

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

UNITEC

DIAGNOSTICO EMPRESARIAL

**PANIFICADORA EL PORVENIR
TELA, ATLANTIDA**

ELABORADO POR:

Belkis Suazo	# 987087
Peggy Moreira	# 987032

**Previa investidura al título de
Lic. En Administración Industrial y de Negocios**

San Pedro Sula Honduras, C.A.

01 de Noviembre de 2002,

PG-2220326 Atlántida
Panificadora el porvenir
+ *

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

UNITEC

**“PANIFICADORA EL PORVENIR”
TELA, ATLANTIDA**

DIAGNOSTICO EMPRESARIAL

**Trabajo presentado en cumplimiento de los requisitos
exigidos para optar a
Lic. En Administración Industrial y de Negocios**

Terna Examinadora:

**Lic. Erica Jensen
Lic. Rosinda Figueroa
Lic. Ma. Teresa Barahona**

Este proyecto fue realizado mediante el apoyo proporcionado por la Oficina de Desarrollo Municipal e Iniciativas Democráticas de la Agencia de Los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, bajo los términos de la donación del Convenio de Cooperación UNITEC-USAID 522-03040-A-5108-00. Los criterios técnicos manejados a lo interno no reflejan necesariamente el pensamiento de dicha Agencia Internacional.

La Universidad Tecnológica Centroamericana agradece a la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional su valioso apoyo, para elaborar materiales educativos orientados a la formación profesional de los recursos humanos de los municipios de Honduras. Gracias a este Convenio ha sido posible elaborar este documento y hacerlo accesible a los Alcaldes, Regidores, Personal Técnico y Administrativo de las Alcaldías Municipales y Líderes Comunales. La Información seleccionada será utilizada exclusivamente para fines educativos gratuitos.

**Prohibida su reproducción sin permiso de UNITEC
Tegucigalpa, M.D.C.**

AGRADECIMIENTO

A DIOS NUESTRO SEÑOR:

Por darnos sabiduría, fortaleza y espíritu emprendedor desde el principio de carrera hasta culminar el ultimo peldaño de esta carrera universitaria.

A LA PANIFICADORA EL PORVENIR:

Por habernos depositado confianza para realizar el diagnostico, a la vez agradecemos a cada uno de los empleados que nos brindaron atención y dirección a este proyecto.

A TODOS LOS CATEDRATICOS:

Que durante nuestra carrera académica aportaron sus conocimientos, contribuyendo así a la realización del sueño de convertirnos en profesionales.

d.

Dedicatoria Especial

A NUESTROS PADRES:

LIC. PEGGY MOREIRA

A mi madre por su dedicación y esfuerzo, con el empeño de darme una educación y convertirme en una profesional.

LIC. BELKIS SUAZO

A mi madre por su esfuerzo y apoyo constante de hacer en mí una profesional.

A MI ABUELITA:

LIC. BELKIS SUAZO

Por sus sabios consejos y constructivos criticas que contribuyeron a emprender y comprender mi camino

A NUESTROS HERMANOS:

LIC. PEGGY MOREIRA

Por su colaboración cuando más lo necesite.

LIC. BELKIS SUAZO

Por su apoyo y comprensión a lo largo de mi carrera.

A NUESTRAS PAREJAS:

LIC. PEGGY MOREIRA

A Edwin Zavala, por la ayuda idónea y consejos que ayudaron a lo largo de este camino.

A NUESTROS AMIGOS:

Por ser siempre unidos en las buenas y en las malas, ayudándonos mutuamente en la búsqueda de la excelencia.

e



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Resumen Ejecutivo

“Panadería y Repostería El Porvenir” inicia operaciones en el año 1958 siendo su fundador el Sr. Nimer Ennabe quien observó la demanda latente que existía en el municipio de Tela, Atlántida. Ofreciendo así al mercado productos como Pan dulce y pan simple.

El 01 de Abril de 1984 la Panadería y Repostería El Porvenir cambia su denominación social al nombre de “Panificadora El Porvenir” sinónimo de “prosperidad” siendo sus accionistas el señor Nimer Ennabe y su familia. inicia operaciones con una nueva localización en la avenida Panamá en Tela, Atlántida, ofreciendo al público un mejoramiento de los productos existentes a la vez incorporó el pan molde, hamburguesa, y una variedad de productos innovadores, factores que han logrado colocarlos como la panadería líder en el mercado de Tela por su peculiar sabor casero.

El presente trabajo tiene la finalidad de brindar un servicio de asistencia técnica a la empresa “Panificadora El Porvenir” la cual se origina por medio de un:

- ↓ Diagnostico Empresarial
- ↓ Plan de Mejoras
- ↓ Pre-diagnostico

La evaluación de la información se pondero por medio de las respuestas obtenidas, en cada área funcional de la empresa con el propósito de obtener una perspectiva sobre la situación actual de la misma.

Diagnostico de Mercado

En una época de globalización y de alta competitividad de productos. Como lo es en el cambiante mundo del marketing, es necesario estar alerta a las exigencias y expectativas del mercado, para ello es de vital importancia asegurar el éxito de las empresas, haciendo uso de técnicas y herramientas. Una de ellas es llevar a cabo un análisis de mercado, en conjunto con una serie de investigaciones como lo son, competencia, canales de distribución, lugares de venta del producto, que tanta publicidad existe en el mercado, precios.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

En el desarrollo del análisis de mercado abordaremos con amplitud aspectos apoyados de herramientas de mercado, es decir mediante sondeos de opinión como son las encuestas, a manera de recopilar información valiosa necesaria a la hora de la toma de decisión.

En la actualidad en el mercado de los productos hechos con harina de trigo, ofrecen generalmente los mismos atributos, así mismo la publicidad de estos es muy poca no siendo la excepción el municipio de Tela en donde el poder adquisitivo después del Huracán Mitch bajo considerablemente situándose en un punto constante en donde no se reflejan ni aumentos ni bajas en las ventas en dicho producto.

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" obtiene un porcentaje de participación relativamente considerable en cada una de las ciudades donde comercializa su producto, la ciudad que obtiene el porcentaje de participación mas alto es el municipio de Tela Atlántida, debido a al prestigio que ostenta la empresa en su municipio de origen.

"Panificadora El Porvenir" posee el porcentaje mas alto de participación en el mercado de Tela Atlántida, de un 43.5% seguido por Bimbo por 38.8%; como se puede notar ambas marcas son competitivas en el mercado de Tela, seguidas por Panificadora Hawit con un 8.9%, Panificadora Europa con un 4.4%, y con un 2.2% Panificadora Miramar.

El mercado meta está constituido por la población del casco urbano del municipio de Tela, que en el año 2000 ascendía a 24,132 habitantes. Considerando que el casco urbano representa el 26% de la población total, debido a la ausencia de estadísticas actuales relacionadas con el crecimiento de la población urbana, se tomo como porcentaje de crecimiento el de la población total del municipio y sus alrededores, así como todos aquellos que incluyen en su dieta alimenticia el pan como producto complementario de sus comidas.

Diagnostico Técnico-Operativo

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" mantiene una capacidad ociosa de la planta de producción del 30% porcentaje que se supera durante las temporadas de Semana Santa y Navidad en donde la demanda del producto aumenta ocasionando que planta de producción cubra al 100% su capacidad.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

El proceso de producción manejado por la "Panificadora El Porvenir" es el de producción por lotes o sacos de harina. De acuerdo al número de pedidos que sean solicitados por los vendedores, despachos menores y despachos foráneos se realizan el programa de producción que se maneja por la parte administrativa y operacional de la planta de producción con el fin de satisfacer adecuadamente los pedidos solicitados por los clientes.

Cabe mencionar que los elementos de seguridad que manejan no cumplen con los parámetros de seguridad que debiera tener una empresa de esta magnitud ya que carecen de elementos básicos para su correcto funcionamiento.

Diagnostico Organizacional

En el área Organizacional la empresa siempre contrata personal calificado en lo referente a la elaboración de los productos que vende. Así como en la utilización de la maquinaria utilizada para el proceso total. La "Panificadora El Porvenir" no aprovecha los cursos que son impartidos por INFOP así como otras instituciones que se cotizan en el país; ya que los dueños no han tenido la oportunidad de mandar a los empleados y ni el suficiente personal para la sustitución por el tiempo de los cursos y los horarios impuestos.

La "Panificadora El Porvenir" no cuenta con una misión ni con una visión establecida, factores que impide una base sólida para la toma de decisiones que mantienen enfocada a la empresa en la dirección adecuada repercutiendo en la parte administrativa de la empresa asentándose en la dirección general, propósitos, metas, logros y otros términos que se llegan a establecer por medio de una planeación estratégica.

Diagnostico Financiero

Razón de liquidez

Razón circulante:

Como se puede notar la razón circulante que maneja la "Panificadora El Porvenir" es 17 veces lo que hace entender es el número de veces en que los pasivos circulantes están cubiertos por los activos circulantes, este resultado quizás no sea bueno debido a que los activos circulantes, los cuales se consideran líquidos, generan por lo común tasas de rendimiento más bajas que los activos a largo plazo, podría argumentarse que las empresas que tienen demasiada liquidez no han invertido adecuadamente su dinero.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Razón rápida o Prueba del ácido:

Esta razón nos indica que los inventarios son el activo menos líquido de los activos circulantes de la empresa por lo tanto, es mas probable que ocurra una perdida en el inventario en caso de liquidación. Lo que indica es que la "Panificadora El Porvenir" puede liquidar sus pasivos circulantes 15.8 veces sin tener que liquidar sus inventario, si esta decidiera hacer efectivos las cuentas por cobrar se encontraría en una situación en donde su capacidad de pago sobrepasaría los limites de la industria, lo que indica que actualmente se encuentra en una posición de liquidez eficiente.

Razón de Administración de Activos

Rotación del inventario:

Como aproximación preliminar cada uno de los productos del inventario de la "Panificadora El Porvenir" se vende y se almacena o "rota el producto", 17.7 veces por año; este dato indica que la panificadora mantiene una correcta rotación de inventario en donde la tasa de rendimiento es alta y la razón circulante es alta lo que demuestra que la empresa no mantiene existencias de productos ya que en la industria de panificación el producto dañado se reutiliza contribuyendo así al cero desperdicio.

Rotación de activos fijos:

La "Panificadora El Porvenir" utiliza sus activos eficientemente ya que la utilización de su planta y equipo genera las ventas esperados por la empresa.

Rotación de activos totales:

Esta razón indica que la "Panificadora El Porvenir" no esta generando un volumen suficiente de operaciones respecto a su inversión en activos totales. Para que la empresa sea mas eficiente, las ventas deberían aumentar, algunos activos debería venderse o adoptarse una combinación de estas medidas.

Rentabilidad

Margen de utilidad sobre ventas

La razón del margen de utilidad sobre ventas mide la utilidad neta por cada lempira de ventas, el cual es de 18.6 por cada lempira de ventas.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Rendimiento sobre los activos totales

Esta razón proporciona una idea del rendimiento global sobre la inversión ganado por la empresa, el cual es del 18% este promedio indica que la empresa no maneja deudas altas.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

1. Introducción

En Honduras, el sector de la pequeña y mediana industria desempeña un papel significativo dentro del ámbito económico-político y social del país, favoreciendo directamente la generación de empleo, así mismo a la saturación de importaciones y consecuentemente al mejoramiento de la balanza de pagos, al producir bienes y servicios que demanda el mercado comercial.

Este esfuerzo persistente se ve restringido por diversos factores externos, como la obtención de materia prima importada. Así mismo se ve limitada por problemas internos como ser una mala dirección administrativa, operacional y financiera de la empresa. Problemas ocasionados por la falta de disposición por parte de los administradores de las áreas operacionales anteriormente expuestas incapaces para originar y emprender cambios innovadores que estimulen al perfeccionamiento empresarial que favorezcan al crecimiento económico del país.

En vista de lo anteriormente expuesto, la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC) a través de la implementación del programa UNITEC-COMUNIDAD, cuyos primordiales objetivos son la capacitación municipal y la reactivación económica de municipios dañados por el huracán Mitch.

✦ La capacitación municipal consiste en el apoyo de parte de las autoridades municipales a la pequeña y mediana industria del municipio de Tela, Atlántida a través de programas de capacitación en áreas de principal importancia administrativa gerencial de las nuevas industrias.

✦ La reactivación económica se lleva a cabo por medio de asistencia técnica previa al título de Licenciatura en Administración Industrial y de Negocios, o Licenciatura en Mercadotecnia brindada a la pequeña y mediana industria del municipio de tela, Atlántida; por parte de los graduandos.

Se ejecuto el presente diagnostico a la "Panificadora El Porvenir S.A. de C.V." (PANEPORSA), en las áreas de mercado, técnica organizacional y financiera, asumiendo la perspectiva de favorecer al mejoramiento de dichas áreas por medio de la asistencia técnica requerida para la empresa.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

2. Objetivos

Objetivo General

- ✚ **Elaborar un diagnostico y propuesta de mejora a la "Panificadora El Porvenir" en el municipio de Tela, Atlántida**

Objetivos Específicos

- ✚ **Realizar un análisis de mercado, técnico, organizacional y financiero contable de la empresa para determinar su situación actual.**
- ✚ **Aplicar un diagnostico a la empresa, en donde nos presente cuales son las áreas en la que la "Panificadora el Porvenir" tiene problemas y debe mejorar.**
- ✚ **Proponer un plan de mejora a los diferentes problemas que poseen con el fin de lograr un funcionamiento óptimo de la empresa.**



3.0 Metodología

El presente trabajo tiene la finalidad de brindar un servicio de asistencia técnica a la empresa "Panificadora El Porvenir" la cual se origina por medio de un:

- ↓ Diagnostico Empresarial
- ↓ Plan de Mejoras
- ↓ Pre-diagnostico

Para el desarrollo del diagnostico empresarial, como fuente principal de información. Para la asistencia técnica en mención, se tomo como unidad de análisis la "Panificadora El Porvenir".

Para dar inicio al proyecto se establecieron los objetivos generales y específicos como base previa a la elaboración de un diagnostico el cual se divide en 4 áreas funcionales. Una vez obtenida la información se procedió a la descripción actual de la empresa, la cual se llevo a cabo tomando en cuenta las observaciones e impresiones que se tuvieron al momento de hacer el diagnostico.

La evaluación de la información se pondero por medio de las respuestas obtenidas, en cada área funcional de la empresa con el propósito de obtener una perspectiva sobre la situación actual de la misma. A continuación se presenta la metodología utilizada para el análisis del área de mercado.

3.1 Diseño de investigación

El tipo de *investigación de mercado* utilizada se clasifica como Investigación Concluyente ya que el estudio efectuando es la aplicación del diagnostico empresarial. Y su enfoque gira entorno a la evaluación y selección de cursos de acción a tomar por la empresa. Con fines de optimización de la situación actual de la empresa.

Debido a que en el proceso de la toma de decisiones, es la etapa en la cual la información que se necesita en la investigación determina el tipo de investigación requerida. La investigación concluyente a realizar suministra información que ayudara al gerente a evaluar y seleccionar un o más cursos de acción requerido por la empresa.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

La información concluyente esta diseñada para suministrar información con el propósito de proponer cursos alternativos de acción, esta se divide a su vez en investigación *Descriptiva Y Causal*. La utilizada para el procedimiento de investigación es la *investigación descriptiva*.

3.2 Investigación Descriptiva¹

La investigación descriptiva fue utilizada para la formulación de preguntas a los encuestados, y sirve de instrumento para la recolección de datos secundarios que proporcione una mejor perspectiva sobre la situación actual.

En el estudio descriptivo aplicado a los consumidores de productos fabricados con harina de trigo se establecieron las percepciones de los usuarios acerca de las características del producto, y los perfiles de audiencia para medios de comunicación, tales como televisión, radio, góndolas y afiches.

- ✦ La investigación de la comercialización determino la cantidad de producto que se distribuye a escala regional.
- ✦ La investigación de precios determino las escalas de precios que son manejadas en el mercado, sobre este tipo de productos, en donde las similitudes son marcadas por el determinante del precio.

3.3 Procedimiento de muestreo

3.3.1 Población²

Para efecto de la determinación del marco conceptual se utilizo como muestra Las principales pulperías y supermercados de Tela, Atlántida, ya que el Producto de la "Panificadora El Porvenir" se vende en todo el municipio.

Para propósitos del estudio se determino la población como:

- ✦ Tiendas de abarrotes, mini súper, supermercados, restaurantes y los hoteles que en sus instalaciones cuentan con un restaurante, ubicados en el casco urbano del municipio de Tela, Atlántida como:

¹ Es una descripción grafica de las características de los fenómenos de mercado y determinación de la frecuencia con la que se presentan. Una determinación del grado de asociación de las variables de mercado. Una formulación de predicciones en cuanto a la ocurrencia de los fenómenos de mercado.

² Una población o universo, como también se llama, es el conjunto de todos los elementos definidos antes de la selección muestra.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

↓ **HOTELES**

- Mar azul
- Villas Tela mar
- Sherwood
- Cesar Mariscos
- Puerto Rico
- Hotel Presidente
- Bahía Azul
- Veromar

↓ **RESTAURANTES**

- Luces del norte
- El pez dorado
- Los arcos
- Rancho Gaby
- Casa azul
- Estancia victoria
- La cueva

↓ La población que determina el mercado meta actual de la empresa.

Esta constituido por todos los sectores del municipio de Tela tomando como muestra el casco urbano, distribuyendo la población de la siguiente manera: 25 barrios, 14 colonias, 3 zonas residenciales; dentro de los cuales se aplicaron un total de 379 encuestas, que fueron estudiados a través de técnicas de entrevista individuales con el propósito de fijar la opinión particular de cada individuo hacia el producto.

3.3.2 Técnicas de Muestreo

Para propósitos del estudio las técnicas de muestreo utilizadas son:

1. Cuestionarios a los minoristas: este procedimiento es más conocido como *entrevista*. Será aplicado a pulperías, supermercados, hoteles y restaurantes del casco urbano de Tela, Atlántida
2. La población que determina el mercado meta actual de la empresa, Esta constituida por todos el sector del casco urbano del municipio de Tela, Atlántida, mismos que fueron estudiados mediante el método de encuesta individual.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

3.3.3 Tamaño de la Muestra

El tamaño de la muestra para establecimientos minoristas se determinó a partir del número de establecimientos de mayor renombre ubicados dentro de la zona urbana costera del municipio de Tela, Atlántida.

Constituyendo un total de 20 hoteles y 13 restaurantes ubicados dentro de la zona urbano-costera de Tela, que deleitan a sus clientes por medio de los productos que ofrece la "Panificadora El Porvenir".

3.3.4 Instrumentos para obtener información

Los instrumentos utilizados para obtener información:

Se aplica la investigación cualitativa exploratoria que consiste en entrevistar a amas de casas conocedoras de los productos que ofrece la "Panificadora El Porvenir". La entrevista se realiza preguntándole a los encuestados datos relevantes sobre el producto que ofrece la "Panificadora El Porvenir" en el mercado, en cuanto a la imagen y posición de sus atributos en el mercado.

Las tiendas minoristas y hoteles serán analizados a través de cuestionarios en donde el objetivo principal es obtener información sobre la satisfacción que demuestra el público.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

4.0 Historia de la empresa

“Panadería y Repostería El Porvenir” inicia operaciones en el año 1958 siendo su fundador el Sr. Nimer Ennabe quien observó la demanda latente que existía en el municipio de Tela, Atlántida. Ofreciendo al mercado productos como Pan dulce y pan simple.

El 01 de Abril de 1984 la Panadería y Repostería El Porvenir cambia su denominación social al nombre de “Panificadora El Porvenir” sinónimo de “prosperidad” siendo sus accionistas el señor Nimer Ennabe y su familia, inicia operaciones con una nueva localización en la avenida Panamá en Tela, Atlántida, ofreciendo al público un mejoramiento de los productos existentes a la vez incorporó el pan molde, hamburguesa, y una variedad de productos innovadores, factores que han logrado colocarlos como la panadería líder en el mercado de Tela por su peculiar sabor casero.

Sus métodos de distribución han ido evolucionado desde la distribución con carretas de caballos, luego bicicletas y actualmente por medio de pick-ups que son utilizados para el mercado local y aldeas aledañas, los camiones son utilizados para la distribución del producto a los diferente Distribuidoras que se encuentran en Tocoa, La Ceiba y San Pedro Sula.

Observando la actual situación económica del país, la “Panificadora El Porvenir” ha logrado mantenerse en un lugar preferencial dentro los gustos y exigencias de sus consumidores factores que han logrado fortalecer la estructura interna y externa de la empresa tanto en el mercado local como nacional.



4.1 Análisis del mercado

En una época de globalización y de alta competitividad de productos. Como lo es en el cambiante mundo del marketing, es necesario estar alerta a las exigencias y expectativas del mercado, para ello es de vital importancia asegurar el éxito de las empresas, haciendo uso de técnicas y herramientas.

Una de ellas es llevar a cabo un análisis de mercado, en conjunto con una serie de investigaciones como lo son, competencia, canales de distribución, lugares de venta del producto, que tanta publicidad existe en el mercado, precios. En el desarrollo de éste análisis de mercado abordaremos con amplitud aspectos apoyados de herramientas de mercado, es decir mediante sondeos de opinión como son las encuestas, a manera de recopilar información valiosa necesaria a la hora de la toma de decisión.

Para ello se necesitó evaluar el sector urbano del municipio de Tela, Atlántida con el propósito de hacer las investigaciones necesarias; recolectando datos que serán analizados, de tal manera que al final de la investigación se obtenga un diagnóstico adecuado de la situación actual de la "Panificadora El Porvenir" en el municipio, así como un análisis de la competencia y las marcas de productos que son preferidos por el mercado.

En Honduras el mercado de los productos hechos con harina de trigo, ofrecen generalmente los mismos atributos, la publicidad es pobre no siendo la excepción el municipio de Tela en donde el poder adquisitivo después del Huracán Mitch bajo considerablemente situándose en un punto constante en donde no se reflejan ni aumentos ni bajas en las ventas de dicho producto.

Para el análisis de mercado se han tomado como base las marcas de productos hechos con harina de trigo que tienen mayor impacto en el mercado de tela obteniendo un porcentaje de participación geográfica del 38%; en comparación al 62% restante que esta distribuido en los demás puntos geográficos de venta que la "Panificadora El Porvenir" comercializa, en donde se establecerán los contrastes entre cada una de ellas, de acuerdo a la demanda que existe en el mercado, de acuerdo a lo anterior se determinará que medio de publicidad sería el adecuado adoptar y se identificará cual de las marcas existentes en el mercado es la favorita de los consumidores.



4.2 Análisis FODA

a) Fortalezas:

- Amplia red de distribución propia por medio de carros repartidos que transportan el producto hacia su lugar de origen.
- Cuenta con una adecuada distribución del espacio físico que le permite una mejor distribución de las actividades desarrolladas durante el proceso productivo
- Utiliza medios de transportes seguros y confiables además económicos lo que le permita asumir su costo sin afectar el precio de venta del producto
- Planifica y controla la distribución de sus productos por medio de ruta y visitas personales
- La empresa cuenta con varios proveedores lo que le permite realizar mejores negociaciones cuando realiza sus compras
- Selecciona sus proveedores basándose en la calidad, costo y regularidad en el abastecimiento
- La empresa utiliza varios canales de comercialización para distribuir sus productos como ser: consumidor final, pulperías, distribuidores
- La distribución del área de las instalaciones de producción están dadas de tal manera que favorece a un proceso de flujo continuo y mínimo recorrido.
- Cuenta con instalaciones amplias y adecuadas para el funcionamiento de cada proceso de producción.
- Producto que no daña el medio ambiente.
- Los productos que producen y comercializan tienen buena aceptación en el mercado
- Mantiene control sanitario de los productos que produce y comercializa
- El empresario cuenta con la motivación para seguir creciendo en el mercado y alcanzar un mayor éxito empresarial
- Cuenta con una planificación a corto, mediano plazo lo que le permite a la empresa visualizar el futuro para así saber hacia donde tienen que dirigirse, organizarse en sus actividades y procesos de producción.
- La empresa posee una amplia variedad de productos para la venta además que con el tiempo a mejorado en cuanto a calidad de producto y variedad
- Se controla la calidad del producto mediante pruebas y se hacen las correcciones necesarias cuando el caso lo amerita.
- El producto se aprovecha y se evita los desperdicios además cuando hay se realizan sub-productos y otros productos
- La materia prima utilizada es de buena calidad en términos de rendimiento del producto



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

b) Debilidades:

- Ausencia de mano de obra calificada
- Producto perecedero.
- La empresa no tiene un programa de publicidad para promover sus productos
- Desconfianza y escepticismo hacia el producto que se produce con harina de trigo.
- Las salas de venta ubicadas dentro del casco urbano de Tela, no proporcionan al público consumidor un ambiente agradable y eficiente para realizar sus compras.
- La empresa no invierte en recursos como información oportuna que le permita conocer el mercado en el que compete y que posición ocupa en la industria del pan
- Realizan visitas periódicas a los clientes donde se maneja la política de “no aceptar devoluciones” esta política de venta genera insatisfacción en sus vendedores finales (pulperías, supermercados)
- Producto poco conocido fuera del municipio de Tela
- Desconfianza y escepticismo hacia el producto.
- Asalto a carros repartidores
- No se aplican buenas normas de higiene y seguridad en el proceso de elaboración del producto y hacen uso de elementos higiénicos de manera estratégica

c) Oportunidades:

- Debido a su localización la “Panificadora El Porvenir” mantiene fácil acceso a localidades geográficas colindantes al municipio de Tela.
- Producto que aprovecha la concientización social (medio ambiente)
- Producto fácil de vender
- Utilización de tecnología de punta para elaboración del producto

d) Amenazas:

- Dependencia de los cambios climáticos para el transporte.
- Posible cobertura de nuestra red de distribución.
- Posible aparición de competidor con gran inversión en comunicación
- El consumidor no acceda a la prueba del producto
- Aparición de nuevos competidores con técnicas de producción tecnificadas



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

5.0 El producto en el mercado

La "Panificadora El Porvenir" cuenta con una variedad de productos en donde la gran mayoría son vendidos en la presentación de bolsas, con excepción de algunos productos que debido a su naturaleza se requiere que se vendan en bandeja, ambos son mencionado en cuadros distintos a continuación.

Cuadro #1 Lista de productos de "Panificadora El Porvenir" presentación bolsa

Número del Producto	Nombre del Producto	Unidades por Bolsa
1	Buquet	1
2	Caña Grande	12
3	Chamanda	12
4	Croqueta	12
5	En mantecada	12
6	Huevo	22
7	Hamburga de 24	24
8	Hamburga Familiar	6
9	Pañal de Soda	6
10	Rollos	24
11	Suspiro	12
12	Mini Muffin	12
13	Mazorca	12
14	Margarita	12
15	Quemado	24
16	Margarita Ovale	24
17	Mini queque	6
18	Molle Familiar	1
19	Molle Grande	1
20	Molle Integral	1
21	Molle Pequeno	1
22	Pañal	12
23	Pan Molde	1
24	Pañal	12
25	Semola Especial	12
26	Panetone	6
27	Carrollito Bajo	12
28	Chamanda	4
29	Suspiro	12
30	Torta	12
31	Tortita	12
32	Muffin Asomado	12
33	Croqueta Especial	20
34	Buquet Largo Pop	12
35	Panecillo	20
36	Quemado	12
37	Hamburga	12
38	Pan Ajo	12
39	Pan de yema	12
40	Empinado	12
41	Semola de arroz	12
42	Bollito corto	10
43	Bollito simple	24
44	Pan Huevo	10
45	Semola amarillona	12
46	Suspiro de hongo	12
47	Hamburga Mediana	10
48	Chigita	12
49	Semola rosada	12



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Cuadro #2 Lista de productos de "Panificadora El Porvenir" presentación bandeja

	NOMBRE DEL PRODUCTO	UNIDADES POR BANDEJA
1	Galleta mantequilla	12
2	Torta grande	1
3	Canastas	6
4	Enrejado cuadrado	6
5	Quequito	6
6	pastel hojaldrado	6

5.1 Componentes de los productos

Materia Prima	Margarita	Semita Larga	Molde Pequeño	Simple	Mini queque
Harina Floja	✓				✓
Harina Fuerte		✓	✓	✓	
Harina Panadero					
Manteca	✓	✓	✓	✓	✓
Azúcar	✓	✓	✓	✓	✓
Sal	✓	✓	✓	✓	✓
Soda	✓				✓
Levadura		✓	✓	✓	
Mycoban			✓	✓	✓
Jalea de piña					
Huevos					✓
Desmolix					✓
Pan molido					✓
Mixo					✓
Melaza			✓		

Cuadro # 3 Componentes de los productos con mayor demanda de la "Panificadora El Porvenir".



5.2 Productos Sustitutos

Consideramos como producto sustitutos los siguientes:

- ✦ **Tortillas** : Sirviendo como complemento para cualquier tipo de comida es un perfecto sustituto debido a su precio, inferior al del pan blanco, su fácil adquisición, además de ser un producto tradicional enraizado en la cultura popular
- ✦ **Rosquillas**: las rosquillas de queso se venden tanto en el casco urbano, como afuera del municipio. Su precio es superior al de las semitas, margaritas y pan blanco, mini queques, pan molde por lo que considerando la elasticidad de la demanda de dichos productos no parece presentar una fuerte competencia, aunque si bien es cierto, puede ser preferido por parte de la población por su característico sabor.
- ✦ **Galletas**: Cuando hablamos de galletas nos referimos a aquellos elaborados industrialmente por empresas dedicadas a ese rubro como ser Oreo, Lido, Nabisco, etc. y no a las elaboradas por otras panificadoras.
- ✦ **Cereales** = Específicamente la avena que por su alto nivel proteínico y su precio mucho más inferior que el de otros cereales, es un perfecto sustituto en el desayuno.
- ✦ **Variedad de productos Marinela como:**
 - Pingüinos
 - Bimboletes
 - Submarinos
 - Spanch
 - Rollitos de canela
 - Magdalena
 - Otros

La "Panificadora El Porvenir" ofrece a sus clientes por medio de sus salas de ventas una gran variedad de productos entre ellos:

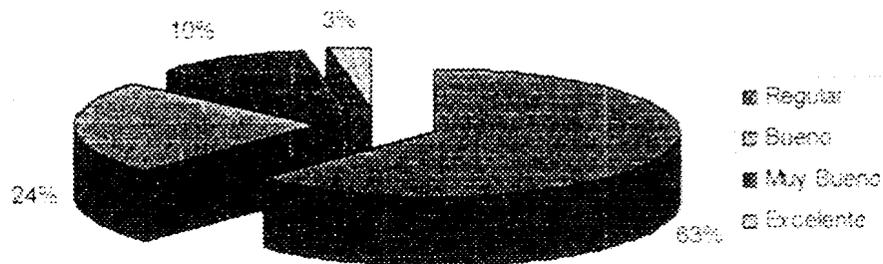
- ✦ Refrescos de botella(gaseosa)
- ✦ Chocolates en barra
- ✦ Agua purificada en bolsa
- ✦ Pasteles fríos(flan, tres leches)
- ✦ Churros varios(sabritas, Boquitas Fiesta)
- ✦ Jugos
- ✦ Mantequilla
- ✦ Jamón
- ✦ Queso kraft



5.3 Calidad del producto

El 63% de los entrevistados de Tela opinan que los productos que ofrece la "Panificadora El Porvenir" en cuanto a calidad, son de naturaleza regular ya que estos no se caracterizan por su frescura e higiene. En cuanto a precio están muy bien ya que se encuentran al alcance de la mayoría de las personas debido a la política de precios basada en los precios que impone la competencia ya que el mercado es altamente competitivo en este tipo de producto.

Grafica #1 Satisfacción de los consumidores con productos de la "Panificadora El Porvenir"



5.4 Aplicación o Usuario

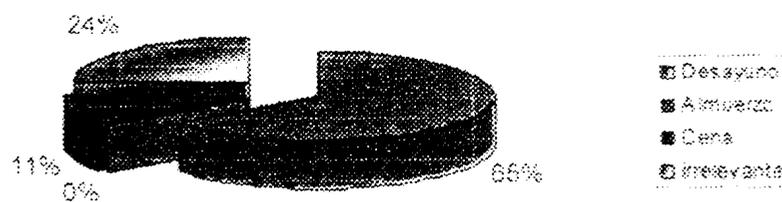
Los productos que ofrecen "Panificadora El Porvenir" son de carácter alimenticio los cuales pueden ser aplicados para diversos usos como ser:

- ✦ Meriendas
- ✦ Boquitas para reuniones
- ✦ Complemento en las comidas diarias
- ✦ Postres



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

En la grafica siguiente se determina en que tiempo de comida los Telenos prefieren consumir el producto por lo que se puede observar que el 65% prefiere consumirlo a la hora del desayuno mientras que para un 24% es irrelevante la hora del día de consumo.



Grafica #2: Tiempos de comida en que el consumidor prefiere deleitarse con los productos de la "Panificadora El Porvenir".

5.5 Nivel de Tecnología

En base a la demanda actual, el nivel de tecnología con que cuenta la empresa se encuentra dentro de los parámetros requeridos. La maquinaria que posee la empresa es moderna y adecuada para la elaboración de los productos que comercializa la "Panificadora El Porvenir". Algunos de los factores a los que la empresa puede ser sensible y afectan la demanda de sus productos son los siguientes:

- ◆ Constante alza del costo de la vida (gasolina, materia prima)
- ◆ Competencia Extranjera (Globalización)



5.6 Participación en el mercado

5.6.1 Participación Geográfica

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" obtiene un porcentaje de participación relativamente considerable en cada una de estas ciudades, como se observa en la grafica #3 la ciudad que obtiene el porcentaje de participación mas alto es el municipio de tela Atlántida, debido a al prestigio que ostenta la empresa en su municipio de origen.

Participación Geografica

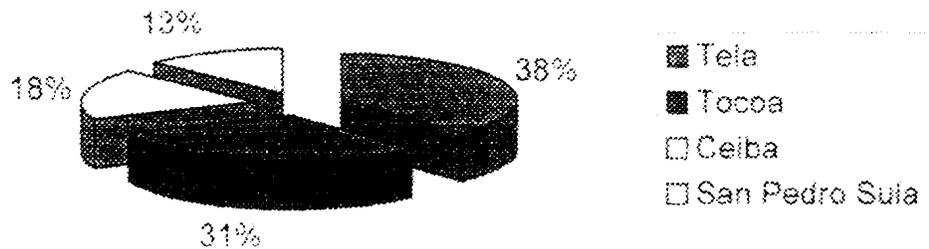


Grafico #3: Participación geográfica de la "Panificadora El Porvenir" dentro de sus rutas de comercialización en los diferentes ciudades.

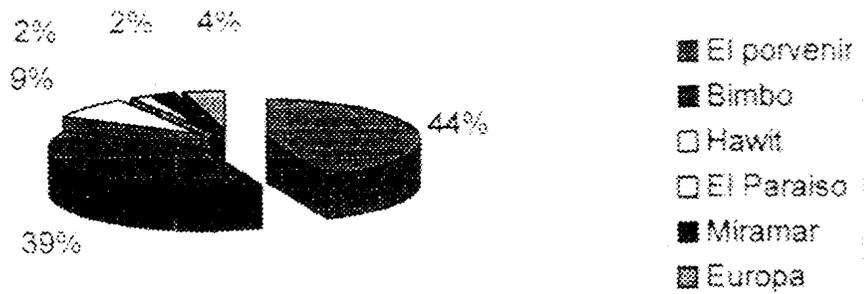


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

5.6.2 Participación Local

"Panificadora El Porvenir" según la grafica #4 posee el porcentaje mas alto de participación en el mercado de Tela Atlántida, de un 43.5% seguido por Bimbo por 38.8% como se puede notar ambas marcas son competitivas en el mercado de Tela, seguidas por Panificadora Hawit con un 8.9%, Panificadora Europa con un 4.4%, y con un 2.2% Panificadora Miramar.

Porcentajes de Participacion Tela, Atlantida



Grafica #4: Participación en el mercado de las diferentes empresas distribuidoras de productos elaborados con harina de trigo.

Para la selección de la marcas, el público consumidor de productos de trigo toma en cuenta consideraciones, que a nuestro juicio han sido convenientes a analizarlas desde el punto de vista competitivo, pues todas ofrecen las mismas características, sin embargo el consumidor hace sus comparaciones en base a:



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Algunas de las consideraciones que fueron tomadas como base son:

	Panificadora "El Porvenir"	Bimbo	Hawit	Paraíso	Miramar	Europa
Precio	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sabor	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Proyección social	✓	✓				
Presentación	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Higiene		✓	✓			✓
La calidad del servicio		✓				✓
La variedad del producto	✓	✓		✓	✓	✓

Cuadro # 4: El siguiente cuadro muestra la satisfacción de los consumidores en base a las características que cada empresa comercializadora de pan ostenta en el municipio de Tela, Atlántida.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

6.0 Comportamiento de la demanda

6.1 Datos Demográficos

Descripción del mercado

El mercado de la "Panificadora El Porvenir" esta constituido por consumidores de productos elaborados con harina de trigo, que gustan de un buen pan dentro del casco urbano del municipio de Tela.

Población

La población del municipio de Tela, Atlántida es de 95,136 habitantes, al censo del 2001 de los cuales el 49.9% son hombres y el 50.1% son mujeres.

Extensión Territorial

La extensión territorial del municipio de Tela es de 1,163.3 Km., el municipio esta formado por 76 aldeas y 213 caseríos; la densidad poblacional es de 82hab/Km².

Actividad Económica

Las principales actividades económicas es la industria hotelera debido a que es un municipio turístico y la industria de la palma africana así como la ganadería.

Recursos Naturales

El municipio cuenta con una diversidad de parques turísticos como ser: Punta Sal, Pico Bonito, Lancetilla, Punta Izopo, Biosfera del río Plátano, Parque Yaneth Kawas

Ambiente socio-Cultural

En cuanto a los servicios públicos, el municipio cuenta con alumbrado público, agua potable, alcantarillado, servicio telefónico.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Mercado Meta

El mercado meta está constituido por la población del casco urbano del municipio de Tela, que en el año 2000 ascendía a 24,132 habitantes. Considerando que el casco urbano representa el 26% de la población total, debido a la ausencia de estadísticas actuales relacionadas con el crecimiento de la población urbana, se tomo como porcentaje de crecimiento el de la población total del municipio y sus alrededores, así como todos aquellos que incluyen en su dieta alimenticia el pan como producto complementario de sus comidas.

Segmentación de Mercado

Estos productos están dirigidos al segmento de mercado representado por personas del sector anteriormente mencionado de ingresos medio bajo, medio-medio, medio-alto de 3 años de edad en adelante, con distintas ocupaciones y con capacidad de compra que adquiere los mismos en sala de venta y pulperías. La población del municipio de Tela para el 2000 era de 92,817 habitantes³ con un crecimiento del 2.5%

³ Fuente proporcionada por la municipalidad de Tela



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

6.2 Demanda Actual en unidades

Para el calculo de la demanda actual se tomo como base la poblaci3n del 1rea urbana la cual proyectamos en base al a1o 2001 tomando en cuenta la tasa de crecimiento del 2.5% anual de la siguiente forma

A1os	Poblaci3n total (hab.)	Mercado meta
2000	92,817	24,382
2001	95,137	24,736
2002	97,516	25,354
2003	99,954	25,988

Cuadro # 5: A continuaci3n se muestra el calculo de la demanda actual por unidad de bolsa de la "Panificadora El Porvenir" al a1o 2002 en el casco urbano de Tela, Atl1ntida

Descripci3n	Formula	Resultado
Habitantes que consumen el producto zona urbana Tela	$25,354 * 43.5$ (% de participaci3n)	11,029 consumidores
Consumo aproximado anual	$11,029 / (4 \text{ promedio por familia}) * (12 \text{ meses}) * (16^4 \text{ bolsas mes} * \text{ familia})$	529,344 demanda total por bolsa anual al a1o 2002 en el 1rea urbana de Tela Atl1ntida

6.2.1 Demanda Actual por tipo de producto

A continuaci3n se muestra la demanda por tipo de producto de mayor comercializaci3n de la "Panificadora El Porvenir", Para realizar 3l calculo de la demanda por presentaci3n se hizo una ponderaci3n en la cual se le otorgo un porcentaje a cada una de las presentaciones propuestas. Esta ponderaci3n se realizo en base a la investigaci3n de mercados, seg3n los resultados plasmados en las encuestas realizadas en el casco urbano de Tela.

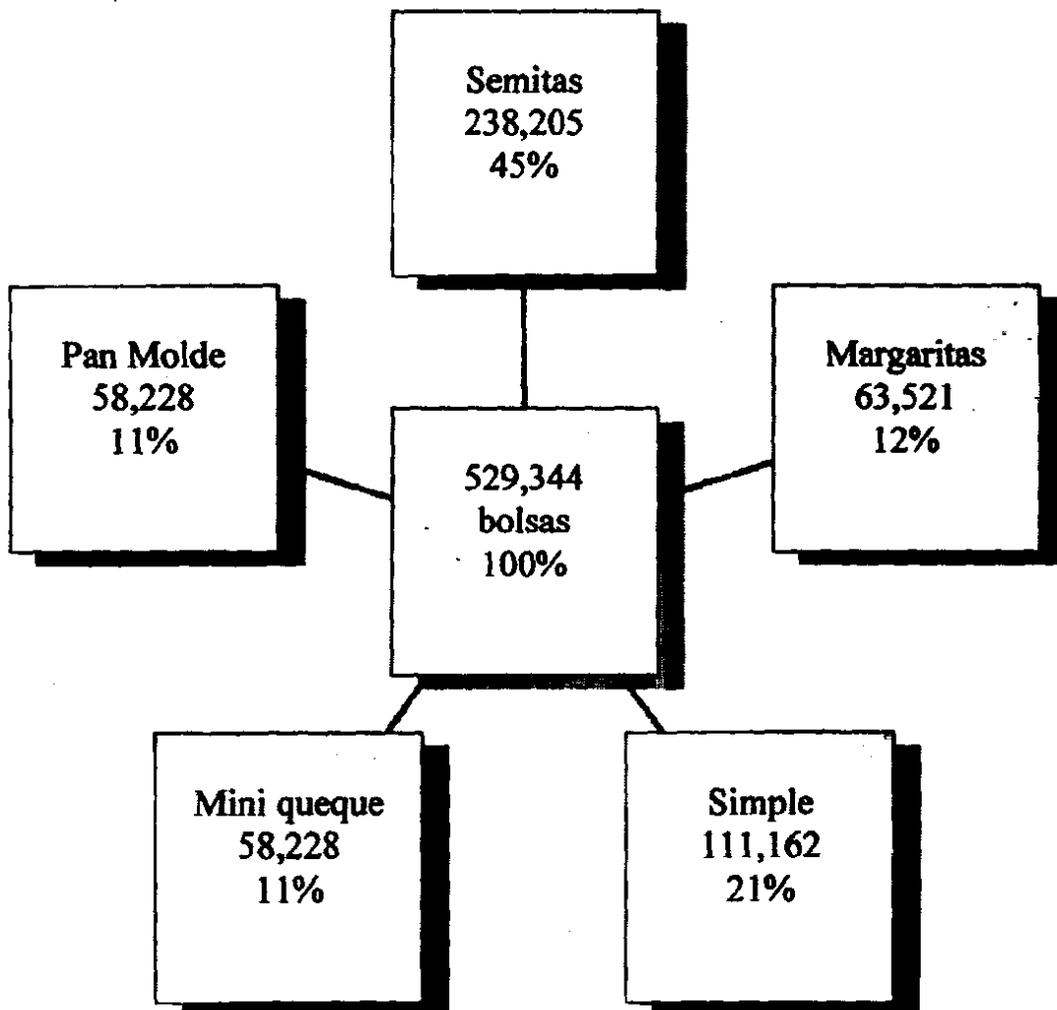
⁴ Consumo promedio de bolsa mensual por familia



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje de Participación</u>	<u>Demanda actual</u>
Semita	45%	$529,344 * 0.45 = 238,205$
Simple	21%	$529,344 * 0.21 = 111,162$
Margaritas	12%	$529,344 * 0.12 = 63,521$
Mini queque	11%	$529,344 * 0.11 = 58,228$
Molde	11%	$529,344 * 0.11 = 58,228$

Diagrama #1: Demanda Actual por tipo de producto





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

6.3 Demanda de Restaurantes-Hoteles

Los restaurantes y Hoteles constituyen un segmento de mercado activo ya que estos usan el pan en sus diferentes menús proporcionados a sus clientes, lo que nos demuestra que existe una demanda latente de este tipo de producto entre los restaurantes y hoteles ubicados en la zona urbana-Costera de Tela, Atlántida mencionados anteriormente.

Entre los productos que vende la "Panificadora El Porvenir" los que tienen mayor aceptación son el pan molde como acompañante de platos fuertes, y la semita como un acompañante en los desayunos entre otros, ya que el pan de coco es un producto tradicional en la dieta diaria de los teleños preferido así como un agradable acompañante de platos fuertes ofrecidos por estos establecimientos, apetecido por los turistas que visitan el municipio desde diferentes localidades nacionales e internacionales.

A continuación se establece la demanda de estos establecimientos:

Descripción	Formula	Resultado
Restaurantes y hoteles que consumen	$35 \cdot 45^5 (\% \text{ de consumo total})$	15 restaurantes
Consumo aproximado actual	$15 \cdot 120^6 (\text{promedio de bolsa al mes}) \cdot 12 (\text{meses al año})$	21,600 bolsas al año

Cuadro #6: Calculo de la demanda de restaurantes y hoteles

Análisis de Encuestas realizadas a Restaurantes

Se tomo como muestra La cantidad 35 establecimientos entre Restaurantes y hoteles que se encuentra en Tela, Atlántida ubicados en la zona costera-urbana del municipio. Los cuales seleccionamos bajo el método de observación, considerando aquellos que en su menú ofrecen al comensal platos acompañados con productos elaborados con harina de trigo.

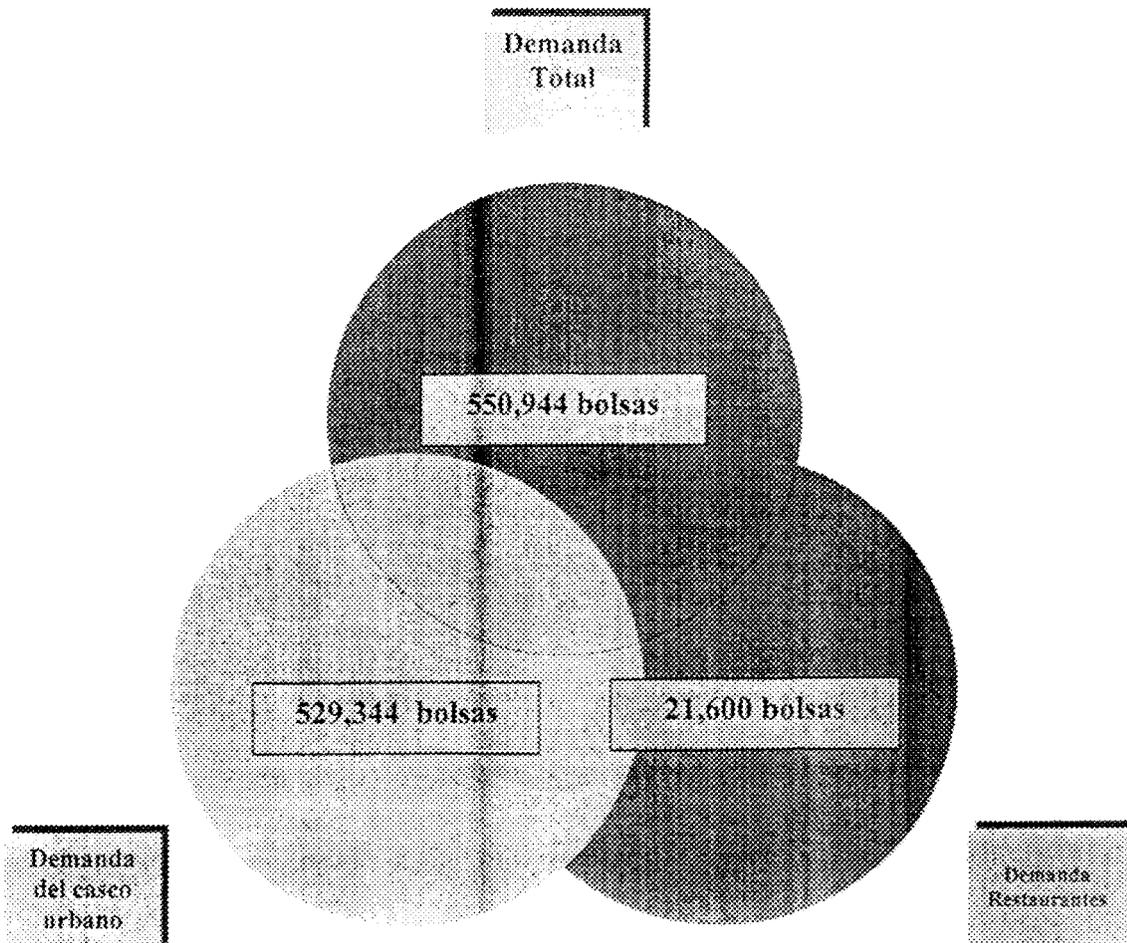
⁵ Porcentaje de participación proporcionada por encuesta

⁶ Promedio de bolsa comprada por los restaurantes y hoteles del municipio de Tela, Atlántida



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Diagrama #2: Demanda total





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

7.0 Comportamiento de la oferta

Actualmente Tela, Atlántida cuenta con varias Reposterías y Panaderías entre ellas tenemos:

Panadería	Producto	Precio
Panadería y Repostería Dulce Pan	Pan Blanco	8.00
	Margarita	12.00
	Semita	10.00
Panadería y Repostería Miramar	Pan Blanco	8.00
	Margarita	10.00
	Semita	9.00
Bimbo	Pan Molde	12.00
Hawit	Pan Blanco	8.00
	Margarita	12.00
	Semita	10.00
	Miniqueque	10.00
	Pan Molde	12.00

Cuadro #7: Competidores directos

7.1 Identificación de los proveedores

“Panificadora El Porvenir” cuenta con los siguientes proveedores para el abastecimiento de la materia prima utilizada:

<u>PROVEEDOR</u>	<u>PRODUCTO</u>
Molino Harinero Sula	Harina San Pedro, Harina especial Molde, Harina Gallo, Harina Golden, Harina Integral
UNIMERC	manteca, margarina
Puratos de Honduras	Mejoradores de productos (T-500, S-500, Jaleas, Mostacilla, Brillo).
Levaduras Universal	polvo de hornear, levadura
Central de Ingenios	Azúcar



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Plásticos Gamoz	bolsas plásticas
Palmaplast:	bolsas plásticas
Granja Avícola Neptal Y Guerra	Huevos
Surtidores Varios	Sal

Cuadro # 8: Descripción de proveedores de la "Panificadora El Porvenir" según el tipo de producto requerido.

El Molino Harinero Sula representa una ventaja para la empresa ya que lleva los productos hasta la misma sin ningún costo adicional, sin embargo no le brinda ningún tipo de descuento al cliente en sus compras mensuales.

7.2 Oferta Actual

Después de haber tabulado las encuestas aplicadas a las salas de venta pulperías, mini súper; y datos proporcionados por la "Panificadora El Porvenir"; sobre el casco urbano del municipio de Tela se pudo hacer la siguiente proyección de la oferta, considerando, según opinión de experto con conocimiento en la industria de la panificación que debido a un posible incremento de competidores foráneos, en dicho sector, la tasa de crecimiento anual de oferta aproximadamente es del %5 anual⁷.

Cuadro # 9: Oferta Actual de productos de mayor demanda por punto de venta.

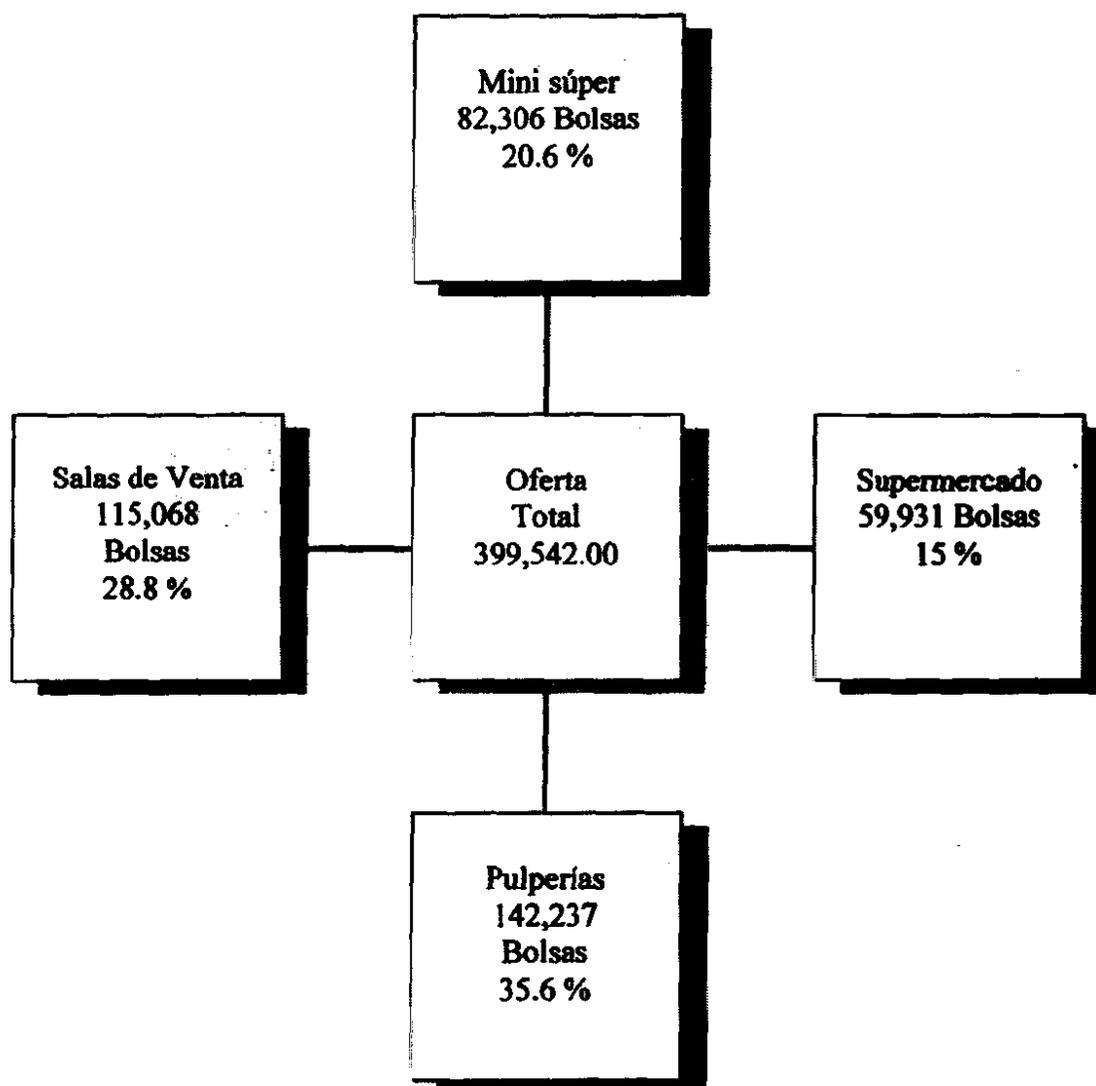
	Oferta actual	
Mini súper	82,306 Bolsas	20.8%
Supermercado	59,931 Bolsas	15%
Pulperías	142,237 Bolsas	35.6%
Salas de venta	115,068 Bolsas	28.8%
Total oferta	399,542.00	100%

⁷ Dato proporcionado por el Gerente General de la "Panificadora El Porvenir"



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Diagrama #3: Oferta por puntos de venta



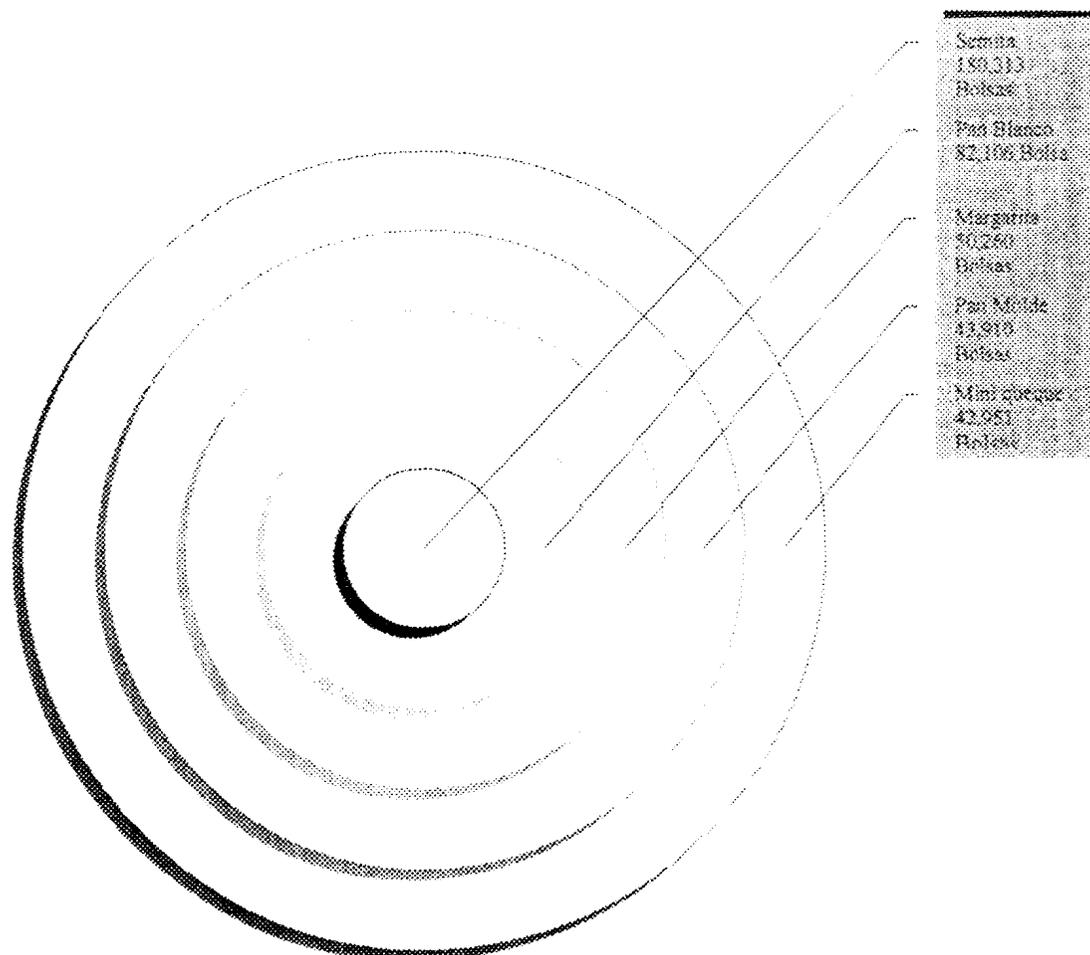


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Cuadro 7: Oferta por producto

Productos	%	2002	Tasa de crecimiento de oferta	2003
Semita	45.13 %	180,313 Bolsas		189,329
Pan Blanco	20.55 %	82,106 Bolsas	5%	86,211
Margarita	12.58 %	50,262 Bolsas		52,775
Pan Malde	10.99 %	43,910 Bolsas		46,105
Mini queque	10.75 %	42,951 Bolsas		45,099

Diagrama #4: Oferta por tipo de productos





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Demanda insatisfecha

La demanda insatisfecha de productos elaborados en base a harina de trigo, es competitiva ya que actualmente las marcas existentes en el mercado debido a su variedad y calidad satisfacen las exigencias de los consumidores. La demanda insatisfecha se logra restándole a la demanda total la oferta total lo que da como resultado la demanda insatisfecha. Por lo que se puede observar la demanda insatisfecha es de 151,402 bolsas, en el sector urbano de Tela, Atlántida.

Demanda Total 550,944	Oferta Total 399,542	Demanda Insatisfecha 151,402
--------------------------------------	-------------------------------------	---

7.3 Ventas Históricas

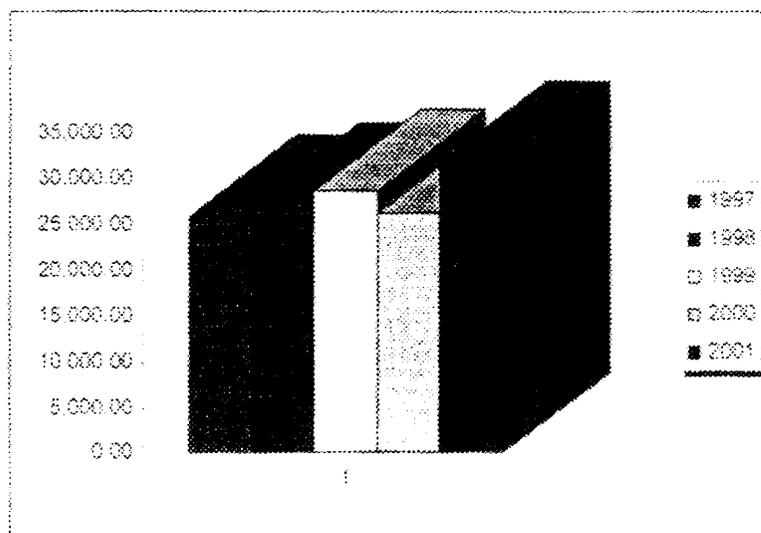
Las ventas realizadas por la "Panificadora El Porvenir" en los últimos cinco años de operación se reflejan en el grafico siguiente en donde estas presentan un comportamiento constante debido a la situación económica actual del país provocada por el huracán Mitch, el condujo a un desacelerado decremento de las ventas de la empresa al punto que actualmente no han podido incrementarlas

Como se puede observar en el siguiente grafico se muestra el registro de ventas obtenidos por la Panificadora en los últimos cinco años, en donde se observa que el crecimiento que ha tenido ha sido constante debido a factores como la devaluación de la moneda, ingreso al mercado de otros competidores pequeños y el alto índice de robos han sido aspectos que han hecho que la proyección de ventas de la "Panificadora El Porvenir" se mantenga constante, en conjunto con otros aspectos relacionados con la poca publicidad que hacen del producto.

