.

Informe consolidado de seguimiento

1 Gestión Estratégica Comercial

Fecha Programada: 22/02/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 22/02/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar un plan de mercado para la empresa con el fin de comercializar el producto

Avance:
22 de febrero de 2024

Se trabajo conjuntamente con la emprendedora en un plan de mercado para la comercialización del chocolate con el fin de dar a conocer el producto y aumentar los ingresos.

PLAN DE MERCADO

Objetivos Estratégicos

Posicionamiento de Marca:

- Posicionar CHOCOROSSE como la opción preferida para los amantes del chocolate de calidad en San Luis Tolima e Ibagué.

Crecimiento de Ventas:

- Incrementar las ventas en un 25% en el primer año de implementación del plan.

Conexión con la Comunidad:

- Establecer una conexión sólida con la comunidad local a través de eventos, colaboraciones y participación activa.

Estrategias de Marketing:

Lanzamiento del Producto:

- Evento de lanzamiento en San Luis Tolima con degustaciones gratuitas para generar entusiasmo y publicidad boca a boca.
- Campaña de teasers en redes sociales antes del lanzamiento para crear anticipación.

Marketing Digital:

- Creación y gestión de perfiles en redes sociales (Instagram, Facebook) con contenido visual atractivo y actualizaciones regulares.
- Campañas pagadas en redes sociales para llegar a un público más amplio y específico.

Colaboraciones Locales:

- Colaborar con cafeterías, restaurantes y tiendas gourmet para incluir productos CHOCOROSSE en sus menús o estantes.
- Ofrecer promociones exclusivas a los clientes de socios comerciales.

Eventos Locales:

- Participar en ferias locales, mercados de agricultores y eventos comunitarios para llegar directamente a los consumidores.
- Organizar eventos de degustación en tiendas locales y mercados.

Programa de Lealtad:

- Implementar un programa de lealtad que recompense a los clientes frecuentes con descuentos, regalos y acceso a eventos exclusivos.

Empaque Atractivo y Sostenible:

- Diseñar empaques atractivos que destaquen la fusión de sabores y comuniquen la calidad premium del producto.
- Priorizar el uso de materiales sostenibles para alinearse con las preocupaciones ambientales de la comunidad.

Presupuesto:

Lanzamiento del Producto:

- Evento de lanzamiento: $ 200.000
- Teasers en redes sociales: $ 50.000

Marketing Digital:

- Publicidad en redes sociales: $ 50000 por mes
- Creación y mantenimiento del sitio web: $300.000 por año

Colaboraciones Locales:

- Muestras gratuitas para socios comerciales: $100.000 por año

Eventos Locales:

- Participación en ferias y eventos
- Materiales de promoción y degustación: $X por evento

Programa de Lealtad:

- Recompensas y descuentos para clientes leales: $30.000 por mes

1. **Empaque Atractivo y Sostenible:**
    - Diseño y producción de empaques: $10.000.000 por año

Medición y Evaluación:

Indicadores de Desempeño:

- Seguimiento de las ventas trimestrales.
- Participación y respuesta en eventos y redes sociales.
- Nuevos registros en el programa de lealtad.

Retroalimentación del Cliente:

- Encuestas de satisfacción del cliente.
- Monitoreo activo de comentarios en redes sociales.

Ajuste Continuo:

- Analizar regularmente los resultados y ajustar las estrategias según la retroalimentación y el desempeño del mercado.

2 Gestión de la Productividad Administrativa y laboral

Fecha Programada: 06/03/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 06/03/2024 0:00:00

Descripción:
Revisar la normatividad vigente de la empresa y técnica

Avance:
6 de marzo de 2024

Se reviso con la emprendedora la normatividad vigente para la industria de chocolates en Colombia

NORMATIVIDAD TÉCNICA (PERMISOS, LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO, REGISTROS, REGLAMENTOS)

Declaración de industria y comercio y complementarios (Avisos y tableros y sobre tasa de bomberos)

Concepto Sanitario: Visita de un inspector de la Secretaria de Salud Municipal, con el fin de verificar la seguridad de las instalaciones y el nivel de sanidad del establecimiento y trabajadores en cuanto a la manipulación de los alimentos. Esto se hace con el propósito de adquirir la licencia sanitaria para el funcionamiento de la empresa.

Certificado de uso de suelos: Para desarrollar la actividad económica se debe diligenciar solicitar en la oficina de planeación Municipal el certificado de uso de suelos donde el concepto debe ser Compatible.

Registro de marca ante la Superintendencia de Industria y comercio el cual se tiene contabilizado en los gastos administrativos

Bomberos: se solicitará la visita técnica ante el cuerpo oficila de bomberos

Normatividad de Registro Sanitario

La empresa dará cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, modificatoria del Decreto 3075 de 1997 Capítulo VIII en donde se estipula los requerimientos en cuanto a edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos, requisitos para el personal manipulador de los alimentos en cuanto a estado de salud, capacitación continua por parte de la empresa, practicas higiénicas y medidas de protección. Así mismo, los requisitos higiénicos de fabricación y servido de alimentos, aseguramiento y control de la calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y la vigilancia y el control a través del registro sanitario. Dando cumplimiento a esta normatividad, la empresa asegurará la calidad en la elaboración de los productos.

De igual forma, la empresa dará cumplimiento con los permisos de licencia sanitaria otorgados por la Secretaria de Salud y las normas técnicas sectoriales.

Se tuvo en cuenta las siguientes consideraciones:

Localización y accesos:

Superficies pavimentadas de fácil limpieza que no generen polvo, estancamiento de aguaso fuentes de contaminación. De acuerdo a esto chocorosse contempla en las adecuaciones locativas pisos antideslizantes de alto tráfico en el área de acceso de las personas (Corredor).

Diseño y construcción

Edificación que proteja el ambiente de producción de polvo, lluvia y otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Se plantea el área de producción y procesamiento de alimentos cerrada, pintada con pintura epoxica de fácil limpieza.

Adecuada separación física: se construirán paredes en drywall para la separación de las áreas de producción.

Ambientes de tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de equipos. De acuerdo la maquinaria a adquirir por la emprendedora se determinó en metros cuadrados las especificaciones mínimas de espacio que se requieren para operar.

Abastecimiento de agua

Utilización de agua potable. Se utilizara un filtro de agua para la preparación de los alimentos.

El sistema de conducción o tuberías deben garantizar la protección de la potabilización del agua. En las adecuaciones se contemplan trabajos de plomería.

El establecimiento debe contar con un tanque de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo.: Los locales visitados por la emprendedora contaban con tanque de agua potable. La empresa deberá hacer la revisión por parte de la secretaria de salud municipal.

Disposición de residuos líquidos

Disposición de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. En las adecuaciones se contemplan trabajos de plomería e instalación de unidades sanitarias.

Líquidos

El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o superficies de potencial contacto con este.

Disposición de residuos solidos

Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de tal manera que no representen riesgo de contaminación de alimentos, ambientes o superficies de potencial contacto con este. Los residuos sólidos serán almacenados en bolsas plásticas y canecas las cuales estarán ubicadas fuera del área de producción.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción. La empresa se ubicara en una zona comercial donde el servicio del carro de basuras es diario, razón por la cual estos residuos se botaran todos los días y no generaran acumulación.

El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de

residuos sólidos. En la infraestructura del proyecto se contempló un punto ecológico el cual tiene canecas para la clasificación de las basuras.

Instalaciones sanitarias

Los servicios sanitarios deben disponer de elementos desechables necesarios como papel higiénico, jabón desinfectante, toallas de papel.

Pisos y drenajes

Pisos en materiales no tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, antideslizantes y con acabados libres de grietas que no dificulten la limpieza.

El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2.

Paredes

Paredes de material resístete, claro, impermeable, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además debe tener una altura adecuada.

Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, debe estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Techos

Techos que eviten la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y levaduras.

En lo posible no usar techos falsos o dobles techos.

Ventanas, ventanas y otras aberturas

Construirse de manera que evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades e ingreso de plagas.

Puertas en superficies lisas, de cierre automático u ajuste hermético.

No deben existir puertas directas de acceso desde el exterior.

Iluminación y ventilación

Sistemas de ventilación directa o indirecta, para prevenir la condensación de vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.

Adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.

Normas técnicas sectoriales???????

Teniendo en cuenta que la empresa pertenecerá al sector alimentos, se tuvo en cuenta las normas técnicas sectoriales NTS-USNA Sectorial Colombiana, con el fin de realizar procesos y procedimientos de calidad, que permitan al cliente disfrutar de un producto con excelente calidad, generando confiabilidad para consumir los alimentos.

Normas:

NTC 793: Chocolate de Mesa.

NTC 486, Industrias alimentarias. Masa o pasta o licor de cacao.

NTC 512-1, Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1: Norma general.

NTC 512-2:2006, Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 2: rotulado nutricional de alimentos envasados.

NTC 1252, Industrias alimentarias. Cacao.

NTC 4132, Microbiología. Guía general para el recuento de mohos y levaduras. Técnica de recuento de colonias a 25 °C.

NTC 4458, Microbiología de alimentos y de alimentos para animales. Guía general para el

recuento de coliformes. Técnica de recuento de colonias.

