PROYECTO EMPRESARIAL CRIANZA, PRODUCION Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLOS ORGÁNICOS EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA DE 2015 A 2016

POLLORGANIC

MORENO BARBON DAYANA MARGARITA RODRIGUEZ SIERRA LEIDY CAROLINA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

EDUCACION MEDIA TECNICA

EN ADMINISTRACIÓN Y GESTION EMPRESARIAL

PACHO

2016

PROYECTO EMPRESARIAL CRIANZA, PRODUCION Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLOS ORGANICOS EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA DE 2015 A 2016

POLLORGANIC

MORENO BARBON DAYANA MARGARITA RODRIGUEZ SIERRA LEYDY CAROLINA

ASESOR: ALEXANDRA MORALES BAUTISTA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

EDUCACION MEDIA TECNICA

EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

PACHO

2016

NOTA DE ACEPTACION:
FIRMA DE LOS JURADO

PACHO, 25 DE OCTUBRE DE 2016

AGRADECIMIENTOS

Primero que todo nuestros agradecimientos son para Dios quien nos permitió llevar acabo esta idea empresarial.

A nuestros padres por todos sus esfuerzos, sacrificios que con ellos han logrado sacarnos adelante por darnos una educación y personas de bien inculcarnos valores y enseñarnos a luchar y esforzarnos por nuestras metas sin importar los obstáculos que se nos presente en la vida por su apoyo y su gran amor.

También a todos nuestros maestros desde primaria hasta hoy, gracías a ellos conocimos un nuevo mundo lleno de conocimientos donde los obstáculos no existen y esforzándonos para llegar a la sima, también porque contribuyeron a formar nuestra personalidad.

DEDICATORIA

Dedicamos primero que todo a DIOS quien es el que nos acompaña en todo momento por permitirnos cumplir con los sueños que hemos cumplido y con los que faltan, entre los que están organizar una idea empresarial, a nuestros padres que estuvieron con nosotros apoyándonos en las buenas y en las malas, siendo consejeros, amigos y aliados para lograr ser quienes somos.

RESUMEN

En el año 2015 cuando estábamos en décimo grado como estudiantes de la Institución Educativa Departamental PIO XII decidimos formar una idea empresarial que con el pasar de los días se fue forjando y que hoy arroja como resultado una empresa de pollos criados a base orgánica productiva.

Inicialmente fue creada por tres socios de los cuales hoy permanecemos dos, la empresa es constituida por dos sedes donde cada socio adecuo se propio galpón que están ubicados en la vereda Betania esta idea empresarial se inició con un total de 10 pollos en cada sede los cuales hoy representan un total de 20 pollos por cada sede.

El objetivo principal es criar pollos orgánicamente tratando de rescatar la crianza campestre que con el pasar del tiempo se pierde cada día más y brindarles a nuestros clientes un producto sano y garantizado.

Gracias a la calidad de nuestro producto y honestidad existen una alta aceptación que contribuyen con los avances que se han tenido, generando una aceptación de nuestro producto del 67% lo que hace que nuestra empresa cada día crezca más.

Según nuestra experiencia esta idea empresarial tiene una rentabilidad del 14%, por lo cual se considera una idea empresarial viable como empresa para nuestro municipio

ABSTRACT

In 2015 when we were in tenth grade as students of School Department PIO XII decided to form a business idea that with each passing day was forged and today yields as a result a company of chickens to productive organic base.

It was initially created by three members of which now remain two the company is made up of two locations where each adapted partner own warehouse which are located in Bethany path this business idea began with a total of 10 chickens in each venue which today represent a total of 20 chickens per seat.

The main objective is to raise chickens organically trying to rescue rural upbringing that with the passage of time is wasted every day and give our customers a safe and guaranteed product.

Thanks to the quality of our product and there is a high acceptance honesty that contribute to the advances that have been generating an acceptance of our product 67% which makes our company grow every day.

In our experience this business idea has a yield of 14%, so it is considered a viable business idea as a company to our town

TABLA DE CONTENIDO

11	NTRODUCCION	. 13
1	. RAZON SOCIAL	. 14
2	. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	. 15
	3. OBJETIVOS	. 16
	3.1 OBJETIVO GENERAL	. 16
	3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	. 16
4	. JUSTIFICACION	. 17
5	. MARCO TEORICO	. 18
	5.1 MARCO HISTÓRICO	. 18
	5.2 MARCO REFERENCIAL	. 19
	5.3 MARCO CONCEPTUAL	. 20
6	. METODOLOGIA	. 22
	6.1 ESTUDIO DE MERCADEO	. 22
	6.1.1Objetivo	. 22
	6.1.2 Ubicación geografica	. 22
	6.1.3 Características del consumidor	. 29
	6.1.4 Características del producto	. 30
	6.1.5 Precios	. 32
	6.1.6 Oferta y demanda	. 33
	6.1.7 Canales de distribución	. 33
6	2. ESTUDIO TECNICO	. 34
	6.2.2 Localización optima del proyecto	. 34
	6.2.3 Adquisición de maquinaria	. 35
	6.2.4 Descripción del proceso	. 36
	6.2.5 Programa de producción	. 37
	6.2.6 Filosofía institucional	37

6.2.6.1 Misión	37
6.2.6.2 Visión	38
6.2.6.3 Principios institucionales	38
6.2.6.4 Valores institucionales	38
6.2.7 Distribución de la planta	39
6.2.8 Planta personal	39
6.2.8.1 Organigrama	40
6.2.8.2 Perfil del empleado	40
6.2.8.3 Manual de funciones	41
7. ESTUDIO ECONOMICO	44
7.1 OBJETIVO	44
7.2 INVERSIÓN FIJA	44
7.3 CAPITAL DEL TRABAJO	45
7.3.1 Costos de producción	45
7.3.2 Gastos	46
7.3.3 Punto de equilibrio	47
7.3.4 Costo unitario del producto	47
7.3.5 Estado de resultados	48
8. CRONOGRAMA DE GANT	49
9. CONCLUCIONES	50
10. RECOMENDACIONES	51
11. BIBLIOGRAFIA	52
12. ANEXO	53

TABLA DE TABLAS

Tabla N°1 – Oferta	33
Tabla. N°2 – Demanda	33
Tabla. N°3 – Adquisición y maquinaria	35
Tabla N°4 – Descripción del proceso	36
Tabla N°5 – Programa de producción	37
Tabla. N°6 – Perfil del empleado	40
Tabla N°7 – Manual de funciones de gerente gener	41
Tabla. N°8 - Manual de funciones de gerente de producción	42
Tabla N°9 – Manual de funciones Jefe de logística	42
Tabla N°10- Manual de funciones jefe de finanzas	43
Tabla N°11 – Inversión Fija	44
Tabla N°12 – Capital de trabajo	45
Tabla N°13 – Materia Prima	45
Tabla N°14 – Mano de obra directa	45
Tabla N°15 – Materiales indirectos	45
Tabla N°16 – Costo de insumos	45
Tabla N°17 - Gastos	46
Tabla N°18 – Punto de equilibrio	47
Tabla N° 19 – Costo unitario	47
Tabla N°20 – Estado de resultados	48

TABLA DE FIGURAS

Fig. N° 1 – Logotipo	14
Fig. N° 2 – Localización de Pacho	24
Fig. N°3 – Sacrificio	32
Fig. N°4 - presentación del producto	32
Fig. N°5 – Canal de distribución	34
Fig. N°6 – Localización del proyecto	35
Fig. N°7 – Distribución de planta	39
Fig. N°8 – Organigrama	40
Fig. N°9 – Cronograma de Gantt	49
Fig. N° 10 – Parte delantera del folleto	68
Fig. N°11 – Parte trasera del folleto	68
Fig. N° 12 – Tarjeta de Presentación	69
Fig. N°13 Registro fotográfico	70-71-72

INTRODUCCION

Pollorganic es un proyecto productivo presentado al mercado de la población pachuna que se encarga de criar y vender pollos orgánicos rescatando la importancia del campo en cuanto a su economía y contribuyendo al sano consumo en carne de pollo a través de crianza campestre (orgánica).

A demás con los bajos costos de producción que realizamos en nuestra idea empresarial tendremos mayores posibilidades de tener menos gastos y más ingresos.

1. RAZON SOCIAL

PROYECTO EMPRESARIAL DE CRIANZA, PRODUCION Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLOS ORGÁNICOS EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA DE 2015 A 2016



Fig. N° 1 - Logotipo

2. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

Como estudiante de la Institución Educativa Departamental PIO XII de Pacho, en la especialidad Técnico en administración y Gestión Empresarial, se nos demanda trabajar una idea empresarial, como herramienta de aplicación de los contenidos que se estudian en las diferentes áreas.

Mediante una lluvia de ideas se llegó a la conclusión de proponer idea empresarial que se ocupe de la crianza, producción y comercialización de pollos orgánicos, ya que queremos rescatar la crianza antigua que se ha venido perdiendo con el tiempo, hoy en día estamos en una época en donde los pollos son criados con hormonas lo que con el pasar del tiempo va afectando nuestro cuerpo, este producto a la mayoría de las personas les gusta, por su popularidad en el mercado como pollos orgánicos, es decir pollos verdes, además se tuvo en cuenta los antecedentes que este tipo de producto tiene en el mercado para establecer esta idea empresarial.

