Informe consolidado de seguimiento

1 Gestión Estratégica Comercial

Fecha Programada: 21/02/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 21/02/2024 0:00:00

Descripción:
Plan de contenidos digitales para redes sociales: cronograma de publicaciones

Avance:
21 de febrero de 2024

Se realizo con la emprendedora el cronograma para realizar publicaciones de forma organizada en las redes sociales.

El cronograma se realizó por un mes y la idea es que la emprendedora lo replique mes a mes o con las novedades de la empresa

Semana 1: Maracuyá

- *Lunes:*
    - 10:00 AM: Publicación de apertura destacando los beneficios del vino de maracuyá.
    - 3:00 PM: Compartir una receta de cóctel utilizando el vino de maracuyá.
- *Miércoles:*
    - 1:00 PM: Publicar una historia detrás de escena sobre la cosecha de maracuyá.
    - 6:00 PM: Encuesta interactiva: "¿Cuál es tu momento favorito para disfrutar del vino de maracuyá?"
- *Viernes:*
    - 11:30 AM: Video breve mostrando cómo maridar el vino de maracuyá con diferentes platos.
    - 5:00 PM: Publicar testimonios de clientes que aman el vino de maracuyá.

Semana 2: Piña Passion

- *Lunes:*
    - 10:00 AM: Publicación destacando la frescura de la piña utilizada en la producción del vino.
    - 3:00 PM: Compartir una receta de postre que combine con el vino de piña.
- *Miércoles:*
    - 1:00 PM: Publicar una imagen de la plantación de piña utilizada en la producción.
    - 6:00 PM: Encuesta interactiva: "¿Cómo prefieres disfrutar tu vino de piña: frío o a temperatura ambiente?"
- *Viernes:*
    - 11:30 AM: Video breve mostrando el proceso de elaboración del vino de piña.
    - 5:00 PM: Publicar fotos de clientes disfrutando del vino de piña.

Semana 3: Ganaban Galore

- *Lunes:*
    - 10:00 AM: Destacar la producción del vino de ganaban y su proceso único.
    - 3:00 PM: Compartir una receta de plato principal que se maride bien con el vino de ganaban.
- *Miércoles:*
    - 1:00 PM: Publicar una historia detrás de escena sobre la selección de ganaban.
    - 6:00 PM: Anunciar una oferta especial en el vino de ganaban por tiempo limitado.
- *Viernes:*
    - 11:30 AM: Video breve mostrando la degustación de vino de ganaban con expertos.
    - 5:00 PM: Publicar testimonios de clientes satisfechos con el vino de ganaban.

Semana 4: Fresa Fiesta y Mora Magic

- *Lunes:*
    - 10:00 AM: Publicar una receta de cóctel que combine fresa y mora con el vino.
    - 3:00 PM: Compartir una imagen de la plantación de fresas utilizadas en la producción.
- *Miércoles:*
    - 1:00 PM: Publicar una historia detrás de escena sobre la selección de moras.
    - 6:00 PM: Encuesta interactiva: "¿Cuál es tu mezcla de vino de fresa y mora favorita?"
- *Viernes:*
    - 11:30 AM: Video breve mostrando cómo maridar el vino de fresa y mora con diferentes platos.
    - 5:00 PM: Publicar fotos de clientes disfrutando del vino de fresa y mora.

2 Gestión de la Productividad Administrativa y laboral

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

Descripción:
Realizar la actualización del manual de funciones de la empresa e identificar la generación de empleo.

Avance:
4 de marzo de 2024

Se realizo la actualización del manual de funciones de la empresa

Manual de Funciones - GAIA VINOS ARTESANALES SAS

I. Introducción

El presente manual tiene como objetivo establecer las funciones y responsabilidades de cada cargo en GAIA VINOS ARTESANALES SAS. La claridad en las responsabilidades contribuirá al correcto desempeño de cada empleado, promoviendo la eficiencia y la sinergia en la empresa.

