



UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
Facultad de Ciencias Veterinarias
Instituto de Ciencias y Tecnología de Carnes

Caracterización de la pequeña y mediana empresa productora de
cecinas de la Provincia de Osorno

Tesis de Grado presentada como
parte de los requisitos para optar
al grado de LICENCIADO EN MEDICINA
VETERINARIA.

Gonzalo Christian Squella Valenzuela
Valdivia Chile 1997

ÍNDICE

1.	Resumen	1
2.	Summary	2
3.	Introducción	3
4.	Material y Método	8
5.	Presentación de Resultados	11
6.	Discusión	21
7.	Conclusión	27
8.	Bibliografía	28
9.	Anexos	31

1. RESUMEN

Se ha descrito a la pequeña y mediana empresa como agente promotor de crecimiento agropecuario y como agente generador de un desarrollo sustentable. Esta importancia atribuida, se contrapone con el escaso conocimiento que se tiene de las pequeñas y medianas empresas, ya que no existe un perfil fidedigno, de sus características operacionales, ni de su importancia en la economía regional.

Este trabajo tuvo por objetivo principal caracterizar la agroindustria productora de cecinas de la provincia de Osorno, estudiando aspectos tales como ubicación, recursos humanos, nivel de producción e infraestructura.

Dentro de los resultados obtenidos se destaca que existen 11 pequeñas y medianas empresas en la Provincia de Osorno, de las cuales el 63% está en la Comuna de Osorno; el 62,5% de las empresas encuestadas posee una superficie edificada inferior a 100 m². Más del 80% del personal que trabaja en estas empresas no poseen una capacitación formal en el área, el número de trabajadores por empresa oscila entre 5 y 15 personas, y el volumen de producción fluctúa entre 2.000 a 8.500 Kg de producto mensual por empresa.

Otra característica importante de resaltar es que estas empresas están ligadas al grupo familiar, pero no representan explotaciones de tipo artesanal.

Uno de los puntos claves de deficiencia corresponde a la manipulación de la materia prima en proceso y se aprecia la urgente necesidad de asistencia técnica en lo que es capacitación laboral y comercialización de los productos.

Palabras Claves: Agroindustria, Empresa, Cecinas.

2. SUMMARY

Here is described an attempt to disclose the role and middle sized regional agricultural enterprise as motors of sustained development. This work was aimed to obtain Information on operational characteristics and on the eventual impact of these industries upon the regional economy.

The main objective of this work was to gain Information about the sausage industries from Osorno, including its location, human resources, production rates and agricultural infrastructure.

After an exhaustive surveillance it was found a total of 11 small and middle sized sausage industries in Osorno Region, 7/11 (62,5%) are located in Osorno County. Results revealed that the building surface of these industries was generally limited, 7/11 (62,5%) were lower than 100 m². In terms of human resources it was found that the mean number of workers per industry fluctuated between 5 and 15 persons. In addition, more than 80% of the interviewed personnel from these industries lacked formal training in food manipulation. Finally, it was determined that the total monthly volumes produced per each agroindustrial enterprise fluctuated between 2.000 and 8.500 kilos.

The ownership was one additional peculiar characteristic of the sausage industry in Osorno Region, it can be concluded that most of them belong to family groups, however plants are big enough to be considered more than artisan businesses.

One of the key inadequacy detected in the sausage industry from Osorno was the deficient manipulation of raw materials and defective factory processes. As a conclusion, this work stresses the importance of technical assistance, personnel training and management on marketing strategies to sustain this regional industry at competitive levels.

Key Words: Agroindustrial, Enterprise, Sausages.

3. INTRODUCCION

En este trabajo se describen algunas características y cualidades de la agroindustria cecinera, específicamente de la pequeña y mediana empresa de cecinas.

Lo que motivó la realización de este estudio fue saber algo más de lo que hasta la fecha se conoce sobre este tipo de empresa. Se trabajó con la agroindustria de cecinas por su importancia en el rubro productor de alimentos y su relevante tradición en la X Región.

3.1. Generalidades de la Pequeña y Mediana Empresa, Pyme.

En general la Pyme ha sido un tema discutido a nivel conceptual desde la década anterior, en las esferas políticas y organizativas, tanto en los países desarrollados como en los en vías de desarrollo. Sin embargo, se advierte una enorme brecha entre las expectativas que se depositan sobre estos entes productivos y los antecedentes disponibles para decidir sobre sus reales potencialidades. Se ha visto que en América Latina, las Pymes presentan una precaria base descriptiva y cuantitativa (Castillo y Cortellese, 1988).

Desde el punto de vista organizativo en una pequeña empresa el propietario asume todas las actividades de gestión, por lo que su éxito está fuertemente ligado al éxito empresarial. Elige mercados de venta cercanos y el objetivo de crecer hacia una unidad más compleja y mayor, generalmente está ausente. La propiedad de la empresa es individual o constituye una sociedad simple (Castillo y Cortellese, 1988).

La mediana empresa tiende en la mayoría de los casos hacia una empresa a gran escala y las funciones directivas generalmente son realizadas por más de una persona (Castillo y Cortellese, 1988).

En Chile la micro y pequeña empresa como definición global incluye a empresas familiares y a unidades productivas integradas en el sector informal (Mezerra, 1987).

Desde un punto de vista operacional la pequeña empresa es definida como aquella en que trabajan de 10 a 49 empleados y sus ventas anuales están entre 2.401 UF (Unidades de Fomento) y las 25.000 UF. Se considera que, en una mediana empresa trabajan de 50 a 99 empleados y sus ventas anuales están entre las 25.001 UF y las 50.000 UF (Chile, 1994).

En Chile durante el año 1993 se registraron 75.636 Pymes. De éstas, 69.489 correspondieron a pequeñas empresas y 6.147 a medianas empresas. La pequeña y mediana empresa representaba el 15,6% del universo empresarial del país. Un 50% de las Pymes se ubicaba en la Región Metropolitana, y un 37,7% estaba entre la V y X Regiones, el porcentaje restante se distribuía en el resto del país. En la X Región el número total de Pymes registradas en 1993 era de 4.753 empresas; la mayoría se encontraba en el comercio (34,6%), en la industria manufacturera (12,4%) y en las empresas agropecuarias (11,5%) (Chile, 1994).

3.2. La Pequeña y Mediana Empresa Cecinera.

Con respecto a la Pyme cecinera las estadísticas existentes no son abundantes. Según Walker (1974) en Chile existían 285 pequeñas empresas de cecinas todas de producción estacional con un volumen de producción inferior a 400 toneladas anuales. En el mismo año en Osorno existían 14 pequeñas empresas cecineras lo que representaba un 6,1% del total nacional.

Según la Oficina de Planificación Agrícola ODEPA (Chile, 1989), existían 450 empresas de cecinas en Chile. De acuerdo a los antecedentes del Instituto Nacional de Estadísticas, INE, el 60% de la producción nacional de cecinas sería generada por 4 empresas de la zona central (INE, 1990). Sobre pequeñas y medianas empresas cecineras no hay datos recientes; en 1977, según ODEPA (Chile, 1977), en la X Región había 32 empresas cecineras.

Según cifras del INE (1990), en 1990 existían 53 empresas de importancia en la industria cecinera del país, de las cuales el 50% se ubican en la Región Metropolitana. De estas 53 empresas, 6 eran de la X Región y en cada una de ellas trabajaban sobre 10 obreros.

En un estudio publicado por de la Vega (1979) se establece que la mayoría de las empresas de cecinas de la zona sur son de pequeño tamaño con una producción promedio inferior a 100 toneladas al año. Además plantea que la carne de cerdo ocupada en la elaboración de cecinas posee una gran variabilidad, produciéndose un producto poco homogéneo; por otro lado se evidencian problemas de sanidad y tecnológicos y se utilizan equipos con más de 15 años de antigüedad.

Los resultados del estudio de de la Vega (1979) indicarían que las empresas de cecinas en la zona sur se organizan generalmente a nivel familiar, predominando la fabricación de embutidos crudos. Se observó una pasividad frente al desarrollo tecnológico y poca actividad de capacitación.

La Pyme cecinera puede ser considerada como una agroindustria, ya que ocupa materias primas provenientes del agro. Dentro de este contexto cabe desarrollar la idea de la participación de la Pyme cecinera como empresa agroindustrial y su importancia.

3.3. La Empresa Agroindustrial y su función como Planta Procesadora.

La agroindustria se ocupa de la elaboración o transformación primaria de las materias primas de la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la pesca, en productos terminados o semiterminados (Moran, 1974).

Comúnmente a la estructura industrial encargada de procesar las materias primas provenientes del sector de producción agropecuario se le ha denominado agroindustria (Garrido, 1975; Planella, 1983).

Según Lauschner (1975), agroindustria en un sentido amplio es la unidad productiva que transforma el producto agropecuario natural para su utilización intermedia o final. En un sentido estricto, es la unidad productiva que por un lado transforma para la utilización intermedia o final, el producto agropecuario o subproducto no manufacturado y que por otro lado adquiere del productor rural un mínimo de 25% del total de los insumos utilizados.

Para Malassis (1976), la agroindustria constituye la "superestructura" industrial de la agricultura, la que opera extrayendo los productos, transformándolos y estabilizándolos para que tengan una buena llegada al consumidor.

Se reconocen cuatro funciones de la agroindustria a nivel de los sistemas de producción. Una primera función de concentración, ejercida a través de la adquisición de materias primas (ganado) producida por muchos productores relativamente dispersos. Una segunda función de homogenización que nace de acciones y/o procesos en que se minimiza la heterogeneidad de la materia prima. Una tercera función es la de dispersión que es propia de la actividad de distribuir su producción a consumidores intermedios o finales. La cuarta función es la de relación, que consiste en la vinculación que a través de ella se establece entre productor primario y consumidor (efecto retrospectivo y prospectivo), (de la Vega, 1996).

Dentro de las cualidades que se le atribuyen a la agroindustria están las siguientes:

- a) Dar mayor valor agregado a las materias primas tradicionales provenientes del agro (de la Vega, 1981; Planella, 1983; Troncoso, 1990; Centro Internacional de Investigación para el Desarrollo, 1991).
- b) Generar un desarrollo sustentable al explotar los recursos locales (Sosa, 1993).
- c) Aportar una interesante cantidad de alimentos de tipo tradicional a la localidad donde se ubican (Segarra, 1994).
- d) Adaptar y adecuar la materia prima a una mejor forma de consumo (de la Vega, 1996).

Existen una serie de instituciones de apoyo a las Pyme's a nivel nacional. La agroindustria cecinera podría optar a una ayuda de estas instituciones.

La institución más importante de apoyo a las Pyme's es la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), la cual posee una serie de subinstituciones e instrumentos de apoyo para el desarrollo de este tipo de empresas (Chile, 1994).

Los tipos de apoyo que se dan a estas empresas son:

- a) Financieros: A través de créditos directos otorgados por el Banco del Estado de Chile y el Banco de Concepción.
- b) Asistencia Técnica: Estos instrumentos hacen posible que el proceso sea eficiente y la asistencia sea la adecuada, estos son el FAT (Fondos de Asistencia Técnica) y el FONDEF (Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico).
- c) Capacitación: En este punto SERCOTEC (Servicio de Cooperación Técnica) facilita la llegada de la capacitación a las empresas, coordinando a los empresarios con los profesionales encargados.

En el contexto descrito, una canalización adecuada del apoyo institucional hacia la agroindustria cecinera, requiere de un conocimiento básico del perfil de este tipo de empresa.

Para analizar la agroindustria de cecinas de la Provincia de Osorno se diseñó un esquema analítico basado en lo que se define como "calidad operacional" en una agroindustria; lo que está fundamentalmente determinado por la infraestructura, por las características del personal de producción y por los cuidados higiénicos involucrados en las operaciones productivas (de la Vega, 1996).

El objetivo principal de este trabajo fue entonces, caracterizar la pequeña y mediana empresa productora de cecinas de la Provincia de Osorno, considerando aspectos tales como materia prima, recursos humanos, nivel de producción, infraestructura e higiene.

4. MATERIAL Y MÉTODO

Este trabajo se orientó en dos líneas de acción:

- a) Buscar bibliografía destinada a obtener un perfil general de la Pyme. Este perfil se refiere básicamente a la cantidad de trabajadores, volumen de ventas, infraestructura ocupada, origen de las empresas. (Ver anexo N°5).
- b) Confeccionar la cédula con la que se realizó la encuesta, (Anexos N°1 y N°2) y realizar la encuesta, para obtener los datos necesarios para cumplir con el objetivo del trabajo.

4.1. Material.

a) Series de documentos con estadísticas nacionales y registros oficiales.

- Boletín Agroeconómico ODEPA (1989, 1991).
- Informativo del Instituto Nacional de Estadística (1990).
- Revista de apoyo a las Pyme's (SERCOTEC 1993).

Estos documentos se utilizaron para establecer una base estadística real de las agroindustrias cecineras y el medio en el que están insertas.

b) Bibliografía útil para la elaboración de la cédula, la que se basó principalmente en cuatro documentos que se han utilizado en otras encuestas hechas a industrias del rubro alimentario.

1.- "Elementos de análisis del sistema agroindustrial de la carne bovina de la X Región". (Ceballos, 1980).

2.- "Mejoramiento para las pequeñas industrias alimentarias en los países en desarrollo". (Centro Internacional de Investigación para el Desarrollo, 1991).

3.- Pauta para completar en visitas a empresas del subsector de la carne (de la Vega, 1979).

4.- Informe de inspección visual en industrias de alimentos (Kaiser y col ;1982).

Incluidos como materiales se señalan, un computador con programa Word 5.0, su impresora y un vehículo para acceder a las distintas fábricas encuestadas.

4.2. Método.

En el método utilizado se consideró la siguiente secuencia de trabajo:

4.2.1. Documentación de la situación de la agroindustria cecinera en Chile.

4.2.2. Definición teórica de la pequeña y mediana empresa de cecinas. (ver anexo N°5, para apreciar las referencias de los autores citados).

4.2.3. Definición del Universo de Trabajo.

El universo de trabajo se refiere al total de empresas de cecinas de la Provincia de Osorno, pero se procedió a seleccionar las que estarían más próximas a la definición teórica de PYME (Ver anexo N°5), de un listado preliminar proporcionado por SERCOTEC (Servicio de Cooperación Técnica) y el SNS (Servicio Nacional de Salud de Osorno).

4.2.4. Elaboración de la Cédula.

Este punto es uno de los claves dentro de este estudio, ya que debió confeccionarse una cédula clara, ordenada y que permitiera lograr el objetivo. Se estructuró una serie de preguntas relacionadas con la identificación, infraestructura, los recursos humanos, la producción y la higiene de la empresa. La idea fue caracterizar la Pyme cecinera como planta industrial (infraestructura, personal e higiene) y como empresa (producción, manejo financiero y productos); basado en el concepto de calidad operacional formulado por de la Vega (1996).

4.2.5. Definición del tamaño de la muestra y realización de la encuesta.

Primero se efectuó un recorrido para saber cuantas empresas existían al momento de la encuesta, (ver cuadro N°2).

Se trabajó dividiendo la Provincia de Osorno en tres zonas a saber: Comuna de Purránque, Comuna de Río Negro, Comuna de Osorno.

Segundo, se estableció un calendario de visitas considerando la zona de trabajo, la disponibilidad de atención del encargado de la empresa y los recursos de movilización.

La ejecución de la encuesta se realizó completando las preguntas de identificación, manejo financiero y producción, como primera parte y luego se inspeccionó las distintas secciones de la empresa y se contestaron las preguntas sobre proceso e higiene. Según correspondiera la calificación buena o mala, se aplicó siguiendo la pauta del anexo N°4.

4.2.6. Análisis de los resultados.

Primero se efectuó una estratificación de las empresas según su volumen de producción. Esta estratificación se hizo para presentar los datos de una manera ordenada, según tamaño de las empresas.

Fábricas tipo A : < 3.500 kilos / mensuales.

Fábricas tipo B : desde 3.501 a 6.500 kilos / mensuales.

Fábricas tipo C : > 6.500 kilos / mensuales.

Basándose en esta clasificación se procedió a estructurar con la información tablas de frecuencias, presentando cuadros con totales absolutos y porcentuales.

5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

5.1. Tabulación y análisis de los datos obtenidos en la encuesta.

En el primer cuadro se presenta el número de fábricas encuestadas, según su correspondiente estratificación.

CUADRO N° 1

Fábricas de cecinas encuestadas según tipo

Tipo	Fábrica	%	% Acumulado
A	3	37,5	37,5
B	2	25,5	62,5
C	3	37,5	100,0
Total	8	100,0	

5.2. Universo de la encuesta.

El universo de la encuesta consideró el total de las fábricas de cecinas catalogadas como Pyme de la Provincia de Osorno.

En el cuadro N°2 se detallan las fábricas registradas en el Servicio de Cooperación Técnica de Osorno, (SERCOTEC), las existentes y las encuestadas.

CUADRO N° 2

Pequeñas y medianas Empresas de Cecinas de la Provincia de Osorno

Ubicación	Fáb. Registradas		Fáb. Existentes 1994		Fáb. encuestadas	
	por Sercotec 1994					
	N°	%	N°	%	N°	%
Osorno	11	64,7	7	63,6	5	62,5
Rio negro	1	5,8	1	9,0	1	12,5
Purranque	5	29,5	3	27,2	2	25,2
Total	17	100,0	11	100,0	8	100,0

De las siete fábricas existentes en la Comuna de Osorno se encuestaron cinco, de las no encuestadas una de ellas no accedió a la encuesta y con la otra, por diferentes motivos no fue posible coordinar una visita. En la Comuna de Purranque también hubo una fábrica que no accedió a la encuesta. En consecuencia, se encuestó a ocho empresas.

CUADRO N° 3

Ubicación por comuna de los distintos tipos de fábricas.

Tipo Fábrica	Comuna Osorno	Comuna Rio Negro	Comuna Purranque
	N°	N°	N°
A	2		1
B	1		1
C	2	1	
Total	5	1	2

5.3. Estudios del propietario.

En el siguiente cuadro se muestra el nivel de educación de los propietarios, según el tipo de fábrica.

CUADRO N° 4

Nivel de educación de los propietarios

Enseñanza	Fábricas A	Fábricas B	Fábricas C
	N°	N°	N°
Media Incompleta	2		1
Media Completa	1	1	1
Técnica Incompleta			
Técnica Completa			1
Universitaria Incompleta			
Universitaria Completa		1	
Total	3	2	3

El número en el cuadro N°4 corresponde a la cantidad de propietarios que poseen un nivel de educación según tipo de fábrica.

5.4. Infraestructura.

Los siguientes cuadros muestran características relacionadas con la superficie construida, calidad de la edificación y estado de la maquinaria ocupada.

El cuadro N°5 relaciona el tipo de fábrica con la superficie construida.

CUADRO N° 5

Superficie Edificada en metros cuadrados y tenencia del local.

Tipo de Fábrica	Tenencia del local	<100 m2		101-300 m2		>301m2	
		N°	%	N°	%	N°	%
A	Propio	2	40,0				
	Arrendado	1	20,0				
B	Propio			1	50,0	1	100,0
	Arrendado						
C	Propio	1	20,0	1	50,0		
	Arrendado	1	20,0				
Total		5	100,0	2	100,0	1	100,0

El número del cuadro N°5 se refiere a la cantidad de fábricas según tipo, tenencia y superficie.

CUADRO N° 6

Calidad de la Edificación

Secciones	Fábricas tipo A				Fábricas tipo B				Fábricas tipo C				Total*
	Bueno		Malo		Bueno		Malo		Bueno		Malo		
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
Sala de proceso	0	0,0	3	100,0	1	50,0	1	50,0	2	66,6	1	33,3	8
Saia de ventas	2	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	3	100,0	0	0,0	7
Bodega productos	2	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	6
Bodega M. Primas	2	66,6	1	33,3	2	100,0	0	0,0	2	66,6	1	33,3	8
Bodega Insumos	2	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	1	33,3	2	66,6	7
Sala Operarios	0	0,0	3	100,0	2	100,0	0	0,0	1	33,3	2	66,6	8

* El total se refiere al número de fábricas que poseen la sección.

El número del cuadro N°6 indica la cantidad de fábricas por tipo que posee la sección buena o mala.

Del cuadro N°6 se desprende que de las tres fábricas tipo A , una de ellas no tiene sala de ventas ni bodega de productos, y otra de ellas no tiene bodega de insumos, los que almacena en la dependencia de los operarios.

CUADRO N° 7

Estado de la maquinaria.

'Maquinaria	Fábricas tipo A				Fábricas tipo B				Fábricas tipo C				Total*
	Bueno		Malo		Bueno		Malo		Bueno		Malo		
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
Moledora	2	66,6	1	33,3	2	100,0	0	0,0	3	100,0	0	0,0	8
Cutter	0	0,0	1	33,3	1	50,0	1	50,0	2	66,6	1	33,3	6
Embutidora	2	66,6	1	33,3	2	100,0	0	0,0	2	66,6	1	33,3	8
Marmitas	2	66,6	1	33,3	1	50,0	1	50,0	3	100,0	0	0,0	8
Ahumador	3	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	1	33,3	2	66,6	8
Cámara de frío	3	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	7

* El total se refiere al N° de fábricas que poseen la maquinaria.

El número en el cuadro N°7 indica la cantidad de fábricas por tipo que posee el equipo bueno o malo.

5.5. Personal.

El número de los trabajadores que laboran en estas pequeñas y medianas empresas cecineras oscila entre 5 y 15 personas incluyendo al encargado de producción. Estas personas realizan tareas de producción, administración y ventas.

CUADRO N° 8**Número de trabajadores y nivel de capacitación.**

Nivel de	Fábricas Tipo A		Fábricas Tipo B		Fábricas Tipo C	
Capacitación						
	N°	%	N°	%	N°	%
Estudios Técnicos			1	4,7	3	9,3
Cursos cortos			2	9,5	3	9,3
Charlas						
Total capacitados	0	0,0	3	14,2	6	18,7
Sin capacitación	15	100,0	18	81,8	26	81,2
Total Trabajadores	15	100,0	21	100,0	32	100,0

El número en el cuadro N°8 corresponde a la cantidad de trabajadores según el tipo de fábrica.

CUADRO N° 9**Origen del conocimiento del encargado de la producción.**

	Tradición familiar		Trabajando		En cursos		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Fábrica Tipo A			3	100			3	100
Fábrica Tipo B	1	50			1	50	2	100
Fábrica Tipo C	2	66,3			1	33,3	3	100
Total por tipo de conocimiento	3	37,5	3	37,5	2	25		

En el cuadro N° 9 se suma hacia el lado y el porcentaje de la última línea corresponde a la proporción del origen del conocimiento para todas las fábricas.

5.6. Higiene

En el cuadro N°10 se muestra una evaluación de la higiene de una de las secciones claves en la elaboración de cecinas, como es la sala de procesamiento.

CUADRO N° 10

Higiene en Sala de Procesamiento

	Fábricas Tipo A				Fábricas Tipo B				Fábricas Tipo C			
	SI		NO		SI		NO		SI		NO	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Sección Limpia	2	66,6	1	33,3	2	100,0	0	0,0	2	66,6	1	33,3
Sección Ordenada	1	33,3	2	66,6	1	50,0	1	50,0	1	33,3	2	66,6
Personal manos Limpias					2	100,0	0	0,0	3	100,0	0	0,0
Personal Ropa Limpia					2	100,0	0	0,0	3	100,0	0	0,0
Mesones y bandejas limpias												
	2	66,6	1	33,3	2	100,0	0	0,0	3	100,0	0	0,0

El número en el cuadro N°10 corresponde a la cantidad de fábricas que poseen la discriminación si o no, según sección y tipo de fábrica.