Hacer un proyecto empresarial es una oportunidad que nos permite conocer el proceso para crear una empresa, en la que se pondrá en práctica los conocimientos adquiridos en la especialidad, además se reciben ingresos y sobre todo se tendrá una idea de cómo manejar una pequeña empresa.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un proyecto productivo que rescate la importancia del campo en cuanto a la crianza campesina (orgánica) de pollo contribuyendo al sano consumo de este tipo de carne a través de los bajos costos de producción que mejoran la economía del municipio.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proponer un plan de negocios que inicia con un estudio de mercado que está fundamentado en una encuesta de aceptación del producto y de la cual se planear un estudio técnico y financiero, los cuales brindaran la factibilidad de la idea empresarial
- Criar pollos con alimento orgánico para mejorar la calidad de carne y disminuir los costos de producción, Brindando un buen servicio al cliente.
- Recuperar la agricultura antigua para así tener un consumo sano libre de químicos en nuestro producto, además hacer que se cambie la imagen de que productos del campo son poco higiénicos.

4. JUSTIFICACION

Este proyecto de pollos orgánicos más conocidos como pollos verdes fue elaborado teniendo en cuenta que en el municipio de Pacho no existía una empresa productora de pollos orgánicos.

Además, con la crianza de este producto buscamos rescatar un poco las costumbres que utilizaban nuestros ancestros valiéndonos de comida totalmente orgánica para producirlos razón por la cual hoy es un producto muy apetecido por el público.

Es de indicar que este hace parte de un requisito para poder optar como bachiller de la institución educativa departamental pio xii como Administración y Gestión Empresarial.

5. MARCO TEORICO

5.1 MARCO HISTÓRICO

El origen de la relación de esta especie con el ser humano se remonta al Neolítico, concretamente en el marco del cambio de sociedades cazadoras-recolectoras a agricultoras-ganaderas. Algunos estudios revelan que las primeras gallinas y pollos domesticados pueden provenir de la India, hace más de 4.000 años.

No obstante, los primeros datos sobre la domesticación de gallos proceden de lugares tan alejados entre sí como China, Egipto y Creta, durante el 1400 a.C.

La domesticación de aves en el continente europeo sería más tardía, concretamente hacia el año 700 a.C. Ha quedado demostrado que los celtas del norte disponían ya de pollos antes de que Cesar invadiera Bretaña en el siglo I a.C., pero sería el Imperio Romano, a través de las rutas comerciales entre sus colonias, quien realmente propagaría la cría de gallos, gallinas y pollos por toda Europa durante los primeros siglos después de Cristo.

Para los romanos el gallo era el símbolo de Marte, dios de la guerra, por lo que lo utilizaban como sacrificio en rituales religiosos y además como recurso alimenticio, reconociendo en este animal también un emblema del valor. En numerosas excavaciones arqueológicas se han encontrado cerámicas, esculturas, monedas, pinturas o mosaicos en los que se adivinan figuras de gallos, gallinas o pollos. Su interpretación es complicada, pero algunos especialistas han querido ver en ellos distintivos religiosos romanos relacionados con ofrendas o sacrificios paganos.

La religión cristiana y La Biblia también tienen en el gallo uno de sus símbolos destacados puesto que si se representa este animal cantando se hará referencia a la resurrección de Cristo, motivo por el cual en algunas iglesias se conserva la tradición de colocar en su punto más elevado una veleta con la forma de un gallo. También es conocido el texto, relacionado con la vida de Cristo, en que Jesús le dice a San Pedro que tres veces antes de que cante el gallo negaría su relación con el Maestro.

En cuanto a las propiedades adivinatorias, legendarias y místicas, desde la antigüedad han existido numerosos videntes, oráculos y médium que han querido leer el futuro en las entrañas de estos animales después de haberlos sacrificado. Una práctica que aún se conserva en algunos rituales actuales.

La diferenciación y selección de razas comenzó durante la Edad Media, tomando suma importancia en la alimentación la carne y los huevos que proporcionaban estas aves.

No obstante, durante la Edad Moderna, sería tratado en ocasiones como un alimento de segunda categoría por las casas reales y señores feudales ya que solía ser abundante entre las clases medias y bajas de la sociedad por lo que no ofrecía el exotismo de alimentos como el faisán, sin saber que éste último y las gallinas domésticas pertenecen a la misma familia, las Fasiánidas, del orden Galliformes.

Pero este menosprecio a su carne concluiría en el siglo XIX gracias a importantes premios otorgados a las mejores escuelas de cocineros de Paris que presentaron platos elaborados con pollo.

En los primeros años del siglo XXI una grave epidemia, la Gripe Aviar, afectó a las aves en el continente asiático y asaltó titulares de periódicos en todo el mundo causando un descenso importante en el consumo. En la actualidad se trata de una plaga controlada y sin peligro para las granjas distribuidas por gran parte de la Península Ibérica que proporcionan carne a todo el territorio nacional.

5.2 MARCO REFERENCIAL

PROTEINAS Y GRASAS BUENAS: La carne de pollo contiene proteínas de alta calidad, y además aporta poca carga calórica. El pollo está considerado como carne magra porque contiene menos de un 10% de grasa en su composición. Las distintas partes de éste ave aportan diferentes cantidades de nutrientes. Así, la pechuga de pollo es la parte del ave que contiene una menor proporción de ácidos grasos saturados y de colesterol, pero una mayor cantidad de proteínas, ácidos grasos mono insaturados y poliinsaturados.

MINERALES: El pollo es además una buena fuente de fósforo, también llamado alimento del cerebro. El fósforo es uno de los minerales más presentes en nuestros tejidos, por lo que es importante ingerirlo en mayor proporción que otros nutrientes. Forma parte de todas las membranas celulares, sobre todo en los tejidos cerebrales, y participa en el mantenimiento de nuestros huesos y dientes.

VITAMINAS: Aporta vitamina B6, que ayuda a mantener la función normal de nuestro cerebro, y participa en la formación de glóbulos rojos. Su consumo nos reporta además ácido fólico, cuya ingesta regular antes y durante la gestación (sobre todo durante el primer trimestre), contribuye a prevenir defectos de nacimiento en el cerebro y la médula espinal denominados defectos del tubo neural. Además, el ácido fólico se relaciona con la formación de glóbulos rojos, que cuando se encuentran en baja proporción en sangre, se asocian con un aumento del riesgo cardiovascular. Tampoco es despreciable su contenido de la antioxidante vitamina E, en comparación con otros tipos de carne.

5.3 MARCO CONCEPTUAL

TIPOS DE POLLOS

Entre los pollos se diferencian tipologías dependiendo del sexo o edad del individuo en el momento de su sacrificio. Estos condicionantes harán variar las características de su carne y su uso alimenticio:

GALLINA:

Es la hembra adulta que se sacrifica después de haber agotado su capacidad de puesta de huevos. Su carne, más dura y fibrosa, es utilizada para caldos y sopas por su intenso sabor.

POLLO PICANTÓN.

Sacrificado con un mes de edad, su peso se eleva hasta los 500 gramos. Carne adecuada para preparar a la parrilla o al grill ya que es tierna, pero de sabor suave.

POLLO TOMATERO:

Peso de 500 a 1.000 gramos. Su carne es suave pero firme y delicada.

PULARDA:

Hembra castrada y sobrealimentada que puede alcanzar un peso de 2,5-3 kg y que es sacrificada a los 6-8 meses de edad. Su carne es tierna y sabrosa, de tonos blanquecinos.

CAPÓN:

Macho castrado y sobrealimentado que alcanza los 3-3,5 kg de peso antes de ser sacrificado. Destaca en la composición de su carne una gran cantidad de grasa entreverada, resultando un bocado tierno y aromático, adecuada para rellenar.

5.4 MARCO LEGAL

Un marco legal es todo lo que comprende las acciones o disposiciones legales de alguna situación o caso, que regulan las operaciones de una organización, con los cuales se determinan los reglamentos que rigen la empresa, esto indica que la empresa se acoge a la reglamentación establecida por el gobierno y que por esta razón es posible obtener una defensa en caso de que se violen sus derechos, ya sean laborales, profesionales o de carácter de consumo.

En cuanto a la legalización de la empresa se consultó la página web de la cámara de comerciohttp://www.ccb.org.co/.

En cuanto a los beneficios que representa el crear empresa se consultó la ley 1014 de 2006 la cual nos habla sobre las garantías que ofrece el gobierno nacional a los jóvenes emprendedores que desarrollen proyectos productivos, especialmente el artículo 4 "promover en todas las entidades educativas formales y no formales, el vínculo entre en sistema educativo y el sistema educativo para estimular la eficiencia y la calidad de los servicios de capacitación..."

Otro beneficio es la ley 590 de microempresarios artículo 1 "Promover el desarrollo integral de las micro, pequeñas y medianas empresas en consideración a sus aptitudes para la generación de empleo, el desarrollo regional, la integración entre sectores económicos, el aprovechamiento productivo de pequeños capitales y teniendo en cuenta la capacidad empresarial de los colombianos..."

