



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

FACULTAD CIENCIAS E INGENIERÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN DE GRADO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO INDUSTRIAL**

PROPUESTA TECNOLÓGICA

**TEMA: Distribución de una planta para la elaboración del chocolate
artesanal**

Autores:

EDGAR ISRAEL RICACHI LEON

FRANKLIN ELIAS MOROCHO GUASHPA

Acompañante:

Mgr. GIRON GUERRERO MIGUEL FRANCISCO

Milagro, Octubre2019

DERECHOS DE AUTOR

Ingeniero.

Fabricio Guevara Viejó, PhD.

RECTOR

Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Yo, Edgar Israel Ricachi Leon, Como requisito previo para la obtención de mi Título de Grado, Como aporte a la Línea de Investigación DESARROLLO Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, concedo a favor de la Universidad Estatal de Milagro una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Milagro para que realice la digitalización y publicación de esta propuesta practica en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.



Edgar Israel Ricachi Leon

CI: 1804447694

Milagro, 23 de octubre de 2019

DERECHOS DE AUTOR

Ingeniero.

Fabrizio Guevara Viejó, PhD.

RECTOR

Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Yo, Morocho Guashpa Franklin Elias, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales de la alternativa de Titulación – Propuesta Tecnológica, modalidad presencial, mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor de la Propuesta Tecnológica realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Grado, como aporte a la Línea de Investigación DESARROLLO Y ADMINISTRACION DE PRODUCCIÓN, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, concedo a favor de la Universidad Estatal de Milagro una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Milagro para que realice la digitalización y publicación de esta propuesta practica en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Milagro, 23 de octubre de 2019



Morocho Guashpa Franklin Elias

CI: 0603762915

APROBACIÓN DEL TUTOR DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA

Yo, GIRON GUERRERO MIGUEL FRANCISCO en mi calidad de tutor de la Propuesta Tecnológica, elaborado por los estudiantes RICACHI LEON EDGAR ISRAEL y MOROCHO GUASHPA FRANKLIN ELIAS, cuyo título es Distribución de una planta para la elaboración de chocolate artesanal, que aporta a la Línea de Investigación Propuesta Tecnológica previo a la obtención del Grado INGENIERO INDUSTRIAL ; considero que el mismo reúne los requisitos y méritos necesarios en el campo metodológico y epistemológico, para ser sometido a la evaluación por parte del tribunal calificador que se designe, por lo que lo APRUEBO, a fin de que el trabajo sea habilitado para continuar con el proceso de titulación de la alternativa de Propuesta Tecnológica de la Universidad Estatal de Milagro.

Milagro, 27 de agosto de 2019



Ing. Girón Guerrero Miguel Francisco. MSc

Tutor

C.I: 0904238216

APROBACION DE TRIBUNAL CALIFICADOR

El tribunal calificador constituido por:

MSc. Giron Guerrero Miguel Francisco

MSc. Sornoza Briones Kleber Joel

MSc. Lopez Briones Johnny Roddy

Luego de realizar la revisión de la Propuesta Tecnológica, previo a la obtención del título (o grado académico) de INGENIERO INDUSTRIAL presentado por el estudiante Edgar Israel Ricachi León

Con el tema de trabajo de Titulación: Distribución de una planta para la elaboración del chocolate artesanal.

Otorga a la presente propuesta tecnológica, las siguientes calificaciones:

Propuesta Tecnológica	[70]
Defensa oral	[20]
Total	[90]

Emite el siguiente veredicto: (aprobado/reprobado) Aprobado

Fecha: 23 de octubre de 2019

Para constancia de lo actuado firman:

Nombres y Apellidos

Firma

Presidente Ing. Giron Guerrero Miguel Francisco. MSc



Secretario /a Ing. Sornoza Briones Kleber Joel. MSc



Integrante Ing. Lopez Briones Johnny Roddy. MSc



APROBACION DE TRIBUNAL CALIFICADOR

El tribunal calificador constituido por:

MSc. Giron Guerrero Miguel Francisco

MSc. Sornoza Briones Kleber Joel

MSc. Lopez Briones Johnny Roddy

Luego de realizar la revisión de la Propuesta Tecnológica, previo a la obtención del título (o grado académico) de INGENIERO INDUSTRIAL presentado por el estudiante Morocho Guashpa Franklin Elias

Con el tema de trabajo de Titulación: Distribución de una planta para la elaboración del chocolate artesanal.

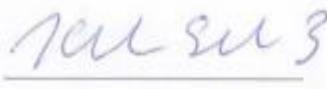
Otorga a la presente propuesta tecnológica, las siguientes calificaciones:

Propuesta Tecnológica	[70]
Defensa oral	[20]
Total	[90]

Emite el siguiente veredicto: (aprobado/reprobado) Aprobado

Fecha: 23 de octubre de 2019

Para constancia de lo actuado firman:

	Nombres y Apellidos	Firma
Presidente	Ing. Giron Guerrero Miguel Francisco. MSc	
Secretario /a	Ing. Sornoza Briones Kleber Joel. MSc	
Integrante	Ing.Lopez Briones Johnny Roddy. MSc	

DEDICATORIA

Este presente trabajo dedico con todo mi cariño a las personas quien me trajeron a este mundo mis padres Miguel Angel Morocho Tene y Maria Dolores Guashpa Alcoser que siempre me brindaron su confianza y apoyo incondicional moral y económicamente para llegar a cumplir una de las metas de obtener un título de tercer nivel.

A mis hermanos y toda la familia en general por su apoyo y sus motivaciones que brindaron constantemente en todo el transcurso de mi carrera universitaria.

Franklin Elias Morocho Guashpa.

DEDICATORIA

Este trabajo es el fruto del esfuerzo de muchos años, culminar mi etapa universitaria gracias al apoyo de muchas personas a las cuales se los dedico.

A mis padres por la paciencia que me han tenido, por el empuje dado y sobre todo por la confianza brindada.

Edgar Israel Ricachi Leon

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme prestarme la vida y cuidarme en toda mi etapa universitaria dándome la oportunidad de dar un gran paso en mi vida profesional, a la Universidad Estatal de Milagro por abrirme las puertas para poder realizar mis estudios, a mis docentes por sus conocimientos y mucha dedicación.

A mis padres por su apoyo moral y económico, por inculcarme valores con los cuales supe llevar todo con responsabilidad y humildad.

Franklin Elias Morocho Guashpa

AGRADECIMIENTO

El presente documento de culminación de carrera, quiero agradecer a Dios, a mis padres, por su sacrificio, esfuerzo, motivación brindada en todos estos años de sacrificio, por sus consejos para que cada día sea una persona de bien, y así poder prepararme para un futuro poder construir mis metas e ideales.

Agradezco a la UNEMI, por permitirme continuar mis estudios, a mis maestros, compañeros que en muchos momentos supieron brindarme su ayuda y guía en los diferentes aspectos que se presentaban a lo largo de la carrera, por darme la oportunidad de dar un gran paso en mi vida como profesional.

Edgar Israel Ricachi Leon

ÍNDICE GENERAL

Pág.

Tabla de contenido	
DERECHOS DE AUTOR.....	ii
DERECHOS DE AUTOR.....	iii
APROBACIÓN DEL TUTOR DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA.....	iv
APROBACION DE TRIBUNAL CALIFICADOR	v
APROBACION DE TRIBUNAL CALIFICADOR	vii
DEDICATORIA.....	ix
DEDICATORIA.....	x
AGRADECIMIENTO	xi
AGRADECIMIENTO	xii
ÍNDICE GENERAL	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
ÍNDICE DE TABLAS	xvii
RESUMEN.....	1
CAPÍTULO 1	3
PROBLEMA	3
CAPÍTULO 2	5
ANTECEDENTES Y MARCO TEÓRICO	5
2.1 Antecedentes históricos	5
2.2 Proceso productivos del chocolate artesanal.....	6
2.2.1 Cosecha.....	6
2.2.2 Fermentación	6
2.2.3 Secado	6
2.2.4 Tostado	6
2.2.5 Peladora	7
2.2.6 Molienda.....	7

2.2.7 Moldeado	7
2.2.8 Enfriamiento	7
2.2.9 Etiquetado	7
2.2.10 Comercialización.....	7
2.3 Técnicas para saborear el chocolate	8
CAPÍTULO 3	9
ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN	9
CAPÍTULO 4	11
DESARROLLO DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA	11
4.1 Propuesta tecnológica	11
4.2 Objetivo.....	11
4.3 Idea del negocio.....	11
4.4 Análisis de viabilidad previa	12
4.5 Aspecto de la planta.....	12
4.5.1 Nombre	12
4.5.2 Slogan	13
4.5.3 Logo	13
4.5.4 Misión.....	14
4.5.5 Visión	14
4.5.6 Políticas empresariales	14
4.5.7 Política ambiental.....	14
4.5.8 Políticas de la calidad	15
4.5.9 Objetivo General de la planta	15
4.5.10 Objetivos Específicos	15
4.5.11 Etapa del ciclo de vida del producto	15
4.5.12 Segmentación del mercado	16
4.5.13 Competidores	17
4.6 Distribución Orgánica.....	17
4.6.1 Organigrama Estructural	17
4.6.2 Organigrama Funcional	18
4.6.3 Funciones por puestos de trabajo	18
4.7 Diagrama del proceso productivo general	27

4.8 Diagrama del proceso productivo específico	28
4.9 Mapa de procesos propuestos.....	29
4.10 Manual de procedimientos	30
CAPÍTULO 5	34
ANÁLISIS TÉCNICO ECONÓMICO DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA	34
5.1 Costos de maquinarias y equipos	34
CONCLUSIONES	36
RECOMENDACIONES	37
ANEXOS.....	38
REVISION DE PLAGIO.....	38
ACOMPANAMIENTO.....	38
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	39

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Procesos productivos para la elaboración del chocolate.	8
Figura 2. Elementos del Plan de mejoras productivas.	10
Figura 3. Análisis de viabilidad previa	12
Figura 4. Logo de la planta artesanal	13
Figura 5. Objetivo general de la planta	15
Figura 6. Ciclo de vida del producto.....	16
Figura 7. Segmentación de mercado.....	16
Figura 8. Competidores.....	17
Figura 9. Organigrama Estructural.....	17
Figura 10. Organigrama Funcional.....	18
Figura 11. Diagrama de proceso productivo general.....	27
Figura 11. Diagrama de proceso productivo específico.....	28
Figura 12. Mapa de proceso.....	29

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Función del Gerente.	18
Tabla 2. Función del Asistente de Gerencia.....	20
Tabla 3. Función del Jefe del Área de Acopio.	21
Tabla 4. Función del Operario.....	22
Tabla 5. Función del Jefe de Área Productiva.....	23
Tabla 6. Función de los Operarios.....	24
Tabla 7. Función del Jefe del Área de Venta y Comercialización.....	25
Tabla 8. Función de los Vendedores.....	26
Tabla 9. Manual de procedimientos del Área de Acopio.....	30
Tabla 10. Manual de procedimientos del Área Productiva.	31
Tabla 11. Manual de procedimientos de acopio.	32
Tabla 12. Costos de maquinaria y equipo.	34
Tabla 13. Costos de Accesorios.....	35
Tabla 14. Costos de Publicidad.	35

TEMA: Distribución de una planta para la elaboración del chocolate artesanal

RESUMEN

El objetivo de la propuesta se encuentra enfocado en establecer la distribución de una planta para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto Galápagos de la ciudad de Milagro. Ante aquello, la problemática fue analizada desde el punto de vista organizacional y operacional. La estructura de la misma se encuentra establecida por el análisis de las alternativas de implementación donde se destaca la creación de las áreas de acopio, productividad, venta y comercialización destinadas a la elaboración artesanal del derivado del cacao. A partir de aquello, se logra establecer el nombre de natural de la procesadora “La Casa de Chocolate”, además del slogan, centrándose en la fijación de las normas, políticas, valores, diagramas y manuales de procesos que aporten de manera positiva al crecimiento sostenible de este modelo de negocio basados en la política Popular y Solidaria de la economía cimentada por el gobierno. Como parte de las conclusiones, se determina la socialización de la misma para medir su impacto a corto, mediano y largo plazo.

PALABRAS CLAVE: cacao, distribución, chocolate, proceso.

THEME: Distribution of a plant for the production of artisanal chocolate

ABSTRACT

The objective of the proposal is focused on establishing the distribution of a plant for the production of artisanal chocolate in the Galapagos enclosure of the city of Milagro. Faced with this, the problem was analyzed from an organizational and operational point of view. The structure of it is established by the analysis of the implementation alternatives where the creation of the areas of stockpiling, productivity, sale and marketing for the artisanal elaboration of cocoa derivative is highlighted. From that, it is possible to establish the natural name of the processor "The Chocolate House", in addition to the slogan, focusing on the fixing of the rules, policies, values, diagrams and manuals of processes that contribute positively to the growth sustainable business model based on the Popular and Solidarity policy of the government-based economy. As part of the conclusions, the socialization of the conclusionist is determined to measure its impact in the short, medium and long term.

KEY WORDS: cocoa, distribution, chocolate, process.

CAPÍTULO 1

PROBLEMA

1. Planteamiento del problema

En la actualidad, la producción de chocolate artesanal en Ecuador se encuentra dentro de las perspectivas productivas generadoras de la dinámica económica basadas en la política Popular y Solidaria propuesta por el gobierno.

La elaboración del chocolate artesanal hoy en día existe, ya sea por un emprendimiento familiar o de forma individual: Sin embargo, el incremento por parte del sector cacahuero ha incidido en la presencia de plantas procesadoras donde el producto final es el resultante de un proceso industrializado, dejando la esencia y características artesanales relegadas con tendencia a desaparecer (González, 2018).

La escasa organización de las plantas artesanales, hace que sus procesos de acopio, producción y comercialización se los realice de manera empírica, situación que conlleva a marcar una brecha significativa con la producción a gran escala con características industrializadas.

Desde estas perspectivas, las plantas artesanales enfrentan desafíos relacionados al acopio, almacenaje y distribución de sus productos, sin considerar la deficiencia de los canales de difusión que generan pérdidas de materia prima, además de inestabilidad del negocio en el mercado competitivo.

Ante aquello, surge la necesidad de aportar con una propuesta tecnológica para que la planta artesanal ubicada en el recinto Galápagos del cantón Milagro cuente con una estructura organizacional, donde los puestos, funciones y procedimientos se encuentren plenamente definidos, además de establecer la figura comercial que promueva la comercialización y distribución del chocolate artesanal.

Por tanto, el objetivo de la propuesta es establecer la distribución de una planta para la elaboración del chocolate artesanal, el mismo que es apoyado por diversos objetivos específicos, entre ellos:

- Determinar las áreas necesarias para la correcta distribución de la planta procesadora de chocolate artesanal.

- Identificar los puestos y funciones referentes a la áreas de distribución de la planta procesadora de chocolate artesanal.

- Elaborar un manual de proceso acorde a las áreas de distribución de la planta procesadora de chocolate artesanal.

En este sentido, la distribución de la planta se justifica por la necesidad de optimizar los procesos de acopio, productividad, ventas y comercialización para mejorar la competitividad de la misma. A partir de aquello, la relevancia de la propuesta se cimentó en la mejora de la productividad en la elaboración de chocolate, sin que esto implique la pérdida de las características artesanal que marcan la diferencia en los modelos de negocio familiar que por años se vienen dando en el sector rural Milagreño y recintos aledaños.

El impacto del estudio será positivo, ya que beneficiará al desarrollo y fortalecimiento del sector agro-cultural fortaleciendo la economía popular y solidaria de los sectores rurales que apuestan a la producción cacaotera artesanal, donde los proveedores de la misma son agricultores a menor escala, los mismos que enfrentan la desvalorización de la materia prima (almendra de cacao).

El aporte metodológico de la investigación contribuye a la práctica organizacional, donde el diseño de los procesos, manuales y distribución de áreas pone en manifiesto la capacidad de establecer mejoras tecnológicas basadas en la calidad productiva y satisfacción de los clientes.

CAPÍTULO 2

ANTECEDENTES Y MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes históricos

La historia del cacao marca una serie de eventos en el desarrollo productivo y económico de muchos países. Así pues, los antecedentes históricos del mismo mencionan, que la almendra de cacao fue utilizada por los indígenas de Sudamérica en la preparación de una bebida amarga, cuya utilidad estaba relacionada a la alimentación (Reyes, 2018). Posterior a ello, con el descubrimiento de América y la incursión de una nueva cultura, su proceso de preparación cambió, así como su composición hasta llegar a la creación de una pasta que daba origen al chocolate artesanal.

A partir de aquello, se llevan a efecto una serie de procesos que determinan la variedad de sabor y textura del chocolate, los mismos que han marcado tendencias de consumos a nivel internacional, ubicándose como uno de los productos representativos de divisas.

Desde entonces, la cosecha y procesamiento de la almendra de cacao es cotizada con gran valor productivo en el mercado internacional, donde su historia nace desde la domesticación de ésta en la zona de Mesoamérica entre las regiones de México, Guatemala y Honduras donde su usabilidad se referencia a 2000 años a.C.; no obstante, investigaciones recientes enfatizan, que el origen de la planta se sitúa en la zona alta de la Amazonía por más de 5.000 años (Anecacao, 2015).

En este sentido, la cultura productora de la planta de cacao es antigua en el contexto ecuatoriano, la misma que data con tiempos antes de la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, por el hecho de encontrarse árboles de gran tamaño con antelación a su arribo. En Ecuador, su historia guarda el mismo parámetro de antigüedad, donde la variedad conocida con el nombre de “Nacional” logró posicionarse a lo largo de este periplo como uno de los apetecidos por los productores internacionales.

Por tanto, su tendencia productiva en el país determinó el desarrollo y dinamismo de la economía, donde el sector agrícola afrontó la etapa conocida como la “pepa de oro”, haciendo referencia a la almendra de cacao. Por tanto, la presencia de plantas artesanales dedicadas a su procesamiento productivo orientados a la elaboración de chocolates fue

creciendo de manera significativa, especialmente en sectores agrícolas de la provincia del Guayas (Anecacao, 2015)

2.2 Proceso productivos del chocolate artesanal

2.2.1 Cosecha

Este proceso empieza desde el cultivo del cacao, es una de la más importante para poder seleccionar las mazorcas de cacao en buen estado maduras y abrirlas para sacar los granos. Los frutos se cortan en su momento óptimo de madurez, lo que se identifica por el color y el sonido de la fruta al ser golpeado. El fruto se abre golpeando con un machete este proceso es fundamental para la obtención del grano de buena calidad hasta obtener el producto final para su respectiva comercialización.

2.2.2 Fermentación

Durante este proceso se desarrolla el aroma y el sabor del grano de cacao. Esta etapa dura aproximadamente de cuatro a seis días de fermentación. Existen algunas formas de fermentar, la más conocida es cuando se pone las semillas de cacao dentro de una caja de madera cubiertas con hojas de plátano

2.2.3 Secado

En este paso son indispensables los rayos solares, para ello se extienden los granos en el suelo exponiéndolos al sol, esta etapa podrá durar entre 5 a 7 días dependiendo el estado del clima y el lugar del secado. En caso si existiere lluvia o en la noche se debe poner bajo techo debido a que afectara la humedad. Cuando se haya secado aproximadamente de 3 a 5 días ya se podrá realizar el tostado del grano.

