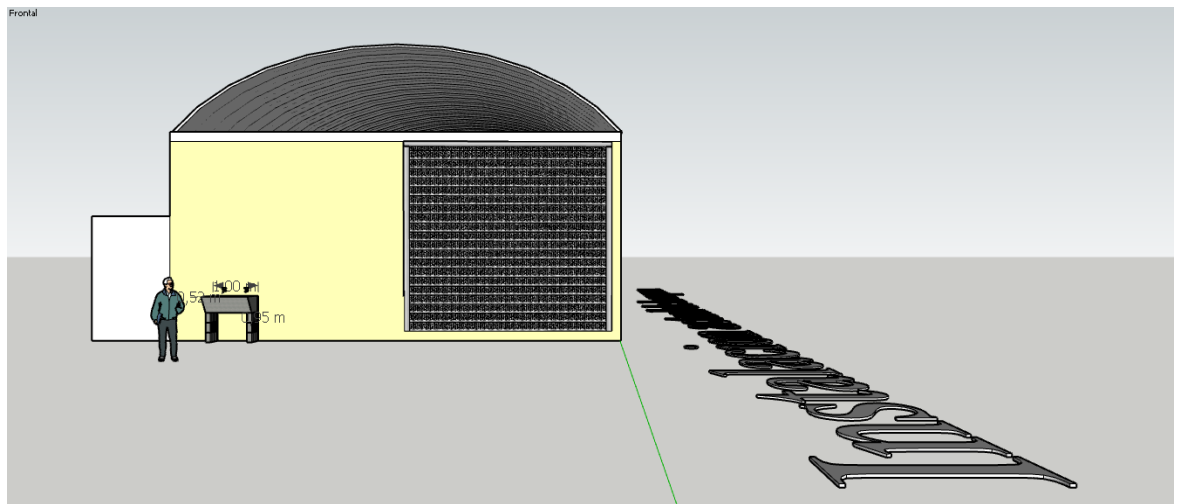
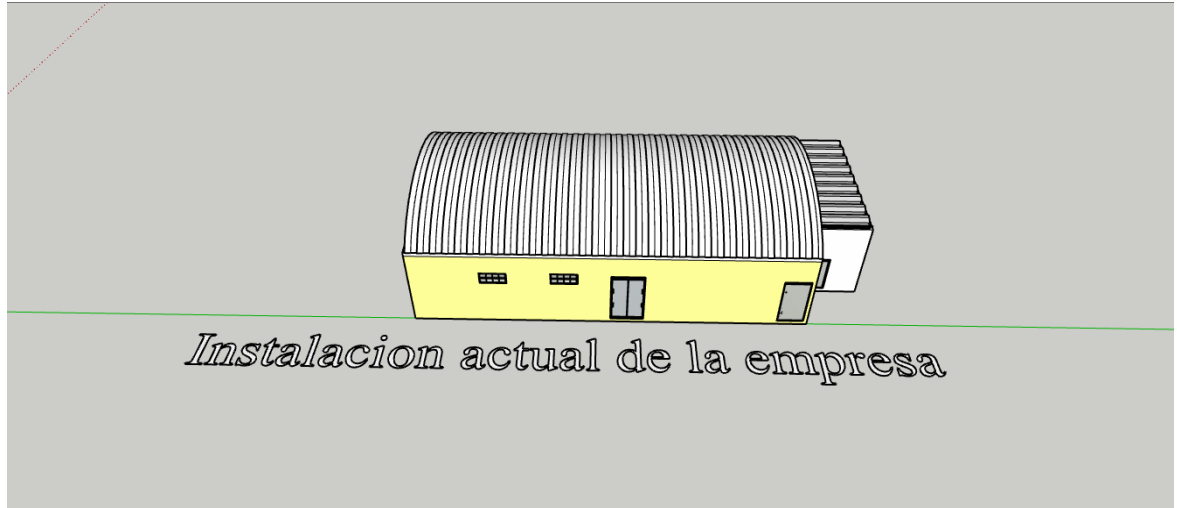


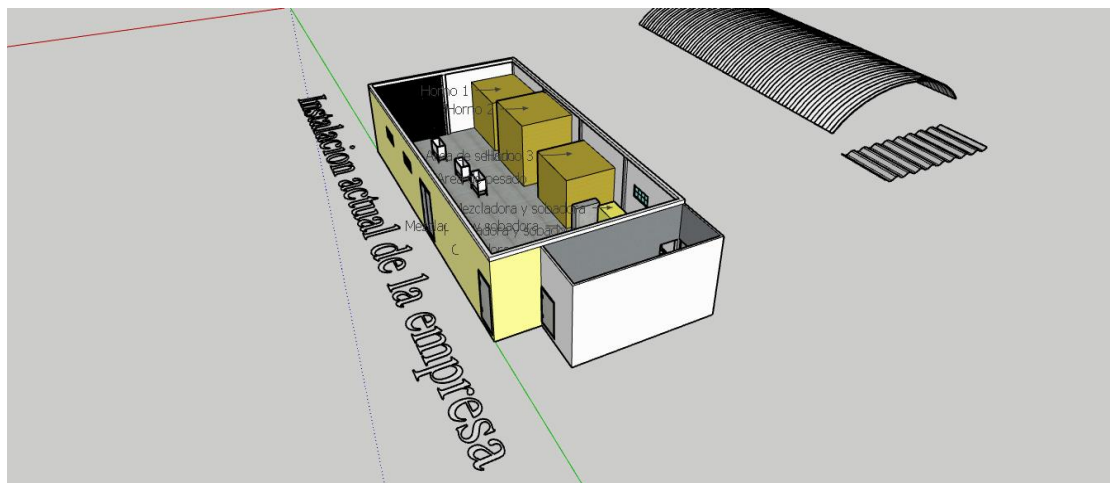
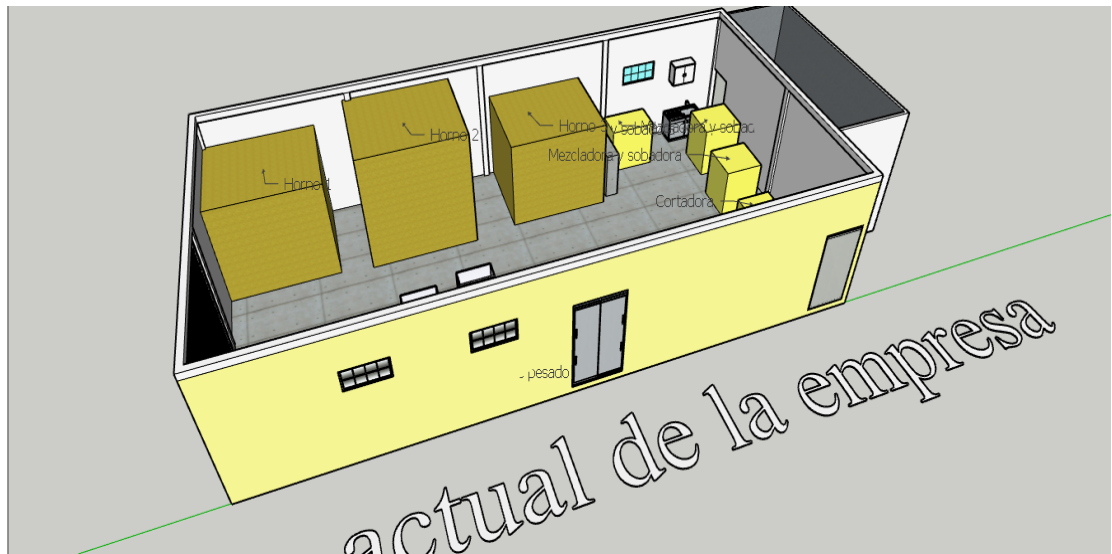
ANEXO

**ANEXO 1: INSTALACION ACTUAL DE LA
EMPRESA**

Modelado en 3D de la empresa "Chamicola"

Anexo 1-1 Modelado actual de la empresa





Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

**ANEXO 2: DIAGNÓSTICO DE LA
EMPRESA**

Anexo 2-1 Check List para análisis situacional de la empresa “Chamicola”

CHECK LIST DE INSTALACIONES ACTUAL DE LA EMPRESA “CHAMICOLA”				
Fecha: 30/08/2023				
Turno: Mañana 9:00 am				
Responsable del Check List: Elio Mareses				
Numero	Detalle	Si	No	Observaciones
INSTALACIONES				
1	El sector cumple con orden y limpieza.		X	No se realiza una adecuada limpieza y orden en las instalaciones.
2	La iluminación es óptima.	X		Como el proceso se realiza en mañanas, la luz ambiente beneficia, pero se deben adecuar instalaciones para la iluminación.
3	Se respeta el lay out, respecto a pasillos y salidas de emergencia libres de obstáculos.	X		Si se respeta, pero en algunas partes está bloqueado por los carros.
4	Se tiene identificado, señalado las áreas de trabajo.	X		La empresa cuenta con señalizaciones pero se deben mejorar.
6	Instalaciones eléctricas optimas.		X	Protecciones rotas. cables a la vista.
7	Cableado y terminales eléctricas en buen estado.		X	Antiguas. Se necesitan cambios a las terminales.
HERRAMIENTAS				
1	Se cuenta con un sitio de almacenamiento adecuado para las herramientas.		X	Existe, pero no son los adecuados los sitios donde se almacenan.
2	Las herramientas se utilizan adecuadamente.	X		
3	Se realizan revisiones periódicas de herramientas.	X		
4	Mantenimiento de herramientas.	X		Se sugiere renovar las soleras y no seguir reparándolas.
5	Es suficiente la cantidad de herramientas disponibles, en función del proceso productivo y del número de operarios.	X		En ocasiones, para situaciones eventuales no se dispone.
6	Existen medios para almacenar las herramientas	X		
EQUIPOS				
1	Limpieza periódica de equipos.	X		Se realiza antes y después de cada producción, pero son deficientes.
2	Los equipos cuentan con documentos de certificación para operar vigente.		X	Los equipos amplían su vida de funcionamiento.

3	Se realizan revisiones periódicas de los equipos.	X	Solo se realiza cuando los equipos estan en falla.
4	Se cuenta con registro de mantenimiento preventivo a los equipos.	X	No se cuenta con registros de mantenimiento.
5	Se reportan de forma inmediata falencias, deterioro y afecciones del equipo.	X	
6	Ha habido falencias en el momento de operar las maquinas.	X	
7	Correas, engranajes y ejes de equipos óptimos.	X	
8	Señalización en las maquinas.	X	Deficientes.

Fuente y elaboración: Propia

Tabla anexo 2-1 Resultados del análisis Foda realizado a los equipos principales

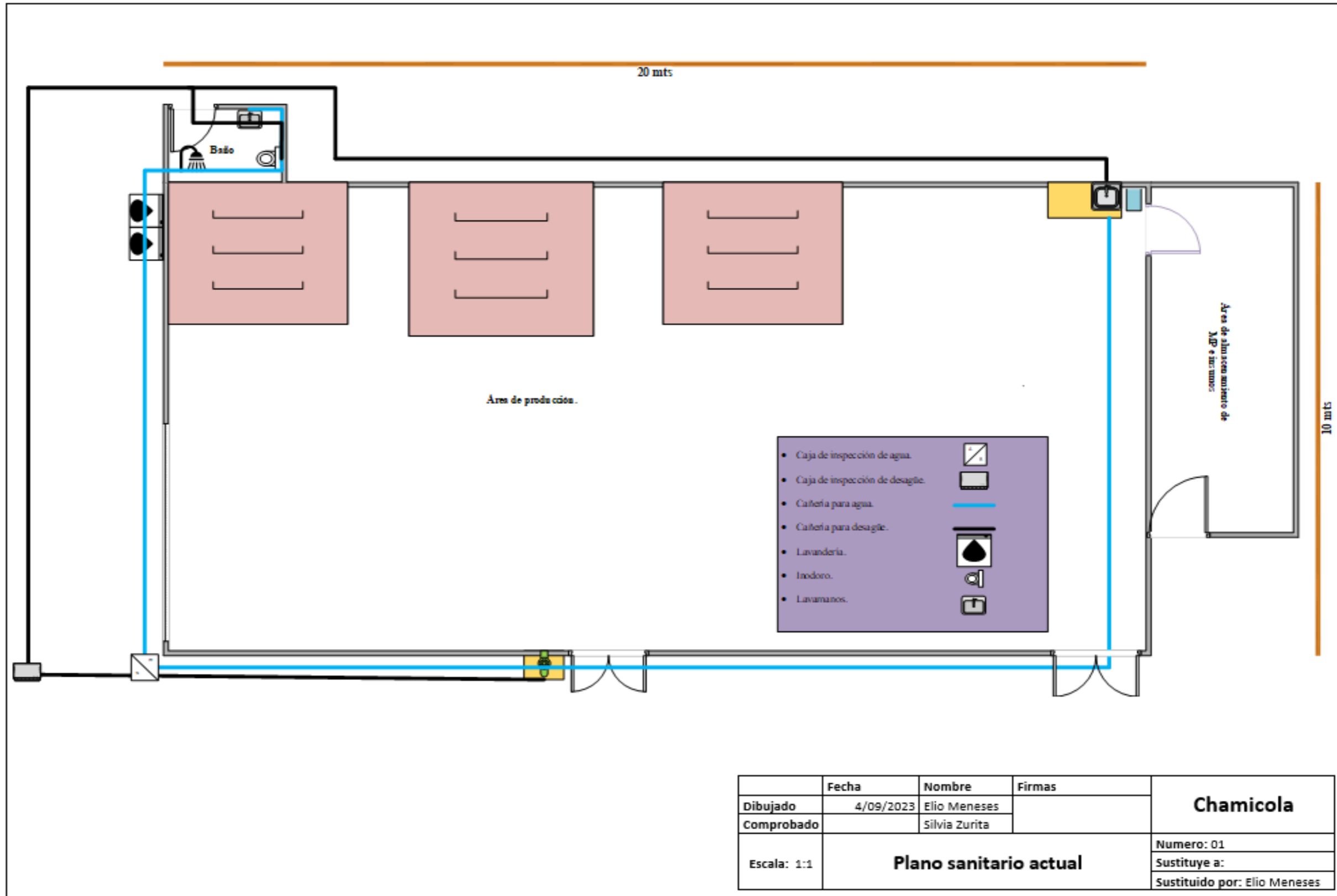
ANÁLISIS DAFO DE LOS EQUIPOS					
Debilidades			Amenazas		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ciclo de operación de los equipos vencida. ✚ Fallas de equipos durante producción. ✚ Disminución de la calidad de los productos. 					<ul style="list-style-type: none"> ✚ Actualización e innovación tecnológica de las competencias. ✚ Aumento de la demanda de productos.
Fortalezas			Oportunidades		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Equipos operables por unos años más. ✚ Abastecimiento de la demanda actual de los productos. 					<ul style="list-style-type: none"> ✚ Usable en caso de emergencia, cuando se instale nuevos equipos. ✚ Rescate económico por la venta de los equipos.

Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

Con el análisis FODA realizado se puede concluir que los equipos se pueden utilizar aun o proponer como reemplazo.

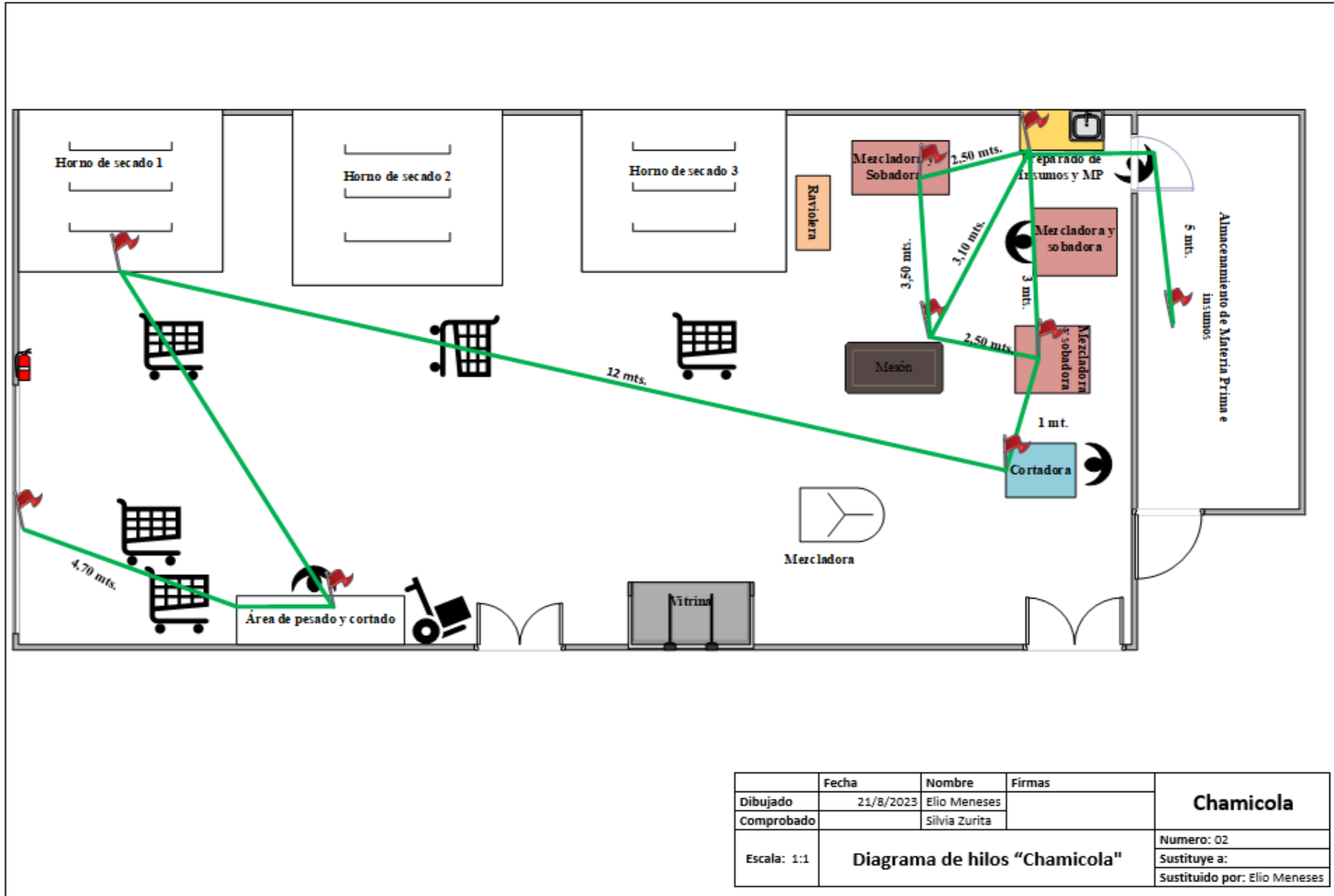
**ANEXO 3: PLANOS, DIAGRAMAS DE
RECORRIDOS Y BALANCE DE MATERIA
ACTUALES DE LA EMPRESA**

