

Asunción, 08 de junio del 2022
Nota CIRD/080/2022

SEÑOR
ECON. ISAAC GODOY
VICEMINISTRO DE MIPYMES
MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Ref.: Convenio MIC/CIRD "Programa de Implementación del Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM). Informe Intermedio.

De mi consideración,

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., a fin de presentar **Informe Intermedio**, de acuerdo al Convenio N° 0001/2021 en conformidad a la Resolución N° 512 de fecha 09 de setiembre de 2021 "POR LA CUAL SE APRUEBA REGLAMENTO OPERATIVO DEL PROGRAMA DE FORMALIZACIÓN PARA ACCESO A MERCADOS (PFAM) DEL VICEMINISTERIO DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES)", DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO; y la Resolución N° 779 de fecha 29 de noviembre de 2021 "POR LA CUAL SE MODIFICAN LOS ARTÍCULOS 13, 14, 20 Y 21 DEL ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 512/2021".

Sin otro particular hago propicia la ocasión para saludarlo muy atentamente,



Agustín Carrizosa G.
Presidente Ejecutivo
Fundación CIRD

Ministerio de Industria y Comercio Viceministerio de MIPYMES	
Entrada N°:	620
Fecha:	08/06/22
Hora:	13:56
Recibido por:	Amalia A



PROGRAMA DE FORMALIZACION PARA ACCESO A MERCADOS (PFAM)

INFORME INTERMEDIO
FUNDACIÓN CIRD




Oscar B. A. Cernek
Fundación CIRD



Ministerio de
**INDUSTRIA
Y COMERCIO**



TABLA DE CONTENIDO

<i>INTRODUCCIÓN</i>	3
<i>I. ANTECEDENTES</i>	4
<i>II. FINALIDAD Y OBJETIVO DEL PFAM</i>	6
<i>III. METODOLOGÍA</i>	6
<i>IV. FASE I: ARRANQUE Y DIAGNÓSTICO SITUACIONAL</i>	7
<i>V. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN INICIAL DE LAS MICROEMPRESAS BENEFICIARIAS</i>	11
1. Empresa: VOLKS S.R.L. (VOLKS BIER).....	11
2. Empresa: JAKA'AY'U.....	14
3. Empresa: HARINA DE MAÍZ 4 COLONIAS.....	18
4. Empresa: FLOR DORADA.....	22
5. Empresa: ORO DEL BOSQUE.....	25
6. Empresa: GUGAS.....	28
7. Empresa: DELIBEBE.....	31
8. Empresa: KIMCHI.....	35
9. Empresa: GREEN-K!.....	39
10. Empresa: SOL NACIENTE.....	42
11. Empresa: EL HARINERO.....	46
12. Empresa: LA ESTACION PIZZA.....	50
13. Empresa: 4 FUEGOS.....	53
14. Empresa: LA ESENCIA.....	56
15. Empresa: PANDIOCA.....	59
16. Empresa: PULPA FRUTTA.....	62
17. Empresa: NUTRING.....	65
18. Empresa: ROHAYHU CAFÉ.....	68
19. Empresa: DOLCE MARIA PASTELERIA.....	71
20. Empresa: MADELINA ALFAJORES.....	74
21. Empresa: FITMANIA.....	77
22. Empresa: CENINVER.....	81
23. Empresa: ERGO ALIMENTOS.....	85
24. Empresa: MGA MOSTO NATURAL.....	88
25. Empresa: ELEOS CHOCOLATES.....	92
26. Empresa: AMALTEA - LECHE DE CABRA.....	95

27.	Empresa: BETECH S.R.L.	99
28.	Empresa: MAR'Y TRADING.....	102
29.	Empresa: VILLA FRUTA.....	106
30.	Empresa: CAMPAÑA AZÚCAR INTEGRAL	109
31.	Empresa: ARÔME	113
32.	Empresa: OMIMBIPA.....	117
33.	Empresa: OVERA	121
34.	Empresa: QUIMTEC S.A.....	124
VI. FASE II: APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LAS MICROEMPRESAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA.....		128
VII. PRINCIPALES LOGROS ALCANZADOS EN LA ETAPA I Y ETAPA II:		129


 Oscar R. Aríomek
 Fundación CIRD

 Centro de Información
 y Recursos para el Desarrollo

INTRODUCCIÓN

Este documento presenta detalles de las actividades y hallazgos relacionados al status y necesidades de formalización de microempresas beneficiarias del Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM).

El PFAM es una iniciativa del Viceministerio de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), dependiente del Ministerio de Industria y Comercio. El Programa posee una duración de 6 meses y tiene como objetivo principal la formalización de los beneficiarios a través de los registros pertinentes para el acceso al mercado formal.

La Institución Gerenciadora (IG) es la Fundación CIRD, una organización privada, sin fines de lucro, con 30 años de experiencia en gerencia proyectos de desarrollo en el Paraguay. El CIRD es una organización especializada en la gerencia de proyectos de desarrollo para contextos complejos y difíciles.

El Informe Intermedio se ha formulado tomando en cuenta:

- la propuesta del Plan de Trabajo, presentada por el CIRD como Institución Gerenciadora.
- los datos obtenidos de los reportes de las visitas “in situ”,
- los datos procedentes de fuentes de información secundarias.

Cabe señalar que este informe se encuentra ajustado a lo establecido en el Reglamento Operativo del Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM) y al Convenio de Financiamiento entre el Ministerio de Industria y Comercio y la Fundación CIRD con el objetivo de establecer las bases y condiciones por las cuales se regirán para la implementación del Programa de acuerdo a las normativas nacionales y que fue firmada en fecha 23 de diciembre de 2021.


Oscar R. Arzamek
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

I. ANTECEDENTES

El Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM) es una iniciativa del Viceministerio de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), dependiente del Ministerio de Industria y Comercio.

El PFAM se encuadra principalmente en el siguiente marco jurídico y de políticas públicas:

- Ley 4457/2012 para las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) y su Decreto reglamentario No. 11.453/2013
- Ley Presupuesto General de la Nación y sus reglamentaciones.
- Plan Nacional de Desarrollo Paraguay 2030, en sus ejes de acción No.1) Reducción de pobreza y Desarrollo social y 2) Crecimiento económico inclusivo.
- Resolución No 512 de fecha 09 de setiembre de 2021 por la cual se aprueba Reglamento Operativo del Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM) del Viceministerio de las Micro, pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), del Ministerio de Industria y Comercio.

En la Resolución No. 502 del MIC se expone que el propósito del Viceministerio de MIPYMES es que a través de este programa las microempresas y personas jurídicas de grupos de MIPYMES generen los estadios de calidad y buenas prácticas, que desarrollen la formalización de sus procesos y productos, de manera a que puedan obtener los registros que las encaminen para acceder a nuevos mercados y competir en un ámbito de mayor sustentabilidad comercial con productos de calidad, y de esta manera, las vuelvan más competitivas, generen nuevos empleos, mejoren su productividad y tengan mejor oportunidad de materializar contratos que fortalezcan sus ciclos de crecimiento.

Por otra parte, se busca el desarrollo de trabajo conjunto y coordinado entre el sector privado y organismos del sector público, que apoyen procesos de desarrollo del sector de las MIPYMES.

Enfoques:

La competitividad presenta dos enfoques:

- a) Enfoque gubernamental: se centra en aquellos mecanismos del ambiente o ecosistema empresarial, que pueden ayudar a la empresa y personas jurídicas de grupos de MIPYMES a mejorar su posición en el mercado.
- b) Enfoque empresarial: que pretende fortalecer los recursos y potencialidades internas de la empresa, así como formas particulares e innovadoras para mejorar su desempeño comercial y económico.

Ambos enfoques plantean objetivos comunes y complementarios, que se centran en mejorar el desempeño de las empresas frente a sus competidores.

La competitividad empresarial se basa en el desarrollo de productos y servicios creados con innovación y calidad, posicionados en mercados formales exigentes, creando mayor satisfacción a los consumidores y mejorando el nivel de bienestar de las personas involucradas, desafíos que implican considerar los elementos de productividad, eficiencia y rentabilidad.

Este Programa tiene como base principal fortalecer el sector industrial de las Microempresas y personas jurídicas de grupos de MIPYMES, en los rubros de alimentos, bebidas, domissanitarios, productos de higiene personal, cosméticos y perfumes, buscando as la generación de condiciones pertinentes para que sus productos ingresen al mercado formal, fortaleciendo su competitividad y permitiendo la planificación de un crecimiento sostenido en base a acuerdos y contratos con las cadenas de comercialización.

Para la implementación de este programa, fue seleccionada como Institución Gerenciadora (IG) la Fundación CIRD. Y, en fecha 23 de diciembre de 2021 se firma un Convenio de Financiamiento entre el Ministerio de Industria y Comercio y la Fundación CIRD con el objetivo de establecer las bases y condiciones por las cuales se regirán para la implementación del Programa de Formalización para Acceso a Mercados de acuerdo a las normativas mencionadas precedentemente.



Oscar R. Adamek
Fundación CIRD



CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

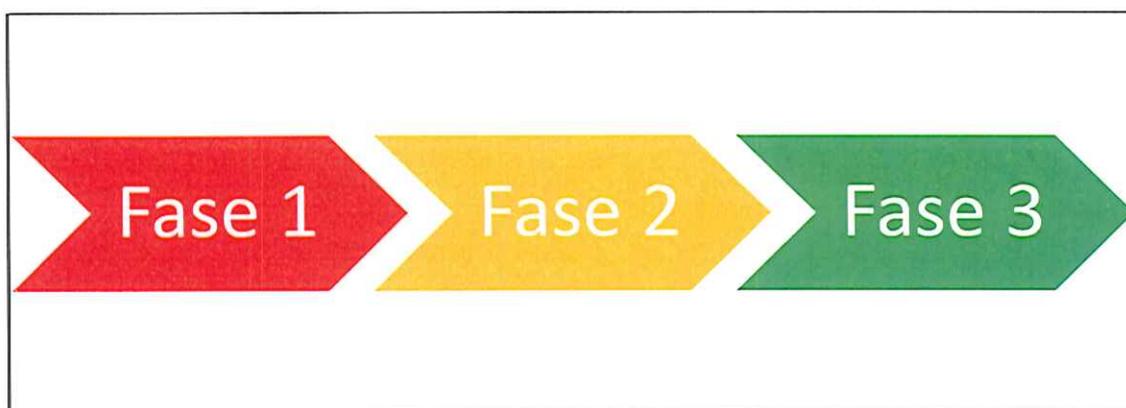
II. FINALIDAD Y OBJETIVO DEL PFAM

La finalidad del Programa es generar estadios de formalización para propiciar el acceso a mercados de los productos de los beneficiarios del Programa, buscando su desarrollo sostenible en un ámbito de formalidad mediante la obtención de los registros pertinentes. El Programa tiene por objetivo principal la formalización de los beneficiarios a través de los registros pertinentes para el acceso al mercado formal.

III. METODOLOGÍA

Para la realización de las actividades del Programa en consonancia con la Resolución No. 512 de fecha 09 de setiembre de 2021 por la cual se aprueba Reglamento Operativo del Programa de Formalización para Acceso a Mercados, la IG (Institución Gerenciadora) se propuso una secuencia de acciones, “Hoja de Ruta”, compuesta y organizada a partir del desarrollo de tres (3) fases para la realización de las acciones.

Gráfico 1: Fases de ejecución del Programa



Fuente: Gráfico de elaboración propia

Las fases de ejecución del programa son:

Fase 1: Arranque y Diagnóstico Situacional

Fase 2: Apoyo al Fortalecimiento de las Mipymes beneficiarias del Programa

Fase 3: Desarrollo de estrategias de sostenibilidad de las Mipymes y la Sistematización del Programa.

Las fases cuentan con una correlación lógica y secuencial de acciones, sin que ello signifique el establecimiento de estrictas etapas cronológicas de desarrollo, pudiendo en algunos casos coexistir algunos de los procesos señalados.

Al momento de presentación de este informe, se desarrolló la Fases I y, mientras que la Fase II se encuentra en etapa final de desarrollo.

IV. FASE I: ARRANQUE Y DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Esta etapa tuvo por objetivos:

- Establecer los lineamientos técnicos e institucionales que posibiliten la ejecución del Programa de Formalización para Acceso a Mercados.
- Realizar el análisis de situación de cada beneficiario focalizado en los ejes de formalización, competitividad y sostenibilidad de sus microempresas.

El tiempo de ejecución fue de dos meses, febrero y marzo de 2022.

Establecimiento de lineamientos técnicos del programa

Para el establecimiento de los lineamientos del programa el equipo técnico recibió la primera semana del mes de febrero información bibliográfica y documental de parte del Viceministerio de Mipymes relativas al Programa. Estas documentaciones fueron:

- *Ley 4457/2012 para las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) y su Decreto reglamentario No. 11.453/2013*
- *Ley Presupuesto General de la Nación y sus reglamentaciones.*
- *Plan Nacional de Desarrollo Paraguay 2030, en sus ejes de acción No.1) Reducción de pobreza y Desarrollo social y 2) Crecimiento económico inclusivo.*
- *Resolución No 512 de fecha 09 de setiembre de 2021 por la cual se aprueba Reglamento Operativo del Programa de Formalización para Acceso a Mercados (PFAM) del Viceministerio de las Micro, pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), del Ministerio de Industria y Comercio.*
- *En la Resolución No. 502 del MIC.*

Tomando como insumo las documentaciones recibidas y en base a las recomendaciones del Viceministerio de Mipymes se elaboró el Plan de Trabajo que contiene los objetivos del Programa, fases actividades, resultados esperados, hitos, cronograma y metodología a aplicar en el desarrollo de la consultoría, con el propósito de facilitar la coordinación del proceso de implementación, así como para definir los aspectos metodológicos que garanticen alcanzar los resultados.

Este Plan de Trabajo fue enviado por correo electrónico por el Coordinador del Proyecto del CIRD para su consideración y revisión de parte de la contraparte del MIC.

En fecha, 09 de febrero de 2022, se realizó la presentación del Plan de la Consultoría al equipo del Viceministerio de Mipymes, en sede del Salón VIP del Ministerio de Industria y Comercio. En la reunión, el Coordinador, realizó una presentación de los principales puntos del documento presentado y se recibió comentarios y recomendaciones de parte del Viceministro Econ. Isaac Godoy y de parte del equipo técnico contraparte.

Posteriormente, el equipo técnico elaboró el instrumento de línea de base (LB) con indicadores del estado de formalización, capacidad financiera, tecnología, activos fijos y competitividad y los datos requeridos para los registros correspondientes y datos relevantes a su proceso de comercialización. Véase en el siguiente enlace:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ytWz5NWJpHMPsDC8EELvie-58lZTWTIN/edit?usp=sharing&ouid=111294629018792821386&rtpof=true&sd=true>

La línea de Base fue remitida por correo electrónico por el Coordinador del CIRD al Viceministerio de MIPYMES la Línea de Base para su validación.

El día 18 de febrero de 2022 se realizó el acto de Adjudicación a Microempresas, en el salón auditorio de Ministerio de Industria y Comercio.

El mencionado acto se realizó con la presencia del ministro Luis Alberto Castiglioni, en el Salón Auditorio ubicado en el cuarto piso del MIC. Además de invitados especiales y autoridades de otras entidades, de organismos y de empresas, participaron también del acto, el viceministro de MIPYMES, Isaac Godoy; el presidente Ejecutivo de la Fundación del Centro de Información y Recursos para el Desarrollo (CIRD), Agustín Francisco Carrizosa; el director de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVIS), Jorge Iliou; y representantes de todas las microempresas ganadoras y técnicos del MIC. A continuación del acto protocolar se entregaron los certificados de Adjudicación a las Mipymes y se realizó un taller de socialización con los microempresarios para exponerles los instrumentos y la metodología a ser utilizados en la implementación del Programa.

Realización del análisis de situación de cada beneficiario

Para relevar informaciones de fuente primarias, se realizaron visitas técnicas “in situ” a los beneficiarios. La visita técnica “in situ” se establece como parte esencial para la aplicación de la línea de base y posterior seguimiento de los Planes de Formalización de las Mipymes. En este proceso, es un paso fundamental para establecer una buena relación con el beneficiario, facilitando la consecución de las actividades programadas.

Las visitas tuvieron varios propósitos, incluyendo:

1. Aplicar la Línea de Base. Véase resultado de la aplicación de la Línea de Base en la siguiente carpeta del Drive:
<https://drive.google.com/drive/folders/1sL93DZIV2-lkI0Th8fMf3w00BqSkk9jX?usp=sharing>
2. Identificación de las necesidades de registros y prestaciones requeridas para la formalización de la empresa.
3. Observación de las necesidades de adecuación de parámetros según la formalización requerida

Para la realización de las visitas se organizó una ruta, cronograma, con fechas y los horarios en consulta con cada beneficiario (Véase Cuadro 1). Y, teniendo en cuenta las características y los temas para cada visita técnica, se configuró un contacto permanente con los beneficiarios para evitar imprevistos y planificar el tiempo suficiente para las entrevistas y el recorrido en las instalaciones de las Mipymes así como resolver problemas de última hora.

En la visita se mantiene una reunión con los representantes o propietarios de las Mipymes, se les presenta brevemente el objetivo de la misma y se asegura que el beneficiario comprenda todos las etapas y los procesos a seguir para la formalización de la empresa en el marco del programa. Esto con el fin de evitar frustraciones, futuros malentendidos y posibles deserciones del programa.

Posterior a la visita fue fundamental el mantenimiento de una comunicación continua con cada beneficiario. Esto se debe a que es necesario asegurarse de que el proceso se está ejecutando de acuerdo con las expectativas. Además, también es necesario para que sea posible realizar la nivelación de los deseos del microempresario con los objetivos del Programa, haciendo que el proceso sea más individualizado y satisfactorio.

