



Alimentos y Bebidas

QUIENES SOMOS

RESEÑA

Alimentos y Bebidas Guática es la empresa dueña del establecimiento de comercio Industrias Alimenticias IRACA, fábrica procesadora de frutas, que ofrece actualmente sabajones, pulpas de frutas, arequipes, frutas en almíbar, mermeladas, caramelos y bocadillos, todo realizado a partir de frutas tropicales con fórmulas caseras a través de procesos industrializados mediante un estricto control de calidad y exceptuando el sabajón, sin agentes químicos de ninguna clase.

En general nuestros productos son típicos de la región central de Colombia desarrollados desde antaño por las mujeres de nuestros pueblos y comercializados por ellas a nivel local prácticamente como recuerdo para los turistas. Nuestra empresa nació por tanto de una mujer boyacense, que gracias a su empeño y estudio logró diseñar procesos que permiten mejorar la productividad sin perder esa característica propia de la tierra. Tierra que le da nombre a IRACA. El valle de Iraca geográficamente incluye a los municipios de Tibasosa, Sogamoso, Nobsa, Firavitoba, Pesca e Iza. En la época precolombina estas tierras eran gobernadas por el cacique de Iraca, sumo sacerdote muisca para todo el altiplano cundiboyacense. Nuestro nombre rinde homenaje a nuestra tierra y a nuestros antepasados.

MISIÓN Posicionar a Industrias Alimenticias IRACA como una empresa reconocida y respetada por su calidad, manejo, operación y expansión comercial siempre en pos del mejoramiento rentable de nuestros clientes, empleados, dueños y entorno social

VISIÓN Aportar al mejoramiento social y económico de Colombia a través de la producción, investigación, innovación, mercadeo y comercialización nacional y de exportación de productos alimenticios y bebidas alcohólicas y no alcohólicas resultado del procesamiento de frutas y todos aquellos servicios y productos conexos que den valor agregado a los primeros todo ello inmerso en una cultura de mejoramiento continuo y basado en los conceptos de calidad, honestidad, transparencia y posicionamiento de marca

POLÍTICA SOCIAL

En el campo social es importante resaltar que en consecuencia con nuestra visión, la mayoría de nuestras empleadas son madres cabeza de familia y que dentro de nuestros programas de apoyo está la generación de empresas familiares que respondan a determinadas necesidades de proveeduría para nuestra producción. Es así como ya se han generado dos de estas empresas



Alimentos y Bebidas

lideradas también por madres cabeza de familia que proveen acompañamientos artesanales a nuestros productos.



Foto 1. Ancheta navideña artesanal

Industrias Alimenticias IRACA reconoce la importancia de la difusión y generación de sentido de pertenencia de nuestros saberes y músicas y de las posibilidades de formación y uso del tiempo libre para niños y adolescentes a través de nuestro folklore, por eso apoya decididamente y participa activamente de festivales y espacios radiales dedicados a estas actividades alrededor del folklore colombiano tales como el Festival de la Feijoa, el cual viene acompañando desde hace ya 22 años; el Festival de Música Colombiana Mono Núñez durante los últimos 12 años, entre otros. De igual manera IRACA produce el programa Tertuliando con el Tío Manuel que se transmite por la emisora digital especializada folkloreradio.online; programa dedicado a la difusión, reconocimiento y promoción de las escuelas de formación de las músicas colombianas de todo el país, canta autores, ritmos y en general nuestro hermoso folklore colombiano y latinoamericano.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

En general nuestra empresa está abierta a cualquier propuesta de negociación sobre nuestros productos y servicios que permita el desarrollo de nuestra misión y visión y bajo las normativas legales vigentes.

NUESTROS CLIENTES Y CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Industrias Alimenticias IRACA es una empresa con una visión amplia de su potencial productivo y comercial, tanto así, que ha logrado llevar sus productos a diferentes departamentos de Colombia



Alimentos y Bebidas

como Cundinamarca, Huila, Meta, Santander, Norte de Santander, Casanare y por supuesto Boyacá, en donde hemos contado con distinguidos y serios clientes tales como Carrefour, Mario Hernández, distribuciones Santa Elisa, Distrilicores, distribuciones Hermarly y Canal de Consumo entre otros. Esto ha sido logrado a través de la utilización de diferentes canales de comercialización: Ferias locales en diferentes ciudades del país (Bogotá, Medellín, Bucaramanga, Villavicencio, Neiva, etc.), ferias internacionales (Agro expo 1999, 2003, 2005, 2007, 2011, expo pyme 2004, 2005 y 2006), convenios con distribuidores regionales, participación en ruedas de negocios (Misión pyme I y II) y por supuesto la organización de un equipo de ventas propio que incluye un excelente grupo humano y que soporta las ventas directas y el apoyo a nuestros distribuidores exclusivos de línea en los diferentes departamentos.

