



UNIVERSIDAD DE PINAR DEL RÍO
“HERMANOS SAÍZ MONTES DE OCA”

**XXIV TALLER CIENTÍFICO METODOLÓGICO
DE EDUCACIÓN PATRIÓTICA MILITAR E
INTERNACIONALISTA
CON LOS IES DE LA REGIÓN OCCIDENTAL**

Título: La protección de la seguridad nacional desde la empresa cárnica de Pinar del Río

Autores: Edilth Bárbara Clemente Rivera, Industrial 4, UPR,
edilth.clemente@estudiante.upr.edu.cu

Ing. Anisleidy Armelo Herrera, profesor Asistente, UPR
anisleidy.armelo@upr.edu.cu

Sonia Pérez Reyes, profesor Auxiliar, UPR
sonia.perez@upr.edu.cu

2018

RESUMEN

La presente investigación fue realizada en el Proceso de Producción Mortadella Novel de la Unidad Empresarial Básica "Venegas" de la Empresa Cárnica, ubicada en la calle Martí # 154 entre Ramón González Coro y Volcán en la ciudad de Pinar del Río. Partiendo de la interrogante: ¿está al tanto el Ingeniero Industrial de que su protagonismo es importante para garantizar la seguridad alimentaria y la seguridad nacional del país?, y del problema: ¿cómo garantizar el óptimo desarrollo del proceso y la seguridad alimentaria de la sociedad desde la gestión de la producción en la Empresa Cárnica?, se propone como objetivo general: Demostrar el protagonismo del Ingeniero Industrial en la protección de la Seguridad Nacional desde la gestión de los procesos de producción. Se trazaron como objetivos específicos: fundamentar teórica y metodológicamente los principales conceptos para el desarrollo de la investigación, diagnosticar la situación actual del proceso y proponer un instrumento informático para optimizar el tiempo e incrementar la confiabilidad de las órdenes de producción. Se utilizaron métodos como el teórico, el empírico y el estadístico – matemático; técnicas como entrevistas, observación directa y análisis documental que conllevaron a los siguientes resultados: se demostró una mayor confiabilidad de las órdenes de producción del proceso Mortadella Novel con el uso de una hoja de cálculo de Excel y el papel del Ingeniero Industrial desde su puesto de trabajo en las empresas e industrias, en cuanto a la protección de la Seguridad Alimentaria influye positivamente en la protección de la Seguridad Nacional del país.

Palabras claves: Seguridad Alimentaria y Seguridad Nacional.

SUMMARY

The present investigation was carried out in the Process of Production Beginner Mortadella of the Managerial Basic Unit "Venegas" of the Meat Company, located in the street Martí #154 among Ramón González Coro and Volcano in the city of Pinar of the Rio. Leaving of the query: is it to the point the Industrial Engineer that their protagonist is important to guarantee the alimentary security and the national security of the country?, and of the problem: how to guarantee the good development of the process and the alimentary security of the society from the management of the production in the Meat Company?, she intends as general objective: To demonstrate the Industrial Engineer's protagonist in the protection of the National Security from the management of the production processes. They were traced as specific objectives: to base theoretical and methodologically the main concepts for the development of the investigation, to diagnose the current situation of the process and to propose a computer instrument to optimize the time and to increase the dependability of the production orders. Methods like the theoretical one, the empiric one and the statistical one were used. mathematical; technical as interviews, direct observation and documental analysis that bore to the following results: a bigger dependability of the orders of production of the process Beginner Mortadella was demonstrated with the use of a leaf of calculation of Excel and the Industrial Engineer's paper from its work position in the companies and industries, as for the protection of the Alimentary Security it influences positively in the protection of the National Security of the country.

Key words: Alimentary Security, Industrial Engineer and National Security.

INTRODUCCION

Cuba es un país que está permanentemente sometido a riesgos, amenazas y agresiones, los cuales influyen en su Seguridad Nacional. Hoy en la actualidad se vive en un mundo rodeado de problemas globales, como son: la riqueza y la pobreza, el crecimiento demográfico, las pandemias, la drogadicción y el narcotráfico, los cambios climáticos, los sistemas de armas, la corrupción y el crimen organizado. Principalmente la riqueza y la pobreza de conciencia ante los cambios. ¿Podrá Cuba proteger su Seguridad Nacional pese a la influencia de esos problemas globales?

La Seguridad Nacional tiene como fundamento la Constitución de la Republica, y es garantizada por el Estado con la **participación del pueblo**. Casi el 90% de los cubanos asemeja Seguridad Nacional como equivalente a la Seguridad Militar, sin embargo existen otras dimensiones. Dimensiones de la Seguridad Nacional: informática, biológica, energética, alimentaria, militar y ambiental. El mejoramiento continuo de la gestión empresarial ha conducido a formas modernas de organización, que se contraponen con los enfoques tradicionales basados en la realización de funciones, concebidas de manera aislada.

El inicio del siglo XXI ha estado marcado por un entorno económico altamente competitivo que ha obligado a las empresas a hacer un esfuerzo especial para lograr la entera satisfacción de las necesidades de sus clientes, lo cual implica garantizar la seguridad alimentaria de la sociedad. La Empresa Cárnica de Pinar del Río es una empresa en Perfeccionamiento Empresarial que como establece el Lineamiento # 15 de la Esfera Empresarial, se integra a las políticas del Modelo Económico, es la encargada de producir y comercializar productos cárnicos, los cuales poseen un gran valor nutritivo.

Debido a las exigencias y el auge de la cadena alimentaria que rige la continuidad de la vida humana, aspecto vital en la seguridad alimentaria y por ende nacional del país se decidió analizar la calidad de uno de los productos básicos de la sociedad cubana: la Mortadella novel, producto que integra las ofertas de la Empresa Cárnica de Pinar del Río y es destinado a la canasta básica.

¿Está el hombre como ciudadano garantizando la seguridad de su nación desde su puesto de trabajo? ¿Está al tanto el Ingeniero Industrial que su protagonismo es importante para garantizar la seguridad alimentaria y la seguridad nacional del país?

PROBLEMÁTICA: En la Empresa Cárnica de Pinar del Río las órdenes de producción se llenan de forma manual lo que trae consigo pérdida del tiempo en la jornada laboral y bajos niveles de confiabilidad en la composición del producto, aspectos de vital importancia para garantizar el óptimo desarrollo del proceso y la Seguridad Alimentaria de la sociedad.

Problema: ¿Cómo garantizar el óptimo desarrollo del proceso y la seguridad alimentaria de la sociedad desde la gestión de la producción en la Empresa Cárnica de Pinar del Río?

Objeto de estudio: Gestión de la calidad

Campo de acción: Gestión de la calidad en el Proceso de producción de la Mortadella Novel en la Empresa Cárnica de Pinar del Río.

Idea a defender: El perfeccionamiento del sistema de planificación operativo de la producción de la Mortadella Novel en La Empresa Carnica de Pinar del Rio que incluya la incidencia de la variable tiempo y la veracidad de la información, permitirá alcanzar

productos con una alta calidad acorde a los requisitos del cliente y garantizara la seguridad alimentaria de la sociedad.

El objetivo general: Demostrar el protagonismo del Ingeniero Industrial en la protección de la Seguridad Nacional desde la gestión de los procesos de producción.

Objetivos específicos:

1. Fundamentar teórica y metodológicamente los principales conceptos para el desarrollo de la investigación.
2. Diagnosticar la situación actual del proceso de producción de la Mortadella novel en la Empresa Cárnica de Pinar del Río.
3. Proponer un instrumento informático para optimizar el tiempo e incrementar la confiabilidad de las órdenes de producción.

Se utilizaron métodos como el teórico, el empírico y el estadístico – matemático; destacándose técnicas como entrevistas, observación directa y análisis documental que conllevaron a los siguientes resultados: se demostró una mayor confiabilidad de las órdenes de producción del proceso Mortadella Novel con el uso de una hoja de cálculo de Excel capaz de optimizar el tiempo de llenado de las mismas garantizando la calidad del producto y la Seguridad Alimentaria de la sociedad y el papel del Ingeniero Industrial en la gestión de los procesos de producción influye positivamente en la protección de la Seguridad Nacional del país.

