

OU. 13
Este 5794

a Redelico 44562

IX MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
DE LA
PROVINCIA DE CORRIENTES

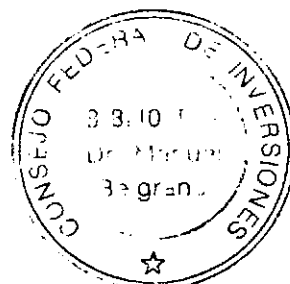
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

**CURSO PARA LA
FORMACION DE EMPRENDEDORES**
Proyecto N° 5794

**INFORME FINAL
TOMO XII – VIRASORO**

SEPTIEMBRE DE 2004

MANUEL CESAR SAAVEDRA



Proyecto

Cría de Codornices

Disertante:

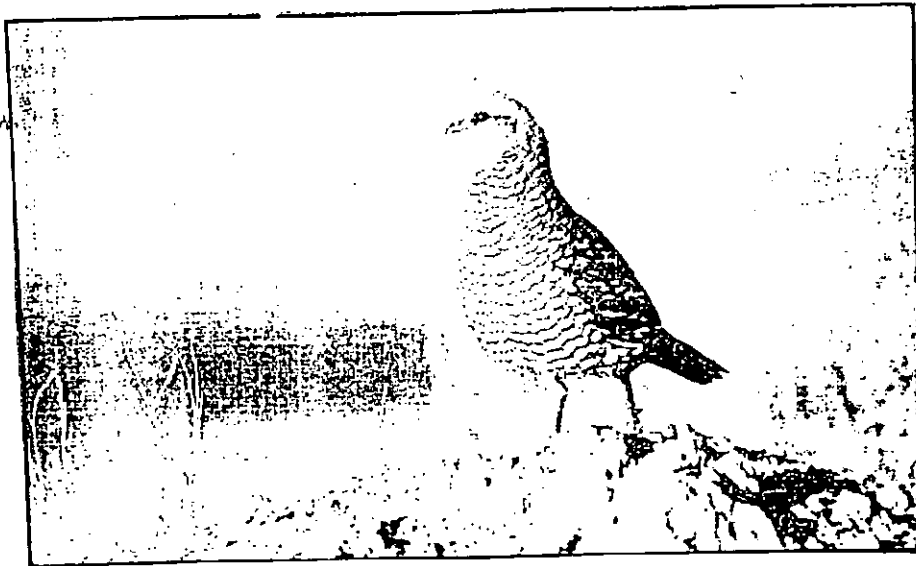
Gutiérrez; Florencia..

Escuela Técnica “Nuevo Milenio”

Cría de Codornices

Es un negocio con muchas salidas y constituye otra propuesta para incluirla a los productores de huevos o abastecer el mercado interno de la carne.

Es un animal muy rústico y resistente a enfermedades, por el poco tenor en grasa que posee, y sus huevos son muy apreciados.



Diferenciación del producto:

En primer lugar; es una nueva alternativa de consumo en la ciudad que se les puede ofrecer, dada que está compuesto por un gran valor nutritivo; teniendo en cuenta, que hoy en día las personas necesitan cuidados en calidad de vida o simplemente buscan satisfacción tanto en cantidad como calidad. Por ello con esta nueva propuesta se puede garantizar: higiene, sanidad, calidad; bajo una supervisión, capacitación, y toda el asesoramiento e información necesaria que puede otorgar. Contando, además de una presentación y rotulado en relación a los compromisos adquiridos. Para diferenciar la oferta en el mercado existen cuatro dimensiones básicas:

Producto:

- ❖ Sus huevos contienen proteínas, vitaminas y minerales.
- ❖ Cada 100 codornices ponen entre 90 y 100 huevos diarios.
- ❖ Se cría para la producción de carne.
- ❖ Los huevos se conservan a una temperatura de 20 a 22 °C.
- ❖ Tres huevos de codorniz equivalen a uno de gallina.
- ❖ Un huevo de codorniz tiene 0,7% de colesterol; el de gallina; 7%.

Imagen:

En ocasiones la avicultura tiende a agotarse en las especies tradicionales como gallinas, patos o gansos. Y esta alternativa puede resultar ventajosa.

