

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SANCOCHO EN LA EMPRESA OBRADOR MEJIA DE MORELIA: UN ESTUDIODE CASO”

Autor: Jairo Manuel López Valdovinos

Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciado en Administración

Nombre del asesor:
Dra. Martha Atzimba González Garcilazo / Dra. Sandra Luz García Sanchez

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





FACULTAD DE CONTADURIA PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN

EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SANCOCHO EN LA EMPRESA
“OBRADOR MEJÍA” DE MORELIA: UN ESTUDIO DE CASO

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN

PRESENTA:

JAIRO MANUEL LÓPEZ VALDOVINOS

ASESORAS:

DRA. MARTHA ATZIMBA GONZÁLEZ GARCILAZO

DRA. SANDRA LUZ GARCIA SANCHEZ

Clave 16PSU0009E

ACUERDO 100844

MORELIA, MICHOACAN.

SEPTIEMBRE 2022

Agradecimientos

A mis padres, Fernando y Candelaria
por su gran amor, comprensión y apoyo
durante mi formación académica y profesional.

A la Universidad Vasco de Quiroga
por darme la oportunidad de cursar la carrera de
Licenciado en Administración.

A mis maestros de carrera y asesores
por su paciencia, tolerancia, sus enseñanzas
y orientaciones para terminar mis estudios.

A mis asesoras de investigación,
Dra. Martha Atzimba González Garcilazo y
Dra. Sandra Luz García Sánchez
por su paciencia, profesionalismo, guía
y apoyo para la elaboración de este trabajo.

Contenido

Introducción	6
Capítulo I: Antecedentes del proceso del sancocho.	
1.1 Historia de la elaboración del sancocho.	9
1.2 El origen del sancocho de cuero de cerdo.	11
1.3 Un concepto de sancocho.	11
1.4 El consumo del sancocho en México	12
1.5 La comercialización del sancocho	13
Capítulo II: La fundación de la empresa “Obrador Mejía” en la ciudad de Morelia.	
2.1 Cómo nace la idea de la fundación de la empresa	14
2.2 Rol que desempeñan los trabajadores	15
2.3 Visión y Misión de la empresa	16
2.4 Ubicación de la empresa	17
2.5 Tipos de cueros que se procesan	18
2.6 La maquinaria y herramientas	19
2.7 Diagnóstico actual e interpretación de resultados	29
2.8 Análisis situacional con base en el modelo de las cinco fuerzas de Porter	31
Capítulo III: El procesamiento del sancocho en la empresa “Obrador Mejía”	
3.1 Descongelamiento de los cueros	33
3.2 Planchado de los cueros	34
3.3 Salación del cuero	34
3.4 Tendido del cuero para secado	34
3.5 Planchado del cuero ya seco	35
3.6 Rayado del cuero ya seco	35

3.7 La cocción del cuero en la paila	36
3.8 Empacado del sancocho para su venta	37
3.9 Distribución	38
Capítulo IV: La expansión de la venta de sancocho en rutas comerciales	
4.1 Venta del sancocho en Morelia	40
4.2 Venta a comerciantes de otros lugares	40
4.3 El status comercial de la empresa	40
4.4 Expectativas de expansión comercial	41
Sugerencias y recomendaciones	43
Conclusiones	44
Referencias bibliográficas	45
Anexos	46

Índice de figuras

Figura 1. Organigrama actual de la empresa “Obrador Mejía”	17
Figura 2. La empresa	18
Figura 3. Cámara de refrigeración	20
Figura 4. Sincolote	21
Figura 5. Carritos tendedores	22
Figura 6. Rayadora	23
Figura 7. Paila	24
Figura 8. Pala	25
Figura 9. Trinche	26
Figura 10. Pinzas	26
Figura 11. Moldes	27
Figura 12. Montacargas	28
Figura 13. Tarimas	29
Figura 14. Información gráfica sobre la Empresa	30
Figura 15. Información gráfica sobre la Familia	30
Figura 16. Información gráfica sobre la Propiedad	31
Figura 17. Diagrama de Flujo de la elaboración del sancocho	33
Figura 18. Secado del cuero	35
Figura 19. Empacado del sancocho	38
Figura 20. Mapa de localización de las rutas de comercialización	42

Introducción

Este trabajo de investigación se refiere a la elaboración y comercialización del sancocho en la empresa “Obrador Mejía” de la ciudad de Morelia, Michoacán; un tema poco conocido por el público consumidor, y un proceso importante para la elaboración del chicharrón. Este hecho, fue el motivo principal para hacer el estudio correspondiente para elaborar la Tesis y obtener el título de Licenciado en Administración.

Este es el planteamiento del problema, motivo de investigación:

¿De qué manera influye el desempeño de los trabajadores y el uso de las herramientas en la calidad del sancocho de cuero de cerdo que se elabora en la empresa “Obrador Mejía” de la ciudad de Morelia?

Los motivos y razones del trabajo de investigación se justifican con el estudio de caso para la elaboración de una tesis para acreditar el grado académico de Licenciado en Administración, así como observar directamente el desempeño de los trabajadores durante el desarrollo del proceso de elaboración del sancocho.

Esta tesis contiene el estudio de caso de la empresa “Obrador Mejía” productora de sancocho, y se realiza mediante el método de estudio de caso porque: “ es una herramienta valiosa de investigación, y su mayor fortaleza radica en que a través del mismo se mide y registra la conducta de las personas involucradas en el fenómeno estudiado” (Martínez Carazo, 2006), así como la recopilación de la información, de los materiales, actividades y recursos físicos que se llevan a cabo en los procesos de la producción y comercialización de sancocho.

Tres son los objetivos previstos:

Conocer el proceso de elaboración del sancocho en la empresa “Obrador Mejía” en la sucursal de Morelia, Michoacán.

Observar directamente el funcionamiento de la empresa y el desempeño de los trabajadores en todas las maniobras y tareas que realizan durante el proceso de

elaboración del sancocho para lograr la calidad en los niveles de producción deseados.

Proponer rutas de comercialización de sancocho en las ciudades importantes de Michoacán y sur del estado de Guanajuato como parte de la expansión de la empresa “Obrador Mejía” de la ciudad de Morelia.

La hipótesis en la que se sustenta la investigación es:

“El buen rendimiento en la producción y calidad del sancocho de cuero de cerdo en la empresa “Obrador Mejía” dependen del desempeño de los trabajadores y el buen uso de las herramientas que utilizan durante el proceso de su elaboración”.

Las categorías de análisis se tratan en el desarrollo de la investigación, entre las que destacan: gerente, venta, cliente, trabajador, calidad, mercado del sancocho, maquinaria y herramientas, entre otras.

La metodología utilizada durante el proceso de la investigación “es un estudio de caso, una herramienta valiosa de investigación, y su mayor fortaleza radica en que a través del mismo se mide y se registra la conducta de las personas involucradas en el fenómeno estudiado” (Martínez Carazo, 2006).

Cherry (1996) afirma que: “el estudio de caso, como método de investigación” /.../ ha sido una forma esencial de investigación en las ciencias sociales y en la dirección de empresas. Los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; esto es, documentos, registros de archivo, entrevistas directas, observación directa, observación de los participantes e instalaciones u objetos físicos.

La recopilación de la información se realizó mediante la lectura de artículos relacionados con la elaboración del sancocho, la revisión de documentos de la empresa, y los promocionales en INTERNET, relacionados con la variada producción y venta del sancocho.

El trabajo de campo se llevó a cabo mediante visitas a la empresa “Obrador Mejía” durante tres meses para observar directamente cada paso del proceso de

elaboración del sancocho; entrevistas personales con los trabajadores, y pláticas personalizadas con ellos. La observación directa de cada una de las áreas de trabajo y las actividades que desempeñan los trabajadores en la empresa.

Las técnicas de recolección de información fueron entrevistas, registros y manuales, documentos propios de la empresa, entrevistas a personas involucradas con la empresa, observación directa in situ, y fotografías para documentar los elementos y procesos estudiados.

El enfoque de la investigación es cualitativo, con un método de estudio de caso enlazado con etnografía visual y alcance descriptivo, ya que Piedad Cristina (2006) afirma que: “las investigaciones realizadas con el método de estudio de caso pueden ser: descriptivas, si lo que se pretende es identificar y describir los distintos factores que ejercen influencia en el fenómeno estudiado, y exploratorias si a través de las mismas se pretende conseguir un acercamiento entre las teorías inscritas en el marco teórico y la realidad objeto de estudio”.

El contenido de esta investigación comprende cuatro capítulos: capítulo 1: Antecedentes del procesamiento del sancocho. Capítulo 2: La fundación de la empresa “Obrador Mejía” en Morelia. Capítulo 3: El procesamiento del sancocho en la empresa “Obrador Mejía”. Capítulo 4: La expansión de venta del sancocho en rutas comerciales.

Durante las visitas a la empresa se pudo observar que no existe un manual de operaciones del personal; los trabajadores realizan maniobras según la necesidad de movilización del sancocho durante el proceso de elaboración, destacando algunas desventajas en el avance de la elaboración. No obstante, la empresa ha crecido, es próspera y está bien aclientada en la ciudad de Morelia y ciudades importantes de Michoacán.

CAPÍTULO I: ANTECEDENTES DEL PROCESAMIENTO DEL SANCOCHO

1.1 Historia de la elaboración de sancocho

Lucero en su artículo “Recetario de ayer”, señala que: “El sancocho no es de aquí, no es de allá, es de todos porque según señalan algunas fuentes sus raíces son la fusión de sabores de ingredientes indígenas, africanos, españoles e indios. Es una mezcla de diferentes tradiciones que se ven representados en esta deliciosa sopa” (Lucero, s.f.).

Hay algunos expertos que afirman que es de las Islas Canarias, traído a América por los primeros conquistadores españoles.

