

**PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLO DE ENGORDE
BROILER EN CANAL (*Gallus gallus domesticus*), BAJO LAS BUENAS
PRÁCTICAS PECUARIAS, (BPP), EN LA GRANJA LOS FARALLONES
DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS DE GACENO**



ANDRES JULIAN RUIZ ROBAYO

DENISES DAELY CRIOLLO MENDEZ

JUAN GULLERMO PUENTES OCAMPO

NATALY YULIETH ROA SALAMANCA

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS DE GACENO
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA – SENA CEDEAGRO
TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS
SAN LUIS DE GACENO, BOYACA
2024**

**PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLO DE ENGORDE
BROILER (*Gallus gallus domesticus*) EN CANAL, BAJO LAS BUENAS
PRÁCTICAS PECUARIAS, (BPP) EN LA GRANJA LOS FARALLONES
DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS DE GACENO**

**ANDRES JULIAN RUIZ ROBAYO
DENISES DAELY CRIOLLO MENDEZ
JUAN GULLERMO PUENTES OCAMPO
NATALY YULIETH ROA SALAMANCA**

Trabajo presentado como requisito para optar por el título de
Bachiller Técnico en Sistemas Agropecuarios Ecológicos

Asesores
Cristian Ronderos
Ibeth Reyes
Sonia Salamanca
Instructores SENA

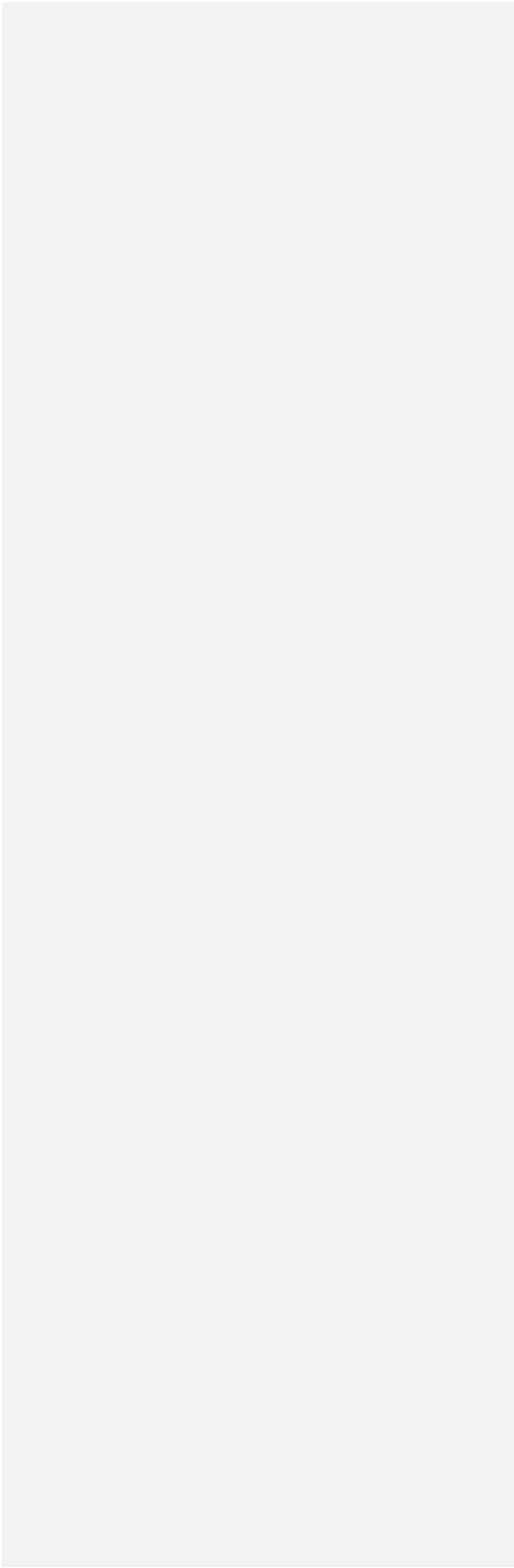
Leonardo Mauricio Ruiz
Mgtr. Ciencias Agrarias

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUIS DE GACENO
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA – SENA CEDEAGRO
TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS
SAN LUIS DE GACENO, BOYACA
2024**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma jurado 1

Firma jurado 2



DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto con mucho amor y respeto a nuestros padres y abuelos quienes nos han enseñado el valor de nuestro esfuerzo y sacrificio, siendo fundamentales para lograr esta meta que se propuso y que ha culminado con éxito y con buenos resultados, no sería posible sin su amor, comprensión y apoyo incondicional, debido que ha sido el soporte para culminar con buena actitud en los momentos difíciles que se presentaron y poder alcanzar la meta y dejando enseñanzas y recuerdos que marcarán para siempre nuestras vidas.

Esperamos que en cada momento se sientan orgullosos de nuestro esfuerzo y dedicación gracias.

Autores Trabajo de Grado.

AGRADECIMIENTOS

El día de hoy agradecemos a dios por habernos permitido culminar el proyecto de grado, a nuestros familiares, en especial a nuestras madres por apoyarnos en cada momento de esta bella experiencia, a la institución por brindarnos la oportunidad de desarrollar este proyecto en sus diferentes instalaciones, a los instructores y profesores que nos guiaron y aconsejaron en cada paso. Agradecemos a las personas que contribuyeron en el fortalecimiento y desarrollo de este emprendimiento para la comercialización del producto, a los miembros del equipo ya que con su esfuerzo, trabajo, dedicación y aportes de información hicieron posible el éxito y la culminación de este proyecto.

Autores Trabajo de Grado.

Tabla de Contenido

	Pág.
ABSTARC	¡Error! Marcador no definido.
1. GENERALIDADES	15
1.1 TÍTULO DEL PROYECTO	15
1.2. NECESIDAD	15
1.3 BENEFICIOS E IMPORTANCIA	16
1.4 OBJETIVOS	16
1.4.1 OBJETIVO GENERAL:	16
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	17
2 ESTUDIO DE MERCADO	19
2.1 PRODUCTO A OFRECER – PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	19
2.2. MERCADO OBJETIVO	19
2.3 COMPETENCIA	20
2.4 PRECIO DE VENTA	20
2.5 ESTRATEGIA DE PROMOCION	21
2.6 PUNTO DE VENTA	21
2.7 PUBLICIDAD	22
2.7.1 FOLLETO	22
2.7.2 ETIQUETA	23
2.7.3 TARJETA DE PRESENTACIÓN	23
2.7.4 MEDIO AUDIOVISUAL (VIDEO)	24
3. ESTUDIO TÉCNICO	25
3.1 LOCALIZACIÓN	25
3.2 TAMAÑO DEL PROYECTO	26
3.3 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.	26
3.4 CALENDARIO DE ACTIVIDAD Y/O CALENDARIO DE ESTABLO	27
3.5 DIAGRAMA DE PROCESO	27

3.6 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO	29
3.6.1 ADECUACIÓN Y/O CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIONES	29
3.6.2 EQUIPOS.....	30
3.6.3 COMPRA, SELECCIÓN Y ADAPTACION DE ANIMALES	32
3.6.4 TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LAS AVES	32
3.6.5 CARACTERÍSTICAS FENOTIPICAS DE LA RAZA BROILER	33
3.6.6 ADAPTACIÓN.....	33
3.6.7 ETAPAS PRODUCTIVAS DE LA ESPECIE.....	33
3.6.8 MANEJO DE REGISTROS.....	34
3.6.9 MANEJO NUTRICIONAL.....	39
3.6.10 MANEJO DE PRODUCCIÓN.....	39
3.6.11 MANEJO SANITARIO:	43
3.7 MANEJO DE RESIDUOS.....	45
3.8 PARÁMETROS PRODUCTIVOS	46
3.8.1 ANALISIS DE PARAMETROS.....	46
3.9 ANÁLISIS DE RIESGOS EN EL SITIO DE TRABAJO.	47
4. ESTUDIO ORGANIZACIONAL	49
4.1 NOMBRE DE LA EMPRESA.....	49
4.2 ORGANIGRAMA:	50
4.3 MANUAL DE FUNCIONES (CARGO Y OBJETIVO DEL CARGO):.....	51
4.4 REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO:	54
4.4.1 DERECHOS.....	54
4.4.2 DEBERES	54
4.4.3 SANCIONES:.....	55
5. ESTUDIO FINANCIERO.....	56
5.1 INVERSION INICIAL	56
5.2 INGRESOS	57
5.3 EGRESOS.....	58

5.3.1 COSTOS	58
5.3.2 MANO DE OBRA	59
5.3.3 OTROS	61
5.3.4 TOTAL COSTOS DE PRODUCCION	61
5.3.5 GASTOS	61
5.4 RESULTADO DEL EJERCICIO	62
5.5 VALOR UNITARIO	62
5.6 PRECIO DE VENTA	62
5.7. ANALISIS DEL EJERCICIO	63
6. IMPACTOS DEL PROYECTO	64
6.1 IMPACTO TÉCNICO	64
6.2 IMPACTO SOCIAL	64
6.3 IMPACTO ECONÓMICO	64
6.4 IMPACTO AMBIENTAL	64
7. CONCLUSIONES	65
8. RECOMENDACIONES	66
9. BIBLIOGRAFÍA	67
10. ANEXOS	69

LISTA TABLAS

	Pág.
<i>Tabla 1. Mercado objetivo.....</i>	19
<i>Tabla 2. Competencia.....</i>	20
<i>Tabla 3. Localización.....</i>	25
<i>Tabla 4. Ficha técnica para animales en canal.....</i>	26
<i>Tabla 5. Selección de animales.....</i>	32
<i>Tabla 6. Etapas.....</i>	33
<i>Tabla 7. Composición nutricional.....</i>	39
<i>Tabla 8. Vitaminación y desparasitación ciclo 2.....</i>	44
<i>Tabla 9. Vitaminación y desparasitación ciclo 2.....</i>	44
<i>Tabla 10. Manejo de residuos.....</i>	46
<i>Tabla 11. Parámetros.....</i>	46
<i>Tabla 12. Análisis de riesgos.....</i>	47
<i>Tabla 13. Manual de funciones.....</i>	51
<i>Tabla 14. Inversión inicial.....</i>	56
<i>Tabla 15. Ingresos ciclo 1.....</i>	57
<i>Tabla 16. Ingresos ciclo 2.....</i>	57
<i>Tabla 17. Ingresos.....</i>	57
<i>Tabla 18. Insumos ciclo 1.....</i>	58
<i>Tabla 19. Insumos ciclo 2.....</i>	59
<i>Tabla 20. Insumos.....</i>	59
<i>Tabla 21. Mano de obra ciclo 1.....</i>	59
<i>Tabla 22. Mano de obra ciclo 2.....</i>	60
<i>Tabla 23. Mano de obra.....</i>	60
<i>Tabla 24. Otros.....</i>	61
<i>Tabla 25. Costo de producción.....</i>	61
<i>Tabla 26. Gastos.....</i>	61
<i>Tabla 27. Egresos.....</i>	62
<i>Tabla 28. Resultado del ejercicio.....</i>	62
<i>Tabla 29. Precio de venta.....</i>	62

ILUSTRACIONES

	Pág.
<i>Ilustración 1. Título</i>	15
<i>Ilustración 2. Producto a ofrecer</i>	19
<i>Ilustración 3. Recetas</i>	21
<i>Ilustración 4. Folleto</i>	22
<i>Ilustración 5. Etiqueta</i>	23
<i>Ilustración 6. Tarjeta de presentación</i>	23
<i>Ilustración 7. Localización</i>	25
<i>Ilustración 8. cronograma</i>	27
<i>Ilustración 9. Diagrama</i>	27
<i>Ilustración 10. Vista frontal del galpón</i>	30
<i>Ilustración 11. Bebedero</i>	30
<i>Ilustración 12. Comedero</i>	31
<i>Ilustración 13. Compra y Recepción de las aves</i>	32
<i>Ilustración 14. Punto polinizador</i>	34
<i>Ilustración 15. Registro de alimentación ciclo 1</i>	34
<i>Ilustración 16. Registro de alimentación ciclo 2</i>	35
<i>Ilustración 17. Registro sanitario ciclo 1</i>	35
<i>Ilustración 18. Registro sanitario ciclo 2</i>	36
<i>Ilustración 19. Inventario de animales ciclo 1</i>	36
<i>Ilustración 20. Inventario de animales ciclo 2</i>	37
<i>Ilustración 21. Registro de pesaje ciclo 1</i>	37
<i>Ilustración 22. Registro de pesaje ciclo 2</i>	38
<i>Ilustración 23. Registro de plagas ciclo 1</i>	38
<i>Ilustración 24. Tablas de pesajes</i>	39
<i>Ilustración 25. Curva de crecimiento</i>	42
<i>Ilustración 26. Registros sanitarios</i>	45
<i>Ilustración 27. Logo</i>	49
<i>Ilustración 28. Organigrama</i>	50

RESUMEN

Este proyecto se llevó a cabo en la granja Los Farallones de la Institución Educativa San Luis de Gaceno, con un enfoque claro en la producción y comercialización de pollos de la línea genética Broiler Ross (*Gallus gallus domesticus*). La meta principal fue producir 600 kg de carne de pollo, la cual se alcanzó mediante el levante y engorde de 200 aves divididas en dos ciclos, cada uno con una duración de 60 a 70 días. El proceso inicio con un peso promedio de 43 g, alcanzando un peso final de 3.225g al culminar los dos ciclos, todo esto en un área de 13,7 m², que fue diseñada y adecuada para optimizar el crecimiento y bienestar de las aves

Se realizaron adecuaciones en las instalaciones existentes, las cuales garantizaron el bienestar de las aves a lo largo de todo el proceso productivo. Se implementaron comederos de tolva y bebederos automáticos, esto presento una notable reducción de la pérdida de concentrado y del desperdicio de agua. Las mejoras contribuyeron a una mayor eficiencia productiva, asegurando que los recursos fueran utilizados de manera óptima y que los pollos tuvieran acceso permanente a alimento y agua fresca.