Se distribuyen en cajas, ya que las mismas tienen capacidad de 24 huevos con una presentación de un prospecto con dicha información incluida.

Recursos Humanos:

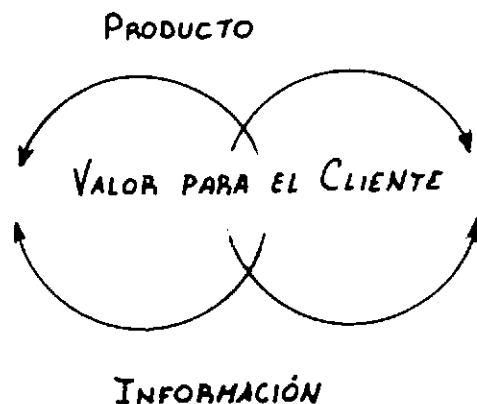
La comunicación e información a los consumidores será específica y confiable, contando con un servicio de atención al consumidor, ante cualquier consulta que éste desee realizar.

Servicios:

Como se había mencionado anteriormente, lo que se anhela es brindar una satisfactoria distribución, capacitación y asesoramiento al consumidor ó bien a criterio del mismo adquirirlo en dichas instalaciones.

Lo que se pretende es introducir productos orgánicos, biológicos y ecológicos; para cumplir con las expectativas de aquellas personas que día a día se inclinan por los mismos, para mejorar la calidad de vida.

Promocionando el producto; mediante la información necesaria a través de publicidad; garantizando calidad y otorgando facilidades de adquirir el mismo, a precios promocionales y accesibles."



Producción:

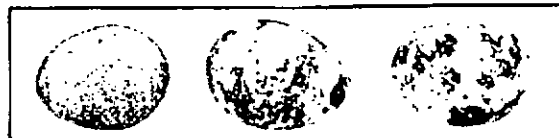
Las codornices son precoces en la producción de huevos, con un alto valor nutritivo en proteínas, vitaminas, y minerales. En particular la vitamina D, que fija el calcio en **niños y adultos**, y el hierro por su alto contenido.

Además posee **bajo** porcentaje de colesterol.

Se utilizan las codornices tanto para la producción de huevos como de carne y también en sistemas de reproducción para venderlas luego a los productores de huevos o abastecer el mercado interno de carne.

Cada ejemplar de codorniz posee de 300 a 500 huevos por año y su vida útil es de tres años. En tanto, el peso promedio de cada huevo de esta ave es de unos 10 gramos.

‘El grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de los alimentos se ha elevado y diversificado en virtud de poder de negociación en las compras, de la formidable cantidad de **información** disponible y de la oferta del producto. Clientes y consumidores buscan cada vez mayor **referencia** sobre los alimentos que adquieren, y por ende cobran mayor relevancia su naturaleza, origen, sistemas y procesos de producción, entre otras.’



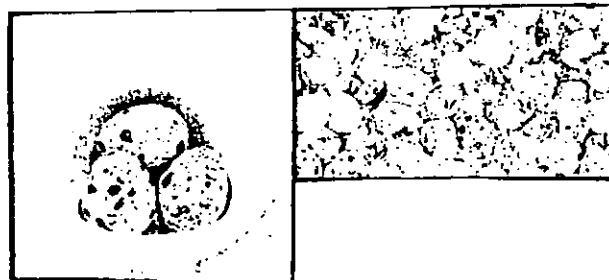
Aspectos Generales:

Existen dos variedades de codornices. Una es la Japónica, cuya hembra pesa 100 - 120 gramos y el macho 90 - 100 gramos. Consume de 17 a 20 gramos de alimento por día, con un tenor del 22 - 24 por ciento de proteínas. Cada 100 codornices ponen entre 90 y 100 huevos diarios. La cría intensiva de codornices japonesas para huevos es una opción acertada si se desea invertir poco capital para obtener buenas ganancias en un tiempo relativamente corto.

Otra variedad es la Faraona. Duplica el peso de la japónica y también su consumo, pero su puesta es menor. Se cría para la producción de carne. La puesta comienza a los 35 días de vida, para adquirir plenitud a los 45 - 50 días.

La postura es nocturna después de las 19 horas. Las primeras que ponen emiten un sonido particular que estimulan las otras de ahí que en un lapso de 30 - 40 minutos ponen el mayor porcentaje. Se debe recorrer dos ó tres veces por día, a últimas horas de la tarde y otra a media mañana. Los huevos se conservan de temperaturas de 20 a 22 °C.

El guano que se deposita en las bandejas de las jaulas se retira cada diez días y se lo puede utilizar para abonar la tierra.



El respeto por el ambiente:

Está basado en el manejo racional de los recursos naturales y en evitar el uso de los productos en síntesis química y otros que tienen efecto tóxico, real y potencial, para la salud humana. Lo que se apunta es brindar productos sanos, mantener y/o incrementar la fertilidad del suelo y la diversidad biológica. De manera que se pueda proporcionar condiciones que le permita expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas.

Para tener en cuenta

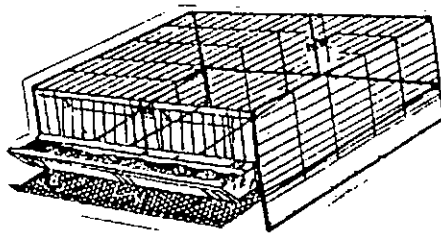
Codornices vs. Gallinas

100 codornices ocupan el espacio de 100 gallinas.
Una codorniz pone un huevo cada 22 horas; la gallina lo pone en un lapso de 26 horas.
Un huevo de codorniz pesa 1 gramo; el de gallina, 57 gramos.
Para una docena de huevos de codorniz son necesarios 300 gramos de alimento; para una docena de huevos de gallinas, 2,2 kilos.
La postura de la codorniz es constante y pareja durante todo el año, mientras que la gallina sufre períodos de baja temperatura.
Las codornices no son atacadas por enfermedades infectocontagiosas, las gallinas sí.
La postura de la gallina se produce a la mañana, la de la codorniz en la última hora del día.
La codorniz se encuentra madura para comenzar a poner a los 42 días; la gallinas, en cambio, 58 días.

Ubicación

Instalaciones

Para criar codornices se requiere de un ambiente que cuente con aireamiento, luminosidad y no tenga excesos de humedad. El lugar debe estar lo más alejado posible donde la actividad humana pueda perturbar la tranquilidad de los animales, para evitar contagios de enfermedades y el stress que provoca el desasosiego en casi todas las especies de la cría. Es necesario contar con luz eléctrica y disponer de agua potable para efectuar las limpiezas, cubrir las necesidades fisiológicas de las aves y proveer las condiciones sanitarias adecuadas al lugar.



Las Jaulas

Para las jaulas deben tener una dimensión de 61 centímetros de fondo, 49 de ancho y 25 de alto, con dos compartimentos, y ser apilables hasta cinco hileras.

En cada una se puede alojar 20 ponedoras o 6 machos con 18 hembras reproductores. El frente lleva un comedero lineal y el uso de bebederos automáticos que se conectan a una red de agua corriente.

Una longitud de 2,5 metros por 1,8 metros de alto y 60 centímetros de ancho puede ser ocupada por 30 jaulas capaces de albergar 600 codornices. Con ellas se obtienen unos 540 huevos por día, es decir, 23 cajas, porque cada uno contiene 24 huevos. Las jaulas están construidas con materiales tan resistentes como el acero y el hierro galvanizado, el enrejado es vertical y en el frente se encuentra una puerta accionada por resortes que permite una absoluta comodidad al manipular las aves. El piso también está compuesto por una reja metálica, posee un decible del 1% para lograr que los huevos se deslicen hasta el sostén exterior de cada compartimiento. Las dimensiones de las jaulas están normalizadas de manera tal que puedan ser ubicadas una encima de otra como si fueran baterías. Una batería compuesta por 6 jaulas (llamadas BOC) puede ubicarse fácilmente en una superficie de 1,50 metros cuadrados. Estas jaulas poseen características standard que permitan su transporte, instalación modular inmediata y un manejo simple y cómodo de las aves. Están diseñadas especialmente para que el alimento y los incrementos no tengan contacto entre sí.

PLAN DE NEGOCIO

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PASTAS CASERAS ARTESANALES

Integrantes:

- ❖ Aranda Rocio Evelina – DNI: 32.418.748
- ❖ Aranda Rocio Marilyn - DNI: 32.418.747
- ❖ Britez rosalina Isabel - DNI: 32.931.240
- ❖ Cabrera Paola - DNI: 32.931.334
- ❖ Correa Andrea Soledad – DNI: 31.787.561

ESCUELA COMERCIAL

GDOR. VIRASORO – CTES.

2004

Pastas caseras y artesanales (elaboración y comercialización)

Misión:

- ❖ Obtener el liderazgo en producción de panificados y pastas caseras en la localidad.

Objetivos:

- Alcanzar el primer puesto en ventas de panificados y pastas caseras a nivel local y/o regional.
- Generar fuente de empleo a personas capacitadas.
- Abastecer a las escuelas y comedores infantiles.
- Asesorarnos y capacitarnos en producciones de panificados y masas.

Metas:

Mantener un promedio de 200 Kg. de productos a lo largo de 02 meses.

Favorecer con el 20% de la producción a instituciones publicas (comedores, escuelas, municipalidad), con precios accesibles.

Actividades Promocionales

- Promociones a modo de presentación y lanzamiento del producto en locales como escuelas.
- Exposición en ferias.
- Publicidad en los medios de comunicación locales.

Recursos

Humanos

Aranda, Rocio Evelina – Aranda Rocio Marilyn – Brites Rosalina – Cabrera Paola – Correa Andrea, además de una persona con experiencia en el ramo de panadería y masas ya que nuestro conocimiento no es suficiente para la cantidad de productos que tenemos para elaboración de panificados.

Materiales

Un local acondicionado y con buena ubicación.

Horno rotativo.

Amasadora (batea loca).

Batidora 10 lts.

Sobadora 82x400mm 1HP (de mesa).

Horno pastelero 12 moldes.

Horno Pizzero.

Balanza 10Kg.

Estante, góndolas

Caja registradora

Heladera de exposición.

Mesas

Espátulas, bols, etc.

Para que nuestra producción deje de ser un proyecto realizado en hornos caseros que a la larga es de alto costo para la meta que queremos llegar.

Por la experiencia y los trabajos realizados en la escuela en espacio de micro emprendimientos creemos posible alcanzar lo que nos proponemos desde que tengamos los recurso disponibles.

ALUMNA: EBENAU SOLANGE VANESA

DNI: 32.177.990

ESCUELA: COMERCIAL

CURSO : 3RO 3RA

TEMA : CAPACIDADES EMPRENDEDORAS

HUERTA ORGÁNICA



3. ¿Que queremos hacer? Visión del objetivo

Actividades

- Una huerta orgánica
- Variedad en semillas
- Preparación del terreno
- Arado de la tierra
- Preparación de los canteros
- Colocación de algunos invernaderos
- Trasplante de las mudas a los canteros
- Riegos constantes

4 Plan de acción

- Ver la ubicación del terreno, los niveles y la tierra
- Comparar o clasificar precios
- Tener gran variedad de frutas, verduras y hortalizas
- Tener precios al por mayor al por menor
- Clasificar a los proveedores por sus precios, calidad y puntualidad en las entregas.
- Un sereno (persona con conocimiento en plantas)

5. Estudio de mercado

- Preferencias que tienen los clientes hacia los distintos alimentos sanos y naturales.
- Promover ofertas en la adquisición de productos sanos y naturales, para esto necesitamos tener como proveedores de información a nutricionistas.
- Utilizaremos abono orgánico para que el producto sea natural. Pero para estudiar la calidad de los abonos, que producen las localidades vecinas
- Realizar encuesta para saber que cantidad de personas por familias consumen frutas, verduras y hortalizas y que cualidades debe cumplir para que ellos la consuman .

6. Recursos.

En la actualidad se encuentra a disposición una chacra a treinta minutos de Gdor. Virasoro, terreno de excelente localidad con agua y electricidad ya produciendo productos para consumo propio y ventas a los vecinos y en algunos casos se utiliza el sistema de trueque local.

