

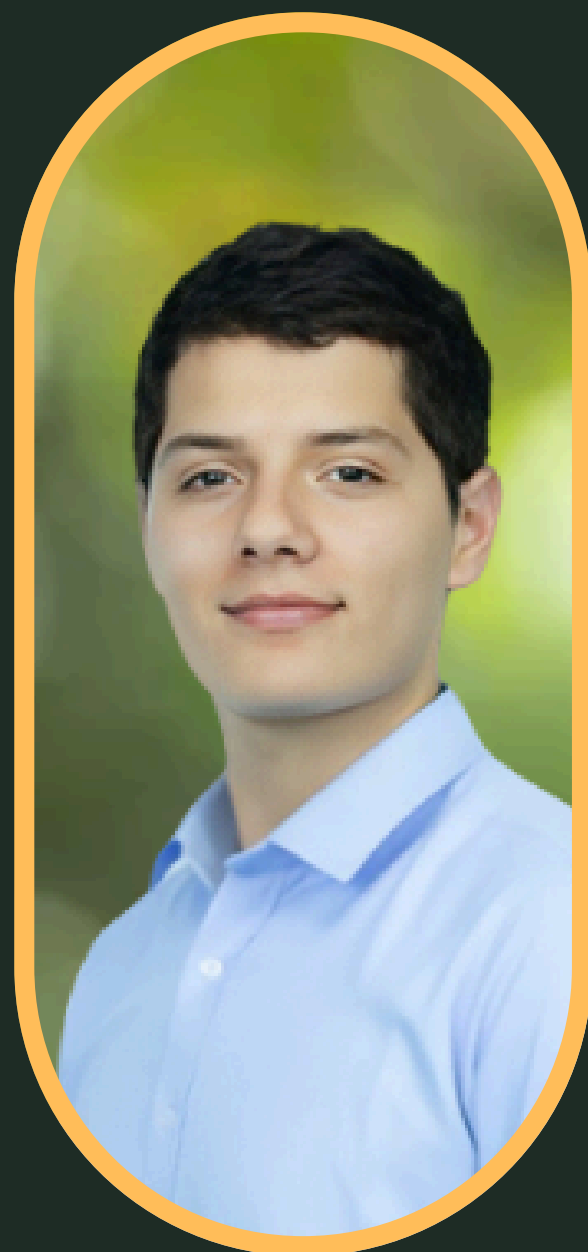


fr^üätsTM

SEMINARIO INVESTIGACIÓN

Una compañía del
Grupo SART

Un equipo completo



Michael Rodriguez S.

Fundador & CEO

“ Juntos, construimos confianza y cosechamos logros. ”

En Sart Fruits conectamos los frutos más frescos del campo con quienes los disfrutan y los distribuyen, comprometidos con la mejor calidad y la sostenibilidad en los procesos.

Experiencia y estudios:

- Consultoria y Estrategia
- Industrias Agro y Retail
- MBA y Especialización en Administracion Financiera



Daniela Rodriguez.

Gerente Financiera



Viviana González P.