Algunos historiadores opinan que su origen no es canario sino aragonés.

Luis Alfredo Cardona, un destacado escritor, en uno de sus viajes a Kenia en África, visitó a una familia, y la señora de la casa le sirvió un plato de Ugali, un sancocho delicioso, que llegó a América junto con los esclavos, y los hogares españoles lo adoptaron en su dieta alimentaria.

El origen del sancocho de carnes es muy antiguo, se atribuye a los países latinoamericanos como una necesidad de conservarlo para su consumo en tiempos de escasez.

Ramírez Pradera (2010) lo define así: “El sancocho es una sopa hecha con carnes, tubérculos, verduras y condimentos típicos de países latinoamericanos como Colombia, Ecuador, República Dominicana, Panamá, Puerto Rico, Venezuela y Trinidad y Tobago. Entre sus orígenes parecen estar el ajiaco taíno, el cocido español, la olla podrida española, y los estofados corso, irlandés, danés, alemán, italiano, y francés”.

En Colombia es un caldo espeso o sopa a base de papa o yuca, y se le agrega alguna carne de pollo, gallina, pescado o de res.

En Ecuador, el sancocho es una sopa con carne de res, de pollo, de gallina o de pescado; se le agrega yuca, choclo, plátano verde, arveja o guisante, arroz, zanahoria, achiote, pimienta, sal, cebollitas. Todo picado para decorar.

En el sancocho es un plato fuerte de sopa, arroz blanco, ñame, y cebolla, ajo, sal, pimienta en grano, culantro, y orégano; es servido para revitalizar después de un arduo trabajo la cruda de una borrachera. Al agregarle carne de res, se le conoce como “sopa de carne”.

En Puerto Rico, el sancocho era llamado “olla podrida”; es una sopa sancochada con carne de pollo, gallina, cerdo, res, cabrito, chorizo, longaniza, pescado o mondongo; se le añaden legumbres como garbanzos, frijoles, lentejas, o guandules. Es espeso y contiene plátano verde o maduro, yuca, malanga, yanta blanca y amarilla, ñame, papa, batata, chayote, calabaza, y mazorca de maíz.

En la República Dominicana, el sancocho es una sopa espesa con carnes y tubérculos; la carne puede ser de pollo, gallina criolla o gallina de Guinea, carne de vaca, de chivo: Se acompaña con bolillitos de harina de trigo, bolillitos de plátano verde rayado o ballos de guayiga.

En Venezuela, el sancocho es popular en todo el país; puede ser de carne de res, de pollo, de gallina, de panza y patas de res, conocido como “mondongo” o carne de chivo y se le llama “mondongo de chivo”. Se utilizan verduras y condimentos como el ñame, el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el orégano, la papa, la yuca, el maíz o elote, el apio, la calabaza, el zapallo, el repollo, el ocumo chino, el coco, la papa balusa, el ají picante o chirel, el cilantro, el plátano verde o topocho, de acuerdo con la región.

En nuestro país, se reconoce a los habitantes de las regiones costeñas, las de Tierra Caliente, y semidesérticas, a las montañosas para conservar carne seca, garantizando la alimentación de los integrantes de la familia.

En las poblaciones costeñas se salan y secan carnes de pescado y camarones; en las incomunicadas y montañosas se conservan carnes de res, de venado y de cerdo; en las semidesérticas y del norte de nuestro país, se prepara y se seca la

carne para la machaca, la cecina y el cuero de cerdo. Esta necesidad alimentaria origina una gran variedad de platillos de sancocho de carne y verduras; es decir, de caldos o sopas.

Michoacán es uno de los estados de la República Mexicana que destaca en la producción y elaboración de carne de cerdo, en diferentes maneras de preparar los alimentos; destacan por su calidad y sabor las carnitas y el chicharrón, el chorizo, la longaniza, la morcilla o sóricua; los platillos típicos de pozole rojo con cabeza de cerdo, el espinazo con carne del cerdo, el churipo con carne de res, verduras y chile rojo, la morisqueta acompañada con espinazo de cerdo, la barbacoa de chivo, borrego o carne de res al horno o en olla, el caldo de res o de pollo, la sopa tarasca, las corundas, y los uchepos, entre otros.

1.2 El origen del sancocho de cuero de cerdo

Se atribuye a los lugares que crían cerdos de engorda para el comercio y consumo familiar; en lugares incomunicados que dificultan la adquisición de alimentos.

El sancocho de cuero de cerdo es el producto precocido que se obtiene por medio de un proceso de elaboración con la piel de cerdo, que se vende a los clientes en cajas que pesan entre los diecinueve y veinticinco kilos. Termina su proceso al freírlo en manteca a una temperatura de 500 grados centígrados, obteniendo un exquisito y delicioso chicharrón, que al consumirlo se acompaña con salsa mexicana, guacamole, salsa del molcajete, frijoles de la olla, nopales cocidos con jitomate, cebolla, chile verde y un poco de cilantro, tortillas a mano recién quitadas del comal, un almuerzo típicamente mexicano; también se ofrece en los banquetes mexicanos como botana en las fiestas familiares.

Actualmente, la elaboración del sancocho de cuero de cerdo y el chicharrón se preparan en muchas carnicerías donde se vende carne de cerdo, su elaboración es artesanal, de calidad y buen gusto.

1.3 Un concepto de sancocho

Hay diferentes formas de ver al sancocho, pero formalmente no hay una definición específica relacionada con el producto que se elabora con ese nombre en México.

Se puede partir de que la Real Academia de la Lengua Española (RAE) considera que: “el sancocho es un alimento a medio cocer”; hay otras definiciones que coinciden en alimentos a medio cocer, lo que lleva a identificar el tipo de producto final y los usos de consumo en el mercado. Esto llevó a la necesidad de entrevistas para construir una definición concreta que permita identificar claramente el producto, por lo que se puede definir el sancocho de cuero de cerdo como rayar y salar el cuero, ponerlo a secar y al final a medio cocer, dejándolo listo para otra cocción en manteca altamente caliente para obtener el chicharrón.

El Gran Diccionario de la Lengua Española (2016) define el sancocho como s.m. COCINA. Sancocho “alimento a medio cocer”.

En CITE. Diccionario enciclopédico (2009) el sancocho se define como “vianda a medio cocer.” Plato popular canario compuesto de pescado en salazón, huevos cocidos, patatas y batatas, que se acompaña con el mojo y salsa hecha con pimienta encamada”.

El Diccionario de Sinónimos define al sancocho como “Una sopa con diferentes ingredientes común en casi todos los países latinoamericanos, preparado con carnes y vegetales”

Una definición generalizada de sancocho se acepta como una sopa de carne y condimentos, lo que comúnmente se conoce como caldo o sopa, que se prepara con carnes de res, de pollo, gallina, guajolote, pescado o carne de cerdo; el sancocho o sopas de carnes, se prepara con tubérculos, verduras, chile verde o rojo, y condimentos típicos de cada lugar o país latinoamericano.

1.4 El consumo del sancocho en México

En nuestro país hay una gran variedad de platillos de sancocho, entre los que destacan, el menudo con vísceras y pata de res en chile rojo; sancocho de pescado, con verduras, con o sin chile rojo; la cabeza de res, sin verduras y sazónada con ajo, cebolla, sal y especias; el tradicional sancocho costeño con tres carnes: de res, generalmente salada, masa de cerdo y gallina, condimentado con plátano, papa, maíz, yuca, y auyama; el sancocho casero con carne de pollo, plátano fresco, maíz, yuca y sal; el sancocho de cuero de cerdo para chicharrón que se conoce en nuestro país, es un cuero salado y precocido en manteca de cerdo a una temperatura de más de 200 grados centígrados; el cuero queda sancochado, listo para volverlo a freír para obtener el delicioso chicharrón.

1.5 La comercialización del sancocho

No existe un lugar ni un dato de cómo empezó la comercialización del sancocho en nuestro país; este dato se pierde en los datos de la historia, aunque existen posibilidades como en las fiestas tradicionales, en los negocios de carne de cerdo, en los antiguos tianguis, entre otros. Sin embargo, en la actualidad es un negocio garantizado en las carnicerías, en los tianguis y en los negocios exclusivos de chicharrón.

CAPÍTULO II: LA FUNDACIÓN DE LA EMPRESA “OBRADOR MEJÍA” EN MORELIA.

2.1 Cómo nace la idea de la fundación de la empresa

Esta idea surgió por varios motivos que me llamaron la atención y motivaron para realizar el trabajo de investigación y tener como resultado la Tesis para acreditar el grado académico de Licenciado en Administración; uno de los puntos que tuve para empezar este trabajo fue que en la empresa estuve analizando y observando, cada detalle que pasaba; me di cuenta qué no existía un nivel jerárquico ni contaba con una estructura de productividad.

La empresa “Obrador Mejía” se especializa en la comercialización de productos de cerdo, tales como manteca y la venta de sancocho. La empresa adquiere los cueros y de ahí se deriva el proceso que consiste en la fabricación del sancocho para su venta.

La creación de la empresa “Obrador Mejía” inicia el año de 1997. En ese tiempo sólo laboraban en las instalaciones de Mexicaltzingo, Toluca, Estado de México; cuando ya se estaba planeando empezar a vender en otros estados de la República Mexicana, entre ellos: Michoacán, Guanajuato, Guerrero y Ciudad de México, a finales del mismo año se deciden vender en otro lado, eligiendo Morelia, Michoacán por el gran potencial comercial que tiene, y el gran mercado para la venta de alimentos. Esto se fue visualizando antes del año 2002 ya que entonces se vendía el producto a clientes mayoristas y en muchas ocasiones se traían viajes con el producto; así fue como empezó el análisis del potencial con el que cuenta el municipio de Morelia.

Cuando se empezó la venta de sancocho, la empresa tuvo sus complicaciones por la existencia de los grandes competidores; entonces, la empresa dejó de venderles a los mayoristas y se concentró más en vender en los mercados ambulantes chicharrón tronado, aproximadamente durante un año, porque en ese tiempo era cuando las ventas se realizaban hasta por 800 kilos, gracias a los bajos precios

que se manejaban por debajo de los competidores; al tener la mayoría de plazas con clientes, se dejó bajo la vigilancia de un gerente. Entonces, la empresa decidió regresar a la venta de mayoristas el año del 2003.

Cuando regresó a la venta de los mayoristas, la competencia estaba muy reñida porque no dejaba ganancias, pero tampoco ganaban ellos porque daban muy barato el producto y uno de los grandes competidores en aquel tiempo era Víctor” El Cachorras”, muy conocido en Mexicaltzingo y en Morelia.

Hoy en día, los clientes han cambiado muchísimo en la forma de pensar en cuestión de comprar los productos. Antes las personas buscaban los precios bajos, sin importar la calidad de los productos; hoy en día, los clientes cambiaron esa forma de comprar, buscan calidad, sin importar el precio del producto.

2.2 Rol que desempeñan los trabajadores

La empresa no cuenta con un Manual de Procedimientos que es esencial para que pueda crecer y sobresalir de la competencia, y llegar a posicionarse como una de las mejores del estado. Por esta razón, los trabajadores no tienen una sola obligación dentro de la empresa, aquí laboran en conjunto, siempre y cuando el trabajo no sea excesivo; en este caso, los trabajadores se dividen las labores después de descongelar el producto que llega en combos equivalentes entre 800 y 1000 kilos (en cajas grandes congeladas), y entre todos empiezan a descongelar el cuero. En cuanto el cuero está descongelado se inicia el proceso de preparación para el sancocho.

Sin embargo, el trato es cordial y las relaciones de los trabajadores son respetuosas; trabajan con entusiasmo y buena disposición lo que se refleja en la organización y desempeño del trabajo, el esmero con que se realiza la actividad en cada una de las áreas permite que tengan mucho cuidado en el desempeño de sus tareas, en el aseo de las áreas de trabajo y en la higiene de la empresa.

Actualmente, la empresa cuenta con catorce trabajadores: Fernando Mejía Cornejo es el empresario, y sancochador especial; está al pendiente de sus trabajadores y

el desempeño de sus tareas, las relaciones comerciales y las necesidades de la empresa.

Francisco o “Pancho” es el gerente de elaboración del producto 1; es sancochador, rayador y salador del producto; tiene como ayudantes a Pepe, sancochador y rayador del producto 1; una muchacha, ayudante en la elaboración del producto 1.

Arturo es el gerente de elaboración del producto estrella, salador, sancochador y chofer: Sus colaboradores son José, ayudante de elaboración y apoyo para rayar el producto. Alexis es ayudante de elaboración, apoya a sancochar, y además es rayador del producto estrella. La señora Mary es ayudante de la elaboración y apoya en rayar y la limpieza de la empresa. Fernando T. es ayudante en la elaboración del producto y apoya a rayar el producto estrella. Luis ayuda a la elaboración y a rayar el producto estrella. Jesús ayuda a la elaboración y el rayado del producto estrella.

La señora Yolanda es la cocinera, y Manuel es el preparador del producto, repartidor, cargador, y cobrador. Además, Rubén es el velador para el cuidado y seguridad de la empresa en el curso de la noche.

Las relaciones interpersonales son amables, de respeto, creando un ambiente agradable y de sana convivencia; los trabajadores tienen relaciones cordiales entre sí, se respetan y se apoyan con gusto y buen desempeño en sus tareas, creando un ambiente grato y fraternal, lo que se aprecia en la higiene de la empresa y la calidad del sancocho que elaboran.

2.3 Misión y visión de la empresa

La empresa inicia con altas expectativas de calidad y servicio en la elaboración del sancocho, así como en la atención y sus relaciones con los clientes.

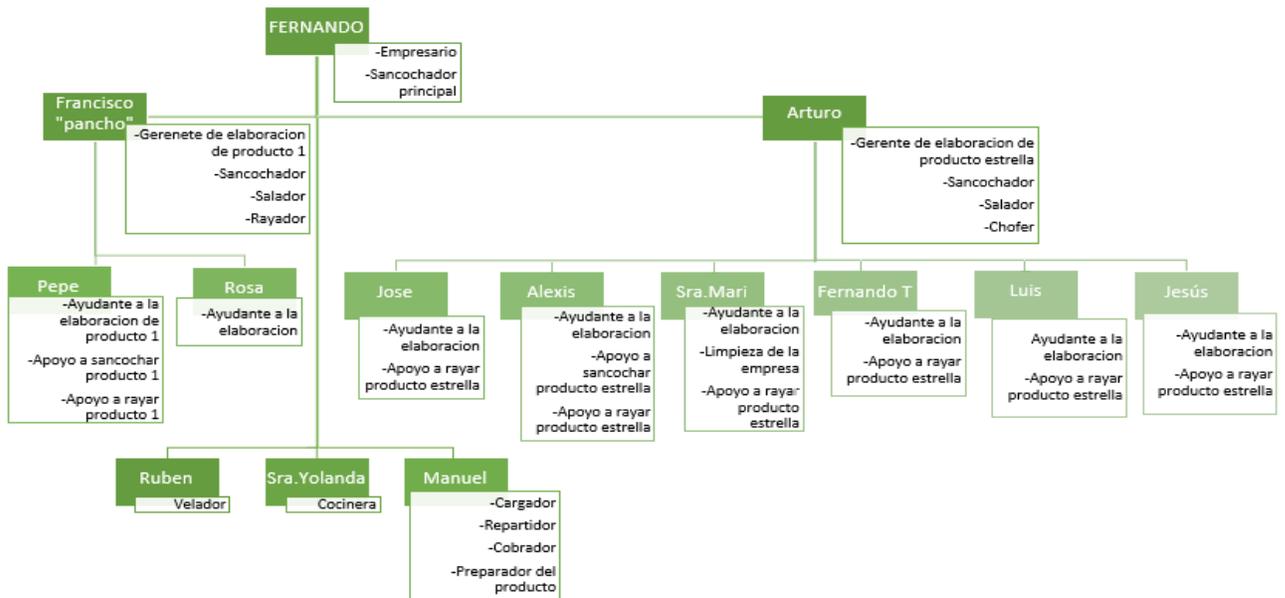
Misión:

” Somos una empresa dedicada a la elaboración de productos de origen porcino de alta calidad para lograr un beneficio y satisfacción de nuestros clientes”.

Visión:

“Ser una empresa sólida en productos de origen porcino; innovadora y competitiva mediante el desarrollo de nuevas oportunidades de mercado, apoyándonos en nuestro personal y en la capacidad de cambio para un mejoramiento continuo”.

Figura 1. Organigrama actual de la empresa “Obrador Mejía”



Fuente: Elaboración propia con base en estructura actual de la empresa

2.4 Ubicación de la empresa “Obrador Mejía”

La empresa está ubicada en la calle Laureles #105 de la colonia Gertrudis Sánchez en la ciudad de Morelia, comprende varias áreas de trabajo: Cámara de refrigeración, área de descongelamiento, área de rayado y salación, asoleadero, área de cocción, área de empackado, almacén de despacho, gerencia y área administrativa, y bodega de herramientas.

Figura 2. La empresa



Fuente: Elaboración propia

2.5 Tipos de cueros que se procesan

El sancocho sirve para la elaboración de chicharrón de cerdo ya que este producto se fríe con grasa de cerdo a una temperatura elevada para que pueda ser tronado adecuadamente, y con estos dos elementos se obtienen los diferentes tipos de chicharrón de cerdo.

¿Cómo se obtiene? La obtención del sancocho es mediante un proceso que se lleva a cabo con los cueros de cerdo.

Hay varios tipos de cueros que se procesan para la obtención del sancocho, entre ellos: el cuero capote, cuero de espaldilla, y cuero de pierna.

2.5.1 Cuero Capote (Sancocho Despuntado): Corresponde a la plancha completa de la zona de la panceta. Incluye el cuero, el músculo de la malaya o la parte superior del costillar y trozos de carne. Se aceptan hematomas leves y presencia de tetillas en algunas piezas, sin pelos, coágulos, hematomas severos, sin materias extrañas ni restricción de peso o tamaño.

2.5.2 Cuero Capote Raspado (Sancocho Delgado): Corresponde al cuero con menos grasa y panceta (nombre de la pieza de cerdo). A la cual se le retiran los pelos, coágulos, hematomas, la grasa casi no hay en este tipo de cortes, excesos de piel y sin manchas de tinta. Pueden llevar manchas originadas por flameado.

2.5.3 Cuero de Espaldilla (Sancocho ranchero): Cuero de cerdo obtenida durante el descuerado de lomo, rebajado por el lado de la grasa y con un grosor aproximado de 5 a 7 mm entre el cuero y la grasa.

2.5.4 Cuero de Pierna (Sancocho Rayado): El cuero de pierna contiene en algunas piezas el impreso sello en color rojo y marcas de información de la canal (números y letras), con un grosor aproximado de 3 a 5 mm entre cuero y la grasa.

2.6 La maquinaria y herramientas para la elaboración de sancocho

Dentro de la elaboración del sancocho, es evidente que se requiere de maquinaria y herramienta que aseguren el proceso necesario para garantizar el producto y con ello cuidar la calidad de lo que la empresa produce.

En la empresa “Obrador Mejía” toda la maquinaria es cuidadosamente elegida para conseguir el sabor especial que caracteriza a su sancocho, los operarios de ésta tienen experiencia de años en la misma empresa lo que genera confianza en el manejo de cada estación.

Las herramientas que se utilizan son prácticas y de uso continuo, su integración al proceso de elaboración es inherente a la búsqueda de garantizar una correcta ejecución del proceso mencionado.

Grüner et al (2008) menciona que tanto las máquinas como las herramientas son valiosas dependiendo del lugar donde se usen y del valor de la gente que las sabe

manejar, garantizando con ello que la experiencia es un valor importante para mejorar el rendimiento de estos recursos.

Al realizar la visita de campo fue posible visualizar qué máquinas y herramientas han sido determinantes para garantizar el producto de esta empresa y con esa base se muestran a continuación:

2.6.1 Cámara de refrigeración

Esta es una de las piezas claves para la empresa, ya que ayuda a que el cuero se conserve y no se descomponga el producto cuando llega; esta maquinaria es muy importante ya que durante el proceso de la elaboración de sancocho el cuero se tiene que guardar en esta cámara para conservarlo fresco, ya que hay factores que no dejan continuar con el proceso o que estén ocupados los tenderos y los carritos tenderos; entonces, el cuero se acomoda en tarimas y se meten a la cámara de refrigeración, evitando su descomposición.

Figura 3. Cámara de refrigeración



Fuente: Elaboración propia

2.6.2. Sincolotes

Los sincolotes son unos pedazos de madera en forma de vara, sólo que un poco más largos y más anchos, éstos son importantes en el momento de tender el cuero para su secado al sol ya que tiene una medida adecuada para que el trabajador pueda tender un mínimo de tres cueros por sincolote para que tenga un buen espacio entre cada cuero y no se vaya a dañar.

Figura 4. Sincolote



Sincolotes

Fuente: Elaboración propia

2.6.3. Carritos Tendederos

Los carritos tendederos son una forma muy nueva y moderna ya que casi nadie cuenta con esto y realmente se hace muy práctico, ya que con esto se puede estar cuidando más rápido el cuero de que le dé el sol o en su defecto cuando llueva poderlos mover de lugar y evitar que se descomponga el cuero. Una de las principales funciones de los carritos es poder almacenar de 243 cueros hasta 250 (esto depende del tamaño de los cueros); otra de sus principales funciones es mover el cuero, esto se ha hecho muy práctico porque antes no se contaba con ellos, eran

tendederos fijos lo que significaba mucho trabajo y tiempo al estar quitando y poniendo los cueros cuando era necesario hacerlo.

Figura 5. Carritos tendederos



Los carritos tendederos son de gran utilidad para la movilización de los cueros y mantenerlos en lugares seguros.

Fuente: Elaboración propia.

Realmente este tipo de tendederos son mucho más eficientes que los tendederos fijos ya que gracias a la movilidad, los cueros se pueden acomodar en las posiciones que uno guste y mande, ya sea para que le pegue el sol o para cubrirlo de lluvia. Antes en los tendederos fijos se tenían que cubrir con lonas para poder evitar que la lluvia lo afectara y esto siempre costaba mucho trabajo, pero ahora que la

empresa cuenta con estos tipos de tendedores ya cualquier trabajador puede acodarlos y reacomodarlos en la posición que sea más eficiente para el proceso

2.6.4. Rayadora

La máquina rayadora es una herramienta que es utilizada por algunos trabajadores para el proceso de rayado de cuero, que es uno de los pasos para la elaboración del sancocho; cabe aclarar que esta máquina es utilizada sólo para la elaboración del sancocho rayado y en algunas ocasiones para el sancocho ranchero.

Esta máquina ha sido uno de los grandes avances de la empresa ya que ha facilitado uno de los procesos para la elaboración de este tipo de sancocho, ya que antes para preparar el cuero rayado y el cuero ranchero se invertían mucho tiempo y esfuerzo para poder elaborarlos.

Figura 6. Rayadora



Fuente: Elaboración propia

2.6.5. Paila

Esta máquina viene siendo una de las más importantes para la elaboración del sancocho, por estar cocinando el cuero de cerdo con la manteca a temperaturas muy elevadas pero que son las adecuadas para su elaboración. Esta máquina tiene una canastilla de acero inoxidable para tolerar temperaturas altas y soportar muchos kilos; es una canastilla con hoyos que permiten al momento escurrir toda la manteca al levantarlos, y quede toda la borona que se suelta.

En la actualidad existen muchos tipos de pailas, todo depende de cuanta cantidad sea la que ocupe el fabricante, en el caso de la empresa “Obrador Mejía” se maneja una paila adecuada para poder soportar desde mil hasta mil quinientos kilogramos de cuero de cerdo (ya seco). Cuenta con un motor para poderla levantar y bajar cuando sea necesario.

Cabe destacar que hay muy pocas personas que fabrican esto; la mayoría de las que existen se deben gracias a los inventos de los empresarios y de hecho ellos mismos van fabricando el diseño junto a los ingenieros porque no existen muchos diseños de este tipo de maquinaria industrial, lo que propicia que haya muchos tipos de pailas con canastilla cerrada o con hoyos, que es la más utilizada porque permite el escurrimiento de la manteca y el secado del chicharrón, o bien, puede ser un cazo de cobre o de acero inoxidable para una muy pequeña producción.

Figura 7. Paila



Fuente: Elaboración propia

2.6.6. Pala (para mover el cuero dentro de la paila)

Es un instrumento que utiliza el trabajador para mover el cuero cuando está dentro de la paila con la manteca en su punto; esta herramienta ayuda principalmente para que el cuero tenga un mismo sancochado y no quede de mala manera.

La pala tiene aproximadamente un metro y ochenta centímetros de alto; con esa altura la pala puede entrar más profundo para poder mover el cuero desde adentro hacia fuera y esto tenga una buena revoltura para el buen sancochado.

Figura 8. Pala



Fuente: Elaboración propia

2.6.7. Trinche

Este es otro de los instrumentos que utiliza el trabajador al momento de sacar el sancocho de la paila y ponerlo en los moldes; este instrumento sirve para sacar todo el sancocho de la paila al momento que ya está listo. El trinche tiene una altura de un metro y ochenta centímetros; esto ayuda a meterlo hasta el fondo de la paila, ya que a veces se quedan algunos cueros sancochados. El trinche tiene tres o cuatro picos para poder sacar adecuadamente los cueros y no se claven de mala manera o en su defecto se estén resbalando al momento de sacarlos y esto salpique la manteca caliente.

Figura 9. Trinche



Fuente: Elaboración propia

2.6.8. Pinzas

Las pinzas es una herramienta que utiliza el trabajador en el momento de sacar el cuero sancochado de la paila. Esta herramienta también ayuda al trabajador para que vaya acomodando adecuadamente el cuero sancochado dentro de los moldes. En este momento, el cuero está muy caliente, por lo que, las pinzas sirven para que el trabajador no se haga quemaduras graves, así como la colocación del sancocho dentro de los moldes sea la adecuada. Las pinzas no tienen una medida exacta ya que depende de cómo se acomode mejor el trabajador.

Figura 10. Pinzas



Fuente: Elaboración propia

2.6.9. Moldes

Esta herramienta sirve para acomodar el sancocho en la caja de cartón como producto final; aparte de esta función, el molde ayuda a que del cuero sancochado escurra toda la manteca que tiene; esto ayuda para que el sancocho sea de una excelente presentación al momento de entregar el producto al cliente.

Los moldes deben tener una mayor medida que los cueros, a fin de poderlos conservar intactos, lo que significa mantener la calidad del producto.

Figura 11. Moldes



Fuente: Elaboración propia

2.6.10 Montacargas

Esta es una máquina muy utilizada al momento de descargar los combos de los camiones para colocarlos dentro de la cámara de refrigeración. Esto ha permitido optimizar el tiempo y evitar muchos riesgos de lesiones para los trabajadores.

Figura 12. Montacargas



Fuente: Elaboración propia

2.6.11. Tarimas

Esta herramienta es utilizada en diferentes ocasiones para el soporte del combo donde viene el cuero o para dejar el cuero planchado y salado, dejar la mercancía empaquetada y lista para su distribución.

Las medidas que se adoptaron para el negocio son 1.200 x 800 mm. En términos de peso, la tarima puede llegar a soportar cargas de hasta 1.500 kilos, y estáticamente, sin mover la tarima, hasta 4,000 kilogramos. Otra de las grandes funciones que tiene es que ayuda mucho al personal para poder mover la mercancía de un lugar a otro, las cosas que llevan mucho peso de un lugar a otro, lo que significa una gran ventaja para que no se lastime el trabajador y no se maltrate el producto.

Figura 13. Tarimas



Fuente: Elaboración propia

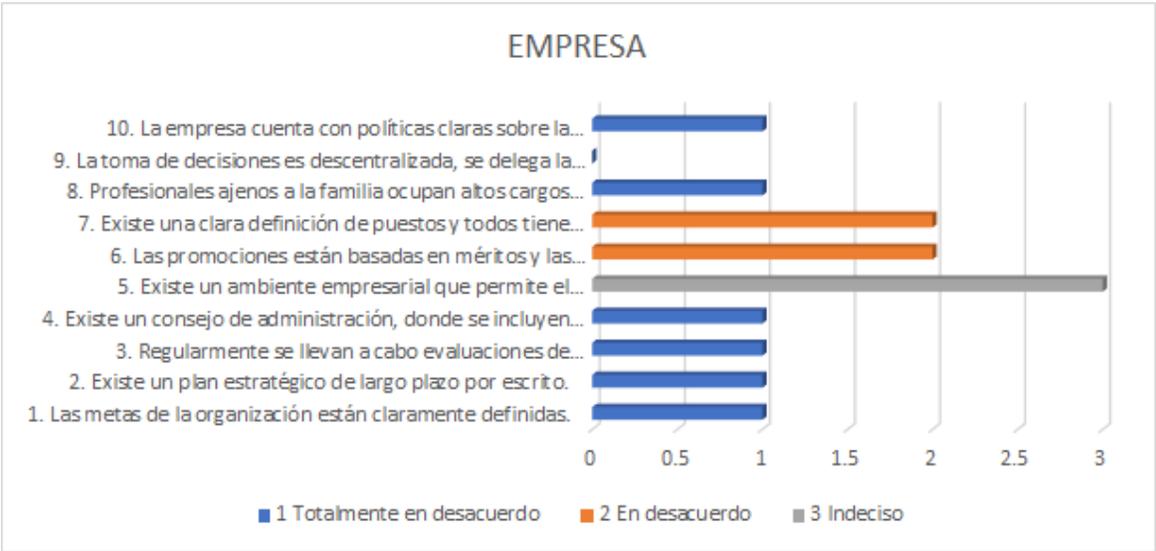
2.7 Diagnóstico e interpretación de resultados de la empresa.