DESARROLLO



Fundamentos teórico - metodológicos generales.

Diagrama OTIDA:

OT Tomo1-IM. Muestra la trayectoria de un producto o procedimiento señalando todos los hechos sujetos a examen mediante el símbolo que corresponda. Puede tomar como base a la materia prima o al material, al equipo o maquinaria o al trabajador.

(Anexo 1: interpretación de un OTIDA.)

Diagrama Causa-Efecto:

El diagrama Causa-Efecto o diagrama Ishikawa es una gráfica de forma que recuerda a una espina de pescado en la cual, en el lado derecho, se registra el efecto cuyas causas quieren ser identificadas y en el lado izquierdo se especifican todas sus causas potenciales agrupadas en ramas y subramas.



Caracterización de la Empresa Cárnica de Pinar del Río.

La Empresa Cárnica Pinar del Río fue creada el 15 de diciembre de 1976 por la Resolución Ministerial No. 376/1976 del Ministerio de la Industria Alimentaria. Se dedica al Sacrificio de ganado mayor y menor, producir y comercializar, de forma mayorista y en ambas monedas, carne y sus derivados de distintos tipos y calidades, carnes frescas, carnes en conserva, grasas, obtención y elaboración de subproductos comestibles y no comestibles como cuero, sebo, asta y pezuñas, bilis, pelos y otros.

Está estructurada por cuatro Unidades Empresariales de Base productivas (UEB Venegas, UEB Fulgencio Oroz, UEB Guane y UEB Viñales); una no productiva (UEB Aseguramiento) y una Unidad de Dirección General. **(Su estructura organizativa se encuentra plasmada en el anexo 2.)**

La presente investigación toma como objeto de estudio la **UEB Venegas** ubicada en el reparto Celso Maragoto, de la ciudad de Pinar del Río, dedicada a la elaboración de

carnes en conservas no envasada herméticamente, elaboración de masas para croquetas, distribución de la población y a organismos, así como ventas en CUC.

✓ Principales productos embutidos ofertados por la empresa:

- Jamón Visking.
- Jamón Escaldado.
- Jamonada Escolar.
- Jamonada Especial.
- Jamonada con sabor a Hamburguesa.
- Mortadella Novel.
- Mortadella Roja.
- Mortadella Escolar.
- Mortadella MDM.
- Mortadella Cocida.
- Chorizo Seco.
- Chorizo tipo Vela.
- Morcilla Casera.
- Morcilla Gastronomía.
- Fiambre Escolar.
- Frankfurt.
- Butifarra Escolar.
- Longaniza.
- Salchichón de lengua y corazón de cerdo.

(Ver Anexo 3: imágenes de algunos de los productos ofertados por la empresa.)

✓ Proveedores:

- Empresas Pecuarias
- Formas Productivas (CCSF, CPA, UBPC)
- AZCUBA
- ASECAR
- EPIA
- MINAGRI, ganado vacuno y porcino.
- CAREXIN, materias primas y materiales.
- CUPET, combustibles y lubricantes.
- DIVEP, piezas de repuesto automotriz.
- Otros organismos para la compra de piezas de repuesto fabriles y automotrices.
- ETECSA.
- Empresa Calderas – Reparación.

✓ Clientes:

- Comercio

- Educación
- Salud
- Deportes
- Gastronomía
- MINTUR
- Tiendas recaudadoras de divisas
- Cadena Cubanacán
- Cadena Isla Azul
- Cadena Palmares
- Gaviota S.A
- CIMEX
- Caracol
- Artex
- TRD Caribe
- Habaguanex
- Polo Turístico de Viñales

✓ Descripción del proceso de elaboración del producto Mortadella novel.

(Ver Anexo 4: Diagrama OTIDA del proceso)

✓ Almacenamiento refrigerado.

Objetivo: conservar la materia prima para garantizar la calidad de sus características organolépticas para su posterior industrialización.

Procedimiento: el nevero una vez que pesa la materia prima en los medios de equipamiento, la conduce adecuadamente hacia la nevera destinada a la conservación de las materias primas. Siempre se debe tener en cuenta si la carne es colgada en piñas o ganchos, mantener una separación entre una y otra para que exista una buena circulación del aire.

La UEB de Venegas cuenta con 8 neveras, la 1 es para cerdo, la 2 para carne de res, la 3, 7, 8 están paradas, y la 4,5 y 6 son para productos terminados.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: termómetro de temperatura interna, termómetro de nevera (-20 a 50) °C, piñas de acero inoxidable, ganchos y carros transportadores de carne.

✓ Deshuese y limpieza de las carnes.

Objetivo: deshuesar y limpiar los cuartos de reses y cerdos en bandas.

Procedimiento: la materia prima cárnica es extraída de la nevera y conducida al salón de deshuese, donde se procede a deshuesar la misma hasta obtener las diferentes piezas de carne, efectuándose una limpieza donde se elimina en gran por ciento el sebo, pellejos, cartílagos, tendones, acorde a lo establecido en la NRIAL 184: 92 Carne de Res Deshuesada EC y las especificaciones de calidad establecidas para la carne de cerdo.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: mesa de acero inoxidable, cuchillo, chaira, peto metálico, guantilla metálica y carros transportadores de carne.

✓ Molinado y pesaje.

Objetivo: moler las carnes y grasa por los diferentes discos, para facilitar los ulteriores procesos.

Procedimiento: después de pesar cada materia prima según formula oficial para este producto, se muelen por separado todas las materias primas cárnicas, por el disco de (6-8) mm y la grasa por el disco de 12mm.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: molino de carne, bandejas y/o carros transportadores de carne y bascula de brazo (0-500) kg.

✓ Velateo.

Objetivo: convertir en una pasta fina las carnes molidas.

Procedimiento: con la Velater en marcha el operador vierte las materias primas cárnicas previamente molidas en el siguiente orden: carne de res, carne de cerdo, masa deshuesada mecánicamente de ave (MDM), grasa de cerdo (el 4%) molida por el disco fino, después se le incorpora el resto de los ingredientes, tales como sal de cura, sal común, sazónador de Mortadella Serafina, condimento o preparado según sea el caso, se le adiciona poco a poco de forma combinada la tercera parte del agua, el humo líquido, la harina de trigo, harina H-20 y el resto del agua, la otra parte de la manteca molida por el disco grueso (el 2%) se incorpora en los dos o tres últimas vueltas antes de extraer la masa para que queden las inclusiones de grasa visible. Esta operación durara un tiempo de 5 a 7 minutos quedando una pasta fina y con una temperatura entre (8-10) °C, esta pasta fina se deposita en carros para su posterior embutido.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: cutter o Velater, carros transportadores de carne, bandeja pasticas, termómetro de temperatura interna (0-100) °C pincha carne y molino de hielo.

✓ Embutido y amarre.

Objetivo: embutir la masa velateada en tripa gruesa artificial.

Procedimiento: después de velateada la materia prima cárnica se vierte la masa en la embutidora y se embute en tripa gruesa artificial quedando está amarrada fuertemente en los extremos.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: maquina embutidora, cordel y tripa gruesa artificial.

✓ Escaldado.

Objetivo: cocinar el producto adecuadamente.

Procedimiento: se llenan los tachos de agua a temperatura ambiente, se sumerge el producto y se abre la válvula de vapor lentamente durante dos horas hasta que el agua alcance una temperatura de 80 °C, se cierra la válvula de vapor y se mantiene la temperatura durante una hora más hasta que el producto alcance en su interior (80-85) °C, en este momento se da por concluido el proceso.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: tachos de vapor, varillas metálicas, y termómetro de temperatura interna (0-100) °C.

✓ Atemperado.

Objetivo: atemperar el producto adecuadamente para su posterior refrigeración.

Procedimiento: esta operación se realizara en los propios tachos cuando el producto ya este cocinado con la temperatura interior establecida, se abren las válvulas para la entrada de agua a temperatura ambiente circulando alrededor de una hora hasta que el agua del tacho se iguale con la temperatura ambiente, ya en este momento el producto se encuentra atemperado, se cuelga en los carros para su escurrimiento y se procede a conservar en refrigeración.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: termómetro de nevera (-20 a 50) °C y temperatura de la nevera (2 a 6) °C.

✓ Almacenamiento refrigerado.

Objetivo: conservar el producto terminado en refrigeración hasta su expedición.

Procedimiento: el producto correctamente atemperado, es conducido a la nevera para su correcta conservación, puede ser colgado en los carros de hornos o colocado sobre estantes, con una separación adecuada para garantizar la correcta aireación y conservación del producto, el mismo estará bien identificado con el nombre del producto, número de lote y fecha de producción.

Equipamiento utilizado y materiales auxiliares: termómetro de nevera (-20 a 50) °C, carros envasadores y termómetro de temperatura interna (0-100) °C.

✓ Requisitos generales:

Para el proceso de cocción en tachos la masa embutida en tripas se coloca en cestos y se cocina de 85-90 °C durante 3-5 horas, en autoclaves se colocan en cestos y se cocinan durante 3 horas a 90 °C. Para el proceso de cocción en hornos se somete a proceso de horneado durante 9-10 horas aproximadamente, en los tres casos hasta que el producto alcance en su interior de 80-85 °C, se atempera y refrigera para su posterior empaque y venta.

✓ Requisitos sensoriales:

Aspecto exterior: forma alargada, cilíndrica, amarrada y/o grapada en los extremos, tamaño según la tripa utilizada por lo general viscora de gran tamaño. Superficie lisa, limpia, con pliegues en los extremos debido al amarre.

Aspecto interior: superficie lisa ligeramente irregular en dependencia de la materia prima usada. Masa heterogénea, con partículas o no de grasa, pequeños pellejos y cartílagos. Se permiten oquedades de menos de 3mm.

Sabor: a la mezcla de carne utilizada típico a MDM con carne de res, mezclada con el sazónador de Mortadella.

Textura: firme al corte, medianamente compacta, ligeramente blanda. Rabanabilidad media. Elasticidad media, masticabilidad baja, jugosidad y grasosidad media a ligera baja.

ANÁLISIS DEL PROBLEMA EXISTENTE Y SUS POSIBLES SOLUCIONES:

✓ CAUSAS:

- Dificultades en la planificación de la producción
- Problemas técnicos con equipos e instalación. (Tecnología obsoleta).
- Poca estabilidad con las materias primas auxiliares.

- Falta de personal calificado.
- Capacidad de frío, insuficiente
- Incorrecta certificación de la calidad del producto.
- Transporte de productos no acordes a las características de la industria.

✓ Soluciones estratégicas:

- Implementar la hoja de cálculo de Excel diseñada
- Comprar una nueva bomba de vacío para la embutidora.
- Mantener despacho con la UEB de Abastecimiento a fin de que se mantengan rítmicamente las Materias Primas.
- Realizar cursos de capacitación o contratar personal con competencias laborales.
- Implementar rutas de distribución a raíz de la asignación de un camión chino refrigerado de 3.5 toneladas que permita darle continuidad a la cadena de refrigeración del producto.
- Complementar el laboratorio con todo el equipamiento necesario para la correcta certificación de la calidad del producto.

✓ ANÁLISIS ESTADÍSTICO:

Con el objetivo de demostrar las mejoras en el tiempo empleado para llenar las ordenes de producción e incrementar la confiabilidad en los datos de las mismas se realizó una prueba de hipótesis para comprobar las diferencias entre las medias del tiempo (minutos) cronometrado de 25 observaciones empleando el método manual y luego utilizando la herramienta informática de la hoja de cálculo de Excel. Las observaciones fueron cronometradas 5 cada día durante 5 días, se le dieron tres días a la trabajadora para adaptarse con la herramienta informática y se realizaron posteriormente 5 observaciones más durante 5 días. Los datos se ofrecen a continuación:

Llenado manual de las órdenes de producción:

Observaciones	D í a 1	D í a 2	D í a 3	D í a 4	D í a 5
1	7	7	6	5	6
2	7	6	5	5	6
3	6	7	6	6	5
4	6	5	5	6	6
5	7	5	6	5	5

Llenado de las órdenes de producción utilizando la hoja de cálculo de Excel:

Observaciones	D í a 1	D í a 2	D í a 3	D í a 4	D í a 5
1	1	1	2	1	1
2	2	1	1	1	1
3	2	2	1	1	2
4	1	1	2	2	1
5	1	1	1	1	1

n=25

$$d^- = \frac{1}{n} \sum [x_1 - x_2]$$

$$d^- = 4.6$$

1- Hipótesis

Ho: $\mu_d = 0$

H1: $\mu_d \neq 0$

2- Estadígrafo

$$T = d^- / sd \sqrt{n}$$

$$T = 1.12$$

$$sd^2 = \frac{1}{n-1} \sum (d_i - d^-)^2$$

$$sd = 0.82$$

3- Región crítica

$|t| = t_{1-\alpha/2; n-1}$

$|t| = t_{0.995; 24}$

$|t| = 2.80$

4- Decisión

Rechazar H_0 porque el estadígrafo está dentro de la región crítica. Por lo tanto hay diferencias entre las medias, existen diferencias en el tiempo de llenado de las órdenes de producción en dependencia del método empleado.

Las universidades como entes formadoras de profesionales, específicamente los Ingenieros Industriales se convierten en empresas eficaces y eficientes ante las necesidades de sus clientes: la sociedad, garantizando la certera continuidad de la historia de la Revolución, que ha sido, es y será la mejor industria y el campo de acción de los profesionales. Como expresara nuestro comandante en jefe Fidel Castro: “[...] No tenemos un gran capital financiero, pero sí tenemos un gran capital humano”. “[...] La ciencia, la técnica y la conciencia del hombre son inevitablemente los pilares de la sociedad comunista”.

Profesionalidad = (conocimiento + habilidad) aptitud

Un profesional con conocimientos y sin experiencia no es efectivo. Un profesional sin conocimientos y experiencia tampoco es efectivo. El conocimiento y la habilidad suman valor al profesional pero la aptitud multiplica, si esta es cero, entonces no es productivo un profesional.

Con profesionales llenos de aptitud, dispuestos a proponer soluciones a los problemas existentes se garantizara la Seguridad Nacional de nuestro país.

CONCLUSIONES

1. En el proceso de producción de Mortadella Novel existe un incorrecto funcionamiento del sistema de planificación operativo.
2. Se informatizaron las órdenes de producción del proceso Mortadella Novel logrando optimizar el tiempo e incrementar la confiabilidad de la información de las mismas.
3. El papel del Ingeniero Industrial desde su puesto de trabajo en las empresas e industrias, en cuanto a la protección de la Seguridad Alimentaria influye positivamente en la protección de la Seguridad Nacional del país.

RECOMENDACIONES

1. Implementar la hoja de cálculo propuesta.
2. Hacer estudios de otros posibles proveedores para las materias primas auxiliares.

BIBLIOGRAFIA

- Diccionario de la Lengua Española. (1995)
- Harrington. Introducción a la Ingeniería. Materiales auxiliares compilados. Primera versión. Edit. Félix Varela, La Habana, 1997.
- Marsán y colectivo de autores. Edición corregida y ampliada de la primera en 1987, en dos tomos. Organización del Trabajo. Edición Félix Varela, La Habana 2008.
- Marsán, 1987. Organización del trabajo.
- Walpole, R., Myers, R., & Myers, S. (2008). Probabilidad y Estadística Para Ingenieros. La Habana: Félix Varela.
- Miller, I., Johnson, R., & Freund, J. (2007). Probabilidad y Estadística Para Ingenieros. La Habana: Félix Varela.
- Maynard, M. (1989). Manual del Ingeniero Industrial. (W. K. Hudson, & H. B. Maynard, Edits.) Nueva York: McGraw - Hill.

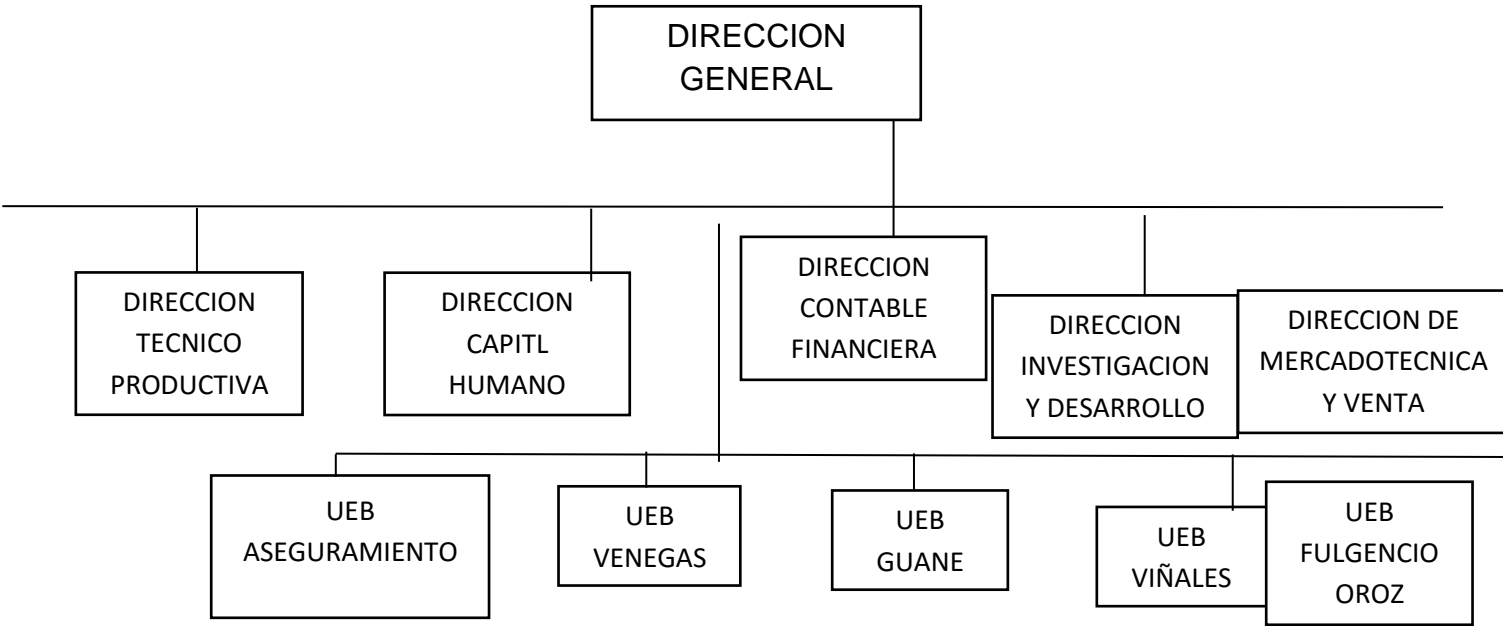
ANEXOS

Anexo 1: interpretación de un OTIDA.

ACTIVIDAD	SIMBOLOGÍA	SIGNIFICADO
Operación	○	Representa la transformación de la materia prima de un estado (A) a un estado (B). “Hay transformación”. Hay un acercamiento real hacia el producto terminado.
Transporte	➡	Desplazamiento de los materiales o del personal de un lugar a otro.
Inspección	□	Verificación de cantidad, calidad o ambas
Demora	D	Implica la interrupción momentánea de un trabajo; acumulación de materiales entre dos operaciones sucesivas.
Almacenamiento	△	Resguardo de materiales, bajo control, no se pueden sustraer sin autorización previa.

Anexo 2: Estructura Organizativa de la Empresa Cárnica Pinar del Río.

Anexo 2: Estructura Organizativa de la Empresa Cárnica Pinar del Río.



Anexo 3: Imágenes de algunos de los productos ofertados por la empresa.

Longaniza pinareña (ahumado y escalonado)



Chorizo escalonado



Croqueta criolla (conformada y a masa)