Gerente de Experiencia de Clientes y Mercadeo



Karen Angarita

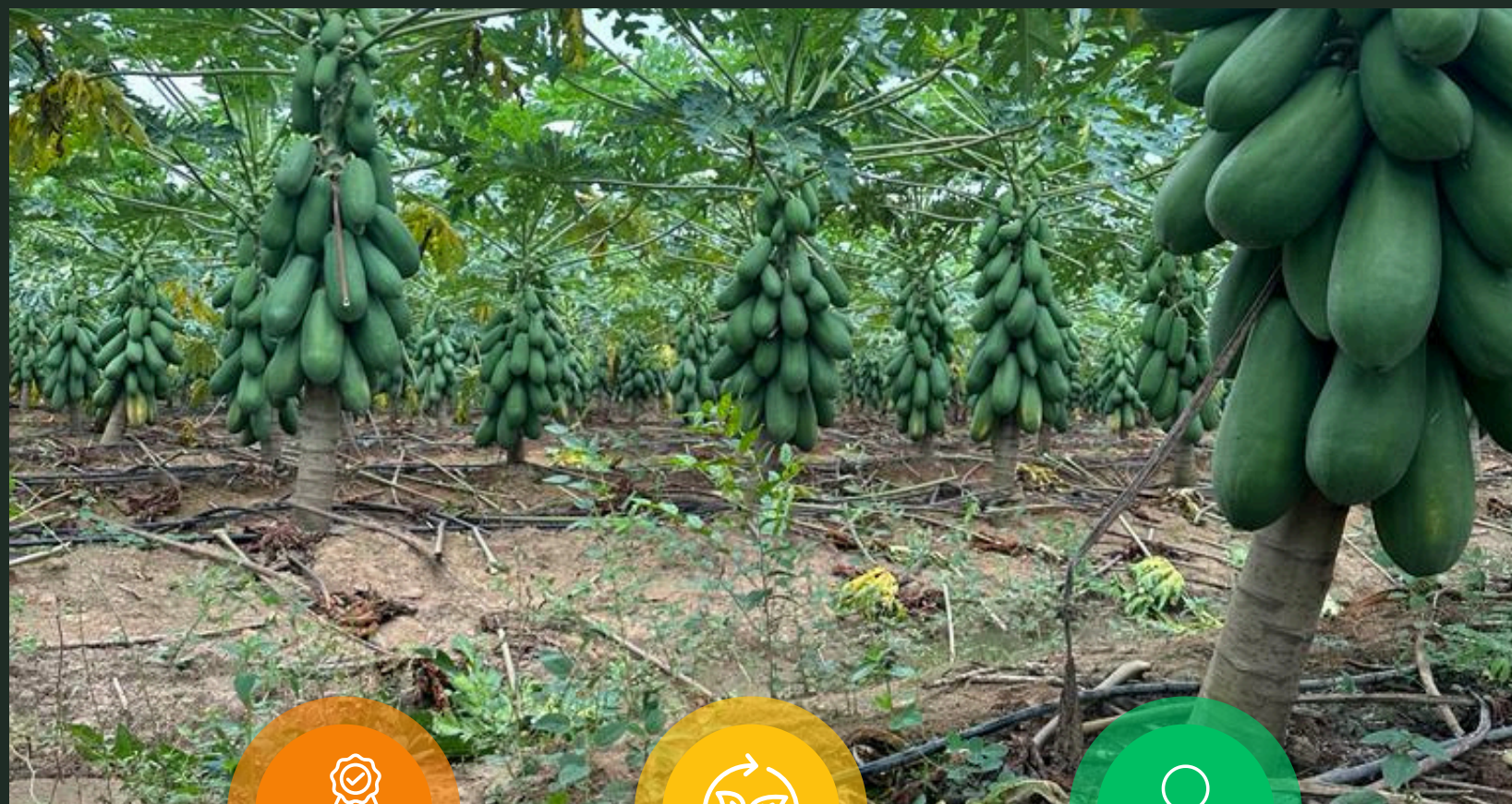
Gerente de abastecimiento



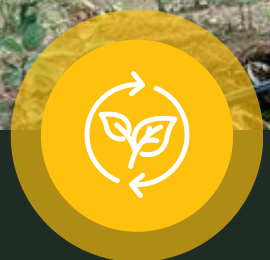
Tatiana Sanchez

Gerente de sostenibilidad

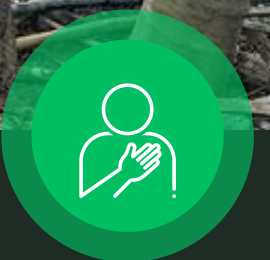
El Núcleo Fundamental de Sart Fruits



Calidad



Sostenibilidad



Responsabilidad Social

Nuestra Misión

Cultivar y distribuir frutas frescas y de alta calidad mediante prácticas sostenibles y eficientes. Nos esforzamos por satisfacer a nuestros clientes mientras respetamos y protegemos el medio ambiente.

Nuestra Visión

Liderar la producción y distribución de frutas frescas, destacándonos por nuestra innovación en sostenibilidad y calidad. Contribuimos positivamente al bienestar de las comunidades y nos comprometemos a ser referentes en el sector.



fruits™

früts™

- Producto
- Canastilla
- Felicidad
- Germinacion
- Semilla

Aquí estamos



Agricultores



Distribuidor



Comercializador o transformador



Un Logo, Un Legado:

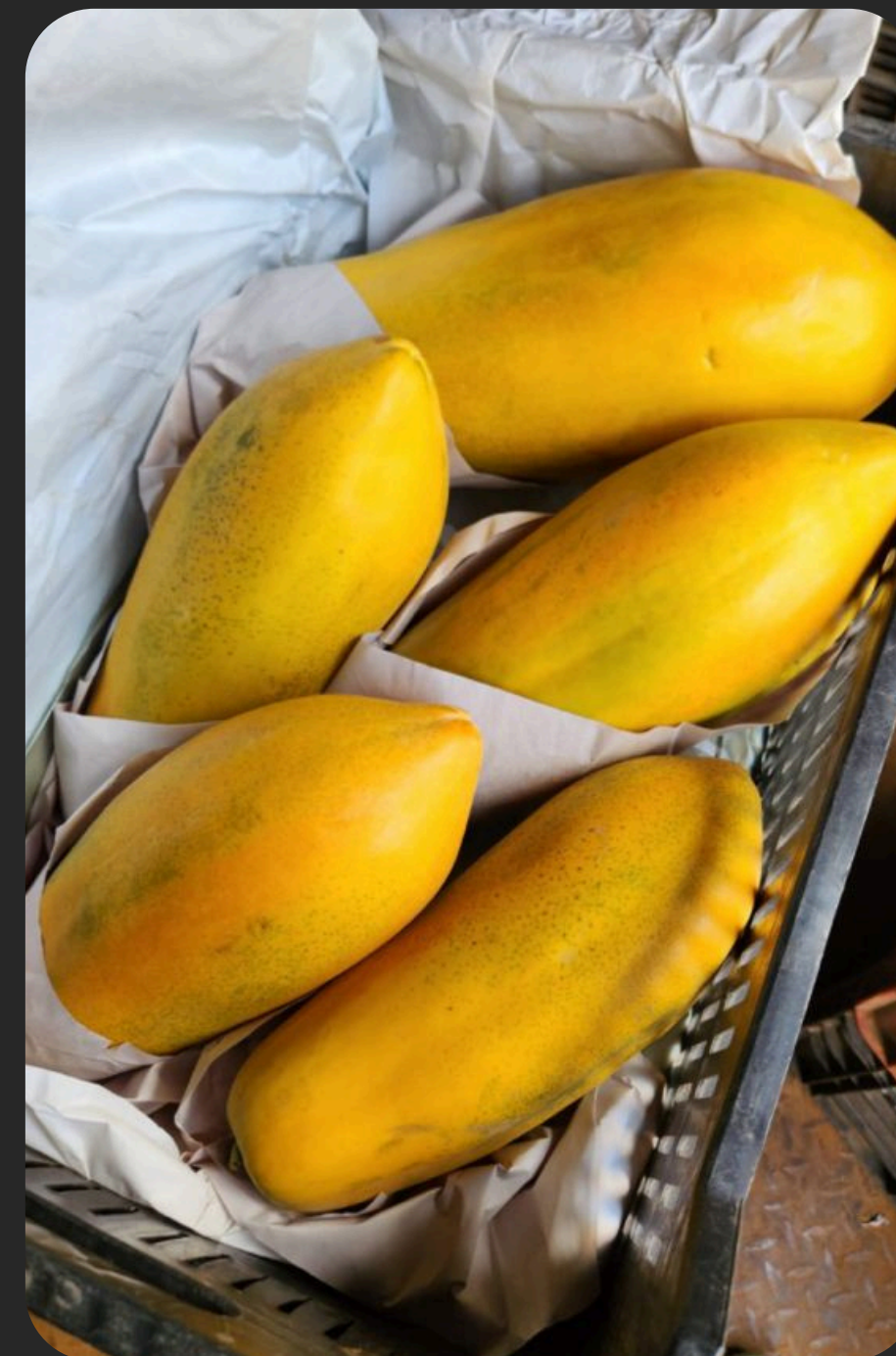
Desde la semilla hasta el producto, así cultivamos nuestra identidad.

Nuestro logo está inspirado en el proceso de cultivo de nuestras frutas, desde la semilla hasta el fruto maduro. Este diseño no solo refleja nuestro crecimiento, sino que también celebra la excelencia y el compromiso que nos impulsa hacia adelante.



Nuestro compromiso con la excelencia y el valor añadido que transforma cada etapa en una experiencia excepcional.

El problema



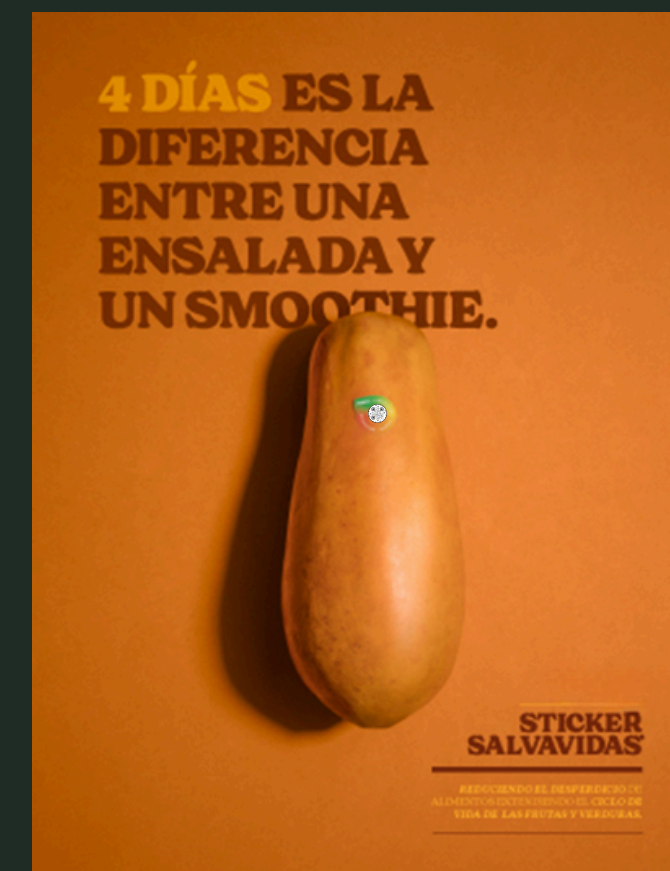
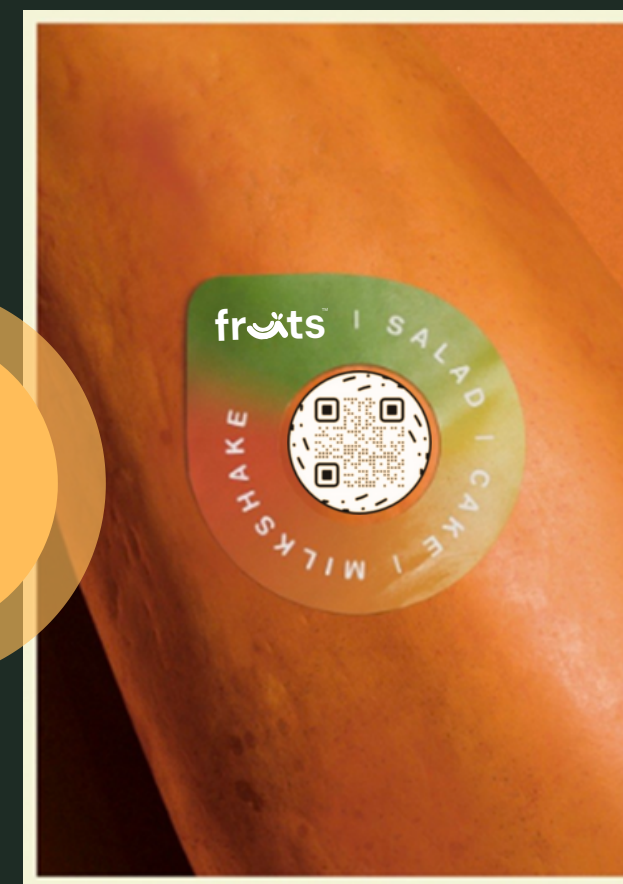
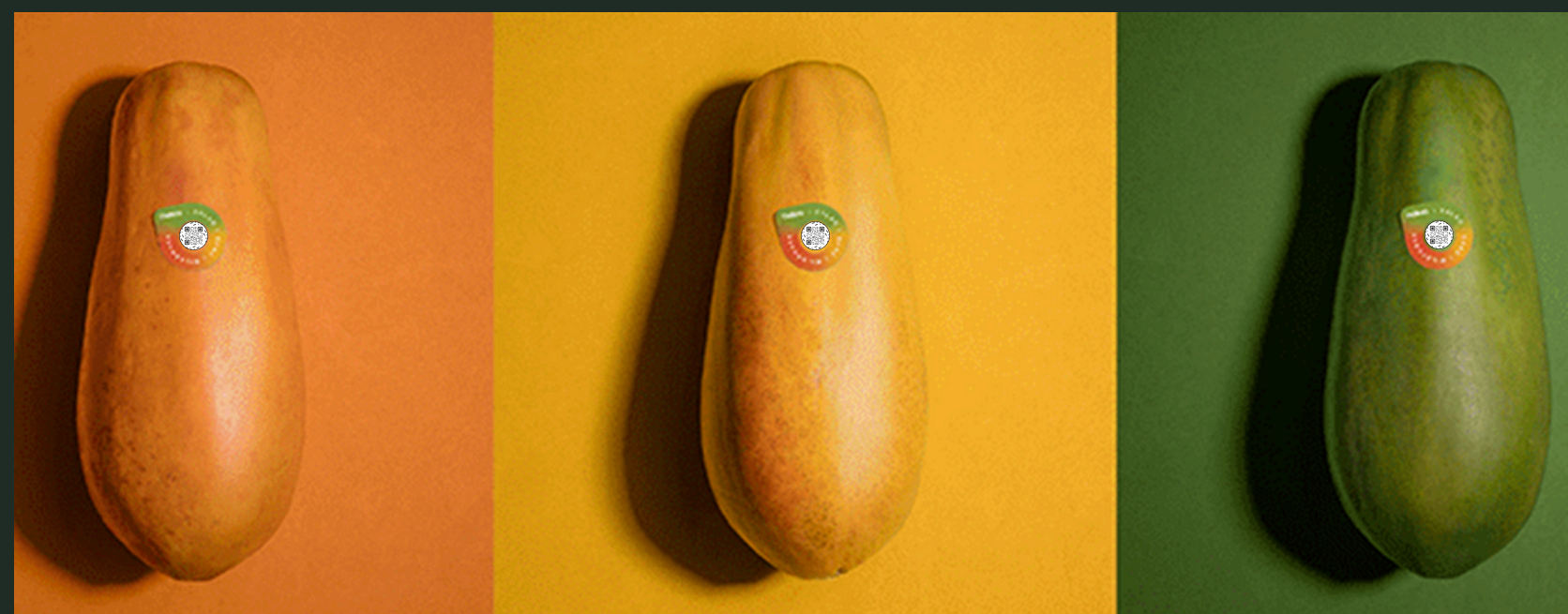
Falta de información clara
Durabilidad

