



**Nombre del alumno: Ornaldo Fabian
San Martín San Martín**

**Nombre del profesor: Malaquias
Garcia Perez**

**Licenciatura: Medicina Veterinaria y
Zootecnia**

Materia: Taller del emprendedor

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del trabajo: Proyecto

Ocosingo, Chiapas a 12 de Julio del 2022

INDICE

JUSTIFICACION	4
MISION	5
VISION	5
PROPUESTA DE VALOR	6
OBJETIVOS.....	7
Elementos de mobiliario para el proyecto	8
Presupuestó general	10
Tabla de amortizaciones	12
Tiempo estimado de recuperación de inversión	13
Análisis FODA	14
FORTALEZAS	14
OPORTUNIDADES	14
DEBILIDADES	14
AMENZAS	14
Técnica para amortiguar una debilidad y una amenaza	15
Organigrama General	16
¿Cuántas personas trabajan en un establecimiento TIF?	16
¿Qué equipo necesita?.....	¡Error! Marcador no definido.
Organigrama General	¡Error! Marcador no definido.
Descripción de funciones	17
Resumen ejecutivo.....	¡Error! Marcador no definido.
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:	20

JUSTIFICACION

En Ocosingo tenemos la falta de un rastro porcino, ya que al no contar con un rastro para la revisión de su carne, los vendedores de esta, suelen matar ellos mismos y preparar la carne para su venta, sin antes pasarla por una revisión de un profesional, en este caso por un Médico Veterinario Zootecnista.

Esto puede ocasionar un brote de algún tipo de enfermedad zoonótica, ya que al no contar con una revisión previa, cualquier comprador correrá el riesgo de poder consumir carne contaminada por diferentes parásitos, enfermedades. O por el simple hecho de que no se tiene una revisión previa a su venta, esto puede ocasionar enfermedades, ya sea porque el animal se encontraba en un mal estado, por la aplicación de algún tipo de medicamento, por algún tipo de parasito, etc.

Es por ello que se lleva a cabo este proyecto para la realización de un rastro porcino y que la gente que se dedica a su venta, pueda vender una carne de mejor calidad, que la gente que compre la carne porcina este 100% segura que la carne que compro está libre de cualquier parasito o enfermedad que pueda poner en riesgo su salud y la de su familia.

MISION

Realizar un mejor control para la venta de la carne porcina en nuestro municipio, evitando la infestación por enfermedades zoonoticas.

VISION

Elevar la calidad de la carne de nuestro municipio, para también poder exportarla a diferentes lugares cercanos, por contar con los sellos necesarios para su exportación.

PROPUESTA DE VALOR

NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO

Creación de un rastro porcino para elevar la calidad de la carne a consumidores del municipio de Ocosingo

DELIMITACION

Creación de un rastro porcino en Ocosingo, Chiapas para poder elevar la calidad de la carne que en el municipio es consumida, así mismo ayudando a diferentes familias para la prevención de enfermedades zoonóticas o parasitarias por no tener un control previo a su venta o una revisión por un profesional

DESCRIPCION

En esta propuesta tratamos de implementar la creación de un rastro porcino en nuestro municipio Ocosingo, Chiapas, México. Para que el consumidor de este tipo de carne cuente con la seguridad de que adquirió carne libre de cualquier tipo de enfermedad y de algún tipo de parásito que puede llegar a infectarnos. De igual forma a los vendedores que la carne que venden pueden exportarla, ya que al contar con los sellos adecuados pueden exportar la carne sin ningún tipo de problema.

OBJETIVOS.

Objetivos generales.

Elaborar el proyecto de un rastro porcino para elevar la calidad de la carne para el consumidor y para la contribución del desarrollo y mejoramiento de las condiciones de su venta.

Objetivos Específicos.

- Proporcionar a la comunidad una canal libre
- Concientizar a las microempresas la importancia de llevar a su animal a un rastro porcino.
- Ofrecer un sacrificio adecuado al animal.
- Identificación necesaria para identificar carne buena y carne mala
- Documentación emitida por un cerdo infectado
- Identificación por una persona capacitada.
- Personal especializado para cada actividad

Elementos de mobiliario para el proyecto

Material a usar

Utensilios	Ablandador tenderizador carnes manual, Turquijeringa de carne, Segueta sable 12x10, Cinta sierra 82 pulgadas migsa, Segueta sable sierra caladora inoxidable alimentos, 15, 000
Mobiliario	CAJON DE NOQUEO PARA CERDO \$50,000 CARRO PARA GAMBRALES 25,000 CARRO RIÑON 25, 000 DEPILADORA 50,000 ELEVADOR INCLINADO 35,000 ESCALADOR 30,000 GAMBREL 30,000 LAVADO DE ROLAS 40,000 MAMPARA DE CORTE DE CANAL 45,000 MAMPARA LAVADO DE CANAL 45,000 MESA DE GABRALES 30,000 MESA DE RECIBO E INSPECCION DE VICERAS 65,000 MESA DE LAVADO DE VISCERAS 60,000 MESA PICADO 45,000 MESA RECIBO DE VICERAS PLATAFORMA 30,000 POLISHER 12,000 RESTRAINER 25,000 REILERIA 18,000 TAMBOLA ESCALADORA 60,000 Total: 720,000

Utensilios	Tiempo de entrega (días)	Tipo de instalación (días)	lugar de origen	Costo (MXN)	Normas	Garantía
Cajon de noqueo para Cerdos	21	4	Guadalajara	\$50.000	No	2 años
Carro para gambrales	21	2	Guadalajara	\$25.000	No	2 años
Carro riñon	15	2	Guadalajara	\$25.000	No	8 meses

Depiladora	20	1	Guadalajara	\$50,000	No	1 año
Elevador inclinado	25	2	Guadalajara	\$35.000	No	1 año
Escalador	18	1	Guadalajara	\$30.000	No	1 año
Gambrel	20	2	Guadalajara	\$30.000	No	6 meses
Lavado de rolas	25	2	Guadalajara	\$40.000	No	6 meses
Mampara de corte de canal	25	2	Guadalajara	\$45.000	No	1 año
Mampara de lavado de canal	25	2	Guadalajara	\$45.000	No	1 año
Mesa de gambrales	28	1	Guadalajara	\$30.000	No	1 año
Mesa de recibo e inspección de vicerias	28	1	Guadalajara	\$65.000	No	1 año
Mesa de lavado de vicerias	28	1	Guadalajara	\$60.000	No	1 año
Mesa de picado	20	1	Guadalajara	\$45.000	No	6 meses
Mesa de recibo de vicerias Plataforma	20	1	Guadalajara	\$30.000	No	6 meses
Polisher	15	1	Guadalajara	\$12.000	No	1 año
Rastrainer	15	1	Guadalajara	\$25.000	No	1 año
Reilera	20	1	Guadalajara	\$18.000	No	1 año
Tambola escaladora	20	1	Guadalajara	\$60.000	No	2 años

Capital humano

Personal (MVZ.,	MVZ:20,000				
Refrigeracion,	Refrigeración:12,000				
Subprocesos,	Subprocesos:25,000				
Decomiso,	Decomiso 15,000				
Servicios	Servicios operativos 15,000				
opertativos,	Administrativos 30,000				
Administrativos.)	<u>Total:</u> 117,000				
	Monto	Tasa de	Plazo	Plazo	Servicio
Financiero	ofrecido	interese	(meses	forzoso	financiero
	(MVN)				
HSBC	1.000,000	1.4%	36	Si	Si

Presupuestó general.

Crédito

Monto del credito	\$1.000,000.00
Tasa de interes mensual	1.4%
Tasa de interes anual	50.4%
Numero de pagos mensuales	36
Pago mensual	\$ 27,777.78

0.014

-\$4,266.39

Tabla de amortizaciones

Tiempo estimado de recuperación de inversión

Análisis FODA

F. O. D. A.

FORTALEZAS

Mejoramiento a la calidad de la carne

OPORTUNIDADES

Adaptación de la sociedad ante el rastro.

Concientización de las personas.

Querer elevar la calidad de la canal.

DEBILIDADES

Recursos insuficientes para la demanda.

Poco interés de las personas.

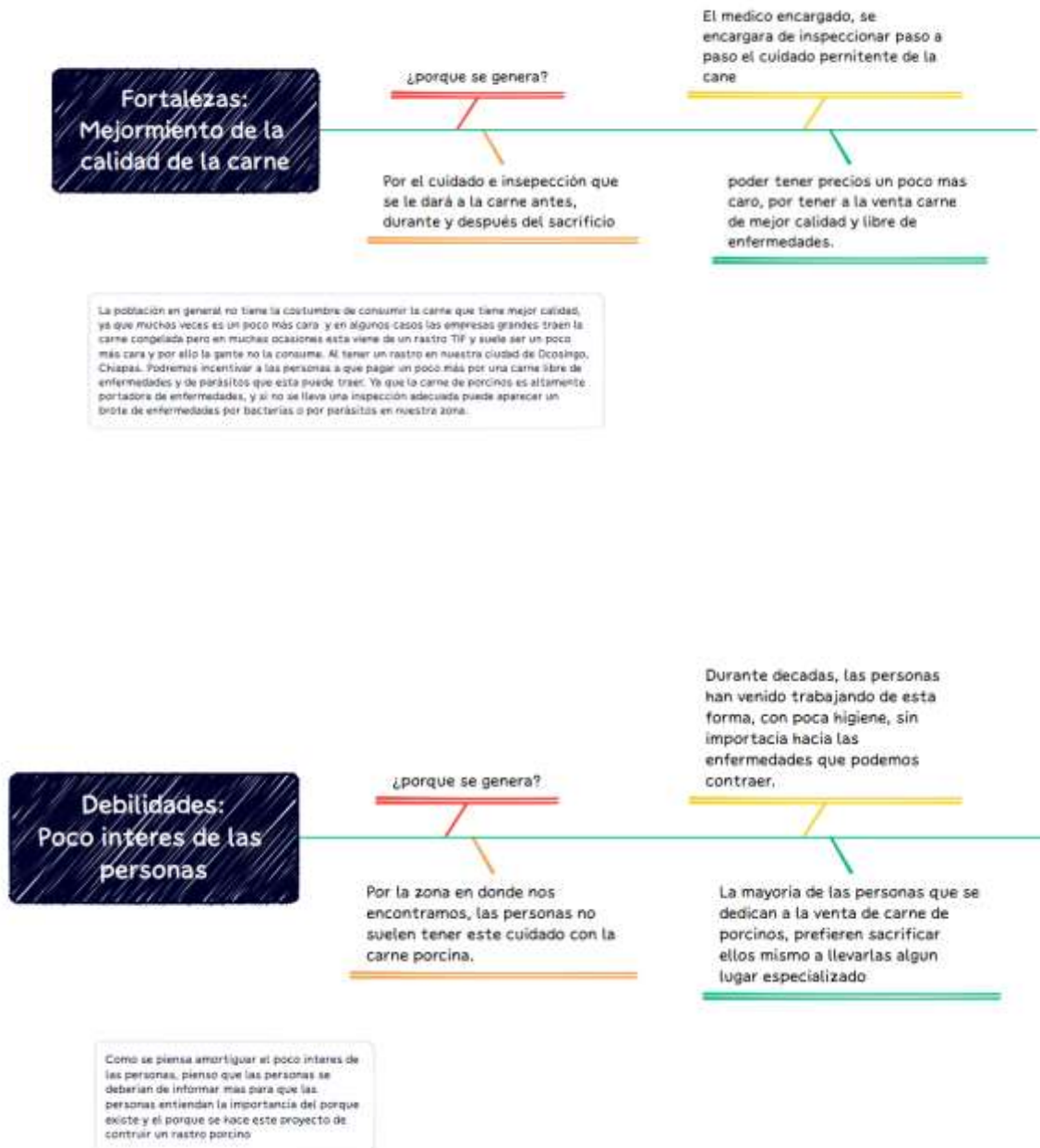
AMENZAS

Falta de credibilidad ante la sociedad.

Desinterés hacia la presentación del rastro.

Personas que ofrecen el sacrificio del animal, sin ningún tipo de revisión post mortem.

Técnica para amortiguar una debilidad y una amenaza



Organigrama General

¿Cuántas personas trabajan en un establecimiento TIF?



Descripción de funciones

Refrigeración: El encargado de refrigeración es el encargado de ver que las temperaturas estén aptas para cada corte, tipo de carne, etc. Que este dentro del refrigerador, este tiene a su cargo a dos personas que también se encargaran de estar monitoreando el área de refrigeración.

Subprocesos: en el área de subprocesos se llevaran a cabo todas aquellas operaciones que el cliente dese, para hacer los subproductos salidos del cerdo, en esta área estarán 6 personas más que también se encargara de que el subproducto que salga este en un óptimo estado y sean de una excelente calidad.

Decomiso: En el área de decomiso, se detendrá la carne que este en mal estado, los órganos, o los animales que no vengan aretados para su detección.

Servicios operativos: en el área de servicios operativos estarán la mayoría de las personas ya que de aquí se verá que toda la maquinaria esté funcionando al cien, que todo este fluyendo de manera óptima, en cada una de las maquinas que estén funcionando, para que la carne que salga del establecimiento este en las mejores condiciones.

Administrativos: Los administrativos se encargaran de todo el papeleo que sea el necesario para los permisos de las carnes, revisando que los aretes no sean reutilizados, que los animales que entren vengan en buen estado y vivos.

FICHA TÉCNICA DE MATERIA PRIMA		NUM. DE CONTROL	000001
---------------------------------------	--	------------------------	--------

PRODUCTO	Jamón de cerdo cocido
-----------------	-----------------------

NOMBRE COMÚN	Jamón
---------------------	-------

NOMBRE CIENTÍFICO	Anca, pernil o pierna
--------------------------	-----------------------



DESCRIPCIÓN

Es el producto alimenticio preparado con la carne de las piernas traseras de cerdos sanos, sacrificados bajo inspección sanitaria.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

HUMEDAD	MÍNIMO	MAXIMO
		74

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

	GRASA	PROTEÍNAS
MAXIMO	15	16
MINIMO		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	UFC/g MÁXIMO
-------------------------	---------------------

Mesofílicas aerobias.....	100 000	18
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 000	
<i>Salmonella</i> en 25 g	Negativo	

--	--

ESPECIFICACIONES GENERALES

OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA
Agradable, característico, exento de olores extraños.	Agradable, característico, exento de sabores extraños.	Rosado Característico	Firme, compacta y el aspecto del producto al rebanarse debe ser terso.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
PRESENTACION DEL PROYECTO																
ESTUDIO DE MERCADO																
IDENTIFICACION DEL AREA PARA EL EMPRENDIMIENTO																
SOLICITUDES DE PERMISOS NECESARIOS PARA LA APERTURA DEL ESTABLECIMIENTO																
BUSQUEDA DE PERSONAL PARA CADA UNA DE LAS AREAS																
CAPACITACION DEL PERSONAL DE CADA UNA DE LAS AREAS																