Para el informe de la visita in situ se contó con un modelo de reporte facilitado por el Viceministerio de Mipymes. Véase en el siguiente enlace:

<https://docs.google.com/document/d/158Zh30U5yXm-Mw-Dd62MfRIM7cYtEZSs/edit?usp=sharing&ouid=111294629018792821386&rtpof=true&sd=true>

Verificación de condiciones documentales

En la visita técnica se realizó la inspección de las condiciones documentales (Cedula Mipymes actualizada, CCT, antecedentes judiciales y policiales, documentos municipales) y se realiza la verificación del estado de formalización ante INAN o DNVS.

En el siguiente cuadro se puede visualizar las empresas visitadas y las fechas de la realización de la inspección.

Cuadro 1: Listado de microempresas inspeccionadas

	Empresa	RUC	Localidad	Inspección
1	VOLKS BIER	80098321	BELLA VISTA	JUEVES 3/03/2022
2	JAKA'AY'U	3502879	HOHENU	JUEVES 3/03/2022
3	HARINA DE MAÍZ 4 COLONIAS	6747949	TRINIDAD	JUEVES 3/03/2022

4	FLOR DORADA	1593265	NUEVA ALBORADA	JUEVES 3/03/2022
5	ORO DEL BOSQUE	5151376	CAPITÁN MIRANDA	JUEVES 3/03/2022
6	GUGAS	2370995	CIUDAD DEL ESTE	MARTES 1/03/2022
7	DELIBEBÉ	2496143	ASUNCIÓN	MIÉRCOLES 23/02/2022
8	KIMCHI CLUB	1080983	MARIANO ROQUE ALONSO	MARTES 8/03/2022
9	GREEN-K!	1182002	ASUNCIÓN	VIERNES 25/02/2022
10	SOL NACIENTE	3518058	ASUNCIÓN	MIÉRCOLES 23/02/2022
11	EL HARINERO	80018099	ASUNCIÓN	MIÉRCOLES 23/02/2022
12	LA ESTACIÓN PIZZAS	4184255	ASUNCIÓN	MIÉRCOLES 23/02/2022
13	CUATRO FUEGOS	1161296	ASUNCIÓN	MIÉRCOLES 23/02/2022
14	AMARO SANTO	2490126	ASUNCIÓN	VIERNES 25/02/2022
15	PANDIOCA	3180038	ASUNCIÓN	VIERNES 25/02/2022
16	PULPA FRUTTA	3776963	ASUNCIÓN	VIERNES 25/02/2022
17	NUTRING	2069562	FERNANDO DE LA MORA	VIERNES 25/02/2022
18	ROHAYHU CAFE	4136005	SAN LORENZO	MARTES 08/03/2022
19	DOLCE MARIA PASTELERIA DOLCE MARIA FIT	961474	ASUNCIÓN	MARTES 08/03/2022
20	MADIELINA ALFAJORES	3908797	LUQUE	MARTES 8/03/2022
21	FITMANIA	4410884	LUQUE	MARTES 8/03/2022
22	CENTRAL INVERSIONES (CENINVER)	2530856	FERNANDO DE LA MORA	MIÉRCOLES 9/03/2022
23	ERGO ALIMENTOS	2955539	FERNANDO DE LA MORA	MIÉRCOLES 9/03/2022
24	MGA MOSTO NATURAL	2997661	ÑEMBY	MIÉRCOLES 9/03/2022
25	ELEOS CHOCOLATES	5431272	YPACARAÍ	MIÉRCOLES 9/03/2022
26	AMALTEA - LECHE DE CABRA	80106544	YAGUARÓN	MARTES 15/03/2022
27	BETECH SRL YUKO	80113124	ASUNCIÓN	MARTES 15/03/2022
28	MAR'Y TRADING	4051630	LIBERACIÓN	VIERNES 1/04/2022
29	VILLAFRUTA	4062928	CONCEPCIÓN	VIERNES 1/04/2022
30	CAMPAÑA AZÚCAR INTEGRAL	5249918	VILLARRICA	SABADO 2/04/2022
31	AROME	7321680-1	ASUNCIÓN	16/02/2022
32	OMIMBIPA	80069550-0	ASUNCIÓN	
33	OVERA	3.403.454-4	LUQUE	16/02/2022
34	QUIMTEC S.A	80054346-7	CIUDAD DEL ESTE	01/03/2022

A continuación, se presenta una síntesis de la descripción de la situación inicial de cada microempresa visitada que se reportó en los informes de diseño de los Planes de Formalización¹:

V. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN INICIAL DE LAS MICROEMPRESAS BENEFICIARIAS



1. Empresa: VOLKS S.R.L. (VOLKS BIER)

1.1. Breve descripción de la empresa

VOLKS S.R.L es una microempresa ubicada en Bella Vista (Itapúa) que se dedica a la elaboración de cervezas Artesanales. Actualmente están produciendo 9 estilos, entre los cuáles se destacan la Ka'a bier, la cerveza de vino y está desarrollando una receta para elaborar una cerveza de mandioca.

Ofrece visitas guiadas en la fábrica a turistas y personas que quieran conocer más sobre las cervezas artesanales. Durante la visita ofrecemos degustación de su producción de cervezas y una picada con productos artesanales ahumados de la zona.

La empresa cuenta con una ubicación estratégica sobre la Ruta Internacional N°6 Doctor Juan León Mallorquín lo cual facilita la visualización, además a 100mts de la fábrica se encuentra Mate Roga, punto de información turística del distrito.

Veáse más en:



@volksbierpy

¹ Los informes extendidos sobre cada microempresa se pueden encontrar en la carpeta Drive del Programa en el siguiente link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1NfKVAlTYLa6qgmOFzc5zOzMBuuS3nEfn?usp=sharing>



1.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La planta industrial de la empresa cuenta con el registro de RE, las instalaciones están bajo las normas de salubridad.

La empresa cuenta con olla de maserado, olla de cocción, filtro y fermentadores para la elaboración de las cervezas, una vez terminado el producto va a barriles para su posterior carbonatación dentro de la cámara de frío, luego de dicho proceso se procede al embotellado.

1.3. Trámites con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

1.4. Observaciones R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y actualización del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias necesarias, y hacer comparativo de presupuestos, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas por la empresa. Por último se debe realizar la verificación de la puesta en marcha de las maquinarias nuevas y los planos, y mejoramiento del piso, con la pintura adecuada.

1.5. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, de acuerdo a la aprobación de los presupuestos y despacho e instalación de máquinas nuevas.

1.6. Observaciones R.S.P.A.:

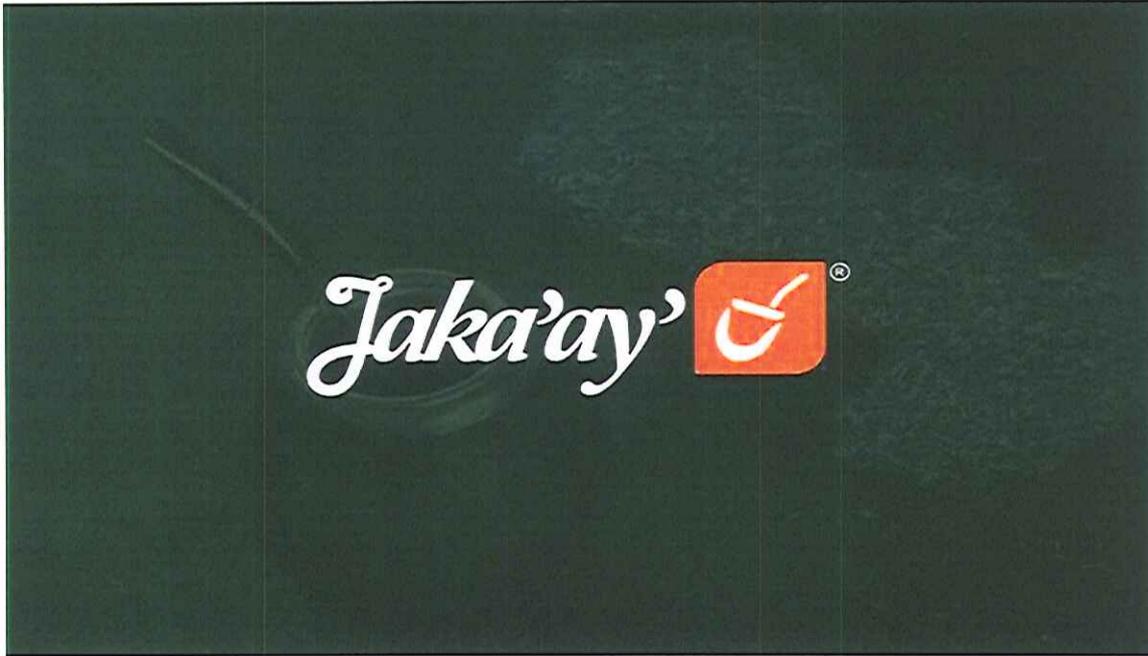
La empresa ya cuenta con RSPA de ciertos estilos de cervezas que comercializan actualmente. No requiere presentación de nuevos estilos de cerveza, de acuerdo a la visita técnica realizada. (inicial).

1.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: VOLKS S.R.L. (VOLKS BIER)		LOCALIDAD: BELLA VISTA		DEPARTAMENTO: ITAPUA		Fecha inspección: 3/3/22	
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 80098321-1							
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto					
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado					
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso					
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso					
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso					
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	31.05.2022	Empresa	En progreso					
Mejoramiento de maquinaria	-	-	Lic. Carlos	Cerrado					
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto					
Puesta en marcha de nuevas maquinarias	01.05.2022	31.05.2022	Empresa	Abierto					
Presentación de planos con equipos nuevos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto					

Oscar R. Acemik
Fundación CIRD





2. Empresa: JAKA'AY'U

2.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa unipersonal que elabora combinaciones para el mate con hierbas medicinales trabajando con materia prima estrictamente seleccionada, de productores locales, priorizando siempre la calidad.

Realiza fraccionado de estas hierbas en prácticos empaques para su uso cotidiano, en diferentes presentaciones, identificados con nombres autóctonos del idioma guaraní, entrelazando la cultura del mate con las emociones que nacen con esta tradición.

Incorpora en su producción la combinación de hierbas para el Gin Tonic, en una presentación funcional para quienes gustan de esta bebida.

Manufacturan además: Dispensador para hierbas o yerba de cuero y arpillera, materos de porongo tratado por la comunidad mbya guaraní.

Así mismo, preparan Souvenir para eventos o regalos empresariales, utilizando creativamente las hierbas medicinales.

La microempresa se encuentra ubicada en una zona turística, a escasos kilómetros de la capital de la yerba mate.

Ver más en:





<https://www.facebook.com/adictosalmatepy>

2.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La empresa cuenta con un local de 9,5 m x 4,5 m construido con material cocido, para área de atención al cliente y área de producción.

Se dispone de una cámara de vigilancia en el área de atención al cliente y producción; baño para el área de personal, lavatorio de herramientas de trabajo, mesada de madera con cajones, estantes de almacenamiento de stock de 2.40 m x 2.40 x 50 cm , mesa de chapa de hierro de 1.50 * 2m.

Entre sus maquinarias se registran:

- Dos deshidratadores
- 6 recipientes con tapa hermética
- Una cuchara de mezcla
- Una notebook
- Una guillotina
- Una impresora
- 1 balanza digital

2.3. Trámites con INAN:

La empresa requiere realizar trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.)

El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 900.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (fraccionador y elaborador): 1.200.000.- Total: 2.550.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 1.275.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de todos los productos que la empresa procesa.

El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios).

2.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan equipos deshidratadores, modificaciones edilicias, ya que actualmente usan en producción mesadas de madera, estantes de madera, y el espacio es pequeño para su producción actual. Se les recomendó solicitar otros equipos, como deshumidificador y medidor de humedad ambiente por la sensibilidad de los productos que fraccionan y elaboran.

2.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente.

Posteriormente se debe verificar las maquinarias necesarias, y hacer comparativo de presupuestos, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas por la empresa, y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la puesta en marcha de las maquinarias nuevas y los planos, y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.

2.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.


Cesar R. Adamek
Fundación CIRD

Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

2.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: JAKA'AYU		LOCALIDAD: ITAPUA					DEPARTAMENTO: HOHENAU					Fecha inspección: 3/3/22				
	Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO		
Final de actividades: Julio 2022			RUC: 3502879														
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto													
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado													
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso													
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso													
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso													
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso													
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Puesta en marcha de nuevas maquinarias	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de planos con equipos nuevos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													


 Oscar R. Adamek
 Fundación CIRD

 Centro de Información
 y Recursos para el Desarrollo



3. Empresa: HARINA DE MAÍZ 4 COLONIAS.

3.1. Breve descripción de la empresa

La microempresa 4 Colonias se especializa en la elaboración de harina de maíz a partir de la precocción del maíz blanco. La materia prima proviene de productores locales del departamento de Itapúa y la misma pasa por dos procesos de selección artesanales. Sumado a la técnica de molienda y tamizado, les permite lograr un producto artesanal con la textura y sabor que las familias paraguayas desean en sus comidas típicas.

La fábrica de Harina de maíz 4 Colonias se encuentra en Trinidad, distrito de Itapúa, a 50 metros de la Ruta VI en el Km. 36,5. La localización cercana a la Ruta VI permite contar con un camino de todo tiempo, en una zona del país caracterizada por la producción agrícola, lo cual facilita la oferta de la materia prima; maíz blanco, así como la comercialización de la harina de maíz, en supermercados locales

Ver más en:

 <https://www.facebook.com/harina4colonias>

3.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente para la elaboración de harina de maíz 4 Colonias, la microempresa cuenta con un recinto de 61 m², de los cuales 38 m² corresponden a la zona de producción y almacenamiento del producto final, en donde se sitúan los siguientes mobiliarios y máquinas:

- Un molino de frotación con tamiz giratorio integrado con capacidad de producción de 38-40 kg de harina de maíz artesanal por hora.

- Un molino de mismas características del ítem anterior, pero con capacidad de producción de 10-12 Kg de harina de maíz por hora.
- Un molino de martillos para la elaboración de harina de maíz integral con capacidad de producción de 40 Kg por hora.
- 3 freezer para almacenamiento de materia prima cocida y producto terminado.
- 2 módulos de estantes tipo rack.
- Una mesa de trabajo grande.
- Una mesa móvil para apoyo de balanza.
- Una selladora a pedal.
- Cocina a gas con olla de 20 litros y carro para retiro seguro del colador de la olla cuando se realiza la cocción del maíz.
- Pileta de lavado de utensilios.
- Pileta de acero inoxidable para lavado de materia prima.
- Un mueble mostrador.
- 23 m2 del recinto correspondían anteriormente a la zona de almacenamiento de la materia prima (granos de maíz blanco) pero actualmente se encuentra ocupada por una máquina. La máquina es un secador que debe ser colocado en el espacio de 20 m2, el cual aún no se encuentra acondicionado para el trabajo de producción de alimentos.
- Para el almacenamiento de la materia prima se cuenta con 7 tanques plásticos de capacidad 700 kg con jaula metálica, patas de acero y graneleras para dispensar los granos, también 3 tanques plásticos con tapa hermética de 100 kg de capacidad cada uno.

3.3. Trámites con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E. - actualización de áreas de trabajo) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 900.000.- Total: 900.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 450.000.-).

La microempresa debe contar con el manual BPM actualizado, el flujograma de proceso de todos los productos que la empresa procesa actualizado y el plano actualizado (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios y donde tienen un taller mecánico que se realizarán modificaciones).

3.4. Observaciones R.E.:

La empresa cuenta con Registro de establecimiento vigente (hasta agosto/2026). Se deben instalar áreas de trabajo en el tinglado donde está el taller mecánico actualmente. (zona de almacenamiento y maquinaria).

3.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras de actualización de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. actualización (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la actualización de R.E. y los planos, y los equipos puestos en nuevas zonas de trabajo.

3.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD

Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

3.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: HARINA DE MAÍZ 4 COLONIAS					LOCALIDAD: ITAPUA					DEPARTAMENTO: TRINIDAD					Fecha inspección: 3/3/22				
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 6747949																			
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																	
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																	
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																	
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																	
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																	
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	





4. Empresa: FLOR DORADA

4.1. Breve descripción de la empresa

Flor Dorada es una empresa que produce, acopia, fracciona y comercializa miel de abeja y productos de la colmena entre ellos propóleos y cera.

El emprendimiento cuenta con una planta de procesamiento, acopio y fraccionado de productos Apícolas (miel cera, propóleos) encargada de dar apoyo y servicios a propios y productores de la Asociación Departamental de productores Apícolas de Itapúa en capacitación, formación de productores, formalización, agremiación, logística de cosecha, gestión de comercialización, eslabón importante en la cadena de valor Apícola de Itapúa, generando espacios para el crecimiento y desarrollo de la Apicultura familiar regional.

Esta empresa está situada en la Ciudad de Nueva Alborada, en área rural con más de 50 hectáreas de cerros, bosques y arroyos que surcan la propiedad y a 35 km de la ciudad de Encarnación y a 35 km de las Colonias Unidas Trinidad, Hohenau, Obligado y Bella vista.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/Fl0rDorada/>

4.2. Trámite con SENACSA:

Si requiere trámites con el SENACSA-MSPyBS para cumplir con la Habilitación Sanitaria Anual. Costos ver en plan de inversión. El vencimiento de la habilitación de SENACSA-MSPyBS es cada MARZO.

4.3. Observaciones R.E..INAN:

La empresa cuenta con Registro de establecimiento vigente. Cumple con los requisitos de INAN-MSPyBS, Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) En caso de modificación del proceso de producción de la miel, la empresa debe actualizar los flujogramas de proceso de elaboración y solicitar una inspección de chequeo de las nuevas maquinarias y sistema de trabajo.

Para la actualización también se debe hacer en el MANUAL de BPM (procedimiento de elaboración, y procedimiento de limpieza), además de la actualización de planos de áreas con los nuevos equipos de trabajo.