Ley 3075 BPMMATERIAS PRIMAS E INSUMOS- Las condiciones de recepción de la materia prima deben evitar contaminación y alteración o daños físicos. Registro y control de proveedores- Requieren inspección previa a su uso, clasificación y análisis de laboratorio cuando se requiera- Limpieza con agua potable o medio adecuado de descontaminación- Materia prima congelada. Debe descongelarse a velocidad controlada y no podrán ser re congeladas. - Materia prima y producto terminado deben ocupar espacios diferentes

Obligaciones del empleador: Cada vez que se vincule un trabajador al empleador, le corresponde afiliar al trabajador al sistema de seguridad social en:

- Pensiones (Fondo de pensiones)
- Salud (E.P.S)
- Riesgos preferenciales (A.R.P)
- Firma de Contrato
- Abrir una carpeta con la hoja de vida del trabajador

METODOLOGIA

Esta idea empresarial se llevó a cabo gracias al apoyo de nuestros padres y a la asesoría de nuestros maestros. Teniendo en cuenta todos nuestros recursos y posibilidades para criar y vender pollos orgánicos es elaborado en la vereda Betania estando dividida en dos sedes, aparte de esto queremos dar a conocer el producto por medio de folletos y tarjetas.

6.1 ESTUDIO DE MERCADEO

Conjunto de acciones que se ejecuta para la respuesta del mercado (demanda y oferta) ante un producto o servicio.

Se analiza la oferta y la demanda, así como los precios y los canales de distribución.

Por otra parte, sirve para tener una visión clara de las características del producto o servicio que se quiere introducir en el mercado y para tener un conocimiento exhaustivo de los interlocutores de sector. Junto con el conocimiento necesario para una política de precios y comercialización.

6.1.1Objetivo

Determinar los hábitos de consumo de Pollorganic, con el fin de establecer la viabilidad y aceptación del producto en el municipio de pacho

6.1.2 Ubicación geográfica

RESEÑA HISTORICA

El territorio de Pacho estuvo habitado por dos tribus aborígenes descendientes de los Chibchas: Los" Rutes y los Gotaques". Sus gobernantes eran Uzaques o Jefes militares- y el último de ellos fue "Pacho" cuyo nombre en su lengua significaba "Padre Bueno" a quien los españoles antepusieron el nombre de Diego.

Él fue un gran organizador de la economía, valeroso defensor de su pueblo y promotor de la Paz a quien se atribuye la fundación de Pacho, probablemente en

1.624. Los primeros españoles llegaron a la región, bajo el mando del encomendero don Juan de Olmos en representación de Gonzalo Jiménez de Quesada.

Igualmente hay quienes dan a 1.624 como fecha de la fundación de Pacho. En la Ordenanza # 24 de Julio 7 de 1.942, se consigna como fecha de su fundación, el 6 de enero de 1.642, teniéndose de tal forma esta, como fecha guía de dicho acontecimiento; sin embargo, en documentos que datan del año de 1.582 se menciona la existencia de Pacho no solo como pueblo, sino como caserío reconstruido a raíz de un incendio provocado por los indios en fechas anteriores. En 1.714 se crea la Parroquia de "San Antonio de Padua" siendo su primer Párroco el Padre Lucas Gómez En 1.807 es erigido Pacho como Municipio y nombrado como su primer alcalde don Macario Rojas.

En 1.905 durante el gobierno de Rafael Reyes, se convierte en Distrito capital del Departamento de Quesada llevando este nombre hasta 1910 cuando se incorporó de nuevo a Cundinamarca. También la gesta gloriosa de nuestra independencia registra con orgullo nombres de soldados pachunos que lucharon con valor y dieron su sangre por la libertad como: Javier Florido Sulvará, Fermín Fernández, Pedro Pablo Buitrago, Juan Nepomuceno Molano, Francisco Vega, Juan Nepomuceno Moreno, entre otros.

Al amparo de su agradable clima y su ambiente idílico, floreció en estas tierras la copla, el gracejo, la "Chanza Pachuna", anécdotas, apodos y leyendas, cuyos personajes parece escucharse cuando se recorren en horas de quietud las calles de la Ferrería, y otros sectores antiguos evocadores de recuerdos.

Pacho es la cuna de la Industria siderúrgica en Latinoamérica desde cuando en 1814, el Inglés Don Jacobo Wiesner encontró y comenzó a explotar los yacimientos de Hierro y plomo para abastecer al ejército de Nariño; estableció su fundición de la Ferrería donde se hicieron los rieles para el ferrocarril de la Sabana y Girardot y numerosos productos de la industria. Otra empresa de renombre ha sido la Polvorería Barragán, fundada en 1.875 por don Pedro Barragán y también la Siderúrgica "Corradine".

Pacho ha sido inspiración de poetas y cuna de historiadores, escritores, militares, educadores de renombre nacional como: Roberto Cortázar Toledo, autor del libro titulado: "Nuevo Lector colombiano", De Notables educadores como Agustín Nieto Caballero, Ana Francisca Lara, Clementina Fernández, Inés Suárez, de ingeniosos chanceros como Pedro Avila, y Pedro Lucio Barragán.

El pachuno es persona amable, emprendedora, laboriosa y muy cordial con los visitantes. Siempre tiene en su mira el mejoramiento, el progreso, la ciencia, la cultura y el bienestar social, el arte y el deporte.

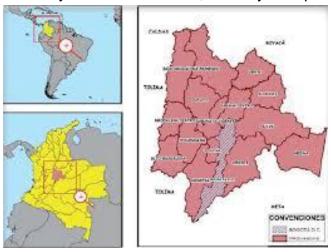


Fig. N° 2 – Localización de Pacho

GEOGRAFIA:

El Municipio de Pacho se encuentra localizado al Nor-occidente del Departamento de Cundinamarca y es cabecera de la Provincia del Rionegro, de la cual hacen parte también los municipios de La Palma, Yacopí, Caparrapí, El Peñón, Paime, Topaipí, Villagomez y San Cayetano.

CLIMA

se caracteriza mediante el análisis de los parámetros de Precipitación Media, Temperaturas, y en el caso de la Humedad Relativa, Brillo Solar, Evaporación y Nubosidad, se hace un análisis comparativo a partir de los registros obtenidos de la estación La Cabrera y la estación San Cayetano pertenecientes a un registro de 23 años, además incluye el cálculo de la Evapotranspiración Potencial y el Balance Hídrico Climático, con información de las estaciones meteorológicas representativas para el municipio.

PRECIPITACIÓN

El municipio se halla rodeado por formaciones montañosas, la distribución y combinación de elementos y factores contribuyen a determinar los tipos de vegetación, suelos, erosión, los regímenes hidrológicos y en general las condiciones para los asentamientos humanos. La precipitación media anual es de 1670 mm y la media mensual es de 116.9 mm

El régimen de la precipitación en el municipio, está influenciado por la zona de convergencia intertropical, la cual a su vez puede sufrir intensificaciones o atenuaciones en su efecto por el factor orográfico. Este fenómeno se pone de manifiesto por lo general en las áreas situadas hacia la parte montañosa, donde se registran los volúmenes más altos de precipitación.

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL

La distribución temporal de la precipitación es de tipo bimodal con un ligero descenso en los meses de febrero y junio. La temporada lluviosa empieza en abril y se prolonga hasta el mes de mayo con un segundo periodo que va de septiembre a noviembre. El periodo seco va de diciembre a marzo y de junio a agosto, este último periodo se caracteriza por una disminución pronunciada de la precipitación.

FLORA

La importancia y significancia de la flora salta a la vista si se tiene en cuenta no solo el papel que desempeña este recurso como asimilador básico de la energía solar, constituyéndose así en productor primario de casi todos los ecosistemas, sino también sus importantes relaciones con el resto de componentes bióticos y abióticos del medio; la vegetación es estabilizadora de pendientes, retarda la erosión, influye en la cantidad y calidad del agua, mantiene microclimas locales, filtra la atmósfera, atenúa el ruido, es el hábitat de especies animales y embellece el paisaje regional.

Debido a estas circunstancias la vegetación siempre será un foco de interés y de estudio por ser un componente relevante del paisaje y por la cantidad de conocimientos sobre el medio natural que se puede inferir, siempre habrá una relación directa entre la vegetación y las condiciones ambientales de un sitio en particular dependiendo de si es reducida o está presente en grandes extensiones, su alto grado de conservación o deterioro. El presente estudio hace referencia al estado actual de la vegetación del Municipio de Pacho en términos de su conservación o deterioro determinando los factores antrópicos que han incidido en su destrucción y definir la vegetación potencial que se debe establecer y manejar para garantizar su funcionalidad y permanencia. Además de determinar los diferentes tipos de vegetación o asociaciones vegetales presentes en la zona basados en la clasificación de zonas de vida o formaciones vegetales de Holdrige y de acuerdo a la composición florística teniendo en cuenta las especies indicadoras como un patrón de diversidad de acuerdo al gradiente altitudinal.

