

## INTRODUCCION

**FRUTIFRUT** es una empresa dedicada a despulpar toda clase de fruta como lo es el lulo, uva, fresa, mora, maracuyá, arazá, limón, sandía, coco, piña, entre otras, y distribuirla en los diferentes locales como lo es JUGOS LA ÑAPA en el municipio de Villavicencio. En este proyecto implementaremos un plan estratégico de publicidad cuyo fin es que la empresa sea reconocida y tenga la oportunidad de crecer económicamente y expandirse no solo en el departamento del Meta si no a nivel nacional y, ¿porque no? A nivel mundial. Para ello; programamos múltiples actividades, con el fin de primeramente ver como se encuentra la empresa y cuál es su posición en el mercado.

Para llevar dicho proyecto acabo, implementamos las siguientes metodologías:

- Se analizó y evaluó el procedimiento que se le hace a la fruta para despulparla y verificamos la calidad de dicho producto.
- Se encuestó a los habitantes de la región si conocían FRUTIFRUT con el fin de saber cuál posicionada esta la empresa.
- Se implementó la matriz DOFA y una encuesta para evaluar su condición empresarial y saber los riesgos a los que está expuesta.

## **OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un plan estratégico para que la empresa “**FRUTIFRUT**” tenga una mayor incursión en el mercado, generando así mayores utilidades y un gran reconocimiento entre la población por la calidad de sus productos.

## **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Definir el término plan de mejoramiento estratégico.
- Identificar la problemática de la organización FRUTIFRUT para que esta incursione más en el mercado.
- Plantear el diseño estratégico para que FRUTIFRUT incursione en el mercado.

## **MARCO TEORICO**

Para implementar el plan estratégico para la empresa “**FRUTIFRUD**” necesitamos saber de algunos conceptos básicos.

### **PLAN DE MEJORAMIENTO**

Es la planeación debidamente estructurada y detallada donde se busca solucionar las debilidades de una empresa.

### **PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LLEVAR A CABO UN BUEN PLAN DE MEJORAMIENTO. (CICLO P.H.V.A)**

- Planear: Analiza la situación existente de la empresa y detecta los prioritarios de actuación. A continuación se plantea de una forma estructura respondiendo las preguntas ¿Qué hacer? ¿Cómo hacerlo? ¿Cuándo hacerlo? ¿Quién lo hace? ¿Con que medios se hace?
- Hacer: Se lleva a cabo la planificación realizada.
- Verificar: Comprueba que lo efectuado coincide con lo esperado, analiza las mejoras alcanzadas y contrasta la eficacia de las acciones emprendidas comparando los resultados previstos con los realmente obtenidos.
- Actuar: Detecta las dificultades encontradas, identifica las oportunidades de mejora y deficiencias encontradas para que así vuelva a reevaluar la situación y replantee la estrategia con el fin de obtener una mejora continua.

## MARCO CONCEPTUAL

**Actividad de agua:** Por analogía, así como el pH es un término que indica el grado de acidez de un alimento, la actividad de agua  $A_w$ , es un término que se emplea para indicar la disponibilidad del agua.

El máximo valor es 1,0 cuando en agua pura se disuelven otras sustancias, el valor de la  $A_w$  disminuye, o cuando a un alimento se le retira parte del agua su  $A_w$  también disminuye.

**Adecuación:** Comprende operaciones de: recepción, lavado, desinfección, selección y clasificación de las frutas frescas.

**Almacenamiento:** consiste en guardar los productos finales una vez terminados hasta su posterior distribución; las condiciones de este almacenamiento dependerán del método de conservación que se haya escogido.

La congelación es un sistema de gran acogida en la industria, debido a las características de alta calidad nutricional y sensorial (aroma, sabor, color y apariencia) de las pulpas obtenidas, después de un período de 6 meses o más y la baja mano de obra y no especializada que requiere.

**Clasificación:** Es la separación de las materias primas (frutas frescas) en relación a propiedades específicas con el propósito de obtener una óptima calidad en el producto final.

**Congelación:** Es un método rápido, limpio y eficaz para conservar productos en un estado lo más próximo posible al fresco. Las frutas que se preparan y envasan cuidadosamente retienen no solamente el máximo sabor y buen color, sino también un elevado porcentaje de su valor nutritivo original.

**Conservación:** Incluye procesos de envasado, congelado, pasteurizado, esterilizado y enfriado, principalmente.

**Desairado:** Esta operación es recomendable ya que permite la extracción del aire atrapado en la pulpa durante las operaciones previas y presenta ventajas tales como: Disminuye el deterioro de las pulpas en el almacenamiento por oxidación. Mayor uniformidad en la apariencia y mejor color. Previene la formación de espuma.

**Desinfección:** Consiste en aplicar algún tipo de producto para eliminar la carga microbiana que viene con la fruta. Los más frecuentemente utilizados corresponden a cuatro grupos básicos: compuestos de cloro, compuestos de yodo, compuestos de amonio cuaternario y compuestos germicidas de agentes tenso activos de ácido amonios.

**Despulpado:** Es la operación de separación en la que puede entrar al equipo la fruta entera (mora, fresa, guayaba) o pelada y en trozos (papaya? mango? piña) o la masa pulpa-semilla separada de la cáscara (curaba, guanábana, lulo, maracuyá) y separar la pulpa de las partes no comestibles.

**Envasado:** Corresponde a la fase de conservación, y consiste en verter la pulpa obtenida de manera uniforme, en cantidades precisas y preestablecidas, bien sea en peso o volumen, en recipientes adecuados por sus características y compatibilidad con las pulpas. La operación puede ser manual o automática.

**Escaldado:** Es un tratamiento térmico corto que se puede aplicar a las frutas con el fin de ablandar los tejidos y aumentar los rendimientos durante la obtención de pulpas; además disminuye la contaminación superficial de las frutas que puede afectar las características de color, sabor, aroma y apariencia de las pulpas durante la congelación y descongelación.

**Industria Manufacturera:** Incluye las empresas cuya actividad consiste en la transformación mecánica y/o química de sustancias orgánicas e inorgánicas en productos nuevos, ya sea que el trabajo se efectúe a máquina o a mano en fábrica o a domicilio y que los productos se vendan al mayor o al por menor.

**Molido:** Consiste en someter las frutas enteras y duras a un troceado con el fin de romper la estructura natural y así facilitar su posterior separación en el proceso de despulpado.

**Pasteurización:** Tratamiento térmico en el cual las pulpas se someten a 92°C por tiempo aproximado de 2 minutos buscando inhibir las reacciones enzimáticas causantes de sabores y olores desagradables, impedir la gelificación, detener el crecimiento de ciertos microorganismos peligrosos.

**Pelado:** Remoción de la corteza o cubierta externa de las frutas; se efectúa por diferentes métodos.

**Procesamiento:** Para efectos del presente proyecto el procesamiento de las frutas se refiere a las operaciones destinadas a la obtención de pulpa de frutas congelada. El procesamiento de las pulpas de frutas se puede dividir en tres grupos: adecuación, separación y conservación.

**Pulpa de Fruta:** Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

**Recepción:** Operación de recibo de la fruta en la cual se pesa y se analiza la calidad para obtener los rendimientos finales.

**Refinado:** Consiste en hacer pasar la pulpa ya obtenida por una malla fina con el fin de obtener una pulpa menos fibrosa.

**Selección:** Se elimina todo elemento que no presente condiciones aceptables para los propósitos a los cuales serán destinados, se eliminan unidades partidas, rotas, maquilladas, podridas, quemadas por frío y deformadas.

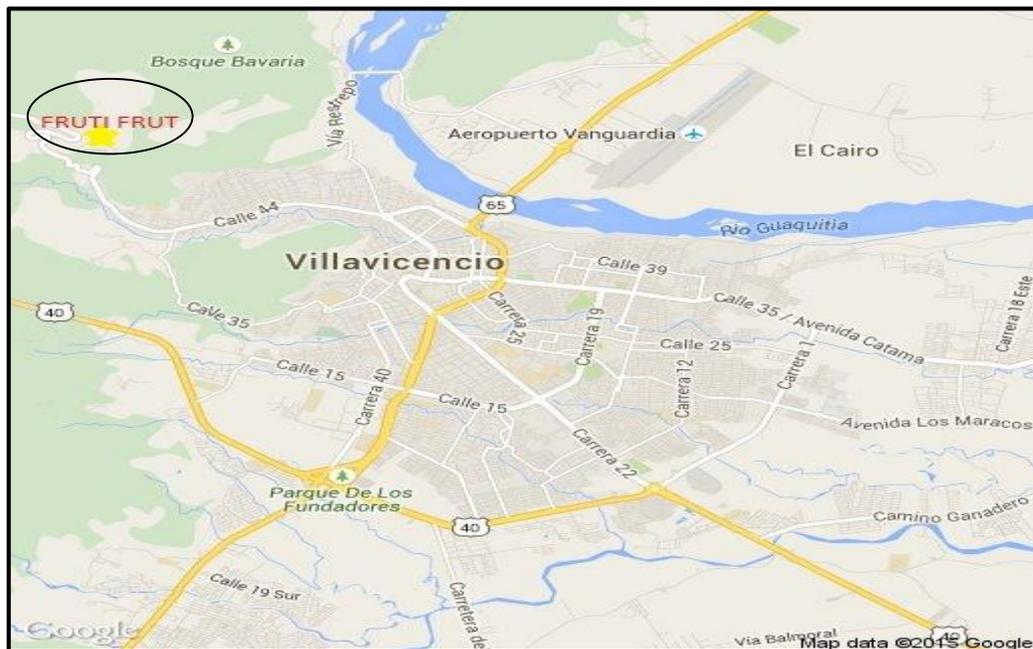
**Separación:** Por medio de operación tal como pelada, corte, extracción, molido, despulpado, refinación y desairado.

## MARCO ESPACIAL

Villavicencio es un municipio colombiano, capital del departamento del Meta y es el centro comercial más importante de los Llanos Orientales. Está ubicada en el Piedemonte de la Cordillera Oriental, al Noroccidente del departamento del Meta, en la margen izquierda del río Guatiquía. Fundada el 6 de abril de 1840, cuenta con una población urbana aproximada de 486.363 habitantes en 2015.2 Presenta un clima cálido y muy húmedo, con temperaturas medias de 28° C y 30°C.

El desarrollo del plan de mejoramiento se desarrolló en la empresa **FRUTIFRUT** la cual tiene la siguiente referencia espacial.

PAIS	Colombia
DEPARTAMENTO	Meta
CIUDAD	Villavicencio
VEREDA	Buena Vista



## LISTA DE IMAGENES

IMAGEN N° 1	LOGO TIPO	1
IMAGEN N° 2	ORGANIGRAMA	2
IMAGEN N° 3	PLANTA DE PRODUCCION	15
IMAGEN N° 4	AREA DE RECIBIDO Y CLASIFICACION	16
IMAGEN N° 5	AREA DE LAVADO DE FRUTA	16
IMAGEN N° 6	AREA DE CALDEADO	17
IMAGEN N° 7	AREA DE REFRIGERACION	17
IMAGEN N° 8	AREA DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS	18
IMAGEN N° 9	LABORATORIO	18
IMAGEN N° 10	AREA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO	19
IMAGEN N° 11	AREA DE EXTRACCION DE FRUTA	19
IMAGEN N° 12	AREA DE LAVADO DE CANASTILLAS	20
IMAGEN N° 13	AREA DE EPP	20
IMAGEN N° 14	OFICINA	21
IMAGEN N° 15	AREA DE DESECHOS	21
IMAGEN N° 16	PRODUCTO TERMINADO	22
IMAGEN N° 17	TANQUES DE ALMACENAMIENTO 6000 L.	23
IMAGEN N° 18	PURIFICADORES DE AGUA	24
IMAGEN N° 19	DOSIFICADOR DE CLORO	25
IMAGEN N° 20	TANQUES DE ALMACENAMIENTO 5000 L.	26
IMAGEN N° 21	TANQUE PURIFICADOR DE AGUA	27
IMAGEN N° 22	ENCUESTA	28
IMAGEN N° 23	GRAFICA PREGUNTA No.1	29
IMAGEN N° 24	GRAFICA PREGUNTA No.2	30
IMAGEN N° 25	GRAFICA PREGUNTA No.3	31
IMAGEN N° 26	GRAFICA PREGUNTA No.4	32
IMAGEN N° 27	GRAFICA PREGUNTA No.5	33
IMAGEN N° 28	VOLANTE	39

## LISTA DE TABLAS

TABLA N° 1	FRUTAS	11
TABLA N° 2	PROVEEDORES	15
TABLA N° 3	CONSUMIR	29
TABLA N° 4	COMPRA	30
TABLA N° 5	FRECUENCIA DE COMPRA	31
TABLA N° 6	MARCA	32
TABLA N° 7	RECONOCIMIENTO DE LA MARCA	33
TABLA N° 8	DOFA	34
TABLA N° 9	PROGRAMA DE ACTIVIDADES	37
TABLA N° 10	PLAN DE ACCIONES	37
TABLA N° 11	PRESUPUESTO	38