

“Como Desarrollar Emprendimientos Industriales”



EMPRENDEDOR PYME INDUSTRIAL



PYMES

EMPRENDEDOR PYME INDUSTRIAL

Emprendedores  herramientas específicas de aplicación:

- Legal-Jurídico,
- Técnico-Tecnológico,
- Económico-Financiero
- Gestión Organizacional

Formación Técnica

Conocimiento como formular, evaluar y preparar proyectos de inversión, para producción Industrial y Servicios Industriales.-

Seleccionar y desarrollar productos industrializados a partir de materias primas regionales, que potencie la posibilidad concreta de plasmar las ideas en sus emprendimientos, e insertar en el mercado productos y artículos de alto consumo.

Se concreta a partir del abordaje de los contenidos, que han sido seleccionados para que se realicen modelos simulados, para que sean tomados como ejemplos para su ejecución.

EMPRENDEDORES TECNOLÓGICOS



EMPRENDEDORES TECNOLÓGICOS

EMPRENDEDORES TECNOLÓGICOS QUE ASPIRAN DESARROLLAR UN PRODUCTO INNOVADOR

La diversidad de ideas sobre invenciones e innovaciones en el campo de la Ciencia y la Técnica, requieren ser ordenadas para pasar de la fase:

Idea  Prototipo = Prototipo  Producto

ESTRATEGIA:

Delinear plan para que la idea adquiera contundencia, avanzando en instancias más concretas para ser ejecutada.

Objetivo: Generar las bases para formar Emprendedores con base científica y tecnológica, con capacidad de gestión para llevar a cabo la creación de empresas con conciencia de riesgo, para concretar productos o procesos, poniendo énfasis en las variables blandas, que abarque las características y el desarrollo personal del Emprendedor, conjugando el conocimiento y su aplicación con la experiencia empresarial y las variables duras, es decir la capacidad de crear un producto o proceso innovador que tenga inserción en el mercado, de modo que la actividad empresarial logre la creación de trabajo independiente y altamente calificado.

EMPRENDEDORES DE LA INDUSTRIA RURAL CON PERSPECTIVA A TURISMO RURAL



EMPREENDEDORES DE LA INDUSTRIA RURAL CON PERSPECTIVA A TURISMO RURAL

IMPORTANCIA FORMACION TÉCNICA SOBRE EL MANEJO DE PLANTAS INDUSTRIALES RURALES CON POSIBILIDAD DE GENERAR TURISMO EN EL MISMO ESQUEMA PRODUCTIVO PRIMARIO

- Necesidad de generar Recursos Humanos capaces de promover la industria Rural, asociada al Turismo Rural como estrategia **contra el desarraigo**.
- Necesidad de formar personal que opere socialmente en zonas rurales

ESTRATEGIA:

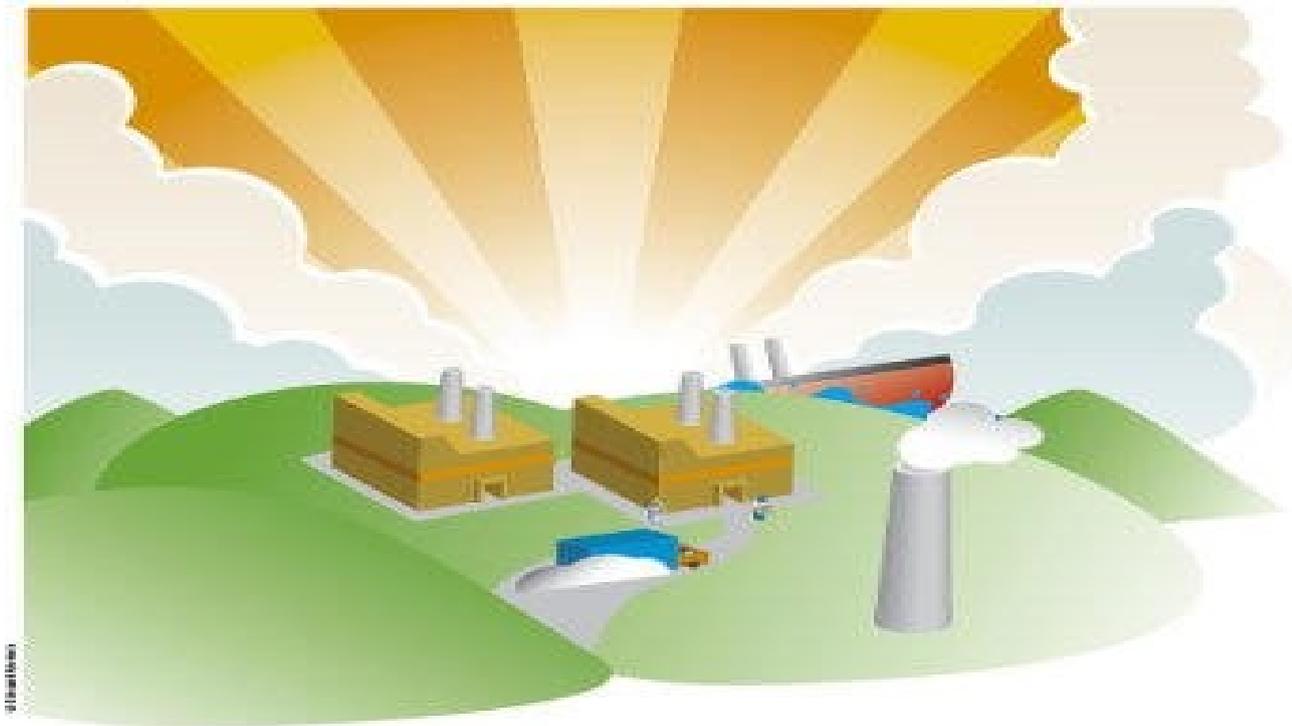
Promover la Industria in situ a partir del procesamiento de la producción de materias primas obtenidas de la actividad primaria de origen agropecuario, asociando el complejo productivo al turismo rural en el mismo esquema productivo.

Objetivo:

- Generar más valor agregado y evitar el desmembramiento de la familia del campo o de los pequeños poblados y parajes rurales.
- Ofrecer los recursos a esta población para trascender a un mejor nivel social y económico.

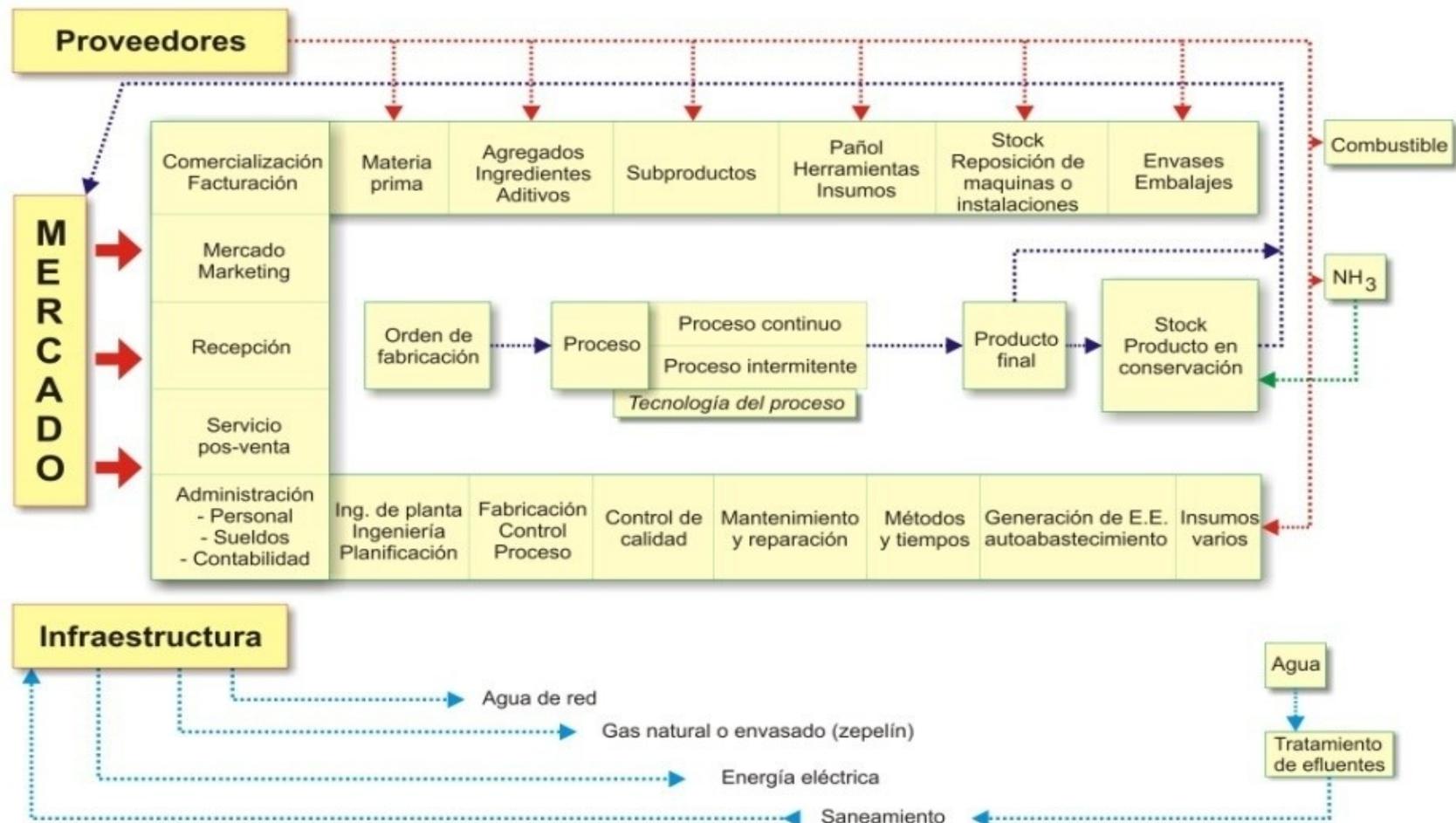
EMPRENDEDOR PYME INDUSTRIAL

LO QUE DEBE SABER EL EMPRENDEDOR PYME INDUSTRIAL



A) DIMENSIONAR LA ESTRUCTURA EL CONTEXTO DE LAS PYMES

Estructura funcional de una planta P. y M.E. industrial promedio



B) COMO FORMULAR UN PROYECTO



C) DEFINIR LA EMPRESA

Análisis y selección del carácter jurídico mas adecuado para la empresa y el emprendimiento

	Sociedad Anónima	S. R. L.	Colectiva	Comandita Simple	Capital e Industria
Denominación	Puede incluir en nombre de una o mas personas de existencia visible	Puede incluir en nombre de uno mas socios. Deben contener la expresión Sociedad de Responsabilidad Limitada, o las siglas S. R. L.	Igual que comandita simple. Razón social: Nombre de los socios y la expresión "y Cia." (Siempre que no figure el nombre de los socios) Denominación Social: se integra con la expresión: "Sociedad Colectiva" o su abreviatura.	Puede actuar bajo razón o denominación social, exclusivamente con el nombre de los socios comanditados. Bajo denominación social: se integra: "Sociedad en Comandita Simple" o su abreviatura.	Igual que en Comandita Simple. Razón Social: no puede figurar el nombre del socio industrial. Denominación social: Se integra con las palabras: "Sociedad de Capital e Industria" o su abreviatura.
Clases de los socios y responsabilidad	Accionistas: Limitan su responsabilidad a las acciones que suscriben. No tiene límites de accionistas.	Socios generales: Limitan su responsabilidad a las cuotas que suscriben, límite máximo: Socios-50, de superar los 20 observará los requisitos de las S.A.	Los socios tienen responsabilidad subsidiaria, solidaria e ilimitada. Efecto de excepción sólo es válido internamente.	Socios Comanditados: responden por las obligaciones sociales, subsidiaria, solidaria e ilimitadamente. Socios Comanditados: responden sólo con el capital que se obliguen a aportar.	Sociedad Capitalista: tiene responsabilidad subsidiaria, solidaria e ilimitada. Sociedades Industriales: responden hasta la concurrencia de sus ganancias percibidas.
Capital	Se representa por acciones.	Se representa por cuotas.	Se representa por cuotas partes.	Capital Comanditados: se integra sólo con obligaciones de dar. Soc. Comanditado: se integra con obligaciones de dar o hacer.	Soc. Cap.: se integra con obligaciones de dar y hacer. Soc. Ind.: sólo con obligaciones de dar.
Constitución	Instr. Público y acto único o suscripción pública.	Escritura pública o instrumento privado.	Instrumento público o privado.	Instrumento público o privado.	Instrumento público o privado.
Administración y representación	Ejercida por el directorio.	Ejercida por uno o mas gerentes, socios o no.	Indefinida, salvo que el contrato estipule diferente.	Ejercida únicamente por los socios comanditados o por terceros designados.	Ejercida por cualquiera de los socios.
Gobierno	Asamblea de accionistas.	Asamblea de socios.	Ejercida por los socios.	Reunión de socios de ambas categorías.	Ejercida por los socios.
Fiscalización	Sindicatura: individual plural - con. fac. (en soc. art. 299 articulado)	Opcativa: sindicatura o consejo de vigilantes, estipulado en contrato. Obligatoria: Sociedades que alcancen el capital estipulado en el artículo 299 inc. 2.	Ejercida por los socios.	Ejercida por los socios.	Ejercida por los socios.
Publicidad e inscripción	Si.	Si.	No.	No.	No.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA CONSTITUIR UNA SOCIEDAD DE HECHO

- Denominación
- Clases de socios y responsabilidades
- Capital
- Constitución
- Administración y representación
- Gobierno
- Fiscalización
- Inscripción

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA CONSTITUIR UNA COOPERATIVA

- Tipo de Cooperativa
- Capital
- Denominacion
- Autoridades y órganos de administracion
- Derechos de los asociados
- Responsabilidad
- Distribucion de los beneficios “retornos”
- Promoción de la educación

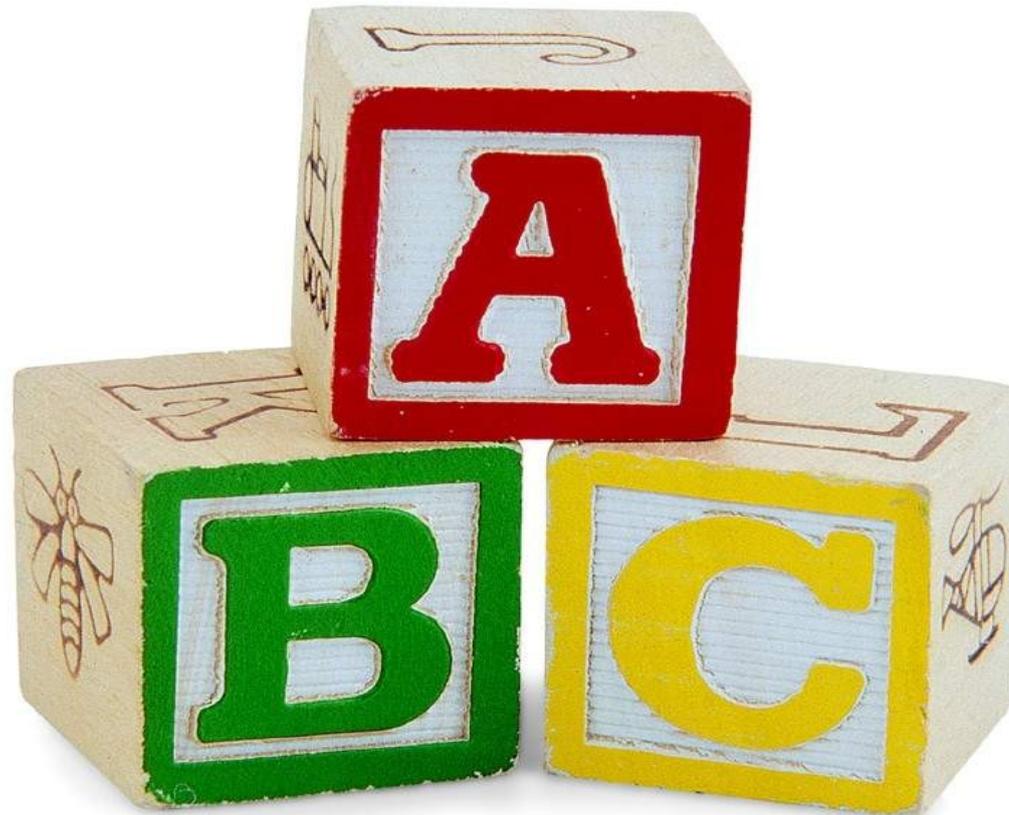
D) DEFINIR EL MERCADO, UN PLAN DE MARKETING Y CONOCER LA SECUENCIA DE LA EXPORTACION



E) DEFINIR EN QUE TIPO DE INDUSTRIA SE ENCUENTRA



EL ABC DE LOS PROCESOS

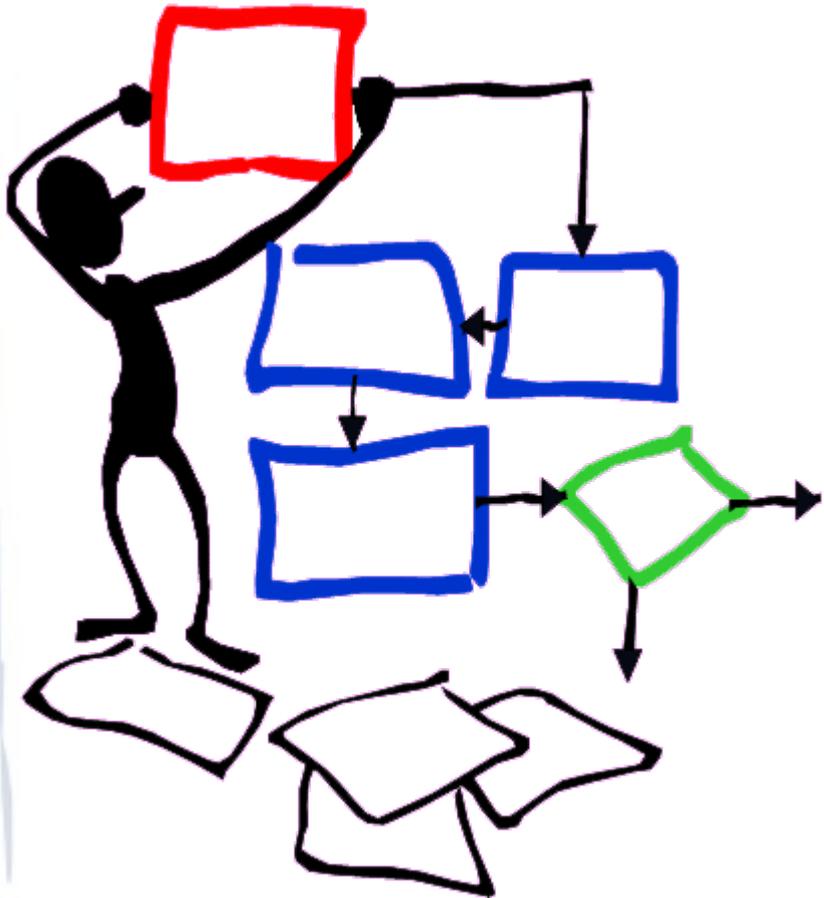


EL ABC DE LOS PROCESOS

Es importante

CONOCER LOS PROCESOS INDUSTRIALES

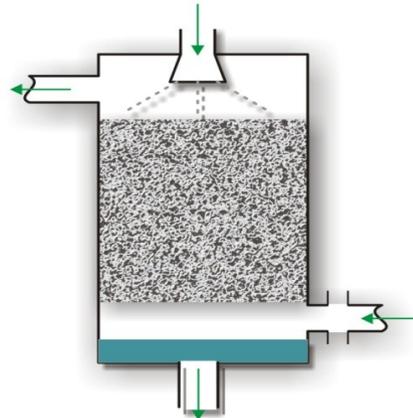
para saber en que
negocio estoy involucrado