Se logro proporcionar carne de buena calidad a la comunidad de Sanluisaña, lo que mejoró significativamente la dieta alimenticia local. Conscientes de la importancia de la publicidad y la promoción, se diseñaron estrategias que incluyeron el desarrollo de un logo atractivo y la elaboración de folletos informativos que explicaban las ventajas del pollo de engorde producido por la empresa “pollos los compadres”. Estas acciones no solo aumentaron la visibilidad del producto, sino que también fomentaron el interés de los consumidores locales.

Se estableció un precio competitivo entre \$6.500 y \$7.500 pesos por cada 500 g de pollo. Esta estrategia permitió equilibrar la asequibilidad del producto para los consumidores con la rentabilidad del proyecto, generando ingresos significativos a los aprendices involucrados en la producción y comercialización. Además de lo anteriormente mencionado no solo se benefició a la comunidad en términos de acceso a un alimento de calidad, sino que también se contribuyó al desarrollo económico de los jóvenes aprendices.

Se estableció un punto polinizador mediante la siembra de plantas de girasol (*Helianthus annuus*), lo que promueve la biodiversidad local, sino que también ayuda a crear un ecosistema equilibrado a nivel municipal. Además, fueron utilizados empaques

biodegradables, reduciendo el impacto ambiental asociado con la producción y venta del pollo.

La adecuación de las instalaciones y la implementación de buenas prácticas avícolas dieron como resultado una producción eficiente y de alta calidad, también mejorando la dieta local y generando ingresos para los aprendices lo que asegura el éxito del proyecto.

Se recomienda mantener un control estricto en las instalaciones teniendo en cuenta las buenas prácticas avícolas, seguir utilizando métodos que minimicen el desperdicio y explorar nuevas estrategias de marketing para atraer a un público más amplio. Además, es aconsejable realizar análisis constantes de costos y precios de mercado para garantizar la competitividad y sostenibilidad del proyecto. Finalmente, se realizó un abono orgánico tipo bocashi a partir de los residuos generados en la granja el cual se presenta como un insumo valioso para fertilizar el suelo, contribuyendo así al cierre del ciclo productivo de manera ecológica y sostenible

ABSTRACT

This project was carried out at the Farallones farm of San Luis de Gaceno School, with emphasis on the production and marketing of Broiler Ross genetic line chickens (*Gallus gallus domesticus*). The main goal was to produce 600 kg of chicken meat, which was achieved by raising and fattening 200 birds divided into two cycles, each lasting 60 to 70 days. The process started with an average weight of 43 g, reaching a final weight of 3,225g at the end of the two cycles, all this in an area of 13.7 m², which was designed and suitable to optimize the growth and well-being of the birds.

Adaptations were made to the existing facilities, which guaranteed the welfare of the birds throughout the entire production process. Hopper feeders and automatic drinkers were implemented, this made a remarkable reduction in the loss of concentrate and water waste. The improvements contributed to greater productive efficiency, ensuring that resources were used optimally and that the chickens had permanent access to food and fresh water.

It was achieved to provide good quality meat to the community of San Luis, which significantly improved the local food diet. Aware of the importance of advertising and promotion, strategies were designed that included the development of an attractive logo and the preparation of informative brochures that explained the advantages of the broiler chicken produced by the company "pollos los compadres". These actions not only increased the visibility of the product, but also fostered the interest of local consumers. A competitive price was established between \$6,500 and \$7,500 pesos per 500 g of chicken. This strategy allowed to balance the affordability of the product for consumers with the profitability of the project, generating significant income to the apprentices involved in the production and marketing. In addition, the community was not only benefited in terms of access to quality food, but also contributed to the economic development of the young apprentices.

A pollinator point was established by planting sunflower plants (*Helianthus annuus*), which promotes local biodiversity, but also helps to create a balanced ecosystem at the municipal level. In addition, biodegradable packaging was used, reducing the environmental impact associated with the production and sale of chicken.

The adaptation of the facilities and the implementation of good poultry practices resulted in an efficient and high-quality production, also improving the local diet and generating income for the trainees which ensures the success of the project.

It is recommended to maintain strict control in the facilities considering good poultry practices, continue to use methods that minimize waste and explore new marketing strategies to attract a wider audience. In addition, it is advisable to carry out constant cost and market price analyses to ensure the competitiveness and sustainability of the project. Finally, an organic fertilizer type bocashi was made from the waste generated on the farm which is presented as a valuable supply to fertilize the soil, thus contributing to the closure of the productive cycle in an ecological and sustainable way.

1. GENERALIDADES

1.1 TÍTULO DEL PROYECTO

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLO DE ENGORDE BROILER (*Gallus gallus domesticus*) EN CANAL, BAJO LAS BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS, (BPP) EN LA GRANJA LOS FARALLONES

Ilustración 1. Titulo



Fuente aprendices 2024

1.2. NECESIDAD

Desde hace varios años el municipio de San Luis de Gaceno, se ha venido presentando escasez de oferta en carne de pollo Broiler, situación que ha provocado que los

comerciantes dedicados a distribuirlo, lo adquieran en producciones o granjas de otros pueblos cercanos de la región, ocasionando sobre costos reflejados en el precio pagado por el consumidor, además de la pérdida de calidad del producto debido a que en el traslado algunas veces se interrumpe la cadena de frío o se maneja de forma inadecuada.

OPORTUNIDAD

La producción y comercialización de Pollos de Engorde (Broiler), representa una alternativa para la comunidad sanluisense. Bajo la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP); se garantizará a la población local, pollo de buena calidad, que sea competente frente a la carne importada de algunos supermercados locales y que al mismo tiempo contribuya a la seguridad alimentaria del municipio, pretendiendo solucionar los problemas de falta de oferta del producto en la localidad y contribuyendo en el desarrollo económico, demostrando otras formas de generar alternativas de ingresos y trabajo.

1.3 BENEFICIOS E IMPORTANCIA

La carne de pollo contribuirá a la mejora de la alimentación de la población, puesto que es saludable para el ser humano, con un alto contenido de proteínas, vitaminas, complejo B. Se ofrece un producto fresco de buena calidad para la comunidad Sanluisense con un mercado continuo que va a incentivar la producción avícola local. Generará ingresos y promoverá la economía del municipio.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL:

Producir y comercializar pollos de engorde broiler en canal (*Gallus gallus domesticus*), bajo las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en la granja los Farallones de la Institución Educativa San Luis de Gaceno

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

TÉCNICO

- Adecuar las instalaciones para la implementación del proyecto productivo y recepción de las aves.
- Realizar un manejo adecuado de la producción teniendo en cuenta las buenas prácticas avícolas.
- Implementar comederos de tolva y beberos automático, para minimizar la pérdida de concentrado y evitar el desperdicio de agua

SOCIAL

- Suministrar a la comunidad sanluiseña carne de pollo de buena calidad que cumpla con las propiedades organolépticas adecuadas para el consumo.
- Promover la compra de carne del pollo por medio de estrategias de publicidad como lo son logo, eslogan, folleto... dando a conocer las características del producto a la comunidad.

ECONÓMICO

- Determinar la utilidad del proyecto a través del estudio financiero mediante el análisis de la inversión inicial, costos, ganancias.
- Realizar un análisis de mercado para establecer precios que sean competitivos, considerando la calidad del producto y ofreciendo un equilibrio entre asequibilidad para los consumidores y la rentabilidad del proyecto.
- Generar ingresos para los aprendices vinculados mediante la comercialización del producto, asegurando que los miembros del grupo emprendedor reciban las ganancias equitativamente.

AMBIENTAL

- Establecer un punto polinizador con la siembra de plantas de girasol (*Helisnthus annus*) que promuevan el aumento y preservación de la Fauna benéfica local.

- Fabricar un abono bocashi aprovechando los residuos producidos por el proyecto.
- Utilizar materiales biodegradables para el empaque de producto.

2 ESTUDIO DE MERCADO

2.1 PRODUCTO A OFRECER – PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Se ofrecerá carne de pollo broiler en canal deviserado, con un tamaño promedio de 3.225 g; de 60-70 días de edad aprox, con un color característico de piel amarilla, las menudencias se retirarán o se dejarán de acuerdo con la petición del cliente, se les entregará en bolsas biodegradables, manteniendo la cadena de frío. El producto se dará en libras debido a que se realizó un análisis cualitativo y se observó que en el municipio se consume semanalmente (aproximadamente) esta cantidad.

Ilustración 2. Producto a ofrecer



Fuente aprendices 2024

2.2. MERCADO OBJETIVO

El producto se venderá a los consumidores que tenga un sustento, ofreciendo a la población de 18 a 70 años que le agrada degustar el pollo y les agrada el sabor.

Tabla 1. Mercado objetivo

CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad	Precio
FINAL (DIRECTO)	En canal se empacará en bolsas biodegradables	Cada 60-70	Dependiendo lo que pida el cliente	6.500-7500 \$ aprox por cada 500g

Fuente Aprendices 2024

La empresa ofrecerá canal de comercialización directa, el producto se les entregará en la puerta de su casa.

2.3 COMPETENCIA

Nuestra competencia directa es los vendedores que ofrecen este mismo proyecto como lo son doña Anair Buitrago, Yamile Buitrago y las famas, la competencia indirecta son los vendedores de carne y producción de gallinas

Tabla 2. Competencia

NOMBRE DE LA COMPETENCIA	UBICACIÓN/ TELEFONO	PRECIO DE VENTA PRODUCTO
Anair Buitrago	3228422910	\$7000lb - \$14000k
Yamile Buitrago	Carrera 4 4-71 3103431226	\$7000lb - \$14000k

Fuente Aprendices 2024

2.4 PRECIO DE VENTA

El precio de venta del producto se realizará por medio de un estudio de mercado para identificar la competencia y analizar los precios en el municipio, por ello la carne de pollo broiler tendrá un costo de \$6.500 - \$7.500 aprox por cada 500g, y el precio por cada 1000g tendrá un valor de \$13.000 - \$14.000 aprox.

2.5 ESTRATEGIA DE PROMOCION

La empresa **POLLO LOS COMPADRES S.AS.** empleara como estrategia de promoción por la compra de 2 pollo (3,225g de peso aprox.) obsequiar al cliente una receta para que prepare la carne en su hogar y disfrute de todo su sabor.

Ilustración 3. Recetas



POLLO AL CURRY

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo los compadres deshuesadas
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de jengibre de 2 cm
- 1 cebolla mediana
- 1 tomate grande
- 1/2 taza de leche de coco
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1/2 cucharada de comino
- 1/2 cucharada de cúrcuma
- Pimienta de cayena opcional
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1.Pica el pollo los compadres en cubos medianos.
- 2.Corta la cebolla y el ajo en cubos pequeños.
- 3.Ralla el jengibre y tritura el tomate.
- 4.En una sartén profunda, agrega un poco de aceite vegetal y cocina la cebolla, el ajo, el jengibre y el tomate.
- 5.Echa todas las especias: el curry, el comino, la cúrcuma, la pimienta de cayena, pimienta negra y una pizca de sal. Revuelve bien por un par de minutos y baja el fuego a la mitad.
- 6.Ahora agrega el pollo los compadres picado y cocina hasta que se haya sellado por todos lados.
- 7.Pon 1/2 vaso de agua y mezcla.
- 8.Deja que se cocine a fuego suave por 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 9.Si ves que la salsa está muy seca, ponle un poco más de agua, si por el contrario ves que está demasiado líquida, súbele un poco la temperatura para que se evapore algo de líquido.
- 10.Transcurridos los 15 minutos revisa como está de sal y agrega más si es necesario.
- 11.Ahora vas a agregar la 1/2 taza de leche de coco. Mezcla bien y deja cocinar por 5 minutos más.
- 12.Si gustas, puedes suavizar el sabor poniéndole más leche de coco.
- 13.Ahora sí, apaga el fuego y deja reposar un par de minutos



Receta de pollo a la miel

Ingredientes:

- 6 MUSLOS DE POLLO LOS COMPADRES SALPIMENTADOS
- 2 CDAS DE MIEL
- 2 CDAS DE SALSA DE SOYA
- 2 DIENTES DE AJO TRITURADO
- ACEITE

Preparación

PASO 1: EN UN SARTÉN A FUEGO ALTO, AGREGA UN CHORRITO DE ACEITE Y COCINA LOS MUSLOS DE POLLO LOS COMPADRES HASTA QUE SELLEN POR AMBOS LADOS.

