

Encabezado: DISTRIBUIDORA MACHIA S.A.S.

Distribuidora Manchia S.A.S.

Monica Hurtado Hurtado, Jeisson Velasquez Romero y Jeferson Amaya Guzman

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN

Materia: Opción de Grado III Grupo 10108.

Monica Hurtado Hurtado, Jeisson Velasquez Romero y Jeferson Amaya Guzman Facultad de  
Administración de Empresa, Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN

La correspondencia relacionada con este proyecto debe ser dirigida a Henry Martinez

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, Calle 12 # 4-92 Bogotá D.C.,

Colombia

Contacto: [monica.hurtado@cun.edu.co](mailto:monica.hurtado@cun.edu.co) [jeisson.velasquez@cun.edu.co](mailto:jeisson.velasquez@cun.edu.co)

[jeferson.guzman@cun.edu.co](mailto:jeferson.guzman@cun.edu.co)

	Contenido	
DEDICATORIA .....		1
AGRADECIMIENTOS .....		2
INTRODUCCIÓN .....		3
JUSTIFICACIÓN .....		4
ESTUDIO ADMINISTRATIVO .....		5
MERCADEO OBJETIVO .....		5
MISIÓN.....		5
VISIÓN .....		6
LOGOTIPO.....		6
Figura 1. ....		6
SLOGAN.....		6
COLORES INSTITUCIONALES .....		6
VALORES CORPORATIVOS.....		7
ORGANIGRAMA .....		7
.....		7
.....		7
FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES .....		7
Tabla 1.....		8
Tabla 2.....		9

Tabla 3.....	11
Tabla 4.....	12
FODA.....	13
FORTALEZAS .....	13
OPORTUNIDADES .....	13
DEBILIDADES .....	13
AMENAZAS.....	13
POLITICA DE CALIDAD .....	14
OBJETIVOS DE CALIDAD .....	14
TAMAÑO .....	14
REGIMEN.....	15
NUMERO DE EMPLEADOS .....	15
CONSTITUCIÓN .....	15
LEY 1258, CONSTITUCIÓN DE SAS. LEY 1258 DE 2008.....	16
CARACTERISTICAS .....	16
PASOS PARA CONSTITUIR UNA S.A.S. ....	17
Figura 2 .....	17
NORMATIVIDAD .....	18
INVIMA.....	18
LEGISLACION SANITARIA.....	18

AUTORIZACION DE LA ALCALDIA .....	19
CAMARA DE COMERCIO .....	19
NORMA ISO 9001 .....	19
GASTOS DE PERSONAL .....	20
Tabla 5.....	20
GASTOS PUESTA EN MARCHA .....	20
Tabla 6.....	21
Tabla 7.....	21
Tabla 8.....	22
Tabla 9.....	22
Tabla 10.....	22
FICA TECNICA .....	23
Tabla 11.....	23
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PREPARACION DE LA MERMELADA.....	23
ELABORACIÓN DE LA MERMELADA MANCHIA.....	26
PRINCIPALES COMPONENTES .....	26
MANGO.....	27
BENEFICIOS.....	27
PIÑA .....	28
BENEFICIOS.....	28

SEMILLAS DE CHIA .....	29
BENEFICIOS.....	29
PLANTA .....	32
Tabla 12.....	33
ESTUDIO TÉCNICO .....	33
¿COMO SE PRODUCE?.....	33
¿QUÉ SE NECESITA PARA PRODUCIRLOS?.....	34
¿QUÉ SE NECESITA ANUALMENTE DE CADA COSA?.....	35
Tabla 13.....	35
VENTAS .....	36
Tabla 14.....	36
Tabla 15.....	36
Figura 3 .....	36
ESTUDIO AMBIENTAL .....	37
OBJETIVOS Y DEFINICIONES .....	37
LA INDUSTRIA .....	38
EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES.....	39
FASES DE CONSTRUCCIÓN .....	39
FASES DE EXPLOTACIÓN .....	40
MATRIZ DE IMPACTOS.....	40

Encabezado: DISTRIBUIDORA MACHIA S.A.S.

IMPACTOS SOBRE EL SUELO .....	41
IMPACTOS SOBRE EL AGUA .....	42
MEDIO BIÓTICO .....	42
IMPACTO SOBRE LA FLORA .....	42
IMPACTO SOBRE LA INDUSTRIA .....	43
CONCLUSIONES .....	44
BIBLIOGRAFIA.....	46

## **DEDICATORIA**

El proyecto Distribuidora Manchía S.A.S está dedicado a aquellas personas que hicimos parte de este excelente resultado, gracias al compromiso, disciplina, y esfuerzo de cada uno de nosotros. El trabajo en equipo fue vital para alcanzar este logro, así mismo identificamos que estamos hechos de competencias que más adelante se convertirán en altas destrezas. Los logros de una organización son los resultados del esfuerzo combinado de cada individuo.

## **AGRADECIMIENTOS**

En primera instancia queremos darle gracias a Dios, que permitió mantenernos como equipo y alcanzar dicho logro a pesar de los obstáculos., así mismo a nuestros padres que han sido un apoyo incondicional en nuestra formación profesional un motivo más para centrar nuestros proyectos con disciplina y vocación.

A nuestro docente Henry Martinez Vargas, que gracias a su trabajo y su talento logro encaminarnos con sus consejos, su motivación para que dicho proyecto hoy en cumpliera a cabalidad.



## **INTRODUCCIÓN**

El proceso de administración que se va a implementar en el plan de negocios será un sistema totalmente estructurado para que la distribución y organización de Mermelada casera. Sera enfocada a un nivel de proceso tanto empresarial como comercial realizando los manuales de procesos necesarios para la implementación de los trabajos adecuados en la empresa y además requeridos con sus salarios básicos, también se verán los requisitos o códigos necesarios para la implementación del proceso productivo, el análisis FODA con las fortalezas de nuestra empresa, las oportunidades del medio en el que nos movemos.

## JUSTIFICACIÓN

La mayor razón del plan e idea de negocio se fundamenta en primer lugar en demostrar la viabilidad que tiene la producción y distribución de una mermelada elaborada con ingredientes menos nocivos para la salud de sus consumidores. Su elaboración está enfocada a el uso reducido de conservantes y colorantes empleando como ingrediente principal las semillas de CHIA que presentan beneficios para los consumidores teniendo en cuenta que Las semillas de chía no contienen gluten, y por el contrario son ricas en Omega 3, antioxidantes y fibra. Lo que implica que la mermelada puede contener 5 veces más la cantidad de calcio que la leche. 3 veces más la cantidad de antioxidantes que los arándanos.

3 veces más la cantidad de hierro que las espinacas. 2 veces más la cantidad de fibra que la avena. 2 veces más la cantidad de proteínas que cualquier verdura. Esto garantiza al consumidor una disminución de factores de riesgo que conlleven a múltiples enfermedades en comparación con el consumo masivo de una mermelada tradicional.

Se busca Tener un impacto a corto plazo de 4 años, centrando el producto a nivel regional, posicionando el mismo de manera que podamos expandirnos a nivel nacional al 6 año, y así obtener una rentabilidad sólida para nuestro proyecto.

## **ESTUDIO ADMINISTRATIVO**

El proceso de administración que se va a implementar en nuestro proyecto de negocios será un sistema totalmente estructurado para que la distribución y organización sea enfocada a un nivel de proceso tanto empresarial como comercial realizando los manuales de procesos necesarios para la implementación de los trabajos adecuados en la empresa y además requeridos con sus salarios básicos, también se verán los requisitos o códigos necesarios para la implementación del proceso productivo, el análisis foda con las fortalezas de nuestra empresa, las oportunidades del medio en el en el que nos movemos, las debilidades internas y las amenazas externas.

## **MERCADEO OBJETIVO**

El mercadeo objetivo al cual se plantea esta idea de negocio es distribuir la mermelada a los mercados de Cooratiendas, y expandirlo a almacenes de cadenas, súper mercados dando a conocer las expectativas de los productos estratificando el consumo de escala de acuerdo al gusto de cada persona incluyendo niños desde los 12 años.

Porque este producto de la mermelada se acentúa al consumo masivo de las personas el cual se tomaría como un postre acompañamiento para eventualidades y demás aspecto ya que tiene un provecho alimenticio con frutas y suple una dieta balanceada.

## **MISIÓN**

Somos una compañía donde elaboramos productos con base en Frutas (Mango), todo esto dentro de un marco de innovación, rentabilidad y respeto a nuestros clientes, ubicados en la

ciudad de Bogotá, los productos serán reconocidos tanto por su calidad como por su bajo costo, dirigidos hacia una gran variedad de público.

## **VISIÓN**

En los próximos años nos consolidaremos como una empresa productora de alimentos de gran nivel y líder en los mercados donde participaremos, como mejor opción para los clientes y consumidores, a través de la utilización de tecnología y prácticas empresariales honestas y limpias.

