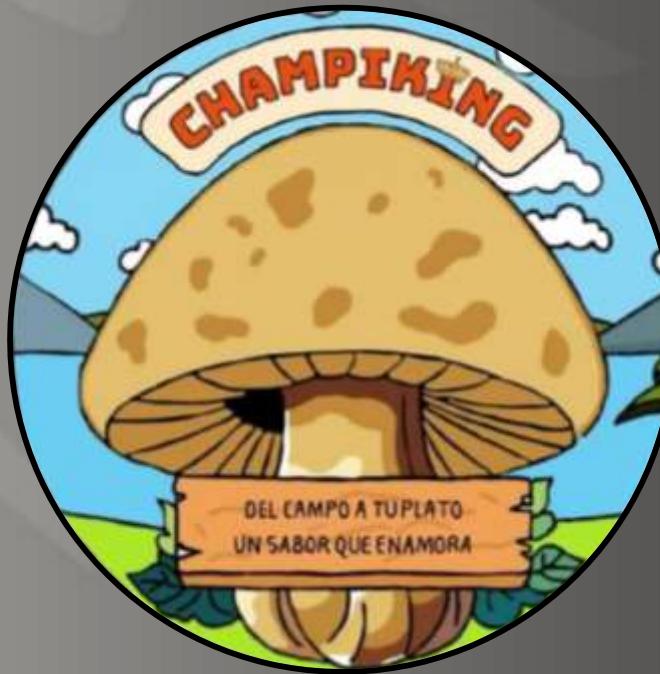


CHAMPIKING

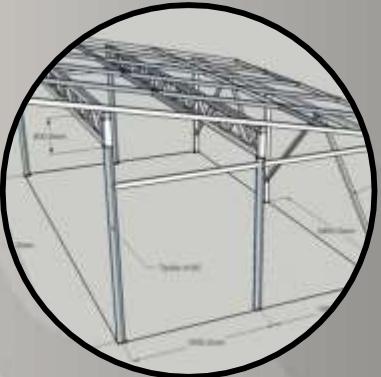


**PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CHAMPIÑONES
ORGÁNICOS REUTILIZANDO RESIDUOS DE
EXPLORACIONES AGROPECUARIAS**

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

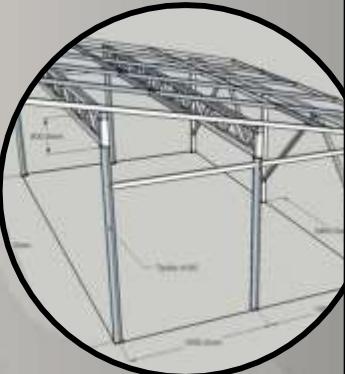
PASO #3
SIEMBRA DEL CHAMPIÑÓN

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 carnosa 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



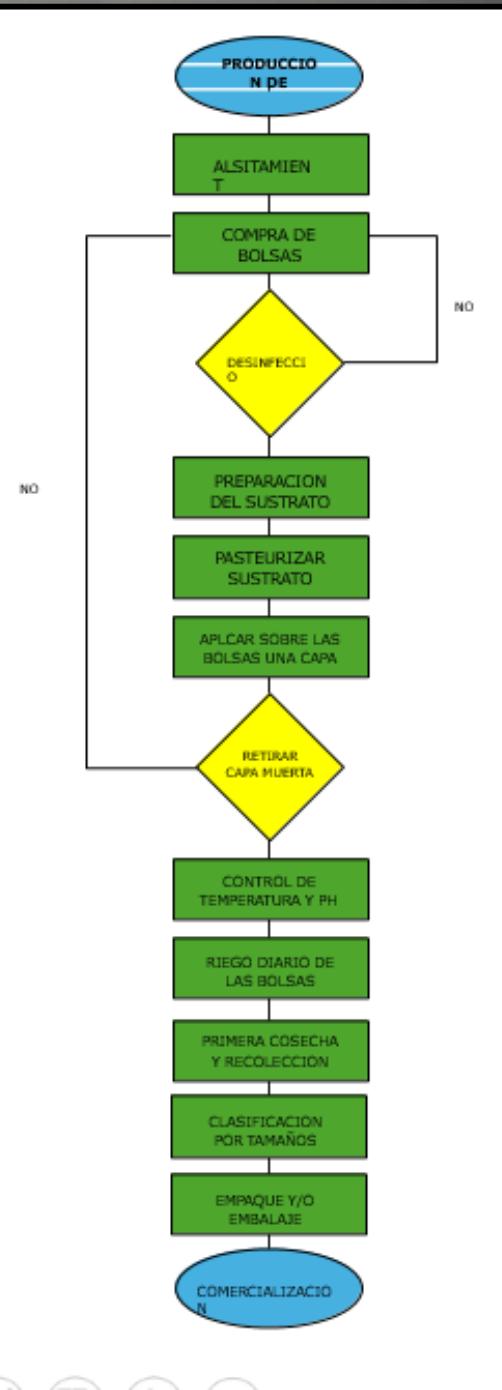
TIVO

PASO #4 ECHA Y SELECCIÓN



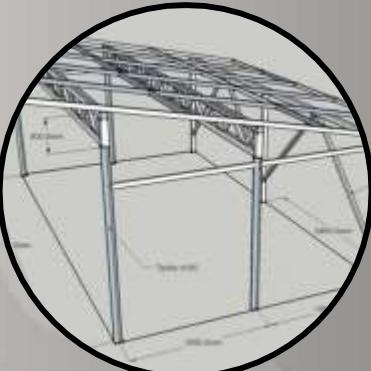
PASO #3 CASA DEL CHAMPIÑÓN

NES EN 4 PASOS
TIVO)



PASO
INFRA

PREPARAR
COM



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



CHAMPIKING



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

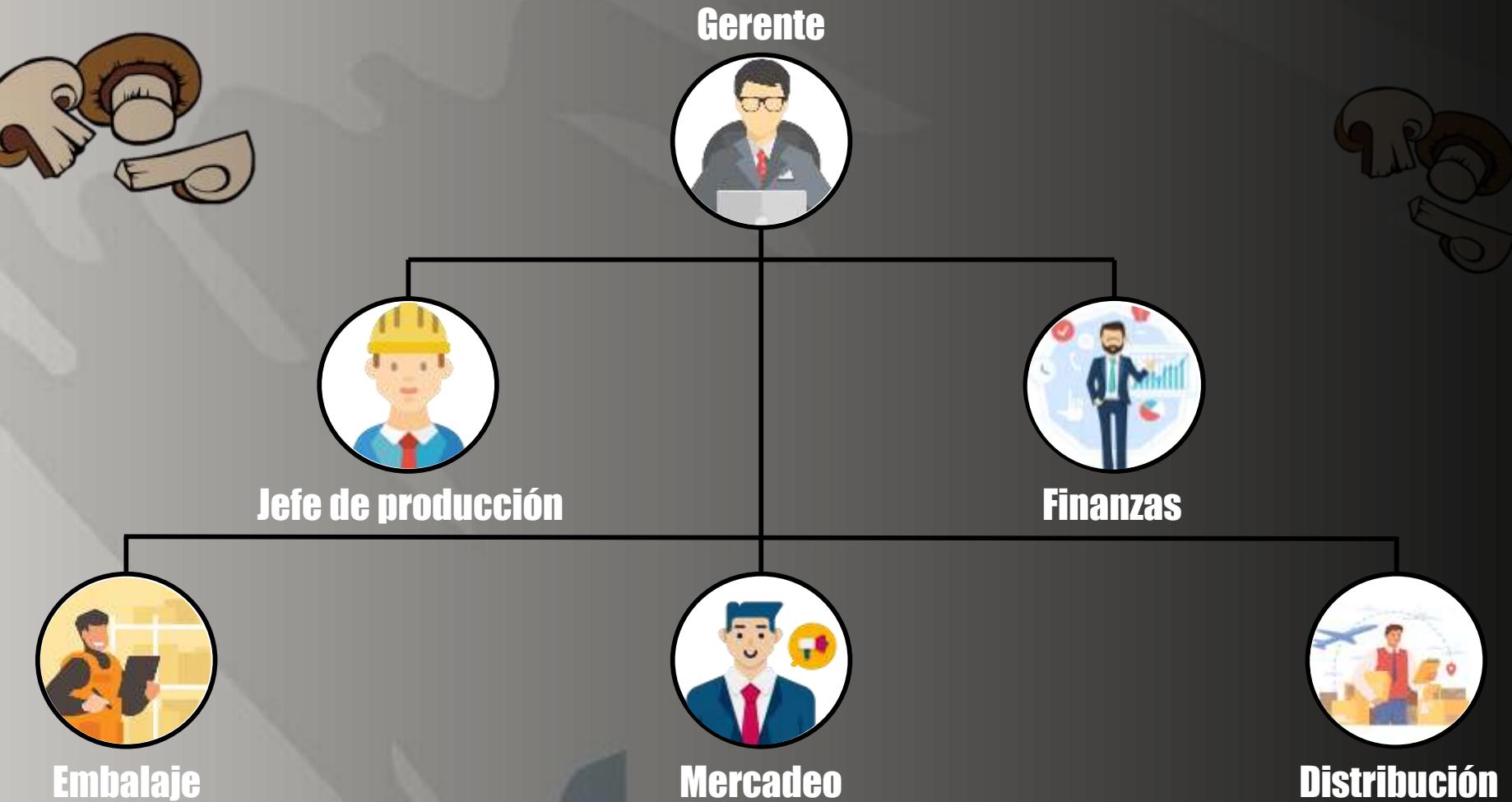
Disminuir inversiones reduciendo el gasto de dinero en la adquisición de materias primas para la producción, haciendo uso de un banco de materia orgánica

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



CHAMPIKING



COMPROBANTE DE HOMONIMIA CODIGO CIUU Y LEGALIZACIÓN

The screenshot shows the RUES homepage with a search bar containing 'CHAMPIKING'. The search results area displays a message: 'No se encontraron resultados' (No results found). To the right, there is a sidebar with filtering options for 'Categoría' (Category) including 'Persona natural' (Natural person), 'Persona jurídica' (Legal entity), 'Sucursal' (Branch), 'Agencia' (Agency), and 'Establecimiento de comercio' (Commerce establishment). A live chat window from 'rues' is also visible.



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**



CHAMPIKING

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



CHAMPI KING

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



CHAMPI KING

PUBLICIDAD



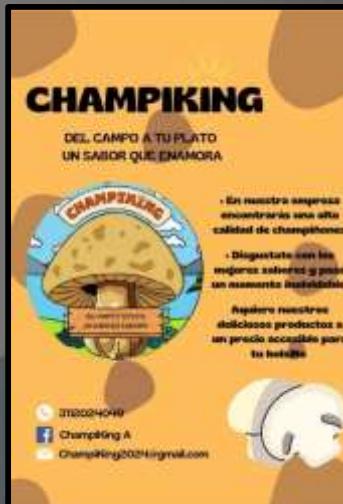
FOLLETO



VOLANTE



TARJETA DE PRESENTACIÓN



CHAMPIKING



Del campo a tu plato
un sabor que enamora

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