

DISTRIBUCION DE UNA PLANTA PARA LA ELABORACION DE CHOCOLATE ARTESANAL

por Franklin Elias • Edgar Israel Morocho Guashpa • Ricachi Leon

Fecha de entrega: 13-sep-2019 03:55p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1172305856

Nombre del archivo: REVISAR.docx (44.08K)

Total de palabras: 3460

Total de caracteres: 18646

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, la 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 las 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 cimenta 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 milagrño 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:

Fuente: Elaboración propia.

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 Tema de la 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 dirigen 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 encada 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 sus 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 la 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.

Tabla 2. Función del Asistente de Gerencia

Tabla 3. Función del Jefe del Área de Acopio.

Tabla 4. Función del Operario

Tabla 5. Función del Jefe de Área Productiva

Tabla 6. Función de los Operarios

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

Tabla 8. Función de los Vendedores

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.

Tabla 10. Manual de procedimientos del Área Productiva.

Tabla 11. Manual de procedimientos de acopio.

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 1 y equipos

Tabla 12. Costos de maquinaria y equipo.

Tabla 13. Costos de Accesorios.

Tabla 14. Costos de Publicidad.

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 la 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.

DISTRIBUCION DE UNA PLANTA PARA LA ELABORACION DE CHOCOLATE ARTESANAL

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

8%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

docplayer.es

Fuente de Internet

5%

2

www.clubdelchocolate.com

Fuente de Internet

3%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 75 words

Excluir bibliografía

Activo