## **LOGOTIPO**



**Figura 1.**

## **SLOGAN**

**ENDULZA TUS MEJORES MOMENTOS**

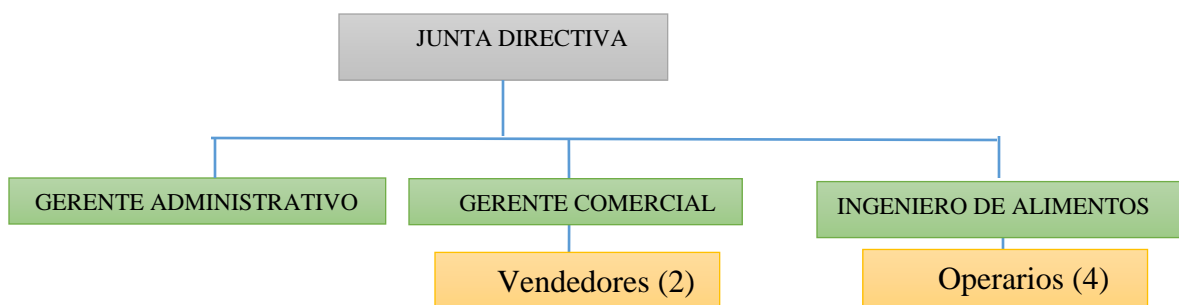
## **COLORES INSTITUCIONALES**

Negro: Expresa poder, elegancia, prestigio, seriedad

## VALORES CORPORATIVOS

- **RESPONSABILIDAD:** Cumplir con los requerimientos en el área de trabajo y las tareas asignadas. Cada empleado debe tener la capacidad de tomar decisiones. Para llegar a cumplir el objetivo de la empresa.
- **COMPROMISO:** Manejo de la gestión basada en el progreso continuo, el esfuerzo y la contribución de todos nuestros colaboradores para llegar al objetivo del logro.
- **CALIDAD:** Cumplir con los estándares de calidad de nuestro producto. Desde los ingredientes hasta la preparación.

## ORGANIGRAMA



## FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES

		<b>FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES</b>		<b>Código: FORT-001 Versión: 1</b>
<b>1. IDENTIFICACION DEL CARGO</b>				
<b>DENOMINACION</b>	Gerente Administrativo y Financiero	<b>CODIGO</b>	Admo 001	
<b>NIVEL</b>	Gerencia	<b>ASIGNACION ASALARIAL</b>	\$1.200.000	
<b>DEPENDENCIA</b>	Administrativo y Financiero	<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Indefinido	
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CARGO</b>				
Planear, organizar, dirigir y controlar los departamentos responsables por registros administrativos y financieros, llevar la logística con relación a los procesos del negocio, diseñando el material presupuestal teniendo en cuenta los flujos de efectivo, análisis financiero y el control de los gastos administrativos y financieros.				
<b>3. PERFIL DEL CARGO</b>				
Para el departamento de Gerencia Administrativa deben cumplir con los siguientes requisitos: conocimientos básicos en desarrollo de proyectos, manejo de personal, talento humano etc. contrato términos indefinido con una asignación salarial de \$ 1.200.00 más prestaciones de ley				
<b>4. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES</b>				
Debe ser responsable de la elaboración y ejecución presupuestaria con el resto de unidades de la mi pyme, responsable de la gestión financiera y la responsabilidad de los informes financieros, con aval de revisarlos y validando medidas tendientes basándose en las políticas del recurso humano.				
Cumplir con el sistema de gestión integrado de la empresa.				
Validando entradas y salidas de sus estados financieros (flujo de caja)				
Pago de impuestos y permisos				
Facturación				

Tabla 1.

		<b>FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES</b>		<b>Código: FORT-001 Versión: 1</b>
<b>1. IDENTIFICACION DEL CARGO</b>				
<b>DENOMINACION</b>	Gerente Comercial	<b>CODIGO</b>	Comercial 001	
<b>NIVEL</b>	Gerencia	<b>ASIGNACION ASALARIAL</b>	\$1.100.000	
<b>DEPENDENCIA</b>	Comercial	<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Indefinido	
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CARGO</b>				
<p>Coordinar las actividades de la fuerza de ventas, los planes de comercialización y mercadeo, a fin de lograr el posicionamiento de la empresa, en base a políticas establecidas para la promoción, distribución y venta de productos y servicios a fin de lograr los objetivos de ventas</p>				
<b>3. PERFIL DEL CARGO</b>				
<p>Para el departamento comercial deberán cumplir con los siguientes parámetros: Profesional en carreras Administrativas, pasión por las ventas, trabajo en equipo. Contrato término indefinido con la compañía salario \$ 1.100.000 más comisión por cumplimiento prestaciones de ley.</p>				
<b>4. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES</b>				
Marketing				
Investigación comercial de mercados				
Planificación comercial				
La formación de vendedores y comerciales				
Técnicas de promoción de ventas				
- La distribución				
- Publicidad				
- Estudio conocimiento de competencia				
Gestión en el área de comercialización				
Análisis de precios				
Estrategias para competir				

Tabla 2.

		<b>FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES</b>		<b>Código: FORT-001 Versión: 1</b>
<b>1. IDENTIFICACION DEL CARGO</b>				
<b>DENOMINACION</b>	Vendedor (a)	<b>CODIGO</b>	Comercial 011	
<b>NIVEL</b>	Impulsador(a)	<b>ASIGNACION ASALARIAL</b>	\$781.242	
<b>DEPENDENCIA</b>	Comercial	<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Fijo	
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CARGO</b>				
<p>Generar y mantener relaciones positivas con clientes nuevos y existentes. Lograr experiencias positivas con clientes</p> <p>e n el proceso de venta y servicio. Establecer y mantener un vínculo entre el cliente y la empresa.</p> <p>Alcance de objetivos de ventas. Asistir a cursos de capacitación y actualización.</p>				
<b>3. PERFIL DEL CARGO</b>				
<p>Para el departamento de ventas como asesor, deben cumplir con los siguientes requisitos: Ser técnicos afines en ventas y servicio al cliente, experiencia mínima de 6 meses en el sector comercial. Salario de \$781.242 más prestaciones de ley más comisiones y recargos con un contrato a término fijo</p>				
<b>4. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES</b>				
Asesorar a los clientes acerca de sus productos que ofrece la empresa.				
Captar nuevos clientes mediante un buen servicio al cliente.				
Proporcionar al comprador.				
Investigar su área <u>Conocer qué se compra y por qué</u> : beneficios y características de productos/servicios.				
Entender cómo se compra: condiciones de venta.				
Aprender todo sobre el producto: manejar con soltura el producto.				
Conocer el servicio: las características de la prestación del mismo.				
Saber el precio: conocer el precio y sus modificaciones.				
Conocer la competencia.				
Entender su oferta: los productos/servicios de la competencia y sus diferencias				
Saber su precio				
<b>FORTALECER LA RELACIÓN CON LOS CLIENTES</b>				
Atender reclamaciones				
Explicar promociones y ofertas disponibles				
Realizar demostraciones del producto				
Dar consejos de uso sobre el producto				
Resolver dudas sobre el servicio				
Informar de garantías y seguros				
Informar sobre alternativas				
Obtener información sobre el mercado				
Dar servicio postventa				



		<b>FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES</b>		<b>Código: FORT-001 Versión: 1</b>	
<b>1. IDENTIFICACION DEL CARGO</b>					
<b>DENOMINACION</b>	Ingeniero de Alimentos	<b>CODIGO</b>	Ing. 001		
<b>NIVEL</b>	Gerencia	<b>ASIGNACION ASALARIAL</b>	\$1.200.000		
<b>DEPENDENCIA</b>	Administrativa	<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Indefinido		
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CARGO</b>					
Realizar la supervisión de los procesos de elaboración de los productos, desde la recepción de materia prima hasta su despacho, entrenar a los operarios en el uso de equipos, procesos entre otros, así como garantizar que se cumplan las buenas prácticas de manufactura, desarrollo de nuevos productos y asesoría a clientes.					
<b>3. PERFIL DEL CARGO</b>					
Deben cumplir con los siguientes requisitos: tener 2 años de experiencia en empresas de alimentos o materias primas para alimentos, tener un nivel académico Ingeniero o Tecnólogo de alimentos, manejo de office. Con contrato a término indefinido, el cual tendrá como salario \$1.200.000 más prestaciones de ley					
<b>4. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES</b>					
Dirigir, controlar, administrar, planificar, organizar todo lo referente a los procesos productivos, para lograr la eficiencia operativa y la excelencia.					
Supervisar que los colaboradores u operarios de la planta cumplan con el procedimiento de producción, de higiene, y seguridad y todas las otras establecidas previo a la puesta en marcha del proyecto.					
Asegurar los requisitos requeridos en el proceso de producción en cada una de sus fases y etapas.					
Aseguramiento general de la calidad de cada uno de los sub procesos, tales como: Recepción de materia prima, transporte, buenas prácticas de manufactura, despacho del producto terminal.					
Llevar el control del mantenimiento de equipo y capacitar a los operarios de planta en el uso de equipos.					
Elaborar reportes e informes periódicos sobre producción diaria, semanal y mensual que genere información de interés para el Administrador					
Realizar los pedidos de materia prima e insumos necesarios para la producción y operación general de la planta (manejo de inventario).					

