

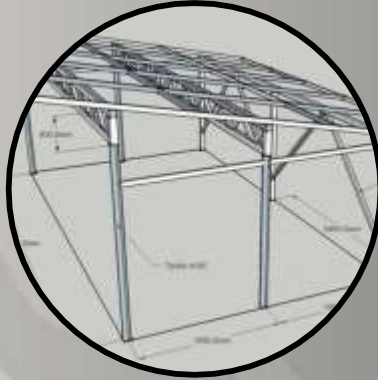
# CHAMPIKING



## 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**



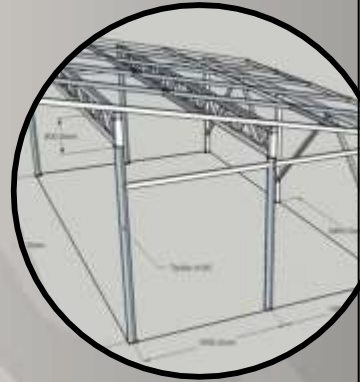
**PASO #2**  
**PREPARAR SUSTRATO 70-30**



**PASO #3**  
**SIEMBRA DEL CHAMPIÑÓN**

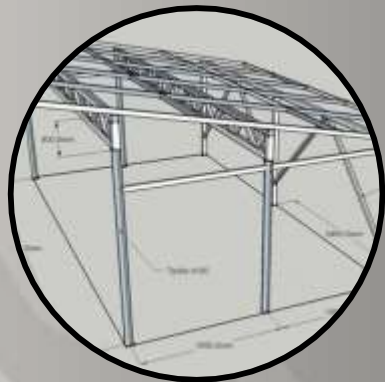
**COMO CULTIVAR CHAMPIÑONES EN 4 PASOS**  
**(PROCESO PRODUCTIVO)**





|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                          |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|
|  | 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 via 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)<br>500g (25cm x 15cm) |            |
|                                                                                   | COLOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BLANCO                                   |            |
|                                                                                   | CUBIERTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | VINIPEL                                  |            |
|                                                                                   | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | SELLADO HERMETICO                        |            |





**PASO #1**  
**INFRAESTRUCTURA**

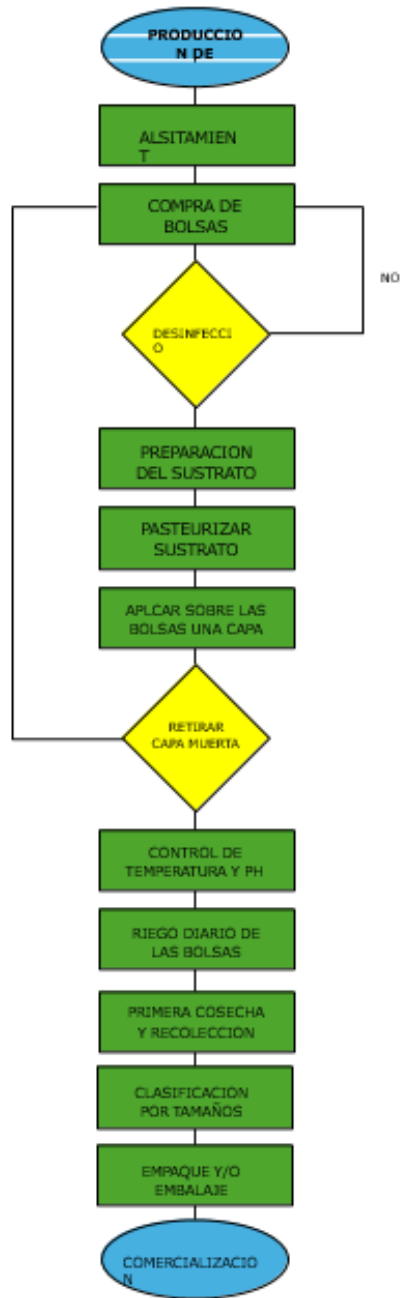


**PASO #2**  
**PREPARAR EL SUSTRATO**

**COMERCIALIZACIÓN**

NO

NO



**PASO #5**  
**COMERCIALIZACIÓN**

**PASO #4**  
**SELECCIÓN Y SELECCIÓN**



**PASO #3**  
**PRIMERA COSECHA DEL CHAMPIÑÓN**

**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

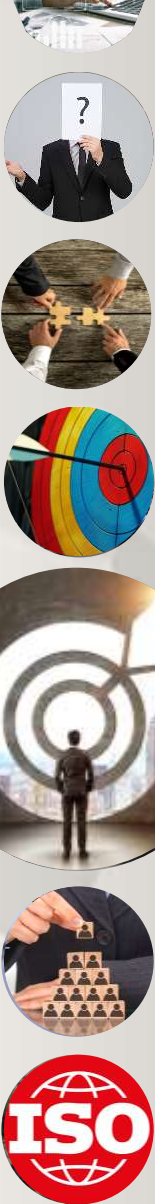
**Reducir el consumo de  
agua implementando fibra  
de coco al sustrato base,  
reteniendo la humedad y  
otras propiedades  
minerales que ayudan al  
crecimiento**

## ECONOMICO

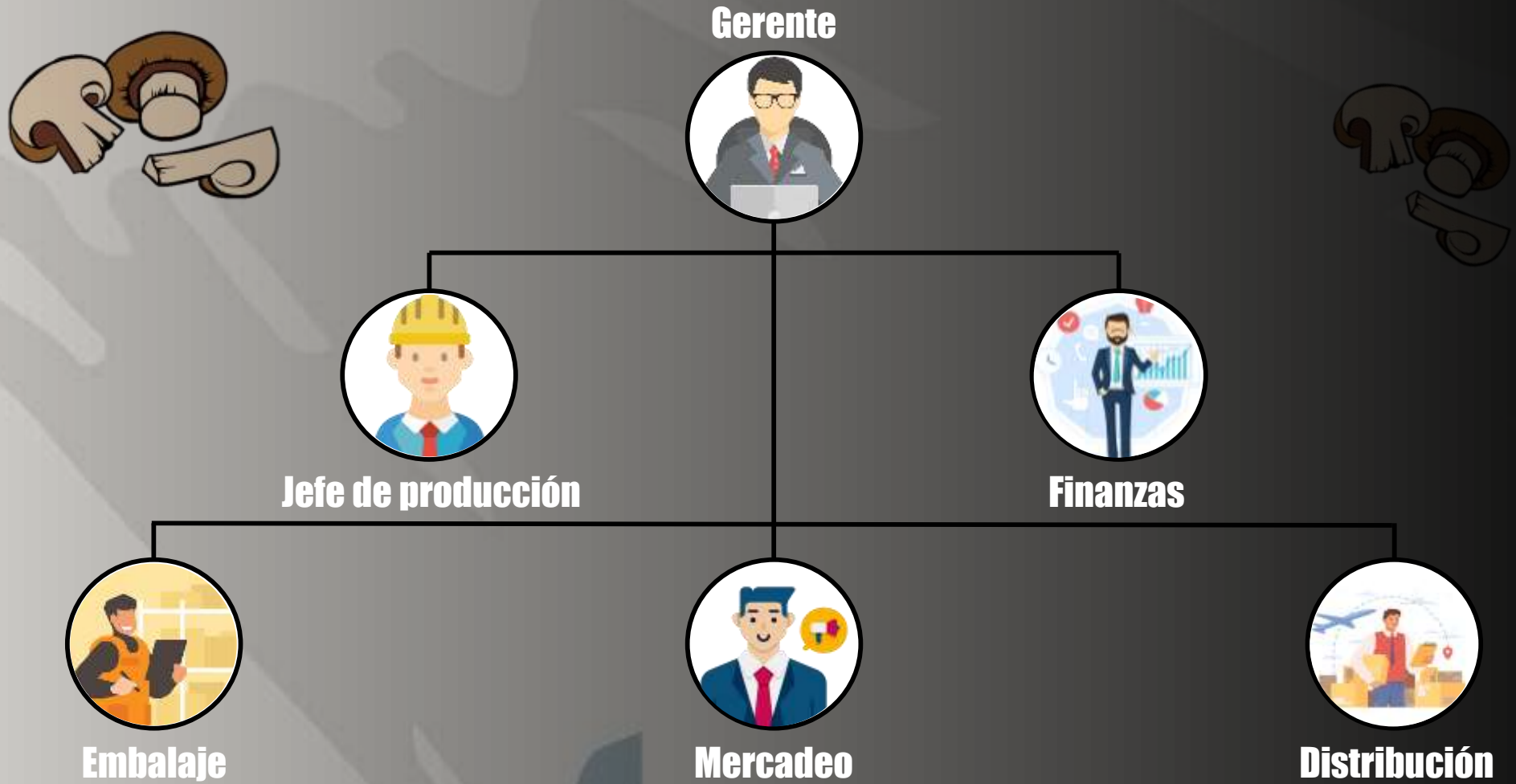
**Disminuir inversiones  
reduciendo el gasto de  
dinero en la adquisición  
de materias primas para  
la producción, haciendo  
uso de un banco de  
materia orgánica**

## 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

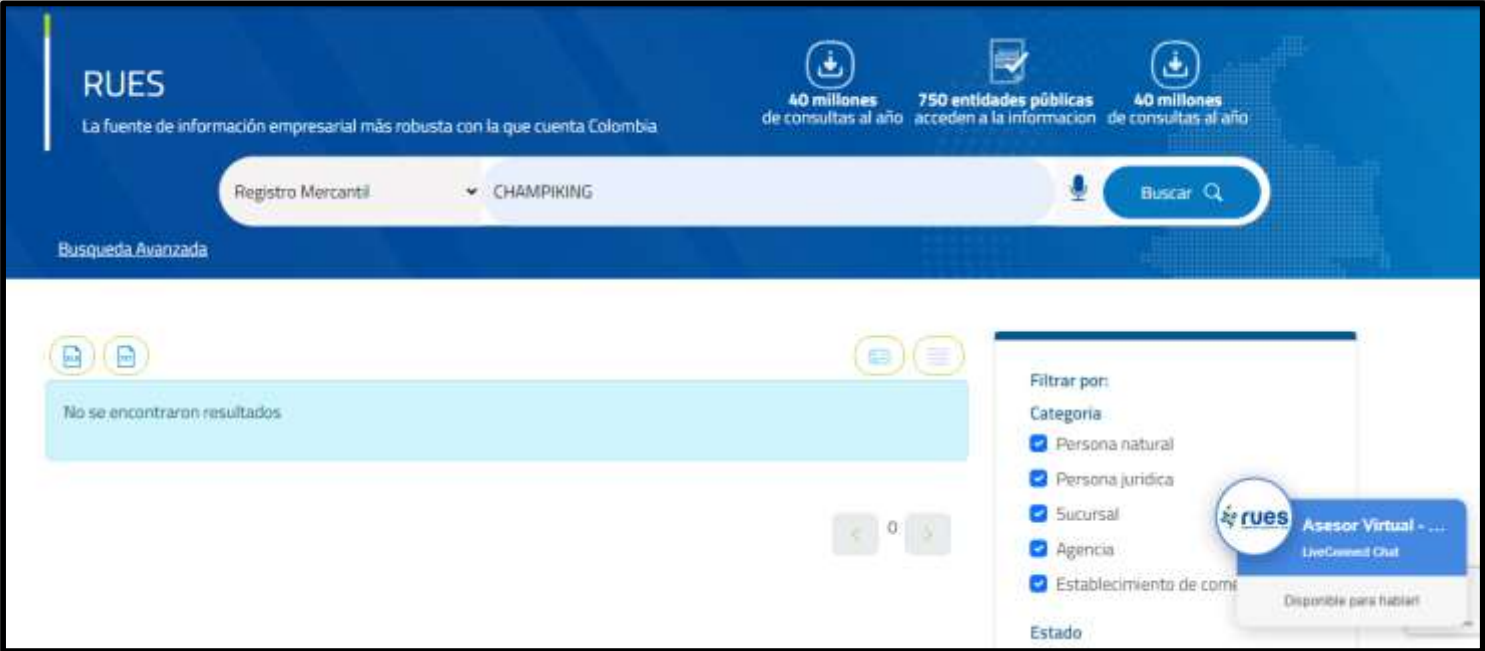
## **ISO 14001: 2015**

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



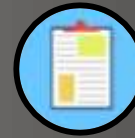
## ✓ **CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES**

- Inspección semanal
- Trampas de monitoreo



## ✓ **MANEJO DE SUSTRATOS**

- Pasteurización del sustrato
- Inspección de insumos



## ✓ **REGISTROS DETALLADOS**

- Documentación de prácticas
- Tratamientos aplicados



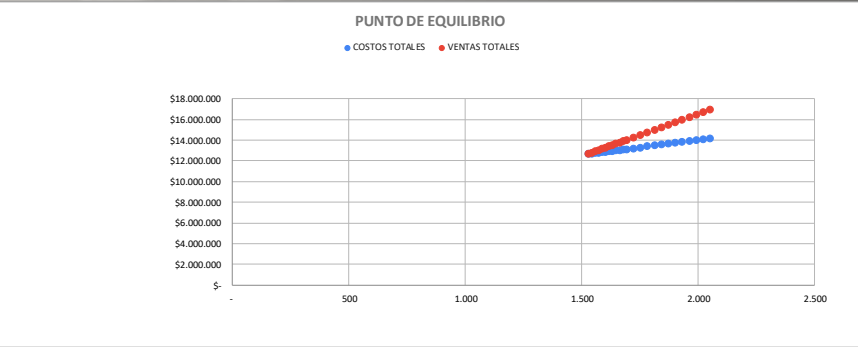
## TABLA DE **COSTOS**

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



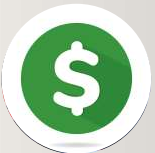
TARJETA DE PRESENTACIÓN





## 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**