Las asociaciones presentes en la zona conforman el bioma principal de Bosque de Niebla o Selva andina cuya vegetación captura agua, neblina y la aporta al caudal de los ríos en proporción de hasta un 80% dejando el volumen restante a

las lluvias. Se caracteriza por una gran diversidad de especies vegetales distribuidas en estratos arbóreos, arbustivos, herbáceos abundante presencia de epífitas, musgos, líquenes, orquídeas y quiches que llegan a cubrir completamente los troncos de los árboles. De lo anterior se deduce la gran importancia y valor de la vegetación que conforma el Bosque de Niebla o Selva andina, puesto que de la menor o mayor cobertura de esta será la menor o mayor disponibilidad de agua, la cantidad y calidad dentro del municipio.

Por lo tanto, es urgente el conocimiento del estado actual de estos bosques relictuales y otros tipos de vegetación para definir políticas de conservación, ampliación y manejo sostenible para garantizar la perpetuidad del recurso hídrico, la estabilidad climática y de los suelos. Según la clasificación de Zonas de Vida de Holdrige (1982) que utiliza elementos climáticos como la Biotemperatura media anual, la precipitación total anual, la altitud y especies vegetales indicadoras, se definen para la zona de estudio las siguientes formaciones vegetales: Bosque Muy Húmedo Montano Bajo y Bosque Muy Húmedo Pre montano.

FAUNA

Como se mencionó anteriormente en el estudio de vegetación se diferenciaron dos zonas de vida o formaciones vegetales: bosque muy húmedo montano bajo y bosque muy húmedo pre montano. En cada una de estas se encontraron 3 asociaciones vegetales, como son, bosque natural primario, bosque natural secundario y rastrojo. Asociado a estas se encontró la siguiente fauna:

Bosque Muy Húmedo Montano Bajo. El bosque que aún existe en el municipio representa el único refugio de la poca fauna que aún sobrevive a la acción de hombre.

La caza y la deforestación han sido las principales causas de disminución de la fauna, especies como el zorro son registradas por los habitantes, pero al parecer están extintas; el soche aún es cazado con ayuda de perros y escopetas, otras especies con alta presión de caza son el fara que es considerado una plaga para las aves domésticas y para los cultivos de naranja, el runcho, el guache y el tinajo por su exquisita carne.

En cuanto a las aves, se referenciaron cerca de 13 especies conocidas por la población, pero se pueden encontrar mucha más, debido a los hábitos migratorios, entre las más comunes están el chulo, la pava, la torcaza, golondrinas, mirlas, arrendajo, toche, azulejo, chupaflor, estas especies consumen frutos especialmente de especies como clusia, nectandra, myrica, fucsia, miconia, pero debido a la deforestación, las aves han sido desplazadas hacia las partes altas del municipio. La movilidad de las especies de mamíferos abarca varias asociaciones vegetales que van desde el bosque natural primario

hasta las áreas con cultivos misceláneas y el campo abierto como en el caso de las ardillas y el ratón.

Bosque Muy Húmedo Pre montano: La fauna en esta zona de vida está casi extinta debido a la desaparición de gran parte del bosque, en algunos relictos de bosque secundario sobreviven especies como la fara, el runcho, la ardilla y el tinajo, pero tienden a ser desplazados hacia las partes altas.

Se encuentran varias especies de aves asociadas a los rastrojos y a las áreas misceláneas entre estas se encuentran algunas especies de golondrinas como son; el tominejo, varias especies de chupaflor.

La población ejerce una alta presión sobre la fauna, hay poca conciencia en la necesidad de conservarla, además se debe hacer una repoblación de especies faunísticas paralelo a la recuperación del bosque.

En la asociación vegetal rastrojo, se encuentra una menor cantidad de especies de mamíferos tales como el fara, el runcho, el cusumbo, ardilla y el curí. En cuanto a las aves predominan las golondrinas, varias especies de chupaflor, el aguardientero y el copetón. También se observa el chulo. En las áreas misceláneas se registraron rara vez mamíferos como el fara, el runcho, la ardilla y el ratón; información obtenida de la población; en cuanto a las aves se encuentra el chulo, la lechuza, golondrinas, tominejo y chupaflor. En campo abierto se observan ardillas y ratones; aves como la golondrina, la mirla, pechiamarillo y el chupaflor. En lo referente a los anfibios y los invertebrados se presenta gran dificultad tanto en la consecución de información como en la observación; se puede citar algunas especies referenciadas por la población, estas son: serpientes como la talla X, voladora verde y cazadora; lagartos, culebras y ranas.

En las tablas 12 a 14 se relacionan en forma cualitativa reportes de campo y la actualización de la información de las diversas especies de Mamíferos, Aves y Reptiles de la región.

ECONOMIA

Los Muiscas habitaron lugares mediante fértiles, con climas suaves, abundantes lluvias y ricos en recursos naturales como la sal gema que explotaban en Zipaquirá, Sesquilé y Nemocón; las esmeraldas y oro que recibían de los Muzos a cambio de sal, mantas y cerámicas; sin embargo, el fuerte de su economía fue la agricultura representada en el maíz –"aba en lenguaje moxa"-, la papa o – "yomsa"-, arracacha, ahuyama, ají y diversas frutas, pero la base de su alimentación fue el maíz que utilizaban de diversas formas junto con la papa, complementados con la caza menor y la pesca en las lagunas.

Según la narración de Fray Pedro Simón, uno de los cronistas,

"Existía entre los muiscas un orden de jerarquías o categorías sociales: Los de mayor rango después del Zipa eran los Uzaques entre los que se destacaban los Bazuques, o jefes militares encargados de gobernar y defender las provincias fronterizas que ofrecían riesgo de invasión; les seguían los jeques o sacerdotes, luego los militares o guechas, los comerciantes y el pueblo compuesto por agricultores, mineros y artesanos".

Sin duda, el último gobernante de Gotaque –hoy Municipio de Pacho-, fue un Bazaque, dada su responsabilidad política y militar ante la proximidad limítrofe con los Muzos y Colimas, quienes eran siempre sus más fieros enemigos. Veamos lo que al respecto afirma el citado cronista:

"No eran iguales en linaje todos los caciques pues unos eran menores y de menor estima de sangre, otros eran de mayor estima a quienes llamaban Bazuques, y estos eran en especial los que tenían sus pueblos en fronteras enemigas como el de Pasca, Subachoque, Caqueza, Teusacá, Fosca, Guasca, Pacho y Simijaca. El Tibacury era como Condestable; Guatavita y Ubaqué eran como Duques, el Suba como Virrey y el rey era el señor en Bacatá o Zipa".

Los Bazuques, mayor categoría de los Uzaque, eran los grandes señores encargados por el Zaque o por el Zipa del gobierno de las provincias lejanas de sus capitales, en razón de su valor y demás prendas personales, eran muy apreciados en la sociedad chibcha, en la que gozaban de grandes privilegios. Las normas legales ordenaban heredar entre ellos el poder y autoridad siguiendo un orden matrilineal, es decir, que el sucesor de cada Cacique debía ser el sobrino hijo de hermana; de no ser así lo elegía el Zipa y sólo podía ejercer el mando cuando lo autorizara el soberano de Bacatá.

RECURSOS ECONÓMICOS

Por la gran variedad de climas, la fertilidad de su suelo, la tenacidad de sus gentes, su laboriosidad y espíritu creativo, Pacho cuenta con numerosos recursos naturales y económicos, como son: la agricultura con sus variados productos de clima cálido, templado y frío: café, naranjas y otros cítricos, fresas, papayas, piñas, bananos, plátano, verduras, legumbres, papa, yuca, hortalizas, maderas, plantas medicinales y flores. Otro renglón valioso de su economía es la ganadería que comprende: vacunos que proporcionan materia prima para algunas industrias lácteas como el queso, cuajadas, kumis, yogurt y otros; porcinos y ovinos; también son importantes los conejos, la apicultura y la piscicultura, sin olvidar las aves de corral: pollos, gallinas, patos y pavos.

Los caballos han dado renombre a nivel nacional e internacional por la esbeltez de su paso fino colombiano. En la minería se destaca la explotación de carbón mineral en la Vereda Cerro Negro cerca de la Vía de Zipaquirá; en cuanto a la industria, aparte de las ya mencionadas: Polvorearía, Tecno ingeniería, merecen

nombrarse la fábrica de Cerámicas de la familia Cárdenas en el sitio La Ferrería, donde se elaboran —aunque en pequeña escala-, hermosas piezas de exportación por una de las cuales, consistente en un Ajedrez con figuras mitológicas, ganó un premio en el Japón. A nivel familiar funcionan algunas microempresas como: panaderías, criadero de aves, talleres metal mecánicos, ebanisterías, sastrerías y centros comerciales.

Por su suelo, clima y ubicación geográfica, Pacho produce la mejor naranja del país calificada como la más DULCE DE COLOMBIA. Su demanda domina los mercados de la Capital de la república y su prestigio llega a nivel internacional. El municipio de Pacho cuenta con numerosos árboles en plena producción y otros en desarrollo.

La proyección de siembra, teniendo en cuenta los viveros existentes y los programas de tecnificación del Comité de Cafeteros, la Secretaría de Agricultura y el ICA, es de un elevado número por año.

VIAS DE COMUNICACION

TERRESTRES:

A causa de su situación geográfica y punto de enlace de muchos pueblos con Bogotá, Pacho tiene vías de acceso a todos los municipios vecinos. El expreso Rio Negro y la Flota Gómez Villa Cubren todas las vías y mantienen en comunicación permanente toda la región de Rio Negro. Además, se cuenta con una flotilla de busetas y de vehículos colectivos que mejoran el servicio de transporte interno del Municipio a numerosas fincas y veredas.

La principal vía es la carretera que une a Pacho con la Capital de la República y del Departamento –Bogotá-, totalmente pavimentada cubriendo una distancia de 88 Kilómetros. Esta misma se prolonga hasta la Palma, Yacopi y la zona esmeraldífera del Departamento de Boyacá. Desde ella parte ramales, carreteras y caminos de herradura que comunican con las Veredas, Inspecciones y Municipios vecinos.

6.1.3 Características del consumidor

En el estudio de aceptación de la idea empresa POLLORGANIC se puede afirmar que la mayoría de la población puede ser potencial consumidor de este producto, ya que esta satisface necesidades alimentarias, sin importar sexo, nivel social, estado civil, ciclo familiar, religión o educación.

6.1.4 Características del producto

DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y COMPOCISION:

Tamaño: Dependiendo del peso que lo desee el cliente.

Empaque: Bolsa trasparente totalmente sellada con el precio.

Tiempo de crianza: Mínimo 2 meses y máximo 3 meses a 4 meses.

MATERIALES EMPLEADOS:

Galpón

Bebederos

Comederos

Agua

Comida orgánica

Cascarilla o viruta

ELEMENTOS PARA SU SACRIFICACION:

Agua caliente

Cuchillo

Recipientes

Refrigerador

Bolsas plásticas trasparentes

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO

Por la buena presentación de los vendedores.

Por el producto de calidad que vendemos.

Por la higiene al manipular el producto.

Por nuestro servicio con el cliente.

OTRAS CLASIFICACIONES

TRADICIONAL:

El pollo año tras año ha sido reconocido por su nutrición y buen consumo.

CARACTERISTICAS FISICAS

TAMAÑO: Mediano – grande.

PESO: 8 libras – 11 libras.

COLOR: Amarillo pardo.

ENVASE: Empaques plásticos transparentes.

PRESENTACION: En una bolsa grande el pollo y otra los fines.

TIEMPO DE PERECIBLIDAD: 5 a 8 días, debidamente refrigerado.

CARACTERISTICAS TECNICAS

CALIDAD:

Es de muy buena calidad pues el pollo es criado a base orgánica como a la antigua crianza.

GRADO DE PUREZA:

80%

VIDA UTIL:

El pollo puede durar 5 a 8 días debidamente refrigerado.

NIVEL SOCIAL:

Este producto va aplicado para todos los niveles sociales de la región.

CREENCIAS:

Un consumo de pollo muy excesivo puede ocasionar susceptibilidad en las personas con obesidad, colesterol, etc.

BENEFICIOS QUE PRESTA:

Sirve para poder comer en las comidas lo más recomendado es en el almuerzo, para reuniones, fiestas, bazares, ferias, entre otras.

COMPOCISION NATURAL:

Alimento orgánico

USO DEL PRODUCTO:

Sirve para poder comer en las comidas lo más recomendado es en el almuerzo, para reuniones, fiestas, bazares, ferias, entre otras.

PRODUCTOS SUSTITUTIVOS

Sería la carne de res, el pescado, carne de cerdo y otros minerales más.



Fig. N°3 – Sacrificio

Fig. N°4 - presentación del producto

6.1.5 Precios

El precio de este producto de pollos orgánicos más conocidos como pollos verdes no tiene precio fijo ya que este es vendido por libras donde cada libra cuesta 4.500 pesos muerto y vivo 4.000 pesos. Cada pollo tiene precios distintos dependiendo de las libras que pese a partir de 3 libras en adelante.

6.1.6 Oferta y demanda

OFERTA: Cantidad de bienes o servicios que el encargado pone a disposición del mercado a un precio determinado.

NUMERO DE PRODUCCION	LOCALIZACION	CAPACIDAD INSTALADA	CALIDA PRECIC		NUMERO DE TRBAJADORES
HERNAN CAPADOR	VEREDA LA MAQUINA	80 Pollos	Muy bueno	18000	8
MARIXA SIERRA	VEREDA BETANIA	80 Pollos	Bueno	16000	12
PATRICIA ABENDAÑO	VEREDA LA MOYA	70 Pollos	Bueno	15000	8
BAYARDO RODRIGUEZ	VEREDA COMPERA	75 Pollos	Bueno	25200	5
ALBERTO MARIN	VEREDA LA MAQUINA	100 Pollos	Muy bueno	19000	6

Tabla N°1 - Oferta

La empresa POLLORGANIC está operando en el mercado con 9.8%.

DEMANDA: cantidad de bienes o servicios que el mercado

40 POLLOS AL MES				
AÑO	UNIDADES	PRECIOS	TOTAL	
2016	200	17000	\$3400000	
2017	222	17901	\$3974022	
2018	247	18849	\$4655703	
2019	275	19847	\$5457925	

Tabla. N°2 - Demanda

6.1.7 Canales de distribución



Fig. N°5 – Canal de distribucion

6.2. ESTUDIO TECNICO

Es un estudio que se realiza una vez finalizando el estudio de mercadeo, que permite obtener la base para el cálculo financiero y la evaluación económica de un proyecto a realizar, además sirve para conocer las maneras en las que se puede elaborar un producto o servicio, precisando su proceso de elaboración, lo cual permite determinar la maquinaria, equipo de producción y mano de obra calificada.

Igualmente ayuda a crear un plan estratégico que orienta el camino a seguir y la capacidad del proceso para lograr satisfacer la demanda estimada en la planeación.

6.2.1Objetivo

Proyectar y diseñar u plan que alcance los aspectos técnicos y operativos en la consolidación de la idea empresarial Pollorganic.

6.2.2 Localización optima del proyecto

El objetivo general de POLLORGANIC es determinar el sitio donde se instalará la planta de crianza, producción y comercialización.

La localización de POLLORGANIC será en la Vereda Betania. Para la localización óptima de la idea empresarial se tuvo en cuenta la materia prima disponible en el sector, la mano de obra, el costo de los insumos, los servicios.

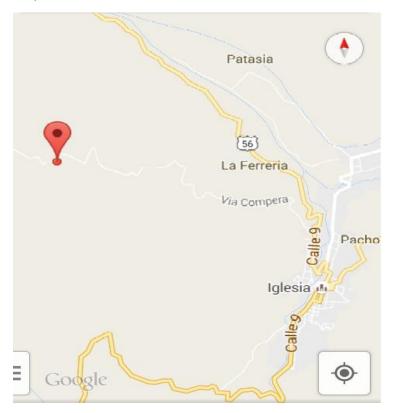


Fig. N°6 – Localización del proyecto

6.2.3 Adquisición de maquinaria

EQUIPOS	COSTO	VIDA UTIL
UTENCILIOS DE COCINA	\$ 20000	4 AÑOS
CASCARILLA	\$ 3000	20 DIAS
EMPAQUES	\$ 25000	6 MESES
SELLADORA	\$ 250000	4 AÑOS
TOTAL	\$ 298000	

Tabla. N°3 – Adquisición y maquinaria

6.2.4 Descripción del proceso

CONVECCION	PROCESO	TIEMPO GASTOS	
	Adecuar el lugar hasta que este	TILIVIPU	UAUIUU
	apto para instalar los pollos, para esto necesitamos una papeleta de desinfectante, medio bulto de cascarilla, una caja de cartón, un recipiente reutilizable que nos sirva de bebedero y otro de comedero, después de tener el encerramiento total del sitio donde serán ubicados los pollos.	40 minutos	Cascarilla 2.000 Desinfectante 2.000 Tiempo Trabajo 1650
	Después de tener el lugar disponible instalamos los 10 pollos	5 Minutos	Pollos 16.000 Tiempo Trabajado 200
	Luego de tener instalados los pollos se les hecha cierta cantidad de cuchuco de maíz y cierta cantidad de agua, a partir de esto, se vigilan cada 4 horas durante el día, luego se alimentan diariamente con una cantidad de comida por la mañana y otra por la tarde, este proceso es realizado durante 20 días.	160 Minutos	Cuchuco de maíz 35.000 Tiempo Trabajado 6650
	Luego de este se les agrega otro medio bulto de cascarilla.	5 Minutos	Cascarilla 2.000 Tiempo Trabajado 200
	Ya cumplidos los 20 días se le aumenta la comida, en este caso maíz y algunos desechos orgánicos este proceso es realizado durante un mes y 15 días más.	450 Minutos	Maíz 60.000 Tiempo trabajo 18.750
	Luego de haber llevado a cabo todo este proceso necesitamos, una olla, agua caliente, y agua fría, un cuchillo y un peso, todos estos utensilios son necesarios para el sacrifico de los pollos. Luego de haber sacrificado los pollos son empacados en bolsas plásticas a parte de las menudencias.	2 Horas	Bolsas 1.500 Tiempo Trabajado 5.000



Después de estar listos para su venta son trasladados hacia la plaza de mercado y vendidos al público con la mejor atención y disposición.

90 Minutos Transporte 3.000 Tiempo Trabajado 3.750

Tabla N°4 – Descripción del proceso

6.2.5 Programa de producción

FECHA	CANTIDAD
26/08/2015	8
2Y3/09/2015	2
2/04/2016	7
4/06/2016	9
11/07/2016	10
16/07/2016	10
23/07/2016	10
30/07/2016	10
6/08/2016	10
13/08/2016	10
20/08/2016	10
27/08/2016	10
03/09/2016	10
10/09/2016	10
17/09/2016	10

Tabla N°5 – Programa de producción

6.2.6 Filosofía institucional

Este espacio permite reconocer las condiciones humanas que la persona que integre esta idea debe tener es por esta razón que se habla de los valores y principios institucionales como ejes articuladores de la imagen que desea proyectar la empresa a sus clientes.

6.2.6.1 Misión

Somos una microempresa que comercializa pollos de crianza orgánica buscando conocer como la actividad del mercado criando pollos con pasto, desechos orgánicos para obtener "un pollo alias criollo". La idea empresarial ha iniciado en el municipio de Pacho en la Vereda Betania haciéndolo para rescatar la actividad pecuaria ancestral haciendo la diferencia de lo químico a lo natural trabajando para obtener un producto natural, nutritivo y saludable que favorece al consumidor.

6.2.6.2 Visión

Ser reconocida como la empresa pionera en la crianza de pollos orgánicos manteniendo la producción rotatoria en el mercado siendo una microempresa de admirar por apoyar la industria en el municipio ya que exalta la actividad agropecuaria también financieramente económicamente la empresa manteniendo la imagen y el servicio que ofrecemos gracias a nuestro producto y buena atención.

6.2.6.3 Principios institucionales

Puntualidad: Es muy importante que la empresa Pollorganic tenga una excelente puntualidad porque de esta manera tendríamos una buena imagen frente a los consumidores

Compromiso: Nos comprometemos con nuestra empresa para criar y producir un buen producto orgánicamente para brindar una mayor seguridad a la hora de consumirlo.

Sinceridad: Ser claros en el momento de hablar de nuestro producto mostrando lo que verdaderamente estamos ofreciendo al público.

6.2.6.4 Valores institucionales

Honestidad: Brindar a nuestros clientes la seguridad en el momento de comprar nuestro producto, no ser estafados o engañados si no que estén seguros de comprar nuestros pollos.

Responsabilidad: Tener empeño al momento de la entrega de nuestro producto, cumplir con lo acordado entre la empresa y el cliente.

Respeto: Dirigirnos hacia nuestros clientes y trabajadores con la mayor tolerancia en todo momento teniendo en cuenta sus valores, cualidades y derechos como trabajadores y clientes.

Lealtad: Ser rectos a la empresa cumpliendo sus normas, espacios y no revelar información confidencial de la empresa.

6.2.7 Distribución de la planta

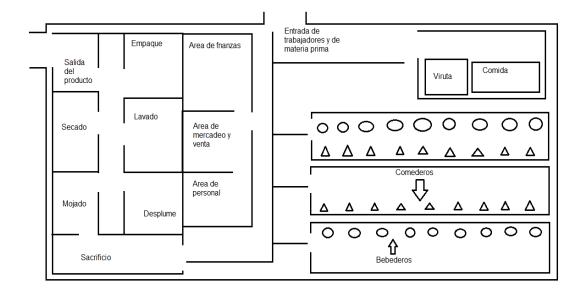


Fig. N°7 – Distribución de planta

6.2.8 Planta personal

GERENCIA: Administración de empresas.

JEFE DE MERCADEO: Coordinar y aumentar el porcentaje de ventas en función del plan de estrategias organizacionales.

JEFE DE FINANZAS: Contador.

JEFE DE RECURSOS HUMANOS: conocimientos de las labores con la administración de recursos humanos, el control y aplicación de acciones del personal.

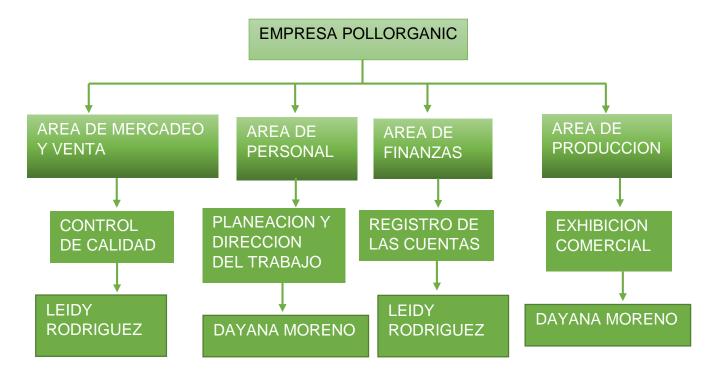


Fig. N°8 - Organigrama

6.2.8.2 Perfil del empleado

CARACTERISTICAS	BUSCA	RECHAZA
PERSONALIDAD	 Iniciativa Trabajo en equipo Seguridad Autonomía Capacidad de trabajo 	 Arrogancia Inseguridad Aislamiento del grupo Individualismo Conflictividad
	 Motivación 	

FORMACION Y ACTITUD	HabilidadCompromiso en el trabajoOrganización	DesordenBaja motivación
IMAGEN	ComprometersePulcritud	Dejadezdescuidado

Tabla. N°6 – Perfil del empleado

6.2.8.3 Manual de funciones

MANUA	L DE F	UNCIO 1	NES		
Nombre del cargo:		GERENT operativa		RAL	(área
Jefe inmediato:	F	Propieta	rios o socios		
NUMERO DE PERSONAS EN CARGO	I EL 2	2			
OBJETIVO:					
Lidera procesos en diferentes pro	cesos o	que se c	lan en la empre	esa.	
FUNCIONES					
 Asegurar que se cumpla el reglamente Administración de la empresa 					
Será el encargado (a) de la administración general de la empresa.					
	istració	curso n de em A: 2 año	•	ario	en la
respon	HABILIDADES: Compromiso, respeto, responsabilidad Y autonomía. RESPONSABILIDADES: Manejo de la empresa.				
AMBII	AMBIENTE: cálido.				
	RIESGO: Ninguno.				
	REQUISITOS FISICOS: Resistencia a gordas un poco extensas.				

Tabla N°7 – Manual de funciones de gerente general

MANUAL DE FUNCIONES				
Nombre del cargo: JEFE DE PRODUCCION (áre				
operativa)				
Jefe inmediato:	PROPIETARIOS O SOCIOS			

NUMERO DE PERSON CARGO	IAS EN EL 2
OBJETIVO:	
Criar y producir pollos org	gánicos.
FUNCIONES	
	TIEMPO QUE DURA LA CRIANZA DE LOS POLLOS DO DE TODOS YCADA UNOS DE LOS POLLOS
Será el encargado (a) de	la crianza y la producción de los polos
REQUISITOS	ESCOLAR: curso complementario en el cuidado de aves EXPERIENCIA: 2 año.
	HABILIDADES: Compromiso, respeto, responsabilidad Y autonomía. RESPONSABILIDADES: Realizar adecuadamente las tareas encargadas por el área asignada AMBIENTE: cálido. RIESGO: Ninguno. REQUISITOS FISICOS: Resistencia a gordas un poco extensas.

Tabla. N°8 - Manual de funciones de gerente de producción

MANUAL DE FUNCIONES			
Nombre del cargo:	Jefe de logística (AREA OPERATIVA)		
Jefe inmediato:	PROPIETARIOS O SOCIOS		
NUMERO DE PERSONAS EN EL	. 2		
CARGO			
OBJETIVO:			
Coordinar el correcto funcionamiento	y organización del área de logística de la		
empresa			
FUNCIONES			
 Coordinar las diferentes áreas de almacén, entradas y transporte. 			
2. Optimizar la política de aprovisionamiento y distribución de la empresa			
Estar dispuesto a otras actividades de urgencia			
Responsabilidad y logística de la emp	oresa		
REQUISITOS ESCOLAF	t: curso complementario en la		
	ción logística.		
EXPERIE	NCIA: 1 año.		
HABILIDA	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
	ilidad Y autonomía.		
	SABILIDADES: Supervisar que el		
producto	sea entregado en buenas condiciones,		

respetando las prácticas de seguridad e higiene en la manipulación del producto. AMBIENTE: cálido. RIESGO: Ninguno. REQUISITOS FISICOS: Resistencia a gordas un poco extensas.