**Tabla 3**

		<b>FORMATO DESCRIPTIVO DE CARGOS Y PERFILES</b>		<b>Código: FORT-001</b> <b>Versión: 1</b>
<b>1. IDENTIFICACION DEL CARGO</b>				
<b>DENOMINACION</b>	Operario (a)	<b>CODIGO</b>	Producción 011	
<b>NIVEL</b>	Operario (a)	<b>ASIGNACION ASALARIAL</b>	\$781.242	
<b>DEPENDENCIA</b>	Producción	<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Fijo	
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CARGO</b>				
<p>Contratado en un ámbito laboral de producción masiva, dedicándose a realizar una sola actividad a lo largo de toda su jornada, contando con una alta cantidad de material para tener el tiempo suficiente para terminar el trabajo.</p>				
<b>3. PERFIL DEL CARGO</b>				
<p>Para el departamento de producción como operario, deben cumplir con los siguientes requisitos: Ser bachilleres académicos, experiencia mínima de 6 meses en el sector de producción, disponibilidad de tiempo, Salario de \$781.242 más prestaciones de ley más recargos y horas extras con un contrato a término fijo, acreditado en el curso BPM.</p>				
<b>4. DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES</b>				
<p>Controla los procesos de recepción, manipulación de alimentos de acuerdo a las normas de calidad, medio ambiente y seguridad establecida por la compañía.</p>				
<p>Recibe las materias primas e insumos</p>				
<p>Atiende y aclara dudas de orden de fabricación.</p>				
<p>Recibe plan de fabricación para la elaboración de los productos con parámetros de calidad</p>				
<p>Realiza operaciones de transformación, controla hace modificaciones y parámetros maquinarias</p>				
<p>Gestiona adecuadamente residuos (maquinaria, limpieza de equipos)</p>				

**Tabla 4**

## **FODA**

### **FORTALEZAS**

Exclusividad y diferenciación en los productos fabricados de forma tradicional, también tendremos una materia prima de fácil Adquisición y bajo precio. Nuestra mermelada será un producto 100% natural y tendrá un alto contenido nutritivo además con nuestro producto no perjudicamos al medio ambiente, ofrecemos un producto que satisface los diferentes gustos y necesidades, es también elaborado de manera artesanal, sin conservantes y colorantes, la presentación de nuestro producto hace que sea de fácil transporte y manejo, excelente atención al cliente, precios accesibles y competitivos.

### **OPORTUNIDADES**

Con la creciente demanda de productos naturales y tradicionales el consumidor se encuentra dispuesto a probar nuevos productos, además estos son de fácil distribución, son conocidos por la sociedad y de fácil comercialización.

### **DEBILIDADES**

Al ser una empresa nueva nuestra participación en el mercado podría ser baja y también podría originar un lento crecimiento en las ventas. La fabricación es manual y de forma artesanal, lo que lleva bastante tiempo e implica un retraso en la entrega de la mercadería.

### **AMENAZAS**

Las amenazas es que no todas las personas están dispuestas a adquirir el producto, plagas o cambios climáticos que afectan a la cosecha de los frutos, aparición de nuevos competidores que ofrezcan productos similares, variabilidad en los costos generales (tanto fijos como variables), competencia con productos fabricados industrialmente muchos más baratos.

Los productos que nosotros ofrecemos no son novedosos ya que existen personas que se dedican a esto, pero queremos lograr que nuestro producto sea diferente a los demás en sabor, textura, calidad, presentación y de bajo costo para que todas las personas puedan adquirirlo.

## **POLITICA DE CALIDAD**

Es política de nuestro proyecto satisfacer las necesidades de los clientes mediante la elaboración y comercialización de mermeladas innovadoras a precios competitivos y rentables, proporcionando capacitación y entrenamiento a todo el personal, manteniendo las instalaciones físicas en condiciones adecuadas de funcionamiento y atendiendo ampliamente las necesidades y sugerencias del cliente, al igual que liderando las iniciativas de mejora continua que agreguen valor procedente de los colaboradores y del entorno.

## **OBJETIVOS DE CALIDAD**

- Dar satisfacción al cliente proporcionando productos que cumplen con los requisitos establecidos.
- Entregar al cliente lo acordado de manera completa
- Entregar al cliente en el tiempo acordado.
- Atender al cliente brindándole un trato integral.
- Establecer con el cliente condiciones de negociación.

## **TAMAÑO**

La empresa **MANCHÍA** es una microempresa debido a que el propietario de la empresa labora en la misma, los activos totales por parte de la empresa junto con sus salarios son inferiores a 500 salarios mínimos legales vigentes y la empresa cumple con el número de empleados requeridos que es menor de 10.

## **REGIMEN**

La empresa pertenece a régimen simplificado ya que:

1. Sus ingresos totales de las actividades comerciales que realiza son inferiores a 4000 UVT.
2. Es un contribuyente del impuesto de industria y comercio.
3. La empresa no posee inversiones financieras durante el año o años anteriores que supere la suma de \$120.784.000.
4. En el negocio no se realizan actividades bajo franquicia, concesión, entre otros.

## **NUMERO DE EMPLEADOS**

La empresa **MANCHIA** cuenta con 9 Colaboradores encargados de las diferentes funciones de la empresa.

## **CONSTITUCIÓN**

Para desarrollar el negocio se constituirá una sociedad por **Acciones simplificadas SAS**. Se escoge esta tipo de sociedad ya es una nueva modalidad asociativa cuya característica principal consiste en que los asociados tienen la facultad de pactar con mayor flexibilidad la organización y funcionamiento del ente social, y por otra parte desaparecen muchas de las limitaciones que rigen para los tipos sociales hasta ahora existentes. Su carácter cerrado se evidencia no sólo porque la ley prohíbe que sus acciones y demás valores se inscriban en el registro de valores o se negocien en bolsa, sino también porque su estructura y funcionamiento están previstos para que sean atractivos principalmente para asociados que se conocen y se tienen confianza mutua.

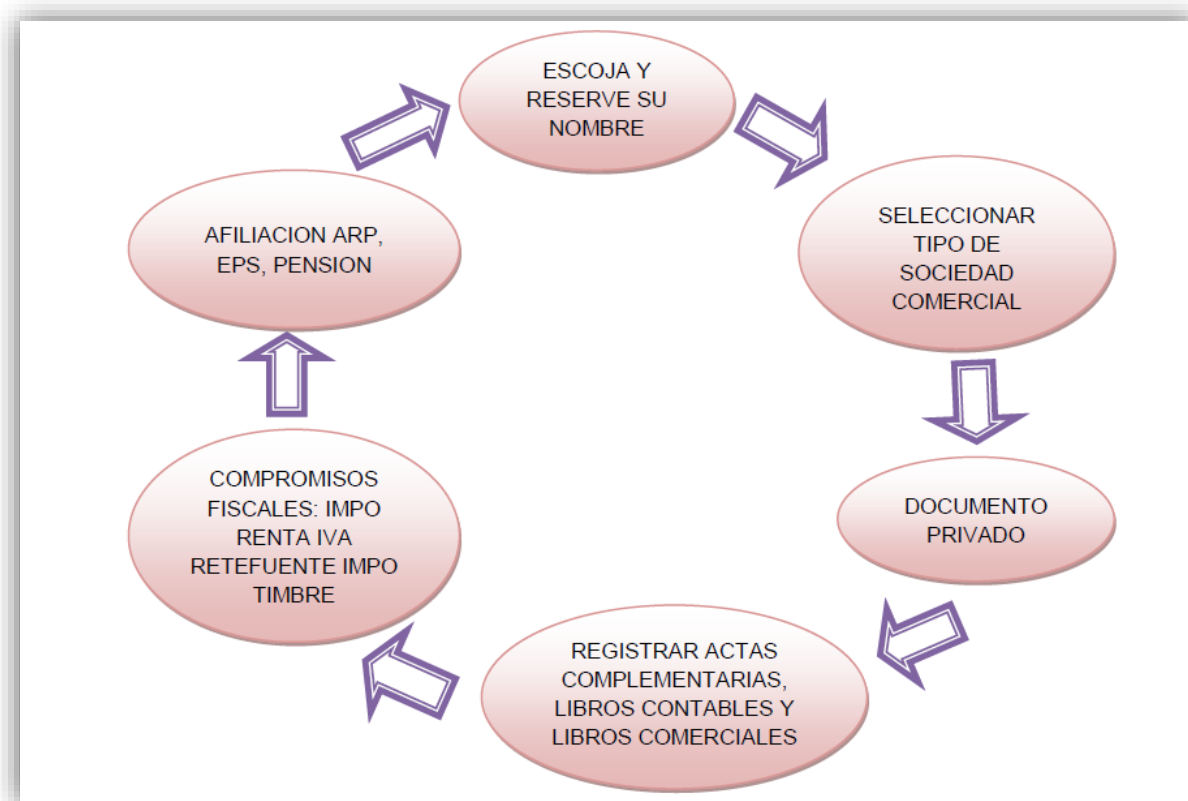
## **LEY 1258, CONSTITUCIÓN DE SAS. LEY 1258 DE 2008**

### **CARACTERISTICAS**

- Constitución con una o varias personas.
- Responsabilidad hasta el monto de los aportes de capitales.
- Naturaleza siempre será comercial.
- Efectos tributarios, normas de las sociedades Anónimas.
- Permite la unipersonalidad y no exige un número mínimo o máximo de accionistas.
- Se constituye por documento privado inscrito en la Cámara de Comercio del domicilio, teniendo claridad que si se aportan bienes inmuebles en la constitución debe hacerse por escritura pública.
- Su objeto social puede ser indeterminado siempre y cuando realice cualquier actividad lícita, es decir, es opcional.
- El término de duración podrá ser indefinido, es opcional.
- La responsabilidad se limita exclusivamente al monto de los aportes de los accionistas, salvo fraude a la ley o abuso en perjuicio de terceros.
- A diferencia de los demás permite el pago de los aportes difiriéndolo hasta por un plazo máximo de dos años.
- En esta sociedad se pueden crear diversas clases y series de acciones.
- Posibilidad de restringir la cesión o venta de acciones hasta por 10 años o de sujetarla a autorización de la asamblea.
- Es mucho más flexible, pues existe libertad para diseñar la estructura de administración.

