

# VISITA TÉCNICA DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA INGENIERÍA COMERCIAL



Estudiantes del 4º semestre de la Carrera Ingeniería Comercial de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas (FaCEA) realizaron una visita técnica a establecimientos de la industria Trociuk S.A., en el contexto de la materia de Geografía Económica dictada por la Prof. Mg. Ana Sipiliuk Trociuk. Primeramente visitaron la industria Trociuk y Cía. S. A., ubicada en la ciudad de Fram y luego el Puerto Trociuk, que se halla en el distrito de San Juan del Paraná.

Dichas visitas han contribuido a la asimilación de los conocimientos adquiridos en la asignatura de Geografía Económica, así como han permitido conocer más sobre el funcionamiento operativo y las políticas aplicadas en dicha empresa.

Cabe destacar que antes del inicio del recorrido a las plantas industriales, los técnicos brindaron una charla explicativa a la delegación sobre el origen de las distintas industrias desarrolladas en la empresa y han proyectado un video en el que en forma precisa, se describían las principales características de las distintas unidades industriales como: planta industrial de balanceados, molino harinero, molino arrocero, sector de acopios, laboratorio de análisis industriales y planta industrial de jugos concentrados. Posterior al video, en la institución los estudiantes realizaron el recorrido por las instalaciones con un conocimiento previo, facilitando la comprensión de todo lo observado. Luego de la visita, degustaron el exquisito jugo concentrado Quattro, elaborado en el lugar.

En la terminal portuaria de Trociuk Puertos S.A. de San Juan del Paraná, se realizó un recorrido por las instalaciones, donde se pudo observar el funcionamiento del puerto desde la recepción de los productos, su almacenaje y el embarque de los mismos en barcasas para su posterior transbordo en buques marítimos. Igualmente se procedió a recorrer Ferticom S.A., una planta industrial formuladora

de fertilizantes, acompañados siempre por personas capacitadas dispuestas a brindar explicaciones y responder a las interrogantes que surgieran.

Al finalizar el recorrido, se compartió un almuerzo de camaradería, donde se exteriorizó las vivencias de los lugares visitados, la importancia del estudio de esta asignatura y la excelente atención brindada en los distintos lugares.

## Informe de Visita Técnica a La Empresa Upisa

El 22 de octubre del año 2014 los alumnos del 5to. Semestre de la carrera Contaduría Pública y del 7mo. Semestre de la carrera Lic. en Ciencias Contables han realizado una visita técnica extra curricular a la Empresa UPISA (Unión de Productores de Itapúa S.A.), con los objetivos de presenciar, observar y diferenciar los diferentes procesos de producción en una empresa industrial, los cuales son estudiados como teoría en las Cátedras de Seminarios II y Contabilidad de Costos a cargo de la Docente Lic. Stella Margarita Paez.

UPISA fue fundada en la ciudad de Fram, departamento de Itapúa, el día 22 de enero del año 2000 por productores y cooperativas agropecuarias, los cuales se unieron con el objetivo de poder crecer y comercializar su producción, disminuir la intermediación, esto significa mejores precios y asegurar la calidad al consumidor final.



Comenzando con su actividad en el mes de julio del año 2002, se logró una estructura sólida, contando con equipos de primer nivel en cuanto a tecnología y seguridad, un programa de mejora continua en sus productos y de sus recursos humanos, los cuales se sienten altamente comprometidos para dar seguridad alimentaria a sus consumidores. Hoy, con 95 socios y un capital social de 25.000.000.000 Gs.- Exportando a 12 países, va creciendo

tanto en el mercado local como en el Internacional. Como actividad principal se destaca la producción de una línea de fiambres y embutidos de alta calidad con la más moderna tecnología y el mismo orgullo por un trabajo bien hecho. Asimismo, la actividad secundaria es la cría de cerdos y el cultivo de granos para destinarlos a la alimentación de los mismos.

### Visión y Misión de la empresa:

#### Visión:

Empresa líder y exportadora con una producción sostenible y confiable, comprometidos con la sociedad y medio ambiente.

#### Misión:

Industrializar y exportar alimentos de calidad, desde el origen hasta el consumidor.

El contacto inicial y coordinación de visita lo hemos previsto con la Lic. Viviana Puñko, quien una vez llegados a la empresa nos recibe e inicia el recorrido con la proyección de un video informativo en la sala de conferencias, ubicada en cercanías del sector de Oficinas, con todos los datos referentes a la organización; sus inicios, productos, equipos de trabajo y todos las referencias manejadas hasta la actualidad. Luego, pasamos a la Planta Industrial mediante una visita guiada con informaciones precisas que se detallan más adelante y en donde se han observado detenidamente cada proceso de trabajo que realizan las más de 180 personas que componen este sector, divididas en distintas tareas que afianzan la producción.

La visita se ha iniciado aproximadamente a las 09:00 hs, extendiéndose alrededor de unas 2 horas siguientes. El recorrido por la planta se llevó a cabo en dos grupos, un grupo con el Doctor Veterinario Ervelino Jara, encargado de la sección de faena y de corrales, y otro grupo con la Lic. Briyis Lotholz, nutricionista, encargada de la sección de embutidos y control de calidad, turnándose cada grupo en cada sección. Cada grupo recibió informaciones acerca del proceso en planta en las dos secciones, tanto la de faena como la de embutidos.

Del recorrido en planta se pudo obtener las siguientes informaciones sobre el proceso de producción:

1. El proceso en planta se inicia cuando los animales que son proveídos por la cooperativa Colonias Unidas llegan al corral, etapa denominada "Proceso de extracción de la granja".
2. Todos los animales respaldados con el documento que avala su faena, proveído por la Inspección Veterinaria Oficial (IVO) – SENACSA realizado por un Inspector Veterinario autorizado.
3. Una vez que los animales llegan a la planta, de acuerdo a la distancia de traslado, los mismos descansan en el corral 2, 6 o 24 horas dependiendo de las exigencias del mercado en donde será destinada la carne.

4. Una vez finalizado el descanso los animales son llevados a la "sala de matanza", en donde se cumple un proceso de cinco etapas, insensibilización (y limpieza), chamuscado, pelado, raspado y por último la inspección para determinar si la carne es saludable para el consumo humano, se descartan de la cadena aquellos que no pasan las pruebas.
5. Una vez faenados los animales se destinan a otra limpieza y luego pasan a una cámara de refrigeración por 24 horas, una etapa denominada fase de "maduración" a una temperatura de 2 a 7 grados Celsius.
6. Alcanzada la temperatura adecuada pasan a la sala de desposte donde se prepara la carne y los cortes, para ser destinados al consumo, exportación o embutidos.
7. Se faenan 500 cerdos a diario en promedio, dependiendo de varios factores externos (climáticos, de mercado, etc.)
8. La fábrica cuenta con su propia planta de tratamiento de agua.
9. Promedio de 90 kilos por cerdo.
10. Se exporta en un 20 % de la producción al extranjero, los mercados con mayor demanda son Rusia, Hong Kong y Angola.
11. En la sección de embutidos se producen diversas variedades de productos: Chorizo tipo toscano - Chorizo tipo viena - Chorizo Parrillero y Besito - Fiambre - Jamón cocido - Jamonada - Morcilla - Mortadela Upisa, entre otros
12. La producción se realiza en base a pedidos, al día se producen 18.000 kilos en promedio de embutidos.

### Materias Primas de la Sección Embutidos

Carne; Insumos secos: especias, almidón, condimentos, conservantes; Tripas bovinas, porcinas; Tripas de colágeno (para chorizos de viena); Sal; Clips; Grampas; Paquetes de cartón; Queso; Agregados especiales

### Datos de Mano de Obra:

- Los empleados de planta trabajan 8 horas solo un turno
- Se pagan horas extras por las horas que los empleados superan el horario normal para terminar sus trabajos
- Se trabaja 26 días al mes en promedio
- Trabajan 50 empleados en faena
- 50 Empleados en desposta
- En Embarque 10 empleados
- En Empaque 10 empleados
- 80 empleados en embutidos
- Se paga sueldo mínimo más los beneficios que acuerda la ley
- Cantidad de personal en Administración: 20