Anexo 3-1 Plano Sanitario actual de la empresa



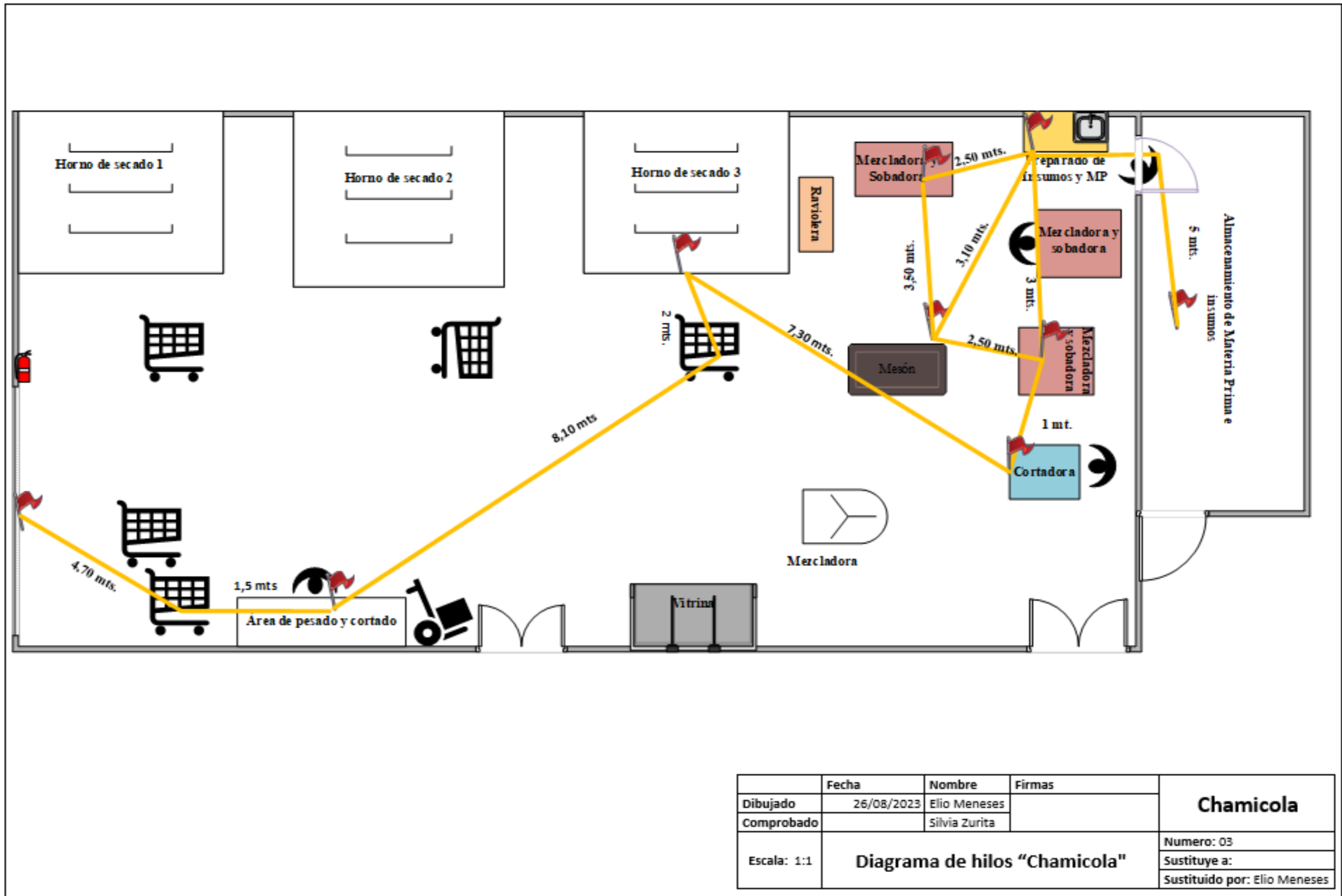
Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

Anexo 3-2 Diagrama de hilos para el horno de secado 1



Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

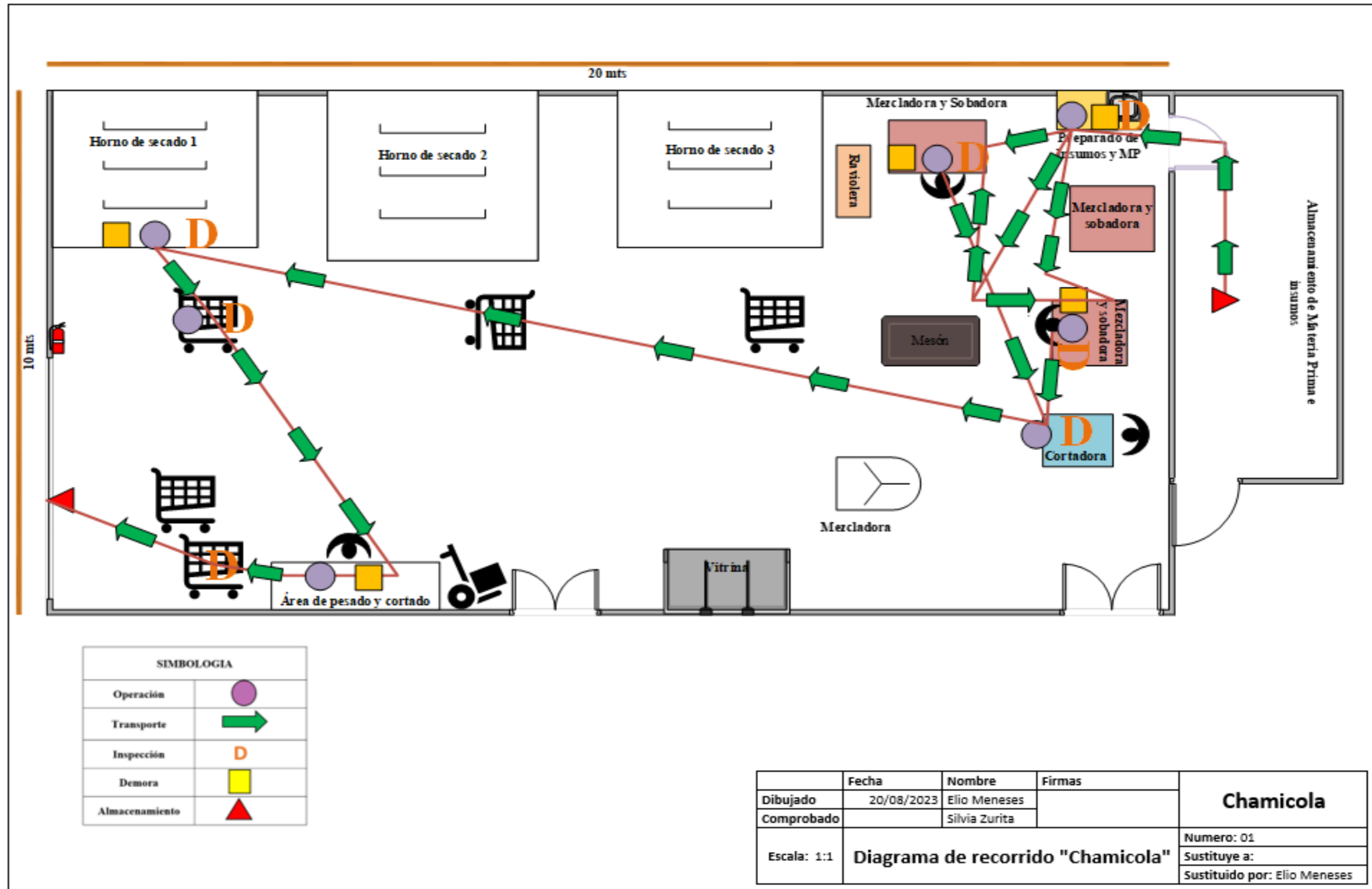
Anexo 3-3 Diagrama de hilos para el horno de secado 3



	Fecha	Nombre	Firmas	Chamicola
Dibujado	26/08/2023	Elio Meneses		
Comprobado		Silvia Zurita		
Escala: 1:1	Diagrama de hilos "Chamicola"			Numero: 03
				Sustituye a:
				Sustituido por: Elio Meneses

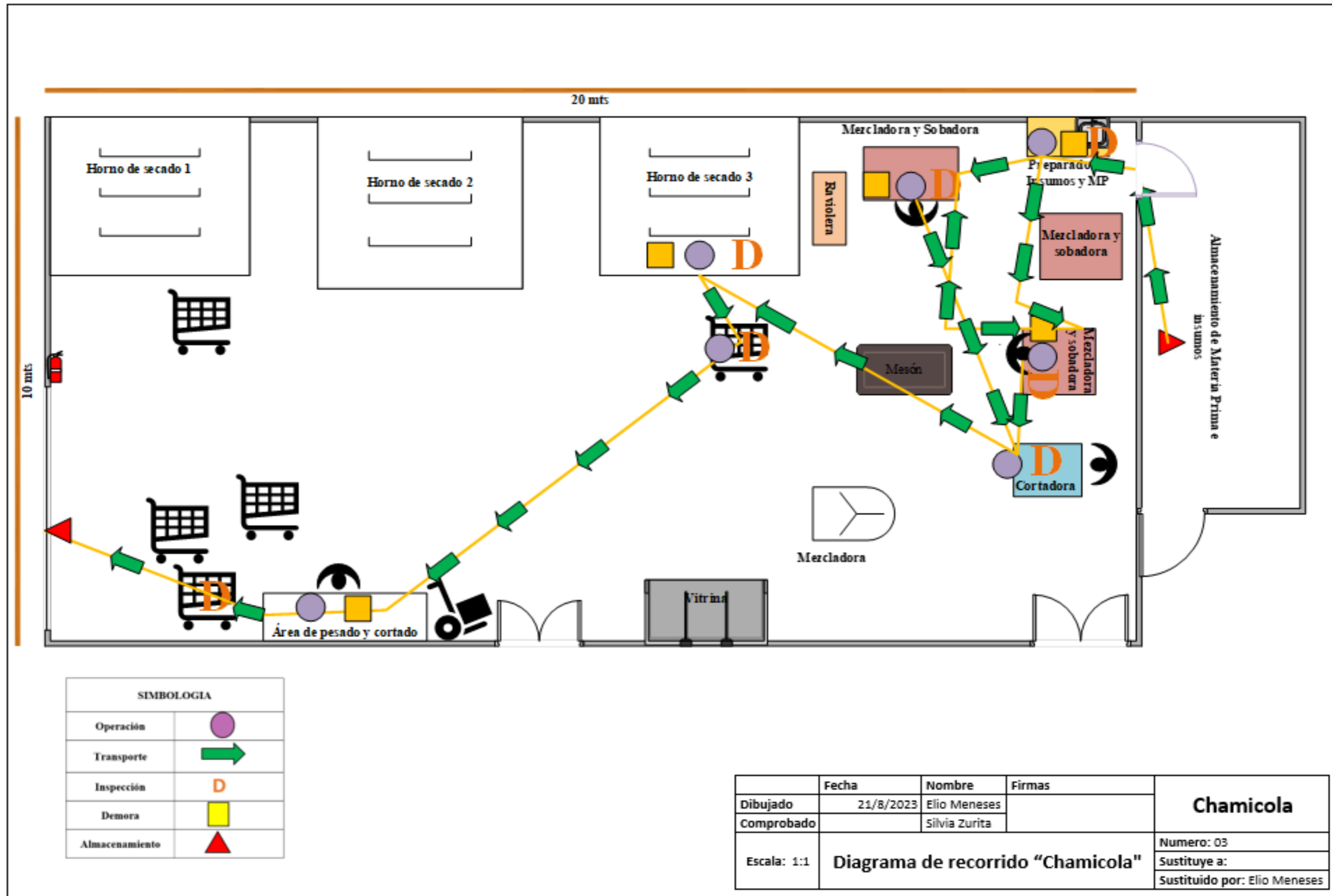
Fuente y elaboración: Propia a la empresa

Anexo 3-4 Diagrama de recorrido para el horno de secado 1



Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

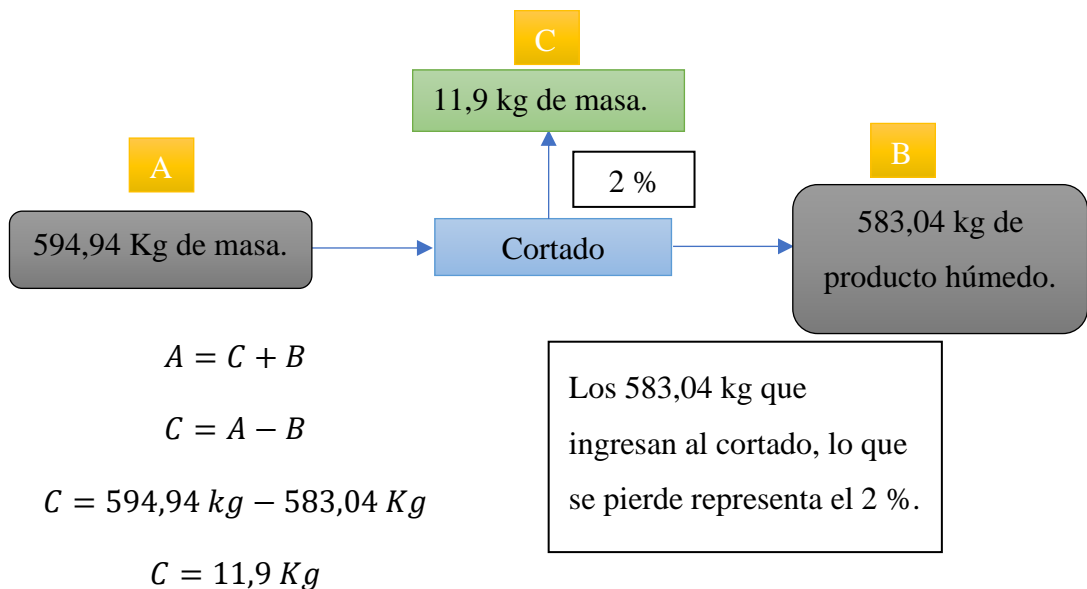
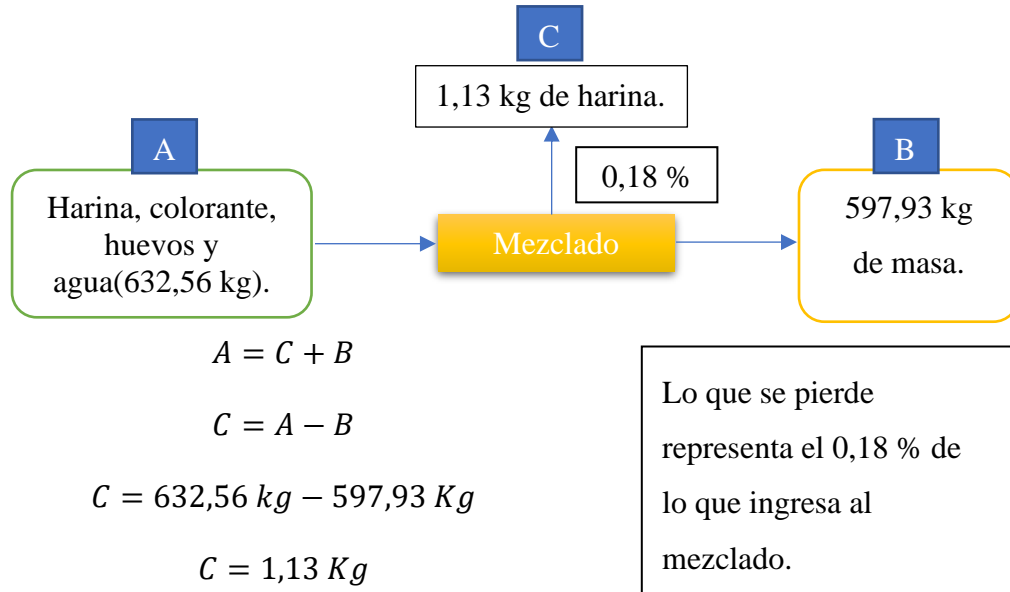
Anexo 3-5 Diagrama de recorrido para el horno de secado 3

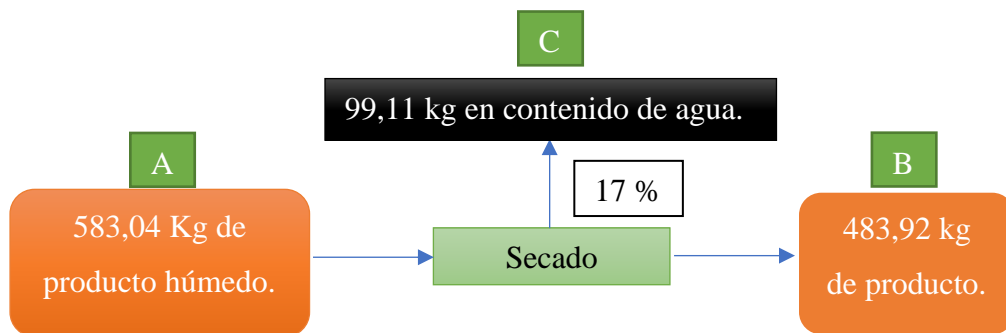


Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

BALANCE DE MATERIA DEL PROCESO PRODUCTIVO ACTUAL

Anexo 3-6 Cálculos de balance de materia actuales





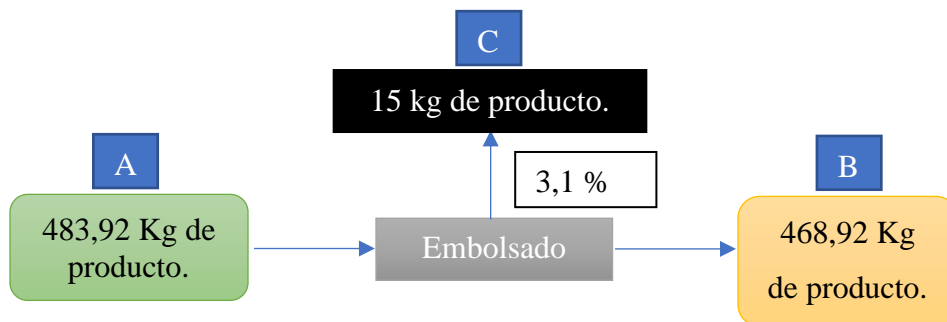
$$A = C + B$$

$$C = A - B$$

$$C = 583,04 \text{ kg} - 483,92 \text{ Kg}$$

$$C = 99,11 \text{ Kg}$$

Lo que se pierde representa el 17 % de lo que ingresa de producto húmedo.



$$A = C + B$$

$$C = A - B$$

$$C = 483,92 \text{ kg} - 468,92 \text{ Kg}$$

$$C = 15 \text{ Kg}$$

Lo que se pierde en el embolsado representa el 3,1 %.

**ANEXO 4: RESULTADOS DE LA
ENCUESTA REALIZADA**

Resultado de la encuesta realizado a los integrantes de la empresa Chamicola sobre los equipos

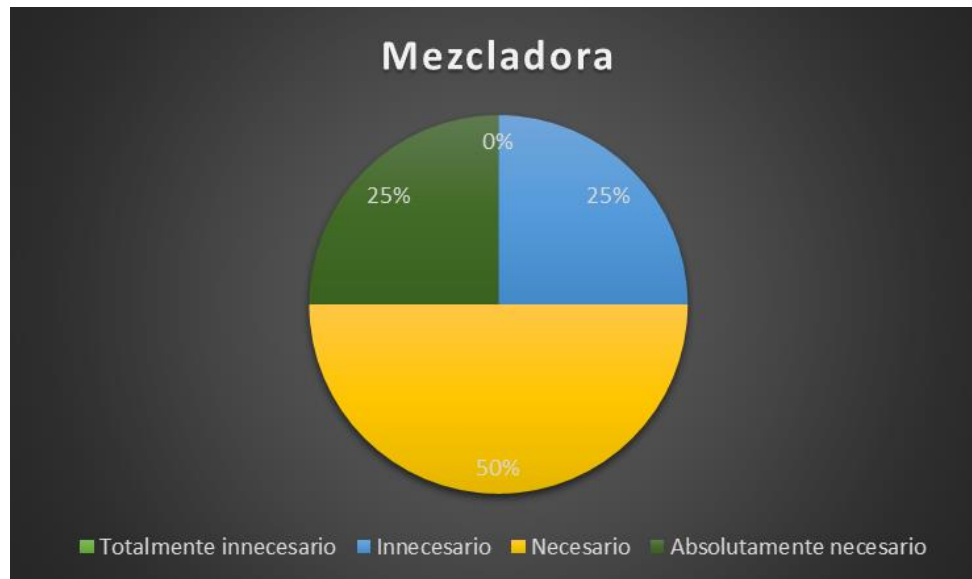
1. Cree usted que es necesario o innecesario el cambio de equipo (Mezcladora)

Tabla de anexo 4-1 resultado sobre equipo de mezclado

Trabajador	Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
1			3	
2				4
3			3	
4				4
5			3	
6			3	
7		2		
8		2		

Anexo 4-1 Representación gráfica sobre equipo de mezclado

Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
0%	25%	50%	25%



Fuente y elaboración: Propia en base al resultado de la encuesta

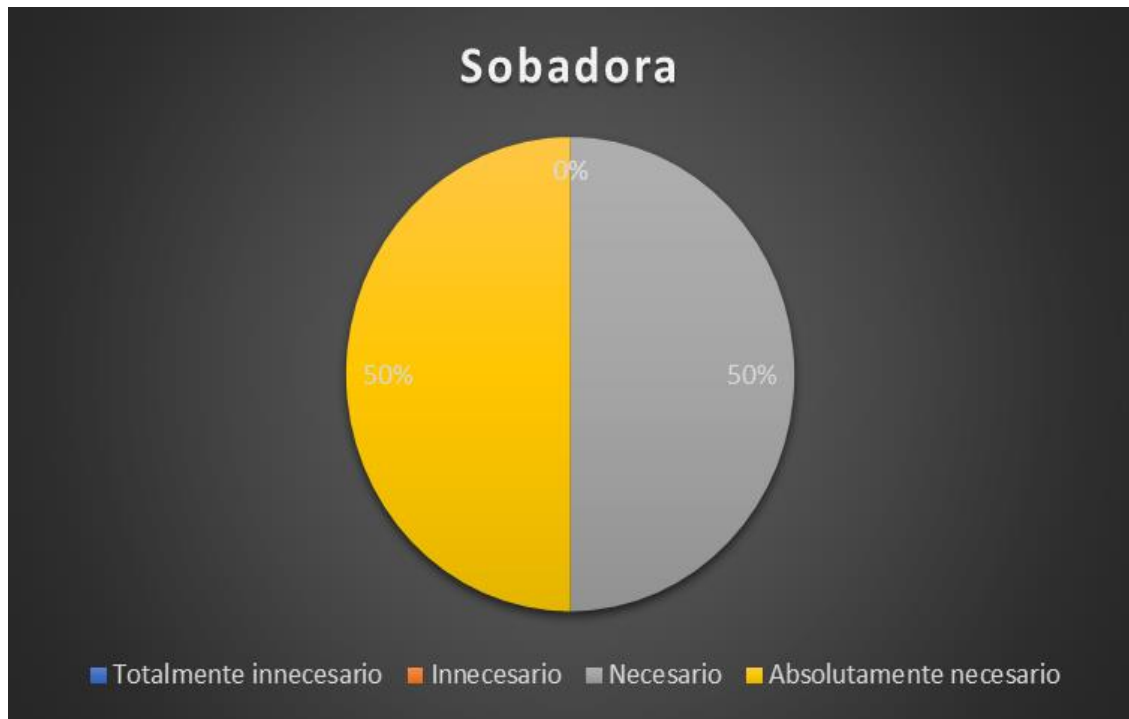
2. Cree usted que es necesario o innecesario el cambio de equipo (Sobadora)

Tabla de anexo 4-2 resultado sobre equipo de sobado

Trabajador	Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
	1	2	3	4
1			x	
2				x
3			x	
4				x
5				x
6				x
7			x	
8			x	

Anexo 4-2 Representación gráfica sobre equipo de sobado

Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
0%	0%	50%	50%



Fuente y elaboración: Propia en base al resultado de la encuesta

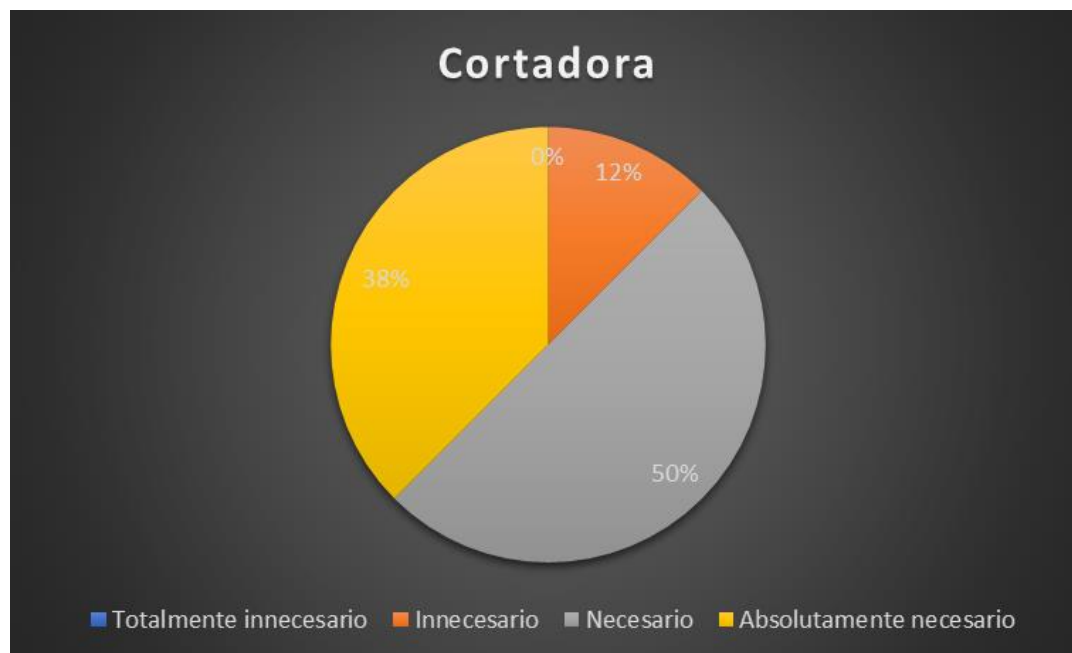
3. Cree usted que es necesario o innecesario el cambio de equipo (Cortadora)

Tabla de anexo 4-3 resultado sobre equipo de cortado

Trabajador	Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
	1	2	3	4
1				x
2				x
3			x	
4			x	
5			x	
6				x
7		x		
8			x	

Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
0%	12,5%	50%	37,5%

Anexo 4-3 Representación gráfica sobre equipo de cortado



Fuente y elaboración: Propia en base al resultado de la encuesta

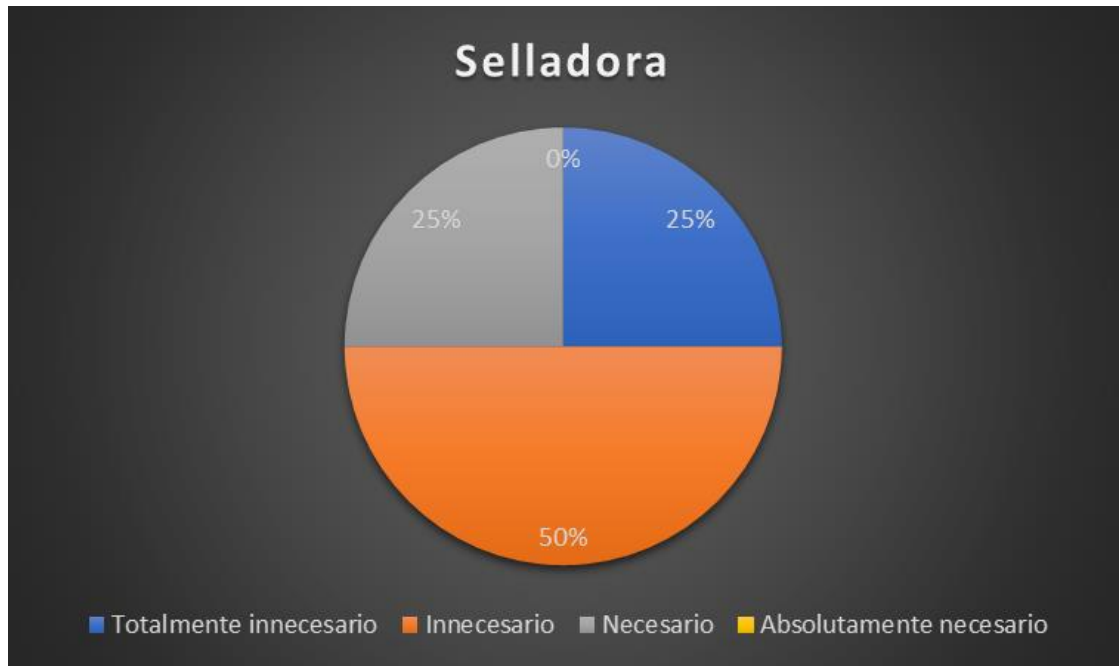
4. Cree usted que es necesario o innecesario el cambio de equipo (Selladora)

Tabla de anexo 4-4 resultado sobre equipo de sellado

Trabajador	Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
	1	2	3	4
1	x			
2			x	
3			x	
4		x		
5		x		
6		x		
7	x			
8	x	x		

Totalmente innecesario	Innecesario	Necesario	Absolutamente necesario
25%	50%	25%	0%

Anexo 4-4 Representación gráfica sobre equipo de sellado

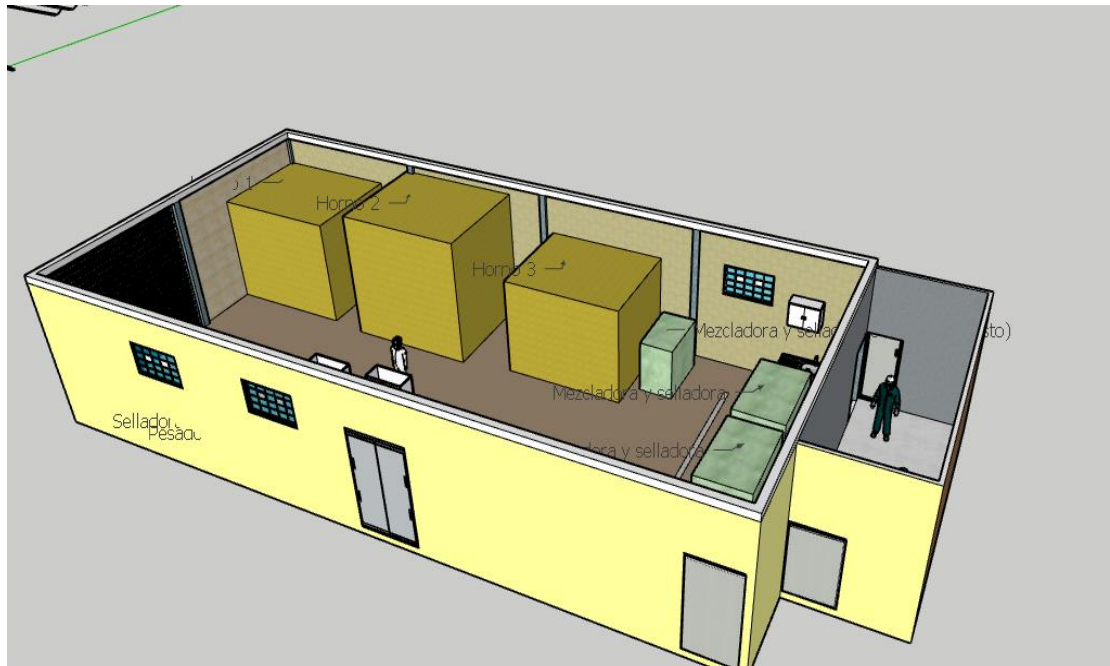
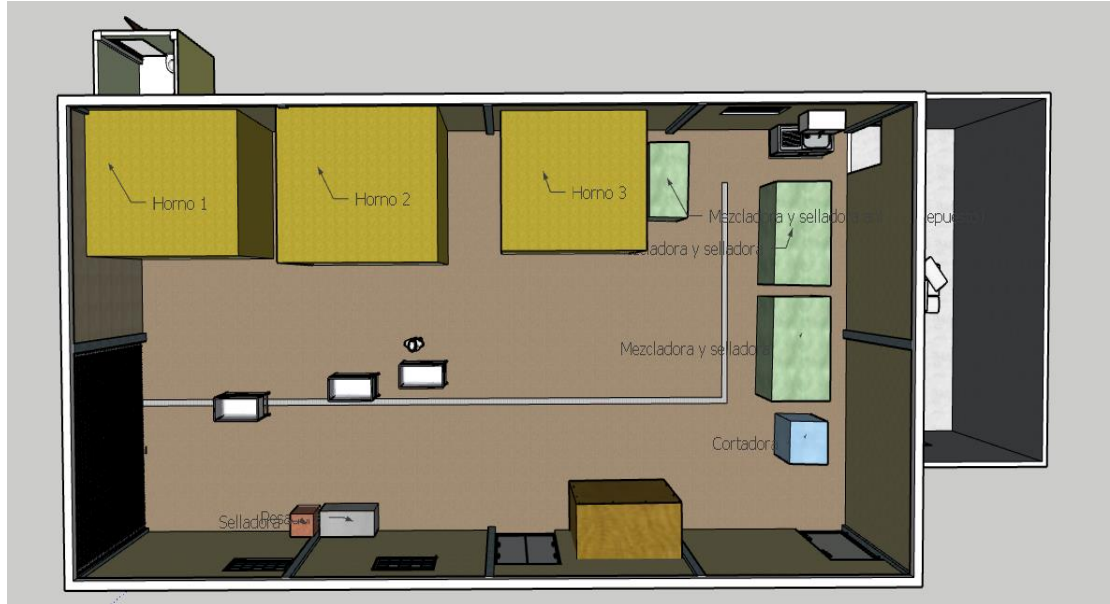


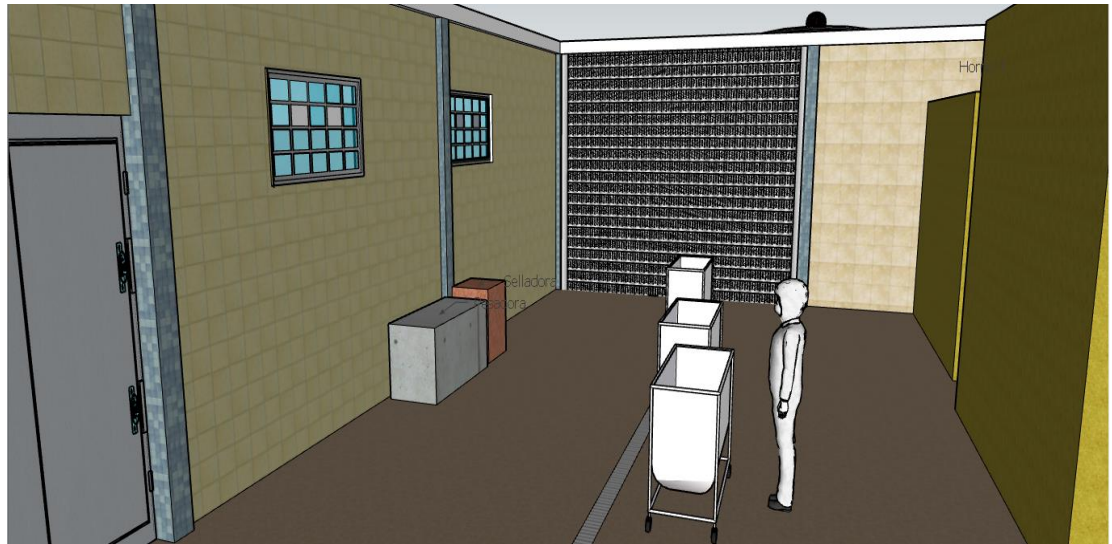
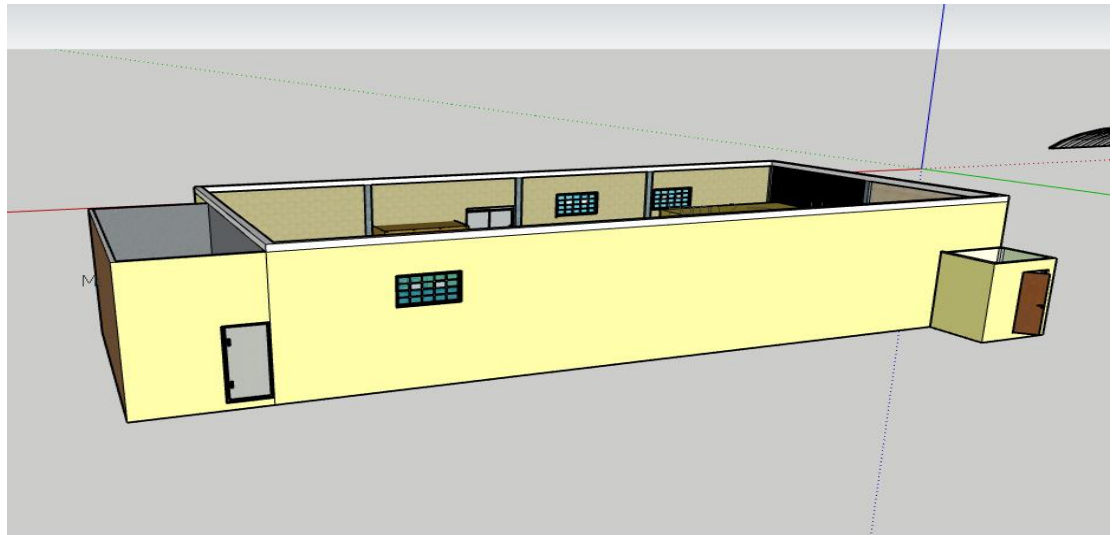
Fuente y elaboración: Propia en base al resultado de la encuesta

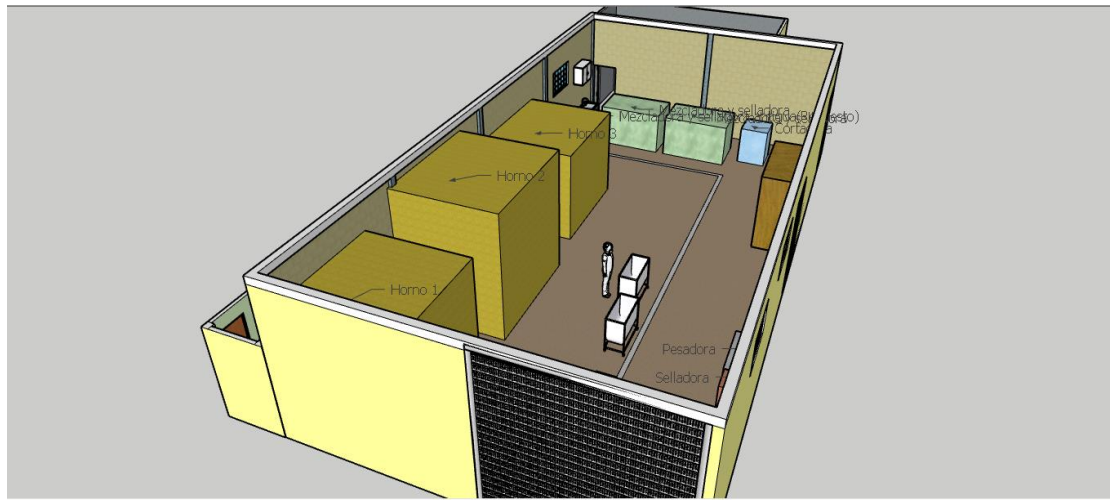
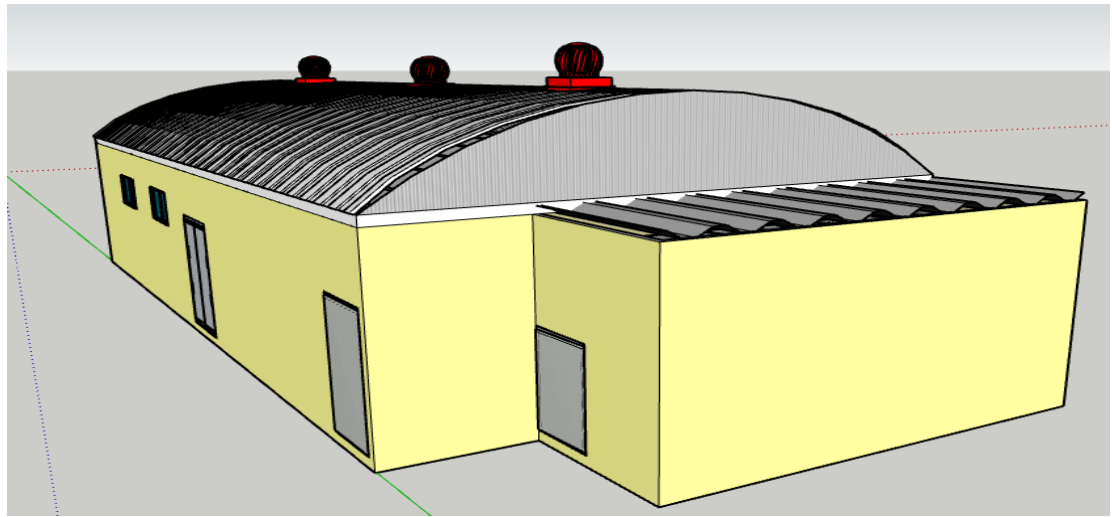
**ANEXO 5: REDISEÑO Y CALCULOS DE
INSTALACIONES DE LA PROPUESTA 1**

Propuesta de alternativa 1 para el rediseño de instalaciones

Anexo 5-1 Propuesta de rediseño de la alternativa 1







Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Cálculos de Excel de costos de rediseño para alternativa 1

Tabla de anexo 5-1 Requerimiento de materiales

Nº	Descripción insumos	Unid.	Cant.	Unit.	Parcial (Bs)
1	Arena fina	m ³	27,25	94,33	2.570,47
2	Cal	kg	1.440,00	0,91	1.308,96
3	Cemento blanco	kg	124,50	4,20	522,90
4	Cemento portland	kg	4.320,00	1,43	6.164,64
5	Cemento portland Viacha	kg	2.538,00	1,10	2.791,80
6	Cerámica esmaltada nal. 20*30	m ²	190,80	61,10	11.657,88
7	Cerámica nacional (34x34)	m ²	220,00	44,90	9.878,00
8	Estuco bedoya	kg	192,00	0,60	115,20
9	Estuco pando	kg	2.048,00	0,50	1.024,00
10	Mosaico corriente de 25x25	m ²	22,05	39,00	859,95
11	Rejilla de piso	pza	25,00	43,80	1.095,00
Total:					37.988,80

Tabla de anexo 5-2 Resumen de costos por grupos

Nº	Mod.	Descripción ítem	Unid.	Cant.	Unit.	Parcial (Bs)
>		« Sin asignar »				13.345,20
1	-	Revoque cal-cemento sobre ladrillo	m ²	180	74,14	13.345,20
>		CIELOS Y TUMBADOS				7.851,20
1	-	Cielo raso sobre losa	m ²	160	49,07	7.851,20
>		INSTALACIONES HIDROSANITARIAS				2.070,00
1	-	Rejilla de piso	m	25,00	82,80	2.070,00
>		OBRA FINA				3.017,49
1	-	Piso de mosaico corriente	m ²	21,00	143,69	3.017,49
>		PISOS				31.974,00
1	-	Piso de cerámica nacional de primera	m ²	200,0	159,87	31.974,00
>		REVESTIMIENTOS				32.781,60
1	-	Revestimiento de cerámica	m ²	180,0	182,12	32.781,60
Presupuesto:						91.039,49

Tabla de anexo 5-3 Costos unitarios

N°	Descripción	Unid.	Cantidad	Unitario	Parcial	MATERIAL	OBrero	EQUIPO	Hrs.	Cuadrilla	Grupo
1	Revoque cal- cemento sobre ladrillo	m ²	180,00	74,14	13.345,20	16,75	42,89	0,00	2,00	1,00	
2	Revestimiento de cerámica	m ²	180,00	182,12	32.781,60	83,94	64,60	0,00	2,60	1,00	REVESTIMIENTOS
3	Piso de cerámica nacional de primera	m ²	200,00	159,87	31.974,00	81,05	49,69	0,00	2,00	1,00	PISOS
4	Cielo raso sobre losa	m ²	160,00	49,07	7.851,20	7,12	32,17	0,00	1,50	1,00	CIELOS Y TUMBADOS
5	Piso de mosaico corriente	m ²	21,00	143,69	3.017,49	67,57	49,69	0,00	2,00	1,00	OBRA FINA
6	Rejilla de piso	m	25,00	82,80	2.070,00	43,80	24,00	0,00	2,00	1,00	INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

Tabla de anexo 5-4 Cómputos métricos

Nº	Descripción/parte	Veces	Dist. X	Dist. Y	Dist. Z	Parcial	Unid.
1	Revoque cal-cemento sobre ladrillo						
	Revestimiento de paredes costa	2,00	17,00	4,00		136,00	
	Revestimiento del lado de portón	1,00	5,00	4,00		20,00	
	Revestimiento de lado Ingreso	1,00	6,00	4,00		24,00	
						180,00	m ²
2	Revestimiento de cerámica						
	Cerámica para costados	2,00	17,00	4,00		136,00	
	Cerámica para parte de salida	1,00	5,00	4,00		20,00	
	Cerámica lado de almacén	1,00	6,00	4,00		24,00	
						180,00	m ²
3	Piso de cerámica nacional de primera						
	Cerámica para la instalación p	1,00	20,00	10,00		200,00	
						200,00	m ²
4	Cielo raso sobre losa						
	Cielo raso para la instalación	1,00	16,00	10,00		160,00	
						160,00	m ²
5	Piso de mosaico corriente						
	Piso cerámico para área de almacén	1,00	7,00	3,00		21,00	
						21,00	m ²
6	Rejilla de piso						
	Rejilla para piso de las insta	1,00	25,00			25,00	
						25,00	m

Tabla de anexo 5-5 Presupuesto por rubros

N°	Descripción ítem	MATERIAL	OBRERO	EQUIPO
1	Revoque cal-cemento sobre ladrillo	3.015,00	7.720,20	0,00
2	Revestimiento de cerámica	15.109,20	11.628,00	0,00
3	Piso de cerámica nacional de primera	16.210,00	9.938,00	0,00
4	Cielo raso sobre losa	1.139,20	5.147,20	0,00
5	Piso de mosaico corriente	1.418,97	1.043,49	0,00
6	Rejilla de piso	1.095,00	600,00	0,00
	Totales por rubro (Bs):	37.987,37	36.076,89	0,00


Tabla de anexo 5-6 Resumen General

N°	Parámetro	Monto (Bs)	Monto \$US.	Inc.
A.	MATERIAL	37.987,37	5.456,96	41,7%
B.	OBRERO	36.076,89	5.182,59	39,6%
C.	EQUIPO	0,00	0,00	0,0%
D.	TOTAL MATERIALES	37.987,37	5.456,96	41,7%
E.	Mano de obra indirecta	0,00	0,00	0,0%
F.	Beneficios Sociales	0,00	0,00	0,0%
G.	TOTAL MANO DE OBRA	36.076,89	5.182,59	39,6%
H.	Herramientas menores	1.802,28	259,21	2,0%
I.	TOTAL HERRAMIENTAS Y EQUIPO	1.802,28	259,21	2,0%
J.	SUB TOTAL	75.868,74	10.901,95	83,3%
K.	Imprevistos	0,00	0,00	0,0%
L.	Gastos Generales	7.587,07	1.089,87	8,3%
M.	Utilidad	7.587,07	1.089,87	8,3%
N.	PARCIAL	91.039,49	13.082,34	100,0%
O.	IVA	0,00	0,00	0,0%
P.	IT	0,00	0,00	0,0%
Q.	Total presupuesto:	91.039,49	13.082,34	100,0%

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta y calculado por Preescom

Condiciones de venta de los equipos de la alternativa 1

Anexo 5-2 Condición de venta de los equipos

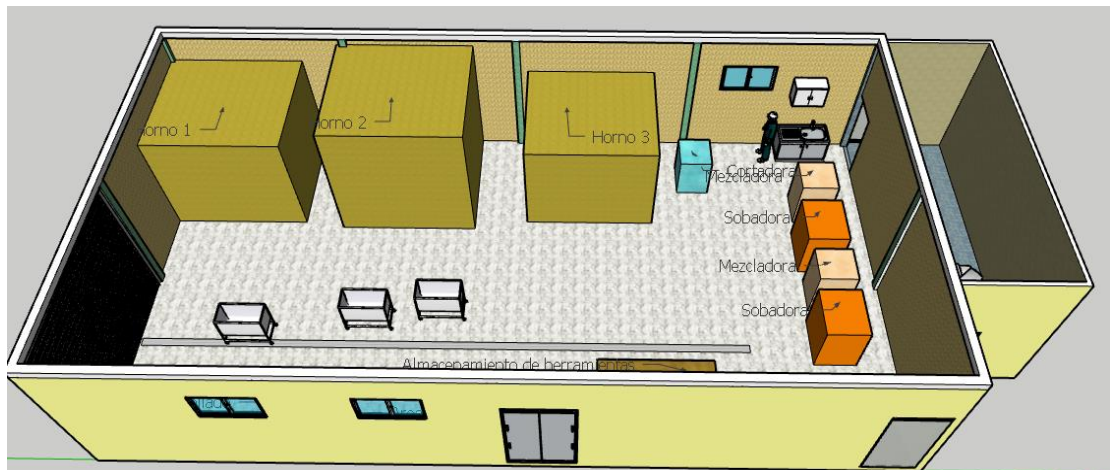
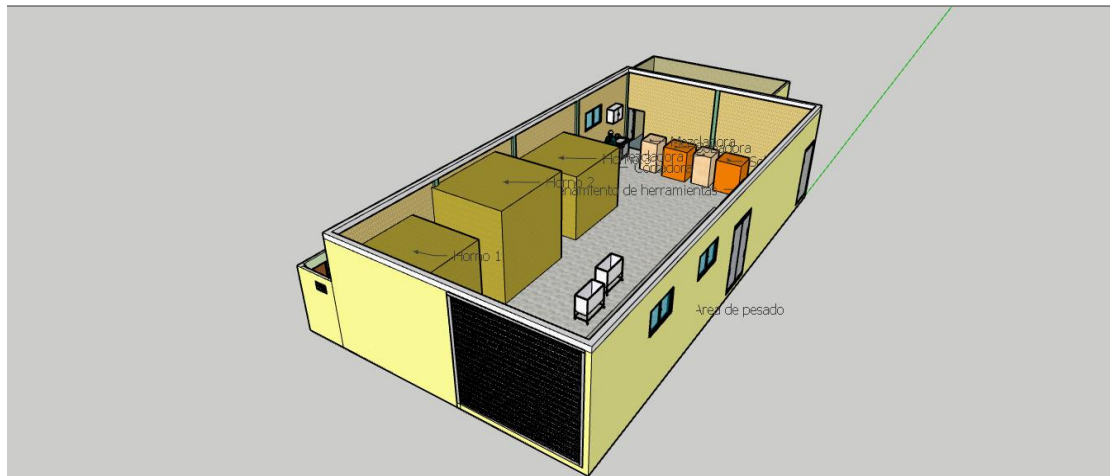

CONDICIONES DE VENTAS EN MERCADO EXTERNO
Plazo de entrega: 120 días a partir de la confirmación del pedido.-
IMPORTANTE: Al plazo de fabricación, se le suman 15/20 días de demora por la elaboración de documentación de exportación, ya que los mismos se comienzan a armar una vez que las máquinas están terminadas (para mayor detalle consultar)
PRECIOS FCA ROSARIO (Pcia. De Santa Fe - Argentina). Incluido embalaje y despachos de aduana. La condición FCA Rosario, significa que por parte de nuestra empresa se realiza toda la documentación para que las máquinas puedan ser enviadas. El comprador junto con su Despachante de Aduana tienen que conseguir el flete, seguro y realizar los trámites de ingreso de las máquinas a su país.
<u>CONDICIONES DE PAGO</u>
Forma de pago: 50% de señal al momento de confirmar la compra y el 50% restante se deberá abonar luego del aviso de pedido listo, antes de realizar el despacho.-
IMPORTANTE: Luego de recibir el presupuesto recomendamos que el comprador se contacte con su Despachante de aduana para conocer las condiciones de importación de su país y los trámites necesarios, de acuerdo a su reglamentación.
IMPORTANTE: Los gastos y comisiones bancarias corren por cuenta del comprador.-
TRANSPORTE Y SEGUROS: Por cuenta y orden del comprador. Lo elige y lo abona el comprador.-
GARANTIA: Las máquinas tienen una garantía de 1 año y se entregan con certificado de garantía por escrito.
VALIDEZ DEL PRESUPUESTO: 4 días a partir de la fecha de confección del mismo. La empresa se reserva el derecho de modificar éstos precios sin previo aviso.-

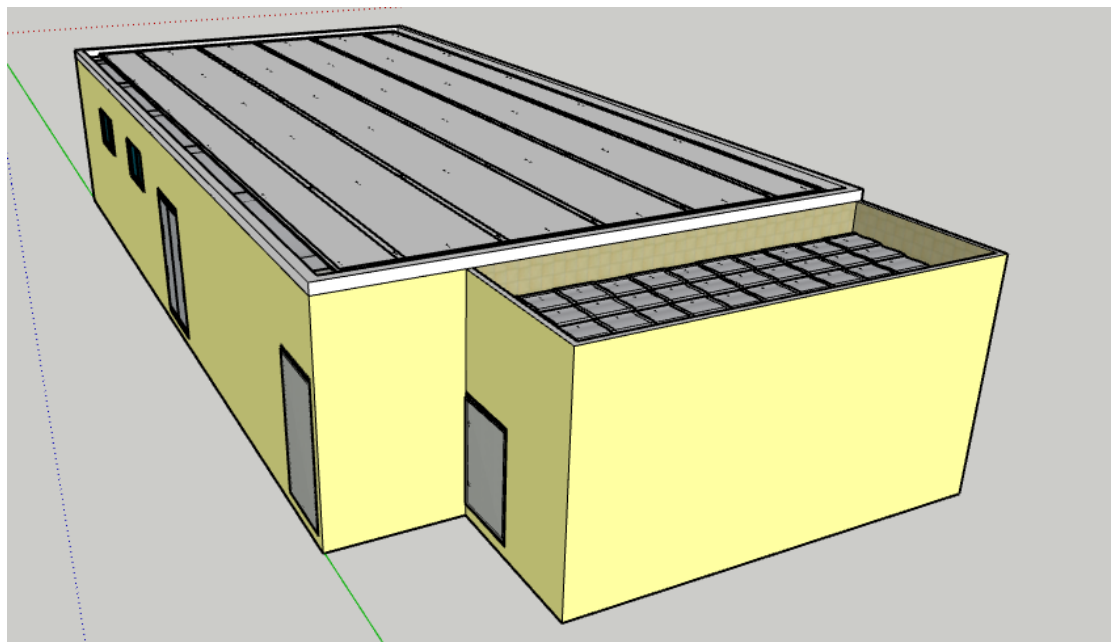
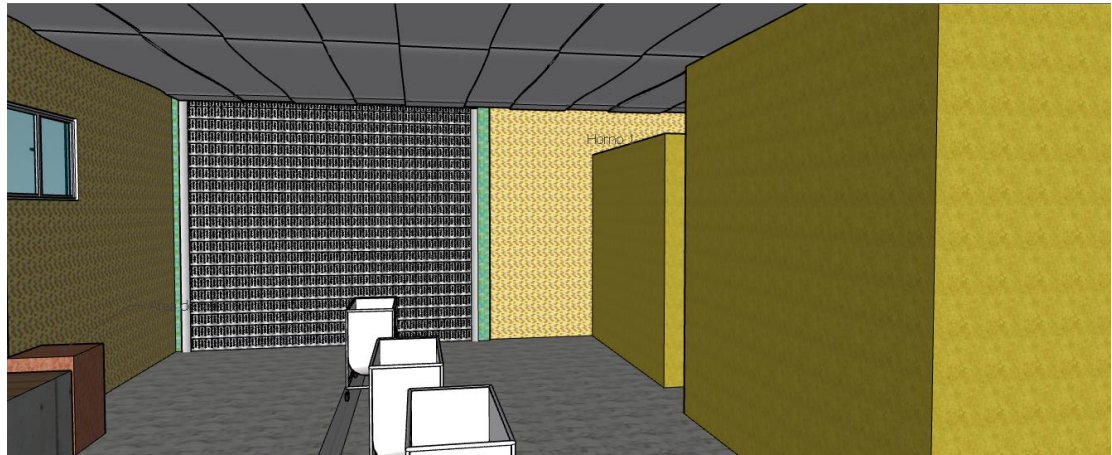
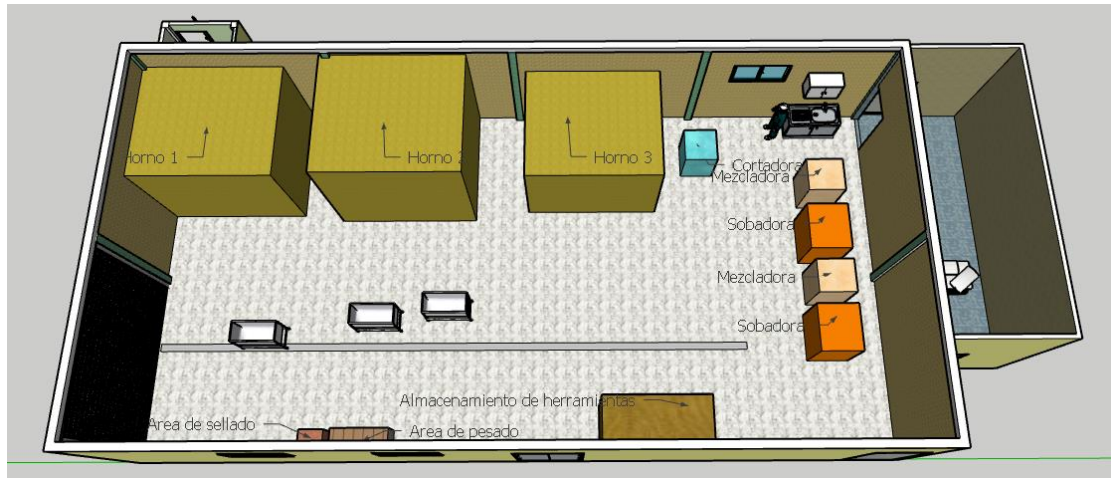
Fuente: Rinaudo, Maquinas para pastas

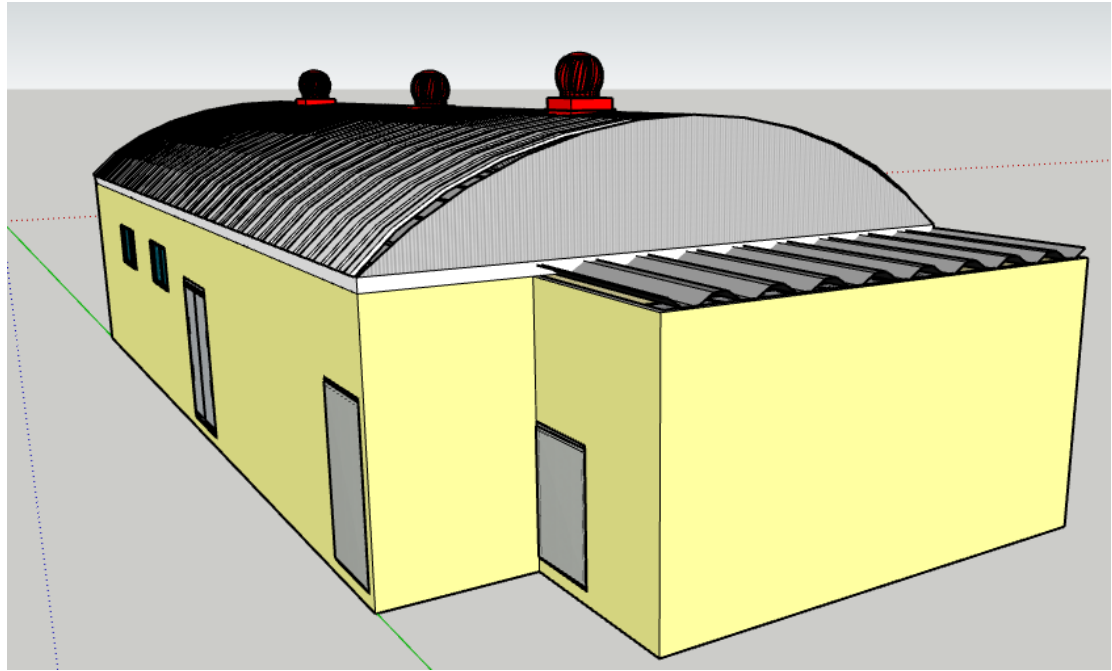
**ANEXO 6: REDISEÑO Y CALCULOS DE
INSTALACIONES DE LA PROPUESTA 2**

Propuesta de alternativa 2 para el rediseño de instalaciones

Anexo 6-1 Propuesta de rediseño de la alternativa 2







Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Cálculos de Excel alternativa 2

Tabla de anexo 6-1 Requerimiento de materiales

N°	Descripción insumos	Unid.	Cant.	Unit.	Parcial (Bs)
1	Aluminio	m ²	2,27	377,40	856,70
2	Angular 1/8 x 3/4	m	16,20	10,40	168,48
3	Arena	m ³	8,23	127,70	1.050,97
4	Arena fina	m ³	21,40	94,33	2.018,64
5	Cal	kg	1.440,00	0,91	1.308,96
6	Cemento	kg	3.343,00	1,30	4.345,90
7	Cemento blanco	kg	90,60	4,20	380,52
8	Cemento portland	kg	720,00	1,43	1.027,44
9	Cemento portland Viacha	kg	3.120,00	1,10	3.432,00
10	Cerámica esmaltada anti desliz.	m ²	220,00	104,60	23.012,00
11	Cerámica esmaltada nal. 20*30	m ²	275,60	61,10	16.839,16
12	Estuco bedoya	kg	217,20	0,60	130,32
13	Estuco	kg	2.316,80	0,50	1.158,40

14	Fierro	kg	3,50	6,40	22,40
15	Ladrillo gambote	pza	114,00	1,00	114,00
16	Mosaico granítico de 20x20 cm.	m ²	22,05	67,10	1.479,56
17	Piedra	m ³	0,21	90,10	18,92
18	Rejilla de piso	pza	20,00	43,80	876,00
19	Silicona	pza	4,05	31,40	127,17
20	Tornillos 1x5	pza	40,50	1,20	48,60
21	Tubo de cemento de 4	m	5,00	19,40	97,00
22	Vidrio templado 10mm	m ²	4,25	352,20	1.496,85
Total					60.009,99

Tabla de anexo 6-2 Resumen por grupos

Nº	Descripción ítem	MATERIAL	OBRERO	EQUIPO
1	Revoque cal-cemento sobre ladrillo	3.015,00	7.720,20	0,00
2	Revestimiento de cerámica	21.824,40	16.796,00	0,00
3	Piso cerámica esmaltada	27.674,00	11.428,00	0,00
4	Cielo raso sobre losa	1.288,72	5.822,77	0,00
5	Piso mosaico granítico	2.122,89	1.147,86	0,00
6	Rejilla de piso	876,00	480,00	0,00
7	Ventanas de aluminio c/vidrio	2.697,91	288,32	0,00
8	Camara de inspección	366,69	178,20	0,00
9	Tendido de tubería sanitaria	143,65	190,00	0,00
Totales por rubro (Bs):		60.009,26	44.051,35	0,00

Tabla de anexo 6-3 Mano de obra

Nº	Descripción insumos	Unid.	Cant.	Unit.	Parcial (Bs)
1	Albañil	hr	1.820,80	12,85	23.388,18
2	Alcantarillista	ML	10,00	19,00	190,00
3	Ayudante	hr	1.229,45	12,00	14.753,40
4	Carpintero	hr	4,05	19,00	76,95
5	Especialista	hr	4,05	19,00	76,95
6	Peón	hr	638,18	8,60	5.487,71
7	Vidriero	hr	4,05	19,00	76,95
Total					44.050,14

Tabla de anexo 6-4 Cómputos métricos

Nº	Descripción/parte	Veces	Dist. X	Dist. Y	Parcial	
1	Revoque cal-cemento sobre ladrillo					
	Revestimiento de paredes costa	2,00	17,00	4,00	136,00	
	Revestimiento del lado de portón	1,00	5,00	4,00	20,00	
	Revestimiento de lado Ingreso	1,00	6,00	4,00	24,00	
					180,00	m ²
2	Revestimiento de cerámica					
	Cerámica para costados	2,00	17,00	4,00	136,00	
	Cerámica para parte de salida	1,00	5,00	4,00	20,00	
	Cerámica lado de almacén	1,00	6,00	4,00	24,00	
	Cerámica para área de almacena	2,00	7,00	4,00	56,00	
	Cerámica para área de almacén	2,00	3,00	4,00	24,00	
					260,00	m ²
3	Piso cerámica esmaltada					
	Cerámica para la instalación p	1,00	20,00	10,00	200,00	
					200,00	m ²
4	Cielo raso sobre losa					
	Cielo raso para la instalación	1,00	16,00	10,00	160,00	
	Cielo raso para área de almacén	1,00	7,00	3,00	21,00	
					181,00	m ²
5	Piso mosaico granítico					
	Piso cerámico para área de Alm.	1,00	7,00	3,00	21,00	
					21,00	m ²
6	Rejilla de piso					
	Rejilla para piso de las insta	1,00	20,00		20,00	
					20,00	m
7	Ventanas de aluminio c/vidrio					
	Ventanas de aluminio	3,00	1,50	0,90	4,05	
					4,05	m ²
8	Camara de inspección					
	Camara de inspección para la s	1,00			1,00	
					1,00	pza
9	Tendido de tubería sanitaria					
	Tubería para salida de residuo	1,00	5,00		5,00	m

Fuente y elaboración: Propia en base a Preescom

Tabla de anexo 6-5 Costos unitarios

N°	Descripción	Unid.	Cantidad	Unitario	Parcial	MATERIAL	OBRERO	Hrs.	Cuadrilla	Grupo
1	Revoque cal-cemento sobre ladrillo	m²	180,00	74,14	13.345,20	16,75	42,89	2,00	1,00	
2	Revestimiento de cerámica	m²	260,00	182,12	47.351,20	83,94	64,60	2,60	1,00	REVESTIMIENTOS
3	Piso cerámica esmaltada	m²	200,00	238,04	47.608,00	138,37	57,14	2,30	1,00	
4	Cielo raso sobre losa	m²	181,00	49,07	8.881,67	7,12	32,17	1,50	1,00	CIELOS Y TUMBADOS
5	Piso mosaico granítico	m²	21,00	190,18	3.993,78	101,09	54,66	2,20	1,00	
6	Rejilla de piso	m	20,00	82,80	1.656,00	43,80	24,00	2,00	1,00	INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
7	Ventanas de aluminio c/vidrio	m²	4,05	889,08	3.600,77	666,15	71,19	1,16	1,00	
8	Camara de inspección	pza	1,00	664,56	664,56	366,69	178,20	7,18	1,00	INST. SANITARIA
9	Tendido de tubería sanitaria	m	5,00	82,36	411,80	28,73	38,00	2,00	1,00	

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 6-6 Resumen General

N°	Parámetro	Monto (Bs)	Monto \$US.	Inc.
A.	MATERIAL	60.009,26	8.621,98	47,1%
B.	OBRERO	44.051,35	6.328,01	34,5%
C.	EQUIPO	0,00	0,00	0,0%
D.	TOTAL MATERIALES	60.009,26	8.621,98	47,1%
E.	Mano de obra indirecta	0,00	0,00	0,0%
F.	Beneficios Sociales	0,00	0,00	0,0%
G.	TOTAL MANO DE OBRA	44.051,35	6.328,01	34,5%
H.	Herramientas menores	2.202,57	315,32	1,7%
I.	TOTAL HERRAMIENTAS Y EQUIPO	2.202,57	315,32	1,7%
J.	SUB TOTAL	106.263,17	15.271,88	83,3%
K.	Imprevistos	0,00	0,00	0,0%
L.	Gastos Generales	10.628,08	1.527,47	8,3%
M.	Utilidad	10.628,08	1.527,47	8,3%
N.	PARCIAL	127.512,98	18.325,01	100,0%
O.	IVA	0,00	0,00	0,0%
P.	IT	0,00	0,00	0,0%
Q.	Total presupuesto	127.512,98	18.325,01	100,0%

Fuente y elaboración: En base a la propuesta y calculado con Preescom

**ANEXO 7: CÁLCULOS Y DIAGRAMAS
ELECTRICOS DE LA PROPUESTA**

Tabla de anexo 7-1 Cálculos de luminaria

DETALLE- DISTRIBUCION DE LUMINARIAS POR CIRCUITO			CALCULO DE LA POTENICA		
DESCRIPCION	CIRCUITO	LEDS	Fac. Pot. LEDs	Potencia activa	Potencia Aparente
		L1 1X18	fp	KW	KVA
CAPACIDAD		18			
PLANTA BAJA					
TD-PB	TD-1	34	0,93	0,61	0,66
TOTAL LUMINARIAS		34			
TOTAL POTENCIA INSTALADA ILUMINACION				0,61	0,66
FACTOR DE POTENCIA DE LUMINARIAS					0,93

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 7-2 Calculo de luminotecnica

PLANTA BAJA	Em	a	b	s	cv	cm	Flujo total	n	Lumen	N° lámpara
Instalación de la empresa	300	20	10	200	0,75	0,75	106667	2	1800	29,6
Almacén	300	3	7,6	22,8	0,75	0,75	12160	2	1800	3,4
TOTAL LUMINARIAS										33,0

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 7-3 Distribución de tomacorrientes

DETALLE - DISTRIBUCION DE TOMACORRIENTES								
							FP	1
TOMA CORRIENTES TENSION NORMAL	CIRCUITO	POTENCIA POR TOMA	TENSION	CANTIDAD	POTENCIA TOTAL POR CURCUITO	POTENCIA TOTAL POR CIRCUITO	I	
		VA	V					
		200	220		KW	KVA	(A)	
PLANTA BAJA								
TD-T	T1	200	220	10	2	2	9,09	
TOTAL				10	2	2		

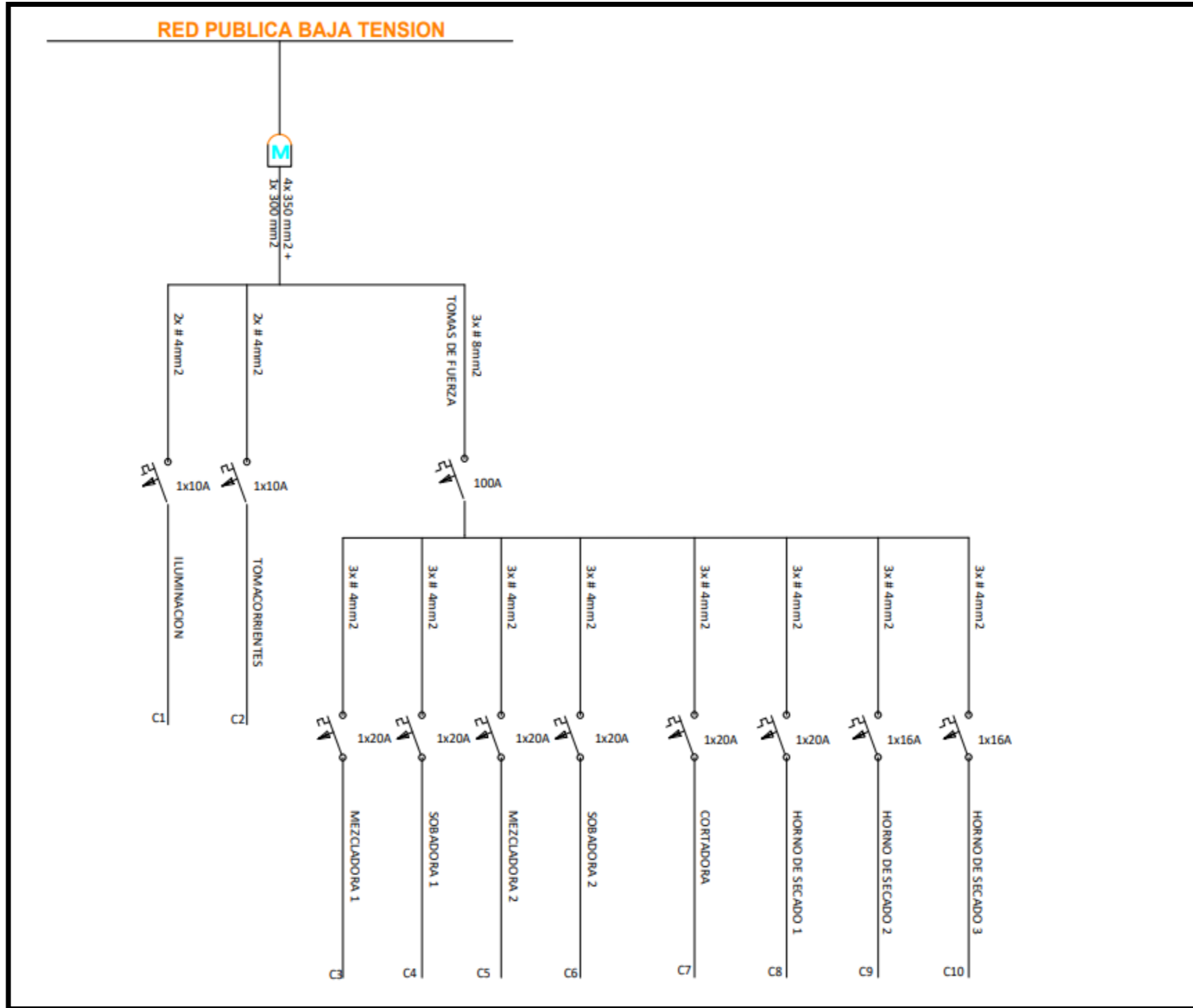
Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 7-4 Cálculos de puntos de fuerza

PUNTOS DE FUERZA						
DETALLE - DISTRIBUCION DE CIRCUITOS DE FUERZA POR BLOQUES						
DESCRIPCION	TENSION (V)	CIRCUITO	CANTIDAD	POTENCIA		CORRIENTE
		0,8		KW	KVA	(A)
TOMAS DE FUERZA						
PLANTA BAJA						
TD-F	380	F1	1	2,2	2,75	7,24
	380	F2	1	5,5	6,875	18,09
	380	F3	1	0,55	0,6875	1,81
	380	F4	1	2,2	2,75	7,24
	380	F5	1	4	5	13,16
	380	F6	1	11	13,75	36,18
	380	F7	1	11	13,75	36,18
	380	F8	1	11	13,75	36,18
TOTAL POTENCIA INSTALADA TOMAS DE FUERZA			8	47,45	59,31	156,09

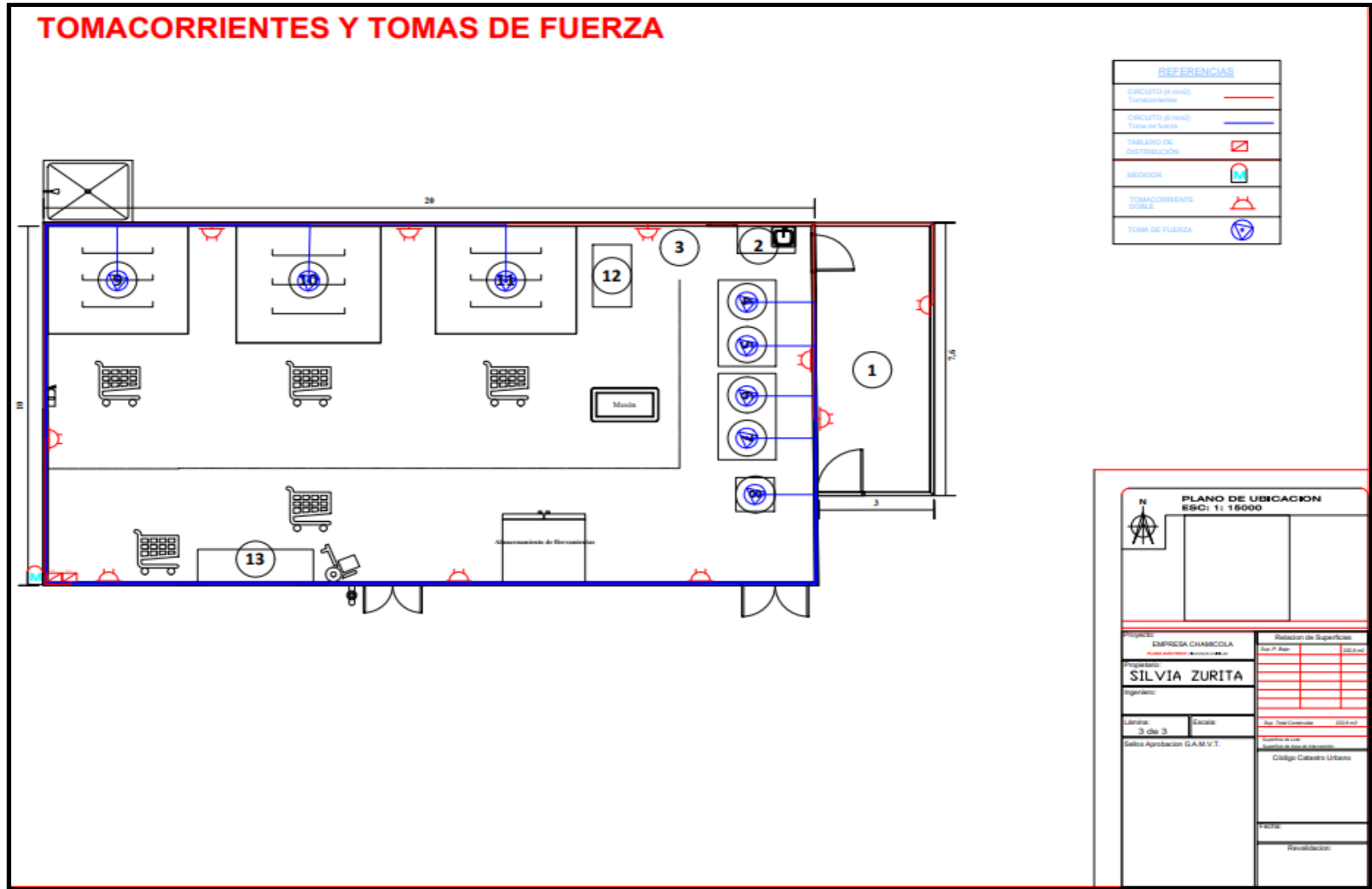
Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Anexo 7-1 Diagrama unifilar de la instalación propuesta



Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

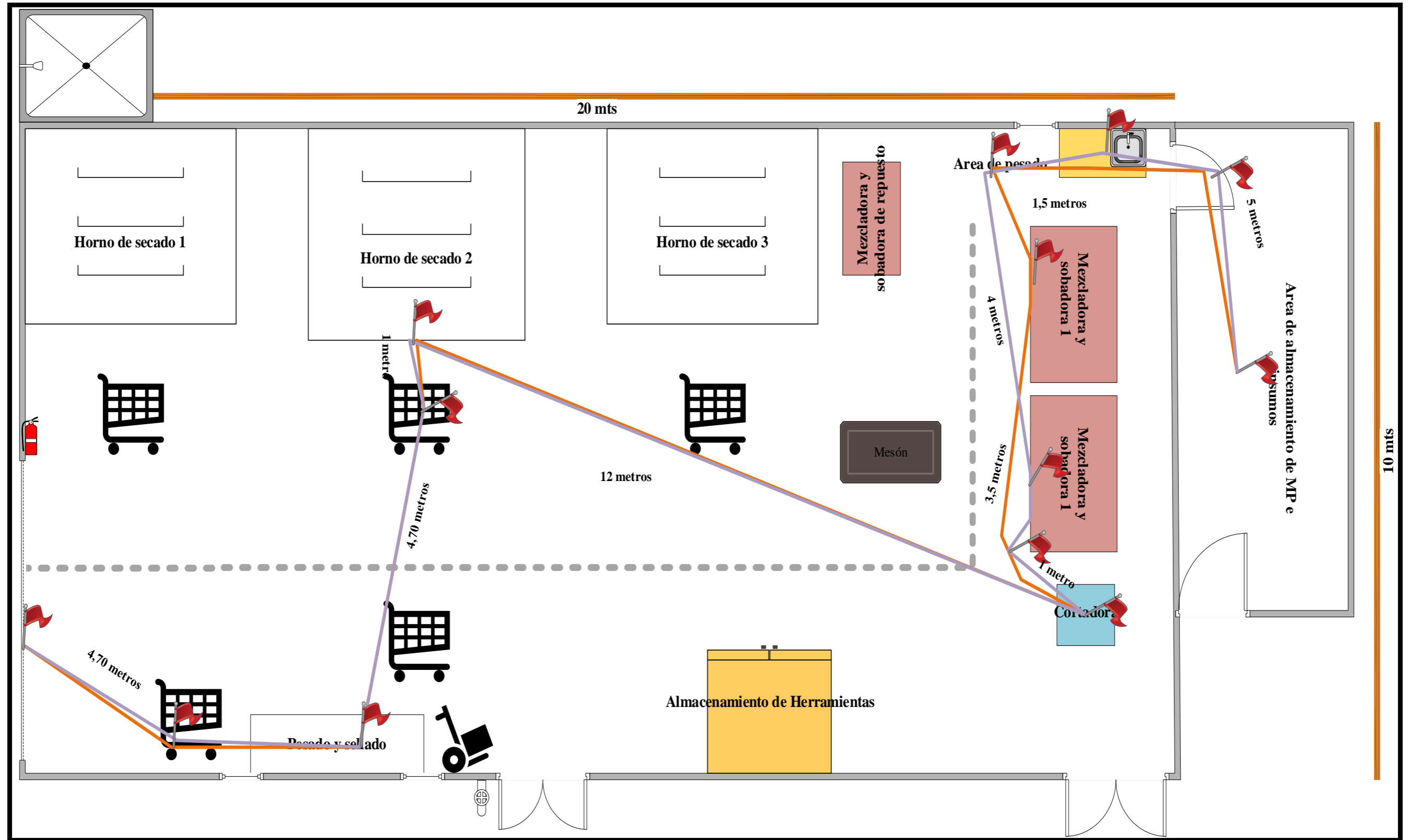
Anexo 7-2 Diagrama de tomacorrientes y tomas de fuerza



Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

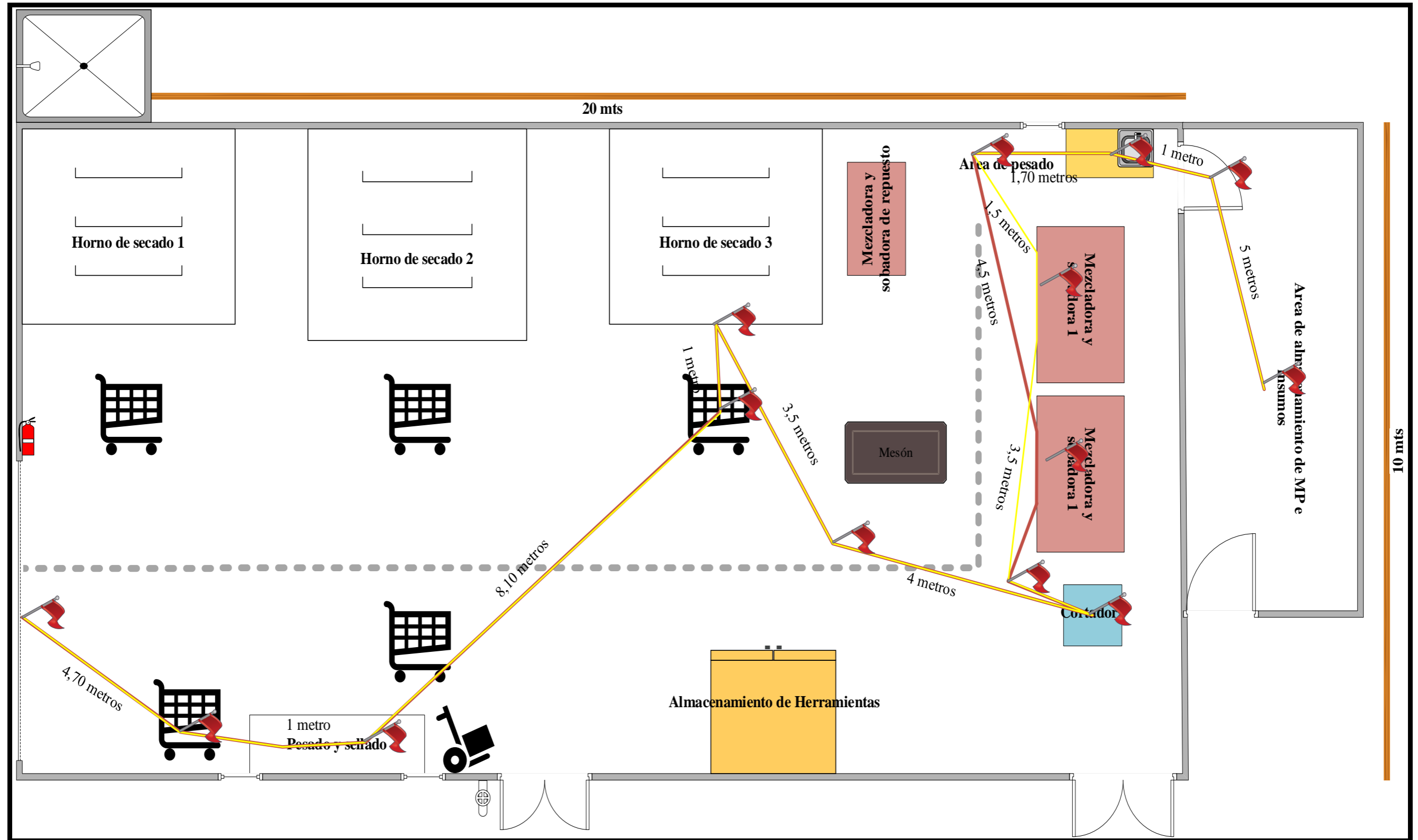
**ANEXO 8: DIAGRAMAS DE
RECORRIDO Y CÁLCULOS DEL
BALANCE DE MATERIA
PROPUESTO**

Anexo 8-1 Diagrama de hilos propuesto para horno de secado 1



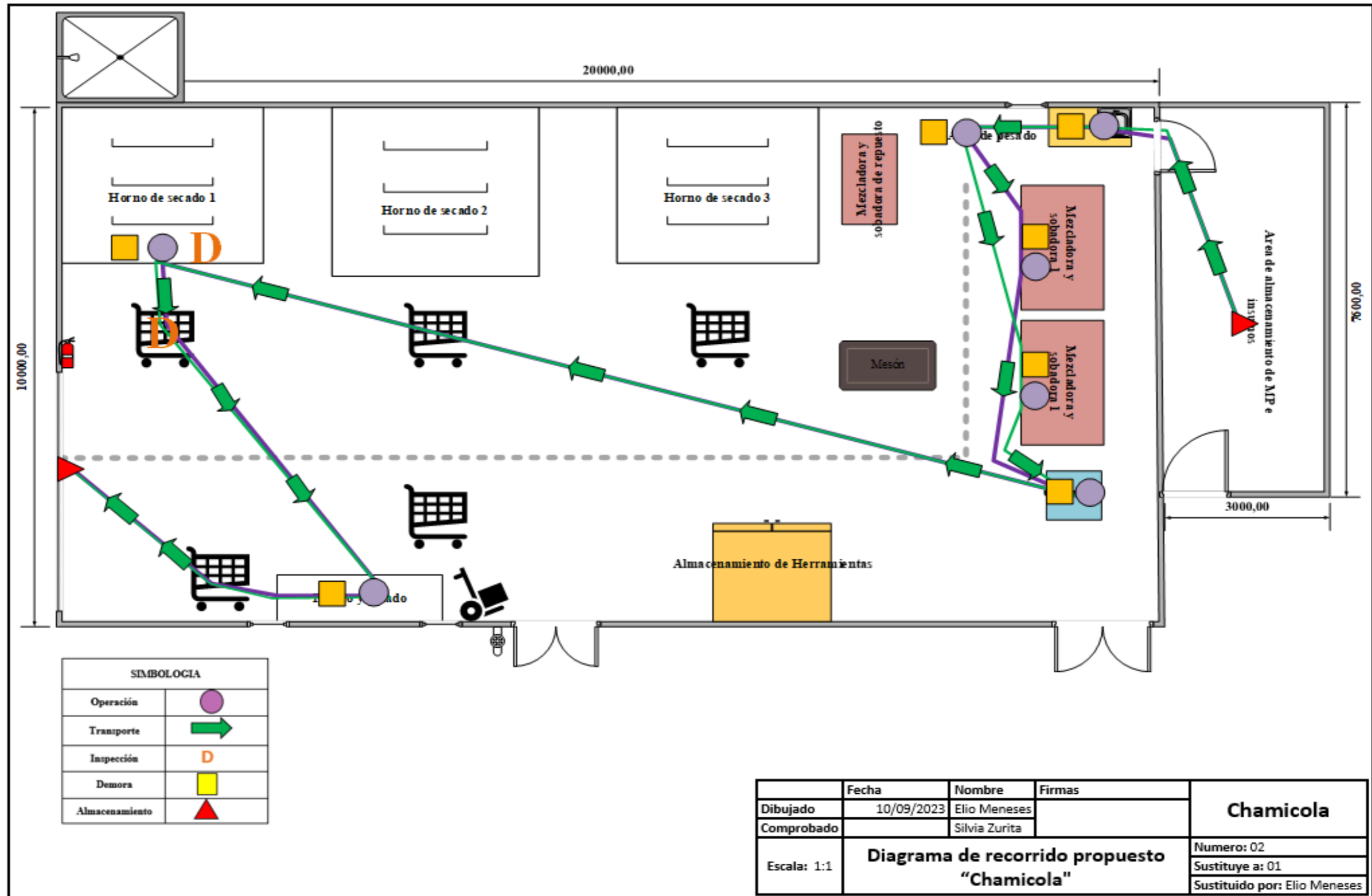
Fuente y elaboración: Propia en base a la empresa

Anexo 8-2 Diagrama de hilos para el horno 3 propuesto



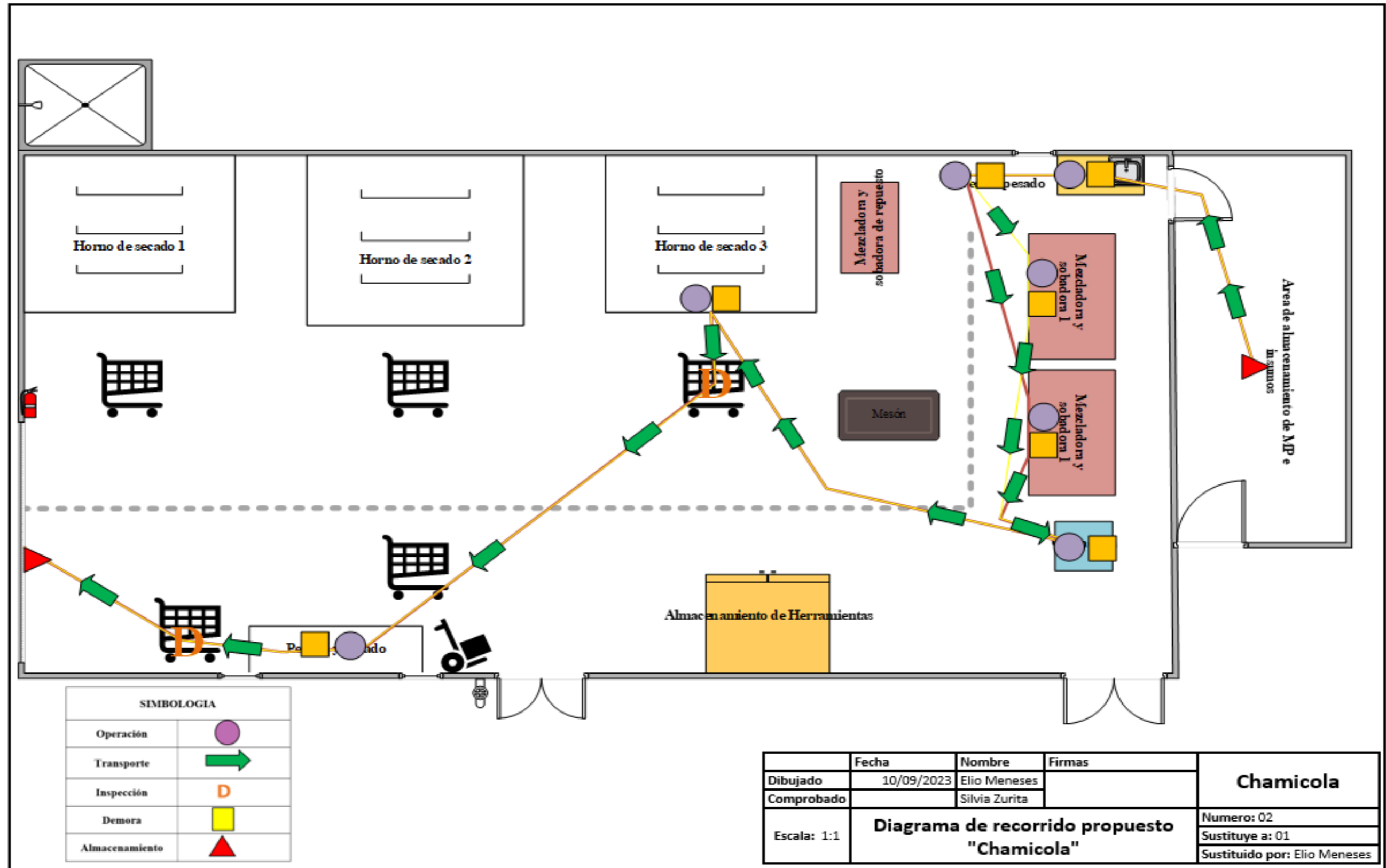
Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Anexo 8-3 Diagrama de recorrido para para el horno de secado 1



Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Anexo 8-4 Diagrama de recorrido para el horno de secado 3

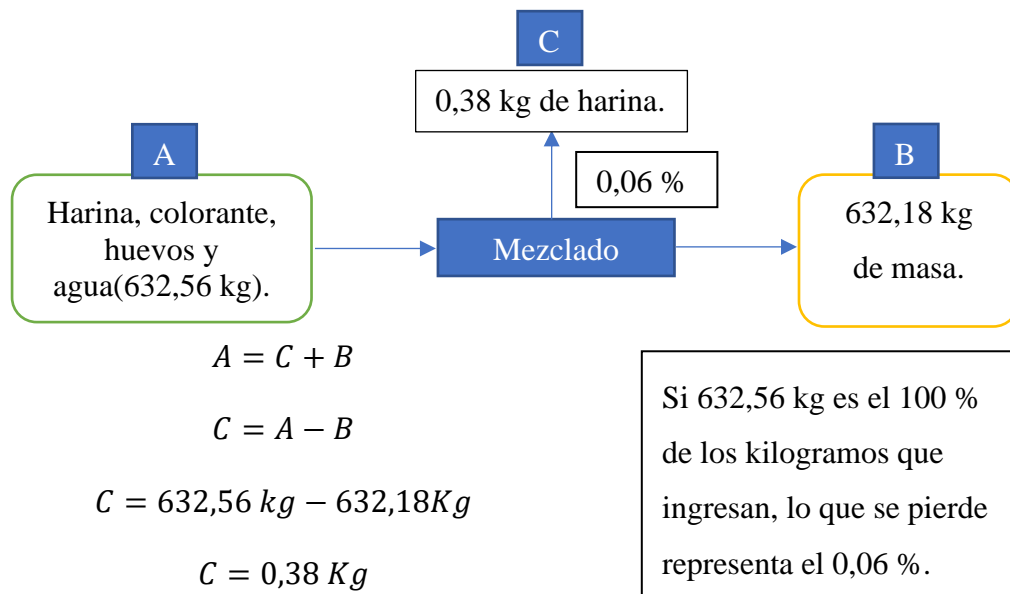


Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

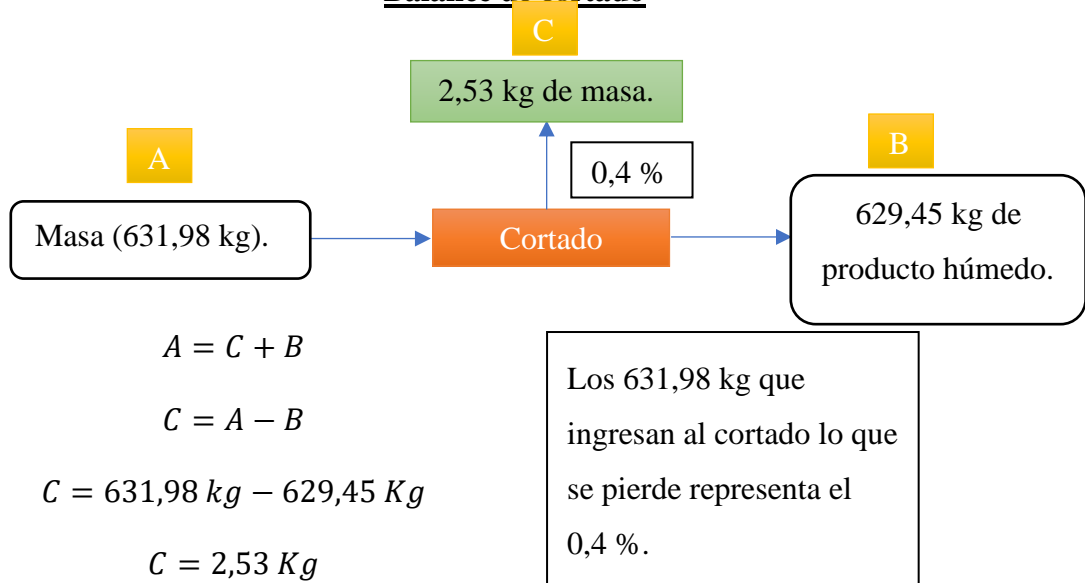
CÁLCULOS DEL BALANCE DE MATERIA PROPUESTOS

La masa con todos los insumos ya mezclados ingresa al sobado con 17 % de agua, en promedio los productos terminados contienen 1 % de agua aproximadamente, con una temperatura de 18 20°C. La temperatura será al ambiente, ya que los fideos salen del horno de secado. A continuación se detallan cálculos de las etapas importantes.

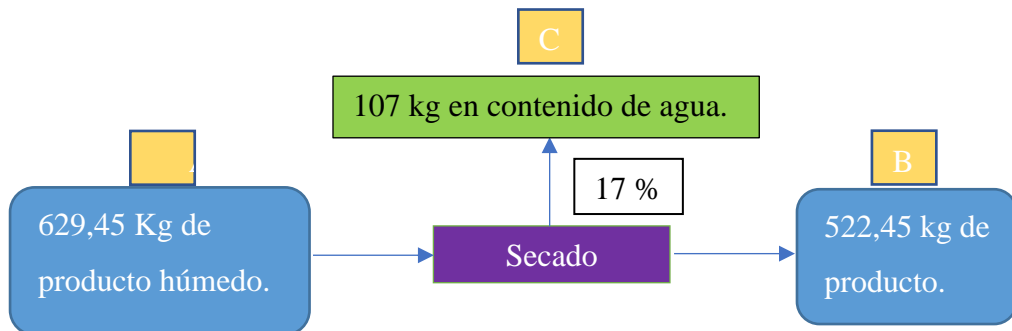
Anexo 8-5 Cálculos de balance de materia propuestos



Balance de cortado



Balance de secado



$$A = C + B$$

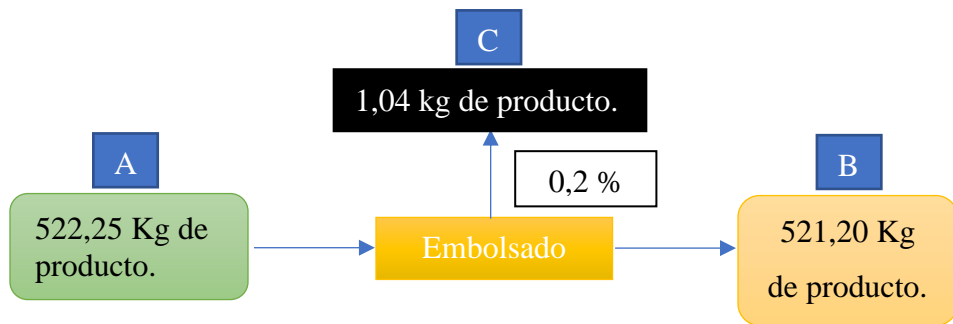
$$C = A - B$$

$$C = 629,45 \text{ kg} - 522,45 \text{ Kg}$$

$$C = 107 \text{ Kg}$$

El producto que proviene del cortado se traslada al secado, donde lo que se pierde representa el 17 %.

Balance de embolsado



$$A = C + B$$

$$C = A - B$$

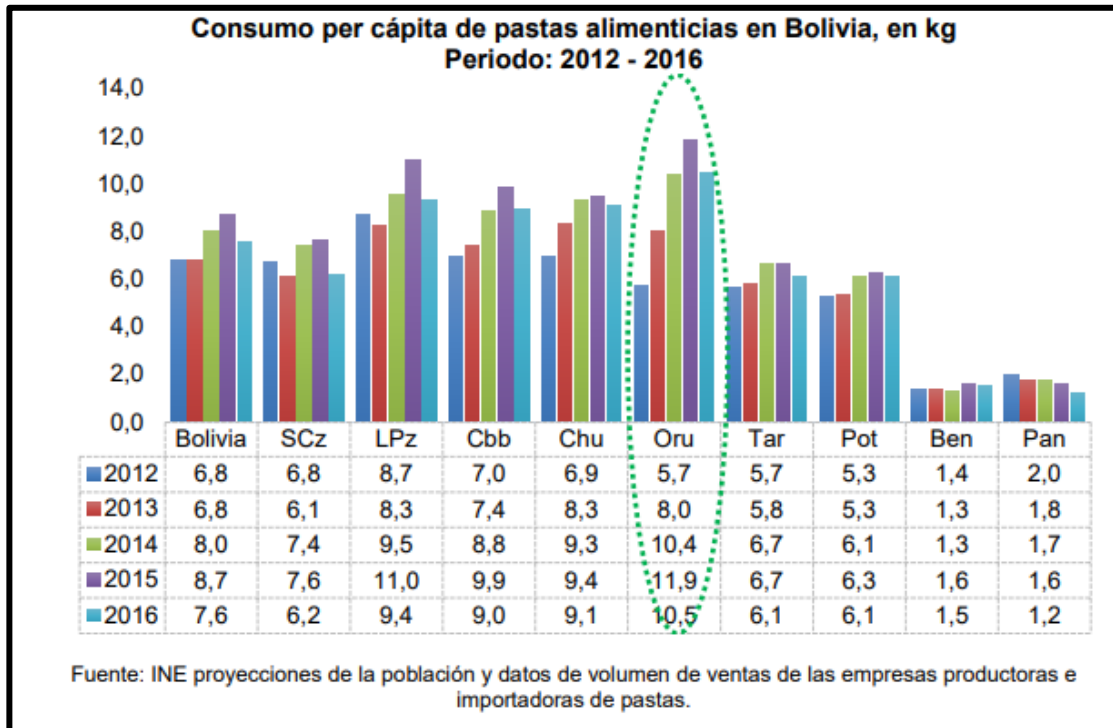
$$C = 522,25 \text{ kg} - 521,20 \text{ Kg}$$

$$C = 1,04 \text{ Kg}$$

Lo que se pierde en el embolsado representa el 0,6 %.

**ANEXO 9: CÁLCULOS ECONÓMICOS DE
LA PROPUESTA**

Anexo 9-1 Consumo Per cápita de fideos en Bolivia



Fuente : Volumen de ventas de empresas productoras e importadoras de pastas alimenticias

Tabla de anexo 9-1 Proyecciones de población de ambos sexos, según edad, 2012-2022

Edad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
5-9	53.349	54.071	54.732	55.331	55.876	56.375	57.000	57.472	57.798	57.973	57.997
10-14	50.961	51.418	51.954	52.567	53.261	54.028	54.745	55.395	55.982	56.521	57.012
15-19	49.086	49.729	50.373	50.933	51.380	51.770	52.227	52.760	53.369	54.055	54.819
20-24	46.121	46.722	47.270	47.862	48.513	49.175	49.845	50.522	51.101	51.577	51.993
25-29	42.215	42.967	43.733	44.497	45.229	45.934	46.578	47.164	47.791	48.474	49.166
30-34	38.167	39.028	39.860	40.669	41.445	42.200	42.974	43.764	44.547	45.297	46.026
35-39	33.602	34.471	35.345	36.221	37.119	38.027	38.912	39.768	40.597	41.391	42.159
40-44	28.976	29.847	30.715	31.587	32.461	33.348	34.230	35.118	36.007	36.918	37.839
45-49	23.992	24.879	25.780	26.686	27.590	28.481	29.365	30.250	31.134	32.020	32.922
50-54	19.558	20.233	20.949	21.723	22.583	23.455	24.347	25.251	26.157	27.064	27.957
55-59	16.133	16.674	17.251	17.842	18.420	19.049	19.716	20.422	21.191	22.038	22.898
60-64	13.471	13.834	14.215	14.633	15.074	15.543	16.059	16.614	17.193	17.758	18.370
65-69	11.276	11.558	11.837	12.103	12.383	12.710	13.057	13.421	13.819	14.236	14.683
70-74	8.493	8.851	9.232	9.611	9.975	10.275	10.546	10.812	11.068	11.338	11.653
75-79	6.068	6.254	6.456	6.677	6.924	7.221	7.550	7.900	8.246	8.578	8.862
80 o más	6.672	6.995	7.331	7.682	8.054	8.444	8.864	9.305	9.777	10.286	10.849
Total	448.140	457.531	467.033	476.624	486.287	496.035	506.015	515.938	525.777	535.524	545.205

Fuente: (INE) Instituto nacional de estadística

Tabla de anexo 9-2 Ingresos proyectados en bolivianos

Detalle/año	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033
Pasta larga(Bs)	499200	499200	499200	549120	604032	664435	730879	803967	884363	972800
Pasta larga tallarín(Bs)	576000	576000	576000	633600	696960	766656	843322	927654	1020419	1122461
Total ingresos(Bs)	1075200	1075200	1075200	1182720	1300992	1431091	1574200	1731620	1904782	2095261

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-3 Ingresos proyectados en Kilogramos

Detalle/año	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033
Cantidad de pasta larga(Kg)	49920	49920	49920	54912	60403	66444	73088	80397	88436	97280
Cantidad de pasta larga tallarín(Kg)	46080	46080	46080	50688	55757	61332	67466	74212	81634	89797
Total (Kg)	96000	96000	96000	105600	116160	127776	140554	154609	170070	187077

Tabla de anexo 9-4 Costo de producción

N°	Concepto	Costo mensual (Bs)	Costo anual (Bs)
1	MP	28160	337920
2	Huevo	2208	26496
3	Colorante	343	4113
4	MOD	6280	150720
5	Bolsas	5376	64512
Total		42367	583761

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-5 Costo de producción anual en base a la proyección de ventas

Detalle/Año	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033
Pasta larga	49920	49920	49920	54912	60403	66444	73088	80397	88436	97280
Pasta larga tallarín	123264	123264	123264	135590	149149	164064	180471	198518	218370	240207
Total(Unid)	173184	173184	173184	190502	209553	230508	253559	278915	306806	337487
Costo de producción(Anual)(Bs)	583761	583761	583761	671325	772023	887827	1021001	1174151	1350274	1552815

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-6 Consumo energético

Concepto	Consumo mensual (Kw)
Mezcladora	286,3
Sobadora	715,9
Cortadora	35,8
Balanza común	0,5
Balanza grande	0,3
Selladora	54,0
Ventiladora	5280,0
Consumo total (Kw)	6372,9
Pago por consumo (Bs)	5142,9

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-7 Consumo de agua

Detalle	Cantidad por preparación(Litros)	Número de veces(Día)	Consumo Por día (litros)	Consumo Semanal (litros)	Consumo Mensual (litros)
Agua para producción	3	36	108	432	1728
Lavado de manos	24,5	4	98	588	2352
Baño	10	5	50	300	1200
Total			256	1320	5280

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-8 Pago por consumo de agua

Detalle	Cantidad	Unidad
Consumo general mensual	5,28	m3/mes
Costo a pagar por el consumo	40	Bs/mes

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Salarios

Tabla de anexo 9-9 Salario de personal permanente

Concepto	Sueldo Diario(Bs)	Sueldo Semanal(Bs)	Sueldo Mensual(Bs)
Trabajador 1	52	312,5	1250
Trabajador 2	52	312,5	1250
Trabajador 3	52	312,5	1250
Trabajador 4	52	312,5	1250
Sereno	94	563	2250
Total (Bs)			7250

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-10 Salario de personal eventual

Concepto	Sueldo Diario(Bs)	Sueldo Semanal(Bs)	Sueldo Mensual(Bs)
Trabajador 5	30	120	480
Trabajador 6	50	200	800
Total (Bs)			1280

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Costos de producción

Tabla de anexo 9-11 Costo de producción

N°	Concepto	Costo Diario (Bs)	Costo Semanal(Bs)	Costo Mensual(Bs)	Costo Anual(Bs)
1	Harina	1760	7040	28160	337920
2	Huevo	138	552	2208	26496
3	Colorante	21	86	343	4113
Total		1919	7678	30711	368529

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-12 Inversión en activos diferidos

Nombre	Monto Total en Bs	Depreciación de activos diferidos
Charlas al personal sobre el rediseño	1000	200
Capacitaciones al personal sobre los equipos nuevos	1000	200
Gastos de puesta en marcha	500	100
Total	2500	500

Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

Tabla de anexo 9-13 Inversión Total

Concepto	Costo (Bs)
Inversión Intangibles	906807,25
Inversión Tangibles	2500
Total	909307,25

Fuente y elaboracion: Propia en base a la propuesta


Tabla de anexo 9-14 Depreciación y valor residual

N°	Activo	Inversión (Bs)	Vida Útil (Años)	Depreciación	Valor residual (Bs)
1	Instalación	264480	35	7557	188914
2	Mezcladora y sobadora 1		15		10000
3	Mezcladora y sobadora 2		15		10000
4	Mezcladora y sobadora 3		15		10000
5	Cortadora		15		5000
6	Horno 1,2,3	17400	10	1740	0
7	Bandejas				37200
8	Pesadora				250
9	Selladora				100
10	Carros	4250	10	425	0
11	Mezcladora	138434	15	9229	46145
12	Sobadora	236570	15	15771	78857
13	Mezcladora	138434	15	9229	46145
14	Sobadora	236570	15	15771	78857
15	Cortadora	103634	15	6909	34545
16	Instalación 2	91849	20	4592	45925
17	Instalaciones eléctricas	8000	10	800	0
18	Terreno	696000			696000
	Total	1935623		72024	1287937


Fuente y elaboración: Propia en base a la propuesta

**ANEXO 10: MANUALES DE
PROCEDIMIENTOS, FUNCIONES
PROPUESTOS**

Manual de procedimientos propuestos para el proceso productivo.

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION 1	CODIGO MP-ECH
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	FECHA 16/10/2023	N° PAGINA 01-01
ELABORACION DE FIDEOS			
1. Recepción de la materia prima			
<p>Se realiza la recepción de todas las materias primas al área de almacén para su posterior elaboración, como huevos, harina, colorante (amarillo, verde).</p>			
2. Pesado de insumos y materias primas			
<p>Se realiza el pesado de las cantidades requeridas para el proceso de elaboración, el resto de la materia prima queda en el almacenamiento hasta la nueva producción. Las cantidades que se requieren generalmente para la siguiente etapa, se deben pesar aproximadamente 14 kilogramos de harina, 5 huevos, colorante 10 gramos y 3 litros de agua.</p>			
3. Mezclado			
<p>Se adicionan los diferentes componentes pesados y medidos, como colorante, harina y agua. Estos se vierten a la mezcladora y están durante un tiempo determinado.</p>			
4. Sobado			
<p>En esta actividad se empieza a dar una forma determinada y un espesor a los fideos, son del tipo continuo y uniforme. Posteriormente, se procede a enrollar varias veces la masa, a través de dos cilindros lisos que se acercan uno al otro al pasar con una determinada medida, para luego obtener una lámina de color uniforme, pulida y perfectamente homogénea en un tiempo establecido.</p>			
5. Traslado de laminas			
<p>La masa sobada se deposita en un carro plano, donde se trasladará hacia la cortadora.</p>			

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MP-ECH
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	02-01

ELABORACION DE FIDEOS

6. Cortado y colocado a caballete

Se colocará el inicio de la lámina a la cortadora a los rodillos y se procede al cortado donde se obtendrán los cortes necesarios para los diferentes productos, ya que estos variarán en el espesor del corte. Posterior a eso se colocarán en el caballete con ruedas hasta que se complete.

7. Traslado de fideos y colocado a bandejas

Las fideos cortados se trasladan al horno de secado, donde se colocarán en bandejas y posterior a eso se introducirán al horno de secado.

8. Secado

Tiempo en el que los fideos estarán en el horno de secado, perdiendo todo el contenido de agua y también con la finalidad de evitar que estos puedan pegarse o deformarse, conservando la forma previamente definida.

9. Inspección

Se realizará la verificación de que si está completamente seco el fideo. Se verifica su fragilidad, si se rompe el fideo al momento de levantar nos indica que falta aún, pero si tienen la dureza y no se rompe se procede al apagado. La inspección se lo realizaran 2 veces.


10. Embolsado

Se realiza el colocado de los fideos hacia sus envases correspondientes, los envases son los mismos para los fideos verdes o amarillos.

11. Pesado

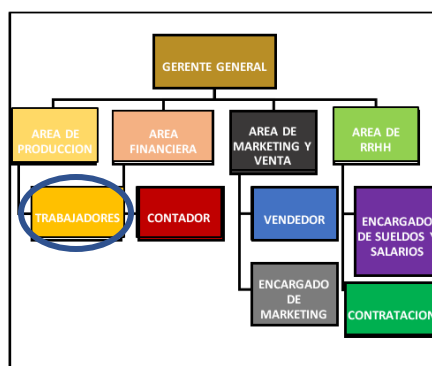
Se mide el peso adecuado que debe contener cada producto (1kg y 400 gr).

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	01-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Preparador.
- **Autoridad:** Secundaria.
- **Área:** Producción.
- **Depende de:** Gerente.
- **Supervisa a:** Mezclador y sobador.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación permanente con todo lo referente a la producción.
- **Externas:** Ninguna.


3. Misión u objetivo del cargo: Asegurar la producción cumpliendo con todos los requisitos en cuanto a cantidad.

4. funciones del cargo

Función General: Distribuir las materias primas y los insumos a cada equipo.

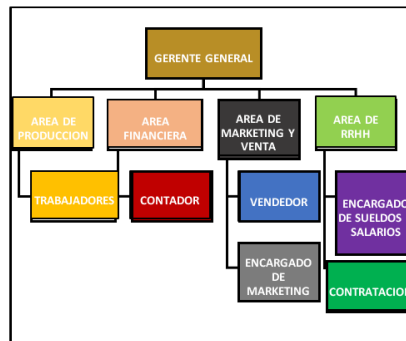
Funciones específicas: Realizar el pesado y medido de cantidades para los sobadores y traslado de las láminas hacia la cortadora.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	02-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Sobador.
- **Autoridad:** Ninguna.
- **Área:** Producción.
- **Depende de:** Gerente y preparador.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación con todo lo referente a la producción.
- **Externas:** Ninguna.


3. Misión u objetivo del cargo: Mezclado y laminado de las masas.

4. funciones del cargo

Función General: Laminar las masas de un grosor determinado.

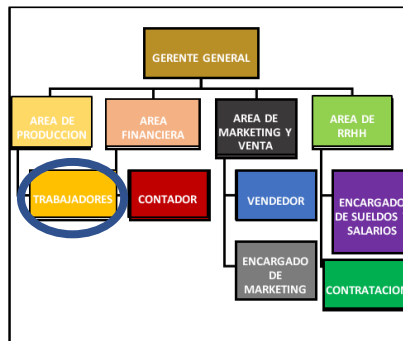
Funciones específicas: Laminar la materia obtenida de la mezcladora en un tiempo determinado.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	03-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Cortador.
- **Autoridad:** Ninguna.
- **Área:** Producción.
- **Depende de:** Sobador.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación permanente con todo lo referente al cortado.
- **Externas:** Ninguno.

3. Misión u objetivo del cargo: Cortado de las láminas de masa.

4. funciones del cargo

Función General: Cortado de fideos.

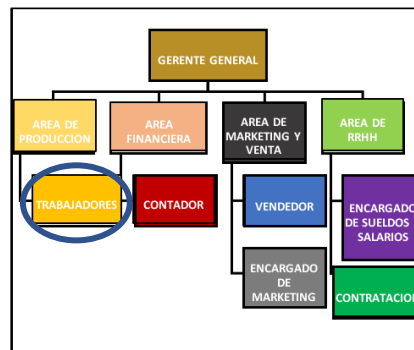
Funciones específicas: Realizar el cortado de las láminas y colocado hacia el caballete para su transporte y colocado al horno.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	Nº PAGINA
		16/10/2023	04-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Colocador de fideos.
- **Autoridad:** Ninguna.
- **Área:** Producción.
- **Depende de:** Cortador.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación permanente con todo lo referente a la producción.
- **Externas:** Ninguna.


3. Misión u objetivo del cargo: Colocado de fideos a horno de secado.

4. funciones del cargo

Función General: Traslado de fideos y colocado a bandejas.

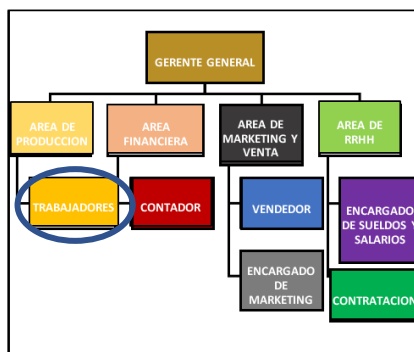
Funciones específicas: Traslado de los fideos para colocar en bandejas o traslado en palos para el colocado directo a los hornos de secado.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	05-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Pesador.
- **Autoridad:** Ninguna.
- **Área:** Pesado y sellado.
- **Depende de:** Gerente.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación netamente al pesado de los productos.
- **Externas:** Ninguno.


3. Misión u objetivo del cargo: Pesar los distintos productos que provienen del embolsado.

4. funciones del cargo

Función General: Pesado correcto de los diferentes fideos.

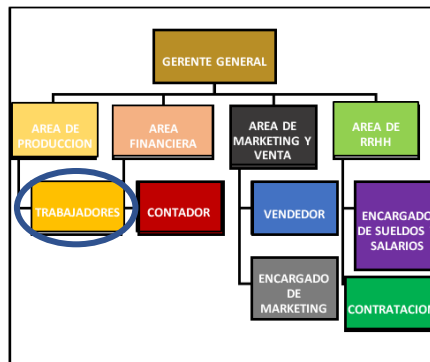
Funciones específicas: Realizar el pesado correcto de los fideos y rechazo de fideos.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	06-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Sellador.
- **Autoridad:** Ninguno.
- **Área:** Pesado y sellado.
- **Depende de:** Pesador.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación permanente con todo lo referente al sellado.
- **Externas:** Ninguna.


3. Misión u objetivo del cargo: Sellado de los diferentes productos.

4. funciones del cargo

Función General: Sellado de los fideos.

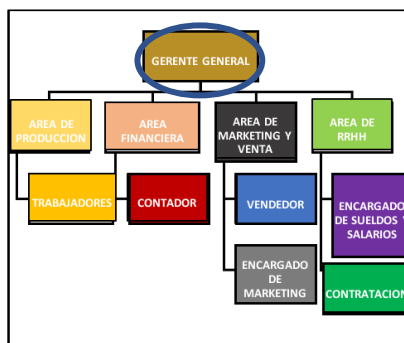
Funciones específicas: Sellar los fideos de 1 kilogramo, 400 gramos y por paquetes.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	Nº PAGINA
		16/10/2023	07-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Gerente general.
- **Autoridad:** Ninguno.
- **Área:** CEO
- **Depende de:** Ninguno.
- **Supervisa a:** Producción, financiera, marketing y RRHH.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación permanente con todo lo referente a la empresa.
- **Externas:** Relacionamiento con proveedores de materia prima y materiales de producción en general.


3. Misión u objetivo del cargo: Asegurar las MP, insumos, pago de sueldos y manejo de la empresa cumpliendo satisfactoriamente con los objetivos planteados.

4. funciones del cargo

Función General: Manejo administrativo de la empresa.

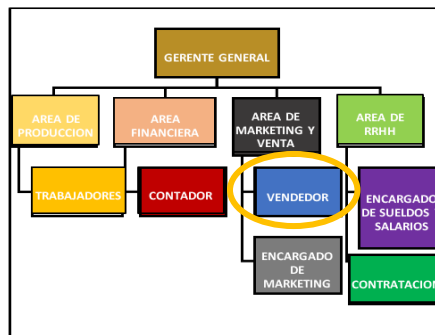
Funciones específicas: Sellar los fideos de 1 kilogramo, 400 gramos y por paquetes.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	N° PAGINA
		16/10/2023	08-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Vendedor.
- **Autoridad:** Ninguno.
- **Área:** Marketing y venta.
- **Depende de:** Gerente general.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Ninguno.
- **Externas:** Relacionamiento directo con los clientes.


3. Misión u objetivo del cargo: Distribución de los productos elaborados.

4. funciones del cargo

Función General: Venta de los productos.

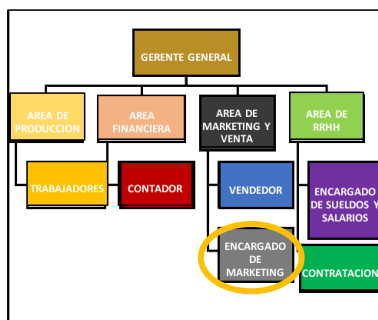
Funciones específicas: Comercialización de productos a los distintos clientes.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
MANUAL DE FUNCIONES		FECHA	Nº PAGINA
		16/10/2023	09-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Encargado de marketing
- **Autoridad:** Ninguno.
- **Área:** Marketing y venta.
- **Depende de:** Área de Marketing y ventas
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación directa con el conocimiento de la empresa.
- **Externas:** Relacionamiento con proveedores de materia prima y materiales de producción en general.


3. Misión u objetivo del cargo: Realización de campañas de marketing que garanticen el éxito desde su concepción hasta su ejecución, desarrollo de estrategias y tácticas para aumentar la reputación de la empresa y fomentar el tráfico cualificado

4. funciones del cargo

Función General: Manejo publicitario de la empresa.

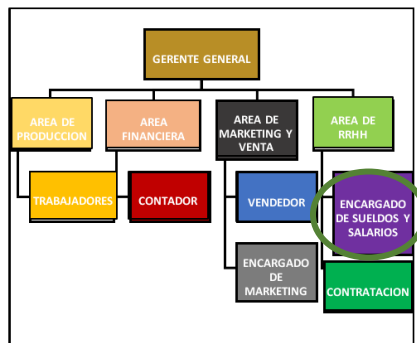
Funciones específicas: Posicionar los productos a nivel nacional, organiza y dirigir el equipo comercial.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA:

	EMPRESA "CHAMICOLA"	VERSION	CODIGO
		1	MF-ECH
	MANUAL DE FUNCIONES	FECHA	Nº PAGINA
		16/10/2023	10-01

1. Identificación del cargo

- **Nombre del cargo:** Encargado de sueldos y salarios.
- **Autoridad:** Ninguno.
- **Área:** RRHH.
- **Depende de:** RRHH.
- **Supervisa a:** Ninguno.
- **Ubicación en la estructura organizacional:**



2. Relaciones funcionales

- **Internas:** Relación directa con los trabajadores.
- **Externas:** Ninguno.

3. Misión u objetivo del cargo: Pago de sueldos a los trabajadores.

4. funciones del cargo

Función General: Pago de sueldos a todos los trabajadores de la empresa.

Funciones específicas: Conteo de faltas a los trabajadores.

Conteo de días trabajados, para la cancelación de sueldos.

ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
FECHA:	FECHA:	FECHA: