

Galileo
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E
INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE CONSERVAS
Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA 2016

PROYECTO DE GRADUACIÓN

Presentado a la Facultad de Ciencias de la Comunicación
Guatemala, C.A.

ELABORADO POR

Jennifer Lisbeth Girón Gramajo

Carné 08001479

Para optar al título de:

LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN Y DISEÑO

Nueva Guatemala de la Asunción, Junio 2,016

Guatemala 20 de abril del 2015

Licenciado
Leizer Kachler
Decano-Facultad de Ciencias de la Comunicación
Universidad Galileo

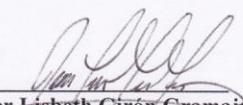
Estimado Licenciado Kachler:

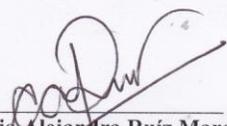
Solicito la aprobación del tema de Proyecto de Graduación titulado:

Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Guatemala, Guatemala 2016.

Asimismo solicito que la Licda. Claudia Alejandra Ruíz Marchena sea quien me asesore en la elaboración del mismo.

Atentamente,


Jennifer Lisbeth Girón Gramajo
08001479


Licda. Claudia Alejandra Ruíz Marchena
Asesora



FACOM Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala, 11 de mayo del 2015

**Señorita
Jennifer Lisbeth Girón Gramajo
Presente**

Estimada Señorita Girón:

De acuerdo al proceso de titulación profesional de esta Facultad, se aprueba el proyecto titulado: **Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Guatemala, Guatemala 2016.**

Asimismo, se aprueba a la Licda. Claudia Alejandra Ruíz Marchena como asesora de su proyecto.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

**Lic. Leizer Kachler
Decano**

Facultad de Ciencias de la Comunicación



Galileo
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

FACOM

Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala, 17 de febrero de 2016

**Licenciado
Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación
Universidad Galileo**

Estimado Licenciado Kachler:

Por medio de la presente, informo a usted que el Proyecto de Graduación titulado: **Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Guatemala, Guatemala 2016.** Presentado por la estudiante **Jennifer Lisbeth Girón Gramajo** con número de carné **08001479**, está concluido a mi entera satisfacción, por lo que se extiende la presente aprobación para continuar así el proceso de titulación profesional.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Licda. Claudia Alejandra Ruíz Marchena
Asesora



Guatemala, 15 de abril de 2016

Señorita
Jennifer Lisbeth Girón Gramajo
Presente

Estimada Señorita Girón:

Después de haber realizado su examen privado para optar al título de Licenciatura en Comunicación y Diseño de la **FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN** de la Universidad Galileo, me complace informarle que ha **APROBADO** dicho examen, motivo por el cual me permito felicitarle.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación

Ciudad de Guatemala, 14 de junio de 2016.

Licenciado

Leizer Kachler

Decano FACOM

Universidad Galileo

Presente.

Señor Decano:

Le informo que la tesis: ***DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A. GUATEMALA, GUATEMALA 2016***, de la estudiante Jennifer Lisbeth Girón Gramajo, ha sido objeto de revisión gramatical y estilística, por lo que puede continuar con el trámite de graduación.

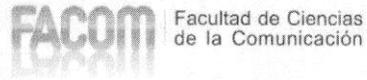
Atentamente



Lic. Edgar Lizardo Porres Velásquez

Asesor Lingüístico

Universidad Galileo



Guatemala, 15 de junio del 2016

Srita.
Jennifer Lisbeth Girón Gramajo
Presente

Estimada Srita. Girón:

De acuerdo al dictamen rendido por la terna examinadora del proyecto de graduación titulado **Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Guatemala, Guatemala 2016**. Presentado por la estudiante **Jennifer Lisbeth Girón Gramajo**, el Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación autoriza la publicación del Proyecto de Graduación previo a optar al título de Licenciada en Comunicación y Diseño.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación

**DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE
E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y
CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016**

UNIVERSIDAD GALILEO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
JENNIFER LISBETH GIRON GRAMAJO
JUNIO 2,016

AUTORIDADES

RECTOR. DR.

Eduardo Suger Cofiño

VICERRECTORA

Dra. Mayra de Roldán de Ramírez

VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

Lic. Jaun Paul Suger Castillo

SECRETARIO GENERAL

Lic. Jorge Retolaza, Msc

DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN,

Lic. Leizer Kachler

VICEDECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN,

Lic. Rualdo Anzueto, Mcs

RESUMEN

La empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, no cuenta con un instructivo impreso para dar a conocer higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso.

Por lo que se planteó el siguiente objetivo:

Diseñar un instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Se realizó una herramienta de validación para conocer la percepción del grupo objetivo, conformado por personas de un nivel socio-económico -D (bajo), quienes poseen un nivel de educación básica, y comprenden hombres y mujeres entre los 19 a 55 años de edad. Entre otros y expertos en las áreas de comunicación y diseño.

El resultado obtenido fue el diseño de un instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, que pretende informar y capacitar al nuevo personal y así cumplir con las normativas de higiene e indumentaria del departamento de aseguramiento de calidad. Se recomendó mantener la misma línea grafica planteada en este proyecto para la elaboración de futuros instructivos impresos, con el fin de mantener unidad en cuanto a color y diagramación.

Para efectos legales únicamente el autor es responsable del contenido de este proyecto.

Índice

Capítulo I:

1.1 Introducción	1
------------------	---

Capítulo II: Problemática.

2.1 Contexto	4
2.2 Requerimiento de comunicación y diseño	6
2.3 Justificación	6
2.3.1 Magnitud	6
2.3.2 Vulnerabilidad	7
2.3.3 Trascendencia	7
2.3.4 Factibilidad	7
2.3.4.1 Recursos Humanos	8
2.3.4.2 Recursos Organizacionales	8
2.3.4.3 Recursos Económicos	8
2.3.4.4 Recursos Tecnológicos	8

Capítulo III: Objetivos de diseño.

3.1. Objetivo general	10
3.2. Objetivos específicos	10

Capítulo IV: Marco de referencia.

4.1. Información general del cliente	12
--------------------------------------	----

Capítulo V: Definición del grupo objetivo.

5.1. Perfil geográfico	18
5.2. Perfil demográfico	19
5.3. Perfil psicográfico	20
5.4. Perfil conductual	20

Capítulo VI: Marco teórico.

6.1 Conceptos fundamentales relacionados con el producto o servicio	22
6.2 Conceptos fundamentales relacionados con la comunicación y el diseño	25
6.3 Ciencias auxiliares, teorías y tendencias	39

Capítulo VII: Proceso de diseño y propuesta preliminar.

7.1. Aplicación de la Información obtenida en el Marco Teórico	51
7.2 Conceptualización	53
7.2.1 Método	53
7.2.2 Definición del concepto	56
7.3. Bocetaje	57
7.4. Propuesta preliminar	70

Capítulo VIII: Validación técnica.

8.1 Población y muestreo	80
8.2 Método e Instrumentos	83
8.3 Resultados e Interpretación de resultados	89
8.4 Cambios en base a los resultados	95

Capítulo IX: Propuesta gráfica final.

Capítulo X: Producción, reproducción y distribución

10.1. Plan de costos de elaboración	110
10.2 Plan de costos de producción	111
10.3 Plan de costos de reproducción	111
10.4 Plan de costos de distribución	112
10.5 Cuadro resumen	112

Capítulo XI: Conclusiones y recomendaciones.

11.1 Conclusiones	114
11.2 Recomendaciones	115

Capítulo XII: Conocimiento general.

Capítulo XIII: Referencias.

Capítulo XIV: Anexos.

CAPITULO I

Introducción

Capítulo I: INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de Graduación nace a partir de la necesidad detectada en la empresa, Conservas y Congelados Ya Está S.A, El departamento de Control y Calidad no cuenta con un instructivo impreso que, como herramienta, ayude a capacitar al personal de primer ingreso sobre la higiene y la indumentaria para la manipulación de alimentos.

A partir de esta necesidad se llevó a cabo el planteamiento del tema:

Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A

Con el fin de solucionar la problemática detectada a partir de la documentación y diagramación de los temas importantes, se pretende unificar y ordenar la información de capacitación para todo el personal de primer ingreso. El instructivo impreso puede ser utilizado para darle seguimiento al personal durante las capacitaciones.

Para llevar a cabo este proyecto fue necesario realizar una investigación de la empresa, el grupo objetivo y el instructivo. También se construyó un marco teórico en el que se redactaron los conceptos que fundamentan las bases teóricas y científicas del proyecto.

Se llevaron a cabo los bocetos preliminares del diseño y diagramación del instructivo impreso, luego se digitalizó la propuesta con el contenido y las ilustraciones finales.

Luego de comentarios y sugerencias obtenidos a través del instrumento de validación, se realizaron modificaciones en el proyecto para que el instructivo tuviera toda la información requerida y fuera eficiente para el lector.

Por último, el proyecto presenta conclusiones en las que se encuentra la respuesta a la problemática de carencia de un material impreso como apoyo, herramienta de inducción y capacitación. También mantener en constante actualización la información y uso de los instructivos como medio de información y así conservar y unificar contenido que la empresa desea comunicar a los empleados.

CAPITULO II

Problemática

Capítulo II: Problemática

Conservas y Congelados Ya Está S.A es una empresa de productos alimenticios, que empaca fruta y vegetales en conserva, congelada, pulpas de frutas congeladas, frijoles y tamales latinoamericanos. El departamento de control y calidad no cuenta con un instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos, dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A

Cuando ingresa nuevo personal a la planta, la encargada de control y calidad da la inducción básica de lo que deben conocer para manipular los alimentos.

Es importante diseñar un instructivo impreso para conocer y cumplir con los estándares de higiene y así facilitar la producción con los lineamientos de calidad, desde la manufactura al producto final. Sin embargo, al no existir un instructivo impreso se genera desconocimiento e inseguridad por falta de instrucción escrita, donde surge desinformación y falta de cumplimiento.

2.1 Contexto:

La empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, es una empresa de productos alimenticios que empaca fruta y vegetales en conserva, congelada, pulpas de frutas congeladas, frijoles y tamales latinoamericanos. Fue fundada con la visión de ser la empresa procesadora de alimentos líder en el mercado nostálgico internacional, certificada con las más exigentes normas de higiene y calidad.

Al agrupar un equipo de personas comprometidas, responsables, seguras que se especializan en la manipulación de alimentos Conservas y Congelados Ya Está S.A adquiere experiencia, control, calidad necesaria para gestionar cualquier necesidad a corto plazo, dándole el apoyo y reconocer el valor a las habilidades técnicas y humanas dentro de la empresa.

Empezó exportando productos nostálgicos para nicaragüenses en Florida, como pinol, pinolillo fresco de cacao, y otros. Luego le atendió a una comunidad de guatemaltecos, con nance, pacaya, jocotes y otros productos. Empezó a trabajar con una empresa salvadoreña exportándoles loroco, congelado y en salmuera. El negocio ha sido atender distintos nichos de mercado, al desarrollar los productos que el mercado necesita.

Más del 96 % de la producción la exportan a Estados Unidos México, Centroamérica y recientemente a Europa, especialmente España y Alemania.

Trabajan la marca YAESTÁ, De Primera, ReKdos y Salsas, Vallemex, PePe Pancho, también empacan marcas privadas.

El diseño de un instructivo impreso ayudará al personal de primer ingreso y colaboradores para apoyarse al momento de dudas sobre el manejo de higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos correctamente.

2.2. Requerimientos de Diseño y Comunicación.

La empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A no cuenta con un instructivo impreso para dar a conocer la higiene y la indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso.

2.3 Justificación

Para justificar las razones por la que se consideró importante un instructivo para personal primer ingreso, Se justifica la propuesta a partir de cuatro variables a) Magnitud b) Trascendencia c) Vulnerabilidad d) Factibilidad.

2.3.1 Magnitud

Según el Instituto Nacional de Estadística INE, la proyección de población con base al Censo 2012, la República de Guatemala.



2.3.2. Vulnerabilidad.

Al no contar con un instructivo impreso para el personal de primer ingreso, se enfrenta a problemas de higiene, estándar de limpieza y calidad que afecta a la producción y a las personas que los dirigen, por no conocer las reglas de higiene e indumentaria.

2.3.3. Trascendencia

El diseño de un instructivo impreso ayudará al personal de primer ingreso y colaboradores para apoyarse al momento de dudas sobre cómo manejar higiene e indumentaria correctamente, por lo que el problema de falta de cumplimiento será disminuido.

2.3.4. Factibilidad

El Proyecto Diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, sí es factible, ya que cuenta con todo el apoyo de parte de las autoridades de la empresa.

El proyecto es viable porque cuenta con el apoyo de la administración para proporcionar toda la información que sea de utilidad para realizar el manual con

toda la información importante del proceso de inducción. Además, cuenta con otros recursos que lo hacen posible:

2.3.4.1. Recursos humanos

La empresa cuenta con el recurso humano necesario para la difusión e implementación del instructivo impreso.

2.3.4.2. Recursos organizacionales

La organización brindará toda la información necesaria y los medios para que pueda desarrollar el proyecto de forma eficiente.

2.3.4.3. Recursos económicos

La organización cuenta con los recursos para distribuir el instructivo impreso.

2.3.4.4. Recursos tecnológicos

Se cuenta con el equipo adecuado para realizar el proyecto hasta su etapa de edición.

CAPITULO III

Objetivos del diseño

Capítulo III :Objetivos del diseño

3.1 Objetivo General

Diseñar un instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A

3.2 Objetivo Específicos

- Investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa.
- Recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario.
- Diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar a personal de nuevo ingreso.

CAPITULO IV

Marco de Referencia

Capítulo IV: MARCO DE REFERENCIA

4.1 Información general del cliente: A continuación se muestra toda la información general del cliente.

Nombre del Cliente: Conservas y Congelados Ya Está S.A

Dirección: 5 calle 12-59 zona 2 Mixco, La Escudrilla, Mixco, Guatemala.

Teléfono: 23118400

Antecedentes:

Conservas y Congelados Ya Está S.A es una empresa de productos alimenticios, empaacan fruta y vegetales en conserva, congelada, pulpas de frutas congeladas, frijoles y tamales latinoamericanos.

Oportunidad identificada: Conservas y Congelados Ya Está S.A carece de un instructivo impreso para guiar y establecer normas al personal de primer ingreso que manipulará alimentos.

Misión: “Somos un equipo emprendedor que busca impactar en el gusto de las personas con productos alimenticios novedosos, prácticos, y accesibles, atendiendo las tradiciones de las comunidades hispanas a nivel mundial; manteniendo relaciones amigables, dinámicas, duraderas y de mutuo beneficio con clientes, proveedores y colaboradores. Mejorando continuamente los procesos, manteniéndose social y ambientalmente responsable, para cumplir con la rentabilidad esperada de los accionistas.”

Visión: “Ser la empresa centroamericana proveedora de alimentos latinos, líder en el mercado internacional; que cumple con los más altos estándares de calidad, considerando el medio ambiente y la responsabilidad social empresarial”

Delimitación geográfica: Centroamérica y Estados Unidos.

Grupo objetivo: Hombres y mujeres adultos tradicionales que les guste recordar y compartir en familia

Principal beneficio al grupo objetivo: Llevarle alimentos nostálgicos a sus despensas y que puedan recordar y compartir en familia.

Competencia: Su competencia es la marca guatemalteca Miguels y otras marcas que ofrecen al mercado los mismos productos.

Posicionamiento: Las marcas que maneja COCO.SA son reconocidas, ya que manejan diferentes líneas en el mercado.

Factores de diferenciación: Producción de recados, salsas y exportación de producto nacional exportados y aceptados.

Objetivo de mercadeo: Vender sus productos a sus clientes potenciales y nuevos.

Objetivo de comunicación: Dar a conocer la identidad de la empresa, para que se pueda realizar el trabajo con estándares de calidad al personal de primer ingreso a través de información y seguridad alimenticia.

Mensajes claves a comunicar: Inducción para nuevo personal, instructivo de higiene e indumentaria.

Estrategia de comunicación: Comunicar por medio de un material impreso ilustrado con tamaños y colores adecuados para mejor comprensión del personal de primer ingreso.

Reto del diseño y trascendencia: Lograr comunicar al nuevo personal la Identidad de la empresa y así puedan realizar su trabajo con mayor seguridad.

Materiales a realizar: Instructivo gráfico impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria al nuevo personal.

DATOS DEL LOGOTIPO

Colores: Celeste , Azul y Rojo.

Tipografía: Eras Bold ITC

Forma: Es un Imagotipo son las dos C iniciales del nombre de la empresa y al fondo un cuadrado significado: estándares de calidad.

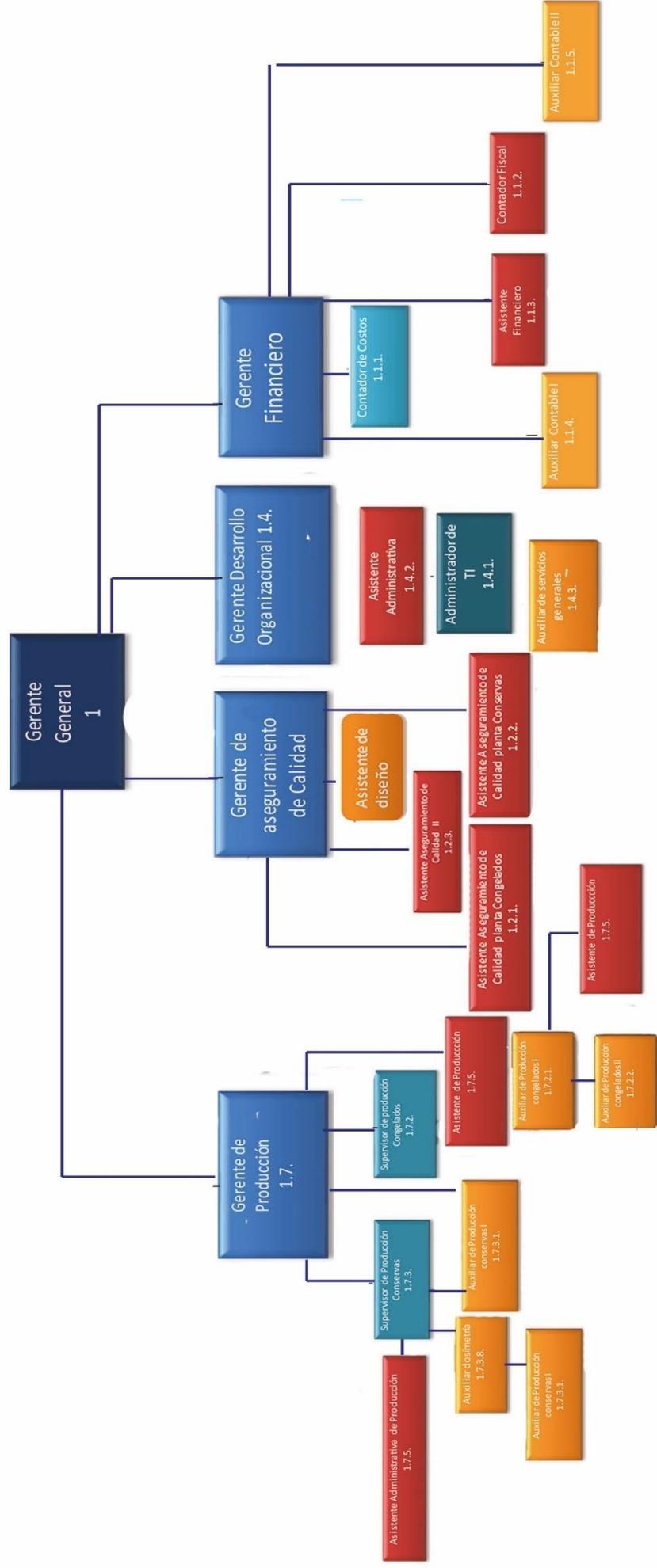
LOGOTIPO



FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Empresa nacional• Materia prima de alta calidad.• El producto es nacional y lo exportan.• El producto es nostálgico.• Manejan frutas, verduras conservadas y congeladas.	<ul style="list-style-type: none">• Excelente aceptación en el mercado de exportación.• Distribución de pulpas y frutas naturales a las diferentes industrias.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Poca comprensión acerca de las reglas y normas.• El nuevo personal de planta carece de inducción escrita.• Poca venta local.• El fuerte es el producto nostálgico y sólo se consume en 2 épocas del año (noviembre y diciembre).	<ul style="list-style-type: none">• Fuerte nivel de competencia local.• Falta de publicidad.• Competencia indirecta son las gaseosas y la comida rápida.

ORGANIGRAMA



CAPITULO V

Definición del grupo
objetivo

CAPÍTULO V: Definición del grupo objetivo

El grupo objetivo al que va dirigido el proyecto cuenta con las siguientes características: personas de género masculino y femenino, guatemaltecos y guatemaltecas, con un rango de edad de los 19 a los 55 años, nivel socioeconómico -D, y con un nivel educativo bajo, son empleados de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A del área de manipulación de alimentos.

5.1 Perfil Geográfico

El proyecto se realizará en el departamento de Guatemala, que cuenta con una población de 14, 713,763 de personas.

La empresa Conservas y Congelados Ya Esta S.A está ubicada en la 5 calle 12-59 colonia La Escuadrilla, zona 2 Mixco, Mixco, Guatemala.

Mixco es uno de los 338 municipios de la República de Guatemala y pertenece al departamento de Guatemala. Tiene una extensión territorial de 132 kilómetros cuadrados y está a 17 kilómetros de la cabecera del departamento. Su población aproximadamente es de 462 753 habitantes.

El municipio de Mixco es considerado de primera categoría, ya que cuenta con más de 100 000 habitantes y está totalmente integrado a la ciudad capital de Guatemala. Lo conforman 11 zonas, todas ellas urbanas. Cuenta, además, con ciertas áreas rurales e incluso tiene algunas áreas protegidas donde es prohibida la tala de árboles. Territorialmente está conformado por colonias, aldeas, cantones y la cabecera municipal. Sin embargo, algunas aldeas son convertidas en colonias,

mientras otras son lotificaciones nuevas y de reciente población, de carácter residencial.



5.2 Perfil Demográfico

Género: Hombres / Mujeres

Edad: 19 a 55 años

Ingresos Mensuales: Q2, 000.00 a Q2, 500.00

Nivel Educativo: Secundaria incompleta

Nacionalidad: Guatemaltecos

CARACTERÍSTICAS	Nivel Bajo D (38.3%)
Ingresos mensuales	Su ingreso promedio mensual está comprendido alrededor de los Q2,500
Educación	Secundaria incompleta o Primaria completa.
Ocupación	El jefe de familia puede ser obrero, dependiente, auxiliar de actividades especializadas, obreros sin especialización alguna como conserjes mensajeros, etc. Varios miembros de la familia contribuyen al ingreso familiar.

Vivienda	Viviendas modestas localizadas en barrios y colonias populares, edificios multifamiliares etc. (casi siempre alquiladas).
Aparatos eléctricos	Poseen artículos como CD, equipo de sonido, radio grabadora y refrigeradoras de marca y modelo económico.
Servicio domestico	No
Vehículos	Usualmente no tienen automóvil y si lo tienen, seguramente lo compraron usados y de modelo muy anterior
Educación Hijos	Sus hijos estudian en las escuelas públicas.
Viajes al Exterior	Cuando viajan lo hacen al interior del país.

5.3 Perfil psicográfico:

Son personas que residen en el departamento de Guatemala, trabajan para sostener a su familia con lo básico, se informan más con imágenes que con textos, su trabajo dentro de la empresa es operativo.

5.4 Perfil conductual:

Son personas que se integrarán a la empresa, necesitan estar bien informados y capacitados, tener la información y guía para realizar de la mejor manera su labor dentro de la empresa.

CAPITULO VI

Marco Teórico

Capítulo VI: Marco teórico

6.1. Conceptos fundamentales relacionados con el producto o servicio:

6.1.1. Empresa

La empresa es un sistema de coordinación central: una unidad de dirección o planificación. Los diferentes recursos y actividades o funciones de la empresa no pueden ser coordinados (dirigidos) sin una estructura organizativa por la que se disponga. (Suárez, 2001)

6.1.2. Alimentos

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia. (Velandia, 2010)

6.1.3. Higiene

Higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo.

Relativamente el término "higiene" va íntimamente ligado a los

conceptos de “salud” y “limpieza”, ya que se considera un elemento fundamental en la calidad de vida de las personas y la prevención de enfermedades.

Tradicionalmente se ha considerado a la higiene en la cocina como un conjunto de acciones relacionadas con el cuidado de los alimentos, las buenas prácticas de trabajo y la limpieza de las personas, las superficies y los utensilios.(Velandia, 2010)

6.1.4. Inocuidad

La inocuidad de los alimentos es un aspecto fundamental de salud pública y elemento esencial para la gestión de la calidad total, por lo cual es tema de alta prioridad para todos los países y gobiernos.

Los consumidores demandan y confían en que la inocuidad esté presente en todo tipo de alimento, sea manufacturado, tratado con mínimo proceso, o fresco y la industria alimentaria tiene la responsabilidad legal y moral de cumplir con las expectativas. (Arispe, 2007)

6.1.5. Calidad

Calidad se aplica cada vez con mayor frecuencia a los productos que son el resultado de la actividad de manufactura, debido, sobre todo, a la importancia que esta actividad comenzó a tener desde la transformación industrial y, sobre todo, en la actualidad. (Gutiérrez ,2004)

6.1.6. Buenas prácticas de manufactura

Las Buenas Prácticas de es una serie de planes básicos, a la hora de poner en marcha o de mantener una instalación dedicada a la elaboración de alimentos.

(Román, 2007)

6.1.7. Contaminación

Las causas de contaminaciones e incremento de agentes patógenos, encontradas en las instalaciones investigadas, se encuentran relacionadas con insuficiente educación sanitaria de los manipuladores y controles deficientes de los supervisores de la actividad alimentaria, lo cual reitera la necesidad de modificar los métodos actuales de inspección sanitaria para evitar la presentación de enfermedades transmitidas por alimentos.(Torres,Lengomìn,1998)

6.1.9. Uniforme

Los uniformes crean coherencia. Ellos hacen a sus empleados reconocibles y reducen las posibles dificultades de que ponerse o cual es un atuendo apropiado. Tanto si elige un uniforme simple y fácil, como una sudadera y una camisa polo o un más tradicional uniforme, muchos proveedores de uniformes ofrecen una variedad de cómodos uniformes para su personal.

(Según el sitio web: grupoanjo.com)

6.1.9.1.Cofia: Permite la Ventilación

Cumple con la norma de la FDA-

Cofia desechable; protección para la cabeza y el producto en la industria alimenticia. Fabricada tipo hongo, la formación multidireccional con la que cuenta la hace más resistente al desgarre o ruptura. Permite perfecta ventilación y cumple con la función de retener la caída del cabello en áreas de alimentos y cuartos limpios.

6.1.9.2. Mascarilla: Las de uso industrial, para la protección de gases, líquidos y sólidos nocivos para la salud. Como ejemplos el cloro, amoníaco, mercurio, amianto y otros.

6.1.9.3. Guante: El guante es una prenda, cuya finalidad es la de proteger las manos o el producto que se vaya a manipular.

6.1.9.4. Gabacha: Delantal , mandil o guardapolvo es una pieza de ropa amplia y larga que sirve en un laboratorio para protegerse de cualquier daño que puedan hacer las sustancias químicas a la ropa o a las personas.

6.1.9.5. Botas: Las botas de lluvia suelen estar hechas de pieza sencilla, pero fuertemente cosida, de cuero, goma o hule para que sean impermeables y con esto se evita que penetre hasta el pie agua, barro o cualquier otro elemento que pudiera salpicar.

6.2 Conceptos fundamentales relacionados con la comunicación y el diseño

6.2.1 Conceptos fundamentales relacionados con la comunicación:

6.2.1. Comunicación:

Proceso simbólico y transaccional, es decir, un trayecto en donde la conducta verbal y no verbal funcionan como símbolos creados, los cuales permiten compartir

significados, interactuar , al mismo tiempo profundizar en el conocimiento propio y de otras personas. (Sánchez, R., & Díaz, R. 2003)

6.2.2. Tipo de Comunicación.

6.2.2.1 Comunicación escrita

Mediante letras es que se busca con mensajes usados en determinado lenguaje e idioma ser claro, conciso, concreto y directo para que emisor entienda la idea correcta que estamos trasmitiéndole, algunos ejemplos de esta son:

- Boletín interno. Maneja información especializada, para el interior y exterior de la organización.
 - Memorándum. Es el medio más usado, y ayuda al receptor (empleado) a recordar instrucciones internas acerca de lo que debe realizar en la organización.
 - Circular. Es un medio de comunicación interno, un escrito en que la Gerencia General o Departamental comunica a todo el personal o una parte de la organización.
 - Convocatorias. Es un medio mediante el cual, la organización informa a sus empleados, o a la .comunidad, que existen vacantes para algún puesto laboral, o bien se abre algún concurso de proyecto.
 - Encuesta a los empleados. Este medio de comunicación tiene como propósito conocer las opiniones de los empleados, sobre algún aspecto en cuestión.
- (Pérez, L., & Candale, Z., 2010)

- Correos electrónicos, los cuales en cuestión de segundos lleguen a infinidad de contactos.

La ventaja de este tipo de comunicación es que es comprobable y genera registro que puede ser un comprobante de que efectivamente se realizó cierta comunicación, es aplicable a los procesos, y se puede corregir y delimitar cuidadosamente la información a dar a conocer, más presenta desventajas al originar gran gasto en papel y que muchos no retroalimentan lo comunicado, por lo cual no se sabe si fue recibida y entendida totalmente.

6.2.2.2. Comunicación oral

Es la que es mediante la articulación de palabras en un canal y contexto determinado, es empleada en las organizaciones, más tiene inconvenientes al no saber si verdaderamente el receptor entendió lo transmitido o bien le de interpretación diferentes a las que uno quería dar, ideas del ambiente donde se da ya sea formal o informal, en donde la podemos aplicada en las empresas es en:

- Conferencias. Se expone algún tema en particular.
- Juntas y Asambleas. Se discute sobre algún tema en particular.
- Videoconferencias. Nos comunicamos de un departamento a otro, que quizá se encuentra en otra ciudad, con el fin de exponer la situación de nuestra área.
- Servicio telefónico. Se comunica de un área a otra por medio de llamadas, y regularmente es para solicitar alguna información que se necesita para solucionar un problema, o bien, complementar algún trabajo. (King, 2012)

6.2.2.3. Comunicación no verbal

Es común en las organizaciones, ya que con gestos, lenguaje corporal o comportamiento también es posible comunicarse, aunque es de apoyo puede ayudarnos a conocer otras intenciones distintas. Para lo cual Pérez y Candale señalan lo siguiente:

- Murales. En ellos se maneja información motivacional para el empleado, estos se deben colocar en puntos estratégicos de la organización, para que puedan ser observados por los empleados.
- Tablón de avisos. En ellos se colocan cuadros, gráficos, etcétera, y tiene por objetivo sensibilizar a los empleados e informarlos acerca de algún aspecto en cuestión.
- Señalización. Mapa de las instalaciones, con el propósito que sepan ubicarse, y hacia dónde dirigirse. (Pérez & Candale, 2010)

6.2.3. Proceso de Comunicación

En la práctica, los componentes fundamentales que intervienen en el proceso de comunicación se corresponden con:

El emisor (hablante): Elabora el mensaje con una intención, desarrolla la idea que desea transmitir, la planifica y la proyecta de acuerdo a su propósito y codifica la información usando símbolos cuyos significados coinciden con los del receptor.

El receptor (oyente): Recibe la información o mensaje, lo descodifica, lo interpreta y lo convierte en información significativa. También recibe el nombre de destinatario.

El mensaje: Conjunto de signos que comunican algo, es el contenido de la comunicación.

El canal: Es el medio por el que se transmite el mensaje. Según la selección que haga el emisor puede ser: teléfono, correo electrónico o postal, memorando, mediante la palabra oral o escrita. Nótese que la riqueza del canal depende de las facilidades que proporciona para utilizar muchas vías de manera simultánea (palabras, gestos, posturas, etc.) y la retroalimentación inmediata, verbal y no verbal. La comunicación cara a cara constituye el canal de mayor riqueza, porque permite la mayor cantidad de información durante el acto comunicativo, mientras que los medios escritos de carácter impersonal como los boletines o informes generales tienen menor cantidad de matices. En dependencia del tipo de mensaje el emisor seleccionará el canal: un mensaje rutinario y claro admite canales de poca riqueza, pero un mensaje complicado y ambiguo es susceptible de ser mal interpretado, por lo que requiere el empleo de los canales más ricos.

El ruido: Conjunto de factores no planificados que pueden interrumpir o interferir en la correcta interpretación del mensaje.

La retroalimentación: Es el proceso inverso que expresa la reacción que sobre el receptor provocó el mensaje enviado por el emisor, y da a conocer como este ha revelado el sentido de la información recibida, es decir si el mensaje logró el efecto deseado.(Gareca, 2009)

6.2.4. Comunicación Organizacional – Institucional

La comunicación organizacional es una herramienta de trabajo que permite el movimiento de la información en las organizaciones para relacionar las necesidades e intereses de ésta, con los de su personal y con la sociedad. Nos permite conocer al recurso humano y evaluar su desempeño y productividad, a través de entrevistas y recorridos por las diversas áreas de trabajo (del Jesús &Hernández, 2012)

6.2.4.1 Comunicación formal

La cual es una manera de expresarse que impone a la organización por medio de protocolos, manuales, reglamentos, formularios, y que accionan sistemas con fines dirigidos que pueden usados por todos los miembros de la organización, para así establecer modelos de comportamiento, recolección y expresión de la información que circula dentro. Es decir establece el cómo y por donde debe ser transmitida la información a comunicar de acuerdo al lugar en la jerarquía que tenga el receptor del mensaje.

6.2.4.2 Comunicación Informal

Es aquella que tiene influencia al interior de la organización sin necesidad de canales delimitados y surge en los colaboradores en la necesidad de expresarse. Tiene alta credibilidad y regularmente se refiere a asuntos de índole personal o de equipos internos. También es conocida como rumores y le es de utilidad a los niveles altos de

la jerarquía para que tengan sensibilidad de las condiciones y clima organizacional, así como contextos personales y organizacionales.

Algo importante es que quienes establecen maneras de comunicar en la organización como las anteriormente mencionadas experimenta crecimiento ya que contemplan factores de solución a sus colaboradores, que son atendidos por medio de objetivos, metas y políticas que buscan menguar en el comportamiento dando maneras de comunicarse y así poder impulsar el crecimiento.

6.2.5 Flujo de la comunicación en la organización

Dentro de una empresa es indispensable que la comunicación fluya en distintas vías, desde un nivel jerárquico menor a uno más alto, así como hacia los niveles jerárquicos de los lados. Normalmente se había contemplado con mayor fuerza a la comunicación de forma descendente, pero en la actualidad se conoce ampliamente que, en caso de que en la organización solamente fluya la información del nivel jerárquico superior a uno inferior, existirán problemas de comunicación de gran impacto en la organización. En términos generales para que la comunicación sea eficaz en la empresa, es importante que surja del empleado, es decir, comunicación de forma ascendente. No hay que olvidar la importancia del flujo horizontal en la comunicación, esto sucede cuando los involucrados pertenecen a un mismo nivel de jerarquía o similar; así como también existe la comunicación diagonal.

6.2.5.1 Comunicación descendente

Este tipo de comunicación se presenta en los niveles jerárquicos altos y con dirección específica hacia los niveles de jerarquía inferior, generalmente esta comunicación se presenta en las organizaciones cuya autoridad es centralizada y sumamente autoritaria.

6.2.5.2 Comunicación ascendente

A diferencia de la comunicación ascendente, este tipo de comunicación organizacional se presenta cuando los trabajadores (subordinados) transmiten información a sus jefes. Es decir, esta información fluye de niveles inferiores a niveles de jerarquía superior. Desgraciadamente el flujo de la información en esta vía de transmisión no siempre llega a los niveles más altos de forma completa y objetiva, ya que conforme va ascendiendo la información los receptores van mediando el impacto del contenido, sobre todo si se trata de informes o noticias negativas o no esperadas por la gerencia o la administración.

6.2.5.3 Comunicación cruzada

Dentro de este tipo de flujo de comunicación se considera a la información de dirección horizontal (aquella que se presenta entre niveles similares de jerarquía dentro de la organización) y el conocido “flujo diagonal” (el flujo diagonal se presenta cuando las partes que intervienen en el proceso de comunicación forman parte de niveles jerárquicos diferentes y no establecen una relación de dependencia entre ellas).

La finalidad principal de la comunicación cruzada es incrementar la velocidad en la transmisión de la información, mejorar la comprensión de la información que se transmite y la coordinación de los esfuerzos para lograr cumplir con los objetivos de la empresa.(King 2012)

6.2.2 Conceptos fundamentales relacionados con el diseño

6.2.2.1 Diseño

El diseño es una actividad creativa cuyo propósito es establecer las cualidades multifacéticas de objetos, procesos, servicios en su ciclo completo de vida. Por lo tanto, el Diseño es el factor principal de la humanización innovadora de las tecnologías y el factor crítico del intercambio cultural y económico.(ICSID, 2004)

6.2.2.2Diseño Grafico

El diseño Gráfico, visto como una actividad, es la acción de concebir, programar, proyectar y realizar comunicaciones visuales, producidas en general por medios industriales y destinadas a transmitir mensajes específicos a grupos determinados.

(Frascara, 2000)

6.2.2.3Boceto

Las primeras decisiones que hay que tomar: forma, tamaño y proporciones más creativas. Para lo cual hay que esbozar toscamente numerosas variaciones, experimentar con formas y puede ser recortándolas de diversos materiales. De esta

manera colocando todo en una posición adecuada, se podrá estudiarlas y nos permitirán que ellas mismas nos digan cuales son más atractivas

La mayor parte de los diseños incluyen textos. Para lo cual se debe jugar con la colocación de textos en diferentes lugares, esto permitirá hallar lugares que nos atraerán unos más que otros. A partir de este punto se debe utilizar un buen juicio (intuición creativa) .Es más fácil trabajar a escala reducida, dado que así podemos hacer miles de combinaciones sin

Ahora se comenzará a expandir y contraer los elementos para observar que parte de la zona se desea ocupar. Hay que ser cuidadoso en el momento de decidir la anchura y el volumen del elemento.(Swann,2009)

6.2.2.4 Ilustración

El objetivo de todo arte visual es la producción de imágenes. Cuando estas imágenes se emplean para comunicar una información concreta, arte suele llamarse ilustración. La ilustración se basa en las técnicas artísticas tradicionales; la ilustración es un arte de contexto comercial y por lo tanto las demandas sociales y económicas determinan la forma y el contenido de la ilustración. (Dalley, 1980)

6.2.2.5. Diagramación

Diagramar es distribuir, organizar los elementos del mensaje bimedia (texto e imagen) en el espacio bidimensional (el papel) mediante criterios de jerarquización

(importancia) buscando funcionalidad del mensaje (fácil lectura) bajo una apariencia estética agradable (aplicación adecuada de tipografías y colores).

(Según el sitio web: diagramacionteoria.blogspot.com, 2010)

6.2.2.6. Elementos de Diagramación

Según el sitio webcatedracosgaya.com, márgenes: estos definen el espacio de diagramación donde van a ir principalmente los textos; las imágenes podrán distribuirse en toda la página aprovechando el trazado de la rejilla de diagramación. Normalmente la altura de la caja de diagramación debe coincidir con el interlineado asignado al cuerpo de texto.

Columnas: las columnas definen la modulación vertical. Los espacios entre columnas se pueden dimensionar de acuerdo con un tipo de diseño; en ocasiones, cuando se considera la colocación del hairline, se le da un poco más de 5 mm, que es la separación estándar.

Cuadrícula, plantilla, rejilla: para la elaboración de una rejilla, una plantilla, o una cuadrícula de diagramación es necesario trazar divisiones horizontales en la caja de diagramación. Dichas divisiones pueden ser de dos en adelante. Estos trazados forman la modulación horizontal y se combinan con las columnas para definir los espacios que servirán para ubicar los elementos de la diagramación. La definición de una rejilla, cuadrícula o plantilla de diagramación es indispensable porque permite estandarizar los criterios de diseño; hace más fácil crear un sistema para que la diagramación sea fluida.

Retícula o grilla: es una forma estructural que permite organizar los elementos; conforme surja la necesidad de trabajar sobre un espacio virtualmente ordenado nos desprendemos de la rigidez real.

6.2.2.7. Instructivo

Según el sitio web buenastareas.com, los textos instructivos son aquellos que se refieren a la secuencia de indicaciones sobre cómo llevar a cabo una determinada acción, la complejidad del mismo varía dependiendo del objeto a manipular o las acciones a realizar.

En ocasiones, realizar las tareas indicadas en los textos instructivos, resultan difíciles, ya sea por la poca claridad que posean en su redacción, la falta de datos técnicos, o por el desconocimiento que tengamos del lenguaje técnico que utilicen, por tanto al realizar un texto instructivo, debemos de procurar que las indicaciones dadas, no sea difícil su comprensión para quien las lee y (dependiendo del caso), a medida de lo posible evitar tecnicismos innecesarios facilitando de esta manera su uso.

Utilizar un aparato electrónico, armar un mueble, tomar algún medicamento, realizar alguna tarea, recetas de cocina, incluso las indicaciones que debemos seguir en caso de un sismo, todos ellos tienen algo en común y esto es que vienen acompañados o forman parte de un texto instructivo.

6.2.2.8. Elementos de un Instructivo

Según el sitio web buenastareas.com, debe contar con un título, posteriormente debe contener un resumen de los elementos que se utilizarán, aquí es donde se expone el nombre de cada uno de estos y si tiene alguna función específica o general dentro de la actividad a realizar, esta sección es básica, ya que donde el usuario puede conocer o “familiarizarse” con la acción que llevará a cabo y los elementos que la componen, finalmente las instrucciones.

6.2.2.9. Diseño Editorial

Según espana.bookdesignonline.com, el diseño editorial es la rama del gráfico que se especializa en la maquetación y composición de distintas publicaciones tales como libros, revistas o periódicos. Incluye la realización de la gráfica interior y exterior de los textos, siempre teniendo en cuenta un eje estético ligado al concepto que define a cada publicación y teniendo en cuenta las condiciones de impresión y de recepción. Los profesionales dedicados al diseño editorial buscan por sobre todas las cosas lograr una unidad armónica entre el texto, la imagen y diagramación, que permita expresar el mensaje del contenido, que tenga valor estético y que impulse comercialmente a la publicación.

6.2.2.10. Diseño Corporativo

Según inventivo.es, diseño corporativo es una imagen positiva e inequívoca de la empresa. “CorporateDesign” engloba el proceso de comunicación y diseño, cuyo objetivo es crear una imagen positiva e inequívoca de la empresa, capaz a su vez de alcanzar el grupo de destino en todo su esplendor. (Inventivo, 2005)

6.2.2.11. Tipografías

Según Fontana (2002), La tipografía es uno de los códigos culturales que utilizamos para comunicarnos, probablemente una de las convenciones más masificadas. Podríamos decir que el alfabeto es uno de los mayores acuerdos entre los hombres de una cultura. Las formas, los colores, los gestos y los sonidos conforman las bases de la comunicación humana y la tipografía, de alguna manera, resume esas formas culturales y las expresa a través de signos gráficos.

6.2.2.12. Impresión

Los materiales impresos, en la actualidad son muy atractivos, vienen ilustrados con numerosos dibujos, esquemas y fotografías, emplean distintos tipos de letra, etc. Y son un complemento didáctico importante para que el estudiante obtenga información adicional, para resolver problemas, etc.

Algunas ventajas del material escrito según (García 2001):

- Son muy accesibles, no requieren de equipo sofisticado para su adecuada utilización.
- Se adaptan a las circunstancias espacio temporales del lector.
- Permite presentar la información de modo selectivo.
- Permite la relectura, la lectura selectiva, la mayor o menos profundización en lo que se lee, el ritmo de la propia lectura, etc.

- Permite descubrir fácilmente la estructura y las relaciones que es posible establecer entre los componentes.
- Son fácilmente integrables con cualquier otro medio.

6.2.2.13. Impresión Litográfica

La litografía se utilizó más adelante con fines industriales (generalmente en detrimento de la calidad artística) consiguiéndose importantes adelantos técnicos, como el uso de la fotografía, las planchas de aluminio y el papel para copias reproducibles.(Vicary, 1993)

6.3 Ciencias auxiliares, artes, teorías y tendencias

6.3.1. Ciencias

6.3.1.1 Semiótica

Es una ciencia que estudia las diferentes clases de signos, así como las reglas que gobiernan su generación y producciones, decir que la semiótica está vinculada a la comunicación y la significación y, en última instancia, de forma que las incluye a las dos, a la acción humana.

La semiótica tiene como tarea fundamental definir las primeras nociones, los conceptos básicos. Estos conceptos son dos y están interrelacionados: signo y sistema.(Serrano,2001)

6.3.1.2 Símbolo

Un símbolo es un representante cuyo carácter representativo consiste precisamente en que es una regla que determinará su interpretante. Todas las palabras, frases, libros y otros signos convencionales son símbolos. (Peirce,1893-1903)

6.3.1.3 Signo

Lo esencial de signo es tener relación con lo significado como algo distinto él, manifestable a la facultad cognoscitiva, y ser representativo de esa cosa distinta de él, que es lo significado.(Beuchot ,1989)

6.3.1.4. Icono

Un icono es un representante cuya cualidad representativa es una primeridad de él como un Primero. Esto es, una cualidad que tiene que hacer que se adecue a ser un representante.(Peirce,1893-1903)

6.3.1.5.Semiología

Semiología es la ciencia que estudia los sistemas de signos: lenguas, códigos, señalizaciones, etc. De acuerdo con esta definición, la lengua sería una parte de la semiología.(Guiraud, 1972)

6.3.1.6. Sociología

La sociología es una ciencia que estudia, con métodos y técnicas propias, los fenómenos sociales, las interacciones humanas que se establecen entre los miembros de una sociedad o grupo social y las estructuras sociales creadas por el ser humano.(Arciniega&Valeriano, 2009)

6.3.1.7. Antropología

Ciencia que estudia al hombre desde los puntos de vista biológico y cultural tanto en el presente como en el pasado.(Oceano, 2003)

6.3.1.8.Psicología

La psicología es una disciplina extremadamente amplia como ciencia de la conducta de los procesos mentales. Trata de describir y explicar todos los aspectos del pensamiento, de los sentimientos, de las percepciones y de las acciones humanas.(Maistro, 2005)

6.3.1.9.Psicología Organizacional

Psicología organizacional se trata de la disciplina o la rama de la psicología orientada al estudio del comportamiento de las personas en el seno de una organización. (Definicion.de,2015)

6.3.1.10. Psicología del Color

Los colores y los sentimientos no se combinan de manera accidental, que sus asociaciones no son cuestión de gusto, sino “experiencias universales profundamente enraizadas desde la infancia en nuestro lenguaje y nuestro pensamiento”, lo que puede explicarse, mediante el simbolismo psicológico y la tradición histórica.

Azul

Es el color que más adeptos tiene, independientemente del sexo y la edad, no hay ningún sentimiento negativo en el que domine el azul, es el color del agua, del descanso, de lo femenino, de la Virgen María, es apacible, pasivo e introvertido, con el que sólo se crean nombre de mujer (salvo Douglas). Sin embargo, se suele asociar a lo masculino por el tema del vestir, es el color de la simpatía, la armonía, la amistad y la confianza, de todo lo que tiene que durar eternamente. Es el color del bien, de la paz, de la verdad, de la inteligencia y las cualidades intelectuales, de la ciencia y la concentración, de lo práctico y lo técnico, del anhelo y el mérito.

Rojo

Es el primer color al que se le puso nombre. La sobresaturación ambiental del rojo por culpa de la publicidad es la causa de que cada vez tenga menos adeptos, pues es el primer color que en demasía molesta. La creencia de la eficacia ilimitada del rojo en publicidad olvida que aunque ópticamente llama la atención, como tiene aspecto “publicitario” no se lee. Está comprobado que en las revistas con mucho color, los anuncios en blanco y negro que parecen pertenecer al texto son los que más se leen. En los países cálidos, lo rojo es lo demoníaco, pero en los colores fríos es lo bueno,

hermoso y valioso. Este color se asocia a lo masculino: la fuerza, el valor, la actividad y la agresividad. Es el color de las pasiones, de las buenas y las malas, del odio o la ira y del amor. Es el color de la alegría, de lo atractivo, del deseo, de la felicidad, de la extraversion, de la cercanía, de la vida animal y la voz alta.

Amarillo

Aunque es el color de la alegría, el optimismo, lo divertido, el placer o la amabilidad, en cuanto se enturbia tiene muchas connotaciones negativas: el enojo, la falsedad, la desconfianza, la envidia, los celos, la avaricia, la mentira o el egoísmo. El amarillo malo no es el del sol ni el del oro, sino el pálido con una pizca de verde, el color azufre. Es el color de la advertencia y eso lo hace antipático. El amarillo es un color difícil para los diseñadores porque los colores que los acompañan forman con él fácilmente un acorde negativo, por ello, a pesar de ser el más llamativo, sólo aparece en las cajas y envases cuando tienen clara relación con su contenido. Para que resulte amable debe ir con rojo y naranja, acorde del entretenimiento, la energía o la alegría. Es el color del entendimiento y la sabiduría, del verano, la madurez, lo espontáneo, la impulsividad, lo impertinente y la presuntuosidad. De lo ácido, lo refrescante y lo amargo.

Verde

Quienes lo prefieren piensan en un verde esmeralda o verde mar, y los que no piensan en un verde militar o verde botella. El verde alegra la vista sin cansarla pero se puede volver aburrido. El verde pizarra es el más adecuado para fijar en él largo

tiempo la vista. Es un color neutral, muy influenciado por los colores que le acompañan. Junto con el azul tiene connotaciones positivas, lo agradable y tolerante; pero junto con el negro y con el violeta (con el que más contrasta psicológicamente) sus connotaciones son negativas, es el color de lo natural, de la primavera, de lo sano, de la vivacidad, de la vida vegetal, lo refrescante, especialmente junto al azul, pero junto al marrón es lo agrio y amargo, junto al amarillo lo ácido y junto al naranja lo aromático. El acorde rojo y verde es el de la vitalidad máxima, pues une la vida vegetal y animal. Forma parte del acorde de la felicidad (oro, rojo y verde). Es el color de la juventud, de la esperanza, de la seguridad, de lo tranquilizador, el recogimiento y junto al azul de la relajación.

Es el color preferido de la juventud, cuanto más joven se es más se prefiere, sin embargo ninguna persona de más de 50 lo nombra como preferido. La razón es que los mayores lo asocian a la muerte y los jóvenes lo asocian a la moda:

Es el color que mejor sienta a un rostro joven

Es el color que menos depende de las modas

Es el color de la individualidad, de la protesta y la negación

Negro

El negro invierte el significado de cualquier color vivo, siendo el acorde negro amarillo de los más negativos: egoísmo, infidelidad, mentira; y el acorde violeta-negro el menos negativo, el de la magia y lo misterioso. La renuncia al color da lugar a la objetividad y la funcionalidad, en un mundo multicolor el negro y el blanco son los colores de los hechos objetivos, renunciando al color el contenido recibe más

atención. Es el color del final, del duelo, de la maldad, de lo conservador, de la elegancia, la ilegalidad, de la violencia, del poder, de la estrechez, lo anguloso, lo pesado y lo duro.

Blanco

No hay ningún concepto negativo que se asocie al blanco, aunque casi nadie lo nombra como preferido u odiado. El blanco es un color moderno, es atemporal, lo vuelve todo positivo, es el color del comienzo, de lo nuevo, del bien y la verdad, de lo ideal, de la perfección, la honradez, la univocidad, de la exactitud, de la voz baja, de la pureza y la inocencia, de la objetividad, de lo ligero, del invierno. El color típico de los productos congelados es el blanco y azul, y el de los productos frescos el blanco el verde.

Naranja

Es un color exótico que no suele agradar: hay más personas a las que no les gusta que a las que sí, aunque en los últimos años ha ganado adeptos. Tiene un papel secundario en nuestro pensamiento y nuestra simbología, por ellos hablamos de rojos antes que de naranjas, por ejemplo pelirrojo. El efecto del naranja es máximo cuando está rodeado de su complementario el azul. Se abusó de él en la publicidad, y en los años 70 fue el color típico de los objetos de plástico, así como el color de vanguardia del diseño moderno, por eso hoy se asocia a lo poco serio, poco caro o poco prestigioso (nadie se compraría un Rolls-royce naranja, porque aunque por seguridad sería el más visible parecería menos caro) y con el diseño de ayer. Es el color de lo gustoso y aromático, de la diversión, sociabilidad y lo alegre. De lo llamativo, de la extraversión, la presuntuosidad, lo inadecuado, de lo subjetivo, de lo frívolo y no

convencional, de lo original, del peligro, de la extraversion, de la actividad y la cercanía. El acorde amarillo, naranja y rojo es el de la intensificación, de la transición al estado culminante. Crea ambientes agradables en los espacios habitables porque “calienta” e ilumina. Es el color del budismo así como de los holandeses y protestantes.

Violeta

Incluye el morado, el púrpura (violeta intenso), el malva (color de las flores de dicho nombre), el burdeos o el lila (violeta con blanco). Son más los que lo rechazan que quienes lo prefieren. Frívolo y original, propio de modas pasajeras, fue el color del art nouveau, de la extravagancia artificial. Su intensidad aumenta con el naranja, no hay combinación menos convencional. Es el color de la devoción, la fe y la superstición, de lo artificial, de lo extravagante y singular: el acorde violeta, plata y oro es la elegancia no convencional; el acorde negro, plata y oro es el de la elegancia convencional. Es el color de la ambigüedad, de lo inadecuado, de lo subjetivo, de la vanidad, de la moda, de la magia, lo oculto, la fantasía. El acorde violeta, rosa y oro es el de los pecados dulces, propio del chocolate. El lila es el color de las solteras, por ello tiene una imagen negativa, propio de la cosmética de la mujer madura.

Rosa

Hay una gran diferencia de preferencias con la edad, los jóvenes lo rechazan mucho más que los mayores, a quienes les gusta por ser un color juvenil. El rosa sólo representa sentimientos positivos (los que se asocian a lo femenino como el encanto, la amabilidad, la delicadeza, lo tierno, lo seductor, lo suave, lo dulce) pero las mujeres lo asocian a lo femenino negativo, a lo cursi. Junto al blanco es la inocencia, y junto al

violeta o el negro forma parte de la seducción y el erotismo. Es el color de la infancia, de lo pequeño, del romanticismo, de la ensoñación, lo benigno, de la vanidad, de lo artificial, de lo barato: sólo da sensación de refinamiento con sus contrarios psicológicos, en los acordes negro y rosa, y rosa, gris y plata.

Gris

Es un color sin carácter, muy influenciado por los colores que le acompañan (con marrón es aburrimiento, con azul es la reflexión, con amarillo la inseguridad). Es poco apreciado y aun menos con la edad, pues es el color de todo lo que acaba con la alegría de vivir, por ello es psicológicamente el que más contrasta con el amarillo y el naranja, los colores de lo luminoso y el gozo de vivir. El acorde gris-amarillo-naranja es el de la provocación y lo inadecuado (ningún concepto dio ese acorde). El acorde gris, negro, marrón es el color de lo feo, de lo negativo, de lo antipático y siniestro. Es el color de la vejez, de la experiencia, la respetabilidad y la sabiduría pero también de lo anticuado, del pasado y lo olvidado, de la pobreza, de la modestia, de lo sucio y lo desagradable, de lo barato y basto, no hay lujo gris, pues el objeto parece más barato. Solo puede ser elegante en el vestir por el material, pues en un material barato parece más pobre. Es el color del aburrimiento, de la soledad y el vacío, de lo feo, lo negativo, lo hosco, de la insensibilidad y la indiferencia, y lo desapacible. Es uno de los colores del frío y del invierno. Es el color junto al azul de la reflexión, de la ciencia y de la objetividad. Es uno de los colores de lo secreto, de la avaricia y de la envidia. Del conformismo, de lo corriente, lo conservador y lo práctico. (Heller, 2004)

6.3.1.11.Fotografía

Según el Diccionario de la Real Academia Española, arte de fijar y reproducir por medio de reacciones químicas, en superficies convenientemente preparadas, las imágenes recogidas en el fondo de una cámara oscura. Representación o descripción que por su exactitud se asemeja a la fotografía.

6.3.1.12.Teoría de la Gestalt

La psicología de la gestalt ve la necesidad de retornar a la percepción sencilla, a la experiencia inmediata. Los individuos no percibimos sensaciones aisladas que posteriormente vamos integrando en totalidades, sino que más bien tenemos una sensación de totalidad. Por ejemplo, cuando miramos un cuadro, lo que vemos primero es la totalidad de ese cuadro sin más, es decir, un paisaje, un bodegón y, posteriormente, podemos ver las distintas partes de que se compone: si es un bodegón con frutas, primero advertimos el bodegón, luego podemos ir viendo separadamente unas frutas u otras, una esquina u otra. Pero en cuanto nos fijamos en un detalle, el bodegón como fenómeno y totalidad desaparece. El vocablo Gestalt se ha traducido de muy diversas maneras: configuración, forma, figura, entre otras. Quizás la más aceptada haya sido la de “forma”, y de aquí el nombre de “teoría de la forma”. Configuración, en cambio, a veces sugiere una composición de elementos, algo totalmente contrario a la gestalt, cuya idea principal es la de totalidad.

La psicología de la gestalt desarrolló dos conceptos fundamentales, a saber:

- Que la percepción está organizada.

- Que la organización tiende a ser tan buena como lo permiten las situaciones estímulo. (Martín Ángeles, 2006)

6.3.1.13. Economía

El Diccionario de la Real Academia Española define la economía como: la administración eficaz y razonable de los bienes, el conjunto de bienes y actividades que integran la riqueza de una colectividad o un individuo, la ciencia que estudia los métodos más eficaces para satisfacer las necesidades humanas materiales, mediante el empleo de bienes escasos.

6.3.1.14. Estadística

La estadística es el arte de aprender a partir de datos. Está relacionada con la recopilación de datos, su descripción subsiguiente y su análisis, lo que nos lleva a extraer conclusiones.(Ross, 2007)

CAPÍTULO VII

Proceso de Diseño y
Propuesta Preliminar

CAPÍTULO VII: PROCESO DE DISEÑO Y PROPUESTA PRELIMINAR

7.1 Aplicación de la información obtenida en el marco teórico:

7.1.1. Aplicación de Proceso de Comunicación

El proceso de comunicación que se da en el diseño del instructivo impreso el emisor del mensaje, son las autoridades de la empresa que quieren llevar el mensaje, para informar y guiar al nuevo personal que se incorporara y que puedan estar informados acerca de las normas de higiene e indumentaria. El instructivo impreso es el canal que llevará el mensaje a los receptores.

7.1.2. Aplicación de Diseño

El diseño del instructivo impreso se usará de una forma útil en la que el receptor pueda entender de mejor manera la información que llevará.

7.1.3 .Aplicación de Diseño Grafico

El diseño gráfico es una herramienta que va de la mano con la información, con ella los receptores podrán entender de la mejor manera, ya que con los gráficos son los signos que los guiarán, les indicarán los peligros, cuidados y lo que deben cumplir.

7.1.4.Aplicación de Diagramación

La diagramación es parte fundamental en el diseño del instructivo impreso, ya que dará orden y forma a la información.

7.1.5. Aplicación de Impresión

La impresión es importante en el diseño del instructivo impreso, ya que será el canal final que llevará el mensaje al nuevo personal.

7.1.6. Aplicación de Semiología

La semiología actúa en el diseño del instructivo impreso, ya que tiene información que el receptor conoce, pero al momento de no saber de qué manera se maneja, comienza a imaginar cuando lee el instructivo.

7.1.7. Aplicación de Sociología

La empresa y el nuevo personal deben hacer una relación de compromiso y lo hace a través de un escrito, que es el instructivo con ello informa y guía al nuevo personal.

7.1.8. Aplicación de Psicología

En la información del instructivo, muestra al nuevo personal los valores y principios que son parte importante para realizar las expectativas como empresa, para que se pueda lograr. En el instructivo se describe una serie de pasos y cuáles son las conductas que no están aceptadas.

7.1.9. Aplicación de Psicología Organizacional

La empresa comunica al nuevo personal a través del instructivo impreso, sus proyecciones y cómo es que se debe manejar la relación en la organización por medio de los valores y los beneficios que la empresa tiene para su personal.

7.1.10 .Aplicación de Psicología del Color

El color está presente en todo el instructivo impreso, es parte fundamental para identificar al personal con la empresa. Empieza por el color del logotipo y seguido por el color que establece la información. A partir del instructivo hasta el lugar de trabajo, los colores toman gran importancia, ya que comunican constantemente.

7.1.11 .Aplicación de Fotografía

La fotografía es parte importante para mostrar y dirigir y darles una cercanía de la realidad en la que se desempeñarán, hará identificar al personal con la inducción.

7.2 Conceptualización:

7.2.1 .Método:

El diseño del Instructivo impreso, que servirá de herramienta para capacitar al personal de nuevo ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, es necesario la creación de un concepto con el que sea posible fundamentar el mensaje gráfico, por ello se empleará una técnica creativa .

7.2.1.1. Técnica de Mapa Mental

La técnica a utilizar en la realización del instructivo impreso son mapas mentales que fue popularizada por el gran difusor de la idea, Tony Buzan, en 1974, que permite acceder al ordenamiento de ideas que parten de un tema central.

7.2.1.2 En qué consiste?

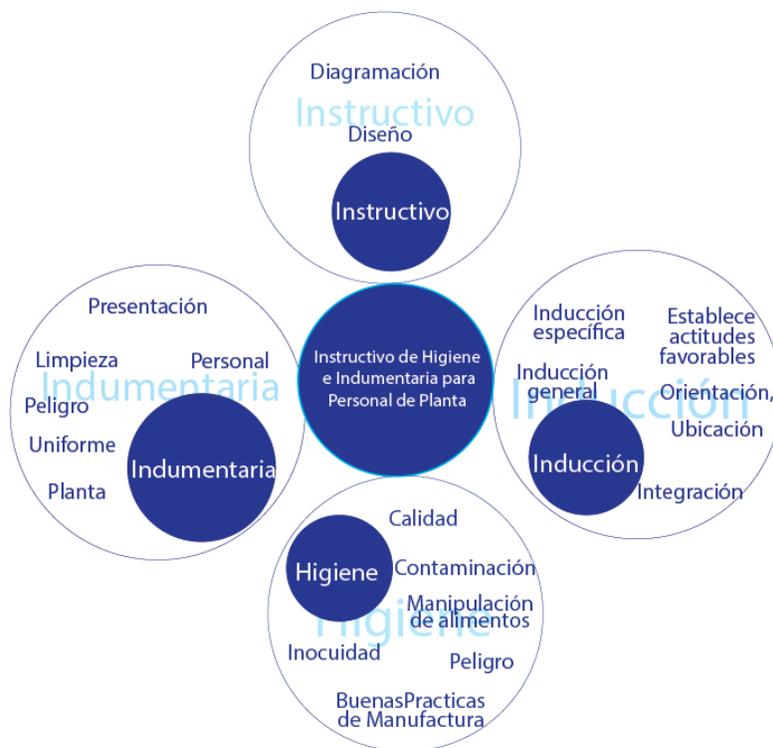
El mapa mental es una técnica que permite la organización y la manera de representar la información en forma fácil, espontánea, creativa, en el sentido que la misma sea asimilada y recordada por el cerebro. Asimismo, este método permite que las ideas generen otras ideas y se puedan ver cómo se conectan, se relacionan y se expanden, libres de exigencias de cualquier forma de organización lineal.

Usando la estructura de palabras, colores, imágenes, y los hipervínculos para traer conceptos a la vida, los mapas mentales ligan un concepto o un tema central con otros conceptos o temas relacionados. A diferencia de la forma de pensamiento lineal estimula la imaginación y la creatividad.

El mapa mental consiste en la representación gráfica de nuestro proceso de pensamiento (visualización de nuestras ideas). Su estructura intenta emular el funcionamiento de nuestro cerebro, proceso que se conoce como “pensamiento radiante”. El mapa mental es definido por sus autores como una expresión del pensamiento radiante, entendido como “aquellos procesos de pensamiento asociativo

que proceden de un punto central o se conectan a él” (Buzán y Buzán, 2001). Un mapa mental simula o funciona como nuestro cerebro, de ahí su utilidad.

7.2.1.3 Aplicación del mapa mental:



7.2.1.4 Frases Conceptuales:

- Manual de Inducción Personal de Primer Ingreso
- Manual de Inducción primer ingreso y Seguridad Alimentaria
- Integración y Seguridad Alimentario
- Inducción a nuevo personal
- Instructivo de Higiene e Indumentaria para personal de planta

7.2.2. Definición del Concepto

Después de haber aplicado la técnica del mapa mental, se llegó a un concepto a través del desarrollo del instructivo impreso. El concepto final es:

- Instructivo de Higiene e Indumentaria para personal de planta

Lo que se quiere dar a entender con este concepto es: que por medio de la adecuada comunicación, empleados-empleados, empleados-jefes y empleados clientes, se logre desarrollar un ambiente cordial, que se trabaje con orden al seguir las normas establecidas.

La inducción es un proceso necesario para maximizar los potenciales que el nuevo personal pueda desarrollar.

Con la finalidad de brindar información general, amplia y suficiente que permita la ubicación, el rol dentro de la empresa y fortalecer su sentido de pertenencia y seguridad para realizar su trabajo de manera autónoma, un instructivo impreso (documento guía para garantizar el éxito de esta experiencia) se convierte en una herramienta vital en la gestión de la comunicación interna.

7.3 Bocetaje:

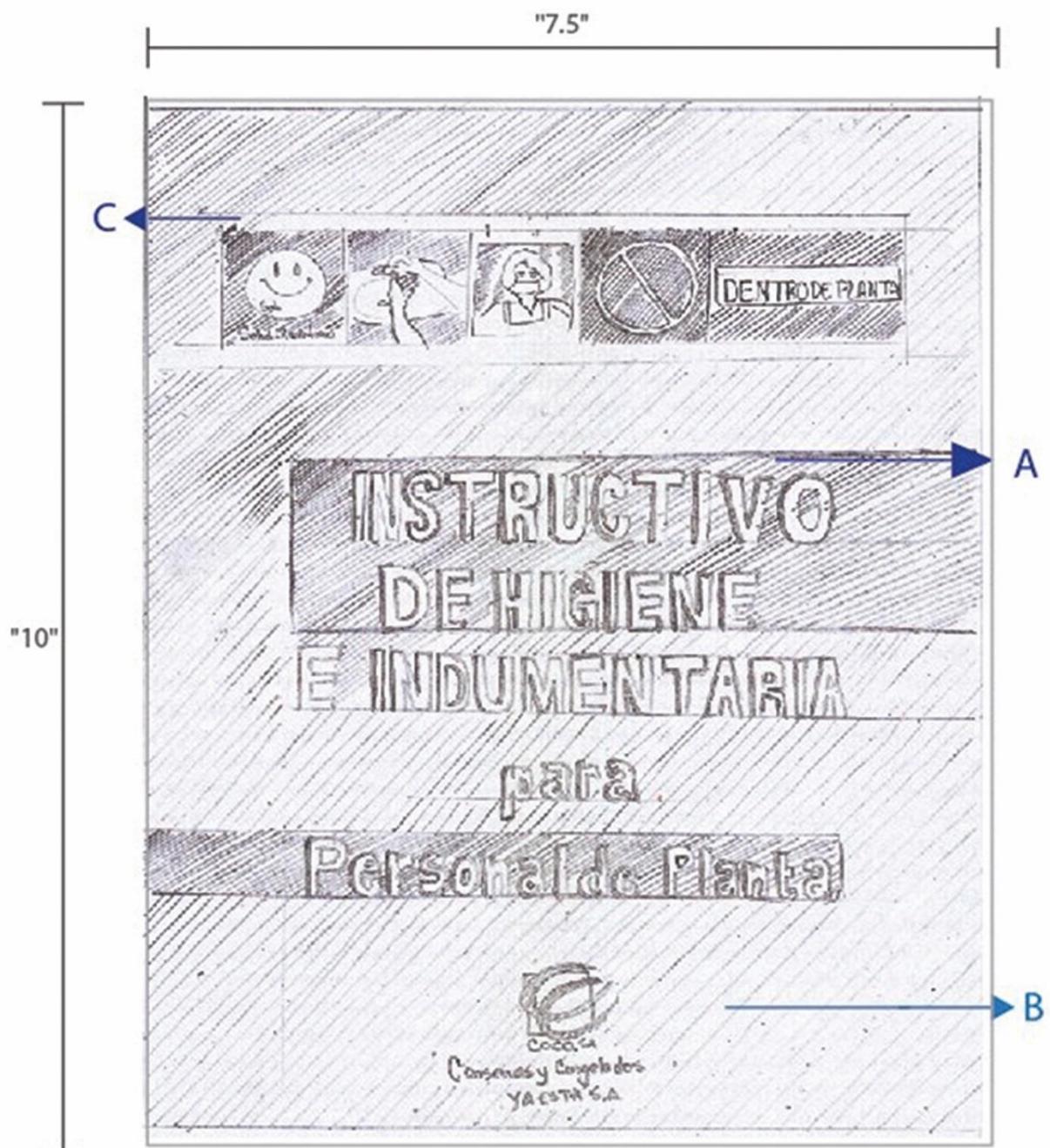
A continuación se muestran las diferentes tablas de requisitos para cada una de las distintas retículas a utilizar en las páginas del instructivo impreso:

Tabla de Requisitos:

Elementos Gráficos	Propósito	Técnica	Emoción
Tamaño	7.5 X 10 pulgadas	Diagramación en Adobe InDesign, Adobe Illustrator y Adobe Photoshop.	Información Comprensión
Color	Se utilizará la paleta de colores azules, celestes y rojos, son colores de la empresa.	La paleta de colores azules y celeste.	Formalidad, Seriedad Diferenciación
Tipografía	<p>Tipografía: Helvetica Condensed 40pts de tamaño – Titulares</p> <p>Tipografía: Helvetica Condensed con 23 pts de tamaño- Subtítulos</p> <p>Tipografía: Calibri con 14 pts de tamaño- Cuerpo de Texto.</p>	Adobe InDesign, Adobe Illustrator	Locación Jerarquía Legibilidad
Ilustración	Fácil comprensión de todo el texto conjunto con las ilustraciones.	Mantener una relación gráfica de los pasos explicado a lo largo de los diferentes temas a tratar dentro del instructivo.	Ejemplificación
Logotipo	Mantener la relación de del instructivo con la empresa a quien pertenece.	Illustrator: Re-dibujo del logo para hacer uso de un elemento vectorial que pueda utilizarse en diferentes tamaños.	Pertenencia

7.3.1 Bocetos a base de dibujo natural

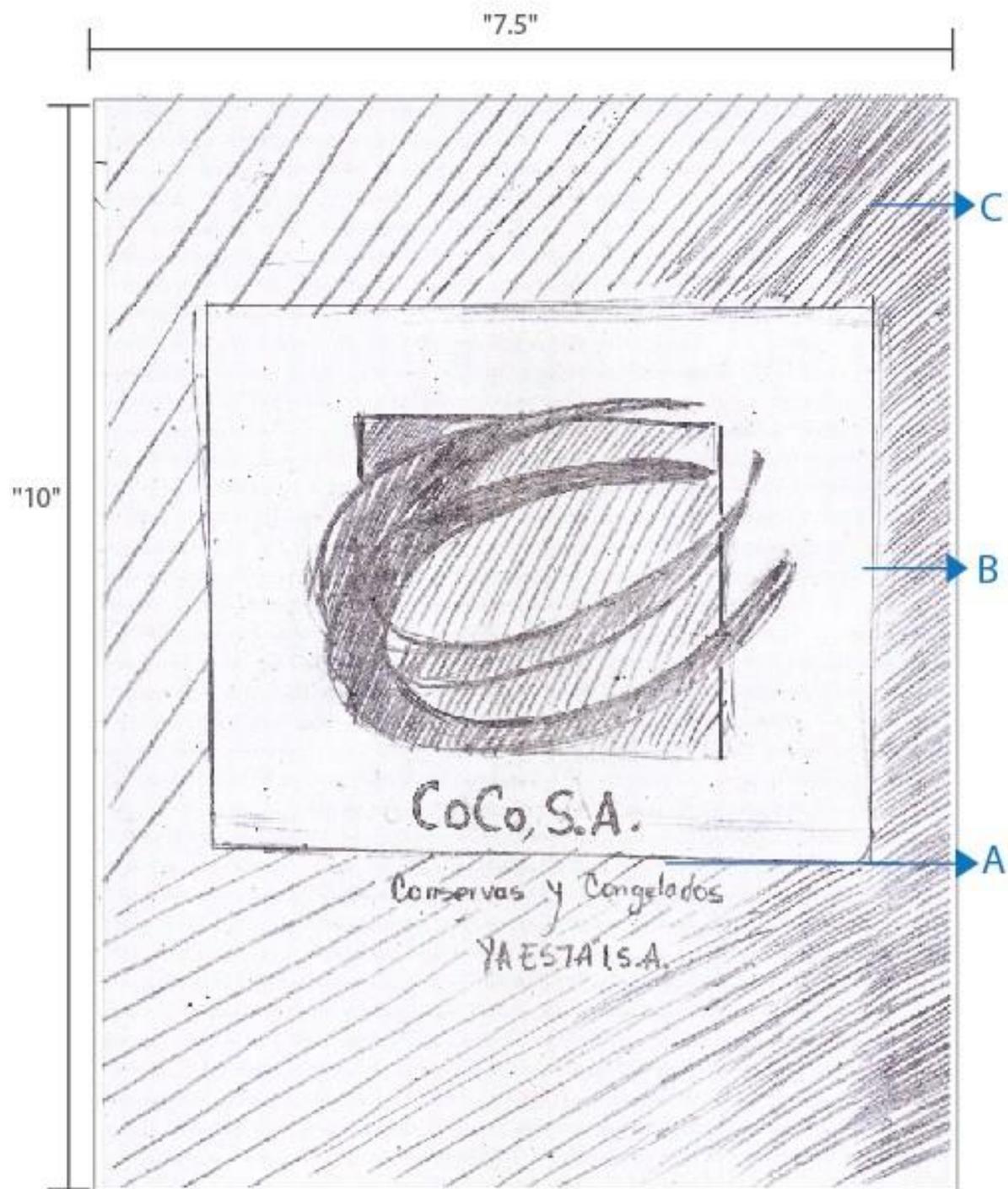
Página 1 Portada



Portada

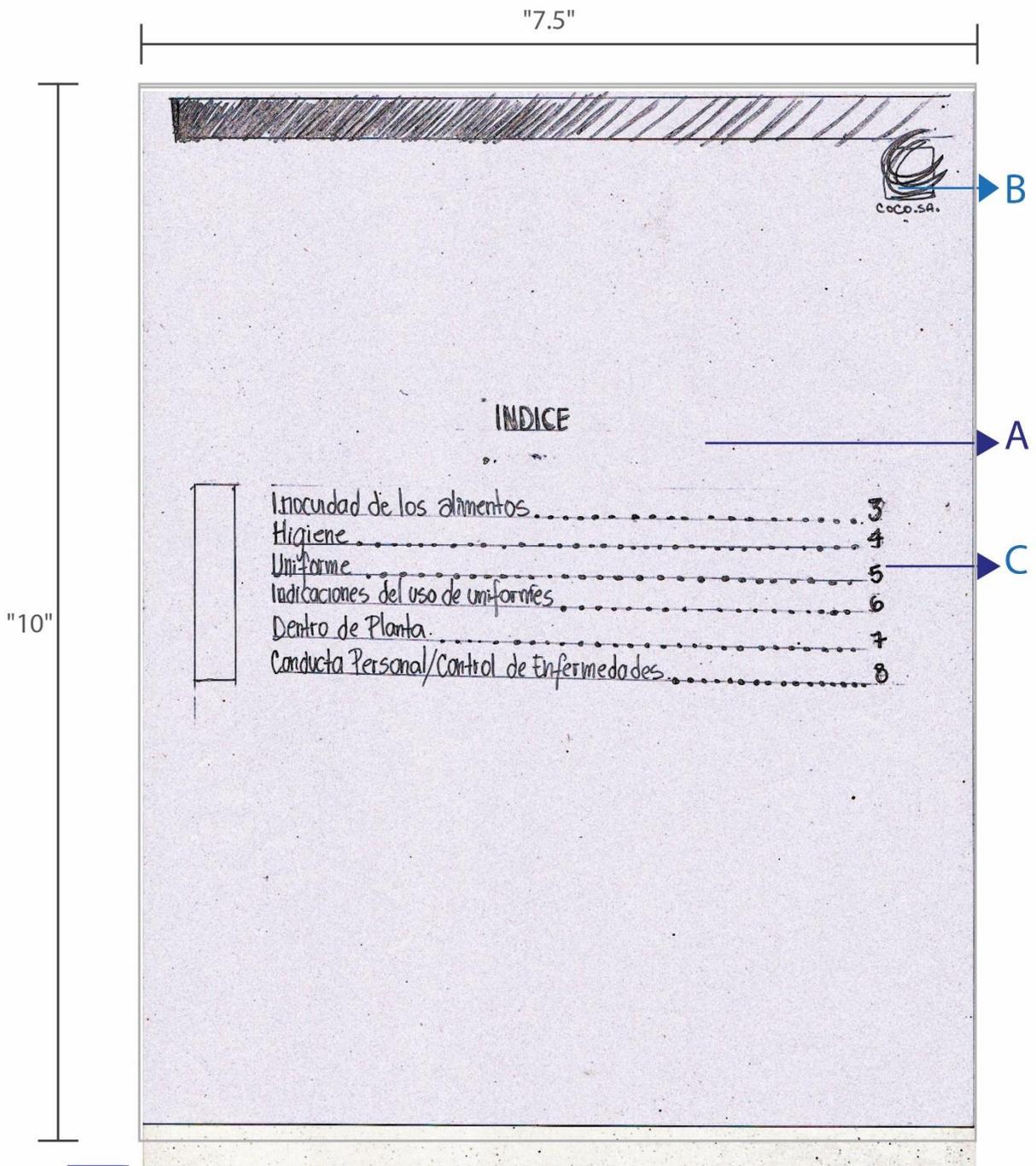
- A. Título :Tipografía Helvetica color blanca tamaño 50 pts
- B. Logotipo: Colores:Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
- C. Introcucción de los temas que están dentro del instructivo

Contraportada



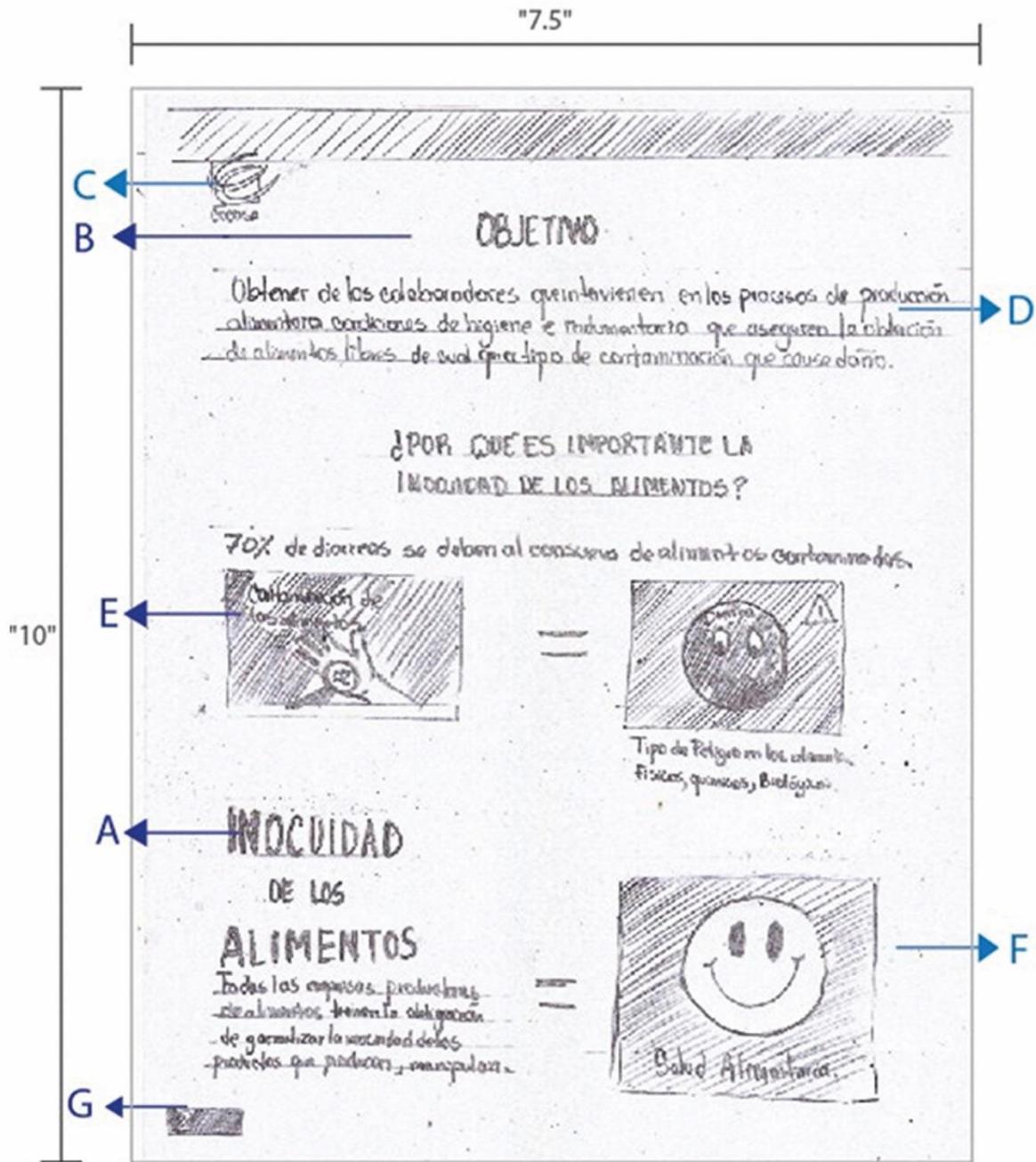
Contraportada

A. Logotipo: Colores: Celeste, Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC.
B. Cuadrado parte de fondo color gris.
C. Fondo azul.



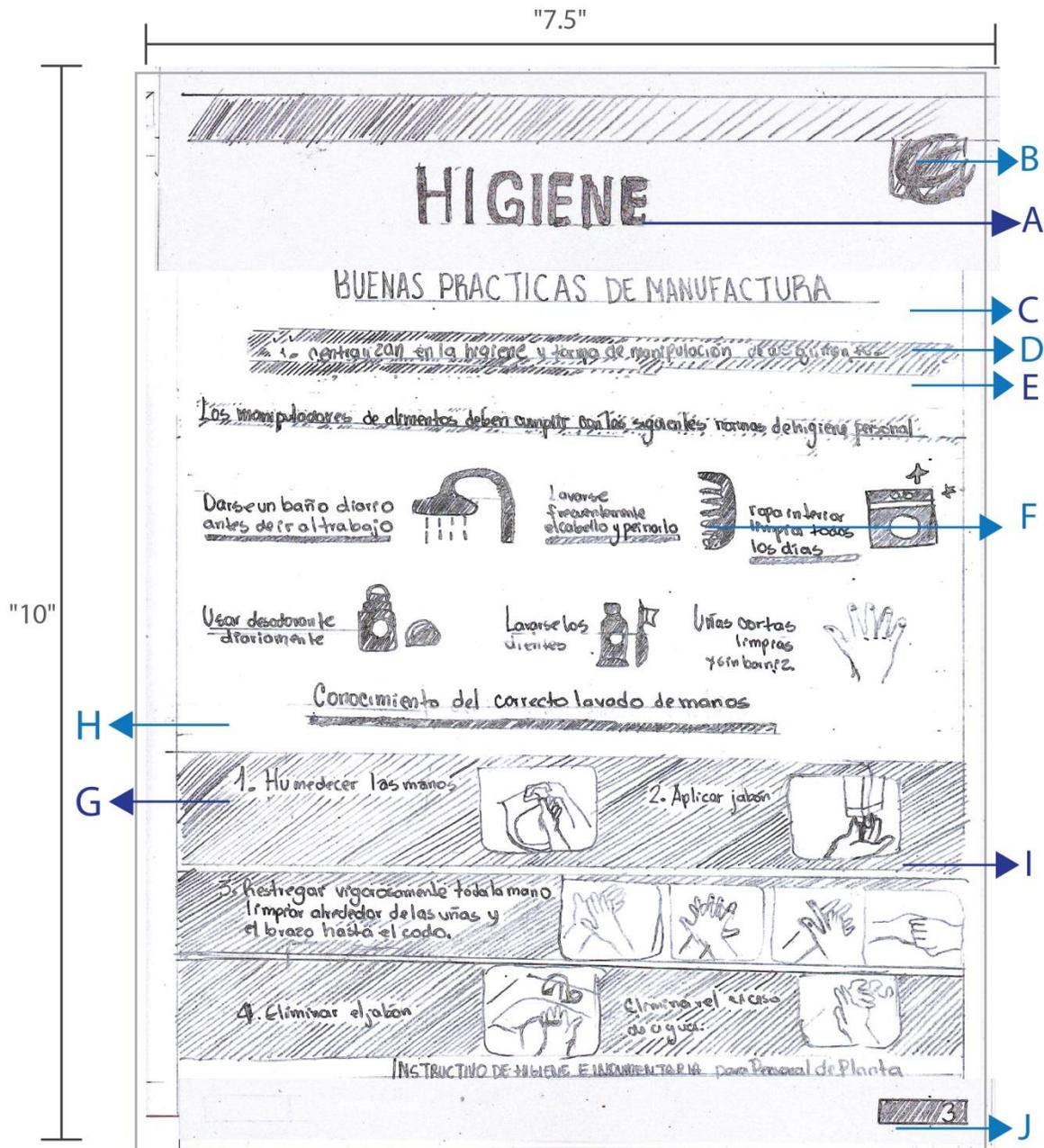
#Página 2

- A. Titulo :Tipografía Helvetica condensed color gris tamaño 40 pts
- B.Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
- C. Contenido: Tipografía Calibri color gris tamaño 14 pts.



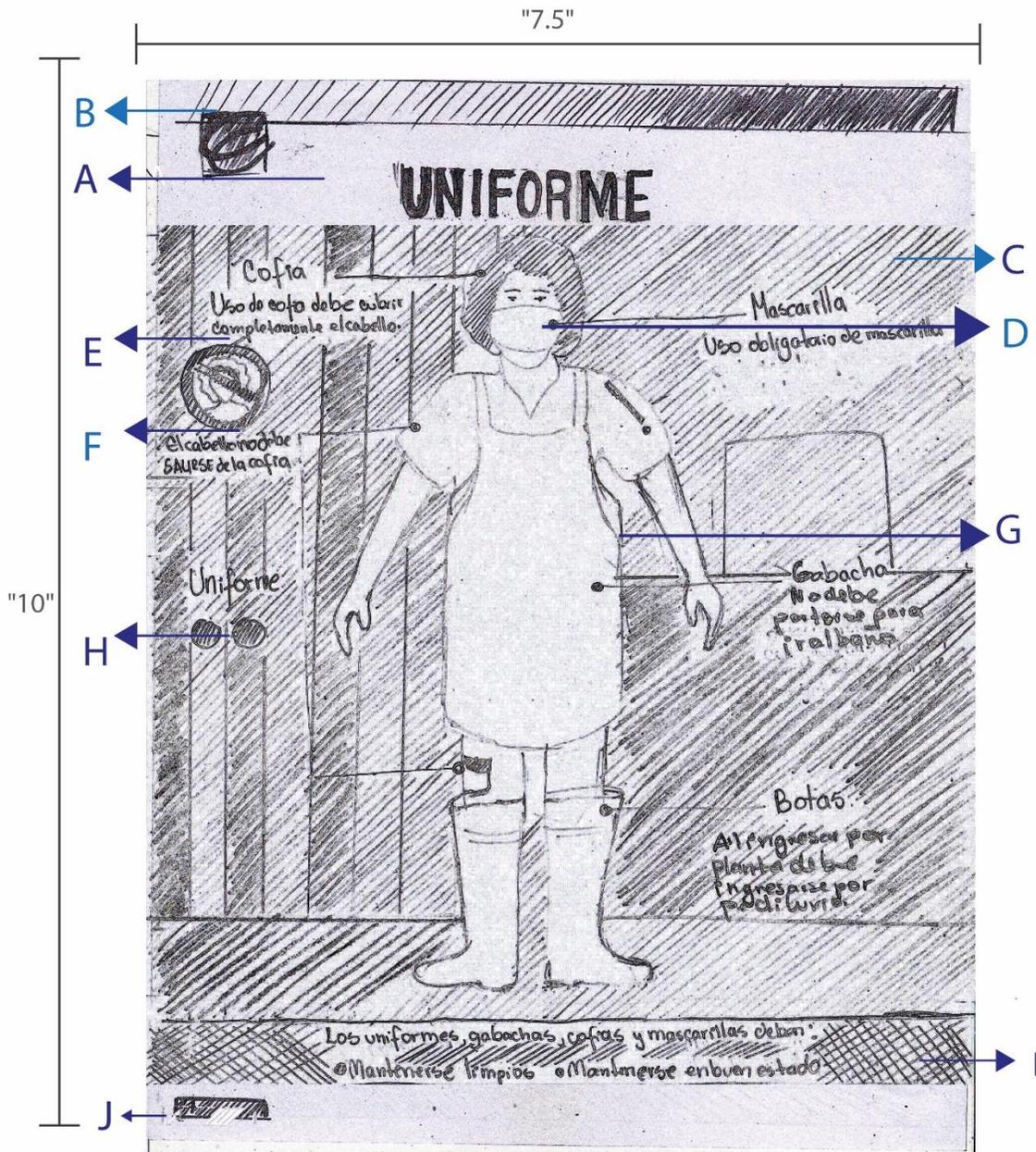
#Página 3

- A. Título :Tipografía Helvetica condensed color gris tamaño 40 pts
- B. Subtítulo :Tipografía helvetica condensed bold color azul y rojo tamaño 24 pts
- C.Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
- D. Contenido: Tipografía Calibri color gris tamaño 14 pts.
- E. Rectángulo color rojo con dos ilustraciones.
- F. Ilustración y un icono.
- G. Indicador de número de página.

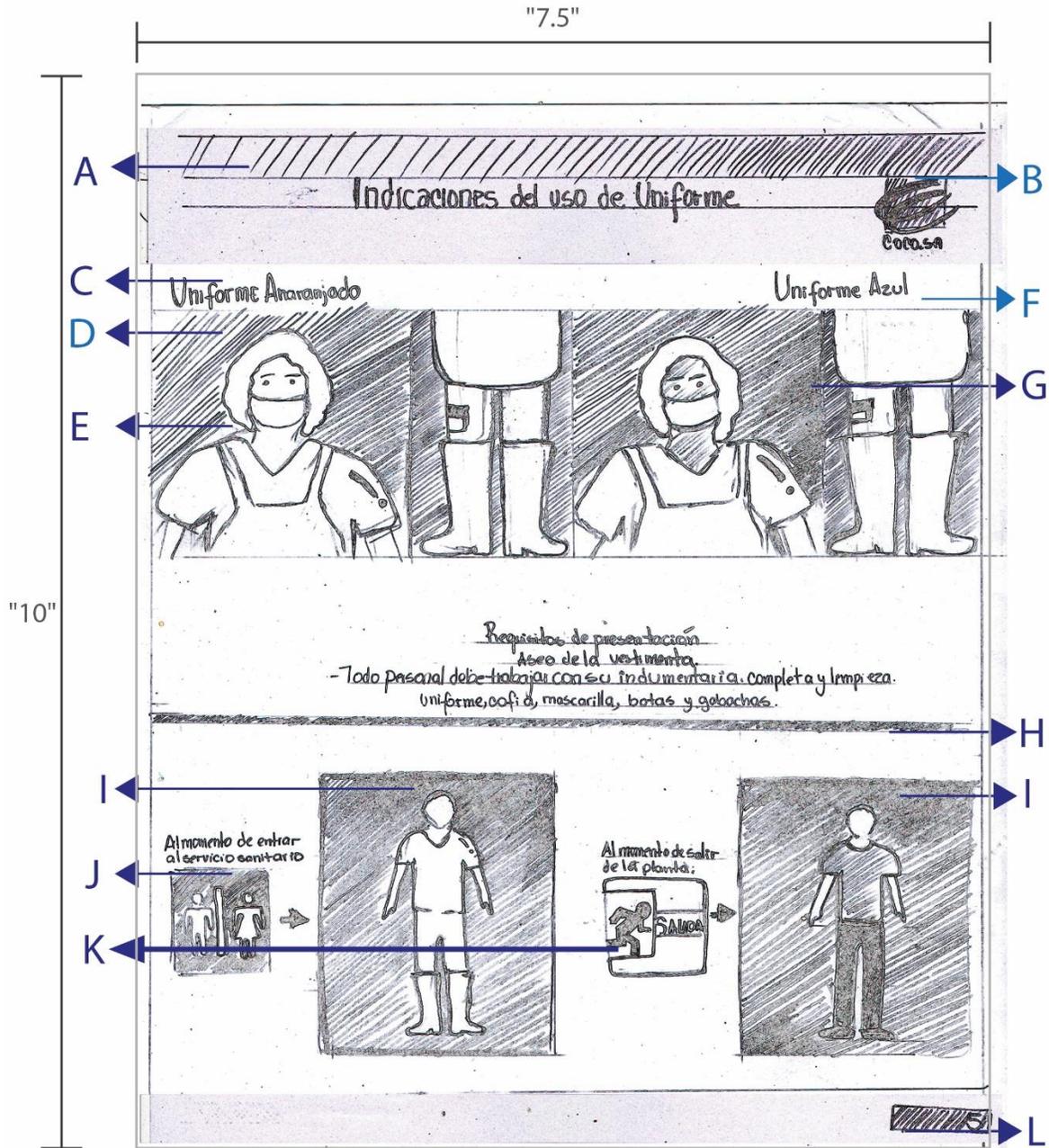


#Página 4

- A. Título :Tipografía Helvetica condensed color azul tamaño 40 pts
- B. Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
- C. Subtítulo :Tipografía helvetica condensed bold color azul y rojo tamaño 18 pts
- D. Contenido: Tipografía calibri color gris tamaño 14 pts.
- E. Cinta azul
- F. Ilustraciones que representan cada indicación.
- G. Fondo azul claro textura de agua
- H. Contenido: Tipografía calibri color blanca tamaño 14 pts.
- I. Ilustraciones que representan cada paso.
- J. Indicador de número de página.

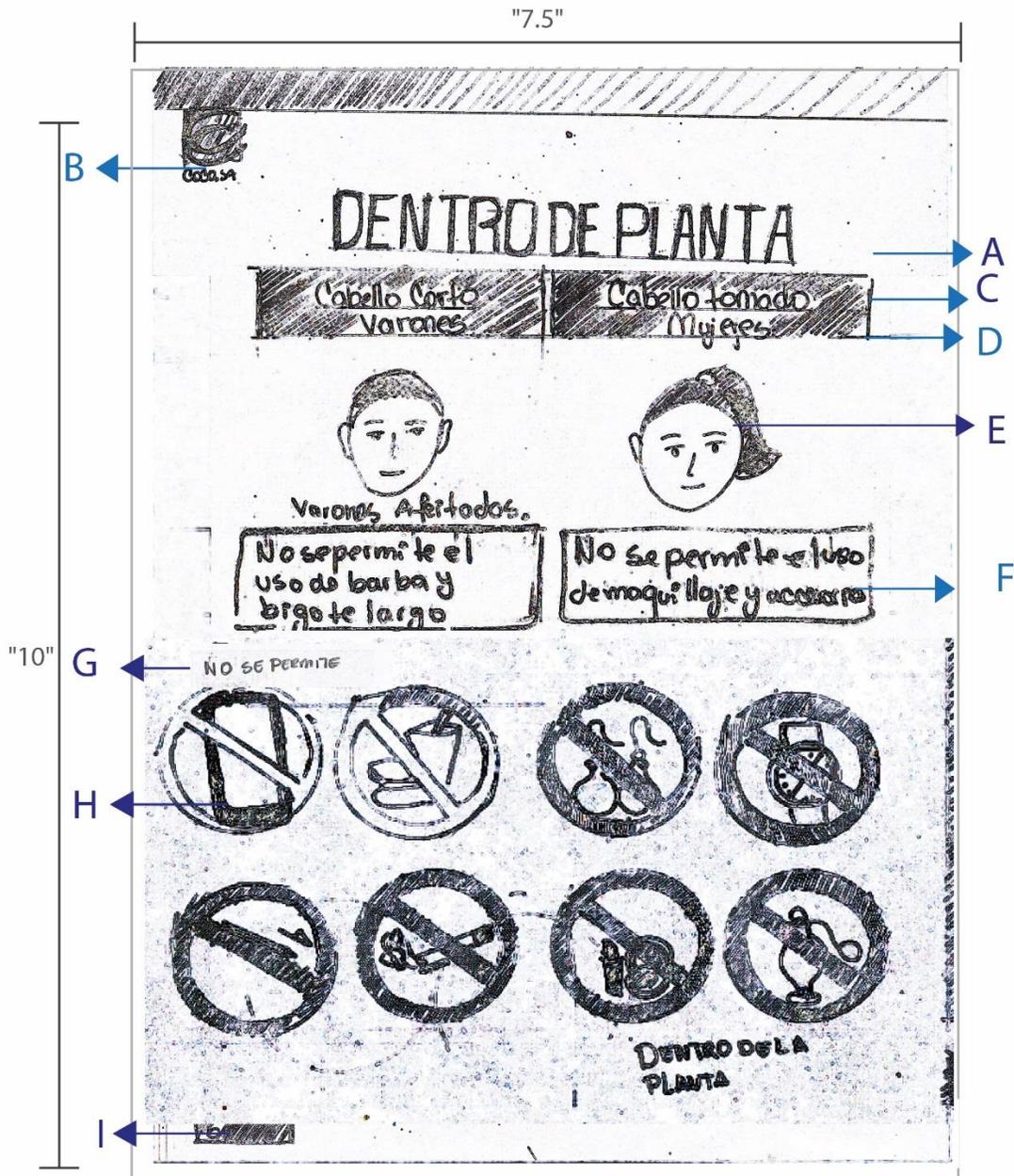


- #Página 5
- A. Título :Tipografía Helvetica color azul tamaño 40 pts
 - B. Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
 - C. Fondo ilustración de interior de planta tonalidades gris.
 - D. Ilustración de personaje
 - E. Contenido: Tipografía calibri color blanco tamaño 14 pts.
 - F. Icono de prohibición.
 - G. Líneas de que direccionan la información.
 - H. Dos Circulos que indican el color de los uniformes anaranjado y azul.
 - I. Cinta azul
 - J. Indicadores del número de página.

