

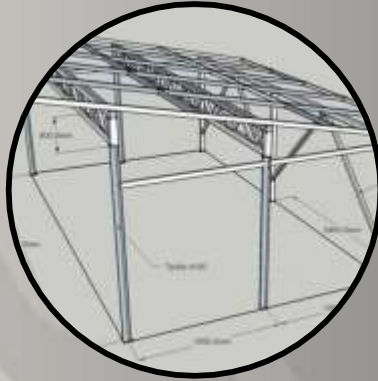
CHAMPIKING



PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CHAMPIÑONES ORGANICOS REUTILIZANDO RESIDUOS DE EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS

Presentado por:
Cristian David Duran
Bejarano
Juan Felipe Forero
Camilo Garavito

PROCESO PRODUCTIVO



PASO #1
INFRAESTRUCTURA



PASO #4
COSECHA Y SELECCIÓN



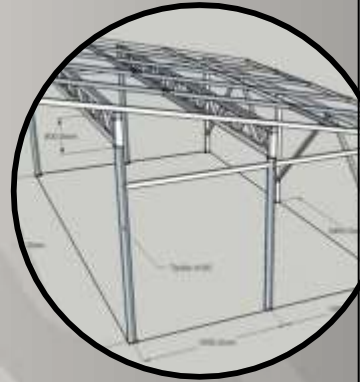
PASO #2
PREPARAR SUSTRATO 70-30




PASO #3
SIEMBRA DEL CHAMPIÑÓN

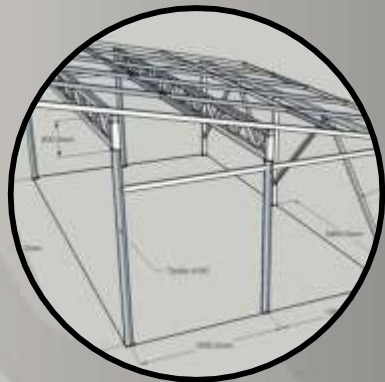
COMO CULTIVAR CHAMPIÑONES EN 4 PASOS
(PROCESO PRODUCTIVO)





	FICHA TECNICA DE CHAMPIÑON PORTOBELLO		CHAMPIKING
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑONES		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los champiñones portobello (<i>Agaricus bisporus</i>) son un tipo de hongo comestible conocido por su tamaño grande, su textura carnosas y su sabor intenso y terroso. A menudo considerados una delicia culinaria, estos champiñones se caracterizan por su sombrero de color marrón oscuro, que puede alcanzar hasta 15 cm de diámetro, y por sus branquias expuestas, que se tornan más oscuras a medida que maduran.		
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la I.E.M.T.A Policarpa Salavarrieta ubicada en la vía Facatativá-Albán Km 3		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS	22 Kcal	
	PROTEINAS	2.5g	
	GRASAS	0.3g	
	CARBOHIDRATOS	3.3g	
	VITAMINA D	7.6 IU	
	VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0.4mg	
	VITAMINA B3 (NIACINA)	4.9mg	
	POTASIO	318mg	
	FÓSFORO	86mg	
	SELENIO	0.0093mg	
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	TIPO DE EMPAQUE	BANDEJA DE ICOPOR	
	DIMENSIONES	250g (20cm x 10cm) 500g (25cm x 15cm)	
	COLOR	BLANCO	
	CUBIERTA	VINIPEL	
	CARACTERÍSTICAS	SELLADO HERMETICO	





PASO #1
INFRAESTRUCTURA

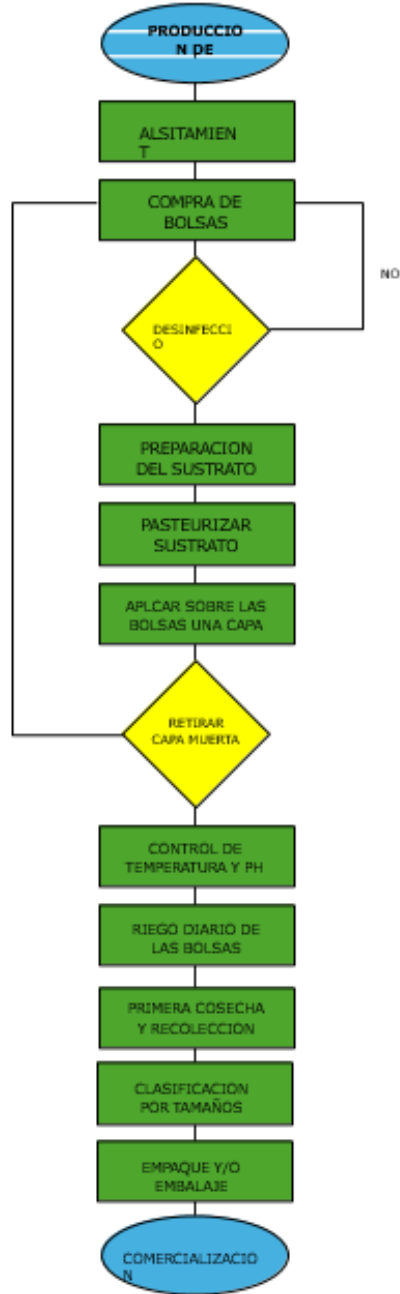


PASO #2
PREPARAR EL SUSTRATO

COMERCIALIZACIÓN

NO

NO



PASO #5
COMERCIALIZACIÓN

PASO #4
SELECCIÓN Y EMBALAJE



PASO #3
PRIMERA COSECHA

PASOS EN 4 PASOS
POSITIVO



JUSTIFICACIÓN



**BAJA PRODUCCIÓN
EN LA ZONA**



**BAJA CALIDAD DEL
PRODUCTO**



**POCA PUBLICIDAD
DEL MISMO**

VALORES CORPORATIVOS



✓ HONESTIDAD

Actuar con
transparencia y
sinceridad para
generar confianza

✓ CALIDAD

Compromiso con altos
estándares para
garantizar la
satisfacción del
cliente

✓ DIFERENCIACIÓN

Destacar en el
mercado mediante
productos o servicios
únicos



MISIÓN Y VISIÓN



✓ MISIÓN

CHAMPIKING mantendrá la mas alta calidad utilizando practicas agrícolas sostenibles con el medio ambiente, comprometiéndonos a ofrecer productos frescos y saludables que satisfagan las necesidades de nuestros clientes



✓ VISIÓN

CHAMPIKING mantendrá la mas alta calidad utilizando practicas agrícolas sostenibles con el medio ambiente, comprometiéndonos a ofrecer productos frescos y saludables que satisfagan las necesidades de nuestros clientes



OBJETIVOS

GENERAL

**Producir y distribuir
champiñón orgánico,
con un banco de
desechos animales y
vegetales altos en fibra
para una alta
acumulación de
humedad**

ESPECÍFICO #1

**Producir champiñón
orgánico a bajo costo
favoreciendo la demanda
del mercado veredal y
local**

ESPECÍFICO #2

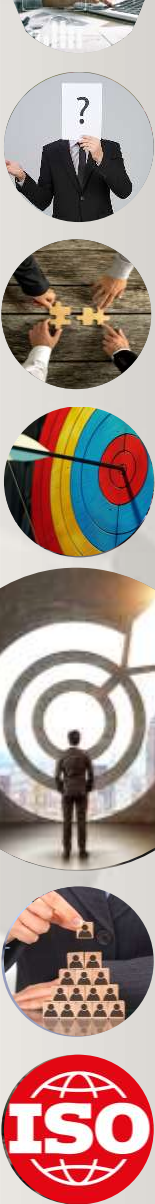
**Reducir el consumo de
agua implementando fibra
de coco al sustrato base,
reteniendo la humedad y
otras propiedades
minerales que ayudan al
crecimiento**

ECONOMICO

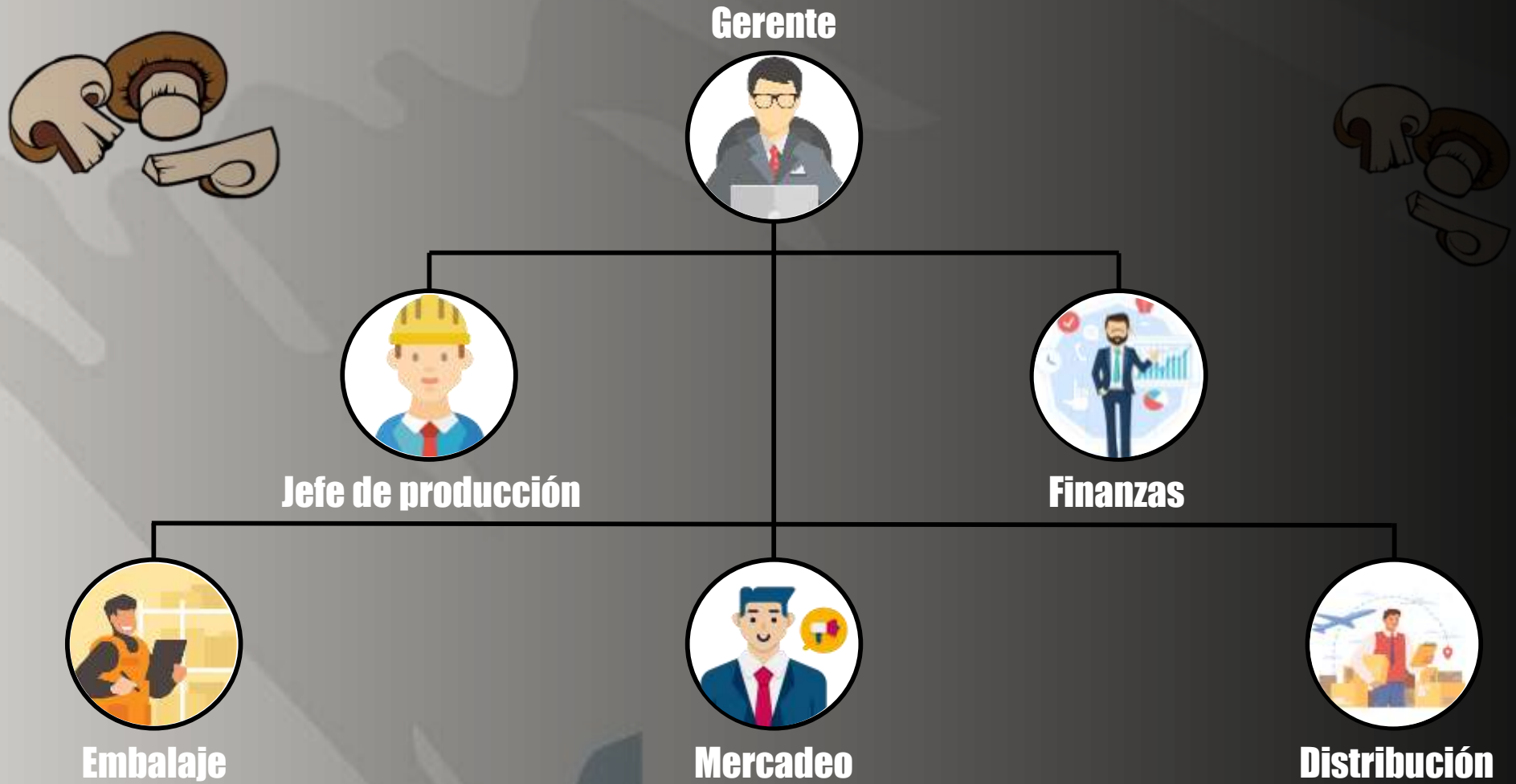
**Disminuir inversiones
reduciendo el gasto de
dinero en la adquisición
de materias primas para
la producción, haciendo
uso de un banco de
materia orgánica**

AMBIENTAL

**Hacer uso de materia
orgánica pasando por un
proceso de
transformación, el cual al
culminar su producción
se usa como
champiñonaza**



ORGANIGRAMA EMPRESARIAL



NORMATIVIDAD **ISO**

¿QUÉ SON LAS NORMATIVAS **ISO**?

Las normativas **ISO** son los pasos claves para llegar a la inocuidad completa de los productos producidos, tales como:



Mantener limpieza constante

Control diario de temperatura



Uso de agua y materia prima segura

ISO 22000: 2005

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

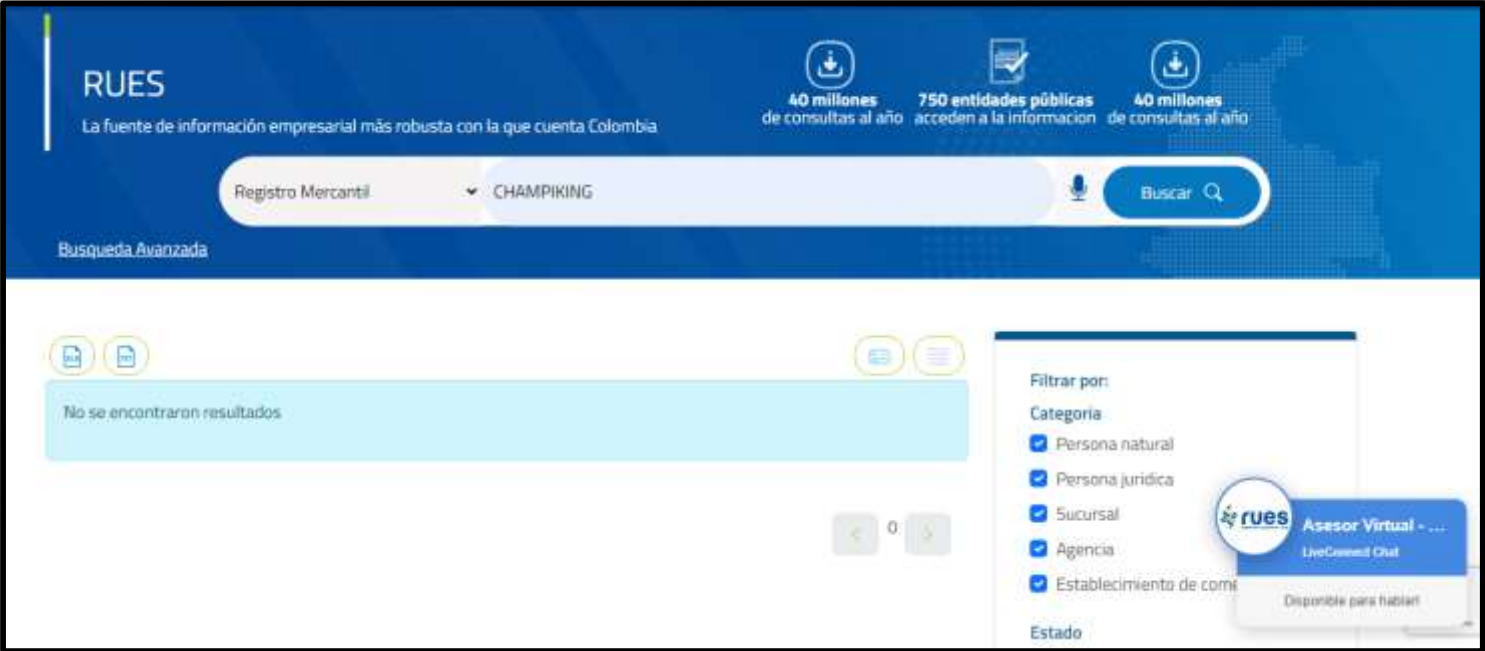
ISO 14001: 2015

Sistemas de gestión ambiental

ISO 9001: 2015

Sistemas de la gestión de la calidad

COMPROBANTE DE **HOMONIMIA** CODIGO **CIUU** Y LEGALIZACIÓN



SECCIÓN >>				
Seleccionar	Código CIUU	SHD	Descripción	Nota Explicativa
Seleccionar	0113		Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos	Ver Nota

A través de la pagina del RUES se puede comprobar que el nombre **CHAMPIKING** que tiene nuestra empresa actualmente, no esta en uso por ningún otro establecimiento comercial a nivel nacional. Por otro lado en la pagina de la **DIAN** encontramos que el código **CIUU** con el que cuenta nuestra empresa es el **0113**

PROTOCOLOS DE **BIOSEGURIDAD**



✓ **CONTROL DE ACCESO**

- Zonas restringidas
- Cambio de ropa y calzado



✓ **HIGIENE PERSONAL**

- Lavado de manos **OBLIGATORIO**
- Guantes y mascarilla



✓ **DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS**

- Desinfección diaria
- Uso de desinfectante adecuado



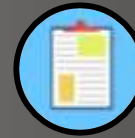
✓ **CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES**

- Inspección semanal
- Trampas de monitoreo



✓ **MANEJO DE SUSTRATOS**

- Pasteurización del sustrato
- Inspección de insumos



✓ **REGISTROS DETALLADOS**

- Documentación de prácticas
- Tratamientos aplicados



TABLA DE **COSTOS**

PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	COSTO Y CANTIDAD	TOTAL
BOLSA DE SUSTRATO CON MICELIO	9KG POR BOLSA	13.000\$	9KG 13.000\$	13.000\$
TURBA CON PH CORREGIDO	100KG (BULTO)	200.000\$	3KG/100KGX200.000 = 6.000 POR BOLSA	6.000\$
COSTO DE PRODUCCIÓN POR BOLSA			13.000\$ + 6.000\$ = 19.000\$	19.000\$
PRECIO LIBRA DE CHAMPIÑÓN			19.000\$ / 10 LIBRAS DE PRODUCCIÓN	1.900\$

Gracias a la tabla de **COSTOS** nuestra empresa puede definir un valor justo para la venta y comercialización de nuestros champiñones



PUNTO DE EQUILIBRIO

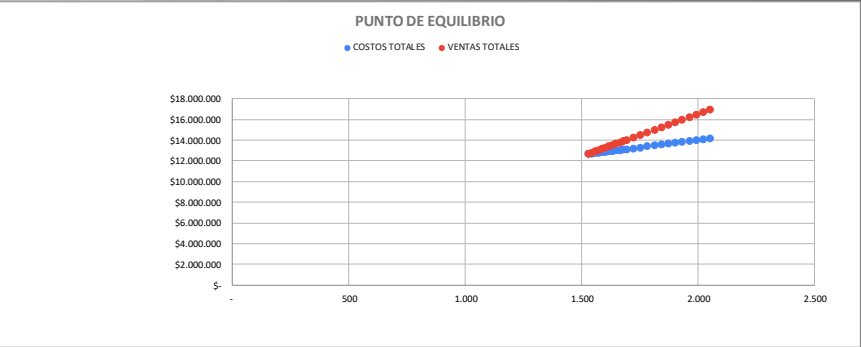


GRAFICO					
CRECIMIENTO DE VENTAS MENSUAL				15	30
MES	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	UNIDADES VENDIDAS MES	COSTOS TOTALES	VENTAS TOTALES
1	\$ 8.177.608	\$ 4.404.500	1.532	\$ 12.582.108	\$ 12.584.286
2	\$ 8.177.608	\$ 4.447.625	1.547	\$ 12.625.233	\$ 12.707.500
3	\$ 8.177.608	\$ 4.490.750	1.562	\$ 12.668.358	\$ 12.830.714
4	\$ 8.177.608	\$ 4.533.875	1.577	\$ 12.711.483	\$ 12.953.929
5	\$ 8.177.608	\$ 4.577.000	1.592	\$ 12.754.608	\$ 13.077.143
6	\$ 8.177.608	\$ 4.620.125	1.607	\$ 12.797.733	\$ 13.200.357
7	\$ 8.177.608	\$ 4.663.250	1.622	\$ 12.840.858	\$ 13.323.571
8	\$ 8.177.608	\$ 4.706.375	1.637	\$ 12.883.983	\$ 13.446.786
9	\$ 8.177.608	\$ 4.749.500	1.652	\$ 12.927.108	\$ 13.570.000
10	\$ 8.177.608	\$ 4.792.625	1.667	\$ 12.970.233	\$ 13.693.214
11	\$ 8.177.608	\$ 4.835.750	1.682	\$ 13.013.358	\$ 13.816.429
12	\$ 8.177.608	\$ 4.878.875	1.697	\$ 13.056.483	\$ 13.939.643
13	\$ 8.177.608	\$ 4.965.125	1.727	\$ 13.142.733	\$ 14.186.071
14	\$ 8.177.608	\$ 5.051.375	1.757	\$ 13.228.983	\$ 14.432.500
15	\$ 8.177.608	\$ 5.137.625	1.787	\$ 13.315.233	\$ 14.678.929
16	\$ 8.177.608	\$ 5.223.875	1.817	\$ 13.401.483	\$ 14.925.357
17	\$ 8.177.608	\$ 5.310.125	1.847	\$ 13.487.733	\$ 15.171.786
18	\$ 8.177.608	\$ 5.396.375	1.877	\$ 13.573.983	\$ 15.418.214
19	\$ 8.177.608	\$ 5.482.625	1.907	\$ 13.660.233	\$ 15.664.643
20	\$ 8.177.608	\$ 5.568.875	1.937	\$ 13.746.483	\$ 15.911.071
21	\$ 8.177.608	\$ 5.655.125	1.967	\$ 13.832.733	\$ 16.157.500
22	\$ 8.177.608	\$ 5.741.375	1.997	\$ 13.918.983	\$ 16.403.929
23	\$ 8.177.608	\$ 5.827.625	2.027	\$ 14.005.233	\$ 16.650.357
24	\$ 8.177.608	\$ 5.913.875	2.057	\$ 14.091.483	\$ 16.896.786

Gracias a la tabla de **COSTOS** nuestra empresa puede definir un valor justo para la venta y comercialización de nuestros champiñones

PUBLICIDAD



FOLLETO



VOLANTE



TARJETA DE PRESENTACIÓN





CONCLUSIONES

- 1. Durante el ciclo de producción, se presentaron problemas significativos de contaminación, lo que afectó la calidad y el rendimiento de los champiñones, contribuyendo a pérdidas económicas.**
- 2. Las variaciones en las condiciones de temperatura, tanto por factores externos como por fallas en el sistema de control climático, impactaron negativamente en el crecimiento y la producción, resultando en un menor volumen de cosecha**
- 3. A pesar de los esfuerzos invertidos en el proyecto, los problemas mencionados llevaron a que los costos operativos superaran los ingresos generados, resultando en pérdidas financieras.**





CHAMPIKING
MUCHAS GRACIAS
POR SU ATENCIÓN