En las fábricas tipo A, fue imposible apreciar al personal de producción en el momento en que desarrollaba sus tareas, por lo tanto se omite contestar acerca de sus manos y su vestimenta (Higiene).

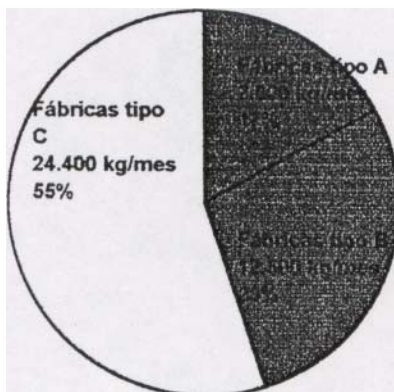
5.7. Gestión Empresarial.

Un 50% de las fábricas tiene cobertura regional de ventas. En cuanto a la venta fuera de la Región, es de un monto insignificante, siendo una sola fábrica la que incursiona con sus productos fuera de los límites regionales y lo hace en forma esporádica.

El gráfico N°1 muestra la distribución de la producción de todas las fábricas encuestadas según el tipo de fábrica. De este gráfico se obtiene la siguiente información: para las fábricas tipo A (3 fábricas) el promedio producido es de 2.533 kilos/mes, para las fábricas tipo B (2 fábricas) el promedio producido es de 6.250 kilos/mes, y para las fábricas tipo C (3 fábricas) el promedio por fábrica es de 8.133 kilos/mes.

GRÁFICO N° 1

Volumen de venta mensual expresado en kilos y porcentajes según tipo de fábricas.



El porcentaje en el gráfico N°1 indica la proporción de la totalidad producida por las fábricas encuestadas, según el tipo de fábrica.

CUADRO N° 11

Destino de las ventas

Destino	Fabricas A		Fábricas B		Fábricas C		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Supermercados	3	100	2	100	3	100	8	100
Personas *	2	66,6	2	100	3	100	7	87,5
Locales pequeños	3	100			3	100	6	75
Restaurantes					1	33,3	1	12,5

* Directo a público

La base para la fabricación de cecinas es la carne de vacuno y la carne de cerdo.

CUADRO N° 12**Origen de las compras de carne para la producción de cecinas**

Origen	Vacuno	N° de Fábricas	Cerdo	N° de Fábricas	Otros	N° de Fábricas *
Matadero		5		2		
Feria		3		5		
Distribuidora		2		3		3
Particular		2		3		
La produce				1		

*Otros, está representado por la carne industrial o carnasa.

Una de las fábricas declaró ocupar carne de vacuno tipo A y C para la fabricación de cecinas, lo que señalaba en forma expresa en un letrero puesto en el establecimiento.

CUADRO N° 13**Variedad de productos elaborados según el tipo de fábrica.**

	Productos crudos		Productos escaldados		Productos cocidos		Fiambres		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Fab. tipo A	1	12,5	2	25,0	5	62,5	0	0,0	8	100,0
Fab. tipo B	2	12,5	5	31,2	6	37,5	3	18,7	16	100,0
Fab. tipo C	2	16,6	4	33,3	6	50,0	0	0,0	12	100,0

El número indicado en el cuadro N°13, corresponde a la cantidad de productos producidos por el total de fábricas del tipo respectivo.

Para tener una descripción del tipo de producto indicado en el cuadro N° 13, ver anexo N°3.

5.8. Manejo Financiero.

Al momento de la encuesta el 100% de las fábricas reconoció tener utilidades en sus últimos ejercicios financieros

CUADRO N° 14

Destino que se le ha dado a los créditos.

	Créditos materia prima		Créditos maquinarias		Créditos para iniciación		Créditos promociones		Créditos transporte		Créditos pago deuda	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Fab. tipo A	1	25,0	1	33,3					1	100,0		
Fab. tipo B	2	50,0	1	33,3	2	66,6	1	50,0			1	100,0
Fab. tipo C	1	25,0	1	33,3	1	33,3	1	50,0				

El número indicado en el cuadro N°14 corresponde a la cantidad de créditos que se han usado por el total de fábricas.

5.9. Asistencia Técnica.

Como se muestra en el siguiente cuadro el tipo de asistencia más requerida es la capacitación laboral, junto con las técnicas de comercialización.

CUADRO N° 15

Número de fábricas que necesitan algún tipo de apoyo.

	Capacitación Laboral		Comercialización		Capacitación empresarial		Préstamos		Asistencia legal		Formulación de product.		Saneamiento	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Fab. tipo A	1	20,0	1	20,0			1	100,0	1	50,0			1	100,0
Fab. tipo B	1	20,0	1	20,0	2	66,6					2	66,6		
Fab. tipo C	3	60,0	3	60,0	1	33,3			1	50,0	1	33,3		
Total	5	100,0	5	100,0	3	100,0	1	100,0	2	100,0	3	100,0	1	100,0

El número indicado en el cuadro N°15 corresponde al tipo de asistencia técnica necesaria por el total de fábricas de cada tipo. El total corresponde a la suma de fábricas que mencionó necesitar el tipo de asistencia respectiva.

5.10. Innovación Tecnológica.

Dentro de las innovaciones tecnológicas que los empresarios destacan, está la compra de maquinaria para mejorar la elaboración y la producción. Todos concuerdan que es mejor el uso del computador para almacenar sus registros, aunque no todos lo poseen.

CUADRO N° 16

Número de fábricas que han hecho innovaciones en los últimos cinco años.

Tipo Fábrica	Nuevas máquinas		Nuevas Técnicas		Nuevos productos		Innovaciones Administ.	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
A	2	40,0			1	50,0		
B	1	20,0			1	50,0		
C	2	40,0	3	100,0			2	100,0
Total	5	100,0	3	100,0	2	100,0	2	100,0

El número indicado en el cuadro N°16 corresponde a la cantidad de innovaciones que se han hecho según el tipo de fábrica respectiva.

5.11. Servicios.

Como se observa en el cuadro N°17 todas las fábricas cuentan con una dotación de servicios adecuados.

CUADRO N° 17

Servicios con que cuentan las fábricas.

Servicios	Fábrica Tipo A		Fábrica Tipo B		Fábrica Tipo C		Total
	Si	No	Si	No	Si	No	
Posee fuente constante de electricidad	3		2		3		8
Posee buen circuito eléctrico	3		2		3		8
Posee generador eléctrico		3		2		3	8
Posee sector almacenamiento basura	3		2		3		8
Utiliza leña como principal combustible	3		2		3		8
Cuenta con agua potable para fabricación, consumo y aseo de la fábrica	3		2		3		8

6. DISCUSIÓN

A nivel nacional, existe una disminución del número de empresas cecineras (INE, 1990), lo que se confirma en este trabajo, ya que de diecisiete pequeñas y medianas empresas cecineras registradas por SERCOTEC en 1994, se constató la existencia de sólo once de estas empresas para la Provincia de Osorno en 1995, las otras seis habían dejado de funcionar en el último año. Una de ellas había cambiado de rubro y las otras habían cerrado.

En este estudio se pudo apreciar que los propietarios carecen de estudios superiores, ya sea universitarios o técnicos (ver cuadro N°4). Ésto concuerda con de la Vega (1979), que señala una escasez de capacitación técnica y de técnicos en las Pyme's de cecinas de la X Región.

6.1. Infraestructura y Servicios.

De las ocho empresas encuestadas, cinco están construidas en un anexo a la vivienda del propietario, las demás están levantadas en terrenos ocupados sólo con fines productivos (ver anexo N°2). Los domicilios de estas tres empresas corresponden a sectores comerciales, las otras cinco están en barrios residenciales. Lo que indica que las Pyme's cecineras están ligadas al grupo familiar, aunque no constituyen explotaciones artesanales según la definición de Castillo y Cortellese (1988). Ésto concuerda con lo señalado por de la Vega en el año 1979, donde indica que muchas empresas cecineras se organizan a nivel familiar.

También se aprecia que de las ocho empresas encuestadas, cinco de ellas poseen una superficie edificada menor a 100 m² (ver cuadro N°5). Lo anterior no se asemeja a lo encontrado por Acuña (1996), quién describió una gran dispersión de tamaños.

De las ocho empresas sólo dos locales eran arrendados, los otros seis eran de propiedad del dueño de la empresa (ver cuadro N°5).

En general el estado de las construcciones era bueno, salvo en dos secciones donde se pudo apreciar mayores deficiencias, la sala de procesamiento y las dependencias de los operarios (ver cuadro N°6), lo que refleja una falta de

preocupación por la higiene del personal. Esta situación es semejante a lo encuestado por Acuña en 1996.

Del total de empresas, dos no cuentan con sala de almacenamiento de productos (ver cuadro N°6), los ejecutivos de estas dos empresas explicaron que venden al día siguiente todo lo que se produce en el día y consideran innecesario una sala de almacenaje (entiéndase por lugar de almacenaje, una pieza aislada, una cámara de frío o un simple refrigerador).

Con respecto a los equipos utilizados en la fabricación de cecinas, se pudo apreciar que estas empresas tienen la maquinaria básica (ver cuadro N°7). En algunas empresas incluso existe maquinaria nueva; ésto pone en evidencia una realidad distinta a la comunicada anteriormente por Walker (1974) y por de la Vega (1979); quienes detectaron graves deficiencias en la maquinaria de las fábricas.

De las empresas tipo A, sólo una de ellas posee "cutter" y se encuentra en mal estado (ver cuadro N°7), en las otras dos empresas tipo A, que no poseen "cutter", el encargado manifestó que no lo necesitaban porque no preparan productos ni cocidos ni escaldados (ver anexo N°3).

Ya que todas las empresas encuestadas se encuentran en el sector urbano de la provincia, todas cuentan con un sistema de alcantarillado, dato concordante con Acuña (1996), recolección de basura y abastecimiento de agua potable. Las instalaciones eléctricas de las empresas se observaron en buenas condiciones, sin embargo no todas utilizan tarifas industriales.

El tipo de combustible más utilizado por las empresas es la leña (ver cuadro N°17), siendo el gas el combustible alternativo. La leña además de combustible productor de calor es utilizado como productor de humo para el ahumado de productos. Los combustibles anteriormente señalados son también ocupados en forma principal en estudio hecho para la Provincia de Valdivia por Acuña (1996).

6.2. Personal y capacidad tecnológica.

El número de trabajadores de las empresas encuestadas oscila entre 5 y 15 personas, incluyendo al encargado de producción; este número concuerda con lo presentado en el anexo N°5 donde es definido, para las Pyme's, este parámetro por

distintos autores. En general para la Pyme el rango de trabajadores es mayor y el número de trabajadores por empresa, en este estudio, se asemeja mas a la definición de microempresa de Castillo y Cortelesse (1988).

En general los operarios se ven con sus ropas de trabajo y delantales limpios, pero llama la atención la mala limpieza de pisos y el desorden en la sala de procesamiento (ver cuadro N°10), en la que se observó mucha materia prima y materiales de elaboración que no se sabia si eran para fabricación o eran de desecho (ver anexo N°4).

El porcentaje de trabajadores capacitados es bajo (ver cuadro N°8); se aprecia una leve superioridad en las empresas tipo C, pero de todos modos concuerda con lo encontrado por de la Vega (1979).

El origen del conocimiento para elaborar cecinas es variado y no proviene únicamente de la tradición familiar, en un 37,5% de las empresas, el encargado de la producción lo ha aprendido por tradición (transmitido de generación en generación), otro 37,5% lo ha aprendido trabajando y sólo un 25% lo ha conseguido en algún curso (ver cuadro N°9). Lo anterior no concuerda con otros estudios de fábricas de cecinas en que el conocimiento para fabricar cecinas es principalmente de origen familiar, Walter (1974), de la Vega (1979), Acuña (1996).

Algunos propietarios son reticentes a compartir sus técnicas de fabricación, por miedo a divulgar sus recetas o para evitar eventuales sanciones, pero todos coinciden en la necesidad de asistencia técnica en los distintos tópicos de la producción de cecinas (ver cuadro N°15). En general todos los propietarios consideran que la asistencia técnica es necesaria, sin embargo no tienen muy claro las posibilidades de acceso a ésta y lo más importante, no reconocen la rentabilidad que tendrían si tuvieran acceso a ella.

Como principal falencia de las empresas, reconocen incluso los propietarios, está la capacitación laboral y la comercialización de sus productos; existe una gran inquietud y conciencia respecto a la importancia de la calidad del producto y la llegada del producto al consumidor. En estudio de Acuña (1996), también destaca la necesidad de asistencia en lo que es la capacitación laboral.

El tipo de asistencia técnica más aceptada es la prestada por entidades privadas y no (SERCOTEC, 1993), la que proviene de organismos relacionados al Estado.

Las innovaciones que se han hecho los últimos cinco años en las Pyme's de cecinas (ver cuadro N°16), son variadas, sin embargo no existe una percepción clara de la innovación que sería más provechosa para la empresa. Normalmente el propietario sin ninguna asesoría toma la decisión de innovar y muchas veces sigue consejos de proveedores y vendedores de insumos, esto concuerda con estudio de de la Vega (1979).

6.3. Gestión Empresarial.

En general las empresas no tienen un registro preciso de las ventas por cada línea de productos, por lo tanto, los datos de volúmenes de producción presentados en el gráfico N°1 son una aproximación a la realidad, basada fundamentalmente, en los antecedentes entregados en las entrevistas.

Dentro de los productos, la longaniza ocupa el primer lugar en la producción total de cecinas. Todas las empresas la elaboran y además representa el 40% del total de cecinas producidas por las Pyme's en la provincia. En términos generales la producción total de las fábricas es de alrededor de unos 17.800 kilos de longaniza al mes. Además de la longaniza se fabrica una gran gama de productos, haciendo a las fábricas muy versátiles y poco eficientes, esto concuerda con de la Vega (1979).

El principal mercado de la Pyme cecinera de la Provincia de Osorno lo constituyen establecimientos comerciales como supermercados, pequeños almacenes, roticerías y carnicerías. En segundo lugar estaría la venta directa al público en las mismas empresas (ver cuadro N°11). La forma de venta de las fábricas fue un punto encuestado pero no se incluyó como resultado, ya que existía una diversidad de criterios para definir lo que considera venta al contado o al crédito y de lo que es la venta al por mayor o al por menor.

Un 50% de las empresas tiene cobertura regional de ventas. En cuanto a las ventas fuera de la región son de un monto insignificante, siendo una sola empresa la que incursiona con sus productos fuera de los límites regionales y lo hace en forma esporádica.

La carne de vacuno es obtenida principalmente de los mataderos, no así la carne de cerdo que se adquiere generalmente en ferias (ver cuadro N°12). Esta situación es distinta a la descrita por Acuña (1996), donde el cerdo se adquiere principalmente trozado y no vivo.

Sólo una empresa realiza un control de calidad oficial a la carne en el momento de obtenerla, ésta lo realiza en la Universidad de los Lagos de Osorno, las demás confían en la calidad del proveedor, como por ejemplo las medidas de control de determinado matadero.

Con respecto al manejo financiero, la gran mayoría de las empresas funciona con algún nivel de crédito. Es así como el 50% de ellas han necesitado crédito para iniciar la empresa y un 75% hacía uso de un crédito al momento de la encuesta. Un punto importante de destacar es que estos créditos corresponden principalmente a la compra de materias primas para elaborar las cecinas (ver cuadro N°14). En estudio hecho por Acuña (1996), también se describe que un elevado porcentaje de las fábricas utilizan créditos para gestionar.

Pese a que un 75% de las empresas posee crédito, todas reconocen tener muchas limitaciones para acceder a ellos, principalmente por excesivos trámites legales y elevadas tasas de intereses por obtenerlos en financieras. Ésto se contrapone con las políticas crediticias publicitadas en apoyo a la Pyme (SERCOTEC, 1993), encontrándose que la llegada de estas políticas a las empresas, es deficiente.

