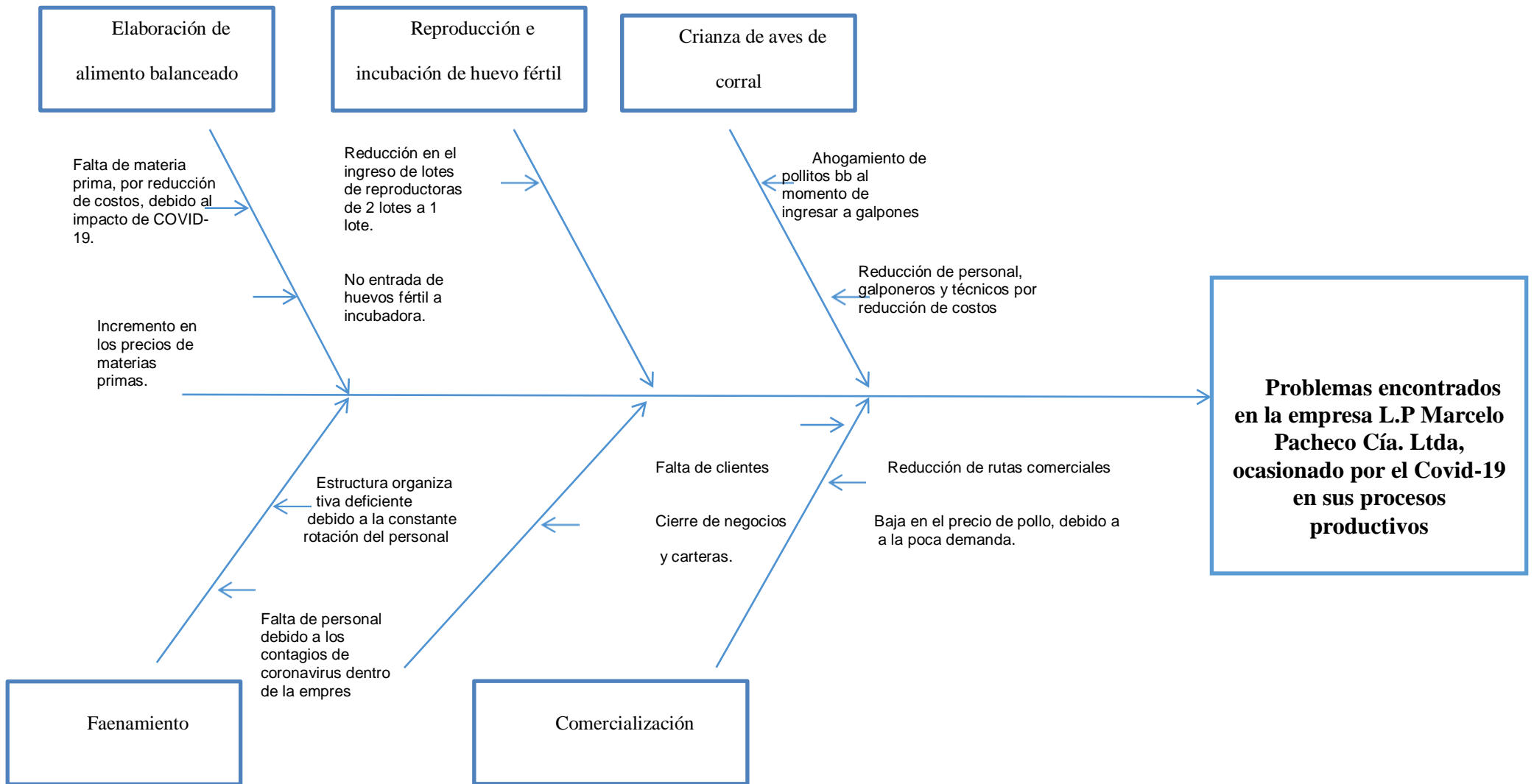
Cree que la pandemia ha dejado en evidencia las debilidades de la empresa?



**Figura 38.** Resultado de la octava pregunta, obtenida por la encuesta realizada a los trabajadores. **Fuente:** Autor

Tras observar la Figura 38 podemos decir que el 54,2% piensan que la empresa ha mostrado sus debilidades pese a las estrategias la empresa ha implementado, el 33,3% corresponden a los trabajadores que no están conscientes y optan una posición neutral es decir no están a favor de que piensan que si ha dejado en evidencia o que no ha dejado en evidencia, por último el 12,5% corresponde a las personas que piensan que la pandemia si ha dejado en evidencia a la empresa.

Una vez realizadas las encuestas a los trabajadores de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda, se identificaron los problemas, el cual se precedió a mostrar la causa y efecto en la siguiente gráfica:



**Figura 39.** Diagrama Causa-Efecto de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda **Fuente:**  
*Autor*

De acuerdo a la Figura 39, muestra que el impacto del coronavirus ha sido un gran problema para la empresa, debido a que todos los procesos productivos que son objeto de estudio han sido afectados por lo que se cumplió uno de los objetivos específicos planteados, además se identificó que el proceso productivo que más ha sido afectado fue el proceso de *comercialización* en donde los principales problemas que se encontraron fueron:

- Cierre de carteras de clientes.
- Pérdida de clientes.
- Desabastecimiento de producto.
- Cierre de negocios en el sector de Quito.
- Poca demanda del producto.
- Publicidad deficiente.

Por otra parte es importante mencionar que la empresa, durante el año 2020 se ha visto debilitada a nivel de productividad, debido a la poca cantidad de aves que ingresaron, así como la disminución de ingreso de huevos fértiles a incubadoras los cuales fueron factor clave para que la productividad haya disminuido en la empresa.

## **4.2 Resultado de las entrevistas realizadas a los altos cargos de la empresa L.P**

### **MARCELO PACHECO CIA. LTDA**

Como ya se lo había mencionado las entrevista se realizaron a los 4 altos cargos administrativos y procesos de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA.LTDA, estas entrevistas se las llevó acabo de forma presencial, con un total de 6 preguntas bien analizadas sobre como la pandemia ha influenciado en los procesos productivos de la empresa, a continuación se muestra las preguntas:

- ¿Cómo la pandemia Covid-19 ha llegado afectar a la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda. en sus procesos productivos?
- ¿Cuáles han sido los mayores riesgos que ha generado la pandemia Covid-19 dentro de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.?
- ¿Qué acciones ha implementado la empresa L.P Macelo Pacheco Cía. Ltda. para enfrentar los problemas ocasionadas por el Covid-19?
- ¿Está conforme con las medidas de la empresa que se han tomado para frenar las amenazas que ha producido el Coronavirus?
- ¿Piensa que si no se toman estas medidas la empresa pudo enfrentar un posible cierre total de sus operaciones?, ¿Porque?
- ¿Tras la pandemia que nuevas acciones o estrategias consideraría la empresa para poder recuperarse y mejorar su productividad?