II. Organigrama

A continuación, se presenta el organigrama de la empresa, que refleja la estructura jerárquica y funcional de GAIA VINOS ARTESANALES SAS:

III. Descripción de Cargos

1. **Gerente**

    Responsabilidades:

    - Desarrollar la estrategia empresarial en conjunto con la Junta Directiva.
    - Supervisar y coordinar las actividades diarias de la empresa.
    - Tomar decisiones estratégicas para el crecimiento y desarrollo sostenible.
    - Establecer y mantener relaciones con clientes, proveedores y otros stakeholders.
    - Gestionar el equipo de trabajo, motivar y desarrollar al personal.
2. **Contador**

    Responsabilidades:

    - Registrar y controlar las operaciones contables de la empresa.
    - Preparar estados financieros y reportes fiscales en tiempo y forma.
    - Coordinar con la Junta Directiva y Gerencia para elaborar presupuestos.
    - Asegurar el cumplimiento de las obligaciones tributarias y contables.
    - Realizar análisis financiero para apoyar en la toma de decisiones.
3. **Operarios de Fabricación de Vinos**

    Responsabilidades:

    - Producir vinos artesanales según las recetas y estándares de la empresa.
    - Realizar el control de calidad durante el proceso de fabricación.
    - Mantener y operar la maquinaria de manera segura y eficiente.
    - Colaborar en la gestión de inventarios de materias primas.
    - Cumplir con los estándares de higiene y seguridad en el lugar de trabajo.
4. **Vendedor en la Ciudad de Ibagué**

    Responsabilidades:

    - Desarrollar estrategias de venta para cumplir con los objetivos de la empresa.
    - Atender y asesorar a los clientes, proporcionando información sobre los productos.
    - Gestionar cartera de clientes y realizar seguimiento postventa.
    - Coordinar actividades promocionales y participar en eventos de marketing.
    - Informar regularmente sobre las tendencias del mercado y la competencia.

IV. Comunicación y Coordinación

Es crucial mantener una comunicación abierta y fluida entre todos los niveles jerárquicos. Las reuniones regulares, informes y canales de comunicación establecidos facilitarán la colaboración y el logro de objetivos.

La emprendedora manifiesta que la contadora y ella siguen pagando la seguridad social como independientes de la empresa, los otros 2 empleos se realizan por obra o labor.

3 Gestión de la Productividad Operacional

Fecha Programada: 02/05/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 02/05/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar la actualización del manual de procesos de la empresa

Avance:
2 de mayo de 2024

Gaia Vinos Artesanales se dedica a la producción de vinos de frutas, ofreciendo una amplia gama de sabores naturales y de alta calidad. Este manual de procesos tiene como objetivo establecer las pautas y procedimientos para garantizar la consistencia, la calidad y la eficiencia en todas las etapas de producción.

1. Recepción de Materias Primas:

- Se reciben las frutas frescas de proveedores locales y certificados.
- Se realiza una inspección de calidad para garantizar la frescura y la integridad de las frutas.
- Se registran los datos de recepción, incluyendo proveedor, cantidad y fecha de recepción.

2. Preparación de Frutas:

- Se lava y desinfecta cuidadosamente cada fruta.
- Se eliminan los tallos, las semillas y cualquier parte no comestible.
- Se cortan las frutas en trozos pequeños para facilitar el proceso de extracción de jugo.

3. Extracción de Jugo:

- Las frutas preparadas se introducen en la máquina extractora de jugo.
- Se obtiene el jugo natural de cada fruta.
- Se filtra el jugo para eliminar cualquier impureza o residuo sólido.

4. Fermentación:

- El jugo filtrado se transfiere a tanques de fermentación.
- Se añaden levaduras seleccionadas para iniciar el proceso de fermentación.
- Se controla la temperatura y la humedad durante todo el proceso de fermentación para garantizar condiciones óptimas.