Los materiales como asadas, rastrillos, palas, mangueras presentan un buen estado de conservación necesitando mejorar caso se amplíen el área de plantío y/o volumen de producción. El transporte se realiza a la ciudad con un camión Ford 7000 a diesel.

Contando con una boca de expendio en el barrio 325, uno de los barrios con mas densidad poblacional de Gdor. Virasoro.



ESCUELA TECNICA "NUEVO MILENIO"

CURSO: 6to Año

ALUMNO: CHOLAÑUK, Cesar Omar

D.N.I.: 30.827.010

a. **TEMA DEL P.N.: Criadero Gallinas ponedoras y Pollos camperos.**

VISION: La visión que tengo es llegar a un gran criadero de gallinas ponedoras con el fin de lograr formar una pequeña empresa donde comenzaría criando pollitas camperas para que reúnan todas las características de una gallina ponedora campera.

Empezaría con 300 pollitas camperas para así en un futuro llegar a 1500 o 2000 pollitas.

Para desarrollar este trabajo necesitaría contar con dos ayudantes, dos galpones y agregar mas ayudantes y demás a medida que el tiempo lo requiera.

MISION: La misión es trabajar para formar el criadero de gallinas ponedoras, controlando el crecimiento de las pollitas en la cría-recría, en la postura y en el ciclo productivo, controlando su alimentación, sanidad, la limpieza del galpón y recolección de huevos. Todo esto se debe prestar atención para que el producto sea de buena calidad. Lo que se debe tener en cuenta es su transportación del criadero al mercado.

Cuando las gallinas terminan su ciclo productivo serán vendidas para consumo y otras donadas a comedores públicos; antes de realizar este trabajo debo tener preparado un porcentaje igual o en lo posible mayor de gallinas en postura para suplantar el plantel anterior.

En caso de aumentar la cantidad de gallinas, tendría que aumentar la longitud de los galpones. Estaría en mis planes comercializar en localidades cercanas según la producción de huevos camperos.

Objetivo: El objetivo principal sería que los clientes nos aceptaran y hacerles saber que nuestro producto es de calidad y orgánico.

Mi intención es:

- Que nos conozcan.
- Que conozcan nuestras instalaciones.
- Que conozcan como trabajamos.

Y con nuestro producto llega a toda clase social, a los supermercados, comedores, kioscos, en los barrios, etc.

Nuestro objetivo es vender y que la pequeña empresa funcione a corto o largo plazo.

PLAN DE ACCION: Para llevar a cabo el plan de acción necesitare 2 galpones:

1° galpón: será destinado para cría-recría de pollitas.

2° galpón: será destinado para las pollas que están en postura y que en poco periodo van a producir huevos.

— La obtención de las pollitas camperas lo voy hacer a través de granjas cercanas, forrajerías etc.

Cuando voy a comprar las pollitas las mismas están bien emplumadas, no será necesario llevarlas a un corral de cría, por lo tanto irán a un galpón de cría donde permanecerán hasta los 35 días, donde se las alimentarán con alimento balanceado, tendrán sus comederos y bebederos con la cantidad recomendada; a partir del día 36 de vida se los llevará al campo de pastura donde se iniciará la recría, así hasta llegar a la 19° semana y de allí se trasladaran al galpón de postura, es decir días antes de que empiecen a producir huevos, a partir de ese momento se suministrará en forma creciente luz artificial para incentivar la postura.

— **MANEJO DE LA LUZ:** El empleo de la luz artificial en criaderos de aves es una práctica común. Sin embargo, es frecuente que los productores no conozcan las razones que justifiquen esta práctica y por ello realicen un manejo ineficiente de la luz.

IMPORTANCIA DE LA LUZ: Por ser disparador de los cambios hormonales que hacen que la gallina ovúle, la luz afecta directamente en la producción de huevos. El mínimo de luz (nivel constante) durante la etapa de 14 horas.

La influencia de la luz sobre la producción está íntimamente relacionada con la edad del ave. En animales jóvenes la luz es necesaria para que puedan realizar funciones vitales, tales como comer y beber. Para estos fines basta la iluminación prevista durante el día por la luz natural. Si, en cambio, se trata de aves para postura en producción o próximas a la madurez sexual, la luz no solamente

interesa para que se cumplan las funciones mencionadas, sino por la importancia que tiene en la faz reproductiva.

Al llegar la luz al ojo del ave produce una serie de estímulos que origina la secreción de hormonas sexuales. La liberación de estas hormonas influye en la madurez sexual y posterior proceso de evolución y consecuentemente en la producción de huevos.

Durante la postura la luz debe ser mantenida a un nivel constante como mínimo 14 horas.

Una de las cosas a tener en cuenta es la cama, se cambiará recién cuando se reemplace las gallinas por otras, la recolección de huevos se debe realizar como mínimo 3 veces al día en invierno y 4 veces en

verano, así disminuirá la pérdida de huevo por rotura y se podrá encontrar huevos limpios.

ALIMENTACIÓN: Los nutrientes pueden dividirse en seis clases:

Agua, Hidratos de carbono, Proteínas, Grasas, Vitaminas y Minerales.

La diferencia que existe entre alimentos simples y balanceados es ejemplo:

El maíz es un alimento simple, este cereal es rico en hidratos de carbono, pero pobre en proteínas, minerales y algunas vitaminas. Para compensar esas deficiencias se deben agregar otros alimentos simples, ricos en proteínas, como la harina de soja, de girasol, harina de hueso y conchillas que aportan calcio y fósforo. De la correcta mezcla de distintas proporciones de alimentos simples se obtiene el alimento balanceado.

Semanas	Peso medio por ave kg.	Cant. Media de alimento consumida por ave, kg.
4	0.200	0.500
8	0.650	1.800
12	1.000	3.600
16	1.400	5.900
20	1.700	8.200
24	1.900	10.800

Alimentación de 300 aves

<i>Periodo en semana</i>	<i>Kg.</i>
<i>hasta 4</i>	<i>150 a 190.5</i>
<i>hasta 8</i>	<i>504 a 615</i>
<i>hasta 12</i>	<i>1.047 a 1.128</i>
<i>hasta 16</i>	<i>1.632 a 1.905</i>
<i>hasta 20</i>	<i>2.244 a 2.655</i>
<i>hasta 24</i>	<i>2.994 a 3.536</i>

CALIDAD DEL HUEVO PARA CONSUMO: El huevo sufre una rápida alteración en un ambiente desfavorable. Su valor alimentario, sabor y aspecto son mejores cuando los huevos están recién puestos que en cualquier momento posterior. Por ello hay que manipularlos de modo que lleguen al consumidor con la menor pérdida posible de su calidad original. Algunas de las causas que producen ese desmejoramiento pueden ser fáciles de controlar, por el productor, así se realiza las prácticas siguientes:

- Recoger los huevos como mínimo 3 veces por día.
- Para recolectarlos usar maples y colocarlos con el extremo redondo hacia arriba, separar los huevos sucios o con cáscara rajada.
- No exponerlos a los rayos solares.
- La temperatura de la sala de almacenamiento debe ser de 10°-15°c y con 70%-80% de humedad:
- Evitar la proximidad de materiales con olores fuertes que pueden transferirlos a los huevos.
- Comercializar los huevos 2 veces por semana como mínimo para mantener la calidad inicial del huevo. Por ello es importante que tanto el avicultor, el transportista, los encargados del expendio respeten la cadena de frío. Todos deben saber los defectos que adquieren los huevos bajo un manipuleo inapropiado.

SANIDAD: Para mantener sanas las aves no debemos olvidar:

— Observar diariamente las gallinas para detectar aquellas que pueden presentar síntomas de enfermedad.

— Mantener limpios el gallinero para reducir riesgos de enfermedades y parásitos.

— Eliminar las ratas; ellas pueden diseminar enfermedades, además de consumir el alimento de las gallinas.

— No dejar que entren personas extrañas al criadero.

— Colocar un pediluvio en la entrada del galpón con algún tipo de desinfectante para higienizar el calzado.

— Suministrar agua y alimento limpios.

— Evitar corrientes de aire, humedad y el exceso de frío o de calor.

— Lavar bebederos y comederos periódicamente.

— Mantener la cama seca.

— Separar enfermas de las sanas.

— Retirar las gallinas muy enfermas del gallinero y sacrificarlas quemarlas y enterrarlas con cal en un pozo profundos.

Debemos tener mucho cuidado en la prevención, para la cuál un técnico deberá analizar la zona, y en base a la realidad sanitaria local implementar un plan de vacunación, para ayudar a controlar las enfermedades.

Los pollitos son vacunados contra la enfermedad de marek en la planta de incubación, inmediatamente después de nacidos. El resto de las vacunas se aplican a lo largo del periodo de cría y recría.

VACUNAS

EDAD	VACUNAS
1 día	Marek (planta de incubación)
15 días	Newcastle + Bronquítiz infecciosa y Gumboro
30 días	Newcastle + bronquítiz infecciosa
45 días	Gumboro
120 días	Newcastle

Difiero Viruela Aviar

- 1 día de edad
- 21 días antes de la faena.

ESTUDIO DE MERCADO: Nuestro estudio de mercado lo realizaremos a una cierta cantidad de:

Despensas

Kioscos

Supermercados

Y a personas individuales que lo haríamos en los barrios para saber a que clase social pertenece, es una forma de saber quienes van a ser nuestros potenciales clientes y tan bien como será la forma de pago. En el caso de los barrios nos manejaríamos con encuestas para saber si tendríamos aceptación, y esas encuestas las presentaremos en los supermercados, despensas, comedores y kioscos etc. para así poder definir nuestros posibles compradores y cuál es la cantidad que compran.

PLAN DE MARKETING: La promoción del producto se hará en medios de comunicación (radio, televisión, diario local)

_ La forma de venta será:

_ Cajas que contendrán 5 maples.

_ Maples que contendrán 30 huevos.

_ Por docenas que venderíamos \$x.

A cada cliente le entregaremos una tarjeta de presentación donde describirá de que lugar proviene el producto (dirección) también tendrá 2 N° telefónico:

El primero para quejas y sugerencias.

El segundo para pedidos.

También trataremos de tener una pagina Web, la presentación se hará en cajas de cartón que contendrá descripción de la empresa, ubicación, también definirá la calidad del huevo (A,B,C), también con pequeños gráficos demostrando su calidad.

La diferencia con otra competencia es que son de fuera de la localidad que comercializan huevos industriales y no huevos camperos como pretendo.

PRESUPUESTO ESTIMADO

GALPON PARA CRIA-RECRIA

<i>INVERSIONES</i>

<i>1-Instalaciones</i>	<i>Unidad</i>	<i>Valor (\$)</i>
<i>Gallinero de 125m2 con</i>	<i>1</i>	<i>2400</i>
<i>2-Implementos</i>		
<i>Criadora a gas con</i>		
<i>termostato</i>	<i>1</i>	<i>230</i>
<i>Comederos " pollitos"</i>	<i>3</i>	<i>24</i>
<i>Bebederos "pollitos"</i>	<i>3</i>	<i>9</i>
<i>Comederos Tolva</i>	<i>8</i>	<i>120</i>
<i>Bebederos circulares</i>		
<i>automáticos</i>	<i>3</i>	<i>66</i>
<i>Cortina plastillera (</i>		
<i>20m2)</i>	<i>1</i>	<i>120</i>
<i>Tanque de agua (</i>		
<i>100Lts.)</i>	<i>1</i>	<i>45</i>
<i>Electrificador de</i>		
<i>alambrado completo</i>	<i>1</i>	<i>180</i>
<i>TOTAL</i>		<i>3194</i>

GALPON PARA PONEDORAS

INVERSIONES

	Unidad	Valor (\$)
1- Instalaciones		
Gallinero (50m2)con instalación	1	1200
2- Implementos		
Comederos Tolva	3	45
Bebederos circulares automáticos	1	11
Tanque de agua (100 Ls.)	1	45
Electrificador de alambrado completo	1	180
TOTAL		1481

TOTAL DE INVERSIIONES

Alimentación	\$
durante 5 meses	3,600.00
Galpón para cría-recría	\$
	3,194.00
Galpón para ponedoras	\$
	1,481.00
300 Pollitos camperos	\$
	750.00
TOTAL	\$ 9,025.00