- Es voluntaria la creación de la junta directiva y de la revisoría fiscal. Simplemente deja a criterio del empresario o de la sociedad crear el cargo, cuando la sociedad no tiene activos brutos a diciembre 31 del año anterior por encima de los 5 mil salarios mínimos o cuyos ingresos brutos durante el año anterior excedan los 3 mil salarios mínimos.

### PASOS PARA CONSTITUIR UNA S.A.S.



**Figura 2**

## **NORMATIVIDAD**

### **INVIMA**

Es el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Ejecuta las políticas formuladas por el Ministerio De Protección Social en materia de vigilancia y control de Control de calidad. En nuestro producto, nos acompañaran como emprendedores desde el inicio, certificado buenas prácticas de manufacturas y control de calidad, otorgando el Registro Sanitario. Ejerciendo la inspección, vigilancia y control.

### **LEGISLACION SANITARIA**

- LEY 9 de 1979: Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.
- DECRETO 3075 DE 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007: requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos.
- RESOLUCIÓN 5109 DE 2005: Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.
- RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001: regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a: Las personas



Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación.

### **AUTORIZACION DE LA ALCALDIA**

Alcaldía local de Chapinero, tramite, formatos y documentos.

### **CAMARA DE COMERCIO**

Es una institución que ha marcado el desarrollo de la ciudad y la región. Fomenta la creación de empresas, defiende lo interés de los empresarios y emprendedores de la ciudad y ser un organismo asesor y consultor del gobierno. Nos darán asesoría de como estructurar nuestro proyecto empresarial.

### **NORMA ISO 9001**

Es la base del sistema de gestión de calidad ya que es una norma internacional y que se centra en todos los elementos de administración de calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos y servicios. Bajo la resolución 3929 de 2013 del ministerio de salud y protección social regula por medio del INVIMA las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias en los establecimientos donde se fabriquen, procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen frutas y los productos que se procesen a partir de estas, así como a las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta,

clarificados o no o la mezcla de estos, destinados para el consumo humano en el territorio nacional.

## GASTOS DE PERSONAL

Las condiciones de trabajo serán las más apropiadas por el empleador, se proyectara una nómina mensual de \$ **8.776.339** de esta manera se cumpliera a cabalidad con las prestaciones de ley exigidas en el código de trabajo.

### DISTRIBUIDORA MANCHIA S.A.S

#### NOMINA MES DE OCTUBRE

NOMBRE	DEVENGOS						DEDUCCIONES			
	BASICO	BONIFICACION	DIAS	MES	TRANSP	DEVENGADO	SALUD	PENSION	TOTAL DESCUENTO	NETO A PAGAR
GERENTE ADMO	\$1.200.000		30	\$1.200.000	\$88.211	<b>\$1.288.211</b>	\$48.000	\$48.000	<b>\$96.000</b>	<b>\$1.192.211</b>
GERENTE COMERCIAL	\$1.100.000		30	\$1.100.000	\$88.211	<b>\$1.188.211</b>	\$44.000	\$44.000	<b>\$88.000</b>	<b>\$1.100.211</b>
INGENIERO DE ALIMENTOS	\$1.200.000		30	\$1.200.000	\$88.211	<b>\$1.288.211</b>	\$48.000	\$48.000	<b>\$96.000</b>	<b>\$1.192.211</b>
VENDEDOR 1	\$781.240	\$200.000	30	\$981.240	\$88.211	<b>\$1.069.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$1.006.951</b>
VENDEDOR 2	\$781.240	\$250.000	30	\$1.031.240	\$88.211	<b>\$1.119.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$1.056.951</b>
OPERARIO 1	\$781.240		30	\$781.240	\$88.211	<b>\$869.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$806.951</b>
OPERARIO 2	\$781.240		30	\$781.240	\$88.211	<b>\$869.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$806.951</b>
OPERARIO 3	\$781.240		30	\$781.240	\$88.211	<b>\$869.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$806.951</b>
OPERARIO 4	\$781.240		30	\$781.240	\$88.211	<b>\$869.451</b>	\$31.250	\$31.250	<b>\$62.500</b>	<b>\$806.951</b>
<b>TOTALES</b>	<b>\$8.187.440</b>	<b>\$450.000</b>		<b>\$8.637.440</b>	<b>\$793.899</b>	<b>\$9.431.339</b>	<b>\$327.500</b>	<b>\$327.500</b>	<b>\$655.000</b>	<b>\$8.776.339</b>

**Tabla 5**

## GASTOS PUESTA EN MARCHA

Para iniciar el montaje de nuestro proyecto, se tendrán en cuenta los siguientes elementos claves para su desarrollo.

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	TOTAL
COMPUTADORES PORTATILES	3	\$ 1.200.000	\$ 3.600.000
ESCRITORIOS	3	\$ 300.000	\$ 900.000
SILLAS	6	\$ 30.000	\$ 180.000
MOTO PARA DOMICILIOS	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
ARCHIVO	1	\$ 200.000	\$ 200.000
TELEFONOS INALAMBRICOS	3	\$ 180.000	\$ 540.000
BOTIQUIN ORIMEROS AUXILIOS	2	\$ 100.000	\$ 200.000
MESONES METALICOS	2	\$ 2.400.000	\$ 4.800.000
REFRIGERANTES	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000
CANECAS	4	\$ 30.000	\$ 120.000
OLLAS	8	\$ 40.000	\$ 320.000
ESTUFA GIGANTE	2	\$ 1.100.000	\$ 2.200.000
HORNOS MICRO ONDAS	2	\$ 130.000	\$ 260.000
RECIPIENTES CUCHARONES	0	\$ 1.300.000	\$ 1.300.000
ETIQUETAS IMPRESAS-ENVACES	0	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
<b>VALOR TOTAL INVERSION FIJA</b>			<b>\$ 22.420.000</b>

Tabla 6

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	TOTAL
ARRIENDO BODEGA		\$2.500.000	\$2.500.000
SERVICIOS PUBLICOS, AGUA, LUZ TELEFONO, INTERNET	2	\$1.300.000	\$1.300.000
NOMINA ENTRE 9 EMPLEADOS		\$8.776.339	\$8.776.339
CONTADOR		\$600.000	\$600.000
<b>GASTOS CADA (2) MESES</b>			<b>\$13.176.339</b>

Tabla 7

<b>CAMARA DE COMERCIO</b>	
Matricula	\$355.000
Impuesto	\$2.310.000
Derechos de inscripción	\$41.000
Formatos	\$5.500
<b>REGISTRO INVIMA</b>	
Análisis del laboratorio	\$1.901.022
Certificados	\$93.449
<b>ACTA DE CONSTITUCION</b>	
Certificado	\$10.000
<b>BOMBEROS</b>	
Certificado	\$9.475
<b>RUT</b>	
Persona natural	\$7.500
	<b>\$4.732.946</b>

Tabla 8

**TOTAL COSTO DEL PROYECTO: \$ 40.329.285**

<b>APORTES SOCIOS</b>	
<b>Nombres</b>	<b>Aportes</b>
JEISSON VELASQUEZ ROMERO	10.329.285
JEFERSON GUZMAN	10.000.000
MONICA HURTADO	10.000.000
<b>Total Aportes</b>	<b>30.329.285</b>

Tabla 9

<b>CRÉDITO BANCARIO</b>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PERIODO 0</b>	<b>PERIODO 1</b>	<b>PERIODO 2</b>	<b>PERIODO 3</b>	<b>PERIODO 4</b>	<b>PERIODO 5</b>
<b>Valor del crédito</b>	10.000.000					
<b>Tasa de Interés</b>	2,0%					
<b>Saldo de Capital</b>	10.000.000	10.000.000	8.078.416	6.239.984	4.364.784	2.452.080
<b>Cuota Fija</b>	2.121.584	2.121.584	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000
<b>Pago Intereses</b>		200.000	161.568	124.800	87.296	49.042
<b>Abono a Capital</b>		1.921.584	1.838.432	1.875.200	1.912.704	1.950.958