Se realizó una encuesta para conocer las condiciones de la empresa y el desempeño de las funciones de los trabajadores, cuyos resultados se muestran en los siguientes gráficos y con base en el instrumento recomendado por Belausteguioitia (2004) para las empresas familiares, según anexo 1.

En este autodiagnóstico es posible identificar los puntos de atención que requiere la empresa para tomar la fuerza de una empresa sólida, se basa en tres líneas importantes: Empresa, Familia y Propiedad.

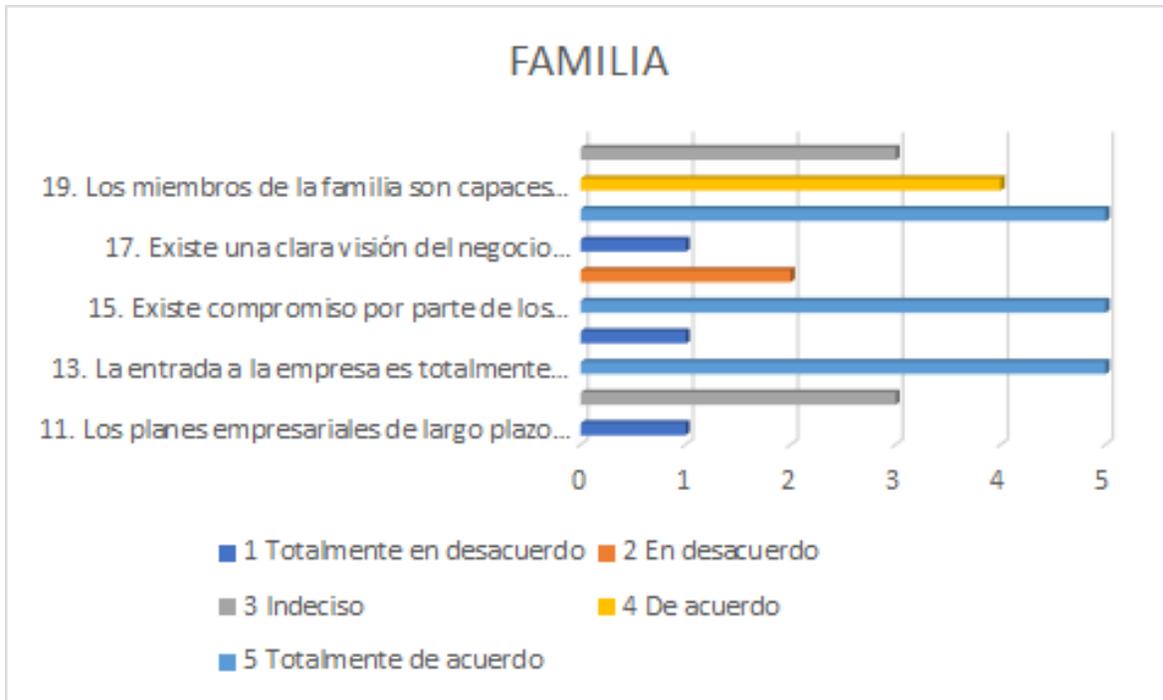
Al realizar el levantamiento de datos se obtuvieron 53 puntos de 150 máximos posibles; con un diagnóstico general que, de acuerdo con Belausteguigoitia, se refiere a: “una empresa en desarrollo que está lejos de lograr la profesionalización y vale la pena comenzar con ella obteniendo una visión clara de las necesidades a atender”; las cuales pueden observarse a partir de los siguientes gráficos y pueden dar la pauta para comenzar a desarrollar la formalización en la empresa “Obrador Mejía”.

Figura 14. Información gráfica sobre la Empresa



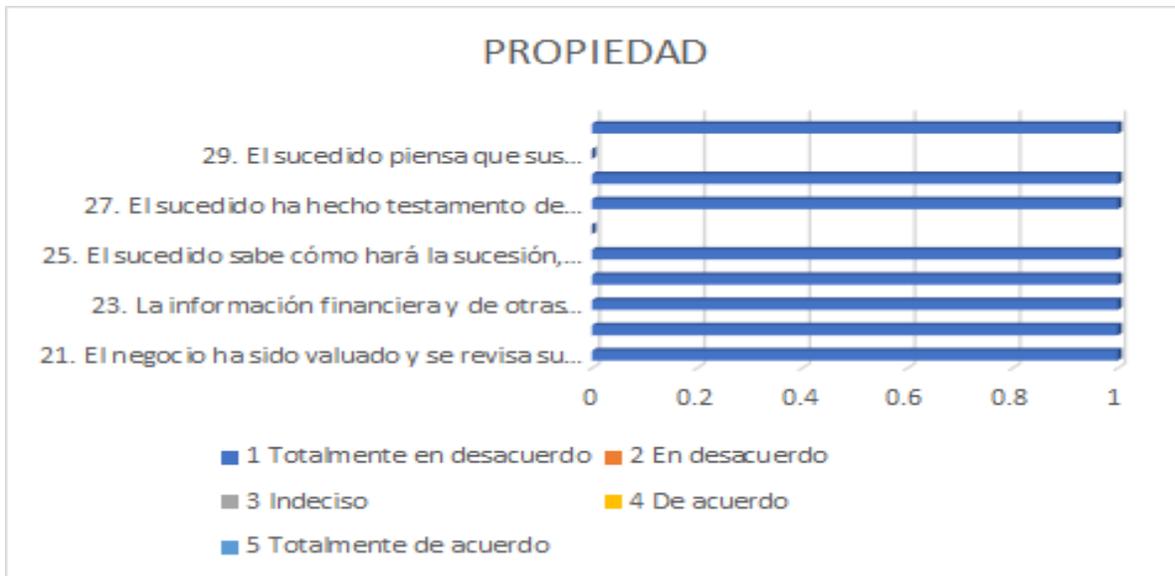
Fuente: Elaboración propia con base en el diagnóstico aplicado a la empresa “Obrador Mejía”

Figura 15. Información gráfica sobre la Familia



Fuente: Elaboración propia con base en el diagnóstico aplicado a la empresa "Obrador Mejía"

Figura 16. Información gráfica sobre la Propiedad



Fuente: Elaboración propia con base en el diagnóstico aplicado a la empresa "Obrador Mejía"

2.7 Análisis situacional con base en las fuerzas de Porter

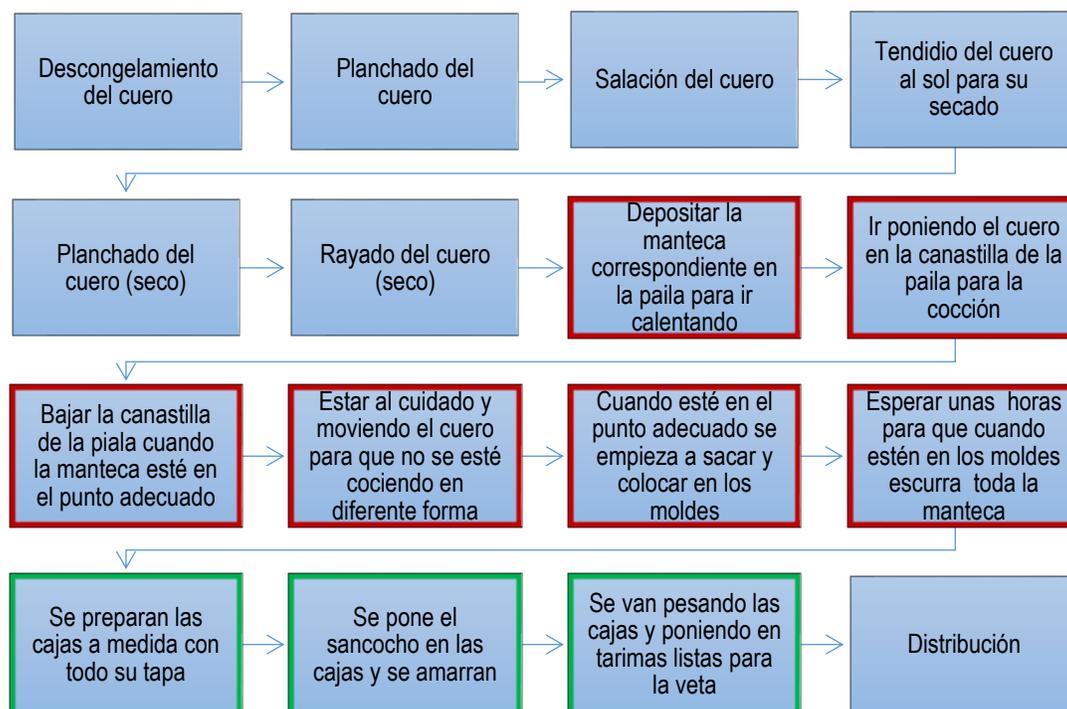
Al hacer una revisión y un balance del comportamiento de las cinco fuerzas de Porter en la empresa, se aprecian su actividad comercial y su dinámica en el mercado.