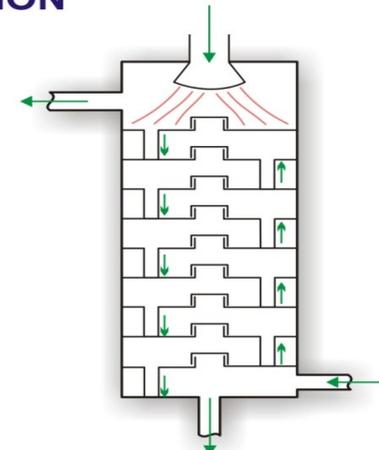
CONCEPTOS BASICOS SOBRE TÉRMINOS Y PROCESOS FISICO-QUIMICOS DE LA TRANSFORMACION INDUSTRIAL

ABSORCION:

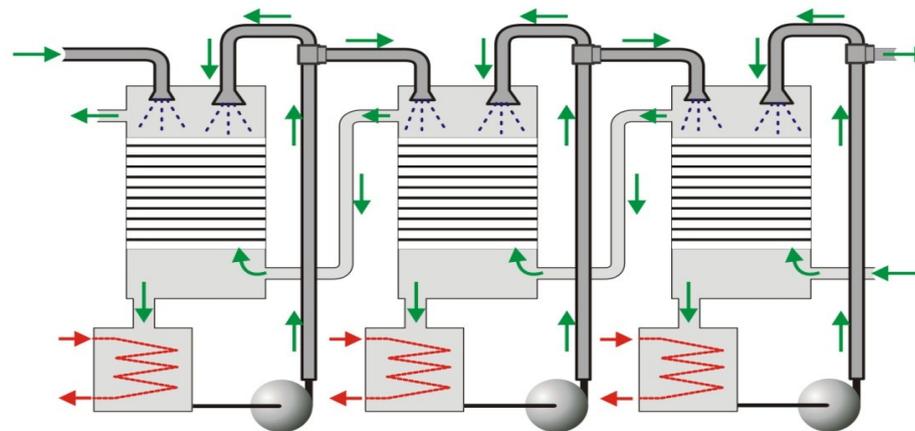
ABSORCION



Torre de lavado con relleno

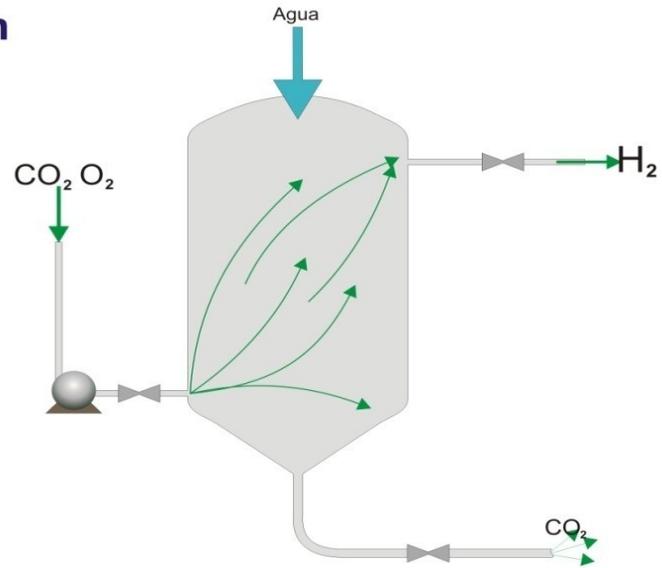


Absorción con platos borboteadores

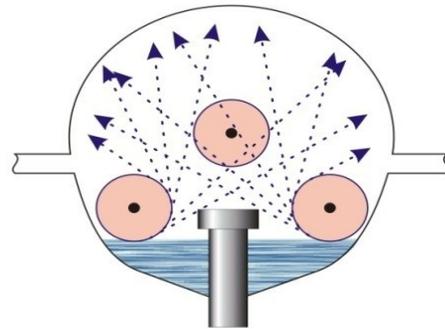


Instalación de un sistema absorbedor

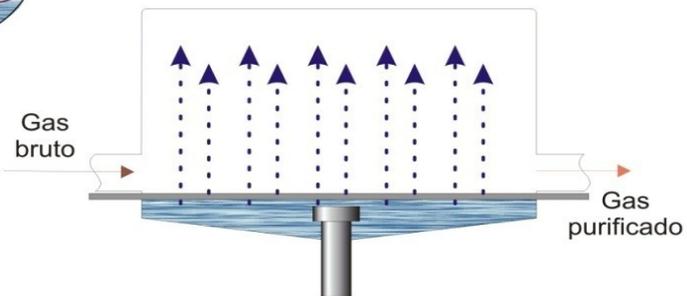
Absorción



El sistema de absorción expuesto responde al lavado por presión

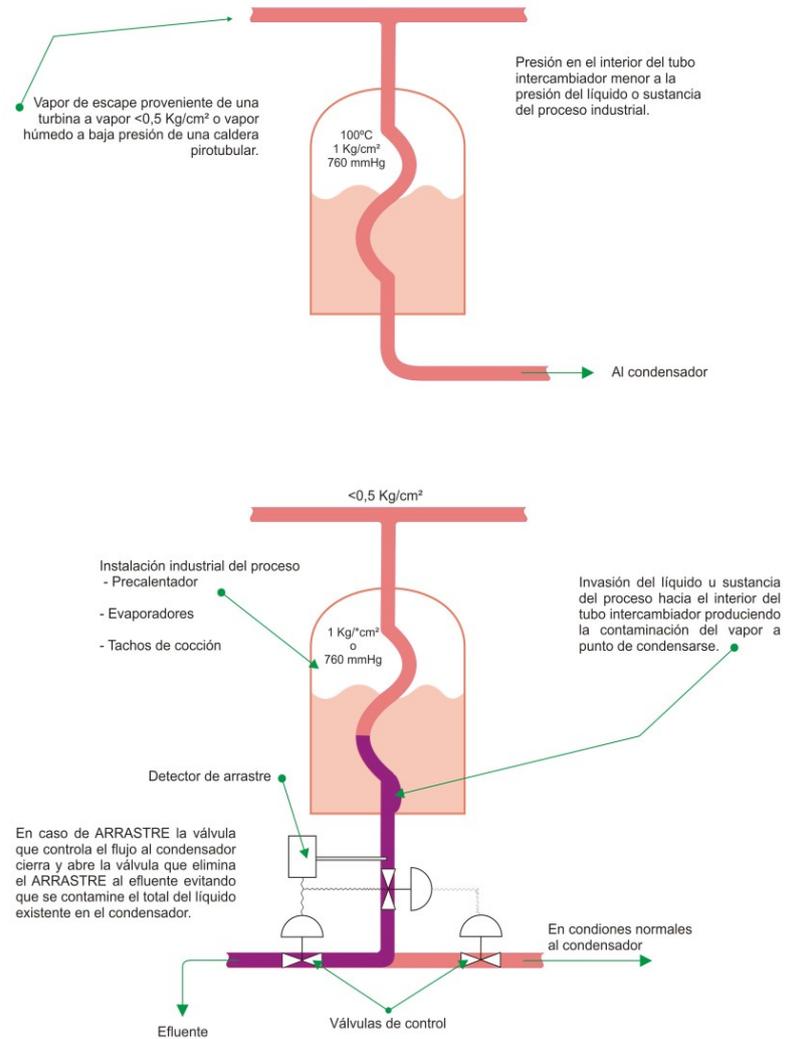


Por atomización también se puede absorber



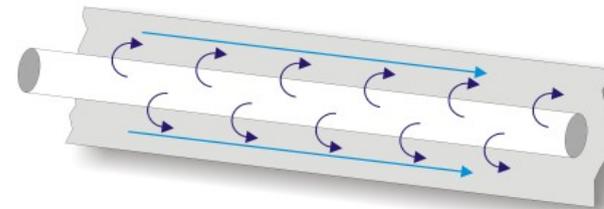
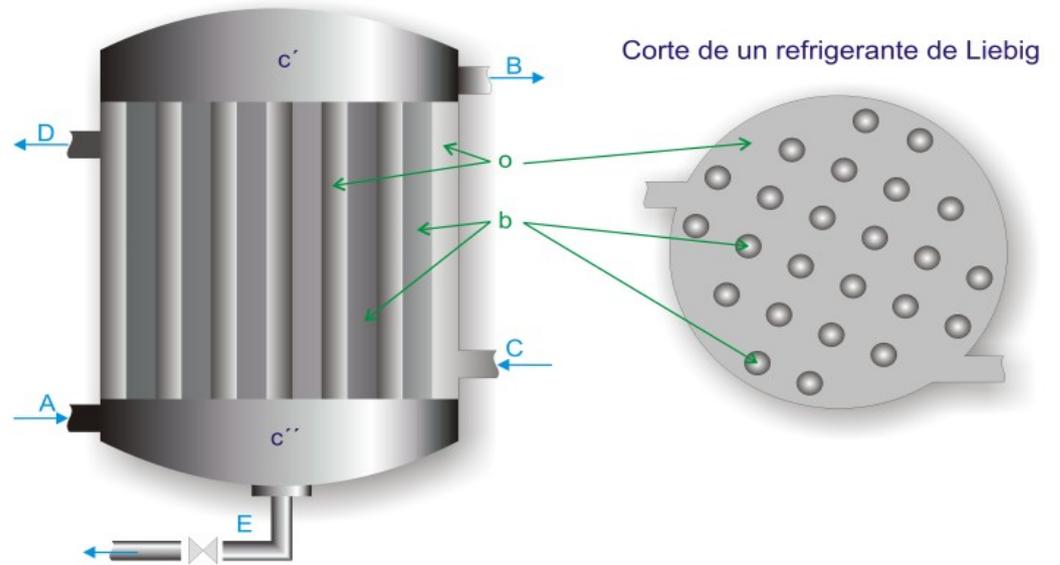
ARRASTRE:

ABC de los procesos Arrastre

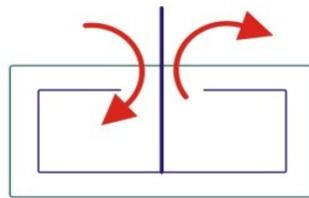


CALDEO Y REFRIGERACIÓN

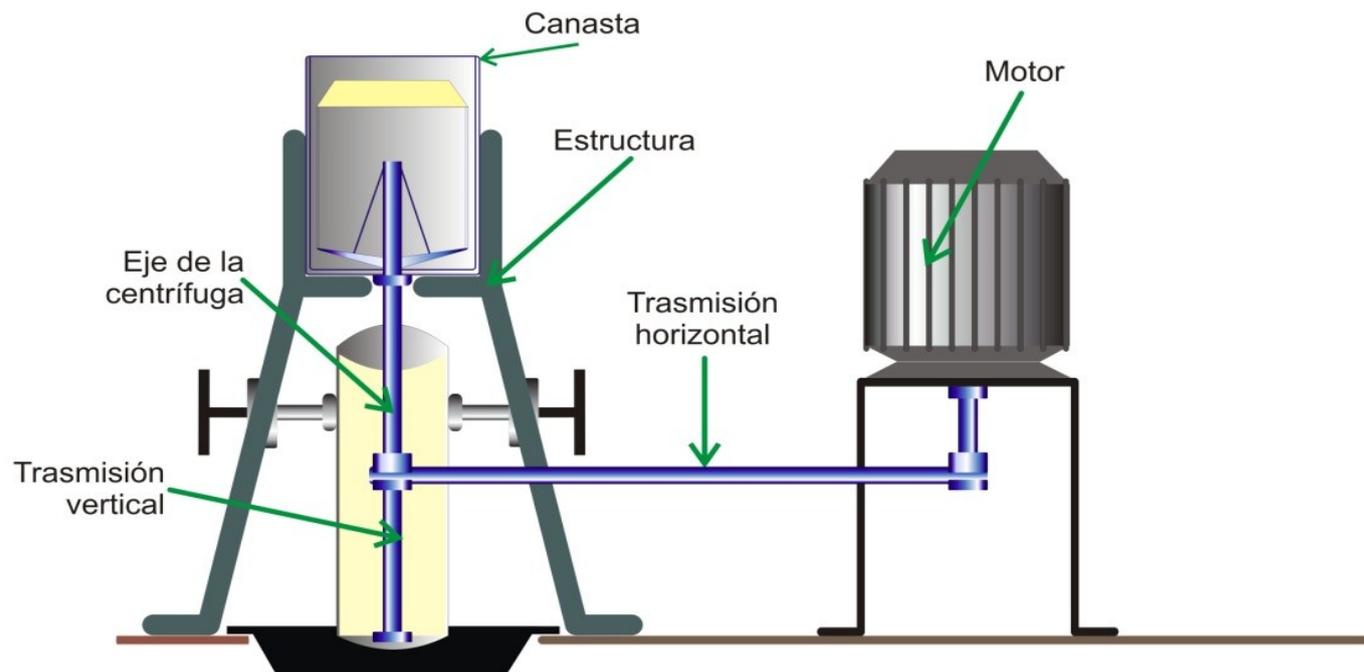
CAMBIADORES DE CALOR:



CENTRIFUGACIÓN:

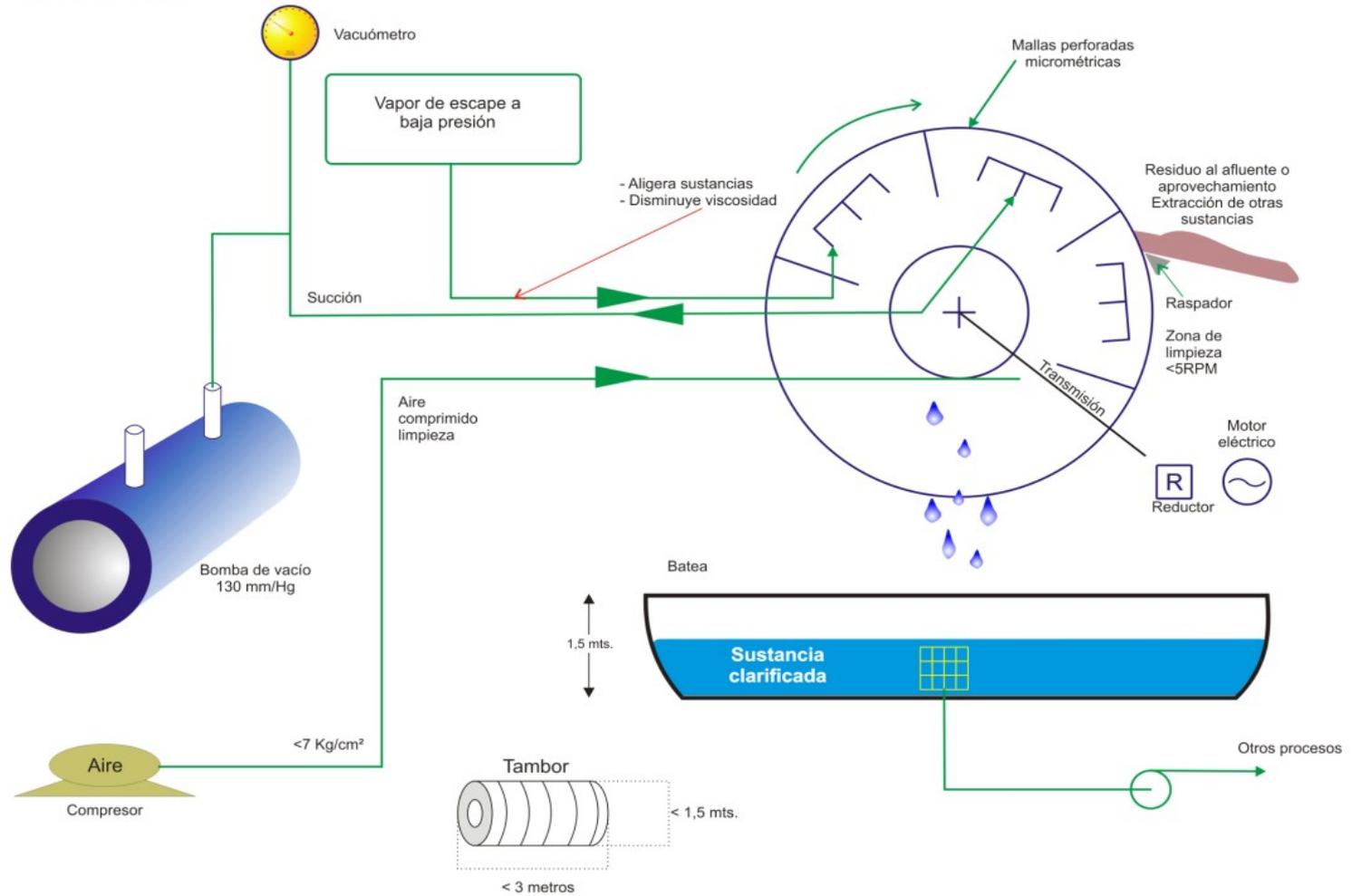


Centrífuga
(para trabajo discontinuo)



CLARIFICACION:

