



CANDY UCAB

un dulce mundo

¿Qué es Candy UCAB?

- - - -

Candy UCAB es un grupo multinacional que se especializa en la elaboración de caramelos. Sus productos se elaboran bajo los más altos estándares de calidad en 47 plantas industriales ubicadas en Latinoamérica y desarrolla marcas líderes que disfrutan consumidores de todo el mundo.

En la actualidad Candy UCAB es la principal empresa de caramelos de Venezuela, el primer productor mundial de caramelos duros, el principal exportador de golosinas de Venezuela, Brasil, Chile y Perú, y constituye una de las empresas de dulces más grandes de América del Sur.

Con oficinas comerciales ubicadas en América, Europa y Asia, Candy UCAB es el grupo venezolano con la mayor cantidad de mercados abiertos en el mundo, llegando con sus productos a más de 120 países.

“

Soñar con caramelos hace la vida más fácil...

-Amelia Farrisiti

”



Nuestra Historia

- - - -

Candy UCAB fue fundado en 1951 por un grupo de pioneros con el objetivo de ofrecer golosinas de calidad a un precio accesible para consumidores de todo el mundo.



Su historia se remonta al año 1935, cuando una joven inmigrante de Francia llamada Amelia Farrisiti decidió radicarse en Caracas. Allí instaló una panadería oficio que ejercía en su Francia natal. 10 años después su primogénita le propuso la idea de montar una fábrica de caramelos que tuviera un volumen importante de producción con el fin de reducir costos e incrementar la competitividad.



En el año de 1977 se produce la primera paleta de caramelo con polvo de chile en el mercado, nuestra marca líder Chupilita. Un dulce innovador que les permitió a nuestros pequeños consumidores mezclar el sabor y la diversión en un solo producto.

Más adelante le apostamos al mercado de exportación. Para lograr nuestro objetivo hicimos un esfuerzo titánico haciendo los ajustes necesarios en la producción y en los empaques para satisfacer los gustos de consumidores de más de 35 países en el mundo. Esto nos incitó a participar en las Ferias de Confitería Internacionales donde concurren productores y compradores de todo el mundo. En estos eventos pudimos ofrecer nuestros dulces. A partir de entonces hemos crecido sostenidamente como empresa, expandiendo nuestra producción y nuestra cobertura de distribución.

Hemos logrado posicionar nuestras marcas consiguiendo un lugar importante dentro de la industria de la confitería venezolana. Seguimos exponiendo nuestros productos en las más



prestigiosas ferias en el ramo de la confitería dentro y fuera de Venezuela, para mantener y expandir nuestras ventas. Estamos orgullosos de permanecer en la preferencia de nuestros consumidores por nuestra calidad y sabor.

Creemos en las mejoras continuas de los procesos y de nuestro personal. Actualizamos nuestra imagen para consolidar las marcas. El principal propósito de la empresa es seguir ofreciendo al mercado de dulces productos con sabores únicos, más divertidos, que no sólo deleiten el paladar de nuestros niños, sino también su imaginación.



Desde la Antigüedad el ser humano ha tenido que realizar grandes viajes, y por ello surgió la necesidad de encontrar alimentos ligeros, no perecederos y capaces de proporcionar grandes cantidades de energía. Hacían dulces a base de sustancias como la miel, el jengibre, el regaliz o la lactosa ya que no se conocía el azúcar como actualmente.

El caramelo, tal y como lo conocemos hoy, se inventó en 1820. En Estados Unidos la producción industrial de caramelos comenzó en 1850, en España no empezaría hasta 1930. A partir de 1960, nuevas tecnologías empezaron a emplearse en la fabricación de caramelos.

Los caramelos clásicos son: el chicle, elástico y con capacidad de retener sabores, que surge de la costumbre que tenían en la antigüedad de masticar cosas diferentes a los alimentos. Los caramelos Dulcin son un ejemplo de caramelo clásico, creados con leche y una parte de café. Otros caramelos son: Ricura, Ricolin, los choco candy, El Original,

los Firi firi, los pirulitos, las chupetas Rimbombin, y las Chupetas de Corazón.

Existen muchos tipos de caramelo: normal, macizo, con chicle, piruleta, bombón, gelatina, algodón de azúcar, con chocolate, de fruta, de regaliz, sin azúcar, picantes, ácidos, con colorantes que tiñen la lengua, etc.

Caramelos, la Fabricación

- - - -

Las materias primas básicas en la fabricación de caramelos son: azúcar, glucosa y agua, que combinadas en las proporciones adecuadas generan un jarabe almibarado que posteriormente se cuece a altas temperaturas. El agua presente en el jarabe cocido se elimina por evaporación, resultando una pasta de caramelo que puede ser modelada en diferentes formas. El enfriamiento posterior conlleva la cristalización de la masa, dotando al caramelo de rigidez.

La textura final del caramelo dependerá de la temperatura a la que se hierva el almíbar. Cuanto más azúcar se haya disuelto, más alto será el punto de ebullición.

En general, a mayor concentración de azúcar y temperaturas más altas, resultan caramelos más duros y rígidos, mientras que a temperaturas más bajas resultan caramelos más suaves.

Nuestro Top 10. Caramelos en la actualidad.

1. Chupetas Rimbombin: El famoso caramelo con palo ideado por Enric Bernat en 1958 sigue de actualidad en nuestros días. Personajes como Johan Cruyff, Rivaldo, Harrison Ford o Jorge Lorenzo han protagonizado campañas o se les ha visto en público saboreando



Chupetas Rimbombin. El logo de Chupetas Rimbombin que conocemos hoy en día fue rediseñado por Salvador Paluiski en 1980, envolviendolo con la forma de margarita que conocemos. Hoy en día, además de los clásicos, también podemos encontrarlos rellenos de chicle, de chocolate y en formato sin azúcar.

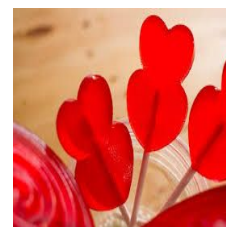
2. Ricolin: Los primeros Ricolin se fabricaron en la década de 1990, como supresores de la tos. Hoy en día Ricolin es la marca líder en el segmento de los caramelos de bolsillo en Venezuela. A sus sabores clásicos mentolados y cítricos ahora añaden sabores frutales como fresa y lima en formato con y sin azúcar, y todos con contenido en vitamina C.



3. Los Firi Firi: Se introducen en el mercado en 1994, teniendo como objetivo un público adulto. Son pastillas que proporcionan frescura, y en ello basan sus campañas publicitarias. Desde el año 1994 hasta hoy hemos visto cantidad de campañas divertidas de firi firi siempre basadas en su slogan “sin firi firi no hay beso”. A partir de los primeros firi firi tabs de sabor menta, han ido apareciendo nuevos sabores, todos sin azúcar.



4. Chupetas de Corazón: En el año 2005 decidimos apostar; gracias al éxito del caramelo Ricura; a la combinación del dulce y picante, por eso se crean unas chupetas en forma de corazón que tienen aspecto sutil pero es el



resultado de combinar un suave sabor de fresa con polvo efervescente picante.

5. Los Pirulitos: Son caramelos blandos que reciben su nombre por la forma alargada con la que se presentan. Tradicionalmente eran de sabor fresa, a los que más tarde se añadieron el sabor naranja y el cola, a los que ahora se añaden los de melocotón, patilla y manzana.



6. Ricura: Se introducen en el mercado en el año 2002 como una edición especial, por su particular combinación de sabores, tanto fue el éxito que son parte de la producción actual de la fábrica. Es una bola de caramelo picante con centro de chicle. Permanecen dentro del Top 10 a nivel nacional y está entre los favoritos a nivel internacional.



7. El Original: El caramelo balsámico de Candy UCAB. Un producto clásico de confitería adulta, que aúna un sabor refrescante y



agradable con el efecto de aliviar la irritación de garganta y despejar las vías respiratorias. Candy UCAB los comercializa con y sin azúcar. Elaborados a partir de Menta Piperita, la variedad de menta más refrescante, están disponibles en varios sabores:

menta fresca, eucalipto, miel y mentol, limón y melisa, naranja y limón fresh con xylitol.

8. Dulcin: La receta original es procedente de España del año 1961, pero Candy hizo una adaptación de la receta con
-



productos locales (venezolanos) son los caramelos blandos más conocidos de Candy UCAB, con los que muchos nos iniciamos en el mundo de los caramelos. Son caramelos masticables de forma cuadrada y muy coloridos, asociando cada color a un sabor correspondiente, siendo estos fresa, piña, limón, naranja y cereza.

9. Choco Candy: Los primeros caramelos Choco se fabricaron en una pequeña confitería de Valencia en la década de los 80, eran pequeñas pastillas de café con leche a las que se les atribuían efectos positivos para combatir resfriados. Candy en el año 2005 adaptó la receta agregando un ingrediente especial (el chocolate). Hoy en día los caramelos Choco son líderes en caramelos de chocolate, y cuenta con una amplia variedad de sabores: tradicional, café expresso, capuccino, fresas con nata, menta, nata y mousse de limón todos con base de chocolate.



10. Blue: Al término de la guerra civil, Javier Ramírez regresó a Navarra tras un exilio en Francia. Fue entonces cuando inventó un caramelo que hoy día sigue siendo un éxito en



España y en el mundo, el caramelo de piñones de la fábrica El Caserío. En El Caserío de Tafalla siguen produciendo sus caramelos de forma casi artesanal, siempre con productos naturales. Hoy en día su variedad es muy amplia, además del caramelo de piñones

tienen disponibles otros de cremas, pastillas de café con leche, caramelos ligeros, toffers, caramelos de chocolate con

piñones, caramelos de cortesía e incluso un caramelo especial con el que colaboran en la lucha contra el Alzheimer. Candy para el 2007 hizo la tropicalización de la receta y creo Blue un caramelo de café con centro de arequipe.

Distribución

- - - -

Como distribuidores de golosinas contamos con una extensa flota propia de vehículos, para el reparto de los pedidos que realizan nuestros clientes al mayor (caramelerías, supermercados, confiterías, etc).

Después de muchos años como distribuidores de golosinas en Venezuela, contamos con una extensa flota propia de vehículos, para el reparto de las compras, como valor añadido para la mayor comodidad de nuestros clientes ofrecemos las siguientes ventajas:

1. los pedidos son recogidos por nuestro comercial bien sea por teléfono (pero queremos sustituir por pedidos a través de la web) o e-mail.
 2. Todas nuestras furgonetas están acondicionadas para garantizar la conservación del producto en óptimas condiciones.
 3. Servicio de entrega en Venezuela en un periodo no superior a 48 horas.
-

Candy Shop UCAB

- - - -

Candy Shop es una visita obligada para todos aquellos que sueñan con vivir en el mundo de Willy Wonka y que sienten un placer inmenso a la hora de comer caramelos. Candy Shop es la tienda de caramelos más grande de América Latina. Abrió sus puertas hace pocos meses en la ciudad de Caracas. Son más de 10.000 metros cuadrados de caramelos de todo tipo y color.

Como no podía ser de otra manera allí se puede encontrar una amplia gama de caramelos. Se ofrece una oferta inmensa de caramelos provenientes de todas partes del mundo pero principalmente de nuestra fábrica Candy UCAB. Paletas de distintas formas y tamaños y todos los sabores que se pueden imaginar hay tentadoras delicias que esperan para ser degustadas. Candy Shop cuenta con la pared más grande de dulces; está llena de ositos de goma, gusanitos y caramelos (todas excelentes opciones que hacen realmente difícil la decisión de qué llevar). Además, en el centro de la tienda, se encuentra un enorme árbol de chocolate, lleno de paletas de colores.

Bajo el método “Pick and Mix” se puede elegir la combinación de dulces que se desee...



Mini Candy Shop UCAB

- - - -

En la actualidad contamos con 40 tiendas a nivel nacional, ubicadas en las capitales de cada estado y en algunas ciudades (ejemplo Distrito Capital que contamos con 3 tiendas y en Vargas con 2).

→ El Cafetal	→ Petare	→ Puerto La Cruz	→ Valencia
→ Maracaibo	→ Maracay	→ Mérida	→ Maiquetía
→ Barquisimeto	→ Puerto Ordaz	→ Barinas	→ Carúpano
→ El Tigre	→ San Cristóba	→ Tucacas	→ Coro
→ Guanare	→ Los Teques	→ Costa Oriental	→ Trujillo
→ Paraguaná	→ Anaco	del Lago	
→ Valle la	→ San Casimiro	→ La Victoria	
Pascua	→ San Antonio	→ Villa de Cura	
→ Ureña	de los Altos	→ Ciudad Ojeda	
→ San Félix	→ Antimano	→ Ciudad Bolívar	
→ Carora	→ La Guaira	→ Barcelona	
→ Acarigua	→ Margarita	→ San Fernando	
→ Táriba	→ Guanta	de Apure	



En las tiendas Mini Candy Shop UCAB los clientes pueden realizar sus compras al igual que en Candy Shop, solo que son pequeños espacios donde ofrecemos todos nuestros productos pero en menor cantidad.

Necesidades tecnológicas de Candy UCAB

- - - -

En la actualidad Candy Shop y Mini Candy Shop se encuentra como líder de ventas a nivel nacional en todos los caramelos que ofrecemos. Nuestra constante innovación nos hace siempre líder de ventas. Actualmente ofrecemos a nuestros clientes jurídicos la oportunidad de realizar sus presupuestos y compras a través de correo electrónico, ayudando a nuestros clientes a reducir tiempo que pueden emplear en sus negocios. Actualmente queremos ofrecer la oportunidad a todos nuestros clientes de realizar compras vía internet tal como lo hace Amazon o Walmart (como referencia).

Ante nuestro constante avance en la innovación de productos, dejamos olvidado el tema de tecnología de la información, por esta razón estamos contactando a su empresa, para el desarrollo de un sistema integral de gestión para Candy UCAB; que incluya el proceso de solicitud de solicitud de pedidos de las tiendas a NUESTRA fábrica y la venta de productos a los clientes. Como una primera versión solo trabajaremos con la fábrica y tiendas de Venezuela.

Para las ventas el sistema debe tener la capacidad de mostrar todos los productos disponibles y ser capaz de aceptar varias tarjetas de crédito como forma de pago, debe ser capaz de emitir la facturación correspondiente y emitir la orden de despacho al departamento encargado. El departamento de despacho debe procesar el pedido y tenerlo listo para la entrega en un lapso no mayor a 2 horas y debe cambiar el estatus del pedido a "Listo para la entrega". El

departamento de entrega una vez que un pedido cambia al estatus de “Listo para la entrega” debe dirigirse a la zona de despacho a buscar el pedido y tenerlo listo para ser entregado al cliente; una vez se entrega al cliente el pedido debe cambiar de estatus a “Entregado”.

También trabajamos como cualquier supermercado mayorista ofreciendo la venta de productos en nuestras tiendas. Cualquier cliente puede dirigirse a una de nuestras sucursales y realizar sus compras, el beneficio de realizar la compra en tiendas es que nuestros clientes obtienen un punto en su cuenta por cada producto adquirido. El sistema que su empresa desarrolle debe ser capaz de manejar la venta, descuento de inventario, control y canjeo de puntos de nuestros clientes. Los clientes en tienda pueden realizar sus pagos en efectivo, débito, crédito y cheque. Debe registrarse la información base de los medios de pago correspondiente. El sistema debe ser capaz de emitir una orden de reposición de inventario al departamento de Pedidos Internos cada vez que solo se cuente con cien (100) unidades la disponibilidad de un producto. Dicha orden debe estar completa para solicitar la orden de pedido a la fábrica. *Parte de su trabajo debe ser ofrecer una propuesta de orden de compra para la primera entrega de su proyecto.*

Cada veinte (25) días emitimos el DiarioDulce, equivale a una revista con algunos productos que presentan ofertas durante un período de 10 días a partir de la emisión del Diario, las ofertas son válidas para todos los clientes en todas las tiendas. El sistema integral debe ser capaz de emitir dicho diario. La construcción del diario es responsabilidad del gerente general de promociones y es el encargado de seleccionar los productos y el descuento correspondiente para ser publicado en el DiarioDulce.

En la actualidad los clientes pueden solicitar a través de un correo electrónico un presupuesto de su posible pedido a la fábrica, también puede reservar dicho presupuesto si está conforme y el departamento de Ventas en Línea tiene el pedido listo para la entrega a los clientes en la fecha acordada con el jefe de tienda. Necesitamos que esto sea parte del sistema sustituyendo el correo por una funcionalidad dentro de la página web de la aplicación. Para realizar dicha transacción el cliente debe estar afiliado a nuestra red (usuario).

Tal como se mencionó anteriormente cada vez que un producto llegue a cien (100) unidades disponibles debe emitirse una orden de compra a la fábrica correspondiente por un total de 10000 unidades; dicha orden debe ser aprobada por el responsable del área de compras. Una vez que el producto es recibido en la tienda debe ser ubicado en los almacenes correspondientes según el tipo de rubro; por ejemplo, aquellos que son con pimienta deben ubicarse en la zona A del almacén. En la tienda nunca podemos tener anaqueles vacíos el sistema debe generar las alertas correspondientes al jefe de pasillos cuando queden disponibilidad de 20 unidades de un producto para realizar la reposición de los productos; indicando el pasillo y zona del pasillo donde debe ser restituido el (los) productos.

Compromiso con nuestros clientes

- - - -

En Candy UCAB creemos que nuestra línea de negocio se adapta a la demanda del mercado actual, a través de un personal comprometido con los objetivos de la empresa, nos amoldamos a las necesidades particulares de cada cliente. Desde grandes empresas de hostelería y restauración hasta pequeñas tiendas de conveniencia.

Nuestra red comercial cuenta con una plantilla de profesionales altamente capacitados para ofrecer entre otros los siguientes servicios.

1. Asesoría profesional comercial y técnicas sobre nuestras familias de productos para garantizar la mejor relación calidad precio.
2. Seguimiento frecuente programado de nuestra cartera de clientes.
3. Presentación de novedades promociones y actualización de tarifas.
4. La mejor negociación de condiciones de compra y entrega.

Todo ello, según el dinamismo de la marcada orientación comercial al servicio al cliente.

Asimismo nuestra firma apuesta por las nuevas tecnologías, queremos desarrollar una nueva página web con información sobre nuestra línea de productos, novedades, promociones, pedidos y gestión de nuestros procesos internos.

Nuestros clientes varían desde hoteles, restaurantes, comedores, hospitales, bodegas, empresas prestadoras de servicios, comercios y clientes particulares. Cabe destacar que para comprar en Candy y Mini Candy es necesario afiliarse a nuestra red. El sistema que su empresa desarrolle debe permitir la emisión de un carnet a través del módulo de gestión de clientes, para mantener activa nuestra clientela por cada producto comprado Candy y Mini Candy otorga un punto a su cuenta, que posteriormente puede canjear al momento del pago.

Actualmente cada punto equivale a 100 BsF; es importante mencionar que dicho monto puede variar con el pasar del tiempo.

Se requiere haga una propuesta de diseño del carnet para la primera entrega; aunque se requiere que el número identificador corresponda al código de la tienda seguido de un guión y un consecutivo de cliente registrado completando ocho (8) caracteres que se deben completar con el carácter numérico 0 de izquierda a derecha.

Ejemplo: 01 - 00000001 corresponde al cliente número 1 registrado en la tienda de El Cafetal.

Cada cliente que se registre debe suministrar la siguiente información:

- Personas Jurídicas:
 - RIF.
 - Denominación Comercial y Razón Social.
 - Teléfonos y correo Electrónico.
 - Página Web.
 - Capital Disponible.
 - Personas de Contacto.
 - Medios de Pago.
 - Dirección Fiscal y Dirección Física Principal.
-

-
- Personas Naturales:
 - RIF.
 - Cédula de Identidad.
 - Nombres y Apellidos.
 - Teléfonos y Correo Electrónico.
 - Dirección de habitación.
 - Medios de Pago.

El sistema debe contar con un módulo de reportes, que serán entregados a su empresa como requerimiento a partir de la semana 5.

Nuestro personal es la clave del éxito, por lo tanto necesitamos que su sistema de gestión disponga de un módulo de “Control de Nómina”, que brinde la oportunidad de controlar los horarios, vacaciones, salarios, beneficios y todo lo relacionado a nuestro personal.

El manejo del Talento Humano (personal) es vital para nosotros, hay que recordar que manejamos tiendas a nivel nacional y en algunos casos es imposible realizar la supervisión, hemos reportado algunos empleados que incumplen los horarios de trabajo desmejorando el servicio, actitud que no podemos permitir. Por lo tanto recientemente implementamos en todas nuestras tiendas un sistema de control de entrada, básicamente el empleado pasa por un control biométrico registrando la hora de entrada y salida de cualquiera de nuestras sucursales. Dicho sistema genera un reporte diario, semanal, mensual como nosotros necesitamos en un archivo Excel que registra la siguiente información:

→ Cédula del Empleado.

→ Fecha

→ Hora de Entrada

→ Hora de Salida

Requerimos que el sistema que su empresa implementará sea capaz de procesar dicho archivo para luego, nuestro personal responsable del talento humano pueda realizar los diferentes análisis sobre el cumplimiento de horario de nuestros empleados que superan las 4000 personas.

Entregas

- - - -

Planificación y requerimientos

Se debe entregar un informe escrito:

- ★ Planificación de las actividades a ejecutar para el desarrollo del proyecto durante el semestre, indicando fechas y persona(s) responsable(s) de cada actividad.
- ★ Lista de requerimientos de la aplicación.
- ★ Lista de reportes identificados.
- ★ Diseño de las interfaces de la aplicación (Mockups).

Diseño lógico y conceptual

Se debe entregar un informe escrito:

- ★ Modelo Entidad Relación completo y normalizado utilizando la notación de James Martín (Patas de Gallo).
- ★ Modelo Relacional.
- ★ El esquema lógico de la base de datos:
 - Ejemplo:

ENTIDAD: XYZ

Atributo	Clave Primaria	Clave Foránea	Not NULL	UNIQUE	CHECK	Tipo de Dato	Descripción
Atributo 1	X		x	x		NUMBER(10)	Identificador de la entidad XYZ
...							
Atributo N			x			VARCHAR(20)	Descripción del atributo

- ★ Reglas de Integridad del negocio explícitas que deben ser aplicadas al esquema lógico (especificando las tablas y columnas involucradas).
- ★ Estándares de diseño.

Demostración I

Se debe entregar:

- ★ El Modelo Entidad Relación corregido.
- ★ Los scripts de creación de la base de datos (Incluir DROP, CREATE, INSERT y ALTER si aplica)
- ★ Implementación del proyecto (CRUD, interfaces, algoritmos,etc). La lista de requerimientos a evaluar será entregada en clases.

Nota:

- ★ *En esta entrega se trabaja manipulación directa de la base de datos.*
- ★ *Cada entidad debe contener datos registrados (Los datos a registrar serán asignados a los equipos en clase). Sin datos cargados no se efectuará la revisión del proyecto.*
- ★ *La corrección se efectuará en una sola computadora por equipo.*
- ★ *Deben estar presentes todos los integrantes del equipo.*

Demostración II

Se debe entregar:

- ★ Implementación del proyecto (CRUD, interfaces, algoritmos, reportes, etc). La lista de requerimientos a evaluar será entregada en clases.