Una vez establecidas las preguntas, se procedió a realizar las entrevistas, el cual permitieron establecer recomendaciones y conclusiones dirigidas a la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda, que pueden ser tomadas en cuenta por la empresa para obtener beneficios a corto, medio y largo plazo. A continuación se muestran las entrevistas realizadas:

#### **4.2.1 Entrevista realizada a Susana Amaguaña, Gerente General de la empresa L.P MARCELO PACHECO, CIA LTDA**

- **¿Cómo la pandemia Covid-19 ha llegado afectar a la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA en sus procesos productivos?**

Desempleo en todas las áreas y por ende más esfuerzo físico, emocional en cuanto al personal que continúa en la empresa, disminución de la producción, pérdidas económicas en el año 2020, procesos productivos reducidos a un 60% de su productividad normal.

- **¿Cuáles han sido los mayores riesgos que ha generado la pandemia Covid-19 dentro de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA?**

Es importante mencionar a la inestabilidad económica no solo de la empresa si no del país como tal causado por la pandemia es uno de los riesgos que hemos llegado a observar el cual llego afectar a varias familias ecuatorianas, negocios, emprendimientos, además inestabilidad laboral, salud física, salud mental, falta de medidas de bioseguridad son algunos de los riesgos que ha causado el Covi-19 para nuestra empresa.

- **¿Qué acciones ha implementado la empresa L.P MARCELO PACHECO .CIA LTDA para enfrentar los problemas ocasionadas por el Covid-19?**

Sin duda alguna se tuvo que tomar decisiones considerables una de ellas fue la reducción del personal de más del 40% en todas las áreas de la empresa, de 160 trabajadores tomados en cuenta nómina en el año 2019 se redujeron hasta 85 trabajadores en nómina correspondientes al año 2020 esto para reducir el gasto en sueldos, otra medida que optamos fue reducir la producción de pollito broiler, de las 8 granjas que cuenta la empresa se eligió a la granja de menor rendimiento es decir a la granja que generaba menos ganancias que las demás.



- **Está conforme con las medidas de la empresa que se han tomado para frenar las amenazas que ha producido el Coronavirus?**

Como gerente estoy satisfecha con las medidas que optamos para evitar una mayor amenaza que hubiese causado la pandemia para la empresa, todas estas medidas fueron analizadas por el comité de la organización y gracias a Dios se evitó tener mayores pérdidas en el ejercicio que hubiera sido difícil recuperarse en años siguientes ya que la pandemia aún sigue y esperamos salir adelante en los años que vienen, esperemos que con las vacunas todo vuelva a la normalidad, pero no puedo negar que como persona ha sido bastante difícil tomar estas decisiones, tener que reducir personal en la pandemia fue bastante duro.

- **Piensa que si no se toman estas medidas la empresa pudo enfrentar un posible cierre total de sus operaciones? ¿Por qué?**

No, es imposible que la empresa hubiese quebrado principalmente porque somos una empresa de primera necesidad es decir alimentaria, no cabe duda que la pandemia nos afectado como a los demás negocios, como es bien conocido la carne de pollo es una dieta cotidiana para los ecuatorianos entonces pese a las pocas ventas registradas en el 2020, hubiésemos seguido con nuestra producción, claro ajustadas con los costos y gastos que la empresa genera.

- **Tras la pandemia que nuevas acciones o estrategias consideraría la empresa para poder recuperarse y mejorar su productividad?**

En este momento se está reforzando lo que es el manejo de publicidad de nuestra empresa, es importante mencionar que en el 2019 la empresa no contaba con redes sociales y la página web era bastante deteriorable, a inicios del 2020 se implementó la publicidad en redes sociales (Facebook, Instagram) para dar a conocer más de lo que es nuestra empresa y en si los productos que ofrecemos esta estrategia la estamos reforzando para llegar a más familias del sector de Quito, una de las estrategias que

todavía se está hablando con el comité de la empresa es entrar a mercados más fuertes como es ofrecer nuestros productos a supermercados como es Santa María y Supermaxí quienes son los supermercados más grande del Ecuador el cual abriría nuevas oportunidades de crecimiento para nuestra empresa.

#### **4.2.2 Entrevista realizada al Ing. Johnny Mendoza, Jefe de Operaciones de la empresa**

##### **L.PMARCELO PACHECO CIA LTDA**

- **¿Cómo la pandemia Covid-19 ha llegado afectar a la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA en sus procesos productivos?**

La pandemia actual ha afectado en un 40% en la producción como tal, ya que esto ocasionó un alza en el costo de las materias primas para la elaboración de alimento balanceado, insumos veterinarios, insumos de limpieza y desinfección e insumos de empaque de producto terminado. De igual manera, la demanda del producto se vio afectado por la falta de circulante puesto que muchas familias se han quedado sin trabajo a consecuencia de la pandemia actual.

- **¿Cuáles han sido los mayores riesgos que ha generado la pandemia Covid-19 dentro de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA?**

El riesgo ocasionado por la pandemia en la empresa va desde el estado de salud de las personas que laboran en la empresa (tener que contratar personal temporal) hasta el riesgo en estabilidad económica de la misma por la baja de producción debido a la baja demanda de productos.

- **¿Qué acciones ha implementado la empresa L.P MARCELO PACHECO .CIA LTDA para enfrentar los problemas ocasionadas por el Covid-19?**

En la empresa se implementaron acciones como proveer de recorrido puerta a puerta al personal que labora, proveer de medicamentos preventivos, suministro periódico de vitaminas al personal, facilidades de adquisición de producto terminado a bajo costo al personal. Así mismo, se hizo una reducción obligatoria del personal por la baja demanda de producto creando promociones de los mismos para poder competir en el mercado frente al comercio informal en nuestra línea de producto.

- **Está conforme con las medidas de la empresa que se han tomado para frenar las amenazas que ha producido el Coronavirus?**

Generalmente el personal está conforme con las medidas implementadas por la empresa para mantener nuestras plazas de trabajo.

