

TRABAJO DE GRADO
Opción Seminario-Diplomado.

Título del trabajo

Implementación del Sistema de Gestión
De Embutidos la Tradición Ltda.

Corporación Universitaria Remington.
Nombre de la facultad: Ingeniería
Nombre del programa académico: Ingeniería Industrial

Nombres de los estudiantes autores del trabajo de grado.
Eliana Grandeth Berrio
Jesús Alberto Velasquez Fernández
Nombre del Tutor del trabajo de grado (docente del seminario o diplomado).
Cristina López Álzate
Opción de Trabajo de grado Seminario-Diplomado.
Año de presentación del trabajo de grado.
2026

Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios, por darme la vida, la sabiduría, la valentía y la fortaleza para superar cada reto y alcanzar este logro.

A mi familia, le doy infinitamente las gracias por su apoyo incondicional y por ser mi mayor motivación para seguir adelante y no rendirme ante las dificultades.

Agradecimientos

Agradecemos a los docentes por su orientación, acompañamiento y conocimientos compartidos, los cuales fue fundamental para la realización de este trabajo. También agradezco a la empresa Embutidos la Tradición por facilitar la información y permitir el análisis de sus procesos.

Tabla de Contenidos

Contenido

Resumen.....	5
Marco conceptual y contextual	7
CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN.....	8
ALCANCE.....	10
OBJETIVO	10
MATRIZ DOFA	11
PESTEL	12
MATRIZ DE CARACTERIZACION Y FUERZA DEL MERCADO	13
FUERZA DEL MERCADO	13
MATRIZ DE COMPETENCIA	14
PHVA.....	15
CARACTERIZACION DEL PROCESO	16
MATRIZ DE IMPACTOS Y ASPECTOS AMBIENTALES.....	19
IDENTIFICACION DE PELIGRO, EVALUACION DE RIESGO (IPER).....	21
RIESGO PSICOSOCIAL EN LA EMPRESA	22
PLAN DE AUDITORIA.....	23
ANALISIS DE LA CAUSA ACCION Y ACCIONES CORRECCION	25
ODS APLICADOS AL SISTEMA DE GESTION DE LA EMPRESA	27
EMBUTIDOS LA TRADICIO LTDA	27
CONCLUSION.....	29
REFERENCIAS.....	30

Resumen

La empresa Embutidos la Tradición Ltda., está ubicada en la ciudad de Medellín, se dedica a la elaboración y comercialización de productos cárnicos como chorizo, salchichas y otros embutidos. Su actividad principal es la producción, donde se transforman materias primas en productos terminados destinados al consumo local, al por mayor y detal. Su operación gira principalmente en torno al área de producción, la cual constituye fundamentalmente en la calidad del producto y la satisfacción del cliente.

Este proceso productivo desarrollado por la empresa responde a una secuencia básica propia de la industria cárnica. Inicia con la recepción y selección de la materia prima, donde es verificada la calidad de la carne e insumos.

Posteriormente, se realiza la preparación y elaboración del producto en la cual la carne es procesada y combinada con condimentos y aditivos para obtener una mezcla homogénea. Se lleva a cabo el proceso de embutido, donde la mezcla se introduce en la tripa artificial para dar forma al producto. Luego es llevado por una etapa de cocción o tratamiento térmico, para garantizar la seguridad alimentaria. Y en su etapa final se realiza el enfriamiento, almacenamiento y distribución del producto terminado.

Desde un enfoque, el proceso de producción de Embutido la Tradición presenta una estructura funcional y completa. La empresa cuenta con una fortaleza importante como el conocimiento empírico del proceso, la experiencia en la elaboración de productos tradicionales y una clientela estable. Aunque el proceso productivo está definido en sus etapas principales, en la empresa se identifican oportunidades de mejora en la estandarización de procedimientos, el control de variables como tiempo y temperatura, y la implementación de buenas prácticas de manufactura. Estos aspectos son clave para asegurar la calidad del producto y mejorar la eficiencia operativa.

Palabras clave

Materia prima, production, elaboracion, producto, embutidos, industria, calidad, productividad, trazabilidad higiene, mejora continua, enfiamiento, eficiencia, carnicos, productos, Sistema, empresa, organización, procesos, calidad, estandares, cocion embutidos, mejora oportuidades, control sanitario, ambiente, comercializacion, estandarizacion, buenas practicas manufactura, riesgos, cortes, seguridad, Sistema integrado, mejora continua, liderazgo, comunicación, distribucion, administracion, carga de trabajo, tiempo de Entrega, eficiencia operative, almacenamiento, control de calidad.

Marco conceptual y contextual

Este informe tiene como propósito aplicar los conocimientos adquiridos durante el seminario de formación relacionado con la gestión organizacional y los sistemas integrados de gestión en un contexto real, permitiendo comprender la importancia de la calidad, la seguridad y la sostenibilidad en los procesos y analizar la situación actual de la empresa e identificar oportunidades de mejora.

En este sentido, se abordan conceptos fundamentales como el sistema integrado de gestión, que busca mejorar el desempeño organizacional mediante el control de procesos, la mejora continua y el cumplimiento de requisitos legales.

Asimismo, se consideran conceptos claves como gestión de calidad, que se enfoca en satisfacer las necesidades del cliente mediante productos y servicios adecuados, también en la gestión ambiental, orientada a minimizar los impactos negativos al medio ambiente, y por último seguridad y salud en el trabajo, que busca proteger la integridad física y mental de los trabajadores.

De esta manera, el trabajo no solo tiene un enfoque académico, sino también práctico, ya que pretende generar aportes que puedan ser aplicados en la empresa Embutidos La Tradición Ltda., una microempresa del sector cárnico ubicada en la ciudad de Medellín, dedicada a la producción y comercialización de embutidos. Esta organización desarrolla actividades como la recepción de materia prima, transformación, cocino y almacenamiento de productos, lo cual implica la necesidad de implementar controles de calidad, higiene e inocuidad alimentaria.

La empresa opera en un entorno competitivo, donde existen organizaciones con mayor nivel de tecnificación, se hace necesario fortalecer sus procesos mediante la implementación de herramientas de gestión que contribuyen a mejorar su eficiencia, productividad y competitividad.

Por lo tanto, este informe tiene como propósito analizar la situación actual de la empresa e identificar oportunidades de mejora a partir de la aplicación de los conceptos aprendidos en el seminario.