2.2.4 Tostado

El tostado de la semilla permitirá obtener el calor deseado a las semillas y así mismo la calidad del sabor. Los granos se tuestan a fin de realzar el sabor y color, la temperatura, el tiempo y el grado de humedad dependen del tipo de granos y de lo que el artesano desee conseguir. Si se utilizan distintos tipos de semillas el tostado será diferente para cada variedad

2.2.5 Peladora

Con la ayuda del venteado, una vez que ya se tiene el producto listo para molienda. Actualmente estas pepitas son un producto en sí porque algunos fabricantes las utilizan para consumir tal cual o como troceadas dentro de tabletas de chocolate.

2.2.6 Molienda

En este proceso se debe pasar el producto por la molienda, es importante pasar dos a tres veces el producto por la molienda para obtener lo más fino la pasta de cacao. Se obtiene con esto licor de cacao, una masa semisólida que a 40 grados presenta ya cierto olor a chocolate y que contiene cacao y manteca de cacao.

2.2.7 Moldeado

Luego de obtener la pasta fina podrá implementar más complementos de acuerdo el sabor que se desee obtener para luego ser introducidos en un lugar de baja temperatura.

2.2.8 Enfriamiento

La mezcla se coloca en moldes en una cámara de enfriamiento. Una vez frío es empaquetado y distribuido.

2.2.9 Etiquetado

Los productos finales son llevados para su respectivo embalaje lo más recomendable es realizar su empaquetado en papel de aluminio, posteriormente poner en cajas o fundas de acuerdo las necesidades del consumidor.

2.2.10 Comercialización

Se buscará crear diferentes incentivos de compra que permita desarrollar en el cliente la iniciativa de adquirir nuestro producto de manera inmediata en los distintos canales de distribución.

2.3 Técnicas para saborear el chocolate

Infusión: Consiste en llevar a punto de ebullición el agua y agregar hierbas, té o especias para dar sabor, luego se apaga el fuego y hay que dejar reposar para que el sabor se concentre.

Incorporación: Aquí el producto es suavemente picado o procesado y se agrega al chocolate derretido y mousses, helados o a rellenos para dar sabor y permanecen en el chocolate hasta cuando es saboreado por cada consumidor. Así podremos sentir al producto y tendrá un sabor más concentrado.

Sumergido: usualmente esta técnica se usa para las frutas, frutos secos, flores, granos de café consiste en sumergirlos en chocolate derretido y el momento de sacarlos estará cubierto de chocolate y hay que dejarlo secar para poder consumirlo.

También se puede dejar pedazos de chocolate en contacto con flores, hojas durante varios días y éste va adquirir el sabor, es mejor usar esta técnica con los chocolates que no son tan concentrados como el chocolate con leche y chocolate blanco. (Lagorce, pág. 38)

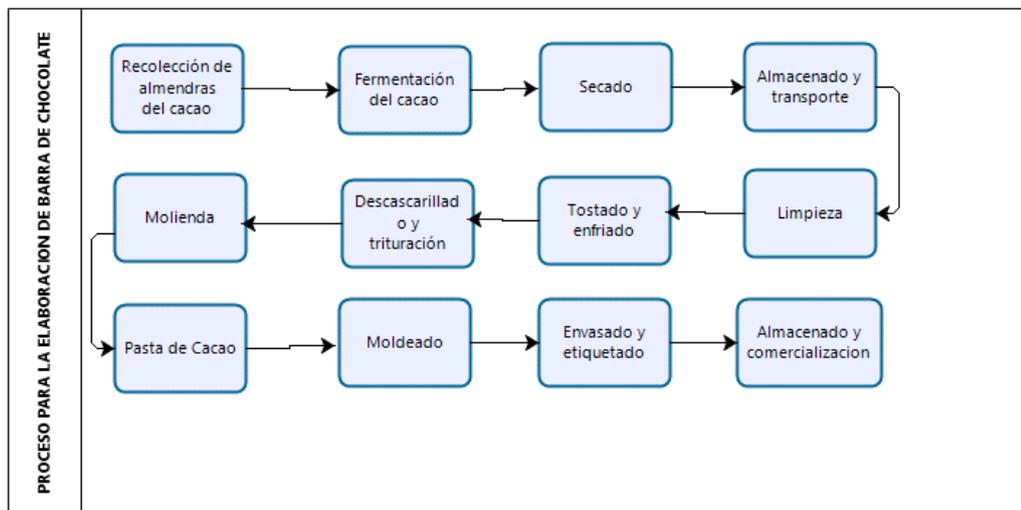


Figura 1. Procesos productivos para la elaboración del chocolate.

CAPÍTULO 3

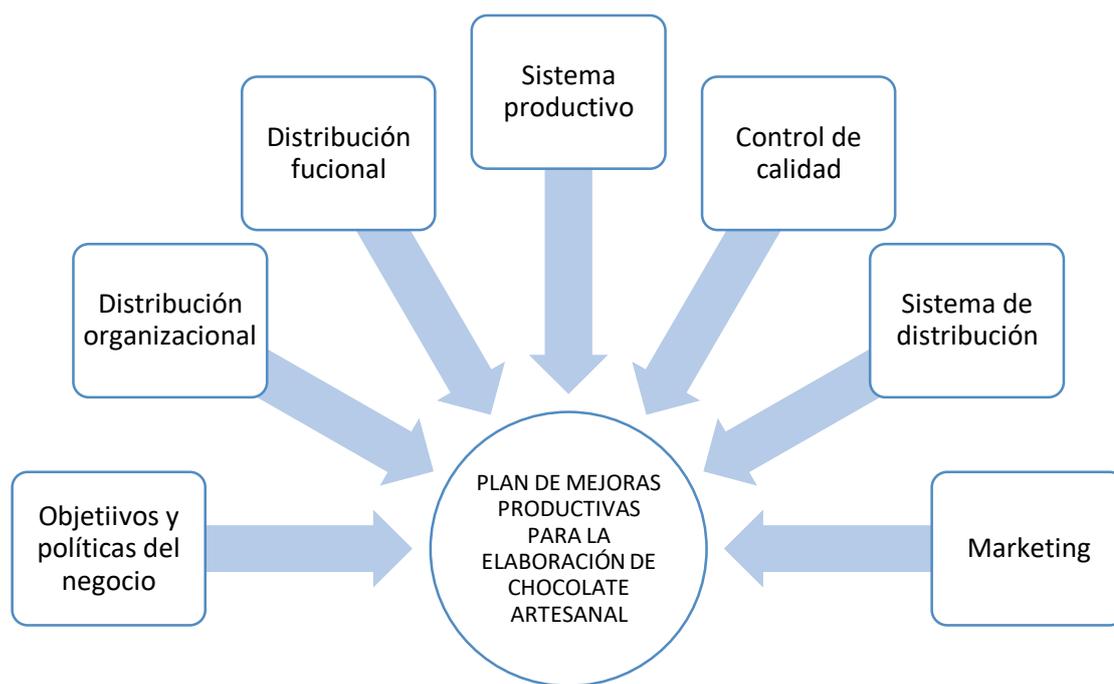
ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Sin lugar a dudas, Ecuador es uno de los referentes en la producción del cacao a nivel mundial, lo que implica que al hablar de éste se hace énfasis en la cultura, desarrollo, identidad y patrimonio de un pueblo que perdura a través del tiempo.

El legado histórico de la producción cacaotera en el país ha marcado el inicio de muchos proyectos productivos de manera artesanal, los mismos que han constituido la fuente de ingreso para cientos de familias asentadas en las zonas rurales. Las características productivas de los sectores agrícolas en la provincia del Guayas se constituyen en un elemento dinamizador para la producción del cacao, que dentro del procesamiento artesanal al que es sometido, se obtiene como producto final el chocolate destinado a satisfacer las necesidades de los consumidores.

Sin embargo, el proceso productivo del chocolate artesanal en el Recinto Galápagos ubicado en la zona rural de la ciudad de Milagro, la misma que lindera con el cantón Naranjito, enfrenta una problemática arraigada en la deficiente distribución de la planta, donde la estructura orgánica de la misma no se encuentra plenamente establecida, dada sus características de empresa familiar, además las funciones no se encuentran identificadas por las personas que integran la cadena de producción, que parte desde recepción de las almendras de cacao hasta la elaboración del producto final.

A esto se suma la falta de objetivos de emprendimiento que los motive a optimizar la calidad del producto, elevando de esta manera su competitividad bajo los parámetros de eficiencia y calidad, sin que esto represente la pérdida de su característica artesanal. Ante lo manifestado se propone como alternativa de solución el diseño de un Plan de mejoras productivas para la elaboración de chocolate artesanal, la misma que se encuentra integrada por los siguientes elementos:



Autores: Franklin Morocho, Israel Ricachi.

Figura 2. Elementos del Plan de mejoras productivas.

Para su efecto, se toma en consideración factores inmersos en los indicadores de calidad, la misma que se enfoca en la satisfacción del cliente a partir de un proceso productivo eficiente que genera réditos económicos para el negocio familiar, a la vez que cimienta una imagen corporativa dentro del mercado de producción local, favorecedor del dinamismo económico rural.

Un elemento a destacar en el plan, es el diseño de la misión, visión, políticas organizacionales, marca productiva, segmentación de mercado, análisis de competidores y posicionamiento de la marca, entre otros, lo que constituye la oportunidad de mejorar su productividad, a la vez que incrementa parámetros de calidad sin que se pierda el esquema o identidad artesanal de la misma, contribuyendo de esta manera al crecimiento del emprendimiento.

CAPÍTULO 4

DESARROLLO DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA

4.1 Propuesta tecnológica

Plan de mejoras productivas para la elaboración de chocolate artesanal en una planta del Recinto Galápagos de la ciudad de Milagro.

4.2 Objetivo

Establecer la distribución de la planta para la elaboración del chocolate artesanal a través de la implementación del plan de mejoras productivas con la finalidad de optimizar sus procesos internos.

4.3 Idea del negocio

En la actualidad la planta cuenta con una aceptación favorable en el mercado local para la comercialización de chocolate artesanal, lo que genera la necesidad de implementar una propuesta tecnológica que facilite la distribución de la misma y poder efectivizar sus procesos productivos en base a la definición de las funciones de su personal colaborativo.

Por tanto, se pretende que la planta elabore un producto saludable, con características propias que lo diferencia de la competencia, sin que eso signifique la pérdida de su identidad artesanal. Así pues, las estrategias e innovación a aplicar se direccionan a satisfacer el gusto de los consumidores, con ingredientes que marcan una diferencia favorablemente a la oferta de productiva de la misma.

Se busca que cada uno de los procesos se encuentren definidos, además que la estructura organizacional permita definir las funciones del personal colaborativo con el objetivo de optimizar los recursos a través de la definición de un puesto donde se enumere y detalle, tanto las tareas y responsabilidades inherente a su cargo que lo diferencien de otro.

4.4 Análisis de viabilidad previa

La propuesta tecnológica desde su planteamiento general se presenta con un margen de viabilidad considerable en todos los aspectos, lo que permite detallarlos a continuación:

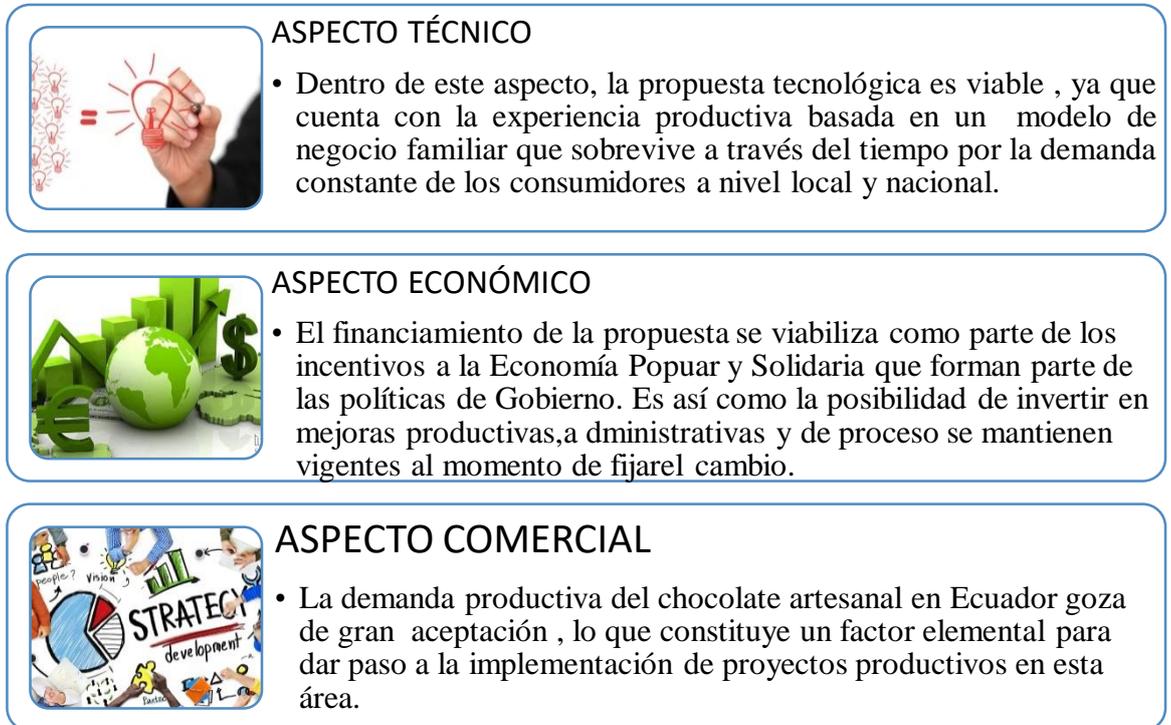


Figura 3. Análisis de viabilidad previa

A partir de lo expuesto, se establece un filtro de viabilidad implícita en la propuesta tecnológica, en base a los detalles del proceso productivo y de comercialización que realiza la planta procesadora de chocolate.

4.5 Aspecto de la planta

4.5.1 Nombre

Planta Artesanal “La Casa de Chocolate”.

Descripción:

La planta artesanal “La casa de chocolate” es una chocolatera fina ubicada en el Recinto Galápagos de la ciudad de Milagro, provincia del Guayas, dedicada a la elaboración y comercialización de chocolates de tipo artesanal, a través de la utilización de materias primas de origen nacional bajo los parámetros de calidad establecidos de manera internacional.

Uno de los objetivos dispuestos en la planta se enfoca en la satisfacción del cliente, donde se salvaguarda los nutrientes, vitaminas, minerales y proteínas propias del chocolate, lo que significa un producto artesanal sin el uso de contenidos de refinamiento, conservantes e ingredientes perseguidos que deterioran la salud de los consumidores.

Por esta razón, el modelo de negocio busca ofertar una alternativa al mercado de consumo con características únicas, saludables y de aroma delicioso, con una presentación ajustada a la línea artesanal propia de la identidad agro-cultural del sector. Además, se busca innovar en sabores y recetas únicas que forman parte de la tradición familiar, para de esta manera deleitar a quienes demandan de un chocolate no industrializado.

4.5.2 Slogan

“Una sensación de sabor en cada mordida”.

4.5.3 Logo



Figura 4. Logo de la planta artesanal

4.5.4 Misión

Ofertar a nuestros clientes, chocolates artesanales de la más alta calidad, a través de la superación y optimización diaria de los procesos productivos, con una excelente presentación que aseguren la plena satisfacción de los consumidores y la más alta competitividad en mercados locales y nacionales, en un clima laboral en plena concordancia con el medio ambiente.

4.5.5 Visión

Ser líder productivo de chocolate artesanal en el mercado nacional, enfocándonos cada día en la mejora continua de los procesos basándose en los indicadores de calidad y variedad de los productos, contribuyendo al desarrollo agro-industrial del sector.

4.5.6 Políticas empresariales

- Realizar las fases generalizadas de producción bajo parámetros de excelencia artesanal.
- Mantener canales de comunicación afectivos y efectivos en cada uno de los procesos productivos.
- Mantener la tradición artesanal en la producción de chocolate.
- Innovar en la presentación y empaquetadura de los productos.
- La atención al cliente es responsabilidad de todos los miembros de la planta.
- Mantener relaciones de negocios positivas y saludables con nuestra línea de proveedores.
- Atender a tiempo las responsabilidades y compromisos adquiridos con los proveedores y cadena de distribución.

4.5.7 Política ambiental

- Establecer parámetros productivos artesanales amigables con el medio ambiente.
- Promover de manera constante las mejoras en el sistema de reciclaje y reutilización de residuos productivos artesanales.
- Minimizar el impacto ambiental generado por los procesos productivos de chocolate artesanal en su diversas presentaciones.

- Minimizar la emisión y emanación, tanto de gases y olores que generen malestar a la población circundante.

4.5.8 Políticas de la calidad

Satisfacer a nuestros clientes al procesar, elaborar y fabricar chocolate artesanal, con el compromiso de satisfacer las demandas productivas de calidad del mercado local y nacional.

4.5.9 Objetivo General de la planta

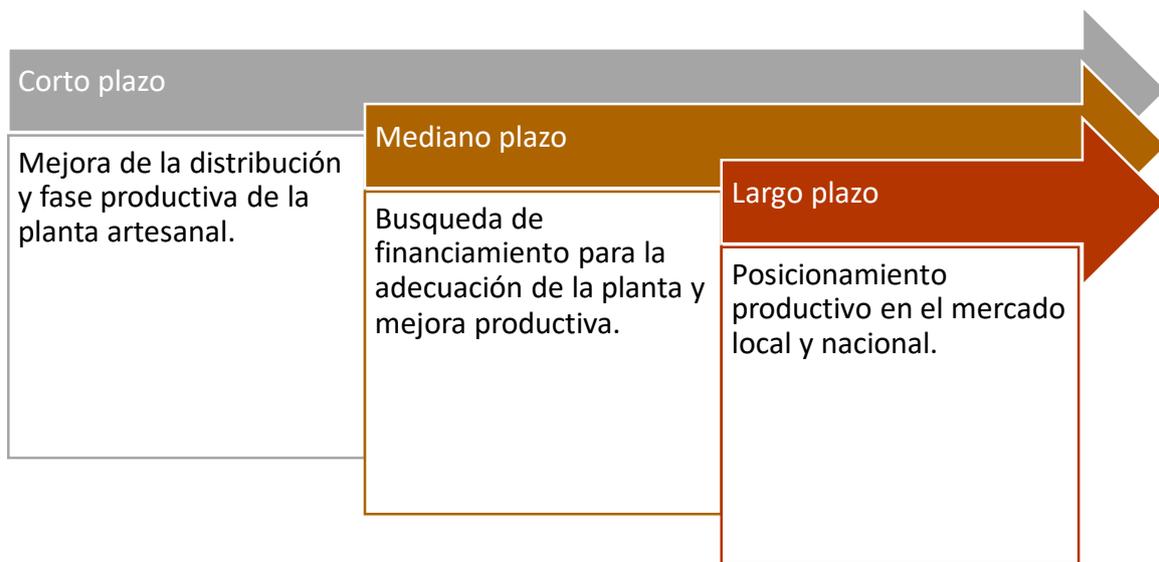


Figura 5. Objetivo general de la planta

4.5.10 Objetivos Específicos

- Elaborar productos artesanales de alta calidad que satisfaga las necesidades de consumo de los clientes locales y nacionales.
- Innovar en la combinación de sabores, presentación y envoltura de productos bajo esquemas productivos artesanal.
- Optimizar la cadena productiva y distribución del chocolate artesanal de la planta “La Casa de Chocolate” del recinto Galápagos de la ciudad de Milagro.

