Fábricas de Productividad

- Cerrar ventana
- Imprimir esta página
- Ampliar todo | Plegar todo

Plan de Trabajo UNION EMPRESARIAL FRANCO S.A.S

Nombre de Plan de trabajo	Plan de Trabajo UNION EMPRESARIAL FRANCO S.A.S	**Empresa**	UNION EMPRESARIAL FRANCO S.A.S
Visita	A-0000102586	**Línea de Servicio**	Productividad Operacional
Tipo documento	NIT	**Número Documento**	900.839.849
Rango de la empresa	Micro	**Nombre del consultor**	JOHANNA ARIAS PINEDA
Fecha inicio intervención	31/08/2024	**Número de identificación Consultor**	42164531
Fecha fin intervención	21/11/2024	**Correo electrónico consultor**	fucar.fabricasdeproductividad@gmail.com
Nombre/Razón social Extensionista	FUCAR S.A.S	**Teléfono del consultor**	3146026082
Número indicadores	6	**Valor total intervención**	$ 14.100.000
Visita parte 2	A-0000105574	**Total horas intervención**	60
Gestor	Andrés Eduardo Muñoz Velásquez	**Total horas presenciales proyectadas**	
Líder de línea	Osman Benjamín Vargas Rozo	**Total horas virtuales proyectadas**	
Departamento	RISARALDA	**Teléfono Extensionista**	3122479029
Ubicación	Calle 80# 36- 16	**Líder del Proyecto**	Soreny Franco Ramírez
Municipio Ubicación	PEREIRA	**Representante legal**	Soreny Franco Ramírez
		Supervisor de FP	Kris Eliana Zapata Pérez

Hallazgos y Oportunidades de Mejora

Hallazgos	1. El proceso actual de producción de hojaldres en Pantojitos carece de una parametrización clara, lo que resulta en variabilidad en la textura y calidad del producto final. La falta de estandarización en las etapas de producción lleva a productos variables, afectando las cantidades de materia prima y la presentación. 2. El proceso de producción de batidos en Pantojitos carece de estandarización y se basa en el conocimiento implícito del personal experimentado. Esta falta de documentación técnica genera variaciones en la textura y sabor del producto final, comprometiendo la consistencia y eficiencia del proceso. Las diferencias en cada lote afectan la calidad del producto y requieren que los nuevos empleados reciban formación adicional, lo que resulta en reprocesos y pérdida de la curva de aprendizaje debido a la ausencia de un manual	**Oportunidades de mejora**	1. Implementar una parametrización detallada del proceso de hojaldre, que incluya la estandarización de los tiempos en mojadora y aplanadora, así como la cantidad exacta de ingredientes a utilizar. La estandarización permitirá asegurar la consistencia en cada lote producido, reduciendo la variabilidad y mejorando la calidad del producto final. 2. Implementar una parametrización detallada para la producción de batidos y desarrollar un manual de procedimientos que documente cada fase del proceso, desde la preparación de ingredientes hasta el horneado. Esto permitirá a los actuales y nuevos integrantes del equipo seguir instrucciones precisas sin supervisión constante, minimizando errores, mejorando la eficiencia y garantizando la consistencia en cada lote. 3. Implementar manuales de procedimiento para procesos clave y

operativo estandarizado.
3. En Pantojitos, se observa un problema en la gestión del conocimiento, específicamente en la operación de maquinaria y en la estandarización de productos. La dependencia de un reducido grupo de empleados experimentados limita la capacidad de la empresa para asegurar una producción consistente y eficiente. Esta situación incrementa la variabilidad en los procesos y el riesgo de errores, lo cual impacta negativamente en la calidad del producto final. La falta de un enfoque sistemático para la transferencia de conocimientos y la estandarización de procedimientos contribuye a esta problemática, afectando la capacidad de la empresa para mantener estándares de calidad y eficiencia operativa.
4. El proceso de producción de hojaldre y batido en Pantojitos está generando residuos de materia prima, esto se debe a la falta de parametrización en las etapas del ciclo productivo que incrementa el consumo de materia prima innecesariamente.

establecer reuniones periódicas para compartir conocimientos entre empleados. Esto mejorará la consistencia de los productos y facilitará la integración de nuevos empleados, promoviendo una cultura de transferencia de conocimiento en la empresa.
4. Modificar los procesos para reducir el consumo de recursos, alineándose con un enfoque de sostenibilidad y reducción de costos operativos.