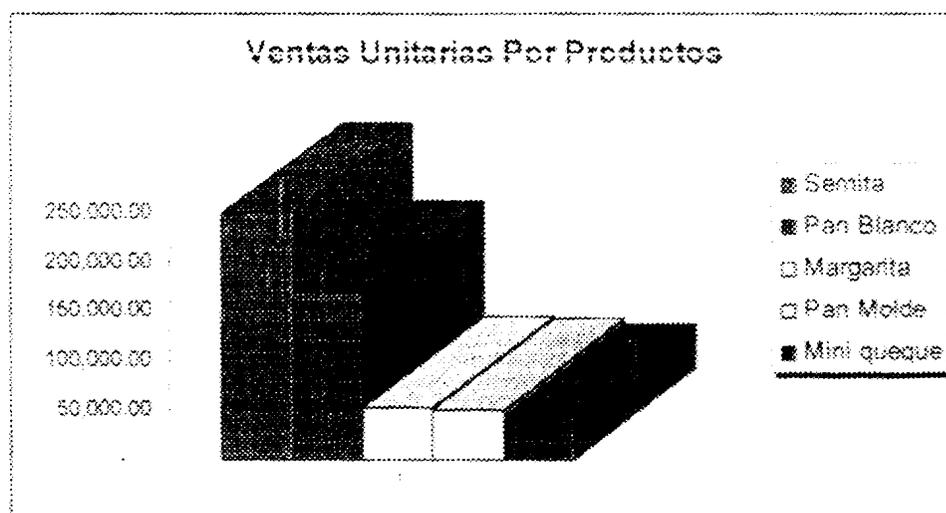


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Registros de Ventas Año 1997-2001 (MILES DE LEMPIRAS)⁶



Grafica # 5: El registro de ventas desde el año 1997- 2001 de la "Panificadora El Porvenir"



Grafica # 6: Estas son las ventas del año 2002 de los cinco productos más vendidos de la "Panificadora El Porvenir".

⁶Ver cuadro anexo # 1



7.4 Identificación de la competencia

Competencia directa

- ↓ *"Pan Hawit" de El Progreso*
- ↓ *"Pan Europa"*
- ↓ *"Paraíso"*
- ↓ *"Miramar" de Tela*
- ↓ *"Bimbo" empresa mexicana con sucursal en la ciudad de San Pedro Sula, con la submarca para pan molde "Monarca" que es más barato que el pan tradicional de la Bimbo; También la variedad de pastelitos *Marínela*.*

Otra competencia fuerte es el Pan de Coco que es elaborado por las mujeres de las comunidades garifunas de Tela, preferido por la calidad y la frescura. Es oportuno mencionar que la capacidad productiva de este grupo es muy reducida⁹, por lo que su participación en el mercado es mínima.

⁹ Esto se debe a la falta de tecnología. Todo el pan es producido artesanalmente.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

8.0 Políticas de Precios

8.1 Efectos de los precios sobre la demanda

A pesar de ser el pan un producto de la canasta básica y que existe mucha competencia, su precio no sufre elevados crecimientos. No obstante a lo anterior no podemos catalogar su demanda como inelástica sobre todo si consideramos el restringido poder adquisitivo de los habitantes de dicha zona. Por lo tanto, si se elevaran los precios, los consumidores tenderían a reducir su consumo de pan y a comprar otros productos sustitutos, convirtiendo a la demanda de pan en una demanda elástica.

Para hacer frente a la extrema guerra de precios impuesta por los competidores "Panificadora El Porvenir" se ha fijado los siguientes criterios de decisión de precios en el cual "El precio igual a la competencia es el marca el punto decisivo para la fijación de los mismos.

8.1.1 Análisis decisiones referentes al precio

DECISION

Precios más altos que la competencia

CONSECUENCIA

Debido a que la demanda de este producto es elástica y a los bajos ingresos familiares, esta decisión se traducirá en una disminución de las ventas, llegando a provocar el fracaso de la empresa.

Precios iguales a la competencia

Se producirá un equilibrio. Si los consumidores perciben en nuestros productos un valor agregado, esta decisión se traducirá en un incremento en las ventas y participación de mercado, fortaleciendo la presencia de la marca en la mente del consumidor.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Precios menores a la competencia

Debido a que la demanda de éste producto es elástica y a los bajos ingresos familiares, esta decisión se traducirán en un incremento en las ventas de la empresa. Para poder adoptar esta estrategia es necesario contar con el respaldo productivo necesario para generar economías de escala.

Puede ser una acertada estrategia, pero representa un alto riesgo por las siguientes razones:

- Es probable que los consumidores relacionen bajos precios con mala calidad.
- Si no se alcanza el volumen de ventas necesario, esta decisión puede traducirse en pérdidas para la empresa.

Cuadro #11: Análisis de precios

El factor inflacionario es un criterio a tomar en cuenta a la hora de la proyección de precios para año posteriores; la "Panificadora El Porvenir" toma en cuenta dicho factor para incrementar los precios año con año; ya que no se maneja un incremento sobre el precio de venta debido a la reñida competencia existente en el mercado de Tela, Atlántida.

Las tasas de inflación proyectada para los siguientes cuatro años son las siguientes:

Años	Tasas de Inflación
2003	8.5%
2004	8%
2005	9%
2006	8.5%



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

8.1.2 Lista de precios proporcionados a los distintos canales de distribución

Cuadro # 12: Lista de proporcionada de precios para los canales de distribución

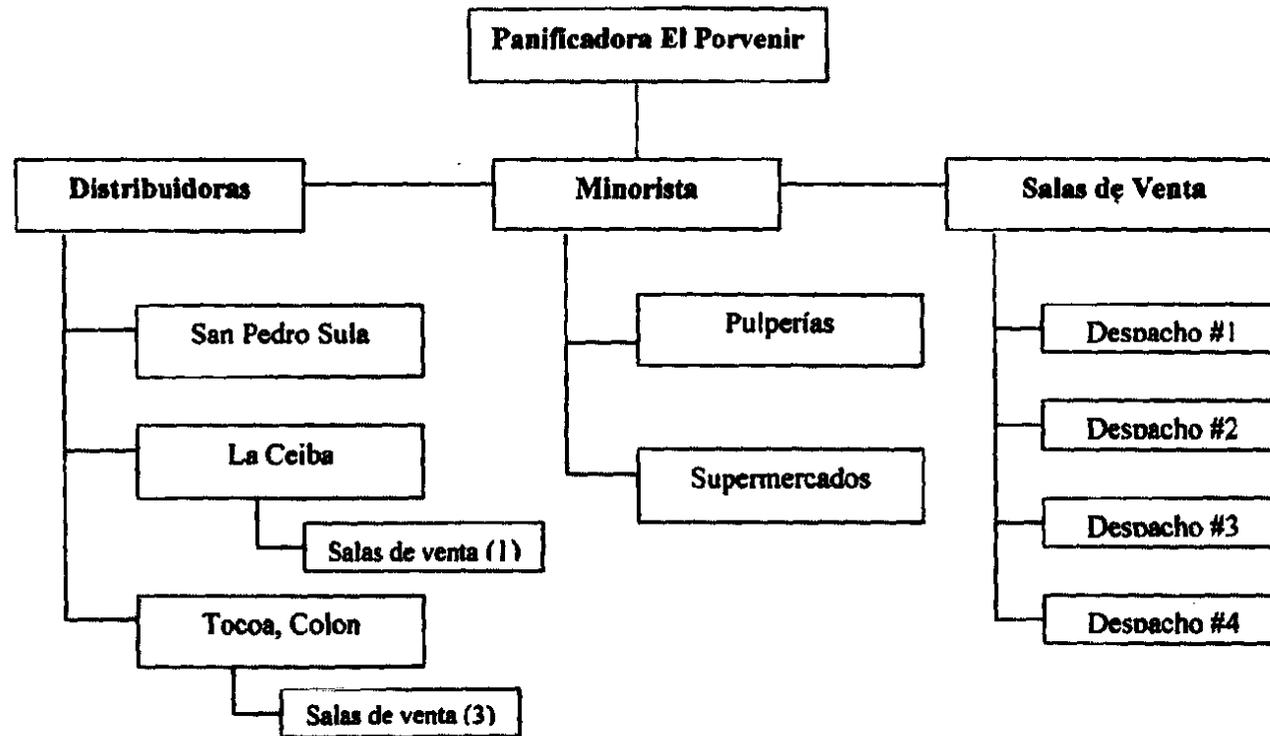
	Nombre	Precio Mayorista ¹⁰	al	Precio Minorista	Precio Al Consumidor ¹¹
1	Baguett	4.8		6	7.2
2	Caito Grande	8		10	12
3	Cholomeña	4		5	6
4	Concha pifa	4		5	6
5	Enmantecada	8		10	12
6	Elenita	4		5	6
7	Señorita de 24	8		10	12
8	Hamborga Familiar	8.9		11	13.2
9	Pastel de Soda	8		10	12
10	Suiza	8		10	12
11	Suspiro	8		10	12
12	Alfajores de Maiz				

¹⁰ Precio al Mayorista = precio al Minorista - 20%

¹¹ Precio al consumidor = precio al minorista + 20%

9.0 Comercialización

Descripción operativa canales de comercialización de la "Panificadora El Porvenir"



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" maneja sus propios centros de distribución en las ciudades de: Tocoa, Ceiba, San Pedro Sula y Tela y sus alrededores, abasteciendo a los mismos desde la fábrica principal ubicada en Tela, Atlántida; esta distribución se hace mediante camiones propios de la panificadora así como por distribuidores foráneos contratados por la empresa en donde estos corren sus propios riesgos con el producto, ya que si no lo venden ellos cubren el costo de los mismos.

Posteriormente los centros de distribución se encargan de transportar el producto a las salas de ventas propias de la "Panificadora El Porvenir" de cada localidad, así como del producto requerido por cada vendedor para su posterior comercialización

Actualmente la Panificadora el Porvenir cuenta con el siguiente equipo de comercialización:

Equipo de Distribución	Cantidad	Sede	Propietario
camiones Grandes	4	Tela, S.P.S, Ceiba	"Panificadora El Porvenir"
Automóviles repartidores	6	Tela	"Panificadora El Porvenir"
Automóviles repartidores	2	Tela	Distribuidores Independientes
Automóviles repartidores	4	Ceiba	"Panificadora El Porvenir"
Automóviles repartidores	2	Tocoa	"Panificadora El Porvenir"
Automóviles Repartidores	7	Tocoa	Distribuidores Independientes
Automóviles Repartidores	3	San Pedro Sula	"Panificadora El Porvenir"



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.0 Diagnostico Técnico Operativo

Información preliminar

Producto	Forma	Textura	Presentación	Distribución
Pan molde	Rectangular	Suave del centro pesada en la orilla	Bolsa plástica Con el Logotipo de la empresa 24 unid.	Cobertura en todos los puntos de venta del municipio y alrededores
Semita	Alargada	Pesada al tacto y al gusto carece de suavidad y vistosidad	Bolsa plástica con 12 unidades	Cobertura en todos los puntos de venta Del municipio y alrededores
margarita	Redonda	Tostada, color café claro agradable al gusto	Bolsa plástica con 12 unidades	Cobertura en todos los puntos de venta Del municipio y alrededores
Pan simple	Alargado	Pan comercial, agradable al tacto y al gusto	Bolsa plástica con 12 unidades	Cobertura en todos los puntos de venta Del municipio y alrededores
Mini queque	Rectangular	Pesado al tacto y al gusto, mala vistosidad	Bolsa plástica con 8 unidades	Cobertura en todos los puntos de venta Del municipio

Cuadro #13: Información general por tipo de producto más vendido de la "Panificadora El Porvenir".



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.1 Materia prima (anual)

Identificación de la materia prima utilizada en el proceso de producción

N.	MATERIALES	LIBRAS	VALORES
1	Harina Fuerte	140,252.83	6,732,135.94
2	Harina Floja	64,848.20	3,115,478.60
3	Manteca	54,774.72	2,629,196.56
4	Levadura	2,090.29	97,454.13
5	Soda	1,641.60	78,796.80
6	Azúcar	89,453.52	4,283,768.96
7	Sal	6,698.64	321,534.72
8	Mycoban	1,240.14	59,526.60
9	Mejorador	1,361.07	65,331.30
10	Mixto	656.64	31,518.72
11	Huevos	3,939.84	189,112.32
12	Pan Molido	820.80	89,398.40
13	Desmolix	328.32	15,759.36
	Total	368,041.61	17,665,997.41

Cuadro # 14: Requerimientos de materiales de la semita, Margarita, Mini Queque, Pan Molde, Pan Simple en libras y lempiras



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Descripción de materia prima

A continuación se describe el uso adecuado de la harina, siendo esta la materia prima fundamental para elaborar el producto

Tipos de Harina:



Harina de tipo
EL PANADERO

- Fuerte: Para pan blanco, pan Baguette, y otros panes con levadura. Ej. Harina El Panadero.



- Semi Fuerte: Para galletas y tortillas de harina Ej. Harina La Rosa y El Gallo.



- Extra Suave: Para toda clase de pasteles Ej. Harina Goose Down y Golden Cake.



- Suave: Para toda clase de Galletas y productos de repostería Ej. Harina La Cumbre.

Proveedores de materia prima

La harina necesaria para cubrir los requerimientos de producción es adquirida en el Molino Harinero el cual representa una ventaja para la empresa ya que lleva los productos hasta la misma sin ningún costo adicional. La levadura es comprada a Levaduras Universal de San Salvador; empresa que ha sido la principal proveedora de la empresa debido a la calidad que le proporciona al producto y a la eficiencia en sus envíos. El resto de las materias primas como ser la manteca, azúcar, mejoradores de producto, azúcar, como aquellas necesarias para el embalaje de los productos son adquiridas en el mercado nacional. A industrias como UNIMERC, Puratos De Honduras, Central de Ingenios, entre los proveedores locales se pueden mencionar a las granjas avícolas que se dedican a la producción y venta de huevos.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Proveedores de Materia Prima

"Panificadora El Porvenir" Proveedores de Materia Prima		
Materia Prima	Unidad de compra	Proveedor
Harina	Sacos(100Lbs)	Molino Harinero Sula
Manteca, Margarina	Kilo-Gramos	UNIMERC
Mejoradores de Productos	Kilo-Gramos	Puratos de Honduras
Pólvo de hornear, Levadura	Kilo-Gramos	Levadura Universal
Azúcar	Kilo-Gramos	Central de Ingenios
Bolsas Plásticas	Fardos	Plásticos Camos, Palmoplast
Huevos	Docenas	Granja avícola Neptaly Argueta
Sal	Kilo-Gramos	Surtidores Varios

Cuadro # 15: Proveedores de materia prima de la "Panificadora El Porvenir" unidad de compra y la firma proveedora que suministra la materia prima necesaria para la elaboración del producto terminado.

Peso por tipo de producto

"Panificadora El Porvenir"

Peso Total Por Tipo de Producto

PRODUCTO	PESO(Gramos)
Semitas	285gr
Moldes	406gr
Margarita	496gr
Mini queque	430gr
Simple	302gr

Cuadro #16: Peso total por bolsa según tipo de producto más vendido elaborado por la empresa dado a conocer en unidades de gramo



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Requerimiento anual de materiales para la Semita

"Panificadora El Porvenir"		
SEMITA		
Materiales	Quintales / libras	Valor (Miles Lps)
Harina Fuerte	63,113.77	3,029,461.17
Manteca	24,648.62	1,400,613.12
Levadura	913.63	1,183,133.95
Soda	738.72	43,854.86
Azúcar	40,254.08	35,458.56
Sal	3,014.39	2,196.03
Total	132,683.22	7,624,717.19

Cuadro # 17: Requerimiento de materiales anual en quintales y costo de cada uno de los recursos empleados para la producción de la semita

Requerimiento anual de materiales para la Margarita

"Panificadora El Porvenir"		
MARGARITA		
Materiales	Quintales / libras	Valor (Miles Lps)
Harina Floja	8,429.62	404,621.57
Manteca	7,120.71	341,794.25
Azúcar	263.94	12,669.04
Sal	213.41	10,243.58
Soda	11,628.96	558,189.96
Total	27,656.63	1,327,518.41

Cuadro #18: Requerimiento de materiales anual en quintales y costo de cada uno de los recursos empleados para la producción de la Margarita.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Requerimiento anual de materiales del Pan molde

"Panificadora El Porvenir"		
Pan Molde		
Materiales	Quintales / libras	Valor (Miles Lps)
Harina Fuerte	15,427.81	740,534.95
Manteca	7,132.75	342,372.10
Sal	6,025.22	289,210.52
Azúcar	223.33	10,719.95
Levadura	180.58	8,667.65
Mejorador	9,839.89	472,314.59
Mycoban	736.85	35,368.82
Total	39,566.43	1,899,188.58

Cuadro #19: Requerimiento de materiales anual en quintales y costo de cada uno de los recursos empleados para la producción del Pan Molde.

Requerimiento anual de materiales para el Pan simple

"Panificadora El Porvenir"		
Pan Simple		
Materiales	Quintales / libras	Valor (Miles Lps)
Harina Fuerte	29,453.09	1,413,748.55
Manteca	13,617.07	653,619.46
Levadura	11,502.69	552,129.18
Mycoban	426.36	20,465.37
Sal	1,406.71	16,547.33
Total	56,405.93	2,656,509.88

Cuadro #20: Requerimiento de materiales anual en quintales y costo de cada uno de los recursos empleados para la producción del Pan simple.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Requerimiento anual de materiales para el Mini queque

Materiales	"Panificadora El Porvenir" MINI QUEQUE Quintales / libras	Valor (Miles Lps)
Harina Floja	7,132.75	342,372.10
Manteca	6,025.22	289,210.52
Azúcar	223.33	10,719.96
Sal	180.58	8,667.65
Mixto	9,839.89	472,314.69
Soda	736.85	35,368.82
Mycoban	136.42	6,547.99
Desmolix	149.72	7,186.44
Pan Molido	72.23	3,467.06
Total	24,496.98	1,175,855.05

Cuadro #21 Requerimiento de materiales anual en quintales y costo de cada uno de los recursos empleados para la producción del Mini queque.

10.2 Mano de obra

Disponibilidad de mano de obra

La disponibilidad de mano de obra en el municipio de Tela, Atlántida es un recurso inagotable por ser un municipio turístico, enfocado en el rubro hotelero, palma africana y ganadería. La ausencia de fuentes de trabajo hace que tela sea un municipio estancado en donde aquella parte de la población que desea superarse emigre a ciudades en donde sus deseos de superación sean satisfechos.

El turno diario de trabajo inicia a las 4:00 AM. No teniendo hora de terminación los trabajadores de la "Panificadora El Porvenir" trabajan a destajo o sea que se les paga por producción terminada teniendo un receso de media hora a partir del mediodía en adelante; se trabaja de lunes a sábado en el transcurso de la semana, generando un promedio de ocho horas diarias para la empresa.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

La planta de producción maneja un total de 54 empleados; que son los encargados de la elaboración, formación y horneado del producto también se cuenta con 19 personas para el área de empaque; en su mayoría mujeres y son las encargadas de empacar el producto en cada una de sus presentaciones para su posterior venta inspeccionando los requerimientos en tiempos de enfriamiento que requiere el producto para su empaque, ya que si un producto se daña por no haber tenido el tiempo adecuado de enfriamiento el empleado paga su costo.

Se trabaja un turno al día, salvo en temporadas altas como ser Semana Santa y Navidad en donde los requerimientos de producción se elevan, ocasionando que se trabajen turnos corridos y se necesiten mas personas para cumplir con los requerimientos diarios de producción en estas temporadas.

El personal a cargo del manejo de la maquina debe poseer el conocimiento necesario para el control y uso del equipo de manera apropiada como ser:

1. Encendido y apagado de la maquina
2. Colocación de los materiales apropiados para la elaboración de la masa.
3. Regulación de la velocidad para cada proceso dependiendo del producto
4. Colocación de la masa de manera apropiada a las maquinas formadoras para cada producto.
5. Temperatura adecuada del horno para cada producto



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

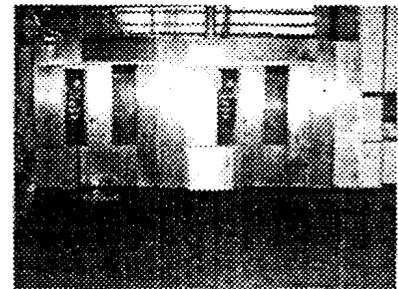
10.3 Maquinario y equipo

Inventario de maquinas de la empresa

El 100% de la maquinaria esta instalada en la planta de producción, de la cual el un 25% se considera como maquinaria de reserva en el caso de que alguna de las maquinas falle.

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" mantiene una capacidad ociosa de la planta de producción del 30% porcentaje que se supera durante las temporadas de Semana Santa y Navidad en donde la demanda del producto aumenta ocasionando que planta de producción cubra al 100% su capacidad.

- ✦ Hornos Dahlen, es un horno del fabricante Sveba Dahlen su país de origen de suecia, es electro diesel, la panificadora cuenta con dos hornos en la planta de producción, el precio es de \$22.000.



- ✦ Hamburgers, es una maquina especial para hacer hamburguesas su fabricante es Backtech su país de origen Austria, utiliza corriente 220 trifásica su precio es de \$ 48.000.

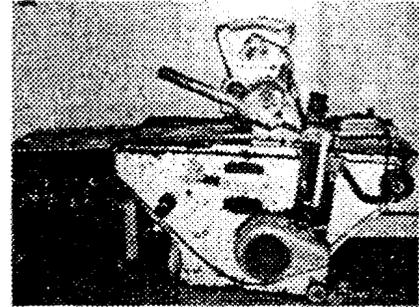
- ✦ Recamara de Fermentación, su fabricación es de Estados Unidos su fabricante es Baxter, utiliza corriente 220 Trifásica





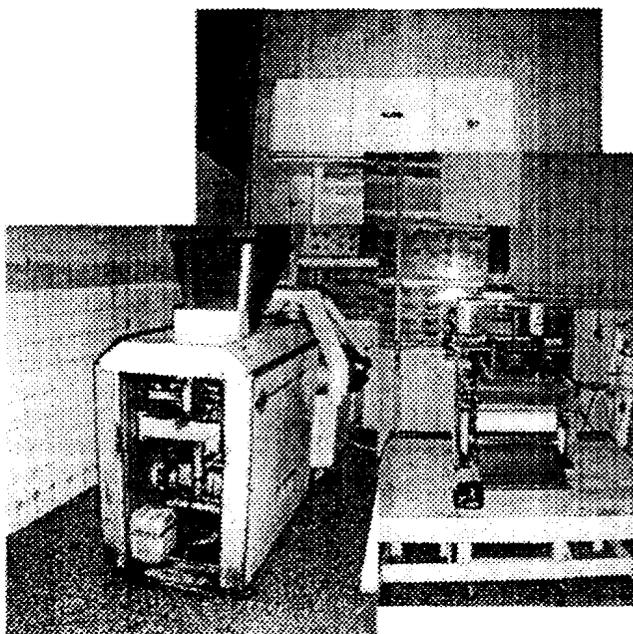
Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

- ↓ Maquinas de Margaritas, es marca Propina 450, su corriente es 220 trifásica, su fabricante es Richard Niescher su país de origen es Alemana, el precio es de \$38,000. en la planta de producción se encuentra una.



- ↓ Mezcladora Espiral, esta mezcladora tiene una capacidad de 50, 100 y 200 libras de harina en ese orden los precios son \$ 9,000, 11,000, 12500 su fabricante es Berto Italia, estas maquinas se utilizan para mezclar todos los ingredientes que forman parte de una receta para formar la masa

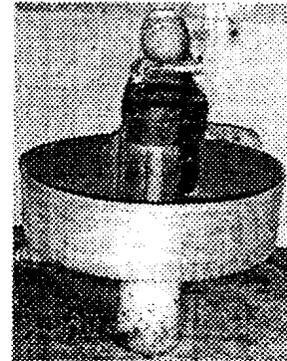
- ↓ Planta de pan molde, este planta viene desde Holanda su función es cortar la masas en pedazos iguales a la vez forma el pan molde su precio es de \$ 51,000, su fabricante es Globe.





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

- ✦ Refinador de masa, estas maquinas se utilizan para refinar la masa una variedad de productos son mexicanas.



- ✦ Maquina para pesar y bolear, esta maquina sirve para los productos simples, hot dog, panecillo y Guatemala, su precio es de \$42.000 su país de origen es Austria.

- ✦ Batidoras, esta maquina se utiliza para elaborar batidos de soda con harina, hay de varios tamaños de 60, 80 y 120 litros su país de origen de Estados Unidos.

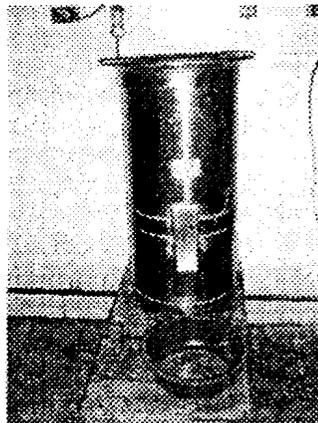
- ✦ Rebanadora de Molde, su fabricante es Oliver Company su precio es de \$3.500.





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

- ↳ Estas fotos que se mostraran a continuación son otras maquinas y utensilios que utilizan en la planta de producción:





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.4 Proceso de producción

Descripción del proceso de producción.

El proceso de producción manejado por la "Panificadora El Porvenir" es el de producción por lotes o sacos de harina. De acuerdo al número de pedidos que sean solicitados por los vendedores, despachos menores y despachos foráneos se realizan el programa de producción que se maneja por la parte administrativa y operacional de la planta de producción con el fin de satisfacer adecuadamente los pedidos solicitados por los clientes.

10.4.1 Producción actual

La producción de la "Panificadora El Porvenir" para los productos mas vendidos es la siguiente:

Producción de la "Panificadora El Porvenir"

"Panificadora El Porvenir"	
Producción	
Producto	Cantidad Producida (Bolsas)
Semitas	76,040
Simple	34,631
Margarita	21,203
Moldes	18,499
Mini Queque	18,125
Total	168,498

Cuadró #22: Producción actual de la empresa es determinada por el numero de pedidos que se solicitan.

10.4.2 Programa de producción¹²

El programa de producción que utiliza la "Panificadora El Porvenir" se coordina de la siguiente manera: por la mañana los vendedores, despachos menores así como despachos foráneos, hacen sus pedidos de producto por bolsa, luego se procede a hacer la suma de cada producto a esta se le agrega el inventario existente en bodega de producto terminado, se maneja con la política de mantener la existencia mínima de producto terminado.

¹² Ver Hoja de Pedidos en Anexo



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Una vez teniendo la suma de las bolsas a producir, se divide entre el estándar de bolsas por cada saco para así obtener la cantidad de sacos a producir por cada producto. Obteniendo la cantidad de sacos a producir, el Gerente de Producción hace la distribución de la lista a producir a cada panadero.

El proceso de producción es por producto: las instalaciones de la maquinaria van de acuerdo con el volumen de producción requerido para satisfacer las demandas existentes del mercado potencial (Tela), es decir el enfoque de instalación y uso de la maquinaria va de acuerdo con el propósito de poder manejar altos volúmenes de producción y reducir los costos fijos por lote de producción, incrementando de esta manera la productividad de la planta de producción.

“Panificadora El Porvenir” no mantiene inventarios pues las políticas del trabajo de producción son elaboradas a partir de la llegada de pedidos a la empresa por parte de los distribuidores y por los despachos menores como foráneos. A continuación se detalla el número de veces a la semana que se elaboran los productos más vendidos por la “Panificadora El Porvenir” así como sus requerimientos de producción en quintales semanal.

<u>“Panificadora El Porvenir”</u>		
<u>Programa de producción</u>		
<u>Producto</u>	<u>Cantidad Producida</u> <u>(Quintales)</u>	<u>Días Producidos</u> <u>(semana)</u>
Semitas	65.00	6
Moldes	74.63	6
Margarita	27.00	5
Mini queque	9.00	6
Simple	42.25	6
Total	217.88	6

Cuadro #23: Programa de producción semanal, este programa incluye los requerimientos en quintales por producto



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Estándar de producción

PANIFICADORA EL PORVENIR

Estándar de producción (saco)

<u>Producto</u>	<u>Latas</u>	<u>Unidad latas</u>	<u>Unidad Bolsas</u>	<u>Bolsas por Saco</u>	<u>Precio por Saco</u>
Semitas	75	48	12	300	73.00
Moldes	39	4	1	156	75.00
Margarita	142	28	24	166	30.00
Mini queque	180	12	8	270	50.00
Simple	67	36	12	201	24.00

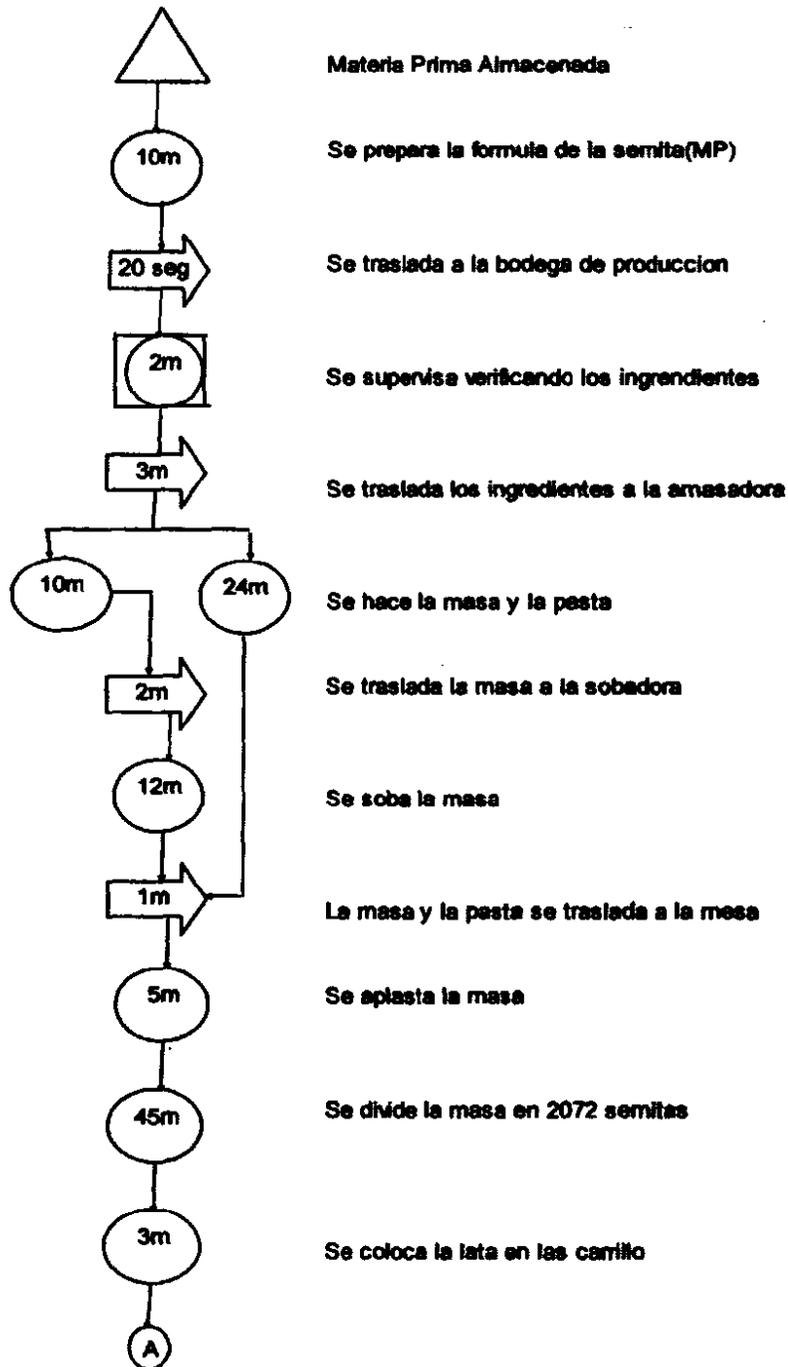
Cuadro #24: Estándares de producción por tipo de producto mas vendido; incluye los requerimientos en sacos así como el estándar de mano de obra pagado al panadero por saco.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