NTC 4491-1, Microbiología de alimentos y alimentos para animales. preparación de muestras para ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para análisis microbiológico. Parte 1: reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y de diluciones decimales.

GTC 99, Guía para la selección de un plan, un esquema o un sistema de muestreo para aceptación en la inspección de itemes individuales en lotes.

GTC 125:2005, Guía de referencias de métodos horizontales de análisis microbiológicos para bebidas, alimentos y alimentos para animales.

NTC 4491-4, Microbiología de alimentos y alimentos para animales. preparación de muestras para ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para análisis microbiológico. Parte 4: reglas específicas para la preparación de productos diferentes de leche, productos lácteos, carne, productos cárnicos, pescados y productos de la pesca.

NTC 4519, Microbiología de alimentos. Guía general para el recuento de microorganismos. Técnica de recuento de colonias a 35 °C.

NTC 4574, Microbiología de alimentos y de alimentos para animales. Guía general sobre métodos para la Detección de Salmonella.

NTC-ISO 2859-1, Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Planes de muestreo determinados por el Nivel Aceptable de Calidad -NAC. Para inspección lote a lote.

NTC-ISO 2859-2, Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo determinados para la Calidad Limite (CL) para la inspección de un lote aislado.

NTC-ISO 2859-3, Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 3: Procedimientos de muestreo intermitentes.

NTC-ISO 2859-4, Procedimientos de Muestreo para Inspección por Atributos. Parte 4: Procedimientos para Evaluación de Niveles de Calidad Establecidos.

NTC-ISO 3951-1, Procedimientos de muestreo para inspección por variables. Parte 1:

Especificación para planes de muestreo simple clasificados por Nivel Aceptable de Calidad (NAC) para inspección lote a lote para una característica de calidad única y un solo NAC.

NTS-USNA 007, NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DEALIMENTOS.

ISO 3951-1, Sampling Procedures for Inspection by Variables - Part 1: Specification for single Sampling Plans Indexed by Acceptance Quality Limit (AQL) for Lot-by-lot Inspection for a Single Quality Characteristic and a Single AQL.

ISO 3951-2, Sampling Procedures for Inspection by Variables - Part 2: General Specification for Single Sampling Plans Indexed by Acceptance Quality Limit (AQL) for Lot-by-lot Inspection of Independent Quality Characteristics.

ISO 3951-3, Sampling Procedures for Inspection by Variables - Part 3: Double Sampling Schemes Indexed by Acceptance Quality Limit (AQL) for Lot-by-lot Inspection.

ISO 3951-5, Sampling Procedures for Inspection by Variables - Part 5: Sequential Sampling Plans Indexed by Acceptance Quality Limit (AQL) for Inspection by Variables (Known Standard Deviation).

AOAC Official Method 945.34 Fat (Milk) in Milk Chocolate.

AOAC Official Method 925.41 B Acids (Volatile) In oils and Fats .

AOAC Official Method 920.80, Milk Fat in Milk Chocolate.

AOAC Official Method 923.09, Invert Sugars and Sirups, Lane.Eynon gegeral Volumetric Method.

AOAC Official Method 931.04, Moisture in Cacao Products.

AOAC Official Method 963.15, Fat in Cacao Products

AOAC Official Method 972.15, Ash of Cacao Products.

AOAC Official Method 972.25, Lead in food.

AOAC Official Method 980.13, Fructose, Glucose, Lactose, Maltose in Milk Chocolate.

IOCC 18a(1972),14(1973) y 16 (1973)

3 Gestión de la Productividad Operacional

Fecha Programada: 03/04/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 03/04/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar la descripción de procesos de forma organizada y las características técnicas del producto

Avance:
3 de abril de 2024

Para la elaboración de chocolate de mesa en la empresa Chocorosse, se requiere seguir una serie de procesos organizados. Se documento con la emprendedora el proceso:

Proceso de Elaboración del Chocolate de Mesa:

1. **Selección y Recepción de Materias Primas**:
    - Se seleccionan granos de cacao de alta calidad, preferiblemente de variedades con perfiles de sabor específicos.
    - Los granos de cacao se reciben y se inspeccionan para garantizar su calidad y frescura.
2. **Tostado de los Granos de Cacao**:
    - Los granos de cacao se tuestan para desarrollar su sabor característico y eliminar la humedad.
    - El tostado se lleva a cabo a temperaturas y tiempos específicos, dependiendo del perfil de sabor deseado.
3. **Descascarillado y Triturado**:
    - Después del tostado, los granos de cacao se descascaran para separar las cáscaras de los nibs de cacao.
    - Los nibs de cacao se trituran para convertirlos en una pasta llamada licor de cacao.
4. **Molienda y Refinado**:

- El licor de cacao se muele finamente para reducir el tamaño de las partículas y mejorar la textura del chocolate.
- El refinado se realiza en molinos de bolas o rodillos para garantizar una molienda uniforme y una distribución adecuada del tamaño de partícula.