Clarificación de disoluciones Con filtros rotativos

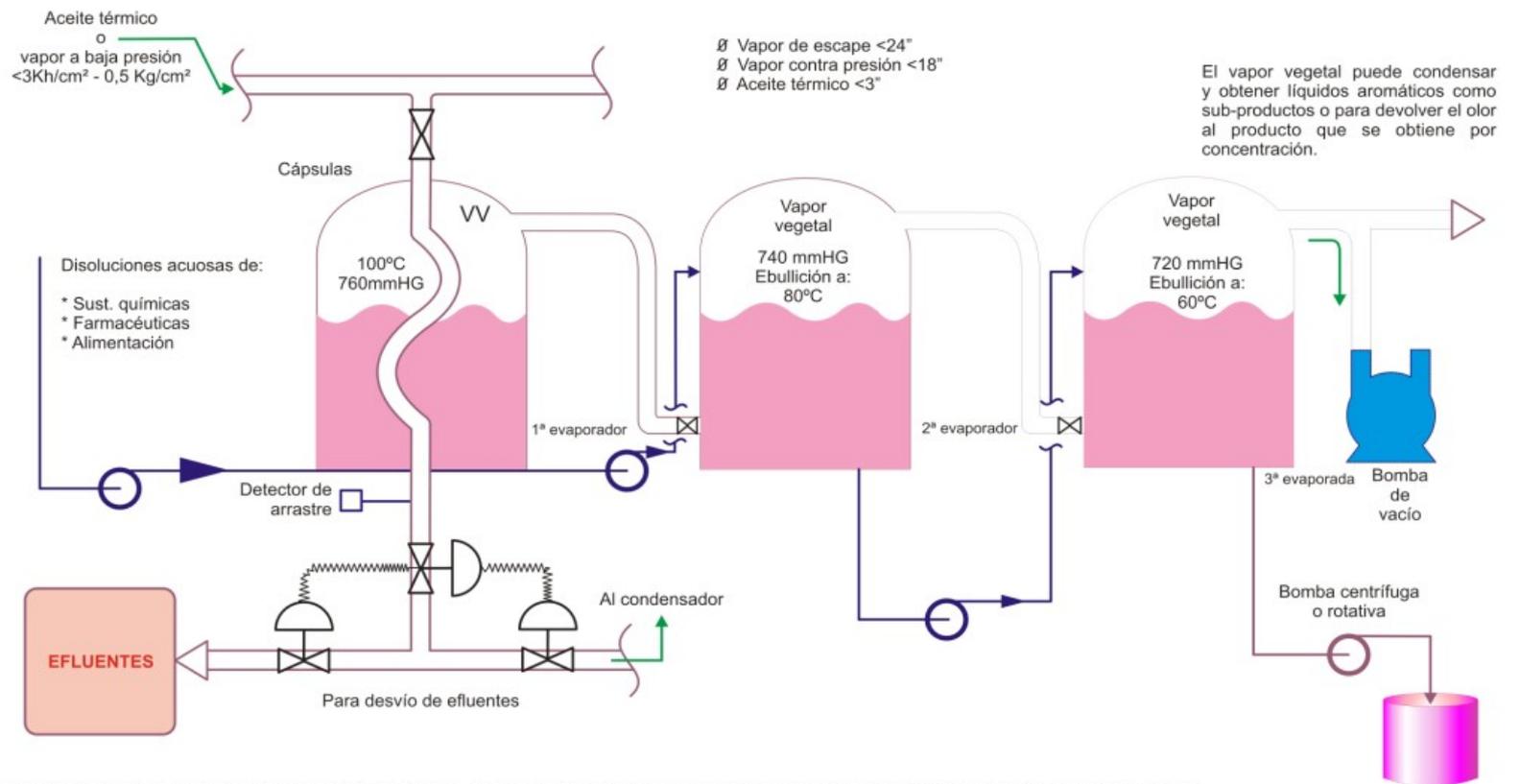


CONCEPTOS BASICOS SOBRE TÉRMINOS Y PROCESOS FISICO-QUIMICOS DE LA TRANSFORMACION INDUSTRIAL

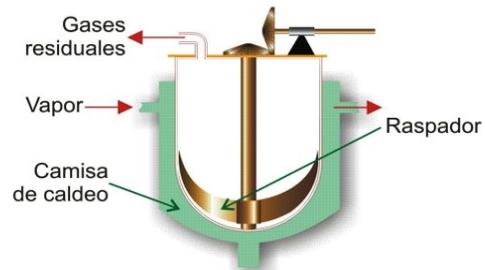
- Otros:
- CALCINACION.
- CONCENTRACION.
- CRIBADO.
- CRIOGENERACION.
- COGENERACION.

CONCENTRACION POR EVAPORACION:

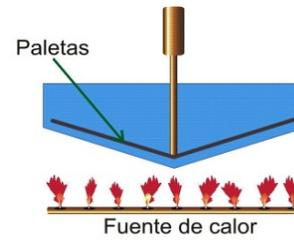
ABC de los procesos industriales - Concentración por evaporación



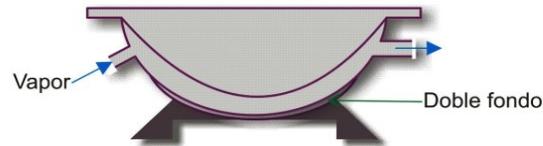
Concentración con evaporadores de múltiples efectos: Se aplica o suministra energía térmica sólo el primer evaporador, que provoca que la disolución entre en ebullición a presión normal 1 Kg/cm^2 y temperatura de ebullición de 100°C , el vapor desprendido de la disolución en el caso de algunos productos de la alimentación se llama vapor vegetal, el que se dirige al segundo efecto por la depresión que genera la bomba de vacío, esto logra la evaporación de la disolución del segundo efecto, y así consecutivamente se logra la concentración y si aumenta el número de cápsulas y se aplica mayor depresión por vacío se logra la cristalización. En la transformación de productos de la alimentación no se alteran las propiedades naturales: color, olor, sabor, flavor, etc. Conservando las mismas, al mismo tiempo se logra un importante grado aséptico del producto.



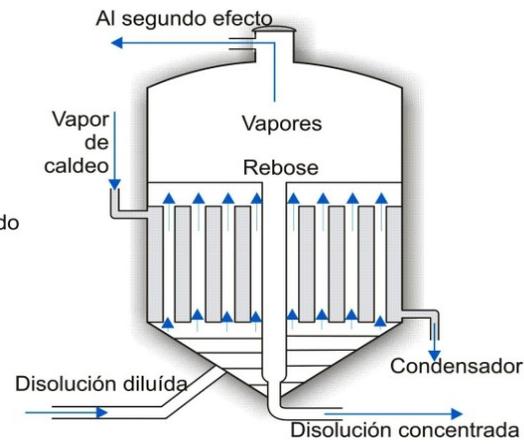
Caldera de vapor



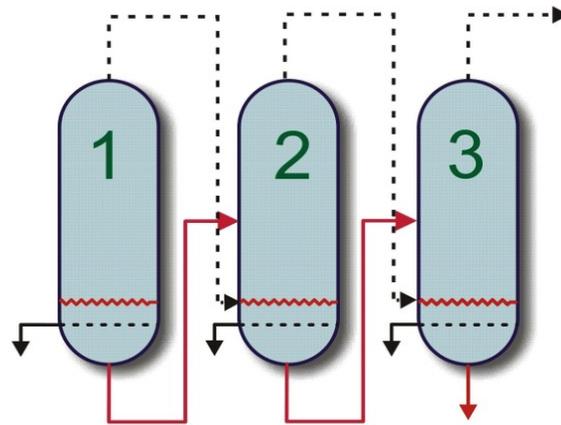
Caldeo por gas



Cápsula de evaporación



Evaporador de tubos verticales

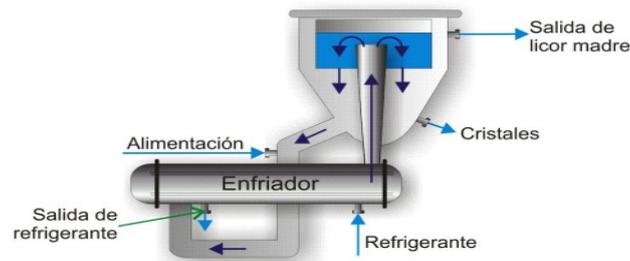


Evaporador de triple efecto

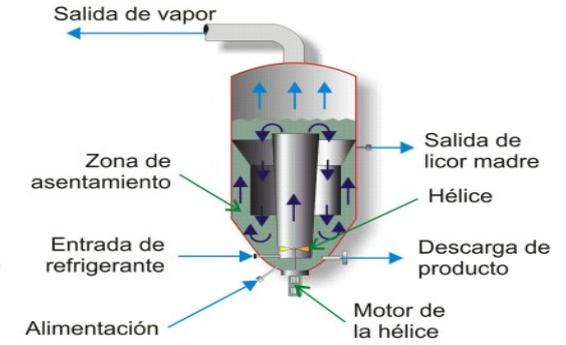
CRISTALIZACIÓN

Cristalizadores

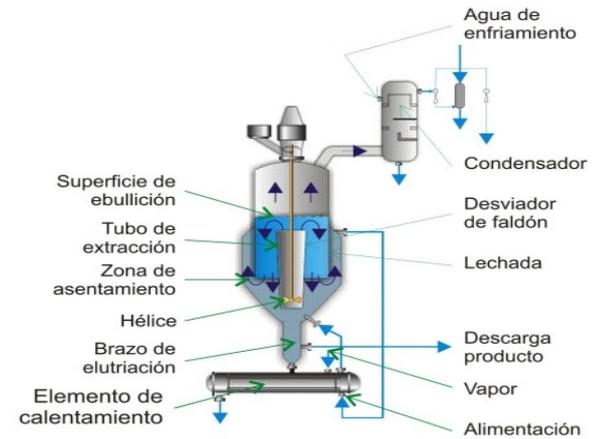
De enfriamiento superficial



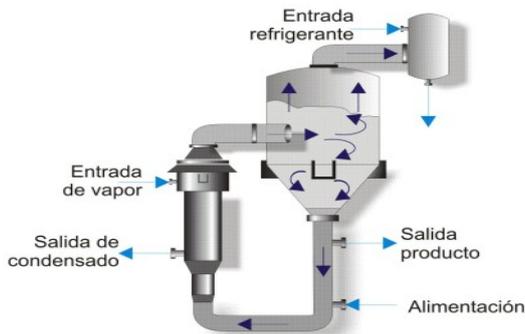
Con tubo de extracción



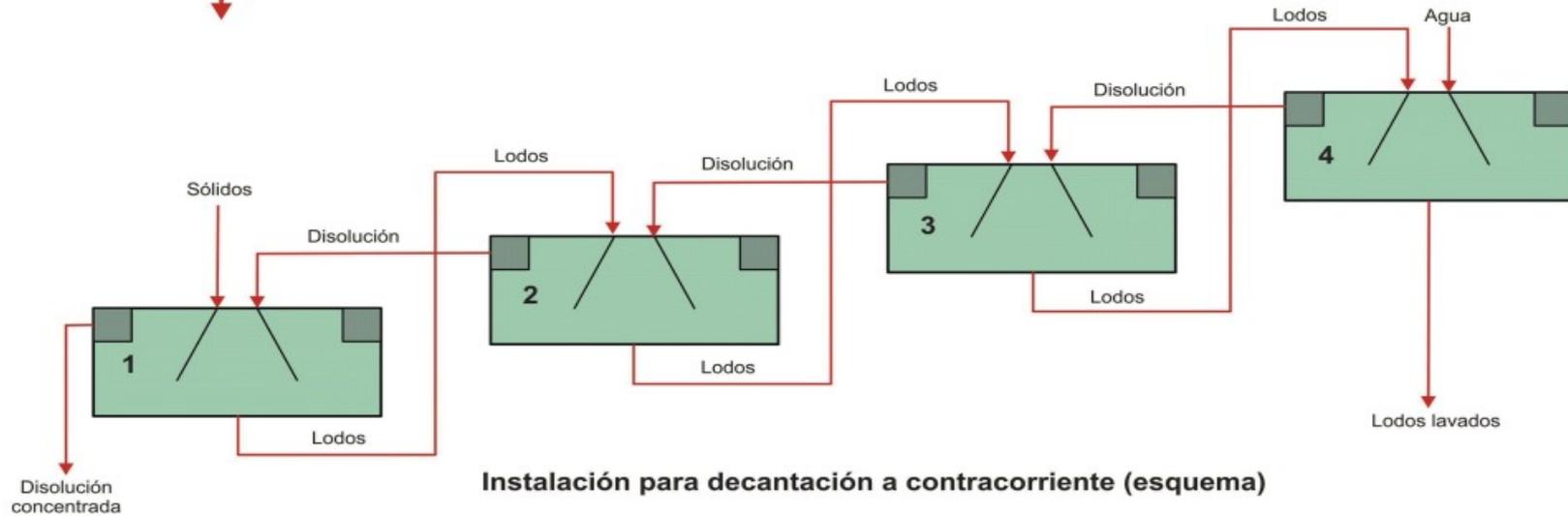
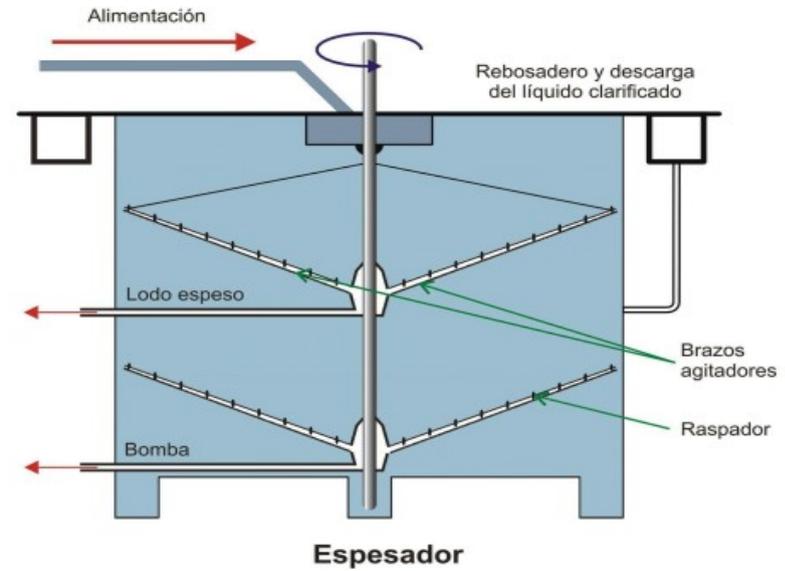
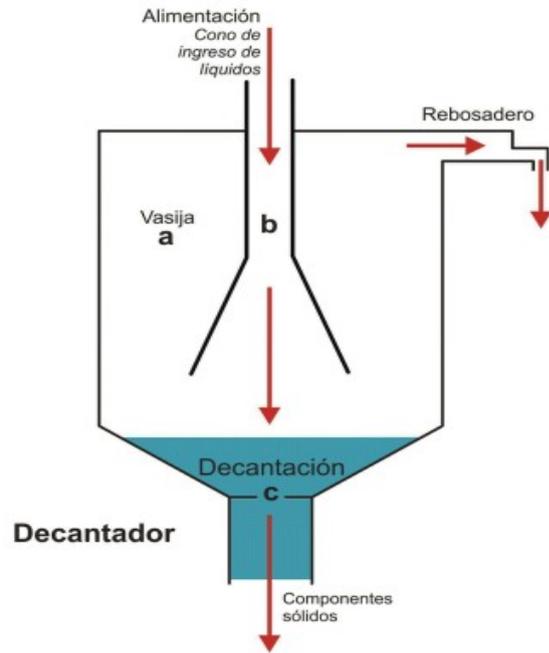
Evaporador de desviador



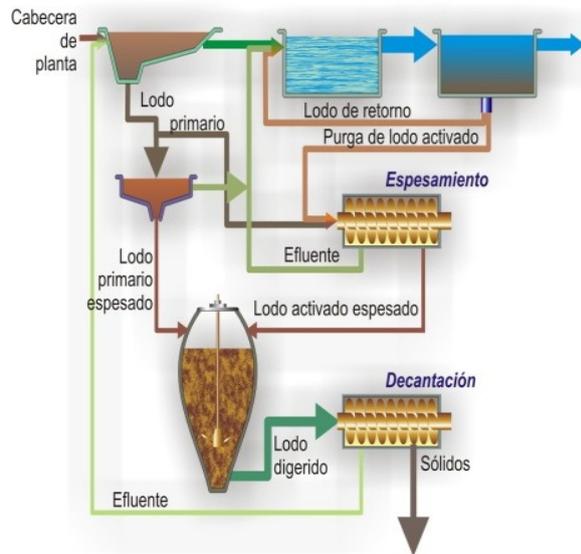
De circulación forzada



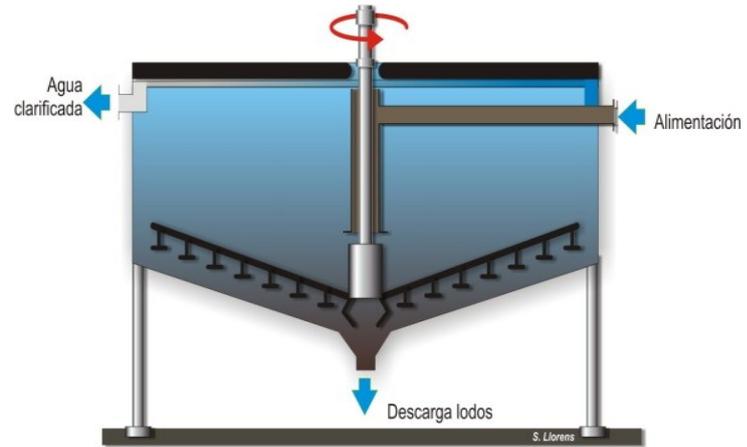
DECANTACION:



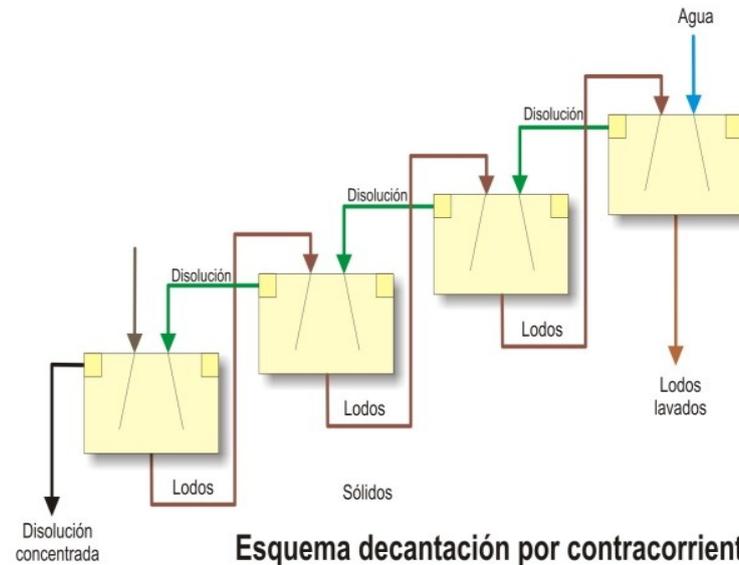
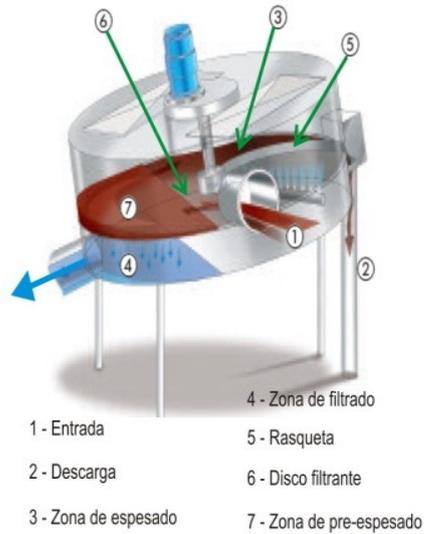
Decantación y espesado