Desperdicios por consumo irresponsable
Hasta **500**
Canastillas diarias

Baja calidad percibida
Falta de procesos de calidad

- Los pequeños productores enfrentan barreras para acceder al mercado.
- Alta demanda de productos diferenciados y sostenibles en el mercado de frutas frescas.
- El 30% de los alimentos producidos se desperdician.

El Núcleo Fundamental de Sart Fruits



Nuestra solución

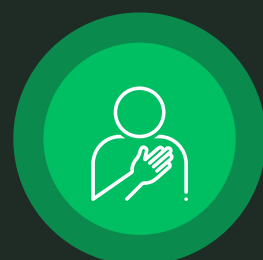
- a. Calidad superior: Triple selección para garantizar fresca y sabor.
- b. Sostenibilidad: Etiquetas de madurez que reducen el desperdicio y donaciones a comunidades.
- c. Educación al consumidor: Uso de códigos QR para brindar información y recetas.



Calidad



Sostenibilidad



Educación

Valores

Proceso cultivo Papaya

Selección de la Variedad

Se elige una variedad de papaya que se adapte a las condiciones climáticas

Preparación del Terreno

Se realiza una limpieza
Se implementa el arado y nivelación
Se efectúa un análisis de suelo

Siembra y Propagación

La papaya se propaga mediante plántulas previamente germinadas en viveros.
Se realiza la siembra en surcos.

Manejo Agronómico

Riego.
Fertilización
Control de plagas y enfermedades.
Poda y deshierbe.

Cosecha

Ocurre entre los 6 y 9 meses después de la siembra
La fruta se recolecta cuando alcanza un estado de madurez óptimo.

Canal de distribución



Dueño fruver o supermercado

El cliente es una empresa comercializadora de frutas y verduras que se enfoca en ofrecer productos de alta calidad a supermercados y tiendas especializadas. Su principal prioridad es garantizar que la calidad, presentación y frescura de las frutas, especialmente la papaya, cumplan con altos estándares.



Demografía

Industria: Comercialización de frutas y verduras.

Tamaño: Mediana empresa con acceso a varios mercados regionales, entre los que se encuentran supermercados grandes y tiendas especializadas.

Modelo de negocio: (B2B), vendiendo principalmente a supermercados, cadenas de distribución y tiendas especializadas en productos frescos.

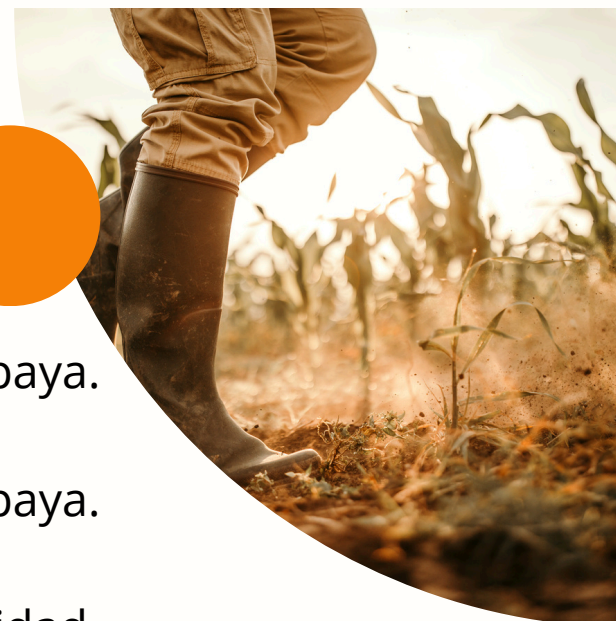
Frustraciones

Falta de información sobre los estándares de calidad de la papaya.