Con respecto a sí la empresa generaba utilidades, todos los propietarios contestaron en forma positiva, pero quedó en duda si la pregunta estuvo bien formulada y el concepto de utilidad era conocido.

Como esquema de la anterior discusión se presenta el siguiente cuadro.

**Comparación de los datos obtenidos en Encuesta Pyme cecinas
Provincia de Osorno y otros autores.**

Puntos que caracterizan a la Pyme cecinera de la Provincia de Osorno	Datos teóricos de la Pyme de cecinas
Empresas ubicadas en sector urbano de la provincia	
+ 50% anexadas a vivienda propietario	Explotaciones de tipo familiar (Mezerra 1987)
+ 60% empresas menores 100 m2	Gran diversidad de tamaños (Acuña 1996)
Un 37,5% son fabricantes por tradición familiar	Origen del conocimiento, familiar (de la Vega 1979)
Educación propietarios de nivel secundario	Educación mínima (de la Vega 1979)
N° de trabajadores de 5 a 15 personas	Para la Pyme en general 10 a 99 trabajadores (CORFO 1994)
El porcentaje de trabajadores capacitados es mínimo	Personal con bajo nivel de capacitación (de la Vega 1979)
Volumen de producción entre 2.000 y 8.500 kilos mensuales	Producción menor a 100 toneladas anuales (aprox. 8.000 kilos/mes) (de la Vega 1979)
Elaboración de más de 10 distintos productos. Longaniza en mayor %	Predomina la fabricación de productos crudos (de la Vega 1979)
Poseen maquinaria adecuada, incluso maquinaria nueva	Las que poseen alguna maquinaria las tienen en regular estado y son antiguas (Walker 1974)
No cuentan con un buen sistema de registros	
Empresas tipo C con mejores posibilidades de asistencia técnica	
	Volumen de venats entre 2.400 a 50.000 UF/año (CORFO 1994)

7. CONCLUSION

En este capítulo se redactan los puntos que permiten caracterizar a la pequeña y mediana empresa de cecinas de la Provincia de Osorno.

- a) Todas las empresas están ubicadas en el sector urbano de la provincia. Más del 50% de las fábricas están construidas en un anexo a la vivienda del propietario; la superficie edificada, en más de un 60% de las empresas es menor a 100m²
- b) Sólo un 37,5% de los propietarios son fabricantes por tradición familiar. El nivel de educación de los propietarios, en general es sólo de nivel secundario.
- c) El número de trabajadores oscila entre 5 y 15 personas. El porcentaje de trabajadores capacitados es mínimo.
- d) El volumen de producción fluctúa entre 2.000 y 8.500 kilos de producto por mes por empresa; elaboran en su mayoría más de diez productos distintos, siendo la longaniza el producto que se fabrica en mayor proporción en todas las empresas.
- e) Las empresas no cuentan con un buen sistema de registros, tanto de producción como de ventas. Sólo las empresas tipo C tienen mejores posibilidades de aprovechar una adecuada asistencia técnica y crediticia.

8. BIBLIOGRAFIA

- ACUÑA, C. 1996. Catastro tecnológico de la pequeña y mediana empresa cecinera en la Provincia de Valdivia. Tesis para optar al grado de Licenciado en Medicina Veterinaria, Facultad de Ciencias Veterinarias. Univ. Austral de Chile, Valdivia, Chile.
- CASTILLO, M. Y CORTELESSE, O. 1988. La pequeña y mediana industria en el desarrollo de América Latina, Revista de la Cepal 34: 139 - 163.
- CEBALLOS, H. 1980. Elementos de análisis del sistema agroindustrial de la carne bovina de la décima región. Tesis para optar al grado de Licenciado en Medicina Veterinaria, Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.
- CENTRO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO, 1991. Mejoramiento de las pequeñas industrias alimentarias en los países en desarrollo. Canadá.
- CHILE, OFICINA DE PLANIFICACIÓN AGRÍCOLA - ODEPA, 1977.
- CHILE, OFICINA DE PLANIFICACIÓN AGRÍCOLA - ODEPA, 1989. Boletín Agroeconómico ODEPA; Santiago, Chile. 18.
- CHILE, INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS - INE, 1990. Informativo Estadístico del Instituto Nacional de Estadísticas; Santiago, Chile.
- CHILE, CORPORACIÓN DE FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN - CORFO. 1994. Pyme. Un desafío a la modernización productiva: 1 - 110.
- GARRIDO, J. 1975. Agroindustria y Desarrollo . Facultad de Ciencias Economicas y Administrativas de la Universidad de Chile, Santiago, Chile.
- KAISER, W., BARRERA, M., de la y FLORES, J. 1982. Realidad sanitaria de la industria cecinera de la quinta región y legislación vigente. Informativo sobre carne y productos cárneos. Universidad Austral de Chile, Valdivia. 10: 210 - 231

- KIGER, F. 1984. Elaboración de cecinas. Chile Agrícola. Chile. 8: 107 - 109.
- LAUSCHNER, R. 1975. Programa de estudios económicos latinoamericanos para productos. Agroindustria y desarrollo económico. Tesis de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Chile.
- MALASSIS, L. 1976. Citado por Planella, I. 1983 Agroindustria, fundamentos y conceptos. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, O. E. A. Bogotá. Colombia.
- MEZERRA, J. 1987. Notas sobre la segmentación de los mercados laborales urbanos, Oficina Internacional del Trabajo. Santiago. Chile.
- MORAN, J. 1974. Citado por Ceballos, H. 1980.
- PARRA, M. 1995. Infraestructura e Higenización. Curso de capacitación para certificadores de carne bovina. Instituto de Ciencia y Tecnología de Carnes. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Austral de Chile. II: 164 - 166.
- PLANELLA, I. 1983. Agroindustria, fundamentos y conceptos básicos, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, O.E.A, Bogotá, Colombia. 8 - 28.
- SEGARRA, F. 1994. La agroindustria rural en los proyectos de desarrollo. Procode; Prodar Santiago, Chile. 20 -35.
- SERVICIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA - SERCOTEC, 1993. Guía de instrumentos de apoyo a la pequeña y mediana empresa, Santiago, Chile.
- SOSA, S. 1993. Factibilidad económica de las microempresas agroindustriales, mesa redonda sobre el desarrollo de microempresas, Oficina Regional de la F.A.O., Isla de Pascua. Chile.
- TRONCOSO, A. 1990. El agronegocio presente y futuro en América Latina. Alimentos. 15: 42-50.
- VEGA, J. A. de la. 1979. Transferencia de tecnología en la agroindustria de la carne. Informativo sobre carne y

productos cárneos. Universidad Austral de Chile. Valdivia. 6: 1 - 74.

VEGA, J. A. de la. 1981. Análisis de una perspectiva de integración horizontal para el sistema agroindustrial de la carne. Informativo sobre carne y productos cárneos. Universidad Austral de Chile. Valdivia. 9 : 20 - 40.

VEGA, J. A. de la. 1996. Manejo de Calidad en la Industria Cárnica en Chile: Calidad Operacional en Mataderos. Informativo sobre Carne y Productos Cárneos. Universidad Austral de Chile. N°21 : 135 - 150.

WALKER, F. 1974. Diagnóstico del sector cecinas, Corporación de Fomento de la Producción, CORFO, Santiago. Chile.