Finalmente, este trabajo busca proponer acciones que puedan ser aplicadas en la empresa Embutidos la Tradición Ltda., contribuyendo a su crecimiento, fortalecimiento organizacional y posicionamiento

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

La empresa Embutido la Tradición Ltda., es una empresa del sector cárnico, se encuentra ubicada en la ciudad de Medellín, su actividad económica se centra en la producción y comercialización de productos cárnicos embutidos. Su operación se fundamenta en la transformación de materia primas de origen cárnico en productos terminados como salchicha, chorizo, salchichón cervecero, salchicha manguera, mortadela y otros derivados, mediante procesos que incluyen la recepción de insumo, preparación, embutido, cocino, enfriamiento y almacenamiento.

La organización desarrolla sus actividades en un entorno altamente competitivo, caracterizado por la presencia de empresas con mayor nivel de tecnificación, automatización y control de procesos. Esta situación presenta un desafío importante, ya que exige a la organización mejorar continuamente sus prácticas productivas y administrativas para garantizar su permanencia en el mercado.

Por otra parte, por tratarse de una empresa del sector alimentario debe cumplir con los criterios requisitos de calidad e inocuidad, lo que implica la implementación de controles rigurosos en cada etapa del proceso productivo. Esto incluye el manejo adecuado de materia prima, condiciones de higiene, control de temperaturas y almacenamiento, con el fin de que los productos sean aptos para el consumo del cliente y cumplan con la normativa sanitaria vigente.

En este contexto, la empresa embutidos la tradición Ltda., enfrenta la necesidad de fortalecer su gestión interna mediante la adopción de herramientas que le permitan optimizar el uso de recursos, mejorar la eficiencia de sus procesos y reducir riesgos operacionales.

PLATAFORMA ESTRATEGICAS

MISION

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de embutidos, comprometida en ofrecer productos de alta calidad, nuestro compromiso es satisfacer las necesidades de nuestros clientes, contribuyendo al bienestar y desarrollo de nuestros colaboradores.

VISION

Para el año 2031, Embutidos la Tradición Ltda., se proyecta como una empresa reconocida a nivel regional por la calidad de sus productos, la mejora continua de sus procesos la implementación de nuevas tecnologías que fortalezcan sus competencias en el mercado.

VALORES

- **Responsabilidad:** cumplimiento de normas sanitarias y compromisos con los clientes
- **Honestidad:** transparencia en las actividades de la empresa
- **Integridad:** actuar con ética y transparencia en todas las operaciones
- **Calidad:** compromisos con la excelencia en cada producto
- **Trabajo en equipo:** apoyo entre las áreas para lograr mejores resultados
- **Compromiso:** enfoque al cumplimiento de las necesidades de los clientes

POLITICA

La empresa Embutidos La Tradición Ltda., se enfoca en la implementación y mejora continua de nuestro sistema integrado de gestión, basado en la ISO 9001: 2015 ISO 45001: 2018 e ISO 14001: 2015, promoviendo

La calidad de nuestros productos, prevención de riesgos laborales y eliminación de peligros, protección del medio ambiente uso responsable de los recursos y la mejora continua de nuestros procesos.

ALCANCE

El sistema integrado de gestión de la empresa Embutidos la Tradición Ltda.; está orientado al diseño, producción, procesamiento y comercialización de productos cárnicos procesados abarcando productos como salchichas, chorizos, jamones, butifarras, mangueras, salchichón cervecero, salchichón de pollo y otros derivados. Desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final al cliente. Este incluye los procesos de selección y almacenamiento de insumos, preparación de mezclas cárnicas embutido, cocción, enfriamiento, empaque y distribución, garantizando en cada etapa el cumplimiento de calidad.

La empresa asevera altos estándares de calidad mediante el uso de buenas prácticas de manufactura, control sanitario, inocuidad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo, así como la adopción de medidas de protección ambiental en cada uno de sus procesos productivos.

Asimismo, se encamina en la mejora continua de sus procesos, la satisfacción del cliente y el cumplimiento de la normatividad vigente en Colombia.

OBJETIVO

Cumplir con la producción y comercialización de productos cárnicos de alta calidad, cumpliendo con los requisitos legales y normas del sistema integrado de gestión.

Fortalecer la capacitación del personal en temas de calidad, ambiente y seguridad y salud en el trabajo.

Reducir las no conformidades en los procesos productivos mediante acciones de mejora continua en los procesos.