5. Clarificación y Estabilización:

- Una vez completada la fermentación, se procede a clarificar el vino.
- Se utilizan agentes clarificantes naturales para eliminar sedimentos y mejorar la

transparencia del vino.
- Se estabiliza el vino para evitar la formación de sedimentos durante el almacenamiento.

6. Envasado:

- El vino clarificado y estabilizado se trasvasa a botellas de vidrio esterilizadas.
- Se etiquetan las botellas con la información del producto, incluyendo el tipo de fruta y la fecha de producción.
- Se sellan las botellas con tapones de corcho de alta calidad.

7. Almacenamiento:

- Las botellas de vino envasadas se almacenan en condiciones controladas de temperatura y humedad.
- Se lleva un registro del inventario para garantizar un adecuado control de stock.
- Se realiza un seguimiento de la fecha de vencimiento para gestionar la rotación de productos.

8. Distribución:

- Los productos terminados se preparan para su distribución a clientes mayoristas y minoristas.
- Se coordina la logística de entrega para garantizar la puntualidad y la integridad de los productos.
- Se mantiene una comunicación constante con los clientes para gestionar pedidos y resolver cualquier problema que pueda surgir.

9. Control de Calidad:

- Se realizan pruebas de calidad periódicas en todas las etapas del proceso de producción.
- Se lleva un registro de los resultados de las pruebas para identificar tendencias y áreas de mejora.
- Se implementan acciones correctivas cuando sea necesario para garantizar la conformidad con los estándares de calidad establecidos.

4 Gestión de calidad

Fecha Programada: 04/06/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 04/06/2024 0:00:00

Descripción:
Establecer las politicas de calidad de la empresa

Avance:
4 de junio de 2024

Conjuntamente con la empresaria se construyo el manual de politicas de calidad de la empresa:

Manual de Políticas de Calidad para GAIA Vinos Artesanales

1. Introducción

GAIA Vinos Artesanales se dedica a la producción y distribución de vinos artesanales de alta calidad. Contamos con el registro INVIMA, lo que garantiza que nuestros productos cumplen con las normativas sanitarias y de calidad establecidas por las autoridades competentes. Este manual de políticas de calidad tiene como objetivo establecer directrices y procedimientos que aseguren la calidad y seguridad de nuestros productos desde la materia prima hasta el producto final.

2. Misión

Producir y ofrecer vinos artesanales de la más alta calidad, que cumplan con las expectativas de nuestros clientes y los estándares regulatorios, mediante procesos sostenibles y responsables con el medio ambiente.

3. Visión

Ser reconocidos como líderes en el mercado de vinos artesanales, distinguidos por la excelencia de nuestros productos, nuestro compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

4. Valores

- **Calidad:** Compromiso con la excelencia en todos nuestros procesos.
- **Innovación:** Promover la creatividad y la mejora continua.
- **Sostenibilidad:** Respetar y proteger el medio ambiente en todas nuestras operaciones.
- **Integridad:** Actuar con honestidad y transparencia en todas nuestras relaciones.

5. Alcance

Este manual de políticas de calidad aplica a todas las áreas y procesos de GAIA Vinos Artesanales, incluyendo la producción, almacenamiento, distribución y comercialización de nuestros productos.

6. Responsabilidades

- **Gerente General:** Garantizar el cumplimiento de las políticas de calidad y proporcionar los recursos necesarios.
- **Gerente de Calidad:** Supervisar y coordinar la implementación de las políticas de calidad, realizar auditorías internas y capacitar al personal.
- **Personal de Producción:** Seguir los procedimientos y estándares de calidad establecidos, informar sobre cualquier incidencia y participar en programas de capacitación.
- **Personal de Almacenamiento y Distribución:** Asegurar el manejo adecuado de los productos y cumplir con las normativas de transporte y almacenamiento.

7. Políticas de Calidad

7.1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable para todos los empleados.
- Implementar programas de capacitación en seguridad y salud ocupacional.
- Realizar evaluaciones periódicas de riesgos laborales y tomar medidas preventivas.