- **¿Piensa que si no se toman estas medidas la empresa pudo enfrentar un posible cierre total de sus operaciones? ¿porque?**

Efectivamente si no se tomaban acciones inmediatas dentro de lo estratégico para poder reducir los egresos en la empresa, se preveía un eminente cierre de operaciones, puesto que los ingresos eran inferiores a los egresos generados.

- **Tras la pandemia que nuevas acciones o estrategias consideraría la empresa para poder recuperarse y mejorar su productividad?**

Al generar mayor publicidad en redes sociales de nuestra marca, la empresa se dio a conocer y por ende se ha empezado a ingresar en otras plazas donde no se había considerado anteriormente, este pequeño crecimiento de la demanda de nuestro producto trae consigo un crecimiento controlado en nuestra producción.

#### **4.2.3 Entrevista realizada al Lic. Robert Mejías, Jefe de Personal de la empresa L.P**

##### **MARCELO PACHECO CIA LTDA**

- **¿Cómo la pandemia Covid-19 ha llegado afectar a la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA LTDA. en sus procesos productivos?**

Debido a la baja en el poder adquisitivo de la población y por consiguiente baja en ventas, se ha tenido que disminuir los ingresos de aves al proceso de engorde.

- **¿Cuáles han sido los mayores riesgos que ha generado la pandemia Covid-19 dentro de la empresa? LP MARCELO PACHECO CIA LTDA?**

El cubrir los gastos fijos que debido a la baja de productividad es afectado directamente.

- **¿Qué acciones ha implementado la empresa LP MARCELO PACHECO CIA. LTDA. para enfrentar los problemas ocasionadas por el Covid-19?**

Disminución de la producción para evitar tener producto en stock, disminución de personal, así como disminución de salarios en algunas áreas y mantener clientes potenciales.

- **¿Está conforme con las medidas de la empresa que se han tomado para frenar las amenazas que ha producido el Coronavirus?**

No del todo, ya que a mi parecer existen otras distintas que ayudarían a mantener la productividad de la empresa, ya que algunos gastos fijos son elevados y se requiere de una media de producción a la cual se debería llegar y mantener.

- **¿Piensa que si no se toman estas medidas la empresa pudo enfrentar un posible cierre total de sus operaciones? ¿porque?**

Sería casi imposible hablar de un cierre total puesto que la empresa pertenece al grupo de producción de alimentos, y aun cuando la situación país es fuerte también se debe acotar que el principal producto que producimos es el de más consumo en el país, más

sin embargo es mas parte de una falta de buena gerencia directa la que ha afectado grandemente a la empresa.

- **¿Tras la pandemia que nuevas acciones o estrategias consideraría la empresa para poder recuperarse y mejorar su productividad?**

La asignación de una gerencia directa, así como la creación de mesas de trabajo que velen por los intereses de la empresa como una gran productora de alimentos y empleo como debería ser, dado que contamos con todos los procesos productivos capaces de auto sustentarse desde la importación de las gallinas productoras hasta el proceso de las aves para el consumo.

Es importante tomar en cuenta la opinión de (Orellana, 2020) director de la empresa CONAVE, el cual indicó que en el Ecuador el consumo de carne de pollo tuvo una caída del 75% a nivel Nacional, y por ende la producción de la empresa se encamina a bajar el mismo índice.

Por lo que al momento de interpretar las entrevistas realizadas a los altos cargos de la empresa para el presente trabajo de investigación, muestra que la empresa durante el año 2020, decidió ejecutar estrategias para bajar la oferta de la empresa entre el 60% y 70%, implementando acciones, en el proceso de aves de corral y reproducción de empleó las siguientes estrategias:

- Salida anticipada de reproductoras.
- No ingreso de huevos a plantas de incubación
- Sacrificio de pollos BB
- Reducción de personal

Estas acciones fueron de suma importancia para la empresa, debido al confinamiento que vivió el Ecuador durante los meses de marzo hasta julio del 2020. Durante estos meses se sacrificaron 114.000 pollitos bb que recién ingresaron a las granjas lo que tuvo como consecuencia el cierre parcial de algunas granjas lo cual disminuyó la productividad de la empresa.

Según el Jefe de Operaciones para el proceso de elaboración de alimento balanceado se implementaron las siguientes estrategias:

- Comprar materia prima de igual efectividad a menor costo.
- Reducir la fabricación de alimento balanceado para granjas y reproductoras.
- Reducir el personal
- Disminuir el gasto en productos zootécnicos

Mientras tanto para el para el proceso de Faenamiento y Comercialización se implementó:

- Reducción del personal
- Disminución en la entrada de pollo vivo para el proceso de faenamiento.
- Almacenamiento de pollo procesado y subproductos en cuartos fríos.
- Promociones del producto (2x1).
- Servicio a domicilio (puerta a puerta).
- Baja de precios en todos los productos.
- Promocionar y dar a conocer los productos por redes sociales.

## **CAPÍTULO 5: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En el presente capítulo se plantean las conclusiones y recomendaciones que fueron obtenidas a través de los resultados de trabajo de titulación, lo cual indican lo importante que es entender el valor de manejar y conocer los procesos productivos de una empresa avícola y como hacerle frente a la pandemia de Covid-19, para lograr una mejora en la productividad y una correcta gestión.

### **5.1 Conclusiones**

- Al evaluar la situación de la empresa en los años 2019-2020 respectivamente hemos llegado a la conclusión que la pandemia ha llegado afectar a la empresa a tal manera de generar pérdidas económicas en el año 2020, el cual se refleja en el estado de situación financiera que se muestran en los anexos, además los procesos productivos han tenido una disminución a niveles de productividad en comparación al año 2019.
- Después de determinar la situación de la empresa y conocer los problemas presentes en la misma, se elaboró entrevistas y encuestas a los empleados y directivos de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda, como resultado se obtuvo los problemas y amenazas que ha generado Covid-19 el cual permitió tener una visión simple y rápida de la estrategias implementadas por la empresa.
- En base a la información obtenida a través de las entrevistas, en cuanto a los problemas se identificaron: Falta de mano de obra, disminución en la producción de pollos broiler en granjas , disminución de compra de materia prima, cierre de galpones, cierre de carteras por negocios quebrados como consecuencia del covid-19, disminución de venta de pollo procesado y pollo en pie, excesiva rotación de personal, no se transmite de manera efectiva la filosofía de la empresa, ausencia de instrucción sobre las normas y bioseguridad del Covid-19, comunicación ineficiente entre el personal de trabajo, falta de reuniones dirigidas al personal.

- Se determinaron tres estrategias o acciones que han sido implementadas por la empresa que realmente han sido satisfactorias para evitar más pérdidas: (1) Reducción del personal de más del 40% en todas las áreas de la empresa, como lo menciona la gerente Susana Amaguaña de 160 trabajadores tomados en cuenta nómina en el año 2019 se redujeron hasta 85 trabajadores en nómina correspondientes al año 2020. (2) A finales del 2019 la gerencia opto por el ahogamiento de pollitos bb recién ingresados a galpones esto como una prevención del año entrante que se prevenía lo que era una pandemia en el 2020, esto para evitar gastos en insumos veterinarios, balanceado y tener producto en stock como lo menciona en su entrevista el Lic. Robert Mejías jefe de personal de la empresa, (3) En el 2020 tras los pocos pedidos de productos se implementó varias promociones como: el segundo a mitad de precio, combo 1 dos pollos junior por el valor de \$10, combo 2 dos pollos extra por el valor de \$12 adicional todo a la puerta de tu casa debido al confinamiento y restricciones impuestas en el 2020 por el Coronavirus.



## 5.2 Recomendaciones

El presente trabajo de titulación contiene varias herramientas de investigación que están dirigidas a los procesos productivos de una empresa avícola, esta información puede ser utilizada por otras personas o entidades para verificar el correcto funcionamiento de la empresa y de esta manera lograr mejoras, que pueden ayudar a la empresa para frenar las amenazas ocasionadas por el Covid-19. A modo de sugerencia se plantean las siguientes recomendaciones dirigidas a L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda:

- Se recomienda realizar capacitaciones a los empleados para retroalimentar sus conocimientos, habilidades y destrezas, especialmente a los vendedores ya que son los encargados de generar ingresos a la empresa, esto ayudara a generar mayor volumen en ventas y será beneficioso para el empresa.
- Por otro lado, se recomienda generar pequeños incentivos, bonos hacia los trabajadores en sus áreas respectivamente, ya que muchos empleados esta inconformes con la reducción de sueldos que se ha generado por la pandemia, esto para generar motivación empresarial y una mayor productividad dentro de la empresa.
- También se recomienda escuchar la estrategia propuesta por el Lic. Robert Mejías ya que como el indica la empresa cuenta con procesos productivos con la capacidad de asumir mercados más grandes, pese a que la pandemia aún no termina con un plan bien estructurado y asumiendo los riesgos se puede llegar a ser una de la Avícola más grandes del Ecuador compitiendo con empresa como lo son: AVITALSA S.A, AVÍCOLA EL ORO. AVESCA, etc.
- Frente al contexto de la pandemia COVID-19, se recomienda a la empresa seguir de manera estricta los protocolos de bioseguridad, para evitar el aumento de riesgo de contagio dentro de la empresa L.P Marcelo Pacheco Cía. Ltda.
- Capacitar a todo el personal que pertenece a la empresa en las diferentes áreas para tener mayor eficiencia en tiempos y rendimientos de los procesos productos.

## **BIBLIOGRAFÍA**

AGRARIA, D. D. (2016). *Manual de Avicultura*. Buenos Aires, Argentina.

Andrade, L. B. (Septiembre de 2014). *El Sitio Avícola*. Obtenido de El Sitio Avícola:

<https://www.elsitioavicola.com/articles/2608/la-gestian-por-procesos-el-primer-paso-para-implantar-un-sistema-de-inteligencia-avicola/>

*Banrepcultural*. (Enero de 2017). Obtenido de Banrepcultural:

[https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Factores\\_de\\_producci%C3%B3n](https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Factores_de_producci%C3%B3n)

*BIND*. (OCTUBRE de 2018). Obtenido de BIND: <https://blog.bind.com.mx/tipos-de-sistemas-de-produccion>

CASTILLERO, O. (11 de MARZO de 2009). *PSICOLOGÍA & MENTE*. Recuperado el 10 de ENERO de 2021, de PSICOLOGÍA & MENTE:

<https://psicologiaymente.com/miscelanea/tipos-de-investigacion>

Cóndor, E. (2017). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte:

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7072/2/MANUAL.pdf>

*DIAGNOSTICO MEL*. (22 de OCTUBRE de 2010). Recuperado el ENERO de ENERO de 2021, de DIAGNOSTICO MEL: <https://sites.google.com/site/diagnosticoup/unidad-iii/metodos-de-diagnostico/metodo-y-metodica>

*El Productor*. (21 de Enero de 2021). Obtenido de El Productor:

<https://elproductor.com/2021/01/ecuador-el-bajo-consumo-de-pollo-golpeo-al-sector-avicola-en-2020/>

*El Universo*. (Noviembre de 2020). Recuperado el Mayo de 2021, de El Universo:

<https://www.eluniverso.com/noticias/2020/11/20/nota/8055742/consumo-pollo-crece-ecuador-2020/>

Espinoza, E. (Marzo de 2015). *Métodos e Instrumentos de recolección de Información*.

Obtenido de Métodos e Instrumentos de recolección de Información:

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjLsu77ovfwAhXFc98KHWYJCwAQFjAAegQIAxAD&url=http%3A%2F%2Fwww.bvs.hn%2FHonduras%2FUICFCM%2FSaludMental%2FMetodos.e.instrumentos.de.recolccion.pdf&usg=AOvVaw14\\_zPJVNO2XyizVIiUqeYs](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjLsu77ovfwAhXFc98KHWYJCwAQFjAAegQIAxAD&url=http%3A%2F%2Fwww.bvs.hn%2FHonduras%2FUICFCM%2FSaludMental%2FMetodos.e.instrumentos.de.recolccion.pdf&usg=AOvVaw14_zPJVNO2XyizVIiUqeYs)

*FUDE*. (12 de ENERO de 2017). Recuperado el 08 de MAYO de 2021, de *FUDE*:

<https://www.educativo.net/articulos/caracteristicas-de-una-granja-avicola-1061.html>

Geo Tutoriales. (Agosto de 2015). *Gestión de Operaciones*. Obtenido de Gestión de Operaciones: <https://www.gestiondeoperaciones.net/procesos/el-proceso-de-transformacion-de-insumos-en-productos-o-servicios/>

Gonzales, E. Á. (2018). *Introducción a la Zootecnia de Pollos y la Gallina*. México: LDCV F. Avril Braulio Ortiz.

*Google Earth*. (Mayo de 2021). Obtenido de Google Earth: <https://earth.google.com/web/@-0.18268465,-78.35707195,2440.58926863a,258.33596956d,35y,111.29490914h,44.99492667t,0.00000119r>

*Hospital Angeles*. (01 de Junio de 2021). Obtenido de Hospital Angeles:

<https://hospitalesangeles.com/covid-19/articulos/que-es-una-pandemia.php>

Labarthe, S. (ABRIL de 2020). *NUEVA SOCIEDAD*. Obtenido de NUEVA SOCIEDAD: <https://nuso.org/articulo/que-pasa-en-ecuador/>

Laurentin, H. (Mayo de 2017). *Universidad Agrícola*. Obtenido de Universidad Agrícola: <https://universidadagricola.com/el-circuito-de-la-industria-avicola/>

Lopez, F. (Febrero de 2020). *Plan V*. Recuperado el Mayo de 2021, de Plan V: <https://www.planv.com.ec/investigacion/investigacion/el-pollo-nuestro-cada-dia-impactos-la-industria-la-carne-el-ecuador>

López, M. (2018). *SISTEMA DE GESTIÓN POR PROCESOS EN LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN PARA LA EMPRESA AVÍCOLA LA PONDEROSA*. Ambato.

López, P. L. (2016). *SCIELO*. Obtenido de SCIELO:

[http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012)

Machado, J. (01 de MARZO de 2020). *PRIMICIAS*. Obtenido de PRIMICIAS:

<https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/coronavirus-ecuador-contagio-virus/>

Martínez, A. (Septiembre de 2019). *Metro*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de Metro:

<https://www.metroecuador.com.ec/ec/estilo-vida/2020/07/08/historia-pollo-ecuador-kfc.html>

Mayorga, F. (Abril de 2019). *Sector Avícola Ecuador*. Recuperado el Mayo de 2021, de Sector Avícola Ecuador:

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj2ubCA2L\\_wAhWuUt8KHXo2CRYQFjABegQIBBAD&url=https%3A%2F%2Fblogs.cedia.org.ec%2Fobest%2Fwp-content%2Fuploads%2Fsites%2F7%2F2020%2F09%2FSector-avicola-Ecuador.pdf&usg=AO](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj2ubCA2L_wAhWuUt8KHXo2CRYQFjABegQIBBAD&url=https%3A%2F%2Fblogs.cedia.org.ec%2Fobest%2Fwp-content%2Fuploads%2Fsites%2F7%2F2020%2F09%2FSector-avicola-Ecuador.pdf&usg=AO)

Meire. (Junio de 2018). *Qualiex*. Obtenido de Qualiex: <https://blogdelocalidad.com/diagrama-de-flujo-flujograma-de-proceso/>

*Metodología de la Investigación* . (Julio de 2010). Recuperado el Febrero de 2021, de Metodología de la Investigación :

<http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>

Orellana, J. (Agosto de 2020). *CONAVE*. Recuperado el Mayo de 2021, de CONAVE:

<https://www.revistalideres.ec/lideres/importacion-cayo-70-ano.html>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (Julio de 2018).

*Producción y productos avícolas*. Obtenido de Producción y Productos avícolas:

<http://www.fao.org/poultry-production-products/socio-economic-aspects/es/>

*QuestionPro*. (2017). Obtenido de QuestionPro: <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>

Quiroa, M. (Julio de 2018). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/proceso-productivo.html>

RUIZ, L. (MARZO de 2017). *PSICOLOGÍA Y MENTE*. Recuperado el FEBRERO de 2021, de

PSICOLOGÍA Y MENTE: <https://psicologiaymente.com/miscelanea/disenio-de-investigacion>

Saldaña, D. R. (Agosto de 2009). *Engormix, Avicultura*. Recuperado el Mayo de 2021, de

Engormix, Avicultura: <https://www.engormix.com/avicultura/articulos/industria-avicola-ecuatoriana-t28083.htm>

# ANEXOS

## Anexo 1

Formato de encuestas realizadas a los trabajadores de la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA

Enlace de acceso:

<https://docs.google.com/forms/d/1myI2xLkuc89Rcmt6FDCPOD67bWZzGOLaZi9t00MEyyg/edit>

Formulario sin título

Se han guardado todos los cambios en Drive

Enviar

Preguntas Respuestas 2/7

**Encuesta enfocada al análisis de los procesos productivos y como ha llegado afectar el COVID-19 dentro de la empresa en el año 2019-2020.**

La presente encuesta es para los trabajadores del área administrativa y de procesos que pertenecen la empresa L.P MARCELO PACHECO CIA. LTDA

En Promedio ¿Cuánto cree que la pandemia ha llegado afectar a los procesos productivos de la empresa?

- Menor a 20%
- 20-50%
- 50-90%
- mas de 90%

## Anexo 2

Estados de Resultados Integrales de la empresa L.P MARCELO PACHECO CÍA. LTDA del  
año 2020

### L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA. ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

Página: 1 de 7  
Fecha: 03/05/2021  
Desde: 01/01/2020  
Hasta: 31/12/2020

#### INGRESOS

		Actual	Acumulado
4.	Ingresos	-5,541,324.02	-5,541,324.02
4.01.	Ingresos de Actividades Ordinarias	-5,395,723.42	-5,395,723.42
4.01.01.	Venta de Bienes	-5,701,849.27	-5,701,849.27
4.01.01.01	Venta de Producto Planta Procesadora	-4,559,170.65	-4,559,170.65
4.01.01.04	Venta de Producto Granjas Broiler	-1,021,293.28	-1,021,293.28
4.01.01.05	Venta de Reproductoras	-21,674.19	-21,674.19
4.01.01.11	Venta de pollo bebe	-52,537.85	-52,537.85
4.01.01.12	Venta de huevo fertil	-47,173.30	-47,173.30
4.01.02.	Prestación de Servicios	-1,814.90	-1,814.90
4.01.02.01	Abono Reproductoras	-1,814.90	-1,814.90
4.01.10	(-) Devoluciones sobre Ventas	275,393.55	275,393.55
4.01.11	(-) Rebaja y/o Descuentos sobre Ventas	30,305.04	30,305.04
4.01.13	(-) Daños y Bajas	376.62	376.62
4.01.14	(-) Otras Rebajas Comerciales	1,865.54	1,865.54
4.02.	Otros Ingresos	-145,600.60	-145,600.60
4.02.01	Otras Rentas	-34,853.80	-34,853.80
4.02.06	Recuperacion por gastos en nomina	-12,486.63	-12,486.63
4.02.07	Ajuste por Diferencia en Inventarios	-14,083.38	-14,083.38
4.02.09	Otra Recuperación gastos	-666.34	-666.34
4.02.10	Utilidad por venta Activo Fijo	-81,735.18	-81,735.18
4.02.11	Recuperacion CreditoTributario IVA - Costo	-818.67	-818.67
4.02.99	Descuento en compras	-956.60	-956.60
<b>TOTAL Ingresos:</b>		<b>-5,541,324.02</b>	<b>-5,541,324.02</b>

#### EGRESOS

		Actual	Acumulado
5.	Costos	3,254,933.21	3,254,933.21
5.00.	Costo de Produccion	3,281,433.30	3,281,433.30
5.00.01	Costo de Produccion Despuesado	256,213.66	256,213.66
5.00.02	Costo de Produccion Menudencia	148,514.62	148,514.62
5.00.04	Costo de Produccion Pollo Entero	1,941,005.49	1,941,005.49
5.00.05	Costo de Produccion Pollo en pie	827,579.47	827,579.47
5.00.06	Costo de Produccion Gallina Reproductora Postura	32,592.27	32,592.27
5.00.07	Costo de Produccion Gallina Reproductora Crianza	4,847.97	4,847.97
5.00.08	Costo de Produccion Pollo bebe	39,118.02	39,118.02
5.00.09	Costo de Produccion Huevo fertil	31,561.81	31,561.81
5.01.	Costos Directos	9,355,363.55	9,355,363.55
5.01.01.	Materia Prima Directa Utilizada en Produccion	8,938,533.26	8,938,533.26
5.01.01.01.	Materias Primas	8,938,533.26	8,938,533.26
5.01.01.01.01	Materia Prima	2,715,482.39	2,715,482.39
5.01.01.01.02	Balanceado	3,065,219.85	3,065,219.85
5.01.01.01.05	Pollos Broiler	2,926,810.75	2,926,810.75
5.01.01.01.06	Vacunas y Medicamentos	66,767.44	66,767.44
5.01.01.01.07	Materiales e insumos directos	1,419.57	1,419.57

L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.  
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

Página: 3 de 7  
Fecha: 03/05/2021  
Desde 01/01/2020  
Hasta 31/12/2020

**EGRESOS**

		Actual	Acumulado
5.03.01.03.04	Mantenimiento y Reparacion de Vehiculos	93,484.56	93,484.56
5.03.01.05.	Combustibles y Lubricantes	166,438.32	166,438.32
5.03.01.05.01	Combustible	99,983.51	99,983.51
5.03.01.05.03	Consumo de Gas	66,454.81	66,454.81
5.03.01.06.	Transporte	66,720.35	66,720.35
5.03.01.06.01	Movilización y Transporte	48,460.88	48,460.88
5.03.01.06.02	Fletes Pollo en Pie	2,790.00	2,790.00
5.03.01.06.03	Fletes Alimento Balanceado Aves	1,322.75	1,322.75
5.03.01.06.04	Fletes Material y Otros	6,942.21	6,942.21
5.03.01.06.06	Peajes	5,533.62	5,533.62
5.03.01.06.09	Rastreo Satelital	1,670.89	1,670.89
5.03.01.07.	Agua, Energia, Luz y Telecomunicaciones	70,520.52	70,520.52
5.03.01.07.01	Energía Eléctrica	67,987.31	67,987.31
5.03.01.07.02	Teléfonos Convencionales	163.72	163.72
5.03.01.07.03	Celulares	166.64	166.64
5.03.01.07.04	Internet	254.38	254.38
5.03.01.07.05	Agua	1,948.47	1,948.47
5.03.01.08.	Suministros, Materiales y Repuestos Costos	16,325.93	16,325.93
5.03.01.08.01	Cascarilla de arroz	16,255.93	16,255.93
5.03.01.08.02	Suministros de Oficina	70.00	70.00
5.03.01.09.	Analisis, Muestras y Servicios de Laboratorios	6,879.41	6,879.41
5.03.01.09.01	Analisis Patologias	3,497.51	3,497.51
5.03.01.09.02	Analisis de Agua	590.98	590.98
5.03.01.09.03	Analisis de Materia Prima	2,790.92	2,790.92
5.03.01.10.	CIF Depreciacion	56,475.76	56,475.76
5.03.01.10.01	CIF Depreciacion Edificios e Instalaciones	25,102.30	25,102.30
5.03.01.10.02	CIF Depreciacion Maquinaria y Equipos	31,205.31	31,205.31
5.03.01.10.04	CIF Depreciacion Equipo de Computacion	168.15	168.15
5.03.01.15.	Otros Costos de Producción	25,522.07	25,522.07
5.03.01.15.01	Servicios de Imprenta	3,949.16	3,949.16
5.03.01.15.02	Materiales e Insumos Indirectos	21,402.91	21,402.91
5.03.01.15.03	Equipos Menores	170.00	170.00
5.03.01.16.	Alimentacion	22,767.60	22,767.60
5.03.01.16.01	Alimentacion	22,767.60	22,767.60
5.03.01.17.	Permisos, Patentes, Contribuciones y Certificacion	6,407.98	6,407.98
5.03.01.17.01	Certificaciones Agrocalidad	195.28	195.28
5.03.01.17.02	Licencias Ambientales	1,004.85	1,004.85
5.03.01.17.03	Impuesto Predial	3,452.94	3,452.94
5.03.01.17.05	Patentes Municipales	6.00	6.00
5.03.01.17.07	Capacitación y Entrenamiento	560.00	560.00
5.03.01.17.08	Revision Vehiculares	588.90	588.90
5.03.01.17.10	Multas Municipales	600.01	600.01
5.03.01.18.	Limpieza y Desinfeccion	7,835.01	7,835.01
5.03.01.18.01	Cal	5,304.97	5,304.97
5.03.01.18.02	Limpieza y desinfeccion Planta Procesadora	1,296.04	1,296.04
5.03.01.18.03	Limpieza y desinfeccion Planta Balanceados	1,234.00	1,234.00
5.03.01.19.	Seguridad Industrial	4,244.31	4,244.31
5.03.01.19.02	Seguridad Industrial	4,244.31	4,244.31



L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.  
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

Página: 4 de 7  
Fecha: 03/05/2021  
Desde 01/01/2020  
Hasta 31/12/2020

**EGRESOS**

		Actual	Acumulado
5.03.01.20.	Impuestos y Contribuciones	944.24	944.24
5.03.01.20.01	Matriculación Vehicular	944.24	944.24
5.03.01.21.	Gastos de Gestion	5,080.12	5,080.12
5.03.01.21.01	Agasajos empleados	116.20	116.20
5.03.01.21.02	Alojamiento	31.80	31.80
5.03.01.21.03	Uniformes	3,522.08	3,522.08
5.03.01.21.04	Atenciones Medicas	1,410.04	1,410.04
5.04.	Transferencia costo de produccion	-10,307,971.60	-10,307,971.60
5.04.01	Transferencia costo de produccion	-10,307,971.60	-10,307,971.60
<b>TOTAL Costos:</b>		<b>3,254,933.21</b>	<b>3,254,933.21</b>

		Actual	Acumulado
6.	Gastos	2,296,325.45	2,296,325.45
6.01.	Gastos de Actividades Ordinarias	1,841,992.34	1,841,992.34
6.01.01.	Gastos Administracion y Ventas	1,841,992.34	1,841,992.34
6.01.01.01.	Sueldos, Salarios y demás Remuneraciones	251,062.81	251,062.81
6.01.01.01.01	Sueldos Unificados	209,282.28	209,282.28
6.01.01.01.02	Sobretiempos	24,714.19	24,714.19
6.01.01.01.03	Gratificaciones	11,391.82	11,391.82
6.01.01.01.04	Alimentación	4,074.99	4,074.99
6.01.01.01.05	Movillizacion	848.67	848.67
6.01.01.01.06	IR asumido por la empresa	698.88	698.88
6.01.01.01.07	Aportes IESS asumido por la empresa	51.98	51.98
6.01.01.02.	Aportes a la Seguridad Social	45,563.51	45,563.51
6.01.01.02.01	Aportes Patronales al IESS	28,932.23	28,932.23
6.01.01.02.03	Fondos de Reserva	16,631.28	16,631.28
6.01.01.03.	Beneficios Sociales e Indemnizaciones	74,495.25	74,495.25
6.01.01.03.01	Décimo Tercer Sueldo	19,843.89	19,843.89
6.01.01.03.02	Décimo Cuarto Sueldo	13,449.01	13,449.01
6.01.01.03.03	Vacaciones	11,696.32	11,696.32
6.01.01.03.04	Desahucio	18,889.76	18,889.76
6.01.01.03.05	Despido Intempestivo	10,616.27	10,616.27
6.01.01.04.	Gastos Planes de Beneficios a Empleados	176.79	176.79
6.01.01.04.03	Servicios de Guarderia	176.79	176.79
6.01.01.05.	Honorarios, Comisiones y Dietas	69,016.22	69,016.22
6.01.01.05.01	Honorarios Profesionales	10,588.25	10,588.25
6.01.01.05.02	Servicios Contratados	58,148.33	58,148.33
6.01.01.05.03	Servicios Ocasionales	279.64	279.64
6.01.01.07.	Mantenimientos y Reparaciones	110,362.62	110,362.62
6.01.01.07.01	Mantenimiento y Reparacion de Instalaciones	12,209.08	12,209.08
6.01.01.07.02	Mantenimiento y Reparacion de Maquinaria y Equipo	5,100.76	5,100.76
6.01.01.07.03	Mantenimiento y Reparacion de Equipo de Compu.	18,022.82	18,022.82
6.01.01.07.04	Mantenimiento y Reparacion de Vehiculos	74,901.16	74,901.16
6.01.01.07.05	Mantenimiento y Reparacion de Inst. telefonicas	128.80	128.80

**L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.**  
**ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES**

Página: 5 de 7  
 Fecha: 03/05/2021  
 Desde 01/01/2020  
 Hasta 31/12/2020

		Actual	Acumulado
6.01.01.08.	Arrendamiento Operativo	51,296.00	51,296.00
6.01.01.08.01	Arriendo Inmuebles	51,296.00	51,296.00
6.01.01.09.	Combustibles y Lubricantes	28,703.16	28,703.16
6.01.01.09.01	Combustible	28,651.16	28,651.16
6.01.01.09.03	Pesaje Certificado de Regularidad	52.00	52.00
6.01.01.10.	Promocion y Publicidad	13,782.94	13,782.94
6.01.01.10.01	Comisiones	10.00	10.00
6.01.01.10.02	Publicidad y Promoción	13,752.94	13,752.94
6.01.01.10.03	Publicaciones y Agencias	20.00	20.00
6.01.01.11.	Seguros y Reaseguros	24,218.83	24,218.83
6.01.01.11.01	Seguros Vehiculos	9,235.08	9,235.08
6.01.01.11.02	Seguros Salud y Vida	10,377.84	10,377.84
6.01.01.11.03	Seguros Generales	4,605.91	4,605.91
6.01.01.12.	Transporte	54,420.64	54,420.64
6.01.01.12.01	Movilización y Transporte	36,234.11	36,234.11
6.01.01.12.03	Fletes	1,214.92	1,214.92
6.01.01.12.04	Flete Material y Otros	840.00	840.00
6.01.01.12.05	Peajes	12,583.00	12,583.00
6.01.01.12.06	Parqueaderos	19.68	19.68
6.01.01.12.07	Rastreo Satelital	3,523.39	3,523.39
6.01.01.12.09	Paqueteria y embalaje	5.54	5.54
6.01.01.13.	Gastos de Gestión	1,974.45	1,974.45
6.01.01.13.02	Agasajos Empleados	1,974.45	1,974.45
6.01.01.14.	Gastos Viaje	4,634.84	4,634.84
6.01.01.14.01	Viajes	3,750.00	3,750.00
6.01.01.14.04	Alojamiento	884.84	884.84
6.01.01.15.	Agua, Energia, Luz y Telecomunicaciones	34,115.73	34,115.73
6.01.01.15.01	Energía Eléctrica	9,738.39	9,738.39
6.01.01.15.02	Teléfonos Convencionales	1,402.22	1,402.22
6.01.01.15.03	Celulares	16,575.95	16,575.95
6.01.01.15.04	Internet	2,931.05	2,931.05
6.01.01.15.05	Agua	2,954.10	2,954.10
6.01.01.15.06	Televisión Pagada	514.02	514.02
6.01.01.16.	Notarios y Registradores de la Propiedad o Mercan.	4,709.28	4,709.28
6.01.01.16.01	Gastos Notariales	4,503.16	4,503.16
6.01.01.16.02	Gastos de Registro Mercantil	206.12	206.12
6.01.01.17.	Impuestos Contribuciones y Otros	31,450.09	31,450.09
6.01.01.17.04	Contribu. a Superin. de Compañías	2,091.52	2,091.52
6.01.01.17.05	IVA Gasto	8,947.52	8,947.52
6.01.01.17.06	Matriculacion Vehiculos	7,238.94	7,238.94
6.01.01.17.07	Revision Vehiculares	1,744.45	1,744.45
6.01.01.17.08	Impuestos Municipales	11,427.66	11,427.66
6.01.01.18.	Depreciaciones y Amortizacion	84,200.14	84,200.14
6.01.01.18.01	Depreciaciones Propiedades Planta y Equipos	78,613.03	78,613.03
6.01.01.18.03	Amortizaciones Intangibles	3,024.61	3,024.61
6.01.01.18.05	Pérdida por Diferencia en Activos Fijos	2,562.50	2,562.50
6.01.01.19.	Gastos Deterioro	835,264.07	835,264.07
6.01.01.19.07	Gasto por Daños y Bajas Producto Terminado	62,256.54	62,256.54

L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.  
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

Página: 6 de 7

Fecha: 03/05/2021

Desde 01/01/2020

Hasta 31/12/2020

		Actual	Acumulado
6.01.01.19.08	Gasto por Daños y Bajas Activo Realizable-Bodega	737,606.83	737,606.83
6.01.01.19.09	Gastos de Deterioro Materia Prima	35,400.70	35,400.70
6.01.01.23.	Otros Gastos	94,208.57	94,208.57
6.01.01.23.01	Asociaciones y Suscripciones	1,120.00	1,120.00
6.01.01.23.03	Gastos de Oficina	1,258.50	1,258.50
6.01.01.23.04	Capacitación y Entrenamiento	100.00	100.00
6.01.01.23.05	Uniformes	5,921.55	5,921.55
6.01.01.23.07	Atenciones Medicas y Veterinario	2,289.19	2,289.19
6.01.01.23.08	Servicios de Imprenta	2,507.00	2,507.00
6.01.01.23.09	Seguridad Industrial	4,156.99	4,156.99
6.01.01.23.11	Materiales e insumos indirectos	49,664.42	49,664.42
6.01.01.23.12	Atenciones Medicas	18,629.37	18,629.37
6.01.01.23.13	Suministros de Oficina	303.00	303.00
6.01.01.23.17	Equipos de Oficina	433.74	433.74
6.01.01.23.18	Equipos Menores	6,819.61	6,819.61
6.01.01.23.19	Licencias Software	1,005.20	1,005.20
6.01.01.24.	Alimentacion	27,279.72	27,279.72
6.01.01.24.01	Alimentacion	27,262.22	27,262.22
6.01.01.24.02	Consumo de Gas	17.50	17.50
6.01.01.25.	Seguridad Privada	573.96	573.96
6.01.01.25.01	Seguridad Privada	573.96	573.96
6.01.01.26.	Contruccion y Adecuaciones	482.72	482.72
6.01.01.26.02	Adecuacion de Instalaciones	482.72	482.72
6.02.	Gastos No Operacionales	454,333.11	454,333.11
6.02.01.	Otros Gastos No Operacionales	29,206.97	29,206.97
6.02.01.01.	Gasto no Deducible	29,206.97	29,206.97
6.02.01.01.02	Intereses Tributarios	17.93	17.93
6.02.01.01.03	Multas Tributarias	0.00	0.00
6.02.01.01.08	Gastos de Viajes no Deducible	729.89	729.89
6.02.01.01.10	Retenciones Asumidas	2,743.30	2,743.30
6.02.01.01.12	Multas vehiculares	99.18	99.18
6.02.01.01.19	Gastos no deducibles	25,616.67	25,616.67
6.02.02.	Registro por efectos de inventarios	425,126.14	425,126.14
6.02.02.01	Pérdida Neta deterioro inventarios	276,440.94	276,440.94
6.02.02.02	Pérdida Neta de activos biologicos	148,685.20	148,685.20
<b>TOTAL Gastos:</b>		<b>2,296,325.45</b>	<b>2,296,325.45</b>

		Actual	Acumulado
7.	Gastos Financieros e Interes a Terceros	28,562.61	28,562.61
7.01.	Gastos Financieros Instituciones Bancarias	28,562.61	28,562.61
7.01.01.	Gastos Financieros Instituciones Bancarias Locales	28,562.61	28,562.61
7.01.01.01.	Instituciones bancarias Locales	28,562.61	28,562.61
7.01.01.01.01	Intereses Operaciones Bancarias	25,630.68	25,630.68
7.01.01.01.02	Cargos Bancarios y Emision de Chequera	810.00	810.00



L.P. MARCELO PACHECO CIA. LTDA.  
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

Página: 7 de 7  
Fecha: 03/05/2021  
Desde 01/01/2020  
Hasta 31/12/2020

		Actual	Acumulado
7.01.01.01.05	Comisiones Bancarias	1,110.98	1,110.98
7.01.01.01.06	Contribución Solca	920.66	920.66
7.01.01.01.09	Intereses por Sobregiros Bancarios	90.29	90.29
<b>TOTAL Gastos Financieros e Interes a Tercerc</b>		<b>28,562.61</b>	<b>28,562.61</b>

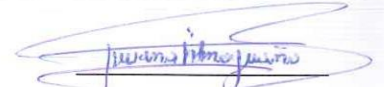
CUENTA RESULTADO:

38,497.26

38,497.26

  
Contador

Financiero

  
Gerente

### **Anexo 3**

Publicidad y estrategias implementadas por la empresa, por la falta de demanda y pocas ventas en el año 2020 ocasionada por el Covid-19

- \* 3 pollos congelados de (4-4.5lb) x \$11
- \* Descuento especial en pechuga y retazo de pechuga



LLEVAMOS SU PEDIDO, HASTA SU  
DOMICILO ( SIN RECARGO)

**MONTO MÍNIMO**  
**\$11**

 0983278901 / 0985896789 



PEDIDOS CON 24 HORAS DE  
ANTICIPACIÓN DE 7AM - 4PM

Vía interoceánica Km25, La Libertad, PIFO

**3 Pollos Medianos por \$ 14**

**PEDIDOS A DOMICILIO:**  
0983278901-0985896789-  
0993108613-0994171762-  
0999029869

The advertisement features a top section with a roasted chicken and a bottom section with a raw chicken. The raw chicken is shown on a wooden cutting board with fresh vegetables like tomatoes and green onions. A WhatsApp icon is placed to the left of the contact numbers. The background of the top section is dark, while the bottom section is lighter.