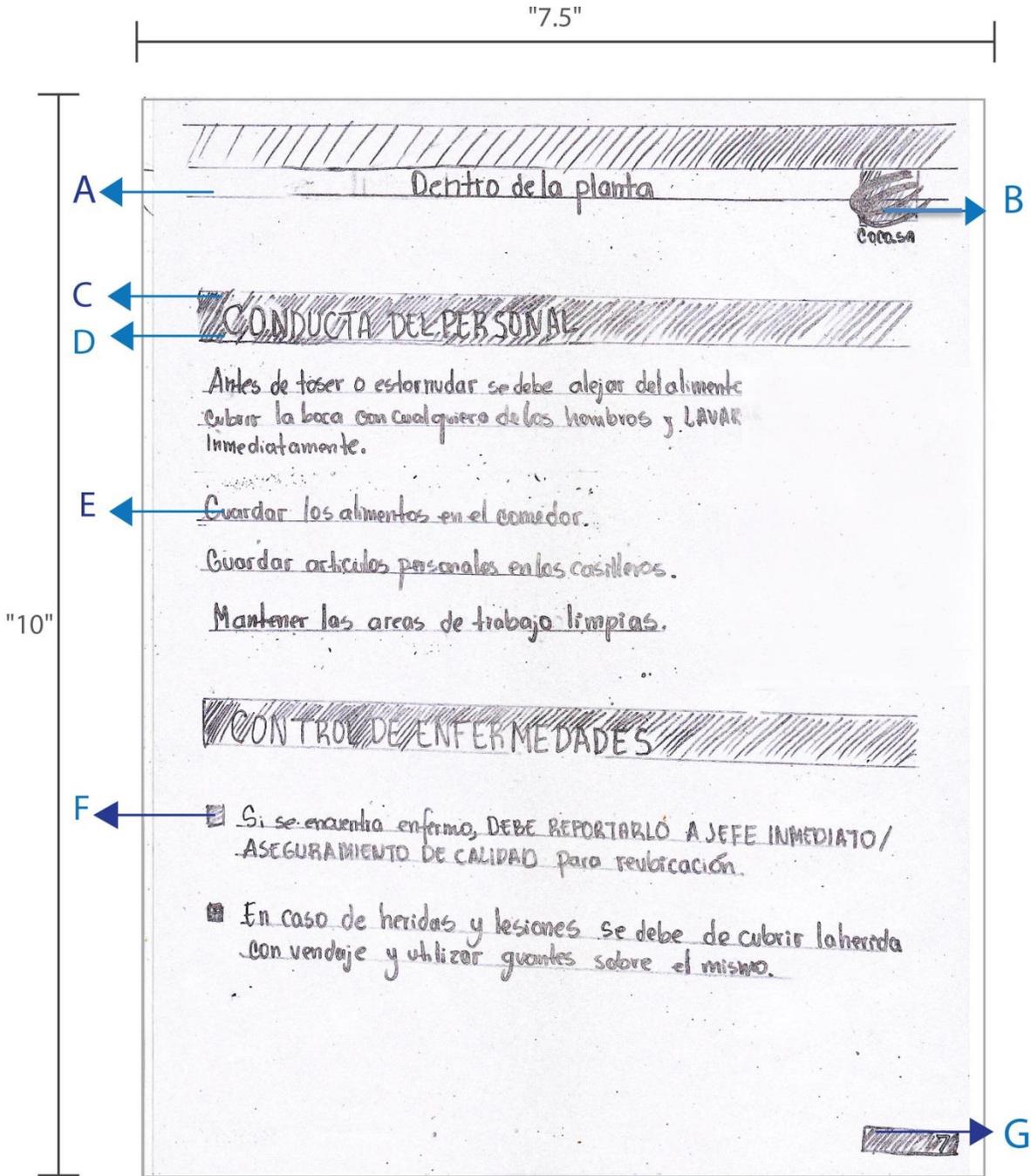


#Página 6

- A. Subtítulo :Tipografía helvetica condensed bold color azul y rojo tamaño 18 pts
- B. Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
- C.Contenido: Tipografía calibri color anaranjado y azul tamaño 14 pts.
- D.Cuadrado de color anaranjado y azul.
- E. Ilustración de personaje parte superior del uniforme.
- F. Ilustración de personaje parte inferior del uniforme.
- G. Plano azul y anaranjado.
- H. Plano de color celeste .
- I. Ilustración de personajes
- J. Icono sanitario de color celeste.
- K.Icono salida de color gris
- L.Indicador de número de página.



- #Página 7
- A. Título :Tipografía Helvetica color azul tamaño 40 pts
 - B. Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC
 - C. Cintas de color azules.
 - D. Contenido: Tipografía calibri tamaño 14 pts.
 - E. Ilustración de personaje
 - F. Cintas de color rojas que significan que no esta permitido
 - G. Contenido: Tipografía calibri color rojo tamaño 23 pts.
 - H. Iconos de lo que no se permite.
 - I. Indicador del número de página .

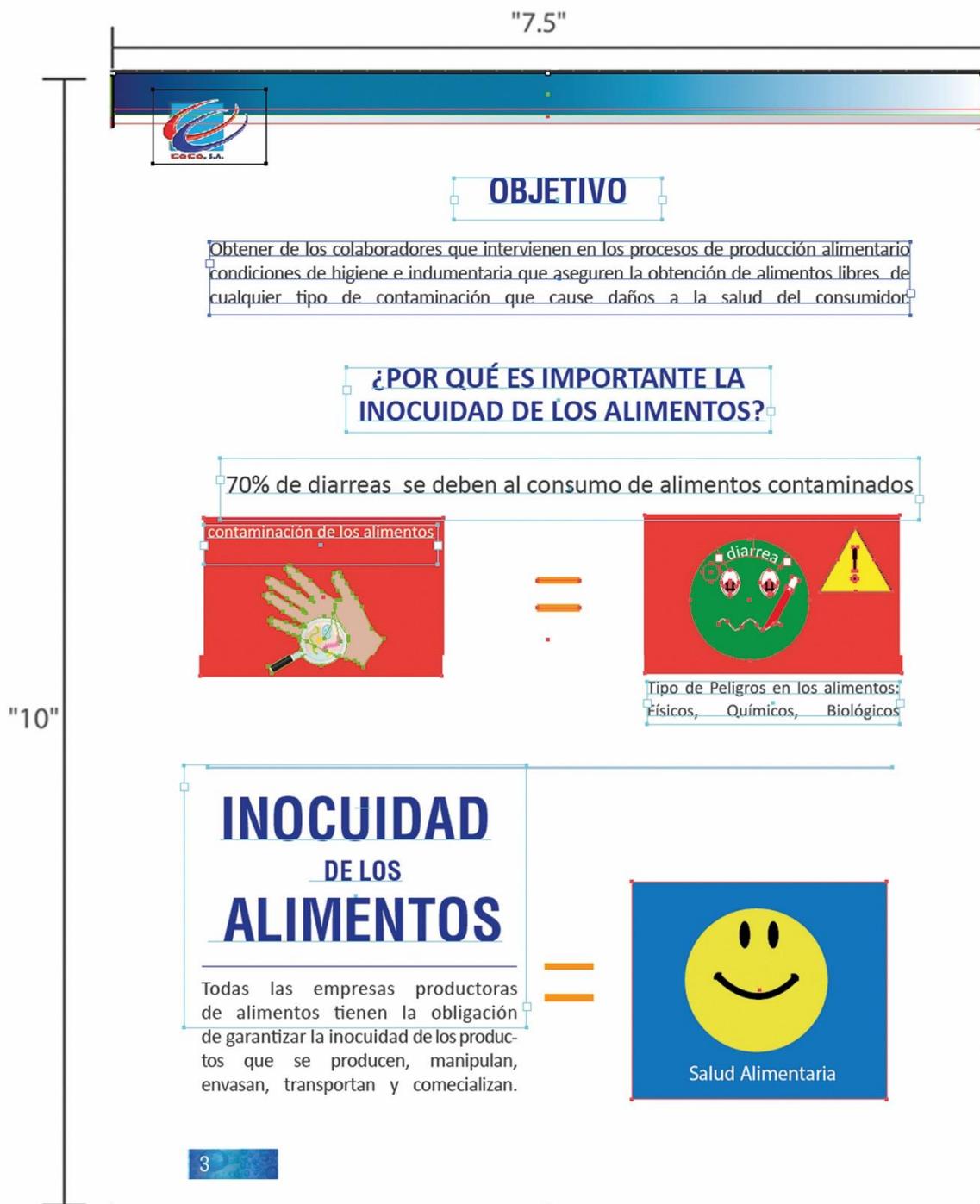


#Página 8

- A. Subtítulo :Tipografía helvetica condensed bold color azul y rojo tamaño 18 pts
- B. Logotipo: Colores: Celeste , Azul y Rojo Tipografía: Eras Bold ITC.
- C. Subtema Tipografía helvetica condensed 24 pts
- D. Cinta de color azul
- E. Contenido: Tipografía calibri color gris tamaño 14 pts.
- F. Cuadro de color azul indicador de instrucciones.
- G. Indicador del número de página.

7.3.2 Proceso de Digitalización de Bocetos

Diagramación de la página 3 del instructivo para personal de primer ingreso



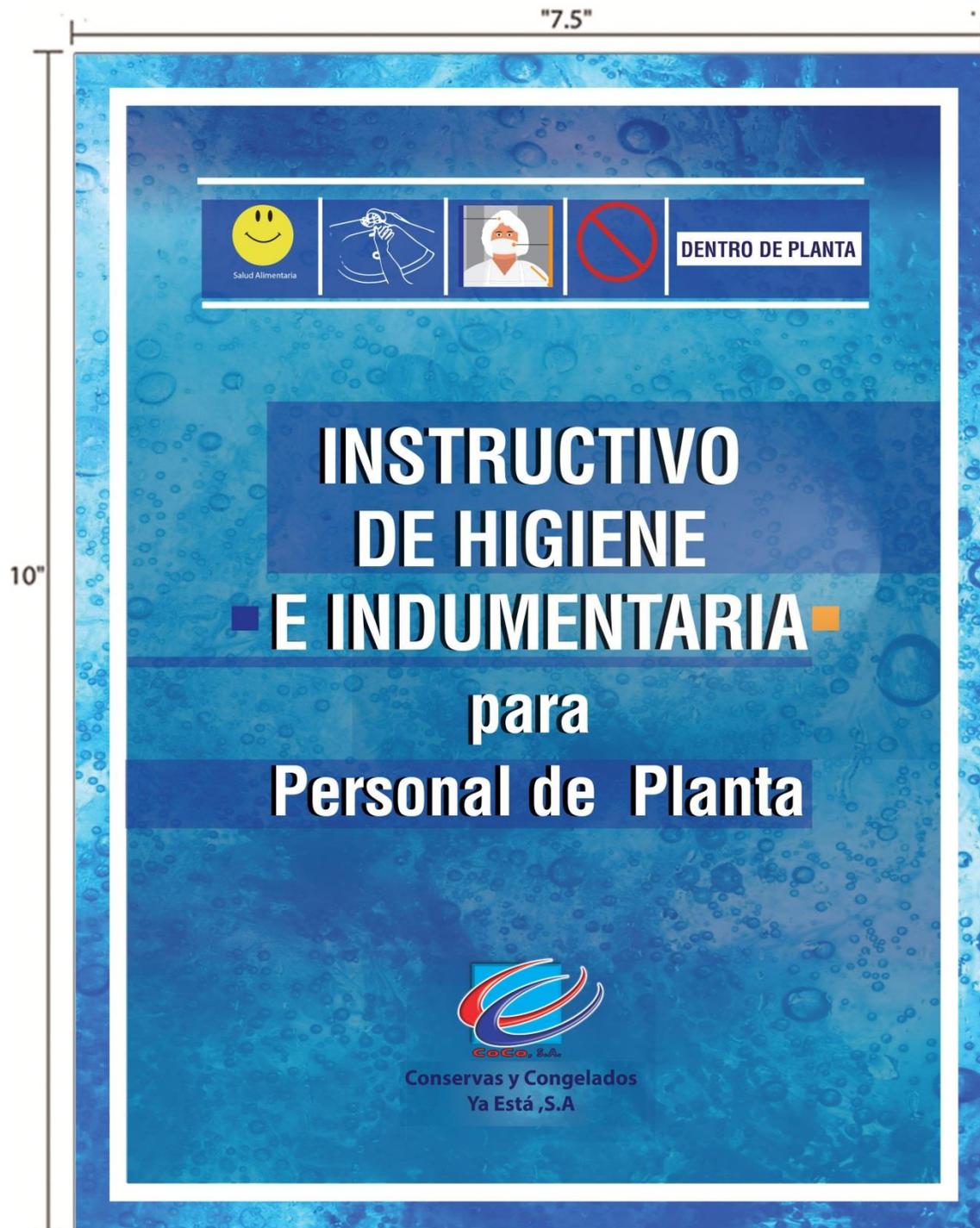
Diagramación de la página 5 del instructivo para personal de primer ingreso



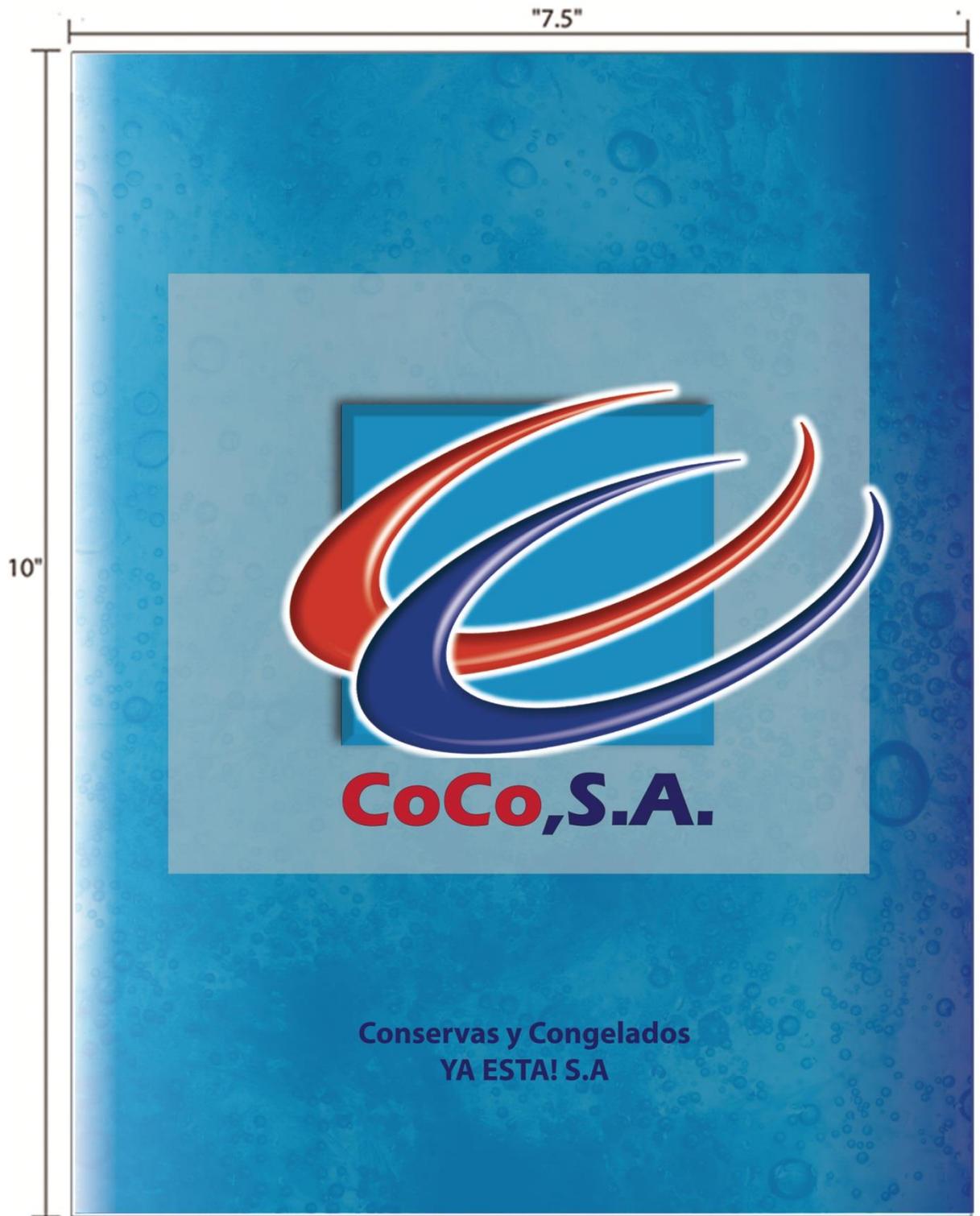
7.4 Propuesta Preliminar Portada

INSTRUCTIVO DE HIGIENE E INDUMENTARIA para personal de planta

Portada



Contraportada



"7.5"



INDICE

Inocuidad de los alimentos.....	3
Higiene.....	4
Uniforme	5
Indicaciones del uso de Uniforme	6
Dentro de la Planta.....	7
Conducta Personal/ Control de Enfermedades.....	8

"10"

"7.5"



OBJETIVO

Obtener de los colaboradores que intervienen en los procesos de producción alimentario condiciones de higiene e indumentaria que aseguren la obtención de alimentos libres de cualquier tipo de contaminación que cause daños a la salud del consumidor.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS?

70% de diarreas se deben al consumo de alimentos contaminados



=



Tipo de Peligros en los alimentos:
Físicos, Químicos, Biológicos

"10"

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Todas las empresas productoras de alimentos tienen la obligación de garantizar la inocuidad de los productos que se producen, manipulan, envasan, transportan y comercializan.

=



"7.5"



HIGIENE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes normas de higiene personal:

Darse un baño diario antes de ir al trabajo.



Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.



Ropa interior limpia todos los días.



Usar desodorante diariamente.



Lavarse los dientes.



Uñas cortas, limpias y sin barniz.



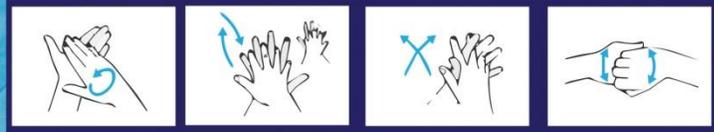
"10"

Conocimiento del correcto lavado de manos

1. Humedecer las manos con agua.


2. Aplicar jabón.


3. Restregar vigorosamente toda la mano, limpiar alrededor de las uñas y el brazo hasta el codo durante 20 segundos.


4. Eliminar el jabón.


5. Eliminar el exceso de agua.



4

"7.5"

UNIFORME

Cofia
Uso de cofia cubriendo totalmente el cabello.
No debe portarse para ir al baño.

Mascarilla
Uso obligatoria de mascarilla.
No debe portarse para ir al baño.

Gabacha
No debe portarse para ir al baño.

Botas
Al ingresar a la planta debe pasarse por el pediluvio

Uniforme

El cabello no debe SALIRSE de la cofia.

Los uniformes, gabachas, cofias y mascarillas deben:
Mantenerse LIMPIOS y en buen estado

Cofia, Mascarilla y Gabacha No deben portarse para ir al baño.

5

4

"7.5"

Indicaciones del uso de Uniforme



Uniforme Anaranjado



Lunes Miercoles Viernes

Uniforme Azul



Martes Jueves Sábado

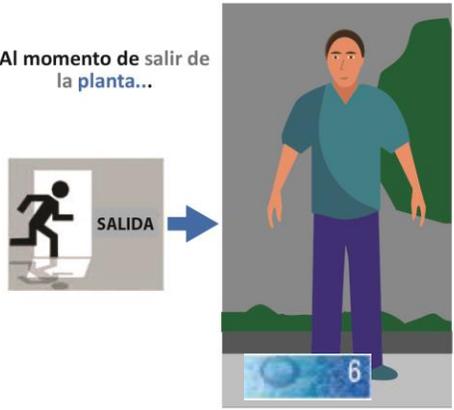
Requisitos de presentación
Aseo de la vestimenta:

-Todo el personal debe trabajar con su indumentaria completa y limpia (uniforme, cofia, mascarilla, botas y gabacha).

Al momento de entrar al servicio sanitario...



Al momento de salir de la planta...





"7.5"



DENTRO DE PLANTA

<p>cabello corto en varones</p>  <p>Varones afeitados No se permite el uso de barba y bigote largo.</p>	<p>cabello recogido en mujeres.</p>  <p>No se permite el uso de maquillaje y accesorios</p>
--	--

NO SE PERMITE:

DENTRO DE LA PLANTA



10"

"7.5"

Dentro de la planta



CONDUCTA PERSONAL

Antes de toser o estornudar se debe alejar del alimento o producto, cubrir la boca con cualquiera de los hombros y LAVARSE las manos inmediatamente.

Guardar alimentos en el comedor.

Guardar artículos personales en los casilleros.

Mantener las áreas de trabajo limpias.

CONTROL DE ENFERMEDADES

- Si se encuentra enfermo, DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD para reubicación.
- En caso de heridas y lesiones se debe de cubrir la herida con vendaje y utilizar guantes sobre el mismo .

8

"10"

Capítulo VIII

Validación técnica

Capítulo VIII: Validación técnica

El proceso de validación consiste en evaluar cuali y cuantitativamente la efectividad que presenta el material diseñado en función de dar una respuesta a los requerimientos del cliente, los objetivos del proyecto y la funcionalidad del proyecto.

El enfoque del trabajo de investigación es mixto, por cuanto se utilizará el enfoque cuanti y cualitativo. El primero servirá para cuantificar los resultados de la encuesta aplicada a los sujetos, a través del enfoque cualitativo se intentará evaluar el nivel de percepción de los encuestados respecto de la propuesta del diseño.

La herramienta a utilizar es una encuesta de respuesta múltiple, que se aplicará a 5 clientes, 20 mujeres y hombres del grupo objetivo y 5 expertos en el área de comunicación y diseño.

8.1 Población y muestreo:

A continuación el desglose de las personas que se encargarán de validar el proyecto anteriormente estipulado:

Especialistas: 5 licenciados

Los especialistas poseen el conocimiento y la crítica necesaria para analizar el diseño y diagramación del instructivo. A partir de los comentarios y observaciones se analizarán algunos cambios. Esto por su trayectoria en la comunicación efectiva a través del diseño.

1. Edades van de los 36 a 55 años.
2. Profesionales del Diseño, catedráticos universitarios

1. Nombre: Licda. Sara Rodríguez Aragón .

Profesión Licenciada en Diseño Gráfico / Diseñadora Gráfica y web.

2. Nombre: Lcda. Lourdes Donis.

Profesión: Licenciada en Comunicación / Docente

3. Nombre: Lic. Rolando Barahona.

Profesión Licenciado en Diseño Gráfico /Gerente General

4. Nombre: Lida. María Aguilar

Profesión: Licenciada en Comunicación y Diseño/ Director.

5. Nombre: Lic. Lissette Pérez Aguirre.

Licenciada en Ciencias de la Comunicación/ Directora de cuentas.

Cliente: 5 personas

Los clientes son los que requieren el material gráfico, al tener la información escrita, poseen cargos importantes dentro del departamento de calidad.

3. Edades van de los 28 a 45 años.
4. Licenciados/Ingenieras en Administración y Alimentos.

1.Nombre: Lic. Otto Dubón

Puesto: Gerente General /Profesión: Administrador de Empresas

2.Nombre: Ing. Mariana Valenzuela

Puesto: Gerente Producción /Profesión: Ingeniera en Alimentos

3.Nombre: Licda. Aleyda Serrano

Puesto: Gerente Aseguramiento de Calidad Profesión: Química Bióloga.

4.Nombre: Licda. Sussell Morataya

Puesto: Gerente Desarrollo Organizacional /Profesión: Psicóloga Industrial.

5. Nombre: Marilis España

Puesto: Asistente de Aseguramiento de Calidad /Profesión: estudiante de Ingeniera en Alimentos

Grupo Objetivo: 20 personas

El grupo objetivo a quien va dirigido el instructivo son las personas de primer ingreso que laboran en el área de planta. Ellos podrán validar el material gráfico para su mejor comprensión.

6. Edades van de los 19 a 35 años.

8.2 Métodos e instrumento:

8.2.1 Método de investigación:

Para la validación de este proyecto es necesario un instrumento de investigación que permita dar un dato claro en cuanto a la funcionalidad del proyecto hacia el grupo objetivo. Para ello se utilizará la encuesta, este método consiste en obtener información de los sujetos de estudio, proporcionada por ellos mismos, sobre opiniones, actitudes o sugerencias.