Manipulación incorrecta que pueda afectar la apariencia de la papaya.

Inconsistencia en la relación costo - calidad.

Falta de adaptación de practicas sostenibles



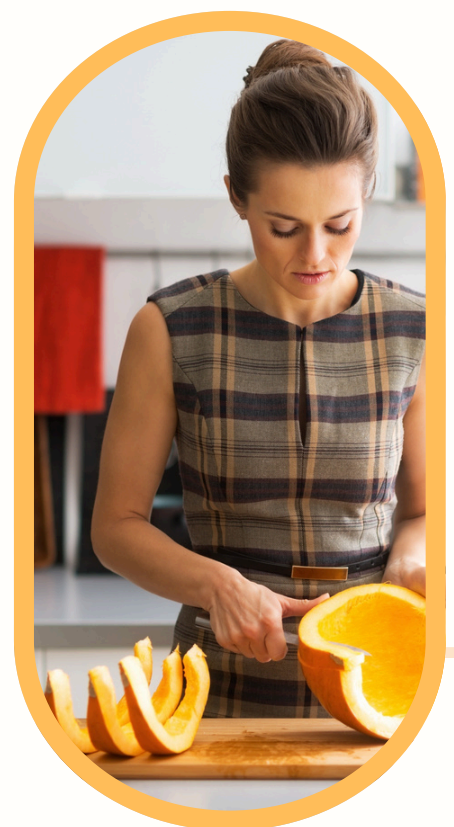
Objetivos:

Ofrecer calidad como prioridad abarcando la presentación estética de las frutas hasta la durabilidad y frescura del producto una vez que llega a manos del consumidor final.

Establecer relaciones estables y a largo plazo con proveedores confiables que implementen prácticas de cultivo tecnificadas y, en la medida de lo posible, sostenibles.



Perfil consumidor final



Consumidor de papaya

El cliente ideal de Sart Fruits es un adulto de entre 25 y 50 años, residente en áreas urbanas de Bogotá, que valora la frescura y calidad de los productos. Frecuencia de compra: Varía entre semanal y mensual



Demografía

Edad: 25 - 50 años

Genero: Mixto, aunque se destacan mujeres como principales tomadoras de decisiones en las compras de frutas.

Ubicación: Áreas urbanas de Bogotá, con énfasis en fruveres en sectores exclusivos del norte.

Nivel socioeconómico: Medio-alto

Ocupación: Profesionales.

Frustraciones

Falta de información sobre la calidad de la papaya

Manipulación incorrecta que pueda afectar la apariencia de la papaya. Inconsistencia en la relación costo - calidad



Objetivos:

Proporcionar más información visual en el punto de venta sobre las características de una papaya de alta calidad.

Garantizar que las papayas estén bien clasificadas y presentadas.




Posicionamiento único


- Producto
- Canastilla
- Felicidad
- Germinación
- Semilla

- 01. Selección y clasificación:**
Primer filtro de selección en cultivo
- 02. Tratamiento Post-Cosecha:**
Limpieza, clasificación y empaque
- 03. Logística y Distribución:**
Movilización, almacenamiento y entrega
- 04. Marketing y Gestión Comercial**
Aumentar el Reconocimiento de Marca
- 05. Experiencia de Clientes**
Nuestro mayor logro es la satisfacción del cliente
- 06. Control de Calidad y Cumplimiento Normativo:**
Inspección, certificación y regulación

PRACTICAS SOSTENIBLES

Sistemas de Riego Eficientes 

Tratamiento y Gestión de Aguas Residuales 

Agricultura Responsable 

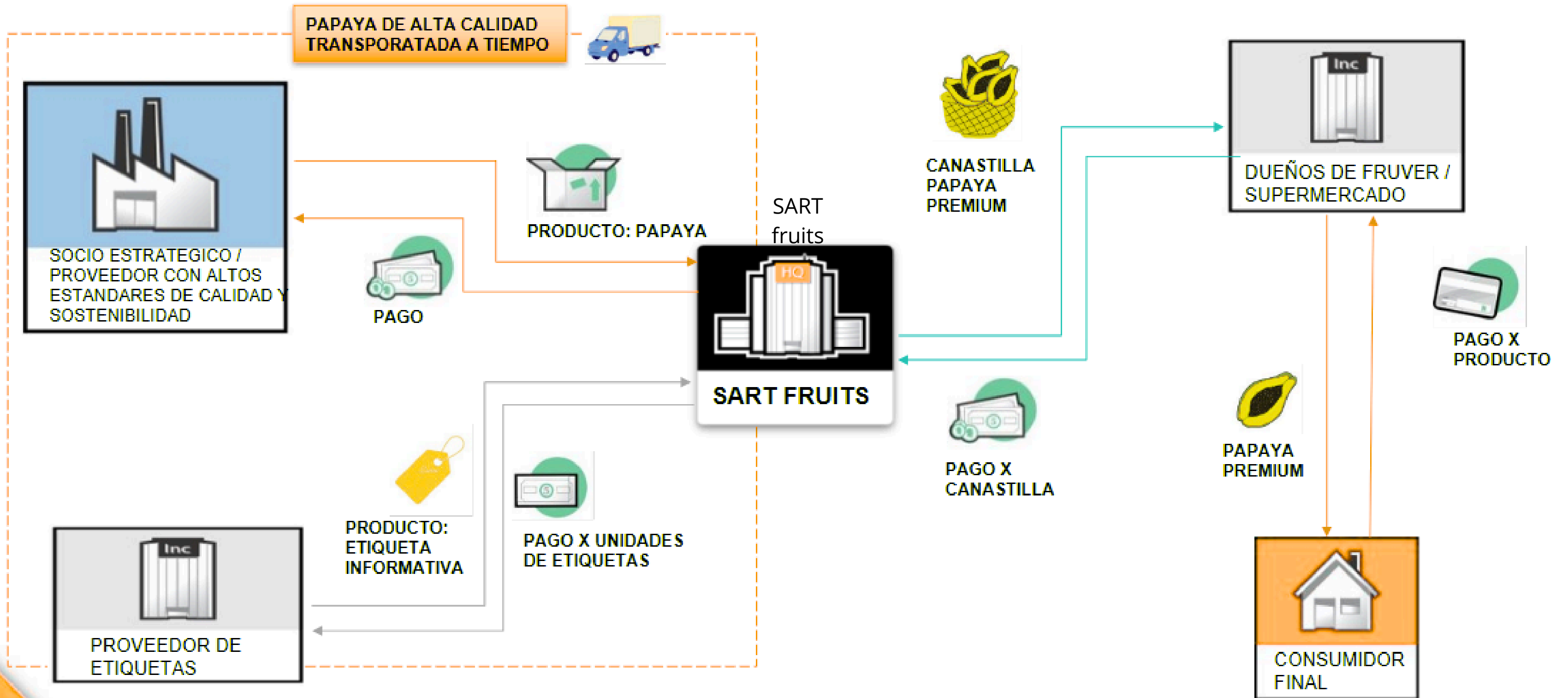
Integración Solar en Cultivos 



"Nuestro compromiso país trasciende lo comercial, las **prácticas sostenibles** para proteger nuestros recursos y fortalecer la economía local, asegurando que nuestros éxitos también beneficien a las comunidades y al medio ambiente."

Michael Rodriguez S.
Fundador & CEO





1. Problemas en la Planificación

- a. Falta de precisión en la estimación de la demanda
- b. Desconexión entre producción y ventas

2. Desconexión entre producción y ventas

- a. Dependencia de un solo proveedor (empresa familiar)
- b. Deficiencia en la trazabilidad del producto

3. Problemas en la Producción

- a. Pérdida de producto por mala clasificación y manipulación
- b. Procesos manuales que reducen la eficiencia

4. Problemas en la Distribución

- a. Retrasos en la entrega a clientes
- b. Costos logísticos elevados
- c. Falta de control sobre la manipulación del producto en los puntos de venta

5. Problemas en la Gestión de Devoluciones

- a. • No hay un plan estructurado para la gestión de productos no vendidos
- b. • Baja recuperación de productos defectuosos o dañados

El modelo de negocio actual de SART FRUITS presenta varios desafíos en su cadena de abastecimiento y distribución. La implementación del modelo SCOR permitirá resolver o mejorar significativamente estos problemas.

Objetivos del Plan de Mejoramiento

1. Optimizar la logística de distribución para reducir costos y mejorar tiempos de entrega.
2. Minimizar el desperdicio de producto a través de mejores prácticas de gestión de inventarios.
3. Diversificar los canales de venta y fidelizar clientes para reducir la dependencia de grandes superficies.
4. Implementar tecnologías para mejorar la trazabilidad, monitoreo y control de la cadena de suministro.
5. Asegurar la sostenibilidad del negocio mediante certificaciones y estrategias de reutilización de productos.





Nivel Superior: Procesos Principales (SCOR)

Aquí se establecen los objetivos estratégicos de la cadena de suministro de SART FRUITS, asegurando frescura, trazabilidad y eficiencia en la distribución de las papayas premium.

Source : Gestionar la adquisición de papayas desde los cultivos familiares.

Make : Implementar procesos de selección, clasificación y empaque.

Deliver : Distribuir las papayas a fruvers y supermercados premium.

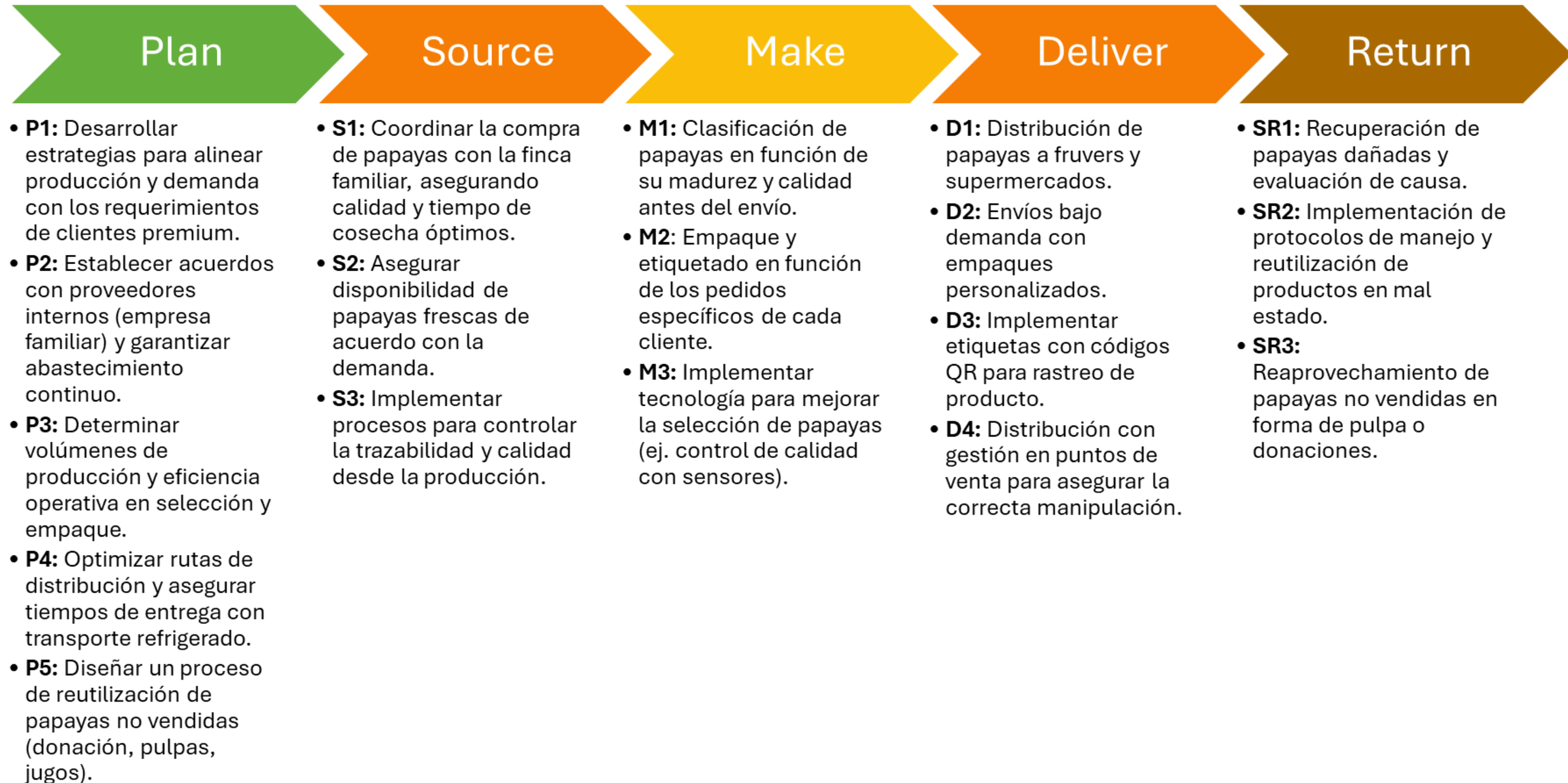
Plan : Coordinar la demanda, abastecimiento, producción y distribución.