1. Poder de negociación de los clientes: los clientes: siempre buscan un precio más económico, lo que obliga a la empresa a disminuir un poco la producción y los costos de venta.
2. Poder de negociación de los proveedores: el poder de los proveedores hacia la empresa no es tan alto porque tiene diversos proveedores; no está sujeta a su presión, y en este caso no significa un alto riesgo.
3. Amenaza de nuevos competidores: la entrada de nuevos competidores siempre existe un alto riesgo, pero la ventaja de la empresa se tiene en la producción en masa y eso nos da un punto a favor de no preocuparse.
4. Amenaza de nuevos productos/servicios: se nota que es muy alto el riesgo por la materia prima con que cuenta la empresa, ya que se elaboran diversos productos con mucha facilidad. Lo que garantiza su posicionamiento en el mercado.
5. Rivalidad y competencia del mercado: la empresa si tiene mucha competencia porque los productos de los competidores son mucho más económicos y de menor calidad, lo que influye en la toma de decisiones del cliente, porque muchas veces no buscan calidad sino el menor precio.

CAPÍTULO III: EL PROCESAMIENTO DEL SANCOCHO EN LA EMPRESA “OBRADOR MEJÍA”

El procesamiento del sancocho puede visualizarse perfectamente a partir de la siguiente figura, la cual manifiesta cada paso cuidadosamente requerido para garantizar el producto.

Figura 17. Diagrama de Flujo de la elaboración del sancocho



Fuente: Elaboración propia con base en la revisión física del proceso de elaboración del sancocho.

3.1. Descongelamiento del cuero

Este es el inicio de todo el proceso. Llegan los cueros congelados a la empresa y se guardan en la cámara de refrigeración. El tiempo necesario para iniciar el trabajo; aquí es donde los trabajadores empiezan a sacarlos de los combos y desbalagarlos para que pueda ser un poco más rápido el descongelamiento. En muchas ocasiones, los cueros llegan a tardar en descongelarse más de un día, todo eso depende del tipo de cuero que se haya pedido para la producción; normalmente se

tarda un día, todo depende del clima, ya que un clima soleado ayuda a acelerar este proceso.

3.2 Planchado del cuero

En esta parte, el cuero descongelado se empieza a acomodar en montones de aproximadamente treinta y cinco cueros para que no se vayan a caer y queden listos para los siguientes pasos. Dos trabajadores se encargan de planchar o extender los cueros para pasarlos a la siguiente área.

3.3 Salación del cuero

El proceso de salar el cuero es un paso muy difícil, porque no a todos los trabajadores les quedan bien, ya que esto conlleva un poco de práctica y paciencia en este proceso, porque si no se le vierte la cantidad adecuada de sal en el momento, el cuero puede quedar muy salado y esto afecta para el producto final; lo mismo si el cuero no tiene la suficiente sal esto también afecta porque provoca que no soporte los siguientes pasos del procedimiento.

Uno de los puntos a destacar es que este trabajo es manual y lo realizan dos trabajadores; el personal que lo realiza debe tener un buen pulso para el salado uniforme perfecto, ya que el salado le da un toque especial al sancocho y por lo tanto al sabor del chicharrón.

3.4 Tendido del cuero para secado

Este es un paso muy importante porque se requiere que el día esté soleado para que el proceso sea muy bueno, ya que en otras circunstancias sería muy tardado con un clima nublado y eso frena un poco la actividad de la empresa y la entrega del producto a los clientes. Este trabajo lo realizan dos trabajadores. A continuación, aparece como muestra un secador.

Figura 18. Secado del cuero



Una muestra del secado del sancocho.

Fuente: Elaboración propia

3.5 Planchado del cuero ya seco

En esta parte del proceso, el cuero ya debe de estar en un punto para desdoblarlo y plancharlo, que no esté muy duro ya que cuesta muchísimo trabajo al momento de desdoblarlo, lo que requiere de la experiencia de dos trabajadores para dejarlo en condiciones óptimas para el siguiente paso del proceso.

3.6 Rayado del cuero ya seco

Para el rayado del cuero cuando ya se encuentra seco, el personal utiliza una de las herramientas más importantes con las que cuenta la empresa, conocida como la “rayadora”; en esta parte del proceso es importante que exista cierta experiencia para obtener la consistencia deseada del cuero y se para ello se una un tipo de maquinaria que sólo existe en esta empresa; de aquí, su importancia en la

elaboración del producto, ya que ha cambiado la forma de hacer el rayado del sancocho, lo que ha traído grandes beneficios, como el ahorro de tiempo y una excelente presentación al momento de venderlo.

El rayado es realizado por Francisco y Pepe, quienes dada su experiencia lo hacen con esmero y la calidad que caracteriza a la empresa (ver entrevista en Anexo 2).

3.7. Cocción del sancocho en la paila

La cocción del sancocho es de las actividades donde se lleva todo del proceso que se sigue para lograr un producto listo para la venta, y su importancia radica en el valor que tendrá el cuero que se va a sancochar.

La actividad base de este momento se basa en ir poniendo la manteca en la paila para ir la precalentando hasta que llegue al punto adecuado, dependiendo de qué tipo de cuero.

Por ejemplo, para sancochar el cuero rayado, la manteca debe estar a una temperatura de 90 grados centígrados; para que la manteca llegue a estar a esta temperatura, se necesita vaciar con mucho tiempo la manteca, ya que tarda alrededor de dos horas porque la cantidad que se vacía es alrededor de 1200 litros. Esta tarea la realizan en la empresa Alexis y Luis.

Consiste básicamente en colocar el cuero en la canastilla, que debe estar a punto para obtener el mejor resultado al sancocharlo. Este trabajo se realiza manualmente ya que se tiene que ir quitando el cuero seco de los sincolotes e irlo arrojando a la canastilla de la paila; esto se realiza con el fin de que el cuero tenga una mayor distribución y no se complique al momento de estarlo sancochando.

La experiencia en llevar a cabo esta actividad permite identificar los tiempos que se tienen que estar manejando para mover el cuero con las palas; estar al pendiente del cuero porque se puede llegar a dañar y esto afecta mucho al producto para el resultado final que se busca.

En la empresa, Luis es el encargado de tener listo el preparado que se le pone, cuidando los tiempos para obtener el punto óptimo en la elaboración del sancocho; normalmente una sancochada del cuero rayado se lleva aproximadamente entre tres y media o cuatro horas para poder sacar el cuero ya sancochado.

Este proceso requiere de constante observación del cuero, así como de un chequeo de los tiempos en que se introdujo a la manteca, así como el tiempo que lleva adentro, todo es clave para darle una cocción adecuada, evitando que ocasione una merma en la calidad del producto cuando ocurre un sobrecalentamiento.

El personal se apoya con las pinzas y el trinche para acomodar los cueros en los moldes. Uno de ellos agarra el trinche para estar pasándoles el cuero a los demás y éstos lo vayan colocando en los moldes.

Para facilitar el trabajo, se colocan de cada lado de la paila para sacar el cuero sancochado, y acomodarlo en los moldes para ponerlos a escurrir (ver entrevista en Anexo3).

Así termina el proceso del sancocho de cuero de cerdo, que al freírlo a una alta temperatura se obtiene el exquisito y delicioso chicharrón; y que al consumirlo, se acompaña con salsa mexicana, salsa del molcajete, frijoles de la olla, guacamole, nopales cocidos con cebolla, jitomate, chile verde y un poco de cilantro picado, unas tortillas hechas a mano y recién quitadas del comal. Un almuerzo típicamente mexicano.

3.8 Empacado del sancocho para su venta

Aquí el empleado encargado, tiene que esperar un tiempo aproximadamente de tres horas para que el sancocho ya no esté escurriendo manteca y vaya a manchar las cajas al momento de entregar. El empleado va armando las cajas de cartón que ocupa para la entrega de la mercancía a los clientes.

Una vez armada la caja de cartón, se pesa para que no se vaya el peso del cartón con el peso del sancocho. El proceso se hace manualmente y es muy fácil, pero se hace con cuidado porque se puede quebrar el sancocho o quedar mal acomodado.

Una vez puesto el sancocho dentro de la caja de cartón se anota en los costados de la caja con el nombre del producto y el peso; se le pone una tapa de cartón a la medida de la caja y se amarra con un trozo de rafia para un mayor soporte y una mejor manipulación al momento de cargar las cajas.

Figura 19. Empacado del sancocho



Una muestra del secado del sancocho.

Fuente: Elaboración propia

3.9 Distribución

Esta parte del proceso se considera la salida de la mercancía al mercado y a los clientes. La mercancía se carga según la cantidad que haya pedido el cliente. Normalmente los clientes piden mercancía cada quince días. Se cubren rutas de acuerdo con los pedidos de los clientes en los horarios que ellos sugieren; esto significa que no se tiene un horario específico ni un día especial de entrega. Sin embargo, se establece un límite de horario de entrega que vence a las nueve de la noche; si pasado ese horario, el cliente tiene la urgencia de que se le entregue el producto se le avisa que se le puede entregar al día siguiente lo más temprano que él lo ocupe, así no se le queda mal, y el cliente se mantiene feliz.

CAPÍTULO IV: LA EXPANSIÓN DE LA VENTA DEL SANCOCHO EN RUTAS COMERCIALES”

4.1 Venta de sancocho en Morelia

En la actualidad, la producción y venta de sancocho se realiza en las oficinas de la empresa “Obrador Mejía” y se distribuye en rutas de entrega, de acuerdo con los pedidos de los clientes. Los principales clientes son de los distintos tianguis de la ciudad de Morelia, las pequeñas carnicerías y los particulares que tienen negocio de chicharrón, así como a revendedores de sancocho. Los clientes compran directamente en la empresa o recogen la mercancía de sus pedidos. No hay venta al menudeo, sólo por cajas completas de unos veinte kilos.