8.2.2. Método Cualitativo y Cuantitativo:

Según el libro T. D. Cook CH. S. Richard (1986) por métodos cuantitativos los investigadores se refieren a técnicas experimentales aleatorias, cuasi-experimentales, test "objetivos" de lápiz y papel, análisis estadísticos multivariados, estudios de muestras, etc. En contraste, y entre los métodos cualitativos, figuran la etnografía, los estudios de caso, las entrevistas de profundidad y la observación participativa.

Los métodos cuantitativos miden características o variables que pueden tomar valores numéricos y deben describirse para facilitar la búsqueda de posibles relaciones mediante el análisis estadístico. El análisis estadístico que se presentan en estos casos son el porcentaje. Tiende a la demostración numérica, utiliza las técnicas estadísticas.(Torres, 2010)

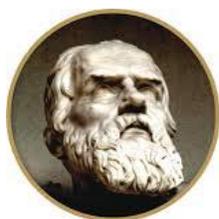
Los métodos cualitativos privilegian el estudio interpretativo de la subjetividad de las personas, y de los productos que resultan de su interacción. El aspecto sociológico central de esta perspectiva se refiere al significado que la realidad tiene para las personas y la manera en que estos significados se vinculan con sus conductas. (Szasy Lerner, 1996)

8.2.3 Escala de Likert:

Método a través del que se le asigna un valor numérico a cada una de las posibles respuestas de una encuesta, dando como resultado un valor cuantificable, que permite delimitar el nivel de agrado o interés hacia determinado ítem.

Para Briones, G. (1995), la escala de Likert mide actitudes o predisposiciones individuales en contextos sociales particulares. Se le conoce como escala sumada debido a que la puntuación de cada unidad de análisis se obtiene mediante la sumatoria de las respuestas obtenidas en cada ítem.

Instrumento utilizado para la encuesta es el siguiente:



Galileo
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación

Licenciatura de Comunicación y Diseño

Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino

Edad:

Nombre:

Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE
E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS
Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016

Antecedentes

Conservas y Congelados Ya Está, S.A es una empresa de productos alimenticios, que empaca fruta y vegetales en conserva, congelada, pulpas de frutas congeladas, frijoles latinoamericanos.

Trabaja su marca YA ESTÁ, De Primera, ReKdos y salsas, Vallemex, PePe Pancho y también empaca marcas privadas.

El Departamento de Aseguramiento de Calidad , no cuenta con un instructivo impreso que establezca la información necesaria para dar a conocer los requerimientos de Higiene e Indumentaria al personal de primer ingreso dentro de la empresa Conservas y Congelados Ya Está, S.A

Con esto se pretende apoyar al nuevo personal con el conocimiento y será una herramienta para capacitar al personal de primer ingreso.

Instrucciones

Con base a la información anterior por favor observe la propuesta del instructivo impreso y según su criterio seleccione solo una opción para dar respuesta a cada cuestionamiento.

Parte Objetiva

1.) ¿Considera que es importante el diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de Conservas y Congelados Ya Está S.A?

SI NO

2.) ¿Considera que es necesario investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa?

SI NO

3.) ¿Considera que es necesario recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario?

SI NO

4.) ¿Considera que es necesario diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de primer ingreso?

SI NO

Parte Semiológica

5.) Considera que la tipografía (Helvética Condensed, 40 pts.) utilizada en los titulares del instructivo transmite:

- Mucha seriedad Seriedad Poca seriedad

6.) ¿Considera que el color de la tipografía(azul, gris y blanco) utilizada en el instructivo transmite?

- Mucha Seriedad Seriedad Poca seriedad

7.) ¿Considera usted que la presencia del logotipo de la empresa Conservas Y Congelados Ya Está, en el instructivo impreso transmite?

- Mucha pertenencia Pertenencia Poca pertenencia

8.) Según su criterio, ¿las ilustraciones utilizadas dentro del instructivo?

- Ejemplifican el texto Confunden al texto No explican nada

9.) Según su criterio, ¿ la diagramación utilizada para el instructivo es?

- Muy adecuada Adecuada Poco adecuada

Parte operativa

10.) Considera usted que el tamaño físico de el instructivo (" 7.5x 10") para personal de primer ingreso lo hace:

- Muy eficiente Eficiente Poco eficiente

11.) Considera usted que el tamaño de las ilustraciones utilizadas en la página 2, página 4 y página 5 son:

Grandes

Adecuadas

Pequeñas

12.) ¿Cómo calificaría el tamaño de la tipografía empleada en los textos?

Grande

Adecuada

Pequeña

Se le agradece la atención y el tiempo brindado para contestar esta encuesta. Si usted tiene alguna sugerencia, comentario o crítica personal puede hacerlo en el siguiente espacio:

Gracias por contribuir al proyecto de tesis: "DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016 "

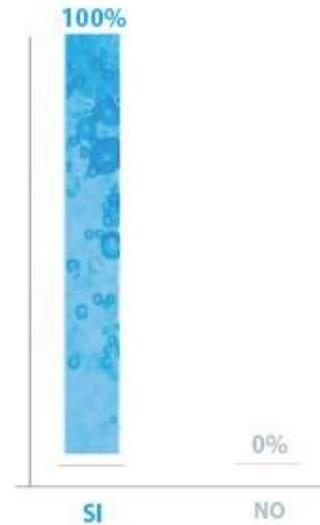
Su opinión será tomada en cuenta para la realización de cambio de dicho proyecto.

8.3 Resultados e interpretación de resultados:

A continuación se presentan las gráficas de los resultados de cada una de las preguntas realizadas en la anterior encuesta.

PREGUNTA 1

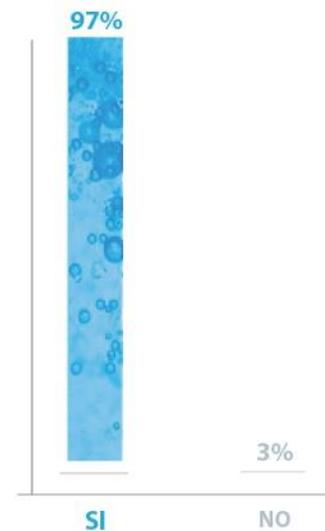
¿Considera que es importante el diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya está S.A?



El 100% de los encuestados considera que es importante el diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria dirigida al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A. Por lo que se cumple el objetivo general del proyecto.

PREGUNTA 2

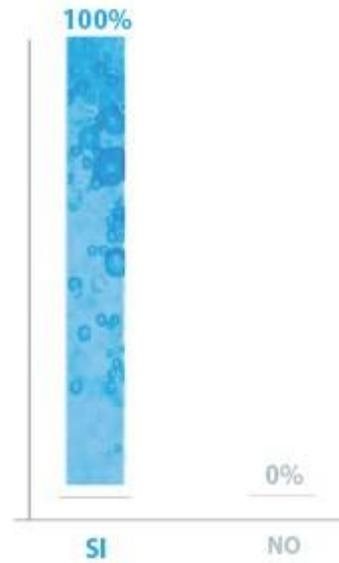
¿Considera que es necesario investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa?



El 97% de los encuestados considera necesario investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa, mientras el 3% considera que no es necesario. Con este porcentaje se cumple el primer objetivo específico del proyecto.

PREGUNTA 3

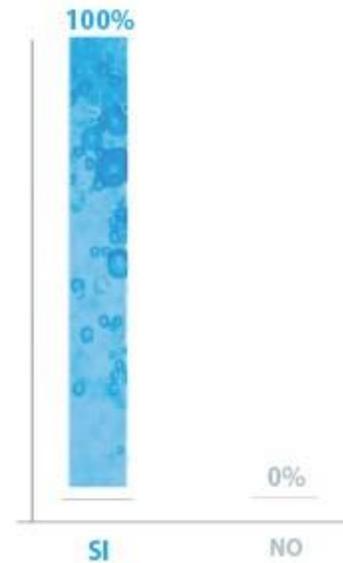
¿Considera que es necesario recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario?



El 100% de los encuestados considera que es necesario recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria. Por lo que se cumple el segundo objetivo específico del objetivo.

PREGUNTA 4

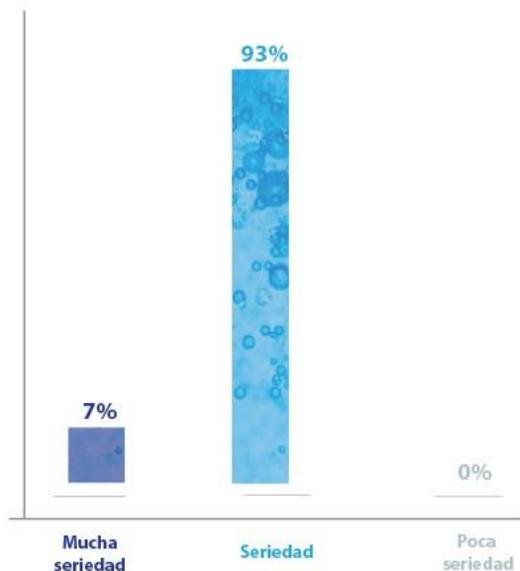
¿Considera que es necesario diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de primer ingreso?



El 100% de los encuestados considera que es necesario diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de primer ingreso. Por lo que se cumple el tercer objetivo específico del proyecto.

PREGUNTA 5

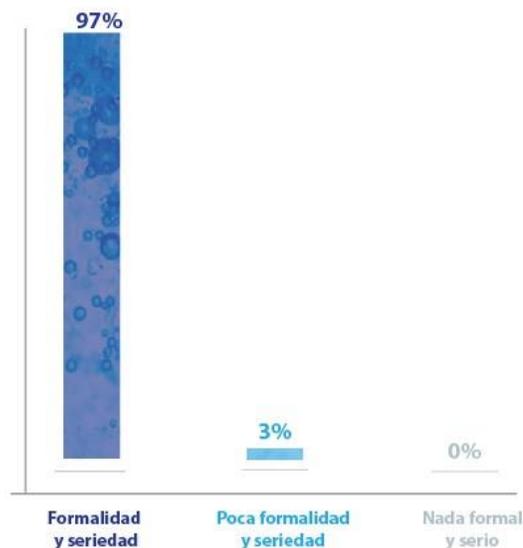
¿Considera que la tipografía (Helvética Condensed, 40pts) utilizada en los titulares del instructivo transmite?



El 7% de los encuestados considera que la tipografía (Helvética Condensed, 40 pts.) utilizada en los titulares del instructivo transmite Mucha seriedad. El 93% restante considera que transmite Seriedad. Con este porcentaje la tipografía utilizada es la adecuada para transmitir el contenido del instructivo.

PREGUNTA 6

¿Considera que el color de la tipografía (azul, gris y blanco) utilizada en el instructivo transmite?



Según el criterio de los encuestados, el 97% de estos considera que transmite Formalidad y seriedad los colores empleados en el instructivo, mientras que el 3% las califica a la misma con Poca formalidad y seriedad, esto quiere decir que se cumple la comodidad de lectura y la identidad con la empresa.

PREGUNTA 7

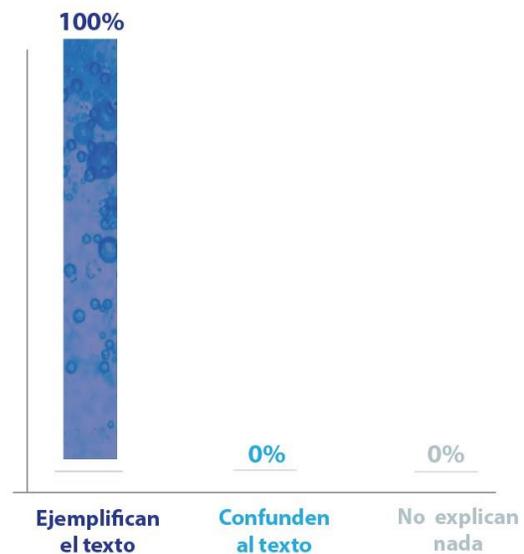
¿Considera usted que la presencia del logotipo de la empresa Conservas Y Congelados Ya está, en el instructivo impreso transmite?



El 50% de los encuestados encuentra Mucha pertenencia hacia la empresa por parte de la guía, en cuanto al uso del logotipo en la parte superior de las hojas, mientras que el 50% le transmite Pertenencia. Esto quiere decir que el logotipo cumple con la función de identificar al personal de primer ingreso con la empresa.

PREGUNTA 8

Según su criterio, ¿las ilustraciones utilizadas dentro del instructivo?



El 100% de los encuestados considera que las ilustraciones empleadas en el instructivo, Ejemplifican el texto. Esto ayuda a que el lector pueda comprender mejor el contenido. Gracias a esto, el personal de primer ingreso se puede informar mejor a través por las imágenes.

PREGUNTA 9

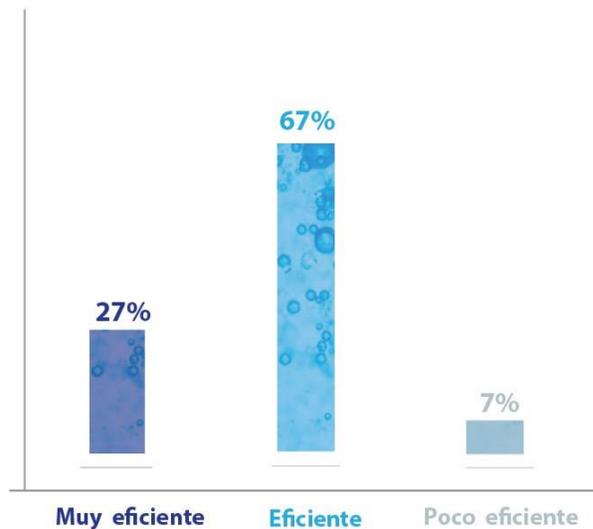
Según su criterio, ¿ la diagramación utilizada para el instructivo es?



El 60% de los encuestados calificó la diagramación del instructivo como Muy adecuada, mientras que el 40% considera que es Adecuada diagramación. Esto permite que el instructivo tenga un orden lógico, cómodo y sencillo para que el personal de planta encuentre lo que necesita en el menor tiempo.

PREGUNTA 10

Considera usted que el tamaño físico de el instructivo (" 7.5x 10") para personal de primer ingreso lo hace :



El 27% de los encuestados considera que el tamaño del instructivo es Muy eficiente, mientras que el 67% considera que es Eficiente y el 7% lo ve poco eficiente. Teniendo en cuenta que el personal de planta se encuentra en constante movimiento, el tamaño del instructivo le permite comodidad y almacenaje para su lectura y consulta.

PREGUNTA 11

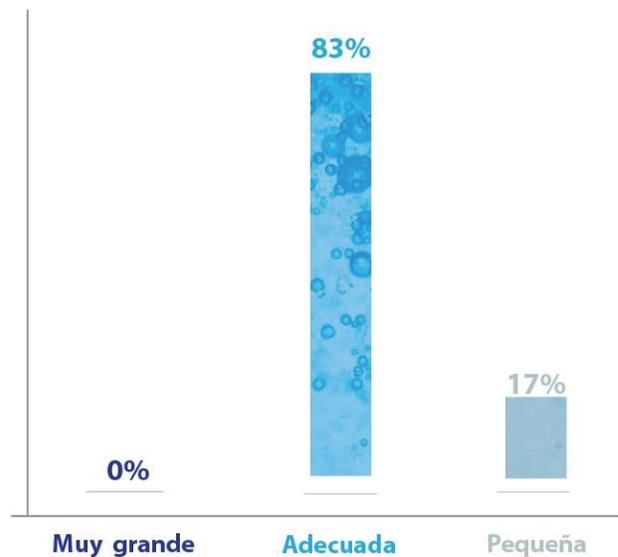
Considera usted que el tamaño de las ilustraciones utilizadas en la página 2, página 4 y página 5 son:



Para el 87% de los encuestados, considera el tamaño de las ilustraciones utilizadas en la página 2, página 4 y página 5 de el instructivo, son Adecuadas. Mientras el 3% considera que son Pequeñas. Con este porcentaje se cumple con el tamaño de las ilustraciones para adecuada comprensión de las mismas.

PREGUNTA 12

¿Cómo calificaría el tamaño de la tipografía (Calibri 14 pts.) empleada en los textos?



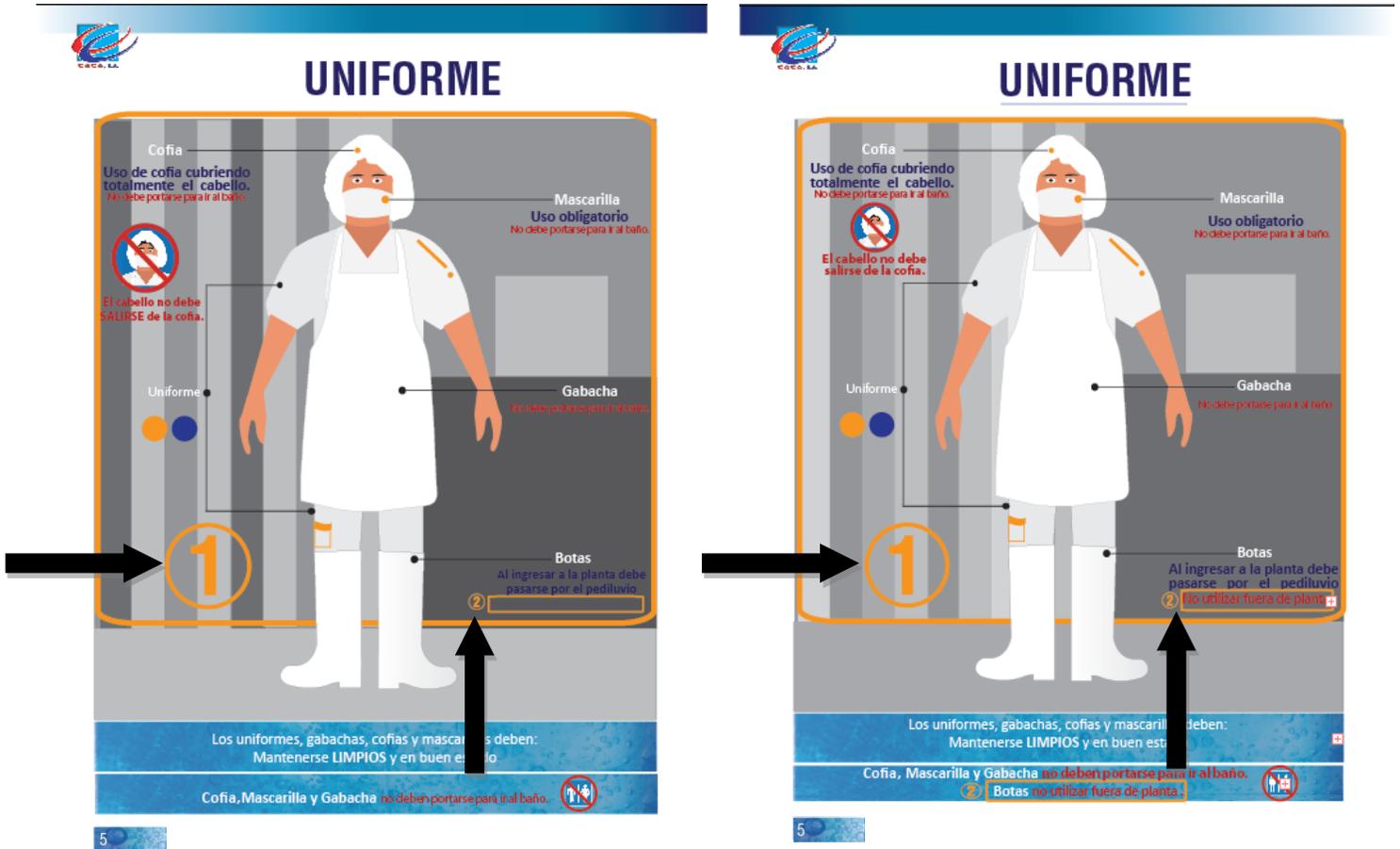
Una vez evaluado el tamaño físico del instructivo, el 83% de los encuestados considera que el tamaño de la tipografía empleada es la Adecuada, mientras que el 17% ve estas mismas tipografía Pequeña. Esto permite que los lectores del instructivo no tengan que esforzar su vista para leer.

8.4 Cambios en base a resultados

8.4.1 Cambio #1

Antes

Después



Modificación en color de fondo, y se agregó una información adicional del tema Uniforme

1. El primer cambio del instructivo consistió en bajarle tonalidad al fondo del tema Higiene, que a criterio del cliente, antes no dejaba identificar la descripción de las letras rojas.

Los tonos grises de fondo se bajaron a otra tonalidad de gris para mejor lectura.

2. Se agregó información que el cliente solicitó.

8.4.2 Cambio # 2

Antes

Después

HIGIENE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes normas de higiene personal:

- Darse un baño diario antes de ir al trabajo.
- Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.
- Ropa interior limpia todos los días.
- Usar desodorante diariamente.
- Lavarse los dientes.
- Uñas cortas, limpias y sin barniz.

Conocimiento del correcto lavado de manos

1. Humedecer las manos con agua.
2. Aplicar jabón.
3. Restregar vigorosamente toda la mano, limpiar alrededor de las uñas y el brazo hasta el codo durante 20 segundos.
4. Eliminar el jabón.
5. Eliminar el exceso de agua.

HIGIENE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes normas de higiene personal:

- Darse un baño diario antes de ir al trabajo.
- Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.
- Ropa interior limpia todos los días.
- Usar desodorante (sin olor) diariamente.
- Lavarse los dientes.
- Uñas cortas, limpias y sin barniz.

Conocimiento del correcto lavado de manos

1. Humedecer las manos con agua.
2. Aplicar jabón.
3. Restregar vigorosamente toda la mano, limpiar alrededor de las uñas y el brazo hasta el codo durante 20 segundos.
4. Eliminar el jabón.
5. Eliminar el exceso de agua.

Agregar información adicional en el tema Higiene

1. El cliente solicitó agregar información adicional a la página 4 del instructivo en el tema de Higiene.

8.4.3 Cambio # 3

Antes

Después



Agregar descripción a las ilustraciones que describen lo que no está permitido dentro de planta del tema "Dentro de Planta"

1. Las ilustraciones descritas ayuda a comunicar y a que se entiendan mejor, antes si comunicaba pero descritas es más efectivo.

8.4.4 Cambio # 4

Antes

Después

The image shows two side-by-side versions of a document titled "Dentro de la planta" (Inside the plant). Both documents have a blue header with the title and a logo. The main content is divided into two sections: "CONDUCTA PERSONAL" (Personal Conduct) and "CONTROL DE ENFERMEDADES" (Disease Control). In the "Antes" (Before) version, the "CONDUCTA PERSONAL" section contains four paragraphs of text. In the "Después" (After) version, the same section is now a bulleted list of four items. A black arrow points from the "Antes" version to the "Después" version, and a circled number "1" is placed next to the arrow in both versions, indicating the change. The "CONTROL DE ENFERMEDADES" section remains identical in both versions.

Dentro de la planta

CONDUCTA PERSONAL

Antes de toser o estornudar se debe alejar del alimento o producto, cubrir la boca con cualquiera de los hombros y LAVARSE las manos inmediatamente.

Guardar alimentos en el comedor.

Guardar artículos personales en los casilleros.

Mantener las áreas de trabajo limpias.

CONTROL DE ENFERMEDADES

- Si se encuentra enfermo, DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD para reubicación.
- En caso de heridas y lesiones se debe DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD , cubrir la herida con vendaje y utilizar guantes sobre el mismo .

Dentro de la planta

CONDUCTA PERSONAL

- Antes de toser o estornudar se debe alejar del alimento o producto, cubrir la boca con cualquiera de los hombros y LAVARSE las manos inmediatamente.
- Guardar alimentos en el comedor.
- Guardar artículos personales en los casilleros.
- Mantener las áreas de trabajo limpias.

CONTROL DE ENFERMEDADES

- Si se encuentra enfermo, DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD para reubicación.
- En caso de heridas y lesiones se debe DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD , cubrir la herida con vendaje y utilizar guantes sobre el mismo .

Agregar Ítems en el subtema Conducta Personal

1. Se le agregó ítems a la información de conducta personal, ya que antes parecía que el tema de control de enfermedades tenía más importancia.

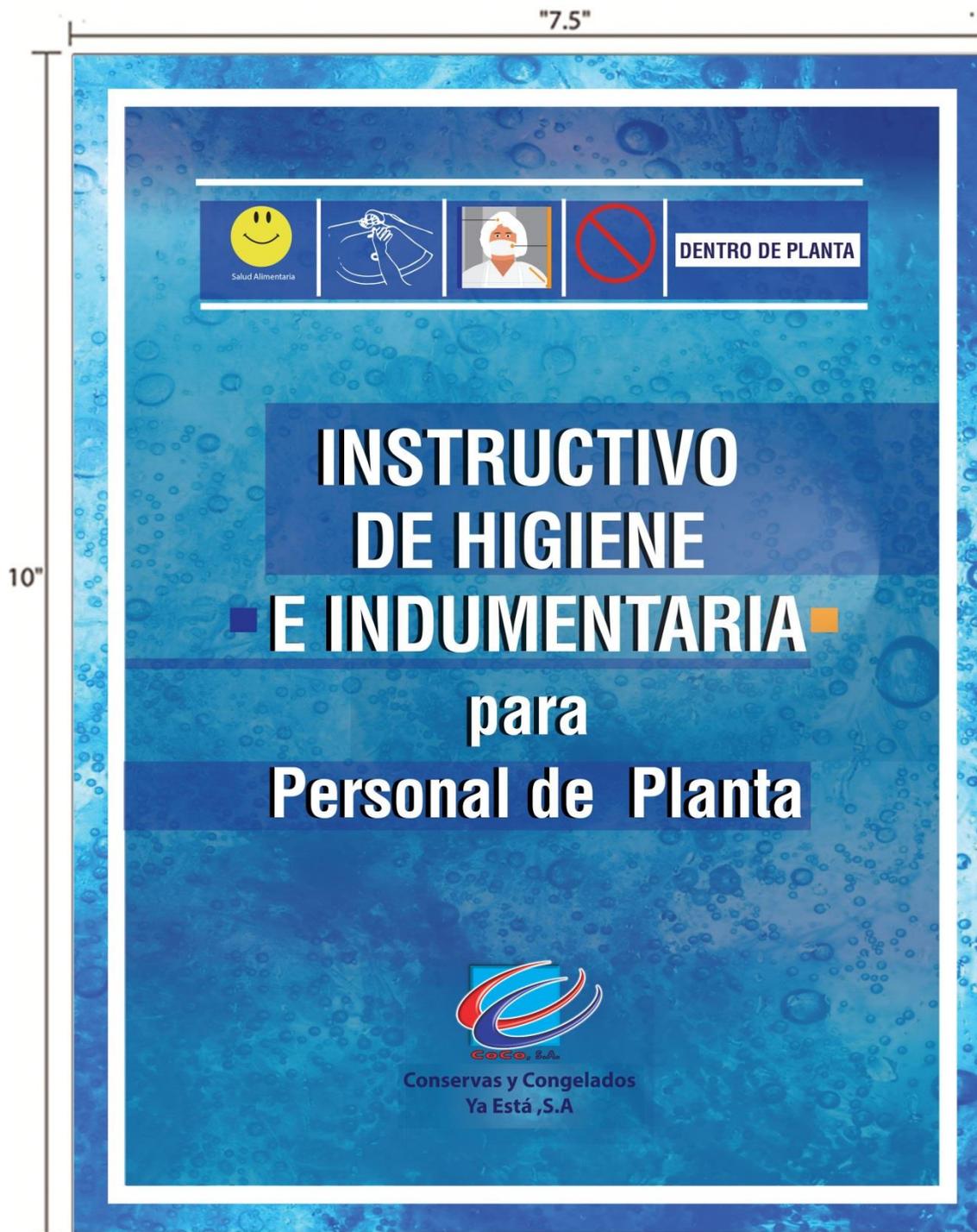
CAPITULO IX

Propuesta Gráfica Final

PORTADA

Material impreso a Full Color, papel Couche

- Portada y contraportada
- Hojas unidas
- Medidas 7.5"x10"



"7.5"



INDICE

Inocuidad de los alimentos.....	3
Higiene.....	4
Uniforme	5
Indicaciones del uso de Uniforme	6
Dentro de la Planta.....	7
Conducta Personal/ Control de Enfermedades.....	8

"10"

"7.5"



OBJETIVO

Obtener de los colaboradores que intervienen en los procesos de producción alimentario condiciones de higiene e indumentaria que aseguren la obtención de alimentos libres de cualquier tipo de contaminación que cause daños a la salud del consumidor.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS?

70% de diarreas se deben al consumo de alimentos contaminados



=



Tipo de Peligros en los alimentos:
Físicos, Químicos, Biológicos

"10"

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Todas las empresas productoras de alimentos tienen la obligación de garantizar la inocuidad de los productos que se producen, manipulan, envasan, transportan y comercializan.

=



HIGIENE: da a conocer la información importante sobre el aseo, personal y los pasos para un correcto lavado de manos.

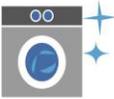
"7.5"



HIGIENE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes normas de higiene personal:

<p>Darse un baño diario antes de ir al trabajo.</p> 	<p>Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.</p> 	<p>Ropa interior limpia todos los días.</p> 
<p>Usar desodorante (sin olor) diariamente.</p> 	<p>Lavarse los dientes.</p> 	<p>Uñas cortas, limpias y sin barniz.</p> 

Conocimiento del correcto lavado de manos

<p>1. Humedecer las manos con agua.</p> 	<p>2. Aplicar jabón.</p> 
<p>3. Restregar vigorosamente toda la mano, limpiar alrededor de las uñas y el brazo hasta el codo durante 20 segundos.</p> 	<p>4. Eliminar el jabón</p> 
<p>5. Eliminar el exceso de agua</p> 	<p style="text-align: right;">4</p>

UNIFORME: indica las partes del uniforme, su importancia, usos incorrectos y la mejor manera de mantenerlos

"7.5"

UNIFORME

Cofia
Uso de cofia cubriendo totalmente el cabello.
No debe portarse para ir al baño.

Mascarilla
Uso obligatorio
No debe portarse para ir al baño.

Gabacha
No debe portarse para ir al baño.

Botas
Al ingresar a la planta debe pasarse por el pediluvio
No utilizar fuera de planta.

El cabello no debe salirse de la cofia.

Uniforme

Los uniformes, gabachas, cofias y mascarillas deben:
mantenerse **LIMPIOS** y en buen estado

Cofia, Mascarilla y Gabacha **no deben portarse para ir al baño.**
Botas **no utilizar fuera de planta.**

5

"10"

INDICACIONES DEL USO DE UNIFORME: se presenta cuando y como deben utilizar el uniforme

"7.5"

Indicaciones del uso de Uniforme



Uniforme Anaranjado



Lunes Miércoles Viernes

Uniforme Azul



Martes Jueves Sábado

Requisitos de presentación
Aseo de la vestimenta:

-Todo el personal debe trabajar con su indumentaria completa y limpia (uniforme, cofia, mascarilla, botas y gabacha).

Al momento de entrar al servicio sanitario...



Al momento de salir de la planta...



6

"10"

DENTRO DE PLANTA: muestra la presentación adecuada dentro de la planta, y muestra lo que no está permitido dentro de planta

"7.5"



DENTRO DE PLANTA

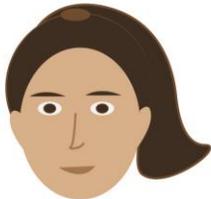
cabello corto en varones



Varones afeitados

No se permite el uso de barba y bigote largo.

cabello recogido en mujeres.



No se permite el uso de maquillaje y accesorios

NO SE PERMITE:

 Celular	 Comida	 Joyeria	 Accesorios
 Lapiceros	 Fumar	 Maquillaje	 Perfume/loción

DENTRO DE LA PLANTA

7

"10"

Dentro de planta: segunda parte dentro de planta están las indicaciones para conducta personal y las acciones que deben tomar cuando se presenta una herida o enfermedad

"7.5"

Dentro de la planta



CONDUCTA PERSONAL

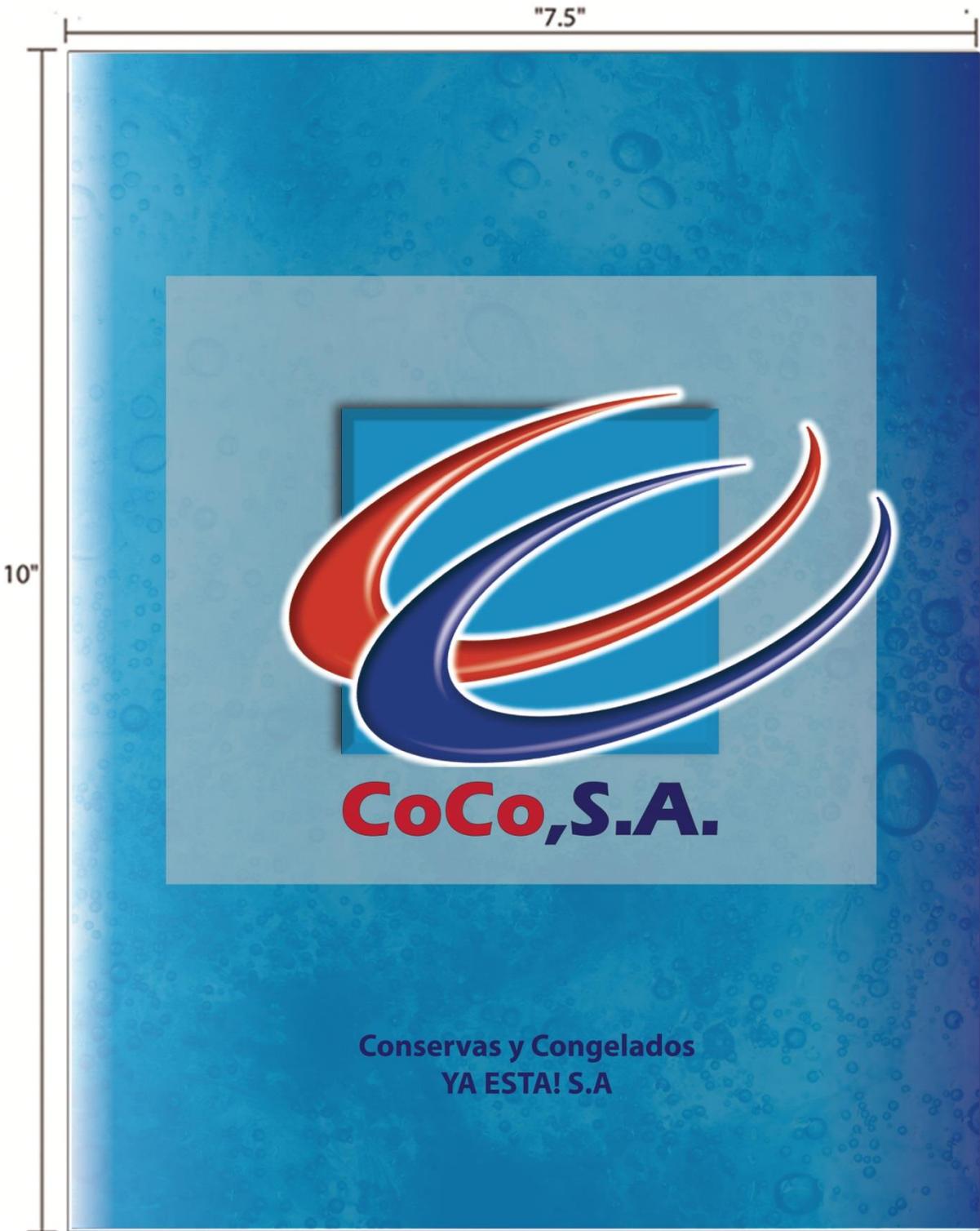
- Antes de toser o estornudar se debe alejar del alimento o producto, cubrir la boca con cualquiera de los hombros y LAVARSE las manos inmediatamente.
- Guardar alimentos en el comedor.
- Guardar artículos personales en los casilleros.
- Mantener las áreas de trabajo limpias.

CONTROL DE ENFERMEDADES

- Si se encuentra enfermo, DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD para reubicación.
- En caso de heridas y lesiones se debe DEBE REPORTARLO A JEFE INMEDIATO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD , cubrir la herida con vendaje y utilizar guantes sobre el mismo .

8

"10"



CAPITULO X

Producción, reproducción y
distribución

CAPÍTULO X: PRODUCCIÓN, REPRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN

A continuación se detallarán todos los diferentes costos de producción del instructivo impreso, reproducción y distribución del mismo:

10.1 Plan de costos de elaboración:

Para estimar el tiempo de elaboración del instructivo de higiene e indumentaria, fue necesario exponer algunos puntos:

Plan de Costos de Elaboración

Proceso creativo, elaboración de propuesta, recopilación de información	De Mayo a Septiembre
Total de meses empleados en la realización del Instructivo de Higiene e Indumentaria.	5 meses
Total de semanas empleadas en la realización de el Instructivo de Higiene e Indumentaria.	20 Semanas
Total de días trabajados	33 días (3 días por semana)
Total de horas trabajadas	99 horas 3 horas Tomando en cuenta que un diseñador gráfico promedio tiene un salario mensual de Q6000.00 según Agencias de Publicidad y empresas privadas que tienen su departamento de diseño, el pago del día de trabajo es de Q200.00 y la hora tiene un valor de Q25.00
Precio por hora	Q25.00
El costo total de la elaboración del Instructivo Impreso es de:	99 horas trabajadas x Q25.00 = Q 2475.00

10.2 Plan de costos de producción:

El proceso de producción incluye las siguientes actividades:

Plan de Costos de Producción

El proceso consistió en la digitalización de bocetos, artes finales, validación de propuesta y realización de cambios para propuesta final	octubre, noviembre y 3 días de diciembre
Total de semanas trabajadas	5 semanas trabajadas
Total de días trabajados:	20 Semanas
Total de horas trabajadas	15 días (3 días por semana)
El valor de la hora trabajada es de:	Q25.00
El costo total de producción de el Instructivo Impreso es de:	60 horas x Q25.00= Q1500.00

10.3 Plan de costos de reproducción:

El proceso de reproducción incluye los siguientes materiales e impresiones:

Plan de Costos de Reproducción

Material	Cantidad	Unidad	Total
Instructivo Impreso tamaño 10x 7.5 pulgadas, 9 páginas incluyendo portada y contraportada en Couche 80 con barniz UV en la portada y la contraportada.	100	Q51.50	Q5,150.00
		Q35.00	Q3,500.00
		Q23.95	Q2,395.95

El costo de distribución del instructivo impreso que tendría la empresa es de reproducción de cada instructivo Q.23.95

10.4 Plan de costos de distribución:

La empresa distribuirá el instructivo impreso por medio del departamento de aseguramiento de calidad, encargado de capacitar al personal de primer ingreso.

10.5 Cuadro con resumen general de costos:

A continuación el resumen general de costos

Resumen de Costos

PROCESO	COSTO
ELABORACIÓN	Q2,475.00
PRODUCCIÓN	Q1,500.00
REPRODUCCIÓN	Q2,395.00
DISTRIBUCIÓN	Q23.95
COSTO TOTAL	Q6,393.95

Resumen de Costos

CAPITULO XI

Conclusiones y
Recomendaciones

CAPÍTULO XI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

11.1 Conclusiones:

1. Se logró el diseño de un instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos, dirigido al personal de primer ingreso de la empresa Conservas y Congelados Ya Está S.A, que pretende informar y capacitar al nuevo personal y así cumplir con las normativas de higiene e indumentaria del departamento de aseguramiento de calidad.
2. Se llevó a cabo la investigación acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa.
3. Se logró recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario.
4. Se logró diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de nuevo ingreso.
5. Gracias a la elaboración de un Dummy del instructivo impreso, hizo más efectiva la validación del mismo para verificar posibles cambios en el instructivo impreso.
6. Se llevó a cabo la observación de la indumentaria en las labores físicas del nuevo personal de planta.

7. Se decidió ilustrar la mayoría de los temas en el instructivo impreso para que el nuevo personal tuviera más información gráfica que escrita para mejor comprensión.

11.2 Recomendaciones:

1. Mantener la misma línea gráfica planteada en este proyecto para la elaboración de futuros instructivos impresos, con el fin de seguir con la unidad en cuanto a color y diagramación.
2. Investigar sobre la actualización de instructivos impresos, con el fin de implementar todo aquello que se pueda mejorar para mejor rendimiento en el instructivo de higiene e indumentaria.
3. Mantener una retroalimentación constante con el personal de primer ingreso para realizar futuras modificaciones en cuanto a toda información que sea de importancia para cumplir con los requerimientos e implementación del instructivo de higiene e indumentaria.
4. Mantener constancia en cuanto a la diagramación del contenido total del instructivo impreso, con el fin de informar, capacitar sobre las actuales y futuras normas que el instructivo impreso debe incluir.
5. Analizar el contenido nuevo a añadir al instructivo con el fin de mantener el mismo orden lógico ya establecido dentro del instructivo impreso.
6. Se sugiere la elaboración de un Dummy, previo al lanzamiento de un nuevo tiraje (que incluya la información actualizada), lo que permitirá evaluar si el nuevo contenido va de acuerdo a los temas abordados dentro del instructivo impreso.

7. Que el material utilizado para la impresión del instructivo, esté bajo constante observación para calcular el tiempo útil de vida de cada instructivo, con el fin de investigar otros materiales que se puedan adaptar al ambiente en donde el personal de primer ingreso utilizará el instructivo.

CAPITULO XII

Conocimiento General

Visualización Gráfica

El bocetaje es parte fundamental previo a la realización del diseño, ya que permite la experimentación de ideas como también plasmarlas para que vaya fluyendo la imaginación y así llegar a la creación de un diseño creativo.

Diseño Gráfico

Es una técnica que permite darle forma, color y dirección al tema, se aplica para el grupo objetivo, el diseño es parte fundamental para darle imagen y sentido a la información, por medio de la ilustración.

Comunicación

Es parte importante para que el mensaje llegue a su destino y sea comprendido. La comunicación se da de emisor a canal se refiere al medio por el cual se emite el mensaje y llega al receptor

ÁREAS DE CONOCIMIENTO EN GENERAL

Medios Tecnológicos

Los medios tecnológicos son plataformas sumamente funcionales que se utilizan para la digitalización del bocetaje.

Ai

se realizó la creación de las ilustraciones, los colores y la portada.

ID

se realizó la maquetación del contenido y la reproducción del archivo adecuado para la impresión.

Ciencias Auxiliares

Psicología para el adecuado manejo de el color haciendo llegar la información de la mejor manera al grupo objetivo para su comprensión.
Técnicas de investigación, por medio de la recopilación de información se pudo obtener lo más importante que el personal debe saber para realizar el trabajo.
Estadística por medio de ella se realizó una investigación cualitativa y cuantitativa.

CAPITULO XIII

Referencias

CAPÍTULO XIII: BIBLIOGRAFIA

-A-

1. Arispe (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. revistas Portal de Revistas ULA. Recuperado de: <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/1401/1342>

-B-

1. Román Mario (2007) buenas prácticas de manufactura (2007) cuaderno tecnológico nº 2 lácteos. Recuperado de: <http://www.inti.gov.ar/lacteos/pdf/cuadernotecnologico2.pdf>

2. Beuchot Mauricio (1989) De los signos y los conceptos. México: Torino

3. Buzán y Buzán, (2001). Mapa mental. Asociación Española para la Calidad (AEC) 2010.

Recuperado de: http://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/mapa-mental?p_p_id=56_INSTANCE_e0N5&p_p_lifecycle=0&p_p_state=exclusive&p_p_mode=view&p_p_col_id=column2&p_p_col_count=1&_56_INSTANCE_e0N5_struts_action=%2Fjournal_content%2Fview&_56_INSTANCE_e0N5_groupId=10128&_56_INSTANCE_e0N5_articleId=171083&_56_INSTANCE_e0N5_viewMode=print

-C-

1. Charles S. Peirce (c. 1893-1903). El icono, El índice y el Símbolo. Universidad de Navarra (2005). Recuperado de: <http://www.unav.es/gep/IconoIndiceSimbolo.html>

-D-

1. Meltom Technologies(2001).Calidad.Recuperado de:
[degerencia.comhttp://www.degerencia.com/tema/calidad](http://www.degerencia.com/tema/calidad)

2. Dalley Terence (1980).Guía completa de ilustración y diseño: técnicas y materiales EE.UU.H. Blume Ediciones

-E-

1. Eva Heller (2004) Psicología del Color. España. Editorial Gustavo Gili

2. Elie Noemi (2015). Instructivos. Recuperado de:
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Instructivos/79335283.html>

-F-

1. Frascara, Jorge(2000) .Diseño Grafico Para La Gente. Buenos Aires .Ediciones infinito

2.FontanaRubén (2002),Tipografía. Recuperado de:

<http://www.cosgaya.com.ar/escritos.php?a=14>

-G-

1.García, (2001): Material impreso: libros, periódicos y comics, etc.Recuperado de:

http://www.cca.org.mx/profesores/cursos/cep21/modulo_9/materiales%20impresos.htm

2.Gareca Cecilia (2009). Proceso de comunicación. Recuperado

de:<http://www.monografias.com/trabajos77/proceso-comunicacion/proceso-comunicacion.shtml>

3.Gutiérrez Mario (2004)Administrar para la calidad: conceptos administrativos del control total de calidad.Mexico.Limusa Noriega Editores.

4.Grupoanjo.Beneficios en el uso de uniformes en la empresa.

Recuperado de: <http://www.grupoanjo.com/n-12-beneficios-en-el-uso-de-uniformes-en-la-empresa>

-I-

1.Inventivo(2005, 2015)¿Qué es diseño corporativo?.Diseño Web Valencia y Mallorca,

Agencia de Publicidad Online. Agencia de publicidad, Diseño Web, Diseño Gráfico, SEO. Recuperado de: <http://www.inventivo.es/que-es/disenio-corporativo/>

2.ICSID, 2004. ¿Qué es el diseño? - CES Felipe II. Recuperado de:

http://www.cesfelipesecondo.com/titulaciones/bellasartes/temarios/Diseno_Grafico_1/Qu%E9%20es%20el%20dise%C3%B1o.pdf

-K-

1. King Núñez. Karla Ivette (2012). Gestipolis. Recuperado de

<http://www.gestipolis.com/administracion-estrategia-2/comunicacion-organizacional-formas-y-tipos.htm>

-M-

1. Malicot, Roger. Comunicación Tipos de Comunicación.

Recuperado de: <https://sites.google.com/site/nhuher/tipos-de-comunicación>

2. Martín Ángeles (2006) Manual práctico de psicoterapia gestalt .Bilbao. Desclée De Brouwer

3. Melfi Johanna Cátedra Cosgaya (2013) Periódico: Diseño y diagramación.

Recuperado de: <http://www.catedracosgaya.com.ar/tipoblog/2013/periodico-diseno-y-diagramacion-2/>

-R-

1. Roman (2007) Buenas prácticas de manufactura. Cuaderno tecnológico nº 2

lácteos. Recuperado de: <http://www.inti.gov.ar/lacteos/pdf/cuadernotecnologico2.pdf>

2.RossSheldon (2007).Introducción a la Estadística.España: REVERTÉ.S.A

-S-

1.SerranoSebastià (2001). La semiótica: una introducción a la teoría de los signos.
España. Edición propiedad de Montesinos Editor.

2.Sánchez, R., & Díaz, R. (2003) . Patrones y estilos de la comunicación: diseño de
un inventario.Anales de psicología, 19 (2), 257-277. Referido de;
<http://comunicacionycoaching.blogdiario.com/tags/comunicacion-y-definicion/>

3.SuárezAndrés (2001) Curso de introducción a la economía de la empresa.
Ediciones Pirámide. Madrid

4.Swann Alan(2004).Boceto. España. Editorial Gustavo Gili

-T-

1.TorresLengomìn (1998).diciembre de 1997. Causas más frecuentes de problemas
sanitarios en alimentos. Rev Cubana AlimentNutr. Recuperado de:
http://bvs.sld.cu/revistas/ali/vol12_1_98/ali04198.htm

-v-

1.Velandia (2010).Higiene, protección y conservación de alimentos. Recuperado de:
[www.monografias.com/trabajos-pdf4/higiene-proteccion-y-conservacion-
alimentos/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos.pdf](http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos.pdf)

2.Vicary Richard(1993).Manual de litografía .Madrid. Hermann Blume Ediciones

CAPITULO XIV

Anexos

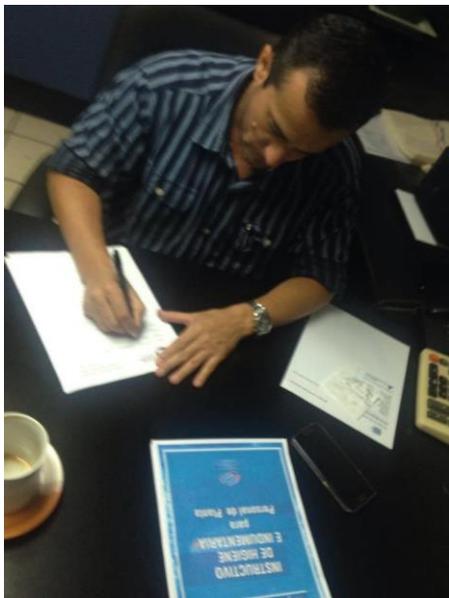
CAPÍTULO XIV:ANEXOS

A continuación se presenta toda la información relevante a la elaboración del proyecto:

14.1 Proceso de Validación:

14.1.1 Clientes:

Otto Dubón



Galileo UNIVERSIDAD
La Asociación es la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 41

Nombre: Otto Dubón

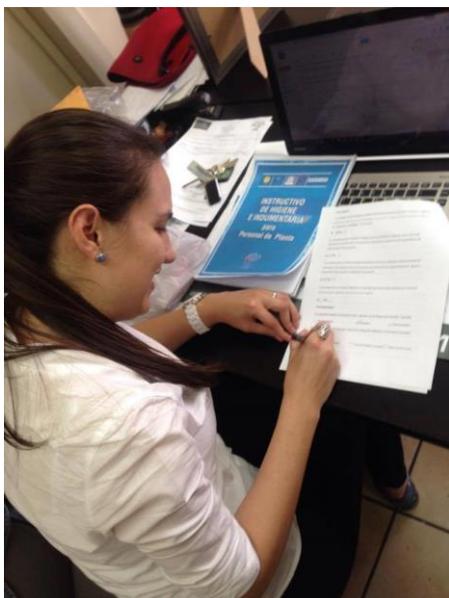
Profesión: Lic. en Administración de Negocios. MAI

Puesto: Gerente General

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Aleyda Serrano



Galileo UNIVERSIDAD
La Asociación es la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 28 años

Nombre: Aleyda Wacette Serrano Vela

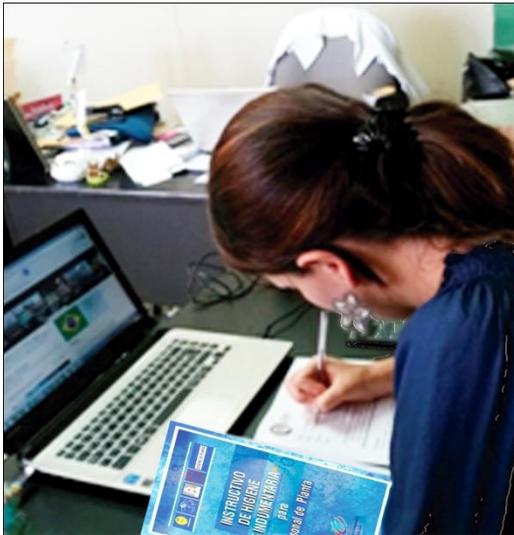
Profesión: Química Biología

Puesto: Cde. Aseguramiento de Calidad

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA

Mariana Valenzuela



Galileo UNIVERSIDAD La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 26

Nombre: Mariana Valenzuela

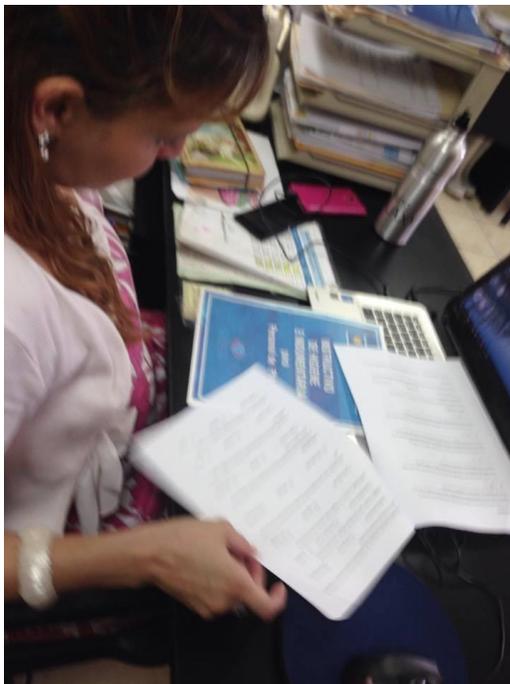
Profesión: Agencia en Alimentos

Puesto: Docente de Producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Sussell Moratalla



Galileo UNIVERSIDAD La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 41

Nombre: Sussell Moratalla

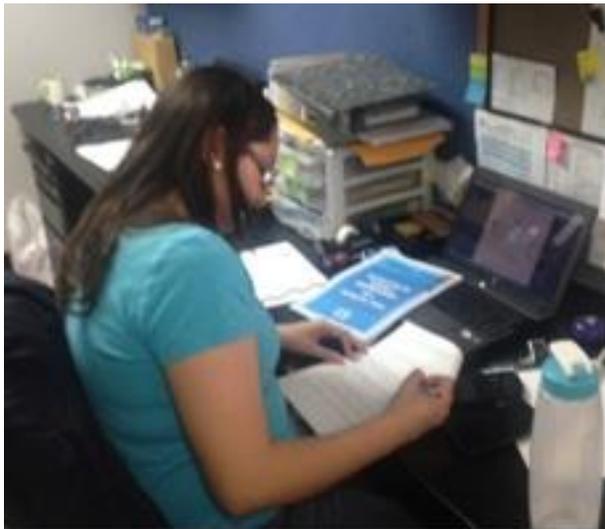
Profesión: Psicóloga Industrial

Puesto: Gerente en Desarrollo Organizacional

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE

Marilis España



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 22

Nombre: Marilis España P.

Profesión: Estudiante

Puesto: Aseguramiento de Calidad

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

14.1.2 Grupo Objetivo:

El instrumento de validación se modificó a petición de la Gerente de Producción ya que indico que al nuevo personal no se le preguntada la Profesión, a diferencia de las validaciones para Cliente y Experto para Grupo Objetivo se omitió .

 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 33

Nombre: Eda Johanna Ramirez Cruz

Puesto: Operaria de Salsas y Bocaditos

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 27

Nombre: Karla Pineda

Puesto: Control de Calidad

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 32 años

Nombre: Byron Cuatrecasas Hernández

Puesto: Encargado de Seguridad Área de Congelados

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 31

Nombre: Luis Alberto Lozano Choy

Profesión: Analista en Computación

Puesto: Encargado de Soporte

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 22 años

Nombre: Cristian Gonzales

Puesto: Operario producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 50 años

Nombre: Marysa Napra

Puesto: Operaria de producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Parte Semiológica


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 47 años

Nombre: Lesbia alfaro

Puesto: Operario producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 39

Nombre: Yolita Perez

Puesto: Operaria de producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 46

Nombre: Olga Patzan

Puesto: EJECUTIVA

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 54

Nombre: Angelica Garcia

Puesto: Operaria de producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 40

Nombre: Lazaro Alvarez

Puesto: Supervisor

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 27 años

Nombre: Martin Coto

Puesto: Operario Producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 58

Nombre: Alicia Santos

Puesto: Etiquetado

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Parte Semiológica


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 40

Nombre: Alicia Cutilán

Puesto: Operario producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Antecedentes


Galileo
 UNIVERSIDAD
 La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
 Licenciatura de Comunicación y Diseño
 Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad: 19 años

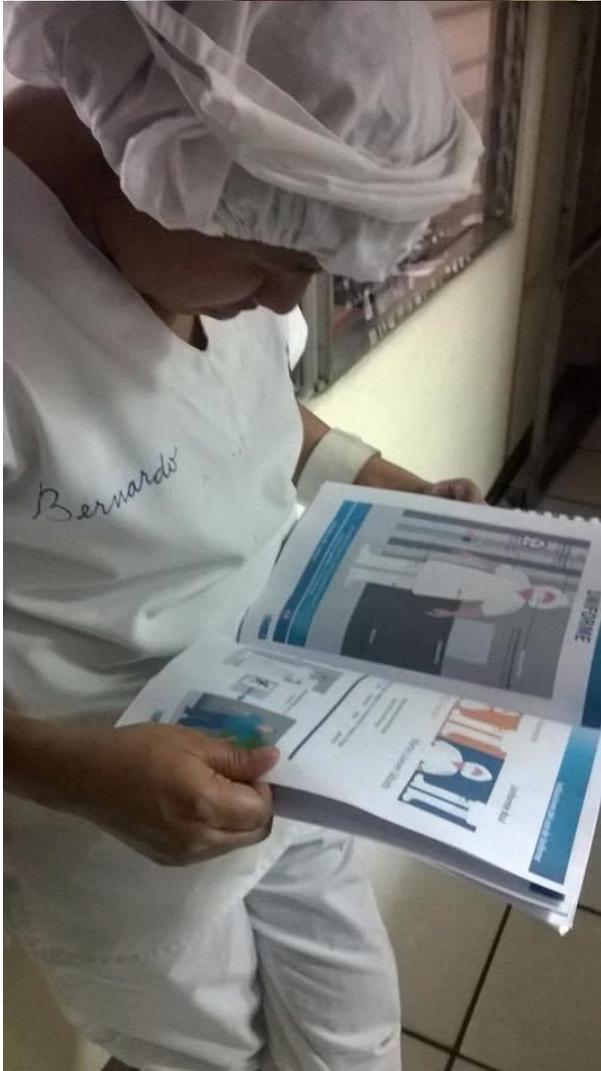
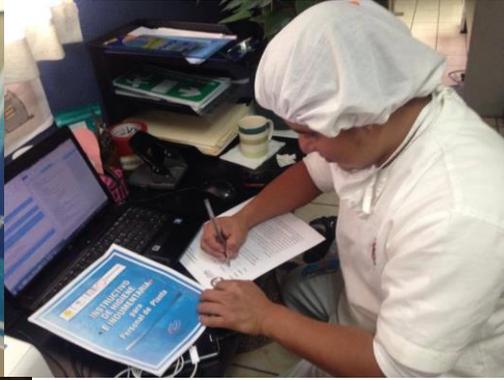
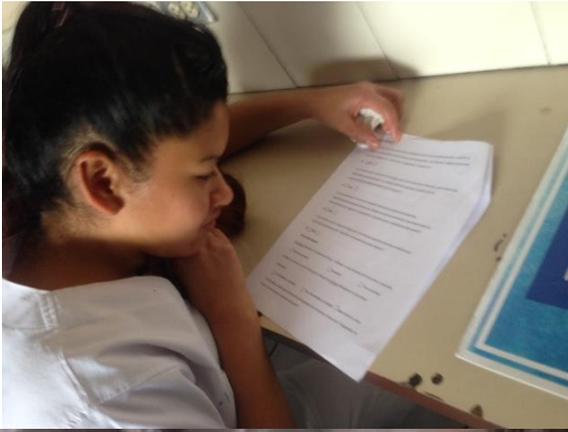
Nombre: Andrea Navarrete

Puesto: Operario de producción

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
 REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
 PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016





14.1.3 Expertos:

Sara Rodríguez Aragón .



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Educación en la Excelencia

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad:

Nombre:

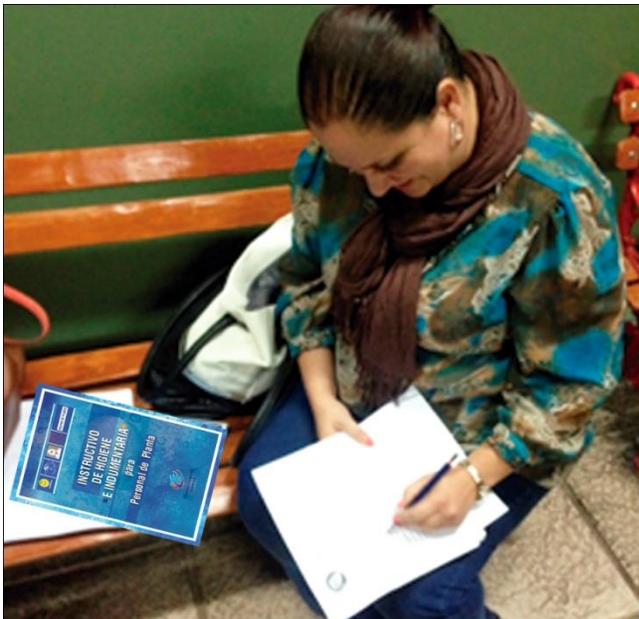
Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A. GUATEMALA, 2016

Lourdes Donis.



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Educación en la Excelencia

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad:

Nombre:

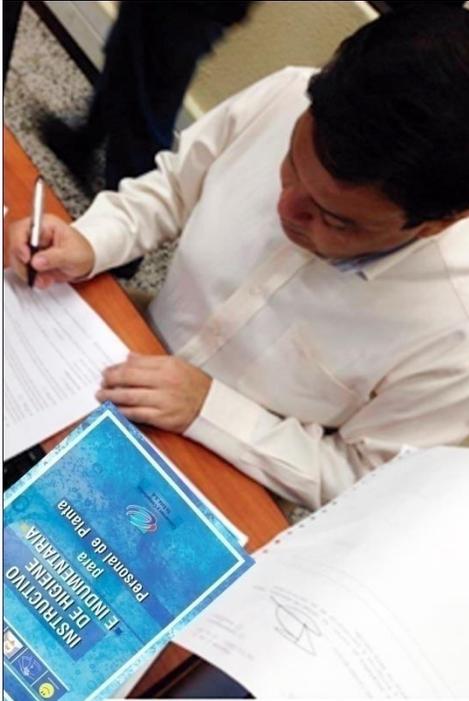
Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A. GUATEMALA, 2016

Rolando Barahona.



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Educación en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad:

Nombre:

Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Antecedentes

Congelados, Ya Está, S.A es una empresa de productos alimenticios, que

María Eugenia Aguilar



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
La Educación en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad:

Nombre:

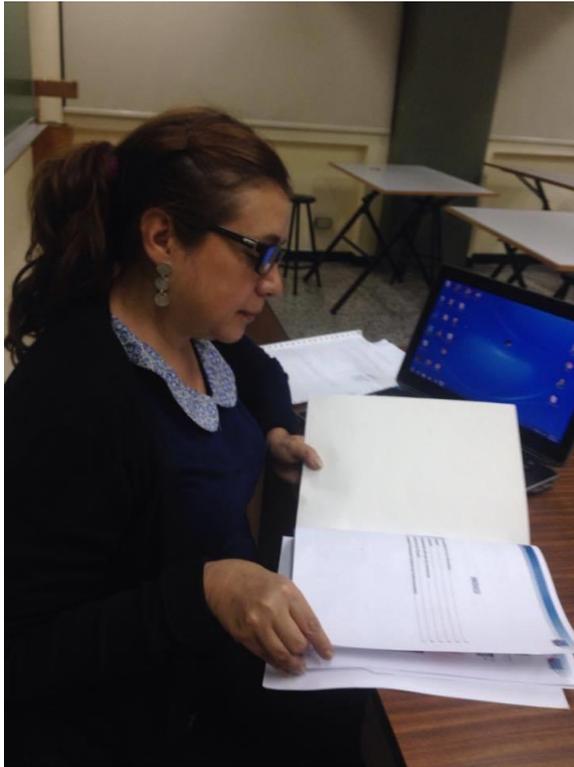
Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Lisette Pérez Aguirre



 **Galileo**
UNIVERSIDAD
LA UNIVERSIDAD EN LA EDUCACIÓN

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino Edad:

Nombre:

Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA
REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE
PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

14.3 Instrumento de Validación



Galileo
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino **Edad:**

Nombre:

Profesión:

Puesto:

Encuesta de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016

Antecedentes

Conservas y Congelados Ya Está, S.A es una empresa de productos alimenticios, que empaca frutas y vegetales en conserva, congelada, pupas de frutas congeladas, frijoles latinoamericanos.

Trabaja su marca YA ESTÁ, De Primera, Be Kdos y sabas, Vallemex, PaPa, Pancho y también empaca marcas privadas.

El Departamento de Aseguramiento de Calidad, no cuenta con un instructivo impreso que establezca la información necesaria para dar a conocer los requerimientos de Higiene e Indumentaria al personal de primer ingreso dentro de la empresa Conservas y Congelados Ya Está, S.A

Con esto se pretende apoyar al nuevo personal con el conocimiento y será una herramienta para capacitar al personal de primer ingreso.

Instrucciones

Con base a la información anterior por favor observe la propuesta del instructivo impreso y según su criterio seleccione solo una opción para dar respuesta a cada cuestionamiento.

Parte Objetiva

1.) ¿Considera que es importante el diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de Conservas y Congelados Ya está S.A?

SI NO

2.) ¿Considera que es necesario investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa?

SI NO

3.) ¿Considera que es necesario recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario?

SI NO

4.) ¿Considera que es necesario diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de primer ingreso?

SI NO

Parte Semiológica

5.) La tipografía (Helvética Condensed, 40 pts.) utilizada en los titulares del instructivo transmite:

Mucha seriedad Seriedad Poca seriedad

6.) Según su criterio, ¿el color (azul, gris y blanco) de la tipografía utilizada en el instructivo transmite?

Formalidad y seriedad Poca formalidad y seriedad Nada formal y serio

7. ¿Considera usted que la presencia del logo tipo de la empresa Conservas Y Congelados Ya está, en el instructivo impreso transmite?

Mucha pertenencia

Pertenencia

Poca pertenencia

8. Según su criterio, ¿las ilustraciones utilizadas dentro del instructivo?

Ejemplifican el texto

Confunden al texto

No explican nada

9. Según su criterio, ¿la diagramación utilizada para el instructivo es?

Muy adecuada

Adecuada

Poco adecuada

Parte operativa

10. ¿Considera usted que el tamaño físico de el instructivo ("8.5x 11") para personal de primer ingreso lo hace:

Muy eficiente

Eficiente

Poco eficiente

11. ¿Considera usted que el tamaño de los gráficos utilizados en la página 2, página 4 y página 5 son:

Grandes

Adecuados

Pequeños

12. ¿Cómo calificaría el tamaño de la tipografía empleada en los textos?

Grande

Adecuada

Pequeña

Se le agradece la atención y el tiempo brindado para contestar esta encuesta. Si usted tiene alguna sugerencia, comentario o crítica personal puede hacerlo en el siguiente espacio:

Gracias por contribuir al proyecto de tesis: " DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016 "

Su opinión será tomada en cuenta para la realización de cambio de dicho proyecto.

14.3.1 Instrumento de Validación para el Grupo Objetivo



Galileo
UNIVERSIDAD
La Innovación en la Educación

Facultad de Ciencias de la Comunicación
Licenciatura de Comunicación y Diseño
Proyecto de Tesis

Género: Femenino Masculino **Edad:**

Nombre:

Puesto:

Cuestionario de validación de proyecto de tesis

DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO, CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ, S.A, GUATEMALA, 2016

Antecedentes

Conservas y Congelados Ya Está, S.A es una empresa de productos alimenticios, que empaqueta frutas y verduras en conserva, congelada, papas de frutas congeladas, frijoles latinoamericanos.

Trabaja su marca YA ESTÁ, De Primera, PaKdos y salsas, Vallemex, PaPe, Pancho y también empaqueta marcas privadas.

El Departamento de Aseguramiento de Calidad, no cuenta con un instructivo impreso que establezca la información necesaria para dar a conocer los requerimientos de Higiene e Indumentaria al personal de primer ingreso dentro de la empresa Conservas y Congelados Ya Está, S.A

Con esto se pretende apoyar al nuevo personal con el conocimiento y será una herramienta para capacitar al personal de primer ingreso.

Instrucciones

Con base a la información anterior por favor observe la propuesta de instructivo impreso y según su criterio seleccione solo una opción para dar respuesta a cada cuestionamiento.

Parte Objetiva

1.) ¿Considera que es importante el diseño de instructivo impreso para dar a conocer la higiene e indumentaria requerida para la manipulación de alimentos dirigido al personal de primer ingreso de Conservas y Congelados Ya está S.A?

SI NO

2.) ¿Considera que es necesario investigar acerca de instructivos impresos, para incluir toda información que aporte valor en el desarrollo del proyecto y cumplir con los requerimientos de implementación de la empresa?

SI NO

3.) ¿Considera que es necesario recopilar información acerca de la empresa, específicamente del departamento de calidad a través de entrevistas, para determinar los requerimientos de higiene e indumentaria del instructivo a satisfacción del usuario?

SI NO

4.) ¿Considera que es necesario diagramar el contenido total del instructivo impreso que servirá de herramienta para capacitar al personal de primer ingreso?

SI NO

Parte Semiológica

5.) La letra (Helvética Condensed, 40 pts.) utilizada en los titulares del instructivo transmite:

Mucha seriedad Seriedad Poca seriedad

6.) Según su criterio, ¿el color (azul gris y blanco) de la letra utilizada en el instructivo transmite?

Formalidad y seriedad Poca formalidad y seriedad Nada formal y serio

7.) ¿Considera usted que la presencia del logotipo de la empresa Conservas Y Congelados Ya está, en el instructivo impreso transmite?

Mucha pertenencia Pertenencia Poca pertenencia

8) ¿Que opina de , ¿ los dibujos utilizados dentro del instructivo ?

- Ejemplifican el texto Confunden al texto No explican nada.

9) ¿Que opina de, el orden utilizado para el instructivo :

- Muy adecuado Adecuado Poco adecuado

Parte operativa

10) ¿Considera usted que el tamaño físico de el instructivo (" 8.5x 11") para personal de primer ingreso lo hace :

- Muy eficiente Eficiente Poco eficiente

11) ¿Considera usted que el tamaño de los gráficos utilizados en la página 2, página 4 y página 5 son:

- Muy grandes Adecuados Pequeños

12) ¿Cómo calificaría el tamaño de la letra?

- Muy grande Adecuada Pequeña

Se le agradece la atención y el tiempo brindado para contestar esta encuesta. Si usted tiene alguna sugerencia, comentario o crítica personal puede hacerlo en el siguiente espacio:

Gracias por contribuir al proyecto de tesis: " DISEÑO DE INSTRUCTIVO IMPRESO PARA DAR A CONOCER LA HIGIENE E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO AL PERSONAL DE PRIMER INGRESO DE LA EMPRESA CONSERVAS Y CONGELADOS YA ESTÁ S.A, GUATEMALA, GUATEMALA 2016 "

Su opinión será tomada en cuenta para la realización de cambio de dicho proyecto.

14.4 Cotización



Cotización No.	A 2975
Fecha:	21/12/2015
Cotización válida por:	7 días hábiles
Preparada por:	Javier Najarro

Contáctenos, S. A. NIT. 4436888-7

Cliente:	Jennifer Giron	Teléfono:	
E-mail:	gironjenniferg@gmail.com	Celular:	

CANT.	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Instructivo, impresión digital full color tiro y retiro, de tamaño carta, en papel couche 80.		Q51.50
<small>Tiempo de entrega: 1 a 2 días hábiles después de aprobada la cotización. La variación del trabajo puede ser de un 5%, la forma de pago es 50% anticipo y 50% contra entrega.</small>		TOTAL	Q51.50

NOTA: el valor de esta cotización está sujeto a revisión si al momento de recibir el material hay cambios de las especificaciones cotizadas.

Firma de Aceptado / Fecha

El cliente acepta los diseños como artes finales, en el momento que firma la cotización, la cual puede ser tomada como orden de compra.


 **2384 0888 / 4740 6809**
 **@cotizaciones@lastminute.net.gt**
www.lastminute.net.gt



Cotización No. 90097

Guatemala, 23 noviembre 2015

Jennifer Girón
Presente

Estimada Señorita:

Por este medio le envío cotización de lo solicitado, esperando sea de su agrado.

Cantidad	Descripción	ValorTotal
100	INSTRUCTIVO EN MATERIAL COUCHE 80, TAMAÑO CARTA, 4 IMPRESIONES EN TIRO Y RETIRO, 1 IMPRESION EN SOLO TIRO, CON BARNIZ UV BRILLANTE EN LA PORTADA Y CONTRAPORTADA.	Q. 3,500.00

Sin otro particular y en espera de poder servirle, me suscribo

Litografía y Flexografía

Atentamente,

Mario Muñoz
Gerente General

13 Avenida 6-18 Zona 6. TEL.: 2312-0192 • 2312-0193 • 2312-0194
www.litoflexo.com • E-mail: litoflexo@hotmail.com

JENNIFER GIRON
Atención
Presente

Cotización No. 90097

Guatemala, 23 noviembre 2015

Estimados señores

Tenemos el agrado de someter a su consideración nuestra cotización por:

INSTRUCTIVO: TAMAÑO ABIERTO 10" X 7.75", CONSTA DE 9 PAGINAS INCLUYENDO PORTADA Y CONTRAPORTADA: PORTADA: A FULL COLOR TIRO Y RETIRO, IMPRESA EN COUCHE B-80 + BARNIZ UV BRILLANTE TIRO. INTERIORES: A FULL COLOR TIRO Y RETIRO, IMPRESA EN COUCHE B-80. VA DOBLADO, COMPAGINADO Y ENGRAPADO.

100 Q Q2,395.00

ESTOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Elementos que proporciona el Cliente: ARTE

Observaciones de Pago: 50% ANTICIPO Y 50% CONTRA ENTREGA

Tiempo de Producción: 7 DIAS HABILES DESPUES DE ARTES APROBADOS

Al aceptar esta cotización acepta el margen de 10% + ó -
Quedando a la espera de sus apreciables ordenes, nos suscribimos,

Jasmin Giron
Ejecutivo de Ventas



49 Calle 24-03 zona 12, Guatemala, CA PBX: 2380-3200 Fax: 2380-3232