Return : Gestionar el manejo de productos no vendidos o dañados.



fruits™

Nivel de Configuración: Categorías de Procesos





Plan

- Input: Datos de demanda histórica y proyecciones.
- Output: Plan de producción y abastecimiento alineado con la capacidad operativa.

Return

- Input: Productos devueltos por daños o baja demanda.
- Output: Productos reutilizados o descartados.

Delivery

- Input: Pedidos de supermercados y fruvers.
- Output: Papayas entregadas a tiempo en condiciones óptimas.



Source

- Input: Papayas cosechadas en la finca familiar.
- Output: Producto fresco y listo para ser inspeccionado.

Make

- Input: Papayas listas para selección.
- Output: Papayas clasificadas y etiquetadas según calidad.

P

Indicador	Fórmula	Objetivo
Forecast Accuracy (Precisión del pronóstico de demanda)	$((\text{Predicción real} - \text{Predicción esperada}) / \text{Predicción esperada}) * 100$	Lograr $\geq 90\%$ de precisión
Plan Adherence (Cumplimiento del plan de producción)	$(\text{Cantidad producida} / \text{Plan de producción}) * 100$	$\geq 95\%$ de cumplimiento

S

Indicador	Fórmula	Objetivo
Supplier Reliability (Confiabilidad del proveedor)	$(\text{Pedidos recibidos en tiempo y forma} / \text{Pedidos totales}) * 100$	$\geq 98\%$ de cumplimiento
Defective Supply Rate (Tasa de defectos en materia prima)	$(\text{Materias primas defectuosas} / \text{Total de materia prima recibida}) * 100$	$\leq 2\%$ de defectos

M

Indicador	Fórmula	Objetivo
Yield Rate (Tasa de rendimiento de producción)	$(\text{Papayas clasificadas aptas} / \text{Papayas totales recibidas}) * 100$	$\geq 95\%$ de eficiencia en selección
Rework Rate (Tasa de retrabajo por defectos)	$(\text{Papayas retrabajadas} / \text{Producción total}) * 100$	$\leq 3\%$ de retrabajo

D

Indicador	Fórmula	Objetivo
On-Time Delivery (Entrega a tiempo)	$(\text{Órdenes entregadas a tiempo} / \text{Órdenes totales}) * 100$	$\geq 98\%$ de entregas puntuales
Freight Cost per Unit (Costo logístico por unidad)	$(\text{Costo de transporte} / \text{Total de unidades entregadas})$	$\leq \$500$ COP por kg

R

Indicador	Fórmula	Objetivo
Return Rate (Tasa de devoluciones por defectos o insatisfacción)	$(\text{Unidades devueltas} / \text{Total de unidades entregadas}) * 100$	$\leq 2\%$ de devoluciones
Reutilización de Producto No Vendido	$(\text{Papayas reaprovechadas} / \text{Total de papayas devueltas}) * 100$	$\geq 90\%$ de reutilización (pulpa, jugos, donaciones)



Estos indicadores alineados con SCOR permitirán a SART FRUITS:

- Monitorar la eficiencia de la cadena de suministro.
- Optimizar costos y reducir desperdicios.
- Asegurar calidad en cada etapa del proceso.
- Mejorar la sostenibilidad, garantizando la reutilización de excedentes.

Nivel Proveedor: Proceso de Selección de Insumos y Materia Prima



Fase 1: RFI

Se solicita información sobre las capacidades de producción de la finca.

Se investiga sobre las certificaciones y cumplimiento de regulaciones de trazabilidad y sostenibilidad.

Se exploran posibles mejoras en el abastecimiento para optimizar tiempos de cosecha y transporte.



Fase 2: RFP

Se establece un documento detallado con requisitos específicos.

Se requiere compromiso en volumen, calidad y tiempos de entrega.



Fase 3: RFQ

Se solicita precio por kg de papaya bajo las condiciones establecidas en el RFP.

Se negocian costos logísticos y acuerdos de pago.

Nivel Proveedor: Proceso de Selección de Insumos y Materia Prima



Evaluación de Infraestructura y Procesos

Se evalúan posibles mejoras en almacenamiento, empaque y distribución.

Se busca información sobre tecnologías para trazabilidad (códigos QR, monitoreo en frío).

Fase 1: RFI



Definición de Procesos Internos y Adquisición de Tecnología

Se presentan propuestas de inversión para mejorar **infraestructura y logística**.

Se definen criterios para seleccionar proveedores de empaques, etiquetas y software de trazabilidad.

Fase 2: RFP



Selección de Proveedores para Infraestructura y Logística

Se solicitan **cotizaciones** para cada necesidad detectada.

Fase 3: RFQ

Nivel Proveedor: Proceso de Selección de Insumos y Materia Prima



Fase 1: RFI

Análisis de Demanda y Expectativas del Cliente

Se investiga sobre la demanda mensual de papayas en cada cliente.

Se identifican requisitos específicos de presentación y calidad.



Fase 2: RFP

Propuesta Comercial a Supermercados

Se presenta una propuesta detallada de suministro.

Se incluyen **precios, formatos de entrega y condiciones de pago.**



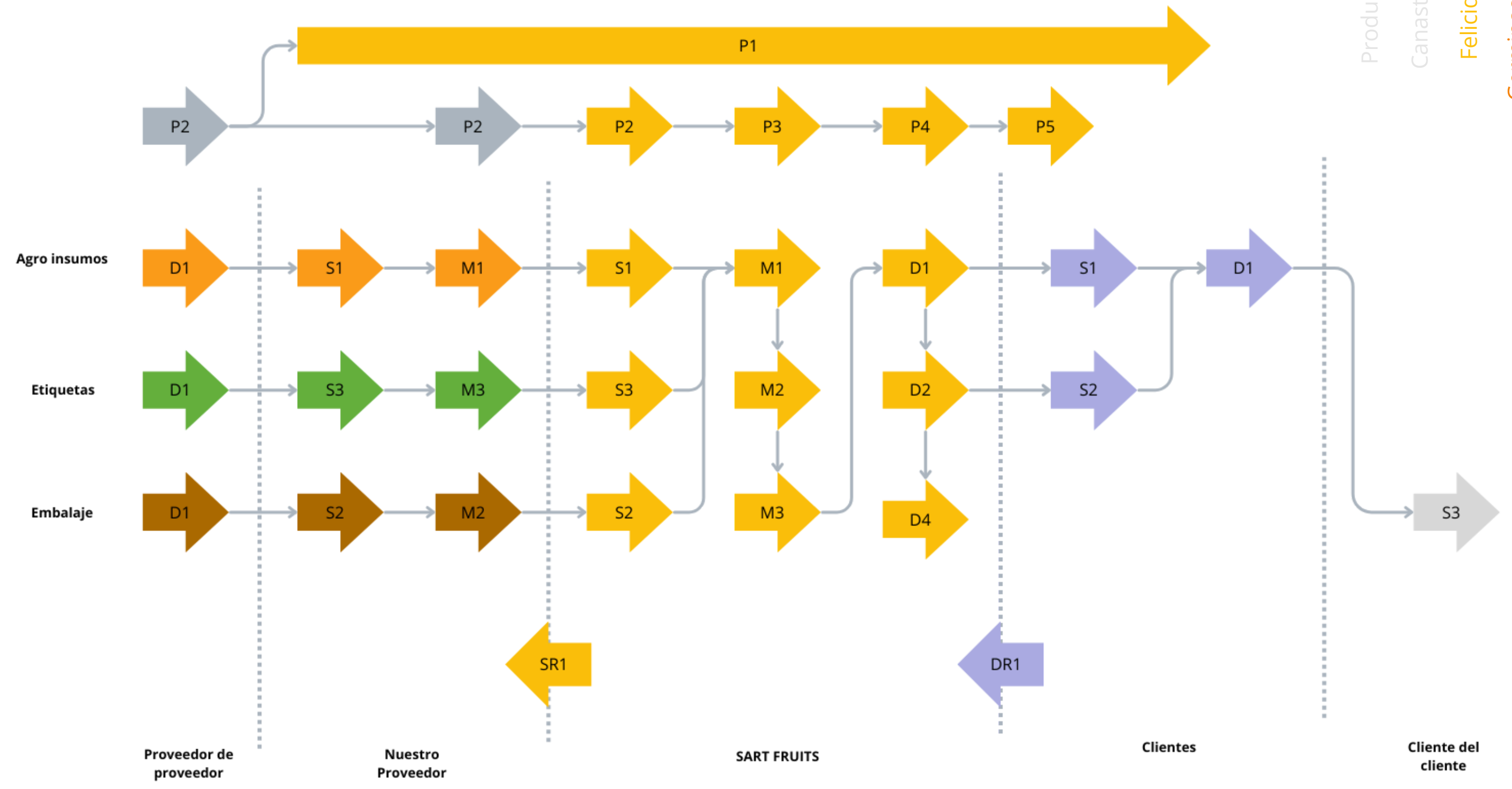
Fase 3: RFQ

Cotización y Negociación Final

Se presentan cotizaciones finales a clientes con opciones de descuentos por volumen.



- Producto
- Canastilla
- Felicidad
- Germinacion
- Semilla





Es hora de contactarnos

EMAIL

admin@gruposart.com

TELEFONO

+57 324 928 8189

UBICACIÓN

Bogotá, Colombia

NIT.

901 856 398

Escanea este código para comunicarte con nuestro equipo:



M I C H A E L R O D R I G U E Z
K A R E N A N G A R I T A



Una compañía del
Grupo SART