PASO 2: UNA VEZ COCINADOS SACARLOS Y COLOCARLOS EN UN PLATO APARTE .

PASO 3: EN EL MISMO SARTÉN A FUEGO MEDIO, AGREGA UN CHORRITO MÁS DE ACEITE SI ES NECESARIO Y FRÍE EL AJO TRITURADO HASTA QUE DORE.

PASO 4: AÑADE LAS DOS CUCHARADAS DE SALSA DE SOYA, LAS DOS CUCHARADAS DE MIEL Y REVUELVE HASTA QUE SE INTEGRE

PASO 5: VUELVE AGREGAR EL POLLO YA CACIDO Y CUBRELO CON LA SALSA

PASO 6: COCINA POR 5 MINUTOS MÁS Y LISTO

PASO 7: SIRVE Y DISFRUTA



Fuente aprendices 2024

2.6 PUNTO DE VENTA

El punto de venta se encuentra ubicado, en el barrio los fundadores en CR 6 # A 6-B 17, en San Luis de Gaceno, Boyacá, donde el producto se encuentra a disposición para la compra.

2.7 PUBLICIDAD
2.7.1 FOLLETO
Ilustración 4.Folleto

ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN

Inicio



Levante



Engorde



CARACTERÍSTICAS DEL POLLO BROILER

Es robusto, de crecimiento rápido y de fácil alimentación con buen rendimiento de carne. Está diseñado para satisfacer las exigencias de los clientes que necesitan consistencia de rendimiento y versatilidad para cumplir una amplia gama de requerimientos del producto final.



TABLA NUTRICIONAL

Por 100 g del pollo broiler

CALORÍAS	167
PROTEÍNAS	20g
GRASAS TOTALES	9.7g
COLESTEROL	110mg/1000 kcal
AGUA	70.3g
CALCIO	13mg
MAGNESIO	22mg
SODIO	64mg
POTASIO	248mg
FÓSFORO	198mg
VITAMINA B3	10.4mg





PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLO DE ENGORDE BROILER (GALLUS GALLUS DOMESTICUS) EN CANAL, BAJO LAS BUENAS PRACTICAS PECUARIAS (BPP), EN LA GRANJA LOS FARALLONES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUIS DE GACENO



(57) 320 9757 216 - Denises Criollo
(57) 320 3626 802 - Nataly Roa
(57) 300 7496 826 - Juan Puentes
(57) 320 3948709 - Andrés Ruiz

 pollosloscompadres@gmail.com


CR 6 # A 6 B 17, barrio los fundadores, San Luis de Gaceno

¿PORQUE COMER POLLO?

- Es una fuente importante de nutrientes como lo son las proteínas, lípidos, vitamina 3, y minerales como calcio, hierro, zinc, sodio, potasio y magnesio..
- Es un producto de fácil manipulación o manejo, ya que los podemos almacenar en nuestra nevera, así su fácil conservación



2.7.2 ETIQUETA

Ilustración 5. Etiqueta



2.7.3 TARJETA DE PRESENTACIÓN

Ilustración 6. Tarjeta de presentación





2.7.4 MEDIO AUDIOVISUAL (VIDEO)

Sabías que Pollo Los Compadres S.A.S. ¿Te brinda carne de excelente calidad la cual tiene fuente de proteínas y nutrientes esenciales para tu salud? Nuestros pollos, con un tamaño promedio de 6.5 libras con una alimentación adecuada, ofrecen un sabor y una jugosidad incomparables producidos bajo las buenas prácticas avícolas.

Con un color característico de piel amarilla, Pollo Los Compadres S.A.S. se preocupa por brindarte la mejor calidad. Además, entregamos tu compra en bolsas biodegradables, manteniendo la cadena de frío para garantizar su frescura.

Y para que disfrutes aún más de nuestro producto, por la compra de dos pollos te obsequiamos una receta para que prepares en casa platillos deliciosos y nutritivos.

Encuétranos en el barrio Los Fundadores, CR 6 # A 6-B 17, en San Luis de Gaceno, Boyacá

Pollo Los Compadres S.A.S., ¡calidad, sabor y salud en cada bocado! ¡No te lo puedes perder!

3. ESTUDIO TÉCNICO

3.1 LOCALIZACIÓN

Tabla 3. Localización

Ítem	Descripción
Nombre de la finca	Los Farallones
Área	2 hectáreas aprox
Ubicación	En la vereda los arrayanes abajo a un (1) kilómetro del casco urbano aproximadamente.
Vías de acceso	Se encuentra ubicada sobre la vía central pavimentada de la transversal del Sisga que comunica el municipio de San Luis de Gaceno con el municipio de Santa María.
Disponibilidad de agua	La granja cuenta con un punto de agua del acueducto veredal
Características Agroecológicas	Ubicado a 395 m. s. n. m., con temperatura 28° humedad relativa entre el 70% y 85% y tiempo de luz solar (fotoperiodo) 11, 9 horas

Con formato: Fuente: 12 pto

Con formato: Fuente: 12 pto

Con formato: Fuente: 12 pto

Con formato: Fuente: 12 pto

Con formato: Fuente: 12 pto

Con formato: Fuente: 12 pto

Fuente Aprendices 2024.

Ilustración 7. Localización





Fuente Aprendices 2024

3.2 TAMAÑO DEL PROYECTO

Producir 600 kg de carne de pollo de la línea genética Broiler Ross con el levante y engorde de 200 pollos durante 2 ciclos con un rango de duración de 60-70 días cada uno, iniciando con un peso de 43 g (aprox) a una edad de un día y un peso final de 3.225 g en de 60-70 días. Establecidos en un área de 13,7 m²

3.3 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

- Ficha técnica para animales en canal

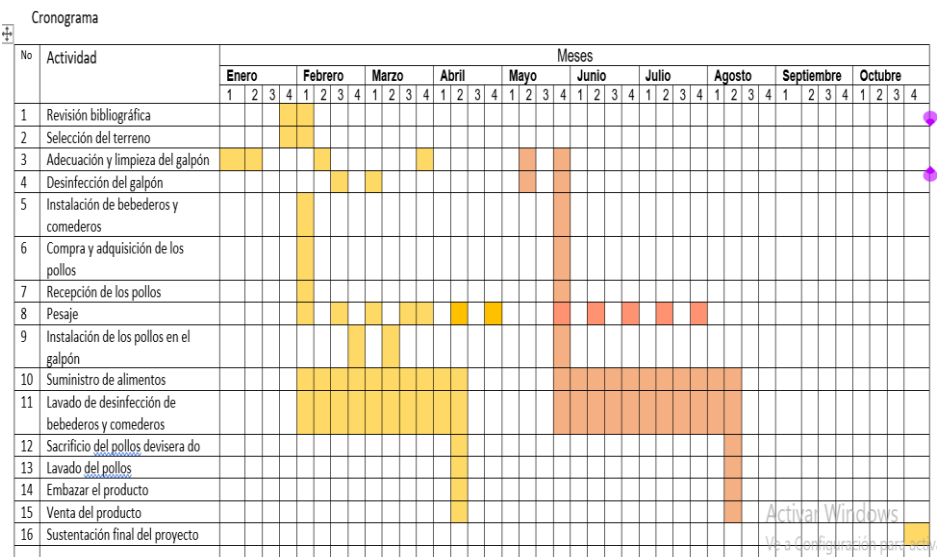
Tabla 4. Ficha técnica para animales en canal

PRODUCTO	Carne de pollo en canal de la línea genética ROSS
Composición nutricional de la carne de pollo	Proteínas 52% Grasa 8% Hierro 9% Fosforo 25% Potasio 6%
Características organolépticas	Color: Amarillento con unas plumas de color Blanco Olor: Característico pollo semi criollo Sabor: Característico pollo semi criollo
Empaque	Bolsa Biodegradable para el empacado del pollo y para sus viseras se utilizo bolsa transparente
Vida Útil	Refrigerada a -4 ° C por 6 a 9 meses aprox.

Fuente Aprendices 2024

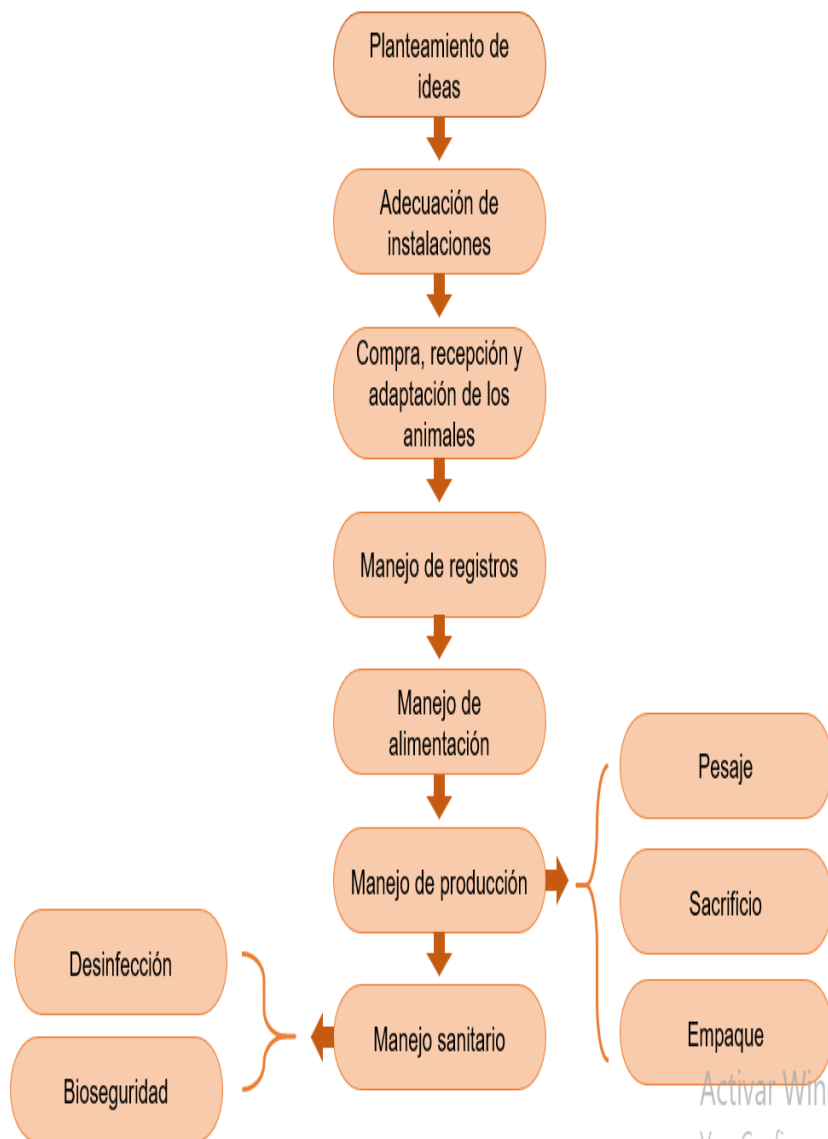
3.4 CALENDARIO DE ACTIVIDAD Y/O CALENDARIO DE ESTABLO

Ilustración 8. Cronograma



3.5 DIAGRAMA DE PROCESO

Ilustración 9. Diagrama



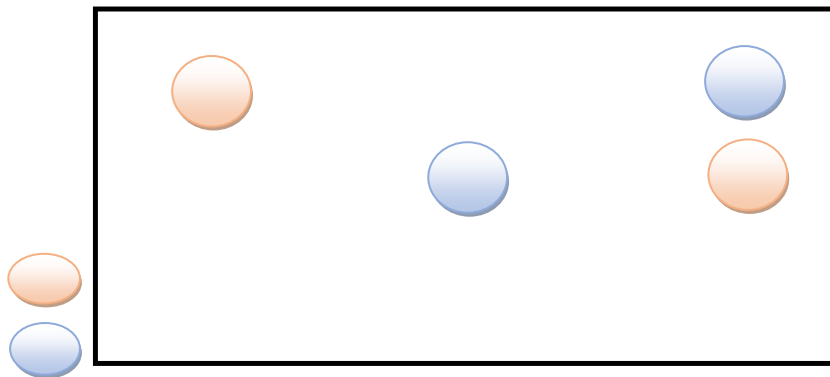
3.6 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO.

3.6.1 ADECUACIÓN Y/O CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIONES

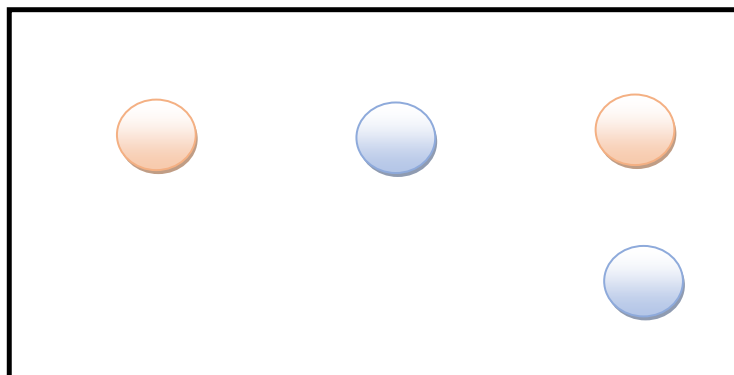
Se seleccionaron dos galpones con unas dimensiones 4 m x 2.4 m un área de 13,7 m², la altura de sus muros es de 50 cm. Se realizó la adecuación del galpón con un aseo general limpiando restos de cascarilla y polvo, posteriormente se llevó acabo la desinfección de las instalaciones con una fumigadora de espalda utilizando creolina (10ml x 1L) y yodo (10 ml x 1L) se instalaron dos bebederos de 34cm x 30cm y dos comederos de 28cm x 34.5cm, en cada galpón con una capacidad cada uno de 7 kg (comederos) y 6 L (Bebederos).

PLANO VISTA SUPERIOR

Galpón 1



Galpón 2





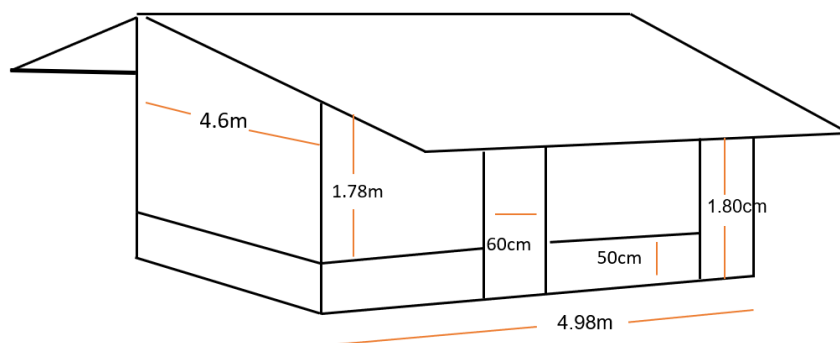
Comederos de tolva



Bebederos automaticos

Ilustración 10. Vista frontal del galpón

VISTA FRONTAL Y LATERAL



Área: 13,7 m²

Densidad 1- 2 ciclo: 7.2 aves/m²

3.6.2 EQUIPOS

A continuación, se describen los equipos que se utilizaron para la producción, así:

BEBEDEROS: Tipo volteo con manija para colgar.

Ilustración 11. Bebedero



Altura:34 cm
Diametro: 30 cm
Capacidad: 6 L
Densidad:25 pollos/bebedero

COMEDEROS: Tipo Tolva

Ilustración 12. Comedero



Altura:28 cm
Diámetro: 34.5 cm
Capacidad: 7 kilos
Densidad: 25 pollos/comedero

3.6.3 COMPRA, SELECCIÓN Y ADAPTACION DE ANIMALES

3.6.4 TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LAS AVES

La vendedora entrego las aves en la casa de un aprendiz donde se mantuvieron 15 días, luego se trasladaron hacia la granja en un vehículo de platón donde se le hizo una cama con un plástico, al llegar al sitio se transportaron en canastillas hasta el galpón.

Compra: A continuación, se describe la tabla de compra de los pollos en los dos ciclos así:

Tabla 5. Selección de animales

FECHA	NUMERO DE POLLOS	PROCEDENCIA	RAZA O CRUCE	PESO A LA COMPRA	EDAD A LA COMPRA	PRECIO
28/02/2024	100	San marino	Broiler	43g	1 día	\$ 3.400
30/06/2024	100	San marino	broiler	43.25g	1 día	\$ 3.600

Fuente Aprendizices 2024

Ilustración 13. Compra y Recepción de las aves



Fuente aprendices 2024

3.6.5 CARACTERÍSTICAS FENOTÍPICAS DE LA RAZA BROILER

- ✓ Tiene plumas color blancas.
- ✓ Piel amarillenta
- ✓ Doble pechuga
- ✓ Pico amarillo
- ✓ Peine y pendientes rojos
- ✓ Sus patas son grandes

3.6.6 ADAPTACIÓN

Las actividades que se tuvieron en cuenta para la llegada de los pollos fueron, la adecuación de la cama, al trasladarlos al galpón del aprendiz se les instalo los bebederos las cuales se les suministro una vitamina (spromovermax) y posterior a eso se les suministro la alimentación. Se observó si se aclimataban y si contaba con las características optimas adecuadas, posterior a esto se transportaron al galpón de la institución.

3.6.7 ETAPAS PRODUCTIVAS DE LA ESPECIE

Tabla 6. Etapas

ETAPA	EDAD	PESO
PREI - INICIO	un día	43,25 g
INICIO	10 días	227,06 g
LEVANTE	30 días	1200 g
CEBA	45 días	3225 g

Fuente Aprendices 2024

PUNTO POLINIZADOR

Se estableció un punto polinizador para ayudar la fauna benéfica local, con la siembra de la planta de girasol (*Helianthus annuus*),se aplicó un abono tipo bocashi con los residuos obtenidos por el proyecto productivo para la preparación del terreno.

Ilustración 14. Punto polinizador



3.6.8 MANEJO DE REGISTROS

- ✓ **Registro de Alimentación:** Es donde se lleva diariamente el control del consumo de alimento de cada animal para ver su eficiencia o deficiencia en el consumo. El análisis de estos registros nos ayuda a determinar conversión de alimento

Ciclo 1

Ilustración 15. Registro de alimentación ciclo 1



POLLOS LOS COMPADRES

REGISTRO DE ALIMENTACION											
Nombre de la finca: Granja los farallones de la I.E San Luis de Gaceno											
Ubicacion: km 1, vereda los arrayanes, transversal sigsa, san luis- santa maria											
Tipo de producción: avícola											
Linea genetica o raza:											
Fecha de ingreso: 8 de febrero de 2024											
Lote o ciclo: 1											
SEMANA	FECHA	L	M	MC	J	V	S	D	TOTAL	CONSUMO PROMEDIO	GANACIA DE PESO
1	8-feb/11-feb				3000	3076	4076	5076	15,228g	112,28g	140g
2	12-feb/18-feb	3176	3000	3100	3100	4000	4080	5076	25,532g	215,32g	140g
3	19-feb/25-feb	4250	5000	5000	5000	5000	5050	5002	34,302g	323,02g	117,7g
4	26-feb/3-mar	5500	6700	6850	7800	7802	8900	8100	51,652g	466,62g	117,7g
5	04-mar/10-mar	9500	9500	9500	10600	11760	12504	12500	75,864g	566,66g	158,6g
6	11-mar/17-mar	13000	13722	13100	13800	14500	14500	14500	97,122g	833,32g	136,7g
7	18-mar/24-mar	14100	14400	14300	14400	14200	14300	14100	99,800g	838,06g	136,7g
8	25-mar/31-mar	14500	14500	15500	15500	15500	16500	16500	108,500g	1028,56g	108,4g
9	1-abri/7-abri	15500	15500	15500	16500	16000	17500	17500	114,000g	1120,00g	284,2g
10	8-abri/14-abri	18800	19800	19800	19800	19800			98,000g	1020,00g	284,2g

Ciclo 2

Ilustración 16. Registro de alimentación ciclo 2



Pollos los compadres

REGISTRO DE ALIMENTACION													
Nombre de la finca: Granja los farallones de la I.E san luis de gaceno													
Ubicacion: Km1 , transversal del sigsa, via san luis -santa maria , vereda arrayanes													
Tipo de producción: Avicola													
Linea genetica o raza: ross													
Fecha de ingreso:30/05/2024													
Lote o ciclo: 2													
SEMANA	FECHA	L	M	MC	J	V	S	D	TOTAL	CONSUMO PROMEDIO	GANACIA DE PESO	COT O ALIPI	
1	30/05-2/06				2500	3500	3800	4700	14,500g	78.09g	183.75g		
2	3/06-9/06	4800	5500	5500	6500	6600	6800	6800	42,500g	206.66g	183.75g		
3	10/06-16/06	7200	7200	7200	7200	8200	8200	8300	53,500g	303.80g	676.75g		
4	17/06-23/06	8500	8800	9000	9800	9800	9800	10800	66,500g	439.04g	676.75g		
5	24/06-30/06	10700	10800	10800	10800	11800	11800	11800	78,500g	526.66g	1501.75g		
6	1/07-7/07	12500	12500	12500	13500	13500	13500	13500	91,500g	876.19g	1806.75g		
7	8/08-14/07	14500	14500	14500	15500	15500	15500	15500	105,500g	914.28g	1806.75g		
8	15/07-21/07	16500	16500	16500	16500	17500	17500	17500	118,500g	1014.28g	2726.75g		
9	22/07-28/07	17500	18500	18500	18500	18500	18500	18500	128,500g	1145.71g	3631.75g		
10	29/07-1/08	19500	20500	20500					60,500g	512.85g	3631.75g		

✓

REGISTRO SANITARIO: este registro se diligenciaba cada día que se realizaba algo de desparasitación, vitaminización y bioseguridad.

Ciclo 1:

Ilustración 17. Registro sanitario ciclo 1



Pollos Los Compadres

REGISTRO SANITARIO						
Nombre de la finca: granja los farallones de la institucion educativa san luis de gaceno						
Ubicacion: vereda los arrayanes , km1 , transversal del sigsa via san luis - santa maria						
Fecha de ingreso: 8 de febrero del 2024						
Tipo de producción: avicola						
Linea genetica o raza: broiler						
Lote o ciclo: 1						
FECHA	EVENTO	PRODUTO	N° De animales		VIA DE APLICACION	RESPONSABLE
			INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS		
4/02/2024	Se desinfecto el galpon	Creolina	Fenol	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
10/02/2024	Se suministro 3 gotas de oxtetraciclina	Oxtetraciclina	Antibiotico	3 GOTAS	Via oral	4 Integrantes
20/02/2024	Se desinfecto el galpon	Yodo	Yodo libre	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
25/02/2024	Se fumugo para la hormiga	Numetrin	Cipermetrin	5ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
9/02/2024	Vitaminisacion	promovermax		5Gotas/ 6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durnate la etapa de inicio	Suministro de ajo	Ajo	Ajo	1 ajo/ 6 L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de engorde	Suministro de limon	Limon	Limon	1 Limon/ 6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bio seguridad	Pediluvio	Cal	1 Kilo	Al voleo	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bio seguridad	Botas				4 Integrantes
Durante el ciclo	Bio seguridad	Overol				4 Integrantes

Ciclo 2

Ilustración 18. Registro sanitario ciclo 2



Pollos los compadres

REGISTRO SANITARIO						
Nombre de la finca: Granja los farallones I.E San Luis de Gaceno						
Ubicación: Km 1,transversal del sisga, via san luis -santa maria						
Fecha de ingreso: 30/05/2024						
Tipo de producción: Avícola						
Línea genética o raza: ross						
Lote o ciclo: 2						
N° De animales: 105						
FECHA	EVENTO	PRODUCTO	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS	VIA DE APLICACION	RESPONSABLE
25/05/2024	Desinfección del galpon	Creolina	Fenol	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
25/05/2024	Desinfección del galpon	Yodo	yodo libre	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
1/06/2024	Vitaminización	vitapio		10gr/6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de inicio	Suministro	Ajo	Ajo	1/6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de engorde	Suministro	Limon	Limon	1/6LAgua	Via oral	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Pedilubio	Cal viva	1 kilo	Al voleo	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Botas				4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Overol				4 Integrantes

- ✓ **INVENTARIO DE ANIMALES:** los da a conocer el número de animales, sexo, raza y su peso a la hora de la compra.

Ciclo 1

Ilustración 19. Inventario de animales ciclo 1



Pollos Los Compadres

INVENTARIO DE ANIMALES					
Nombre de la finca: Granja los Farallones de la Institucion educativa San Luis de Gaceno					
ubicación: km 1, vereda los arrayanes, transversal del sisga, via San Luis- Santa Maria					
Tipo de producción: Produccion Avicola					
Línea genética o raza: Broiler					
Fecha de ingreso: 8 de febrero de 2024					
Lote o ciclo: 1					
N° De animales: 100 pollos					
N° de machos: 90 pollos					
N° de hembras: 10 pollas					
Nº	I.D DEL ANIMAL	EDAD	PESO	SEXO	RAZA
100 Pollos	100 Pollos	1 día	43gr promedio	m/f	Broiler Ross

Ciclo 2

Ilustración 20. Inventario de animales ciclo 2



Pollos los compadres

INVENTARIO DE ANIMALES

Nombre de la finca: Granja los farallones de la I.E san luis de gaceno
 Ubicacion: Km1 , transversal del sisga, via san luis -santa maria , vereda arrayanes
 Tipo de producción: Avicola
 Linea genetica o raza: ross
 Fecha de ingreso: 30/05/2024
 Lote o ciclo: 2 N° De animales: 100 pollos
 N° de hembras: 5 pollas N° de machos: 95 pollos

Nº	I.D DEL ANIMAL	EDAD	PESO	SEXO	RAZA
100	100 pollos	1 día	43.25g	m/f	Broiler Ross

- ✓ **REGISTRO PESAJE:** este registro se diligenciaba cada 10 días, debido a que en este transcurso de tiempo se llevaba acabó el pesaje.

Ciclo 1

Ilustración 21. Registro de pesaje ciclo 1



Pollos Los Compadres

REGISTRO DE PESAJE

Nombre de la finca: Granja los farallones de la I.E. San Luis de Gaceno
 Ubicación: vereda los arrayanes, km1 transversal del sisga , via san luis de Gaceno - santa Maria
 Tipo de producción: Avicola
 Linea genetica o raza:
 Fecha de ingreso: 8 de febrero del 2024
 Lote o ciclo: 1 N° De animales: 100

FECHA	Nº DE ANIMALES	PESO TOTAL	PESO PROMEDIO	GTP	GDP
10 de febrero	5	717g	43g		
20 de febrero	5	1602g	320g	277g	27.7g
6 de marzo	14	16800g	1200g	1,157g	46.28g
21 de marzo	14	24524g	1751g	1,708g	42.7g
30 de marzo	14	38191g	2727g	2,684g	53.68g
10 de abril	7	28650g	4092g	4,042g	67.48g

Ciclo 2

Ilustración 22. Registro de pesaje ciclo 2



Pollos los compadres

REGISTRO DE PESAJE					
Nombre de la finca: Granja los farallones I.E San luis de gaceno					
Ubicación: Km 1,transversal del sisga, via san luis -santa maria					
Tipo de producción: Avicola					
Linea genetica o raza: ross					
Fecha de ingreso: 30/05/2024					
Lote o ciclo: 2					
N° De animales: 100					
FECHA	N° DE ANIMALES	PESO TOTAL	PESO PROMEDIO	GTP	GDP
1/06/2024	16	692g	43.25g		
10/06/2024	15	3,405g	227g	183.75g	18.375g
21/06/2024	15	10,800g	720g	676.75g	33.83g
2/07/2024	15	23,175g	1545g	1501.75g	48.44g
13/07/2024	15	27,750g	1850g	1806.75g	43.01g
21/07/2024	15	41,550g	2770g	2726.75g	54.53g
1/08/2024	15	57,465a	3831a	3787.75a	62.09a

- ✓ **REGISTRO DE PLAGAS:** este registro se diligenciaba cada que se encontraba un animal diferente al proyecto o que los afectaba.

Ciclo 1

Ilustración 23. Registro de plagas ciclo 1



Pollos Los Compadres

REGISTRO CONTROL DE PLAGAS				
Nombre de la finca: Granja los farallones de la institucion educativa san luis de gaceno				
Ubicación: km 1, vereda los arrayanes, via transversal el sisiga, San Luis-Santa Maria				
Tipo de producción: avicola				
Linea genetica o raza:				
Fecha de ingreso: 08 de febrero 2024				
Lote o ciclo: 1				
N° De animales: 100				
FECHA	AREA INTERVENIDA	PLAGA INTERVENIDA	PRODUCTO UTILIZADO	INGREDIENTE ACTIVO
25 de febrero	galpon 1 y 2	Hormigas	Criolina y Numetrin	Fenol y Cipermetrina
14 de marzo	galpon 1	Mato o lobo pollero	Se arreglo el lugar por donde ingreso el animal	

3.6.9 MANEJO NUTRICIONAL

De esta manera se realizo un horario divido en dos horas para las etapas productivas para todos los días hasta el sacrificio, de 5:00 a.m. y 3.40 p.m. , a excepción de la etapa de inicio la cual se les suministraba a las 10: 00 a.m., en esta primer etapa se les suministro 4,000g, en la etapa de levante 8,000g y para la ultima etapa la cual es engorde son 16,000 g, este concentrado suministrado se depositaba en un balde de plástico y posterior a esto se pesaba por medio de una Gramera.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL ALIMENTO

Tabla 7. Composición nutricional

-ALIMENTO	PROTEINA	GRASA	FIBRA	CENIZAS	HUMEDAD
Alimento comercial de Iniciación	20%	3%	5%	8%	13%
Alimento comercial de engorde	21%	3.0%	6%	8%	13%

Fuente Aprendices 2024

Consumo / ave/ total / ciclo 1 = 7.578 g

Consumo / ave/ total / ciclo 2 = = 7.600 g

Estos datos son necesarios para hallar la conversión de alimento.

3.6.10 MANEJO DE PRODUCCIÓN

PESAJE: El pesaje se realizaba con un porcentaje de 14% pollos la cual este procedimiento se realizaba cada 10 días, las herramientas para el pesaje era una gramera y cinta para marcar los pollos que ya se pesaron.

TABLA DE PESAJE

Ciclo 1:

Ilustración 24.Tablas de pesajes

 Pollos Los Compadres						
REGISTRO DE PESAJE						
Nombre de la finca: Granja los farallones de la I.E. San Luis de Gaceno						
Ubicación: vereda los arrayanes km1 transversal del sisga , vía san luis de Gaceno - santa María						
Tipo de producción: Avícola						
Línea genética o raza:						
Fecha de ingreso: 8 de febrero del 2024						
Lote o ciclo: 1						
N° De animales: 100 pollos						
FECHA	N° DE ANIMALES	PESO TOTAL	PESO PROMEDIO	GTP	GDP	OBSERVACIONES
10 de febrero	5	717g	43g			pesaje de 5 pollos
20 de febrero	5	1602g	320g	277g	27.7g	pesaje 5 pollos
6 de marzo	14	16800g	1200g	1,157g	46.28g	pesaje 14 pollos
21 de marzo	14	24524g	1751g	1,708g	42.7g	pesaje 14 pollos
30 de marzo	14	38191g	2727g	2,684g	53.68g	pesaje 14 pollos
10 de abril	7	28650g	4092g	4,049g	62.29g	pesaje 7 pollos

- **Ganancia Total de Peso:** Peso final – Peso inicial

- **Ganancia Total de Peso:** Peso final – Peso inicial

$$\text{GTP} = 4092 \text{ g} - 43 \text{ g}$$

$$= 4049 \text{ g}$$

- **Ganancia Diaria de Peso:** Peso final – Peso inicial / número de días de la etapa

$$\text{GDP} = 4092 \text{ g} - 43 \text{ g} / 65 \text{ días}$$

$$= 62.29 \text{ g}$$

- **Conversión de alimento=** Total de alimento consumido / ganancia de peso total

$$\text{C.A} = 720.000 \text{ g} / 4.049 \text{ g}$$

$$\text{C.A} = 177.82 \text{ g} / 95$$

$$= 1.87$$

NOTA: Para producir un (1) kilo gramo de peso vivo de pollo se necesita 1 kg con 870 gramos

Ciclo 2:

 Pollos los compadres						
REGISTRO DE PESAJE						
Nombre de la finca: Granja los farallones I.E San luis de gaceno						
Ubicacion: Km 1,transversal del sigsa, via san luis -santa maria						
Tipo de producción: Avícola						
Linea genetica o raza: ross						
Fecha de ingreso: 30/05/2024						
Lote o ciclo: 2						
N° De animales: 100						
FECHA	N° DE ANIMALES	PESO TOTAL	PESO PROMEDIO	GTP	GDP	OBSERVACIONES
1/06/2024	16	692g	43.25g			pesaje de 16 pollos
10/06/2024	15	3.405g	227g	183.75g	18.375g	pesaje de 15 pollos
21/06/2024	15	10.800g	720g	676.75g	33.83g	pesaje de 15 pollos
2/07/2024	15	23.175g	1545g	1501.75g	48.44g	pesaje de 15 pollos
13/07/2024	15	27.750g	1850g	1806.75g	43.01g	pesaje de 15 pollos
21/07/2024	15	41.550g	2770g	2726.75g	54.53g	pesaje de 15 pollos
1/08/2024	15	57.465g	3831g	3787.75g	60.12g	pesaje de 15 pollos

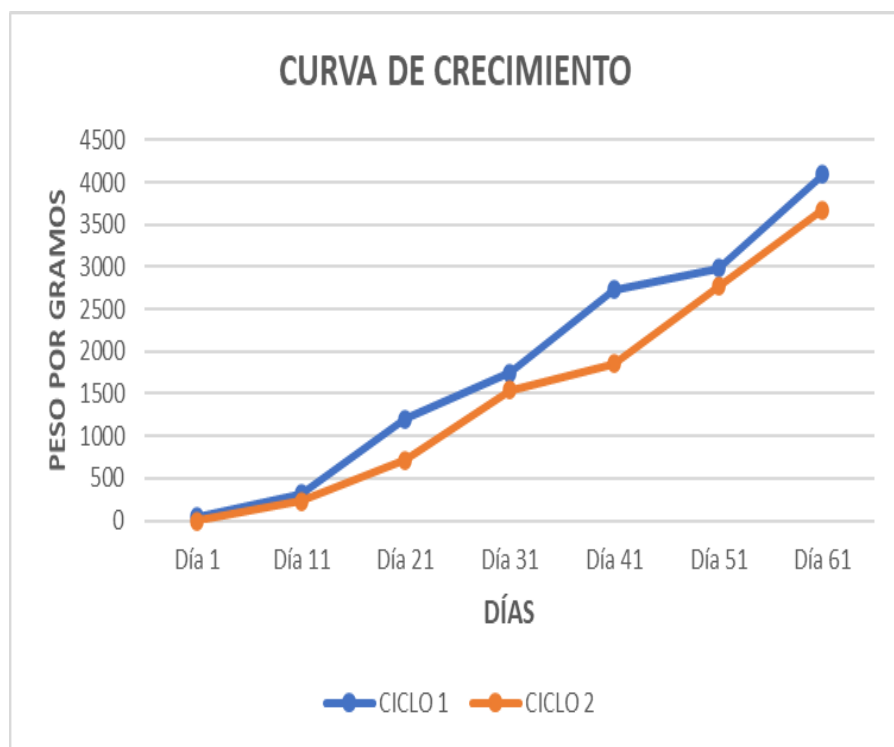
- Ganancia Total de Peso:** Peso final – Peso inicial
 $GPT = 3831g - 43.25 g$
 $= 3787,75$
- Ganancia Diaria de Peso:** Peso final – Peso inicial / número de días de la etapa
 $GPD = 3831 g - 43.25 g / 63 \text{ días}$
 $= 60.12 g$
- Conversión de alimento=** Total de alimento consumido / ganancia de peso total
 $C.A.= 760.000g / 3831 g$
 $C.A= 198,38 g / 100$
 $= 1.98$

NOTA: Para producir un kilo (1) gramo de peso vivo de pollo se necesita 1 k con 980 gramos

CURVA DE CRECIMIENTO CICLO 1 Y 2

A continuación, se grafica la tabla de pesaje, donde en el eje de las **X** encontramos la edad de los pollos en el momento del pesaje y en el eje de las **Y** el peso promedio de los pollos, expresado en gramos.

Ilustración 25. Curva de crecimiento



PRODUCCIÓN EN CANAL

El proceso de sacrificio comienza a las 4:00 trasladando los pollos al debido lugar de sacrificio en lonas de tal forma que no se lastimaran ninguna parte del cuerpo. Su

procedimiento inicia colgándolos de una cuerda y desangrándolos (en una lona para que no se maltrataran) de ahí se remojan en agua caliente en un periodo de tiempo de 2 minutos la cual se tenía que ir moviendo para después hacer su debida desplume, seguidamente se trasladaba a la zona de lavado, donde se chamuscan y se lavan , su lavo se realiza con una esponja y con jabón , se corta en un debido lugar para sacar sus viseras y se vuelve a enjuagar bien, por último se hace su debido empacado por separado en las bolsas biodegradables los pollos y en las bolsas transparentes sus viseras, se realizaba su pesaje y se hacía su entrega.