Análisis de la Situación Actual

Situación actual

Pantojitos es una empresa familiar ubicada en la Calle 80, número 36-16 de Pereira. Fundada en 2015, la empresa cuenta con 10 años de experiencia en el mercado. Inicialmente, comenzó con 7 puntos de venta de panadería en diversos barrios de la ciudad, despues, motivados por la necesidad de crear una marca propia y ofrecer un concepto diferente en el sector de la panadería, se creó Pantojitos que fue fundada como una sociedad entre cuatro hermanos, quienes unieron esfuerzos para lanzar la marca y establecer una planta de producción. Con el tiempo, la sociedad quedó en manos de una hermana y su pareja, quienes han liderado la empresa durante estos años y superaron la pandemia de 2020, que obligó al cierre temporal de algunos puntos de venta.
Pantojitos ha logrado consolidarse en el mercado, contando actualmente con 6 locales en importantes universidades de Pereira. Estos locales están ubicados en la Universidad Católica, la Universidad Andina (con dos sedes), Uniplex, Fiducentro y La Condina.
La empresa se especializa en la producción y venta de productos de panadería y repostería, con un portafolio que incluye hojaldres, una variedad de panes, productos de queso como roscas, pandeyucas y pandebono, y una línea de repostería que abarca pasteles y otros productos dulces.
Pantojitos atiende a dos tipos de clientes principales: por un lado, clientes institucionales como colegios, universidades y casas de banquetes; y

Problemática actual

Pantojitos enfrenta una problemática crítica en su productividad operacional debido a la falta de estandarización en procesos clave. La ausencia de parametrización detallada en la producción de hojaldre y batidos genera variabilidad en los tiempos de operación y las cantidades de ingredientes, lo que resulta en inconsistencias en la calidad y en la eficiencia del proceso. Adicionalmente, los procesos actuales no están optimizados para la reducción del nivel de residuos y otros recursos, lo que aumenta los costos operativos y limita la sostenibilidad. La falta de manuales de procedimientos y un sistema formal para compartir conocimientos entre empleados exacerba estos problemas, afectando la capacidad de la empresa para mantener una producción uniforme y eficiente. Esta falta de estandarización y documentación afecta directamente la capacidad de la empresa para mejorar su productividad operacional, mantener una alta calidad en los productos y reducir costos.

	por otro lado, consumidores individuales de estrato 3 en adelante, principalmente ubicados en universidades privadas. La empresa se ha distinguido por su enfoque en la calidad y la consistencia de sus productos, lo que le ha permitido mantener y expandir su base de clientes a lo largo de los años. Actualmente, Pantojitos cuenta con un equipo de aproximadamente 40 empleados que operan en sus 6 locales. La línea de intervención de productividad operacional es la más adecuada para Pantojitos debido a que se enfoca en aumentar la eficiencia de la empresa mediante la identificación y reducción de tiempos operacionales. La falta de parametrización clara en el proceso de producción de hojaldres, que genera variabilidad en la calidad del producto final, y la ausencia de estandarización en la producción de batidos se pueden intervenir en esta línea, lo que permitirá a Pantojitos reducir los tiempos improductivos, mejorar la utilización de recursos y minimizar los costos operativos, contribuyendo a la competitividad en el mercado.		
Objetivo de la intervención	Optimizar la productividad operacional en Pantojitos mediante la estandarización y parametrización de los procesos de producción de hojaldres y batidos, con el fin de reducir la variabilidad en la calidad del producto, disminuir el nivel de residuos y mejorar la eficiencia del personal en un periodo de 60 horas. Esta intervención se llevará a cabo en las áreas de producción de hojaldres y batidos, implementando manuales de procedimiento detallados y programas de capacitación para asegurar la transferencia de conocimiento y el uso eficiente de recursos.	**Línea, producto y/o servicio**	Preparación de hojaldres y batidos
Metodología a utilizar	Mapas de la cadena de valor y análisis de valor - VSM	**Modalidad atención**	Mixto (presencial y virtual)
¿Cuál?			