La empresa solicita equipos de aire acondicionado para lugar de estacionado de miel (barriles), además de equipos pasteurización de miel, y bomba de 2 hp para traspaso de miel entre 2 áreas, además de una mesada inoxidable de trabajo de productos terminados (para etiquetado)

4.4. Seguimiento R.E..INAN:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar la ficha técnica de equipos y ver los detalles de la inspección de R.E. actualización (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la actualización.

4.5. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.


OSCAR R. ADAMEK
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

4.6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: FLOR DORADA		LOCALIDAD: ITAPUA			DEPARTAMENTO: NUEVA ALBORADA			Fecha inspección:			3/3/22									
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 1593265		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO						
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																		
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																		
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																		
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																		
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																		
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		
Inspección del SENACAS-MSPyBS	31.03.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																		
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		
Puesta en marcha de nuevas maquinarias	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																		
Presentación de planos con nuevas maquinarias	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		


Oscar R. Acemik
Fundación CIRD





5. Empresa: ORO DEL BOSQUE

5.1. Breve descripción de la empresa

Miel oro del bosque es una empresa joven y creativa que nace en junio 2020 en medio de la pandemia, dedicada a la comercialización de miel de abeja 100% natural de una producción familiar ubicada en los bosques de puerto Samuhu, Nueva Alborada-Itapua, denominada capital de la miel de abeja.

Su objetivo es comercializar miel natural en todo el país, brindando así fuentes de trabajo en la localidad, cumpliendo los estándares de calidad en tiempo y forma con los clientes.

El centro de envasado y venta se encuentra en una zona estratégica ubicada sobre ruta PY6 lo que facilita la comercialización y la publicidad.

Ver más en:



<https://orodelbosque.principalwebsite.com/>



<https://www.facebook.com/miclorodelbosquepy/>

5.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente la microempresa opera dentro de una vivienda familiar. No cuentan con maquinarias y el ambiente de producción es muy pequeña ya que solo disponen de un área de 3 x 3 metros, lo que limita el stock de materia prima y por lo tanto la producción, ya que todo el proceso funciona en esa misma área.

5.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 900.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.950.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 975.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios).

5.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento.

En cuanto a maquinarias necesitan al menos un centrífugo manual (recomendado), y dosificadora, además de barriles para estacionado de la miel, así como un ambiente adecuado (aire acondicionado regulado en temperatura y humedad).

El plano tiene que cotejar las áreas de trabajo y salón de ventas que desean los propietarios. Deben adecuar un área de la casa (estacionamiento) para poder trabajar. Además de la habilitación de INAN-MSPyBS, requiere de la habilitación anual de SENACSA-MSPyBS.

5.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos, y los equipos en las zonas de trabajo

5.6. Próxima visita R.E.:

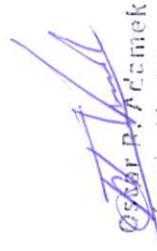
La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo



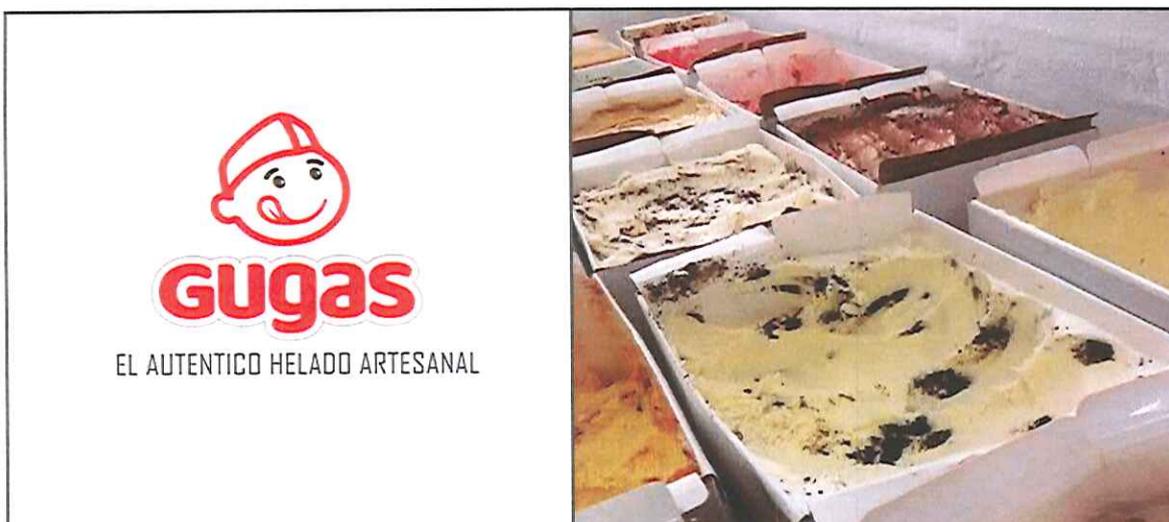
Oscar R. Adamek
Fundación CIRB
CIRB
Centro de Información
y Recursos para el Ciudadano

5.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: ORO DEL BOSQUE		LOCALIDAD: ITAPUA		DEPARTAMENTO: CAPITÁN MIRANDA		Fecha Inspección: 3/3/22								
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 5151376-5		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	25	35	45	15	25	35	45	15	25	35	45
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierta												
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado												
Tareas de mejoras Iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso												
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso												
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierta												
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierta												
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierta												
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierta												
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierta												
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierta												


 Oscar P. Arce mek
 Fundación CIRD

 Centro de Inform. en
 Recursos para el Desarrollo



6. Empresa: GUGAS

6.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa de Ciudad del Este que fabrica helados artesanales, paletas con relleno (dulce de leche, leche condensada y frutas). Vende al por mayor, otorgándole al cliente un producto con una buena calidad, rentabilidad y de salida rápida. Los clientes son dueños de pequeñas empresas como fruterías, heladerías, restaurantes.

Tiene como meta es conseguir colocar sus productos en Supermercados, o cadenas de restaurantes a nivel país.

El establecimiento está en una zona poblada, estratégicamente posicionada entre las ciudades vecinas (Hernandarias, Minga Guazú y Presidente Franco) lo cual facilita la entrega de los productos y la compra de insumos.

Ver más en:

 <https://www.facebook.com/gugashelados/>

6.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Durante la visita técnica se relevó que pa empresa cuenta con una oficina administrativa climatizada, Filtro Sanitario (área de lavado de mano, baños sexados, vestidor), área de lavado de utensilios, depósito, área de pesado climatizada, Pre- Cámara y Cámara de frio (-25 grados), área de producción climatizada, paso de esclusa y salida de emergencia.

Máquinas:

- Licuadora industrial de 25 litros.

- Máquina de helados a alcohol horizontal.
- Selladora de envoltorios.
- 5 congeladoras.
- Un generador de 24kva.

6.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

6.4. Observaciones R.E.-INAN:

La empresa cuenta con Registro de establecimiento vigente. Cumple con los requisitos de INAN-MSPyBS, Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) En caso de modificación del proceso de producción del helado palito o a granel (por las nuevas maquinarias) la empresa debe actualizar los flujogramas de proceso de elaboración y solicitar una inspección de chequeo de las nuevas maquinarias y sistema de trabajo. La actualización también se debe hacer en el MANUAL de BPM (procedimiento de elaboración, y procedimiento de limpieza), además de la actualización de planos de áreas con los nuevos equipos de trabajo.

6.5. Seguimiento R.E.-INAN:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar la ficha técnica de equipos y ver los detalles de la inspección de R.E. actualización (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la actualización de R.E. y los planos, y los equipos puestos en nuevas zonas de trabajo.

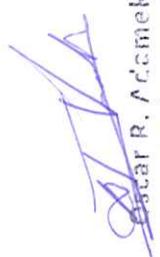
6.6. Próxima visita R.E.-INAN:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo



6.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: GUGAS		LOCALIDAD: ALTO PARANA		DEPARTAMENTO: CIUDAD DEL ESTE		Fecha inspección:		1/3/22			
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 2370995		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	TS	NS	CS	TS	NS	CS	TS	NS	CS
ETAPA INICIAL	03.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto									
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado									
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso									
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso									
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso									
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso									
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									
Puesta en marcha de nuevas maquinarias	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto									
Presentación de planos con nuevas maquinarias	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									


Oscar R. Arámek
Fundación CIRD





7. Empresa: DELIBEBE

7.1. Breve descripción de la empresa

Es la primera empresa paraguaya que produce alimentos infantiles saludables con el propósito promover la nutrición infantil saludable a través de la elaboración de alimentos con ingredientes naturales y sin conservantes, envasados con tecnología.

Según su página web, la empresa cuida el aporte nutricional requerido en cada etapa y envasa sus productos con altos estándares de calidad y tecnología.

En Delibebé & Kids quiere facilitar las tareas de los padres de hoy en día, ofreciéndoles opciones de alimentos infantiles prácticos y saludables a su alcance.

Se creó en el año 2018 a partir de la necesidad del mercado de alimentos naturales dirigidos a niños.

La microempresa Delibebé & Kids es una empresa Unipersonal que se encuentra operando en la Ciudad de Fernando de la Mora. Cuenta con varias líneas de productos entre ellas: Primeros bocados, bebés en crecimiento y primera infancia.

Tiene una antigüedad de más de cuatro años en el Mercado y tienen 4 personas operando en la microempresa, incluyendo la propietaria.

Ver más en:



<https://orodelbosque.principalwebsite.com/>



<https://www.facebook.com/mielorodelbosquepy/>

7.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

En la actualidad cuentan con el Registro de Establecimiento en la ciudad de Asunción en el Barrio Hipódromo. N° 2496143/4 en un espacio de 12 m2. Sin embargo, al proyectar la mudanza a otro local se estaría gestionando un nuevo Registro de Establecimiento.

Actualmente cuentan con las siguientes maquinarias:

- 2 congeladores de 540L
- 1 heladera de 240 Litros
- 1 abatidor de temperatura
- 1 horno de 4 bandejas
- 1 Mesada con bacha
- 1 procesador industrial
- 1 envasadora al vacío
- 1 mesadita

7.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios) Una edificación en la planta más alta.

7.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen. (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria que será trasladada del lugar donde están procesando ahora, para poder adecuar al área mayor donde quieren instalarse. Darán de baja la habilitación actual, donde alquilan, para poder trabajar en un área mayor y propia. Requiere la habilitación R.E. (INAN).

7.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos, y los equipos en las zonas de trabajo.

7.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD

Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

7.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: DELIBEBE		LOCALIDAD: CAPITAL					DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN					Fecha Inspección: 23/2/22								
	Final de actividades: Julio 2022	RUC: 2496143	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado																	
ETAPA INICIAL	23.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																	
Visita técnica inicial	23.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																	
Tareas de mejoras iniciales	25.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																	
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																	
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																	
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	



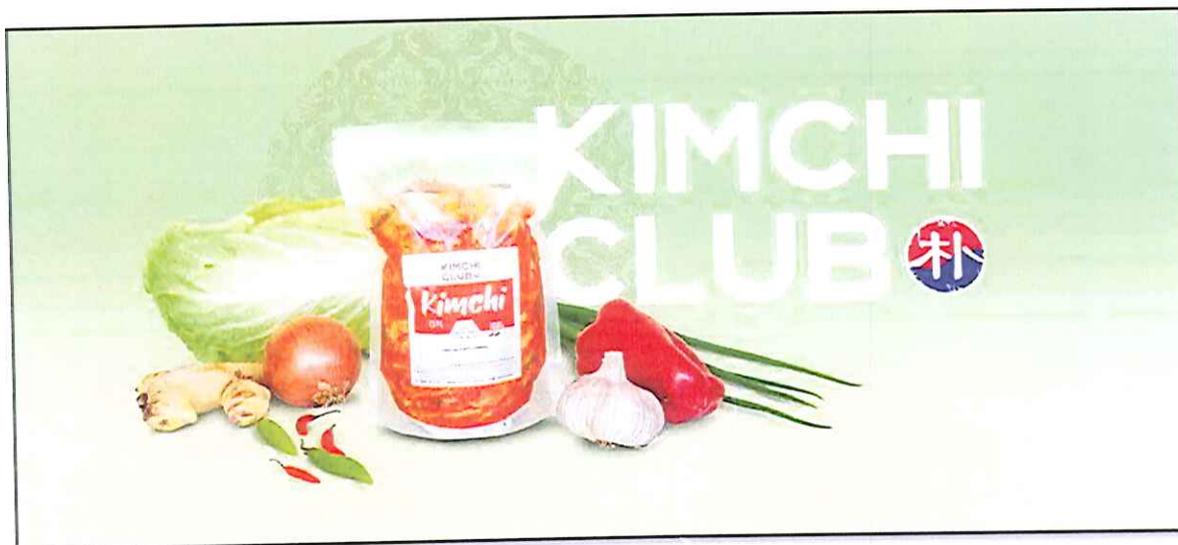
 Oscar A. Arce mek

 Fundación CIRD



 Centro de Información

 Vínculos para el Desarrollo



8. Empresa: KIMCHI

8.1. Breve descripción de la empresa

Es una empresa especializada en alimentos de estilo asiático y por el momento más especialmente coreano. La empresa es de inmigrantes con radicación en Paraguay desde 1976 y sus propietarios conocen perfectamente la gastronomía paraguaya y coreana por lo que su comida contribuye a mejorar la variedad y calidad de la dieta paraguaya dado que la comida oriental se caracteriza por el uso de verduras y fermentos que son muy saludables.

Elabora alimentos frescos y congelados que actualmente se comercializan en algunos puntos de ventas.

Tiene una antigüedad de más de un año en el Mercado y tienen 5 personas operando en la microempresa, incluyendo el propietario.

La actividad de elaboración de los alimentos se desarrolla dentro de un espacio exclusivo del domicilio particular, que ya cuenta con el Registro de Establecimiento (RE). En este lugar trabajan 3 mujeres y 2 hombres.

La microempresa cuenta con un profesional Regente que hace el asesoramiento técnico del proceso productivo y cuidado del cumplimiento de las normas establecidas por el ente rector (INAN).

Se encuentra operando en la Ciudad de Mariano Roque Alonso, en su local propio, donde realiza la elaboración de sus productos, y cuenta con un local alquilado en la Ciudad de Luque, para sus actividades de ventas al público y distribución de sus productos.

Ver más en:



www.kimchiclub.com.py



<https://www.facebook.com/Kimchiclubpy>

8.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente el área de producción se realiza en su local propio en un área destinada exclusivamente para tal efecto en la ciudad de Mariano Roque Alonso y el área de ventas y distribución opera en la oficina alquilada y está ubicada en la ciudad de Luque. El plan a futuro es unificar todo en un solo lugar.

El área de producción está dividida en dos secciones, separadas por una puerta de blindex, en una zona limpia (elaboración de alimentos) y zona sucia (limpieza de verduras). Esta última está conectada al patio amurallado y que a su vez cuenta con portón eléctrico y que se utiliza para el ingreso de la materia prima.

En cuanto a equipamientos principales se cuenta con una mesada de lavado de acero inoxidable con dos bachas, donde se realiza el lavado de las verduras, dos mesadas de acero inoxidable, un visicooler, dos freezers horizontales y un freezer vertical, una envasadora al vacío, una cortadora de fiambres, una licuadora industrial de baja revolución y una cocina a gas. Cf. Anexo 1 (Equipamiento actuales)

Actualmente se utiliza un espacio alquilado para el área de oficinas y ventas. La misma cuenta con una heladera tipo doméstica, un visicooler y un freezer vertical donde se almacenan los productos a ser vendidos. Desde este local también se realiza la distribución de los productos.

8.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-).

Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar ya habilitado, es por eso que se necesita realizar una nueva inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar.

8.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan mesada de inox, lavadora semi automática para procesamiento de vegetales, envasadora para productos sólidos viscosos o semi sólidos, equipo de frío para producto terminado. Estos serán para el área nueva que quieren re acondicionar. (área de recepción de mercaderías)

8.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos (áreas de trabajo), y los equipos en las zonas de trabajo.

8.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.



Oscar R. Adamek
Fundación CIR@

Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

8.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: KIMCHI		LOCALIDAD: CAPITAL			DEPARTAMENTO: MARIANO ROQUE ALONSO			Fecha inspección:										
	RUC: 1080983		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO				
Final de actividades: Julio 2022	Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	31	01	15	31	01	15	31	01	15	31	01	15	31	
ETAPA INICIAL	Visita técnica inicial	08.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto														
	Tareas de mejoras iniciales	09.03.2022	25.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado														
	Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso														
	Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
PROYECTO 1 - R.E.	Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														
	Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														
	Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														
	Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto														
	Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														


 Cesar R. Acamek
 Fundación CIRD

 Centro de Información
 y Recursos para el Desarrollo



9. Empresa: GREEN-K!

9.1. Breve descripción de la empresa

Green-K! Elabora productos 100% naturales. Libre de químicos; sin conservantes, sin aditivos, crudos, sin gluten, sin lactosa, veganos y aptos para todo tipo de personas. También elabora alimentos y bebidas Probióticas.

La microempresa GREEN_K responde a las necesidades diarias de una buena alimentación ya que diariamente se convive con la mala alimentación, la baja nutrición que aporta lo que se ingiere y la sobre abundancia de productos chatarra en las góndolas.

Por ello, la microempresa busca ofrecer alternativas sanas y nutritivas en la alimentación cotidiana, para reemplazar el consumo de las gaseosas y promover hábitos alimenticios saludables. elaboramos productos saludables y vigorizantes, 100% naturales, crudos, sin conservantes, sin gluten y aptos para todos.