7.2. Política de Sostenibilidad

- Utilizar prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.
- Promover el reciclaje y la reducción de residuos en todas las etapas del proceso productivo.
- Fomentar el uso de energías renovables y la eficiencia energética.

7.3. Política de Satisfacción del Cliente

- Escuchar y responder a las necesidades y expectativas de nuestros clientes.
- Realizar encuestas de satisfacción y análisis de feedback para mejorar nuestros productos y servicios.
- Ofrecer atención al cliente de alta calidad y resolver las quejas de manera oportuna y efectiva.

7.4. Política de Cumplimiento Regulatorio

- Cumplir con todas las normativas locales, nacionales e internacionales aplicables a la producción y comercialización de vinos artesanales.
- Mantener actualizado el registro INVIMA y cualquier otra certificación necesaria.
- Realizar auditorías internas y externas para asegurar el cumplimiento de las normativas.

7.5. Política de Mejora Continua

- Fomentar la innovación y la búsqueda constante de nuevas técnicas y tecnologías que mejoren la calidad de nuestros productos.
- Establecer objetivos de calidad medibles y revisarlos periódicamente.
- Promover la participación y el compromiso de todos los empleados en la mejora continua de los procesos.

8. Procedimientos de Calidad

8.1. Control de Materias Primas

- Seleccionar proveedores certificados y realizar inspecciones de calidad a las materias primas recibidas.
- Implementar un sistema de trazabilidad para asegurar la calidad y origen de las materias primas.

8.2. Proceso de Producción

- Establecer procedimientos estandarizados para cada etapa del proceso de producción.
- Realizar controles de calidad en puntos críticos del proceso para asegurar la conformidad con los estándares.

8.3. Control de Producto Final

- Realizar pruebas de laboratorio y análisis sensoriales del producto final para garantizar su calidad.
- Asegurar que todos los lotes de producción cumplan con las especificaciones antes de su distribución.

8.4. Almacenamiento y Distribución

- Implementar procedimientos para el almacenamiento adecuado de los productos, asegurando condiciones óptimas de temperatura y humedad.
- Asegurar que el transporte de los productos se realice de manera segura y conforme a las normativas vigentes.

9. Capacitación

- Desarrollar un programa de capacitación continua para todos los empleados en temas de calidad, seguridad y normativas.
- Evaluar regularmente las competencias del personal y proporcionar formación adicional según sea necesario.

10. Auditorías y Revisiones

- Realizar auditorías internas periódicas para evaluar el cumplimiento de las políticas de calidad.
- Programar revisiones anuales del sistema de gestión de calidad para identificar oportunidades de mejora y actualizar las políticas según sea necesario.

11. Documentación y Registros

- Mantener una documentación detallada de todos los procedimientos, políticas y registros de calidad.
- Asegurar que todos los registros sean accesibles y estén disponibles para auditorías y revisiones.

12. Gestión de Incidencias

- Implementar un sistema de gestión de incidencias para identificar, registrar y resolver cualquier problema relacionado con la calidad.
- Analizar las causas de las incidencias y tomar acciones correctivas y preventivas para evitar su recurrencia.

13. Comunicación

- Fomentar una comunicación abierta y transparente entre todos los niveles de la organización.
- Informar a todos los empleados sobre las actualizaciones y cambios en las políticas de calidad.

14. Evaluación y Revisión

- Establecer indicadores de desempeño de calidad y realizar evaluaciones periódicas.
- Revisar y actualizar el manual de políticas de calidad al menos una vez al año o cuando se identifiquen cambios significativos en los procesos o normativas.

15. Aprobación y Firma

Este manual de políticas de calidad ha sido aprobado por la Gerencia General de GAIA Vinos Artesanales y será revisado y actualizado periódicamente para asegurar su adecuación y efectividad.

Firma:

Nombre del Gerente General
Fecha: ____________________

Anexos:

- Formatos de control de calidad
- Procedimientos detallados de auditoría
- Listas de verificación de inspección
- Plan de capacitación anual

Nota: Este manual debe ser conocido y comprendido por todos los empleados de GAIA Vinos Artesanales y estará disponible en todas las áreas de trabajo.

5 Gestión de la innovación / Desarrollo y sofisticación de producto

Fecha Programada: 03/07/2024 0:00:00
Fecha de ejecución: 03/07/2024 0:00:00

Descripción:
Identificar estrategias de innovación permanentes para la empresa

Avance:
3 de julio de 2024

Innovaciones de Producto para GAIA VINOS ARTESANALES

1. Nuevas Variedades de Vinos Frutales

- **Vino de Maracuyá y Mango**: Crear una mezcla exótica que combine la acidez del maracuyá con la dulzura del mango.
- **Vino de Kiwi y Manzana Verde**: Introducir un vino refrescante con un toque cítrico, ideal para climas cálidos.
- **Vino de Naranja y Jengibre**: Un vino con un perfil aromático y picante, perfecto para acompañar platos fuertes.

2. Ediciones Limitadas y Estacionales

- **Vino de Frutas Tropicales**: Lanzar ediciones limitadas con mezclas de frutas tropicales disponibles solo en ciertas temporadas.
- **Vino Navideño**: Crear un vino especial para la temporada navideña, quizás con especias como canela y clavo.

3. Envejecimiento en Barrica

- **Vino de Mora en Barrica de Roble**: Envejecer el vino de mora en barricas de roble para darle un perfil de sabor más profundo y complejo.
- **Vino de Fresa en Barrica de Cedro**: Experimentar con diferentes tipos de madera para agregar notas únicas a los vinos frutales.

4. Vinos Espumosos

- **Vino Espumoso de Piña**: Introducir un vino espumoso utilizando piña, perfecto para celebraciones y eventos especiales.
- **Vino Espumoso de Fresa y Frambuesa**: Una opción dulce y burbujeante que atraiga a un público joven.

5. Vinos con Beneficios Saludables

- **Vino Fortificado con Antioxidantes**: Añadir extractos de frutas ricas en antioxidantes para ofrecer beneficios adicionales para la salud.
- **Vino de Bajo Contenido de Azúcar**: Desarrollar vinos con menor contenido de azúcar para consumidores preocupados por su salud.

6. Innovaciones en Packaging

- **Botellas Personalizadas**: Ofrecer opciones de botellas personalizadas para eventos especiales como bodas y aniversarios.
- **Packaging Sostenible**: Implementar envases ecológicos y reciclables para atraer a consumidores conscientes del medio ambiente.

7. Experiencia del Consumidor

- **Degustaciones Virtuales**: Ofrecer catas de vino virtuales donde los clientes puedan aprender sobre los vinos desde la comodidad de sus hogares.
- **Club de Vinos GAIA**: Crear un club de membresía donde los miembros reciban vinos exclusivos, acceso a eventos y descuentos especiales.

8. Colaboraciones y Ediciones Especiales

- **Colaboraciones con Chefs Locales**: Desarrollar vinos en colaboración con chefs locales para crear maridajes perfectos.
- **Ediciones Especiales para Eventos**: Lanzar ediciones especiales de vinos para eventos locales y festivales en Ibagué.

6 Gestión Financiera y Contable

Fecha Programada: 05/08/2024 0:00:00
Fecha de ejecución: 05/08/2024 0:00:00

Descripción:
Análisis financiero de indicadores para toma de decisiones

Avance:
5 de agosto de 2024

1. **Análisis Financiero y de Rentabilidad:**
    - Se realizó un análisis exhaustivo de los estados financieros de la empresa, incluyendo el balance general, estado de resultados y flujo de caja
    - Se identificaron áreas de mejora en la gestión de costos de producción, con especial énfasis en la optimización del uso de insumos y recursos.
    - Se discutieron estrategias para mejorar los márgenes de rentabilidad, enfocándose en la diferenciación de productos y en la estructura de precios.
2. **Planificación Financiera:**
    - Se recomendaron prácticas para la creación de un fondo de contingencia, con el fin de mitigar riesgos financieros asociados a fluctuaciones del mercado y cambios en la demanda.
3. **Gestión de Liquidez y Capital de Trabajo:**
    - Se evaluó la gestión de la liquidez y se propusieron mecanismos para mejorar el flujo de caja, incluyendo políticas de cobro y pago más eficientes.
    - Se analizaron opciones de financiamiento para proyectos de expansión, considerando la viabilidad de créditos bancarios, inversionistas, y otras fuentes de capital

7 Gestión Logística

Fecha Programada:
Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

8 Gestión de la transformación digital

Fecha Programada:
Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

9 Gestión de la Sostenibilidad

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

Descripción:
Identificar acciones de sostenibilidad ambiental de la empresa con el fin de generar una producción mas limpia

Avance:
3 de abril de 2024

Para implementar acciones de sostenibilidad ambiental en "Gaia Vinos Artesanales de Frutas", con el objetivo de promover una producción más limpia y reducir el impacto ambiental de la empresa, se sugiere a la emprendendedora considerar las siguientes medidas:

1. **Uso de Materias Primas Sostenibles**: Optar por frutas orgánicas y cultivadas de manera sostenible, preferiblemente de proveedores locales, para reducir la huella ambiental y apoyar a la comunidad.

2. **Gestión Eficiente del Agua**: Implementar medidas para reducir el consumo de agua en los procesos de producción, como la instalación de dispositivos de bajo flujo en grifos y la optimización de los procesos de limpieza.

3. **Energía Renovable**: Investigar y considerar la posibilidad de utilizar fuentes de energía renovable, como la solar o la eólica, para reducir la dependencia de combustibles fósiles y disminuir las emisiones de carbono.

4. **Eficiencia Energética**: Realizar una evaluación de la eficiencia energética de las instalaciones y equipos, e implementar medidas para reducir el consumo de energía, como el uso de equipos de alta eficiencia y la optimización de los sistemas de iluminación.

5. **Gestión de Residuos**: Establecer un sistema de gestión de residuos sólidos que incluya la separación y el reciclaje de materiales como vidrio, papel, cartón y plástico. También se puede considerar la compostación de residuos orgánicos para su reutilización como abono.

6. **Envases Sostenibles**: Utilizar envases y embalajes sostenibles y biodegradables, preferiblemente hechos de materiales reciclados o compostables, para reducir el impacto ambiental de los productos.

7. **Transporte Eficiente**: Optimizar las rutas de transporte y utilizar vehículos de carga eficientes en términos de consumo de combustible para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con la distribución de los productos.

8. **Educación y Sensibilización**: Capacitar al personal sobre prácticas sostenibles y promover la sensibilización sobre la importancia de la sostenibilidad ambiental entre los empleados, proveedores y clientes.

9. **Certificaciones Ambientales**: Buscar certificaciones ambientales reconocidas que validen los esfuerzos de sostenibilidad de la empresa, como la certificación orgánica o la certificación de carbono neutro.

10. **Compromiso con la Comunidad**: Participar en iniciativas de responsabilidad social empresarial y contribuir al bienestar de la comunidad local a través de programas de reforestación, limpieza de áreas naturales y apoyo a proyectos ambientales.

Al implementar estas acciones de sostenibilidad ambiental, "Gaia Vinos Artesanales de Frutas" puede reducir su huella ambiental, promover una producción más limpia y contribuir al cuidado del medio ambiente mientras continúa ofreciendo productos de alta calidad a sus clientes.

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

15 Cierre de asesoría

Fecha Programada:

Descripción:

Avance:

Fecha de ejecución: