

INFORME TECNICO Y GESTION

INSTITUCION EJECUTANTE

SOCIEDAD AGROPECUARIA PUNUCAPA S.A.

NOMBRE DEL PROYECTO

POSICIONAMIENTO DE LOS MERCADOS NACIONALES
DEL PRODUCTO SIDRA Y CHICHA DE LA EMPRESA
AGROPECUARIA PUNUCAPA S.A.

CODIGO

FIA-PI-V-2002-1-A-003

NUMERO DE INFORME

2

PERIODO

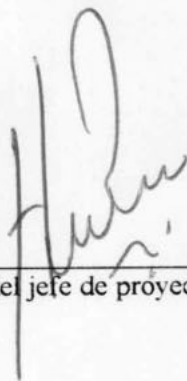
DESDE 1-06-2003 HASTA 30-12-2003

FECHA DE PRESENTACIÓN

28 DE FEBRERO DEL 2004

JEFE DE PROYECTO

HERNAN CARLOS ROSAS MENA



Firma del jefe de proyecto

I RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto de consolidación se ha desarrollado en forma paulatina, paso a paso, lo que significa un mejoramiento en las iniciativas de desarrollo de la micro empresa. La experiencia y los conocimientos que a generado esta mype campesina, la a instalado como una empresa pionera en el rubro y con las inversiones necesarias se puede transformar en una empresa con bastante futuro en el sector agrícola.

En la temporada se pusieron todas las capacidades tecnológicas de la empresa, por enfrentarnos a un año muy malo de materia prima lo que implico producir con un fruta de inferior calidad, los conocimientos adquiridos nos permitió elaborar una sidra competitiva y así permanecer en el mercado local.

El crecimiento propuesto de almacenaje (30.000 lts) se logro satisfactoriamente y con una baja en los costos de adquisición de los estanques de acero, además la ampliación propuesta es de 50 mts² para la protección de los envases y se construyo 130 mts² de galpón, basados en la propuesta del lay out para el ordenamiento y crecimiento de la empresa.

En la propuesta de imagen corporativa se ha privilegiado los elementos de identidad corporativa y las normas de aplicación para un buen y efectivo uso de nuestra imagen y además sea un material para consultar, desarrollar y encargar material de difusión y propaganda. Con el principal objetivo de identificar, difundir y consolidar a Agropecuaria Punucapa S.A.

La baja producción de sidra de la presente temporada nos implico desarrollar las actividades con menor intensidad comercial, pero si nos sirvió para continuar con el trabajo de posecionamiento del mercado local e implementar nuestra sala de venta en la localidad y ordenar a nuestro personal, lo que mejoro la imagen directa de la organización y de sus eventos.

II TEXTO PRINCIPAL

1.- Breve Resumen

El proyecto ha mejorado la capacidad de producción y gestión, herramientas básicas para la consolidación y desarrollo de la micro empresa. Además el contar con estanques de acero inoxidable para almacenar 40.000 litros de jugo en fermentación y haber completado la línea de filtraciones, para la obtención de sidra y chicha, deja cubierta la línea de equilibrio mejorando así la competitividad institucional comercial.

El ordenamiento de la empresa fue visto con una visión de futuro y así aprovechar las oportunidades ganadas durante el transcurso del proyecto como es la mezcla de producción de sidra como la incorporación del mercado turístico, que fue el principal comprador de nuestro 10.000 litros que se produjeron en la temporada. Esto es la aplicación de lo que se vió en las captura tecnológica a Europa, imitando por su puesto a menor escala, pero con buenos resultados

El material obtenido de los planes de comercialización y de marketing fueron usados al mínimo por la baja producción, pero si la empresa ahora cuenta con una nueva herramienta para el logro del desarrollo, consulta y promoción para nuestros productos derivados de la manzana

2.-Presentación de actividades

- Ampliación de 50 mt²
- Terminó del plan estratégico de Agropecuaria Punucapa
- Terminó de la imagen corporativa de Agropecuaria Punucapa
- Reorganización de la planta y espacios
- Realización de un evento
- Producción de avisos radiales
- Producción de dipticos y etiquetas
- Producción de 200 cajas de promoción de producto
- Producción de vestuario

3.- Aspectos metodológicos y resultados de las actividades desarrolladas

3.1 Ampliación de 50 mt²

Este objetivo fue uno de los más lentos, se fue avanzando así como se le iba dando forma al ordenamiento y los recursos que fue generando la empresa. Al presentarse las primeras alternativas de lay out nos dimos cuenta que el crecimiento de 50 mt² propuestos era insuficiente para realizar el ordenamiento definitivo y se tomaron decisiones fuertes, pero en el bien del proyecto que fue aumentar de 50 mt² a 130 mt² de construcción y así trabajar en un sistema más eficiente, con una buena distribución de las dependencias, los materiales y equipos y además zonificar la planta elaboradora de sidra. Además la decisión nos creó un problema de presupuesto, utilizamos más recursos financieros para la ejecución de la infraestructura y priorizamos los recursos hacia la construcción y la implementación de nuevas obras.

La construcción tuvo factores limitantes, como el terreno que no daba muchas alternativas de diseño y nos vimos obligados a construir muros de contención para evitar el deslizamiento de tierra. Los materiales de que se construyó el galpón son cemento, fierro, perfiles y latas de zinc.

En la nueva construcción se realizará todo el proceso de fermentación, filtrado, llenado de botellas y guarda o bodega de productos terminados y embalaje para la futura temporada.



3.2 Plan estratégico comercial de Agropecuaria Punucapa

En este punto el plan se utilizó en forma básica y adoptamos una estrategia de crecimiento moderado y fue dirigida hacia el producto y sus derivados.

La baja producción limita la penetración del mercado y se trabajó bajo las políticas desarrolladas en los años anteriores (venta local) y con una sola iniciativa que fue instalar un pequeño stand promocional en Valdivia Emprende, que es un proyecto de fomento productivo de la Fundación para el desarrollo de la ciudad de Valdivia (Fundesval) y Fundación Andes, el que aglutina a diferentes empresarios pyme para que muestren sus productos, lamentablemente esta iniciativa no ha tenido la fuerza suficiente y no ha cumplido sus objetivos. Pero lo importante es que tenemos claro que deberemos continuar en la búsqueda de nuevas oportunidades de crecimiento para lograr expandir el volumen de ventas tanto local como regional, hasta lograr mejorar la participación en el mercado.

En el periodo se le dio gran relevancia a la promoción, con el objetivo de consolidar la imagen y los productos en el ámbito local y la ciudad de Valdivia.



3.3 Termino de la imagen corporativa de Agropecuaria Punucapa

La imagen corporativa se le encargo al señor Gonzalo Contreras publicista valdiviano, con el cual, este trabajo es el inicio de una propuesta de largo aliento, que significa desarrollar toda una etapa de promoción con una sola idea y no encontrarnos en el tiempo, que nuestra política de promoción tenga un quebré o choque por diferentes opiniones.

Lo importante de este trabajo es que el publicista trabaje para la empresa y no para él, problema que sucede muy seguido en las organizaciones campesinas por desconocimiento o ignorancia en el tema. Este señor a generado esta propuesta pensando en los diseños homogéneos o una línea, no importando el producto que desarrolle la empresa y además buscando la forma que en el futuro logremos bajar los costos de producción para aplicar este plan estratégico comunicacional y no pase a ser otro documento informativo de la organización.



En esta propuesta se proyecta el cambio del slogan a “El Origen de la Sidra”.
El trabajo que presentamos tiene los siguientes ítem:

Manual de Norma “Punucapa Valdivia Chile”

- Estilo tipografía
- Aplicación de color
- Construcción
- Aplicación escala de grises
- Aplicación de logotipo lineal

Manual de norma “Turismo Rural Punucapa”

- Estilo tipografía
- Aplicación de color
- Construcción
- Aplicación escala de grises
- Aplicación de logotipo lineal

Papelería Corporativa

- Hoja de carta
- Sobre americano
- Tarjeta de presentación

Papelería administrativa

- Boletas
- Guías
- Facturas

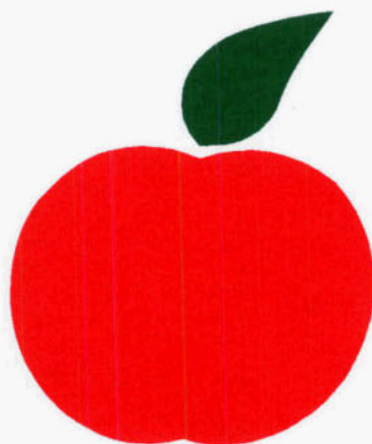
Aplicación de imagen

- Gigantografía exterior
- Pendones promoción de comidas
- Mini pendones
- Volantes
- Postales
- Fachada local Punucapa
- Señalética exterior
- Señalética interior

APLICACION LOGOTIPO LINEAL

LOGOTIPO // ISOTIPO

vectores para corte en plotter,
colores planos



PUNUCAPA

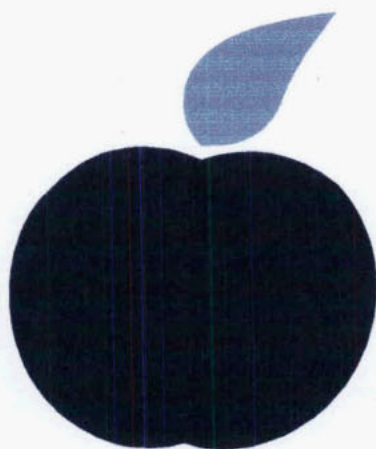
Valdivia - Chile



APLICACION ESCALA DE GRISES

LOGOTIPO // ISOTIPO

volumen



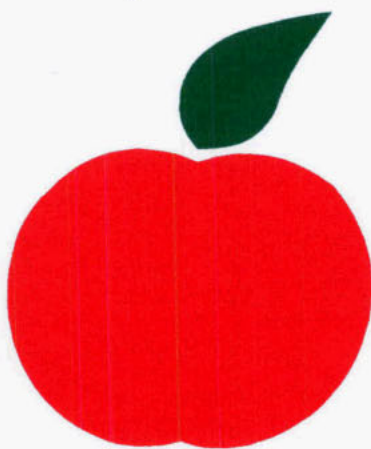
PUNUCAPA

Valdivia - Chile

APLICACION DEL COLOR

LOGOTIPO // ISOTIPO
volumen

PANTONE 032 RED



PANTONE 362 GREEN

PUNUCAPA

Valdivia - Chile

PANTONE 362 GREEN

CONSTRUCCION

LOGOTIPO // ISOTIPO

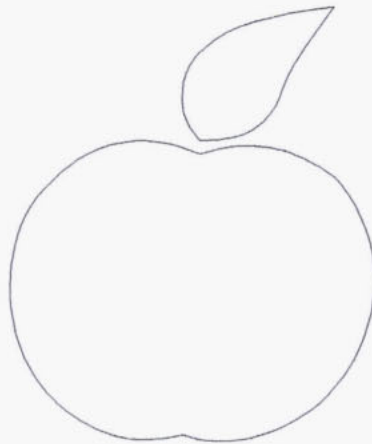


ESTILO TIPOGRAFICO

ISOTIPO

TIPOGRAFIA "VALDIVIA CHILE".
Stuyvesant ICG Solid EXTENDED (120%)

TIPOGRAFIA PUNUCAPA. ICT KLABEL ULTRA
CONDENSADA (90%)



PUNUCAPA

Valdivia - Chile

TIPOGRAFIA "VALDIVIA CHILE".
Stuyvesant ICG Solid EXTENDED (120%)



Cont. 750 ml

Sidra

4° gl.

PUNUCAPA

Espumante

Punucapa, pueblo de indígenas, colonizado en 1544 por españoles, quienes introdujeron las primeras variedades de manzanos en las estancias "El Corcobado", produciendo las primeras sidras artesanales, conservando hasta hoy su textura, aroma y sabor.

Soc. Agropecuaria Punucapa S. A.

FonoFax: (063) 213167 • Cas. 512 • Valdivia



AGROPECUARIA
PUNUCAPA
Valdivia - Chile

Resolución SSNM de Valdivia N 939 del 18 del 8 del 2000.

Tradición desde 1544





Chicha de Manzana
DON CHIPE

Cont. 750 ml

5° gl.

Producto Chileno



AGROPECUARIA
PUNUCAPA
Valdivia - Chile

Soc. Agropecuaria Punucapa S. A.

FonoFax: (063) 213167

Cas. 512 • Valdivia

Resolución SSNM de Valdivia N 959 del 18 del 8 del 2000.



Producto Chileno

Cont. 750 ml

VINAGRE

de Manzana



AGROPECUARIA
PUNUCAPA
Valdivia - Chile

Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A. • Fonofax: 213167 • Casilla 512 • Valdivia



Chicha de Manzana

TRADICIONAL

Cont. 750 ml

4° gl.

Producto Chileno



AGROPECUARIA
PUNUCAPA
Valdivia - Chile

Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A. • Fonofax: 213167 • Casilla 512 • Valdivia

LETRERO ACCESO



LETRERO DE MADERA GRAFICA SOBRE Y BAJO RELIEVE 220 x 85 cm APROX.

SEÑALETICA ACCESO



← **Al Origen de la Chicha** **14 kms.**

300 x 100 cm APROX.

CASA MATRIZ: L. Cochrane 240, Fono/Fax: 213167, Casilla 512
PLANTA: Punucapa s/n Fono: 371260 • VALDIVIA
e-mail: punucapa2000@yahoo.com.ar

GUIA DE DESPACHO

_____ de _____ de _____

Señor(es): _____ RUT.: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____

Giro: _____ Teléfono: _____

[illegible]

Nombre: _____

Rut.: _____ Firma _____

CASA MATRIZ: L. Cochrane 240, Fono/Fax: 213167, Casilla 512
PLANTA: Punucapa s/n Fono: 371260 • VALDIVIA
e-mail: punucapa2000@yahoo.com.ar

FACTURA

_____ de _____ de _____

Señor(es): _____ RUT.: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____

Giro: _____ Teléfono: _____

Guía de Despacho N°: _____ de _____ Cond. de Venta: _____

AGROPECUARIA PUNUCAPA S.A.

DEBE

[illegible]

SON: _____

_____ S.E.U.O.

Nombre: _____

Rut.: _____ Firma _____

NETO \$

I.V.A. \$

TOTAL \$

APLICACION DE IMAGEN EN:
PAPELERIA ADMINISTRATIVA (BOLETA)

AGROPECUARIA PUNUCAPA S.A.



GIRO: Fábrica de Sidras, Bebidas Fermentadas
Servicios en Turismo y Eventos
Producción, Elaboración y Comercialización
de Productos Agrícolas, Frutícolas y Forestales
Servicios Técnicos Agropecuarios
Compraventa de Productos Silvoagropecuarios
CASA MATRIZ: L. Cochrane 240, Fono/Fax: 213167, Casilla 512
PLANTA: Punucapa s/n Fono: 371260 • VALDIVIA
e-mail: punucapa2000@yahoo.com.ar

BOLETA

DIA	MES	AÑO

Nombre:

CANT.	DETALLE	VALOR

Impta. Vesaldi • Fono 230186 • Fono Fax 222642 • vald.

TOTAL \$

--

APLICACION LOGOTIPO LINEAL

LOGOTIPO // ISOTIPO
vectores para corte en plotter,
colores planos



APLICACION ESCALA DE GRISES

LOGOTIPO // ISOTIPO

volumen



APLICACION DEL COLOR

LOGOTIPO // ISOTIPO

volumen

PANTONE 142 Ó 146 AL 50% (OPCION 2 COLORES)

PANTONE 146



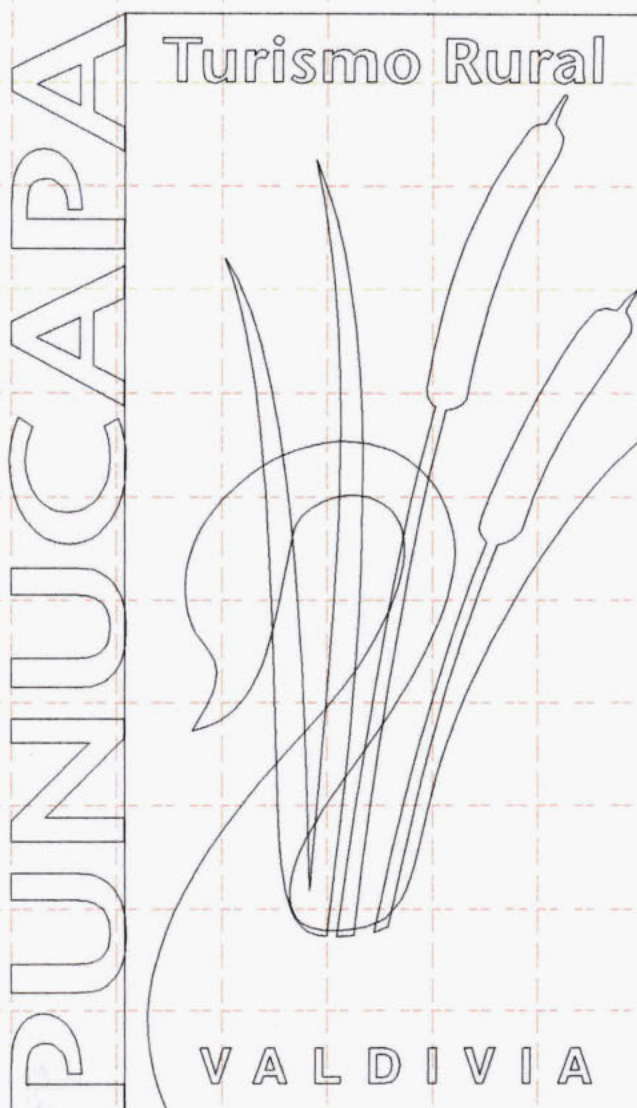
NEGRO 100%

CONSTRUCCION

LOGOTIPO // ISOTIPO

1 2 3 4 5 6 7 8

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13



ESTILO TIPOGRAFICO

ISOTIPO

TIPOGRAFIA "PUNUCAPA":

Stone Sans ITC TT Semi Normal (interlinea: 1,39)

TIPOGRAFIA "Turismo Rural":

Stone Sans ITC TT Semi - bold (inter letra: 0,68)



TIPOGRAFIA " VALDIVIA " : Helvetica Bold, en altas (interlinea: 50,8)

AGROPECUARIA



Hernán Carlos Rosas Mena.
GERENTE GENERAL

FonoFax: (63) 213167 · 1971260 · 098874244 · CASILLA 512 · VALIDIVIA



FONO-FAX: (63) 213167 · 1971260 · 098874244 · CASILLA 512 · VALIDIVIA · CHILE



FONO-FAX: (63) 213167 · 1971260 · 098874244 · CASILLA 512 · VALIDIVIA · CHILE

AVISO PRENSA COLOR



Punucapa
el **Origen** de la **Sidra**

FonoFax: (63) 213167 · 1971260 / 09 4434791 · Valdivia · Chile

GIGANTOGRAFIA COLOR EXTERIOR



GIGANTOGRAFIA COLOR EXTERIOR

Cocina Tradicional de **Punucapa**



Empanadas



Discos



Sopaipillas



Pulmay

FONO: (063)213167 • (09)4434791
e-mail: punucapa@surnet.cl
www.punucapa.cl

VOLANTE PROMOCION



Empanadas



Discos



Sopaipillas



Pulmay

FONO: (063)213167 • (09)4434791
e-mail: punucapa@sumet.cl
www.punucapa.cl



Cocina Tradicional de Punucapa



GIGANTOGRAFIA COLOR EXTERIOR

Cocina Tradicional de Punucapa



Empanadas



Discos



Sopaipillas



Pulmay



MINI-PENDON 1

Punucapa el **Origen** de la **Sidra**



AGROPECUARIA
PUNUCAPA S.A.

Valdivia - Chile



MINI-PENDON 2



3.4 Reorganización de la planta y espacios

El estudio de reorganización de planta y espacios (lay out) se le solicitó al señor Daniel Díaz, técnico en alimentos y profesor de la Universidad de los Lagos de la facultad de ingeniería en alimentos.

El estudio se basó en un levantamiento de información y talleres principalmente con las personas que laboran en la planta en forma diaria, los rubros que ha generado la empresa y los que se pueden integrar a futuro.

Los ordenamientos propuestos por el técnico fueron dirigidos hacia la distribución de las dependencias, los materiales, equipos y de ubicar las zonas de elaboración de una planta de sidra y así diseñar esta sidrería, pensando en la calidad del producto, productividad y algo muy importante la rentabilidad con la búsqueda de mayor eficiencia del recurso humano.

El lay out de esta se integró el edificio completo, insertando una sala de venta, comedores de turismo, sala de recepción y lavado de manzanas, sala de transformación de la materia prima, sala de fermentación, sala de llenado y bodegas de almacenaje, entre otras, logrando desarrollar una mezcla de Turismo Rural y Sidra.

En estas propuestas existió una limitante que es la disposición del terreno y no facilita el diseño, generando un flujo de producto unidireccional, es decir las líneas de los procesos no son claramente distinguibles y es posible que se crucen en alguna etapa del proceso, lo que implicó recibir varias propuestas.

A continuación presentamos 3 propuestas de lay out aplicables a la empresa y 2 propuestas futuras con la integración de nuevas áreas y productos que se pueden producir.

PROPUESTAS DE LAY-OUT

PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.

I. Consideraciones

Para la elaboración de un determinado producto, es fundamental tener en claro su desplazamiento o recorrido durante todo el proceso, comenzando desde la recepción de la materia prima hasta la obtención, almacenamiento y despacho del producto terminado. El desplazamiento del producto es dependiente del diseño de la planta, de la forma como están distribuida las dependencias y los materiales y equipos que conforman el proceso (lay- out). La calidad del producto terminado es un buen índice de la calidad del diseño y distribución de la planta escogida.

Previo al diseño de la planta elaboradora, es necesario tener presente que la calidad, la productividad y la rentabilidad son los propósitos buscados. Para que esto se cumpla se debe considerar, aparte de otros parámetros importantes, lo siguiente:

1.1. Eficiencia en la distribución de las dependencias los materiales y equipos.

Una buena distribución de dependencias y de los materiales y equipos de una Planta elaboradora:

- Evita atochamientos;
- Permite el uso óptimo de mano de obra y equipos disponibles (ahorro de tiempo y movimiento) mejorando la productividad;
- Se previenen pérdidas en el proceso y almacenaje;
- Presenta posibilidades de expansión,
- Previene accidentes (seguridad industrial);
- Permite estimar terreno y superficie requerida; ahorro de costo en construcción.

1.2. Distribuciones globales de las zonas de una Planta Elaboradora de Sidra

Para la elaboración de sidra se deben considerar las siguientes zonas:

- Zona de recepción, almacenaje de materias primas y lavado
- Zona de extracción de jugo
- Zona de proceso
- Bodega de insumos (envases, aditivos, etc)
- Sala de refrigeración.
- Taller de mantención.
- Laboratorio de control de calidad.
- Oficinas generales.
- Casino

- Casino
- Servicios higiénicos
- Lockers

2. Observaciones de las propuestas de lay-out para la elaboración de la sidra

En el presente trabajo se establecen algunas propuestas de lay-out, adaptadas al diseño de la Planta tal como se encuentra hoy construida. Se deja establecido que de acuerdo a esta condición, se ha tratado de buscar el óptimo probable con respecto al flujo de la materia prima desde la entrada hasta el despacho como producto terminado. Tomando en cuenta todas las operaciones y transformaciones a que es sometido el producto y los materiales y equipos involucrados durante el proceso.

Por ser un factor limitante el terreno donde se construyó la Planta - limitado en espacios colindantes para el transporte del producto terminado- no es posible por el momento proponer el lay-out más adecuado como es el tipo longitudinal (I), más fluido, donde la materia prima entra por un lado y sale por el otro extremo como producto terminado. En este tipo de distribución el flujo del producto es unidireccional, facilita la expansión de la Planta, hace expedita la elaboración, donde las líneas de proceso son claramente distinguibles, sin que se crucen las operaciones comprometidas en el proceso.

LAY-OUT

PROPUESTA N° 1

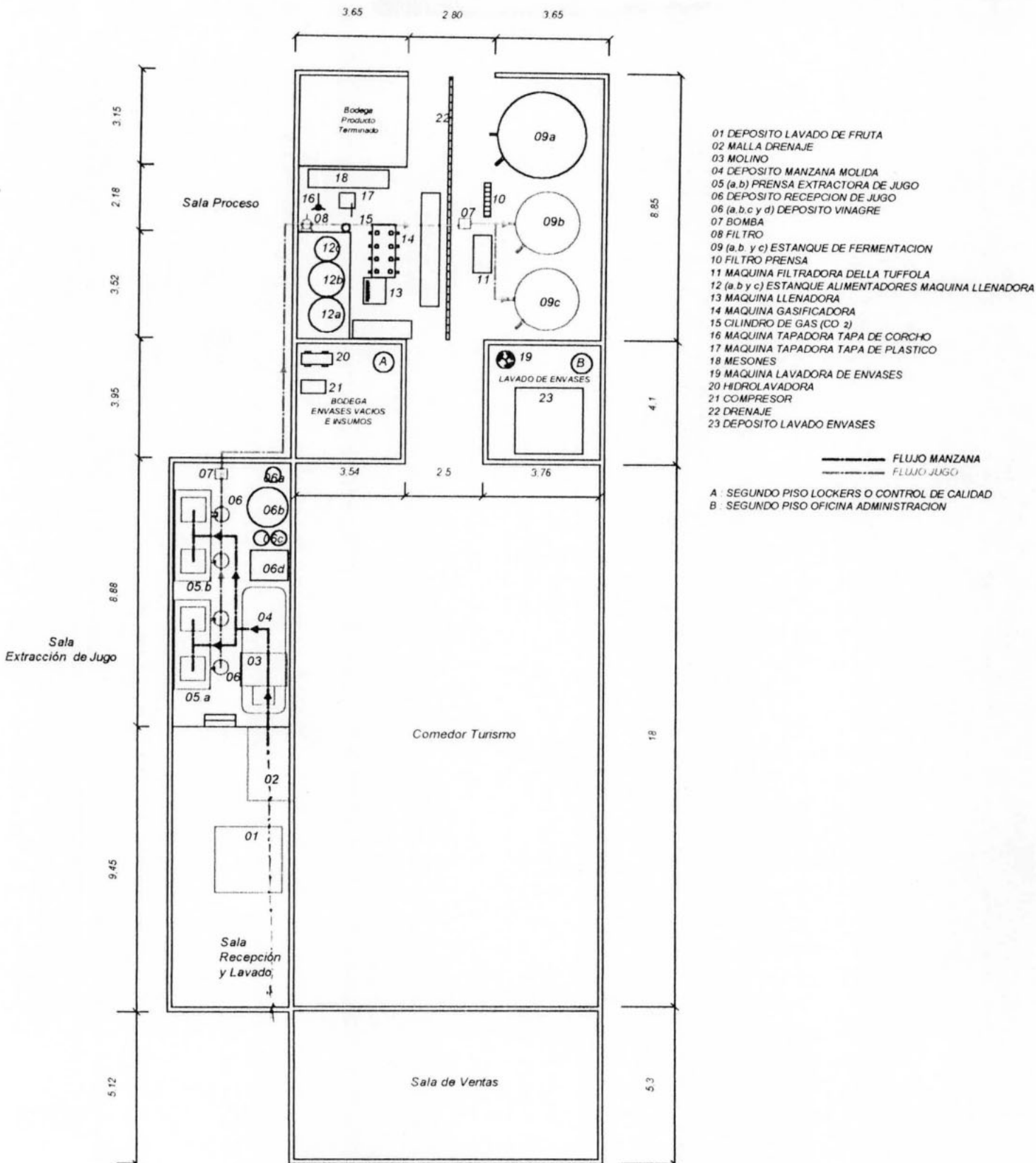
**FLUJO DE MANZANA, FLUJO DE JUGO,
FLUJO DE SIDRA**

DESCRIPCION DE PROPUESTAS DE LAY-OUT

Se describe el layout de la propuesta N° 1 (flujo manzana y jugo)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre la manzana y el jugo** hacia los fermentadores.
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color celeste 
- El diagrama de **flujo que recorre la manzana** es representado por las líneas azules  y **del jugo** por las líneas rojas 
- La distribución de los equipos para el recorrido de la manzana y del jugo corresponde a lo más próximo al flujo longitudinal (I) que se puede alcanzar para optimizar el proceso en términos de tiempo del flujo y movimiento del personal en cada una de las operaciones para mejorar la productividad y reducir al máximo el cruce de operaciones que dificultan el proceso.

