

PROYECTO INNOVADOR

**LUNA-MAR
EMBUTIDOS**

ESTUDIANTES

NADIA MARCELA URIELES ROJAS
LUISA FERNANDA GOMEZ AGUILAR
ADRIANA EGUIS VASQUEZ



**CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN
SUPERIOR**

ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

NIVEL TÉCNOLOGICO

2020

Yo **NADIA URIELES ROJAS** identificada con C.C 57140496 **LUISA FDA GÓMEZ** C.C 1020752075, **ADRIANA EGUIZ VASQUEZ** CON CC 1065004878 estudiante del programa **ADMINISTRACION DE EMPRESAS** declaro que: **EL CONTENIDO DEL PRESENTE DOCUMENTO ES UN REFLEJO DE MI TRABAJO PERSONAL Y MANIFIESTO QUE, ANTE CUALQUIER NOTIFICACIÓN DE PLAGIO, COPIA O FALTA A LA FUENTE ORIGINAL, SOY RESPONSABLE DIRECTO LEGAL, ECONÓMICO Y ADMINISTRATIVO SIN AFECTAR AL DIRECTOR DEL TRABAJO, A LA UNIVERSIDAD Y A CUANTAS INSTITUCIONES HAYAN COLABORADO EN DICHO TRABAJO, ASUMIENDO LAS CONSECUENCIAS DERIVADAS DE TALES PRÁCTICAS.**

INTRODUCCION

EMBUTIDOS LUNA-MAR

La siguiente investigación se llevó a cabo a través de un plan de trabajo y un diagnóstico, el cual nos proporcionó la información para su desarrollo.

El proyecto desarrollado en este plan de negocio se llama "LUNA-MAR EMBUTIDOS", el cual nace de la necesidad de recalcar cambios demográficos y estilos de vida saludables de las personas, que han conducido a la creación de una oleada de nuevas empresas enfocadas en comida de bajo contenido calórico; consumidores ocupados que no tienen el tiempo de cocinar; es por esto que buscan alternativas diferentes, como salir a comer, o pedir a domicilio. Quieren el sabor de comida sana, sabrosa y nutritiva.

En el año 2016 Zenú, Ranchera y Pietrán se fortalecieron en el mercado a través de conceptos diferenciados. Rica y Cunit continúan siendo una gran opción de marca con excelente relación costo-beneficio. Dinamizamos las categorías con el lanzamiento exitoso de nuevos productos y conceptos al mercado, como salchicha de pollo Pietrán, Cerveceros Ranchera, pasabocas Zenú en Colombia y salchicha ahumada

El crecimiento de embutidos como comida saludable y casual se ha mantenido constante. Sin embargo, el crecimiento significativo se ha dado debido a un gran nutriente que este tiene. Las grandes cadenas como Zenú, Cunit, Monte Frio se encuentran expandiendo fuertemente con el objetivo de ahorrar costos en apertura de puntos de ventas, con el fin de establecerse más en el mercado.

Por otra parte, la compañía Cunit ha ganado considerablemente más terreno en el mercado de los embutidos debido a que han logrado masificar un producto con ingredientes especiales, dándole al segmento nuevos sabores. Mantener una excelente calidad.

Muchas especies son sub-utilizadas por su aparente baja calidad para el consumo de las formas habituales, tal es el caso del pescado Macabí (*Albula vulpes*), el cual presenta una elevada calidad cárnica y propiedades ideales para la fabricación de embutidos de calidad y a bajo costo, que contribuirían a mejorar el consumo de pescado como alternativas no tradicionales mucho más sanos y nutritivos.

El macabijo o macabí (*Albula vulpes*) es una especie de la única familia, Albulidae, del orden Albuliformes. Es anfídromo, vive en aguas tropicales próximas a la costa, se mueve para alimentarse con la subida de la marea y se retira a aguas más profundas cuando la marea baja. Los juveniles pueden formar grandes cardúmenes de individuos de tamaño similar mientras que los individuos más maduros nadan en pequeños grupos o parejas. El macabí se captura principalmente en pesca deportiva, y no se utiliza para la alimentación de forma habitual, pero desde hace poco tiempo lo que era una costumbre estrictamente de los lugareños de las costas venezolanas se está transformando en un mercado en evolución, últimamente se está produciendo la pulpa de macabí, la cual facilita el consumo y por supuesto su uso, ya que dicho pescado se caracteriza por tener muchas espinas muy difíciles e incómodas para extraer.

Solo la creatividad, el ingenio y la osadía podrían hacer que de esta pulpa se deriven otros productos como cremas, patés, charcutería, entre muchos otros que se podrían inventar y convertir en estandarte o producto turístico de las costas de Aragua.

OBJETIVO GENERAL

Posicionar en el mercado de bogota una línea novedosa de **LUNA-MAR EMBUTIDOS** en sus diferentes presentaciones, práctico, lista para el consumo inmediato y fácil alcance, brindándoles a los consumidores un producto de excelente calidad, sin conservantes, rico en proteínas y vitaminas.

OBJETIVOS A CORTO PLAZO

- ✓ Incrementar el volumen de ventas de embutidos de pescado, utilizando para ellos el plan estratégico de marketing.
- ✓ A través de las encuestas conseguir opiniones y sugerencias necesarias para analizarlos y encontrar en que punto de aceptación se encuentra el producto respecto al consumidor.
- ✓ Crear oportunidad de compra, colocando eficientemente el producto en los lugares de ventas.
- ✓ Competir con empresas que se encuentren con niveles inferiores a la posición de LUNA-MAR EMBUTIDOS

OBJETIVOS A LARGO PLAZO

- ✓ Dedicación exclusiva al mercadeo de la línea de embutidos, hasta cumplir con el posicionamiento deseado sobre LUNA-MAR EMBUTIDOS.
- ✓ Fortalecimiento del equipo humano, lo cual representa la fuerza de ventas de la empresa para ingresar a nuevos mercados.
- ✓ Posicionarnos como la empresa más importante en nuestro sector.
- ✓ Tener nuestra tienda física la ciudad de Bogotá.

**¿Cuál es el
producto o servicio?**

**EMBUTIDOS DE PESCADO
MACABÍ**

**¿Quién es el cliente
potencial?**

Nuestro cliente potencial se ubica en el departamento de Cundinamarca ciudad Bogotá. Inicialmente planteamos la distribución en las plazas centrales de la ciudad corabastos y plaza de paloquemao, posteriormente tiendas de barrio y almacenes. Embutidos a base de Macabí los puede consumir población de entre 4-70 años de cualquier estrato social

¿Cuál es la necesidad?

enfocada al consumidor práctico que no tiene mucho tiempo de cocinar.

Se ha evidenciado que en la ciudad de Bogotá el consumo de pescado es mínimo debido a su alto precio y difícil consecución. Se quiere cubrir esa necesidad del consumidor de comer bien y sano de una manera más accesible y práctica.

¿Cómo?

Tecnificando nuestro producto pescado macabí y proceso para que este pueda ser viable y confiable al consumidor. Promocionar el producto a través de plataformas en este caso E-commerce que nos permite ofertar nuestro producto, llegar más al consumidor y el envío a domicilio.

¿Por qué lo preferirán?

Recibirán un producto de excelente calidad aún bajo y cómodo precio en el mercado. 100% natural, sin componentes artificiales, el cual aporta valor nutritivo a la salud del consumidor además brinda otra opción alimenticia que puede ser el reemplazo de un producto como el pollo o la carne.



Nuestra idea de negocio consiste en la elaboración de embutidos a base de pescado Macabí, la idea surge como una alternativa nutritiva, fácil de elaborar aprovechamiento de este pescado y el bajo costo ya que es un pez abundante en el departamento del Magdalena municipio de ciénaga, el cual no es tan demandado por el consumidor debido a su alto contenido de espinas, sin embargo es por eso que surge la idea de implementarlo como un embutido listo para cocinar o fritar o asarlo, al gusto y facilidad del consumidor en presentaciones de salchichas y mortadelas.

Se ha evidenciado que en el municipio de ciénaga, se realizan preparaciones con esta carne macabí de manera “casera” sin la tecnología suficiente y bajo ningún estándar de calidad.

Nuestra idea de negocio quiere dar a conocer las propiedades de este pez y lo versátil que puede ser este producto llevarlo de “lo criollo” a una tecnificación, estética y calidad garantizando un producto inocuo y rentable para los consumidores.



MODELO DE NEGOCIO

RECURSOS

- Se necesita tener un capital inicial para la consecución de las máquinas de procesamiento y mediante préstamo bancario.
- Mano de obra calificada

FIDELIDAD

Los clientes que solicitan en aumento nuestro producto ofrecerles descuentos y facilidades de pago.

CADENA

Nuestra alianza estratégica se basa en las grandes plazas de mercado como Abastos y plaza de Paloquemao en Bogotá.

COSTO Y PRECIO

- Para consecución de máquinas aproximado \$ 15.000.000
- Mano de obra
- consecución del producto y lote de producción
- Distribución

CÓMO SE ENTREGA LA PROPUESTA DE VALOR

Sacar rentabilidad del lote de producción y vender a un precio justo acorde a los insumos y gastos que se invirtieron

GANANCIAS ESPERADAS

Generar una rentabilidad del 50% mediante la venta del producto que supere los gastos de producción y mano de obra.

SEGMENTO

Adultos a partir de los 18 años sin limitante de edad que disfruten del pescado y su versatilidad que no tengan mucho tiempo para cocinar, requieran de practicidad y economía en sus hogares.

PROPUESTA DE VALOR

Somos los únicos que creamos y garantizamos un producto 100% natural con altos valores nutritivos garantizando la inocuidad y de fácil consecución al consumidor a un bajo costo.

ARQUITECTURA DEL NEGOCIO

Se consigue el producto pescado MACABÍ en los criaderos alrededor de la ciénaga del Magdalena posteriormente se realiza proceso de embutido para finalmente realizar venta y distribución a través de nuestras plataformas digitales y las principales plazas de mercado de la ciudad de Bogotá

MODELO DE NEGOCIO POR INTERNET

E-COMMERCE: Oferta de productos y servicios online, nuestro modelo permite la captación del cliente mediante la página utilizando un software de CRM Que permite ventas y atención al cliente.

Los clientes que visitan nuestra página dejan sus datos nombres completos, correo y teléfono para posteriormente captarlo y comunicarnos con él para así lograr ejecutar la venta. Se le ofrece el servicio a domicilio y diferentes formas de pagos y convenios tarjetas de crédito, pago PSE, etc.

INNOVACIÓN SOSTENIBLE

RECURSO DEL AGUA



Utilizamos el agua de manera eficiente y responsable utilizando sistemas de tuberías eficientes evitando el desperdicio y el máximo posible y evitando la sobrecarga de equipos y reutilizando para otras labores como limpieza. Además de la utilización de grifos de cierre automático en baños, cocinas y zonas de desinfección. Además se utiliza un sistema de para recuperar condensados de vapor y reutilizarlos como agua de alimentación de las calderas.

ENERGIA



La energía que utilizamos es diseñada para la utilización de paneles solares.

MATERIAS PRIMAS



El principal ingrediente del embutido es la carne de pescado, grasa vegetal, sal, azúcares, nitratos y condimentos

Se enfrían los caldos residuales en cámaras de refrigeración para su mejor remoción y un tratamiento más eficiente que evita los vertimientos de grasas

EMISIONES



Emisiones de las calderas, tinas de cocción y hornos , gases de escape y todo tipo de olores y emisiones de ruido.

RESIDUOS



Se implementara un aislamiento a las tuberías de gases y se realizara un mantenimiento en periodos de una vez al mes para evitar fugas

Residuos sólidos: Huesos, piel ,tripas.

Para mitigar el efecto ambiental de estos residuos se utilizan para la elaboración de alimento para peces de los criaderos de producción.

MARKETING VERDE

Se realizan campañas de capacitación y sensibilización a la población con respecto al uso correcto del agua y sobre la pesca responsable en mares y ríos.

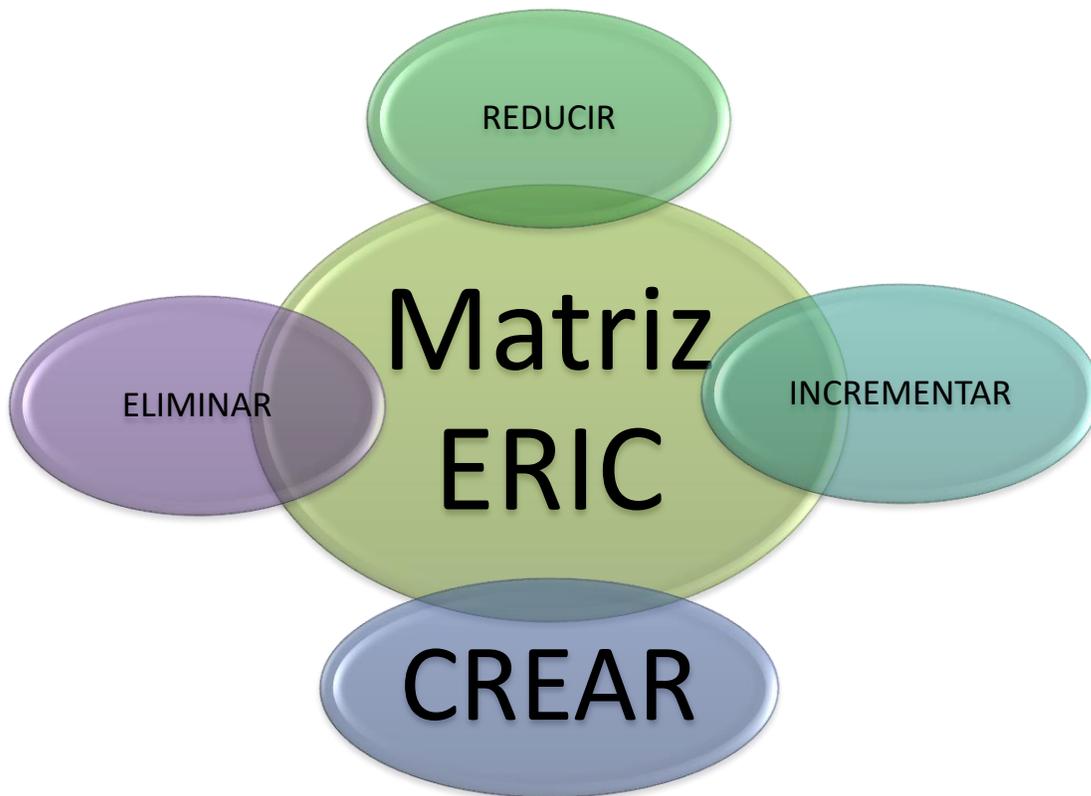
Incentivamos a la población en el uso de la energía solar como fuente ecológica y amigable con el medio ambiente, además, de instalar una planta solar para distribuir energía en los hogares de influencia del área de nuestra planta de procesamiento.

Brindamos servicios de brigadas médicas de manera constante para prevenir daños de salud de la población además de campañas de limpieza, desinfección y esterilización de zonas de influencia de nuestra empresa.

Empaques bioplásticos que se realizan a través de los residuos de la caña de azúcar para el empaque del producto..

Realizamos constantemente recorridos por los sitios de vertimiento de nuestros residuos sólidos para evitar que lleguen al agua o directamente a la población para evitar un impacto ambiental irreparable.

**NUESTRO ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA SE PLANTEA BAJO LA
MATRIZ ERIC.**



| Embutido de pescado | Precio | Empaque Biodegradable | Producto 100% natural | Estrategia de mercadeo cobertura |
|---|---------------|------------------------------|------------------------------|---|
| Embutidos del mar S.A.S | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Pacific de mercado y comida de mar | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Pesqueros de Taganga | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Estrategia | Elimina | Reduce | Incrementaría | Crea |

Competencia directa en la ciénaga del Magdalena no existe, como se expuso anteriormente es un producto local, donde se maneja sin ninguna tecnología ni estándar de calidad. Sin embargo, se toma en cuenta las empresas que manejan productos a base de pescado.

Mediante el análisis de las variables no existen muchas empresas que se dediquen a la elaboración de este producto no son conocidas como tal por el consumidor.

Los precios varían según el producto de la competencia nuestro enfoque son los embutidos de pescado Macabí por lo que tenemos la posibilidad de iniciar en el mercado planteando una nueva estrategia de negocio incrementando el producto que sea natural lo que distingue y hace la diferencia ante nuestros competidores. Se creará una estrategia de mercadeo que se acerque más al cliente y sus necesidades para poder cubrirlas y generar fidelización.

ANÁLISIS DE PORTER

Mediante este análisis de Porter nos permite ver cuando el cliente nos lleva la ventaja en el poder de negociación dependiendo la demanda del producto se ciertas ventajas o desventajas.

NEGOCIACIÓN PROVEEDORES

Nuestro poder de negociación con proveedores se basa en poder tener diferentes proveedores no uno solo para así mismo poder ajustar precio y proveernos del más económico y con las mejores prácticas BPM.

AMENAZAS DE PRODUCTOS SUSTITUTOS

En cuanto a las amenazas de sustitutos a base de pescado son mínimas, sin embargo existen otros sustitutos como las salchichas de carne o pollo, jamón, mortadela etc. Competiremos ya que el producto es natural sin ningún tipo de conservantes adicionalmente se mostrará los nutrientes vitaminas y minerales, grasas omega que este aporta y que llega a ser altamente beneficioso para la salud del consumidor.

AMENAZA DE PRODUCTOS ENTRANTES

Nuestra estrategia se basa en calidad y practicidad, colaborando con el medio ambiente y a un precio asequible para todo tipo de consumidor.

RIVALIDAD ENTRE COMPETIDORES

Aunque existe una competencia de embutidos a base de pescado Macabí su reconocimiento es mínimo, el hábito del consumo de pescado en el mercado objeto es bajo, nuestro propósito consiste en crear un producto incentivando al consumo y a la compra del mismo.

MARKETING MIX

ESTRATEGIAS DE PRODUCTO PARA CLIENTES

Nuestro producto carne a base de pescado Macabí se presentará a nuestros clientes como salchichas y mortadela pasando de un negocio “informal “ a cumplir con todos los estándares de calidad garantizando el bienestar de los consumidores.

Comparando con los competidores aprovechamos y queremos explotar el producto que es tan demandante en el municipio de ciénaga (Magdalena) pero poco comprado debido a las espinas nuestro interés es modificar ese producto a través de nuestra tecnología para crear un consumismo más versátil y cómodo al consumidor aprovechando este recurso y brindándole el mejor uso, nuestro valor agregado también parte de llevar un producto “callejero” a una estrategia de comercialización más idónea y eficiente.

El empaque de nuestro producto lo hemos definido en una bolsa hermética biodegradable para el empaque al vacío de nuestro producto.

Nuestro diseño tendrá una presentación contenido de salchichas 10 unidades un peso aproximado 250gr y la mortadela peso 450gr donde se resalta el sabor pescado y puede consumirse asado, frito, en preparaciones como sándwich, pasabocas etc.

Nuestro servicio diferenciador consiste en un producto 100% natural, empaque práctico con propiedades benéficas para la salud del consumidor sin conservantes ni aditivos.



Familias que requieren
practicidad y nutrición
en sus casas.

SALCHICHAS DE
PESCADO
MACABÍ



Práctica, deliciosa que
puede implementar en
todas sus recetas.

**SORPRENDE
A LOS TUYOS Y
DALES GUSTO**

**PRODUCTOS 100% NATURALES
ALTAMENTE CALIFICADOS PARA
SU CONSUMO**

APTO PARA TODO CONSUMIDOR



ESTRATEGÍA DE PRECIOS

Nuestra estrategia de precio geográfico enfocándonos en nuestro mercado segmentado ya que a pesar de que existen compañías dedicadas a la fabricación del producto en ciudades como Bogotá no son tan conocidos y los consumidores

no tienen más alternativas de elección sino las salchichas de pollo y carne. Tomando también a consideración que en esta parte geográfica del país el consumo de pescado es realmente bajo, en ocasiones por que no existen productos sustitutos y por el alto valor en precios de productos de mar que se encuentran en el mercado. Nuestro precio será asequible para todo consumidor que desee disfrutar de un producto innovador y de calidad.

ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN

Nuestra idea de distribución cuenta sin intermediarios, para que el contacto con el cliente sea más personalizado y se pueda satisfacer realmente sus necesidades, conocer sus gustos y/o preferencias, para llevar un producto que llegue a generar una dependencia ante el consumidor.

Que un producto básico deje de serlo para convertirse en esencial para el consumo y brindarle al cliente un producto igual ó más importante que la carne y el pollo.

ESTRATEGÍA DE COMUNICACIÓN

Nuestras estrategias de comunicación las basamos mediante marketing digital, internet, también estaremos presentes en almacenes de cadena exhibiendo nuestro producto mediante degustaciones, promociones, incentivos.

También se implementará estrategias como descuentos, anuncios por televisión, etc

MARKETING MIX

| ESTRATEGÍA | | Objetivo SAMRT | Cómo llegará al objetivo | Con quién se apoyará | Dónde lo realizará | Valor aproximación al costo |
|---------------------------------|--|-----------------------|---|---|--|---|
| PRODUCTO | | Específico | Ofreciendo diferentes presentaciones del producto | Planta de producción | Se realizará en la ciénaga de Santa Marta | Presentación mortadela 450 gr \$4.000, salchichas 10 unidades \$6.000 |
| PRECIO | | Medible | Se ofrecerá un descuento del 10% si el consumidor supera sus compras en el 1 trimestre del año 2020 | Almacenes de cadena, tiendas de barrio, | Se realizará en la ciudad de Bogotá principalmente en las plazas de mercado abastos y paloquemao | Se estima que las ventas suban un 50% más del mes anterior. |
| PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN | | Medible | Conseguir un 30% de visitas en nuestras | Departamento de promoción y | Se realizará a nivel nacional para validar las | |

| | | | | | | |
|--|--|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------|----|--|
| | | plataformas digitales | seguimiento de las plataformas. | visitas nuestros clientes | de | |
|--|--|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------|----|--|

CREACIÓN PÁGINA WIX <https://luliye18.wixsite.com/misitio-1>

MATRIZ DEL DESARROLLO DE LA MARCA

EMBUTIDOS DE PESCADO

| | |
|--|--|
|  | <p>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO</p> <p>LUNA-MAR EMBUTIDOS</p> |
| | <p>REQUISITOS GENERALES</p> <p>EMBUTIDOS A BASE DE MASA DE MACABÍ 100 % NATURAL</p> |
| | <p>REQUISITOS GENERALES</p> <p>DEBE TENER BUEN SABOR PROPIO DEL PRODUCTO TENER UNA BUENA REFRIGERACIÓN SIN PRESENCIA DE COLORES EXTRAÑOS NI MALA PRESENTACIÓN</p> |
| <p>SE TIENE LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES</p> <p>PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS LARGO DE 20 CENTÍMETROS ELABORADO EN UN MATERIAL PLÁSTICO TOTALMENTE FÁCIL DE CORTAR CON EL FIN DE CONSERVAR LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO PROPIO Y UNA BUENA PRESENTACIÓN VIDA ÚTIL DE 30 DÍAS REFRIGERADO ENTRE 0 GRADOS Y 5 GRADOS</p> | <p>OBJETIVO ESPECÍFICO</p> <p>EMBUTIDO DE MASA DE MACABÍ DE 500 gramos ELABORADO EN UN MATERIAL PLÁSTICO TOTALMENTE</p> |

MAQUINAS ELABORADORAS DE EMBUTIDOS

- Mezcladoras de carne.
- Ternizadoras.
- Embutidoras neumáticas e hidráulicas
- Cocinas industriales
- Cucharas grandes y pequeñas
- Calderas

MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Toda clase de pulpa deben proceder de pescados sanos y pescados en las mejores condiciones posibles. La refrigeración tiene gran importancia, pues además de asegurar su conservación y evitar que se estropeen, conseguiremos que el despulpado sea limpio y correcto.

En la elaboración de los embutidos hay que tener presente la proporción de pulpa de macabí, pues aunque se pueden cambiar las cantidades de uno y otro, la mezcla siempre debe ser adecuada.

Después de revisar que no tenga espinas la pulpa procesamos a mesclar con el resto de ingredientes.

Para la realización de los trabajos tendremos en cuenta lo siguiente:

Molido o Picado: el tamaño del molido dependerá del tipo de embutido a elaborar. Cuanto más fina sea la pulpa de pescado, uniforme y permite una mejor distribución de los

ingredientes, sin embargo se conserva peor y se altera antes. Las cuchillas juegan un papel muy importante y tienen que estar muy afiladas, para no machacar la pulpa de macabí.

Las pulpa de pescado y grasas deberán añadirse troceados en tiras o tacos y cortados en dirección a las fibras musculares que facilitarán el picado.

Amasado: junto con la pulpa del pescado añadiremos otros ingredientes como las especias siendo preciso un amasado para que todo se mezcle uniformemente. Debe hacerse lo más levemente posible para evitar que la masa se caliente, y no apretar la pulpa y grasas de tal forma que queden apelmazadas. Una masa bien hecha es elástica y al cogerla con la mano resbala dejando la mano limpia.

Reposo: En muchos embutidos se requiere un período de reposo de la masa para que la misma se impregne de todos los ingredientes y coja el sabor de las especias. Suele ser de 24-48 horas en cámaras frigoríficas a temperaturas de 2-6 °C, y en recipientes limpios y resistentes que no transmitan olores ni sabores a la masa.

Embutido: el embudo o boquilla ha de ser liso en su parte interna y adaptado al calibre de la tripa. El llenado de la tripa se hará con cierta presión para expulsar el aire y que no queden cavidades huecas, que provocarían en el embutido coloraciones anormales y enmohecimiento. En el caso que quedasen bolsas de aire tras el embutido, se picará sobre ellas con agujas muy finas para extraer ese aire.

Tripas: una vez saladas se conservan en refrigeración, pero no demasiado tiempo. Antes de embutir hay que lavarlas bien para quitarlas toda la sal. Generalmente se mantienen en agua fría unas horas antes para recuperar su grosor y elasticidad. Es necesario también escurrirlas bien antes de ponerlas en la embutidora pues de lo contrario el agua puede dar colores anormales a la masa.

* Las carnes una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso que están en buenas condiciones

* Nunca se cortarán sobre la misma tabla alimentos crudos y alimentos cocidos, ni se utilizarán los mismos cuchillos, a no ser que sean lavados previamente

* La cocción de las carnes será suficientemente prolongada para asegurarnos que alcanza la temperatura requerida en el interior de la pieza

* Las verduras y hortalizas hay que cocinarlas con poco agua, ya que tienen un alto porcentaje en su composición, y no excederse en el tiempo pues se pierden vitaminas y cambian el color y el sabor

¡ POR ÚLTIMO, TODAS LAS MANIPULACIONES Y TRABAJOS QUE REALICEMOS CON LA PULPA DEL PESCADO Y DEMÁS INGREDIENTES DEBERÁN HACERSE CON LA MÁXIMA HIGIENE Y LIMPIEZA, PUES DE ELLO DEPENDE LA CALIDAD Y DURACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE FABRIQUEMOS !

EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS A UTILIZAR

MATERIAS PRIMAS

Pescado macabí

Tripas: naturales o artificiales: pequeñas – medianas – grandes.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Sal

Pimienta blanca y negra

Chiles

Ron

Ajo

Hierbabuena

Arroz

Cebolla

Clavo

Pan

Huevos

Papas

Azúcar

Limonas

Canela

Nuez moscada

Vino blanco

Pimentón o Paprika

Tomillo

Orégano

Perejil

MAQUINARIA Y UTENSILIOS

Refrigerador (Cámara de refrigeración)

Molino manual con placas o cuchillas de corte de distintos diámetros

Amasadora o recipiente grande para amasar manualmente

Embutidora manual

Licuada

Cuchillos y Hacha pequeña

Pinzas de metal

Olla para baño maría

Cazuelas de distintos tamaños

Cucharas grandes

Botes de cristal o plástico con tapaderas

Estanterías metálicas para colgar la carne y embutidos

Contenedores de acero inoxidable o recipientes de plástico

Cuerdas finas para atar embutidos

Mortero para machacar ajos y especias

Gabacha, gorra y delantal, y Manta de tela

Inyector de salmuera

Guante metálico

Balanza

Moldes de aluminio o acero inoxidable de pequeña capacidad (2 a 4 kilos) con cierre hermético.

TIPOS DE PRODUCTOS A ELABORAR

Salchichón

Chorizos

Jamón

Mortadela

Salchichas

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

Una vez fabricados los productos, debemos seguir unas normas básicas para asegurar su conservación durante el mayor tiempo posible.

Mantener los productos:

Por encima de 65 °C los cocinados que necesiten calentamiento

Por debajo de 5 °C los frescos

Evitar que aumente la humedad de los productos pues facilita el enmohecimiento.

Proteger los productos del riesgo de contaminación:

En recipientes cerrados

Usando guantes

Evitando insectos y animales

Con la higiene personal

No acumulando desperdicios

Ordenando y limpiando la zona de trabajo

Cuidados de los almacenes

Mantenimiento de temperatura y humedad adecuada

Bien ventilados e iluminados

Convenientemente almacenados y ordenados

Separados de suelos y paredes

Protegidos de las plagas

Puertas siempre cerradas

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Nuestra organización está situada en el departamento de Magdalena ubicado al noreste del país en la región Caribe se centra nuestro proyecto en el municipio de la Ciénaga el cual se encuentra a orillas del mar caribe está cerca a la ciénaga grande y al pie de la sierra nevada de Santa Marta

Departamento del MAGDALENA



MAPA DE COLOMBIA



| TIPO DE ACTIVO | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | REQUISITOS TÉCNICOS |
|--------------------------------------|---|---|--|--|
| INFRAESTRUCTURA | ÁREAS DE PRODUCCIÓN | 5 | 5'000.000 | Buena distribución de las áreas para evitar contaminación del producto y se aísla las áreas limpias y sucias de la instalación |
| ADECUACIONES | Techos , paredes , pisos, ventanas Suministro de Agua Iluminación, ventilación | | | Suelos no resbaladizos, los techos deben ser construidos de manera que eviten la acumulación de suciedad las paredes pintadas de color claro todo debe evitar la acumulación de suciedad y debe ser fácil para su limpieza |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | Mezcladora de carne ternizadoras embudidoras hidráulicas calderas | 3 2 5 10 | \$5'100.000 \$1'200.000 3'\$500.000 \$7.000.000 | Acero inoxidable , desarmable, de fácil manejo para la limpieza y desinfección , fácil mantenimiento de los equipos y utensilios |
| EQUIPO DE COMUNICACIÓN Y COMPUTACIÓN | Computador Teléfonos Acceso internet Páginas web | Según Áreas requeridas aprox. 10 | \$210.000 \$500.000 \$490.000 | Equipos con software especiales para verificación de calidad del producto y seguimiento adecuado Instalaciones de redes y teléfonos adecuadamente |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|--------------------------|---|
| MUEBLES, ENSERES Y OTROS | Sillas para el personal en su tiempo de descanso, Tv, | 20 | \$800.000 | Sillas industriales ergonómicas para los empleados |
| OTROS (HERRAMIENTAS) | Botas , guantes, tapabocas, gorros vestuario adecuado | Según número de trabajadores | \$120.000 por persona | Botas no resbaladizas de fácil limpieza , uniforme blanco preferiblemente, tapabocas y gorros desechables |
| GASTOS PRE- OPERATIVOS | Alquiler de oficinas , vehículos u maquinarias | | \$10´000.000 | Planta adecuada y certificada para la elaboración del producto, buena adecuación de vías para el transporte y logística del producto, |

Para nuestro negocio se necesita un lugar físico de operación ya que es una planta de procesamiento del pescado dónde se realiza proceso de descamación, eviscerado, descabezado procesamiento del producto donde finalmente se realiza el empaque y posteriormente la distribución además que se necesita mano de obra directa.

- El pescado congelado se almacenará a una temperatura estable a -18°C o inferior en todos los puntos del producto
- Se prohíbe el almacenamiento y transporte con otros productos que pudieran afectar la calidad
- En caso de utilizar hielo para refrigerar los productos, se debe garantizar el adecuado drenaje del agua de deshielo para evitar que tome contacto con los productos
- Los medios de transporte utilizados para trasladar el producto debe tener un equipamiento de refrigeración o congelación y debe encontrarse en adecuadas condiciones de mantención y limpieza.
- El pescado Macabí debe someterse a controles visuales con el fin de detectar la presencia de parásitos peligrosos para el hombre y determinar su capacidad vital antes de ser enviados para consumo o procesamiento adicional. El examen se realizará en las plantas de proceso
- Las cámaras de almacenamiento deben contar con tecnología especializada que determine la temperatura y humedad estas mediciones deben registrarse y llevar un seguimiento y control

- El área de recepción del pescado debe contar con agua caliente y, fría y vapor para su limpieza
- Al finalizar cada proceso deberán lavarse los utensilios y superficies utilizadas
- El personal debe estar altamente capacitado con las BPM

CREACIÓN PLANO PLANTA EMBUTIDOS LUNA MAR

<https://lucid.app/invitations/accept/057df7a6-e153-4a26-ad77-f51209e62349>

VISITANOS EN FACEBOOK E INSTAGRAM

<https://www.instagram.com/embutidoslunamar/>

<https://www.facebook.com/nadiamarcela.uriesrojas/>

+ embutidoslunamar v



6 Publicaci... 11 Seguidor... 110 Seguidos

EMBUTIDOS LUNA MAR
@embutidos de pulpa de macabi
Salchichas
Albondigas
Chorizos
Salchichón
Hamburguesa
Estamos en CIENAGA MAGDALENA
Pedidos: 3114589309

Editar perfil



INGENIERIA DEL PROYECTO

Proceso que se debe seguir para la elaboración del proyecto es el siguiente:

Primero dos personas son las encargadas de extraer la pulpa del macabí y sacarle la espina muy minuciosamente cuando ya se tiene una persona es la encargada de realizar la preparación de la masa la cual tiene una serie de ingredientes: Pulpa de macabí, cilantro, cebollín, adobo, desmenuzado ricostilla, condimento don sabor, sal refisal limón cuando ya se tienen todos estos ingredientes la persona encargada comienza a picar los ingredientes, se moja las manos con aceite girasol para poder manipular la masa y de esa manera realizar una buena mezcla el producto, cuando ya tenemos es la masa se hace la masa en forma de cilindro y se lleva a cocinar en agua por un tiempo de 30 minutos se deja enfriar a temperatura ambiente para de esa manera la persona encargada del empaquetado se le haga más fácil la manipulación del producto para que de esta manera el producto pueda ser distribuido.

MATERIA PRIMA E INSUMOS NECESARIO PARA EL PRODUCTO

| | PRODUCTO | PESO | PRECIOS |
|---|------------------------|-------------|----------------|
| 1 | Pulpa de macabí | 1000 gramos | \$3.000 |
| 2 | Cilantro | 250 gramos | \$3.000 |
| 3 | Cebollín | 200 gramos | \$2.000 |
| 4 | Adobo | 10 gramo | \$2.500 |
| 5 | Desmenuzado ricostilla | 9 gramo | \$3.000 |
| 6 | condimento don sabor | 6 gramo | \$1.200 |
| 7 | sal refisal limón | 10 gramo | \$1.000 |
| 8 | Aceite girasol | 1000 ML | \$15.000 |

OPERACIONES DEL PROCESO

| ACTIVIDAD DE PROCESO | TIEMPO ESTIMADO DE REALIZACION MINUTOS HORA | CARGOS QUE PARTICIPAN EN LA ACTIVIDAD | NUMERO DE PERSONAS QUE INTERVIENEN POR CARGO | EQUIPOS Y MAQUINAS QUE SE UTILIZAN |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|--|--|
| ACTIVIDAD 1 ESTRATO DE PULPA | 1 HORA | 1 EXTRACTOR DE PULPA | 1 PERSONA | NINGUNA |
| ACTIVIDAD 2 PREPARACION | 1 HORA | 1 MANIPULADORA DE ALIMENTO | 1 PERSONA | CUCHARAS .CALDEROS SARTENES PICADORA CUCHILLOS |
| ACTIVIDAD 3 EMPACADO | 10 MINUTOS | 1 MANIPULADORA DE ALIMENTO | 1 PERSONA | EMPACADORA |

FICHA TECNICA DEL PRUDUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

EMBUTIDOS LUNA MAR elaborados a partir de la pulpa de cannabis fresco, se utilizan como materias, pescado –pulpa, condimentos, conservantes, La diferencia entre los demás embutidos es la materia prima que se utiliza para realizarlos cambiando la forma de consumir este pescado, el proceso de elaboración consiste en refrigerar la pulpa, luego éstas se trocean y curan, se pican y mezclan y finalmente se embuten en tripas y se escaldan. Opcionalmente se puede ahumar.

COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE:

Recibo y selección: Se usa la pulpa del cannabis la cual debe estar refrigerada.

Preparación de la pulpa de cannabis: se pica en cubitos de 1 cm y se escalda en agua a 75°C hasta que adquiera un aspecto vidrioso. Los cubitos se dejan enfriar y escurrir. La pulpa fragmentada y refrigerada se muele en molino con agujeros de 5 mm de diámetro.

Mezclado: La pulpa molida se pasa a la cortadora y se agrega sal, condimentos conservantes, se deja mezclar por 3 minutos cuidando que la temperatura de la masa no suba más de 15 °C.

Embutido: La pulpa de cannabis se embute en tripas sintéticas, las cuales han sido remojadas en agua tibia durante 30 minutos.

Colgado: Se cuelgan en palos de madera y se dejan reposar durante 3 horas en un lugar tibio.

Enfriado: Se enfría en agua a temperatura ambiente durante una hora.

ALMACENAMIENTO: Los embutidos se deben almacenar a temperaturas de 15°C

PRESENTACIONES COMERCIALES

Nuestro diseño tendrá una presentación contenido de salchichas 10 unidades un peso aproximado 250gr y la mortadela peso 450gr donde se resalta el sabor pescado y puede consumirse asado, frito, en preparaciones como sándwich, pasabocas etc. Nuestro servicio diferenciador consiste en un producto 100% natural, empaque práctico con propiedades benéficas para la salud del consumidor sin conservantes ni aditivos.

TIPO DE ENVASE

El empaque de nuestro producto lo hemos definido en una bolsa hermética biodegradable para el empaque al vacío de nuestro producto.

MATERIAL DE ENVASE

Empaques bioplásticos que se realizan a través de los residuos de la caña de azúcar para el empaque de producto

CONDICIONES DE CONSERVACION:

En función de las características del embutido, estos requieren distintas condiciones de conservación con objeto de asegurar su calidad durante periodos de tiempos prolongados. En general los productos cocidos como mortadelas, chorizos, etc. sometidos a tratamientos térmicos suaves deben conservarse en estados refrigerados la presencia de conservadores y la desecación con menor actividad de agua reduce de manera importante la necesidad de tratamientos frigoríficos en cuanto que se inhibe el desarrollo microbiano. Además la temperatura ha de tenerse en cuenta otros valores de conservación tales como la humedad relativa, la presencia de luz, oscilaciones de temperatura, el periodo del tiempo de conservación etc.

TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

Recepción de la materia prima: Ésta se hizo con el fin de garantizar que la materia prima adquirida por la planta de procesamiento cumpliera con los requerimientos necesarios para su posterior utilización en la elaboración del producto. Clasificación: Ésta se realizó

mediante análisis organoléptico para evaluar el Índice de frescura de cada uno de los componentes de la materia prima. Lavado y desinfección: operación que consistió en el retiro de impurezas en las materias primas, se realizó con agua clorada.(1) Despulpe: se realizó un despulpado de manera manual para extraerle las espinas al pescado dándole pequeños golpecitos para ablandar la carne con un mortero. Mezclado: la pulpa de pescado se mezcló y se le adiciono los demás ingredientes para realizar un homogenizado. Embutido: Éste se realizó en tripa natural y posterior amarre para proseguir con el escaldado (2). Escaldado: se realizó un escaldado en la zona de cocción, con una temperatura promedio de 75°C por 30 min. Prevención a la contaminación (3). Enfriamiento: se realizó un enfriamiento por 30 min y por último un empaçado y pesaje, y posterior almacenamiento del producto donde luego es expendido por los vendedores de la empresa.

VIDA UTIL ESTIMADA: El producto final debe mantenerse en refrigeración y despues de abierto tiene una vida útil de aproximadamente 8 días

PORCION RECOMENDADA: salchichas: 2-3 por personas chorizos: 1-2 por personas

GRUPO POBLACIONAL: el consumo de embutidos está dirigido a un grupo poblacional desde los 5 a los 70 años, alcanzando una frecuencia de consumo del 7% semanal.

NADIA URIELES ROJAS

FIRMA DEL RESPONSABLE

Nombre del Responsable del producto-:ADRIANA EGUIS VASQUEZ

Firma: LUISA GOMEZ AGULAR

BIBLIOGRAFÍA

<http://ijmsoridi.com/index.php/ijmsor/article/view/9>

<https://www.elheraldo.co/regi-n/productos-a-base-de-pescado-con-marca-registrada-en-taganga-45057>

<https://www.elinformador.com.co/index.php/el-magdalena/81-distrito/74089-unimagdalena-estimula-el-consumo-de-productos-hechos-a-base-de-pescados>

<http://www.creacionempresas.com/plan-de-viabilidad/que-es-un-plan-de-empresa-viabilidad/analisis-del-mercado>

<https://innokabi.com/lienzo-de-propuesta-de-valor-early-adopters-innokabi/>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Albulidae>

https://www.google.com/search?q=fotos+de+macabi&sxsrf=ALeKk03K2F4b-IIN48TxeRE-9i_Nfpe5jQ:1600142657232&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=qU6c4iQsS45bDM%252CDB27isvEMEpNGM%252C_&vet=1&usq=AI4_-kSXCNRymIrVwUOZaEnw-DLYZRvvuQ&sa=X&ved=2ahUKEwi6iLL1o-rrAhVHrFkKHRTsBDcQ9QF6BAgKEDE&biw=1366&bih=657#imgrc=n23pUDQcW_cY1M

https://www.google.com/search?q=pez+macabi&sxsrf=ALeKk03_IH5ZQqWGEP5HW6M08rpbvTggA:1600143198606&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjH-MT3perrAhWBtlkKHTJaDSoQ_AUoAXoECBsQAw&biw=1366&bih=657

http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/p14_pautadeinspecciondeinfrestrucuraymanejosanitarioparaplantasqueelaboranproductos_03.05.17_1.pdf

<http://www.fao.org/3/a-au165s.pdf>

<https://www.google.com/search?q=B.+COMPOSICION+DEL+PRODUCTO+EN+ORDEN+DECRECIENTE+de+los+embutidos&oq=B.+COMPOSICION+DEL+PRODUCTO+EN+ORDEN+DECRECIENTE+de+los+embutidos+&aqs=chrome..69i57j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=vida+util+de+los+embutidos&oq=vi&aqs=chrome..69i57j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>