Tabla N°9 – Manual de funciones Jefe de logística

MANUAL DE FUNCIONES						
Nombre del cargo:		Jefe de	finanzas (A	REA OF	'ERATI	VA)
Jefe inmediato:		PROPII	ETARIOS O	SOCIOS	3	
NUMERO DE PERSON	AS EN EL	2				
CARGO						
OBJETIVO:						
Tener un control de la con	tabilidad y fir	nanzas d	e la empres	a.		
FUNCIONES						
1. Dirigir los recursos empresa.	económicos	y maneja	ır la estabilid	dad finan	iciera d	e la
Incrementar las económicamente.	acciones	de la	empresa	para	progre	sar
Será el encargado (a) de l	a administra	ción cont	able de la e	mpresa.		
REQUISITOS	ESCOLAR:		complen	nentario	en	la
	contabilidad	•				
	EXPERIEN		_			
	HABILIDAD		•	IISO,	resp	eto,
	responsabilidad Y autonomía. RESPONSABILIDADES: Entregar a la empresa un					
	informe eco				mpresa	un
	AMBIENTE		aua seis iiit	5565.		
	RIESGO: N					
	REQUISITO		:OS: Resist	encia a	nordas	un
	poco extens			onoia a	90,440	J. 1
	500 0/orre					

Tabla N°10- Manual de funciones jefe de finanzas

7. ESTUDIO ECONOMICO

Es un proceso que trata de comparar los flujos positivos (ingresos) con flujos negativos (costos) que genera el proyecto a través de su vida útil, con el propósito de asignar óptimamente los recursos financieros.

7.1 OBJETIVO

Determinar la factibilidad y rentabilidad de la idea empresarial a parir del análisis de la producción y comercialización de pollos orgánicos, teniendo en cuenta los gastos, costos e ingresos que estos generan.

7.2 INVERSIÓN FIJA

MAQUINARIA Y EQUIPO	PRECIO
UTENCILIOS DE COCINA	\$ 20000
CASCARILLA	\$ 3000
EMPAQUES	\$ 25000
SELLADORA	\$ 250000
DESECHOS ORGANICOS	\$ 25.000
POLLOS	\$16.000

Tabla N°11 – Inversión Fija

7.3 CAPITAL DEL TRABAJO

MATERIALES	COSTOS
Maíz	\$ 65.000
Agua	\$ 10.000
Desechos orgánicos	\$ 6.000
Sueldo	\$ 25.800
TOTAL	\$ 106.800

Tabla N°12 - Capital de trabajo

7.3.1 Costos de producción

El costo de producción que tiene la empresa Pollorganic para una producción de 10 pollos es de 120.000 pesos a 130.000 teniendo en cuenta todos los costos de producción y el tiempo que se gasta obtener está producción que costa de dos meses.

7.3.1.1 Materia prima

MATERIAS PRIMAS	1	MES	AÑO
Producto	Maíz	\$ 650000	\$ 780000
	Agua	\$ 10000	\$120000
	Desechos o	rgánicos \$ 6000	\$ 72000

Tabla N°13 – Materia Prima

7.3.1.2 Mano de obra directa

MANO DE OBRA	MES	AÑO
SUELDOS	\$ 12900	\$ 154800

Tabla N°14 – Mano de obra directa

7.3.1.3 Materiales indirectos

DETALLES	MES	AÑO
MATERIALES	\$ 275000	\$ 3300000

Tabla N°15 – Materiales indirectos

7.3.1.4 Costos de insumos

INSUMOS	MES	AÑO
Jabón	\$ 5.000	\$ 60.000
Trapero	\$3.200	\$ 38.400
Escoba	\$4.200	\$ 50.400
Recogedor	\$4.000	\$ 48.000
Guantes	\$ 10.000	\$ 120.000
Baldes	\$6.500	\$ 78. 000
Otros	\$ 6.600	\$ 79.200
TOTAL	\$39.500	\$ 474.000

Tabla N°16 – Costo de insumos

7.3.2 Gastos

FECHA	CANTIDAD	MANO DE OBRA	SERVICIOS	TOTAL
26 DE AGOSTO DE 2015	8	\$ 100.400	\$ 22.000	\$ 122.400
2 Y 3 DE OCTUBRE DE 2015	2	\$ 28.000	\$ 2.600	\$ 30.600
2 DE ABRIL DE 2016	7	\$ 107.00	\$ 26.000	\$ 133.000
4 DE JUNIO DE 2016	9	\$100.000	\$ 25.000	\$ 125.000
11 DE JULIO DE 2016	10	\$116.000	\$ 24.000	\$ 140.000
16 DE JULIO DE 2016	10	\$105.000	\$ 25.000	\$ 130.000
23 DE JULIO DE 2016	10	\$116.000	\$ 24.000	\$ 140.000
30 DE JULIO DE 2016	10	\$ 110.000	\$ 21.000	\$ 131.000

06 DE AGOSTO DE 2016	10	\$ 107.00	\$ 26.000	\$ 133000
13 DE AGOSTO DE 2016	10	\$105.000	\$ 25.000	\$ 130000
20 DE AGOSTO DE 2016	10	\$ 100.500	\$ 29.000	\$ 129500
27 DE AGOSTO DE 2016	10	\$ 109.000	\$ 27.000	\$ 136000
O3 DE SEPTIEMBRE DE 2016	10	\$105.000	\$ 25.000	\$ 130000
10 DE SEPTIEMBRE DE 2016	10	\$ 110.000	\$ 21.600	\$ 131600
17 DE SEPTIEMBRE DE 2016	10	\$105.000	\$ 25.000	\$ 130000

Tabla N°17 - Gastos

7.3.3 Punto de equilibrio

UNIDADES DE PRODUCCION	(10 pollos)
PUNTO DE EQUILIBRIO	7 pollos
PORCENTAJE DE UTILIDAD	23%

Tabla N°18 – Punto de equilibrio

7.3.4 Costo unitario del producto

MATERIALES	UNIDAD DE	CANTIDAD	COSTO	COSTO
	MEDIDA		UNITARIO	TOTAL
Maíz	lb	25	\$ 500	\$65.000
agua	Lt	700	\$0.28	\$20.000

Desechos orgánicos	Lb	25	\$300	\$7.500
Cascarilla	kl	5	\$400	\$8000

Tabla N° 19 – Costo unitario

7.3.5 Estado de resultados

VENTA	VALORES POR AÑO
Ingresos operacionales	\$ 2.170.850
Costos de producción	\$ 1.852.100
Utilidad bruta	\$ 318.750
Gastos operacionales	0
Utilidad operacional	0
Ingresos no operacionales	0
Otros gastos operacionales	0
Utilidad neta	\$ 318.750
% utilidad	14%

Tabla N°20 – Estado de resultados

8. CRONOGRAMA DE GANTT

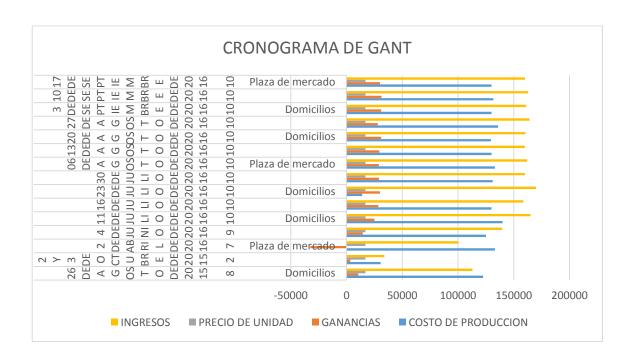


Fig. N°9 – Cronograma de Gantt

9. CONCLUCIONES

- El comercio en Pacho, con respecto a los pollos criados orgánicamente tiene gran aceptación por parte de la comunidad lo cual es una gran oportunidad de negocio ya que son pocos los criaderos de este tipo.
- Es satisfactorio para los autores de este proyecto vender un producto sano y de muy buena calidad que redundara en beneficio para los consumidores.
- Trabajar una idea empresarial durante dos años nos hace ver que somos capaces de manejar una pequeña empresa, pero por sobre todo nos enseña a ser autogestionarios de nuestro futuro porque descubrimos potencialidades que no sabíamos que teníamos.

10. RECOMENDACIONES

- Llevar a cabo esta idea siguiendo las pautas u orden que son establecidas
- Tener claro todo sobre la idea empresarial y proyecto de grado
- Interesarse por sacar adelante esta idea de la mejor manera posible y eficaz.
- Realizar la producción poniendo en práctica las Buenas Prácticas de Manufactura
- Garantizar la calidad y calidez del producto

11. BIBLIOGRAFIA

http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2717&r=ReP-22448-DETALLE_REPORTAJESPADRE

http://www.pacho-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml

12. ANEXO

12.1 ACTA DE COSTITUCION DE LA EMPRESA

ACTA DE COSTITUCION DE LA EMPRESA "POLLORGANIC" ASAMBLEA ORDINARIA

FECHA: Pacho, 7 de agosto de 2015

HORA: De las 12:00 a las 13:00 horas

LUGAR: I.E.D. Pio XII, sede A

ASISTENTES: Alexandra Clemencia Morales Bautista, Licenciada

Estudiantes del grado 10-01

Padres de familia de los estudiantes

ORDEN DEL DIA:

- 1. Verificación de quórum
- 2. Establecer el tema de la idea empresarial
- 3. Acordar la inversión inicial para la idea empresarial.
- 4. Instituir normas para el funcionamiento del proyecto empresarial
- 5. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

- 1. Verificación de quórum una vez verificado se inicia la reunión.
- 2. Establecer el tema de la idea empresarial.