4.2 Venta a comerciantes de otros lugares

A la empresa acuden clientes de las poblaciones próximas a la ciudad de Morelia y del sur del estado de Guanajuato; entre ellas, Acuitzio del Canje, Huiramba, Lagunillas, Villa Madero, Tzintzuntzan, Quiroga, Pátzcuaro, Charo, Indaparapeo, Queréndaro, Álvaro Obregón, Zinapécuaro, Cuitzeo, Copándaro de Galeana, Chucándiro, Moroleón, Salvatierra, Acámbaro, Salamanca, entre otras.

4.3 El estatus comercial de la empresa

Poco a poco, la empresa se ha ido posicionando en la preferencia comercial de los clientes en el mercado, gracias a la calidad del sancocho de cuero de cerdo que produce.

Actualmente la cartera de clientes de la empresa ha crecido considerablemente en la capital del estado y en las principales ciudades del estado. La demanda va aumentando considerablemente porque los comerciantes evitan el proceso de elaboración, y solamente se encargan de freírlo en su propio negocio, ofreciendo un chicharrón sabroso, higiénico y de gran calidad, lo que garantiza su venta en el mercado.

4.4 Expectativas de expansión comercial

Este movimiento comercial y el prestigio de la empresa han motivado la posible creación de siete rutas de comercialización en el estado de Michoacán y una en el sur del estado de Guanajuato, partiendo de la ciudad de Morelia, en un plazo estimado de cinco años, a partir del año 2021; estarían integradas de la siguiente manera (ver Figura 18):

Ruta 1: Lagunillas, Huiramba, Pátzcuaro, Uruapan, Lombardía, Nueva Italia y Apatzingán.

Ruta 2: Quiroga, Zacapu, Chilchota, Zamora, Jacona, San José de Gracia, Jiquilpan y Sahuayo.

Ruta 3: Acuitzio del Canje, Villa Madero, Ario de Rosales, Tacámbaro, La Huacana, y Lázaro Cárdenas.

Ruta 4: Charo, Indaparapeo, Queréndaro, Ciudad Hidalgo, Tuxpan, Zitácuaro, Benito Juárez y Huetamo.

Ruta 5: Alvaro Obregón, Zinapécuaro, Maravatío y Contepec.

Ruta 6: Copándaro de Galeana, Chucándiro, Villa Morelos, Puruándiro, Pastor Ortiz, y Angamacutiro.

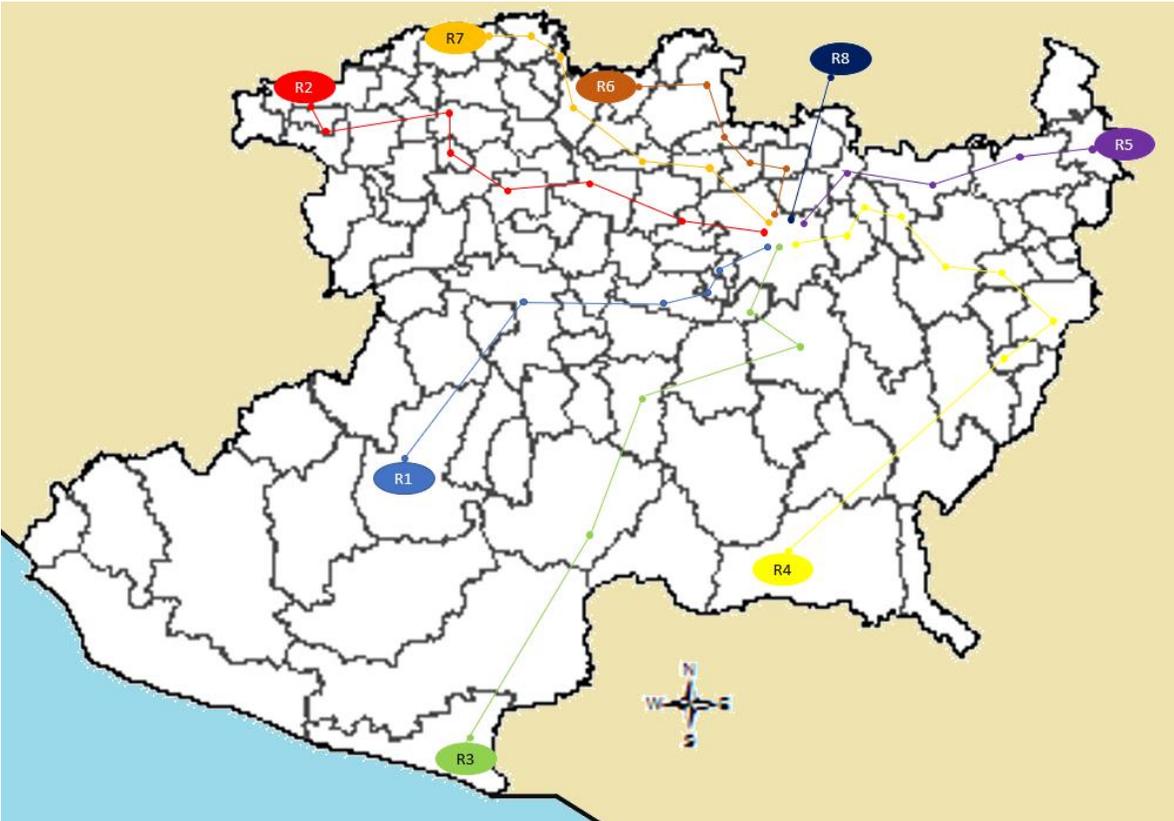
Ruta 7: Huaniqueo, Villa Jiménez, Churintzio, Numarán, Penjamillo, La Piedad y Yurécuaro.

Ruta 8: Moroleón, Uriangato, Salamanca, Yuriria, Salvatierra y Acámbaro.

Estas rutas estarían sujetas a modificaciones, de acuerdo con la demanda comercial y el volumen de venta del sancocho.

Este proyecto implica inversión en la compra de tres vehículos equipados para el acomodo de la mercancía, la contratación de tres choferes para cubrir las rutas y los accesorios necesarios para la protección, movilización y maniobras de la mercancía, y los trámites oficiales de permisos.

Figura 20. Mapa de localización de las rutas de comercialización



Fuente: Elaboración propia

Sugerencias y recomendaciones

Elaboración de un Manual de Funciones en el que se especifiquen los derechos de los trabajadores y las funciones propias de su cargo.

Propiciar y definir la especialización del trabajo de elaboración del sancocho en la empresa para mejorar la calidad del producto y el rendimiento en la producción.

La expansión comercial de la empresa: crear ocho rutas de comercialización: siete en el estado de Michoacán y una al sur del estado de Guanajuato.

Promocionar la empresa en escaparates municipales, regionales y estatales, mediante exposiciones, folletos y videos donde se muestren algunas de las principales actividades de la elaboración del sancocho de cuero de cerdo.

Conclusiones

1 La calidad del sancocho de cuero de cerdo se logra por el trabajo esmerado, responsable y cuidadoso de los trabajadores en el manejo de los cueros de cerdo y las herramientas en la empresa “Obrador Mejía de la ciudad de Morelia, Michoacán.

2 El crecimiento de la cartera de clientes obedece a la calidad del sancocho, a la atención esmerada a los clientes por parte del personal de la empresa y la seriedad en sus relaciones comerciales.

3 El empleo de máquinas y herramientas en el proceso de elaboración del sancocho es un factor importante para bajar los costos y optimizar la entrega del producto al cliente.

4 La empresa “Obrador Mejía” está a la vanguardia en la producción y venta de sancocho de cuero de cerdo en el mercado de Morelia y algunas poblaciones del estado.

5 La expansión comercial de la empresa se debe a la calidad del sancocho, a los precios justos, a las buenas relaciones con los clientes, la higiene del espacio físico, el desempeño cuidadoso de sus trabajadores en el proceso de elaboración, y el servicio que se les ofrece, un distintivo de su personal.

Referencias bibliográficas

Belausteguigoitia Rius, I. (2004). *Empresas familiares: su dinámica, equilibrio y consolidación*.

Cardona Tobón, A. (Febrero 19, 2011). Su majestad el sancocho. Folclor. Blog. <https://historiayregion.blogspot.com/2011/02/su-majestad-el-sancocho.html>

”CETE” Diccionario Enciclopédico (2009). Vox 1. Larousse Editorial. S. L.

Cuellar Rubiano, C., Noy Fonseca, J., Prieto Melo, P. A., Rojas Pulido, M. A., & Romero Lara, Y. A. (2019). Salida académica internacional México DF, León Gto, del 1 al 8 de junio de 2019.

Del Pino, Á. M. (2013). *Comidas bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Cuarto Propio.

Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Larousse Editorial. 2016.

Gran Diccionario de la Lengua Española (2016). Larousse Editorial.

Grüner, H., & Metz, R. (2005). *Procesos de cocina* (Vol. 25). Ediciones Akal.

Lucero (12 de mayo 2021). Recetario de ayer y hoy. Blog. <http://recetariodeayeryhoy.blogspot.com/>

Martínez Carozo, P.C. (2006). “El método de estudio de caso: Estrategia metodológica de la investigación científica”.

Morales Bedolla, E. (2010). “Fogón Caribe: la historia de la gastronomía del Caribe Colombiano, Barranquilla: La Iguana ciega.

Ramírez Pradera, Y. (2010). “El amor entra por la cocina”.

Ramírez Sendoya, P. J. (1952). *Diccionario Indio del Gran Tolima*. Editorial Minerva. 19 ed.