ANEXO N° 1

UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
 FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
 INSTITUTO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE CARNES

ENCUESTA FABRICAS DE CECINAS

1. DATOS PERSONALES

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO

1.1. ESTUDIOS DEL ENCARGADO DE LA PRODUCCIÓN

SIN ESTUDIOS		TÉCNICOS INCOMPLETOS	
BÁSICOS INCOMPLETOS		TÉCNICOS COMPLETOS	
BÁSICOS COMPLETOS		UNIVERSITARIOS INCOMPLETOS	
MEDIOS INCOMPLETOS		UNIVERSITARIOS COMPLETOS	
MEDIOS COMPLETOS			

2. CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA

2.1. TENENCIA DEL LOCAL

PROPIO	
ARRENDADO	
OTROS	

2.2. EDIFICACIÓN

SUPERFICIE EN M²

2.3. SECCIONES

SALA DE PROCESAMIENTOS		BODEGA MAT. PRIMA	
SALA DE VENTAS		BODEGA INSUMOS	
BODEGA DE PRODUCTOS		SALA DE OPERARIOS	

CUADRO QUE MUESTRA EL MATERIAL Y ESTADO DE LAS SECCIONES

CONCRETO (C) METAL (F) MADERA (M) OTRO (O)

SECCIONES	PAREDES	PISOS	CIELOS	ACCESOS	ESTADO

CUADRO QUE MUESTRA LA MAQUINARIA EXISTENTE Y SU ESTADO

MAQUINARIA	ESTADO	CAPACIDAD	AÑOS FUNCIONAMIENTO
CUTTER			
EMBUTIDORA			
MOLEDORA			
CÁMARA DE FRÍO			
AHUMADOR			
MARMITAS			
CALDERA			

2.4. PERSONAL

SEXO	PRODUCCIÓN	VENTAS	ADMINISTRACIÓN

CUADRO QUE MUESTRA GRADO DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

FUNCIÓN	ANOS DE CAPACITACIÓN O TRABAJO	LUGAR DE APRENDIZAJE

2.4.1. ORIGEN DE LOS CONOCIMIENTOS DEL RESPONSABLE DE LA PRODUCCIÓN

TRADICIÓN FAMILIAR		CURSO	
DE LA EMPRESA		INSTITUCIÓN	
OTRA EMPRESA			

2.5. HIGIENE

CUADRO QUE MUESTRA LA HIGIENE POR SECCIÓN

SECCIÓN	SALA DE	SALA DE VENTAS	ALMACENAJE MATERIAS
	PROCESAMIENTO		PRIMAS
LA SECCIÓN ESTÁ LIMPIA			
LA SECCIÓN ESTÁ ORDENADA			
PERSONAL			
TIENEN MANOS LIMPIAS Y LAVADAS			
LA ROPA DE TRABAJO ESTÁ LIMPIA			
SE OBSERVAN HÁBITOS HIGIÉNICOS			
EQUIPOS			
LOS MESONES Y BANDEJAS ESTÁN LIMPIOS			
LOS UTENCILIOS ESTÁN LIMPIOS			
EXISTEN TARROS DE BASURA			
HIGIENE EDIFICACIÓN			
LA FUENTE DE AGUA ES POTABLE			
EXISTE AGUA A TEMP. Y CANT. ADECUADA			
SE OBSERVA BUENA VENTILACIÓN			
SE OBSERVA PRESENCIA DE PLAGAS			
EXISTE RUTINA DE HIGIENIZACION			

DETERGENTES UTILIZADOS EN EL PROCESO DE

LIMPIEZA.....

FRECUENCIA CON QUE UTILIZAN

PROVEEDORES DE ESTOS PRODUCTOS

3. CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL

3.1. PRODUCTOS Y VOLÚMENES DE VENTAS

CUADRO QUE MUESTRA LOS PRODUCTOS Y VOLÚMENES VENTAS

PRODUCTOS	PRIORIDAD	VOL. PROM. MENSUAL	VOL. PROM.ANUAL	ESTACIONALIDAD
LONGANIZA				
SALCHICHA				
MORTADELA				
PATÉ DE CAMPO				
ARROLLADO				
PRIETA				

¿HACE ALGÚN CONTROL DE CALIDAD DE SUS PRODUCTOS? ¿ CÓMO?

.....

.....

3.1.1. DESTINO DE LAS VENTAS

CUADRO QUE MUESTRA EL DESTINO DE LAS VENTAS

	PRIORIDAD	LOCAL	REGIONAL	NACIONAL
A PERSONAS				
SUPERMERCADOS				
RESTAURANTES				
LOCALES				
OTROS				

3.1.2. FORMA DE LAS VENTAS

CONTADO		AL POR MAYOR	
CRÉDITO		AL POR MENOR	

3.2. MATERIAS PRIMAS

3.2.1. CARNES

CUADRO DE COMPRAS DE CARNES SEGÚN SU ORIGEN (KILOS MENSUALES)

	VACUNO	CERDO	OTROS	FORMA DE COMPRA (CTDO.)
MATADERO				
FERIA				
DISTRIBUIDORA				
PARTICULAR				
LA PRODUCE				

	SÍ	NO
COMPRA SIEMPRE AL MISMO PROVEEDOR		

	SÍ	NO
COMPRA CARNE TIPIFICADA		
EFFECTÚA CONTROL CALIDAD		

3.2.2. CONDIMENTOS, ADITIVOS Y ENVASES

CUADRO DE CONDIMENTOS, ADITIVOS Y ENVASES UTILIZADOS

CONDIMENTOS		ADITIVOS		ENVASES	
NOMBRE	PROVEEDOR	NOMBRE	PROVEEDOR	NOMBRE	PROVEEDOR

3.3. MANEJO FINANCIERO

	SI	NO
SU EMPRESA GENERA UTILIDADES		
HA NECESITADO CRÉDITO PARA INICIAR LA EMPRESA		
TIENE CRÉDITO EN ESTE MOMENTO		
EL ENCARGADO TIENE CAPACITACIÓN FORMAL EN EL ÁREA		

3.3.1. ¿ CUAL ES EL DESTINO QUE LE HA DADO A SUS CRÉDITOS?

COMPRA MAQUINARIA	
MATERIAS PRIMAS	
BIENES RAICES	
INSTALACIONES PLANTA	
PAGO DE DEUDAS	
PROMOCIÓN Y VENTAS	
PAGO DE SERVICIOS	
OTROS	

3.2.2. ¿DÓNDE HA OBTENIDO SUS CRÉDITOS?

BANCO	
FINANCIERA	
O.N.G.	
PARTICULARES	
OTROS	

3.4. ASISTENCIA TÉCNICA

	SI	NO
CREE QUE ES NECESARIA		
HA TENIDO ASISTENCIA		
QUIERE TENER ASISTENCIA		

QUIERE TENER ASISTENCIA		
-------------------------	--	--

3.4.1. ¿ QUÉ TIPO DE APOYO NECESITA ?

FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTO	
CAPACITACIÓN EMPRESARIAL	
CAPACITACIÓN LABORAL	
COMERCIALIZACIÓN	
SANAMIENTO BÁSICO	
ASISTENCIA LEGAL	
OTROS	

3.5. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

TIPO DE INNOVACIÓN REALIZADA	AÑO	¿EN QUÉ CONSISTIÓ ?
NUEVOS PRODUCTOS		
NUEVAS MAQUINAS		
NUEVAS TÉCNICAS		
ADMINISTRATIVAS		
COMERCIALIZACIÓN		

4. SERVICIOS

4.1. ELECTRICIDAD

	SI	NO
EXISTE FUENTE CONSTANTE DE ELECTRICIDAD		
EL ALAMBRADO ESTA EN BUENAS CONDICIONES		
EXISTE GENERADOR DE ENERGÍA		
LOS CORTOCIRCUITOS SON FRECUENTES		

4.2. BAÑOS Y ALCANTARILLADO

	SI	NO
EXISTEN BAÑOS PARA EL PERSONAL		
ESTÁN LIMPIOS Y ASEADOS		
ESTÁN SEPARADOS DEL SECTOR DE FABRICACIÓN		
EXISTE ALCANTARILLADO		
FUNCIONAN ADECUADAMENTE		

4.3. DISPOSICIÓN DE LA BASURA

	SI	NO
EXISTEN ZONA ADECUADA PARA EL ALMACENAMIENTO		
EXISTE UNA RUTINA DE ELIMINACIÓN		

¿ QUÉ SISTEMA DE RECOLECCIÓN DE BASURA EXISTE ?.....

4.4. COMBUSTIBLES

LENA	
GAS	
PETRÓLEO	
CARBÓN	
OTROS	

ANEXO N° 2

LISTA DE PYMES DE CECINAS DE LA PROVINCIA DE OSORNO

(SERCOTEC 27-12-94) .

PROPIETARIO O RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN (OSORNO)	OBSERVACIÓN (MAYO 1995)
ARIAS RIFFO RAÚL	FELIZARDO ASENJO N° 220	ENCUESTADA
CECINAS SALAMERO	PATRICIO LYNCH N° 1936	ENCUESTADA
FABRICA DE CECINAS LA DESPENSA	TOCOPILLA N° 2307	ENCUESTADA
FABRICA DE CECINAS MENDOZA	PATRICIO LYNCH N° 1635	ENCUESTADA
FÁBRICA DE CECINAS LA REPÚBLICA	REPÚBLICA N° 650	NO ENCUESTADA
INDUSTRIA PROCESADORA DE TRIPAS	INÉS DE SUAREZ N° 320	NO EXISTE
LEIVA JUAN CARLOS	REPÚBLICA N° 650	ENCUESTADA
BONJARREZ C. FRANCISCO	FELIZARDO ASENJO N° 112	NO EXISTE
MOREIRAT. ROBERTO	AV.GUILLERMO FRANCKE N° 20	NO ENCUESTADA
MUÑOZ G. BELARMINO	ANÍBAL PINTÓN ^o 1908	NO ENCUESTADA
SANTANAF. HERIBERTO	ANTOFAGASTA N° 271	NO EXISTE
STEINER JULIO Y OTRO	PILAUCO S/N	NO EXISTE
VASQUEZ S.DAVID	CAUPOLICÁN N° 62	CERRADA

PROPIETARIO O RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN (PURRANQUE)	OBSERVACIÓN (MAYO 1995)
BARRÍA G. ARNOLDO	A. LATORRE N° 233	CERRADA
FÁBRICA DE CECINAS EL SOL	SANTO DOMINGO N° 175	ENCUESTADA
FÁBRICA DE CECINAS T Y T	SANTO DOMINGO N° 148	ENCUESTADA.
HAVERT HENKEL	BAQUEDANO S/N	NO EXISTE
KIRST LEO	SANTO DOMINGO N° 156	NO EXISTE

PROPIETARIO O RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN (RIO NEGRO)	OBSERVACIÓN (MAYO 1995)
FÁBRICA DE CECINAS RIO NEGRO	PEDRO MONTT N° 20	ENCUESTADA

ANEXO N° 3

(Kiger, 1984)

Cecinas Crudas.

Estos productos están constituidos por una mezcla de carne, grasa y/o tocino; con adición de condimentos y aditivos; envasados (embutidos) en tripas naturales o artificiales.

Estas cecinas se dividen a su vez en:

a) Cecinas Frescas: Son productos elaborados a base de carne, materia grasa, molidos y mezclados, con cierto grado de homogenización o sin él. Con adición de sal, agentes de curación (optativo), condimentos y aditivos permitidos. Se embuten en tripas naturales o artificiales. Ejemplo de estas cecinas son: longaniza, choricillos, chorizos.

b) Cecinas Maduradas: Se preparan a base de carne, grasas, todo molido y mezclado; con adición de sal, agentes de curación, aditivos autorizados y condimentos. Se envasan en tripas naturales o artificiales; luego se someten a proceso de curación y maduración. Pueden presentarse ahumados o no. Ejemplos de estos embutidos son: salame, chorizos españoles.

c) Cecinas crudas enteras: Corresponden a regiones o partes anatómicas precisas del animal, usado como materia prima. Se les somete a un salado curado y madurado. Puede ahumarse o no; pueden envasarse en tripas naturales o artificiales, o no ir embutidas. Ejemplos: jamón curado y tocino.

Cecinas Cocidas.

Son productos elaborados a base de carne y grasa, materias primas que se someten a una precocción. Previo a la cocción pueden molerse y homogenizarse entre sí, aunque estas operaciones son optativas. Llevan adición de sal agentes de curación (optativo), condimentos y aditivos autorizados. Entre estas cecinas tenemos: paté, queso de cabeza, prietas.

Cecinas Escaldadas.

Se elaboran a base de materias primas crudas generalmente llevan adición de hielo, agua, sal, agentes de curación, condimentos y aditivos permitidos, luego se someten a tratamiento térmico de escaldado.

ANEXO N° 4**Edificación:**

a) Buen estado: De paredes, pisos, techos, accesos.

"Íntegros, sin elementos sobresalientes que dificulten una limpieza adecuada o un libre desplazamiento del personal".

b) Mal estado: De paredes, pisos, techos, accesos.

"Incompletos, rotos, impiden una buena limpieza, un libre desplazamiento del personal o dificulte el funcionamiento de la empresa".

Equipos:

a) Buen estado: "Cumple la función para la cual fueron diseñados, tienen todos sus accesorios en uso, no presenta piezas rotas y están sin óxido o corrosión".

b) Mal estado: "No puede cumplir bien su función, tienen algún accesorio defectuoso, presenta piezas rotas o tienen óxido o corrosión".

Higiene: (Sección limpieza).

"La sección está sin residuos de origen vegetal, animal y químico. Los mesones están sin residuos grasos, no contaminan la materia prima manipulada. La sección no presenta olores desagradables, ni ajenos a las materias ocupadas.

Orden: (Sección Ordenada).

Cada herramienta, insumo, materia prima y útiles de aseo, están en un lugar predeterminado y adecuado a ello".

INFRAESTRUCTURA E HIGENIZACIÓN (PARRA, 1995).

La calidad sanitaria, seguridad y vida útil de un alimento es influenciado y determinado por una serie de factores. Entre éstos: calidad microbiológica de las materias primas, hábitos higiénicos del personal que participa en su elaboración, características de las instalaciones y equipamiento bajo el cual se procesa el alimento, métodos de procesamiento y manipulación. Cada uno de estos factores o componentes del sistema contribuye al problema de la higiene y muy a menudo la contaminación microbiana y no microbiana del alimento, es el resultado de una combinación de estos factores.

Edificios y equipamiento adecuadamente construidos y mantenidos, permiten y ayudan al ordenamiento y la higiene de las líneas de procesamiento. Estos aspectos de principal importancia protegen en la preparación de los productos de una serie de elementos contaminantes (insectos, roedores, bacterias y mohos, desperdicios, etc.).

Poner en práctica la higienización implica aplicar medidas sanitarias sobre todos los componentes que contribuyen al problema de la higiene. Ésto aplicado a la higienización de la infraestructura comprende:

- a) Muros, pisos y techos.
- b) Puertas y ventanas.
- c) Ventilación.
- d) Iluminación.
- e) Vestidores y baños.
- f) Instalaciones para el lavado de manos.
- g) Manejo sanitario de la basura.
- h) Vías de desagüe y tuberías.
- i) Construcción y mantención de equipos
- j) Abastecimiento de agua.
- k) Inmediaciones o perímetros.
- l) Limpieza y sanitización.

ANEXO N° 5

**CUADRO QUE MUESTRA ALGUNOS PARÁMETROS QUE DEFINEN LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS
SEGÚN DISTINTOS AUTORES**

	VOLUMEN DE PRODUCCIÓN	N° TRABAJADORES	GESTIÓN A CARGO	EQUIPOS SEMI MECANIZADOS O ARTESANALES	EXPLOTACIÓN FAMILIAR	VOLUMEN DE VENTAS UF/AÑO
CORFO - 1994		10 A 99 TRABAJADORES				2401 - 50.000
CASTILLO Y CORTELLESE - 1988	MENOS 50 TON/AÑO	MENOS DE 50	DUEÑO			
DE LA VEGA - 1979	MENOS 100 TON/AÑO		DUEÑO			
MEZERRA - 1987		NÚCLEO FAMILIAR	DUEÑO	SI	SI	
INE - 1990		MENOS DE 10				
ESPINOZA-1996*	60-120 TON/AÑO	3-20 TRABAJADORES				2.400 - 100.000

*ESPINOZA, C. 1996. (Comunicación Personal) responsable **ante** CORFO de **Proyecto de** Fomento (PROFO) de cecinas de Osorno 1996.

AGRADECIMIENTOS

- En primer lugar quiero agradecer a mis padres por todo el apoyo entregado a lo largo de mis estudios.

- En forma especial le agradezco a José A. de la Vega por guiarme pacientemente en la realización de esta tesis.