

# **CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON**

## **ASIGNATURA**

Seminario de grado

## **DOCENTE**

Dra.

Karina centeno Rangel

## **PROPUESTA**

Trabajo final proyecto Manjar Blanco

## **ELABORADO POR**

Nelson Guillermo Alvear Martínez

Yeimi Viafara Rengifo

## TABLA DE CONTENIDO

|                                                                                   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTRODUCCIÓN:.....                                                                | 3 |
| OBJETIVO GENERAL:.....                                                            | 3 |
| OBJETIVOS ESPECIFICOS:.....                                                       | 4 |
| INFORMACION DE LA EMPRESA.....                                                    | 4 |
| MARCO TEORICO .....                                                               | 4 |
| SOPORTE FINANCIERO INTERNACIONAL.....                                             | 6 |
| MARCO NORMATIVO O LEGAL.....                                                      | 6 |
| NORMA LEGAL AL INGRESO DE LOS PRODUCTOS COLOMBIANOS AL MERCADO<br>CANADIENSE..... | 7 |
| MARCO GEOGRÁFICO.....                                                             | 8 |
| REFERENCIAS: .....                                                                | 9 |

## INTRODUCCIÓN:

El dulce manjar blanco hace parte de la gastronomía de nuestro departamento del valle del cauca, su proceso de elaboración reúne una mezcla de sabores que incluye leche, azúcar glucosa, este se lleva a cabo con maquinaria de tecnología de punta dando cumplimiento a los estándares de calidad y competitividad, desarrollado con el modelo scort. Este proceso alcanzar a llegar a los 42 municipios del valle del cauca, logrando abastecer a nuestros clientes y consumidores y ejecutando al tiempo el proceso de exportación al mercado canadiense.

En Colombia el manjar blanco es un deleite a los paladares de quienes lo degustan y se ha convertido en el sultán de las fiestas y reuniones sociales de fin de año. Este producto en la actualidad se encuentra presente en la canasta familiar de los hogares colombianos, su sabor ha sido extendido a otros países de América Latina con una variación en su nombre, manjar blanco en algunos países y dulce de leche en otros. Su presentación debe llevar dos idiomas, inglés y francés el cual en el etiquetado debe especificar los ingredientes y los beneficios de acuerdo a la diversidad gastronómica de cada sector geográfico.

Para **Saborea Delicias Alvear** tiene la complacencia de producir bajo la experiencia real, tanto de la oferta en el entorno local, nacional e internacional.

El modelo scort dentro de este proceso nos permite ejecutar el encadenamiento de suministros de la materia prima, empaque, sellado y el manejo de la infraestructura utilizada en la producción de pedidos tanto nacional e internacional de nuestros clientes. Para nosotros es un enorme placer personalizar con este trabajo bajo experiencias reales, mediante logros plasmados en la práctica de fabricación y comercialización de nuestro producto.

Con presunción hoy nos sentimos parte del proceso de exportación vallecaucano, representando desde nuestro dulce sabor lo que llevamos en el corazón.

## OBJETIVO GENERAL:

Exportar manjar blanco como producto estrella del valle del cauca a mercado nacional e internacional.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Brindar un producto de alta calidad a nuestros clientes del exterior de la gastronomía colombiana

Fabricar un producto diferenciado, con el mejor estándar de calidad al alcance de todos los consumidores.

Incrementar las ventas y los ingresos de los socios y beneficiarios del proyecto.

- **Misión**

Brindar un producto de alta calidad a nuestros clientes, garantizando los beneficios que tiene al consumir productos de manjares, soportado a través de un recurso humano altamente comprometido y calificado, capaz de integrar las mejores prácticas y estándares en su portafolio de servicios.

↓ **Visión**

Ser una empresa sostenible en el tiempo en la parte gastronómica, donde nos permita ampliar nuestro entorno a más de 3 países.

## INFORMACION DE LA EMPRESA

Nació en un escenario local y de emprendimiento familiar, propuesta de arranque pequeña, pero con una visión soñadora.

La pandemia se convirtió en un escenario de sobrevivencia, que condescendió a la búsqueda de una economía sostenible. Después de realizar pruebas y ensayos mediante un ejercicio de persistencia, de trabajo en equipo, de sondeo de calidad, se toma la decisión de salir al mercado y enfrentar el mundo de la comercialización, la cual hoy mediante la perseverancia hemos logrado llegar al entorno internacional.

## MARCO TEORICO

El manjar blanco en la multiplicidad de los mercados regional, nacional e internacional ha logrado traspasar fronteras donde la empresa **Saborea Delicias Alvear** se afianzo

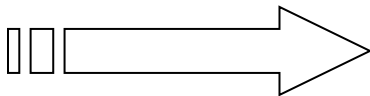
como objetivo llevarlo a entorno de la exportación mediante un avance significativo de calidad y diversificación de los productos en el mercado competitivo como es Colombia y el mercado canadiense, dejando muy incuestionable que nuestro país forma parte del comercial.

Para incursionar en este proceso de exportación se deben cumplir con unos requisitos que están ya establecidos en la exportación de alimentos, para lo cual la cámara de comercio y/o el ministerio de comercio están como galantes de este itinerario.

A nivel de departamentos, el valle del cauca se posiciona como cuna nacional de elaboración de este deslumbrante sabor que sueña con cruzar fronteras internacionales buscando expandir su marco geográfico, pero a la vez que tenga un impacto financiero en la economía de sus productores.

Dentro de los países a los que hemos podido iniciar el proceso de exportación es Canadá, Irrumpiendo con el modelo scort para dar cumplimiento a la cadena de suministros. Logrando inmiscuir el proceso de identificación del mercados adecuados de comercialización

### **CADENA DE SUMINISTROS EN MODELO SCORT**



1. Planificación
2. Fabricación
3. Plan de mejora
4. devoluciones
5. Ser sostenibles

Después de haber aplicado el modelo Scort en la cadena de suministros, se busca implementar multiplicidad de ventas generando satisfacer las necesidades de los clientes en el mercado nacional e internación en especial Canadá

### **SOPORTE FINANCIERO NACIONAL**

| INSUMO P. 100 LB             | CANT | C. X 100 UNDS        | LB. PESOS       | C. N X 1 KG PESOS   | C. N. 1000 KG PESOS            | P. V. 1 KG EN PESOS  |
|------------------------------|------|----------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| LECHE LITROS                 | 200  | \$ 500.000,00        | 5.000,00        | \$ 10.000,00        | \$ 10.000.000,00               | 28000*1000           |
| ARROZ 1KILIO                 | 1    | \$ 5.000,00          | 50,00           | \$ 100,00           | \$ 100.000,00                  |                      |
| SELLANTE CUARTO              | 1    | \$ 10.000,00         | 100,00          | \$ 200,00           | \$ 200.000,00                  |                      |
| PALEL SELOFAN X UNIDADES     | 12   | \$ 15.000,00         | 150,00          | \$ 300,00           | \$ 300.000,00                  |                      |
| ADICTIVO X GRAMOS            | 2    | \$ 4.000,00          | 40,00           | \$ 80,00            | \$ 80.000,00                   |                      |
| MATES X LIBRAS               | 50   | \$ 50.000,00         | 500,00          | \$ 1.000,00         | \$ 1.000.000,00                |                      |
| MATES X 100 MEDIAS           | 100  | \$ 50.000,00         | 500,00          | \$ 1.000,00         | \$ 1.000.000,00                |                      |
| AZUCAR X KILOS               | 12   | \$ 33.000,00         | 330,00          | \$ 660,00           | \$ 660.000,00                  |                      |
| PANELA X 2 UNIDADES          | 2    | \$ 6.000,00          | 60,00           | \$ 120,00           | \$ 120.000,00                  |                      |
| MANO DE OBRA DIRECTA X DIA   | 1    | \$ 106.000,00        | 1060,00         | \$ 2.120,00         | \$ 2.120.000,00                |                      |
| MANO DE OBRA INDIRECTA X DIA | 1    | \$ 20.000,00         | 200,00          | \$ 400,00           | \$ 400.000,00                  |                      |
| TRANSPORTE NACIONAL          | 1    |                      |                 |                     | \$ 300.000,00                  |                      |
|                              |      |                      |                 |                     |                                |                      |
| <b>TOTAL</b>                 |      | <b>\$ 799.000,00</b> | <b>7.990,00</b> | <b>\$ 15.980,00</b> | <b>\$ 16.280.000,00</b>        | <b>28.000.000,00</b> |
|                              |      |                      |                 |                     | MENOS LOS COSTOS DE PRODUCCION | <b>16.280.000,00</b> |
|                              |      |                      |                 |                     | UTILIDAD BRUTA                 | <b>11.720.000,00</b> |

## SOPORTE FINANCIERO INTERNACIONAL

| TIPO DE CAMBIO                  | 0,95809  |                  |             |                |                                     | 0,95809 TIPO DE CAMBIO |
|---------------------------------|----------|------------------|-------------|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| INSUMO P. 100 LB                | CANTIDAD | DÓLAR CA         | DÓLAR       | DÓLAR CA       | C. N. 1000 KG DÓLAR CA              | DÓLAR CA               |
| LECHE LITROS                    | 200      | \$ 125,31        | 125         | 2,51           | \$ 2.506,24                         | DÓLAR CA               |
| ARROZ 1KILIO                    | 1        | 125              | 0,01        | 0,03           | \$ 25,06                            |                        |
| SELLANTE CUARTO                 | 1        | 2,51             | 0,03        | 0,05           | \$ 50,12                            |                        |
| PALEL SELOFAN X UNIDADES        | 12       | 3,76             | 0,04        | 0,08           | \$ 75,19                            |                        |
| ADICTIVO X GRAMOS               | 2        | 1,00             | 0,01        | 0,02           | \$ 20,05                            |                        |
| MATES X LIBRAS                  | 50       | 12,53            | 0,13        | 0,25           | \$ 250,62                           |                        |
| MATES X 100 MEDIAS              | 100      | 12,53            | 0,13        | 0,25           | \$ 250,62                           |                        |
| AZUCAR X KILOS                  | 12       | 8,27             | 0,08        | 0,17           | \$ 165,41                           |                        |
| PANELA X 2 UNIDADES             | 2        | 1,50             | 0,02        | 0,03           | \$ 30,07                            |                        |
| MANO DE OBRA DIRECTA X DIA      | 1        | 26,57            | 0,27        | 0,53           | \$ 531,31                           |                        |
| MANO DE OBRA INDIRECTA X DIA    | 1        | 5,01             | 0,05        | 0,10           | \$ 100,25                           |                        |
| TRANSPORTE INTERNACIONAL        | 1        |                  |             |                | 1200                                |                        |
| LOGISTICA ESTIBADO MANIPULACION | 1        |                  |             |                | 600                                 |                        |
| TRANSPORTE AEROPUERTO ACARREO   | 1        |                  |             |                | 500                                 |                        |
| AGENCIA DE ADUNAS               | 1        |                  |             |                | 800                                 |                        |
| <b>TOTAL</b>                    |          | <b>\$ 200,25</b> | <b>2,00</b> | <b>\$ 4,00</b> | <b>7.104,94</b>                     | <b>18.780</b>          |
|                                 |          |                  |             |                | MENOS COSTOS DÓLAR CA               | <b>7.104,94</b>        |
|                                 |          |                  |             |                | UTILIDAD BRUTA DOLAR CA             | <b>11675,06</b>        |
|                                 |          |                  |             |                | UTILIDAD BRUTA EN PESOS COLOMBIANOS | <b>48.622.655,00</b>   |

## MARCO NORMATIVO O LEGAL

**SABOREA DELICIAS ALVEAR** da apertura el 6 de octubre de 2018 dedicada a la producción de manjar blanco en cali, desde esa término hace presencia en el departamento del valle y colombia realizando exportaciones al mecando canadiense de manjar blanco.

De igual forma su proceso de comercializacion hace presencia en minimercados mediante herramientas digitale, tiendas, y expendios.

La parte legal esta demarcada en el decreto 539 de 2014 mediante el misterio de salud y protección social, se ha aprobado por el gobierno colombiano eliminar la barrera del certificado fitosanitario a los productos alimenticios de consumo humano con objetico haya un mayor flujo de la exportación de Colombia hacia Canadá, proceso que redunda en beneficio para la proyección de manjar blanco que representa un aumento 57,8% en 2015 al 2022. El cual representa 674.2 millos en dólares.



## NORMA LEGAL AL INGRESO DE LOS PRODUCTOS COLOMBIANOS AL MERCADO CANADIENSE.

Se debe contar con la aprobación del Certificado zoosanitario la cual es una licencia para los importadores de Canadá exigidos por las autoridades a aduaneras la cual garantiza a los productos colombianos cumplen con estándar de calidad y sanidad acto para el consumo humano. Aprovechar el tratado de libre comercio. el cual entro en vigor en el año 2011.

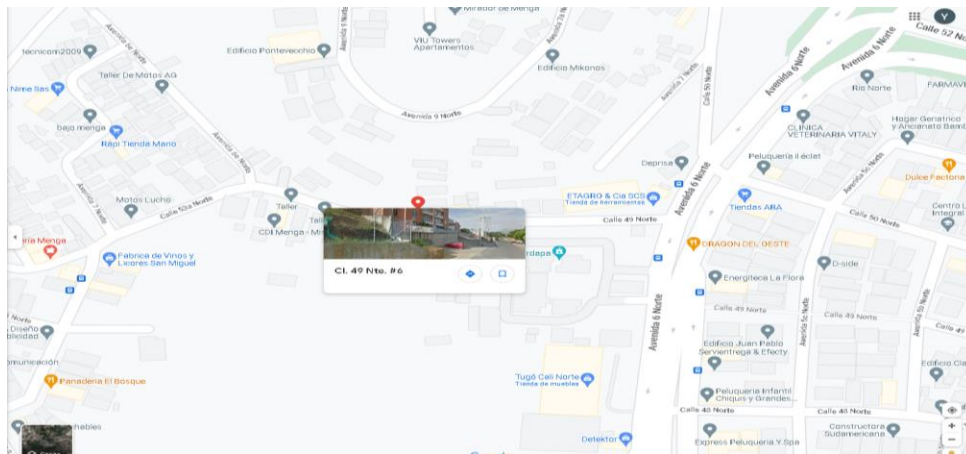
El manjar blanco (dulce de leche). debe estar etiquetado en dos idioma inglés y francés y para la conservación y textura es empacado en envase de vidrio. El manjar blanco se empaca a una temperatura de 70° de caliente y su material de empaque de ser en madera, polietileno o plástico film.

### MARCO GEOGRÁFICO.

Nuestro punto de ubicación, fabricacion y comercializacion esta en el barrio de menga de la ciudad de cali calle 49N. No. 28-43.

Canadá tiene una población de habitantes 36.286.425 a los cuales esperamos impregnar con nuestro emprendimiento desde la ciudad de Cali en el barrio menga.

**saborea delicias Alvear**, cuenta con todo su proceso legal registrada en la cámara de comercio y en los demás entes necesarios para cumplir con el riguroso protocolo de exportación.





**REFERENCIAS:**

<https://www.semana.com/de-exportacion/108990-3/#:~:text=En%20Colombia%2C%20su%20comercializaci%C3%B3n%20se,al%20crecer%20su%20demanda%20mundial.>

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/7402/tesis559.pdf?sequence=1>

Modulo seminario de investigación, corporación universitaria Remington. Edición 2020