

Gestión logística y operativa de TropicEssence

Gestión de abastecimiento (proveedores)

TropicEssence establecerá una red de proveedores nacionales para garantizar la disponibilidad y calidad de los ingredientes.

Materias primas principales:

- Frutas tropicales ecuatorianas (mango, maracuyá, mora, uvilla, guanábana, etc.).
- Gelificantes naturales (gelatina, pectina o agar-agar).
- Endulzantes.
- Empaques biodegradables o reciclables.
- Etiquetas y materiales de presentación.

Proceso:

1. Selección de proveedores certificados.
2. Evaluación de calidad de materia prima.
3. Compra programada según la demanda.
4. Recepción y almacenamiento adecuado.

Objetivo: asegurar ingredientes frescos, reducir desperdicios y mantener una producción constante.

Proceso operativo de producción

El proceso productivo de TropicEssence estará dividido en etapas:

1. Recepción e inspección

- Revisión de frutas e insumos.
- Control de calidad (color, aroma, estado y fecha de vencimiento).

2. Preparación de ingredientes

- Lavado y desinfección de frutas.
- Extracción de pulpa o concentrados naturales.
- Pesaje de ingredientes según la fórmula.

3. Elaboración de gomitas

- Mezcla de ingredientes.
- Cocción y control de temperatura.
- Incorporación del agente gelificante.
- Moldeado de las gomitas.

4. Enfriamiento y acabado

- Reposo hasta alcanzar la textura adecuada.
- Aplicación de recubrimientos naturales si corresponde.

5. Control de calidad

Se verificará:

- Tamaño y forma.
- Textura.
- Sabor.
- Conservación.
- Presentación del producto.

6. Empaque y etiquetado

Cada producto tendrá:

- Marca TropicEssence.
- Información nutricional.
- Fecha de elaboración y caducidad.
- Lote de producción.

Gestión de inventarios

Se aplicará un sistema de control de inventarios para evitar faltantes o exceso de producto.

Inventario de materias primas:

- Frutas e ingredientes.
- Material de empaque.
- Insumos de producción.

Inventario de producto terminado:

- Gomas listas para venta.
- Pedidos preparados para despacho.

Se recomienda utilizar el método **FIFO (First In, First Out)**:

Los primeros productos elaborados o ingredientes recibidos serán los primeros en utilizarse o venderse.

Esto ayuda a reducir pérdidas por vencimiento.

Almacenamiento

TropicEssence contará con áreas diferenciadas:

Área de materia prima:

- Espacio limpio y ventilado.
- Control de humedad y temperatura.

Área de producción:

- Equipos y utensilios sanitizados.

Área de producto terminado:

- Productos organizados por lote.
- Listos para distribución.

Gestión de pedidos y distribución

El proceso de entrega será:

Cliente realiza pedido → Confirmación → Preparación del pedido → Empaque → Envío → Entrega

Canales de venta:

- Página web propia (WooCommerce).
- Redes sociales.
- Marketplaces.

- Tiendas saludables y supermercados.

Para entregas:

- Mensajería local en Cuenca.
- Empresas de transporte nacional para otras ciudades.

Logística inversa y servicio al cliente

Se implementará un sistema para:

- Gestionar reclamos.
- Cambios por productos defectuosos.
- Retroalimentación del consumidor.
- Mejora continua del producto.

Recursos operativos necesarios

Personal:

- Responsable de producción.
- Operario de elaboración.
- Encargado de empaquetado.
- Responsable de logística y distribución.
- Atención al cliente.

Equipos:

- Cocina industrial.
- Moldes para gomitas.
- Mezcladoras.
- Balanza digital.
- Selladora de empaques.
- Estanterías de almacenamiento.