Estado de Aprobación

Estado Aprobación Parte1	Aprobado	**Estado Aprobación Parte 2**	Aprobado
Creado por	FUCAR S.A.S, 24/08/2024, 2:43 p. m.	**Última modificación por**	Usuario17105209795687010946, 31/10/2024, 11:44 a. m.

Historial de Plan de trabajo

31/10/2024, 11:44 a. m.

Usuario	**Usuario17105209795687010946**
Acción	**Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Pendiente a Aprobado.**

31/10/2024, 11:44 a. m.

Usuario	**Usuario17105209795687010946**

Acción **Registro bloqueado.**

23/10/2024, 7:41 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Registro bloqueado.**

22/10/2024, 4:51 p. m.

Usuario **Osman Benjamín Vargas Rozo**
Acción **Registro bloqueado.**

17/10/2024, 11:20 a. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

17/10/2024, 10:16 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

11/10/2024, 12:05 p. m.

Usuario **Judith Paola Díaz Peña**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Aprobado.**

11/10/2024, 12:01 p. m.

Usuario **Judith Paola Díaz Peña**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Aprobado a Pendiente.**

7/10/2024, 8:42 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Problemática actual. Se ha cambiado Objetivo de la intervención. Se ha cambiado Hallazgos.**

25/09/2024, 6:17 p. m.

Usuario **Judith Paola Díaz Peña**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Nuevo a Pendiente.**

11/09/2024, 3:17 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 a Nuevo**

10/09/2024, 8:50 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Aprobado.**

10/09/2024, 8:50 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Registro desbloqueado.**

8/09/2024, 8:14 p. m.

Usuario **Osman Benjamín Vargas Rozo**
Acción **Registro bloqueado.**

4/09/2024, 11:36 a. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

3/09/2024, 12:54 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Rechazado a Pendiente.**

3/09/2024, 12:54 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

3/09/2024, 12:53 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Situación actual.**

3/09/2024, 11:01 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Objetivo de la intervención.**

3/09/2024, 10:20 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Fecha fin intervención de 29/10/2024 a 21/11/2024.**

2/09/2024, 10:16 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Rechazado.**

2/09/2024, 10:16 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Registro desbloqueado.**

30/08/2024, 3:45 p. m.

Usuario **Osman Benjamín Vargas Rozo**
Acción **Registro bloqueado.**

29/08/2024, 8:40 a. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

27/08/2024, 9:56 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Rechazado a Pendiente.**

27/08/2024, 9:56 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

27/08/2024, 9:49 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Situación actual. Se ha cambiado Oportunidades de mejora. Se ha cambiado Hallazgos.**

26/08/2024, 9:00 p. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Rechazado.**

26/08/2024, 9:00 p. m.

Usuario	**fabricasrisaraldag10**
Acción	**Registro desbloqueado.**

24/08/2024, 4:37 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Registro bloqueado.**

24/08/2024, 2:43 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Creado.**

Indicadores por plan de trabajo

IPT-31252

Diligenciado	
Indicador	**Reducción de tiempo de no valor agregado (TNVA).**
Línea base	**76,00000**
Unidad de medida	**Minutos, horas, días, segundos**
Cálculo de la medición	**Para calcular la Tasa de Variación en el Tiempo de No Valor Agregado (TNVA) en Pantojitos, se realizó una medición detallada de los tiempos durante el proceso de producción. Se identificaron 76 minutos como tiempo de no valor agregado, los cuales provienen de los subprocesos de hojaldre y de batido de actividades como el reposo adicional de la masa 14 minutos en hojaldre y 11 minutos en batido, la espera por la disponibilidad entre el aplanado y el moldeado con 12 minutos en hojaldre, y el exceso de tiempo de enfriamiento con 27 minutos en hojaldre y 12 minutos en batido.**
Período de la medición	**Septiembre de 2024**
Meta del indicador	**68,40000**
Variación porcentual esperada	**-10,00**