5. **Conchado**:
    - La pasta de chocolate se somete a un proceso de conchado, que implica el calentamiento y agitación constante para mejorar la textura y el sabor del chocolate.
    - Durante el conchado, se eliminan sabores indeseables y se desarrollan notas aromáticas complejas.
6. **Templado**:
    - El chocolate se enfría y se calienta nuevamente en un proceso controlado para estabilizar la cristalización de la manteca de cacao.
    - El templado asegura que el chocolate tenga un brillo atractivo, una textura suave y una buena contracción al desmoldar.
7. **Moldeo y Enfriamiento**:
    - El chocolate templado se vierte en moldes y se enfría para solidificarlo.
    - Una vez que el chocolate se ha enfriado y endurecido, se desmolda y se empaqueta para su distribución.

Características Técnicas del Chocolate de Mesa de Chocorosse:

- **Contenido de Cacao**: El chocolate de mesa de Chocorosse contiene un alto porcentaje de cacao para un sabor intenso y robusto.
- **Aromas y Sabores**: Se destacan los aromas y sabores característicos del cacao, con notas de frutas, nueces y especias según la variedad seleccionada.
- **Textura Suave y Sedosa**: El chocolate se caracteriza por una textura suave y sedosa, resultado de un proceso de conchado y templado cuidadosamente controlado.
- **Brillo y Apariencia Atractiva**: El chocolate está bien templado para garantizar un brillo atractivo y una apariencia visualmente agradable.
- **Embalaje de Calidad**: Se utiliza un embalaje de alta calidad para proteger el chocolate y preservar su frescura y sabor durante el almacenamiento y la distribución.

4 Gestión de calidad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

5 Gestión de la innovación / Desarrollo y sofisticación de producto

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

6 Gestión Financiera y Contable

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

7 Gestión Logística

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

8 Gestión de la transformación digital

Fecha Programada: 03/05/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 03/05/2024 0:00:00

Descripción:

Realizar la programación de contenidos mensuales de la empresa para sus redes sociales

Avance:

3 de mayo de 2024

Mes: Mayo 2024

Semana 1: 1-7 de Mayo

- Lunes: Publicación del vídeo detrás de escena mostrando el proceso de producción del chocolate de mesa.
- Miércoles: Compartir una receta de postre con chocolate de mesa en formato de imagen con un breve tutorial.
- Viernes: Publicación de una encuesta interactiva preguntando a los seguidores cuál es su variedad de chocolate de mesa favorita.

Semana 2: 8-14 de Mayo

- Martes: Publicación de una infografía informativa sobre los beneficios para la salud del consumo de chocolate negro.
- Jueves: Compartir una historia de un cliente satisfecho con una foto de su compra de chocolate de mesa.
- Sábado: Publicación de una trivia sobre el origen del cacao y datos curiosos sobre la historia del chocolate.

Semana 3: 15-21 de Mayo

- Lunes: Publicación de un vídeo tutorial sobre cómo preparar una deliciosa taza de chocolate caliente utilizando el chocolate de mesa de Chocorosse.
- Miércoles: Compartir una promoción especial de descuento por tiempo limitado en la tienda en línea de Chocorosse.
- Viernes: Publicación de una encuesta preguntando a los seguidores cuál es su ocasión favorita para disfrutar de chocolate de mesa: ¿desayuno, merienda o postre?

Semana 4: 22-28 de Mayo

- Martes: Publicación de una galería de fotos de los diferentes productos de chocolate de mesa disponibles en la tienda de Chocorosse.
- Jueves: Compartir una receta de cóctel con chocolate de mesa para celebrar el fin de semana.
- Sábado: Publicación de una encuesta de opinión preguntando a los seguidores sobre qué nuevos sabores les gustaría ver en la línea de productos de Chocorosse.

Semana 5: 29-31 de Mayo

- Lunes: Publicación de un vídeo con un desafío de cocina utilizando chocolate de mesa como ingrediente principal.
- Miércoles: Compartir una historia de éxito de un agricultor de cacao que suministra a Chocorosse, destacando el compromiso de la empresa con la sostenibilidad y el comercio justo.
- Viernes: Publicación de una encuesta de retroalimentación solicitando opiniones sobre el servicio al cliente y la calidad de los productos de Chocorosse.

9 Gestión de la Sostenibilidad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

10 Indicadores de Gestión

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

11 Gestión de la propiedad intelectual

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

12 Índice de productividad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

13 Otro

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Otro seguimiento a indicadores propuestos

Avance:

14 Concepto final

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

15 Cierre de asesoría

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance: