

**UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS****CÓDIGO: FT-GAA-41****VERSIÓN: 01****PÁGINA: 1 de 4****PROCESO ADMINISTRATIVO****FECHA: 17/10/2012****FICHA TECNICA PARA COMERCIALIZACION Y VENTA DE PECES CEBADOS:  
CACHAMA, YAMU, BOCACHICO Y BAGRE****VIGENCIA: 2012**

<b>NOMBRE DEL SERVICIO</b>	<b>Comercialización y venta de peces cebados: Cachama, Yamú, Bocachico y bagre</b>
<b>USUARIOS</b>	Prioritariamente personal académico, administrativo y estudiantes de la Universidad de los Llanos y en caso de oferta en exceso usuarios particulares.
<b>PROCESO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se informa a la oficina de control interno quienes delegaran un funcionario cargado de observar que el proceso se realice de acuerdo a las normas previstas por la universidad de los Llanos. Además un funcionario de la tesorería y la cooperativa Counillanos (convenio-venta), los cuales estarán encargados de recaudar el dinero producto de las ventas.</li><li>• Tres días antes de la venta de los peces se realiza difusión por medio de: carteles e información a las diferentes dependencias de la Universidad.</li><li>• El procedimiento de pesca y selección de los peces para la venta inicia con un día de anterioridad a la venta, en donde se seleccionan los peces que cumplan con el peso adecuado aproximadamente de 300 a 700gr.</li><li>• Seguidamente los peces son llevados a las piletas en la sala de reproducción donde se les realiza un baño con sal (1gr/lit) con el objetivo de disminuir el estrés de los peces y se mantendrán con recambio de agua y aireación constante hasta la hora de su sacrificio.</li><li>• El día de la venta los peces serán sacrificados en horas de la mañana donde se insensibilizaran, evisceran y lavan para posteriormente ser pesados y comercializados.</li></ul>
<b>CARGO O ROL RESPONSABLE DEL SERVICIO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordinador Estación piscícola Unillanos</li><li>• Funcionario de la oficina de control Interno Universidad de los Llanos</li><li>• Funcionario de la Tesorería Universidad de los Llanos</li><li>• Funcionario de la cooperativa – Counillanos (Convenio-Venta)</li></ul>

ELABORO: Alexander Torres Tabares	REVISO: Pedro René Eslava Mocha	APROBÓ: Claudio Javier Criollo
CARGO: Coordinador Estación Piscícola Unillanos	CARGO: Director del IALL	CARGO: Representante de la Alta Dirección (E)
FIRMA	FIRMA	FIRMA

**UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS****CÓDIGO: FT-GAA-41****VERSIÓN: 01****PÁGINA: 2 de 4****PROCESO ADMINISTRATIVO****FECHA: 17/10/2012****FICHA TECNICA PARA COMERCIALIZACION Y VENTA DE PECES CEBADOS:  
CACHAMA, YAMU, BOCACHICO Y BAGRE****VIGENCIA: 2012****DESCRIPCION DELSERVICIO**

El principal objetivo del Instituto de Acuicultura de la Universidad de los Llanos y en su conjunto la Estación Piscícola de Unillanos (EPU) es desarrollar investigación en especies ÍCTICAS nativas de la Orinoquia Colombiana. Por tal motivo la producción de peces de la Estación Piscícola se realiza con fines netamente académicos y de investigación. Sin embargo el excedente de peces que se obtienen luego de los procesos de reproducción y experimentos de nutrición y alimentación, se comercializa en forma de peces cebados, debido a que las instalaciones de la EPU no cuentan con la infraestructura ni los insumos para albergar la producción anual de peces. Estas ventas se realizan con el objetivo de brindarle un servicio a la comunidad universitaria.

- Las personas son citadas en horas de la mañana para la compra de los peces.
- Funcionarios de la estación piscícola realizan el proceso de sacrificio de los peces mediante insensibilización y evisceración, los peces se comercializan con escamas y branquias.
- Los peces son vendidos a partir de la hora establecida en donde el comprador cancelara a los funcionarios de tesorería o la cooperativa- Counillanos (Convenio-Venta) la cantidad de peces que adquirirán. Les será expedido un recibo de caja.
- El recibo será entregado al funcionario de la Estación Piscícola encargado del pesaje de los peces el cual realizara el correspondiente empaque de los peces en bolsas plásticas..
- Cuando finalizada la mañana resultan peces sin comercializar se procederá a verificar junto con el funcionario de la oficina de Control Interno la cantidad de de peces y luego se empacara cinco libras de pescado por bolsas y se dispondrán en un congelador para su posterior venta en el transcurso del día. Las personas que compren estos peces deberán cancelar su valor directamente en la tesorería de la Universidad y traer el respectivo recibo de caja.
- Finalizadas las ventas se realizara el correspondiente cierre de caja en donde participara el Coordinador de la Estación Piscícola, el funcionario de la oficina de Control Interno, Tesorería y Cooperativa Counillanos, cotejando la correspondencia de la cantidad de peces vendidos con el dinero recaudado.
- Finalmente de esta venta se realizara un acta el cual será firmado por las partes implicadas y en cada dependencia reposara una copia.
- La Tesorería y la Counillanos consignaran el dinero recaudado en el centro de costos 518020 de Instituto de Acuicultura de los Llanos o 51802010 Estación Piscícola.

**UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS**

CÓDIGO: FT-GAA-41

VERSIÓN: 01

PÁGINA: 3 de 4


**PROCESO ADMINISTRATIVO**

FECHA: 17/10/2012

**FICHA TECNICA PARA COMERCIALIZACION Y VENTA DE PECES CEBADOS:  
CACHAMA, YAMU, BOCACHICO Y BAGRE**

VIGENCIA: 2012

<b>PASOS A SEGUIR POR EL USUARIO</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El usuario deberá estar a la hora establecida para la venta en donde cancelara a los funcionarios de Tesorería o la cooperativa Counillanos la cantidad de peces que adquirirán seguidamente se expedirá un recibo de caja.</li><li>2. El recibo será mostrado al funcionario de la estación piscícola encargado del pesaje de los peces el cual realizara el correspondiente empaque de los peces en bolsas plásticas con la supervisión del delegado de control interno.</li><li>3. Si el usuario adquiere los peces pasada las horas de venta se tendrá que dirigir directamente a la tesorería de la Universidad de los Llanos a cancelar el valor correspondiente a los peces deseados.</li></ol>
<b>VALOR DEL SERVICIO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El valor de la Cachama Blanca (<i>Piaractus brachypomus</i>) el Yamú (<i>Brycon Amazonicus</i>), y el Bocachico (<i>Prochilodus sp.</i>) será de \$ 2800 por libra.</li><li>• Los bagres o siluriformes tendrán un valor de \$ 4000 por libra</li></ul> <p><b>NOTA:</b> Estos valores serán modificables dependiendo de la oferta y demanda en el mercado y a las normas de la Universidad.</p>
<b>TIEMPO DE ESPERA</b>	Cada usuario realizara una fila para cancelar el producto al Funcionario de Tesorería o de la cooperativa Counillanos, luego realizaran otra fila para la entrega de los peces. Dependiendo de la cantidad de personas que estén comprando será el tiempo de espera pero este oscilara entre 10 y 15 minutos
<b>NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE LOS USUARIOS</b>	Los usuarios necesitan que la venta se realice en un lugar bajo techo para ser cubiertos de la lluvia y (o) el sol Las expectativas de los usuarios están en recibir unos peces frescos en buen estado sanitario.
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En el momento de extraer los peces de los estanques para dejarlos en piletas el Coordinador de la Estación verificara el número de peces, la especie y la procedencia de los peces (ubicación en los estanques).</li><li>• Luego del sacrificio y durante la venta de los peces se registrara su peso eviscerado (existen perdidas de un 8 al 10% del peso de los peces en este proceso)</li><li>• Finalizada la jornada de venta se cotejara la correspondencia entre la cantidad (Kg) de peces</li></ul>

	<b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>CÓDIGO: FT-GAA-41</b>	
	<b>PROCESO ADMINISTRATIVO</b>	<b>VERSIÓN: 01</b>	<b>PÁGINA: 4 de 4</b>
	<b>FICHA TECNICA PARA COMERCIALIZACION Y VENTA DE PECES CEBADOS: CACHAMA, YAMU, BOCACHICO Y BAGRE</b>	<b>FECHA: 17/10/2012</b>	
		<b>VIGENCIA: 2012</b>	

	<p>vendidos con el dinero recaudado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizara un acta de conformidad entre las partes implicadas en el proceso de venta.</li> </ul>
<b>REQUISITOS LEGALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tener visto bueno para la venta por parte del Comité de Ventas, Comité del IALL (o) Director del IALL</li> <li>• Presencia de un funcionario de control interno</li> <li>• Los funcionarios de Tesorería y Counillanos deberán emitir recibos de caja enumerados consecutivamente con tres copias una para el usuario otra para el IALL y otra para su registro.</li> <li>• Seguir los procesos y procedimientos descritos en este documento.</li> </ul>
<b>REQUISITOS TECNICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con el personal idóneo para la pesca, sacrificio y pesaje de los peces</li> <li>• Tener un profesional (Coordinador de la Estación) que dirija todo el proceso desde la captura hasta la venta de los peces.</li> <li>• Adecuar un lugar pertinente para el sacrificio y otro para la venta de los peces.</li> </ul>
<b>REQUISISTOS DE OPORTUNIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para que este proceso pueda ser oportuno se debe suministrar la alimentación adecuada a los peces que se van a comercializar, para que al momento de su venta se puedan ofrecer peces bien nutridos y en buen estado sanitario.</li> <li>• Coordinar con anticipación la venta de peces para cumplir adecuadamente con todos los pasos que esta implica.</li> </ul>
<b>REQUISITOS AFINES AL MEDIO DE ENTREGA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los usuarios deben estar en las horas indicadas para la compra del producto.</li> <li>• Los usuarios luego de cancelar el producto podrán reclamarlo.</li> </ul>