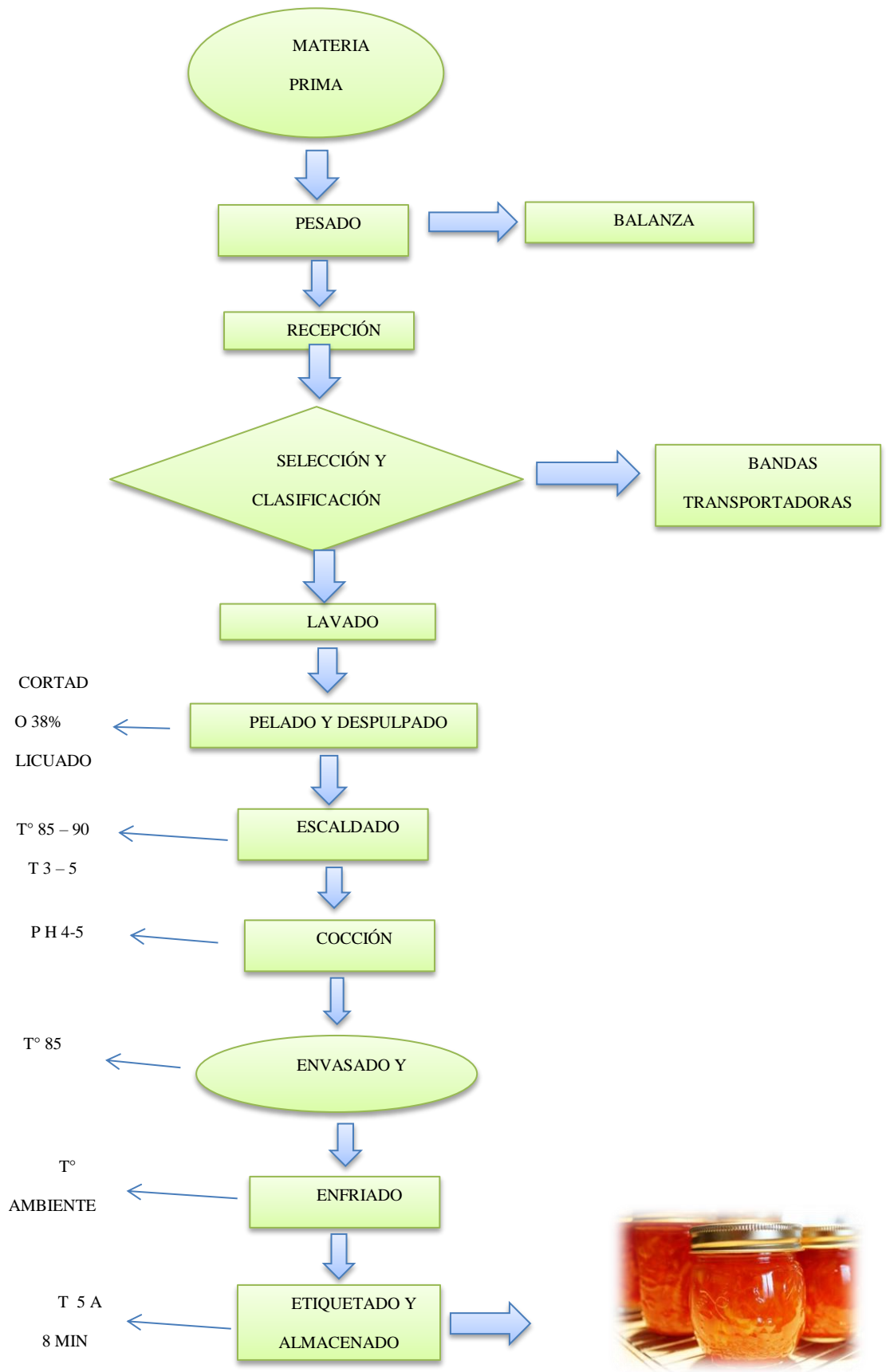
Tabla 10

## FICHA TECNICA

		<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		<b>OPCION DE GRADO III- 2018B</b>	
<b>NOMBRE DE LA EMPRESA:</b>		DISTRIBUIDORA MANCHIA S.A.S			
<b>DIRECCIÓN:</b>		CARRERA 13 NUMERO 54-16 CHAPINERO			
<b>CIUDAD:</b>		BOGOTA D.C			
<b>CONTACTOS:</b>		JEISON VELASQUEZ, MONICA HURTADO			
<b>TELEFONOS:</b>		3228977090-3142363563			
<b>COGIGO CIU:</b>					
<b>E-MAIL:</b>		<a href="mailto:MANCHIA2018@DISTRIBUIDORA.COM">MANCHIA2018@DISTRIBUIDORA.COM</a>			
<b>SITIO WEB:</b>		NO POSEE			
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</b>		<b>MERMELADA X 250GR</b>			
<b>FOTOGRAFIA</b>		<b>MERMELADA DE MANGO CON SEMILLAS DE CHIA</b>			
		PRODUCTO ELABORADO A BASE DE MANGO, SEMILLAS DE CHIA, CONSISTENCIA GELATINOSA PRODUCIDA CON LAS FRUTAS SANAS DE LA REGIÓN.			
		<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>		<b>PRESENTACIÓN EMPAQUES</b>	
		<b>PROTEINA</b> <b>AGUA MINERALES</b> <b>CALORIAS</b> <b>VITAMINAS A Y B</b> <b>CALCIO</b>		<b>MERMELADA X 250GR</b> <b>MERMELADA X 315GR</b> <b>MERMELADA X 340GR</b>	
<b>CARACTERISTICAS</b>					
<b>COLOR : AMARILLA</b>		*EL FRACAZO DERROTA A LOS PERDEDORES, E INSPIRA A LOS GANADORES*			
<b>ASPECTO: BRILLANTE</b>					
<b>SABOR:MANGO</b>					
<b>OLOR:FRUTA MANGO</b>					

Tabla 11

## FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PREPARACION DE LA MERMELADA



La elaboración de la mermelada, es hasta ahora uno de los métodos más comunes para conservar la fruta y su producción casera es superior a la producción hecha masivamente. Las características más saltantes de la mermelada es su color brillante y atractivo además debe parecer gelificado sin mucha rigidez, la mermelada MANCHIA, es un producto preparado con una mezcla de almíbar de piña, mango y semillas de chía, entre otros puede ser preparado con estos más ingredientes hasta obtener la consistencia adecuada.

Existen mermeladas de todo tipo de frutas y de mezclas, lo que buscamos con este producto, es hacerles saber a las personas que el cuidado de la salud es sumamente importante para vernos y sentirnos bien. El plus de innovación que se le dio a la mermelada de mango, se trata de la semilla chía con sabor a nuez, la cual contiene una gran cantidad de vitaminas y minerales, con la que nos podemos beneficiar. Si miramos nuestro mercado encontramos mermeladas muy tradicionales, de esta manera surge la necesidad de renovar un producto, a fin de que las personas se sientan a gusto.

**Las semillas de chía no contienen gluten, son saludables y contienen Omega 3, antioxidantes y fibra.**

- ✓ 5 veces más la cantidad de **calcio** que la leche.
- ✓ 3 veces más la cantidad de antioxidantes que los arándanos.
- ✓ 3 veces más la cantidad de **hierro** que las espinacas.
- ✓ 2 veces más la cantidad de fibra que la avena.
- ✓ 2 veces más la cantidad de proteínas que cualquier verdura.
- ✓ 2 veces más la cantidad de **potasio** que el plátano.

## **ELABORACIÓN DE LA MERMELADA MANCHIA**

La fruta se pesa y almacena hasta el momento de la elaboración. Selección, Se descarta las frutas que presentan daños físicos, químicos y biológicos. Lavado, con agua potable, sirve para eliminar las partículas extrañas adheridas a la fruta. Luego del lavado las frutas se desinfectan con una solución de agua con cinco gotas de solución de cloro por litro. Pelado y desemillado, Puede realizarse antes o después del blanqueado térmico. El pelado también puede ser químico utilizando sosa cáustica y con vapor de agua o agua caliente. La fruta se calienta en una olla de preferencia de acero inoxidable con el 10 % del azúcar y el ácido cítrico, se cuece por 20 min removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva completamente. Se agrega el 30 % más de azúcar y se hierve por 20 minutos más removiendo constantemente la mezcla. Se agrega 30 % más de azúcar y se hierve por 20 min más removiendo la mezcla. Finalmente se agrega el 30 % del azúcar restante mezclado uniformemente con la pectina, se sigue con la cocción por aproximadamente 20 min removiendo constantemente hasta que la mezcla alcance los 65 °, Envasado, el envasado se realiza a no menos de 85 °C, en envases previamente esterilizados por acción de vapor de agua sobrecalentado o agua en ebullición. Se deja un espacio de 1 cm. Desde el borde del frasco. Sellado, inmediatamente después del envasado los frascos se cierran herméticamente, procediendo a colocarlo en forma invertida para asegurar el cierre hermético. Enfriado, a temperatura ambiente.

