



Nombre de alumno: Osiris Antonio calderón

Nombre del profesor: Víctor Gonzales Salas

Nombre del trabajo: 2 parte del proyecto

Nombre de la materia: taller del emprendedor

Grado: 9 cuatrimestre

Grupo: mvz.

Tapachula Chiapas 4 de julio de 2020

Justificación de la empresa

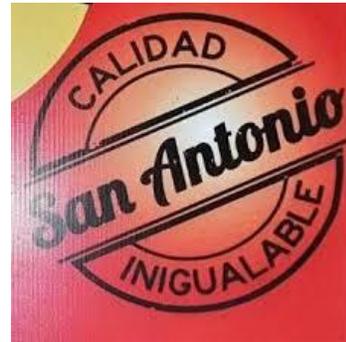
La carne debe formar parte de una dieta equilibrada la cual aporta valiosos nutrientes que benefician la salud. Esta contiene proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes esenciales para el crecimiento y el desarrollo. El consumo per cápita en países industrializados está por encima de 20 kg./año, en los países en desarrollo es inferior a 10 kg. Evidenciando subnutrición y malnutrición, Teniendo en cuenta que la proteína de origen animal es una necesidad básica en la canasta familiar, el propósito de este proyecto es crear una empresa comercializadora de carne que ofrezca gran variedad de cortes de excelente calidad. y que cada corte posea un código de barras el cual, al ser escaneado por el sistema, indique cual es la procedencia (finca, departamento, municipio y parámetros productivos) del animal del cual se extrajo, es decir, su respectiva trazabilidad. El realizar una alimentación balanceada es un factor indispensable para conservar la salud, por lo tanto se pretende ofrecer a la comunidad, variedad de productos cárnicos, con altos estándares de calidad e higiene. Actualmente, es notoria la demanda de carnes especiales en los distintos supermercados, los cuales cuentan con una oferta aún bastante limitada.

Propuesta de valor

1. Eliminar intermediarios en la cadena y ofrecer garantías de calidad y suministro a nuestros clientes mediante una infraestructura industrial moderna y manejo empresarial eficiente
2. Integración vertical de la producción: el proceso de los socios incluye la cría, levante y ceba de ganado bovino.
3. Implementar un estricto aseguramiento de la calidad según el plan sanitario del sader.

Nombre de la empresa

Carnes san Antonio



Descripción de la empresa

La Carnicería pretende la distribución final de carnes finas (bovina) con cortes especiales para el consumo humano, empacadas al vacío, con los mejores estándares de calidad y precios competitivos en el mercado.

Tipo de empresa

Está compuesto por un solo dueño que esta desde la engorda hasta el rastro y la venta de carne está disponible al público en general con precios accesibles a la venta.

Ubicación y tamaño de la empresa

La ubicación de la empresa será en Acacoyagua Chiapas entre avenida Carlos kasuga osaka y la calle jardines poniente sin número barrio 15 de enero. será con una medida de 625 metros cuadrado que ocupara el negocio para una buena comodidad del cliente.

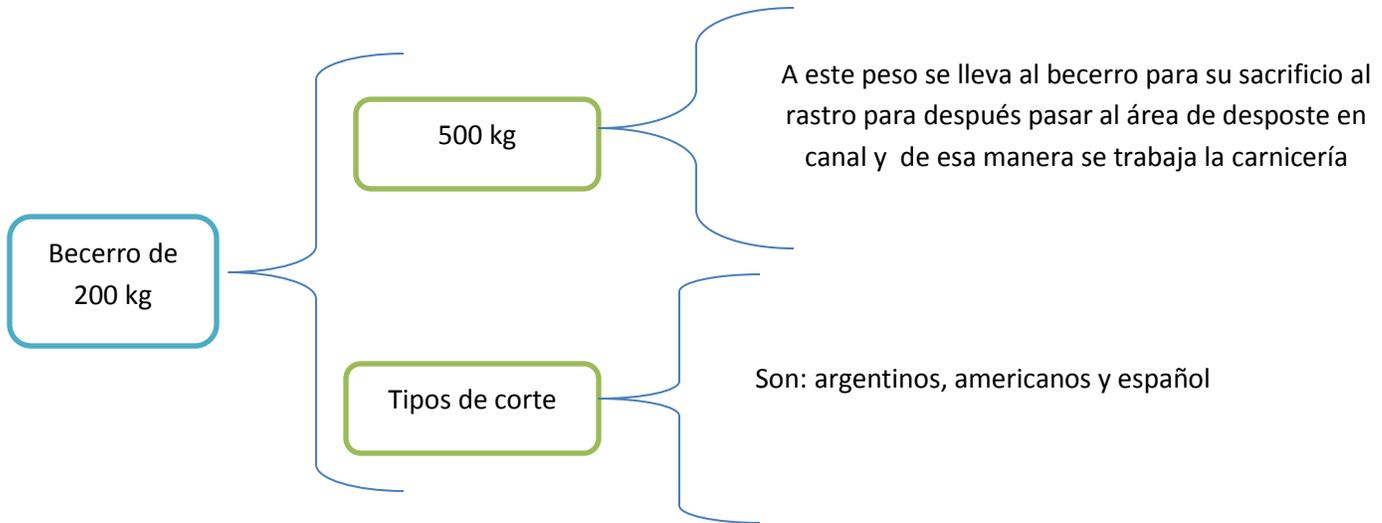
Especificaciones del producto

Son cortes de carnes finos para todo tipo de ocasión de la cocina abra cortes para asar y para los guisos abra cortes argentino, americano y español dependiendo a la demanda del producto se va elaborar los cortes.

Descripción del proceso de producción

Bueno esto empieza desde el campo donde los veceros son engordados con una buena alimentación natural de buena calidad con dietas no tan rígidas para que lo que uno este vendiendo sea calidad y no cantidad, ya a la edad de 200 kg los becerros son apartados y seleccionado el hato ganadero se lleva a potreros especiales donde empiezan su crecimiento hasta llegar al peso de 500 kg para la matanza.

Diagrama de flujo de proceso



Equipo e instalaciones

Los equipos son:

- cámaras frías donde la carne se estará guardando
- enfriadores a la muestra para que el cliente vea el tipo de calidad de carne
- pesas digitales
- máquina de corte de costilla
- máquina de corte de lomo
- máquina para moler carne
- sierra corte de huesos
- cuchillos curvos y rectos
- tablas de para uso de viste
- equipo de motos para entrega de domicilio

Las inhalaciones serán de acuerdo al lugar pero será con paso al cliente para que vea la carne fresca y de calidad.

Materia prima

La materia prima aquí es la carne traída desde nuestros mismos potreros.

Diseño y distribución de planta y oficinas

Las oficinas están en la parte de la segunda planta para cualquier información al público y servicios de carne.

En la parte de abajo al frente de la calle estará el negocio de venta y ofrecer el producto.

En la parte de atrás estará la despotería de carne y no cualquiera entra puro personal autorizado por motivos de limpieza y salud y bienestar.

Mano de obra requerida

Abra uno encargado de cada área que son 3

Área 1: los trabajadores de cuidar y darles de comer al ganado en el rancho son 2 trabajadores a disposición de mi encargado. Total de 3 personas

Área 2: la matanza y el desposte aquí son 3 y un encargado se encargaran de matar y hacerlo canal y finalmente entregar listo el canal para los que venden puedan hacer los cortes. Total de 4 personas

Área 3: aquí estarán 3 haciendo cortes de carne 1 en la caja y 2 a servicio de entrego a domicilio y cuando no hay ayudaran hacer cortes a los otros. Encargado será el de la caja: total de personas 6

Yo estaré en la oficina atendiendo a las personas .