Se estableció el tema de la idea empresarial sobre la crianza, producción y comercialización de pollos orgánicos en el municipio de Pacho.

3. Acordar la inversión inicial para la idea empresarial.

Se acordó que la inversión inicial que aportara cada socio es de \$ 130.000, para total de \$ 260.000.

4. Instituir normas para el funcionamiento del proyecto empresarial:

Se instituyeron las siguientes normas para el buen funcionamiento de la idea empresarial.

- Ser honestos en el tema financiero.
- Ser responsable con la idea empresarial.
- 5. Proposiciones y varios
- Los padres del respectivo grupo les hicieron un préstamo a sus hijos para el inicio de la empresa.
- Cada proyecto pague los servicios según sean los gastos.
- Cada proyecto debe llevar la contabilidad.

CONVOCATORIA: La próxima reunión se realizará en la I.E.D Pio XII, sede A el 19de febrero de 2015, a partir de las 14:30 horas.

ALEXANDRA CLEMENCIA MORALES BAUTISTA

PADRES DE FAMILIA

12.2 ENCUESTA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII "SOY CALIDAD SOY PIO XII"

OBJETIVO: El presente estudio se va a realizar por el proyecto empresarial POLLORGANICO de Pacho, con el fin de averiguar la aceptación y demanda del producto.

Ocupación:	: Fecha:	
_	gusta el pollo: Si No	
0		
0	Semanal	
0	no prefiere comprar el pollo En pie (vivo) En canal (muerto)	
0	mal mente cuantas libras de pollo compra 5 libras 6 8 libras 7 10 libras o mas	
	Por presas	

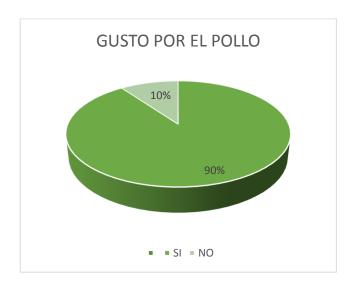
0	Por	Tamaño	

 7. Al comprar un pollo lo primero que tiene en cuenta es Color Textura Tamaño Calidad
 8. Le gustaría consumir pollo orgánicamente Si No
 9. Sabe con seguridad que el pollo que consume es alterado con hormonas Si No
10. El pollo que usted consume, lo compra en: o Local o Plaza de mercado o Supermercado o Salsamentaría

12.2 TABULACIÓN

1. ¿Le gusta el pollo?

RESPUESTA	N° DE PERSONAS	%
SI	90	90
NO	10	10
TOTAL	100	100



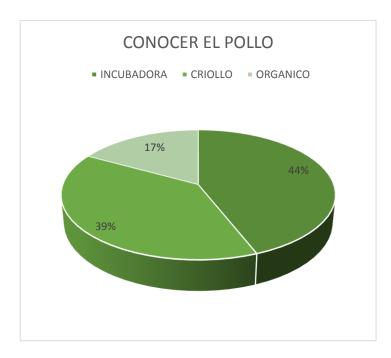
FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

De la población encuestada el gusto por el pollo es del 90% lo cual quiere decir que es un producto viable y que además satisface la demanda de la población pachuna.

2. ¿El pollo que conoce es?

RESPUESTA	N° DE PERSONAS	%
INCUBADORA	44	44
CRIOLLO	39	39
ORGANICO	17	17
TOTAL	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 17% de la muestra nos indica que pocas personas conocen el pollo orgánico, lo cual quiere decir que es muy poco el conocimiento que se tiene del pollo orgánico, el 44% de las personas consume pollos afectados durante su crianza con hormonas para obtener mayor productividad y en corto plazo tener el peso adecuado para la venta.

3. ¿CON QUE FRECUENCIA CONSUME POLLO?

Respuesta	N° de personas	%
Diario	30	30
Semanal	55	55
Mensual	15	15
Total	100	100



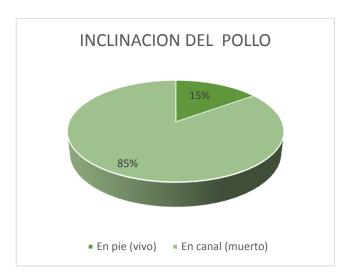
FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

Según la muestra el 30% de los encuestados consumen pollo a diario resultado que nos permite considerar que esta idea empresarial tiene un consumo constante.

4. ¿Cómo prefiere comprar el pollo?

Respuesta	N° de personas	%
En pie (vivo)	15	15
En canal (muerto)	85	85
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 85% de las personas prefieren adquirir listo para su consumo debido a que se ahorran tiempo también porque es más sencillo conseguirlo en canal (muerto).

5. Normalmente cuantas libras de pollo compra

Respuesta	N° de personas	%
5 libras	80	80
8 libras	15	15
10 libras	5	5
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 80% de la encuesta nos muestra que las personas prefieren consumir el pollo de bajo peso esto puede ser por su bajo costo en el mercado y porque en ocasiones el de mayor peso tiene menos masa muscular y más grasa almacenada.

6. ¿Cuándo compra pollo lo compra?

Respuesta	N° de personas	%
Entero	70	70
Por Presas	17	17
Por Peso	8	8
Por Tamaño	5	5
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

Según la encuesta el 70% es más apetecido el pollo entero puesto que la mayoría de las personas está conformada por familias donde la mayoría de ellas están integradas por más de tres personas esto hace que su compra sea en unidad y no por presas.

7. Al comprar un pollo, ¿lo primero que tiene en cuenta es?

Respuesta	N° de personas	%
Color	10	10
Textura	5	5
Tamaño	5	5
Calidad	80	80
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

Para el 80% de las personas que compran lo más importante es la calidad, es decir que nuestro producto debe ir mejorando su calidad día tras día.

8. ¿Le gustaría consumir pollo orgánico?

Respuesta	N° de personas	%
Si	67	67
No	33	33
Total	100	100



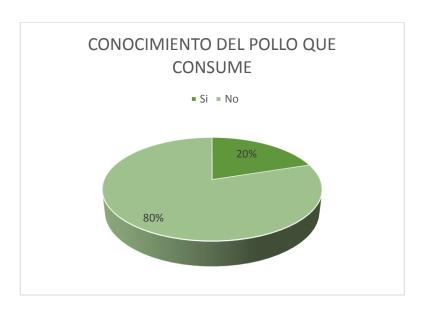
FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 67% de la población opta por el pollo orgánico puesto que no es perjudicial para la salud y es más rico en nutrientes. A demás está garantizado que su crianza no ha alterado con hormonas.

9. ¿Sabe con seguridad que el pollo que consume es alterado con hormonas?

Respuesta	N° de personas	%
Si	10	10
No	90	90
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 90% de las personas no saben con certeza si el pollo que consume es totalmente sano puesto que su conocimiento de donde proviene este producto es mínimo.

10. El pollo que usted consume lo compra en

Respuesta	N° de personas	%
Local	30	30
Plaza de mercado	25	25
Supermercado	20	20
Salsamentaría	25	25
Total	100	100



FUENTE: Encuesta aplicada por la idea empresarial Pollorganic.

ANALISIS.

El 30% de la población encuestada compra más el pollo en local pues es el medio más cercano a su casa y no tiene la necesidad de trasladarse demasiado

12.4 DOFA

DEBILIDAD	OPORTUNIDADES
 Poca capacidad de producción. Competencia. Deteriorada de implementos. La poca organización. 	 Alcanzar un puesto máximo en el mercado. Bajo costo en la materia prima. Materiales reutilizables.
FORTALEZAS	AMENAZAS
 La calidad del producto. La atención al cliente. Presentación del producto. 	 Los altos costos. La pérdida del producto por causa de muerte. Los bajos costos en nuestro producto.

12.4 FOLLETO



Fig. N° 10 – Parte delantera del folleto



Fig. N°11 – Parte trasera del folleto

12.4 TARJETA

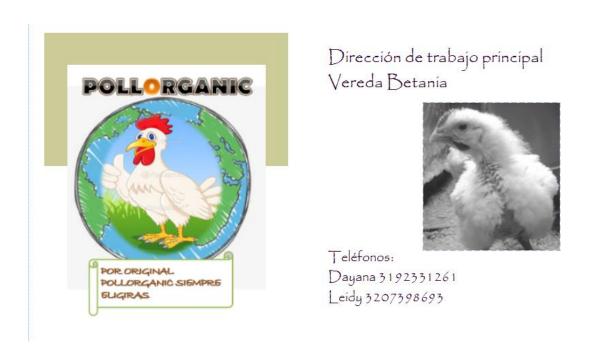


Fig. N° 12 – Tarjeta de Presentación

12.5 REGISTRO DE EVIDENCIA

CRIANZA











PRODUCCION







COMERCIALIZACION



Fig. N°13 Registro fotográfico