El rendimiento en canal: Se hace tomando como base el peso en pie de los pollos como el 100 % y el peso del pollo una vez finaliza el proceso de sacrificio; para así hallar el rendimiento en canal, como se describe a continuación por medio de una regla de tres así:

Primer ciclo

4.992 g-----100 %

3,976 g-----X

X=79,64%

Segundo ciclo

4.267 ----- 100 %

3.340 ----- x

X=78,27%

3.6.11 MANEJO SANITARIO:

✓ **Normas de bioseguridad:**

Los aprendices utilizaron guantes, tapabocas y overol para la desinfección del galpón, diariamente se ingresaban a las instalaciones con botas y overol, al entrar las botas tenían que desinfectarse en un pediluvio, también se tomó en cuenta que ninguna otra persona que no pertenece al proyecto no tiene ingreso a la producción así para evitar enfermedades en las aves.

✓ **Plan sanitario: Vacunación, desparasitación y vitaminización.**

El plan sanitario se llevó a cabo con una vitaminización posteriormente a la recepción, esta vitamina se les suministraba por medio de agua. Su desparasitación se realizó con ajo, el cual se licuaba para poder diluirlo en el agua

Ciclo 1

Tabla 8. Vitaminación y desparasitación ciclo 2

FECHA	NUMERO DE ANIMAL	EVENTO	PRODUCTO	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS POR ANIMAL	VÍA DE APLICACIÓN
09/02/2024	100	Vitaminación	promovermax	No preciso	5 gotas para 6L de agua	Oral
Durante la etapa de inicio	100	Desparasitación	Ajo	No preciso	1 ajo para 6L de agua	Oral

Fuente aprendices 2024

Ciclo 2

Tabla 9. Vitaminación y desparasitación ciclo 2

FECHA	NUMERO DE ANIMAL	EVENTO	PRODUCTO	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS POR ANIMAL	VÍA DE APLICACIÓN
09/02/2024	100	Vitaminación	vitapio	No preciso	10g para 6L de agua	Oral
Durante la etapa de inicio	100	Desparasitación	Ajo	No preciso	1 ajo para 6L de agua	Oral

Fuente aprendices 2024

✓ Control y tratamiento de enfermedades:

Para el tratamiento de enfermedades se realizó un control sanitario con el cual se observó el día 18 de junio se encontraron 5 pollos con síntomas de moquillo los cuales fueron aislados en un lugar de cuarentena y se les suministró limón en el agua, al verificar que no presentaban ningún tipo de síntoma a los 15 días fueron reincorporados al grupo

REGISTRO SANITARIO

Ciclo 1:

Ilustración 26. Registros sanitarios



Pollos Los Compadres

REGISTRO SANITARIO

Nombre de la finca:

granja los farallones de la institucion educativa san luis de gaceno

Ubicacion:

vereda los arrayanes, km1 , transversal del sigsa via san luis - santa maria

Fecha de ingreso:

8 de febrero del 2024

Tipo de produccion:

avicola

Linea genetica o raza:

broiler

Lote o ciclo:

1

N° De animales:

FECHA	EVENTO	PRODUTO	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS	VIA DE APLICACION	RESPONSABLE
4/02/2024	Se desinfecto el galpon	Creolina	Fenol	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
10/02/2024	Se suministro 3 gotas de oxitetraciclina	Oxitetraciclina	Antiviotico	3 GOTAS	Via oral	4 Integrantes
20/02/2024	Se desinfecto el galpon	Yodo	Yodo libre	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
25/02/2024	Se fumugo para la hormiga	Numetrin	Cipermetrin	5ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
9/02/2024	Vitaminizacion	promovermax		5Gotas/ 6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durnate la etapa de inicio	Suministro de ajo	Ajo	Ajo	1 ajo/ 6 L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de engorde	Suministro de limon	Limon	1 Limon/ 6L Agua	Via oral	4 Integrantes	
Durante el ciclo	Bio seguridad	Pedilubio	Cal	1 Kilo	Al voleo	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bio seguridad	Botas				4 Integrantes
Durante el ciclo	Bio seguridad	Overol				4 Integrantes

Ciclo 2:



Pollos los compadres

REGISTRO SANITARIO

Nombre de la finca: Granja los farallones I.E San luis de gaceno

Ubicacion: Km 1.transversal del sigsa, via san luis -santa maria

Fecha de ingreso: 30/05/2024

Tipo de produccion: Avicola

Linea genetica o raza: ross

Lote o ciclo: 2

N° De animales: 105

FECHA	EVENTO	PRODUTO	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS	VIA DE APLICACION	RESPONSABLE
25/05/2024	Desinfeccion del galpon	Creolina	Fenol	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
25/05/2024	Desinfeccion del galpon	Yodo	yodo libre	10ML/1L	Fumigacion	4 Integrantes
1/06/2024	Vitaminizacion	vitapio		10gr/6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de inicio	Suministro	Ajo	Ajo	1/6L Agua	Via oral	4 Integrantes
Durante la etapa de engorde	Suministro	Limon	Limon	1/6LAgua	Via oral	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Pedilubio	Cal viva	1 kilo	Al voleo	4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Botas				4 Integrantes
Durante el ciclo	Bioseguridad	Overol				4 Integrantes

MORTALIDAD: en el desarrollo de la producción se presentó una mortalidad del 5% en el primer ciclo en la etapa de levante por estrés calórico.

3.7 MANEJO DE RESIDUOS

La cascarilla se limpiaba y retiraba fuera del galpón cada 30 o 34 días, con el fin de evitar la acumulación de gases, como amoniaco, que afecta el aparato respiratorio de

las aves. Se puede utilizar cascarilla de arroz o viruta revuelta con cal, para utilizar mejor el abono

Tabla 10. Manejo de residuos

Residuo	Clasificación	Disposición
Pollinaza	Sólido, Orgánico, no peligro	Tiene como principal componente el estiércol de los pollos que se crían para consumo de su carne y viruta
Lonas de concentrado	Sólido, inorgánico, no peligroso	Se usan para el empacado de la pollinaza
Tapabocas	Sólidos, orgánicos y peligroso	Si no son eliminados pueden terminar en reservas hídricas de la finca

Fuente Aprendizices 2024

3.8 PARÁMETROS PRODUCTIVOS

Tabla 11. Parámetros

PARÁMETRO	Óptimo	Lote 1	Lote 2
Peso y edad Inicial	1 día 47 a 57g	43 g con una edad de un día	43.25 g con una edad de un día
Peso y edad al mercado	49 días 3500g	4092 g (aprox) con una edad de 60-70 días	3831 g (aprox) con una edad de 60-70 días
Ganancia de Peso/ día	71 g	62.29 g promedio	60.12 g promedio
Ganancia de Peso Total	3443 g	4049 g	3787.75g
Conversión de alimento	1:2.0	1: 1.87	1:1.98
Ciclo productivo	45-49 días	65 días	63 días

Fuente aprendices2024

3.8.1 ANALISIS DE PARAMETROS

Peso y edad inicial

En este parámetro de edad y peso inicial, los dos lotes están por debajo 4 gramos comparado con el óptimo. Este valor puede cambiar debido a la línea genética que se maneje, la casa comercial.

Peso y edad al mercado

En este parámetro de peso y edad al mercado, en el lote 1 está por encima de los 592 gramos y el lote 2 por encima de los 331 gramos comparados con el óptimo pero en este caso nuestra producción tiene una suma de 20 días más aprox , debido a los cambios climáticos del municipio se observó que en lote 1 el peso de los pollos fue mejor debido a que el clima era más cálido, y en el lote 2 el peso de los pollos no fue tan favorable debido al clima frío.

Ganancia de peso por día

Para este parámetro de ganancia de peso por día, en el lote 1 está por debajo de los 8,71 gramos y en el lote 2 está por debajo de los 10,88 gramos comparados con el óptimo, al ver mejor ganancia de peso por día en el lote 1 con más aproximada al óptimo

Ganancia de peso total

En el parámetro de ganancia de peso total en el lote 1 se observa con esta por encima de los 606 gramos y en el lote 2 está por encima 375,332 gramos, pero en este caso nuestra producción tiene una suma de 20 días más aproximadamente

Conversión de alimento

Es este parámetro de conversión de alimento en el lote 1 está por encima de los 0,13 gramos y en el lote 2 está por encima de 0,02 gramos comparado con el óptimo.

Ciclo productivo

Para este parámetro de ciclo productivo de los dos lotes estuvo por encima 15 días aproximadamente viendo mejoría en la producción en el lote 1

3.9 ANÁLISIS DE RIESGOS EN EL SITIO DE TRABAJO.

Tabla 12. Análisis de riesgos

CLASIFICACIÓN DEL PELIGRO	FACTOR RIESGO	DE	DESCRIPCIÓN	EXPOSICIÓN EN	PREVENCIÓN MANEJO	O
------------------------------	------------------	----	-------------	------------------	----------------------	---

			PROYECTO		
			SI	NO	
BIOLOGICO	BACTERIAS	Salmonella.	X		Uso de elementos de protección personal. Guantes de látex, tapabocas, botas, etc.
QUÍMICO	GASES VAPORES	Productos Inorgánicos.	X		Uso de EPP. Mascarilla, Guantes, gafas.
FÍSICO	TEMPERATURA	Calor o frío.	X		Hidratación, uso de overol, guantes, etc.
PSICOSOCIAL	CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE TRABAJO	Comunicación Organización		X	Capacitación, mejorar comunicación y organización del grupo emprendedor.
BIOMECÁNICO	POSTURA	Alimentación, pesaje, manejo de animales, etc.	X		Posturas adecuadas, pausas, calistenia, rotación de tareas

Fuente Aprendizices 2024

4. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

4.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

Pollos los compadres S.A.S.

La empresa pollos los compadres S.A.S llegó a la conclusión de este título por medio de la opinión de todos los aprendices del grupo emprendedor eligiendo la empresa S.A.S debido a que los aprendices no se ven obligados a crear una junta directiva, ni tampoco a cumplir ciertos requisitos como la pluralidad de socios.

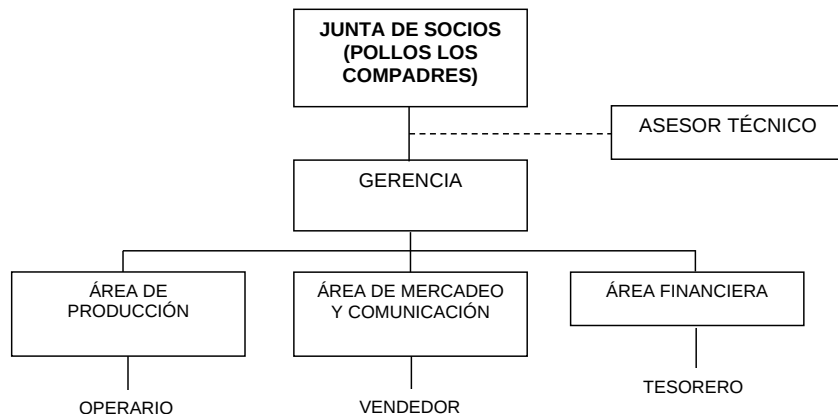
Ilustración 27. Logo



Se realizó un logo representado con un pollo en centro y utilizando los colores rojo y amarillo el cual el rojo representa la cresta y la barbilla y el color amarillo las patas y el pico

4.2 ORGANIGRAMA:

Ilustración 28. Organigrama



Fuente Aprendizices 2024

El anterior organigrama es una organización interna de la empresa del proyecto pollos los compadres, encabezada por la junta de socios, esta asesorada por expertos en el área pecuaria, nuestro asesor técnico el cual nos aconseja y apoya en la producción avícola, el resto de la organización del diagrama está conformada así:

Asesor técnico: Leonardo Mauricio Ruiz Suárez

Gerente: Nataly Yulieth Roa Salamanca

Área de producción: Juan Guillermo Puentes Ocampos

Operarios: Denises Daely Criollo Mendez

Área de mercadeo y comunicación: Andres Julian Ruiz Robayo

Vendedor: Nataly Yulieth Roa Salamanca

Área financiera: Denises Daely Criollo Mendez

Tesorero: Andres Julian Ruiz Robayo

4.3 MANUAL DE FUNCIONES (CARGO Y OBJETIVO DEL CARGO):

Tabla 13. Manual de funciones

POLLOS LOS COMPADRES S.A.S
CARGO: JUNTA DE SOCIOS OBJETIVO: creación de la empresa y toma de decisiones basado en la entrega de registro que entregue la junta de socios o el gerente. • Estudia la creación y la forma de los estatutos • Bienestar de los integrantes de la empresa • Análisis de la información de las utilidades del proyecto • Elegir las personas idoneo para los diferentes cargos de la empresa
CARGO: GERENTE OBJETIVO: planear, dirigir o controlar de las funciones llevadas por la empresa. • Dirigir y representar legalmente la empresa. • revisar y firmar los documentos dirigidos a las siguientes áreas • Verificar el inventario e implementos asignados a cada una de las dependencias planear actividades de promoción y publicidad para la empresa. • Autorizar permisos y licencias al personal de la empresa. • Gestionar el mantenimiento correctivo a la maquinaria y herramientas utilizadas.
CARGO: GERENTE DEL AREA PRODUCCIÓN OBJETIVO: controla y garantiza que la producción de pollo se lleve acabo durante el proyecto • Supervisar el área de la producción de la empresa de pollos comprados • Lleva el control del manejo sanitario • Manejo de la alimentación • Control de calidad y cantidad de los recursos en la organización • Gestiona maquinaria y insumos para que la producción sea equivalente al que el mercado requiere

CARGO: OPERARIO OBJETIVO: Es el encargado de garantizar la producción a través de la mano de obra para obtener un producto de calidad. • Verificar que las aves o los pollos se encuentren en buen estado al igual que los bebederos y comederos en buen estado • Comprobar el estado del alimento antes de ser suministrado para no presentar brotes de enfermedades y prevenir pérdidas económicas • Esta encargada de la adecuación del galpón • Llevar a cabo la desinfección de los instrumentos • Diligenciamiento de los registros
CARGO: JEFE DE MERCADEO OBJETIVO: crear un estudio del mercado para que la empresa pollos los compadres S.A.S cree una estrategia y promociones de venta • Crear estrategias publicitarias para dar a conocer el producto • Abrir canales de mercadeo y buscar clientes para la venta • Mirar y analizar las tendencias del mercado • Innovar nuevas estrategias de promoción • Tener una buena atención al cliente con el pedido, la entrega y mejoramiento de los productos.
CARGO: VENDEDOR OBJETIVO: tiene encomendada la venta o comercialización de productos (pollo broiler) • Es la persona encargada de facilitar los canales de comercialización del producto contactando a los posibles clientes. • tener una buena presentación personal y conocimiento acerca del producto ofrecido por la empresa pollos los compadres. • conocer las posibles promociones ofrecidas por la empresa hacia los clientes al comprar o adquirir el producto. • identificar las diferentes publicidades de la empresa como los son folleto, tarjeta de presentación, cuña audio visual para que la información transmitida al cliente sea la más clara y oportuna.

- Realiza términos de comercialización al cliente sobre el pollo
- Control de ingresos y ventas

CARGO: JEFE FINANCIERA

OBJETIVO: gestionar eficientemente los recursos financieros

- Lleva acabo la optimización de los recursos financieros para no caer en quiebra
- Buscar financiación y inversionista para el proyecto
- Planificación del presupuesto
- Controla los riesgos financieros
- Estar pendientes de los pagos

CARGO: TESORERO

OBJETIVO: Tiene como función la custodia y el control de los recursos de la asociación, como también la elaboración del presupuesto, el balance, la liquidación de cuentas. Es la persona encargada de controlar el presupuesto, los ingresos y gastos de la empresa.

- Diligenciar de forma adecuada los registros de ventas, gastos, perdidas... inversión.
- Garantizar el manejo adecuado de los recursos y la utilización de estos.
- Preparar y socializar el informe realizado con la parte económica de la empresa
- Lleva un control de pagos y registros
- Mitigación de riesgo

CARGO: ASESOR

OBJETIVO: Orienta un asesoramiento especializado en la producción avícola

- Implementa practicas innovadoras en el pollo
- Desarrolla las capacidades a los integrantes para una mejor manera

Fuente aprendices2024

4.4 REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO:

Aportes:

Horarios: los horarios de los aprendices eran de la siguiente manera: de lunes a viernes se dirigían a las 5:00 a.m. y 3:40 p.m., los sábados y domingos de 6:30 a.m. y 4.00 p.m., por cada semana iban dos aprendices

4.4.1 DERECHOS

Todos los integrantes tienen el derecho fundamental a trabajar en un ambiente seguro y saludable. Esto incluye la implementación de medidas de bioseguridad en la producción de carne de pollo para prevenir accidentes y enfermedades laborales

- Cada integrante tiene derecho a recibir un salario justo y a trabajar en condiciones laborales dignas. Esto incluye el pago puntual, beneficios adecuados y condiciones que respeten su bienestar físico y emocional.
- Cada integrante de la empresa merece ser tratado con respeto y dignidad. No debe haber discriminación basada en género, raza, religión u otras características personales. Promover un ambiente inclusivo y diverso es esencial para el bienestar de todos los vinculados.
- Todos los trabajadores tienen el derecho a un horario laboral que sea justo y razonable. Esto implica establecer límites claros en las horas de trabajo, evitando prácticas excesivas de horas extras y garantizando períodos adecuados de descanso y tiempo libre.

4.4.2 DEBERES

- Garantizar el registro preciso y oportuno de todas las actividades relacionadas con la producción de carne de pollo. Esto incluye la cantidad de aves establecidas, los insumos utilizados, y cualquier otro dato relevante para la trazabilidad del producto
- Supervisar el bienestar de los pollos, garantizar la calidad de la alimentación y reportar cualquier problema de salud.

- Inspeccionar regularmente instalaciones, reportar problemas en equipos y colaborar en la limpieza y desinfección.
- Participar en prácticas ambientales y contribuir a medidas sostenibles dando buen uso a los desechos de la producción
- Notificar con anticipación cualquier eventualidad que pueda afectar la puntualidad o presencia en el lugar de trabajo.

4.4.3 SANCIONES:

- El incumplimiento en el horario de alimentación de las aves acarreará el pago de una multa de 10mil pesos.
- Cuando un integrante del grupo emprendedor no se encuentre en el municipio y no tenga una excusa justificada, tendrá que cubrir el turno de su compañero en la alimentación de las aves durante la siguiente semana
- El incumplimiento a las reuniones grupales se multará con la suma de 5mil pesos, si la falta es insistente tendrá asear el galpón como sanción

5. ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero permite establecer los costos y gastos que puede generar el proyecto y los ingresos que se esperan recibir cuando se vendan los productos que se pueden obtener. Este estudio nos permite analizar si el proyecto es rentable o no o qué ajustes requiere.

5.1 INVERSION INICIAL

Corresponde a los desembolsos requeridos en la adquisición de los bienes que la empresa requiere para alojar la unidad productiva y que permiten la realización de los procesos productivos, tales como: construcción de instalaciones, adecuación de instalaciones, maquinaria equipo y herramientas

Tabla 14. Inversión inicial

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
INSTALACIONES			
GALPÓN	2	\$5.000.000	\$10.000.000
MAQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS,			
Pala	1	\$ 34.000	\$34.000
Beberos	4	\$ 16.500	\$66.000
Puntillas XXXX	1	\$ 9.000	\$9.000
Carretilla	1	\$350.000	\$350.000
Comederos	4	\$ 18.000	\$72.000
Gramera	1	\$290.000	\$290.00
Escoba	1	\$10.000	\$10.000
fumigadora	1	\$170.000	\$170.000
Balde	1	\$ 13.000	\$ 13.000
DOTACIÓN			
Overol	4	\$85.000	\$340.000
Botas	4	\$ 57.000	\$228.000
EQUIPOS DE OFICINA			
Computador	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000

Impresora	1	\$650.00	\$ 650.00
cuaderno	1	\$13.000	\$ 13.000
MUEBLES Y ENSERES			
Sillas	4	\$ 11.750	\$47.000
Mesas	1	\$125.950	\$125.950
TOTAL INVERSION INICIAL			\$ 12.977.950

Fuente Aprendices 2024

5.2 INGRESOS

Recursos económicos que se obtienen por la venta de productos. En la siguiente tabla consigne las ventas realizadas a la fecha y las que se esperen realizar con los productos obtenidos.

Ciclo 1

Tabla 15. Ingresos ciclo 1

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VALOR TOTAL
13/04/2024	Pollo broiler (en canal)	304 kg	\$14.000	\$4.256.000
TOTAL INGRESOS 1				\$4.256.000

Fuente Aprendices 2024

Ciclo 2

Tabla 16. Ingresos ciclo 2

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VALOR TOTAL
01/08/2024	Pollo broiler (en canal)	288kg	\$14.000	\$ 4.032.000
TOTAL INGRESOS 2				\$ 4.032.000

Fuente Aprendices 2024

Tabla 17. Ingresos

Ingresos ciclo 1	\$ 4.256.000
Ingresos ciclo 2	\$ 4.032.000
TOTAL DE INGRESOS DE LOS DOS CICLOS	\$ 8.288.000

Fuentes aprendices2024

Mediante la venta pollos con un peso total de 592 kg la cual se realizo durante las fechas 13/04/2024 y 11/08/2024 y se obtuvo \$8.288.000 la cual se puede observa en las tablas realizadas anteriormente.

5.3 EGRESOS

Son desembolsos que causa el proyecto para su realización y se cuantifican de acuerdo al estudio de mercado, técnico y organizacional. Está compuesto por costos y gastos.

5.3.1 COSTOS

Los costos son los desembolsos relacionados con el proceso de producción, tales como mano de obra, insumos, arrendamiento (lote o instalaciones), alquiler (maquinaria, equipo, herramientas), servicios públicos, transporte, etc. Diligencie las siguientes tablas de acuerdo a los costos de producción generados en su proyecto.

En la siguiente tabla se muestra las diferentes materias primas, insumos y empaques primarios necesarios en el desarrollo del proceso productivo, teniendo en cuenta la cantidad a producir.

Ciclo 1

Tabla 18. Insumos ciclo 1

INSUMOS /MATERIAS PRIMAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pollos broiler (4 dias de nacidos)	100	\$3.400	\$340.000
Alimento comercial	720kg	\$106.000	\$1.908.000
cal	8 kg	\$1.800	\$7.200
Limón	4 docenas	\$ 3.800	\$15.200
ajo	Atado	\$ 2.000	\$2.000
Cascarilla	4	\$18.000	\$72.000
Vitaminas (spromovermax)	1	\$ 12.000	\$12.000
Cabuya	1 rollo	\$10.000	\$10.000
Bolsas	1kg	\$5.600	\$5.600
TOTAL INSUMOS			\$2.372.000

Fuente Aprendices 2024

Ciclo 2

Tabla 19. Insumos ciclo 2

INSUMOS /MATERIAS PRIMAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pollos broiler (4 días de nacidos)	100	\$3.600	\$360.000
Alimento comercial	760kg	\$100.000	\$1.900.000
Cal	10kg	\$ 2.500	\$25.000
Limón	2 docenas	\$4.000	\$8.000
Ajo	Atado	\$2.000	\$2.000
Cascarilla	4	\$18.000	\$72.000
Vitaminas	1	\$ 11.000	\$11.000
Bolsas	1kg	\$5.600	\$5.600
TOTAL INSUMOS			\$2.383.600

Fuente Aprendices 2024

Tabla 20. Insumos

Total de insumos primer ciclo	\$2.372.000
Total de insumos segundo ciclo	\$2.383.600
TOTAL DE INSUMOS DE LOS DOS CICLOS	\$4.755.600

Fuente aprendices2024

5.3.2 MANO DE OBRA

Ciclo 1

Tabla 21. Mano de obra ciclo 1

ACTIVIDAD DEL PROCESO PRODUCTIVO	TIEMPO/HORAS
Adecuación de instalaciones	1
Desinfección y aseo	1
Compra y recepción de las aves	1
Manejo de registros	2
Alimentación	18
Desinfección de beberos	2
Pesaje (control de crecimiento)	1

Adecuación de camas	4
Punto polinizador	8
Sacrificio, pesaje y empaque	12
Comercialización	2
TOTAL MANO DE OBRA HORAS	52
No. DE HORAS X \$5.400 (S.M.L.V)	\$280.800

Fuente aprendices 2024

Ciclo 2

Tabla 22. Mano de obra ciclo 2

ACTIVIDAD DEL PROCESO PRODUCTIVO	TIEMPO/HORAS
Adecuación de instalaciones	1
Desinfección y aseo	1
Compra y recepción de las aves	1
Manejo de registros	2
Alimentación	18
Desinfección de beberos	2
Pesaje (control de crecimiento)	1
Adecuación de camas	4
Punto polinizador	8
Sacrificio, pesaje y empaque	12
Comercialización	2
TOTAL MANO DE OBRA HORAS	52
No. DE HORAS X \$5.400 (S.M.L.V)	\$280.800

Fuente Aprendices 2024

Tabla 23.Mano de obra

Total de número de horas ciclo 1	\$ 280.800
Total de número de horas ciclo 2	\$ 280.800
TOTAL DE HORAS DE LOS DOS CICLOS	\$561.600

Fuente Aprendices 2024

5.3.3 OTROS

Tabla 24.Otros

DETALLE	TIEMPO	VALOR TOTAL
Arriendo	8 meses	\$52.800
Servicios públicos	8 meses	\$36.000
Transporte	6 hora	\$ 35.000
TOTAL OTROS		\$123.800

Fuente Aprendices 2024

5.3.4 TOTAL COSTOS DE PRODUCCION

Tabla 25.Costo de producción

DETALLE	VALOR
Total insumos	\$4.755.600
Total mano de obra	\$ 561.600
Total otros	\$123.800
TOTAL, COSTOS DE PRODUCCION	\$5.441.000

Fuente Aprendices 2024

5.3.5 GASTOS

Desembolsos que se generan por concepto de administración de la empresa y ventas de los productos.

Tabla 26. Gastos

DETALLE	VALOR TOTAL
Administración – Ventas (4% M.O)	\$22.464
Publicidad	\$30.000
Promoción	\$10.000
TOTAL GASTOS	\$62.464

Fuente Aprendices 2024

TOTAL EGRESOS

Tabla 27. Egresos

DETALLE	VALOR
Total costos	\$4.755.600
Total gastos	\$62.464
TOTAL EGRESOS	\$4.818.064

Fuente Aprendices 2024

5.4 RESULTADO DEL EJERCICIO

Se pudo observa en la tabla de resultado del ejercicio que la utilidad del proyecto es favorable

Tabla 28. Resultado del ejercicio

Total de ingresos de los dos ciclos	\$ 8.288.000
Total de egresos de los dos ciclos	\$4.818.064
Total	\$3.469.936

Fuente aprendices2024

5.5 VALOR UNITARIO

$\$4.818.064 / 592 \text{ kg} = \8.138 Esto es lo que cuesta producir un kilo de pollo

5.6 PRECIO DE VENTA

Tabla 29. Precio de venta

VALOR UNITARIO	PRECIO DE VENTA	MARGEN DE UTILIDAD
\$ 8.138 kilogramo	\$ 14.000 kilogramo	\$ 5.862 kilogramo

Fuente aprendices2024

5.7. ANALISIS DEL EJERCICIO

EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POLLO DE ENGORDE BROILER (Gallus gallus domesticus) EN CANAL, BAJO LAS BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS, (BPP) EN LA GRANJA LOS FARALLONES EN EL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE GACENO “ es rentable puesto a que los egresos totales fueron de \$4.818.064 y los ingresos de \$8.288.000, dejando una utilidad de \$5.862 por kg

6. IMPACTOS DEL PROYECTO

6.1 IMPACTO TÉCNICO

En el ámbito técnico, se logró una adecuación exitosa de las instalaciones para la implementación del proyecto y la recepción de las aves, cumpliendo con las buenas prácticas avícolas. La implementación de comederos de tolva y bebederos automáticos resultó en una minimización notable de la pérdida de concentrado y el desperdicio de agua, mejorando así la eficiencia productiva.

6.2 IMPACTO SOCIAL

En el aspecto social, el proyecto tuvo un impacto positivo al suministrar a la comunidad sanluisense carne de pollo de buena calidad, cumpliendo con las propiedades organolépticas adecuadas para el consumo. Las estrategias de publicidad implementadas, que incluyeron el desarrollo de un logo, eslogan y folletos, aumentaron significativamente la visibilidad del producto en la comunidad.

6.3 IMPACTO ECONÓMICO

Desde el punto de vista económico, el proyecto logró establecer un precio competitivo de 6.500 - 7.500\$ por cada 500g, logrando un equilibrio entre la asequibilidad para los consumidores y la rentabilidad del proyecto. Esto permitió generar ingresos para los aprendices vinculados mediante la comercialización del producto, cumpliendo así con uno de los objetivos principales del proyecto.

6.4 IMPACTO AMBIENTAL

En cuanto al impacto ambiental, el proyecto demostró un compromiso con la sostenibilidad al establecer un punto polinizador con la siembra de plantas de girasol, promoviendo el aumento y preservación de la fauna benéfica local. Además, la utilización de materiales biodegradables para el empaque del producto contribuyó a reducir el impacto ambiental de la producción.

7. CONCLUSIONES

En el aspecto técnico, la adecuación de las instalaciones y la implementación de buenas prácticas avícolas resultaron en una producción eficiente y de alta calidad. El manejo adecuado de la alimentación y el uso de equipos apropiados contribuyeron significativamente a una ganancia de peso satisfactoria.

Socialmente, el proyecto logró introducir con éxito un producto de calidad en la comunidad, contribuyendo a la mejora de la dieta local. Las estrategias de promoción implementadas demostraron ser efectivas para dar a conocer el producto y generar interés en la comunidad.

En términos económicos, el análisis de mercado realizado permitió establecer precios competitivos que aseguraron la rentabilidad del proyecto. Se logró el objetivo de generar ingresos para los aprendices involucrados, cumpliendo así con el aspecto de beneficio económico del proyecto.

Ambientalmente, la implementación de prácticas sostenibles, como el uso de empaques biodegradables y la creación de un punto polinizador, cumplió satisfactoriamente con los objetivos ambientales del proyecto, demostrando que es posible combinar la producción avícola con prácticas respetuosas con el medio ambiente.

8. RECOMENDACIONES

Para futuros proyectos similares o para la continuación de este, se recomienda mantener un estricto control en las instalaciones para optimizar la ganancia de peso. Es crucial continuar con el uso de comederos de tolva y bebederos automáticos para minimizar el desperdicio. Se debe mantener registros detallados de todos los eventos sanitarios y tratamientos aplicados, asegurando la aplicación correcta de productos como ajos y limón para la desparasitación. También se aconseja mantener la producción en un clima cálido para mejorar la eficiencia en el crecimiento de las aves

Se recomienda explorar nuevas estrategias de marketing para ampliar la base de clientes y asegurar el crecimiento sostenido de la empresa.

Para el manejo económico, es aconsejable realizar análisis constantes de costos y precios de mercado para mantener la competitividad y rentabilidad del proyecto.

Ambientalmente, se recomienda continuar con la implementación de prácticas sostenibles como el uso de empaques biodegradables. Se sugiere expandir el punto polinizador fertilizando este con los residuos producidos por las aves elaborando un abono orgánico tipo bocashi.

9. BIBLIOGRAFÍA

MANUALES

- ✓ https://www.google.com/url?q=https://italcol.com/wp-content/uploads/2019/09/MANUAL_POLLO_ENGORDE_ITALCOL.pdf&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwjBmsy9iu6IAxWnTTABHbrfE2oQFnoECC4QAQ&usg=AOvVaw3eMqvzyGE04DI4jnCMY6qZ
- ✓ https://www.google.com/url?q=https://www.valledelcauca.gov.co/loader.php%3FService%3DTools2%26Tipo%3Dviewpdf%26id%3D1102&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwjh9ffiu6IAxVxSjABHZ9UJS8QFnoECC8QAQ&usg=AOvVaw3pP1LT_03rQaJicSHOvaQY
- ✓ <https://www.google.com/url?q=https://eliasnutri.files.wordpress.com/2012/04/cobb-500-guia-manejo.pdf&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwjtk7r6iu6IAxXVQzABHV93B6gQFnoECCDEQAQ&usg=AOvVaw0QzYZ6jaXdQxQEVISGsTO>
- ✓ https://www.google.com/url?q=https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuaria/sipsa/Bol_Insumos_jun_2015.pdf&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwj75mAkO6IAxUaSzABHXdtDmoQFnoECCDMQAQ&usg=AOvVaw22nJlhUqIN8ZXWQB8nwATz
- ✓ https://www.google.com/url?q=https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuaria/sipsa/Bol_Insumos_jun_2015.pdf&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwj75mAkO6IAxUaSzABHXdtDmoQFnoECCDMQAQ&usg=AOvVaw22nJlhUqIN8ZXWQB8nw
- ✓ <https://www.google.com/url?q=https://www.solla.com/sites/default/files/productos/secciones/adjuntos/Manual%2520De%2520Manejo%2520Para%2520Pollo%2520De%2520Engorde.pdf&sa=U&sqi=2&ved=2ahUKEwjaoZybiu6IAxU9nIQIHcrXHJEQFnoECCBYQAQ&usg=AOvVaw1jsGkiBN2y5qWtMgDyhMKc>
- ✓ https://www.google.com/url?q=https://www.unodc.org/documents/colombia/2023/Marzo-3/Adquisiciones/IAL004de2023/Anexo_2_-_Fichas_tecnicas_de_Alimentos_concentrados.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwj4yflXj-

[6IAxW6RjABHZXCAZ0QFnoECDAQAQ&usg=AOvVaw02G6apZFqPbKBc7Tetd6I0](https://www.google.com/url?sa=D&uq=6IAxW6RjABHZXCAZ0QFnoECDAQAQ&usg=AOvVaw02G6apZFqPbKBc7Tetd6I0)

- ✓ [https://www.google.com/url?q=https://www.unodc.org/documents/colombia/2023/Marzo-3/Adquisiciones/IAL004de2023/Anexo_2 -
_Fichas tecnicas de Alimentos concentrados.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwj4yflXj-6IAxW6RjABHZXCAZ0QFnoECDAQAQ&usg=AOvVaw02G6apZFqPbKBc7Tetd6I0](https://www.google.com/url?q=https://www.unodc.org/documents/colombia/2023/Marzo-3/Adquisiciones/IAL004de2023/Anexo_2_-_Fichas_tecnicas_de_Alimentos_concentrados.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwj4yflXj-6IAxW6RjABHZXCAZ0QFnoECDAQAQ&usg=AOvVaw02G6apZFqPbKBc7Tetd6I0)

Revistas

- ✓ <https://www.google.com/url?q=https://fenavi.org/wp-content/uploads/2018/02/Revista-cientifia-Pollo.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwisIzuZj-6IAxXVSzABHeIRE4kQFnoECBoQAQ&usg=AOvVaw2dyz9CBMoZArV60Vab2S0a>

Tesis

- ✓ <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23701/1/tesis%20003%20Ingenier%C3%ADa%20Agropecuaria%20-%20Alberto%20Silva%20%20-%20cd%20002.pdf>
- ✓ <https://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/11329/1/11162.pdf.pdf>

10. ANEXOS

EVIDENCIAS SEGUNDO CICLO

















EVIDENCIAS SEGUNDO CICLO













Receta de pollo a la miel

Ingredientes:

- 6 MUSLOS DE POLLO
LOS COMPADRES
SALPIMENTADOS
- 2 CDAS DE MIEL
- 2 CDAS DE SALSA DE
SOYA
- 2 DIENTES DE AJO
TRITURADO
- ACEITE

Preparación

PASO 1: EN UN SARTÉN A FUEGO ALTO,
AGREGA UN CHORRITO DE ACEITE Y COCINA
LOS MUSLOS DE POLLO LOS COMPADRES
HASTA QUE SELLEN POR AMBOS LADOS.

PASO 2: UNA VEZ COCINADOS SACARLOS Y
COLOCARLOS EN UN PLATO APARTE .

PASO 3: EN EL MISMO SARTÉN A FUEGO MEDIO,
AGREGA UN CHORRITO MÁS DE ACEITE SI ES
NECESARIO Y FRÍE EL AJO TRITURADO HASTA
QUE DORE.

PASO 4: AÑADE LAS DOS CUCHARADAS DE
SALSA DE SOYA, LAS DOS CUCHARADAS DE
MIEL Y REVUELVE HASTA QUE SE INTEGRO

PASO 5: VUELVE AGREGAR EL POLLO YA
CACIDO Y CUBRELO CON LA SALSA

PASO 6: COCINA POR 5 MINUTOS MÁS Y LISTO

PASO 7: SIRVE Y DISFRUTA





POLLO AL CURRY

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo los
compadres deshuesadas
2 dientes de ajo
1 trozo de jengibre de 2 cm
1 cebolla mediana
1 tomate grande
1/2 taza de leche de coco
1 cucharada de curry en polvo
1/2 cucharada de comino
1/2 cucharada de cúrcuma
Pimienta de cayena opcional
Sal al gusto
Pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Pica el pollo los compadres en cubos medianos.
2. Corta la cebolla y el ajo en cubos pequeños.
3. Ralla el jengibre y tritura el tomate.
4. En una sartén profunda, agrega un poco de aceite vegetal y cocina la cebolla, el ajo, el jengibre y el tomate.
5. Echa todas las especias: el curry, el comino, la cúrcuma, la pimienta de cayena, pimienta negra y una pizca de sal. Revuelve bien por un par de minutos y baja el fuego a la mitad.
6. Ahora agrega el pollo los compadres picado y cocina hasta que se haya sellado por todos lados.
7. Pon $\frac{1}{2}$ vaso de agua y mezcla.
8. Deja que se cocine a fuego suave por 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
9. Si ves que la salsa está muy seca, ponle un poco más de agua, si por el contrario ves que está demasiado líquida, súbele un poco la temperatura para que se evapore algo de líquido.
10. Transcurridos los 15 minutos revisa como está de sal y agrega más si es necesario.
11. Ahora vas a agregar la $\frac{1}{2}$ taza de leche de coco. Mezcla bien y deja cocinar por 5 minutos más.
12. Si gustas, puedes suavizar el sabor poniéndole más leche de coco.
13. Ahora si, apaga el fuego y deja reposar un par de minutos