4.5.11 Etapa del ciclo de vida del producto

El ciclo de vida de producto (chocolate artesanal) se encuentra establecido por la implementación de los procesos productivos, así como la introducción del mismo en el

mercado local con la finalidad de establecer indicadores y parámetros de crecimientos en las ventas que induzcan a la madures del negocio y prever su decadencia.

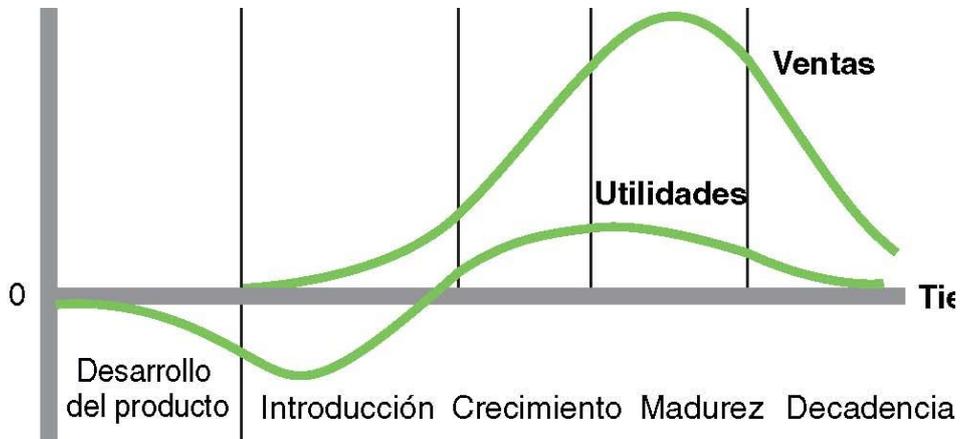


Figura 6. Ciclo de vida del producto

4.5.12 Segmentación del mercado

La planta chocolatera “La Casa de Chocolate” al considerar su ubicación geográfica en el cantón Milagro, provincia del Guayas, la misma que lindera con el cantón Naranjito establece su nicho del mercado de la siguiente manera:



Figura 7. Segmentación de mercado

4.5.13 Competidores

Como parte del análisis situacional, la planta artesanal “La Casa de Chocolate” estima su competitividad con las siguientes plantas:

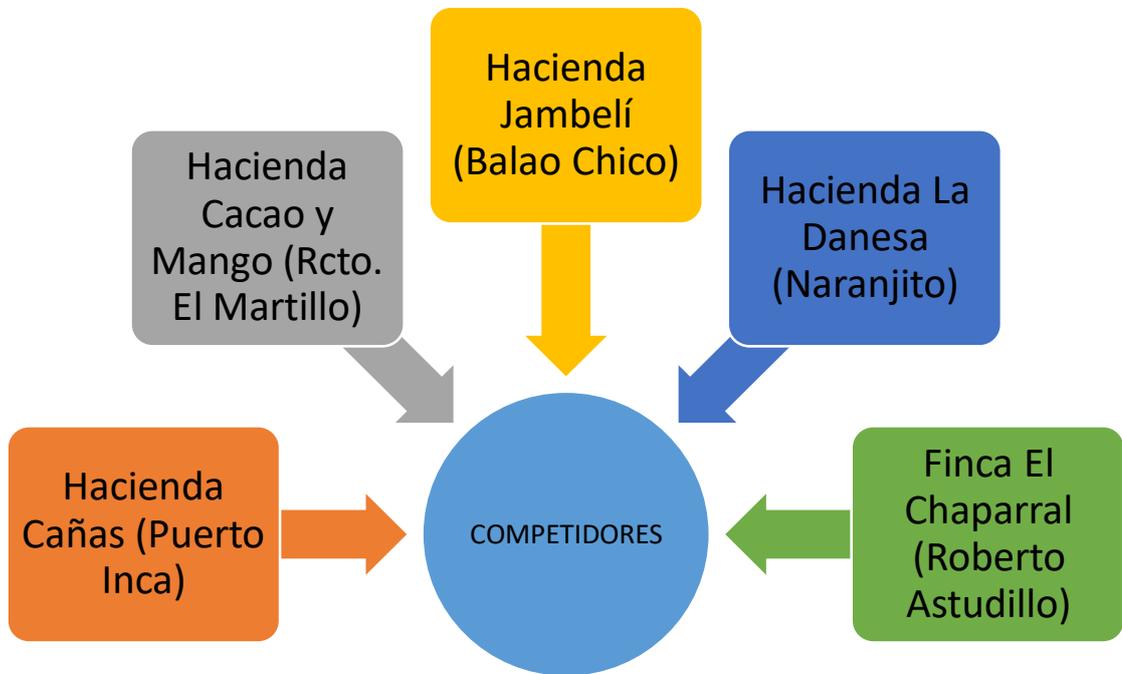
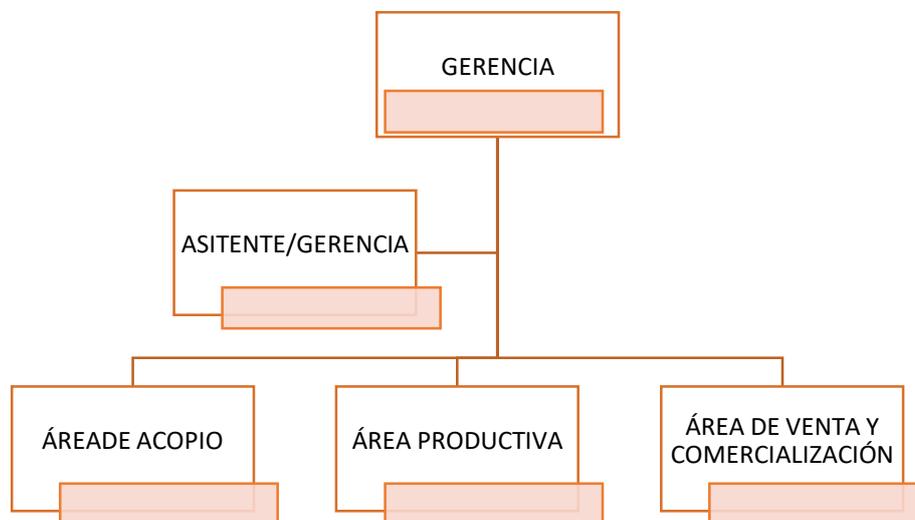


Figura 8. Competidores

4.6 Distribución Orgánica

4.6.1 Organigrama Estructural



Figura

9. Organigrama Estructural

4.6.2 Organigrama Funcional

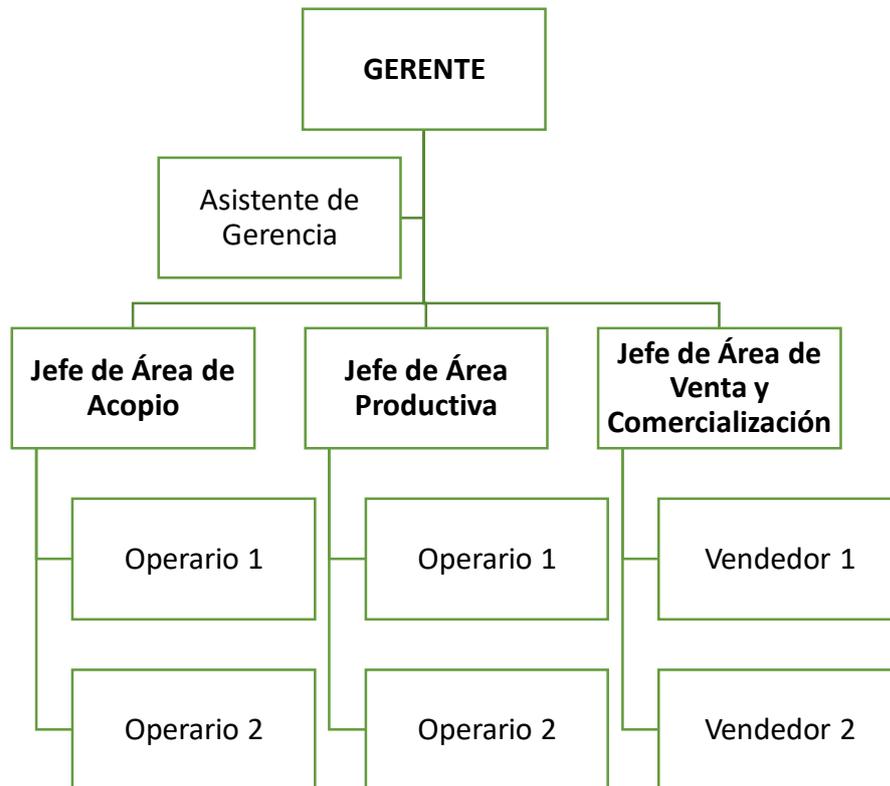


Figura 10. Organigrama Funcional

4.6.3 Funciones por puestos de trabajo

A continuación, se presenta la distribución funcional de los puestos:

Tabla 1. Función del Gerente.

Nombre del Puesto: Gerente General
Departamento: Administrativo
FUNCIÓN GENERAL
Planear, proponer, aprobar, dirigir, coordinar y controlar las actividades administrativas, comerciales, operativas y financieras de la Empresa, así como resolver los asuntos que requieran su intervención de acuerdo con las facultades delegadas por los accionistas (dueños).
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejercer la dirección administrativa, operativa y financiera de la Empresa de acuerdo con el Estatuto de la misma, las facultades otorgadas por el Directorio y las leyes, las prácticas y procedimientos que regulan el negocio postal.

b) Representar judicial y legalmente a la Empresa ejerciendo las facultades generales y específicas que le confiera el Directorio y la Ley.

c) Informar a los accionistas de las medidas tomadas así como elevar a su consideración el plan operativo y presupuesto anual de ingresos y egresos, informando los resultados de las evaluaciones periódicas

d) Planificar, organizar y mantener una positiva imagen de LA CASA DE CHOCOLATE. Ante la colectividad y los trabajadores, propiciando los canales de comunicación necesarios que garanticen la receptividad y vigencia de la misma ante la opinión pública.

Responsabilidades/Funciones:

Tomar decisiones objetivas.

Evaluar la situación actual de la organización.

Gestionar las actividades para el crecimiento empresarial.

Controlar y monitorear el cumplimiento de los objetivos.

Experiencia y Estudios mínimos requeridos:

Estudios Superiores relacionados.

Certificación de cursos de liderazgo.

Conocimientos de trato con personal.

Experiencia mínima de 5 años en cargos similares.

Conocimiento de producción de chocolate artesanal

Buen análisis de reportes para toma de decisiones acertadas.

Conocer la Industria Nacional.

Hablar y dominar temas de mejora continua

Tabla 2. Función del Asistente de Gerencia

Nombre del Puesto: Asistente de Gerencia
Departamento: Administrativo
FUNCIÓN GENERAL
Asistir y apoyar en las labores relacionadas con las actividades de la Gerencia General.
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a agilizar la gestión y despacho de la Gerencia.
b) Informar diariamente al Gerente General la relación de documentos pendientes indicando el área solicitante de los mismos.
c) Procesar la información remitida al Gerente General para la realización del análisis rápido certero. Resultados de las evaluaciones periódicas
d) Preparar documentos de respuesta a la correspondencia de la Gerencia y derivar los que deban ser resueltos por otros gerentes de apoyo o de línea. Necesarios que garanticen la receptividad y vigencia de la misma ante la opinión pública.
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
Tomar decisiones objetivas. Evaluar la situación actual de la organización. Gestionar las actividades para el crecimiento empresarial. Controlar y monitorear el cumplimiento de los objetivos.
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
Estudios Superiores relacionados. Certificación de cursos de liderazgo. Conocimientos de trato con personal. Experiencia mínima de 2 años en cargos similares. Conocimiento de producción de chocolate artesanal Buen análisis de reportes para toma de decisiones acertadas. Conocer la Industria Nacional. Hablar y dominar temas de mejora continua
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Gerente-Accionistas
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Jefes de áreas-Operarios-Vendedores

Tabla 3. Función del Jefe del Área de Acopio.

Nombre del Puesto: Jefe del Área de Acopio
Departamento: Administrativo
FUNCIÓN GENERAL
Asistir y apoyar en las labores relacionadas con las actividades de la Gerencia General en su área específica.
FUNCIONES ESPECÍFICAS
<p>a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a agilizar la gestión y despacho de la materia prima</p> <p>b) Informar diariamente al Gerente General la relación de documentos pendientes de indicando el área solicitante de los mismos.</p> <p>c) Procesar la información remitida al Gerente General para la realización del análisis rápido y certero. Resultados de las evaluaciones periódicas del área responsable</p> <p>d) Preparar documentos de respuesta a la correspondencia de la Gerencia y derivar los que deban ser resueltos por otro jefe de área necesarios que garanticen la receptividad y vigencia de la misma ante la opinión pública.</p>
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
<p>Tomar decisiones objetivas.</p> <p>Evaluar la situación actual de la organización.</p> <p>Gestionar las actividades para el crecimiento empresarial.</p> <p>Controlar y monitorear el cumplimiento de los objetivos.</p>
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
<p>Estudios Superiores relacionados.</p> <p>Certificación de cursos de liderazgo.</p> <p>Conocimientos de trato con personal.</p> <p>Experiencia mínima de 2 años en cargos similares.</p> <p>Conocimiento de producción de chocolate artesanal</p> <p>Buen análisis de reportes para toma de decisiones acertadas.</p> <p>Conocer la Industria Nacional.</p> <p>Hablar y dominar temas de mejora continua</p>
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Accionistas-Gerente-Asistente
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Operarios

Tabla 4. Función del Operario

Nombre del Puesto: Operario
Departamento: Área de Acopio
FUNCIÓN GENERAL
Apoyar en las actividades de recepción de la materia prima (cacao).
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a la recepción de la materia prima.
b) Informar diariamente al mando superior inmediato sobre anomalías en la recepción.
c) Procesar la información periódica sobre las cantidades de materia prima recibida y procesadas.
d) Priorizar el almacenamiento de la materia prima en lugares donde no logren deteriorarse
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
Tomar decisiones objetivas. Evaluar la situación actual del área de recepción Gestionar las actividades para el crecimiento productivo del área de recepción Controlar y monitorear ingreso y salida de la materia prima (cacao)
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
Conocimientos de manejo de inventarios (básicos) Certificación de estudios secundarios Conocimientos del proceso operativo de recepción Experiencia mínima de 1 años en cargos similares. Conocimiento de producción de chocolate artesanal Buen análisis de reportes de inventarios Conocer la Industria Nacional.
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Gerente-Accionistas-Jefe de Área
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Ninguno

Tabla 5. Función del Jefe de Área Productiva

Nombre del Puesto: Jefe del Área de Productiva
Departamento: Administrativo
FUNCIÓN GENERAL
Asistir y apoyar en las labores relacionadas con las actividades de la Gerencia General en su área específica.
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a garantizar el procesamiento artesanal de la materia prima (cacao)
b) Supervisar el procesamiento artesanal de la materia prima para la elaboración del chocolate en sus diversas presentaciones
c) Procesar la información remitida al Gerente General sobre los indicadores de calidad empleados en la fase productiva del chocolate
d) Preparar documentos de respuesta para garantizar el proceso productivo artesanal de chocolate bajo el contraste de los indicadores de calidad
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
Tomar decisiones objetivas. Evaluar la situación actual de la organización. Gestionar las actividades para el crecimiento empresarial. Controlar y monitorear el cumplimiento de los objetivos.
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
Estudios Superiores relacionados (opcional) Certificación de cursos de liderazgo (opcional) Conocimientos de trato con personal. Experiencia mínima de 2 años en cargos similares. Conocimiento de producción de chocolate artesanal Buen análisis de reportes para toma de decisiones acertadas. Conocer la Industria Nacional. Hablar y dominar temas de mejora continua
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Accionistas-Gerente-Asistente
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Operarios

Tabla 6. Función de los Operarios

Nombre del Puesto: Operario
Departamento: Área Productiva
FUNCIÓN GENERAL
Apoyar en las actividades productivas de la materia prima (cacao).
FUNCIONES ESPECÍFICAS
<p>a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a la producción de la materia prima.</p> <p>b) Informar diariamente al mando superior inmediato sobre anomalías en la producción.</p> <p>c) Procesar la información periódica sobre las cantidades de materia prima recibida y procesadas.</p> <p>d) Priorizar el procesamiento de la materia prima para garantizar la productividad de la planta</p>
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
<p>Tomar decisiones objetivas.</p> <p>Evaluar la situación actual del área de recepción</p> <p>Gestionar las actividades para el crecimiento del área de producción</p> <p>Controlar y monitorear ingreso y salida de la materia prima (cacao)</p>
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
<p>Conocimientos de manejo de inventarios (básicos)</p> <p>Certificación de estudios secundarios</p> <p>Conocimientos del proceso operativo de producción de chocolate artesanal</p> <p>Experiencia mínima de 1 años en cargos similares.</p> <p>Conocimiento de producción de chocolate artesanal</p> <p>Buen análisis de reportes de inventarios</p> <p>Conocer la Industria Nacional.</p>
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Gerente-Accionistas-Jefe de Área
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Ninguna

Tabla 7. Función del Jefe del Área de Venta y Comercialización

Nombre del Puesto: Jefe del Área de Ventas y Comercialización
Departamento: Administrativo
FUNCIÓN GENERAL
Asistir y apoyar en las labores relacionadas con las actividades de la Gerencia General en su área específica.
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a garantizar la venta y comercialización de los productos
b) Supervisar las acciones orientadas a las ventas y comercialización de los productos en relación a la demanda de los clientes
c) Procesar la información remitida al Gerente General sobre los indicadores de calidad y niveles de satisfacción de los clientes
d) Preparar documentos de respuesta que evidencien el posicionamiento de la planta en el mercado competitivo
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
Tomar decisiones objetivas. Evaluar la situación actual de la organización. Gestionar las actividades para el crecimiento empresarial. Controlar y monitorear el cumplimiento de los objetivos.
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
Estudios Superiores relacionados (opcional) Certificación de cursos de liderazgo (opcional) Conocimientos de trato con personal. Experiencia mínima de 2 años en cargos similares. Conocimiento de producción de chocolate artesanal Buen análisis de reportes para toma de decisiones acertadas. Conocer la Industria Nacional. Hablar y dominar temas de mejora continua
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Accionistas-Gerente-Asistente
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Vendedores

Tabla 8. Función de los Vendedores

Nombre del Puesto: Vendedor
Departamento: Área Productiva
FUNCIÓN GENERAL
Apoyar en las actividades de venta y comercialización de los productos ofertados por la planta
FUNCIONES ESPECÍFICAS
a) Ejecutar coordinaciones administrativas orientadas a la satisfacción del cliente b) Informar diariamente al mando superior inmediato sobre las cadenas de distribución tomadas para satisfacer la demanda del producto en el mercado de comercialización c) Procesar la información periódica sobre los pedidos y requerimiento de los clientes d) Priorizar el cumplimiento de los tiempos de respuestas admitidos para la distribución y comercialización de los productos
RESPONSABILIDAD/FUNCIONES
Tomar decisiones objetivas. Evaluar la situación actual del área de recepción Gestionar las actividades para el crecimiento del área de producción Controlar y monitorear ingreso y salida de la materia prima (cacao)
EXPERIENCIAS Y ESTUDIOS REQUERIDOS
Conocimientos de manejo de inventarios (básicos) Certificación de estudios secundarios Conocimientos del proceso operativo de producción de chocolate artesanal Experiencia mínima de 1 años en cargos similares. Conocimiento de producción de chocolate artesanal Buen análisis de reportes de inventarios Conocer la Industria Nacional.
LÍNEA DE AUTORIDAD SUPERIOR
Gerente-Accionistas-Jefe de Área
LÍNEA DE AUTORIDAD INFERIOR
Ninguna

Para el correcto funcionamiento de la planta, es necesario que los elementos internos de la misma conozcan sus funciones en base a la distribución orgánica estructural de sus respectivas áreas, para de esta manera contribuir al desarrollo y crecimiento de la misma.

4.7 Diagrama del proceso productivo general

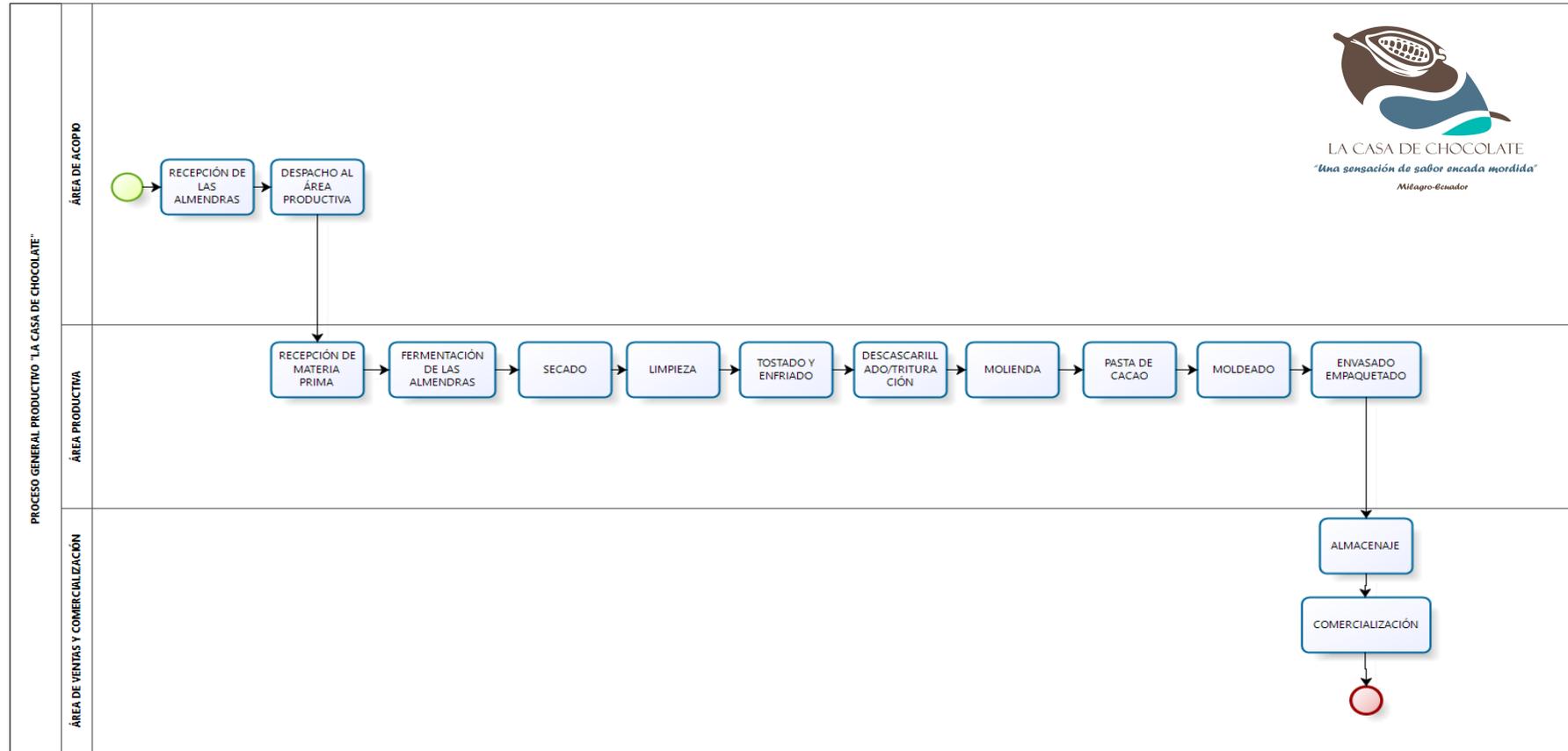


Figura 11. Diagrama de proceso productivo general

4.8 Diagrama del proceso productivo específico

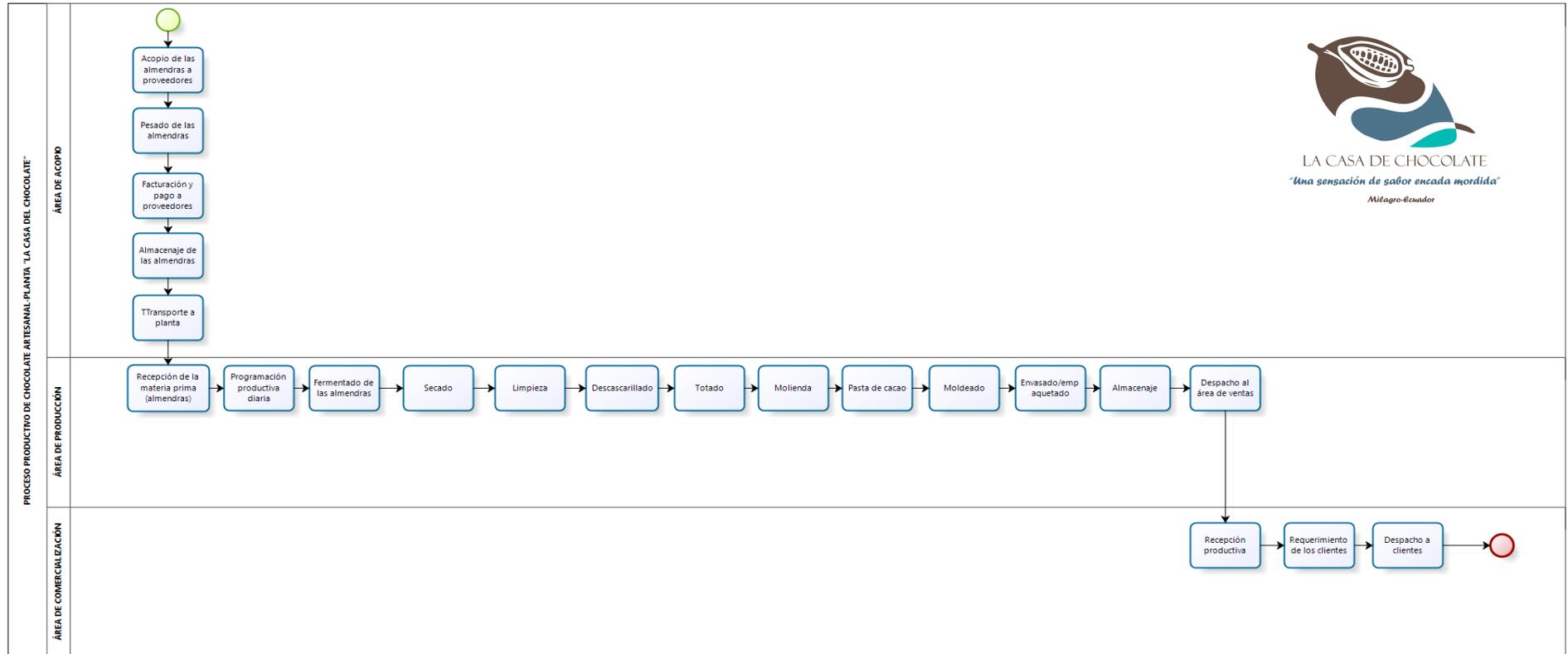


Figura 11. Diagrama de proceso productivo específico

4.9 Mapa de procesos propuestos



Figura 12. Mapa de proceso

4.10 Manual de procedimientos

Tabla 9. Manual de procedimientos del Área de Acopio.

<p>"La Casa de Chocolate"</p>  <p>LA CASA DE CHOCOLATE <i>'Una sensación de sabor encada mordida'</i> Milagro-Cacahúes</p>	<p>Manual de Procedimientos-Área de Acopio</p>
<p>CÓDIGO: CCH-001</p>	<p>ACOPIO</p>
<p>Edición No: 1</p>	<p>Página ½</p>
<p>1. PROPÓSITO</p>	
<p>Establecer las normas necesarias para el manejo, tratamiento y conservación de las materias primas (insumos productivos) hasta ser aplicados en la fase productiva.</p>	
<p>2. ALCANCE</p>	
<p>Los estatutos descritos en el presente manual son aplicables al personal que haya sido designado al área de Aprovisionamiento.</p>	
<p>3. RESPONSABLE DEL PROCESO</p>	
<p>Jefe del Área de Acopio</p>	
<p>4. DEFINICIONES</p>	
<p>Proveedor: Persona o hacienda encargada de proveer la materia prima (MP) para la producción artesanal de chocolate.</p>	
<p>MP: Materia Prima.</p>	
<p>Método FIFO: A partir de los métodos de inventario se establece el First In First Out, método que enfoca la utilización de MP en el orden que ingresa a la planta.</p>	
<p>Parámetros de calidad: Serán determinados por la calidad del producto, los tiempos de entrega a partir de que se genera el requerimiento y el transporte.</p>	
<p>5. PROCEDIMIENTO</p>	
<p>Recepción de la hoja de solicitud de MP por parte del Área Productiva. Cotización a proveedores en base a indicadores de calidad y costos. Elección de propuestas. Compra y acopio de la MP del proveedor seleccionado. Despacho de MP al área productivo. Almacenamiento de la Materia Prima restante.</p>	
<p>6. POLÍTICAS</p>	

- 6.1. Efectivizar inspecciones periódicas del material ingresado al área de acopio (Hojas de solicitud productiva y con firma de recibido al proveedor).
- 6.2. Se hará un control de la MP que recibida, tomando en cuenta los ingresos más antiguos de la misma.
- 6.3. Manejo de inventario a través del método FIFO.
- 6.4. Sondeo frecuente de proveedores con la finalidad de reducir los tiempos de respuesta y que asegurar los mejores parámetros de calidad.

Tabla 10. Manual de procedimientos del Área Productiva.

<p>"La Casa de Chocolate"</p>  <p>LA CASA DE CHOCOLATE <i>'Una sensación de sabor encandada mordida'</i> Mitago-Ecuador</p>	<p>Manual de Procedimientos-Área Productiva</p>
<p>CÓDIGO: CCH-002</p>	<p>PRODUCCIÓN</p>
<p>Edición No: 1</p>	<p>Página 1/2</p>
<p>1. PROPÓSITO</p>	
<p>Elaborar productos de la más alta calidad para el consumo de los clientes en base a las normas vigentes y siguiendo las características artesanales.</p>	
<p>2. ALCANCE</p>	
<p>A todos los procesos productivos dispuestos en el diagrama específico de los proceso</p>	
<p>3. RESPONSABLE DEL PROCESO</p>	
<p>Jefe del Área Productiva</p>	
<p>4. DEFINICIONES</p>	
<p>MP: Materia Prima</p>	
<p>PT: Producto Terminado</p>	
<p>5. PROCEDIMIENTO</p>	
<p>Recepción de Orden de Producción por parte del Área de ventas.</p>	
<p>Revisión de la materia prima.</p>	
<p>Solicitud de la materia prima.</p>	
<p>Aplicar procesos productivos dispuestos en el diagrama específico de producción</p>	
<p>Despachar a ventas</p>	

6. POLÍTICAS
<p>6.1. Mantener las normas de higiene y seguridad ocupacional en el área</p> <p>6.2. Supervisión y control de los desperdicios productivos con el objetivo de minimizar el impacto en el medioambiente.</p> <p>6.3. Ingreso a la planta solo a personal autorizado en materia de producción.</p> <p>6.4. Se realizarán controles de calidad de la producción por lotes a cargo del supervisor del área cada semana.</p> <p>6.5. Se realizarán controles mensuales en tiempos de respuesta manteniendo los criterios de calidad.</p>

Tabla 11. Manual de procedimientos de acopio.

<p>"La Casa de Chocolate"</p>  <p>LA CASA DE CHOCOLATE <i>"Una sensación de sabor encada mordida"</i> Milagro Ecuador</p>	<p>Manual de Procedimientos-Área de Ventas y Comercialización</p>
CÓDIGO: CCH-003	COMERCIALIZACIÓN
Edición No: 1	Página 1/2
1. PROPÓSITO	
Favorecer las etapas de promoción y comercialización de los productos en los mercados locales y nacionales con el objetivo de asegurar su posicionamiento.	
2. ALCANCE	
Involucra las áreas de acopio y producción.	
3. RESPONSABLE DEL PROCESO	
Jefe del Área de Ventas y Comercialización	
4. DEFINICIONES	
Producción requerida: pedido realizado por el cliente o porción necesaria para cubrir esta necesidad.	
Revisión periódica: revisión mensual.	
5. PROCEDIMIENTO	

Inicio de proceso con la recepción de pedidos por parte del cliente.
 Revisar inventario de productos.
 En caso de requerir stock solicitar al área productiva.
 Proceder a la revisión de los productos antes de la comercialización
 Verificar datos de comercialización
 Registrar venta
 Entregar pedido a cliente

6. POLÍTICAS

- 6.1. Análisis periódico de las alianzas estratégicas.
- 6.2. Análisis efectividad de los medios y recursos difusivos del producto.
- 6.3. Mejora continua del servicio al cliente
- 6.4. Mejoras de las estrategias de atención al cliente

7. DOCUMENTOS

	Documento o Registro	CODIFICACIÓN	
	7.1. Copia de la orden de producción	CCH.001	Registro
7.2. Copia de Factura	R.U.C-SRI	Registro	
7.3. Ventas	FAC.CCH- 001	Registro	

CAPÍTULO 5

ANÁLISIS TÉCNICO ECONÓMICO DE LA PROPUESTA TECNOLÓGICA

A partir de la propuesta tecnológica, se establece el análisis económico que incurre su implementación:

5.1 Costos de maquinarias y equipos

Tabla 12. Costos de maquinaria y equipo.

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO \$
Estanterías	1 unidad	500,00
Caldera de fundición de chocolate	1 unidad	100,00
Neveras adaptadas a los chocolates	1 unidad	1.500,00
Pallet	1 unidad	35,00
Moldes de chocolate	10 unidad	36,00
Equipo artesanal de colado	1 unidad	200,00
Molino	1 unidad	250,00
Otros		
MAQUINARIA	TOTAL	2.871,00

Tabla 13. Costos de Accesorios.

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO
Cernidor	1 unidad	10.00
Colador y dosificador	1 unidad	15.00
Derretidor de chocolate	1 unidad	100.00
Batidor de mano	1 unidad	30.000
Raspador fino	1 unidad	20.00
Espátula plana	1 unidad	5.00
Molde navideño	15 unidad	75.00
Molde formado de huevitos	50 unidad	100.00
Molde de letras	10 unidad	60.00
Colorante metalizado	1 kg	16.50
TOTAL ACCESORIOS		431.50

Tabla 14. Costos de Publicidad.

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO \$
Página web	1 unidad	100,00
Publicidad impresa	1 unidad	50,00
Volantes	1 unidad	50,00
Otros		100,00
Total		300,00

Total, de inversión = 3602,50

CONCLUSIONES

Como parte de las conclusiones la propuesta tecnológica establece que:

Los índices de competitividad en el sector productivo del chocolate ameritan cambios de tipo organizacional en la planta, sin que esto implique la pérdida de la identidad artesanal. Por tanto, es pertinente que la propuesta tecnológica defina las áreas, puestos, funciones y procesos a realizarse.

De la misma manera, se establece la correcta distribución de la planta que se encuentra fijada en áreas de acopio, producción, ventas y comercialización, las mismas que contribuyen a la mejor de la productividad y competitividad del chocolate artesanal en esta zona de la provincia del Guayas.

Se logró identificar los puestos de trabajos establecidos por el gerente, asistente de gerencia, jefe del área de acopio, productividad, venta y comercialización. Además de las funciones referentes a las áreas de distribución de la planta procesadora de chocolate artesanal.

Por otra parte, se evidenció la falta de un manual de proceso acorde a las áreas de distribución de la planta procesadora de chocolate artesanal. Por lo que se fija la necesidad de identificar las acciones a seguir en cada una de ellas.

RECOMENDACIONES

Como parte de las recomendaciones se sugiere implementar de manera inmediata la distribución de la planta para lograr la mejora en sus procesos productivos y garantizar su permanencia en el mercado comercial.

Por otra parte, es pertinente efectivizar la distribución de la planta para lograr optimizar los recursos, tiempos y canales de distribución del producto garantizando la permanencia de las características artesanales en su elaboración.

Es necesario que se sociabilice la implementación de la propuesta, donde se destaquen los factores relevantes a cambiar de la misma, a la vez que se enfatice en la mejora productiva, así como el fortalecimiento de los procesos referentes a la molienda

Evaluando los resultados de los primeros 6 meses se podría fijar un equipamiento de molienda de mayor capacidad para ajustar las necesidades.

Resulta indispensable que la distribución de la planta sea evaluada de manera periódica para garantizar que la misma ha generado un impacto positivo en los indicadores de calidad, productividad y servicio al cliente.

ANEXOS

REVISION DE PLAGIO



ACOMPAÑAMIENTO



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Anecacao. (2015). Historia del Cacao | Anecacao Ecuador. Retrieved August 18, 2019, from Antecedentes históricos website: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>

González Patricia. (2018). Desde el cacao hasta las barras | Revista Líderes. Retrieved August 18, 2019, from Emprendimiento website: <https://www.revistalideres.ec/lideres/chocolate-barras-perlaorganic-manabi-exportadora.html>

Guillermo Guerrero H. (s.f.). El Cacao ecuatoriano. *lideres*.

H., G. G. (s.f.). El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. *revistalideres*.

Lagorce, S. (s.f.). Técnicas para saborear el chocolate.

Oliveras Sevilla , J. M. (2007). *Elaboracion de chocolate*. Obtenido de <http://www.tecnicaindustrial.es/tiadmin/numeros/28/37/a37.pdf>

Páez Paredes, L. (mayo de 2015). *libro cacao*. Obtenido de libro cacao: https://www.libroecuaxdor.com/admin/paginas_interiores/choco%20peq.pdf

Reyes, S. (2018). El chocolate nacional, con cifras a favor | Revista Líderes. Retrieved August 18, 2019, from revista Líderes website: <https://www.revistalideres.ec/lideres/chocolatenacional-cifras-produccion-consumo.html>