IPT-31253

Diligenciado	
Indicador	**Ahorros generados por reducción de desperdicios AD(TCP): Tiempo de ciclo product**
Línea base	**52.232,14000**
Unidad de medida	**pesos**
Cálculo de la medición	**Para calcular el tiempo total de producción en Pantojitos, se realizó un seguimiento desde la recepción de la orden de producción hasta el despacho del producto final, midiendo cada subproceso clave, como la recepción del pedido, preparación de la masa, el aplanado, el moldeado, el horneado, el enfriamiento y finalmente el despacho del producto tanto de hojaldre como batido, lo que resultó en un tiempo total de producción de 9 horas siendo 540 minutos para el hojaldre y 497 para el batido, como la producción se realiza de manera simultanea se tendrá en cuenta el valor del hojaldre. Posteriormente, el valor por minuto fue calculado en función del salario mínimo legal vigente en Colombia para 2024 ($1.300.000 mensuales), considerando una jornada laboral de 8 horas al día de 7 días a la semana. El resultado fue un valor por minuto de $96,72 COP, reflejando así el costo del tiempo de producción en Pantojitos.**
Período de la medición	**Septiembre de 2024**
Meta del indicador	**47.008,93000**
Variación porcentual esperada	**-10,00**

IPT-31254

Diligenciado	
Indicador	**Impacto Ambiental – Generación residuos por unidad [IA-Res]**
Línea base	**0,00815**
Unidad de medida	**TON, Kg, Metros, CC3, gramos, cms; etc.**
Cálculo de la medición	**Para calcular el indicador Disminución del Nivel de Generación de Residuos (NCR) en Pantojitos, se realizó una medición detallada de los residuos generados en el ciclo productivo de hojaldres y batidos de zanahoria. Los tipos de residuos identificados incluyen restos de masa, recortes de hojaldres y desperdicios generados durante el proceso de horneado. Estos residuos fueron recolectados y pesados durante un día de producción para obtener un valor preciso siendo 5 kg de residuos, incluyendo masa sobrante y desperdicios de ingredientes.**

	Por lo tanto, Unidades de residuos: 5 kg (residuos generados en un día de producción). Unidades producidas: 613,62 unidades (600 unidades de hojaldres + 13,62 kg de batidos).
Período de la medición	**Septiembre de 2024**
Meta del indicador	**0,00733**
Variación porcentual esperada	**-10,06**

IPT-31255

Diligenciado	
Indicador	**Nivel de rotación de inventario (NRI).**
Línea base	**2,56000**
Unidad de medida	**Veces.**
Cálculo de la medición	**En Pantojitos se calculó considerando las materias primas utilizadas, que incluyeron 80,5 kg de harina, 62,5 kg de mantequilla y 20 kg de hojaldre, sumando un total de 163 kg (815,000 pesos). Además, se establecieron 20 kg de productos en proceso (90.000) y 30 kg de productos terminados en inventario (180,000). Las ventas del día se basaron en la producción diaria de 600 unidades de hojaldres, vendidas a 3,000 pesos por unidad, lo que equivale a 1,800,000 pesos en ventas de hojaldres.** **Para los batidos de zanahoria, se vendieron 13,62 kg, distribuidos entre tortas completas y porciones. En esta ocasión, se vendieron 4 tortas completas de 1 libra (0,454 kg) a 100,000 pesos cada una y 3 tortas completas de 0,5 libras (0,227 kg) a 70,000 pesos cada una y 92 porciones (0,12 kg por porción) x 4,000 pesos para un total de 980,000.** **El total diario de ventas sería: 1,800,000 + 980,000 = 2,780,000 pesos** **Total del Inventario:** **815,000 + 90,000 + 180,000 = 1,085,000 pesos**
Período de la medición	**Septiembre de 2024**
Meta del indicador	**2,79000**
Variación porcentual esperada	**8,98**

IPT-31256

Diligenciado	
Indicador	**Recuperación de espacios (RE).**
Línea base	**78,13000**
Unidad de medida	**Porcentaje**
Cálculo de la medición	**Para obtener el cálculo de los metros cuadrados de la fábrica de producción de Pantojitos, se realizó una medición directa de todas las áreas funcionales dentro de la planta, incluyendo la recepción de materias primas, el almacenamiento, las áreas de preparación y producción, los espacios destinados al empaque, y las oficinas. Cada una de estas secciones fue medida individualmente y luego se sumaron los valores obtenidos para determinar el área total ocupada por la planta. Esta medición permitió establecer que el área total utilizada en la producción es de 80 metros cuadrados.**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**85,16000**
Variación porcentual esperada	**9,00**

IPT-31257

Diligenciado	
Indicador	**Consumo de materias primas (CMP).**
Línea base	**0,27000**
Unidad de medida	**Toneladas, metros u otra unidad de medida**
Cálculo de la medición	**Durante un día de trabajo, se consideró la cantidad total de harina (80,5 kg), mantequilla (62,5 kg), y hojaldre (20 kg) utilizada en la producción diaria de 600 unidades de hojaldres y 13,62 kg de batidos (equivalente a 30 libras). El CMP se calculó dividiendo el total de 163 kg de materias primas entre la cantidad total de productos generados en ese día equivalente a 613,62 unidades (kg).**
Período de la medición	**Septiembre de 2024**
Meta del indicador	**0,24000**
Variación porcentual esperada	**-11,11**

Detalle de Plan de Trabajo

Fase 1: Diagnóstico y Mapeo de Procesos

Duración estimada	**12**
Descripción de la actividad	**Diagnóstico completo de los procesos actuales de producción en las áreas de hojaldres y batidos. El objetivo es identificar los subprocesos clave, los tiempos de ciclo y los puntos críticos que afectan la productividad.**

Fase 2: Parametrización de Procesos

Duración estimada	**24**
Descripción de la actividad	**Se desarrollarán manuales de procedimiento detallados que incluyen tiempos, técnicas y cantidades específicas para asegurar la consistencia en la producción. Además, se establecerán controles de calidad en cada subproceso.**

Fase 3: Capacitación y Evaluación Intermedia

Duración estimada	**18**
Descripción de la actividad	**Apoyar la capacitación al personal de Pantojitos en los nuevos manuales de procedimientos para hojaldres y batidos, y en la utilización del esquema visual. Evaluar el control durante la capacitación para asegurar que los empleados sigan correctamente los nuevos estándares y prácticas.**

Fase 4: Evaluación Final y Ajustes

Duración estimada	**6**
Descripción de la actividad	**Evaluar la efectividad de las nuevas implementaciones en Pantojitos, incluyendo manuales de procedimientos, esquemas visuales y capacitaciones, para determinar su impacto en la consistencia de la producción y la eficiencia operativa.**

Historial de aprobaciones

31/10/2024, 11:44 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario171052097956870109 46**
Aprobador real	**Usuario171052097956870109 46**
Comentarios	

23/10/2024, 7:41 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario171233230535079203 23**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Aprobado.**

22/10/2024, 4:51 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

17/10/2024, 11:20 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

17/10/2024, 10:16 a. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

10/09/2024, 8:50 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario171233230535079203 23**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Aprobado.**

8/09/2024, 8:14 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

4/09/2024, 7:05 p. m.

Estado	**Reasignada**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

4/09/2024, 11:36 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	**En la situación actual justificar la línea de intervención seleccionada.** **En el objetivo de la intervención se habla de lograr lo planteado en 3 meses, sin embargo, la intervención tiene un tiempo de 59 días, revisar y evaluar si se puede lograr la intervención en el tiempo propuesto y ajustar la información.** **R/ Se evidencia que se ajustaron los tiempos hasta la fecha máxima del contrato 21/11/2024, con 82 días de intervención.**

3/09/2024, 12:54 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

2/09/2024, 10:16 p. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**Usuario171233230535079203 23**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Rechazado.** **En la situación actual justificar la línea de intervención seleccionada.** **En el objetivo de la intervención se habla de lograr lo planteado en 3 meses, sin embargo, la intervención tiene un tiempo de 59 días, revisar y evaluar si se puede lograr la intervención en el tiempo propuesto y ajustar la información.**

30/08/2024, 3:45 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

29/08/2024, 9:52 a. m.

Estado	**Reasignada**

Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

29/08/2024, 8:40 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

27/08/2024, 9:56 a. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

26/08/2024, 9:00 p. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	**Buenas noches** **Reciban un cordial saludo** **De acuerdo con la revisión del plan de trabajo, se deben realizar los siguientes ajustes:** **1. El hallazgo y la oportunidad de mejora presentan el mismo texto, por lo cual se debe ajustar este apartado con los lineamientos de cada categoría.** **2. La agrupación de los grupos de procesos no puede superar 30 horas de acuerdo con los lineamientos de la lista de chequeo que presenta CP.** **Estaré atento a cualquier solicitud**

24/08/2024, 4:37 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**