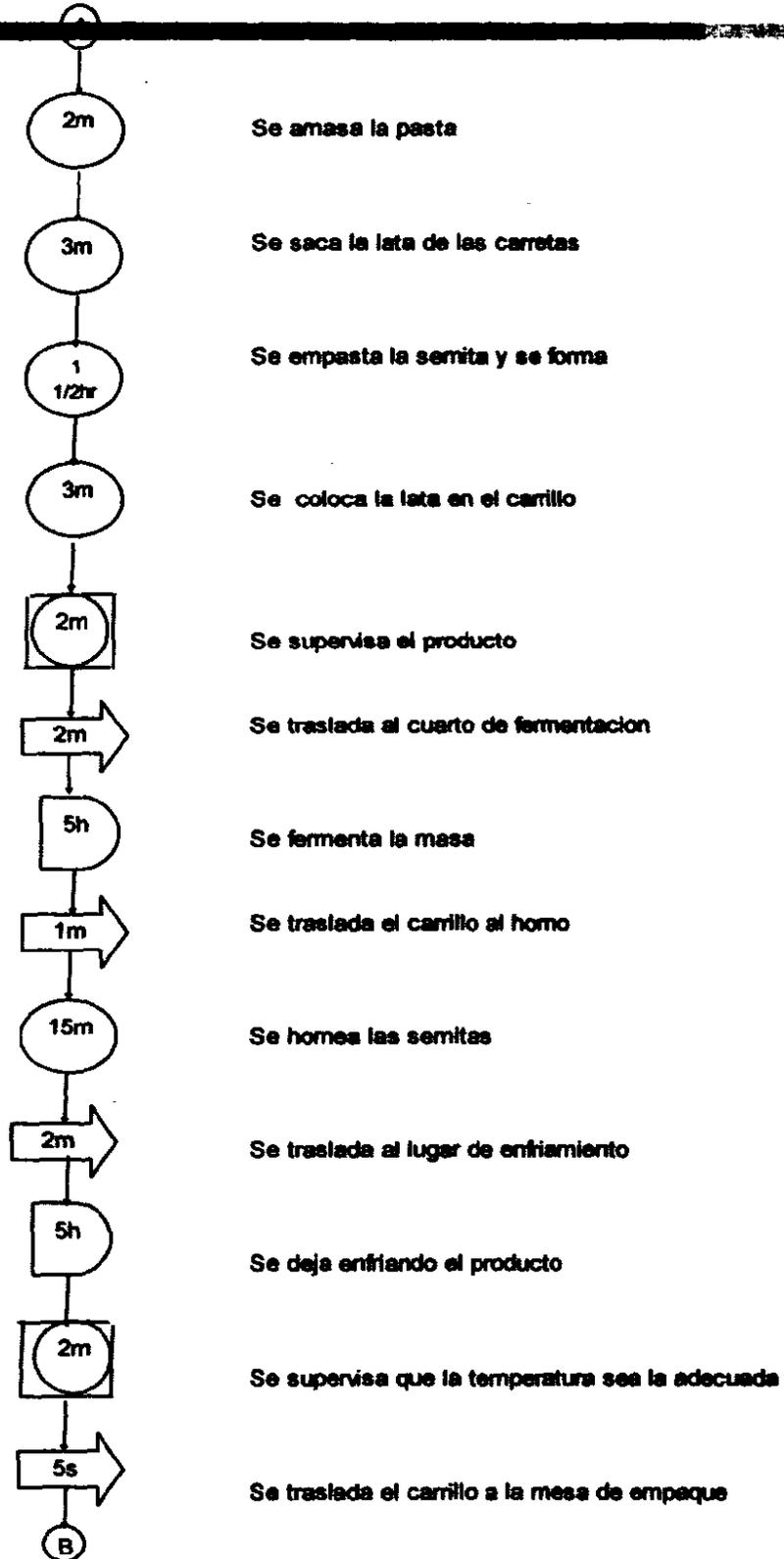
10.5 Flujo de procesos

Flujograma de la semita



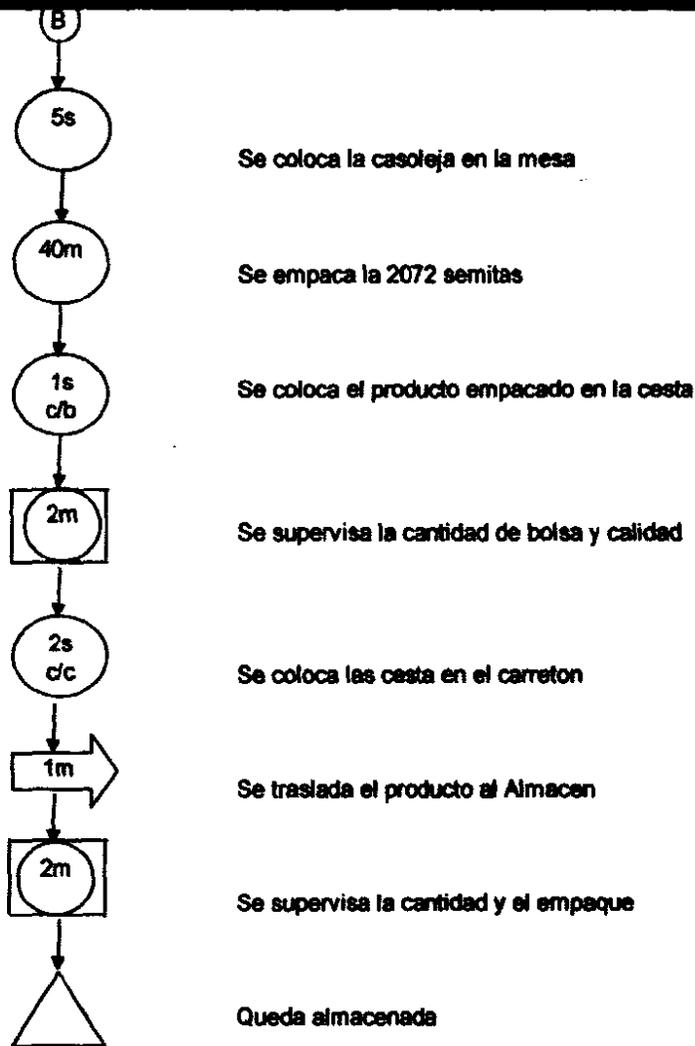


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Detalle del proceso productivo de la semita

Materia Prima (Semita)	Porcentaje
Harina Fuerte	50%
Manteca	28%
Azúcar	18%
Sal	1%
Levadura	3%

Pasó 1: Se prepara la formula de la semita
Se toma los ingredientes y se pesan según la producción

Pasó 2: Colocación de la harina en la batidora
La harina se traslada desde la bodega

Pasó 3: Agregar los ingredientes
Se agrega la azúcar, sal, manteca y levadura y se baten alternando poco a poco el agua

Pasó 4: Precalentamiento del horno
Se precalienta el horno a 350° F

Pasó 5: Se traslada la masa a la sobadora
Se va revisando para que tenga una mejor consistencia para hacer la semita

Pasó 6: Se divide la masa
Se divide la masa en el tamaño óptimo para la semita

Pasó 7: Se coloca la pasta en la semita
Se empasta la semita y se coloca en las bandejas

Pasó 8: Se coloca las bandejas
Se colocan las bandejas en el carrillo



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Pasó 9: Se trasladan al cuarto de fermentación

Se deja reposar por 5 HR

Pasó 10: Se trasladan al horno

Se hornea las semitas por 15 minutos

Pasó 11: Se deja enfriar y supervisa la temperatura

Se deja enfriar y se supervisa la temperatura del producto

Pasó 12: Se empaca el producto

Se empaca el producto en bolsa y se coloca en canastas

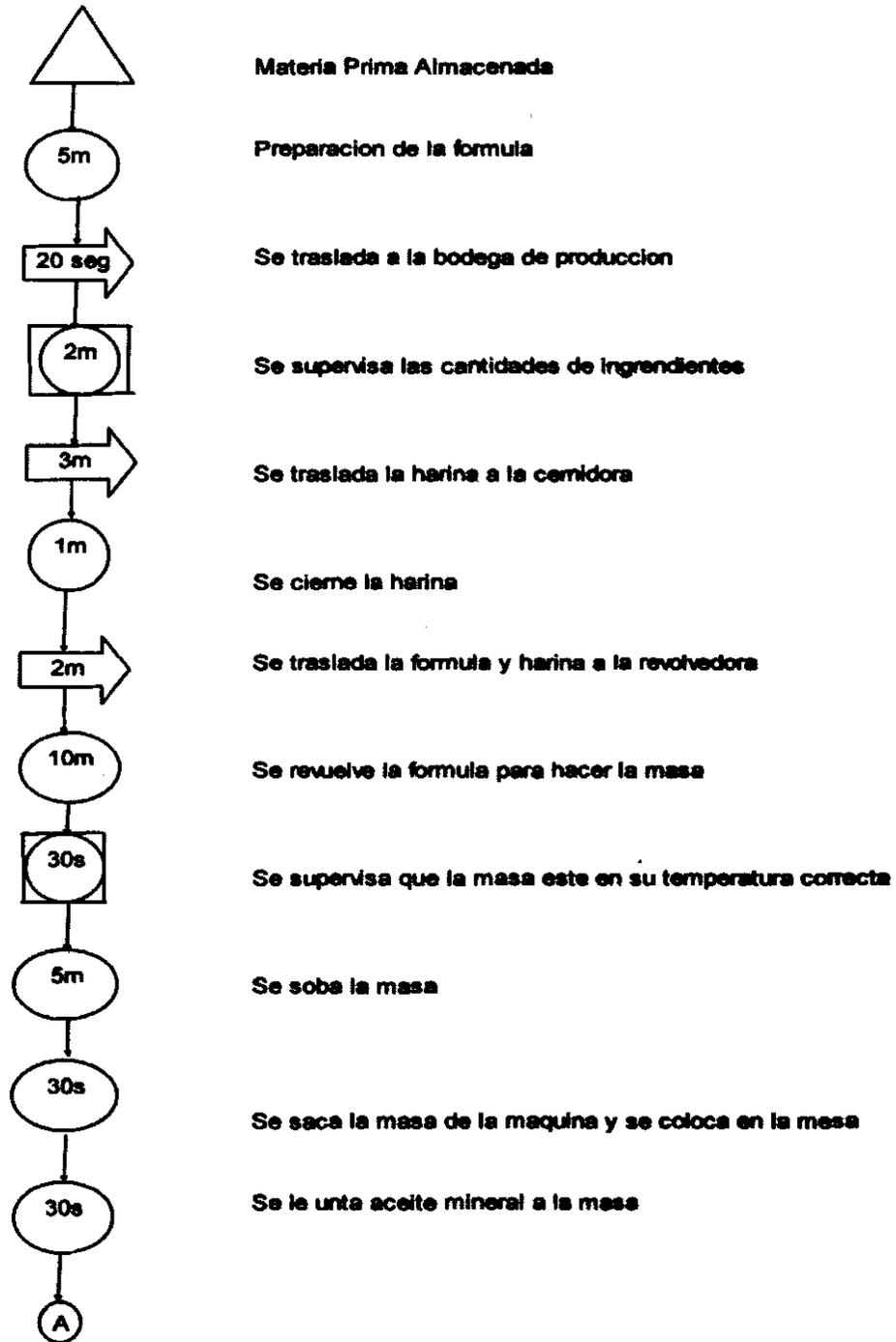
Pasó 13: Se traslada el producto

Se traslada el producto a la bodega de producto terminado.



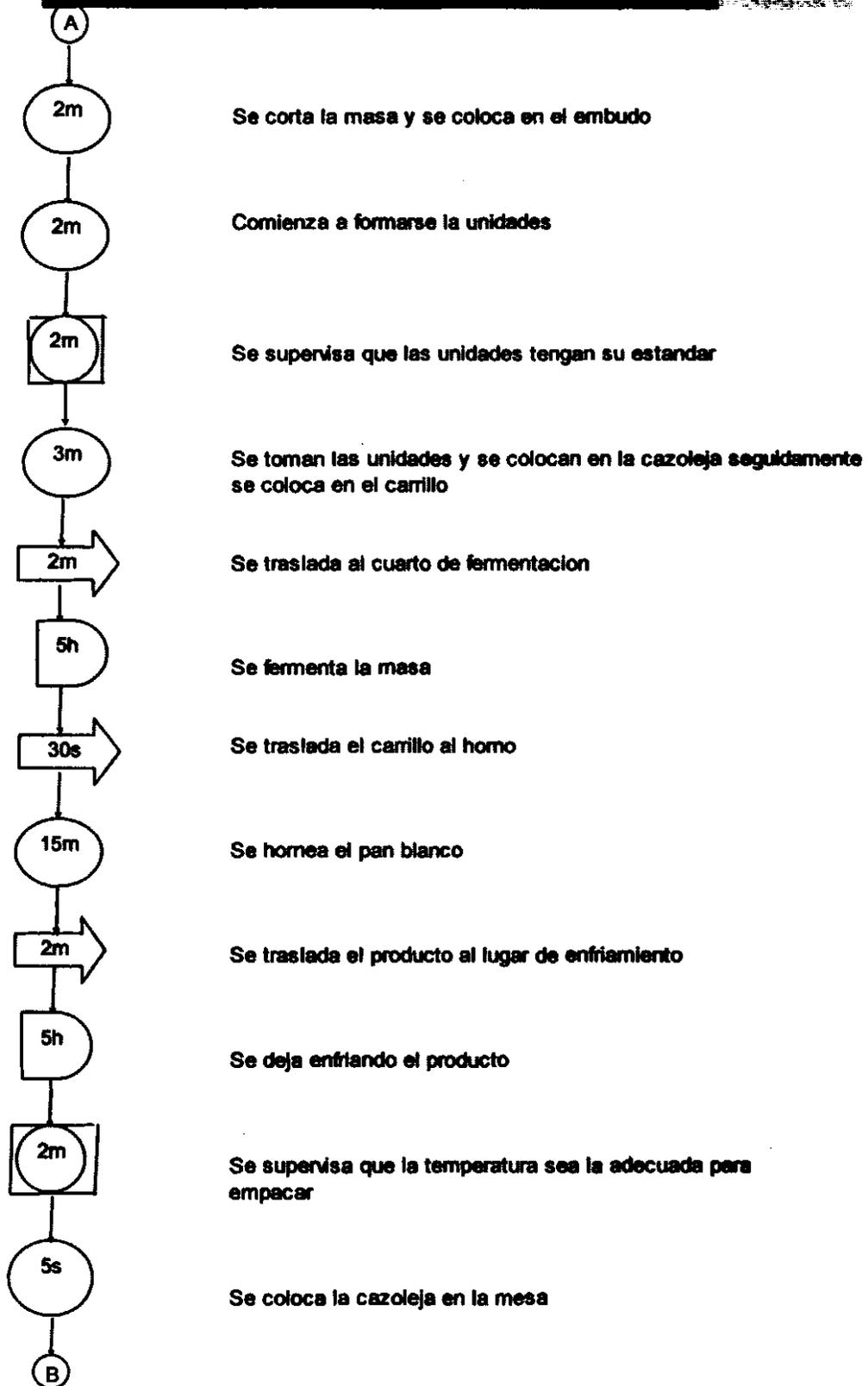
Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Flujograma del pan blanco



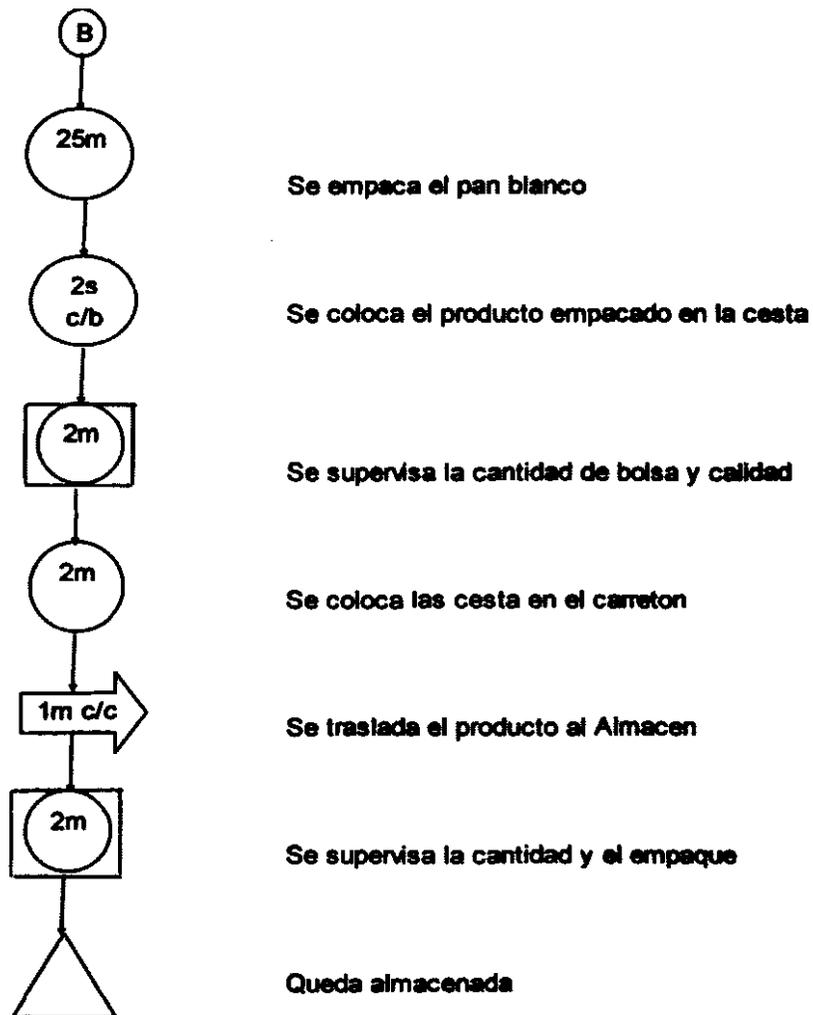


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Detalle del proceso productivo de la Pan Blanco

Materia Prima (Pan Blanco)	Porcentaje
Harina Fuerte	40%
Manteca	35%
Mycoban	5%
Sal	2%
Levadura	8%

Pasó 1: Se prepara la formula del pan blanco
Se toma los ingredientes y se pesan según la producción

Pasó 2: Colocación de la harina al cernidor
Se traslada la harina a la cernidora

Pasó 3: Se traslada los ingredientes a la revolvedora
Se revuelve la harina, sal, manteca, levadura, mycoban y se baten alternando poco a poco el agua

Pasó 4: Precalentamiento del horno
Se precalienta el horno a 350° F

Pasó 5: Se traslada la masa a la sobadora
Se soba la masa, para obtenga una mejor consistencia

Pasó 6: Se le aplica aceite mineral a la masa
Se divide en dos partes para colocarla en el embudo

Pasó 7: Se empieza a formar las unidades
La maquina forma las unidades y se supervisa su estándar

Pasó 8: Se coloca las bandejas
Se colocan las unidades en las bandejas



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Pasó 9: Se trasladan al cuarto de fermentación
Se deja reposar por 5 HR

Pasó 10: Se trasladan al horno
Se hornea el pan blanco por 15 minutos

Pasó 11: Se deja enfriar y supervisa la temperatura
Se deja enfriar y se supervisa la temperatura del producto

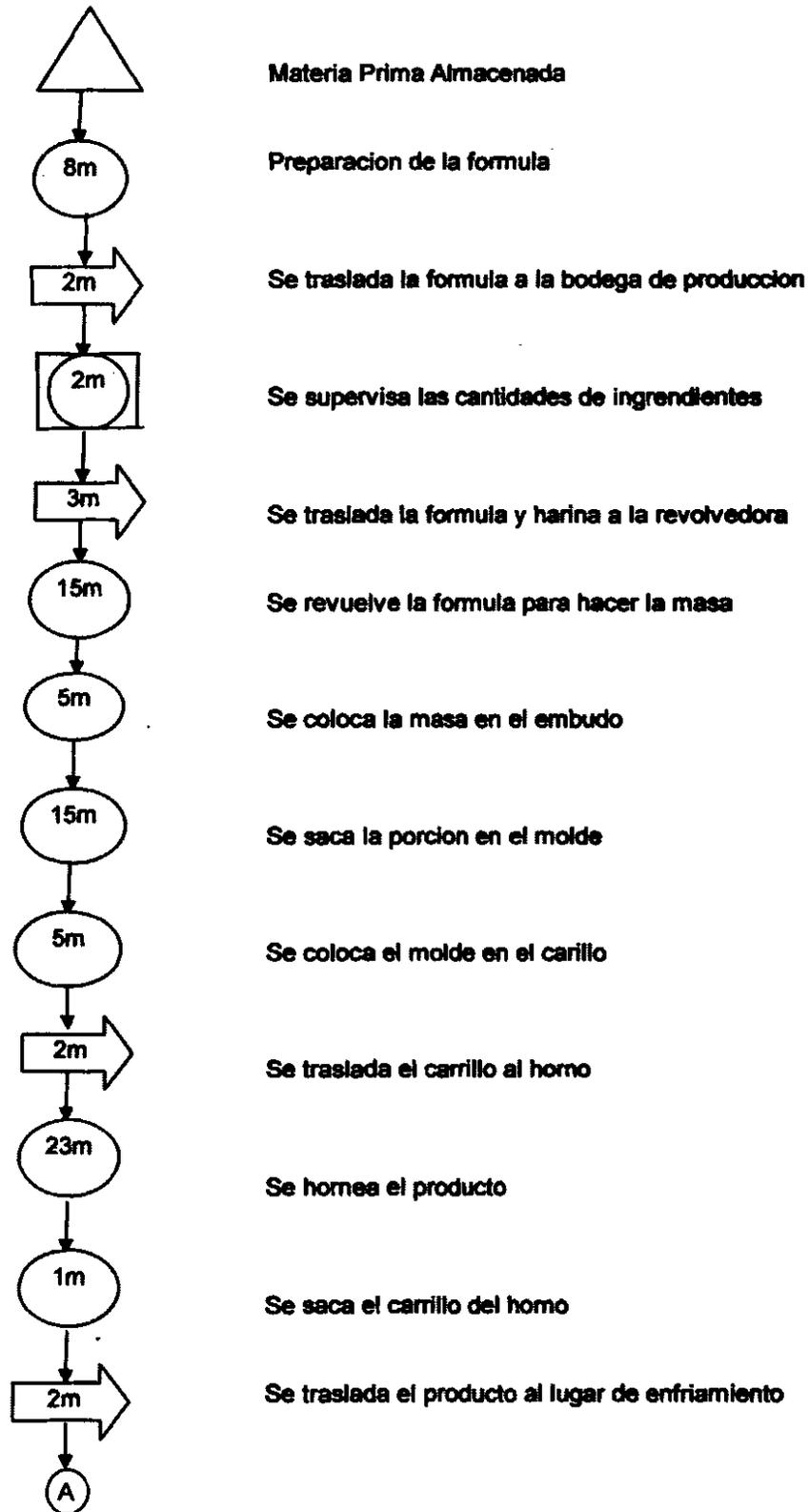
Pasó 12: Se empaca el producto
Se empaca el producto en bolsa y se coloca en canastas

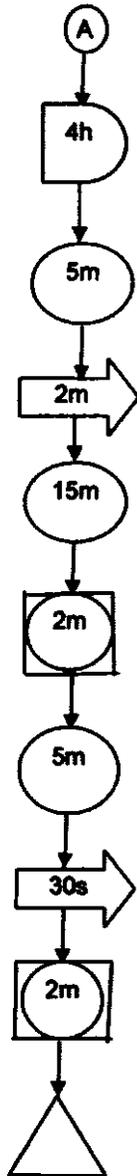
Pasó 13: Se traslada el producto
Se traslada el producto a la bodega de producto terminado.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Flujograma del miniqueque (50 lb)





Se enfría el producto

se desvacea el producto en la cesta

Se traslada a la mesa de empaque

Se empaca el miniqueque

Se inspecciona el producto

Se coloca todo el producto en el carretón

Se traslada el producto a la bodega de producto terminado

Se inspecciona calidad y cantidad de producto terminado

Queda almacenada



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Detalle del proceso productivo del mini queque

Materia Prima (Mini queque)	Porcentaje
Harina Floja	50%
Manteca	15%
Mycoban	2%
Sal	1%
Soda	1%
Azúcar	3%
Huevos	17%
Desmolix	1%
Pan molido	9%
Mixo	1%

Pasó 1: Se prepara la formula del mini queque
Se toma los ingredientes y se pesan según la producción

Pasó 2: Se traslada la formula a la revolvedora
Se coloca la soda con el pan molido

Pasó 3: Agregar los ingredientes para hacer la masa
Se agrega la harina, sal, manteca, mycoban, mixo, azúcar, huevos, desmolix y se batan alternando poco a poco el agua

Pasó 4: Precalentamiento del horno
Se precalienta el horno a 350° F

Pasó 5: Se coloca la masa en el embudo
La maquina forma las unidades y se supervisa su estándar

Pasó 6: Se coloca las bandejas
Se colocan las bandejas en el carrillo

Pasó 7: Se trasladan al horno
Se traslada los carrillos al horno



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Pasó 8: Se hornea el producto

Se hornea el mini queque por 23 minutos

Pasó 9: Se deja enfriar y supervisa la temperatura

Se deja enfriar y se supervisa la temperatura del producto

Pasó 10: Se empaca el producto

Se empaca el producto en bolsa y se coloca en canastas

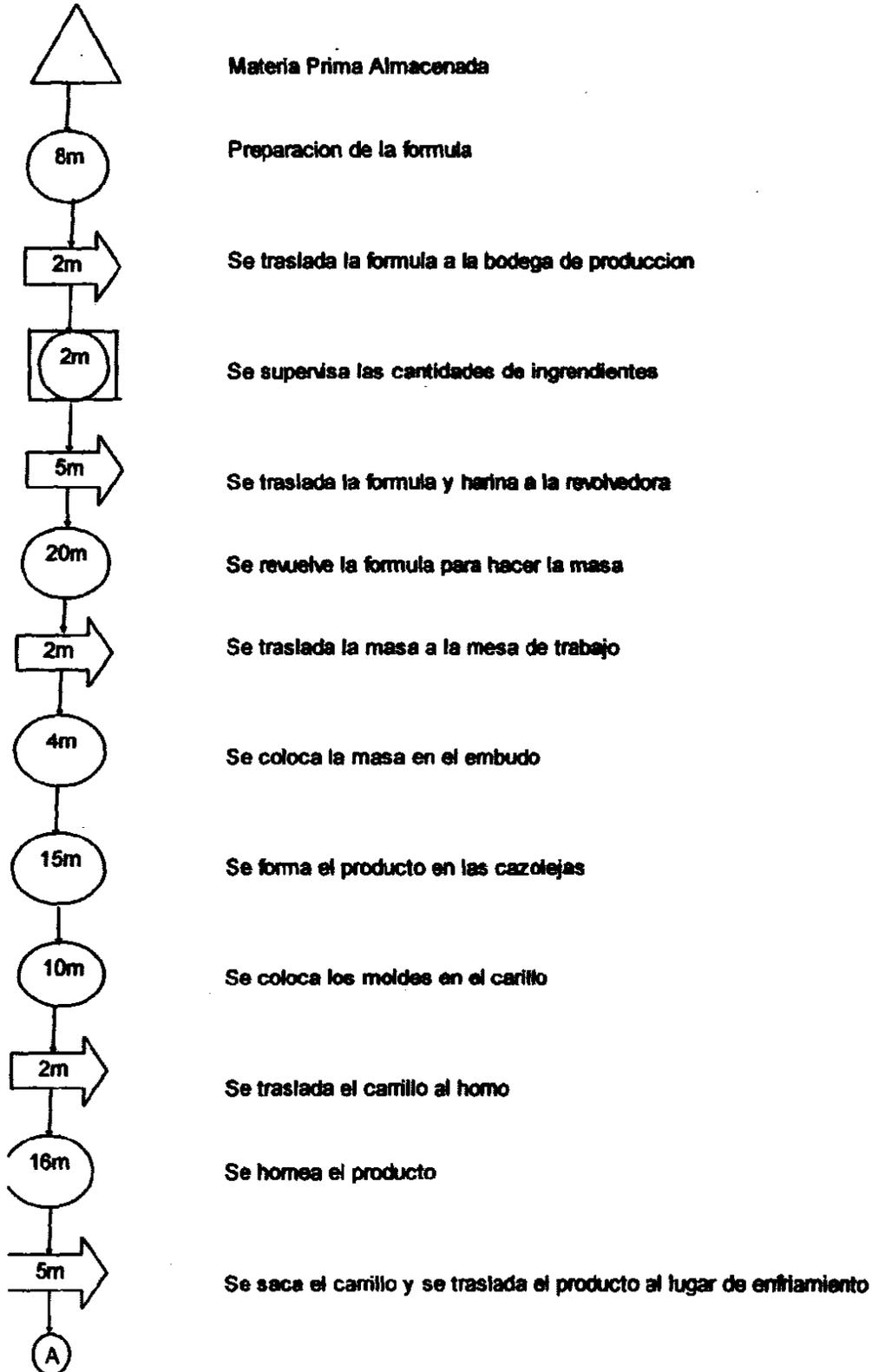
Pasó 11: Se traslada el producto

Se traslada el producto a la bodega de producto terminado.



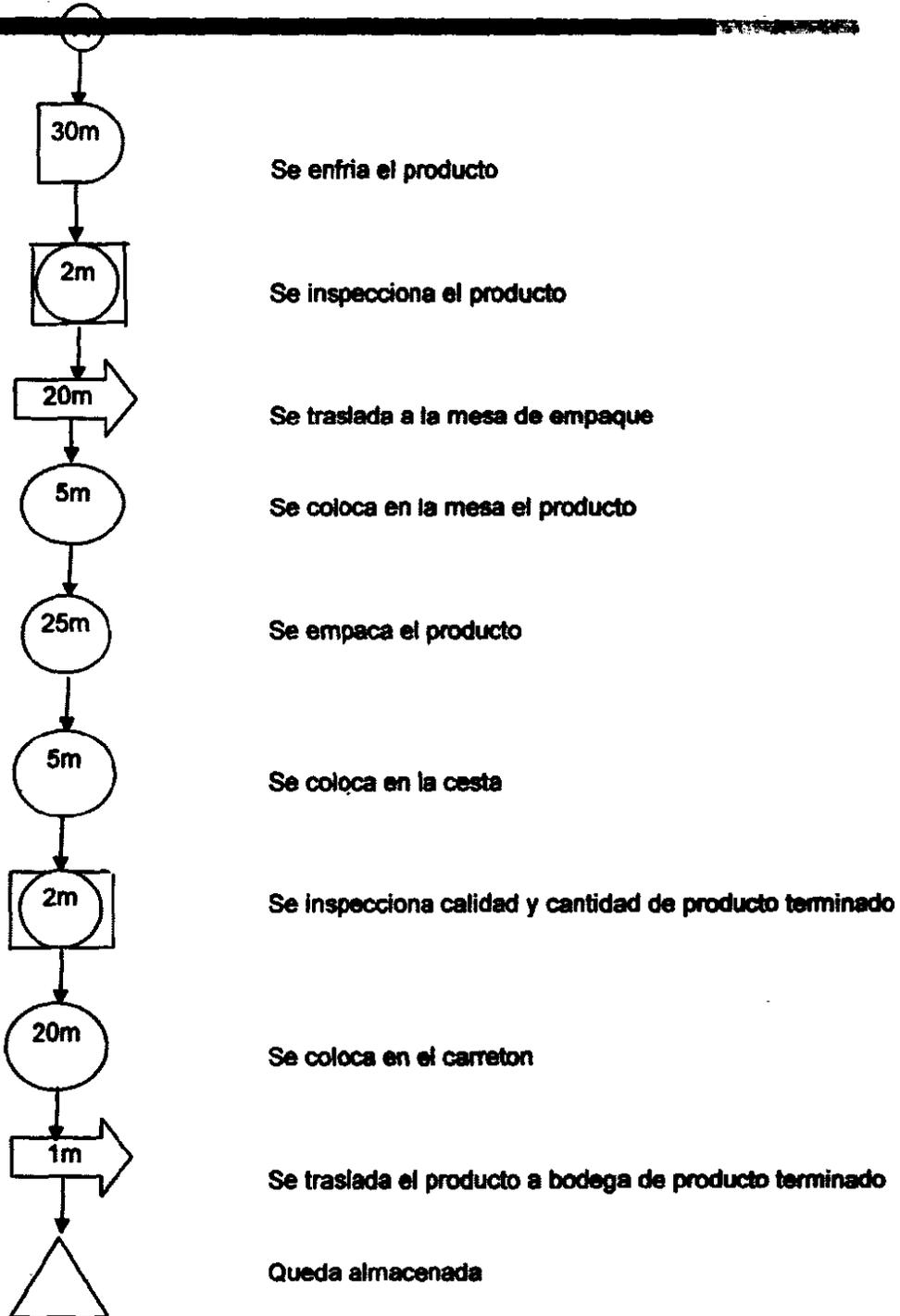
Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Flujograma del pan de soda (50 lb)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Detalle del proceso productivo de la margarita (pan de soda)

Materia Prima (Margarita)	Porcentaje
Harina Floja	55%
Manteca	25%
Sal	2%
Soda	5%
Azúcar	13%

Pasó 1: Se prepara la formula de la margarita
Se toma los ingredientes y se pesan según la producción

Pasó 2: Se traslada la harina a la revolvedora
Se pone la harina en la revolvedora

Pasó 3: Agregar los ingredientes para hacer la masa
Se agrega sal, manteca, azúcar, soda y se bate alternando poco a poco el agua

Pasó 4: Precalentamiento del horno
Se precalienta el horno a 350° F

Pasó 5: Se coloca la masa en el embudo
La maquina forma las unidades y se supervisa su estándar

Pasó 6: Se coloca las bandejas
Se colocan las bandejas en el carillo

Pasó 7: Se trasladan al horno
Se traslada los carrillos al horno

Pasó 8: Se hornea el producto
Se hornea el por 16 minutos



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Pasó 9: ~~Se saca del horno y se deja enfriar.~~

Se saca del horno y se deja enfriar, se supervisa la temperatura del producto

Pasó 10: Se empaca el producto

Se empaca el producto en bolsa y se coloca en canastas

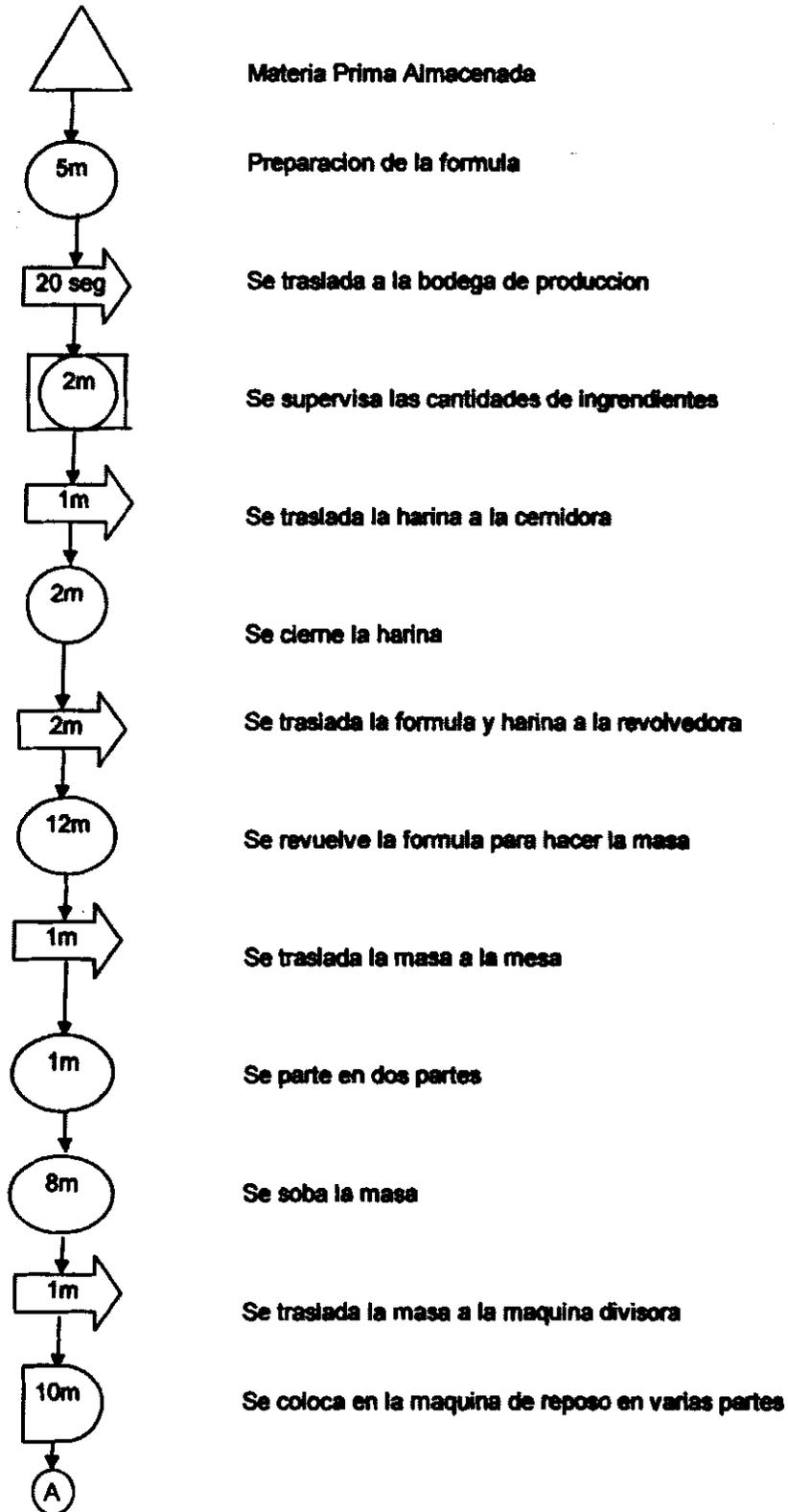
Pasó 11: Se traslada el producto

Se traslada el producto a la bodega de producto terminado.



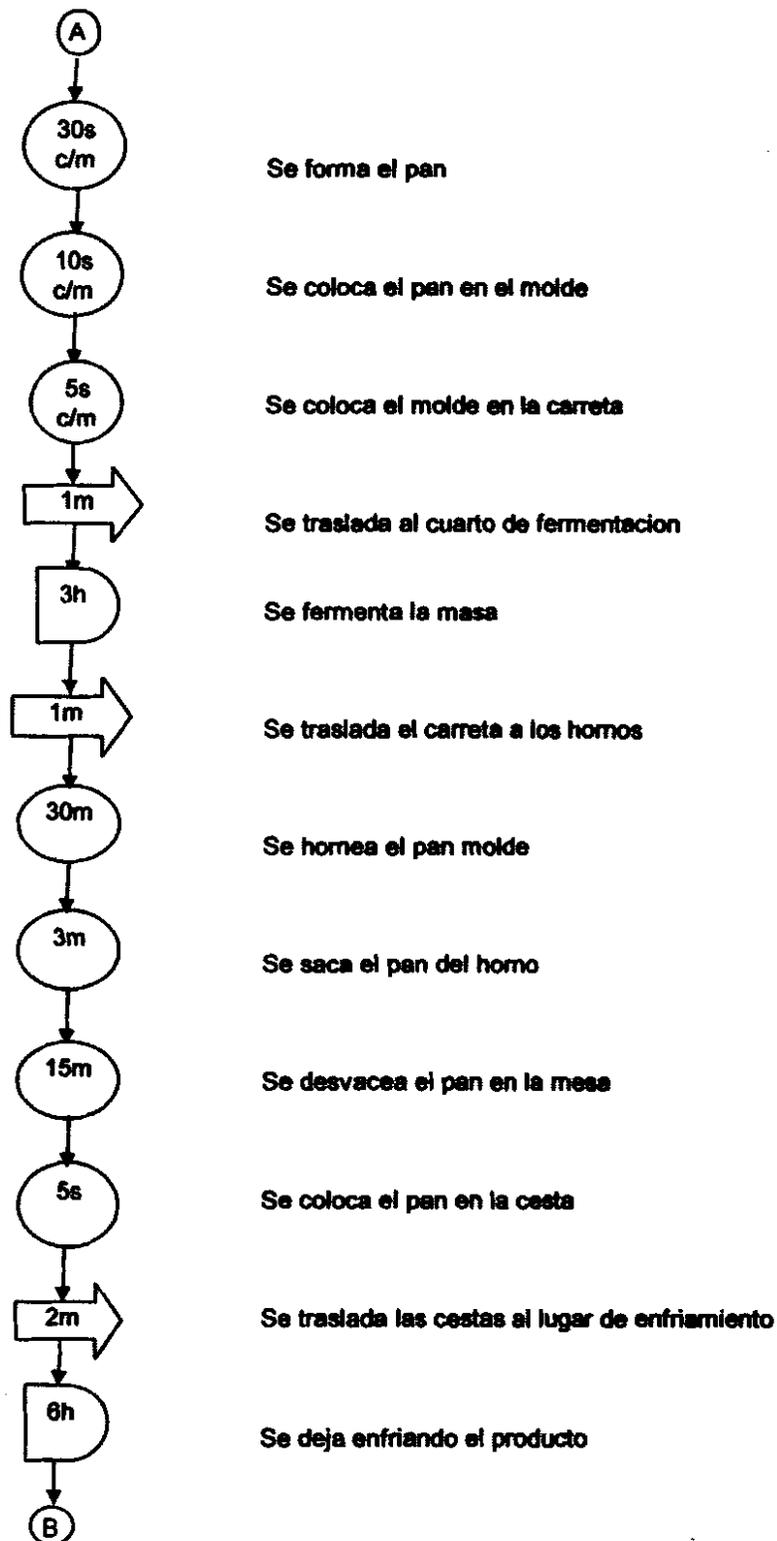
Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Flujograma del pan pulman (molde)



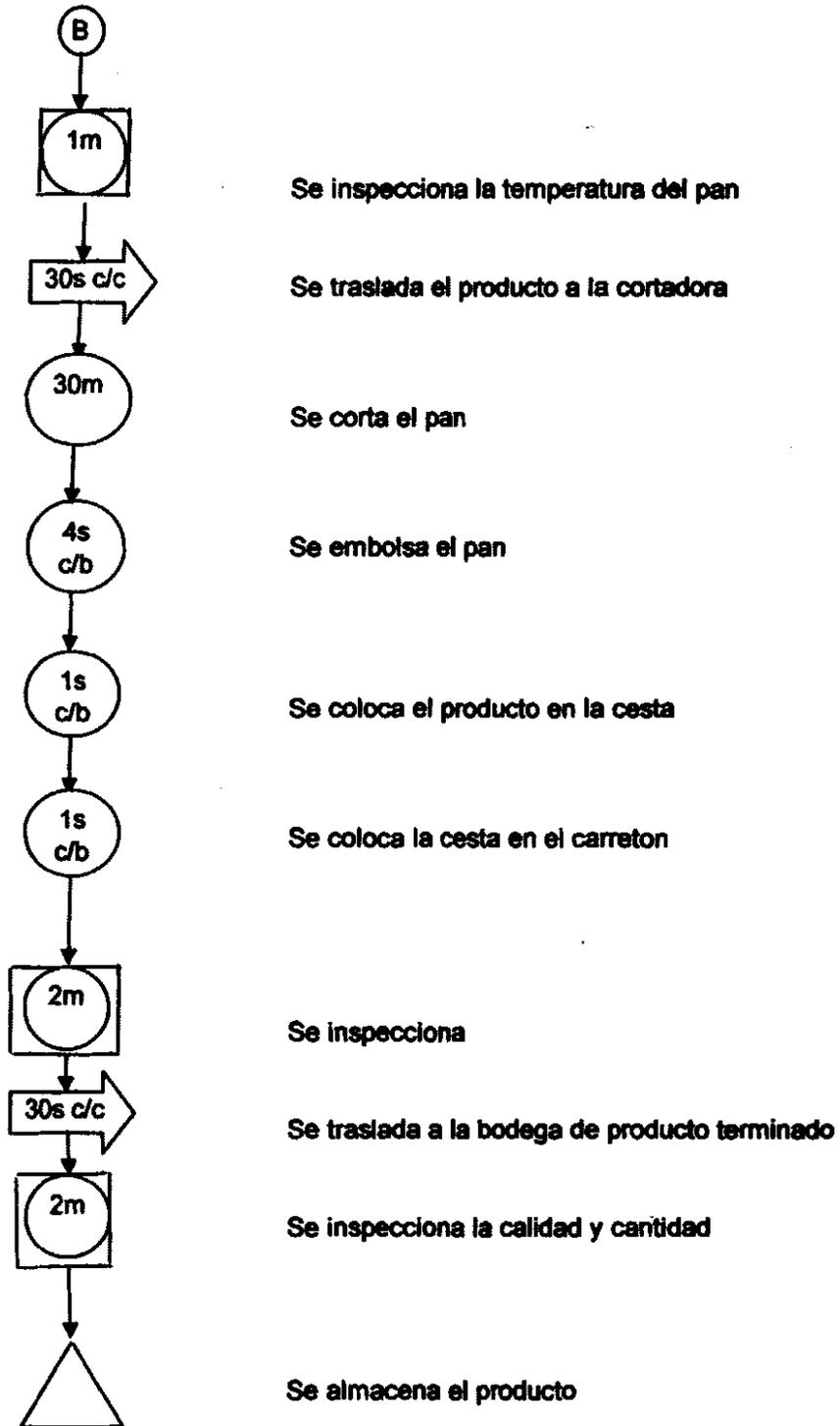


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Detalle del proceso productivo del Pan Pulman (Molde)

Materia Prima (Molde)	Porcentajes
Harina Fuerte	50%
Manteca	25%
Sal	2%
Levadura	3%
Azúcar	18%
Mycoban	2%

Pasó 1: Se prepara la formula

Se toma los ingredientes y se pesan según la producción

Pasó 2: Se traslada la harina al cernidor

Se pone la harina a cernir

Pasó 3: Se agrega los ingredientes para hacer la masa

Se agrega la harina, sal, manteca, azúcar, levadura, mycoban y se bate alternando poco a poco el agua

Pasó 4: Precalentamiento del horno

Se precalienta el horno a 350° F

Pasó 5: Se traslada la masa a la sobadora

Se va revisando la temperatura de la masa para que tenga una mejor consistencia

Pasó 6: Se coloca la masa en la maquina divisora

La maquina forma las unidades y se supervisa su estándar

Pasó 7: Se forma el pan

Se colocan el pan en el molde en la carreta

Pasó 8: Se trasladan al cuarto de fermentación

Se deja reposar por 5 HR



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Pasó 9: Se trasladan al horno:

Se hornea las semitas por 15 minutos

Pasó 10: Se deja enfriar y supervisa la temperatura

Se deja enfriar y se supervisa la temperatura del producto

Pasó 11: Se traslada el pan a la cortadora

Se corta el pan en rodajas y se empaca el producto en bolsa

Pasó 12: Se traslada el producto

Se traslada el producto a la bodega de producto terminado en las cestas.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.6 ~~Manejo de inventarios~~

El manejo de inventarios de materias primas empleado por la empresa depende exclusivamente de la demanda de los productos en el mercado, Teniendo presente las ventas de producto en año anterior se procede a revisar las proyecciones señaladas para cada temporada;

Considerándose también el trabajo en base a experiencia adquirida en el transcurso de los años por el jefe de producción y su equipo de panaderos. Se procederá a determinar los puntos de reorden para los pedidos a los proveedores. Esto se determina por medio de una inspección en bodega de las materias primas utilizadas en el proceso de producción tomando en cuenta el programa de producción diario que maneja la empresa basándose en el número de pedidos solicitados por los clientes se determinara la cantidad de materia prima disponible

10.7 Seguridad y controles de calidad

10.7.1 Políticas de seguridad manejadas por la empresa y elementos de seguridad que posee

La empresa no maneja ningún reglamento de seguridad industrial, ni técnicas de protección a los empleados laborales. A pesar de esto en la empresa no se han presentado accidentes de envergadura durante sus años de operación.

El personal de la empresa es entrenado por su superior correspondiente dependiendo del área para el que fue contratado con el propósito de indicarles cuales son las posibles causas fundamentales para la incidencia de accidentes laborales con la maquinaria y el equipo de trabajo.

Cierto tipo de maquinaria esta expuesta a errores humanos que pueden ocasionar un paro en la producción durante un ciclo de producción así como causar retrasos o lesiones a los operarios debido la singularidad del proceso tal es el caso de las Batidoras Y mezcladoras por la magnitud de sus aspas ya que son equipo industrial con capacidad de un saco de harina.

Dentro de los elementos u equipos de seguridad que maneja la empresa son:

- Botiquín de primeros auxilios
- Extintores de fuego
- Guantes



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

El botiquin de primeros auxilios es utilizado para el caso de accidentes en la planta de producción, los extintores son utilizados para apagar cualquier incendio que ocurriese dentro de la planta ya sea por mal contacto de cables o alguna otra causa ajena a la empresa, los guantes son utilizados por los horneros al momento de introducir o retirar los productos del horno.

Cabe mencionar que los elementos de seguridad que manejan no cumplen con los parámetros de seguridad que debiera tener una empresa de esta magnitud ya que carecen de elementos básicos para su correcto funcionamiento.

10.7.2 Métodos de control de calidad

El control de calidad que emplea la empresa en sus productos en proceso se hace de manera continua ya que el panadero como los formadores de los productos realizan las supervisiones del producto desde que los ingredientes se mezclan en las batidoras y se colocan en sus respectivas cazolejas; Una vez que el producto se extrae del horno se realiza una inspección a profundidad en donde se supervisa la forma, textura y acabado final del producto para luego proceder al empaque del mismo en donde se realiza la supervisión final del producto en donde la supervisora de empaque supervise que este tenga la temperatura idónea para su empaque.

Aunque la investigación de campo realizada en el municipio indica que los consumidores están disconformes con la calidad del producto de la "Panificadora El Porvenir" prevemos que esto se debe a la falta de compromiso del empleado hacia la empresa lo que ocasiona que el producto no reúna los estándares de calidad requeridos por los clientes como también a otros factores que forman parte del proceso de producción.

Determinación del Porcentaje de Producción dañados

Una aproximación del porcentaje de productos dañados es de un 3% a un 5% del volumen de producción al mes debido en algunos casos a la calidad de la materia prima o a la ineficiencia de la mano de obra en alguna etapa del proceso de producción.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Producción en Control Estadístico

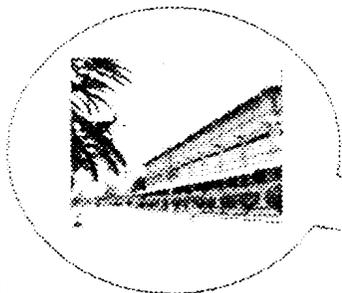
Se define que un proceso está bajo control estadístico cuando el mismo presenta causas atribuibles. Lo que significa el uso de recurso humano altamente eficiente y competitivo.

Los errores no atribuibles son aquellos que son causados por deficiencia de la materia prima utilizada en el proceso de producción o aquellos problemas asociados con desperfectos de maquinaria utilizada en producción.

La mayor cantidad de problemas en la planta de producción son asociados con desperfectos de la maquinaria o con la cadena de tiempo que determina el tamaño o la forma que debe tener el producto en su etapa final.

10.8 Micro Localización

"Panificadora El Porvenir" está ubicado Barrio Independencia Tela, Atlántida, frente a la terminación del Hotel Villas Telamar



BIENVENIDOS A TELA

Creyendo y contribuyendo al desarrollo de nuestra patria...

Membresías		Beneficiarios	
1. Sr. J. J. J.	100.000	1. Sr. J. J. J.	100.000
2. Sr. J. J. J.	100.000	2. Sr. J. J. J.	100.000
3. Sr. J. J. J.	100.000	3. Sr. J. J. J.	100.000
4. Sr. J. J. J.	100.000	4. Sr. J. J. J.	100.000
5. Sr. J. J. J.	100.000	5. Sr. J. J. J.	100.000
6. Sr. J. J. J.	100.000	6. Sr. J. J. J.	100.000
7. Sr. J. J. J.	100.000	7. Sr. J. J. J.	100.000
8. Sr. J. J. J.	100.000	8. Sr. J. J. J.	100.000
9. Sr. J. J. J.	100.000	9. Sr. J. J. J.	100.000
10. Sr. J. J. J.	100.000	10. Sr. J. J. J.	100.000
11. Sr. J. J. J.	100.000	11. Sr. J. J. J.	100.000
12. Sr. J. J. J.	100.000	12. Sr. J. J. J.	100.000
13. Sr. J. J. J.	100.000	13. Sr. J. J. J.	100.000
14. Sr. J. J. J.	100.000	14. Sr. J. J. J.	100.000
15. Sr. J. J. J.	100.000	15. Sr. J. J. J.	100.000
16. Sr. J. J. J.	100.000	16. Sr. J. J. J.	100.000
17. Sr. J. J. J.	100.000	17. Sr. J. J. J.	100.000
18. Sr. J. J. J.	100.000	18. Sr. J. J. J.	100.000
19. Sr. J. J. J.	100.000	19. Sr. J. J. J.	100.000
20. Sr. J. J. J.	100.000	20. Sr. J. J. J.	100.000



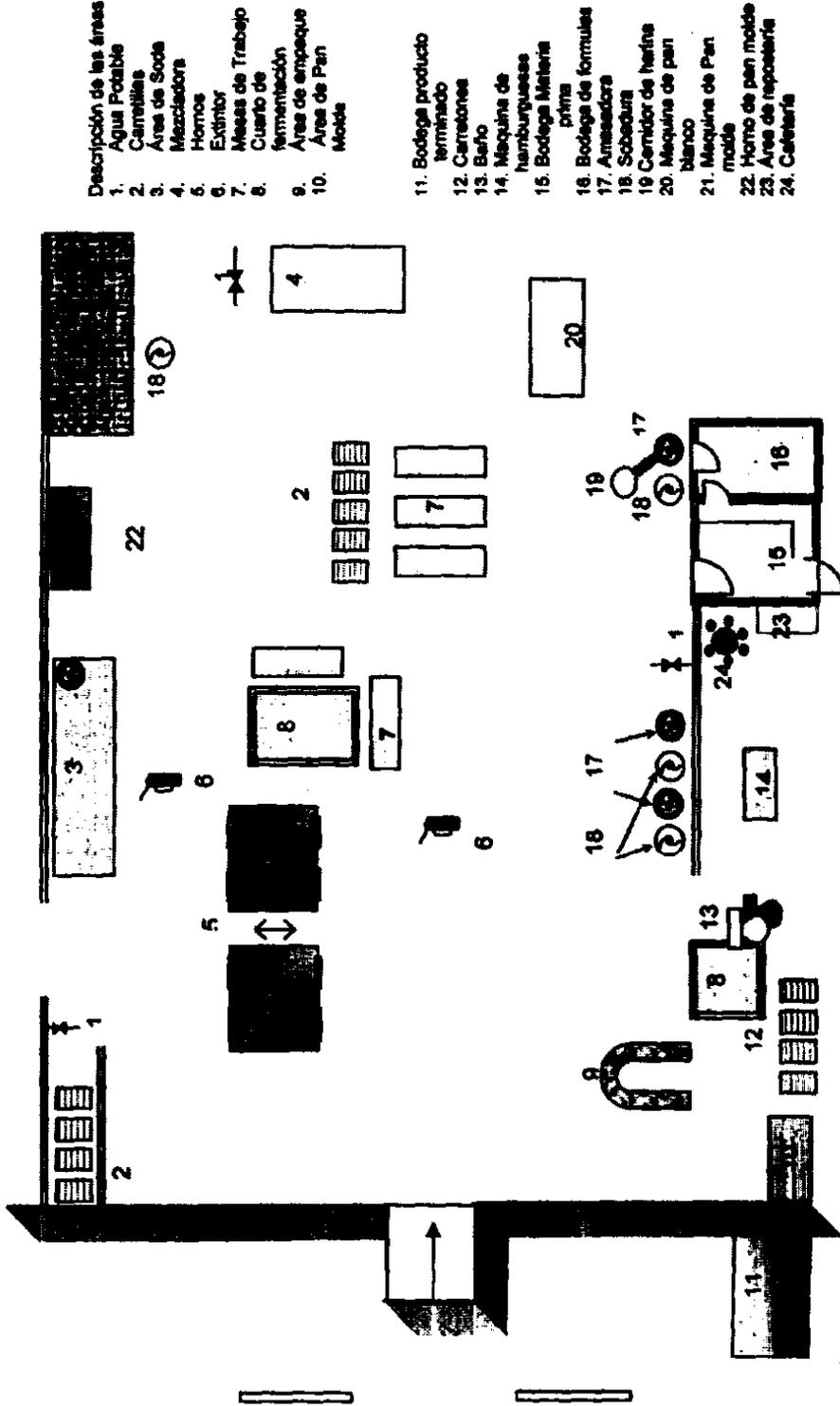
Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.9 Macro Localización

El municipio de Tela se encuentra en el departamento de Atlántida, Honduras.



10.10 Distribución de la planta



Descripción de las áreas

1. Agua Potable
2. Carretillos
3. Área de Soda
4. Mezcladora
5. Hornos
6. Extrudor
7. Mesas de Trabajo
8. Cuadro de fermentación
9. Área de empaque
10. Área de Pan Moído
11. Bodega producto terminado
12. Carretones
13. Baño
14. Máquina de hamburguesas
15. Bodega Materia prima
16. Bodega de forrnulas
17. Amesadora
18. Sobachuz
19. Corridor de harina
20. Máquina de pan blanco
21. Máquina de Pan moído
22. Horno de pan moído
23. Área de repostería
24. Cafetería

Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

11.0 Diagnostico en el área organizacional

11.1 Estructura organizacional

La empresa es manejada por el Lic. Abran Ennabe quien tiene una especialidad en panificación misma que ejerce como Gerente General de la "Panificadora El Porvenir"

11.1.1 Tipo de sociedad

Los propietarios de la "Panificadora El Porvenir" el señor Nimer Ennabe y su familia son los únicos dueños y fundadores de la empresa, y se constituyen como una empresa en el año de 1984 en la cámara de comercio de Tela, Atlántida con el nombre de "Panificadora El Porvenir" S. A DE CV.

11.1.2 Formación administrativa

De los socios-propietarios, el señor Abran Ennabe es quien posee la formación académica así como el espíritu emprendedor necesario para sacar a flote la empresa, por medio de sus conocimientos y experiencia en el ramo de la panificación.

11.1.3 Productividad obrera

Los operarios que trabajan dentro de la empresa mantienen un alto nivel de aceptación para los propietarios de la panificadora, debido a que la mayoría laboran en ella desde los comienzos de la misma por lo tanto es personal altamente calificado en el área en que se han desarrollado. La productividad en las áreas de producción y ventas se maneja a destajo es decir que se les pago por lote de producción producido o vendido siendo el caso que si el producto es dañado tanto en el proceso de producción o en su venta posterior, el empleado será quien cubra los costos del producto dañado.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

11.1.4

Formación obrera

La empresa siempre contrata personal calificado en lo referente a la elaboración de los productos que vende la empresa, así como en la utilización de la maquinaria utilizada para el proceso total. La "Panificadora El Porvenir" no aprovecha los cursos que son impartidos por INFOP así como otras instituciones que se cotizan en el país; ya que los dueños no han tenido la oportunidad de mandar a los empleados y ni el suficiente personal para la sustitución por el tiempo de los cursos y los horarios impuestos.

11.1.5

Relaciones obreras

Las relaciones que existen a lo que se refiere obrero-patrón, se noto y se llego a la conclusión que son un poco tensas ya que los obreros están inconformes con las prebendas y las condiciones de trabajo en donde se desempeñan motivos que han repercutido en la baja calidad del producto.

11.1.6

Jornales y pagos

El salario semanal de los empleados de la empresa esta establecido por lote de producción elaborada, misma que se determina de acuerdo a los pedidos hechos por el cliente. La empresa cuenta con incentivos por los logros de los operarios así como por el esfuerzo de los mismos, en las áreas de producción y ventas, en donde incentivan al empleado al cumplimiento de los pedidos y la fijación de metas individuales y colectivas.

11.3 Misión y Visión

La "Panificadora El Porvenir" no cuenta con una misión ni con una visión establecida, factores que impide una base sólida para la toma de decisiones que mantienen enfocada a la empresa en la dirección adecuada repercutiendo en la parte administrativa de la empresa asentándose en la dirección general, propósitos, metas, logros y otros términos que se llegan a establecer por medio de una planeación estratégica.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

11.4 Organigrama general

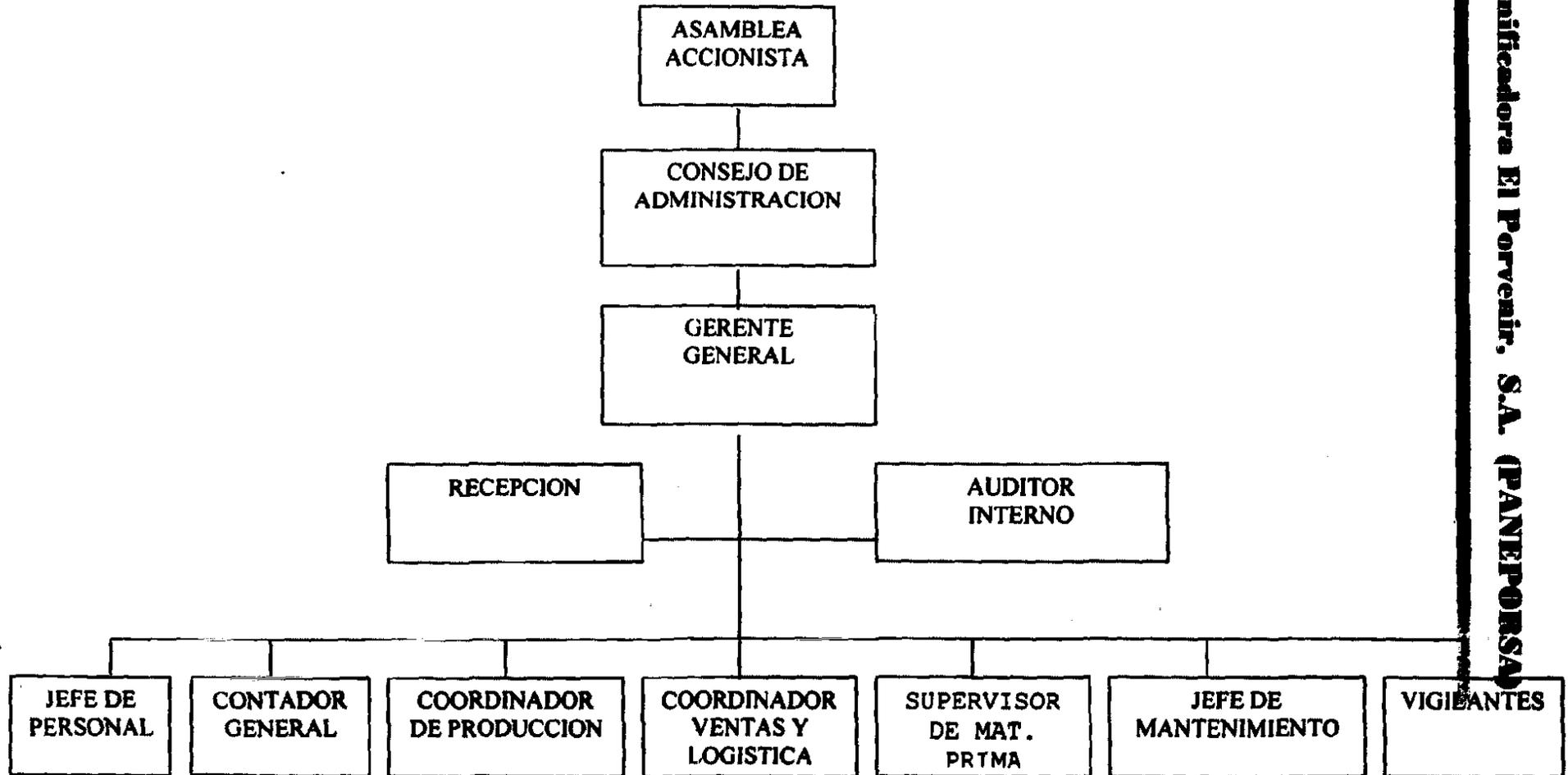
La empresa cuenta con un personal que es calificado para el manejo de la maquinaria así como para efectuar las funciones y responsabilidades que se le asignen. Mostraremos en anexo los organigramas que ellos manejan.

La conformación del personal de la empresa se identifica de la siguiente manera:

• Horneros		2
• Lateros	5	
• Desvaciadores	2	
• Ayudantes		18
• Sacadores molde	3	
• Empacadores	17	
• Vendedores	12	
• Encargadas de despacho	5	
• Panaderos	17	
• Supervisores	5	
TOTAL		86

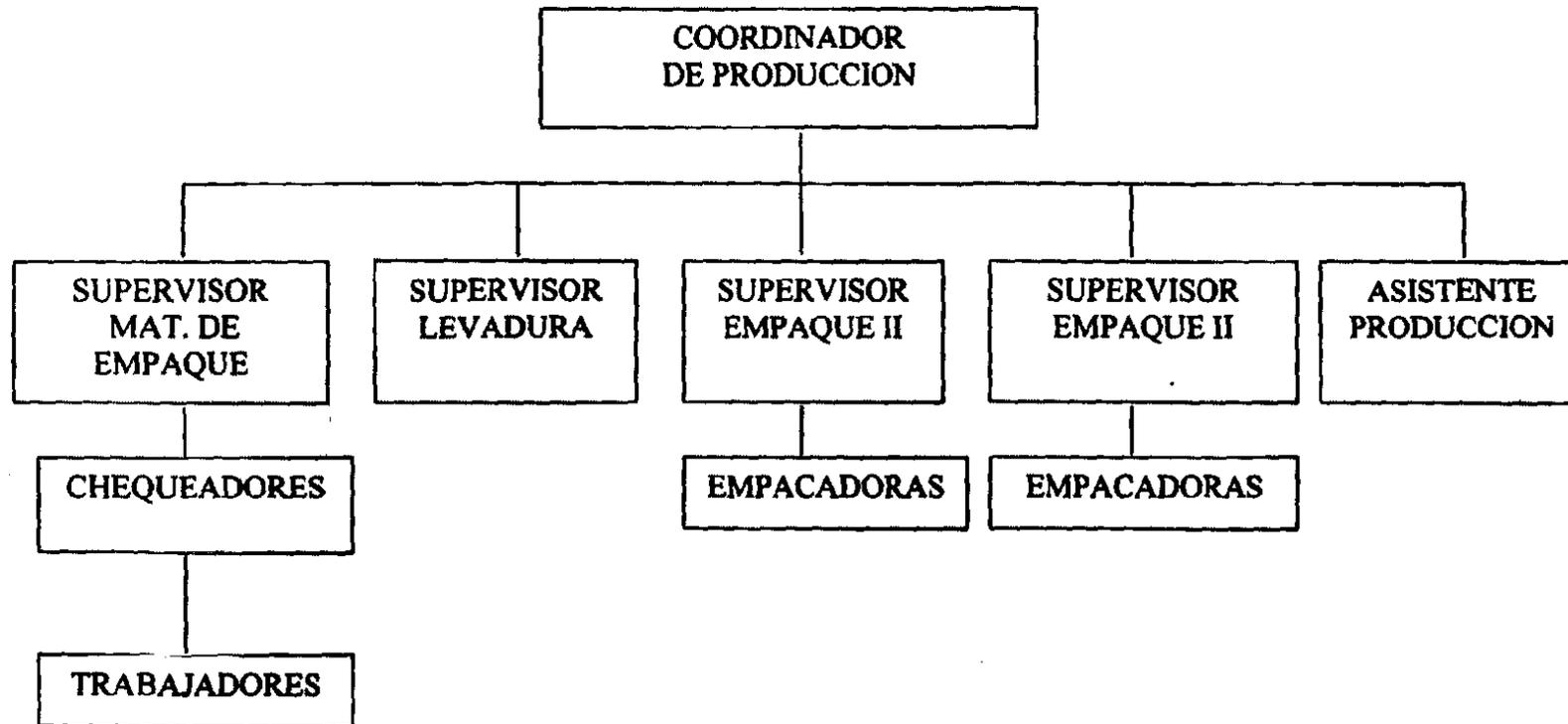
“Panificadora El Porvenir S.A. DE C.V.”

ORGANIGRAMA

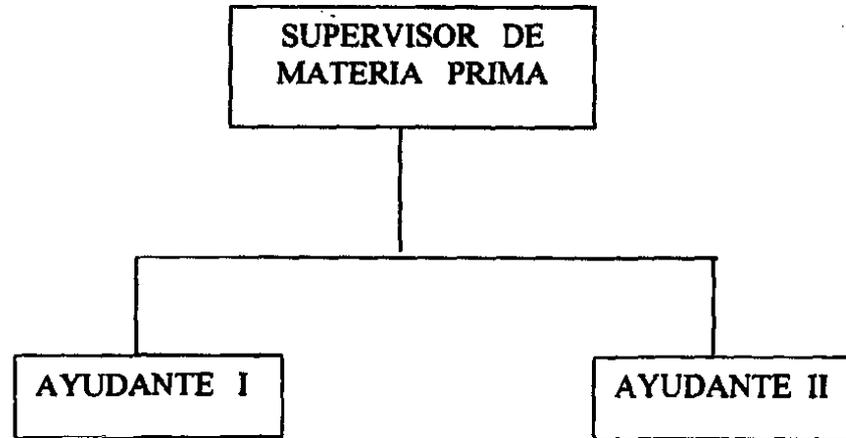


Panificadora El Porvenir, S.A. PANEPORSA

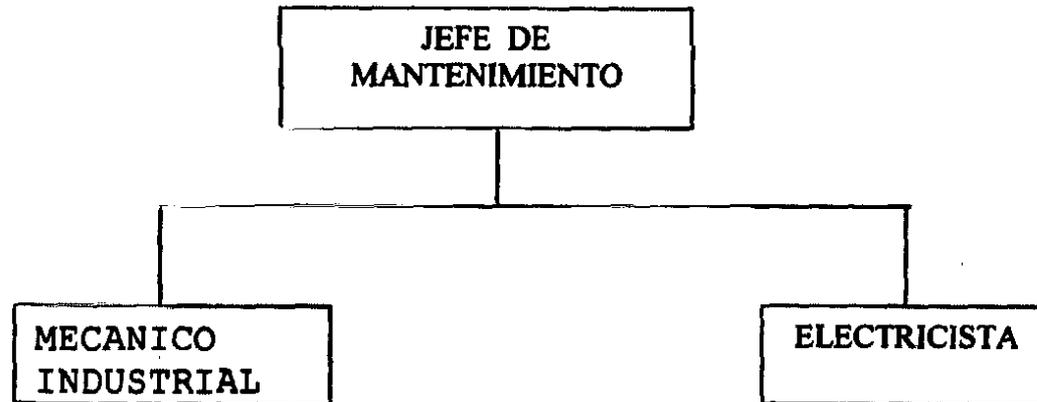
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN



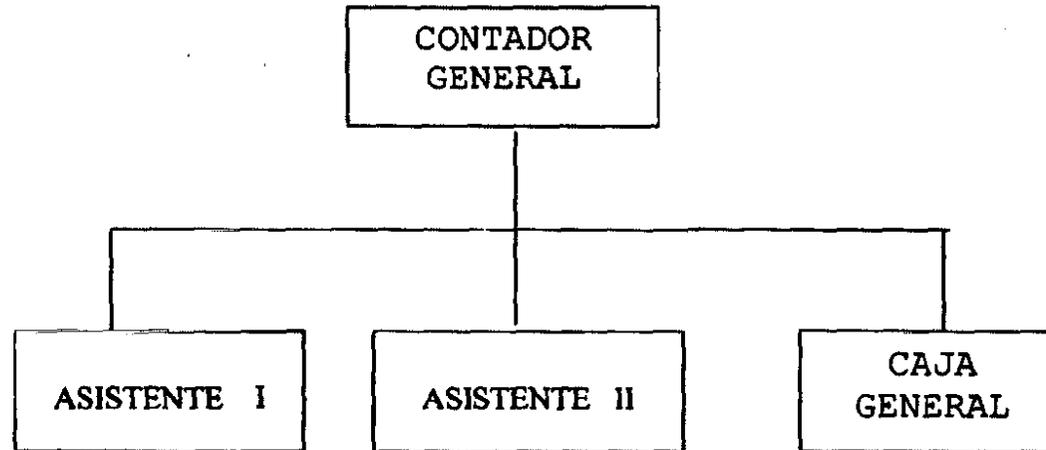
BODEGA DE MATERIA PRIMA



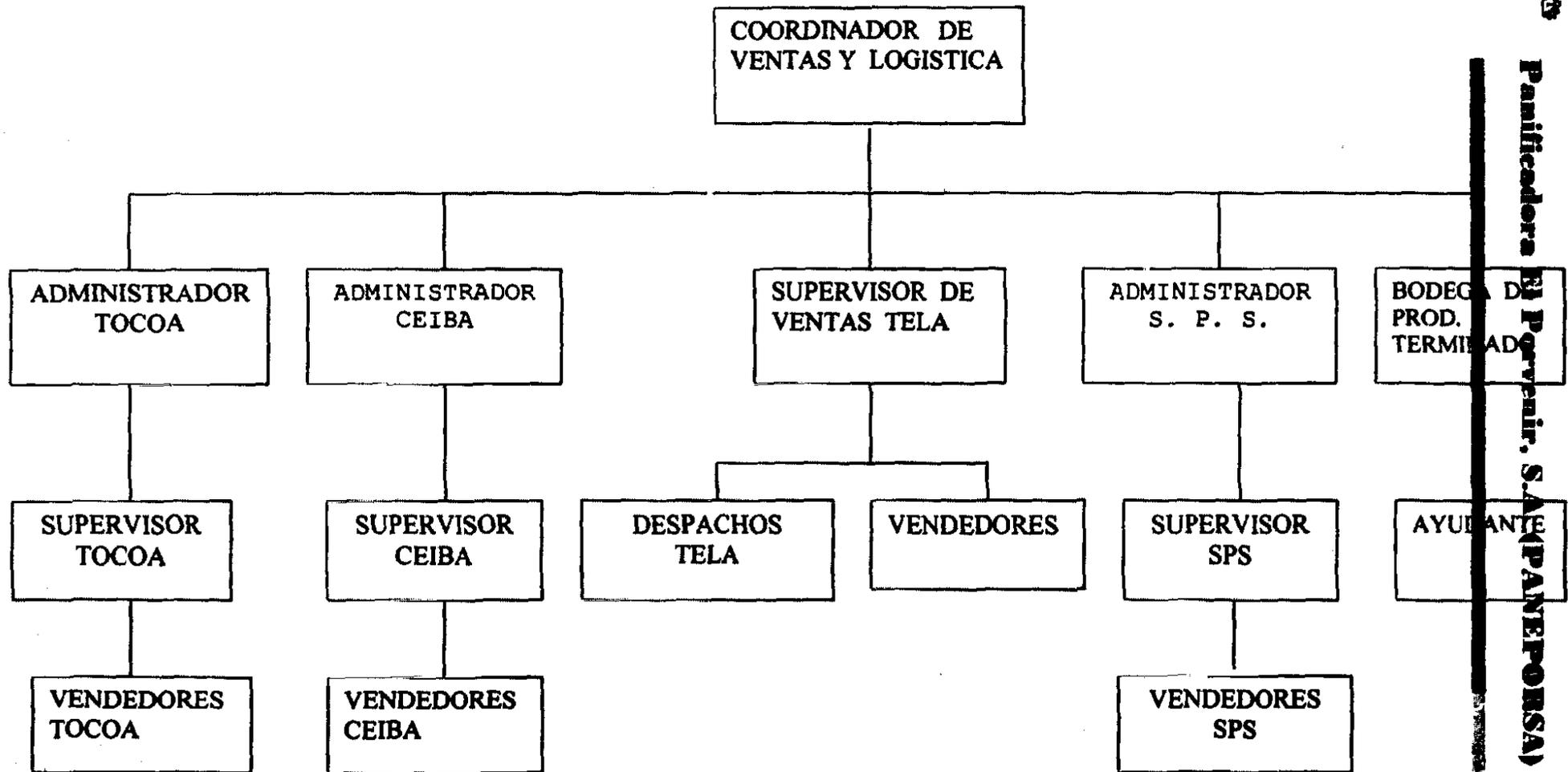
DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO



DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD



DEPARTAMENTO DE VENTAS Y LOGÍSTICA



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

11.5 Descripción de puestos

No tienen una descripción de puestos formulada, ni de manera empírica ni escrita. Y si la tienen no la toman en cuenta al momento de identificar al empleado en el puesto; La empresa se maneja de acuerdo a lo que pueda hacer cada persona trabajando en la empresa, por decir los que saben formar el producto también pueden hacer la mezcla del mismo y cubrir funciones de otros cuando estos no se presentan a laborar.

De esta manera se confunden los objetivos de cada empleado dentro de la empresa. En si la empresa necesita un delineamiento de lo que cada empleado dentro de la empresa debe hacer así como saber a quien responder y acatar ordenes de su jefe inmediato.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

12.0 Diagnostico en el área financiera

12.1 De los formatos

La empresa cuenta con formatos establecidos para cada función dentro del trabajo de producción de la panificadora como ser: formatos de producción, pedidos, ventas, formatos de planillas, órdenes de requisición de materiales. Cabe notar que el área financiera de la empresa funciona bastante bien ya que se manejan todos los controles contables existentes, proporcionando a la empresa una base sólida para realizar sus transacciones ya que su flujo interno de información es el adecuado para tomar decisiones justo a tiempo generando una ventaja competitiva frente a sus competidores.

12.2 De los controles

Presupuestos

Actualmente la "Panificadora El Porvenir" mantiene sus controles financieros en base a un sistema de computación que permite que la información fluya y se mantenga al día para la posterior elaboración de los presupuestos de materia prima, mano de obra, costos y gastos de producción, ingreso por ventas.

El sistema se alimenta por medios de las transacciones de las ventas diarias realizadas por los distribuidores, despachos menores, y despachos foráneos;

Así como:

12.2.1 Presupuesto de materia prima

La empresa mantiene al día su presupuesto de materia prima, ya que se cuenta con el personal capacitado para la realización de este; actualmente la parte contable de la "Panificadora El Porvenir" se maneja en base a un sistema contable, en donde se registran los estándares de materia prima necesarios para la producción mensual de los productos que se venden. Al mismo tiempo haciendo una rotación de estos utilizando los métodos conocidos de manejo de inventarios.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

12.2.2 Presupuesto de mano de obra

Se mantiene un presupuesto de mano de obra en base a quintal de harina producido de acuerdo al tipo de producto elaborado, lo que permite que el empleador tenga conocimiento de cuanto es el costo directo que en realidad la mano de obra tiene en el proceso de elaboración de los productos; En donde se contabiliza en el sistema el sueldo destinado para cada empleado de acuerdo a la función que realiza dentro del proceso de producción que se maneja en la empresa.

12.2.3 Presupuesto de costo y gastos de producción

Los costos de los productos son básicamente establecidos de una manera empírica, ya que al momento de sacar estos costos, se toma en cuenta la cantidad de producto que se elabora en bolsa con un saco de harina por medio del peso de los materiales en base a libras de utilización y con esto se obtiene un valor cercano al costo de producción.

No se manejan desperdicios de productos tanto de pan simple como de dulce, ya que estos se reutilizan; o sea que si un producto sale dañado en cuanto a su acabado final este se procesa para dar como resultado otro producto como ser el pan molido elaborado de pan simple, el desperdicio del pan dulce se utiliza para agregarlo a la soda con el propósito de aumentar el volumen en la masa.

12.2.4 Presupuesto de ingreso por venta

El registro por ventas se realiza diariamente, ya que de ello depende el volumen de producción y el nivel de inventarios existentes en bodega. Ellos manejan estos ingresos por medio de las ventas realizadas por los despachos menores, despachos foráneos y distribuidores; las cuales son contabilizadas diariamente en el sistema por el Gerente de producción de la empresa.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

12.3 Presupuesto de caja

“Panificadora El Porvenir” como empresa maneja un alto presupuesto de caja, ya que sus dueños creen en la firme convicción que para crecer en el mercado los avances tecnológicos del momento son los apremiantes que proporcionarían un futuro de mayor productividad para la empresa, es por ello la existencia de un flujo de caja continuo que les proporciona la liquidez necesaria para solventar sus ideales que como empresa pretenden alcanzar; sin desatender la liquidez necesaria que requiere la situación actual lo que proporciona a la empresa la prontitud en el proceso de producción y menor pérdida de tiempo al momento de presentarse cualquier factor que amenace la productividad de la misma.

12.4 Estados financieros

12.4.1 Estado de resultados

Estos son elaborados al final de cada año, con la finalidad de reflejar la situación de la empresa en el año así como para establecer la proyección de ventas para el año posterior por medio de análisis financieros que proporcionen una idea mas clara acerca de los controles presupuestarios impuestos en cada periodo del año con la mira de establecer las oportunidades y desafiar las amenazas.

La persona encargada de realizar los estados financieros es el contador general de la empresa con sus respectivos subalternos en dicha área; a continuación se muestra el estado de resultados condensado respecto al año 2001 en porcentajes:



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

PANIFICADORA EL PORVENIR ESTADO DE RESULTADOS DEL 01 DE ENERO AL 31 DICIEMBRE, 2001

INGRESOS DE OPERACIONES

Ventas Netas	L.31,232,799.23	
Otros Ingresos	L. 660,185	L. 31,892,984.23
COSTO DE VENTAS		
Inventario Inicial de Productos Terminado	L. 574,074.00	
(+)COSTO DE PRODUCCION	L. 16,753,384.40	
Disponible	L. 17,327,458.40	
(-) Inventario Final de Producto Terminado	L. 216,872.29	L. 17,110,586.11
UTILIDAD BRUTA		L. 14,782,398.12
Gastos de Operaciones		
Gastos de Administracion	L. 277,468.96	
Gastos de Ventas	L. 9,089,500.44	L. 9,366,969.40
UTILIDAD CONTABLE		L. 7,743,616.71
Impuesto Sobre la Renta		L. 1,915,904.18
UTILIDAD NETA	Lps. L.	5,827,712.53

TELA, ATLANTIDA 16 ENERO,2002

12.4.2 Balance general.

El balance general es utilizado también a lo que se refiere a aspectos legales de la empresa, ya que el gobierno pide impuestos sobre la venta y renta, así como en el estado de resultados se utilizan con el fin de tomar decisiones sobre el desempeño que debe tomar la empresa en cuanto a los diferentes aspectos que conforman estos estados financieros.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

PANIFICADORA EL PORVENIR

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO AL 31 DICIEMBRE 2001

TELA, ATLANTIDA

ACTIVOS

CIRCULANTE

Caja y Bancos		L.23,316,960.60	
Cuentas por Cobrar	921,707.24		
(-) Reserva para cuentas Incobrables	<u>66,975.27</u>	988,882.51	
Inventarios		<u>1,757,303.42</u>	25,928,995.99

ACTIVO FIJO

Mobiliario y Equipo	1,808,332.19		
(-) Depreciacion Acumulada	<u>937,653.73</u>	870,678.46	
Equipo de Transporte	L.11,583,531.79		
(-)Depreciacion Acumulada	<u>9,137,339.92</u>	2,446,191.87	
Maquinaria y equipo de panaderia	5,890,634.14		
(-)Depreciacion Acumulada	<u>3,498,660.34</u>	2,391,973.80	5,708,844.14

OTROS ACTIVOS

Inversiones		15,946.49	
Gastos pagados por Adelantado		204,115.10	
Activos diferidos		15,946.49	
Depositos en garantia		<u>19,135.79</u>	255,143.87
TOTAL ACTIVOS		Lps.	<u>31,892,984.00</u>

PASIVOS, CAPITAL, RESERVAS

PASIVO CIRCULANTE

Cuentas por Pagar	1,511,727.44		
Documentos por Pagar	<u>12,757.19</u>	1,524,484.64	

OBLIGACIONES A LARGO PLAZO

Cuentas por Pagar		L.2,095,369.05	
-------------------	--	----------------	--

DIFERIDOS

Reserva para Beneficios Sociales		L.191,357.90	
----------------------------------	--	--------------	--

CAPITAL

Capital Social	L.523,044.94		
Reserva Legal	L.395,473.00		
Utilidades Retenidas	L.21,335,541.94		
Utilidad neta 2001	<u>L.5,827,712.53</u>	L.28,081,772.41	

TOTAL PASIVO, CAPITAL, RESERVAS		Lps.	<u>L.31,892,984.00</u>
--	--	-------------	-------------------------------

TELA, ATLANTIDA 16 ENERO, 2002

12.4.3 Flujo de Caja

El siguiente flujo de caja muestra los desembolsos que tendrá la "Panificadora El Porvenir" durante el año 2002, estimado de acuerdo a los estados financieros proporcionados del año 2001.

PANIFICADORA EL PORVENIR
FLUJO DE CAJA
DEL 01 DE ENERO AL 31 DICIEMBRE 2002



ventas leapins	3,463,050.64	2,916,734.70	3,085,936.33	2,881,843.10	2,747,350.032	2,570,543	2,579,006	2,642,619	2,298,779	2,410,135	2,495,428	3,395,001.74	2002
	ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGO	SEPT	OCT.	NOV.	DIC.	Total
Ingresos													
Saldo Inicio Año	921,707	2,184,179	872,235	1,389,697	1,908,466	1,311,983	1,223,354	1,707,934	1,750,061	1,043,379	1,596,100	1,652,583	921,707
Ventas al contado	893,797	790,435	836,289	780,979	744,532	696,618	698,911	716,150	622,969	653,147	676,261	922,270	8,038,357
Cobros clientes	2,404,347	2,126,300	2,249,648	2,100,864	2,002,818	1,873,927	1,880,095	1,926,469	1,675,810	1,756,988	1,819,167	2,412,561	12,919,994
Total Ingresos	3,298,143	2,916,735	3,085,936	2,881,843	2,747,389	2,570,545	2,579,006	2,642,619	2,298,779	2,410,135	2,495,428	3,395,002	22,351
Inversiones													
Mobiliario y Equipo			174,973										174,973
Maquinaria y equipo					507,436								507,436
Equipo de transporte		1,059,358											1,059,358
Gastos pagados por adelantado													0
Subtotal Inversiones	0	1,059,358	174,973	0	507,436	0	0	0	0	0	0	0	1,741,767
Gastos de Operación													
Gastos de Administración	32,998	29,182	30,875	28,833	27,487	25,718	25,803	26,439	22,999	24,113	24,967	32,975	331,998
Gastos de Ventas	1,080,967	955,960	1,011,416	944,524	900,444	842,496	845,269	866,118	753,425	789,922	817,877	902,929	8,076,345
Impuestos a pagar	0	0	478,976	0	0	478,976	0	0	478,976	0	0	478,976	1,936,804
Subtotal Gastos de Operación	1,113,964	985,142	1,521,266	973,367	927,931	1,347,190	871,872	892,558	1,255,400	814,835	842,843	1,414,880	10,345,147
Total Egresos	1,113,964	2,044,900	1,696,239	973,367	1,435,367	1,347,190	871,872	892,558	1,255,400	814,835	842,843	1,414,880	10,767,066
Saldo Fin de Año 2002	2,184,179	872,235	1,389,697	1,908,466	1,311,983	1,223,354	1,707,934	1,750,061	1,043,379	1,596,100	1,652,585	1,912,952	19,476,652



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

10.4.4 Razones de liquidez

1. Razón circulante:
$$\frac{\text{Activos circulantes}}{\text{Pasivos circulantes}} = \frac{25,928,998.99}{1,524,484.64} = 17 \text{ veces}$$

Esto indica en que medida los pasivos circulantes están cubiertos por los activos circulantes, que se espera que se conviertan en efectivo en un futuro cercano.

Como se puede notar la razón circulante que maneja la "Panificadora El Porvenir" es 17 veces lo que hace entender es el numero de veces en que los pasivos circulantes están cubiertos por los activos circulantes, este resultado talvez no sea bueno debido a que los activos circulantes, los cuales se consideran líquidos, generan por lo común tasas de rendimiento mas bajas que los activos a largo plazo, podría argumentarse que las empresas que tienen demasiada liquidez no han invertido adecuadamente su dinero.

2. Razón rápida o Prueba del ácido:
$$\frac{A C - INV}{PC} = \frac{25,928,998.99 - 1,757,303.42}{1,524,484.64} = 15.8 V$$

PC

1,524,484.64

Esta razón nos indica que los inventarios son el activo menos liquido de los activos circulantes de la empresa por lo tanto, es mas probable que ocurra una perdida en el inventario en caso de liquidación. Lo que indica es que la "Panificadora El Porvenir" puede liquidar sus pasivos circulantes 15.8 veces sin tener que liquidar sus inventario, si esta decidiera hacer efectivos las cuentas por cobrar se encontraría en una situación en donde su capacidad de pago sobrepasaría los limites de la industria, lo que indica que actualmente se encuentra en una posición de liquidez eficiente.

10.4.5 Razón de Administración de Activos

3. Rotación del inventario:
$$\frac{\text{Ventas Netas}}{\text{Inventario}} = \frac{31,232,799.23}{1,757,303.42} = 17.77 \text{ veces}$$

Como aproximación preliminar cada uno de los productos del inventario de la "Panificadora El Porvenir" se vende y se almacena o "rota el producto", 17.7 veces por año; este dato indica que la panificadora mantiene una correcta rotación de inventario en donde la tasa de rendimiento es alta.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Al igual que ~~la razón circulante es alto lo que demuestra que la empresa~~ no mantiene existencias de productos ya que en la industria de panificación el producto dañado se retrabajan contribuyendo así al cero desperdicio.

4. Rotación de activos fijos: $\frac{\text{Ventas}}{\text{A. F.}} = \frac{81,232,799.23}{5,708,844.14} = 5.47 \text{ veces}$

La "Panificadora El Porvenir" utiliza sus activos eficientemente ya que la utilización de su planta y equipo genera las ventas esperados por la empresa.

5. Rotación de activos totales: $\frac{\text{Ventas}}{\text{Ac. Tot}} = \frac{31,332,799.23}{31,892,984.00} = 0.979$

Esta razón indica que la "Panificadora El Porvenir" no esta generando un volumen suficiente de operaciones respecto a su inversión en activos totales. Para que la empresa sea mas eficiente, las ventas deberían aumentar, algunos activos debería venderse o adoptarse una combinación de estas medidas.

Rentabilidad

6. Margen de utilidad sobre ventas: $\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas}} = \frac{5,827,712.53}{31,232,799.23} = 18.6$

La razón del margen de utilidad sobre ventas mide la utilidad neta por cada lempira de ventas, el cual es de 18.6 por cada lempira de ventas.

7. Rendimiento sobre los activos totales (RCC): $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Act. Totales}} = \frac{5,827,712.53}{31,892,984} = 0.182$

Esta razón proporciona una idea del rendimiento global sobre la inversión ganado por la empresa, el cual es del 18% este promedio indica que la empresa no maneja deudas altas.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

13.0 Análisis de diagnóstico

"Panificadora El Porvenir"

Área	Administración	Organización	Personal	Mejora propuesta	Implementada	Responsable	
	SI	NO			SI NO		
2	0	1	2				
2.1		1		Programa de capacitación al vendedor	*	La calidad del producto ha decaído	Gerente de producción
2.2			1				
2.3			1				
2.4			1				
2.5		1		Aplicación de los gerentes para conocer la importancia de la capacitación del empleado	*	No hay interés por las capacitaciones propuestas por instituciones gubernamentales	Gerente de Personal
2.6			1				
2.7			1				
2.8			1				
2.9			1				
2.10	1			Mayor conocimiento del uso del equipo de seguridad industrial a los empleados	*	Maquinaria que se presta	Gerente de producción
Pesos	1	2	7				



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Área	Administración Organizacional	Puntuación	Mejora propuesta	Implementada	Justificación	Responsable
3.	Recursos Humanos	0	1	2	SI NO	
3.1	Conocen y comparten la misión y visión de la organización	1	Capacitación de la ética de los empleados	*	Desconocen la misión y la visión de la empresa	Gerente admón.
3.2	Existencia de técnicas de reconocimiento del personal	1	Aplicación de técnicas para la evaluación del personal	*		Jefe de personal
3.3	Técnica de reconocimiento por buenas labores y resultados obtenidos	1	Programa de reconocimiento del mejor empleado	*	No es aplicado en base a logro de metas	Jefe de personal
3.4	Existencia y calidad de comunicación entre todos los trabajadores			1		
3.5	Existencia de sentimiento de pertenencia de la empresa					
Total pesos		3	0	1		

Área	Análisis del Área del mercado	Puntuación	Mejora propuesta	Implementada	Justificación	Responsable
4.	competencia	0	1	2	SI NO	
4.1	Conocimiento de sus competidores directos	1	Sondeo de mercado	*	Desconocimiento de las técnicas de mercadeo de los competidores	Gerente de ventas
4.2	Conocimiento de su situación actual y los planes de la competencia	1	Sondeo de mercado	*	Falta de investigación en el mercado	Gerente de ventas
4.3	Análisis de las ofertas y debilidades de la competencia		Sondeo de mercado	*	Falta de conocimiento de los competidores en los imperantes en el mercado	Gerente de ventas
4.4	Análisis de las amenazas del mercado			1		
4.5	Identificación de las ventajas relativas respecto a la competencia	1	Sondeo de mercado	*	Poca investigación	Gerente de ventas
4.6	Conocimiento de las practica de la competencia	1		*	Poca o ninguna	Gerente de ventas
Total pesos		2	2	2		



Panificadora El Porvenir. S.A. (PANEPORSA)

II	Análisis del área del mercado	Puntuación	Mejora propuesta	Implementada	Justificación	Responsable
5.	<i>Del Consumidor</i>	0 1 2		SI NO		
5.1	Consumidor satisfecho y leal	1	Criterio de satisfacción del cliente primero	*	Desconocimiento de los gustos y preferencias de los consumidores	
5.2	Crecimiento del mercado de acuerdo a los retos		1			
5.3	Rentabilidad de acuerdo a los retos		1			
	Total pesos	0 1 2				

Área	Análisis de mercado	Puntuación	Mejora propuesta	Implementada	Justificación	Responsable
6.	<i>Atención al cliente</i>					
6.1	Prácticas del mejoramiento continuo para el aprovechamiento y ahorro del tiempo		1			
6.2	Rutas de distribución adecuadas		1			
6.3	Velocidad de respuesta en vista a situaciones cambiantes de mercado	1	Mayor prontitud a los cambios del mercado	*	Cambios relevantes en el sistema financiero del país	Gerente de admón.
6.4	Trato preferencial de precios a clientes mayoristas		1			
	Total pesos	0 1 3				



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Área	Análisis del área del mercado	Puntuación	Mejora propuesta	Implementación	Responsable
7.	<i>Del producto</i>				
7.1	Empaque adecuado que transmite atributos de calidad	1			
7.2	Existe un camino comercial o marca	1			
7.3	Competitividad del producto según calidad y precio	1	Mayor calidad del proceso de producción de los productos	*	Calidad por materia prima y mano de obra Gerente de producción o admón.
7.4	Plazas adecuadas y expansión de puntos de venta a nivel macro	1			
7.5	Los objetivos de venta son conocidos y compartidos por todos los miembros de la empresa	1			
7.6	Existe una valoración de lo que será el mercado potencia	1	Sondeo de mercado		Captar Top of mind en todos los puntos de venta
	Total pesos	0 2 4			

Área	Análisis del área Técnica	Puntuación	Mejora Propuesta	Implementación	Responsable
8.	<i>Maquinaria y equipo</i>				
8.1	Utilización de tecnología que facilita el proceso	1			
8.2	Existe capacidad ociosa o desaprovechamiento de la planta	1	Aprovechamiento del 100% de la capacidad de la planta	*	Falta de capacitación en el manejo de equipos Gerente de ventas y gerente de admón.
8.3	Existen alternativas en caso de que la maquinaria llegue a interrumpir el proceso	1			
8.4	Flexibilidad del proceso de producción	1			
9.	<i>Distribución de la planta</i>				
9.1	La distribución de la planta es la adecuada	1			



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

9.2	La localización de la planta es óptima	1				
9.3	El proceso está diseñado para disminuir la pérdida	1				
10	<i>seguridad</i>					
10.1	Utilizan los empleados equipo de seguridad reglamentario	1	Establecer un reglamento de seguridad	*	Falta de cultura	Gerente de producción
10.2	Existen extintores o cualquier otro equipo en caso de emergencia	1	Adquisición de un moderno equipo de seguridad industrial	*	Poca información del uso de estos en casos de accidentes	Gerente de producción
10.3	Existen extintores en la planta de producción	1	Distribución adecuada según metros cuadrados	*		Gerente de producción
11	<i>inventarios</i>					
11.1	Se mantiene inventarios de seguridad adecuados	1				
11.2	Se conocen los tiempos en que se agotan los elementos críticos	1				
	Total pesos	0	4	8		

Área	Análisis del Área	Puntuación	Mejora propuesta	Implementado	Responsable
12	De Los Formatos Contables	0	1	2	si no
12.1	Se utilizan formatos contables generalmente aceptados			1	
12.2	Existe un desglose detallado de los gastos de materia prima, distribución, salarios etc.			1	
12.3	Se preparan presupuestos a corto, mediano y largo plazo			1	
12.4	Cuentan con formatos de facturas personalizadas, recibos, facturas, retiros de cajas, etc.			1	
12.5	Existen porcentajes destinados a la preinversión en producción			1	
13	<i>Del personal</i>				



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

13.1	Existe una persona capacitada que se encargue de la contratación de personal	1				
13.2	Existe una supervisión del trabajo contable	1				
13.3	Existe un registro de las nominas de los empleados en las que se incluyan aumentos y demás beneficios salariales	1				
13.4	Posee un cajero o custodio de fondos	1				
14	<i>De los controles</i>					
14.1	Existe un control de las cuentas por cobrar	1				
14.2	Existe una valoración de los materiales tangibles e intangibles	1	Correcta estimación y uso de los costos	*	Poca cultura del operario	Gerente de producción
14.3	Se lleva un control de las ventas y de los equipos	1				
14.4	Existen practicas que aseguren el control interno de los materiales y demás elementos	1				
14.5	Se realizan arqueos mensuales de caja	1				
15	<i>ingresos</i>					
15.1	Obtiene utilidades de acuerdo a cierto plan establecido por unidad	1				
16	<i>costos</i>					
16.1	Conocen el costo de sus productos	1				
16.2	Existen costos mínimos y máximos aceptados	1				
16.3	Existen justificantes para los gastos y estos se pagan de forma mensual	1				
16.4	Se preparan presupuestos a corto mediano y largo plazo	1				
	Total pesos	0	1	18		



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

14.0 Plan propuesta de mejoras

Por lo general en la mayoría de las empresas suelen existir algunas situaciones que limitan a la empresa, en sus partes operativas o funcionales y en la manera en que se maneja la eficacia y eficiencia de las actividades realizadas obstaculizando el desarrollo de la misma, produciendo bajas en la productividad en la organización total de la empresa.

14.1 Mejoras en el área administrativa-organizacional

Por medio de un análisis de problemas, causa, efectos y acciones se pudo determinar ciertos problemas que pueden ser solucionados a corto plazo, claro siempre manteniendo la perspectiva de cómo aplicar las mejoras en esta área y con la explicación y el planteamiento de como será la evaluación. En el siguiente cuadro se especifica.

PROBLEMAS	CAUSAS	EFECTOS	ACCIONES
<u>I. Función organizacional</u> Deficiencia en la estructura organizacional de la empresa	No tienen conocimiento de las ventajas que tiene establecer la definición de los puestos así como de las responsabilidades del personal dentro de la empresa	Confusión y conflictos en las tareas que desempeña cada persona en el puesto el empleado desconoce la estructura interna de la empresa	Elaboración de un programa piloto y de una definición de
No existe una misión ni una visión en la empresa	No se sabe en realidad hacia donde se dirige la empresa y por consiguiente también los empleados	Los planes a futuro no proyectan la imagen que pretende alcanzar la empresa	Crear una misión y visión de acuerdo a los valores que imperan en la empresa



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

	Los empleados no saben	No existe una política	Las políticas
No cuenta con políticas escritas	cómo comportarse dentro de la empresa, además de no saber cuales son las reglas y políticas a seguir	mando entre los operarios. las políticas de calidad no son cumplidas debido a falta de información que maneja la empresa con el operario.	Las políticas no son cumplidas por los operarios, por lo que se genera un problema en la producción.

Cuadro #25: Análisis de los problemas en el área organizacional

Se reconoce una deficiencia en lo que respecta el organigrama de la empresa y esto complica la determinación de los niveles jerárquicos y la definición de los diferentes puestos existentes dentro de la empresa.

También se nota la deficiencia que existe en el momento de la definición de los puestos ya que los mismos empleados son polo funcionales y esto perjudica no solo los procesos si no que también la forma y ambiente de trabajo.

Asistencia técnica

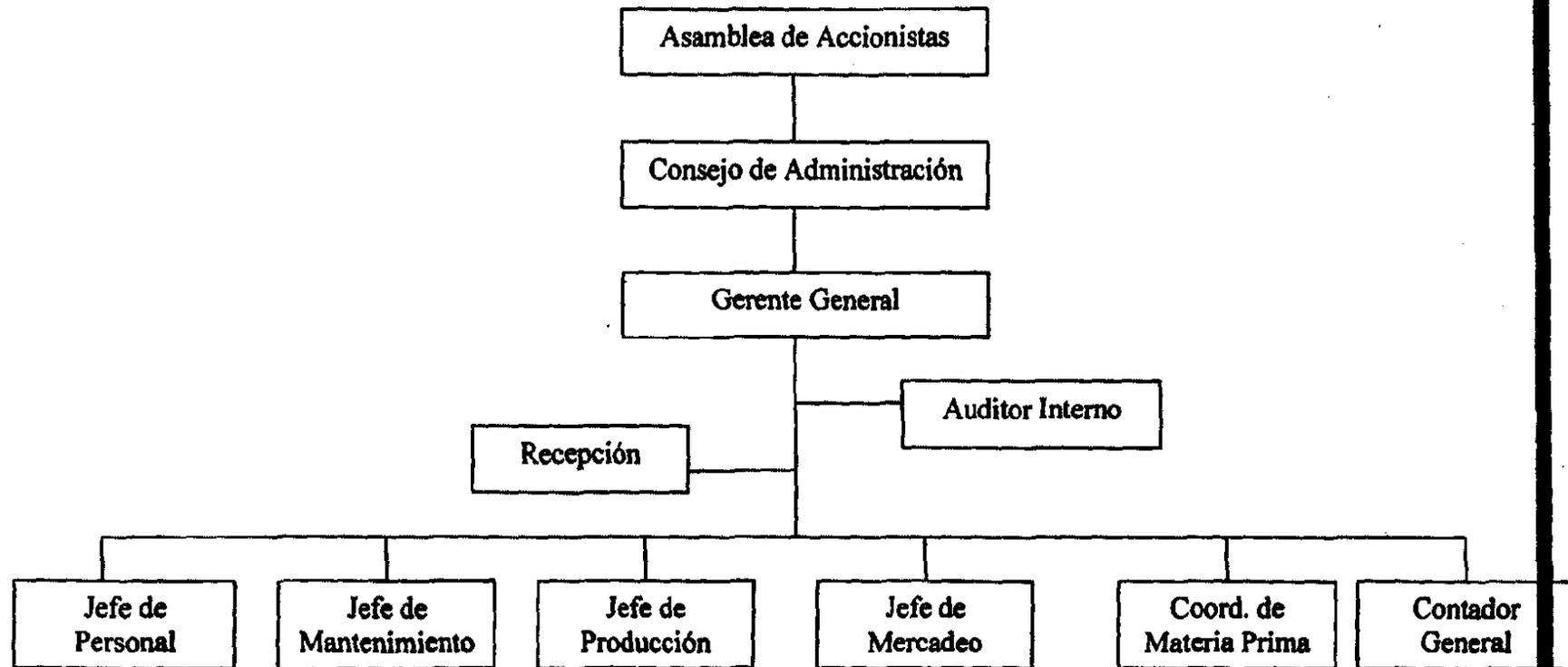
1. Dada la falta de delimitación, definición y conocimiento de las tareas por parte del empleado; como grupo asesor optamos por la aplicación de un organigrama acorde a las funciones que cada departamento dentro de la empresa debe realizar. La función que hará el organigrama será la de mostrar las relaciones de jerarquía y comunicación que debe existir entre departamentos a manera de hacer cordiales las relaciones laborales dentro de la empresa.
2. Se elaboro una estructura organizacional del tipo lineal, ya que permite mantener una línea clara de autoridad dentro de los niveles jerárquicos de la empresa
3. Cada empleado responde directamente a un supervisor único, teniendo cada uno de los empleados sus funciones y responsabilidades
4. Carecen de una definición y descripción de puestos estructurada por área de trabajo, así como de funciones y responsabilidades que tiene cada uno de los empleados dentro de la empresa es por ello que como grupo asesor optamos por la preparación de este manual de puestos a manera de que la empresa tenga una visión mas clara de las responsabilidades y exigencias que tiene cada empleado en su puesto de trabajo.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

5. Se estima ~~necesario la creación de un departamento de mercado con~~ personas capacitadas en dicha área que se encarguen del merchandising de la empresa, por medio de sondeos periódicos que muestren la situación de la empresa, así como los gustos, preferencias de los clientes, comentarios, sugerencias necesarios para la optima imagen de la empresa en la industria. Se propone este puesto con el propósito de que la empresa supere el actual estancamiento que tiene en sus ventas, ayudando de esta manera a la publicidad de los productos que se venden, debilitando la competencia, creando un Top of Mind en la mente del consumidor por medio de publicidad agresiva que se realizara en todos los puntos de venta en donde se distribuye el producto. En páginas posteriores se mostrara el organigrama actualizado.
6. Se realizo una misión y una visión con el fin de tener un instrumento adecuado a lo que los empleados puedan abocarse y saber hacia donde quiere dirigirse la empresa, con el hecho mismo que los clientes puedan tener una imagen positiva sobre la empresa.
7. Se crean políticas para establecer orden y disciplina en el momento de trabajar para la empresa, si de esta manera habrá un mejor funcionamiento y fluidez de los procesos que existen en la empresa.
8. Los departamentos que conforman la estructura organizacional de la "Panificadora El Porvenir" son los siguientes:
 - Departamento de personal
 - Departamento de Mercadeo (propuesto)
 - Departamento de producción
 - Departamento de contabilidad
 - Departamento de mantenimiento
 - Departamento de materia prima

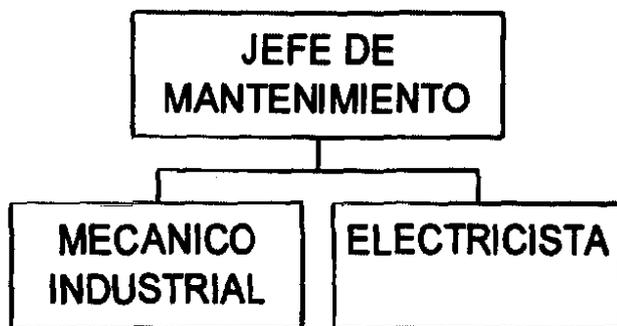
Propuesta 14.1.1
Organigramas propuestos



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)



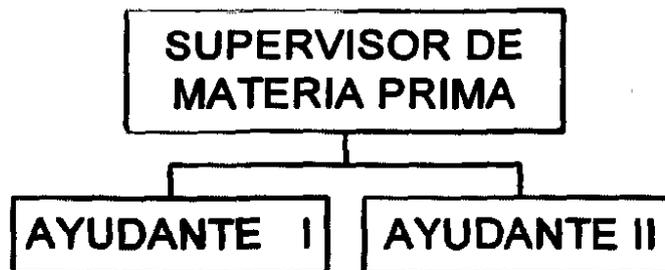
DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO



DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

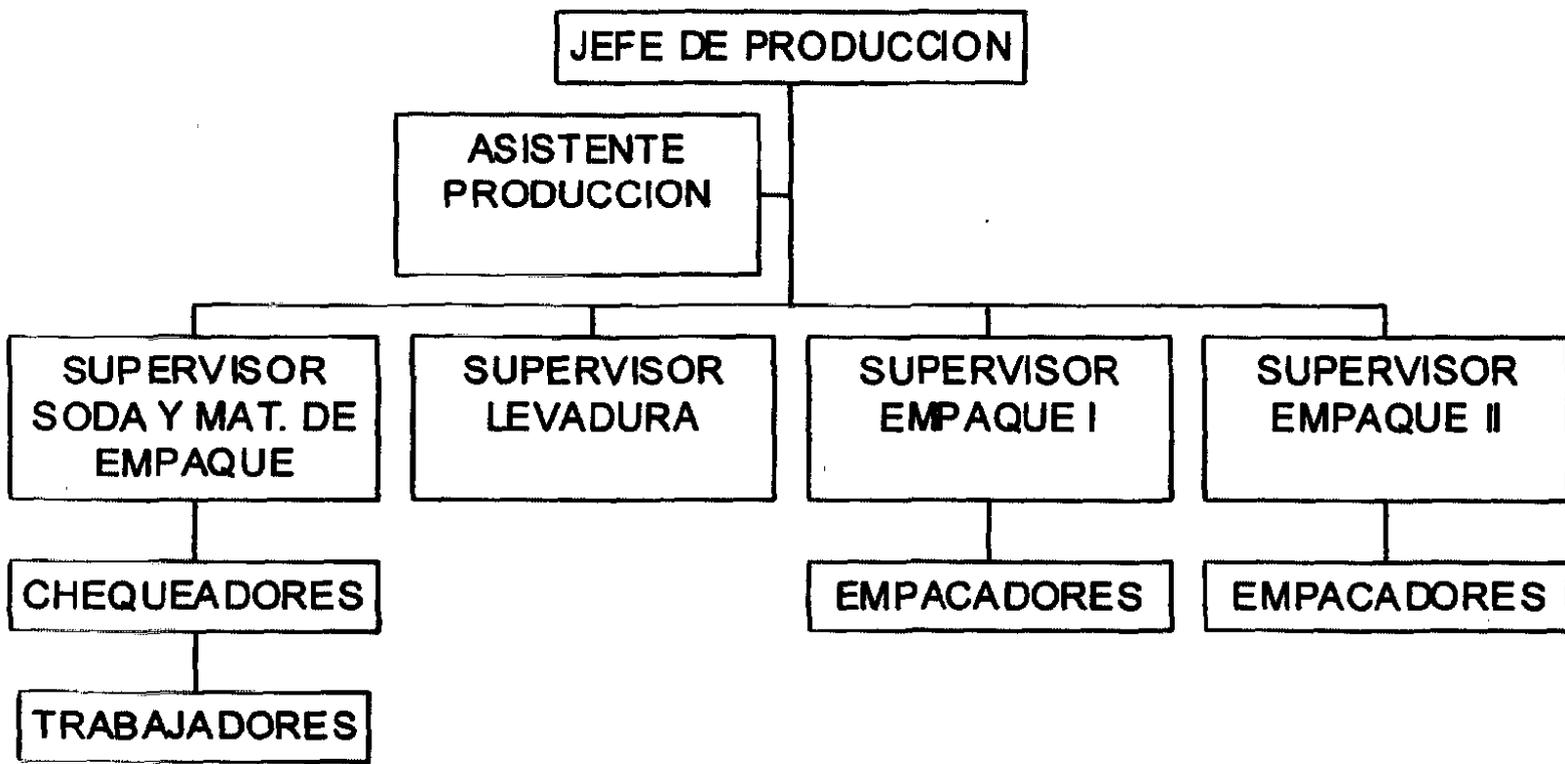


BODEGA DE MATERIA PRIMA





DEPARTAMENTO DE PRODUCCION

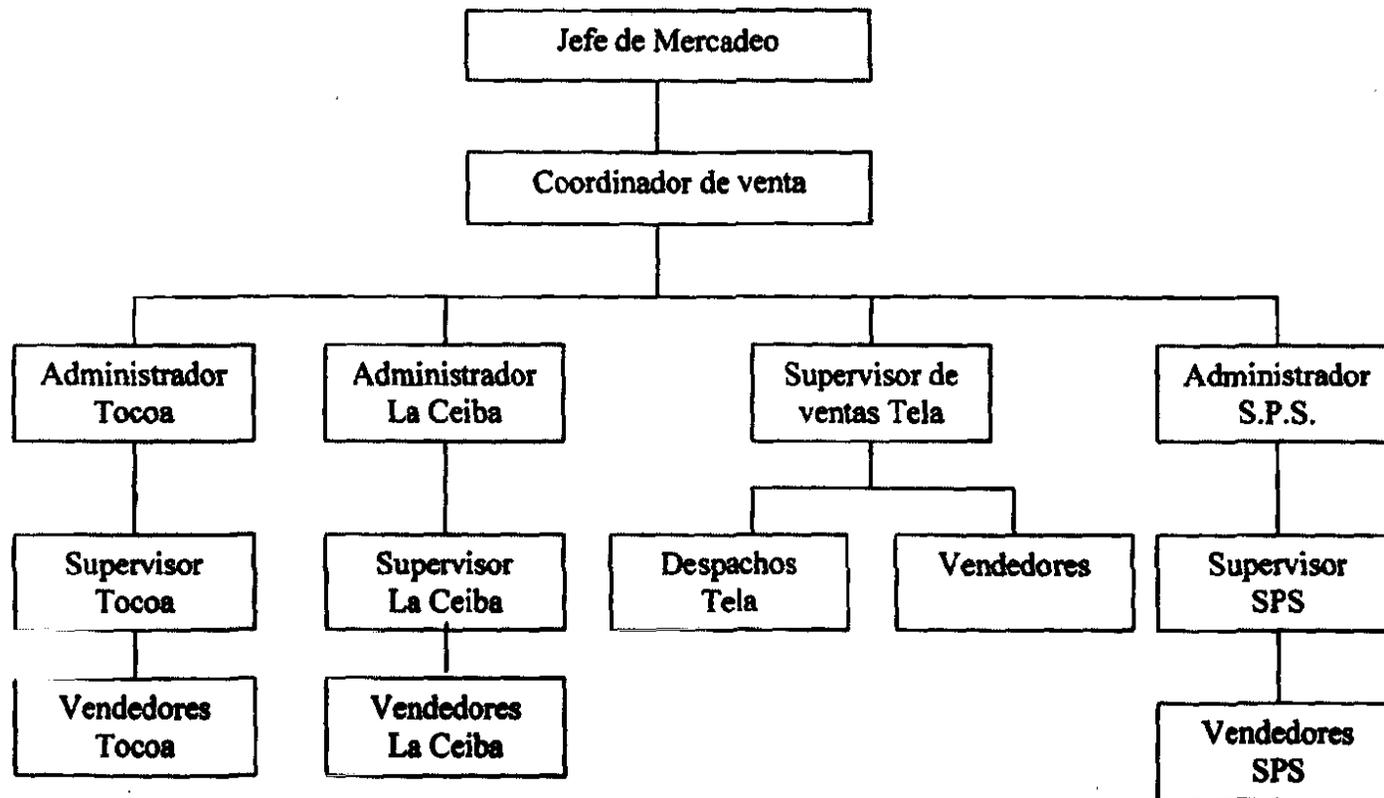


Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Departamento de Ventas y Logística



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)





Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA "Panificadora El Porvenir"

Descripción de puesto: Gerente General

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Gerente General
Titulo del supervisor inmediato:	No aplica
Numero de persona que supervisa:	Todas las áreas de la empresa
Horario de trabajo:	Lunes a viernes de 7:00am a 4:30 PM

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Administrar los recursos de la empresa, velar por los sistemas de control interno y administrativo, manejar las relaciones con los clientes y proveedores, y lograr que se cumplan las metas establecidas cada año.

Descripción Específica:

- ✚ Revisar cobros
- ✚ Supervisar personal bajo su cargo e indirectamente al personal que depende de otros jefes
- ✚ Atender a los Distribuidores
- ✚ Realizar

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Licenciatura en Administración de Empresas

Habilidades y Conocimientos:

- ✚ Conocimientos en repostería y panificación
- ✚ Conocimientos en computación
- ✚ Capacidad de planeación, organización y dirección
- ✚ Iniciativa
- ✚ Sociabilidad
- ✚ Capacidad de negociación
- ✚ Capacidad de concentración



Panificadora El Porvenir. S.A. (PANEPORSA)

Experiencia:

Cuatro años en puestos similares con personal bajo su cargo.

Esfuerzo Físico: (BAJO)

Ninguno

Esfuerzo Mental: (ALTO)

Los errores que se puedan cometer en este puesto pueden afectar la estabilidad económica y financiera del negocio.

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)

Es responsable por el dinero que entra al establecimiento y valores de la empresa.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos y herramientas de la empresa y vela porque todos estos se usen y se mantengan en buen estado.

Responsabilidad por Supervisión: (ALTA)

Tiene bajo su cargo a todo el personal que le brinda apoyo en toda la empresa.

Responsabilidad por Contacto con el público: (MODERADO)

Es responsable de atender a los clientes potenciales para mantenerlos satisfechos.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)

El tipo de información que maneja puede acarrear efectos graves, ya que el maneja toda la información de la empresa.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

La responsabilidad de que pueda ocurrir un riesgo es moderada y con repercusiones leves.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Descripción de puesto: Recepción

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Recepción
Titulo del supervisor inmediato:	Gerencia
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Lunes a Viernes de 7:00am a 4:30 pm

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Atender a los clientes y visitas que llegan al establecimiento.

Descripción Específica:

- a. Atender llamadas telefónicas
- b. Atender Radio
- c. Atender las visitas y clientes
- d. Recibir fax y enviar

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Secretaria Comercial

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Manejo de plantas telefónicas
- ✦ Capacidad de manejo de llamadas
- ✦ Iniciativa
- ✦ Sociabilidad

Experiencia:

Un año en puestos similares

Esfuerzo Físico: (BAJO)
Ninguno

Esfuerzo Mental: (BAJO)
Ninguna

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)
Es responsable por caja chica.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos que ella maneja en recepción

Responsabilidad por Supervisión: (BAJA)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (ALTA)

Es responsable de atender a los clientes en llamadas telefónicas o en oficina.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)

El tipo de información que maneja debe ser confidencial.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

Asalto en la empresa.

Descripción de puesto: Contador General

I. Identificación del puesto:

Título del puesto:

Contador General

Título del supervisor inmediato:

Gerencia

Numero de persona que supervisa:

3 personas

Horario de trabajo:

**Lunes a Viernes de
7:00 am – 4:30 pm**

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Es un puesto de mucha complejidad y que esta bajo la supervisión del Gerente y consiste en preparar, analizar e interpretar los estados financieros generales y especiales de la empresa; presentar recomendaciones documentadas a la gerencia sobre los diferentes estados, cuentas y operaciones contables.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Descripción Específica:

- a. Registro y control de las operaciones contables de la empresa
- b. Emitir pagos y contabilizar
- c. Revisión de reportes de las diferentes distribuidoras
- d. Establecer el sistema de control de inventarios, cuentas por pagar, cuentas por cobrar y otras partidas relevantes de los estados financieros
- e. Preparar informes generales y especiales que la empresa tenga que presentar a diferentes dependencias del estado, entidades financieras y otras organizaciones

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Lic. Contaduría Pública

Habilidades y Conocimientos:

- ↓ Manejo de paquetes de Windows
- ↓ Conocimientos en la preparación de partidas, estados de cuenta
- ↓ Habilidad Numérica
- ↓ Lógica

Experiencia:

Un año en puestos similares

Esfuerzo Físico: (BAJO)

Ninguno

Esfuerzo Mental: (MODERADO)

Ya que los errores pueden causar problemas en las decisiones que puede tomar.

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)

Depósitos que hace diarios

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos que se maneja.

Responsabilidad por Supervisión: (NORMAL)

Supervisa a sus asistentes que manejen la información adecuadamente.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)
Ninguna.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)
El tipo de información bancaria y de sueldos debe ser confidencial.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:
Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:
Asalto en la empresa o en el banco.

Descripción de puesto: Asistente de Contabilidad

I. Identificación del puesto

Título del puesto:	Asistente de Contabilidad
Título del supervisor inmediato:	Contador General
Numero de persona que supervisa:	Ninguno
Horario de trabajo:	Lunes a Viernes de 7:00am a 4:30 PM

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:
Asistir al contador General en todas aquellas actividades relacionadas con los cierres operativos y contables de la empresa y otras actividades que le asigne.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Descripción Específica:

- a. Revisión de reportes de facturación y efectivo de Tela, Tocoa, La Ceiba y San Pedro Sula.
- b. Emitir cheques y contabilizar reembolsos
- c. Revisión de las devoluciones de pan dañado que viene de los despachos.
- d. Revisión de Depósitos en ingreso
- e. Archivar documentos y vauchers de cheques
- f. Emitir notas de crédito
- g. Elaborar reporte de pan dañado
- h. Hacer inventario general de materia prima, producto terminado en bodega

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Mínimo (Perito Mercantil) o Lic. Contaduría Pública

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Manejo de paquetes de Windows
- ✦ Conocimientos en la preparación de partidas, estados de cuenta
- ✦ Habilidad Numérica
- ✦ Lógica

Experiencia:

Un año en manejo de criterios contables y manejo de paquetes de computación.

Esfuerzo Físico: (BAJO)
Ninguno

Esfuerzo Mental: (MODERADO)

Ya que los errores pueden causar problemas en las decisiones que puede tomar.

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)
Depósitos que hace diarios.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)
Es responsable de todos los equipos que se maneja.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Responsabilidad por Supervision: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguna.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)

El tipo de información bancaria y de sueldos debe ser confidencial.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

Asalto en la empresa o en el banco.

Descripción de puesto: Jefe de Personal

I. Identificación del puesto:

Título del puesto:	Jefe de Personal
Título del supervisor inmediato:	Gerencia
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Lunes a Viernes de 7:00am a 4:30 PM

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Es la persona encargada en la interacción con los empleados, para contratación, elabora planillas de pago para todo el personal.

Descripción Específica:

- a. Elaborar planillas de pago
- b. Elabora liquidaciones de prestaciones laborales, vacaciones
- c. Chequear las tarjetas de hora del personal de producción
- d. Llena los sobres de pago
- e. Realiza el pago a cada empleado
- f. Soluciona el problema de los empleados



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Lic. Administración de Empresas, Psicología Industrial, Relaciones Industriales

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Manejo de paquetes de Windows
- ✦ Conocimientos de las leyes del Código de trabajo
- ✦ Excelentes Relaciones Humanas
- ✦ Toma de decisión

Experiencia:

Un año en puestos similares

Esfuerzo Físico: (BAJO)

Ninguno

Esfuerzo Mental: (NORMAL)

Concentración en el manejo de planillas y pago de ellas, análisis de casos especiales en los trabajadores.

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)

Manejo de caja chica, retiro de planilla y pago de ella.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos que se maneja.

Responsabilidad por Supervisión: (NORMAL)

Supervisa a sus asistentes que manejen la información adecuadamente.

Responsabilidad por Contacto con el público: (NORMAL)

Contacto con todo el personal de la empresa.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)

Sueldos y Salarios de cada empleado debe ser confidencial.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

Asalto en la empresa o en el banco.

Descripción de puesto: Asistente de producción

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Asistente de producción
Titulo del supervisor inmediato:	Gerente de producción
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Lunes a Viernes de 7:00am 4:30 PM Sábado de 7:00 a 11:00 AM

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Asistir al Gerente de Producción llevando un control de producción diario de pan según pedidos, y atender otras actividades que se le asignen.

Descripción Específica:

- a. Digitar entradas de producto terminado
- b. Digitar la salida del producto terminado
- c. Digitar pedidos para producción del día siguiente
- d. Revisar facturación
- e. Revisar reportes de empaques
- f. Revisar reportes de mano de obra
- g. Entregar repostería
- h. Hacer Inventarios mensuales de materia prima, producto terminado, material de empaque
- i. Elaborar Hoja de costos mensual

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Lic. Contaduría Pública o Perito mercantil



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Habilidades y Conocimientos:

✦ Manejo de paquetes de Windows

Experiencia:

No se necesita experiencia, se adquiere en el puesto.

Esfuerzo Físico: (BAJO)

Ninguno

Esfuerzo Mental: (MODERADO)

Los errores pueden causar problemas en producción

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)

Manejo de caja chica, para comprar materiales para repostería.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos que se maneja.

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguna.

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTA)

Formulas exactas de cada producto.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

Ninguno



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)
Descripción de puesto: Vendedora Salas de venta

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Vendedora
Titulo del supervisor inmediato:	Gerencia
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Lunes a Viernes de 7:00am a 6:00 PM

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Es un puesto de mucha relación directa con el cliente, y a la vez debe tratar de vender el producto.

Descripción Específica:

- a. Asear el local
- b. Hacer inventario de lo que le entregan a diario de pan
- c. Ubicar el pan en los estantes
- d. Empacar el pan baguett Pistolet
- e. Hacer requisición de ordenes de pan para el día siguiente
- f. Cobrar al cliente
- g. Depositar el dinero
- h. Hacer reportes semanales
- i. Anotar en el libro diario las facturas de pan, repostería

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Manejo de dinero
- ✦ Habilidad Numérica
- ✦ Buenas relaciones interpersonales
- ✦ Ser extrovertida y simpática
- ✦ Tener conocimiento en panadería y repostería

Experiencia:

Ninguna



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Esfuerzo Físico: (BAJO)

Ninguno

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Dinero y/o valores: (ALTA)

Cobros de ventas y cambios

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTA)

Es responsable de todos los equipos que se maneja.

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (ALTA)

Tiene un contacto muy cercano con los clientes, debe atenderlos bien para que regresen.

Responsabilidad por Información confidencial: (BAJO)

Ninguno

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Realiza su trabajo en condiciones normales como buena ventilación, iluminación y utilizando el equipo adecuado.

Riesgos:

Asalto en la sala de venta

Descripción de puesto: Ayudante Maquinista

I. Identificación del puesto:

Título del puesto:

Ayudante Maquinista

Título del supervisor inmediato:

Maquinista

Numero de persona que supervisa:

Ninguna

Horario de trabajo:

**Domingo a viernes de
4:00 a.m. a 2:00 p.m.**



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Es un puesto de mucha relación directa con el producto, y los ingredientes este se encarga de ayudar al maquinista a que todo marche bien durante la hechura del pan.

Descripción Específica:

- a. Asear el lugar de trabajo
- b. Sacar la materia prima
- c. Ubicar el producto en la maquinas
- d. Ir a traer y dejar carretillas
- e. Colocar el producto en las latas de hornear
- f. Asear las latas
- g. Transportar carretillas a cuarto de fermentación

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Rapidez
- ✦ Tener conocimientos básicos de panadería y repostería

Experiencia:

Ninguna

Esfuerzo Físico: (ALTO)

Levantamiento de la materia prima a usar, movilización de carretillas, levantamiento de bandejas.

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Error: (ALTO)

Cuando un lote de producto sale malo tiene que pagarlo.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (BAJO)

Ninguno



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTO)

Las formulas del producto que se elabora en la panificadora.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Poca iluminación, no hay suficiente ventilación para área de planta, y esto puede afectarles al salir al cambio de clima que existe afuera.

Riesgos:

Con la maquinaria, No hay transporte en la hora de entrada, no tiene capotes cuando llueve.

Descripción de puesto: Panadero Maquinista

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Panadero Maquinista
Titulo del supervisor inmediato:	Supervisor de producción
Numero de persona que supervisa:	Maquinista
Horario de trabajo:	Domingo a Viernes 4:00 a.m. a 2:00 p.m.

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Es un puesto de mucha relación directa con el producto y es el responsable del funcionamiento de las maquina, a la vez se encarga de que el producto salga en buenas condiciones.

Descripción Específica:

- a. Preparar la mezcla
- b. Buscar Utensilios a utilizar
- c. Chequear el peso y formación del producto
- d. Ubicar el producto en la maquinas
- e. Colocar el producto en las latas de hornear
- f. Despachar el producto para hornear



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Rapidez
- ✦ Tener conocimientos básicos de panadería y repostería
- ✦ Desarrollar cualquier tipo de pan

Experiencia:

1 año a 6 meses

Esfuerzo Físico: (ALTO)

Levantamiento de la materia prima a usar, movilización de carretillas, levantamiento de bandejas.

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Error: (ALTO)

Cuando un lote de producto sale malo tiene que pagarlo.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTO)

Responsable del manejo adecuado de la maquinaria asignada.

Responsabilidad por Supervisión: (MODERADO)

Supervisa al ayudante que haga su trabajo correctamente.

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTO)

Las formulas del producto que se elabora en la panificadora.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Poca iluminación, no hay suficiente ventilación para área de planta, y esto puede afectarles al salir al cambio de clima que existe afuera.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Riesgos:

Con la maquinaria, No hay transporte en la hora de entrada, no tiene capotes cuando llueve.

Descripción de puesto: Panadero de mesa

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Panadero de mesa
Titulo del supervisor inmediato:	Supervisor de producción
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Domingo a Viernes de 4:00 a.m. a 2:00 p.m.

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Este se encarga de formar los diversos panes dulces como las semitas largas, semita especial, chortiz.

Descripción Específica:

- a. Asear el lugar de trabajo
- b. Hacer la pasta para las semitas
- c. Revolver los materiales
- d. Sobar la masa
- e. Picar la masa en varios pedazos
- f. Formar el producto
- g. Transportar al cuarto de fermentación
- h. Asear las latas

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ✦ Rapidez
- ✦ Agilidad
- ✦ Tener conocimientos básicos de panadería y repostería

Experiencia:

6 meses

Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Esfuerzo Físico: (ALTO)

Levantamiento de la materia prima a usar, movilización de carretillas, levantamiento de bandejas.

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Error: (ALTO)

Cuando un lote de producto sale malo tiene que pagarlo.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Información confidencial: (ALTO)

Las formulas del producto que se elabora en la panificadora.

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Poca iluminación, no hay suficiente ventilación para área de planta, y esto puede afectarles al salir al cambio de clima que existe afuera.

Riesgos:

Con la maquinaria, No hay transporte en la hora de entrada, no tiene capotes cuando llueve.

Descripción de puesto: Hornero

I. Identificación del puesto:

Título del puesto:

Hornero

Título del supervisor inmediato:

Supervisor de producción

Numero de persona que supervisa:

Ninguna

Horario de trabajo:

Domingo a Viernes

10:00 a.m. a 4:00 p.m.



Panificadora El Porvenir. S.A. (PANEPORSA)

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Este se encarga de hornear el producto, y estar chequeando el tiempo de cada horno, para evitar lotes dañados por descuido.

Descripción Específica:

- a. Encender los hornos
- b. Hornear el producto y estar revisando
- c. Movilizar las carretillas
- d. Transportar las carretillas al área de empaque

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ↳ Rapidez
- ↳ Agilidad
- ↳ Tener conocimientos básicos de panadería y repostería

Experiencia:

6 meses

Esfuerzo Físico: (ALTO)

Movilización de carretillas

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Error: (ALTO)

Cuando un lote de producto se quema lo tiene que pagar

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (ALTO)

Por los hornos y por el producto a hornear

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Información confidencial: (BAJO)

Ninguno

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Poca iluminación, no hay suficiente ventilación para área de planta, y esto puede afectarles al salir al cambio de clima que existe afuera.

Riesgos:

A quemaduras, No hay transporte en la hora de entrada, no tiene capotes por si llueve.

Descripción de puesto: Empacadoras

I. Identificación del puesto:

Titulo del puesto:	Empacadoras
Titulo del supervisor inmediato:	Jefe de empaque
Numero de persona que supervisa:	Ninguna
Horario de trabajo:	Domingo a Viernes 7:00 a.m. a 4:00 p.m.

II. Descripción del puesto:

Descripción Genérica:

Este se encarga de empacar el producto listo para vender.

Descripción Específica:

- a. Revisan el producto
- b. Lo limpian
- c. Cuentan el producto y lo van empacando
- d. Lo colocan en las canastas
- e. Colocan las canastas a los carretones
- f. Trasladan el producto a la bodega de producto terminado



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

III. Especificación del puesto:

Nivel Educativo: Primaria

Habilidades y Conocimientos:

- ↓ Rapidez
- ↓ Agilidad
- ↓ Habilidad numérica

Experiencia:

Ninguna

Esfuerzo Físico: (ALTO)

Movilización de carretones, y levantamiento de canastas

Esfuerzo Mental: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Error: (ALTO)

Cuando un lote no este en buenas condiciones para ser vendido.

Responsabilidad por equipo y Herramientas: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Supervisión: (BAJO)

Ninguna

Responsabilidad por Contacto con el público: (BAJO)

Ninguno

Responsabilidad por Información confidencial: (BAJO)

Ninguno

IV. Condiciones de trabajo:

Condiciones físicas:

Poca iluminación, no hay suficiente ventilación para área de planta, y esto puede afectarles al salir al cambio de clima que existe afuera.

Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEFORSA)

Riesgos:

A quemaduras, No hay transporte en la hora de entrada, no tiene capotes por si llueve.

PROPUESTA 14.1.2 VISION Y MISIÓN

MISIÓN

Elaborar productos de panificación, utilizando materias primas de alta calidad, óptimos procesos, proveyendo a la comunidad en general productos nutritivos, cumpliendo las expectativas de calidad, servicio y precio, logrando así la satisfacción del cliente, de los empleados y de los accionistas.

VISION

Ser una empresa líder a nivel nacional de la industria de panificación con el compromiso de darles a nuestros clientes productos con la máxima frescura, garantizando el servicio de punto de venta a través de una amplia red de distribución.

PROPUESTA 14.1.3 POLÍTICAS

Política de Calidad:

Para todos los departamentos y áreas de la empresa:

- ↓ Respetar el horario de trabajo
- ↓ Chequear siempre hora de entrada y de salida
- ↓ Atender de forma amable y respetuosa a clientes, proveedores y visitantes.
- ↓ En horario de trabajo, usar siempre gafete de identificación
- ↓ No hacer larga la espera a clientes, proveedores y visitantes, el hacerlo rápido y eficazmente
- ↓ Dar una buena imagen a la empresa y a nosotros mismos
- ↓ Atender los pedidos conforme van llegando
- ↓ Chequear dos veces el pedido antes de mandarlo, nos ahorraremos muchas equivocaciones, y molestias de los clientes
- ↓ Cualquier anomalía reportarla al jefe inmediato



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

14.2 Mejoras en el área de Mercado

PROBLEMAS	CAUSAS	EFFECTOS	ACCIONES
II. Función Mercado			
Control de servicio al minorista	La empresa no tiene conocimiento del servicio que se le esta brindando los vendedores al minorista	sentimientos de insatisfacción de a que sus quejas son escuchadas problemas no son resueltos	Realizar encuestas de satisfacción en los vendedores minoristas
Desconocimiento por parte del consumidor de los productos que ofrece la empresa	No existe un plan publicitario que demuestre la ventaja competitiva de sus productos	La empresa no tiene una imagen de sus productos y aceptación en el mercado nacional	Diseñar un plan publicitario de acuerdo a la capacidad financiera de la empresa
Propuesta de Logotipo	No existe un Top of Mind de los productos de la empresa	El consumidor prefiere comprar productos de otra marca debido a la falta de visualización que presenta el empaque que contiene el producto	Diseñar una imagen para competir con las demás
Desconocimiento del nombre del producto	Los productos no están diferenciados con sus respectivos llamadores	Crea confusión al momento que el cliente realiza su compra	Implementar llamadores de su tienda con su respectivo precio y nombre del producto.
Servicio al cliente en salas de venta	La empresa no tiene conocimiento del servicio que brinda las vendedoras a los clientes	el cliente no retorna a las salas de venta a comprar el producto de la empresa	Implementar reuniones de sugerencia en cada sala de venta para monitorear el servicio brindado por las dependientas

Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Imagen de la salas de venta	Los establecimientos utilizados para salas de venta no reflejan una imagen atractiva	No existe atención para la eficiencia de venta del producto. Lo que proporciona que el cliente no se sienta atraído a realizar su compra. Ni a disgustarse producto en dichas salas de venta.	Remodelar las salas de venta, con pinturas de colores vivos que atraiga a la vista del consumidor y que proporcione un ambiente acogedor para comprar o comer dentro del establecimiento. Decorar con cuadros de producto nuevos o existente.
-----------------------------	--	---	---

Cuadro #26: Análisis de los problemas en el área de mercado

PROPUESTA 14.2.1

Hoja de Control del servicio al Minorista

Encuesta del minorista

Estimado cliente, le agradeceríamos que llenara esta hoja de comentarios y sugerencias para el mejoramiento del servicio que se les brinda. Nota: Favor hacer entrega de esta encuesta al supervisor en el sobre destinado y sellado.

I. Servicio

1. ¿El vendedor que lo visita se identifico con usted?

Si _____ No _____

2. ¿El vendedor se ofreció a colocar el producto en sus Anaqueles?

Si _____ No _____

3. ¿El vendedor le ofreció o le sugirió otros productos de la empresa?

Si _____ No _____

4. ¿Su pedido fue entregado en la cantidad y variedad que requirió?

Si _____ No _____

5. ¿Sus quejas han sido tomadas en cuenta?

Si _____ No _____



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

II. Producto

1. ¿Califica excelente la calidad de nuestro producto?

Si _____ No _____

2. ¿Le parece razonable el precio de nuestros productos?

Si _____ No _____

3. ¿Le parece correcto la presentación y empaque de los productos?

Si _____ No _____

4. ¿Su pedido fue entregado en la cantidad y variedad que requirió?

Si _____ No _____

5. ¿Sus quejas han sido tomadas en cuenta?

Si _____ No _____

Comentarios

Adicionales: _____

Nombre del Establecimiento: _____

Teléfono _____

Dirección: _____



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

PROPUESTA 14.2.2

Diseño de Plan Publicitario para consumidores finales

Para el desarrollo del plan publicitario de la "Panificadora El Porvenir", se han tomado en cuenta las características del mercado igualmente las condiciones financieras de la empresa.

El plan publicitario tendrá como fin incrementar la imagen y ventas, fijando en la mente del consumidor lo que ofrece la empresa, así mismo familiarizar al público con la marca registrada aduciendo calidad, servicio y precios que caracterizan a los diversos productos elaborados por la empresa.

Este tendrá una cobertura geográfica que abarcara las ciudades de La Ceiba, Tocoa, San Pedro Sula, Santa Rosa de Copan y sus alrededores. Debido que la empresa no cuenta con una partida publicitaria hemos determinado la creación de la misma, la cual consiste en la elaboración de un presupuesto.

Los medios publicitarios a ser utilizados en el desarrollo de este plan serán radio y hojas volantes. Este se llevara a cabo de acuerdo a los ciclos comerciales que se manifiestan durante el año y dentro de los cuales la empresa enfoca sus esfuerzos de producción.

Radio

Para la selección del medio radial, se considera el costo por el spot, y cobertura de este. Para la redacción del contenido del mensaje dentro de los diferentes ciclos comerciales, se cuenta con el ofrecimiento de parte de la radio de un paquete publicitario si la empresa decide utilizar sus servicios; este paquete publicitario reduce los costos que presenta el actual presupuesto de publicidad radial.

Se determino utilizar los servicios de radio "Musiquera FM" ya que es una radio que tiene una cobertura en donde la "Panificadora El Porvenir" tiene centros de distribución y lugares donde podría llegar a distribuir, a la vez se tomo en cuenta lo que costara el plan publicitario.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Presupuesto de radio

Mes	N° de spot diario	Tarifa	N° de días mensuales	Gastos mensual
Enero	5	L. 250.00	20	L. 5,200 ¹³
Febrero	5	250.00	20	5,000
Marzo	5	250.00	20	5,000
Abril	5	250.00	20	5,000
Mayo	5	250.00	20	5,000
Junio	5	250.00	20	5,000
Julio	5	250.00	20	5,000
Agosto	5	250.00	20	5,000
Septiembre	5	250.00	20	5,000
Octubre	5	250.00	20	5,000
Noviembre	5	250.00	20	5,000
Diciembre	5	250.00	20	5,000
sub.-Total				<u>L. 60,200.00</u>
Imp. s/Vta				<u>L. 7,224.00</u>
Total				<u>L. 67,424.00</u>

Cuadro # 27: Presupuesto Radial

La campaña publicitaria empezara con un numero de 5 spot diarios, este numero se mantiene constante según el ciclo comercial que se ha desarrollado. El spot durara 30 segundos.

Hojas Volantes

Dentro del plan publicitario se cuenta con hojas volante cuyo costo por millar es de L. 25.00, estas hojas volantes tendrá el mismo mensaje de la radio, pero este variara de acuerdo con los diferentes ciclos comerciales durante el año. La distribución de las hojas volantes se efectuara en lugares estratégicos de la ciudad, épocas donde exista aglomeración de personas, se pondrán adentro de los periódicos.

¹³ Por grabacion de spot radial se paga 200.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Mes del año	Evento
Enero	
Febrero	Inicio del año escolar
Marzo	
Abril	Semana santa
Mayo	DIA de la madre
Junio	Feria juniana
Julio	
Agosto	
Septiembre	Fiestas patrias
Octubre	
Noviembre	
Diciembre	Fiestas Navideñas y fin de año

Cuadro #28: Plan publicitario para la distribución de las hojas volantes.

Presupuesto de Hojas Volantes

Mes	Cantidad de Hojas	Costo por millar	Total
Febrero	1000	25	L. 25
Abril	2000	25	L. 50
Mayo	1000	25	L. 25
Junio	1000	25	L. 25
Septiembre	2000	25	L. 75
Diciembre	3000	25	L. 75
Gastos de distribución	A L. 50 cada ciclo		<u>L. 250</u>
Total			L. 475

Cuadro #29: Presupuesto de Hojas Volantes



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

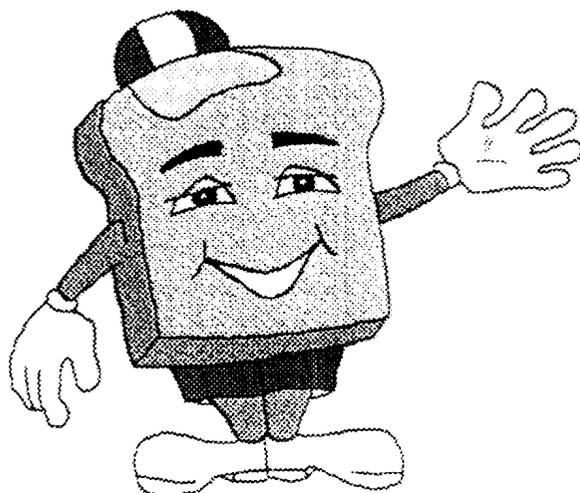
Desglose general de costos del Plan publicitario

Mes	Radio	Volantes	Gastos mensual
Enero	L. 5.200		L. 5.200.00
Febrero	5.000	L. 25	5.025.00
Marzo	5.000		5.000.00
Abril	5.000	50	5.050.00
Mayo	5.000	25	5.025.00
Junio	5.000	25	5.025.00
Julio	5.000		5.000.00
Agosto	5.000		5.000.00
Septiembre	5.000	L. 75	5.075.00
Octubre	5.000		5.000.00
Noviembre	5.000		5.000.00
Diciembre	5.000	L. 225	5.225.00
sub-Total	L. 67.424.00	<u>L. 425</u>	<u>L. 60.625.00</u>
Gastos de distribución			<u>250.00</u>
Total			L. 60.875.00

Cuadro #30: Presupuesto general del plan publicitario

PROPUESTA 14.2.3

Logotipo



El diseño del Logotipo tendrá un costo de Lps. 500.00



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

PROPUESTA 14.2.4

Salas de venta

La decoración de las salas de venta se contratara a un pintor y se le explicara como ira el diseño interior del almacén. A continuación revelamos el costo del mismo.

Pinturas y accesorios:	3,000
Mano de obra:	<u>2,000</u>
Total	5,000

PROPUESTA 14.2.5

Habladores de Góndola

Dentro de las mejoras se cuenta con habladores de góndola cuyo costo es de L. 19.50, estas habladores de góndola tendrá el objetivo de llamar la atención del cliente y a la vez exhibir el precio, pero este variara de acuerdo a los productos que están en exhibición. La distribución de los habladores será a los supermercados y tiendas de conveniencia para que exhiban el producto.

Cantidad: 500

Tamaño: 11 x 3.50 pulg.

Plazo de entrega: 10 días

Precio: L. 19.50

Total a pagar: $19.50 \times 500 =$ Lps. 9,750.00



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Hablador de Góndola en PVC Rígido

11 x 3.50 plg.



PROPUESTA 14.2.6

Buzones de sugerencia

Como lo mencionamos en el cuadro, este nos servirá para identificar que vendedoras no atienden bien al cliente, estos serán puestos en los diferentes salas de venta, donde se depositara el ejemplo a continuación.

Precio de los buzones: 4,000

Talonarios de guía: 3,000

Total 7,000



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

PROPUESTA 1427

Ejemplo de hoja de comentarios que estará en los buzones de las salas de venta

Encuesta del minorista

Estimado cliente, le agradeceríamos que llenara esta hoja de comentarios y sugerencias para el mejoramiento del servicio que se les brinda. Nota: Favor depositar sus comentarios en el buzón)

Fecha _____ Hora _____ Vendedor(a) _____

I. Servicio

1. ¿El vendedor se mostró servicial con usted? Si No
2. ¿Las vitrinas estaban limpias y bien exhibido el producto? Si No
3. ¿Le ofrecieron o sugirieron otros productos? Si No
4. ¿Se le atendió con prontitud? Si No

II. Producto

1. ¿Su pedido se despacho como lo ordeno? Si No
 2. ¿Califica excelente la calidad del nuestro producto? Si No
 3. ¿Le parece razonable el precio que paga? Si No
 4. ¿Qué otros productos le gustaría que se vendieran?
-

III. Limpieza

1. ¿Se encontraba limpio el exterior del establecimiento? Si No
2. ¿Se encontraba limpio el interior del establecimiento? Si No
3. ¿Los vendedores portaban correctamente su uniforme? Si No
4. ¿Basados en esta experiencia, decidiría regresar? Si No



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Comentarios: _____

Adicionales: _____

Nombre: _____ Teléfono _____

Dirección: _____

14.3 Mejoras en el área Técnica

PROPUESTA 14.3.1

Redistribución de la Planta

Problema:

Mala ubicación del servicio sanitario en la planta de producción.

Acción necesaria:

Distribución adecuada del servicio sanitario en la planta de producción

Objetivo:

De dar una mejor impresión de parte de los empleados y clientes ya que un servicio sanitario no debe estar cerca de la planta de producción por higiene y seguridad.

Ver Anexo #5

PROPUESTA 14.3.2

Seguridad y Salud

Problema:

- ✦ **Viajar en la madrugada para llegar a la empresa,**
- ✦ **No cubrirse con trajes impermeables al salir de la empresa cuando llueve**
- ✦ **Botiquín de primeros auxilios**

Acción necesaria:

Adquirir trajes impermeables para empleados que están en contacto con los hornos, buscar medios de transporte para no arriesgar la vida del personal, mantener el botiquín con medicamentos apropiados para quemaduras, lesiones.

Objetivo:

Brindar un ambiente de seguridad al empleado, mejorar su calidad de vida cuidando la salud de ellos.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Protección implementada:

Equipo contra incendios de fácil manejo: se distribuirán dos o más dentro de la planta para brindar una mejor seguridad dentro de la planta.

Comprar trajes impermeables y mantener medicamentos en el botiquín.

Equipo contra incendios:

Extintor de Incendios:	630.00 c/u
Trajes impermeables:	250.00 c/u
Botiquín de primeros auxilios:	2,000.00 c/u
Desengrasantes de horno ¹⁴	170 .00 c/u

PROPUESTA 14.3.3

Instalación de extractores

Problema:

Existe demasiado vapor dentro de la planta y eso provoca que el trabajador no trabaje bien, ni con su gabacha por el exceso de calor, aparte de eso esta afectando la salud de ellos.

Acción necesaria:

Adquirir extractores de aires para que la planta siempre este seco, y no se acumule el vapor dentro de la planta y la reciba los empleados ya que estos traerían efectos secundarios.

Protección implementada:

Extractores para sacar el vapor de la empresa y los empleados no sufran las consecuencias.

Extractores

3 extractores de 40 x 40 pulg. Motor trifásico
con instalación L. 17,700.00

¹⁴ Para detalle ver anexos



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

Presupuesto Global de Mejoras

Actividad	Costo
Talonarios Encuesta Minorista	3,000.00
Bancos	7,000.00
Logotipo	500.00
Imagen	60,875.00
Mano de obra de pintura	2,000.00
Pintura y accesorios	1,766.42
Habladores de góndola	9,750.00
Botiquin de Primeros auxilios	4,000.00
Trajes impermeables(250 x 7)	1,750.00
Extractores de aire	17,700.00
Extintores(630 x 3)	1,890.00
Total	110,231.42

Cuadro #31: Presupuesto Total de mejoras propuestas



15.0 Conclusiones

- ✚ "Panificadora El Porvenir" cuenta con una planta de producción adecuada para la cantidad de maquinaria y equipo, a la vez esta en la capacidad de producir aun más si el mercado respondiese con las mejoras propuestas.
- ✚ La localización de la planta y de sus salas de venta se encuentra estratégicamente bien ubicadas, ya que existe fluctuación de personas alrededor de ellas.
- ✚ Según los resultados del diagnostico la empresa se encuentra débil en el área de mercado, comenzando que no tiene a una persona encargado al puesto.
- ✚ Debe implementar cada uno de las mejoras propuestas, comenzando con las de mercado para que exista mayores ventas.



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)

**Anexo # 1 Registros de Ventas Año 1997-2001
(MILES DE LEMPIRAS)**

MES	1997	1998	1999	2000	2001
Enero	2,686.35	2,827.74	2,976.57	3,133.23	3,298.14
Febrero	2,262.56	2,381.65	2,507.00	2,638.95	2,777.84
Marzo	2,393.82	2,519.81	2,652.43	2,792.03	2,938.98
Abril	2,235.50	2,353.16	2,477.01	2,607.38	2,744.61
Mayo	2,131.17	2,243.34	2,361.41	2,485.69	2,616.52
Junio	1,994.02	2,098.97	2,209.44	2,325.73	2,448.13
Julio	2,000.58	2,105.88	2,216.71	233.38	2,456.19
Agosto	2,049.93	2,157.82	2,271.39	2,390.94	2,516.77
Septiembre	1,783.20	1,877.62	1,975.85	207.84	2,189.31
Octubre	1,869.58	1,967.98	2,071.56	2,180.59	2,295.36
Noviembre	1,935.75	2,037.63	2,144.87	2,257.76	2,376.59
Diciembre	2,634.21	2,772.85	2,918.79	3,072.41	3,234.12
TOTAL	25,976.73	27,343.92	28,783.81	26,325.98	31,892.62



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)



PANIFICADORA EL PORVENIR PRODUCCION TERMINADA FECHA

NOMBRE	ENTREGA	FIRMA	ENTREGA	FIRMA	ENTREGA	FIRMA	ENTREGA	FIRMA	TOTAL
Baguett									
Caite grande									
Cholomeña									
Concha pna									
Enmantecada									
elenita									
señorita									
Hamborga Familiar									
pastel soda									
Hamborga Junior									
Sulza									
suspiro									
hojaldra grande									
mazorca									
hot dog									
Guatemala									
Margarita Cde.									
Maniqueque									
Molde familiar									
molde grande									
molde integral									
molde pequeño									
palillos									
pan molido									
pastel de pifa									
semita especial									
pistolett									
semita samaritana									
enrollado rojo									
submarino									
simple									
torta									
tostado									
medallon									
besito									
semita larga peq.									
panecillos									
quequito									
biscocho									
pan con ajo									
pan de yema									
mosaico									
empanada									
yoyo									
bolito simple									
bolito chortis									
simple de lempira									
hamborga gigante									
hamborga mini gigante									
harinado									
galleta mantequilla									
torta fresa									
torta grande									
torta lustré									



Hoja de Pedidos

Fecha de 20__		
Producto	Lista	Aumento
Baguett		
Caite grande		
Cholomeña		
Concha pna		
Enmantecada		
elenita		
señorita		
Hamborga Familiar		
pastel soda		
Hamborga Junior		
Suiza		
suspiro		
hojaldra grande		
mazorca		
hot dog		
Guatemala		
Margarita Cde.		
Maniqueque		
Molde familiar		
molde grande		
molde integral		
molde pequeño		
palillos		
pan molido		
pastel de piña		
semita especial		
pistolett		
semita samaritana		
enrollado rojo		
submarino		
simple		
torta		
tostado		
medallon		



Panificadora El Porvenir, S.A. (PANEPORSA)



REPOSTERIA DE PANADERIA EL PORVENIR

DESPACHOS

NOMBRE	PRECIO	#1	#2	#3	#4	#5	CEREA	TOCOA	TOTAL
Bolon	5.00								
Encarnado	6.00								
Brazo decorado	6.50								
Croissant	6.00								
caplin	4.00								
pay de limon	7.00								
señoras	5.00								
galleta de papa	1.00								
chilenas	6.00								
glaseado de naranja	5.00								
herraduras	5.00								
doras sencillas	4.00								
liquique	15.00								
enchocelado	5.00								
semilla de maiz	2.00								
envejecidos	6.00								
rupatinas	3.50								
tortugas	5.00								
panita de leche	5.00								
canetas	5.00								
cofes cake	7.00								
pañuelos	5.00								
florcita	2.00								
estrellas	2.00								
semilla de yema	3.00								
ziper	2.50								
mil hojas	5.00								
trenza	6.00								
bufalos	2.50								
conos	4.00								
dona variedad	5.00								
vollado barano	6.50								
lagartos	12.00								
cachito	5.00								
vollado pifa	6.00								
queques	120.00								
queques	180.00								
queques	90.00								
galleta mantecilla	2.00								
quequitos	3.00								
quequitos lustre	3.50								
pastel naranja	7.00								
pastel chocolate	7.00								
pastel frute	7.00								
pastel de leche	7.00								
semilla redonda	4.00								
semilla lapa	4.00								
semilla grande	10.00								
torta de leche	6.00								
semilla de arroz	5.00								
pastel de pifa	3.50								
churros	1.50								
taquitos queso	2.00								
plancha de lustre	4.00								
barfinas	5.00								



Quimicas Mac-Del de Honduras

17 Años ofreciendo **UNA SOLUCION TOTAL..!**

COTIZACION No. 000007

CLIENTES VARIOS-DONIA

Ciudad: SAN PEDRO SULA

Empresa: PARTICIPADORA EL PROVENIR

Fecha: 18/10/2002

Vence: 31/10/2002

Dirección: EL CEFITINA

Cantidad	Código	Descripción del Producto	Precio Unitario	Descuento	Total
1	001162	BESFINCH LIMPIADOR DE HORNOS Y	170.00		170.00
1	001158	BULLSEYE DESENGRASANTE	150.00		150.00
Sub - Total					320.00
Descuento					
Impuestos					38.40
Total Cotización					358.40

Karin Padilla
Gerente General



San Pedro Sula
14 Calle, 4 Ave. N. E. No. 400
Colonia Buenos Aires
551-2410 • 551-8840
551-2005 • 551-8841

Tegucigalpa
Col. El Hogar, 13 Calle C # 2211
Atrás del Liceo Franco Hondureño
Tel. 239-2259 • TelFax: 232-6917

La Ceiba
Col. El Sauce,
5ta. Etapa C #1
Teléfono: 442-0576



158

COLOR DEPOT
CENTRO DE SOLUCIONES EN PINTURA Y DECORACION

COTIZACION

CLIENTE: PANIFICADORA EL PORVENIR

FECHA: 30 DE OCTUBRE DEL 2002

<u>MATERIALES</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>PRECIO</u>	<u>CON 12%</u>
CUBETA LINEA (INT)	1/5	LPS 1020.00	LPS 1142.40
AMARILLO 1032	2/4	123.86	138.72
GLAZE 6151	2/4	118.56	132.79
FLOPPY ROLLER 7"	1C/U	215.00	240.80
MANERAL ROLLER 7"	1C/U	53.00	59.36
JUEGO ECON FIESTA	1 C/U	46.74	52.35
<u>TOTAL</u>		<u>LPS 1577.16</u>	<u>LPS 1766.42</u>



IMPRESIONES SERIGRAFICAS, PAPELERIA EN GENERAL, TARJETAS PARA TODA OCASION
DISEÑO: LOGOTIPOS, BROCHURES Y LO QUE USTED IMAGINE ...

11 Ave. 7-8 Calle Barrio Los Andes, Tel/Fax.: 557 8484, e mail: ic@123.hn

"Creatividad y Buen Servicio"

Sr. (Es) **Panificadora El Porvenir**

Fecha: **27-09-02**

Vendedor: **IPC**

Por este medio presentamos a Ud.(s) COTIZACION para : **Habladores de Góndola**

CANTIDAD: **500**

TAMAÑO : **11 x 3.50 plg**

PLAZO DE ENTREGA: **10 días**

TIEMPO DE VALIDEZ DE LA COTIZACION: **10 días**

PRECIO : **Lps. 19.50**

CONDICIONES DE PAGO: **50% adelanto, 50% contraentrega**

OBSERVACIONES : **Material PVC Rígido y estampado en serigrafía 1 cara**

Esperamos que nuestra Cotización sea de su completo interés y mientras recibimos su orden de compra, quedamos a su entera disposición.

1. Cualquier cambio o trabajo adicional no especificado en esta Cotización será cobrado adicionalmente.
2. Esta tiene validez en el momento de la firma, con la aprobación debida del Arte y Diseño y recibiendo el 50% de materiales por adelantado.
3. Junto a la entrega del producto se enviará la factura para que de inmediato se proceda a su pago o en efecto al tramite del pago (credito) en el periodo de días estipulado en el mismo. Dado lo contrario el comprador pagará el (3%) Interés Mensual por mora.

Aceptamos las condiciones de la Cotización aquí detalladas y autorizamos a IC Diseño Gráfico, a proceder a la realización de este trabajo.

FIRMA ACEPTADO
COMPRADOR

IC DISEÑO GRAFICO
VENDEDOR