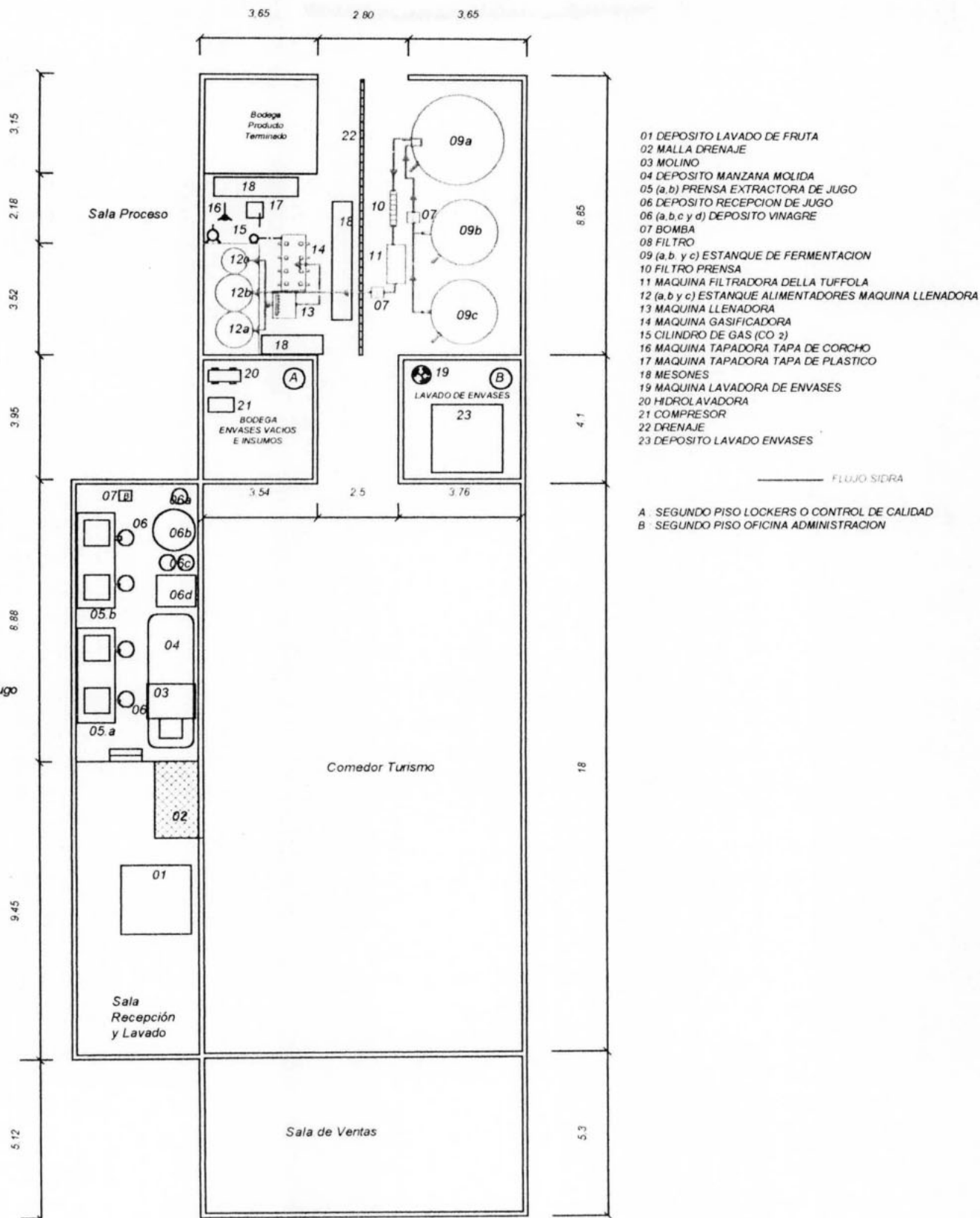


LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 1)

Se describe el layout de la propuesta N° 1 (flujo sidra)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color rosado
- El diagrama sólo presenta el **flujo que recorre la sidra** que es representada por las líneas celestes 
- El **flujo de la sidra** se presenta desde los estanques de fermentación (09) a los estanques alimentadores de máquina llenadora de envases (12 a, b, c) y de ahí a la máquina llenadora (13) que continua a la máquina gasificadora (14), terminando en máquinas tapadoras (16) (17).



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 1.)

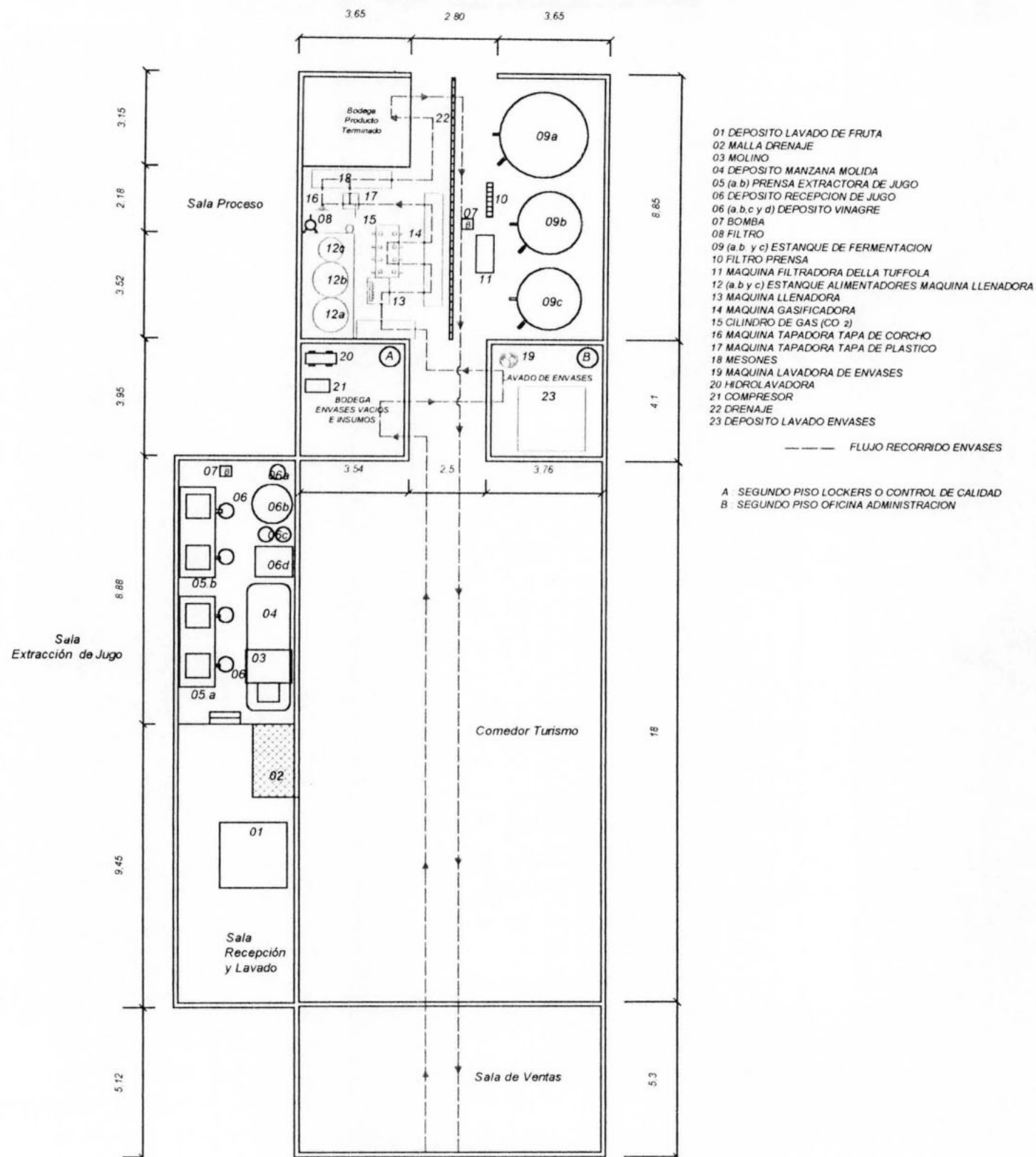
LAY-OUT

PROPUESTA N° 1

**FLUJO DE ENVASE VACIO Y FLUJO DE
ENVASE CON SIDRA**

Se describe el layout de la propuesta N° 1 (flujo del envase vacío y lleno con sidra)

- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre el envase vacío y lleno con producto** desde su recepción hasta su despacho
- El diagrama de **flujo que recorre el envase** es representado por las líneas de color verde **— . — .▶**
- Dada las características de la actual construcción, la disponibilidad y las características del terreno colindante a la Planta, la entrada de los envases vacíos y la salida del producto terminado se realiza por la parte frontal del edificio (sala de venta) lo que no es lo más adecuado.
- El flujo o dirección del envase vacío desde su entrada a la Planta hacia la bodega de envases, su desvío para el lavado, llenado-gasificado, tapado y almacenado en bodega de producto terminado, de aquí retorna en la misma dirección de la entrada para su despacho, caracterizando al lay-out como de forma cerrada, donde la entrada del envase vacío es la misma que para el producto terminado.
- El flujo del envase en esta propuesta presenta un mínimo de cruzamiento entre las operaciones del proceso (traspaso de envases de bodega de envases vacíos al lavado de envases y salida del producto terminado) que no debería afectar a un proceso bien planificado.



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 1)

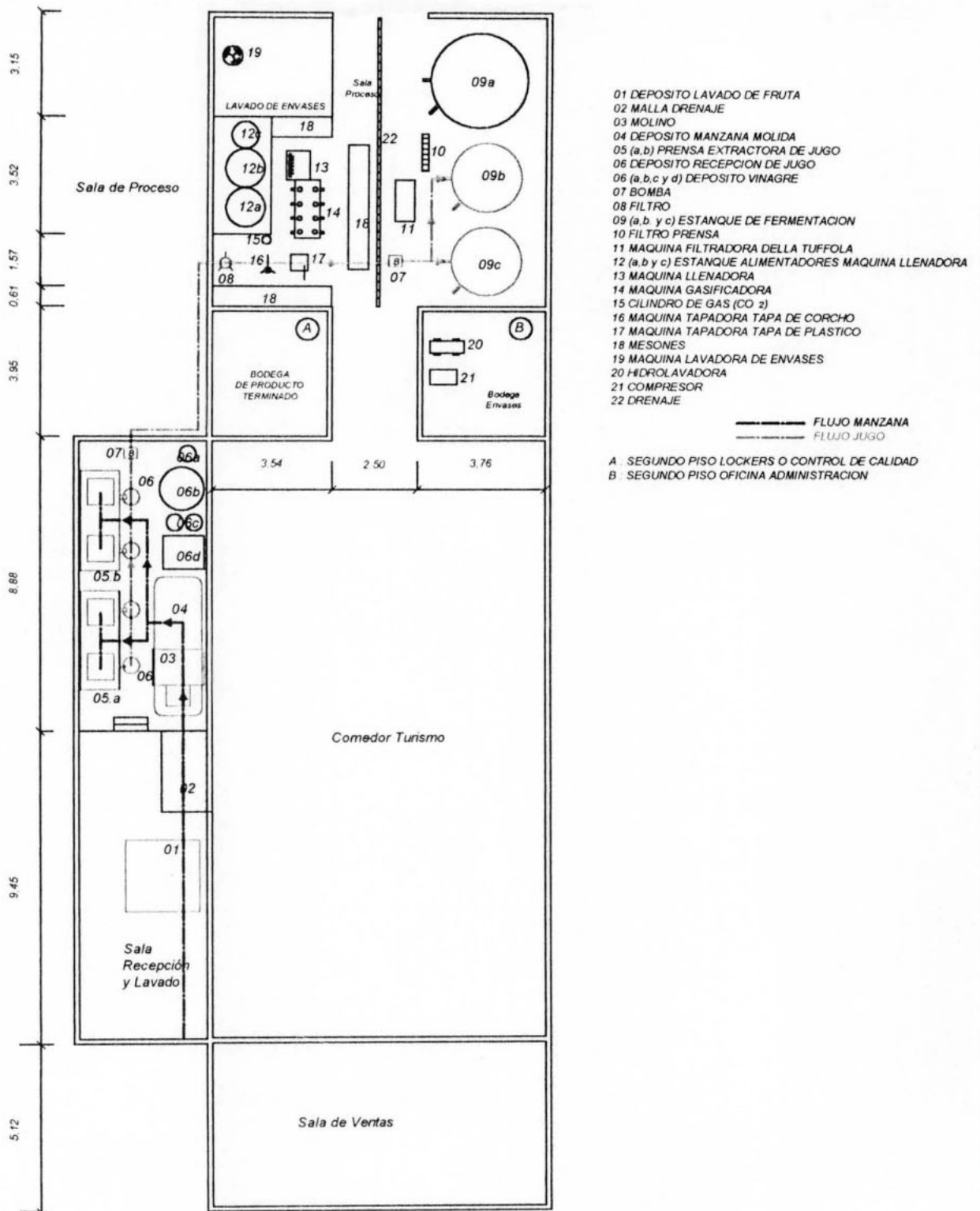
LAY-OUT

PROPUESTA N° 2

**FLUJO DE MANZANA, FLUJO DE JUGO.
FLUJO DE SIDRA**

Se describe el layout de la propuesta N° 2 (flujo manzana y jugo)

- La distribución de los equipos corresponde a lo más próximo al flujo longitudinal (I) que se puede alcanzar para optimizar el proceso en términos de tiempo del flujo y movimiento del personal en cada una de las operaciones para mejorar la productividad y reducir al máximo el cruce de operaciones que dificultan el proceso.
- La distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y estanques de fermentación en la sala de procesos es igual que la propuesta N°1 y N°1 a. Difiere en la distribución del resto de los equipos que es dirección opuesta al flujo de las propuestas anteriores (llenado de envases, gasificado, tapado) y la ubicación de las bodegas de envase y la de producto terminado que se invierte con respecto a la propuesta N°1
- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre la manzana y el jugo** hacia los fermentadores.
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color celeste 
- El **flujo que recorre la manzana** es representado por las líneas azules — . — .▶ y el **jugo** por las líneas rojas — . — .▶

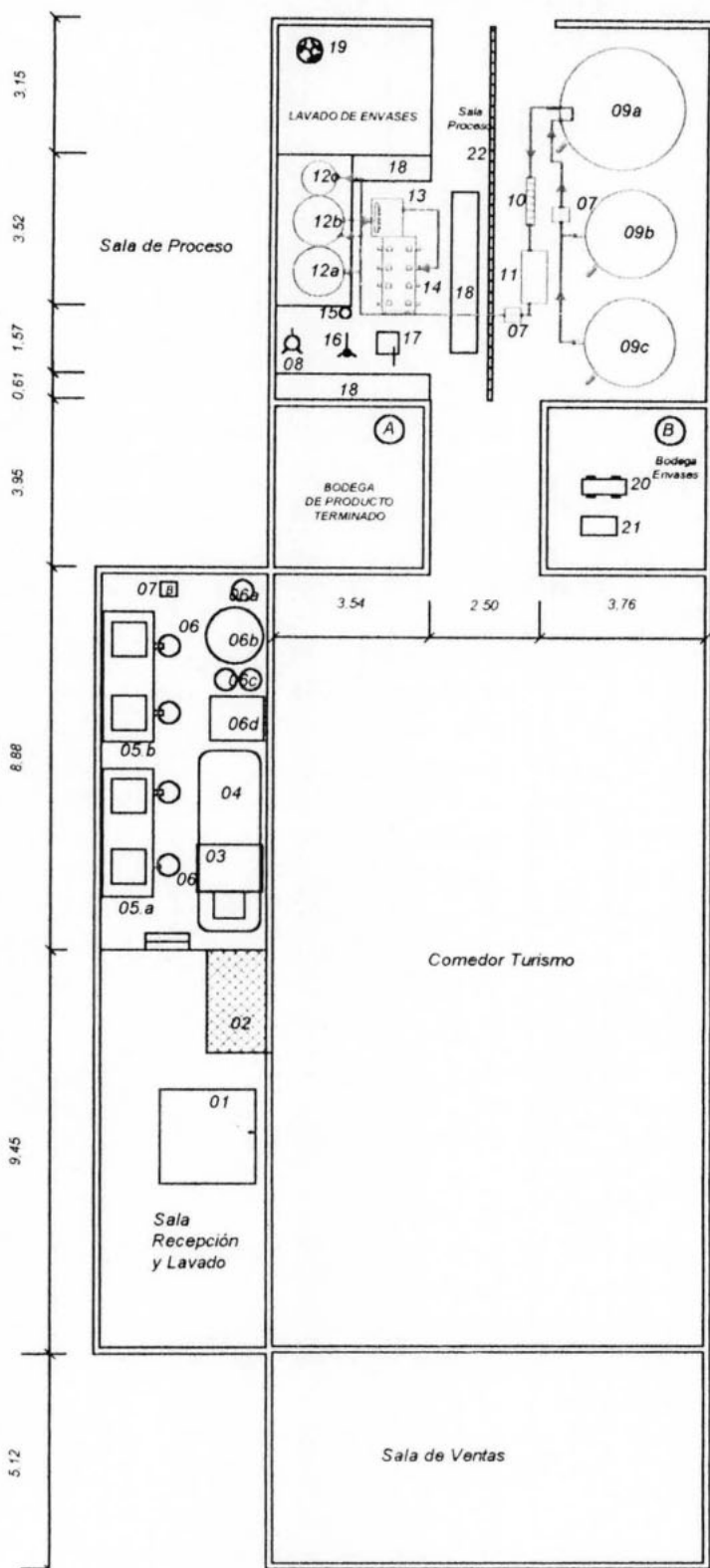


**LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2)**

Se describe el layout de la propuesta N° 2 (flujo sidra)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- El diagrama sólo presenta el **flujo que recorre la sidra** que es representada por las líneas 
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color rosado
- Diagrama de **flujo de la sidra** se presenta desde los estanques de fermentación (09) a los estanques alimentadores de máquina llenadora de envases (12 a, b, c) y de ahí a la máquina llenadora (13) que continua a la máquina gasificadora (14), terminando en máquinas tapadoras (16) (17).



- 01 DEPÓSITO LAVADO DE FRUTA
- 02 MALLA DRENAJE
- 03 MOLINO
- 04 DEPÓSITO MANZANA MOLIDA
- 05 (a, b) PRESA EXTRACTORA DE JUGO
- 06 DEPÓSITO RECEPCIÓN DE JUGO
- 06 (a, b, c y d) DEPÓSITO VINAGRE
- 07 BOMBA
- 08 FILTRO
- 09 (a, b y c) ESTANQUE DE FERMENTACIÓN
- 10 FILTRO PRESA
- 11 MÁQUINA FILTRADORA DELLA TUFFOLA
- 12 (a, b y c) ESTANQUE ALIMENTADORES MÁQUINA LLENADORA
- 13 MÁQUINA LLENADORA
- 14 MÁQUINA GASIFICADORA
- 15 CILINDRO DE GAS (CO₂)
- 16 MÁQUINA TAPADORA TAPA DE CORCHO
- 17 MÁQUINA TAPADORA TAPA DE PLÁSTICO
- 18 MESONES
- 19 MÁQUINA LAVADORA DE ENVASES
- 20 HIDROLAVADORA
- 21 COMPRESOR
- 22 DRENAJE

FLUJO SIDRA

- A : SEGUNDO PISO LOCKERS O CONTROL DE CALIDAD
- B : SEGUNDO PISO OFICINA ADMINISTRACIÓN

LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2)

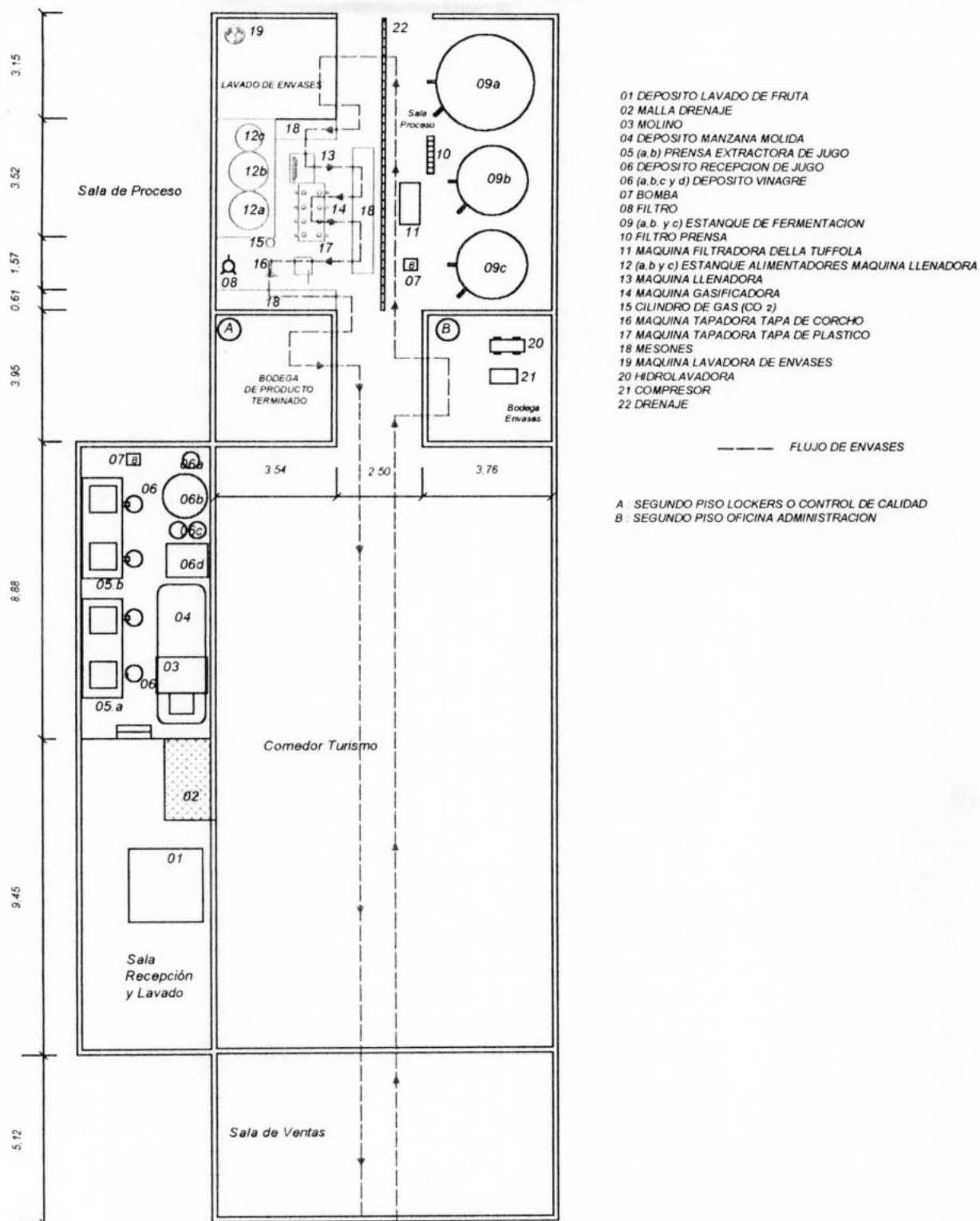
LAY-OUT

PROPUESTA N° 2

**FLUJO DE ENVASE VACIO Y FLUJO DE
ENVASE CON SIDRA**

Se describe el layout de la propuesta N° 2 (flujo del envase vacío y lleno con sidra)

- El flujo de la propuesta corresponde sólo al **que recorre el envase vacío y lleno con producto** desde su recepción hasta su despacho.
- El diagrama de **flujo que recorre el envase** es representado por las líneas de color verde 
- Dada las características de la actual construcción, la disponibilidad y las características del terreno colindante a la Planta, la entrada de los envases vacíos y la salida del producto terminado se realiza por la parte frontal del edificio (sala de venta) lo que no es lo más adecuado.
- El flujo o dirección del envase vacío desde su entrada a la Planta, su desvío para el lavado, y retorno en el mismo sentido de su entrada para el llenado-gasificado con la sidra, tapado, su almacenamiento en la bodega de producto terminado y su embalaje, caracteriza al lay-out como de forma cerrada, donde la entrada del envase vacío es la misma que la salida para el producto terminado
- El flujo del envase en esta propuesta no presenta cruzamiento entre las operaciones del proceso, haciendo más expedito el trabajo.



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2)

LAY-OUT

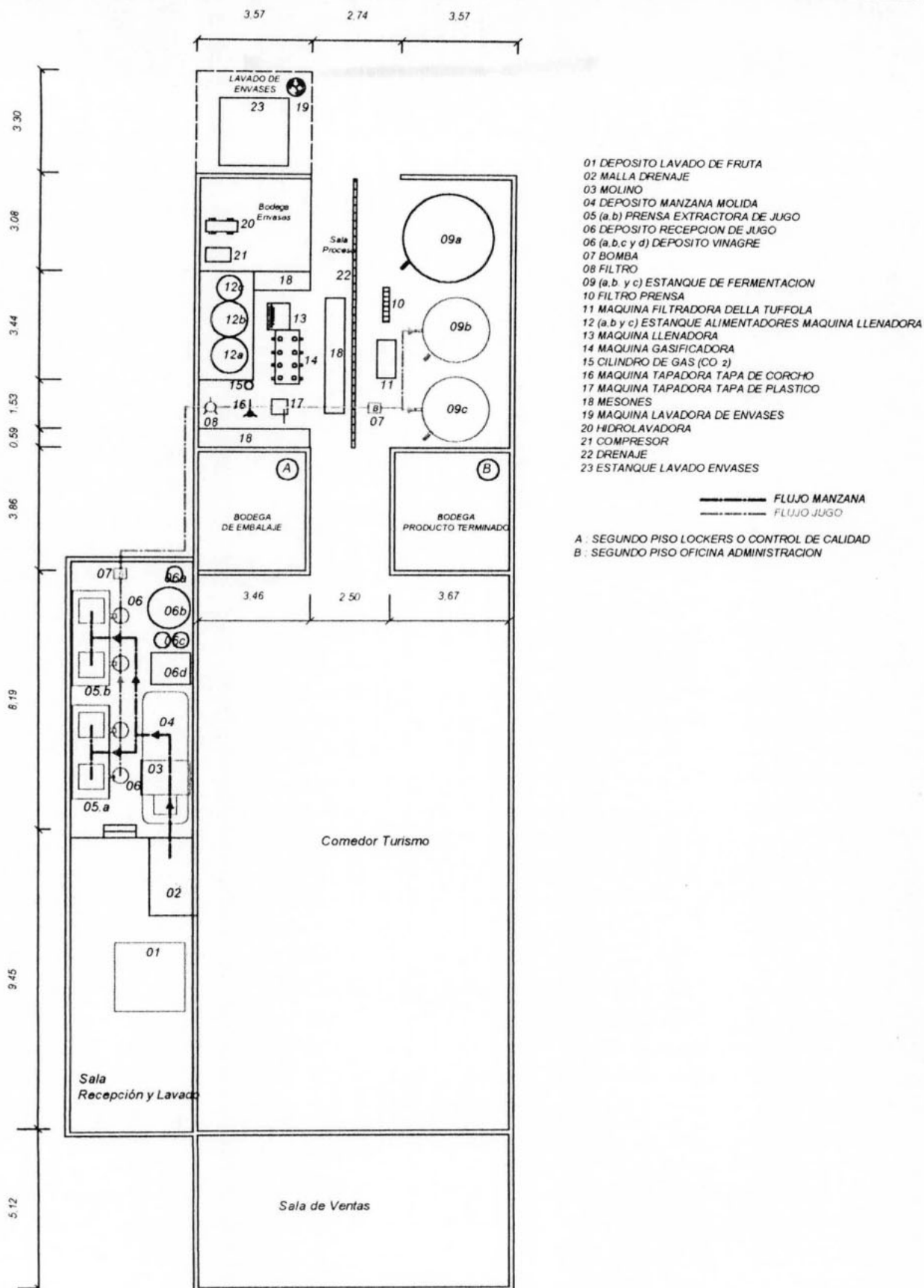
PROPUESTA N° 2b

**FLUJO DE MANZANA, FLUJO DE JUGO.
FLUJO DE SIDRA**

Se describe el layout de la propuesta N° 2 b (flujo manzana y jugo)

- La distribución de los equipos corresponde a lo más próximo al flujo longitudinal (I) que se puede alcanzar para optimizar el proceso en términos de tiempo del flujo y movimiento del personal en cada una de las operaciones para mejorar la productividad y reducir al máximo el cruce de operaciones que dificultan el proceso.
- La distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y estanques de fermentación en la sala de procesos es igual que la propuesta N° 2. Difiere porque se agrega a la construcción una sala de lavado de envases. Se cambia la distribución de la bodega de producto terminado y se agrega una de embalaje aprovechando el espacio construido.
- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre la manzana y el jugo** hacia los fermentadores.
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color celeste 
- El diagrama de **flujo que recorre la manzana** es representado por las líneas  y el **jugo** por las líneas 

Nota : El lay – out es el mismo que la propuesta N° 2. En el N°2b se incluye la una construcción adicional a la actual (sala de lavado de envases) lo que su vez permite disponer de una nueva bodega, la de embalaje.

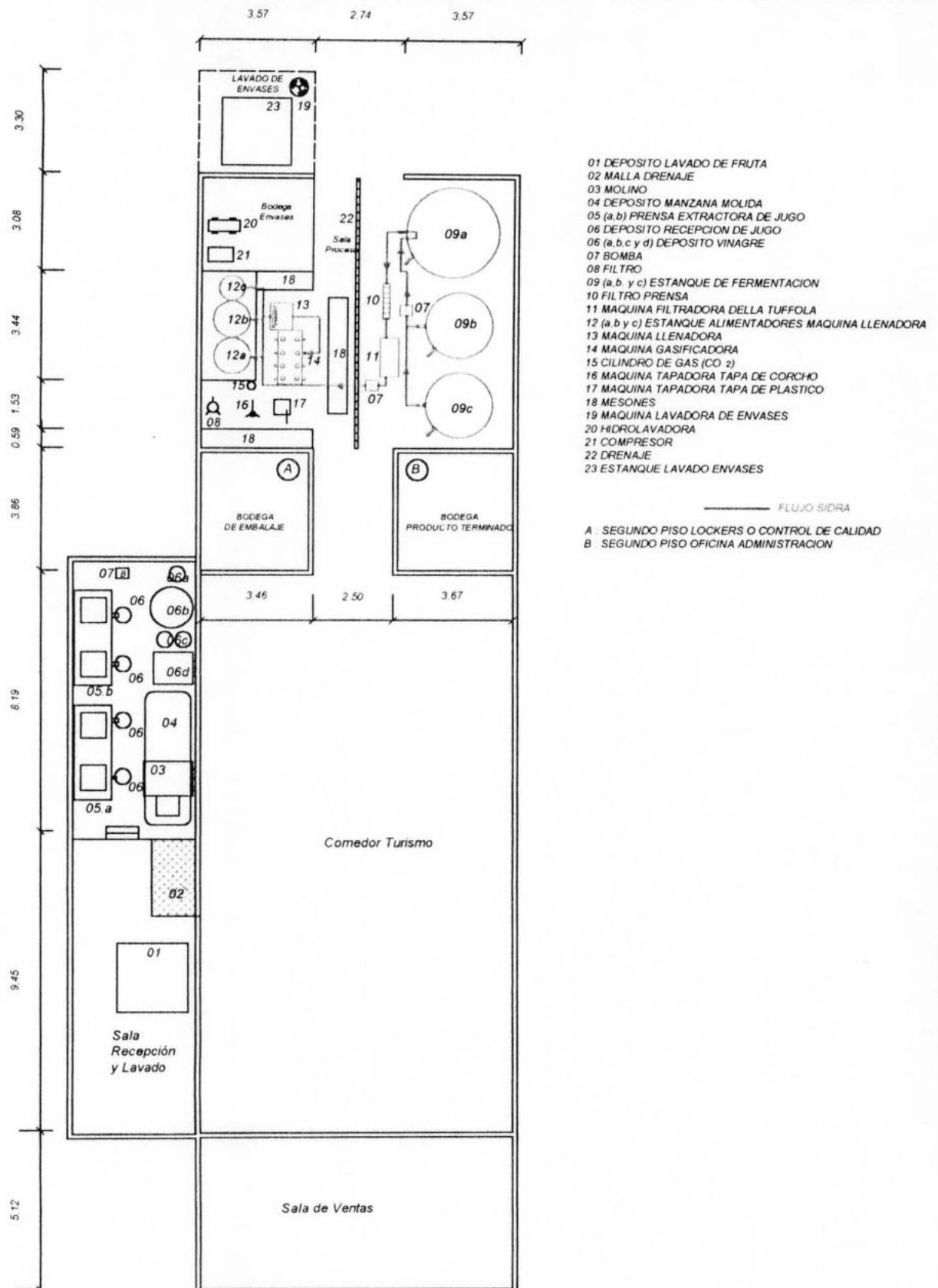


LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2.b)

Se describe el layout de la propuesta N° 2b (flujo sidra)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- El diagrama sólo presenta el **flujo que recorre la sidra** que es representada por las líneas 
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color rosado
- Diagrama de **flujo de la sidra** se presenta desde los estanques de fermentación (09) a los estanques alimentadores de máquina llenadora de envases (12 a, b, c) y de ahí a la máquina llenadora (13) que continúa a la máquina gasificadora (14) terminando en máquinas tapadoras (16) (17).



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2.b)

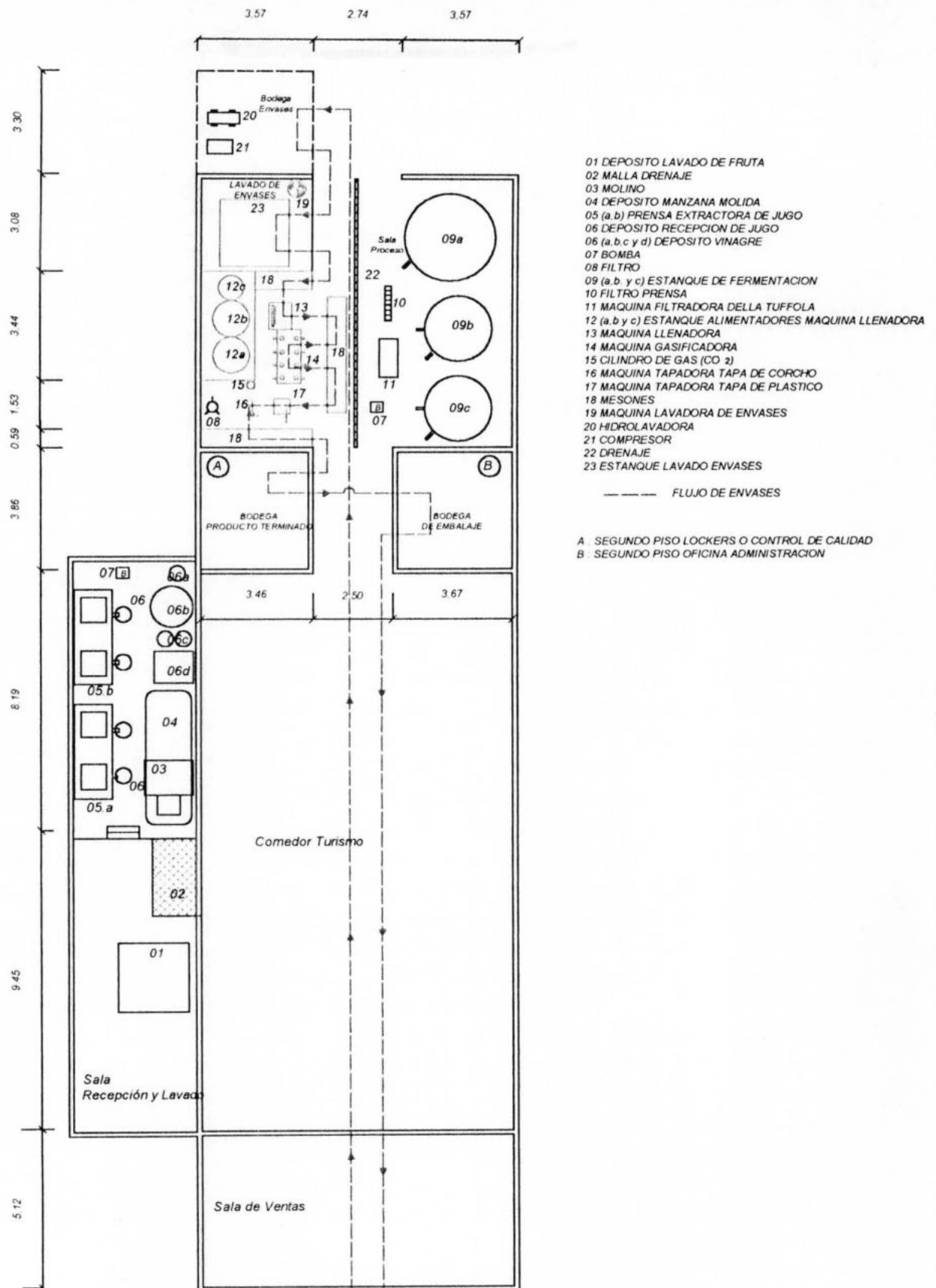
LAY-OUT

PROPUESTA N° 2b

**FLUJO DE ENVASE VACIO Y FLUJO DE
ENVASE CON SIDRA**

Se describe el layout de la propuesta N° 2b₂ (flujo del envase vacío y lleno con sidra)

- El flujo de la propuesta corresponde sólo al que **recorre el envase vacío y lleno con producto** desde su recepción hasta su despacho
- El diagrama de **flujo que recorre el envase** es representado por las líneas de color verde — • — •▶
- Dada las características de la actual construcción, la disponibilidad y las características del terreno colindante a la Planta, la entrada de los envases vacíos y la salida del producto terminado se realiza por la parte frontal del edificio (sala de venta) lo que no es lo más adecuado.
- El flujo o dirección del envase vacío desde su entrada a la Planta, hasta la bodega de almacenaje de envases vacíos y de aquí su retorno en el mismo sentido de su entrada para su lavado, llenado-gasificado con la sidra, tapado, su almacenamiento en la bodega de producto terminado y su paso por la bodega de embalaje, hasta su despacho, caracteriza al lay-out como de forma cerrada, donde la entrada del envase vacío es la misma que la salida para el producto terminado
- El flujo del envase en esta propuesta presenta un mínimo de cruzamiento entre las operaciones del proceso -traspaso de envases de bodega de producto terminado a bodega de embalaje y entrada de envase vacíos- que no debería afectar a un proceso bien planificado.



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 2.b.)

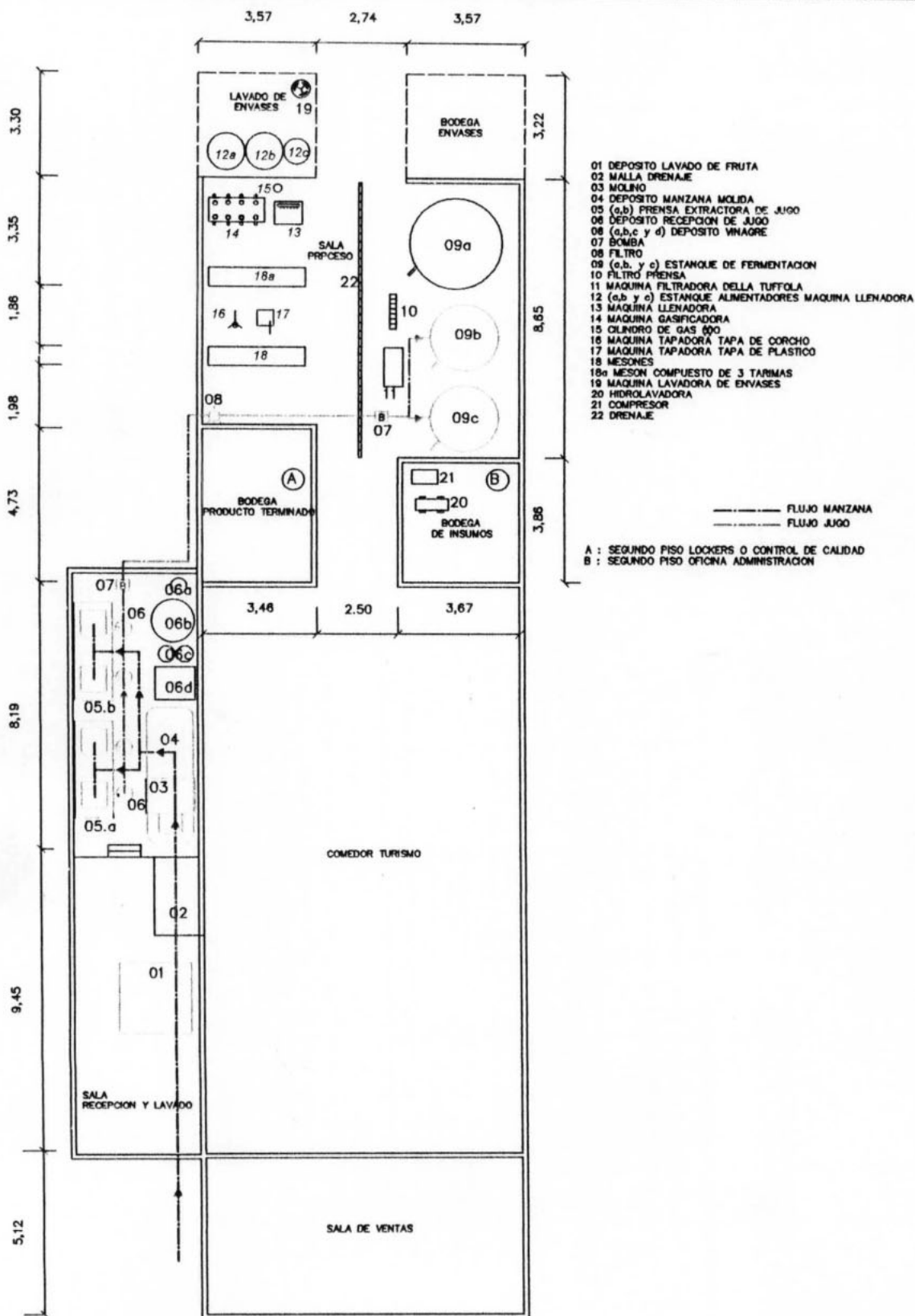
LAY OUT

PROPUESTA N° 3

FLUJO DE MANZANA, FLUJO DE JUGO,
FLUJO DE SIDRA

Se describe el layout de la propuesta N° 3 (flujo manzana y jugo)

- Para la optimización del proceso, sin mayor inversión, se deben agregar dos construcciones que continúan a las ya existentes, la bodega de envases vacíos y la sala de lavado de envases.
- La distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y estanques de fermentación en la sala de procesos es igual que las propuestas anteriores.
- La distribución de los equipos de sala de proceso corresponde al flujo cerrado, manteniendo al máximo la fluidez de las operaciones para mejorar la productividad y reducción de cruces de operaciones que dificultan el proceso.
- Para aprovechar los espacios, los estanques alimentadores (12, a,b,c) de la máquina llenadora (13) se colocan sobre la sala de lavado y los mesones de trabajo quedan distribuidos de manera que no obstruyen el paso del camión (en retroceso) al interior de la planta, para cargar con producto terminado de la bodega correspondiente para su distribución al comercio.
- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre la manzana y el jugo** hacia los fermentadores.
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color celeste 
- El **flujo que recorre la manzana** es representado por las líneas azules — • — ► y el **jugo** por las líneas rojas — • — ►

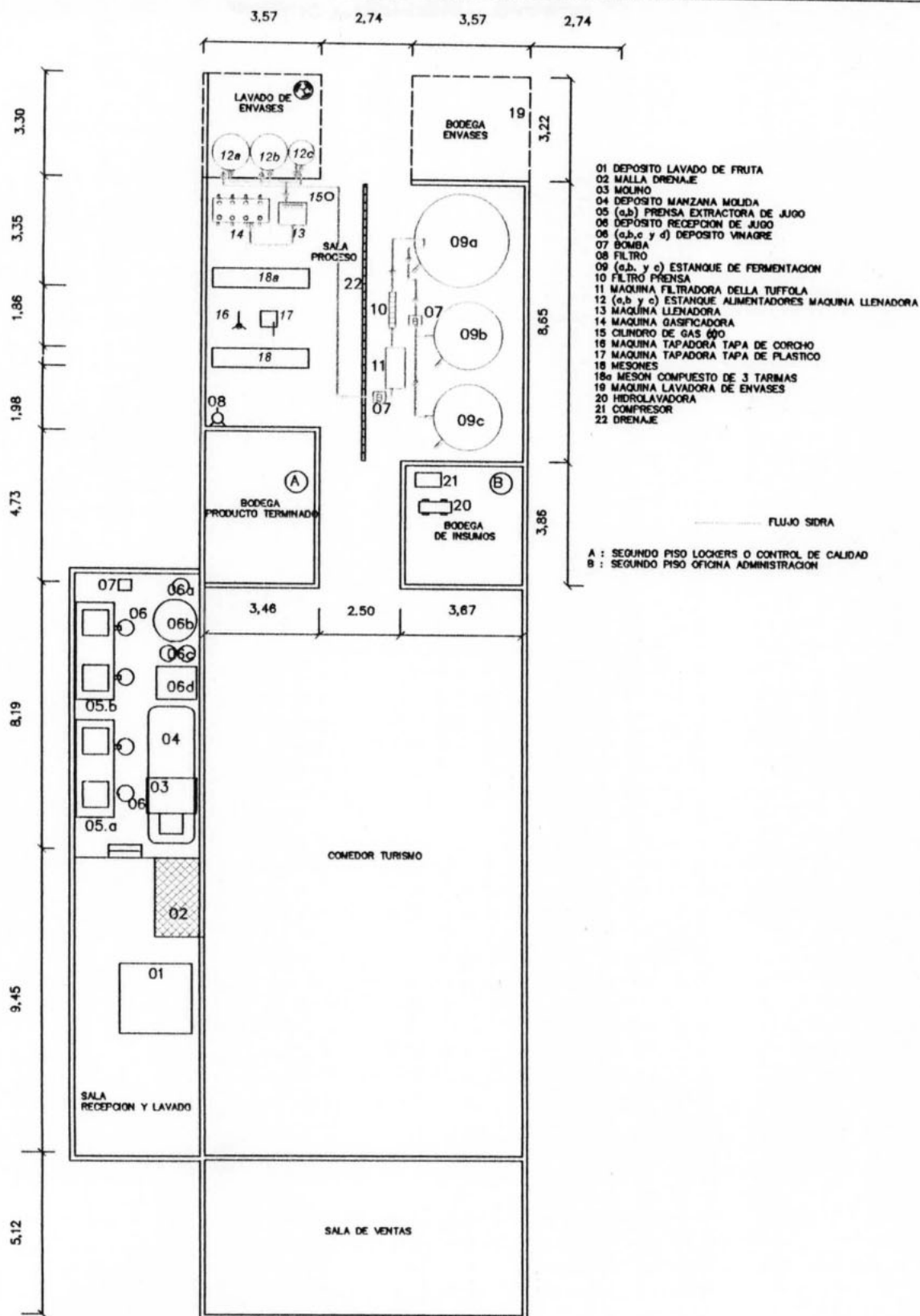


LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 3)

Se describe el layout de la propuesta N° 3 (flujo sidra)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- El diagrama sólo presenta el **flujo que recorre la sidra** que es representada por las líneas 
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color rosado 
- Diagrama de **flujo de la sidra** se presenta desde los estanques de fermentación (09) a los estanques alimentadores de máquina llenadora de envases (12 a, b, c) y de ahí a la máquina llenadora (13) que continua a la máquina gasificadora (14), terminando en máquinas tapadoras (16) (17).



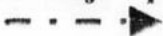
LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 3)

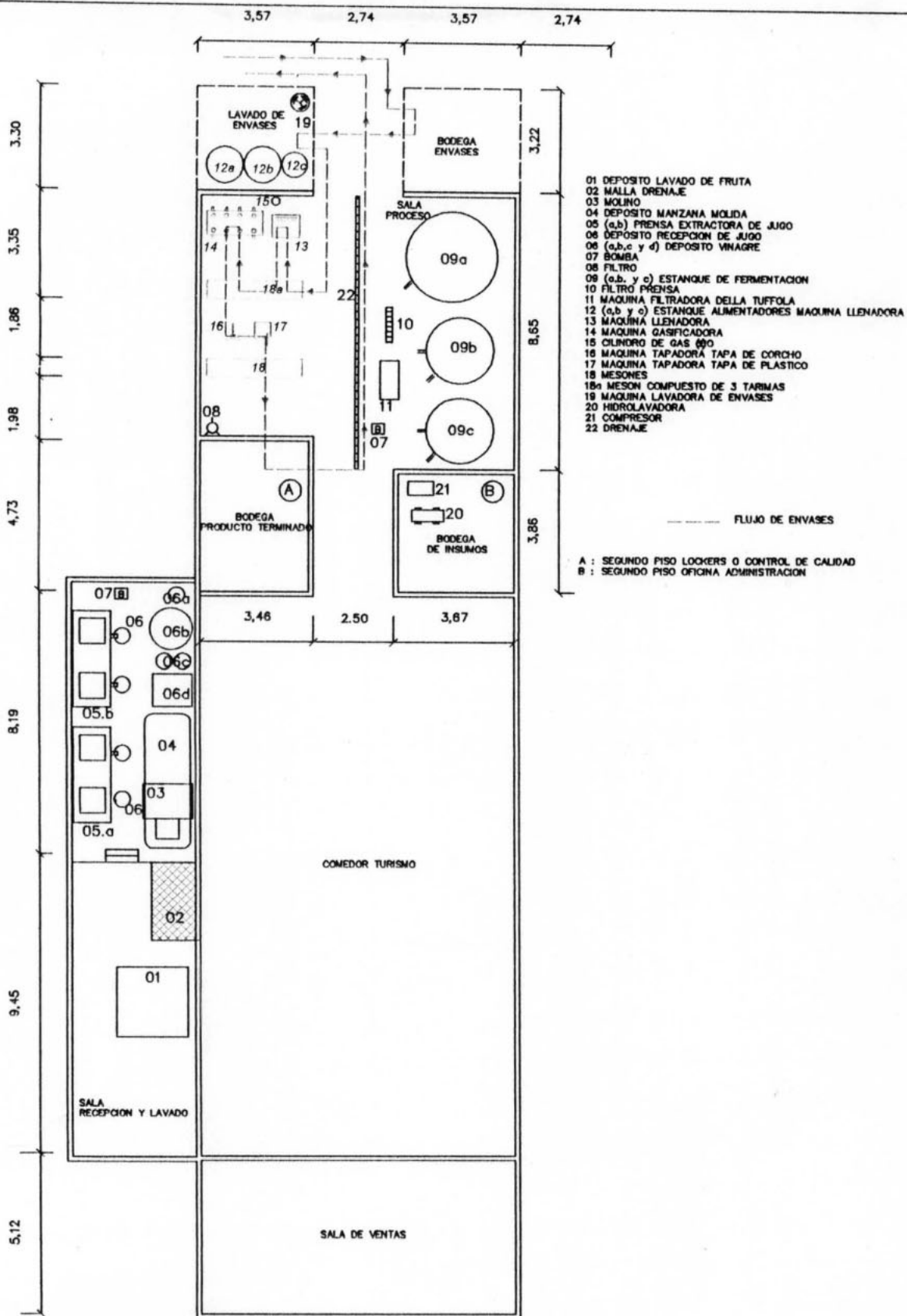
LAY OUT

PROPUESTA N° 3

FLUJO DE ENVASE VACIO Y FLUJO DE
ENVASE CON SIDRA

Se describe el layout de la propuesta N° 3 (flujo del envase vacío y lleno con sidra)

- Por las características del terreno colindante y la ubicación de la Planta, se puede utilizar un vehículo de tamaño medio (Camión de 2500 kg) para la entrada de los envases vacíos y la salida del producto terminado; ambas por la parte posterior de la planta de procesamiento
- El flujo de la propuesta corresponde sólo al **que recorre el envase vacío y lleno con producto** desde su recepción hasta su despacho.
- El diagrama de **flujo que recorre el envase** es representado por las líneas de color verde 
- La entrada de los envases vacíos y la salida del producto terminado se realiza por la parte posterior del edificio
- El flujo o dirección del envase vacío es desde su entrada a la bodega de envases, su desvío para el lavado, el paso para el llenado-gasificado el tapado, almacenamiento en la bodega de producto terminado, su embalaje y salida de la planta para su distribución. Este recorrido caracteriza al lay-out como de forma cerrada, donde la entrada del envase vacío es la misma que la salida para el producto terminado
- El flujo del envase en esta propuesta no presenta cruzamiento significativo entre las operaciones del proceso, haciendo más expedito el trabajo.



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
 (PROPUESTA N° 3)

PROYECCIONES DEL DISEÑO Y LAY-OUT DE LA PLANTA PROCESADORA PUNUCAPA S.A

Propuestas N°4 y N° 5

De acuerdo a la disponibilidad de terreno para futuras ampliaciones, la propuesta N° 4 y 5 muestra el diseño de planta y el lay-out que se debería considerar para el crecimiento productivo de la empresa, tomando en cuenta el interés de la empresa por diversificar su producción a partir de la sidra, para la elaboración de variedades de vinagre de manzana

- Al actual edificio se incorporan construcción, constituida por sala de proceso de vinagre, lockers, bodega de envases de vinagre, bodega de envases de sidra, sala de lavado de envases, sala de caldera, bodega de insumos, casino, bodega de producto terminado y bodega de producto terminado y embalaje.
- Se incluye sala de caldera bajo el supuesto que el proceso de elaboración del vinagre se realizará a través de un método rápido que requiere el manejo y control de temperatura adecuada para el proceso. Otro uso de la caldera podría ser para la estabilización física del vinagre a través de su pasterización y el lavado con agua caliente y/o vapor de envases, equipos y pisos de la planta.

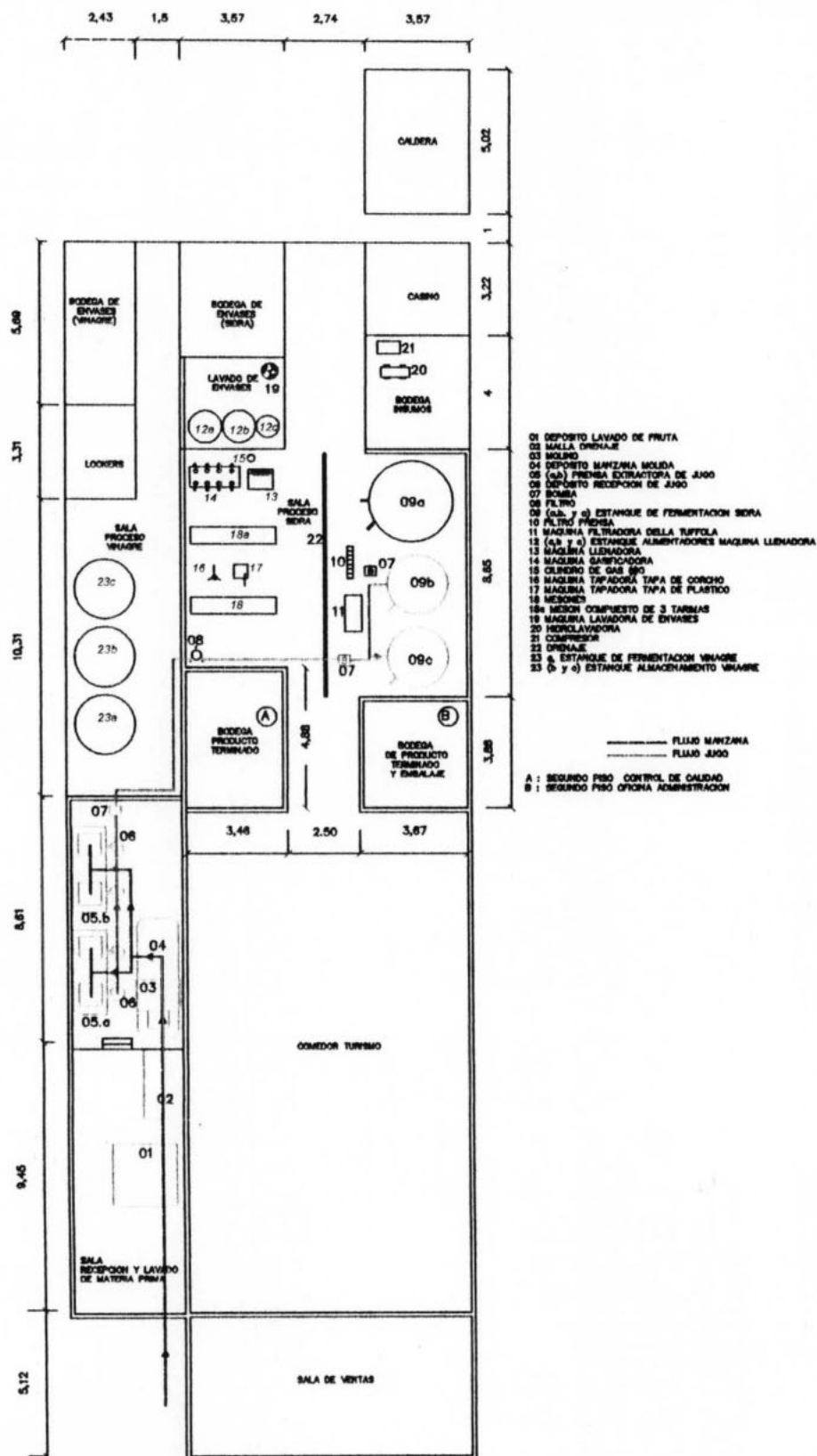
LAY OUT

PROPUESTA N° 4

FLUJO DE MANZANA, FLUJO DE JUGO,
FLUJO DE SIDRA

Se describe el layout de la propuesta N° 4 (flujo manzana y jugo)

- La distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y estanques de fermentación en la sala de procesos es igual que las propuestas anteriores.
- La distribución de los equipos de sala de proceso corresponde al flujo cerrado, manteniendo al máximo la fluidez de las operaciones para mejorar la productividad y reducción de cruces de operaciones que dificultan el proceso.
- Para aprovechar los espacios, los estanques alimentadores (12, a,b,c) de la máquina llenadora (13) se colocan sobre la sala de lavado y los mesones de trabajo quedan distribuidos de manera que no obstruyen el paso del camión (en retroceso) al interior de la planta para cargar con producto terminado de la bodega correspondiente para su distribución comercial.
- El **flujo** de la propuesta corresponde sólo al **que recorre la manzana y el jugo** hacia los fermentadores.
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color celeste 
- El **flujo que recorre la manzana** es representado por las líneas azules — • — ► y el **jugo** por las líneas rojas — • — ►

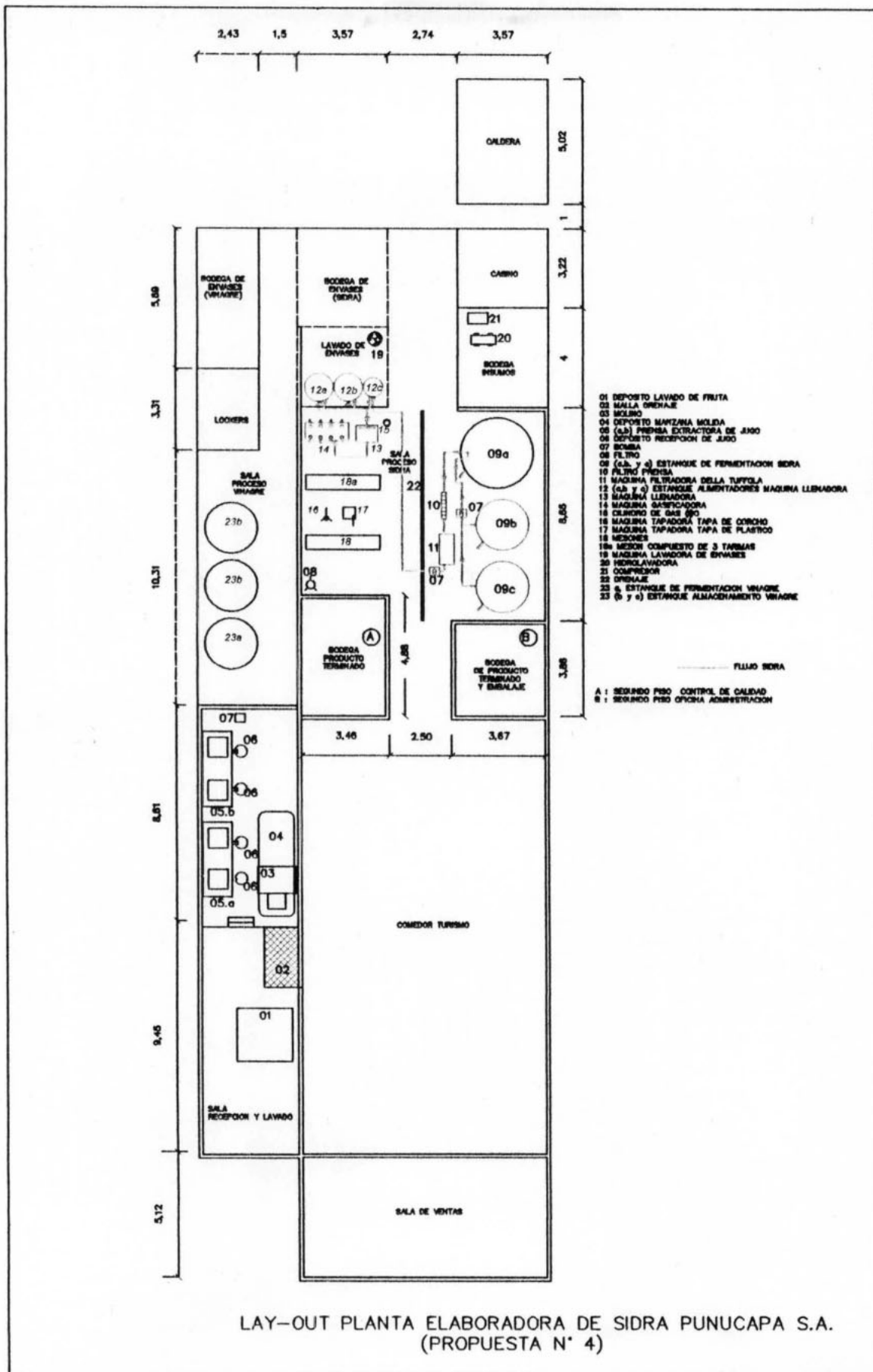


LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 4)

Se describe el layout de la propuesta N° 4 (flujo sidra)

Se presenta la distribución de los equipos de: Sala de Recepción y Lavado de frutas, Sala de Extracción de Jugo y Sala de Proceso.

- El diagrama presenta el **flujo que recorre la sidra** que es representada por las líneas 
- Los Materiales y equipos que intervienen en esta parte del proceso se muestran de color rosado
- Diagrama de **flujo de la sidra** se presenta desde los estanques de fermentación (09) a los estanques alimentadores de máquina llenadora de envases (12 a, b, c) y de ahí a la máquina llenadora (13) que continua a la máquina gasificadora (14), terminando en máquinas tapadoras (16) (17).



LAY-OUT PLANTA ELABORADORA DE SIDRA PUNUCAPA S.A.
(PROPUESTA N° 4)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo a las características de la construcción actual y a las propuestas de lay-out aquí presentadas se concluye y recomienda lo siguiente:

- Según el diseño que presenta actualmente la Planta, éste permite un flujo racional desde la recepción de la materia prima hasta los estanques fermentadores como jugo. Para el resto del proceso se requiere una adecuación.
- Para lograr un procesamiento más expedito de la materia prima, se recomienda que el flujo del jugo hacia los estanques fermentadores y de ahí al envasado de la sidra se efectúe por sistema de cañerías aéreas impulsado por bombas.
- Por las características de la construcción de la Planta no permite proponer el lay-out más adecuado como es el tipo longitudinal (I), o angular (L) donde en el primer caso la materia prima e insumos entra por un lado y sale por el lado opuesto y en el segundo caso sale lateralmente como producto terminado para su distribución sin problemas de atochamiento o cruce operaciones.
- Con el propósito de optimizar la distribución del equipamiento, reducir los tiempos y el movimiento de personas y producto durante las operaciones del proceso y por ende mejorar su productividad, del total de las opciones presentadas, de acuerdo al diseño de planta actualmente existente ***se recomienda la propuesta N°3, tomando como indicador el flujo que recorre el envase vacío desde su entrada a la planta hasta su despacho como producto terminado***, dado a que existe la posibilidad de expandir la construcción hacia lo largo (sala de lavado, bodega de envases) y con esto mejorar el flujo del producto desde su recepción de las materias primas e insumos hasta su distribución como producto terminado.
- La propuesta N° 3 permite el ingreso del vehículo de transporte en retroceso hasta la bodega de producto terminado para la carga y distribución de los productos al mercado
- De acuerdo a las condiciones que presenta el diseño actual de la Planta, el lay – out sugerido anteriormente (N° 3) se aproxima al modelo de *forma cerrada*, donde una de sus característica es que la entrada de los insumos y la salida del producto terminado se realiza por un mismo lado de la Planta. Dentro de la optimización, en el caso de las propuestas sugeridas, la N°3 presenta un mínimo de cruce entre las operaciones del proceso.
- Se sugiere en cada propuesta, la construcción de un segundo piso sobre las bodegas A y B, para disponer de dependencias como: *lockers* para el personal

que labora, una sala de control de calidad y/o una oficina para la Administración.

PROYECCIONES

- Considerando la disponibilidad de terreno y el interés de los propietarios de la empresa por diversificar la producción; se puede ampliar la línea de productos y mejorar las condiciones laborales. Por lo mismo se sugiere a futuro la construcción lateral y a lo largo de la planta de proceso y la adecuación de dependencias de la línea de proceso de vinagre de manzana, junto con construcciones que faciliten tanto el proceso de la sidra y como el del vinagre. Destaca entre otras, la construcción de una sala de caldera, tal como se presenta en las propuestas N° 4 y N°5 de este documento, para el proceso de elaboración del vinagre por un método rápido y para aprovechar la fuente de calor si se requiere para pasteurizar y/o para el lavado de envases e infraestructura de la planta entre otros usos.

3.5 Realización de evento

En la realización de eventos es donde se puso bastante énfasis, con el objetivo de continuar con la promoción de los productos y posesionar el mercado local, aquí aprovechamos las oportunidades de las buenas relaciones con la Universidad Austral y participamos como en cuatro seminarios de diferentes carreras, Ingeniería Comercial, Ingeniería Mecánica y dos de Turismo como auspiciadores (aportando producto) y obteniendo el derecho de promocionar el producto sidra Punucapa, participar en la promoción de los seminarios y además de invitar a conocer a los participantes a la planta y conozcan la forma de elaborar la sidra.



Este año se participo en la Expo mundo Rural, en los stand con Indap, sector vinos. El evento normalmente se realizaba en la Estación Mapocho y se cambio al parque Monumental de la Reina, la explicación fue que se realizo un estudio de mercado y el sector tenía mayor poder adquisitivo. Este objetivo no resulto con respecto a nuestra empresa por que bajaron las ventas a un 50% a las realizadas en el otro recinto, la explicación se puede definir como que el recinto esta muy atrás mano o al ser el primero las personas no se enteraron de la reuvicación o la publicidad fue baja en el sector meta y los clientes. Lo que

si se logro es concretar la puesta de nuestro producto en sabores del Campo y así dejamos el producto que no se comercializo en bodegas de la tienda.

En el programa de promoción de los productos se realizaron dos eventos en la localidad:

El primero fue **“Disfrute las fiestas patrias en Punucapa”**, en este evento se invita a disfrutar de comida típica y sidra con música folclórica en vivo.



El segundo fue **“La Fiesta de la chicha”**, en este se invita a los participantes a degustar los diferentes productos derivados de la manzana, sidra Punucapa, chicha Chipe, chicha tradicional, chicha dulce, gastronomía y juegos típicos, todo esto acompañado de payadores en vivo.

3.6 Producción de avisos radiales

En esta acción no tubo costo en dinero para la empresa por que aprovechamos programas claves en diferentes radios como la Austral, Valdivia y Bío Bío, cancelando con producto para ser regalados en los programas, principalmente de mexicanos y de índole campesino.

En esta acción que es importante a la salida del mercado local, por lo mismo contamos con las cotizaciones y se pudo evaluar dos programas importantes a la hora del lanzamiento del producto que tendrían un valor aproximado de 35.000 pesos mensuales.

3.7 Producción de dípticos, volantes y etiquetas

Los dípticos y las etiquetas son el principal rostro de la imagen corporativa y de producto que ve el cliente, por eso esta acción es de gran importancia en la empresa como en el proyecto, pero lamentablemente siempre son escasos a la hora de evaluar la estrategia de penetración en el mercado.

Lo relevante es el contar con el material para ser producido cuando la necesidad lo amerite y pudiendo acompañar al producto en el momento de la comercialización.

Además es importante contar con diferentes alternativas de producción para poder bajar los costos, pero también es importante verificar el cumplimiento de las empresas en el compromisos en la entrega de los trabajos.

REGION

Datos



PUNUCAPA
Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos

La Empresa

La Asociación Agraria para la Producción de Maíz, se dedica a la producción y comercialización de maíz en la zona de Maíz. Su objetivo es mejorar la calidad del maíz y la vida de los productores de maíz en la zona de Maíz. Se produce y comercializa maíz en la zona de Maíz.

Actualmente se produce Maíz, Maíz y Maíz de Maíz. Se produce Maíz, Maíz y Maíz de Maíz. Se produce Maíz, Maíz y Maíz de Maíz. Se produce Maíz, Maíz y Maíz de Maíz.

Productividad

Producto	Presentación	Cantidad	Total (litros)
Maíz de Maíz importante	Bolsa de 50 kg de 750 cc	1000	40.000 litros
		Maíz Maíz	
		Maíz Maíz	

3.8 Producción de 200 cajas de promoción de producto

Esta acción se realizó al 100% con algunos cambios para mejorar la cajita de madera, la forma inicial era como un lustrín y ahora los lados laterales tienen la forma de la botella champañera y el resto se mantiene igual, display para dos botellas. Cancelando el valor de \$1000 por unidad más Iva.

3.9 Producción de vestuario



En esta actividad se realizaron vestimentas para el equipo de trabajo de agropecuaria, para mejorar su imagen local como en eventos. Ahora contamos con un vestuario para los encargados de la venta y otro para el personal de bodega, que son una polera roja con el nombre en su pecho de Agropecuaria Punucapa y un gorro blanco con la manzana en el frente y además una tenida para eventos, que consiste en una vestimenta de huasitas típicas para ventas y personal de bodega una polera blanca, con una chaqueta roja y buzo verde y el personal de cocina un delantal blanco con terminación roja, con la manzana en el pecho.



3.10 Ambientación y pintado de la sala de venta

Las labores realizadas en la sala de venta han mejorado directamente la imagen de Agropecuaria Punucapa S.A y le ha dado mayor comodidad al cliente, mejorando la atención y la comercialización directa de los productos.



3.11 Capacitación en elaboración y administración de una empresa de sidra

La primera fue para la agrupación de guías de Valdivia, principalmente en la parte productiva para que cuando intervengan en el traslado de pasajeros hacia la localidad puedan informar al turista con conocimientos fundados en la producción de sidra y así ayudar en la parte de la comercialización directa en el local de la empresa.

Otra capacitación se realiza a una unidad de Fomento de un conjunto de Municipalidades de Concepción, esta se realizó durante todo un día, con los siguientes ítem:

- Historia de la empresa
- Elaboración de sidra
- Procesos de fermentación
- Tecnología aplicada
- Comercialización
- Almuerzo
- Fortalezas y Oportunidades
- Sidra y Turismo rural
- Alianzas estratégicas

En este presente año la empresa estará en condiciones óptimas para realizar capacitaciones, por que además se está generando un centro de capacitación en la misma localidad, tratando de transformar esto en una unidad de negocio en el futuro

4.- Problemas del periodo

Producción

La baja producción de materia prima en la temporada pasada fue el principal factor, de no contar con producto para la salida al mercado. Y esto nos derivó a elaborar con materias primas de baja calidad en producción de sidra, teniendo que manejar fuertemente el producto para su comercialización. Vale desatacar que esto se logró gracias a la experiencia y conocimientos adquiridos durante el proyecto FIA, esto es motivante para la administración y equipo de trabajo, pero se transforma en un problema cuando nos preguntamos si existe este potencial para generar una gran empresa, quien nos ayuda, al no

tener respuesta, el personal cae en una depresión y descontento, lo que puede perjudicar en el futuro un quiebre organizacional.

Agropecuaria en siete años a logrado implementar toda la cadena productiva y tecnológica para la producción de sidra, chicha y sus derivados, es más con esfuerzo, tiempo y la colaboración de Instituciones se ha logrado los objetivos productivos propuestos, contamos con un producto comercial "Sidra Punucapa" y nos preguntamos ¿que es lo que hay que hacer ahora?, la respuesta es fácil, producir y ahí el problema. Como si no contamos con capital de trabajo.

Infraestructura

El aumento de 50 mt² a 130mt² nos perjudicó los costos de adquisición del galpón, dando la importancia a la ejecución de la obra y no se le dio la relevancia a la justificación del aporte de contrapartida.

Administrativo

La empresa en sus inicios al ser pequeña era manejable por pocas personas, pero al ir creciendo se hace necesario mayor personal en la colaboración de la administración, lo ideal es que los socios asuman este rol de control y colaboración, pero no es así y la otra alternativa es de contar con capital de trabajo, para mejorar la parte administrativa y la comercialización, lo que tan poco es así.

La solución a este problema es lograr gestionar que las instituciones publicas de desarrollo como el Indap y la Corfo intervengan de una forma más micro empresarial, para mejorar las acciones antes mencionadas.

Comercialización

Uno de los principales problemas continua siendo Indap, con el tiempo y sus problemas internos la han transformado en una institución que traba el desarrollo de las pequeñas empresas y no aplica las herramientas que ellos mismos han generado como el diagnostico de Agropecuaria Punucapa S.A., y se le encargo a la Universidad de los Lagos y dice que esta es una empresa con

un potencial productivo y crecimiento y que tiene tres variables que perjudican las estrategias de desarrollo:

- Falta capital de trabajo
- Aumentar comercialización
- Capacitación

El problema esta que después de haber entregado este trabajo el Indap nos comunica, que no podremos participar en ninguna herramienta Indap, ni participar en ningún evento patrocinado por ellos, perjudicando las tres variables que necesita mejorar la empresa para su consolidación, no existe capacitación, no existe participación en sus eventos bajando nuestra comercialización y por ende no contar con capital de trabajo generado pos la propia empresa.

Valdivia emprende es una alternativa muy interesante para los pequeños empresarios, pero es otro proyecto con un inició pero sin termino o consolidación, lamentablemente siempre falta algo, según la experiencia y el criterio de la administración se descuido la parte informativa, divulgación y marketing del centro, lo que a significado que las ventas por estar en el centro prácticamente son nulas, lo que no recompensa el esfuerzo generado por la empresa.

7.- Otros aspectos de interés

En el desarrollo del periodo se realizo una reitimización, sobre un saldo de la compra de una maquina lavadora de botellas semindustrial la que no se ubico por los valores reservados para ese ítem, debido que se encontraban discontinuadas, encontrando industriales de alto valor y artesanales para lavar dos unidades, de las cuales adquirimos dos y el saldo se solicito reutilizar en la compra de otra unidad de filtrado para la primera etapa de producción, para así entregar un mosto más limpio a la fermentación, mejorando la calidad organoléptica del producto final. Este filtro es una unidad semindustrial, que funciona por gravedad, llamado pecalver, equipo usado en las sidrerías que visitamos en la gira tecnológica a Europa.

El proyecto de consolidación a cumplido sus objetivos, se logro el aumento de producción, tenemos un plan estratégico comercial y marketing, plan de imagen corporativa y de producto, manual de reorganización de la planta, pero la falta de capital de trabajo continua siendo una de las trabas para el desarrollo del proyecto y de la aplicación de las estrategias para alcanzar la tan ansiada consolidación

La proyección de la imagen de Agropecuaria Punucapa S.A. esta asociada al Santuario de la Naturaleza Río Cruces, por eso se ve como una alternativa productiva, el aprovechar la infraestructura para crear un centro de eventos y capacitación para agricultores y colegios de la provincia, propuesta que va de la mano del Turismo Rural.

Desde sus inicios la organización tiene claro que la consolidación esta de la mano del desarrollo del pueblo, por esto la administración tiene que ir generando alternativas paralelas para la comunidad y así trabajar en común acuerdo hasta lograr nuestros propios objetivos. Esta alianza es importante al valorar, que las políticas regionales priorisan el Turismo como una vía de desarrollo de la región y por ende en el tiempo tendrá que aportar recursos económicos y financieros, he ahí la importancia de que nuestra localidad sea una verdadera alternativa para la ciudad de Valdivia, para optar a esta ayuda. Además vale destacar que al trabajar en forma conjunta el municipio continua estando interesado en colaborar en el despegue de nuestra empresa como el del pueblo, logrando aportes como mejora de caminos, señalética, preocupación por las basuras, programas de desarrollo, comunicados de prensa, entre otros.

Al pensar en lograr gestionar nuevos negocios es importante la participación en eventos, pero para ser invitado hay que generar un prestigio y calidad de producto, el cual creemos que lo hemos ganado y se ha logrado dos contactos muy importantes para la empresa:

- a) Interesar a Agro Chile en trabajar parte de la comercialización en forma conjunta con diversas empresas campesinas y así formar una alianza comercial y en el futuro generar locales de venta en cada ciudad comercializando estos productos y además participar en diferentes eventos con la institución.
- b) El contactarnos con American trading S.A. y Trade Marketing Ingenieria los que nos invitan a participar en un encuentro organizado por la Asociación Gremial Empresarial Multisectorial AMPYME A.G. DE LA Región Metropolitana, entidad fundada en 1997 e inscrita en el Ministerio de economía, el que nos invita a participar en una Exposición Internacional denominada FERHOGAR 2004, en la estación Mapocho, por un valor 156 dolares, donde podemos promocionar nuestro producto y sus derivados.

Conclusiones

- La falta de capital de trabajo, no permite el avance y el crecimiento de la empresa, debiendo preocuparse de buscar nuevos financiamientos y recursos privados como estatales, hasta lograr la consolidación y la autonomía definitiva.
- La empresa esta obligada a cubrir su línea de equilibrio en la presente temporada y así contar con producto para aplicar su plan estratégico en comercialización, año tras año.
- La empresa tiene que continuar bajando los costos de producción y de marketing, para mejorar la competitividad en el mercado.
- Al momento, de pensar participar en el mercado provincial, es importante contar con un local en la ciudad de Valdivia y además una locomoción propia para su distribución.
- La empresa debe continuar la diversificación de productos derivados de la manzana, para lograr un quebré en la estacionalidad del consumo.
- Se debe continuar con la capacitación a su grupo humano en el tema de atención y venta para mejorar la calidad y disposición al momento de comercializar.
- Agropecuaria Punucapa S.A. debe continuar aprovechando la fortaleza de estar ubicada en el Santuario de la Naturaleza y un pueblo con historia, al continuar con la promoción de los productos.
- Los planes estratategicos obtenidos en este proyecto se transformaron en la herramienta de desarrollo de Agropecuaria Punucapa S.A. y en el futuro toda nueva inversión tiene que ir de la mano de estas propuestas.