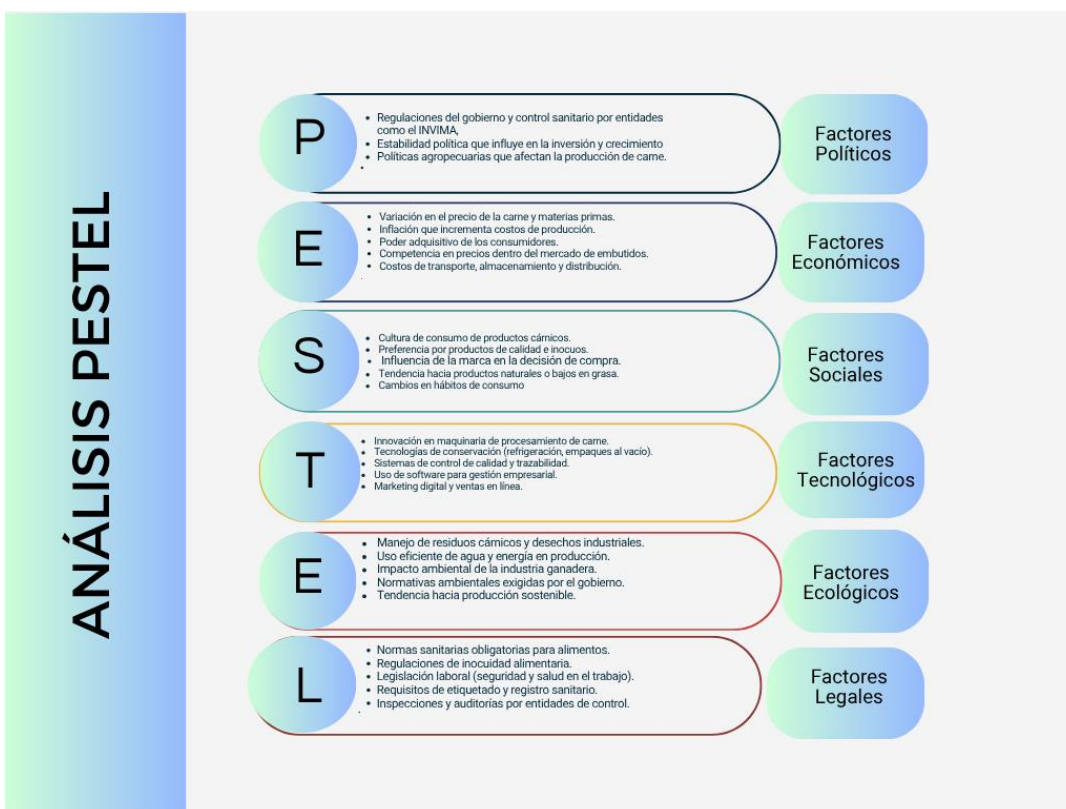
MATRIZ DOFA

El Análisis de la matriz DOFA nos permite identificar los factores internos y externos que influyen en el desempeño de una organización. Para Embutidos la Tradición Ltda. este Análisis facilita la comprensión de su situación actual y orienta a la toma de decisiones hacia la mejora continua, especialmente en el marco de la implementación de un sistema integrado.



PESTEL

El análisis del PESTEL muestra que la empresa opera en un contexto organizado y competitivo, donde los factores económicos y legales son especialmente determinantes. Sin embargo, también existen oportunidades importantes en la innovación tecnológica y en la adaptación a nuevas tendencias de consumo. Para mantenerse competitiva, la empresa debe enfocarse en la eficiencia operativa, cumplimiento normativo y la diferencia de sus productos.



MATRIZ DE CARACTERIZACION Y FUERZA DEL MERCADO

FUERZA DEL MERCADO

En esta hoja se analiza el entorno externo de la empresa, teniendo en cuenta factores que pueden influir en su desempeño.

Se evalúan aspectos como la competencia, los clientes, los proveedores y otros factores externos como la economía, la tecnología y la normatividad.

Cada uno de estos elementos se califica en una escala que permite medir su nivel de impacto en la empresa. Esto facilita la identificación de oportunidades y amenazas en el mercado.

El análisis de las fuerzas del mercado es clave para la toma de decisiones estratégicas, ya que permite a la empresa adaptarse a los cambios del entorno y mantenerse competitiva.

		fuerzas del mercado con calificación					
Embutidos de la tradición LTDA.		MUY BAJO	BAJO	MEDIO	ALTO	MUY ALTO	VALOR
F(1) AMENAZA DE NUEVOS ENTRANTES	Identificación de la marca						3
	Acceso a canales de distribución						3
	Acceso a la última tecnología						2
	Acceso a materia primas						3
	Experiencia						4
							3,0
F(2) PODER DE NEGOCIACION DE LOS PROVEEDORES	Número de proveedores.						3
	Disponibilidad de sustitutos para los productos de los proveedores.						2
	Contribución de los proveedores a la calidad del servicio.						5
	Costo de cambio de proveedor.						4
	Importancia del volumen para el proveedor						5
							3,8
F(3) PODER DE NEGOCIACION DE LOS CLIENTES	Número de clientes						4
	Diferenciación						3
	Información que posee el comprador						4
	Calidad del producto						5
	Sensibilidad al precio						5
							4,2
F(4) PRESIÓN DE LOS PRODUCTOS SUSTITUTOS	Disponibilidad de productos sustitutos cercanos.						5
	Costo de cambio para el cliente.						5
	Rentabilidad y agresividad del productor de sustitutos.						4
	Tendencia a probar nuevos sustitutos.						5
							4,75
F(5) RIVALIDAD ENTRE LOS COMPETIDORES EXISTENTES	Número de competidores.						5
	Crecimiento relativo de la industria						3
	Características del producto.						4
	Costos fijos.						4
	Barrera de salida.						4
							4,0

MUY BAJO	1
BAJO	2
MEDIO	3
ALTO	4
MUY ALTO	5

MATRIZ DE COMPETENCIA

Al analizar la tabla, veo que Zenú es la empresa más fuerte porque tiene el puntaje más alto (3.56), lo que muestra que domina mejor los factores evaluados.

En el caso de mi empresa, Embutidos (3.44), considero que está bien posicionada, incluso por encima de otras como Rica y Deli pavo. Se destaca en aspectos como servicio al cliente, innovación y cumplimiento.

Sin embargo, pienso que le falta mejorar en el reconocimiento de marca, ya que ahí está un poco más débil frente a la competencia.

En conclusión, mi empresa es competitiva, pero si fortalece su posicionamiento en el mercado, puede llegar a igualar o superar a Zenú.

MATRIZ DEL PERFIL DE COMPETENCIA - MPC									
FACTORES CRÍTICOS DE	PONDERACION	Zenú (Calif.)		Rica (Calif.)		Delipavo (Calif.)		Embutidos Tradicionales	
		CALIFICACION	TOTAL	CALIFICACION	TOTAL	CALIFICACION	TOTAL	CALIFICACION	TOTAL
Calidad del producto	0,18	4	0,72	4	0,72	4	0,72	4	0,72
PRECIO	0,15	3	0,45	3	0,45	3	0,45	4	0,6
Variedad de productos	0,1	4	0,4	3	0,3	3	0,3	3	0,3
Distribución	0,12	4	0,48	3	0,36	3	0,36	3	0,36
Reconocimiento de marca	0,1	4	0,4	3	0,3	3	0,3	2	0,2
ALIANZAS ESTRATÉGICAS	0,08	3	0,24	3	0,24	3	0,24	3	0,24
Innovación	0,07	3	0,21	3	0,21	3	0,21	4	0,28
Servicio al cliente	0,08	3	0,24	3	0,24	3	0,24	4	0,32
Costos de producción	0,06	3	0,18	3	0,18	2	0,12	3	0,18
Cumplimiento sanitario	0,06	4	0,24	4	0,24	4	0,24	4	0,24
TOTAL	1		3,56		3,24		3,18		3,44

Escala	5 total dominio del factor
	4 mejor dominio del factor
	3 buen dominio del factor
	2 regular dominio del factor
	1 mal dominio del factor


PHVA

En esta hoja se presenta la estructura general del sistema de gestión de la empresa, basada en el ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar). Este modelo permite organizar las actividades de la empresa de manera lógica y orientada a la mejora continua.

En la sección de planificación se define el alcance del sistema, los productos o servicios que ofrece la empresa, su ubicación y los procesos que la componen. Esta información permite entender el contexto en el que opera la organización.

También se identifican las partes interesadas, como clientes, empleados, proveedores y directivos. Para cada uno se establecen sus necesidades y expectativas, junto con las estrategias que la empresa implementa para cumplirlas.

En general, esta hoja sirve como base para la toma de decisiones y para asegurar que la empresa tenga claridad sobre sus objetivos y responsabilidades.

		MATRIZ DE PARTES INTERESADAS					
ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN		Enbutidos La Tradición Ltda					
PRODUCTOS Y/O SERVICIOS QUE ENTREGA LA ORGANIZACIÓN		Venta Directa al Consumidor					
UBICACIÓN DE LA EMPRESA		Medellin - Colombia					
PROCESOS DE LA EMPRESA		Distribución y Comercialización					
NOMBRE DE LA PARTE INTERESADA	RODUCIÓN Y OPERACIÓ	NECESIDADES O INTERESES	EXPECTATIVAS	INFLUENCIA	PRIORIDAD	CALIFICACION	ESTRATEGIAS
Cientes	Consumidores finales	producto de alta calidad a un precio competitivo	Entregar un producto que cumpla con sus necesidades y expectativas	5	25	125	Comunicación: Informar a los clientes sobre el progreso del proyecto y obtener su retroalimentación. Involucramiento: Involucrar a los clientes en la toma de decisiones clave. Servicio al cliente: Ofrecer un servicio al cliente de alta calidad
Empleados	Ejecutores del proyecto	condiciones de trabajo seguras y buen ambiente laboral	Ser escuchados y valorados, oportunidades de desarrollo profesional	4	16	64	Comunicación: Informar a los empleados sobre el proyecto y su impacto en su trabajo. Participación: Involucrar a los empleados en la planificación y ejecución del proyecto. Reconocimiento: Reconocer el trabajo duro y los logros de los empleados
Gerentes	Responsables del éxito del proyecto	Cumplimiento del cronograma y presupuesto del proyecto	Informes regulares sobre el progreso del proyecto, control de riesgos	4	12	48	Comunicación: Informar a los gerentes sobre el progreso del proyecto y los riesgos potenciales. Monitoreo: Monitorear el progreso del proyecto y tomar medidas correctivas cuando sea necesario. Gestión de riesgos: Identificar y gestionar los riesgos del proyecto
Proveedores	Suministradores de materiales y servicios	Relaciones comerciales a largo plazo, pagos puntuales	Recibir información clara sobre los requisitos del proyecto, pagos oportunos	3	9	27	Comunicación: Informar a los proveedores sobre el proyecto y sus requisitos. Selección: Seleccionar proveedores confiables y eficientes. Negociación: Negociar precios y condiciones favorables
						0	

	5	5	10	15	20	25
4	4	4	8	12	16	20
3	3	3	6	9	12	15
2	2	2	4	6	8	10
1	1	1	2	3	4	5
	1	2	3	4	5	
	PODER					

Nombre de la parte interesada	Poder	Interés	Calificación	Ubicación	Estrategias
Cientes	5	5	25	Alto poder, alto interés	Involucrar, Satisfacer, Colaborar
Empleados	4	4	16	Alto poder, alto interés	Involucrar, Satisfacer, Colaborar
Gerentes	4	3	12	Alto poder, bajo interés	Monitorear, Mantener satisfechos, Controlar
Proveedores	2	3	6	Bajo poder, bajo interés	Informar, Escuchar, Educar


CARACTERIZACION DEL PROCESO

Esta hoja describe de manera detallada cómo funciona el proceso productivo de la empresa. Se considera una de las partes más importantes del documento, ya que permite visualizar el flujo de trabajo.

Inicialmente se define el proceso, su objetivo, alcance y el responsable encargado de su ejecución. Posteriormente, se aplica el ciclo PHVA al proceso:

- Planear: Se identifican los proveedores y los insumos necesarios.
- Hacer: Se desarrollan las actividades de producción.
- Verificar: Se realizan controles de calidad y seguimiento.
- Actuar: Se implementan acciones de mejora continua.
-

Además, se incluyen los recursos humanos involucrados, los documentos que soportan el proceso (como manuales y procedimientos), y los indicadores que permiten medir su desempeño.

 UNIREMINGTON <small>CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON</small> <small>REG. 3441 HEV. 0303 31 DE 1995</small>		CARACTERIZACIÓN PROCESO EMBUTIDOS LA TRADICION		
TIPO DE PROCESO	Operativo o Misional			
RESPONSABLE	Jefe de Producción / Coordinador de Planta			
OBJETIVO	Garantizar el diseño, producción, procesamiento y comercialización de productos cárnicos cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, seguridad y normatividad vigente.			
ALCANCE	Desde recepción de materias primas hasta comercialización en planta Medellín. Se excluye transporte por terceros.			
PROVEEDOR	ENTRADAS	ACTIVIDADES	SALIDAS	CLIENTES
PLANEAR				
Proveedores de carne	Materia prima	Planeacion de produccion	Productos cárnicos terminados	Consumidores
Insumos	Insumos	Compras	Registros de calidad	Distribuidores
Maquinaria	Requisitos cliente	Requisitos legales		Supermercados
HACER				
Servicios públicos	Normatividad INVIMA	Recepcion	Producto terminado	Clientes finales
Transporte tercerizado	Recursos humanos	Procesamiento		Distribuidores
		Embutido		
VERIFICAR				
Área de calidad	Producto en proceso	Inspección	Resultados de calidad	Gerencia
		Auditorías		
ACTUAR				
Gerencia	Resultados e indicadores	Acciones correctivas	Mejora continua	Toda la organización
		mejora continua		

RECURSOS HUMANOS		RECURSOS FISICOS		
Operarios		Maquinaria		
Jefe produccion		Planta de producción		
DOCUMENTACIÓN ASOCIADA		REQUISITOS LEGALES		
Manual SIG		Normativa INVIMA		
Procedimientos		Normas sanitarias		
Registros		SST		
INDICADORES				
NOMBRE DEL INDICADOR	COMO SE MIDE	QUIEN LO MIDE	FRECUENCIA	META
Nivel de calidad del producto	$(\text{Productos conformes} / \text{total de producción}) \times 100$	Área de calidad	Diario	$\geq 95\%$
Cumplimiento del plan de producción	$(\text{Producción real} / \text{producción programada}) \times 100$	Jefe de producción	Semanal	$\geq 90\%$
Indice de devoluciones	$(\text{Productos devueltos} / \text{total vendidos}) \times 100$	Area comercial/calidad	Mensual	$\leq 5\%$
RIESGOS Y OPORTUNIDADES ASOCIADOS AL PROCESO				
<p>Riesgos : Contaminación de alimentos, Fallas en maquinaria, Incumplimiento de normas, sanitarias (INVIMA), Materia prima en mal estado, Errores en el proceso de producción</p>				
<p>Oportunidades: Mejora continua en procesos, Innovación en productos cárnicos, Implementación de nuevas tecnologías, Expansión a nuevos mercados, Optimización de tiempos de producción</p>				

MATRIZ DE IMPACTOS Y ASPECTOS AMBIENTALES

La matriz actual tiene una base sólida, pero presenta una desconexión crítica entre la operación y la norma: hay actividades de agua evaluadas con leyes de aire y errores de cálculo donde riesgos muy altos aparecen calificados como "bajos". El documento funciona como formato, pero no como herramienta legal, ya que para que sea válido en una auditoría, cada actividad debe coincidir exactamente con su impacto real y la ley que lo regula. La clave es usar el listado de legislación sugerida para "limpiar" esas incoherencias y ajustar las fórmulas de prioridad para que reflejen la importancia real de los residuos y vertimientos.

IDENTIFICACION DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES							
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD		IMPACTO AMBIENTAL					
PROCESO	ACTIVIDAD	ASPECTO	IMPACTO	CONTROLES	EXISTENCIA (se controla/existe?)	CUMPLIMIENTO (se controla/eficaz?)	TOTAL CRITERIO LEGAL
produccion	Lavado de equipos	Emisión de gases	Contaminación del aire	Tratamiento de aguas	10,0	5,0	50,0
Limpieza y desinfección	Uso de plásticos	Vertimiento de aguas residuales	Contaminación hídrica	Reciclaje y reducción de plástico	10,0	1,0	10,0
Empaque	Uso de químicos	Generación de residuos sólidos	Contaminación ambiental	Manejo seguro de químicos	10,0	5,0	50,0
Mantenimiento	Disposición final	Derrames	Contaminación del suelo y agua	Gestión con operadores autorizados	10,0	5,0	50,0

EVALUACIÓN DE LA IMPORTANCIA DEL IMPACTO AMBIENTAL						ASPECTO AMBIENTAL		VALORACIÓN DEL IMPACTO		
LEGALIDAD		IMPACTO AMBIENTAL				SIGNIFICANCIA TOTAL DEL ASPECTO	CLASIFICACIÓN DEL ASPECTO	VALORACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL	RANGO DE IMPORTANCIA DEL IMPACTO	
NORMATIVIDAD RELACIONADA		FRECUENCIA	SEVERIDAD	ALCANCE	DURACION					RECUPERABILIDAD
[AGUAS RESIDUALES] Ley 93 de 1993 / Decreto 1076 de 2015 / Resolución 0631 de 2015 / Decreto 3300 de 2010		5,0	5,0	5,0	10,0	5,0	35,0	MEDIO	6250,0	BAJA
[ENERGÍA] Ley 697 de 2001 / Decreto 1076 de 2015		10,0	5,0	10,0	10,0	5,0	70,0	CRITICO	25000,0	BAJA
[EMISIONES] Resolución 309 de 2009 / Decreto 1076 de 2015		10,0	5,0	5,0	5,0	5,0	52,5	BAJA	6250,0	ALTO
[RESIDUOS ORGÁNICOS] Decreto 4741 de 2005 / Resolución 2184 de 2015 / Decreto 1076 de 2015		5,0	1,0	1,0	5,0	5,0	21,0	BAJA	125,0	ALTO

observaciones: Como afectaciones al aire o cambio climático contamos con
(Contaminación del aire, contaminación acústica, contaminación por vapores y olores)

CLASIFICACIÓN DEL ASPECTO	SIGNIFICANCIA TOTAL DEL ASPECTO	COLOR
CRITICO	ENTRE 61-100	ROJO
SEVERO	ENTRE 51-60	PURPURA
MEDIO	ENTRE 31-50	VERDE
BAJA	ENTRE 0-30	AMARILLO

RANGO DE IMPORTANCIA DEL IMPACTO	VALORACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL	COLOR
ALTA	ENTRE 12500-100000	ROJO
MODERADA	ENTRE 2500-12500	VERDE
BAJA	ENTRE 0-2500	AMARILLO

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3450 de 2008: Por el cual se dictan medidas tendientes al uso racional y eficiente de la energía eléctrica. (Artículo 1 y 4).

Decreto 948 de 1995: Por el cual se reglamentan, parcialmente, la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 76 del Decreto - Ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9 de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire.

Directiva Presidencial 04 de 2012 Por la cual se expide el documento para la "Eficiencia administrativa y lineamientos de la política cero papel en la administración pública".

Decreto 2981 de 2013: Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo. (Capítulo II, Artículo 17: Obligaciones de los usuarios para el almacenamiento y la presentación de residuos sólidos, artículo 20: Sistemas de almacenamiento colectivo de residuos sólidos, artículo 27: Recolección separada.)

Ley 09 de 1979: Medidas sanitarias sobre manejo de residuos sólidos.
Política para el Manejo Integral de Los Residuos 1997 del Ministerio del Medio Ambiente: Esta política busca impedir o minimizar los riesgos para los seres humanos y el medio ambiente, que ocasionan los residuos sólidos y peligrosos, y minimizar la peligrosidad en la disposición final.

Decreto 4741 de 2005: Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. (Artículo 10, artículo 11, artículo 27, artículo 28)

Ley 1672 de julio de 2013: Por el cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones (Artículo 6, numeral 4)

Decreto 3930: Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9 de 1979, así como el Capítulo 11 del Título VI-Parte 111-Libro 11 del Decreto - Ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones. (Artículos 10, 35)

Ley 373 de 1997: Por la cual se establece el programa para el uso eficiente y ahorro del agua.

IDENTIFICACION DE PELIGRO, EVALUACION DE RIESGO (IPER)

Este cuadro es una evaluación de riesgos en un proceso de trabajo que involucra la manipulación de carne, desde la recepción hasta la cocción. En cada proceso, se identifican los riesgos que pueden ocurrir, como contaminación biológica, amputaciones por máquinas y quemaduras por calor.

Lo que se ve es que en todas las etapas los riesgos son altos o medios, y ninguno es aceptable. Esto significa que el trabajo tiene peligros importantes que deben ser controlados para evitar accidentes o enfermedades.

Por ejemplo, en la recepción de la carne, el riesgo principal es la contaminación biológica, porque la carne cruda puede tener bacterias que causan enfermedades. En molienda, el peligro es que el operario se pueda amputar algún dedo con la máquina. Y en la cocción, el riesgo son las quemaduras por el horno caliente.

El cuadro también muestra qué tipo de controles o medidas se usan para reducir estos riesgos, como usar equipo de protección personal (guantes, etc.), guardas en las máquinas, capacitación y control sanitario.

En resumen, este cuadro es una forma ordenada de identificar los peligros en el trabajo, medir qué tan graves son y qué tan probable es que pasen, para así tomar medidas que protejan a los trabajadores. Por ahora, las medidas que tienen no son suficientes porque el riesgo sigue siendo alto o medio y no aceptable, así que deberían mejorar los controles para que el trabajo sea más seguro.

IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION DE RIESGOS Y CONTROLES IPERC

N°	PROCESO	TAREAS/ ACTIVIDADES	TIPO DE TAREA		PELIGRO		RIESGO/ EFECTOS POSIBLES			CONTROLES EXISTENTES			EVALUACION DE RIESGOS							MEDIDAS DE INTERVENCIÓN
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	PROBABILIDAD							ACEPTABILIDAD DEL RIESGO			
										NIVEL DE DEFICIENCIA (ND)	NIVEL DE EXPOSICIÓN (NE)	NIVEL DE PROBABILIDAD (ND x NE)	INTERPRETACIÓN NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR)	INTERPRETACIÓN DE NR				
1	Recepción de materia prima	Descarga de carne	X		Contaminación biológica	Biológico	Enfermedades	Carne cruda	Manipulación	Operario	6	4	24	ALTO	60	1440	No aceptable	no	EPP, higiene, control sanitario	
2	Molienda	Uso de molino	X		Atrapamiento	Mecánico	Amputaciones	Máquina	Contacto	Operario	6	4	24	ALTO	100	2400	No aceptable	no	Guardas, capacitación	
3	Cocción	Uso de horno	X		Altas temperaturas	Físico	Quemaduras	Horno	Calor	Operario	6	3	18	MADIO	60	1080	No aceptable	no	Guantes térmicos	

RIESGO PSICOSOCIAL EN LA EMPRESA

La tabla muestra que en la empresa hay varios riesgos psicosociales importantes, sobre todo en producción. Los principales problemas son la sobrecarga de trabajo, la presión por el tiempo y las jornadas largas, lo que genera estrés, fatiga y aumenta el riesgo de errores o accidentes.

También se evidencian problemas organizacionales, como mala comunicación, liderazgo débil y poca estabilidad laboral, que causan desmotivación y mal ambiente de trabajo. En general, predominan riesgos de nivel medio y alto, lo que indica que la empresa necesita mejorar la organización del trabajo y fortalecer el bienestar de los empleados para evitar afectaciones en su salud y rendimiento.

RIESGOS PSICOSOCIALES Empresa: Embutidos Tradicionales						
AREA	Factor Psicosocial	Situación / Descripción	Riesgo Asociado	Consecuencias	Nivel de Riesgo	Medidas de Intervención
Producción	Carga de trabajo	Altos volúmenes de producción en tiempos cortos	Estrés laboral	Fatiga, errores, accidentes	Alto	Distribución equitativa del trabajo, pausas activas
Producción	Ritmo de trabajo	Trabajo repetitivo en línea (embutido, corte)	Monotonía / estrés	Desmotivación, bajo rendimiento	Medio	Rotación de puestos, pausas activas
Producción	Jornadas laborales	Turnos extensos o nocturnos	Fatiga mental	Bajo desempeño, irritabilidad	Alto	Control de horarios, descansos adecuados
Administración	Demandas laborales	Exceso de responsabilidades	Estrés	Ansiedad, agotamiento	Medio	Organización de tareas, apoyo del equipo
General	Comunicación	Falta de comunicación entre áreas	Conflictos laborales	Mal clima organizacional	Medio	Reuniones periódicas, canales de comunicación
General	Liderazgo	Supervisión autoritaria o deficiente	Estrés / presión	Desmotivación, rotación de personal	Alto	Capacitación en liderazgo
Producción	Condiciones del entorno	Ruido, frío, olores fuertes	Estrés ambiental	Fatiga, incomodidad	Medio	Mejora de condiciones, dotación adecuada
Distribución	Tiempo de entrega	Presión por cumplimiento de rutas	Estrés	Accidentes, ansiedad	Alto	Planificación de rutas realistas
General	Inseguridad laboral	Contratos inestables	Ansiedad	Baja motivación	Medio	Claridad contractual
General	Falta de reconocimiento	No se valora el trabajo	Desmotivación	Bajo compromiso	Medio	Programas de incentivos

PLAN DE AUDITORIA


Se analiza que la empresa presenta fortalezas como la asignación de personal y la implementación de un sistema integrado de gestión, lo que evidencia un compromiso inicial con la calidad y el cumplimiento normativo. Sin embargo, existen oportunidades de mejora en la integración de procesos, la documentación y capacitación del personal. Se identifica no conformidades importantes, como la falta de controles operacionales en producción y documentación. La empresa debe fortalecer la estandarización y el seguimiento de sus procesos para mejora su desempeño y asegurar el cumplimiento de los requisitos.

UNIREMINGTON		PLAN DE AUDITORÍA			
Objetivo	Realizar auditoria al sistema integrado de gestion de la organización Embutidos la Tradicion ubicada en la ciudad de Medellin bajo la ISO 9001:2015, ISO 45001:2018 e ISO 14001:2015				
Alcance	Revisión de todos los procesos relacionados con el diseño, producción, procesamiento y comercialización de productos carnicos procesados				
Criterios	ISO 9001:2015, ISO 45001:2018 e ISO 14001:2015 + documentacion legal del sistema				
Riesgos de auditoria	Contaminación de alimentos, Fallas en maquinaria, Incumplimiento de normas sanitarias (INVIMA), Materia prima en mal estado, Errores en el proceso de producción				
Fecha	Hora	Procesos o actividades	Cargo auditado	Auditor	Requisitos Normas aplicables
8/04/2026	08:00 - 08:30	Apertura de Auditoria	Lideres del proceso	Eliana Grandeth	N/A
8/04/2026	09:00 - 10:00	Gestion administrativa	Gerente	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (5.1, 6.1, 9.3) ISO 14001:2015 (5.1) ISO 45001:2018 (5.1)
8/04/2026	10:00 - 11:00	Compra y gestión de proveedores	Jefe de compras	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.4)
8/04/2026	11:00 - 12:00	Empaque y etiquetado	Operario de empaque	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.5.1, 8.5.2)
8/04/2026	02:00 - 03:30	Produccion	Jefe de produccion	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.5) ISO 45001:2018 (8.1)
8/04/2026	03:00 - 04:00	Seguridad y salud en el trabajo	Coordinador SST	Eliana Grandeth	ISO 45001:2018 (6.1, 7.2, 8.1)
8/04/2026	04:00 - 05:30	Control de calidad	Coordinador de calidad	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (9.1, 8.6)
8/04/2026	03:00 - 04:00	Almacenamiento de producto terminado	Jefe de bodega	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.5.4) ISO 14001:2015 (8.1)
9/04/2026	08:30 - 10:00	Distribucion y transporte	Jefe de logistica	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.5.5) ISO 14001:2015 (8.1)
9/04/2026	10:00 - 11:30	Gestion ambiental	Coodinador ambiental	Eliana Grandeth	ISO 14001:2015 (6.1, 8.1, 9.1)
9/04/2026	02:00 - 03:00	Almacenamiento de producto terminado	Jefe de bodega	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.5.4) ISO 14001:2015 (8.1)
9/04/2026	03:00 - 05:00	Atencion al cliente y ventas	Jefe de ventas	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (8.2.1, 8.2.3)
10/04/2026	08:30 - 09:30	Satisfacion	Auxiliar de servicio cliente	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (9.1.2)
10/04/2026	09:30 - 10:30	PQR	Auxiliar de servicio cliente	Eliana Grandeth	ISO 9001:2015 (10.2)
10/04/2026	10:30 - 12:00	Reunion de cierre	Lideres del proceso	Eliana Grandeth	N/A

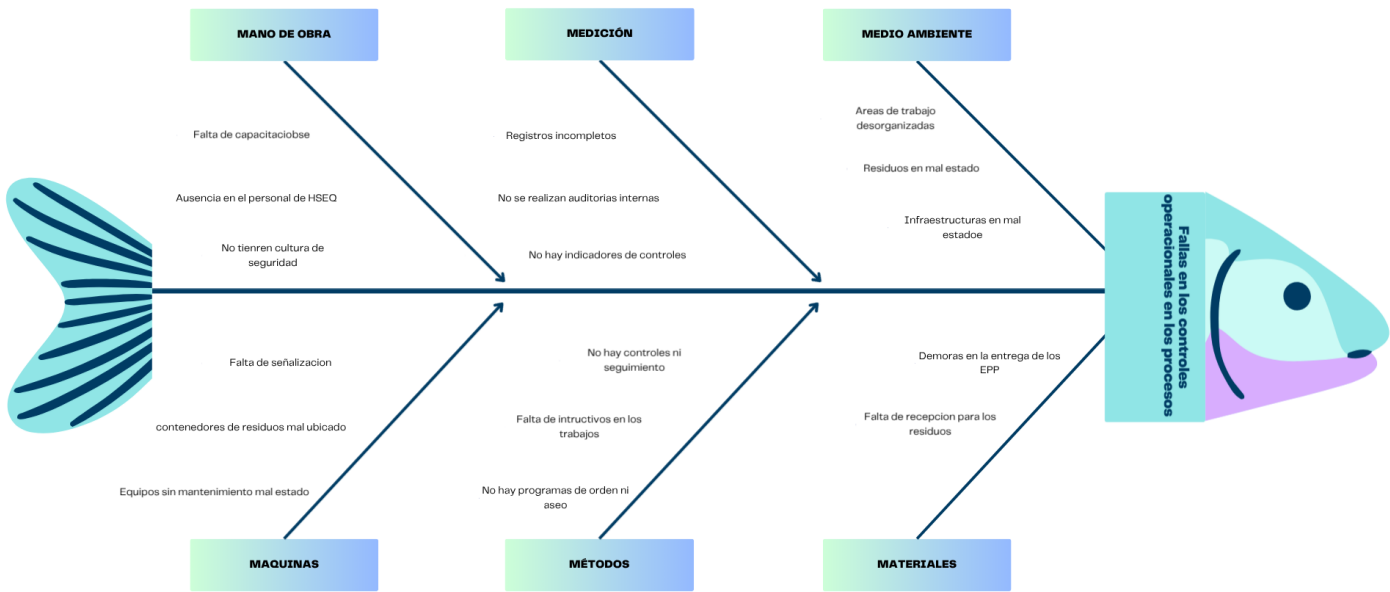
		HALLAZGOS DE AUDITORÍA	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES DE MEJORA	NO CONFORMIDADES	
Existe personal asignado para calidad, ambiente y SST	Fortalecer la integración de los procesos de calidad, ambiente y SST	No se evidencia la implementación de controles operacionales integrados en el proceso de producción, incumpliendo lo establecido en los numerales mencionados, evidenciado en observación directa (operarios sin EP, mala disposición de residuos y ausencia de estandarización) ISO 9001:2015 (8.5.1) 14001:2015 (8.1), ISO 45001:2018 (8.1)	
Le empresa cuenta con un sistema integrado de gestión implementado	Implementar controles más estrictos y documentados en los procesos operativos	No se evidencia control adecuado de la información documentada ni seguimiento a los procesos, incumpliendo los numerales establecidos, evidenciando en revisión documental (registros incompletos, documentos desactualizados y ausencia de indicadores) ISO 14001:2015 (7.5, 9.1), ISO 45001:2018 (7.5, 9.1)	
La empresa cumple parcialmente con requisitos normativos	Establecer indicadores para medir desempeños del SIG		
Se realizan algunas actividades de control en producción	Mejorar la capacitación del personal en el sistema integrado de gestión		

En norma ISO 9001:2015(8,5,1)ISO 14001:2015(8,1),ISO 45001:2018(8,1)no se evidencia cumplimiento con respecta a conforme lo establece el numeral evidenciado en (registro, observación, entrevista)