RECONOCIMIENTOS.

Industrias Alimenticias IRACA con sus productos sabajón de feijoa, melocotón, café y Capricceto fue galardonada con dos medallas de oro y una doble medalla de oro en los concursos internacionales de vinos y licores La Mujer Elige realizado en la provincia de Mendoza – Argentina y Terravino con sede en la ciudad de Tel Aviv, Israel en el año 2008, premios que le valieron el primer puesto por calidad del ranking de la Asociación Internacional de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores durante todo el año 2009.



Foto 2. Premios Terravino-Israel



Alimentos y Bebidas



Foto 3. Premio La Mujer Elige - Argentina

OFERTA DE APOYO TURISTICO

Teniendo en cuenta que IRACA surge de las tradiciones gastronómicas tibasoseñas, de sus raíces culturales y que con el desarrollo de su actividad se ve la necesidad de complementar la oferta turística del municipio, Industrias Alimenticias IRACA incorpora dos estrategias.

Si bien la participación en ferias tiene como objetivos principales apoyar la labor de comercialización y venta de nuestros distribuidores y clientes, también nos permite servir de embajadores turísticos de Tibasosa y Boyacá pues se aprovechan estos espacios para promocionar la región y el municipio desde nuestra empresa.

De otra parte, contamos con un paquete de servicios que apoyan la labor que desarrollan las agencias de viajes y guías en su recorrido o visita a Tibasosa. Este apoyo consta de una visita técnica guiada a las instalaciones de la fábrica, donde los visitantes luego de vestir algunos elementos necesarios para el ingreso, conocen algunas generalidades sobre los procesos de fabricación de nuestros productos. Luego, si el grupo cuenta con tiempo, se hace un acompañamiento por parte de alguno de nuestros colaboradores, que han sido capacitados en guianza e historia de Tibasosa, en un recorrido por el parque y principales calles del pueblo, con ingreso a la iglesia, donde se contarán anécdotas e historia del municipio: Matriarcado, la feijoa en Tibasosa, Participación de Tibasosa en la campaña libertadora). Es importante aclarar que estos



Alimentos y Bebidas

servicios se brindan completamente gratis para grupos y excursiones con algunas pequeñas excepciones.

NEGOCIOS A NIVEL NACIONAL

Distribución.

Nuestras metas estratégicas de expansión de mercados incluyen la alianza con distribuidores de reconocida experiencia en su departamento o región de acción y con canales de distribución establecidos.

En regiones en las que IRACA no cuente con presencia para alguno de sus productos, atendemos pedidos directamente.

Galerías Artesanales

Desde nuestros inicios tenemos como política dar valor agregado alrededor de nuestros productos, por ello hemos desarrollado una línea de artesanías y complementos que han sido de gran aceptación en almacenes de venta de artesanías tanto para turista extranjero como para nacional

I. Perfil de la empresa

1. INFORMACIÓN BÁSICA:

1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA: ALIMENTOS Y BEBIDAS GUATICA

Establecimiento de Comercio: Industrias Alimenticias IRACA

Nit: 900.605.509-9

Teléfonos: (317) 3178932817

E-mail: industriasalimenticiasiraca@gmail.com

Objeto social principal: Producción de bebidas alcohólicas, sabajón y otros, procesamiento de alimentos y comercialización.

1.2 CONTACTOS

GERENTE COMERCIAL

Industrias Alimenticias IRACA NIT 900.605.509-9 Cra 2 No. 3ª – 48

Tel. 3178932817 Tibasosa – Boyacá. industriasalimenticiasiraca@gmail.com



Alimentos y Bebidas

Nombre: MANUEL ALEJANDRO SASTOQUE COTES

Perfil: INGENIERO CIVIL

Celular: (317) 8932817

Correo Electrónico: msastoquec@gmail.com

REPRESENTANTE LEGAL: MANUEL ALEJANDRO SASTOQUE COTES

GERENTE TECNICO

Nombre: JENNY ROSALBA HERNÁNDEZ SANDOVAL

Perfil Profesional: Ingeniera de alimentos con especialización en gerencia de pequeña y mediana empresa.

Celular: (315) 8550797

Correo Electrónico: jennyhernandezs@gmail.com

DIRECTOR DE PLANTA

Nombre: JORGE ALBERTO SASTOQUE COTES

Perfil Profesional: Ingeniero de alimentos

Celular: (310) 8526856

Correo Electrónico: jasaco102011@hotmail.com

FICHA TÉCNICA SABAJON IRACA

Clasificación: Aperitivo

Presentación: Todos los sabores de Sabajón IRACA se proveen en presentación de 750 c.c., 375 c.c. y 160 c.c.

Duración: 2 años en almacenamiento

Condiciones de Transporte y Conservación del producto:

El producto debe ser transportado en medios que garanticen la frescura del ambiente que rodea el producto. No puede ser expuesto a altas temperaturas por tiempos prolongados y debe evitarse la exposición a la luz directa del sol. Cada caja en cualquiera de las presentaciones pesa en promedio 17 Kg., por lo que puede ser cargada manualmente, sin embargo, es recomendable que la manipulación del embalaje se realice mediante montacargas una vez esté unitarizada en los palets



Alimentos y Bebidas

Condiciones de Almacenamiento:

El producto debe almacenarse en sitio fresco y alejado de la luz directa del sol, preferiblemente acopiadas en bloques verticales de máximo 10 cajas.

Sabores:

El sabajón IRACA se prepara actualmente en 7 sabores: Café, Feijoa, Melocotón, Capricceto, Fresa, Coco y Tradicional.

Licencia Sanitaria

Industrias Alimenticias IRACA cuenta con Registro Invima para su sabajón.

Capacidad de producción: La planta de IRACA se encuentra en capacidad de producir 2000 unidades de cajas master mensuales

FICHA TÉCNICA PULPA DE FEIJOA CONGELADA

Descripción del producto

Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la feijoa madura, sana y limpia.

Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.

Composición

Pulpa de feijoa, ácido ascórbico como antioxidante.

Condiciones al recibo de la fruta

El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras.

Descripción del proceso de elaboración

La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño. Luego pasan a Producción para la limpieza y desinfección de los frutos. El incumplimiento de uno de los aspectos anteriores puede ser causal de devolución de la materia prima.

En nuestra planta, las pulpas son procesadas cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (APPCC), pasteurizadas y almacenadas en congelación (-18°C). El tratamiento térmico al que se somete garantiza la inocuidad del producto, resguardando sus características



Alimentos y Bebidas

Características organolépticas

organolépticas y nutricionales. Todas las operaciones son realizadas bajo altos estándares de calidad, dando cumplimiento a la legislación vigente.

Aroma: Intenso y característico de la feijoa madura y sana.

Color: Intenso y homogéneo, característico de la feijoa, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.

Sabor: Característico e intenso de la feijoa madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.

Características fisicoquímicas

Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la feijoa.

Sólidos Solubles expresados como °Brix: 9.00-13.0

pH: 2.70-3.10

Acidez expresada como % de ácido cítrico: 1.60-2.18

Declaración de alérgenos

Esta pulpa puede contener trazas de sulfitos, provenientes de las labores agrícolas para la producción del fruto.

Empaque y presentación comercial

Bolsa de polietileno en presentación de 1000g y kilo porcionado por 100g, bolsa con cierre hermético.

Vida útil

Un año en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.

Identificación: lote – trazabilidad

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números); en las bolsas dicha identificación se hace utilizando tipos.

El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

Manejo y transporte

Se transporta y almacena en condiciones de congelación (-18°C), una vez descongelada debe ser consumida en el menor tiempo posible.

El producto se transporta en vehículos apropiados para alimentos. Resolución No. 002505 de 2004 “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corripibles”.

Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada.

Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, quien es el que resguarda y mantiene la calidad del producto.

Normatividad aplicable

El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar.

Decreto 60 de 2002/ Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013/ Resolución 3929 de 2013/ Resolución 5109 de 2005/ Resolución 333 de 2011/ Resolución 2505 de 2004/ Resolución 2906 de 2007/ Resolución 4506 de 2013/ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).



Alimentos y Bebidas

AREQUIPES DE FRUTAS

El arequipe es un dulce de leche. IRACA ha desarrollado una fórmula especial que vincula frutas tropicales y exóticas al arequipe manteniendo su textura, pero aportándole la más exquisita variedad de sabores. Nuestro arequipe es completamente natural, no contiene preservantes, pero logra una vida en almacenamiento de 6 meses.

El arequipe IRACA viene en presentación de 250 c.c., sin embargo, puede ser envasado en presentaciones de 500 c.c. y 5000 c.c., todas ellas en frascos de vidrio.