Anexo1

DIAGNÓSTICO INICIAL DE LA EMPRESA.

Empresa		1	2	3	4	5
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					

Total=14

familia		1	2	3	4	5
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					
	18					
	19					
	20					

Total=30

Prioridad		1	2	3	4	5
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					

Total 9

Total= 53

Con base en el siguiente instrumento de medición:

Breve Diagnóstico de una Empresa Familiar

Por Imanol Belausteguigoitia Rius

Es sabido que la familia ejerce una enorme influencia en el caso de las empresas familiares. Si esta influencia no es bien canalizada, puede afectar negativamente el desempeño de la empresa y, en ocasiones, acabar con ella trayendo, como es de esperar, resultados familiares indeseables.

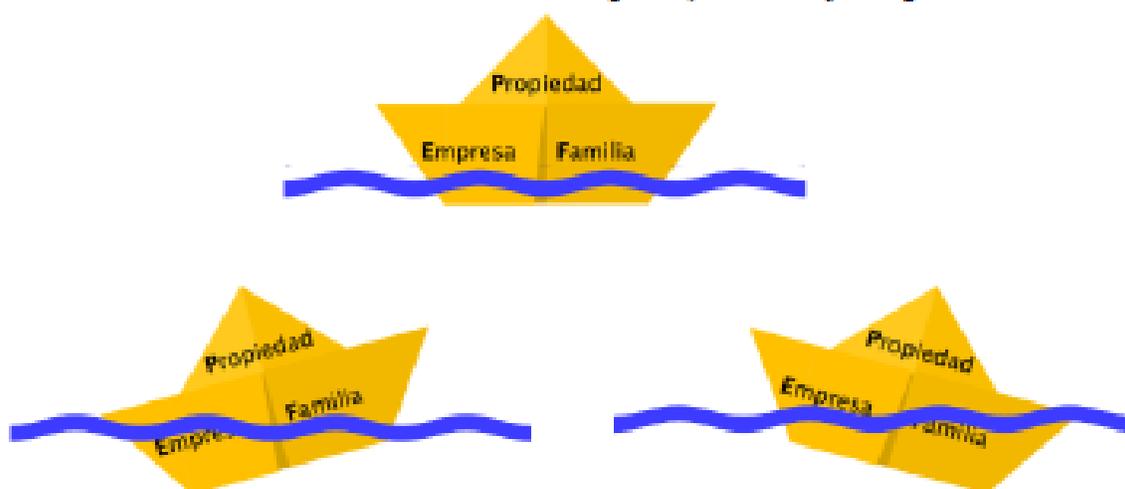
Existe un sinnúmero de casos en que organizaciones familiares intentan resolver problemas de familia, como al dar trabajo a un miembro familiar poco calificado, causando problemas de empresa de enorme magnitud, que la ponen en riesgo. Este ejemplo es un caso típico de la influencia negativa de la familia sobre la empresa. Sin embargo también puede influir de forma extraordinariamente positiva, si sus intereses (los de familia) se alinean con los de empresa.

La empresa familiar puede ser concebida, según Tagiuri y Davis, como la fusión de tres dimensiones: empresa, familia y propiedad. El modelo del barco (Belausteguigoitia, 2004) explica la relación dinámica de estos tres factores, donde se observa su conectividad.

Si, por ejemplo, la familia desea elevar su nivel de vida (imaginemos cómo un barco se inclina hacia proa alejándose del nivel del mar), la empresa puede sufrir las consecuencias al limitarse la inyección de capitales (la línea de popa – empresa- se aproximaría al nivel del mar, por lo que metafóricamente la organización se encontraría con el agua al cuello). El caso contrario también podría ocurrir, sufriendo la familia, quizá por priorizar de forma desmedida a la empresa sobre la familia.

En el eje de propiedad se encuentran los dueños o accionistas que, al menos en teoría, deciden el rumbo del barco. Diríamos que por analogía son los capitanes. Claro está que lo ideal es que toda la tripulación tenga como objetivo llegar al mismo puerto, así se evitarían motines y otro tipo de desencuentros, facilitando la travesía hacia el destino.

FIGURA 1. Modelo del barco: Empresa, Familia y Propiedad



Tomando como marco la explicación anterior, sugerimos llevar a cabo el siguiente diagnóstico para precisar el nivel de desarrollo que su organización familiar ha alcanzado y, a la vez, ubicar las situaciones que merecen mayor atención. Para cada uno de los subsistemas (empresa, familia y propiedad), se plantean diez preguntas, que se responden al marcar una de las cinco columnas de la parte derecha del cuestionario siguiendo el siguiente criterio:

1 Totalmente en desacuerdo 2 En desacuerdo 3 Indeciso 4 De acuerdo 5 Totalmente de acuerdo

Es importante contestar con objetividad, ya que de lo contrario, no se obtendría información confiable.

Interpretación de los Resultados del Diagnóstico

- Si se obtuvieron más de 120 puntos (el valor máximo es de 150), la empresa familiar ha alcanzado un buen desarrollo y ha hecho lo necesario para dar continuidad a la organización a través de la siguiente generación
- Si se obtuvo entre 90 y 119, la empresa está en vías de profesionalización y es necesario implementar algunos cambios para aumentar sus posibilidades de éxito.
- Si se obtuvo entre 60 y 89 puntos, aún deben realizarse cambios importantes para, por un lado, articular en forma armónica tanto a la empresa como a la familia y, por el otro, hacer más competitiva a la empresa. Hay indicios de que se están realizando cambios, que aún no son tan evidentes.
- Una calificación menor de 60 puntos ilustra a una empresa en desarrollo que está lejos de lograr la profesionalización y vale la pena comenzar con ella.

Anexo 2

ENTREVISTA A FRANCISCO SOBRE EL RAYADO DEL CUERO YA SECO

Hola, Francisco. Buenos días. ¿Ya están listos para la tarea?

Francisco. - Ya estamos arrancando el día, Jairo. ¿Cómo ves?

Jairo. - Ya veo. ¿Puedes contestarme algunas preguntas para el trabajo que estoy haciendo?

Francisco. - ¡Claro que sí, Jairo!

Jairo. - ¿Qué tan complicado es rayar el cuero?

Francisco. - Ahora ya no es tanto. Antes era a pulso y a jalón.

Jairo. - Y, ¿Eso por qué?

Francisco. - Bueno, porque en esta parte del proceso, el personal utiliza una de las herramientas más importantes con las que cuenta la empresa, conocida como la “rayadora”. Este tipo de maquinaria sólo existe en esta empresa; de aquí, su importancia ya que ha cambiado la forma de hacer el rayado del sancocho, lo que ha traído grandes beneficios, como el ahorro de tiempo y una excelente presentación al momento de venderlo.

El rayado lo realizamos Pepe y yo, por la experiencia que tenemos para hacerlo con esmero y la calidad que caracteriza a la empresa.

Jairo. - Gracias, Francisco. Hasta luego.

Francisco. - Hasta luego, Jairo.

Anexo 3

ENTREVISTA CON ARTURO SOBRE LA COCCIÓN DEL SANCOCHO EN LA PAILA

Jairo. - Hola, buenos días, Arturo.

Arturo. - Buenos días, Jairo. ¡Qué te trae por aquí!

Jairo. - Bueno, ya sabes que estoy haciendo un trabajo sobre la empresa y me faltan algunos detalles, conocer algo más de lo que ustedes hacen. ¡Puedes echarme la mano, por favor?

Arturo. - ¡Claro, Jairo! Con mucho gusto. No faltaba más.

Jairo. - ¿Qué tan importante es el cocimiento del cuero?

Arturo. - Es una de las actividades más sencillas pero igual de importante porque hay que ir poniendo la manteca en la paila para ir la precalentando hasta ponerla en el punto adecuado, dependiendo de qué tipo de cuero se va a sancochar.

Por ejemplo, para sancochar el cuero rayado, la manteca debe estar a una temperatura de 90 grados centígrados; para que la manteca llegue a estar a esta temperatura, se necesita vaciar con mucho tiempo la manteca, ya que tarda alrededor de dos horas porque la cantidad que se vacía es alrededor de 1200 litros. Esta tarea la realizan Alexis y Luis.

Jairo. - ¿En qué consiste la actividad?

Arturo. - Consiste en colocar el cuero en la canastilla, que debe estar a punto para obtener el mejor resultado al sancocharlo. Este trabajo se realiza manualmente ya que se tiene que ir quitando el cuero seco de los sincolotes e irlo arrojando a la canastilla de la paila; esto se realiza con el fin de que el cuero tenga una mayor distribución y no se complique al momento de estarlo sancochando.

Es muy importante destacar que Alexis y Fernando T., son personas con experiencia y ya saben los tiempos que se tienen que estar manejando para mover el cuero con

las palas; están al pendiente del cuero porque se puede llegar a perjudicar y esto afecta mucho al producto para el resultado final que se busca.

Luis es el encargado de tener listo el preparado que se le pone, cuidando los tiempos para la buena elaboración del producto. Normalmente una sancochada del cuero rayado se lleva aproximadamente entre tres y media o cuatro horas para poder sacar el cuero ya sancochado.

Mis compañeros están en constante observación del cuero, así como checando los tiempos en que se introdujo a la manteca y el tiempo que lleva adentro para no darle una sobre cocción que ocasione una merma en la calidad del producto.

El personal se apoya con las pinzas y el trinche para acomodar los cueros en los moldes. Uno de ellos agarra el trinche para estar pasándoles el cuero a los demás y éstos lo vayan colocando en los moldes.

Para facilitar el trabajo, se colocan de cada lado de la paila para sacar el cuero sancochado, y acomodarlos en los moldes para ponerlos a escurrir.

Jairo. - Muchas gracias Arturo y a ustedes también por su apoyo.