Los productos de mayor impacto son la KOMBUCHA y el KÉFIR, dos bebidas probióticas, de fermentación natural, refrescantes y energizantes, que le aportan de manera natural a nuestro organismo vitaminas, minerales, antioxidantes, oligoelementos y ácidos esenciales

La microempresa se encuentra en Barrio San Pablo, Asunción. A cuerdas del Mercado Central de Abasto y varios Supermercados, lo que facilita enormemente la adquisición de productos ya que utilizan frutas y verduras frescas para la producción. Igualmente, están cercanos a la mayor cantidad de tiendas a las cuales proveen y/o podrían proveer, y también a cuerdas de del operador logístico de distribución en el interior, lo que hace muy fácil y oportuno el retiro y envío de los productos al interior incluso durante la noche
Ver más en:



www.fb.com/GreenK.py

9.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Las instalaciones son propias. Se ha adecuado partes de la vivienda familiar netamente a la producción y fueron ampliando según la necesidad, disponen de amplitud de espacio para crecer. Cuentan con 60 fermentadores de vidrio 8 fermentadores de presión de acero inoxidable, mesadas de acero inoxidable, 4 equipos de frío, electrodomésticos varios, menajes y utensilios, un depósito de fermentación, un lavadero, una sala de producción, un depósito de botellas y un área de recepción y despacho de mercaderías.

9.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar ya habilitado, es por eso que se necesita realizar una nueva inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar.

9.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. Se realizarán modificaciones edilicias de agrandar la zona de producción de bebidas fermentadas. El área que se pretende utilizar es zona de recepción de mercaderías, que anteriormente era estacionamiento de vehículos. Se debe reacondicionar el área, y aislar. Entre los equipos más importantes se detallan los dos fermentadores cónicos propio para el trabajo con el producto (origen Brasil), y una sanitizadora de botellas eléctrica que mejorará el proceso y la higiene del trabajo. A futuro, quieren instalar una cámara frigorífica para el almacenamiento adecuado del producto terminado, actualmente se almacenan en heladeras verticales refrigeradas.

9.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos (áreas de trabajo), y los equipos en las zonas de trabajo.

9.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.

9.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: GREEN-K		LOCALIDAD: CAPITAL		DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN		Fecha Inspección: 25/2/22								
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 1182002-0		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	51	52	53	54	51	52	53	54	51	52	53	54
ETAPA INICIAL																
Visita técnica Inicial	25.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Cerrado												
Tareas de mejoras Iniciales	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado												
Presentación de mejoras (PLAN)	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso												
Inicio de Plan de mejoras	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso												
PROYECTO 1 - R.E.																
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												
Puerta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	En progreso												
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD





 0981-381408
 solnaciente.ecologico@gmail.com



 @solnacentepy
 Lambaré, Paraguay
 Amador de Montoya 1530 c/ Tapy

10. Empresa: SOL NACIENTE

10.1. Breve descripción de la empresa

La empresa Sol Naciente se dedica al procesamiento y elaboración de alimentos congelados a base de hortalizas, sean estas legumbres y verduras. Su primera propuesta son las hamburguesas con 16 variedades como ser garbanzos, lentejas, zapallos, calabazas, espinacas, acelga, poroto feijao, quinoa, entre otras.

Sol Naciente busca llegar a los clientes y potenciales clientes con una propuesta de alimentación variada y saludable, no tiene intención de competir con alimentos derivados de animales, más bien lo que busca es complementar la dieta diaria y poner a conocimiento de las personas que las hortalizas también se pueden consumir de manera rápida, fácil, y con ello aportar los nutrientes necesarios que estos productos que provienen directamente de la tierra, producto del esfuerzo de muchos compatriotas lo proveen.

La empresa está ubicada en la zona de la terminal de ómnibus, considerada estratégica ya que permite llegar a varios puntos de Asunción y gran Asunción como la zona céntrica, Lambaré, Villa Elisa, Luque, Fernando de la Mora, que son los puntos donde están ubicados la gran mayoría de los clientes y potenciales clientes.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/solnacentepy/>

10.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias


 Oscar N. Avamek
 Fundación CIRD

 Centro de Información
 y Recursos para el Desarrollo

Sol naciente cuenta con un espacio de 45 mts. cuadrados aproximadamente, exclusivo para la elaboración de sus productos, las paredes están azulejadas hasta la altura reglamentaria en gran parte del establecimiento y en las faltantes cuentan con pintura lavable, también los espacios por encima de los azulejos están totalmente pintados con la pintura reglamentaria. Cuentan con dos bachas de inoxidable para la limpieza de los productos a procesar, mesadas azulejadas para la manipulación de materias primas, contamos con una mesa de acero inoxidable para el procesamiento y otra de madera con forro plástico para el formado y envasado de los productos. En lo que respecta a maquinarias cuentan con 2 congeladores horizontales de 520 lts. para almacenamiento de productos, 2 congeladores verticales, uno de 300 lts y otro de 280 lts. cuentan además de maquinarias como un triturador de vegetales, una cocina industrial de 4 hornallas, una amasadora-mezcladora de 25 lts. una olla tipo marmita de 150 lts. moldes para el formado de las hamburguesas, utensilios varios como cuchillos, tablas de picar, espátulas, bandejas, y otros enseres para la elaboración de los productos.

10.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar.

10.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. Se realizarán modificaciones edilicias de agrandar la zona de producción de medallones de vegetales (tipo hamburguesa vegetal), y algunas adecuaciones de los equipos que tienen pero no usan. NO CUENTAN con Profesional técnico capacitado por falta de capacidad de pago. NO CUENTAN con Patente comercial debido a la falta de pago de impuestos (Aprox. Gs. 5.000.000.-) y es por eso que la empresa no contrata profesionales, y no solicita la inspección al establecimiento, la Patente comercial del lugar es un documento limitante para la habilitación sanitaria del establecimiento.

10.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos (áreas de trabajo), y los equipos en las zonas de trabajo.

10.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.


Oscar A. Acamek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

10.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: SOL NACIENTE		LOCALIDAD: CAPITAL					DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN					Fecha inspección: 23/2/22				
	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Final de actividades: Julio 2022			RUC: 3518058														
Nombre de la tarea				Estado													
ETAPA INICIAL	23.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto													
Visita técnica inicial	23.02.2022	23.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado													
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso													
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso													
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso													
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Puerta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													





11. Empresa: EL HARINERO

11.1. Breve descripción de la empresa

Empresa gastronómica fundada en 1997. Produce 111 tipos de panes, 35 tipos de tortas, 25 tipos de minutas, bufet diario de comidas para llevar consistente en un menú de más de 200 recetas.

Realiza además, cobertura de eventos gastronómicos para reuniones sociales, empresariales y otras.

La empresa se caracteriza por vender solamente productos hechos en el día, hasta 18hs después de haber salido del horno. El sistema de producción también es característico porque no hace grandes producciones por vez, más bien en pequeñas o medianas cantidades para que los productos estén siempre calientes y nuevos en las canastas del salón. Se caracterizamos también por sus masas de minutas, algunos en bufet y confitería exclusivamente en la línea de horneados. No utiliza ningún tipo de mejoradores artificiales para sus productos.

Desarrolla capacitación obligatoria y permanente a sus empleados. Lo más característico que los clientes sienten es la amabilidad y preparación de los empleados y la garantía que siempre encontrarán productos nuevos.

Tiene 3 locales: 1 en Asunción, 1 en Lambaré y explota el servicio de restaurante en la Embajada de los EE.UU.

Otra característica que establece nuestros precios y forma de trabajar es el factor de operar totalmente en forma transparente y legal.

Oscar Cremek
Fundación CIRD

No compra absolutamente nada sin factura y facturamos todo lo que se vende, inclusive lo consumido por sus colaboradores dentro de la empresa. Si bien esto no es una virtud porque consideran una característica ordinaria para cualquier empresa, en este país es una característica de resalta, especialmente en este rubro.

Sus propietarios sostienen que la empresa está altamente comprometida con el medio ambiente. Incentiva y priorizamos la producción por medio del uso de la energía eléctrica. Esperan contar con bolsas biodegradables en 100 días para utilizarlos en los salones y actualmente el servicio de delivery cuenta con moto eléctrica. El personal de delivery está altamente entrenado para hacer una entrega personalizada, para cuidar la presentación al momento de la entrega y poder responder cualquier consulta sobre el producto entregado. La presencia y pulcritud del personal es de suma importancia para la marca.

Ver más en:



www.elharinero.com



<https://www.facebook.com/elharinerooficial>

11.2. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos del equipo con el que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con la nueva maquinaria.

11.3. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita un equipo para envasado al vacío de sus productos terminados, para poder realizar venta fuera del establecimiento (sucursales y puntos de venta de terceros). También requiere insumos para el trabajo de envasado.

11.4. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, actualización del plan de inversión presentado inicialmente. Por último se debe realizar la verificación del R.E. con el sistema de trabajo del equipo en la zona de determinada. Verificación del manual de BPM y flujograma de proceso de los productos con la nueva maquinaria..

11.5. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar D. Acemek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

11.6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: EL HARINERO		LOCALIDAD: CAPITAL			DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN			Fecha inspección: 23/2/22											
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 80018099		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO					
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	
ETAPA INICIAL	23.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																	
Visita técnica inicial	23.02.2022	23.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																	
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																	
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																	
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																	
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																	
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	-	-	Empresa	Cerrado																	
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	
Puerta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																	
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																	

Carla Ramírez
 Fundación CIRD





12. Empresa: LA ESTACION PIZZA

12.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa dedicada a la venta de pizzas congeladas en Biggie y vía delivery. Ofrece servicio de Catering de pizzas a la parrilla para eventos.

El espíritu de La Estación es llevar el buen sabor y practicidad a los hogares de las personas en formato catering o venta de pizzas congeladas, ya que nuestro diferencial es la masa, esto garantiza que en cualquier formato la pizza saldrá deliciosa y podras agregar tu toque final.

Su local situado en calle Coronel Francisco Lopez entre Dr. Paiva y Bartolome, muy transitada para salir del barrio Sajonia, ubicado a 150 metros del Palacio de Justicia.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/laestacionpizzaspy/>

12.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

LA ESTACION PIZZA cuenta con un Centro de Producción, equipado con Cocina a gas, Horno Pizero para 8 moldes, amasadora para 20 Kg, Envasadora al vacío, congeladores, Heladera, , utensilios varios y pequeños

12.3. Trámite con INAN:

La empresa requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-;

Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio amplio que debe ser re acondicionado) Es alquilado.

12.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria que será trasladada del lugar donde están procesando ahora, para poder adecuar al área mayor donde quieren instalarse. Se debe aislar gran parte del techo, y adecuar los pisos del fondo del tinglado donde se encontraba una cámara frigorífica (para productos refrigerados y congelados). Requiere la habilitación R.E. (INAN).

12.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos, y los equipos en las zonas de trabajo.

12.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

12.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: LA ESTACION PIZZA			LOCALIDAD: CAPITAL			DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN			Fecha inspección: 23/2/22															
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 4184255			MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO									
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01	02	03	04	05
ETAPA INICIAL	23.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																						
Visita técnica inicial	23.02.2022	23.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																						
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																						
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																						
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																						
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																						
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																						
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																						
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																						
Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																						
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																						
Trámite con INAN:	<p>Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujoograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio amplio que debe ser re acondicionado) Es alquilado.</p>																									



 Oscar R. Acuña

 Fundación CIRD



 Centro de Información

 y Recursos para el Desarrollo

CUATRO FUEGOS
La mejor
PIZZA Y BURGUER
¡En Estas vacaciones
OLVIDATE DEL DELIVERY!

BURGERS DE TAPA CUADRIL

- BURGER PAQ DE 4 UNIDADES 35.000
- 2 PAQ POR 60.000

PIZZAS CONGELADAS

- PALMITO, PEPPERONI, PANCETA CON CEBOLLA 35.000
- CHOCLO Y MUZZARELLA 30.000
- COMBO DE 5 PIZZAS, 1 DE CADA SABOR 150.000

CUATROFUEGOSPY 0981-559-010 DOMINICANA 818 ESQ PATRIA

13. Empresa: 4 FUEGOS

13.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa dedicada a la venta de Pizzas y Hamburguesas Congeladas.

Complementariamente realizan servicios de eventos pequeños. Sus principales líneas de productos son las siguientes:

- Servicio de Catering. Especialidades: asado, paella, pastas, pizzas y cocina al disco.
- Listo para cocinar en casa: pizzas y hamburguesas de tapa cuadril.

Apunta a distribuir comidas listas, principalmente Oriental, que no hay en el mercado.

Usa un sistema donde se calienta la comida en el mismo empaque en que se compra. La comida se cocina e inmediatamente se abate, para conservar al máximo sus propiedades organolépticas e inocuidad. Se envasa en bolsas al vacío y se calienta en la misma bolsa en agua.

La empresa se encuentra en el Barrio Jara, en el corazón de Asunción; ya que el barrio es equidistante a los principales barrios y con múltiples accesos

Ver más en:



<https://www.facebook.com/cuatrofuegospy/>

13.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

CUATRO FUEGOS cuenta con un centro de producción, equipado con cocina a gas, horno pizzero para 8 moldes, amasadora para 20 kg, envasadora al vacío, abatidor de temperatura, varios congeladores, heladera, mesadas y bachas de inox, utensilios varios y pequeños.

13.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos del equipo con el que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con la nueva maquinaria.

13.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita un equipo para envasado para almacenamiento (cámara frigorífica) de sus productos terminados, para poder realizar un almacenamiento adecuado y tener más espacio en producción y almacén del establecimiento habilitado. El lugar será en el fondo del terreno donde está habilitado el establecimiento.

13.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos, y los equipos en las zonas de trabajo.

13.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipo nuevo.


Oscar R. Gomez
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Reducción de la Desigualdad

13.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Final de actividades: Julio 2022		RUC: 1161296					MAYO			JUNIO			JULIO			
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO							
ETAPA INICIAL					S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Visita técnica Inicial	23.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto												
Tareas de mejoras iniciales	23.02.2022	23.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado												
Presentación de mejoras (PLAN)	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso												
Inicio de Plan de mejoras	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso												
PROYECTO 1 - R.E.					S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso												
Mejoramiento de maquinaria	-	-	Lic. Carlos	Cerrado												
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto												
Puerta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto												
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto												


Oscar R. Adamek
 Fundación CIRD





14. Empresa: LA ESENCIA

14.1. Breve descripción de la empresa

La esencia ofrece frutas y especias naturales deshidratadas enfocados al mercado de infusiones, coctelería y snacks.

La microempresa es la primera en Paraguay en emprender las infusiones de bebidas alcohólicas, y actualmente se encuentra en más de 130 puntos de ventas y con pedidos de cotización de distribuidoras del exterior. La microempresa se encuentra en un punto crítico donde precisa aumentar significativamente el volumen de producción para poder abastecer todos los mercados, para llevar la marca LA ESENCIA a todo el mundo.

La microempresa se encuentra ubicada sobre Teodoro Mongelos, a tan solo metros de Avenida Choferes y Eusebio Ayala, un punto estratégico para la salida de los distribuidores de los productos

Ver más en:



www.laesencia.com.py



@laesencia.py



<https://www.instagram.com/p/CEE1mPhD1tf/>

14.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La microempresa cuenta actualmente con los siguientes equipos y mobiliarios principales:

- Una cámara inocua de 38mts.
- Seis mesas inox
- Tres tanques de 500 litros
- Un tanque de 5000 litros
- Uno horno de 30 bandejas inox
- Una selladora
- Una tapadora
- Una fechadora
- Un depósito de 12 metros cuadrados con racks
- Una mesa transportadora inox
- Cuatro acondicionadores Split
- Una lavadora de botellas

14.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

14.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de panificación para aumentar la productividad de sus procesos. (selladora para vasos, loteadora, cinta automática, etiquetadora y dosificadora) para los productos hechos con café soluble batido. El lugar cuenta con espacio suficiente para los nuevos equipos. El establecimiento está habilitado con R.E. vigente..

14.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

14.6. Próxima visita R.E.:

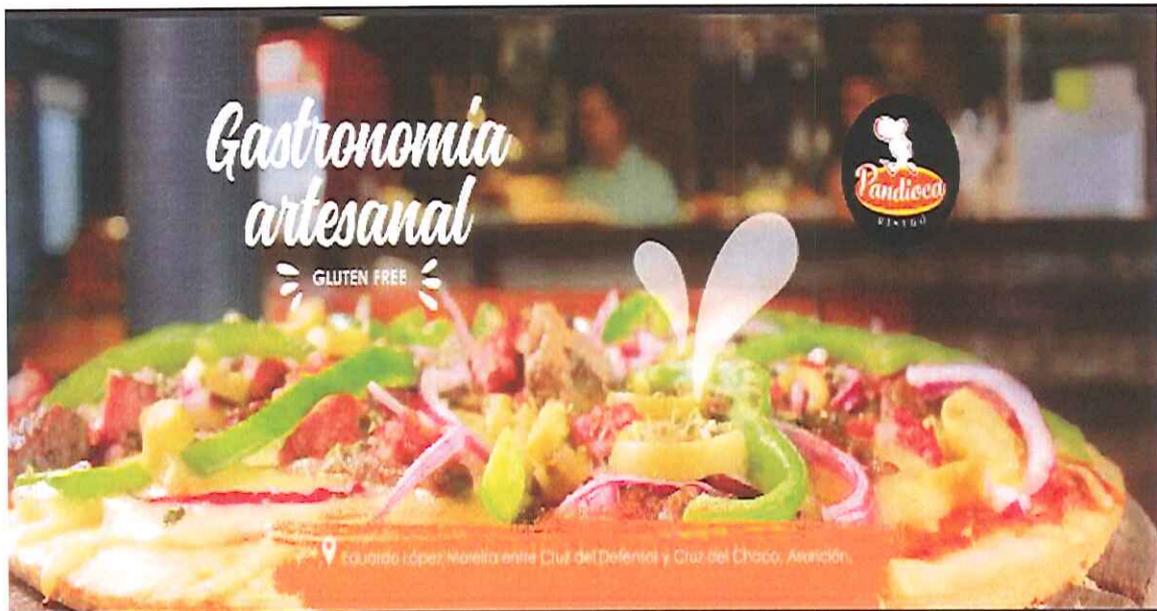
La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.

14.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: LA ESENCIA		LOCALIDAD: CAPITAL			DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN			Fecha inspección:			
	Final de actividades: Julio 2022	RUC: 2490126	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	25/2/22	15	25	15	25
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	25/2/22	15	25
ETAPA INICIAL	25.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto								
Visita técnica inicial	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado								
Tareas de mejoras iniciales	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso								
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso								
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso								
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso								
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto								
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto								
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto								
Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto								
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto								


 Oscar A. Acemik
 Fundación CIRD

 Centro de Información
 y Recursos para el Desarrollo



15. Empresa: PANDIOCA

15.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa que se dedica a elaborar alimentos libres de gluten con materia prima de primera calidad.

Cuenta dos líneas de productos: la tradicional de mandioca, 100 % a base de mandioca, que es la línea congelada, que está envasada al vacío y que ya cuenta con RSPA y la línea Brioche o fresca, a base de pre mezcla y que abarca una amplia gama de productos: pan de molde blanco, pan con semillas, pan chip, pan de ajo parrillero, pan de hamburguesa, pre pizza, empanadas, tartas, ravioles, canelones y rondelli, premezcla y una serie de productos dulces como alfajores de maicena, de chocolates, facturas, galletitas, tortas, postres y pan dulces.

Pandioca se encuentra ubicado sobre la calle Gumersindo Sosa entre Andrade y del Maestro

Ver más en:



<http://www.pandioca.com/>

15.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

En la visita técnica realizada el 25 de febrero de 2022. Se relevó que la empresa Pandioca cuenta con un área de producción, un depósito y un baño vestidor. Dentro del área de producción cuentan con una amasadora, un horno convector, un horno panadero, una batidora, dos cocinas a inducción, una selladora, una empaquetadora al vacío, dos mesadas de trabajo, un visicooler, y un congelador.

Dentro del área de depósito cuentan con tres freezers y un estante para el almacenamiento de la materia prima.

15.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos del equipo con el que va contar y deberá actualizar el procedimiento de limpieza y el flujograma de proceso con la nueva maquinaria.

15.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de panificación para aumentar la productividad de sus procesos. (horno convector, amasadora industrial, cortadora de masa para palito y coquito y cortadora de pan de molde). El lugar cuenta con espacio suficiente para los nuevos equipos. El establecimiento está habilitado con R.E. vigente.

15.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

15.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Aramek
Fundación CIRD

Centro de Información
y Recursos para el 3

15.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: PANDIOCA		LOCALIDAD: CAPITAL			DEPARTAMENTO: ASUNCION			Fecha Inspección: 25/2/22										
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 3180038		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	25	30	15	25	30	15	25	30	15	25	30	15	25	30	
ETAPA INICIAL																				
Visita técnica inicial	25.02.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																
Tareas de mejoras iniciales	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Carlos	Cerrado																
Presentación de mejoras (PLAN)	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																
PROYECTO 1 - R.E.																				
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Cerrado																
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																
Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																





16. Empresa: PULPA FRUTTA

16.1. Breve descripción de la empresa

La empresa se dedica a la elaboración de pulpa de frutas congeladas sin adición de conservantes, sin pasteurización, azúcares añadidos u otro aditivo. También lanzan al mercado pulpas para jugos funcionales que son combinaciones de frutas y hortalizas agrupadas para otorgar beneficios para el organismo, JUGO VERDE CON MORINGA (piña, manzana, limón, kobe, menta, jengibre, moringa) y JUGO ROJO CON HIBISCO (piña, manzana, limón, frutilla, remolacha, repollo morado, flor de hibisco).

Hace un año se innovó con los FRUTTI ROLLS, snack saludable recomendado para una media mañana o la merienda de la tarde, pero también puede ser un pre o pos entreno. (valga aclarar que no son trozos de frutas deshidratadas, se crea como una crema que posteriormente se deshidrata, obteniendo de esa forma una lámina como de papel, pero es fruta deshidratada). Las pulpas pueden ser utilizadas como materia prima para la elaboración de helados, mermeladas, yogurth, tragos, etc. Los productos son sin azúcares añadidos, no usamos productos de origen animal por lo que son 100% natural, sin gluten y vegano.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/pulpaf>

16.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La microempresa posee el Registro de Establecimiento otorgado por el INAN y por lo tanto tienen las áreas de recepción, producción y almacenamiento separados.

El área 1 es para selección y desinfección de la materia prima posee un tanque para mil litros de agua con bomba para lavado; también cuentan con una mesa con 2 bachas para selección fina y la segundo y tercer lavado, además de una mesa de trabajo.

El área 2 es climatizada para producción, donde la fruta ingresa y es procesada. Para este trabajo cuentan con 2 mesas con bachas, 1 mesa de trabajo sin bacha, 1 licuadora industrial de 25 litros, 1 despulpadora de 250 kg/h, una envasadora automática para hasta 2 mil paquetes por hora, con tanque con capacidad para 250kg, 1 deshidratador para 20 bandejas y 1 molino. Una vez procesado y envasado, el producto para al área 3 para ser almacenado.

El área 3 es de almacenamiento. Posee 1 ultra congelador para 53kg por ciclo de 4 horas, congelando a menos 30 grados. Posee 5 freezers para almacenamiento del producto final congelado.

16.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos del equipo con el que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con la nueva maquinaria.

16.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de almacenamiento en frío (congelado) de los productos terminados envasados (para puntos de venta) y otros equipos como selladora de calor eléctrica a pedar, un ultra congelador nuevo (o el mantenimiento del equipo con el que cuentan descompuesto). El establecimiento está habilitado con R.E. vigente. Se solicita alguna adecuación edilicia (cierre del quincho donde se encuentran almacenados los productos terminados. (actualmente se aíslan de la intemperie con lona transparente tipo carpa).

16.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

16.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Registro para el Desarrollo



17. Empresa: NUTRING

17.1. Breve descripción de la empresa

La empresa se dedica en el deshidratado de frutas sin agregado de azúcar, colorantes ni conservantes para su consumo como un snack saludable. A su vez cuenta con otra línea de productos que es de dulces saludables a base de frutas deshidratadas: banana deshidratada con chocolate y rollitos de fruta deshidratada. Ambos productos ya son comercializados con muy buena aceptación, aunque a menor escala que los snacks saludables (que ya cuentan con RSPA), por lo que busca potenciarlos en cuanto a volumen de producción y formalización puesto que aún no cuentan con RSPA y tienen potencial para venta en el mercado local y en el exterior.

A la fecha cuentan con 12 variedades de productos; 10 de la línea snacks (todas con RSPA) y 2 de la línea dulces, que aún no cuentan con RSPA.

El establecimiento de producción se encuentra ubicado en la ciudad de Fernando de la Mora Zona Sur, en el barrio Bernardino Caballero, sobre la calle Dr Molinas y a media cuadra de la Av. Defensores del Chaco.

Ver más en:



<https://znag.principalwebsite.com/>



<https://web.facebook.com/znagparaguay>

Oscar A. Aramek
Fundación CIRD

17.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

NUTRING tiene su local de producción que cuenta con RE. La superficie que ocupa es de 50 m2 del terreno de una casa familiar. No obstante, se encuentra en un área totalmente independiente de la parte familiar.

Cuentan actualmente con los siguientes equipos y mobiliarios principales:

- 3 deshidratadores industriales
- 1 balanza
- 1 heladera industrial
- -1 congelador
- 1 Licuadora industrial
- Bachas de lavado
- Mesadas de trabajo
- Envasadora al vacío
- Selladora
- Estantes
- Vehículo particular

17.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

17.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de panificación para aumentar la productividad de sus procesos. (báscula de 150 kg, selladora continua para productos terminados envasados, bañado de chocolate para las bananas deshidratadas, rebanadora de banana, lavadora de frutas industrial, y el packaging de productos envasados). El lugar cuenta con espacio suficiente para los nuevos equipos. El establecimiento está habilitado con R.E. vigente.

17.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

17.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.

17.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: NUTRING		LOCALIDAD: CENTRAL							DEPARTAMENTO: FERNANDO DE LA MORA							Fecha Inspección: 25/2/22						
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 2069562-4		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO								
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	25	31	15	25	31	15	25	31	15	25	31	15	25	31					
ETAPA INICIAL																								
Visita técnica inicial	25.02.2022	30.05.2022	Lic. Caños	Abierto																				
Tareas de mejoras iniciales	25.02.2022	25.02.2022	Lic. Caños	Cerrado																				
Presentación de mejoras (PLAN)	26.02.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																				
Inicio de Plan de mejoras	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																				
PROYECTO 1 - R.E.																								
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																				
Mejoramiento de maquinaria	-	-	Empresa	Cerrado																				
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																				
Puertas en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																				
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																				

Oscar R. Acamiek
Fundación CIRD





18. Empresa: ROHAYHU CAFÉ

18.1. Breve descripción de la empresa

La empresa elabora, envasa y ofrece delivery o degustación in situ en su local, de crema de café.

Consideran que el producto es único en el país y se diferencia de cualquier otro café.

Rohayhu café no es el típico café industrial de máquina, sino la combinación de los mejores granos de café con innovadores sabores naturales. Se elabora al "viejo estilo tradicional", batido, y el cliente experimenta distintos sabores que puede mezclar con agua o leche. Rápido, fácil, económico y delicioso.

Esa es la oferta de valor a los consumidores, paraguayos de nivel adquisitivo medio.

La fábrica está ubicada en Abraham Lincoln casi Carlos Giménez, Barcequillo, San Lorenzo, a cuadras de la Avda. Pastora de Céspedes, en el límite con Fernando de la Mora, Ñemby y Villa Elisa, a unos 20 minutos de Asunción

Ver más en:



<https://www.facebook.com/Rohayhu-Café-109303737469874>

18.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente la fábrica trabaja en un salón de 36 metros cuadrados a puertas cerradas. Dispone de sistema de aire acondicionado de 24.000 BTU, 2 batidoras industriales de 20 litros, 1 exhibidora de 1.300 litros, 2 mesas de acero inoxidable de trabajo, 1 estante para materia prima.

18.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

18.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de panificación para aumentar la productividad de sus procesos. (selladora para vasos, loteadora, cinta automática, etiquetadora y dosificadora) para los productos hechos con café soluble batido. El lugar cuenta con espacio suficiente para los nuevos equipos. El establecimiento está habilitado con R.E. vigente..

18.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

18.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Ardemek
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

18.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: ROHAYHU CAFÉ					LOCALIDAD: CENTRAL					DEPARTAMENTO: SAN LORENZO					Fecha inspección:														
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 4136005					MARZO					ABRIL					MAYO					JUNIO					JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado																											
ETAPA INICIAL	08.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																											
Visita técnica inicial	08.03.2022	08.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																											
Tareas de mejoras iniciales	09.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																											
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																											
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																											
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																											
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	-	-	Empresa	Cerrado																											
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											
Puerta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																											
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											


 Oscar R. Acemek
 Fundación CIRD

 Centro de Investigación y Recursos para el Desarrollo



19. Empresa: DOLCE MARIA PASTELERIA

19.1. Breve descripción de la empresa

Dolce María Pastelería es una microempresa unipersonal fundada con fondos propios en el año 2007 , por su propietaria Judith Bogado con un expertise en el rubro pastelero de 14 años , Dolce María elabora y comercializa, tortas, postres y masas en sus dos líneas : Dolce María Pastelería (tradicional) y Dolce María Fit (línea saludable).

Dolce María Pastelería se encuentra en el Barrio Mariscal López , en R.I. 5 Gral Diaz c/Campos Cervera.

Ver más en:



@dolcemariapasteleria



<https://www.facebook.com/dolcemariapasteleria>

19.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La empresa recibió la visita técnica el día 08 de marzo de 2022 y en la ocasión se tomó nota de la infraestructura de la empresa.

La empresa actualmente cuenta con los siguientes equipos de producción en el establecimiento:

- 3 heladeras industriales
- 1 microondas
- 2 licuadoras convencionales
- 1 batidora convencional
- 2 hornos industriales
- 1 heladera convencional con freezer
- 3 Congeladores

El sector de producción tiene de superficie 85 m² de la casa. No obstante, se encuentra en un área totalmente independiente del sector familiar. Cuenta con sector de ventas, recepción de materia prima y almacenamiento, producción, envasado y rotulado y oficina de operaciones. Contienen diversos tipos de equipos para llevar a cabo los procesos productivos tales como utensilios de cocina, mesas de INOX, estantes para almacenamiento de productos y envases, balanzas, insumos de repostería y confitería, extractores de aire, iluminación LED, aire acondicionado para evitar el calor excesivo, pisos y paredes impermeables, artículos e insumos de limpieza, bandejas de plástico, frascos y tupperware para fraccionamiento de materia prima.

19.3. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial actualizada pagada. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS).

19.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de Establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan cambiar ciertos equipos que quedaron obsoletos o no son los adecuados para el trabajo que desempeñan (declara la Propietaria) y áreas de trabajo. Se solicita adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E.

19.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente (actualizar). Luego verificar las obras nuevas de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación del R.E. nuevo con los planos, y los equipos en las zonas de trabajo, además de la documentación básica para presentarse a la inspección sanitaria.

19.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.

19.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: DOLCE MARIA PASTERERIA					DEPARTAMENTO: ASUNCIÓN					8/3/22														
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 961474-5					LOCALIDAD: CAPITAL					Fecha inspección:														
							MARZO					MAYO					JUNIO					JULIO				
Nombre de la tarea		Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	
ETAPA INICIAL		08.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																					
Visita técnica inicial		08.03.2022	08.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																					
Tareas de mejoras iniciales		09.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																					
Presentación de mejoras (PLAN)		26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																					
Inicio de Plan de mejoras		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																					
PROYECTO 1 - R.E.		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																					
Inspección del INAN-MSPyBS - RE		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																					
Mejoramiento de maquinaria		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																					
Presentación de presupuestos		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																					
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo		01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																					
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo		31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																					





20. Empresa: MADELINA ALFAJORES

20.1. Breve descripción de la empresa

Madelina es una microempresa que trabaja no solo en elaborar alfajores, sino que crea momentos felices ya sea solo, con amigos o en familia, con la perfecta combinación de ingredientes saludables con altos estándares de calidad, para disfrutarlo sin culpas en cualquier momento del día.

Tiene una antigüedad de más de un año en el Mercado y tienen 4 personas operando en la microempresa, incluyendo el propietario.

La actividad de elaboración de los alfajores se desarrolla dentro de un espacio exclusivo del domicilio particular que ya cuenta con el Registro Sanitario. En este lugar trabajan 4 mujeres.

La microempresa Madelina Alfajores es una empresa Unipersonal que se encuentra operando en el Barrio Las Residentas de la Ciudad de Luque.

Ver más en:



<https://madelinaalfajores.principalwebsite.com/>



<https://www.instagram.com/madelinaalfajores/>



<https://www.facebook.com/dolcemariapasteleria>

20.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente cuentan con un espacio en el quincho de la casa paterna, donde ya se hizo grandes inversiones en cuanto a la parte eléctrica y maquinarias, como ser: Aire Split de 36.000 btu, refinadora de 30 cm, batidora de 18 lts, horno industrial 70 x 50 de 5 bandejas, 2 carritos con 20 bandejas 70 X 50, 2 mesas de acero inoxidable, 1 visicooler de 2 puertas,

1 hot stamping para fecha de vencimiento y lote, 1 sellador de polietileno básico, 1 batidora planetaria Arno de 1,5 lts y 2 derretidoras de chocolate de 6 lts

20.3. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

20.4. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos de panificación para aumentar la productividad de sus procesos. (hot stamping, etiquetadora de lote/vencimiento, bañadora de chocolate automática, y laminadora de masa semi - industrial, ya se verificó presupuesto de EL ANTIGUO y INGENIERIA 137, además de templadora de chocolate, horno industrial by refinadora). El lugar cuenta con espacio suficiente para los nuevos equipos. El establecimiento está habilitado con R.E. vigente.

20.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

20.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos


Oscar Kromek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

20.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: MADELINA ALFAJORES			LOCALIDAD: CENTRAL					DEPARTAMENTO: LUQUE					Fecha inspección:									
	Final de actividades: Julio 2022	RUC: 3908797-2	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4			
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado																				
ETAPA INICIAL	08.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																			
Visita técnica inicial	08.03.2022	08.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																			
Tareas de mejoras iniciales	09.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																			
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																			
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																			
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Cerrado																			
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																			
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																			
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																			
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																			
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																			

Oscar R. Arce
Fundación CIRB





21. Empresa: FITMANIA

21.1. Breve descripción de la empresa

Es una microempresa que se dedica a la elaboración de mantequillas de maní y almendras artesanales sin conservantes ni azúcar agregado, actualmente están produciendo 11 variedades, entre las cuales se destacan los 8 sabores de mantequillas de maní, natural sin agregados de ningún tipo, sweet endulzada con estevia, crunchy con trocitos de maní, cacao con cacao 100%, choco crunchy variedad crujiente de nuestra mantequilla con cacao, coco, con coco rallado natural no azucarado, chococo con cacao y coco natural, y la Honey que está endulzada con miel de abeja natural orgánica, además contamos con 3 sabores de mantequillas de almendra, la almendra natural no endulzada, la de almendra endulzada con estevia y la de choco almendra con un toque de cacao.

Todos los productos son elaborados y envasados de manera artesanal, y se caracterizan por su textura suave y fluida, lo que la diferencia de las demás. Cuentan con presentaciones de 240 gr y 1 kg para su comercialización pública en general y de 5 y 10 kg para uso gastronómico en las elaboradas con maní y de 220gr y de 1 kg en las de almendras. Las mismas se comercializan en tiendas de suplementos, de estilo de vida saludable y en gimnasios, también en empresas dedicadas a la gastronomía para la elaboración de tortas, postres y alfajores. La empresa comenzó como un emprendimiento familiar, pero debido a la demanda fue creciendo de a poco. La distribución se realiza por medio de empresas de encomienda para envíos al interior, las entregas en capital y central se realiza por medio de empresas de delivery, dando de esta manera trabajo de manera indirecta.

La empresa encuentra ubicada en el Cuarto Barrio de la ciudad de Luque, a 5 cuadras de la Avenida Gral. Aquino, en una zona estratégica con rápida salida a todos los distritos del Gran Asunción y acceso a centros logísticos de distribución de encomiendas.

Ver más en:



<https://www.instagram.com/fitmaniapy/>



<https://www.facebook.com/Fitmaniapy>

21.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Conforme a la verificación realizada en fecha 08 de marzo de 2022, la empresa cuenta con un espacio propio, dentro de una de las dependencias de la vivienda de la propietaria separado por mamparas divisorias en placas de eucatex, de 3 mts por 1,40 mts y 2,10 mts de altura. Dentro del espacio cuenta con una mesada de acero inoxidable, un estante metálico, una balanza electrónica, una procesadora industrial de 25 litros de vaso fijo basculante de baja rotación.

21.3. Trámite con INAN:

Se requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado (con el área definida, posiblemente el quincho de la casa, separado por mamparas) y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial pagada. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS).

21.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento.

En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan equipos adecuados para el trabajo que desempeñan (dosificador de líquidos viscosos, mesadas, y algunos estantes, así como acondicionador de aire para ambiente por humedad y riesgo de contaminación del producto que es sensible a la humedad ambiente) y áreas de trabajo.

Se le solicitó adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios).

Como se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesitará realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E.

21.5.Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.6.Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar W. Alzamora
Fundación CIRD


21.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: FITMANIA		LOCALIDAD: CENTRAL			DEPARTAMENTO: LUQUE			Fecha Inspección:												
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 4410884-2		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO						
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ETAPA INICIAL																						
Visita técnica inicial	08.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																		
Tareas de mejoras iniciales	08.03.2022	08.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																		
Presentación de mejoras (PLAN)	09.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																		
Inicio de Plan de mejoras	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																		
PROYECTO 1 - R.E.																						
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																		
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																		
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																		



22. Empresa: CENINVER

21.8. Breve descripción de la empresa

“Central Inversiones (CENINVER)” es una microempresa que se dedica a la fabricación de mermeladas de Frutas (Fruytilla y Guayaba), desde octubre de 2019 operan en el mercado. CENINVER está ubicada en el barrio Pitiantuta, Zona Sur de la ciudad de Fernando de la Mora donde tiene su planta de producción y distribución.

Elaboran mermeladas con y sin azúcar en varias presentaciones, actualmente más de 20 de tipo clásicas (untables) y tipo reposteras (para confiterías).

El producto estrella de CENINVER es la Mermelada de Fruytilla Cero Azúcar, de primerísima calidad, especial para personas que son diabéticas o que necesitan cuidarse. El nombre comercial del producto es “Pulpa Rica”.

La empresa se encuentra localizada en el barrio Pitiantuta de la ciudad de Fernando de la Mora, Departamento Central.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/Pulpa-Rica-101530768354839>

21.9. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La visita técnica de especialistas del CIRD al local del emprendimiento se realizó el 09 de marzo de 2022. En esa ocasión se constató que la microempresa cuenta con Local propio, con la siguiente estructura ya instalada:

- Tinglado con estructuras de madera y chapas
- Sistema de Tratamiento de residuos y sistema de distribución de agua potable, que requiere de mejoras y ampliaciones.
- Caldera totalmente nueva con cañerías de vapor, motobomba, tanque de retorno, equipos de automatización y todos los accesorios requeridos para dar seguridad y funcionalidad para los operarios.
- Olla Dulcera de acero inoxidable de 300 kg., que nos permite producir nuestras mermeladas.
- Equipos de medición y de laboratorio necesarios para realizar las formulaciones de nuestros productos.
- Instalaciones Eléctricas que requieren de adecuaciones y mejoras.
- Baño unisex que requiere adecuaciones y adaptaciones.

21.10. Trámite con INAN:

La microempresa requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado (con el área definida, el quincho de la casa, y dos depósitos más, separado por mamparas, ex taller de maderas) y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial pagada. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS). Verificar si el MADES interfiere en el local.

21.11. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan equipos adecuados para el trabajo que desempeñan (mesada inox., y despulpadora de inox. 2 hp) y áreas de trabajo (adecuaciones edilicias desde piso, divisorias y cielo raso). Se solicita adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E.

21.12. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.13. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Arámek
Fundación CIRD




23. Empresa: ERGO ALIMENTOS

21.15. Breve descripción de la empresa

Ergo alimentos es una micro industria de alimentos artesanales, consiste en la elaboración, desarrollo, producción, envasado, etiquetado, comercialización y distribución de los siguientes; encurtidos, pate vegetales, bebidas gasificadas, deshidratados, mermeladas y panificados. Los beneficios que ofrecen a sus clientes; en primer lugar es la conciencia del consumo responsable ya que nuestros productos están envasados de manera eco amigable y los mismos son naturales ya que no contienen aditivos ni conservantes.

La microempresa ERGO ALIMENTOS es una empresa unipersonal que se encuentra operando en la ciudad de Fernando de la Mora.

Ver más en:



21.16. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La actividad de elaboración de los alimentos se desarrolla dentro de un espacio exclusivo alquilado en proceso de adecuación para la obtención del Registro de Establecimiento. La microempresa cuenta con un profesional Regente que hace el asesoramiento técnico del proceso productivo y cuidado del cumplimiento de las normas sanitarias.

En cuanto a equipamientos dispone de picador y rayador de vegetales, ollas de capacidad de 12 a 18 litros, 2 placa a inducción, deshidratador de capacidad de 2,5 kilos de producto

fresco, molino de pequeño porte. Esto es un límite en el tiempo ya que las maquinas se recalientan y no llegan a la cantidad de producción requerida al día.

21.17. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias.

21.18. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos para aumentar la productividad de sus procesos. (Olla industrial, codificadora de productos, dosificadora de salsas calientes, bacha para sellado en caliente, y deshidratadora de frutas y verduras industrial). La empresa también solicita adecuaciones edilicias para división de áreas de trabajo (producción, almacenamiento y comercialización).

21.19. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.20. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.



21.21. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: ERGO ALIMENTOS			LOCALIDAD: CENTRAL			DEPARTAMENTO: FERNANDO DE LA MORA			Fecha Inspección: 9/3/22														
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 2955539			MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO								
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	25	35	45	55	15	25	35	45	55	15	25	35	45	55	15	25	35	45	55	
ETAPA INICIAL																									
Visita técnica Inicial	09.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Cerrado																					
Tareas de mejoras Iniciales	09.03.2022	09.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																					
Presentación de mejoras (PLAN)	10.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																					
Inicio de Plan de mejoras	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																					
PROYECTO 1 - R.E.																									
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																					
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Cerrado																					
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Alcance																					
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Alcance																					
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Alcance																					



24. Empresa: MGA MOSTO NATURAL

21.22. Breve descripción de la empresa

La empresa se dedica a la elaboración de mosto en diferentes presentaciones y sabores, los mismos llegan al cliente de manera directa y a través de puntos de ventas tercerizados.

El modelo de negocio para los tercerizados implica la entrega a modo de franquicia de los trapiches y la provisión de la caña de azúcar.

La empresa facilita las herramientas para que personas de escasos recursos o probabilidades de tener un negocio propio lo pueda tener, especialmente brindan este tipo de ayudas a mujeres madres solteras.

Actualmente producen helados tipo chupa chup de mosto en diferentes presentaciones incluida un sabor con moringa.

La microempresa Mosto Natural, MGA garantiza la trazabilidad hasta el consumidor final, se surte de la materia prima de su propia plantación ubicada en la localidad de Itá, pasando por el proceso de recolección, selección, limpieza/cepillado, para su colocación en mazos de 25 kg y ser trasladado hasta el lugar de distribución y en los diferentes puntos de ventas.

En cada Punto de venta, se exprime el mosto, utilizando maquinarias tradicionales o sofisticadas. Esta actividad se viene realizando por más de 7 años en forma continua, haciendo que más de 8 locales o puntos de ventas se mantengan gracias al eficiente manejo de su materia prima, la caña de azúcar

Entre sus planes tiene la instalación de una cámara frigorífica y dotarse de los equipos necesarios para la elaboración de helados tipo paleta también derivados de la caña de azúcar y la moringa.

A los clientes, se les ofrece un producto de alta calidad, hecho de materia prima totalmente orgánica, sin conservantes y altamente nutritivo como opción a las diferentes bebidas azucaradas que hay en el mercado.

La su planta de producción de materia prima, se encuentra en la ciudad de Itá, donde dispone de 50 m2 para la recepción de la caña de azúcar desde el campo, para su primer procesamiento como ser: Limpieza/cepillado, pesaje y posterior traslado hasta la futura planta de fraccionamiento ubicada en la ciudad de Ñemby, barrio San José sobre las calles San José esquina Yvapovo N° 414.

Ver mas en:



<https://www.facebook.com/mostoexpress>

21.23. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente la microempresa cuenta con las siguientes máquinas y mobiliario:

- Cepilladora
- Cámara de frío
- Exprimidora o trapiche eléctrico
- Mezcladora y selladora para chupa chups
- 1 heladera
- 1 freezer de 300 litros
- 1 mesa de inox.

21.24. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado (con el área definida, el quincho de la casa, y dos depósitos más, separado por mamparas, ex taller de maderas) y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial pagada. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS).

21.25. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de Establecimiento.

En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan equipos adecuados para el trabajo que desempeñan (motor para cámara frigorífica de 3HP, 2 máquinas trapiche para caña de azúcar, 1 máquina limpiadora de caña, licuadora industrial y moldes inox.) y áreas de trabajo (adecuaciones edilicias en cuanto a las instalaciones eléctricas de la cámara frigorífica y área de producción). Se solicita adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E.

21.26. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.27. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.



21.28. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: MGA MOSTO NATURAL		LOCALIDAD: CENTRAL			DEPARTAMENTO: ÑEMBY			Fecha Inspección: 9/3/22											
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 2997661		MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO					
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ETAPA INICIAL	09.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	En proceso																	
Visita técnica Inicial	09.03.2022	09.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado																	
Tareas de mejoras Iniciales	10.03.2022	25.03.2022	Empresa	En progreso																	
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																	
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																	
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En proceso																	
Inspección del IKNAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En proceso																	
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En proceso																	
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En proceso																	
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	En proceso																	
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En proceso																	


Oscar R. Arce mek
Fundación CIRD





25. Empresa: ELEOS CHOCOLATES

21.29. Breve descripción de la empresa

Esta empresa elabora chocolates artesanales a partir de cacao y manteca de cacao combinando sabores o ingredientes hasta a encontrar un sabor o punto delicioso asegurando así un producto de calidad superior capaz de satisfacer el paladar más exigente.

Brindan al mercado paraguayo de Bombones Artesanales, Paletas, y barras Chocolates veganos, si azúcar y sin leche apto para celíacos y intolerantes a la lactosa. También ofrecen servicio de catering para eventos donde proveen la mesa de dulces personalizados y apuntan a convertirse en una fábrica de chocolate del grano a la barra.

ELEOS CHOCOLATES está ubicada en la Ciudad de Ypacaraí, en una zona poblada, estratégicamente posicionada entre las ciudades vecinas (Itauguá, Itá, Caacupé, Areguá) lo cual facilita la entrega de los productos y la compra de insumos.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/eleoschocolates>

21.30. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La producción de ELEOS CHOCOLATE se desarrolla en una parte reservada dentro del domicilio particular que ya tiene Registro de Establecimiento. La microempresa cuenta actualmente con los siguientes equipamientos.

1	Mesada de acero inoxidable
1	Estante de metal blanco

1	Porta bandejas móvil
15	Bandejas de inox
1	Microondas
1	Horno eléctrico
1	Batidora planetaria
2	Procesadora
1	Desidratador de alimentos
1	Heladera frio seco visicoler
20	Moldes profesionales policarbonato
300	Moldes de plástico frágil
2	Estante de metal
1	Impresora
1	Notebook
1	Sistema
1	Derretidora de chocolate martellato

21.31. Trámite con INAN:

Requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias. Pero por cambio de razón social la empresa volverá a realizar todo el registro sanitario R.E. desde el principio.

21.32. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos para aumentar la productividad de sus procesos. (máquina expositora de productos, y templadora de chocolate 15kg/h, actualmente tiene la de 2 kg/h). La empresa también solicita adecuaciones edilicias para división de áreas de trabajo (producción, almacenamiento y comercialización). Se requerirá actualizar el plano con las áreas cerradas, que hoy día están abiertas a la intemperie (comercialización). Además solicita materias primas (chocolate y otros), y packaging para productos.

21.33. Seguimiento R.E.:

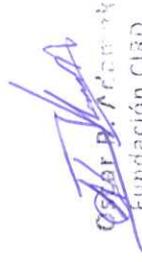
Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.34. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.

21.35. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: ELEOS CHOCOLATES		RUC: 5431272		LOCALIDAD: CENTRAL		DEPARTAMENTO: YPACARAÍ		Fecha Inspección: 15/3/22	
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO		
ETAPA INICIAL	15.03.2022	30.05.2022	Lic. Caños	Abierto							
Visita técnica inicial	15.03.2022	15.03.2022	Lic. Caños	Cerrado							
Tareas de mejoras iniciales	16.03.2022	30.03.2022	Empresa	En progreso							
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso							
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso							
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso							
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto							
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto							
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto							
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto							
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto							


Oscar D. Arce
Fundación CIAD





26. Empresa: AMALTEA - LECHE DE CABRA

21.36. Breve descripción de la empresa

La Finca San Patricio SRL es una microempresa familiar y desarrolló su marca Amaltea-leche de cabra.

El emprendimiento nació hace unos 10 años y se formalizó en noviembre de 2018 como una SRL. Está ubicada en la compañía Peguajo, distrito de Yaguarón, departamento de Paraguari.

Tiene el objetivo de la cría de cabras lecheras, para la producción y comercialización de leche de cabra pasteurizada, derivados lácteos como el yogurt, dulce de leche y quesos artesanales de leche de cabra, el negocio se basa en proporcionar un producto natural y fresco con innumerables ventajas nutricionales y terapéuticas para los consumidores y/o clientes, basado en un sistema de producción sostenible, en armonía con el medio ambiente, obteniendo así un negocio rentable y con sostenibilidad financiera.

La finca se encuentra a 59 km de Asunción, y de otros centros urbanos como San Lorenzo, Mariano R. Alonso- Luque, distancia que permite llegar a los principales mercados de consumo con un producto fresco, a través del servicio de entrega por delivery, mas la participación en mercados de productores realizados en Asunción.

Ver más en:



<https://www.facebook.com/amalteapy>

21.37. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente la empresa divide en dos áreas de trabajo para la producción de leche de cabra:

- Área de producción: cuenta con piquetes divididos por sistemas eléctricos, pasturas naturales, sistemas de distribución de agua y un pozo artesiano, galpones dormideros y depósitos ubicados en una fracción de 24 hectáreas, debido a que la producción en la finca se basa en un sistema de producción extensivo sin estabulación, con animales en campo a libre pastoreo, salvo las horas que pasan por el ordeño y el galpón que se utiliza para que descansen.
- Área de procesamiento de la materia prima, se subdivide en dos: que está comprendida en una superficie de 4 hectáreas, que comprende las zonas de resguardo de las cabras, bebederos, lugares de descanso y alimentación, saleros, para comenzar el proceso de ordeño, con:
 - Sala de ordeño propiamente dicha, que cuenta con una pequeña área de espera para las cabras lecheras, una tarima para subir y bajar para el proceso de ordeño, donde simultáneamente consumen una ración de balanceado en el momento de ordeño. El proceso se realiza con máquina de ordeño de 4 bajadas, por lo que el procedimiento se realiza en un periodo no mayor a las dos horas desde el inicio de la actividad.
 - Sala de procesamiento de la materia prima, terminado el ordeño se procede a realizar el primer filtrado y luego la leche pasa a una enfriadora de 300 litros, preparada especialmente para el efecto, resguardar la materia prima a 4 grados centígrados en movimiento, para su posterior pasteurización, envasado y comercialización en los puntos de venta.

Cuenta con la siguiente maquinaria en la sala de ordeño y sala de procesamiento:

- Ensachetadora
- Compresor de la ensachetadora
- Equipo de aire acondicionado
- Enfriadora de leche de 300 litros
- Banco de frío de 300 litros y bomba de recirculado
- Termo calefón para actividades de limpieza
- Bomba de agua con filtro mediano.
- Ordeñadora a tarro de 4 bajadas
- Ventilador
- Armarios


Oscar R. Sánchez
Fundación CIRD

- Tarros

21.38. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 400.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa, además, debe solicitar la habilitación sanitaria de SENACA-MSPyBS (anual).

21.39. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos para aumentar la productividad de sus procesos. (Equipos pasteurizadora, y transvasadora, cámara de frío más pequeña. Adecuaciones edicilias de sanitario y desagüe. Equipos mesadas, estantes y lavatorios). Debe eliminar ciertos muebles de madera (mesada y estantes), y también bachas de chapa oxidadas.

21.40. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.41. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Romek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

21.42. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: AMALTEA - LECHE DE CABRA		LOCALIDAD: PARAGUARI		DEPARTAMENTO: YAGUARON		Fecha Inspección: 15/3/22					
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 80106544		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ETAPA INICIAL	15.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto									
Visita técnica Inicial	15.03.2022	15.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado									
Tareas de mejoras iniciales	16.03.2022	30.03.2022	Empresa	En progreso									
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso									
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso									
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso									
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto									
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto									
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Cerrado									

Oscar Acamiek
Fundación CIRDA





27. Empresa: BETECH S.R.L.

21.43. Breve descripción de la empresa

Betech a través de YUKO, es una microempresa que se dedica a la elaboración de concentrados como el remedio yuyo para terere y mate utilizando tecnología de ultrasonido y como materia prima la propia producción de plantas medicinales tanto indoor con luces artificiales como outdoor en el centro de producción de plantas medicinales en la ciudad de Atyra. Se entrega el concentrado de remedio yuyo en botellitas practicas de 100 ml, que se disuelven en 1,5 a 2 litros de terere.

Asimismo, trabajan en otra línea de productos que tengan plantas medicinales y sean típicos, por ejemplo, el CARRULIM, que sería el siguiente producto.

Tienen aproximadamente 12 meses aprox. en el negocio (otros meses más en fase de investigación y desarrollo), con ventas a través de redes sociales principalmente.

La microempresa tiene su propia plantación de hierbas en una granja orgánica certificada en la ciudad de Atyra (pero administrativamente perteneciente a Ypacarai). Además, tienen una novel planta de elaboración y laboratorio en sitio de granja, próximo a ser certificado por DNVSA.

Ver más en:



YUKOFRESCO

Rafael R. Adamek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
Vinculados para el Desarrollo

21.44. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Actualmente la microempresa cuenta con una oficina / espacio de procesamiento y extracción en la ciudad de Asunción (actualmente en proceso de desmantelamiento), antes de ser trasladadas las operaciones finalmente al laboratorio y centro de producción en la ciudad de Atyra. Cuentan con heladeras, UPS, materiales de laboratorios varios, mesa de madera, sillas. Licuadoras y envases en general

21.45. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 600.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.650.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 825.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de todos los productos que la empresa procesa. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente procesan en el Centro de Asunción los productos de las hierbas medicinales concentradas). Verificar costos de aranceles con DINAVISA - MSPyBS (Productos fitosanitarios).

21.46. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. La empresa solicita adecuaciones edilicias, ya que actualmente están con la construcción desde cero en contenedor para producción adecuada de los productos. Se debe verificar con el departamento sanitario de DINAVISA-MSPyBS la habilitación del establecimiento y productos.

21.47. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las adecuaciones edilicias necesarias, y hacer comparativo de presupuestos, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas por la empresa, y ver los detalles de la inspección de R.E. nuevo (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la puesta en marcha de las maquinarias y los planos, y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.

21.48. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.



21.49. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: BETECH S.R.L.		LOCALIDAD: ATYRA		DEPARTAMENTO: COORDILLERA					Fecha Inspección:			15/3/22			
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 80113124-3		MARZO		ABRIL		MAYO			JUNIO			JULIO			
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	31	01	02	03	04	01	02	03	04	01	02	03	04
ETAPA INICIAL	15.03.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto													
Visita técnica inicial	15.03.2022	15.03.2022	Lic. Carlos	Cerrado													
Tareas de mejoras iniciales	16.03.2022	30.03.2022	Empresa	En progreso													
Presentación de mejoras (PLAN)	26.03.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso													
Inicio de Plan de mejoras	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso													
PROYECTO 1 - R.E.	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso													
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Mejoramiento de maquinaria	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de presupuestos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													
Puertas en marcha de nuevas maquinarias	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto													
Presentación de planos con equipos nuevos	31.03.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto													


Oscar R. Acámek
Fundación CIRB





28. Empresa: MAR'Y TRADING

21.50. Breve descripción de la empresa

Mar 'y Trading es una microempresa que surgió el 28 de junio del año 2015 en Liberación- San Pedro, con el fin de impulsar el crecimiento de la industria nacional transformando y convirtiendo los granos oleaginosas en alimentos.

Cuenta con 18 productos alimenticios, tanto para alimentos bovinos de los cuales son subproductos procesados que es el expeler a base de granos.

La producción de alimentos para el consumo humano son, aceite de chía orgánico, aceite coco orgánico, aceite de sésamo, azúcar morena, coco rallado, canela orgánica, café de soja, café de sésamo, harina de chía, chía tostada, harina de coco orgánico, orégano orgánico, polvo de remolacha, polvo de zanahoria, polvo de tomate, harina de maíz tostada, harina de sésamo y los granos orgánicos en general. Aparte de esos los desechos cabe destacar que el emprendimiento se hace por intercambio de productos orgánicos con los socios que trabajan conjuntamente con Mar 'y Trading; de los cuales en el emprendimiento ofrecen asesoramientos nutricionales ya que cuentan con profesionales capacitados para cada área y así generando también fuentes de trabajo con responsabilidad social y ambiental.

La empresa está ubicada sobre la Ruta Nacional PY03 "General Elizardo Aquino" entre la ciudad de Chore y Cruce Liberación. Esta ruta es una carretera que une la ciudad de Asunción con la ciudad de Salto del Guairá y posee uno o dos carriles por mano en diferentes zonas de su recorrido. Con sus 413 km es una de las más importantes del país, ya que por ella transitan los camiones transgano, los transportadores de materia prima, soja, maíz, algodón, ka'á he'ë (stevia) y otros.

Ver más en:



@marytradinmary

21.51. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La empresa dispone de las instalaciones y de maquinaria como:

- máquina limpiador de semillas (granos en generales);
- maquina aceitera para realización de todos tipos de aceite ya sea granos en general;
- máquina de los residuos de subproductos de los alimentos para realización de balanceados para animales

21.52. Trámite con INAN:

No requiere trámites con el INAN-MSPyBS. Cumple con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) Se debe actualizar el manual BPM, en cuanto a los requerimientos nuevos de los equipos con los que va contar. Actualizar el procedimiento de limpieza, y el flujograma de proceso con las nuevas maquinarias. R.E. vigente hasta 2026 como elaborador y fraccionador de alimentos.

21.53. Observaciones R.E.:

La empresa no requiere el Registro de establecimiento. Se encuentra en buenas condiciones sanitarias, cumple con las BPM de acuerdo a la norma MERCOSUR 90/86. La empresa solicita equipos para aumentar la productividad de sus procesos. (equipamiento deshidratador de frutas y verduras). La empresa también solicita adecuaciones edilicias.

21.54. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las maquinarias nuevas en el área de trabajo y ver los detalles flujograma nuevo. Por último se debe realizar la actualización del plano con áreas y equipos en las zonas de trabajo.

21.55. Próxima visita R.E.:

Oscar R. A. Smek
Fundación CIRD

CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD



21.56. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022	Empresa: MARY TRADING		LOCALIDAD: LIBERACION				DEPARTAMENTO: SAN PEDRO				Fecha inspección:							
	Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	15	25	35	45	15	25	35	45
Final de actividades: Julio 2022			RUC: 4051630															
ETAPA INICIAL	01.04.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto														
Visita técnica inicial	01.04.2022	01.04.2022	Lic. Carlos	Cerrado														
Tareas de mejoras iniciales	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
Presentación de mejoras (PLAN)	02.04.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso														
Inicio de Plan de mejoras	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
PROYECTO 1 - R.E.																		
Inspección del INAN-MSPyBS - RE	02.04.2022	-	Empresa	Cerrado														
Mejoramiento de maquinaria	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														
Presentación de presupuestos	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto														
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto														


Oscar R. Arce
 Fundación CIRD





29. Empresa: VILLA FRUTA

21.57. Breve descripción de la empresa

VillaFruta es un emprendimiento familiar concepcionero, que nace con la iniciativa de una familia con deseos de cuidar la alimentación de las personas y aprovechar la riqueza de nuestro país; la gran abundancia de frutas de estación (piña, frutilla, mango, pomelo, banana, etc). VillaFruta es un producto de frutas deshidratadas 100% natural, sin colorantes, sin conservantes, sin azúcares añadidos y alto en fibras.

El producto es innovador puesto que están tratando de aprovechar al máximo las frutas de estación, prolongar su vida útil, y al mismo tiempo ofrecerles a las personas un producto saludable, práctico, y delicioso. (un snack saludable).

La sede de la empresa está ubicada sobre la calle Profesor Cabral y esquina Padre Marcelino Medina a dos cuadras de la principal Avenida de Concepción, Avenida Agustín Fernando de Pinedo, y a tres cuadras del Mercado Municipal. Es una zona de mucha recurrencia, ya que también lleva directamente a otra avenida, la Avenida 2000, la que es un acceso a la ciudad, de otros distritos de Concepción.

Ver más en:



21.58. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Villafruta cuenta actualmente con cinco Máquinas Deshidratadoras de 10 parrillas, para aproximadamente 10 kilogramos de frutas frescas cada una y, una maquina pequeña de 6 parrillas para 4 kilogramos de frutas frescas. Además de esto, contamos con una Trituradora o Molino para granulados o polvos de los productos procesados. Así como también, una heladera y un congelador.

21.59. Trámite con INAN:

Si requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 900.000.-; Categoría (3): 1.350.000.-; Actividad (elaborador y fraccionador): 600.000.- Total: 3.450.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 1.725.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado (con el área definida, planta alta de la casa, y depósito (zona de tránsito quicho), separado por mamparas) y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial aún en el nuevo lugar. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS).

21.60. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan adecuar las áreas de trabajo (adecuaciones edilicias en cuanto a las instalaciones eléctricas y área de producción). Se solicita adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde viven los propietarios). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar, se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E. En cuanto a equipos necesitarán mesadas inox., y escalera, ya que será la producción en planta alta, con un acceso independiente y cerrar un área donde está el baño, para que sea el vestidor ante sala al baño.

21.61. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras de actualización de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. actualización (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la actualización de R.E. y los planos, y los equipos puestos en nuevas zonas de trabajo.

21.62. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y equipos nuevos.

21.63. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		LOCALIDAD: CONCEPCIÓN							DEPARTAMENTO: CONCEPCIÓN							Fecha Inspección: 1/4/22		
Empresa: VILLA FRUTA		RUC: 4062928		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO			JULIO					
Nombre de la tarea	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
ETAPA INICIAL	01.04.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Asignado														
Visita técnica Inicial	01.04.2022	01.04.2022	Lic. Carlos	Cerrado														
Tareas de mejoras Iniciales	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
Presentación de mejoras (PLAN)	02.04.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso														
Inicio de Plan de mejoras	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
PROYECTO 1 - R.E.	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso														
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Asignado														
Mejoramiento de maquinaria	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Asignado														
Presentación de presupuestos	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Asignado														
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Asignado														
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Asignado														





30. Empresa: CAMPAÑA AZÚCAR INTEGRAL

30.1. Breve descripción de la empresa

Azúcar Integral Campaña es una empresa ubicada en el departamento del Guairá, ciudad de Villarrica, específicamente en la compañía de Carovení Viejo, en una zona de gente trabajadora y sencilla, dedicada en su mayoría al cultivo de la caña de azúcar y a la producción de miel de caña; también la familia trabaja desde hace más de 20 años en dicho rubro.

Con un mercado ya saturado de miel de caña y un precio cada vez menos rentable y sostenible, en la búsqueda de dar un valor agregado a este producto surge el emprendimiento; con la experiencia adquirida en diversos cargos en empresas industriales, se lanzaron a la búsqueda de información más certera sobre la producción del azúcar integral/mascabo, poniendo en marcha varias pruebas en pequeña escala, analizando la factibilidad de la producción y las adecuaciones necesarias a las instalaciones.

La materia prima utilizada es adquirida de productores de la zona, la producción es realizada de manera semi artesanal.

La empresa tiene una capacidad de producción de aproximadamente 150 kg de azúcar integral/mascabo por día de trabajo. En el proceso se utiliza como combustible de bagazo de la caña en un 95% reduciendo así al mínimo el uso de biomasa.

El emprendimiento se encuentra ubicado en la Compañía Caroveni de la ciudad de Villa Rica del Departamento del Guairá.

Ver mas en:



<https://www.facebook.com/AzucarIntegralCampanha>

30.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La microempresa cuenta con un depósito de herramientas e insumos de 8 m x 4 m, seguido de un galpón de 12 m x 5 m donde se encuentra un trapiche, el cual se utiliza para la extracción del jugo de la caña de azúcar (mosto).

El mosto extraído es transportado por una tubería hasta las pailas de cocción. La empresa dispone en total de con 3 pailas, 2 de ellas de acero inoxidable y una en chapa negra y una batidora móvil que se utiliza para secado y granulación del azúcar.

El área de cocción tiene una dimensión de 8 m x 5 m. También cuentan con un salón de 7 m x 5 m que se utiliza como depósito para almacenamiento y envasado, dentro de este se encuentra una mesa de acero inoxidable de 3 m x 1 m y un molino. Esta área cuenta con un baño y un vestuario.

30.3. Trámite con INAN:

La mipyme requiere trámites con el INAN-MSPyBS para cumplir con la Res. 213/2019 (Habilitación de R.E.) El Costo de la habilitación sería: - inspección: Gs. 600.000.-; Categoría: 450.000.-; Actividad (elaborador): 600.000.- Total: 1.650.000.- (Costo MICRO EMPRESA: Gs. 825.000.-). Deben tener el manual BPM, el flujograma de proceso de los productos que la empresa procesa. El plano actualizado (con el área definida, el quincho de la casa, y dos depósitos más, separado por mamparas, ex taller de maderas) y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. La empresa no cuenta con patente comercial pagada. (requisito básico indispensable para la habilitación sanitaria R.E. - INAN-MSPyBS).

30.4. Observaciones R.E.:

La empresa requiere el Registro de establecimiento. En maquinaria necesitan colocar en plano las diferentes áreas de acuerdo al proceso respetando los flujos que no se entrecrucen (recomendado), ya disponen de gran parte de la maquinaria, pero necesitan cambiar ciertos equipos que quedaron obsoletos o no son los adecuados para el trabajo que desempeñan (declara el Propietario) por ejemplo paila de chapa negra, que debe ser de inoxidable, también solicitan una báscula de piso, una cosedora de bolsa, una saranza y un secador rotativo (para aumentar la productividad del proceso actual y sanitariamente

adecuado), tanque tipo tambor para almacenamiento, y las áreas de trabajo que se deben cerrar y poner cielo raso con ventilación. Se solicita adecuaciones edilicias para aumentar el área de producción y que sea adecuado sanitariamente. El plano actualizado y la patente comercial del lugar donde procesan los alimentos. (actualmente un espacio independiente a la casa donde vive el sereno). Se realizarán modificaciones edilicias al lugar (piso, pared, cielo raso, divisorias), se necesita realizar una inspección del INAN-MSPyBS para verificación del lugar y habilitación sanitaria R.E. Se debe tener muy en cuenta el análisis del agua, ya que pertenece a una junta municipal de la zona.

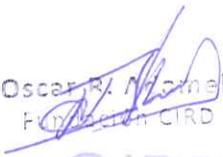
30.5. Seguimiento R.E.:

Se debe realizar el seguimiento virtual de los presupuestos, y la inspección del INAN (cronograma) del plan de inversión presentado inicialmente. Luego verificar las obras de actualización de áreas de trabajo y ver los detalles de la inspección de R.E. actualización (en caso de presentar PLAN DE ACCION CORRECTIVA - PAC). Por último se debe realizar la verificación de la actualización de R.E. y los planos, y los equipos puestos en nuevas zonas de trabajo.

30.6. Próxima visita R.E.:

La próxima visita se debe programar para junio 2022, entre la semana S1 y S4, o antes, para verificar las mejoras y habilitación sanitaria (R.E.) nuevo.

Oscar R. Martínez
Fundador CIRD



CIRD
Centro de Información
y Recursos para la Comunidad

30.7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Inicio de actividades: Marzo 2022		Empresa: CAMPAÑA AZÚCAR INTEGRAL					LOCALIDAD: VILLARRICA					DEPARTAMENTO: GUAIRÁ					Fecha inspección: 2/4/22														
Final de actividades: Julio 2022		RUC: 5249918					MARZO					ABRIL					MAYO					JUNIO					JULIO				
Nombre de la tarea	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Asignado	Estado	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4			
ETAPA INICIAL																															
Visita técnica inicial	02.04.2022	30.05.2022	Lic. Carlos	Abierto																											
Tareas de mejoras iniciales	02.04.2022	02.04.2022	Lic. Carlos	Cerrado																											
Presentación de mejoras (PLAN)	03.04.2022	30.04.2022	Empresa	En progreso																											
Inicio de Plan de mejoras	03.04.2022	31.03.2022	Empresa	En progreso																											
PROYECTO 1 - R.E.																															
Inspección del INAN-MSPYBS - RE	03.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											
Mejoramiento de maquinaria	03.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											
Presentación de presupuestos	03.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											
Puesta en marcha de nuevas áreas de trabajo	01.05.2022	30.05.2022	Empresa	Abierto																											
Presentación de planos con nuevas áreas de trabajo	02.04.2022	30.04.2022	Empresa	Abierto																											


Oscar R. Adamek
Fundación CIRD





31. Empresa: ARÔME

31.1. Breve descripción de la empresa

ARÔME de Andrea Caminos es una microempresa dedicada a fabricar productos cuya alma es el aroma que transportan. Siempre enfocados en la calidad, el diseño y un precio justo. Los productos están orientados a clase media y media alta. Además, incorpora la cultura local, por lo que fabrican algunos productos con aromas típicos del Paraguay como ser, flor de coco, jazmín del Paraguay, palo santo.

Los productos que manufacturamos son:

- Difusores de ambientes, perfume de ropa, esencias aromáticas utilizadas para aromar ambientes por medio de un hornito o difusor eléctrico.
- Jabón líquido, espuma de baño y sales de baño.
- Velas aromáticas.

Además de fabricar estos productos bajo la marca de ARÔME, también realiza desarrollos para distintas marcas locales y regalos empresariales.

La empresa existe desde 2013, donde se ha iniciado con ventas en ferias. Poco a poco fueron creciendo y afianzando clientes mayoristas dentro de Asunción y algunos pocos en otras ciudades.

El local de producción se encuentra instalado en la Ciudad de Asunción en un lugar exclusivo del domicilio particular, actualmente son tres mujeres las que trabajan en la microempresa: en la parte de la gerencia y producción, está la propietaria; otra profesional como auxiliar de producción y una regente que acompaña el proceso productivo.

Ver mas en:



<https://www.arome.com.py/>

31.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

La empresa está actualmente instalada en el fondo de la vivienda. Consta de una edificación con aproximadamente 27 m² construidos. El espacio se encuentra dividido en 3 áreas: depósitos, producción, envasado y acondicionamiento y un sanitario y/o vestuario. Además de una oficina administrativa dentro de la vivienda familiar.

Área de depósitos: Fue construido en 2018, son 10 m², con baldosas de cemento. Estanterías para depósitos de productos terminados hechos de madera y hierro. Una pequeña mesada que se volverá la central de pesadas.

Área de producción, envasado y acondicionamiento: 17 m², los cuales fueron renovados entre octubre y noviembre del 2021. Cuenta con piso de granito blanco, mesadas de acero inoxidable, lavadero de acero inoxidable, estanterías de hierro y melamina. Tanto el área de producción como el de acondicionamiento poseen revestimiento cerámico para asegurar la limpieza del espacio. El área fue pintada con pintura acrílica lavable.

Sanitario y/o vestuario: Instalaciones sanitarias, inodoro, lavatorio y ducha.

Equipos y otros:

- 3 balanzas: 1 Balanza Adams 0,2 a 2 kg; 1 balanza Ohaus de 0,02 a 6 kg y 1 balanza de 0,05 a 20 kg.
- 1 equipo de acero inoxidable encamisado para fundir ceras con capacidad de 50 kg.
- 1 equipo de acero inoxidable con capacidad de 50 kg, con agitador mecánico con moto reductor y variación de velocidades, que se utiliza en fabricación de jabón líquido y perfumes de ropa.
- 1 equipo de acero inoxidable con capacidad para 80 kg, con patas, con medición de temperatura, posibilidad de colocarle agitación.
- 1 heladerita frigobar para guardar contramuestras.
- 1 alcoholímetro, se utiliza para control de calidad del alcohol.
- 1 pHmetro.

31.3. Trámites requeridos para obtener registros

La microempresa aún no cuenta con los registros RE y RS. Sin embargo, la empresa ya tiene incorporado las buenas prácticas en la parte productiva tal como exigen las normas sanitarias.

En la visita in situ se tuvo la presencia de su regente con quien se pudo hacer un recuento del proceso que ya estuvieron haciendo como microempresa.

El espacio actual donde realiza su producción no cuenta con el mínimo requerido (40 m2) pero ya presentó un plano con una propuesta que reúne el mínimo requerido utilizando un sector más de su casa.

Su objetivo es la formalización del rubro Domisanitarios pero también tiene productos cosméticos, sin embargo, ésta última por el momento no podría ser factible según previa consulta a técnicos de DNVSA.

Se repondrá a DNVS la habilitación de ambos rubros en el sector mencionado de manera a que la habilitación salga para fabricación solo de los 3 de los 5 productos principales que tiene actualmente.

En cuanto a infraestructura el área productiva y de depósito está correcta faltando un vestuario. Ya cuenta con regente. Es totalmente factible la Habilitación del rubro Domisanitario.


Oscar A. Amek
Fundación CIRD

CIR
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

31.4 CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN TRABAJO Y DEL PLAN DE FORMALIZACIÓN

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Gestión de presupuestos y adjudicación de compras de bienes y servicios según Plan de Formalización Aprobados.																
Adquisición y entrega inversiones a los beneficiarios conforme al Plan de Formalización Aprobado (PFA)																
Presentación de documentación ante órganos rectores para obtención de registros según el PFA																
Seguimiento y monitoreo ante órganos rectores, hasta obtención de registro según el PFA																
Acta de entrega de bienes y servicios a los beneficiarios del programa																
Presentación de Carta de satisfacción de beneficiarios																





32. Empresa: OMIMBIPA

32.1. Breve descripción de la empresa

OMIMBIPA es una Empresa Paraguaya elaboradora y comercializadora de productos domisanitarios: productos de limpieza, detergente, desodorante de piso, jabón líquido para mano, jabón líquido para ropa, suavizante para ropa, toque final-perfumina y lavandina al 4%.

La microempresa cuenta con los profesionales idóneos para cada área lo cual le permite mantener un nivel calidad de cada uno de sus productos.

Además de la producción de los productos domisanitarios, la microempresa distribuye papel higiénico común y premium, trapo de piso, franela, rejilla, bolsas, jaboncitos de tocador, shampoo y enjuague, papelería institucional y esponjas.

La ubicación es estratégica, se encuentra a dos cuadras de Madame Lynch que les da acceso rápido a los clientes en Mariano Roque Alonso, Fernando de la Mora, San Lorenzo y Lambaré y a tres cuadras de la Aviadores del Chaco que les da acceso rápido a los clientes en Luque y en Asunción. Esto les significa un ahorro importante de combustible y de tiempos logísticos.

Ver mas en:



<https://www.facebook.com/omimbipapy>

32.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

El local de producción de la microempresa cuenta con ocho tambores de 200lts, una pequeña mezcladora automática, embudos, balanza, bidones de 5lts y 10lts, aprobación de planos en la Municipalidad de Asunción para la licencia comercial con cumplimiento

de las reglas y aprobación de parte de los bomberos voluntarios con sistema de prevención de incendios como detector de humo, extintores, salidas de emergencia, etc.

Cuentan con dos estantes para almacenamiento de insumos de producción, dos oficinas con mesa y sillas.

Para distribución cuentan con 2 camiones, uno de 1tn y otro de 2.5 tn.

32.3.Trámites requeridos para obtener registros

Actualmente no cuenta con ningún Registro Sanitario

No se verifica un área de almacenamiento de materia prima separado del área de producción.

No se verifica un área de almacenamiento de producto intermedio o a granel.

Se verifica un área de almacenamiento destinada para productos terminados el cual no está separado del área de producción. Falta separar los productos por tipo de Riesgo y debe estar físicamente separado de producción. Los productos se encuentran en el piso.

No se verifica un área acondicionamiento secundario.

No se verifica un área de central de pesadas.

No se verifica un área de control de proceso.

No verifica un área de expedición de producto terminado

Se verifica una oficina administrativa.

No se verifican sanitarios ni vestuario.

No se verifica un área de laboratorio de control de calidad.

No se les realiza ningún control a los productos.

Se verifica equipamiento de seguridad para combatir incendios (extintores). No se observa ducha lavaojos, campana en área de Riesgo II.

No se verifica equipos de medición de Temperatura y Humedad.

No se verifica equipos de control de calidad.

En cuanto a la estructura edilicia, las paredes, pisos y techos NO son apropiadas para su fin, los pisos y paredes NO son lisos, uniformes, lavables y resistentes al uso y la abrasión. Se debe refaccionar el local para conseguir la habilitación.

Se visualiza que la producción de productos Riesgo I y Riesgo II no tiene separación física.

La iluminación es correcta para la actividad.

La empresa no cuenta con sistema de protección contra plaga.



32.4. CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN TRABAJO Y DEL PLAN DE FORMALIZACIÓN

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Gestión de presupuestos y adjudicación de compras de bienes y servicios según Plan de Formalización Aprobados.																
Adquisición y entrega inversiones a los beneficiarios conforme al Plan de Formalización Aprobado (PFA)																
Presentación de documentación ante órganos rectores para obtención de registros según el PFA																
Seguimiento y monitoreo ante órganos rectores, hasta obtención de registro según el PFA																
Acta de entrega de bienes y servicios a los beneficiarios del programa																
Presentación de Carta de satisfacción de beneficiarios																



33. Empresa: OVERA

33.1. Breve descripción de la empresa

Overá es una empresa con 7 años de trayectoria en la industria nacional, se dedica a la elaboración y distribución de productos y artículos para la limpieza general. Cuentan con 14 colaboradores, 3 puntos de distribución en diferentes ciudades del país, brindan respaldo de calidad a cada uno de sus clientes dando la mejor atención.

La microempresa Overa es una empresa Unipersonal que se encuentra operando en la Ciudad de Luque. Tiene como actividad principal la elaboración de productos domisanitarios.

La actividad de elaboración y distribución de sus productos los realiza desde un local alquilado en el Tercer Barrio de Luque.

Ver más:



<https://www.facebook.com/overaproductosdelimpieza>

33.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

El establecimiento de producción de la microempresa OVERA, es un edificación tipo tinglado con una superficie de 200 metros cuadrados, ubicada en la ciudad de Luque, y cuenta con las siguientes instalaciones:

- Tres tanques de mil litros cada uno
- 8 bidones de 250 lts
- 8 bidones de 100 lts
- 11 barriles de 50 lts.
- 2 vehículos para reparto
- 7 estantes de metal para almacenar los productos
- Un salón comedor para uso del personal

- Dos oficinas administrativas
- Un sanitario con ducha para uso del personal.

33.3.Trámites requeridos para obtener registros

La microempresa aún no cuenta con los registros RE y RS.

En la visita in situ estuvieron presentes el propietario de la microempresa y su técnico regente, quienes se relevaron datos de los procesos que está llevando adelante la microempresa, con el objetivo de su formalización a nivel registral, así como de las posibles líneas de apoyo del proyecto para lograr el objetivo.

La infraestructura en general del local, actualmente no cumple con los requisitos básicos requeridos para la producción de productos domisanitarios pero tiene un buen espacio para las adecuaciones necesarias. En conjunto con el técnico regente se elaboró un borrador de plano con la distribución de los espacios teniendo en cuenta los requisitos para la habilitación del establecimiento.

Una vez realizadas las adecuaciones planteadas, sería factible la habilitación y obtención de registros.


Oscar R. Arlomek
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

33.4. CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN TRABAJO Y DEL PLAN DE FORMALIZACIÓN

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Gestión de presupuestos y adjudicación de compras de bienes y servicios según Plan de Formalización Aprobados.																
Adquisición y entrega inversiones a los beneficiarios conforme al Plan de Formalización Aprobado (PFA)																
Presentación de documentación ante órganos rectores para obtención de registros según el PFA																
Seguimiento y monitoreo ante órganos rectores, hasta obtención de registro según el PFA																
Acta de entrega de bienes y servicios a los beneficiarios del programa																
Presentación de Carta de satisfacción de beneficiarios																

Oscar P. Chirnik
Fundación CIRDA



34. Empresa: QUIMTEC S.A.

34.1. Breve descripción de la empresa

QUIMTEC S.A. Es una Empresa Paraguaya elaboradora y comercializadora de productos domisanitarios, productos de higiene y desinfección para tambos, industria alimenticia y hogar.

QUIMTEC S.A. nace en 2.009 ante la necesidad de contar en el mercado con productos de higiene para productores de leche y tambo en el Distrito de Naranjal (situado a 87 Km de Ciudad del Este) La misión es apoyar al sector para obtener y mantener una calidad de leche continua. Se afianzó a lo largo de los años gracias al mercado y constante trabajo sobre la calidad de leche y asesoramiento a productores.

La mayor fortaleza de QUIMTEC SA es la capacitación al personal, los servicios al cliente y la calidad de sus productos.

Hace 12 años son desarrolladores de su propia línea de productos, ofreciendo productos seguros y eficaces para el consumidor.

Hoy siguen con la misma fuerza y ganas de seguir creciendo operando ya desde Ciudad del Este, donde se encuentra actualmente el local de producción, depósito de materia prima, inertes, insumos, área administrativa, recepción y laboratorio de control de calidad.

Cada área de la empresa se encuentra conformada por colaboradores idóneos y con profesionales de trayectoria que participan activamente en la capacitación de los demás colaboradores. El equipo de 8 personas, 4 son mujeres y 4 son hombres.

La unión, honestidad, respeto, compromiso, sentido de pertenencia, dedicación y anhelo de crecer hace a la gran familia de la Empresa Quimtec S.A.

Quimtec S.A. se encuentra ubicado en Alto Paraná en Ciudad del Este en el barrio San Roque en la sobre la calle Julio Correa 274 y Enfermeras del Chaco. Dicha zona es un punto estratégico para la comercialización de sus productos por la cercanía del mercado de abasto muy próximo a sus instalaciones

Ver más:



<https://quimtec.principalwebsite.com/>

34.2. Infraestructura, instalaciones y maquinarias

Infraestructura e Instalaciones:

Quimtec S.A. cuenta con una superficie construida de 244 m² distribuidas de la siguiente forma:

Planta Baja

- Oficina Administrativa 15m²
- Laboratorio de Control de Calidad 16m².
- Zona Pesaje 15m².
- Depósitos de materia prima y producto terminados con rack 110m².
- Exclusas de entrada de MP, PT y exclusas de personal 6m².
- Zona de producción, envasado, acondicionamiento final de riesgo I y II de 55m².
- Vestuario de 8m².
- **Sanitarios**

Planta Alta

- Oficina comercial 9m².
- Oficina contable y financiero 9m².
- Sala de reunión 14m².

Estacionamiento 100 m² con una flota de 3 vehículos de ventas y entrega de productos.

Equipos y maquinarias:

- 2 reactores de acero inoxidable de 3.500 litros c/u.
- 2 agitadores motores de 5 HP con discos cowless de dispersión con dos paradas de paletas.
- Una plataforma de 20 m² con escalera de acceso y tableros eléctricos independientes con variadores de frecuencia para cada motor.
- 1 tanque de acero inoxidable tipo dispersor de 500 litros con motor de 2,5 HP, con estructura de agitación independiente sin plataforma
- 4 tanque de 1000 L enjaulados para pulmón de envasado
- Bomba a diafragma neumático de 2 pulgadas con capacidad de bombeo de 3000 L/H
- Compresor de 5 HP con pulmón de 100 litros
- Bascula de pesada de materia prima con capacidad de 50 K.

- 1 tanque de acero inoxidable de 200 L de capacidad.
- 5 Tanques de 200 L PEA, polietileno de alta densidad.
- Equipos de Osmosis inversa de 150 l/h.
- Equipos de filtrado para agua en línea con membrana y carbono activado.
- Tunnel termocontraíble para empaque
- Palletero manual de 2000 kg y transpallet hidráulico de levante de 2 metros de 1000 kg.
- Envasadoras semiautomáticas.

34.3.Trámites requeridos para obtener registros

Actualmente no cuenta con ningún Registro Sanitario.

La microempresa aún no cuenta con los registros RE y RS. La empresa había iniciado la gestión para su RE en el 2021, pero al ritmo de las gestiones durante la pandemia no prosperó, y actualmente están solicitando, como parte de Programa, iniciar de nuevo el proceso de las gestiones para el Registro de Establecimiento y Registro Sanitario.

En la visita in situ se tuvo la presencia de su regente con quien se pudo hacer un recuento del proceso que ya estuvieron desarrollando en la microempresa.

Esta microempresa se encuentra muy avanzada en cuanto a procesos para la obtención de sus registros, la infraestructura es excelente, se le plantearon algunas adecuaciones a ser incluidas en su plano, para su posterior presentación al departamento de planos de la DNVS, con el objetivo de visto bueno preliminar ingreso al expediente. La microempresa cuenta con los formularios para la habilitación, y en proceso de creación de usuario en la plataforma de la DNVS, se socializo con la empresa el check list de inspección de buenas prácticas, de manera a que la misma se encuentre preparada para la inspección oficial de los técnicos de DNVS. Se estableció un canal permanente de con el regente y para avanzar con los trámites de habilitación. Teniendo en cuenta todo lo expuesto es factible la habilitación de los registros solicitados en el rubro domisanitario


 Oscar Arriola
 Fundación CIRD

 Comité de Información
 y Recursos para la Comunidad

34.4. CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN TRABAJO Y DEL PLAN DE FORMALIZACIÓN

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Gestión de presupuestos y adjudicación de compras de bienes y servicios según Plan de Formalización Aprobados.																
Adquisición y entrega inversiones a los beneficiarios conforme al Plan de Formalización Aprobado (PFA)																
Presentación de documentación ante órganos rectores para obtención de registros según el PFA																
Seguimiento y monitoreo ante órganos rectores, hasta obtención de registro según el PFA																
Acta de entrega de bienes y servicios a los beneficiarios del programa																
Presentación de Carta de satisfacción de beneficiarios																

VI. FASE II: APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LAS MICROEMPRESAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA

El Objetivo de esta fase es implementar las acciones sustantivas acordadas en los Planes de Trabajo con garantizando durante todo el proceso las capacidades e instrumentos necesarios para su implementación efectiva.

El tiempo estimado para el desarrollo de la fase de 60 días corridos y acorde al desarrollo del cronograma abarca los meses de abril y mayo.

Las principales actividades realizadas en esta etapa fueron:

- Se preparó 34 carpetas con documentos y procesos para la obtención de los registros para cada microempresa.
- Se construyó en forma conjunta y participativa con los 34 beneficiarios del Plan de Inversiones.
- Ejecución de los Proceso de Adquisición de los procesos establecidos acordes a las normativas vigentes (en desarrollo)
- Presentación de las documentaciones ante órganos rectores para obtención de registros según el PFA.
- Realización del seguimiento ante las instituciones respectivas de las solicitudes de registros (en proceso).
- Preparación de un informe de avance de medio término del programa.


Oscar R. Aramek
Fundación CIRD


CIRD
Centro de Información
y Recursos para el Desarrollo

VII. PRINCIPALES LOGROS ALCANZADOS EN LA ETAPA I Y ETAPA II:



34 microempresas con visita In Situ realizadas.

34 microempresas con Línea de Base aplicadas.



5 informes emitidos para gestión ante DNVS

30 informes emitidos para gestión ante INAN *



34 microempresas con Plan de Formalización diseñada de manera participativa.



26 microempresas cuentan con la No Objeción para la implementación de su plan de formalización por parte de la Dirección General de Formalización del Viceministerio de Mipymes.



La microempresa Botech SRL, que en principio se postuló para registro ante la INAN, posterior al informe técnico se determinó que las gestiones deben realizarse ante DNVS por ser su producto considerado dentro de la categoría de Fitoterapéutico.