Este delicioso manjar se provee con sabores de FEIJOA, MARACUYÁ, CAFÉ, FRESA, LIMÓN, LULO, COCO, BREVA y GUANÁBANA entre otras.

El producto debe almacenarse en sitio fresco y alejado de la luz directa del sol, preferiblemente acopiadas en bloques verticales de máximo 10 cajas sobre estibas que separen las cajas del suelo.

ALMÍBARES

Los almíbares son conservas de la fruta en su estado natural y preservadas en su almíbar. Nuestra formulación casera nos permite mantener las características de la fruta, pero confiriendo un realce especial al sabor.

El almíbar IRACA es producto natural, no contienen preservantes y su vida útil es de un año en almacenamiento, el cual debe realizarse en un sitio fresco que proteja el producto de la luz solar en acopios de máximo 10 cajas y sobre estibas que lo separen del suelo. Su presentación habitual viene en frascos de vidrio de 250 c.c., sin embargo, puede ser envasado en frascos de vidrio de 500 c.c. y 5000 c.c. embalados en cajas de cartón x 24, 20 y 6 unidades respectivamente.

IRACA se ha especializado en procesar almíbares a partir de FEIJOA, UCHUVA, MORA, CIRUELA, CASCOS DE LIMON, CASCOS DE NARANJA, CASCOS DE MANDARINA, FRESA Y BREVA.

Estos productos deben almacenarse en sitio fresco y alejado de la luz directa del sol, preferiblemente acopiados en bloques verticales de máximo 10 cajas sobre estibas que separen las cajas del suelo.

MERMELADAS



Alimentos y Bebidas

La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, preparado mediante la cocción de frutas frescas y seleccionadas y edulcorantes que permite la conservación de la fruta. Nuestras mermeladas son preparadas con procedimientos caseros, lo que permite brindar un sabor y textura de calidad superior.

Si bien estos productos pueden procesarse a partir casi de cualquier fruta, IRACA se ha especializado en obtenerlos a partir de FEIJOA, UCHUVA, MORA, GUANÁBANA, MARACUYÁ, FRESA Y BREVA entre otros.

La mermelada IRACA es producto natural, no contienen preservantes y su vida útil es de un año en almacenamiento, el cual debe realizarse en un sitio fresco que proteja el producto de la luz solar en acopios de máximo 10 cajas y sobre estibas que lo separen del suelo. Su presentación habitual viene en frascos de vidrio de 250 c.c., sin embargo puede ser envasado en frascos de vidrio de 500 c.c. y 5000 c.c. embalados en cajas de cartón x 24, 20 y 6 unidades respectivamente.

CONFITERÍA CAMELOS Y BOCADILLOS

Los caramelos y los bocadillos son conservas obtenidas de la fruta natural con adición de azúcar con diferentes puntos de tiempo de cocción y presentados en pastillas cúbicas (caramelos) y pastillas o barras rectangulares (Bocadillos).

Los caramelos se ofrecen en empaque de 12 unidades o en empaque por kilos (granel), los bocadillos en empaque por 6 unidades o en lonjas

Ambos productos son completamente naturales, no contienen preservantes. IRACA se ha especializado en obtenerlos de la FEIJOA, MARACUYÁ, UCHUVA, GUANÁBANA, MORA, FRESA Y BREVA.

Estos productos deben almacenarse en sitio fresco y alejado de la luz directa del sol, preferiblemente acopiados en bloques verticales de máximo 10 cajas sobre estibas que separen las cajas del suelo.

ARTESANIAS Y COMPLEMENTOS

Desde sus inicios y en honor a nuestras tradiciones y representaciones culturales, IRACA ha desarrollado una serie de valores agregados alrededor de sus productos alimenticios que han dado la vuelta al mundo como recuerdo típico de las tierras boyacenses, de Colombia.



Alimentos y Bebidas

Tanto para ocasiones especiales como para recuerdo contamos con botellas decoradas con diferentes técnicas artísticas y artesanales.

Nuestros empaques en fique, canasto tejido y estropajo complementan perfectamente la autenticidad de nuestros bocados típicos.

Mediante la utilización de elementos propios de la región como la lana y el fique hemos dado una mayor identidad a nuestras presentaciones.

En navidad nuestras completas anquetas son el obsequio perfecto para familiares y amigos o para detalles institucionales. Las hay para todos los gustos y presupuestos, siempre con el sello típico y auténtico de IRACA.