ANALISIS DE LA CAUSA ACCION Y ACCIONES CORRECCION

 SOLICITUD DE ACCIÓN CORRECTIVA	
Descripción de la no conformidad	No se evidencia la implementación de controles operacionales integrados en el proceso de producción, cumpliendo con lo establecido en los numerales mencionados, evidenciado en observación directa (operarios sin EPP, mala disposición de residuos y ausencia de estandarización) ISO 9001:2015 (8.5.1) 14001:2015 (8.1), ISO 45001:2018 (8.1)
Análisis de Causas	Se realiza el análisis mediante herramienta de calidad, se identifica como causa principal falta de capacitación del personal en el sistema de gestión ausencia de supervisores y control en los procesos
Correcciones	Uso inmediato de los EPP en el área de producción realizar inspecciones a los procesos de trabajos, socializar las normas de seguridad al personal operativo organizar adecuadamente los residuos generados
Acciones correctivas	Realizar auditorías internas periódicamente para verificar si se está cumpliendo con lo requerido, definir las responsabilidades por parte de los supervisores en los procesos de la empresa, establecer programas de capacitación en calidad, ambiental y SST

ANALISIS DE CAUSAS



ODS APLICADOS AL SISTEMA DE GESTION DE LA EMPRESA

EMBUTIDOS LA TRADICION LTDA

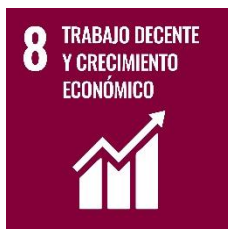
La empresa Embutidos la Tradición que se dedica a la producción y comercialización de productos cárnicos, es fundamental alinear su sistema integrado de gestión con los ODS más relacionados con la salud pública, la seguridad alimentaria y el medio ambiente. Por ello, se escogieron tres objetivos de desarrollo sostenible (ODS) estratégicos que se articulan con su sistema integrado de gestión.

TRABAJO DOCENTE Y CRECIMIENTO ECONOMICO: Este objetivo promueve la necesidad de garantizar condiciones laborales segura, dignas y productivas dentro de un entorno industrial caracterizado por los riesgos operativos asociados a la manipulación de alimentos, uso de maquinaria, exposición a bajas temperaturas y contacto con herramientas cortopunzantes.

Es importante porque mejora la motivación la productividad de los trabajadores, también permite que la empresa no solo crezca económicamente, sino que lo haga de manera responsable, garantizando condiciones laborales dignas.

ESTRATEGIAS

- Implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST)
- Formación y desarrollo del talento humano
- Gestión preventiva de riesgos laborales en cada etapa del proceso productivo
- Capacitación continua en se seguridad industrial y manipulación de equipo
- Dotación de elementos de protección personal (EPP) adecuados
- Programa de bienestar laboral (pausas activas, salud mental)
- Identificación y control de los riesgos





PRODUCCION Y CONSUMO

RESPONSABLE: Este objetivo se enfoca en hacer más eficiente el uso de los recursos y reducir el impacto ambiental de la empresa. Es importante porque reduce los costos operativos mediante el uso eficiente de recursos, también permite cumplir normativas ambientales y mejora la imagen corporativa frente a los clientes.

ESTRATEGIAS

- Gestión integral de residuos
- Uso eficiente de los recursos naturales
- Optimizar la producción y el consumo hacia la sostenibilidad
- Programa de ahorro y uso eficiente del agua
- Implementación de un plan de gestión ambiental
- Clasificación y aprovechamiento de residuos cárnicos



SALUD Y BIENESTAR: Este objetivo esta relacionado directamente con la producción de alimentos seguros que no afecten la salud del consumidor. Es importante porque garantiza la confianza del cliente y el cumplimiento de normas sanitarias, evitando enfermedades transmitida por alimento. Los productos cárnicos mal manipulaos pueden presentar riesgos graves para la salud, por lo que la empresa tiene una responsabilidad crítica.

ESTRATEGIAS

- Control sanitario en toda la cadena productiva
- Vigilancia de condiciones de almacenamiento
- Capacitación constante al personal en higiene y manipulación de alimento



CONCLUSION

Después de realizar este diagnóstico en Embutidos la Tradición, me queda claro que, aunque la empresa tiene una trayectoria sólida y productos que la gente ya conoce, necesita dar el paso hacia la formalización total de sus procesos. No se trata solo de cumplir con lo que pide la ley o el INVIMA, sino de entender que, al organizar mejor el Sistema Integrado de Gestión, la empresa se vuelve más competitiva. Durante el trabajo, identifiqué que hay puntos críticos, especialmente en la seguridad de los trabajadores y en el impacto ambiental, que, si se manejan correctamente con las estrategias que propusimos, no solo evitarán problemas legales, sino que ayudarán a reducir gastos innecesarios.

En definitiva, aplicar estas normas (ISO 9001, 14001 y 45001) le da a una microempresa como está la estructura que necesita para crecer de forma ordenada. Si logran estandarizar la producción y cuidar mejor el bienestar de su equipo, tienen todo para dejar de ser una empresa pequeña y empezar a competir de tú a tú con las marcas más grandes del sector cárnico.

Si Embutidos la Tradición Ltda., logra consolidar la estandarización de sus procesos productivos, fortalecer la cultura organizacional y priorizar el bienestar de sus colaboradores, no solo garantizará la calidad e inocuidad de sus productos, sino que también estará en condiciones de escalar su operación y competir de manera directa con organizaciones de mayor trayectoria en el sector cárnico

REFERENCIAS

- ISO 9001. (2015). Sistemas de gestión de la calidad – Requisitos. Ginebra: Organización Internacional de Normalización.
- ISO 14001. (2015). Sistemas de gestión ambiental – Requisitos con orientación para su uso. Ginebra: Organización Internacional de Normalización.
- ISO 45001. (2018). Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo – Requisitos con orientación para su uso. Ginebra: Organización Internacional de Normalización.
- [7:27 p.m., 19/4/2026] Jesús Velasquez Remig: Codex Alimentarius. (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. FAO; OMS.
- Resolución 2674. (2013). Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia.
- Sallenave, J. P. (2002). La Gerencia Integral: ¡No hay que ser un genio para ser un buen gerente! Norma. (Útil para sustentar la parte de estrategia y matrices DOFA/MPC).
- [7:28 p.m., 19/4/2026] Jesús Velasquez Remig: Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2015). Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.
- Porter, M. E., & Kramer, M. R. (2011). La creación de valor compartido. Harvard Business Review. (Ideal si hablas de cómo la empresa ayuda a la comunidad y mejora su eficiencia).
- [7:28 p.m., 19/4/2026] Jesús Velasquez Remig: David, F. R. (2013). Conceptos de administración estratégica. Pearson Educación.
- Thompson, A., & Strickland, A. (2004). Administración Estratégica: Textos y Casos. McGraw-Hill.