Decantador



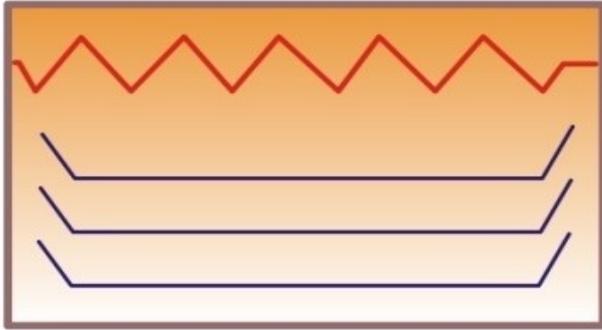
Esfesador



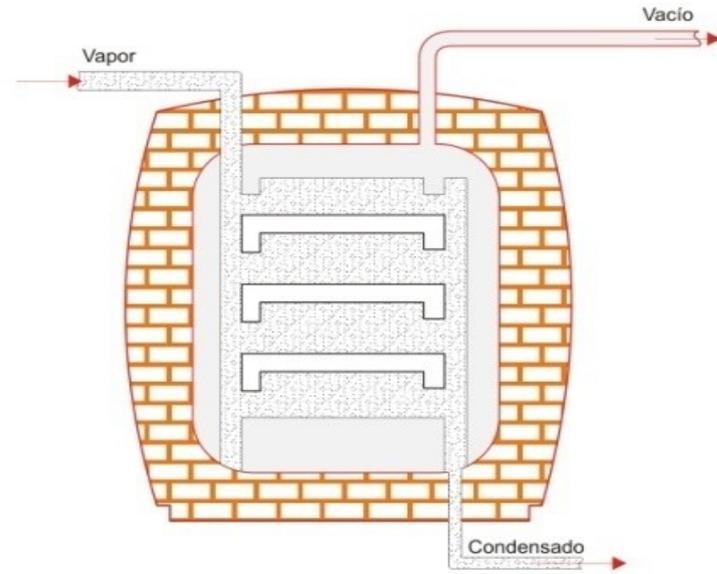
Esquema decantación por contracorriente

DESECACIÓN:

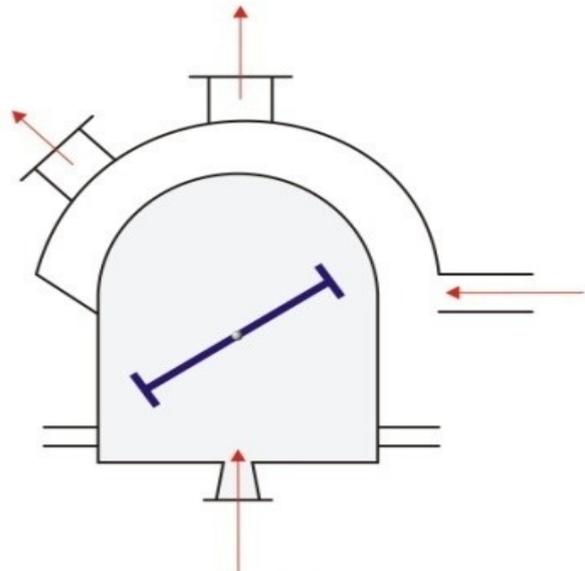
DESECACION



Estufa de desecación



Estufa de desecación de vacío

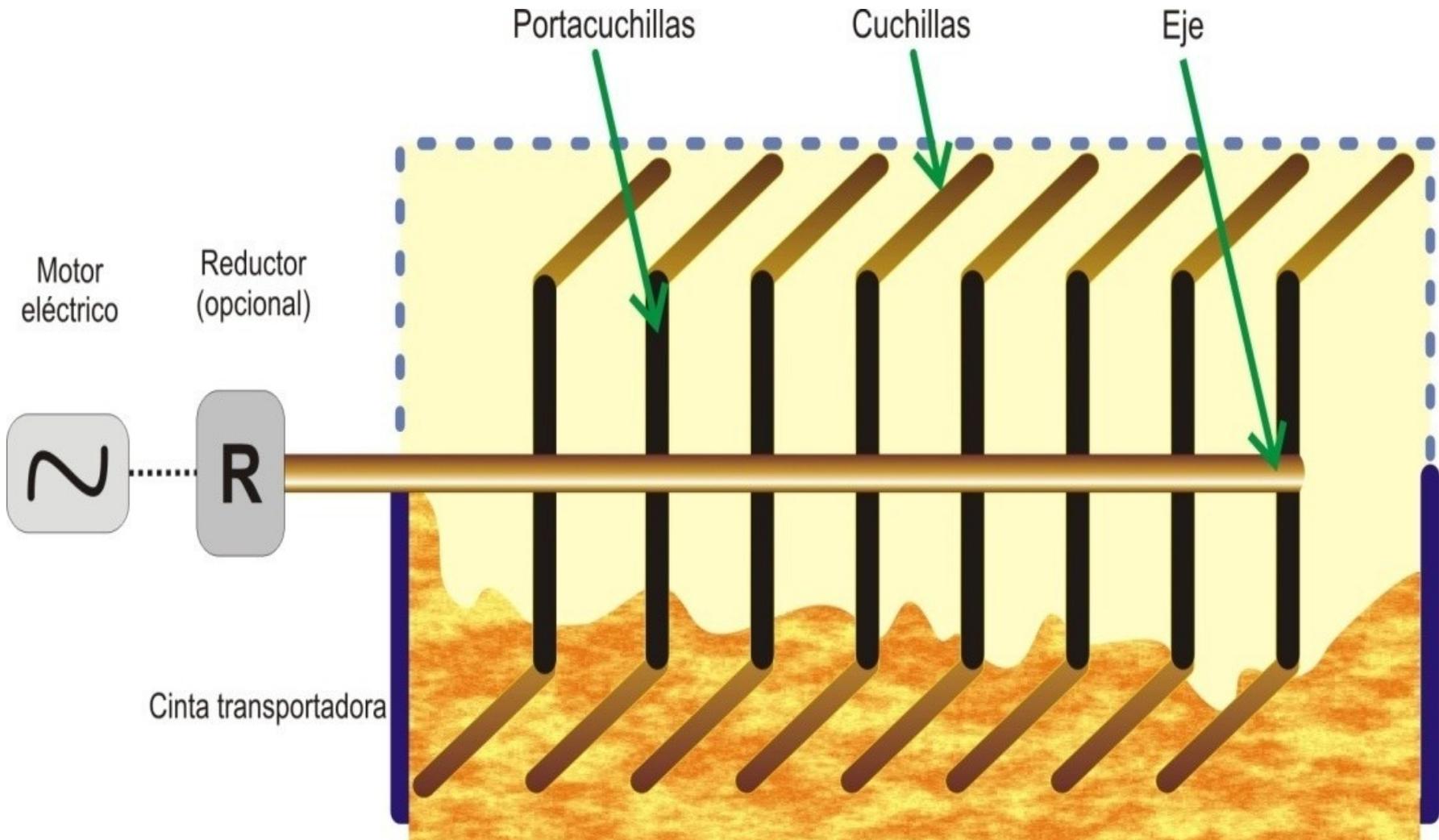


Secadero de artesa

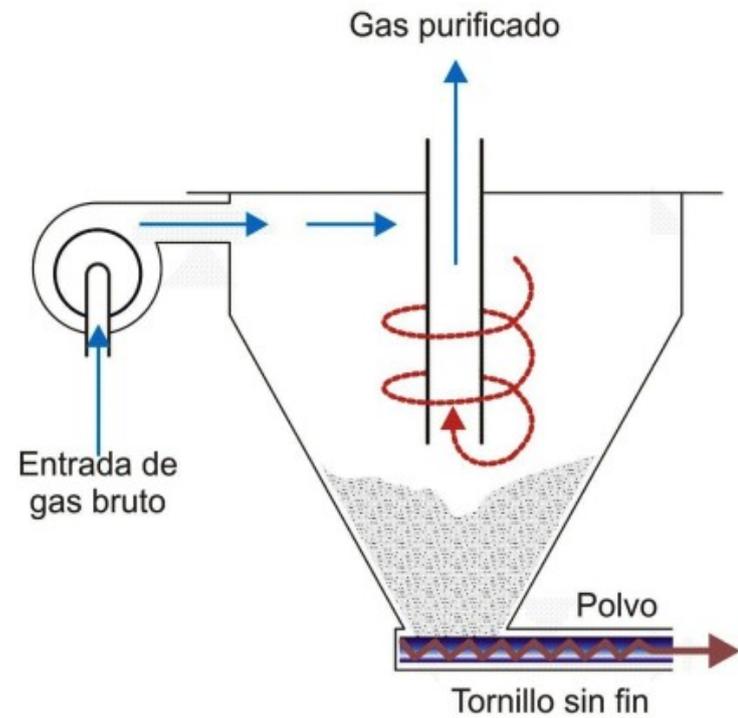
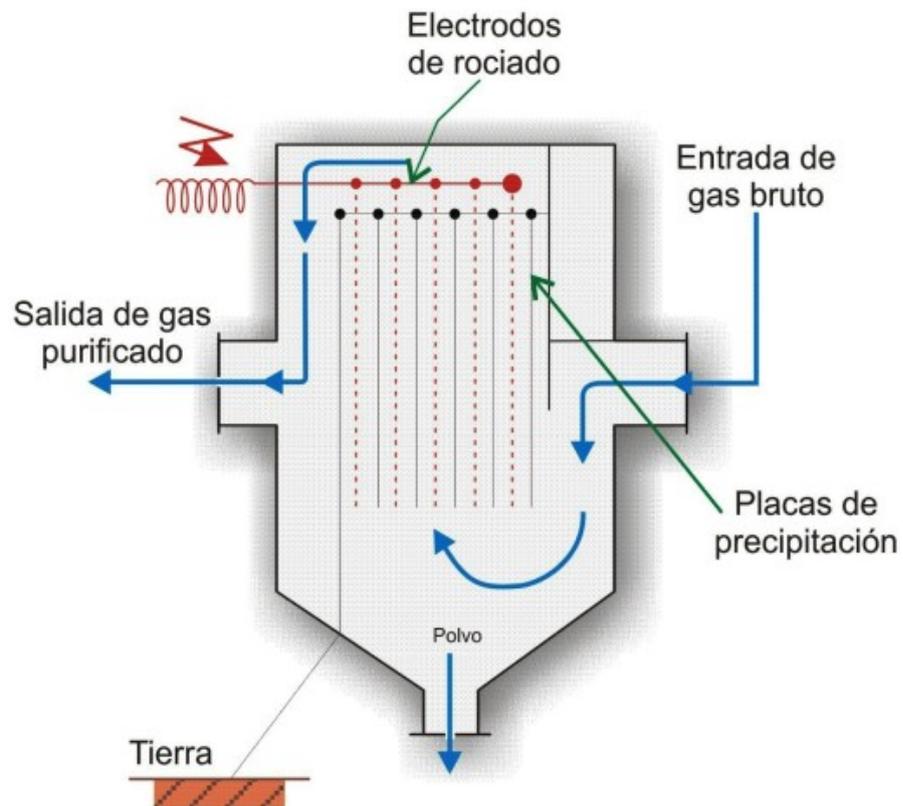


Secadero de tambor

DESMENUZADO:



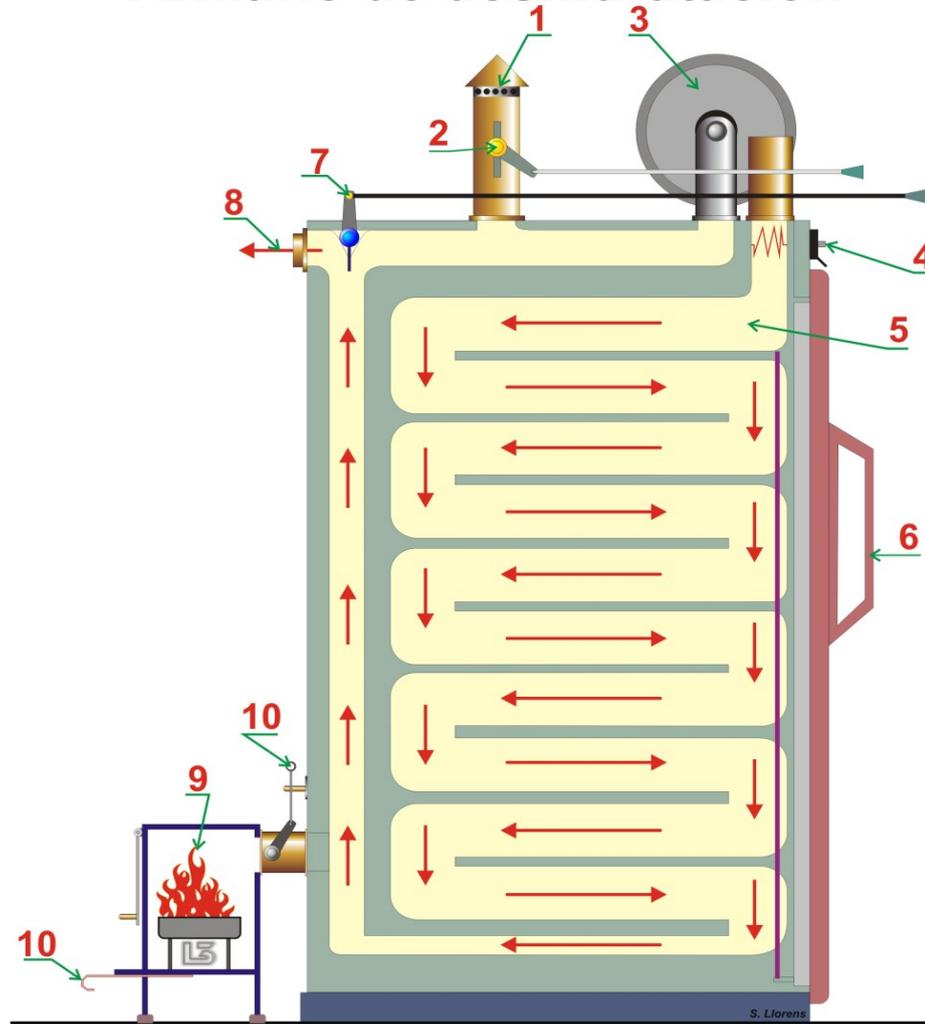
DESEMPOLVADO:



Clarificador del tipo de los ciclones

DESHIDRATACIÓN:

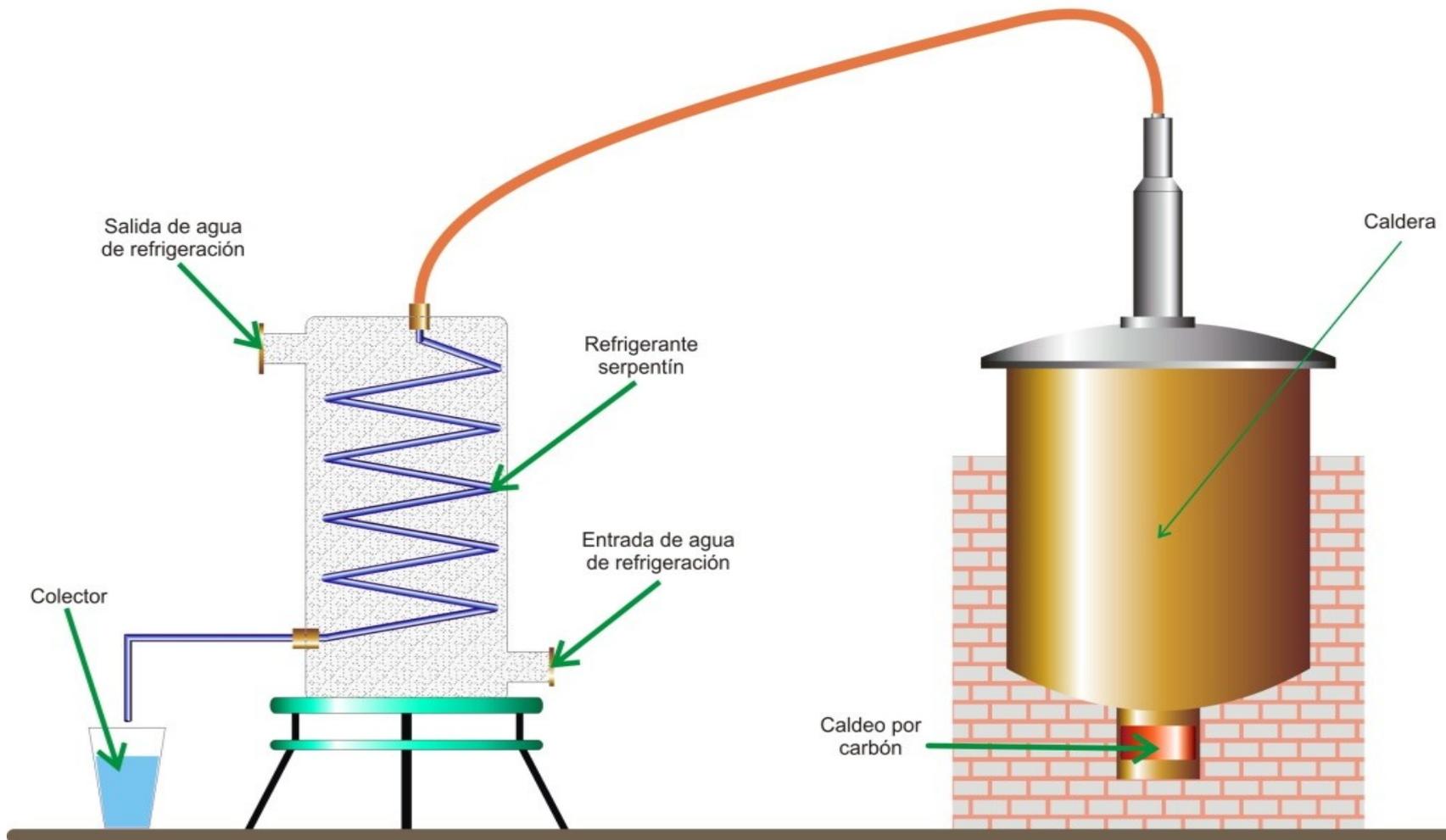
Armario de deshidratación



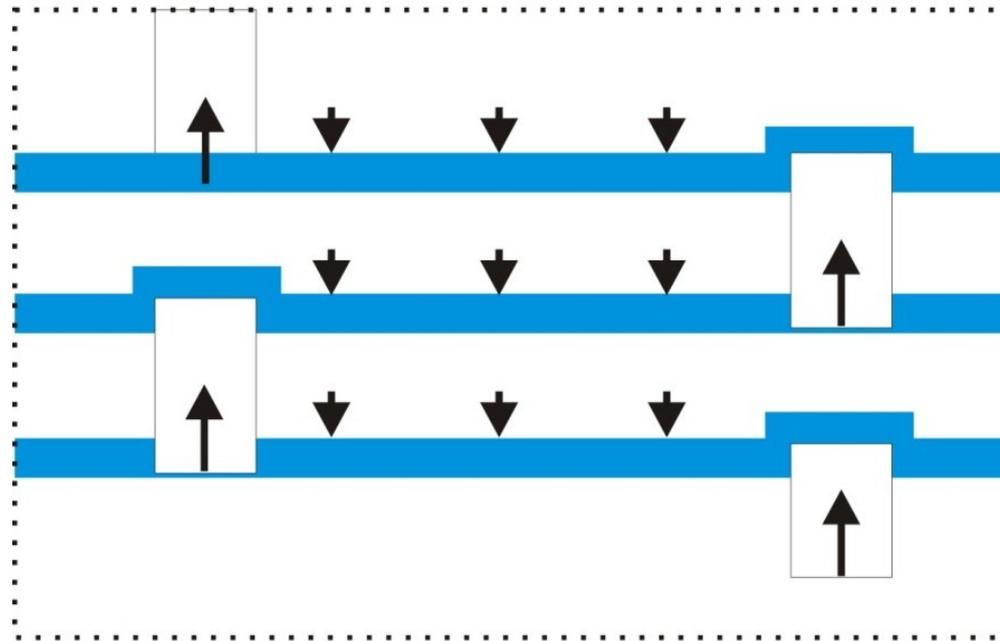
- 1 - Entrada de aire a temperatura ambiente.
- 2 - Mariposa reguladora de la cantidad de aire.
- 3 - Ventilador.
- 4 - Resistencia eléctrica para calentar el aire.
- 5 - Flujo de aire caliente a través de las bandejas con el producto a deshidratar.
- 6 - Apertura de la puerta del armario.
- 7 - Deflector regulado.
- 8 - Salida del aire húmedo.
- 9 - Hornillo para quemar azufre.
- 10 - Ventana para introducir aire que regula la combustión del azufre.

DESTILACIÓN:

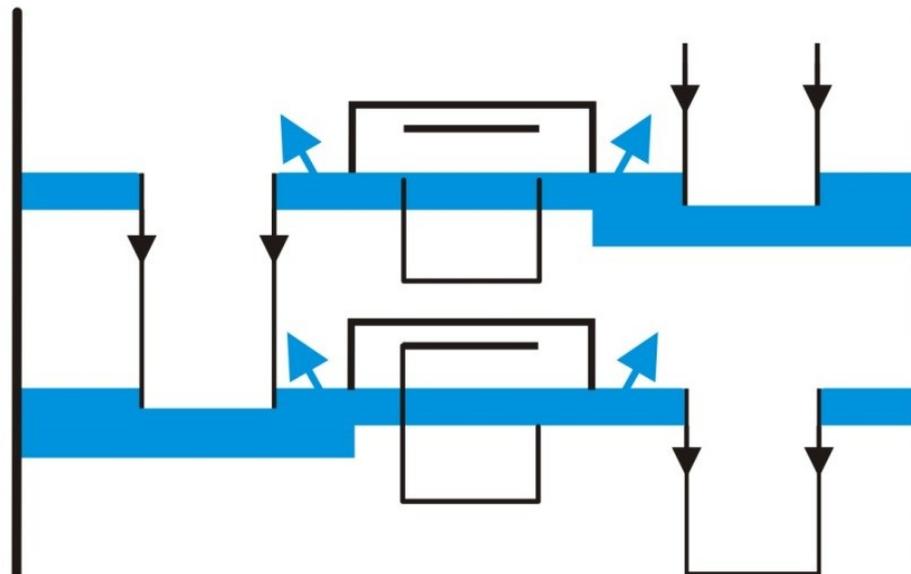
Destilación - Técnica sencilla



Platos perforados

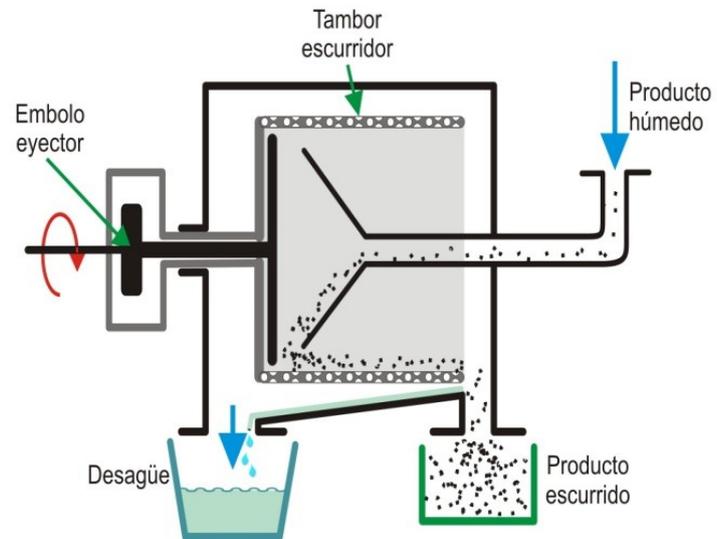


Platos borbotadores

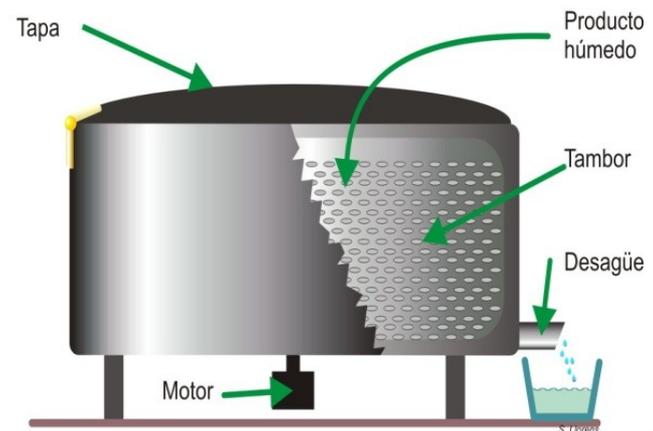


ESCURRIMIENTO:

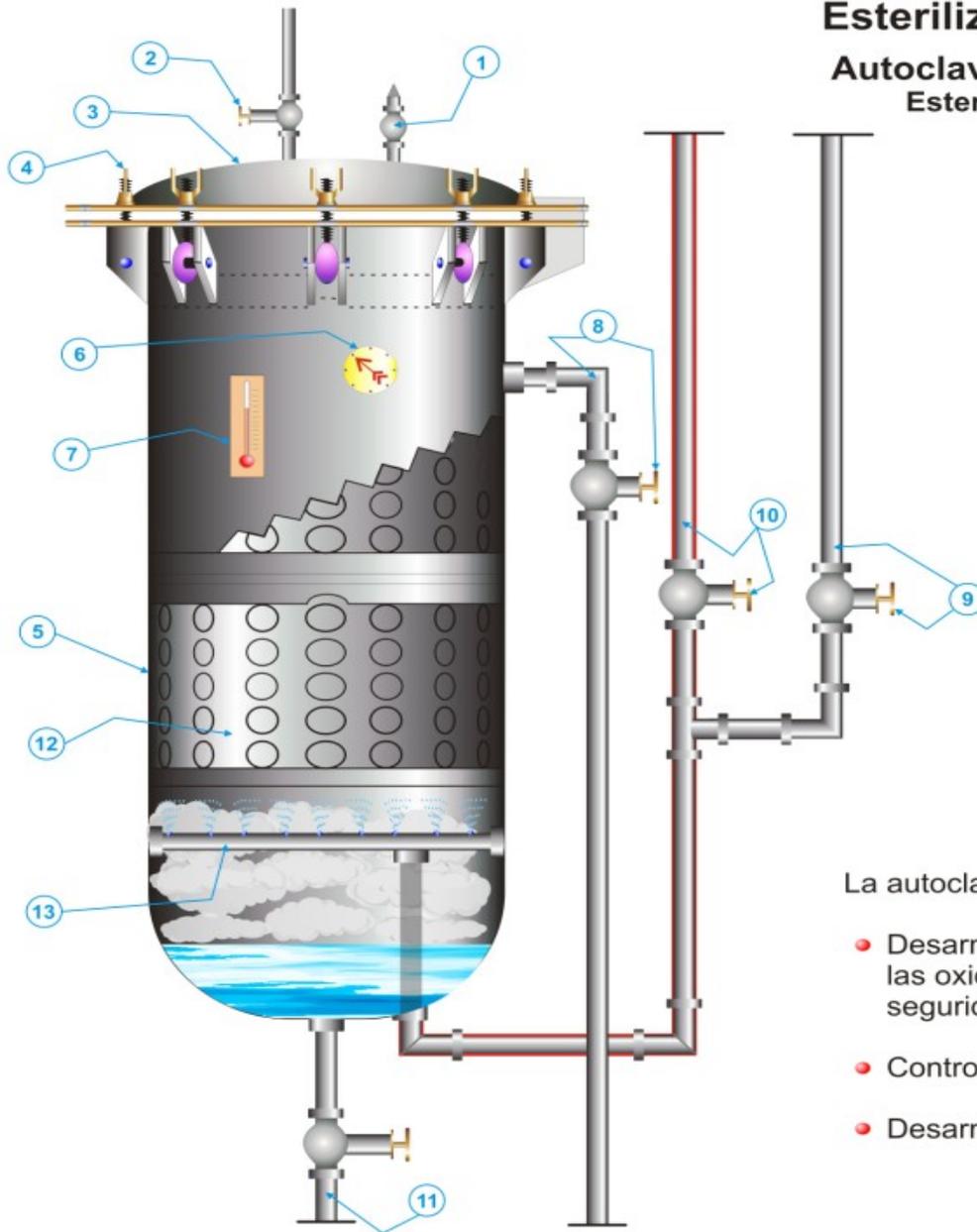
De escurrido continuo



De tambor amovible



ESTERILIZACIÓN:



Esterilización

Autoclave para esterilizar frutas y verduras procesadas Esterilización en agua hirviendo y bajo presión de vapor

La autoclave es del tipo vertical y estacionario.
Componentes:

- 1- Válvula de seguridad
- 2- Válvula de evacuación
- 3- Tapa provista de empaque de PTFE
- 4- Pernos tipo mariposa
- 5- Cuerpo de la autoclave
- 6- Manómetro
- 7- Termómetro
- 8- Tubería y llave para la descarga lateral de agua
- 9- Tubería y válvula para la alimentación de agua
- 10- Tubería y válvula para alimentación de vapor
- 11- Válvula de descarga de agua
- 12- Canastilla con perforaciones, que contiene los envases en la esterilización
- 13- Tubería perforada para la salida del vapor

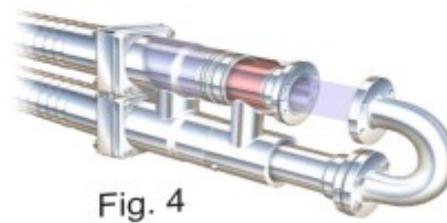
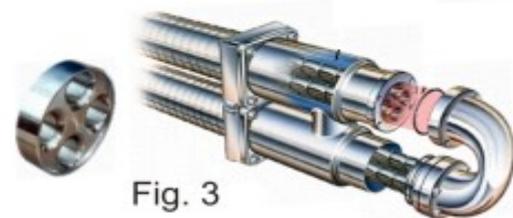
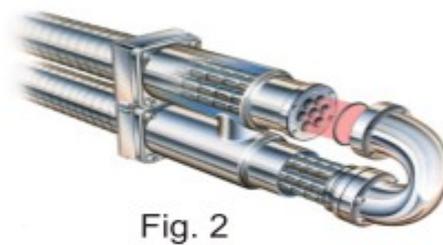
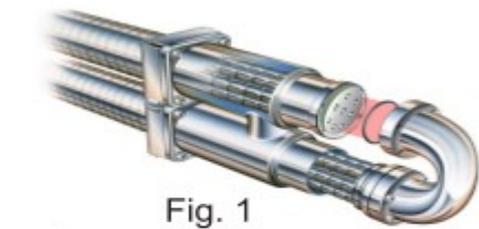
La autoclave necesita de los cuidados que detallamos a continuación:

- Desarmar periódicamente la válvula de seguridad para quitar las oxidaciones. Enseguida, volverla a ajustar a la presión de seguridad del aparato.
- Controlar que el empaque de PTFE de la tapa no este dañado.
- Desarmar periódicamente las válvulas y quitarles la basura.

Esterilización

Aplicación	Fig. 1	Fig. 2	Fig. 3	Fig. 4	Superficie respada
Leche / crema	R	R			
Leche / crema					
Jugos / néctares con pulpa y fibra menor a 15 mm	R	A			
Jugos / néctares con pulpa y fibra menor a 15 mm			R		
Tomates / Jugos / Vegetales	R				
Productos de tomate				R	A
Postres	A			R	R

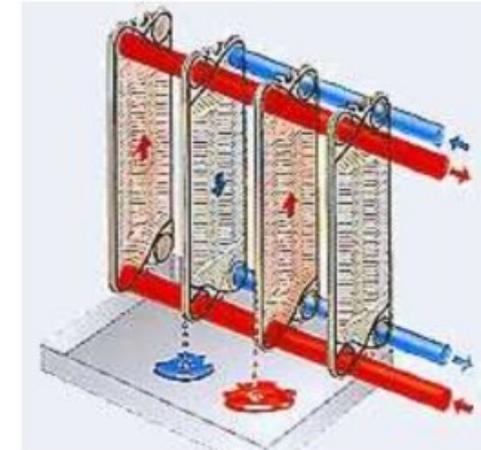
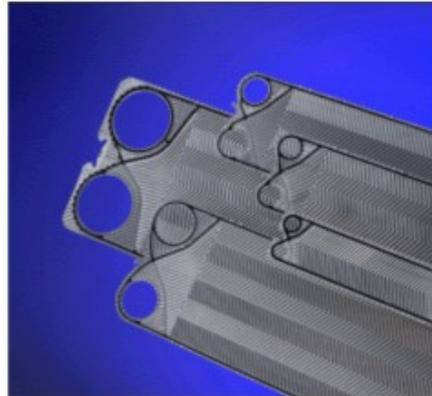
R - recomendado - A - aplicable



Esterilización Intercambiadores

Placas intercambiadoras de calor

- * Placas convencionales varias de 0,5 a 0,8 mm desde 0,04 m² y hasta 2,5 m² por placa.
- * Placas dobles con seguridad antimezcla y detección de fugas.
- * Placas de pasaje profundo para fluidos con sólidos o fibras (de 5, 6 y 12 mm de pasaje).
- * Evaporadores de placas de película ascendente con cassettes tipo FREE FLOW de hasta 3 m² c/u.
- * Placas con diseño de tecnología de punta de alta transferencia de calor.
- * Equipos semisoldados con cassettes soldados con láser para medios incompatibles con juntas.



Esterilizador de placas con una regeneración de energía de hasta 96%.

Placas con juntas Loc-in.
(encastradas.)

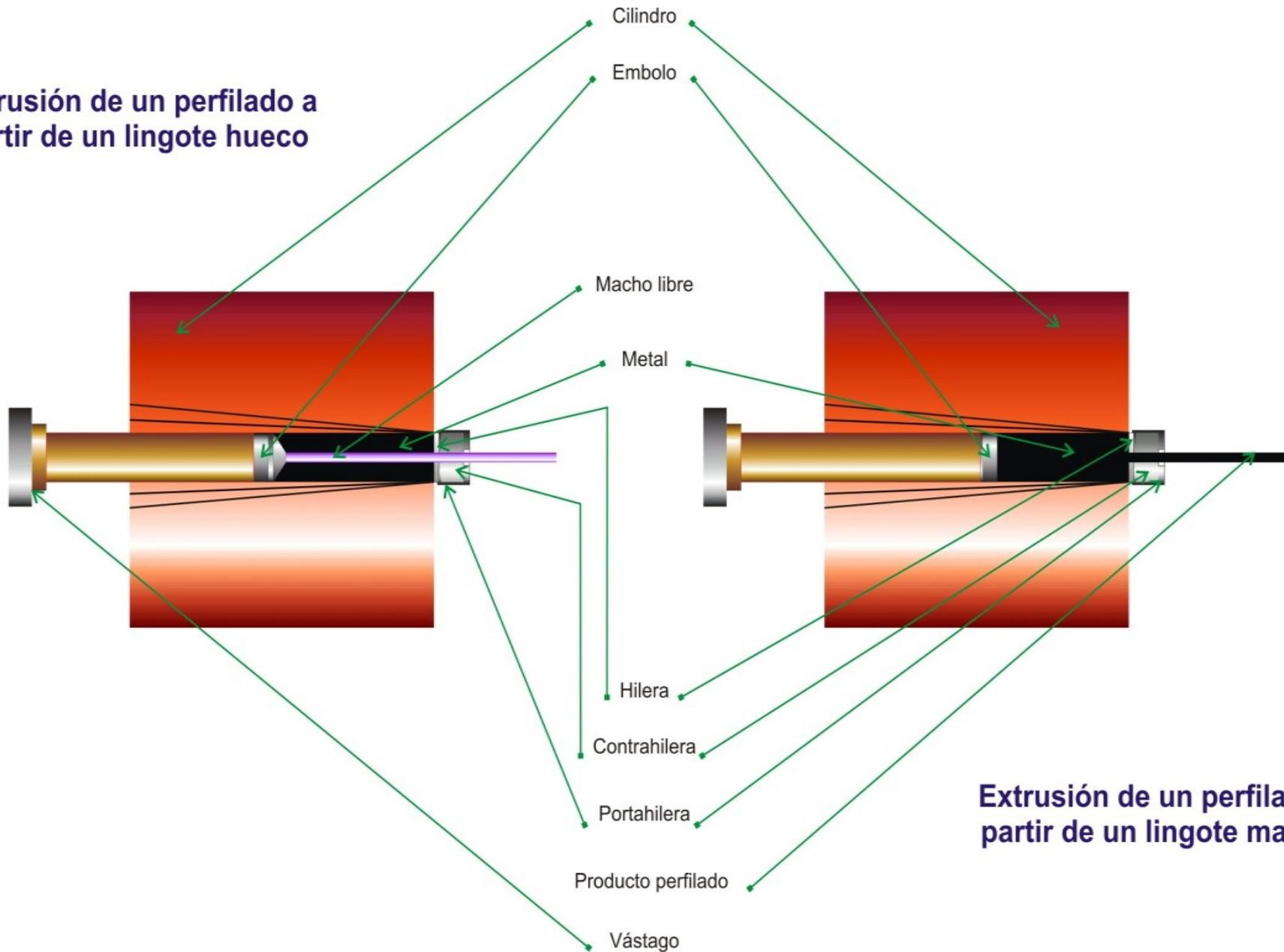
Bastidores de acero sólido o revestidos con chapa de acero inoxidable.

Diseño higiénico de altísima calidad.



EXTRUSIÓN:

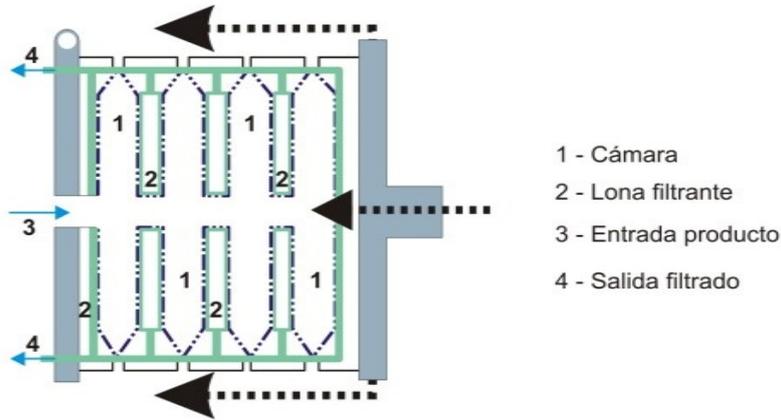
Extrusión de un perfilado a partir de un lingote hueco



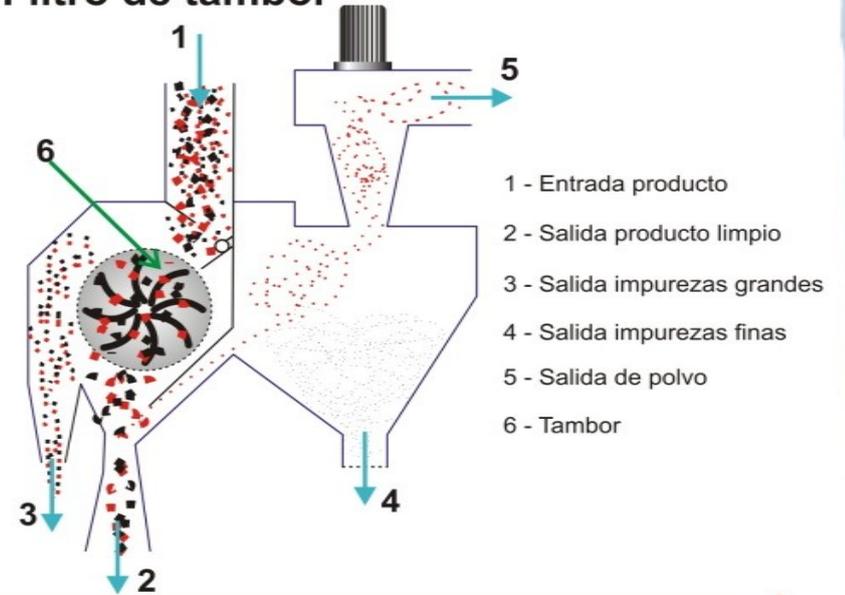
Extrusión de un perfilado a partir de un lingote macizo

FILTRACIÓN:

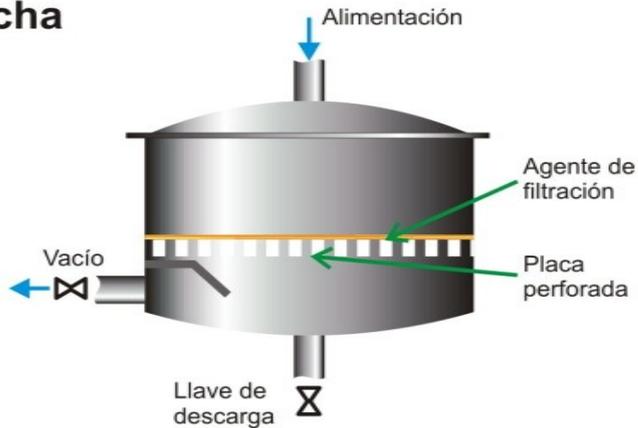
Filtro prensa



Filtro de tambor

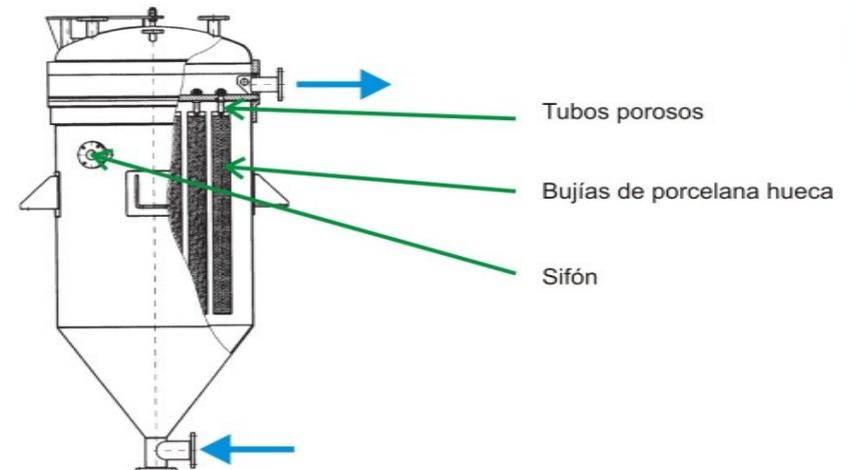


Nucha



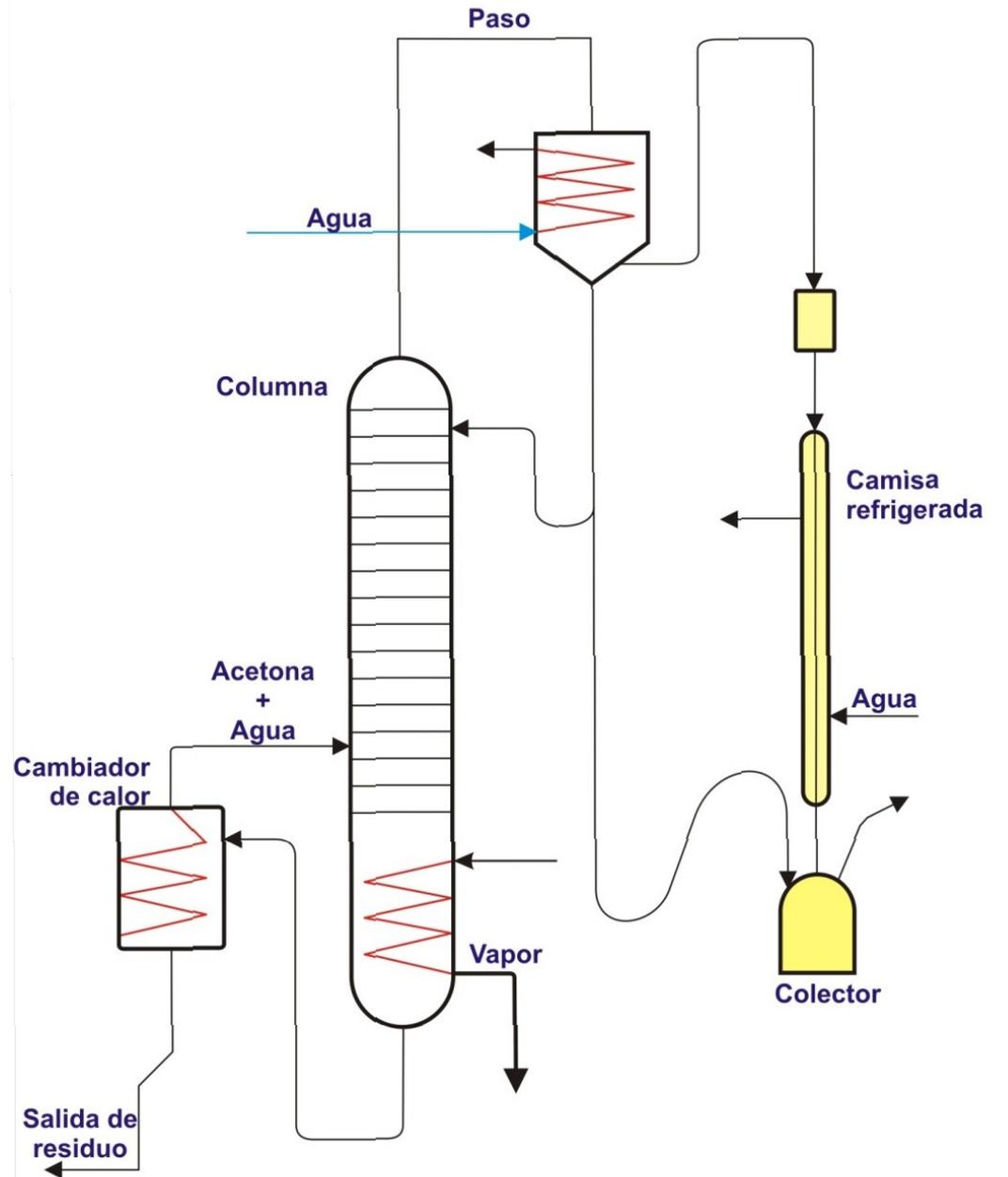
Estos filtros permiten en un solo equipo hacer las operaciones de filtrado, lavado y secado, con lo que se reducen los tiempos de operación y se aumenta la calidad del producto. Evitan las grietas en la torta a filtrar, facilitan el vaciado y permiten el secado de productos en un proceso de agitación especial.

De bujias



FRACCIONAMIENTO:

Aparato de fraccionamiento continuo



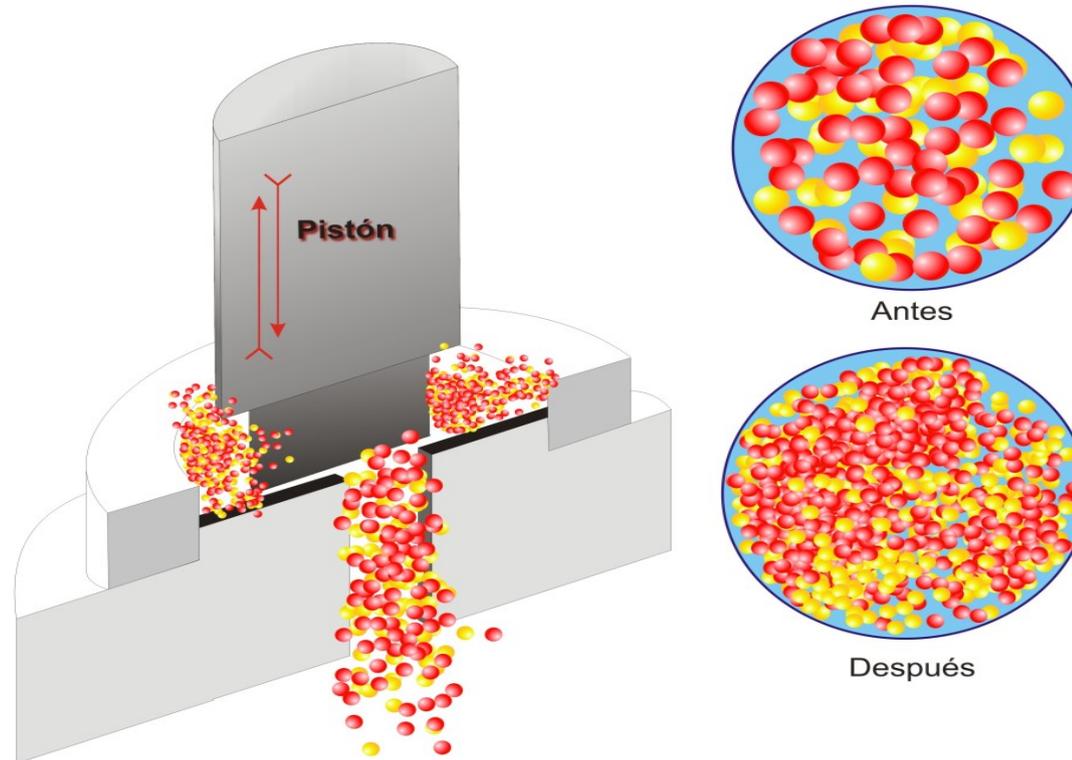
HOMOGENEIZACIÓN:

Homogeneización por pistones

Los métodos usuales mas aplicados en la industria de la alimentación para homogeneizar sustancias, a través de mezclas íntimas de dos partes para dispersar una en la otra son:

Ultrasonidos
Molinos coloidales
Agitadores
Revolvedor simple
Homogeneización por pistones

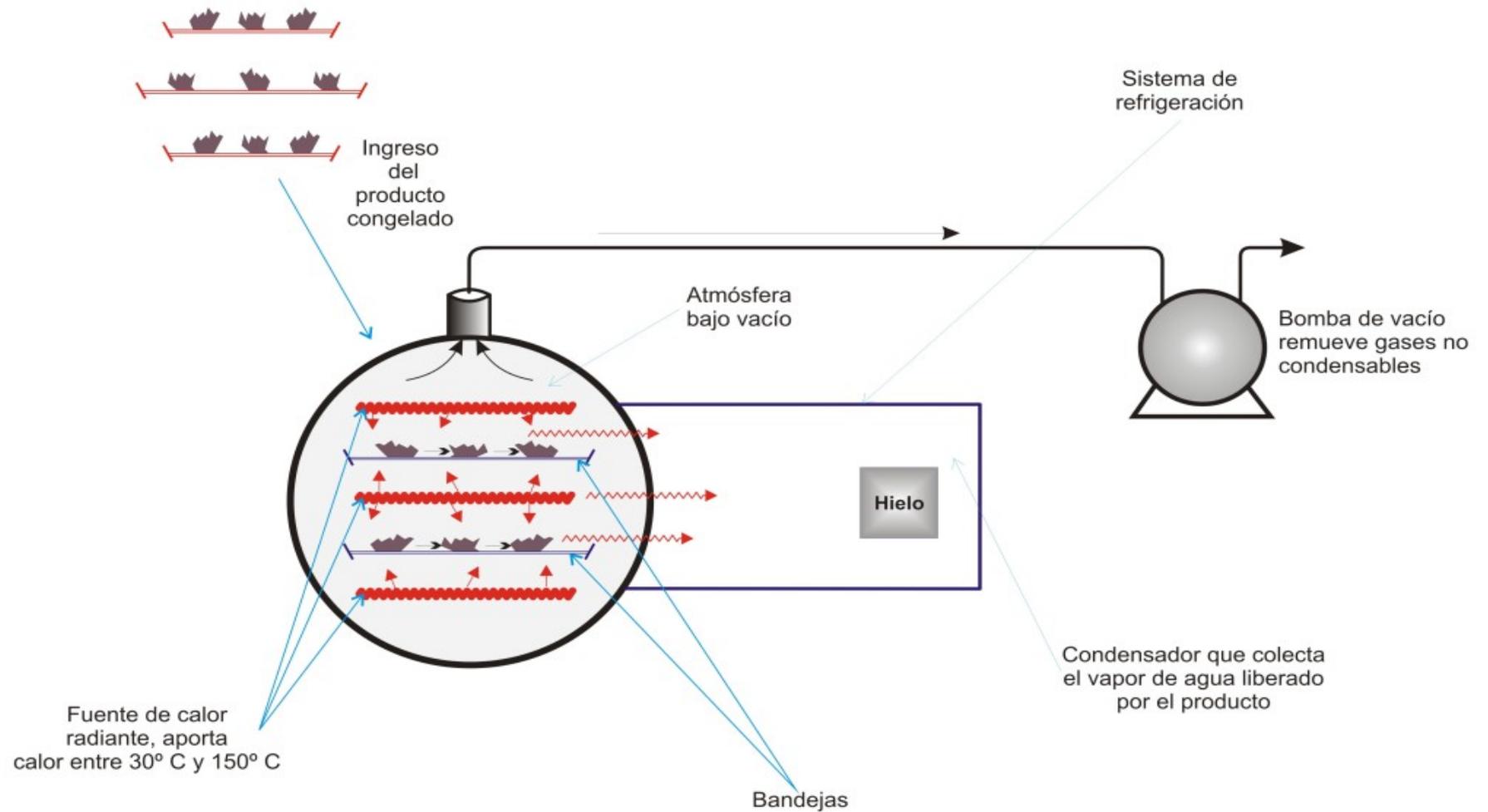
De todos destacamos el último que se realiza con máquinas de pistones de alta y media presión.



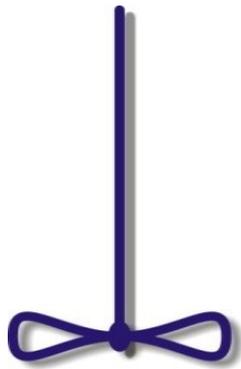
En este método se logra una micronización y estabilidad final del producto, esto en función de que existe una gran fuerza de corte por velocidad diferencial cizallamiento con laminación por tener el sistema una válvula de homogeneizado, además fuerte rozamiento de las partículas en suspensión que son sometidas a presiones menores a 150 Kg/cm² en el proceso.

LIOFILIZACIÓN:

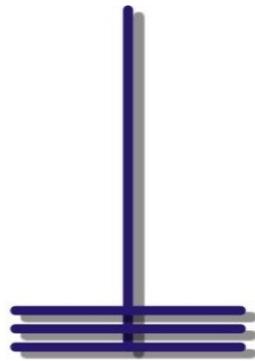
Esquema de cámara de secado para liofilizar por radiación



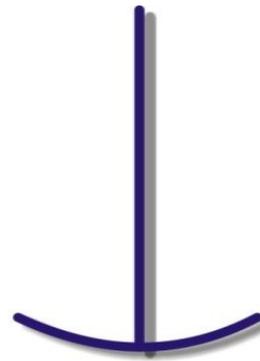
MEZCLADO:



Hélice



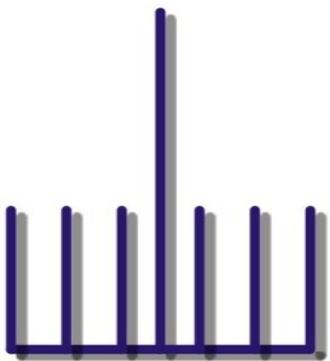
Barras



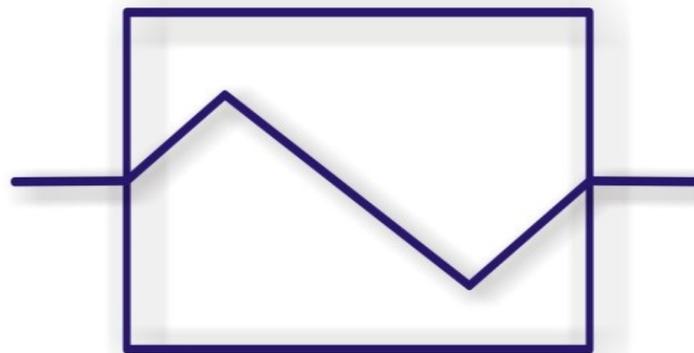
Ancora



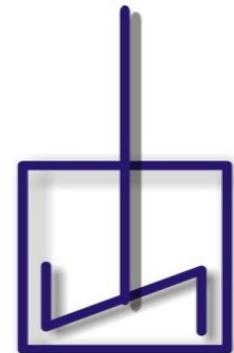
Palas



Rastrillo



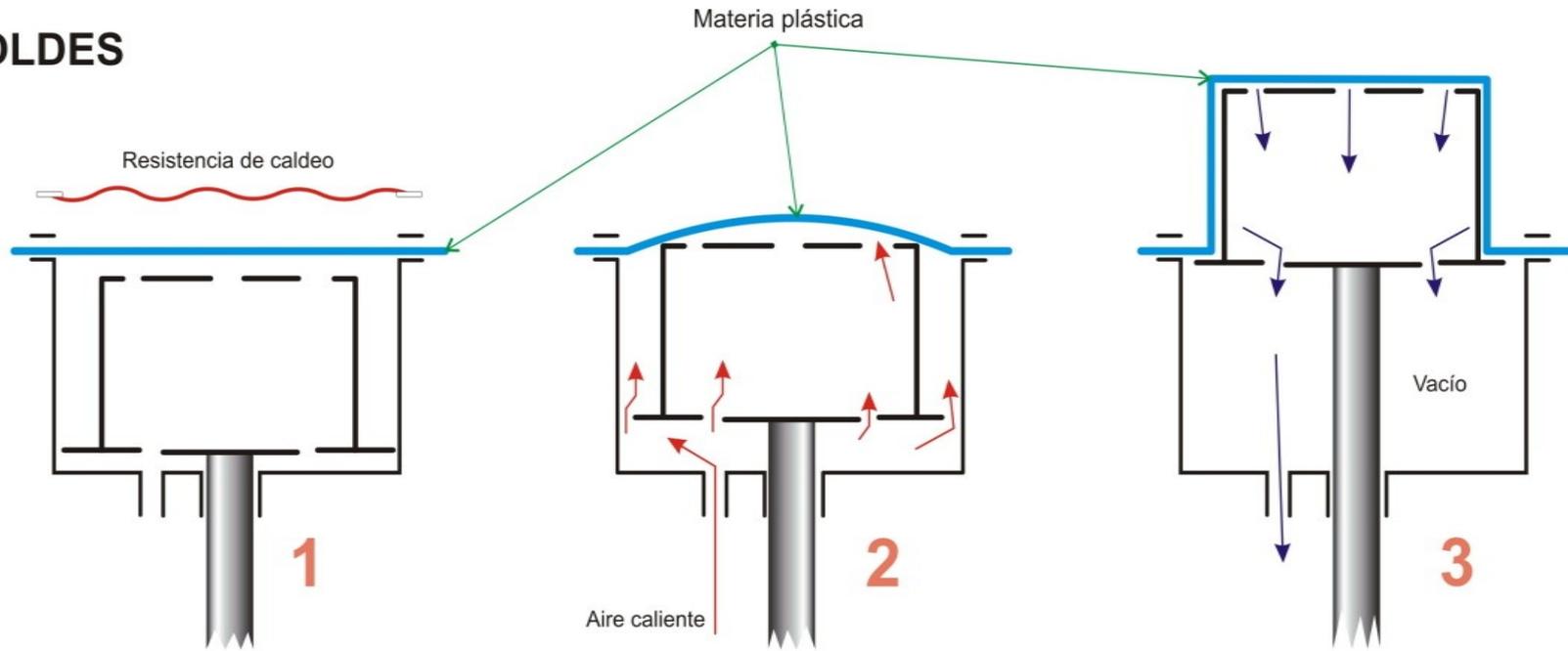
Mezcladora amasadora



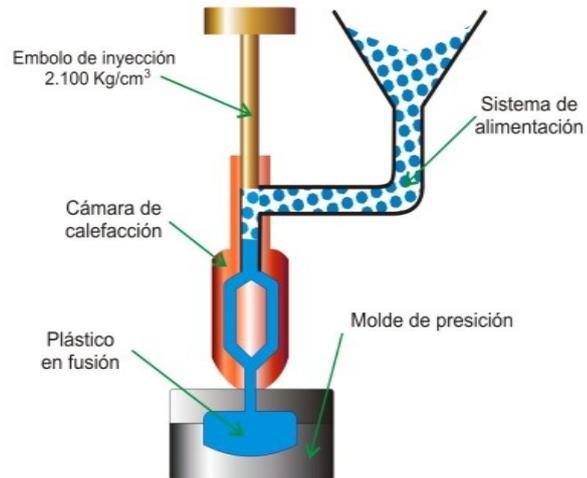
Vasija de agitación

MOLDEADO:

MOLDES



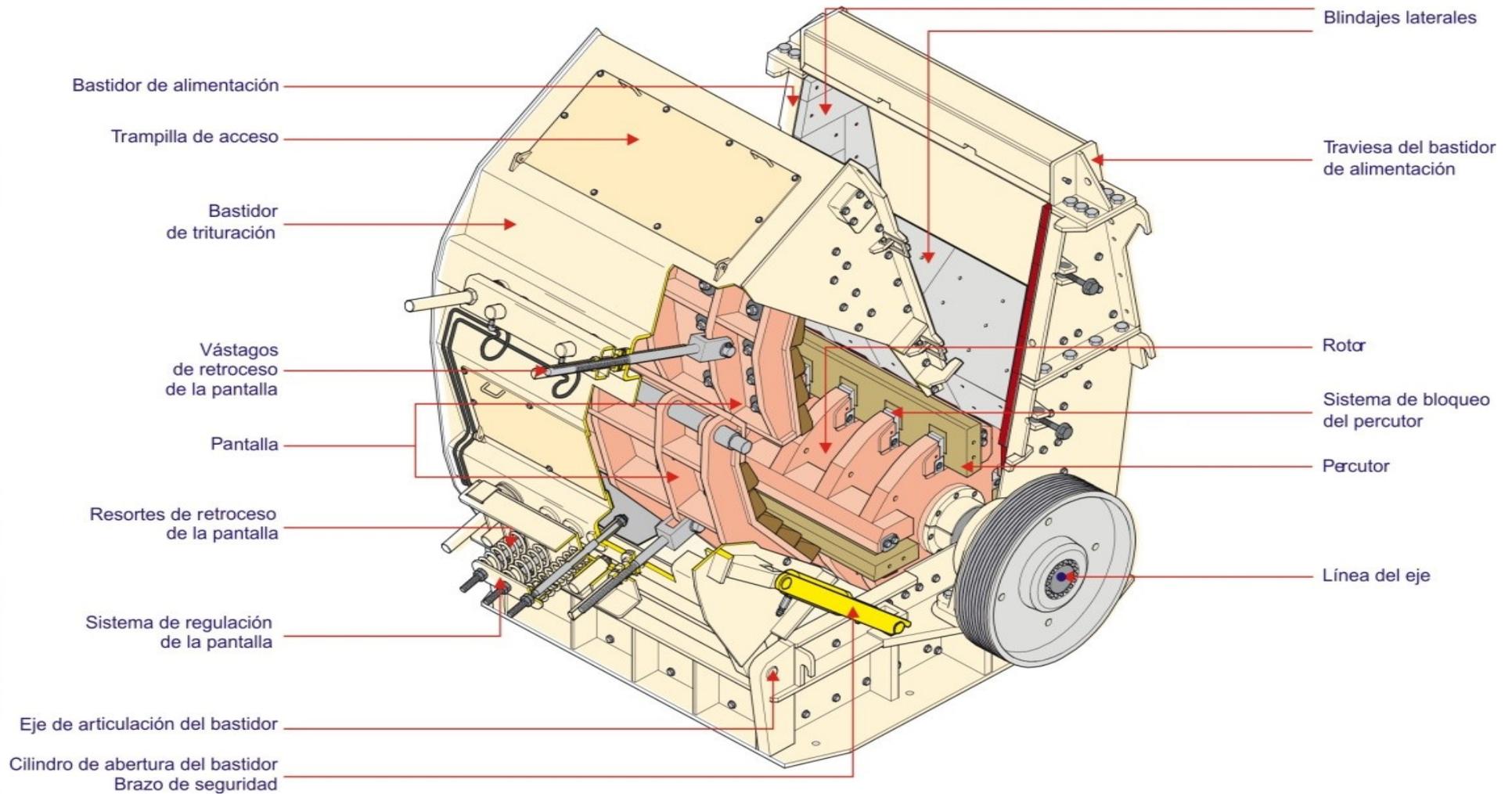
La hoja termoplástica calentada (1) se adapta al molde que asciende (2) y adopta su forma por depresión (3).



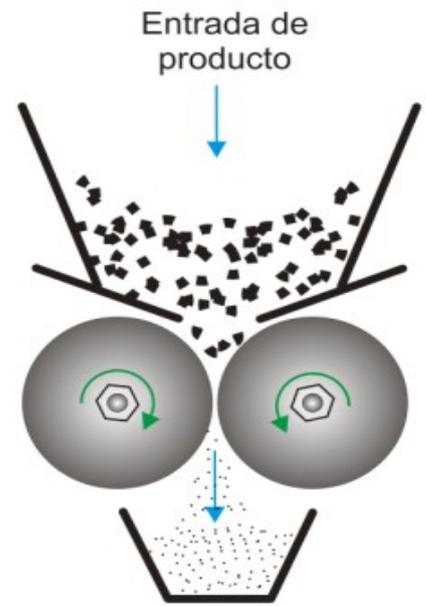
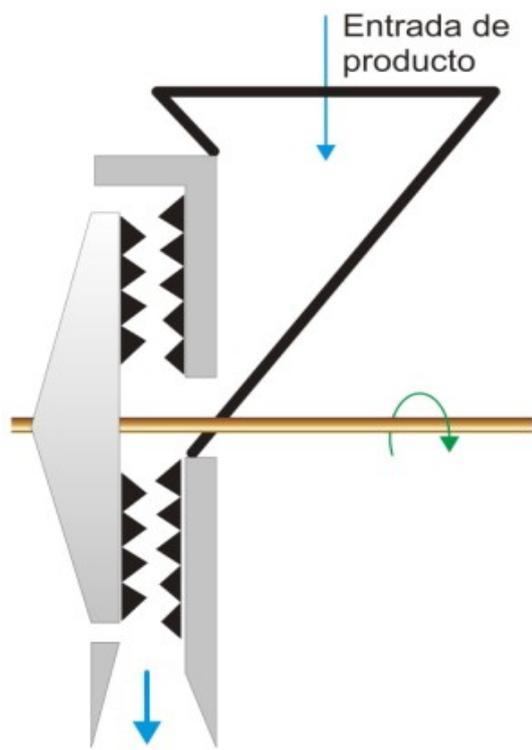
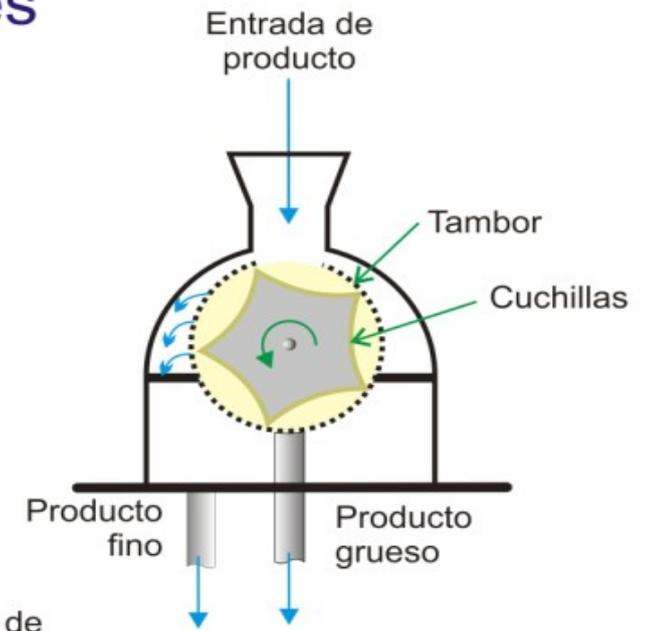
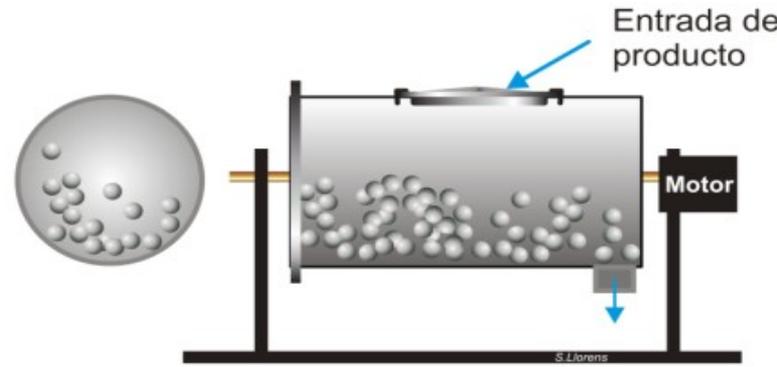
MOLIENDA:

Molino de percusión - (desintegrador)

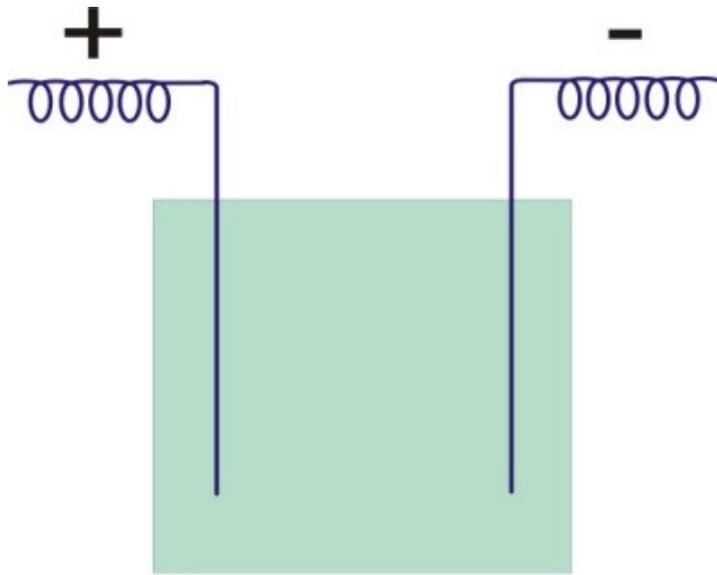
Componentes principales



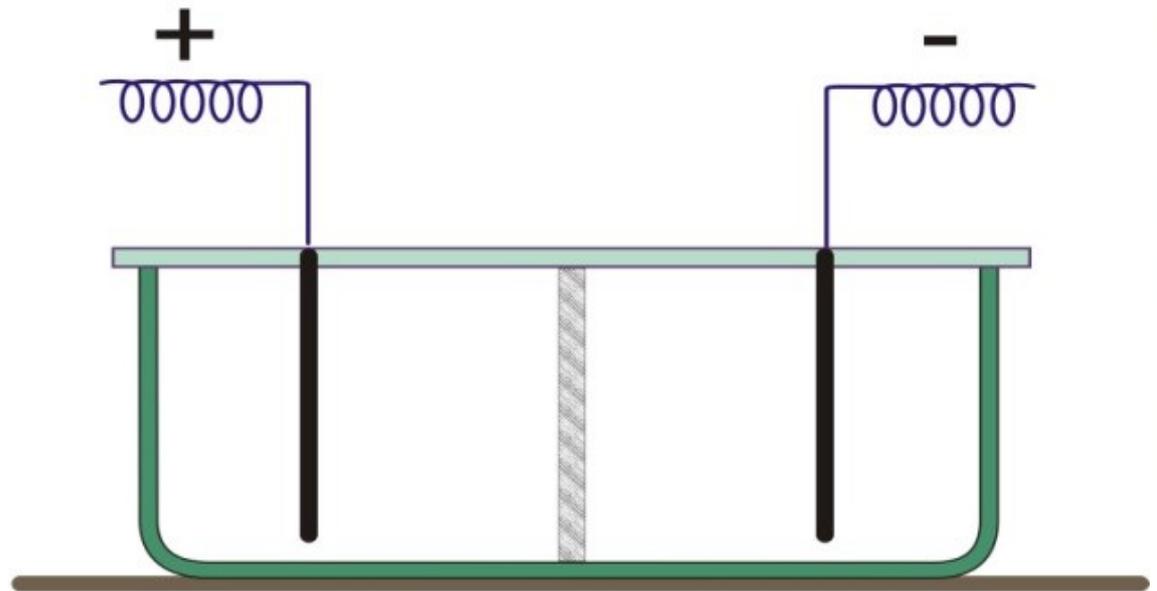
Molinos de percusión - Desintegradores



PROCESOS DE REACCIÓN ELECTROLÍTICOS (ELECTRÓLISIS):



Célula electrolítica

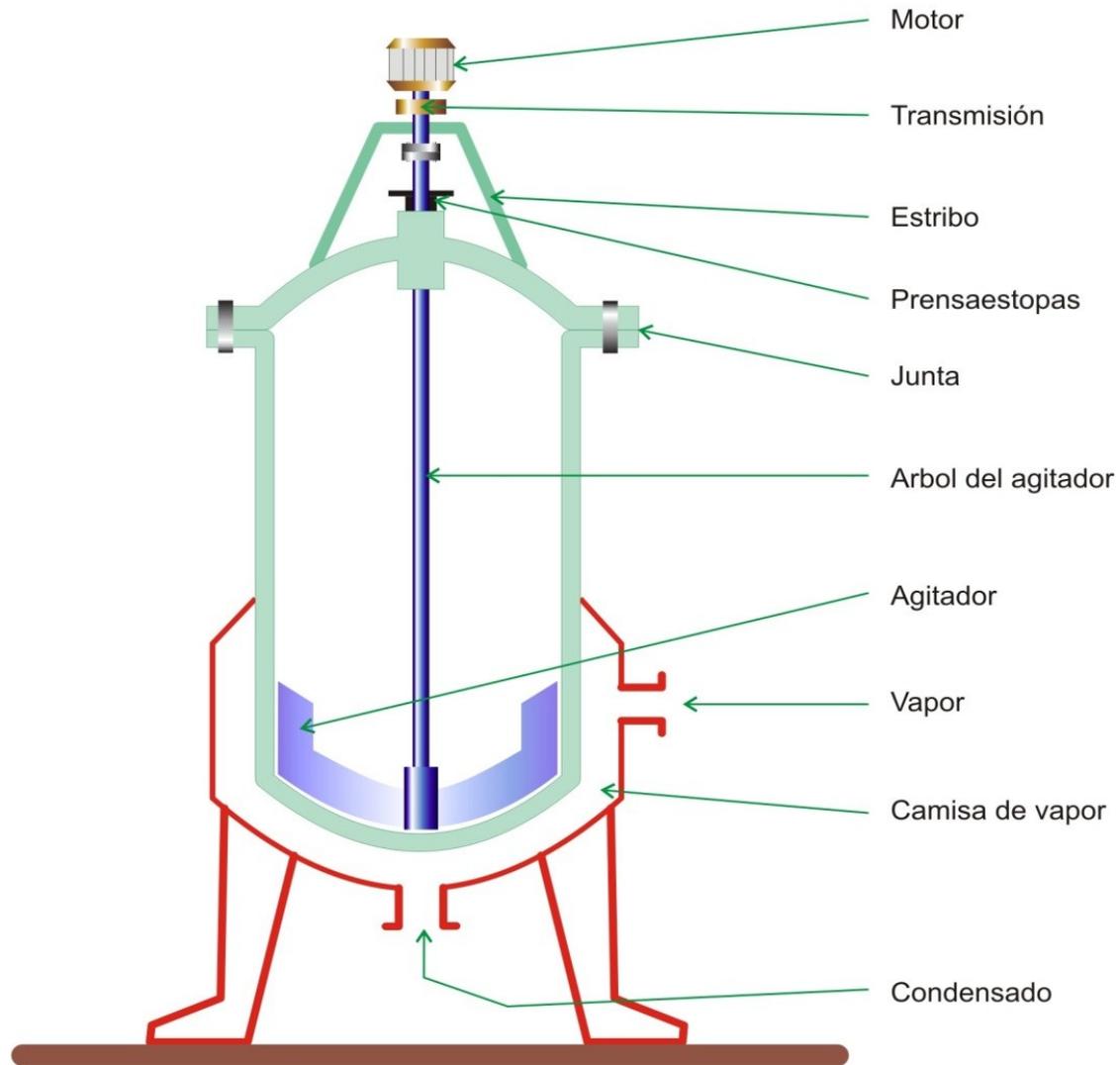


Célula con diafragma

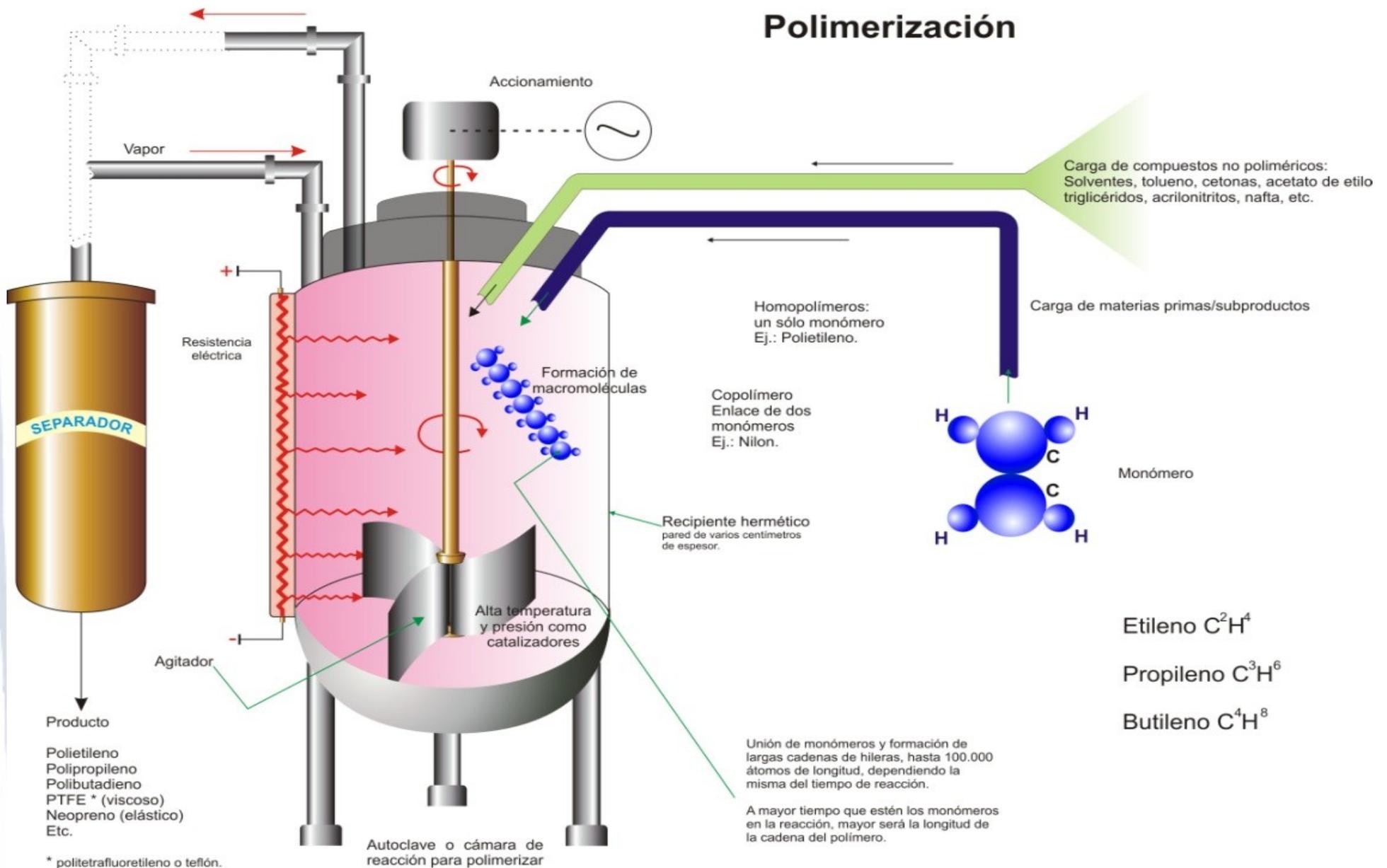
PROCESOS DE REACCIÓN A ELEVADA PRESIÓN Y TEMPERATURA:

Autoclave con agitador

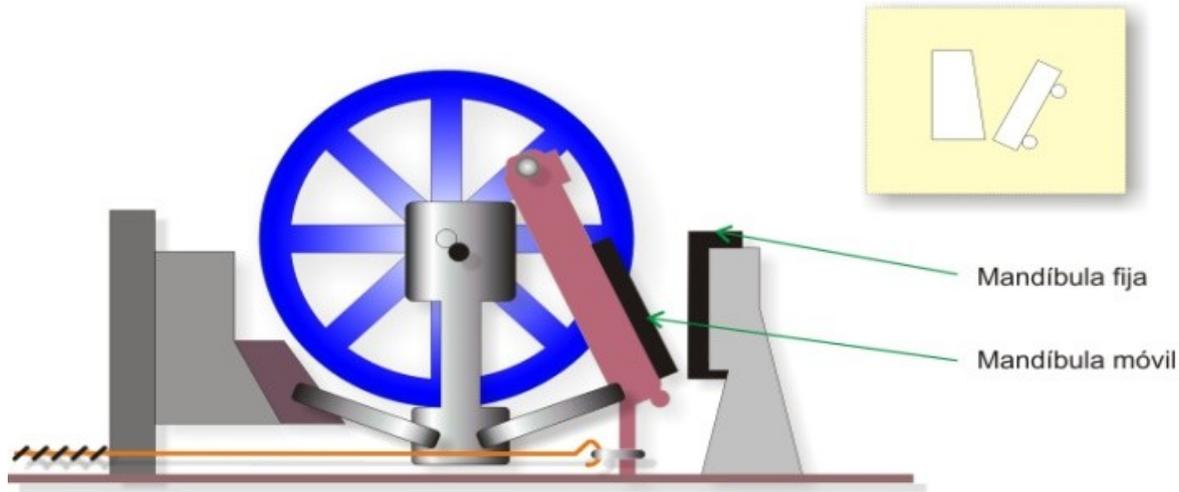
Autoclave con agitador



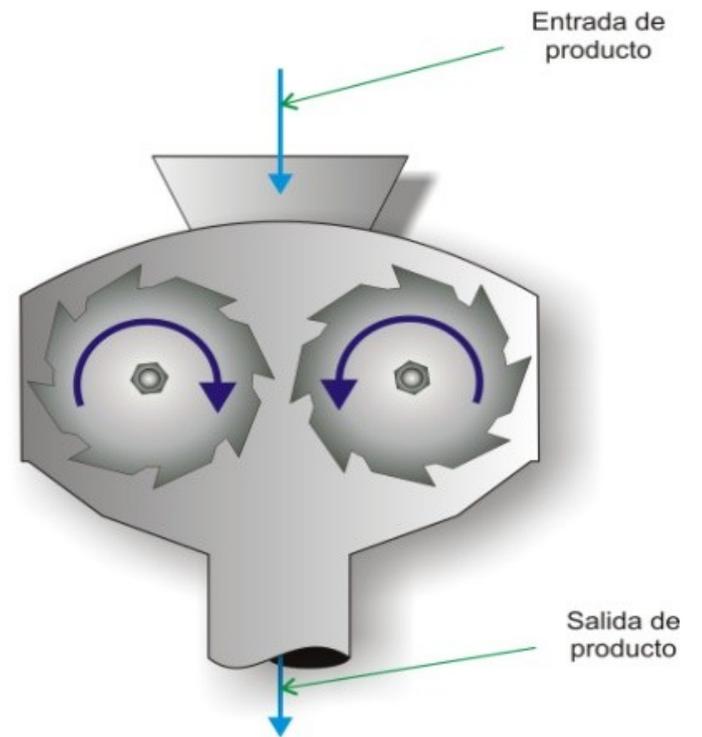
POLIMERIZACIÓN:



QUEBRANTADO:



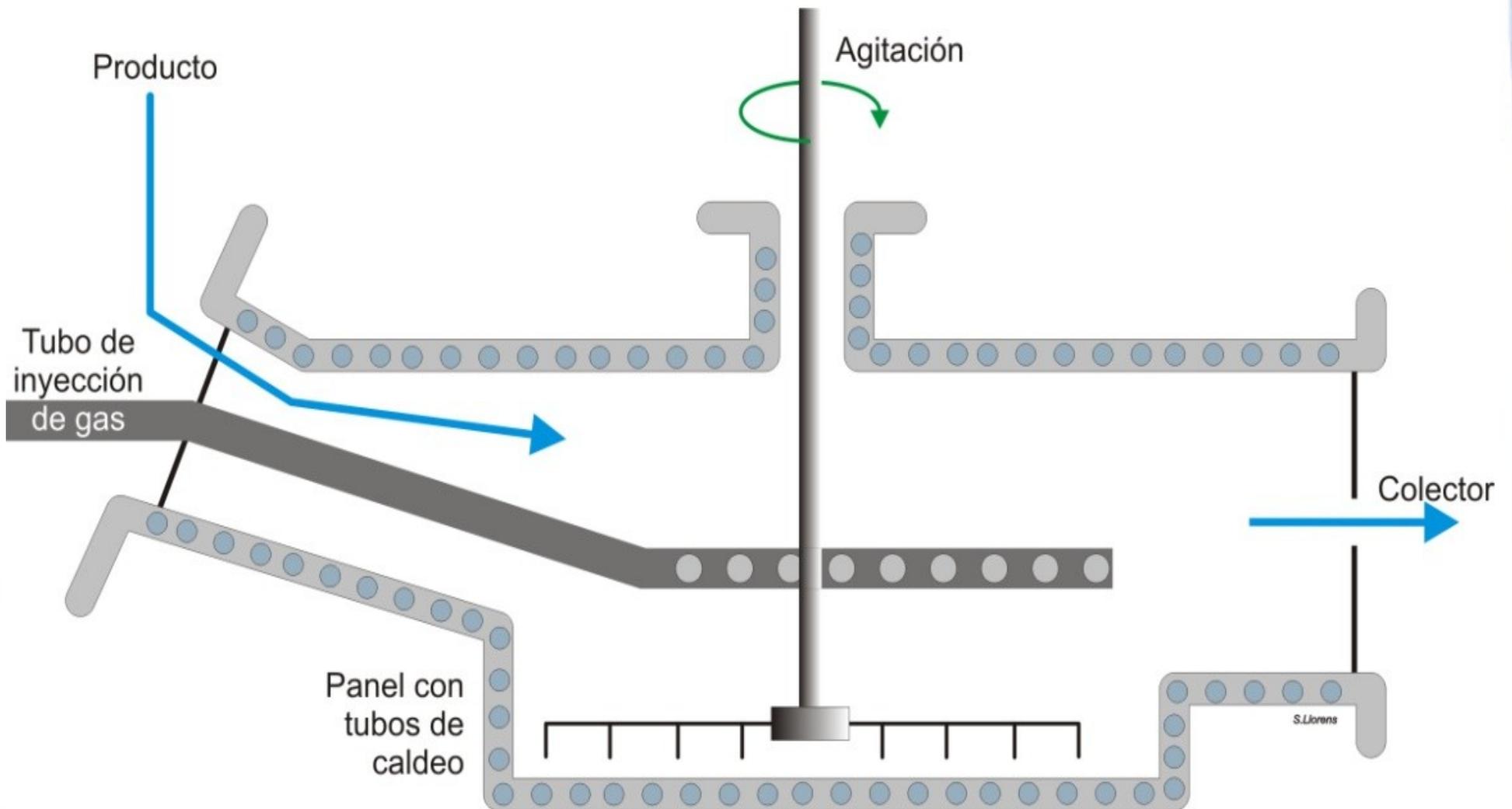
Quebrantadora o molino de rodillos



Quebrantadora de mandíbula

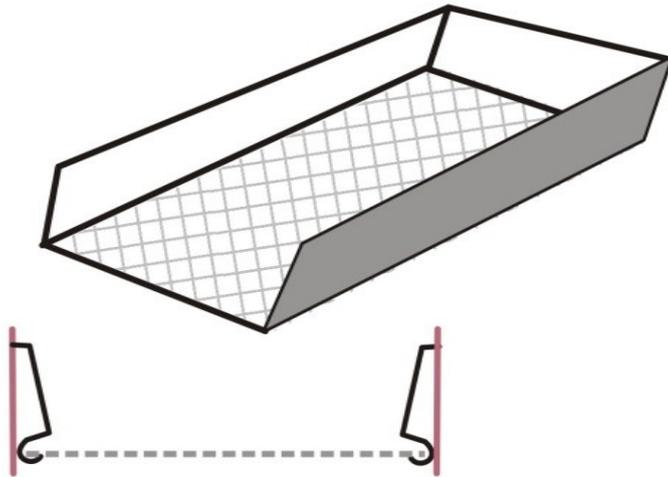
SUBLIMACIÓN:

Sublimación

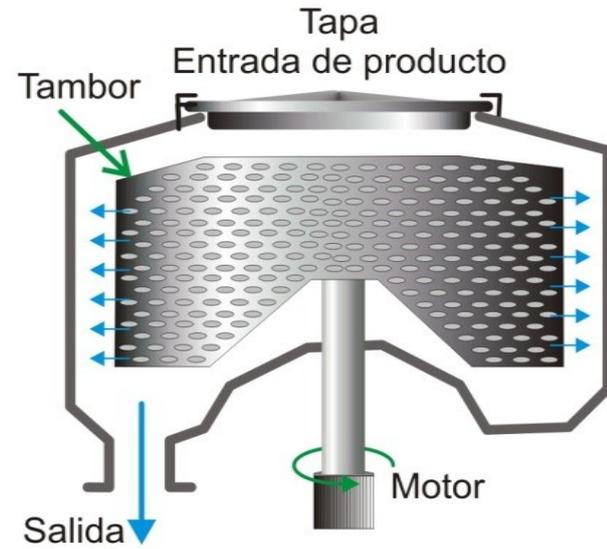


TAMIZADO:

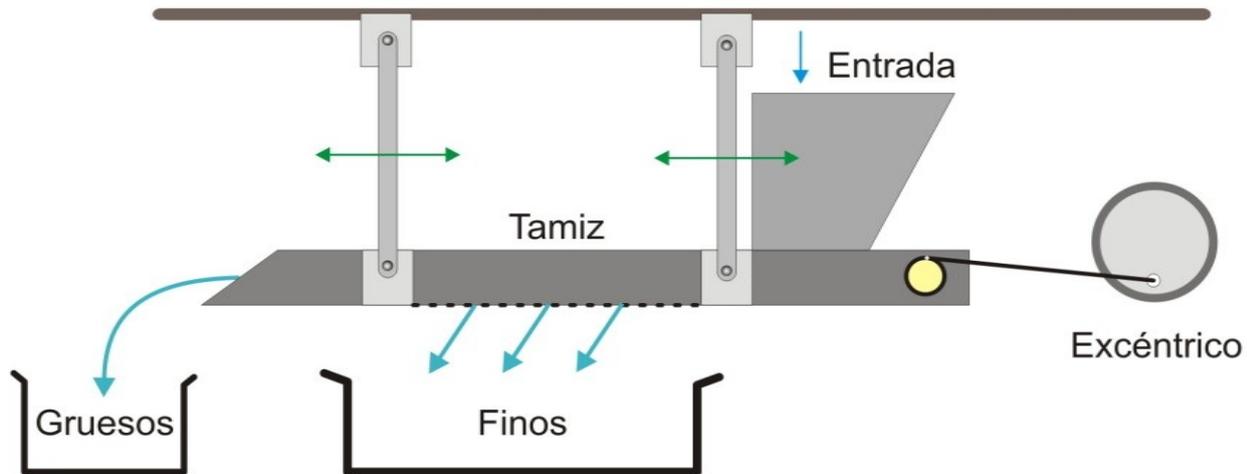
Tamiz plano



Tamiz de tambor



Tamiz vibratorio o zaranda



EMPRENDEDORES TECNOLÓGICOS

EMPRENDEDORISMO INNOVADOR PARA LA GESTIÓN DE EMPRESAS CON BASE TECNOLÓGICA



DE LA IDEA AL PROTOTIPO Y DEL PROTOTIPO AL PRODUCTO INNOVADOR...

EMPRENDEDORES DE LA INDUSTRIA RURAL CON PERSPECTIVA A TURISMO RURAL



Profesor Manuel Alberto Fernández

managingfactory@gmail.com

www.managingfactory.com.ar

Managing Factory



MUCHAS GRACIAS!!