## **PRINCIPALES COMPONENTES**



## **MANGO**

El mango es originario de la india donde hay bellas historias en las que el mango es el protagonista. Unos chinos llegaron a la India y se llevaron el mango a China. Otro explorador lo llevó a Europa donde no se volvió muy popular. Luego los portugueses tomaron el mango de la India y lo llevaron a África y a Brasil. Y no lo va a creer, pero a Latinoamérica y la Florida el mango no llegó sino hasta el siglo 19. El mango se come verde y maduro y fresco y seco. En Asia el mango verde se usa como verdura y se les añade a ensaladas, curry, chutneys y varios tipos de preserves y encurtidos además de comerse como fruta.

## **BENEFICIOS**

- ✓ Por su contenido en potasio tiene un efecto diurético. Es muy bueno para personas que necesiten eliminar líquidos.
- ✓ Tiene magnesio.
- ✓ Un mango maduro de 200g aporta la cantidad diaria recomendada de vitamina C y un 30 por ciento de vitamina A. Es ideal para las personas que no toleran otras fuentes de vitamina C.
- ✓ Los mangos tienen fenoles que son anti-oxidantes poderosos.
- ✓ Es rico en hierro.
- ✓ Es rico en selenio.
- ✓ Tiene una enzima similar a la de las papayas que ayuda a tener una buena digestión.
- ✓ Por su contenido de vitamina B es recomendable para el buen funcionamiento del sistema nervioso, el metabolismo y la salud de la piel.

[www.danper.com/blog/beneficios-mango-para-salud/](http://www.danper.com/blog/beneficios-mango-para-salud/)

## **PIÑA**

La piña, también conocida como ananá en algunos lugares, es una fruta tropical con forma ovalada, tiene una corona y también una piel muy rugosa de color verdosa que se va volviendo amarilla y marrón según va madurando. Además, desprende un agradable olor dulzón. Por dentro tiene una carne amarilla muy dulce y jugosa. Aunque la piña es originaria de Brasil y Paraguay, su consumo está muy extendido gracias a los beneficios nutricionales que posee la piña.

## **BENEFICIOS**

- ✓ Es rica en hidratos de carbono, como estos son de absorción lenta nos da energía durante más tiempo.
- ✓ La piña contiene minerales como el hierro, el magnesio, el yodo, el zinc o el manganeso.
- ✓ Posee vitaminas A, del grupo B y C, haciendo de la piña una excelente fuente de antioxidantes que combaten a los radicales libres y retrasan el envejecimiento.
- ✓ Hasta un 85% de la piña es agua, esto quiere decir que te saciará, te mantendrá bien hidratada y que aporta muy pocas calorías (unas 55 por cada 100 gr).
- ✓ La piña tiene propiedades antiinflamatorias, por lo que resulta muy beneficiosa en casos de artritis o gota.
- ✓ Su fibra nos ayuda a depurar el organismo y a ir regularmente al baño, por lo que nos ayudará a prevenir el estreñimiento.
- ✓ La piña fortalece nuestro sistema inmunológico para que éste pueda responder correctamente ante los ataques de patógenos.

- ✓ Ejerce un efecto anticoagulante en la sangre, ayudando a fluidificarla y evitar los trombos, por lo que personas con mala circulación sanguínea se beneficiarían al consumir la piña.
- ✓ La piña está muy recomendada como diurético, para combatir catarros, reumatismo o incluso hipertensión.
- ✓ Favorece la cicatrización y cura de heridas
- ✓ Esta fruta nos ayuda a eliminar o quemar las grasas, siendo muy recomendada y beneficiosa para personas con celulitis, obesidad o sobrepeso.

[www.mejorconsalud.com](http://www.mejorconsalud.com)

## **SEMILLAS DE CHIA**

La semilla de chía se originó en México, Guatemala y Bolivia se le atribuyen 2 veces la proteína de cualquier otra semilla, 5 veces el calcio de la leche entera, además del boro, mineral que ayuda a la absorción del calcio en los huesos, 2 veces la cantidad de potasio de los plátanos, 3 veces más antioxidantes que los arándanos, y 3 veces más hierro que las espinacas, aparte de grandes cantidades de ácidos grasos esenciales omega 3. También es fuente de magnesio, manganeso, cobre, niacina, zinc y otras vitaminas.

## **BENEFICIOS**

- **Controlan los antojos**

Las semillas de chía están repletas de fibra por lo que son una buena opción para poner freno a nuestros antojos. Son fáciles de digerir, pero crean una sensación de saciedad que nos ayuda a controlarnos para no picar entre horas. Es recomendable

tomar las en el desayuno para mantenernos en forma durante todo el día. Puedes añadir las también en la leche o en los cereales.

- **Saben a nuez.**

Lo bueno de estas semillas es que tienen un sabor ligeramente suave parecido al de la nuez. ¡Están riquísimas! La nutricionista Madeleine recomienda tomarlas en el desayuno: "Te mantienen lleno durante más tiempo por eso son buenas para no picar nada hasta la hora de comer". ¿Por qué no pruebas a incluirlas en alguna de estas deliciosas ensaladas?

- **Ayudan a mantenerte bien hidratada**

Absorben entre 10-12 veces su peso en agua lo que ayuda a mantenerte bien hidratada. Son buenas para deportistas y personas que están normalmente muy activas. Puedes tomarlas antes de ir al gimnasio o de salir a correr.

- **Son una fuente saludable de Omega 3.**

El Omega 3 es bueno para el sistema nervioso central, para las células y para muchos de nuestros órganos vitales. Además mantiene brillante nuestra piel y nuestro pelo. Está demostrado que las semillas de chía contienen más de este ácido graso que algunos pescados como por ejemplo el salmón, por lo que son una buena alternativa.

- **Protegen de los efectos nocivos del medio ambiente.**

Protegernos de la contaminación, del humo del tabaco o de los rayos UVA debe ser prioritario para nuestra salud. Aunque lo tomemos a broma es un asunto serio ya que pueden causarnos daños perjudiciales. Consumir chía diariamente ayuda a una protección óptima debido a sus nutrientes.

- **Generan un aporte extra de energía.**

Si estás buscando una solución para mantenerte activa desde por la mañana o para aguantar más en el gimnasio, las semillas de chía están hechas para ti. Contienen el doble de potasio que el plátano y dos veces más la cantidad de proteínas que cualquier verdura.

- **Ayudan a bajar de peso.**

Las semillas de chía te ayudarán a encontrar tu peso ideal. Gracias a la fibra ayudan en el proceso digestivo y controlan el hambre. Además, al entrar en contacto con el agua forman una capa hipocalórica que hace que aumente su peso diez veces más dentro del estómago, lo que produce sensación de saciedad. Con las semillas y algunos alimentos saludables como estos, que combinados pueden dar lugar a deliciosos zumos, seguro que consigues llegar a tu peso ideal en un abrir y cerrar de ojos.

- **Aumenta la masa muscular.**

La chía proporciona un aporte extra de energía y además gracias a su alto contenido en fibra y a su alto contenido en proteínas, aumenta la masa muscular y regenera los

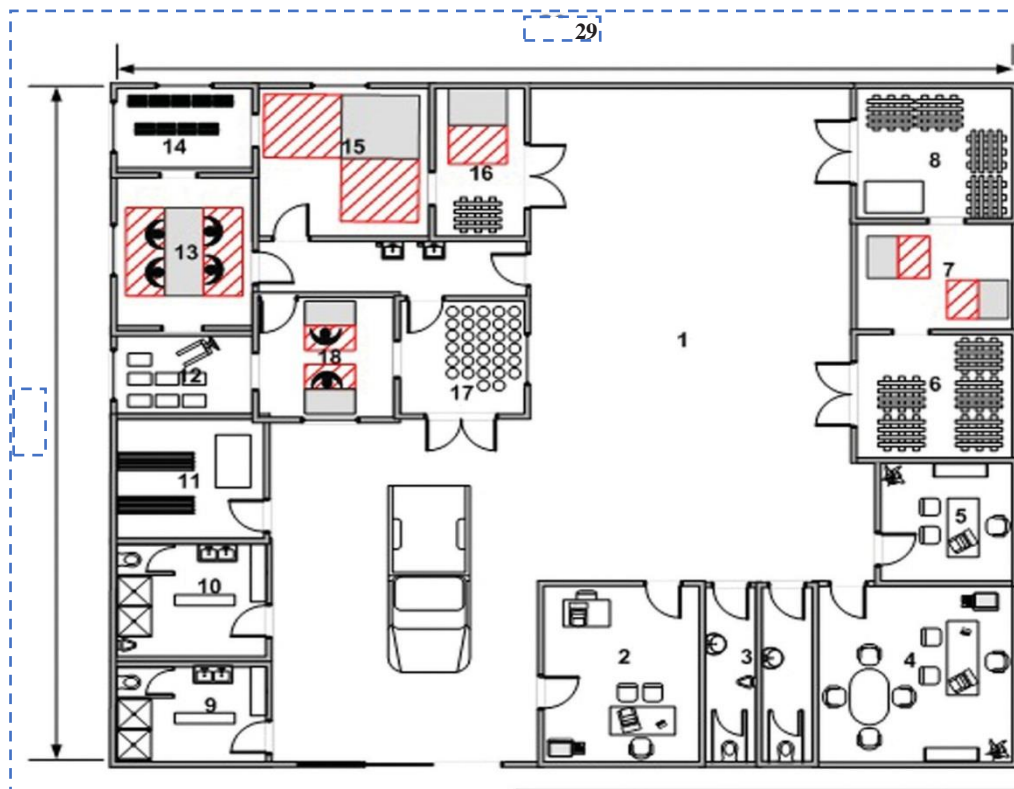
tejidos. Una buena opción para cambiar los batidos de proteínas postgimnasio son estas semillas 100% naturales.

- **Calman el dolor de las articulaciones.**

Las semillas de chía son tus aliadas. Los ácidos grasos Omega 3 proporcionan propiedades antiinflamatorias, por lo que si toma semilla de chía diariamente notarás que se reduce notablemente el dolor de tus articulaciones.

[www.chiasemillas.es](http://www.chiasemillas.es)

## PLANTA



<b>DISTRIBUIDORA MANCHIA SAS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Área de circularización del producto</li> <li>2. Oficina de ventas</li> <li>3. Servicios higiénicos administrativos</li> <li>4. Gerencia general y administrativa</li> <li>5. Oficina calidad supervision</li> <li>6. Almacenamiento materia prima</li> <li>7. Área de mezclado y envasado</li> <li>8. Almacén de insumos</li> <li>9. Servicios higiénicos damas</li> <li>10. Servicios higiénicos caballeros</li> <li>11. Seccion de lavado material prima</li> <li>12. Seccion de empaque del producto</li> <li>13. Área de pelado</li> <li>14. Area de coccion</li> <li>15. Área de etiquetado</li> <li>16. Area dosificadora y selladora</li> <li>17. Alamance producto terminado</li> <li>18. Selección y clasificación de materia prima</li> </ol>		<b>INGREDIENTES:</b> MANGO, SEMILLA DE CHIA, AZUCAR, AGUA  <b>FECHA ELABORACIÓN</b> <b>FECHA FABRICACIÓN</b> <b>FECHA VENCIMIENTO</b>  P.V.P <b>PESO NETO</b> 
	Elaborado por: DISTRIBUIDORA MANCHIA S.A.S  <b>DIRECCIÓN:</b> Chapinero  Reg. San. xxxxxxxxx NORMA ISO 9001  Una vez abierto consumeSe en el menor tiempo posible	

**Tabla 12**

## ESTUDIO TÉCNICO

### ¿COMO SE PRODUCE?

La fruta se pesa y almacena hasta el momento de la elaboración. Selección, Se descarta las frutas que presentan daños físicos, químicos y biológicos. Lavado, con agua potable, sirve para eliminar las partículas extrañas adheridas a la fruta. Luego del lavado las frutas se desinfectan con una solución de agua con cinco gotas de solución de cloro por litro. Pelado y desemillado, Puede realizarse antes o después del blanqueado térmico. El pelado también puede ser químico utilizando sosa cáustica y con vapor de agua o agua caliente. La fruta se calienta en una olla de preferencia de acero inoxidable con el 10 % del azúcar y el ácido cítrico, se cuece por 20 min removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva completamente.

Se agrega el 30 % más de azúcar y se hierve por 20 minutos más removiendo constantemente la mezcla. Se agrega 30 % más de azúcar y se hierve por 20 min más removiendo la mezcla. Finalmente se agrega el 30 % del azúcar restante mezclado uniformemente con la pectina, se

sigue con la cocción por aproximadamente 20 min removiendo constantemente hasta que la mezcla alcance los 65 °, Envasado, el envasado se realiza a no menos de 85 °C, en envases previamente esterilizados por acción de vapor de agua sobrecalentado o agua en ebullición. Se deja un espacio de 1 cm. Desde el borde del frasco. Sellado, inmediatamente después del envasado los frascos se cierran herméticamente, procediendo a colocarlo en forma invertida para asegurar el cierre hermético. Enfriado, a temperatura ambiente.

### **¿QUÉ SE NECESITA PARA PRODUCIRLOS?**

Se realiza a continuación un plan de negocios que mostrara unos costos y finanzas que darán una visión amplificada de la inversión, y gastos por medio de un estudio de mercados muy específico, el cual será útil para fabricar nuestro producto. Se dice que las mermeladas están compuestas, en muchos casos por frutas que son de gran provecho para la alimentación pero que gran parte de su consumo, no es necesario para suplir las necesidades de una dieta.

Mermelada de mango con semillas de chía, es un producto de consistencia gelatinosa elaborada a base de pulpa de mango, combinada con almíbar y semillas de chía.

- Elegir nuestro mercado
- Establecer la ubicación
- Formalizar el negocio y producto
- Equipos y maquinaria
- Ubicar proveedores
- Contratar personal para su fabricación



- Capacitación del personal a cargo
- Lanzamiento y promoción
- Control y ajustes del producto

### ¿QUÉ SE NECESITA ANUALMENTE DE CADA COSA?

La inversión en capital de trabajo, se estimará como la cuantía de los costos de operación que debe financiarse desde el momento en que se efectúa el primer pago por la adquisición de la materia prima.

El presupuesto estimado anualmente, para la elaboración de nuestro producto será de la siguiente manera para cada componente:

Año 2018

DESCRIPCION	CANTIDAD MENSUAL	VALOR UNIDAD	TOTAL	ANUAL	VALOR ANUAL
BULSTOS DE MANGO X 200 UD	4	65.000	260.000	48	3.120.000
BULSTO DE AZUCAR REFINADA X 50 KILOS	4	300.000	1.200.000	48	14.400.000
BULTO DE LIMON	3	30.000	90.000	36	1.080.000
BULTO DE CITRICO X 45 KILOS	3	66.000	198.000	36	2.376.000
ALMIBAR DE PIÑA CANECA	3	40.000	120.000	36	1.440.000
SEMILLA DE CHIA BULTO 25 LILOS	3	230.000	460.000	36	8.280.000
ENVACES 250GR-315GR-340GR	150	1.100	165.000	1800	1.980.000
PUBLICIDAD-STIKERS ETC	200	120	24.000	2400	288.000
	<b>TOTAL MENSUAL</b>		<b>2.517.000</b>	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>32.964.000</b>

**Tabla 13**

**TOTAL COSTO ANUAL MATERIA PRIMA \$ 32.964.000**

## VENTAS

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

CODIGO	MERMELADA MANCHIA	VALOR VENTA	\$ COMPETENCIA	FABRICACIÓN	GANANCIA X UND	INVERSIÓN MENSUAL	INVERSION ANUAL
2018-01	MERMELADA X 250GR	\$ 4.500	\$ 6.000	\$ 1.900	\$ 2.600	\$ 76.000	\$ 4.807.000
2018-02	MERMELADA X 315GR	\$ 5.700	\$ 8.000	\$ 2.900	\$ 2.800	\$ 81.200	\$ 4.340.000
2018-03	MERMELADA X 350GR	\$ 7.000	\$ 10.500	\$ 3.500	\$ 3.500	\$ 70.000	\$ 5.400.500
						\$ 227.200	\$ 14.547.500

Tabla 14

### PROYECCIÓN DE VENTAS ANUALES EN UNIDADES

CODIGO	PRODUCTO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
2018-1	MERMELADA X 250GR	40	70	110	150	180	200	220	250	270	310	350	380	2530
		\$ 180.000	\$ 315.000	\$ 495.000	\$ 675.000	\$ 810.000	\$ 900.000	\$ 990.000	\$ 1.125.000	\$ 1.215.000	\$ 1.395.000	\$ 1.575.000	\$ 1.710.000	\$ 11.385.000
2018-02	MERMELADA X 315GR	28	40	55	80	100	120	140	155	170	200	222	240	1550
		\$ 159.600	\$ 228.000	\$ 313.500	\$ 456.000	\$ 570.000	\$ 684.000	\$ 798.000	\$ 883.500	\$ 969.000	\$ 1.140.000	\$ 1.265.400	\$ 1.368.000	\$ 8.835.000
2018-03	MERMELADA X 350GR	20	35	70	86	105	128	140	154	175	190	210	220	1545
		\$ 140.000	\$ 245.000	\$ 490.000	\$ 602.000	\$ 735.000	\$ 896.000	\$ 980.000	\$ 1.078.000	\$ 1.225.000	\$ 1.330.000	\$ 1.470.000	\$ 1.610.000	\$ 10.801.000
2018-01-02-03	CANTIDAD DE MERMELADAS FABRICADAS MENSULMENTE 3 REF GR.	88	145	235	316	385	448	500	559	615	700	782	850	5623

Tabla 15

VENTAS ANUALES	RENTABILIDAD ANUAL	INVERSIÓN	UND.PRODC.ANUAL
\$31.021.000	\$ 16.473.500	\$ 14.547.500	5623

Tabla 16

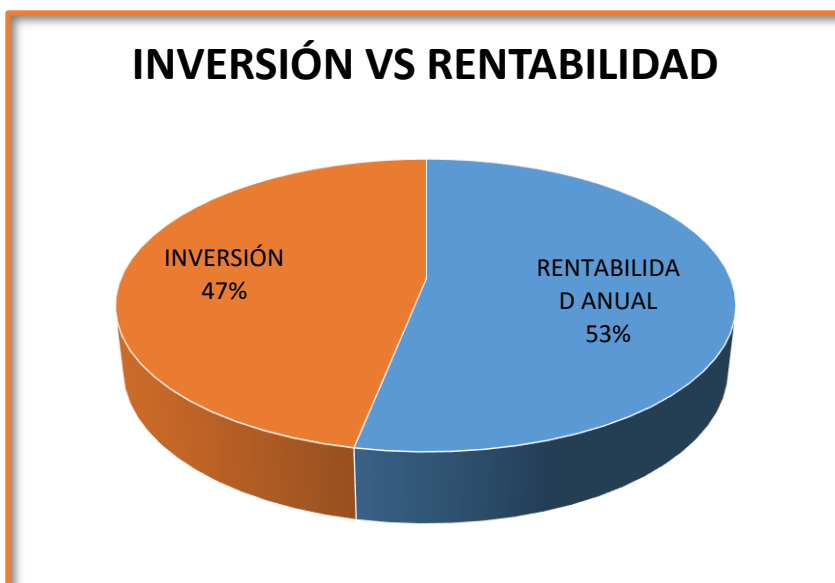


Figura 3

## **ESTUDIO AMBIENTAL**

Dentro de nuestro proyecto evaluaremos conocimiento de todos los componentes que integran los procesos de evaluación ambiental así como el profundizar en los procedimientos de prevención, mitigación, seguimiento y participación ciudadana, rompiendo el enfoque teórico que se acomoda solamente al trámite y a la ley, pero que carece de una verdadera y valiosa aplicación práctica.

Con estos antecedentes, se plantea como objetivo general planear en este trabajo el Estudio de Impacto Ambiental del proyecto propiedad de una empresa consistente en la instalación de una planta de clasificación, proceso y empaque de nuestra mermelada.

A efectos de cumplimentar la normativa provincial, el Estudio de Impacto Ambiental y Social debe ser presentado ante las autoridades de la Provincia de Salta a fin de obtener el necesario certificado de aptitud ambiental requerido por la Ley 7070 de Protección del Ambiente y su decreto reglamentario N° 3097; si bien en este caso particular el mismo podría encuadrarse en la figura contemplada en la Sección III como Declaración Jurada de Aptitud Ambiental ya que esta actividad no se encuentra listada en las actividades mencionadas en el Anexo I de la citada reglamentación.(Art. 64: De Las Disposiciones Comunes - reglamentario Art. 38 Ley 7070).

### **OBJETIVOS Y DEFINICIONES**

Se plantea como finalidad esencial el determinar las posibles incidencias ambientales (bióticas, abióticas y sociales), derivadas de la radicación de una planta de clasificación,

procesamiento y empaque de mango así como definir las medidas minimizadoras de estos impactos. Para ello se complementan los siguientes contenidos del Estudio:

- Descripción de las características del Proyecto.
- Definición del medio físico biótico, abiótico y socioterritorial del entorno.
- Identificación, descripción y evaluación de los impactos que sobre el entorno causen las actividades descritas.
- Determinación de las medidas correctoras, precautorias y compensatorias, que desde una perspectiva de viabilidad técnico-económica, sirvan para minimizar los impactos que, de la evaluación, se hayan definido como de mayor importancia.
- Definición de un Programa de Vigilancia Ambiental necesario para el seguimiento del grado de operatividad de las medidas contempladas.

## **LA INDUSTRIA**

Nuestro principal componente es el mango una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y semi-ácida. Ésta puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada *mango de hilacha* la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo o naranja cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. De origen asiático, principalmente de la India, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto, como la variedad Thompson, que constituye una de las más extendidas.

El mango que crece espontáneamente en la zona intertropical americana (introducido a fines del siglo XVIII en el Brasil por los portugueses), es de color amarillo, más pequeño que las variedades de injerto, de sabor exquisito y muy dulce. También el sabor es muy diferente entre una variedad y otra. Por ejemplo, una variedad de mango de gran tamaño tiene un sabor y olor

similares al del melocotón en almíbar, aunque con una textura menos hidratada. Casi todas las variedades de mango injerto se derivan de una variedad obtenida por evolución natural y que no es sino la adaptación de la planta durante varios siglos a un clima mucho más favorable que el que tenían en la zona de procedencia de esta planta.

El mango está reconocido en la actualidad como uno de los 3 o 4 frutos tropicales más finos y ha estado bajo cultivo desde los tiempos prehistóricos. Su producción se distribuye históricamente por todo el sureste de Asia y el archipiélago Malayo desde épocas antiguas; pero actualmente se encuentran bajo cultivo áreas importantes de mango en la India, Indonesia, Florida, Hawai, México, Sudáfrica, Queen Island, Egipto, Israel, Brasil, Cuba, Filipinas y otros numerosos países.

## **EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

### **FASES DE CONSTRUCCIÓN**

Se estudiarán las posibles acciones que Durante la fase de construcción del proyecto serán llevadas a cabo. En el caso de esta planta se han considerado tres acciones como las más influyentes o con una potencial influencias en el impacto ambiental:

- **Movimiento de tierras:** esta acción hace referencia al impacto que pueda tener la pérdida de suelo en el entorno, debido a la construcción de cimientos, nivelado de la planta, etc.
- **Movimiento de vehículos:** esta acción hace referencia al impacto que pueda tener el

paso de vehículos, sobre todo aquellos afectados a obra, en el entorno sus consecuencias como el aumento de ruido, contaminación, etc.

- **Construcción de la nave:** esta acción hace referencia al impacto que pueda tener la construcción de la nueva nave en dicho emplazamiento.

## **FASES DE EXPLOTACIÓN**

Al igual que en las fase anterior, durante la producción del galpón de empaque existen también acciones que deben ser incluidas en la matriz de impactos. Las más importantes son:

- **Consumo de agua:** esta acción hace referencia al impacto que pueda tener el aumento del consumo de agua necesaria para el funcionamiento correcto de los procesos o para el simple abastecimiento del complejo en sí.
- **Movimiento de vehículos:** acción ya comentada que, al igual que en la fase de construcción, continúa también en la de explotación.
- **Creación de empleo:** esta acción hace referencia al impacto que pueda tener la creación de un nuevo foco de trabajo en la zona produciendo un aumento del empleo.
- **Efluentes líquidos y sólidos:** esta acción se refiere al vuelco a la red del agua de lavado de la fruta y los residuos sólidos de potenciales roturas de embalajes (cartones, nylon) que van a la recogida municipal.

## **MATRIZ DE IMPACTOS**

Una vez definidas las acciones del proyecto y los medios donde actúan, se han de identificar los impactos, entendiéndose como tal todo par de valores acción-medio que son significativos.

Para ello se construye la matriz de impactos, colocando como filas los medios, y como columnas las acciones. Se marcarán como impacto ambiental aquellas casillas en las que coinciden un par de valores acción- medio que sea significativo.

Para realizar este tipo de matrices es necesario definir los impactos y caracterizarlos. A la hora de caracterizar un impacto tenemos una serie de criterios legales.

## **IMPACTOS SOBRE EL SUELO**

**Movimiento de Tierras:** se refiere a la pérdida de suelo debido a la construcción de cimientos, nivelado de la planta, así como a la necesidad de urbanizar la zona, creando accesos a la planta.

Se considera un impacto negativo, de intensidad media (4), de aparición inmediata (4), permanente (4), irreversible (3) y de extensión parcial (3). La magnitud relativa se calcula tomando la relación entre la superficie ocupada por la planta (aprox. 0.1 Ha) y la total de la parcela (1.6 Ha).

Por tanto se obtiene una importancia de 29, por lo que se trata de un impacto moderado y una magnitud relativa de 0.06.

**Movimiento de vehículos durante la fase de construcción:** se refiere a la alteración del suelo debida al paso de vehículos de obra y demás maquinaria pesada durante dicha fase. Se considera un impacto negativo, de intensidad baja (2), de aparición a medio plazo (2), no persistente (1), reversible a corto plazo (1) y de extensión puntual (2). La magnitud relativa se

calcula tomando la relación entre la superficie ocupada por los caminos de acceso (0.01 Ha) y la total de la parcela (1.6 Ha). Por tanto se obtiene una importancia de 14, por lo que se trata de un impacto compatible y una magnitud relativa de 0.006.

## **IMPACTOS SOBRE EL AGUA**

**Consumo de agua:** se refiere al uso y consumo de agua necesario para el proceso de lavado y aplicación de fungicidas y, que produce una disminución en la cantidad y calidad del agua de la tubería de abastecimiento, y luego se realizarán ciertos vertidos (analizados y previamente pasados por decantador) en dicha tubería.

Se considera un impacto negativo, de intensidad media (4), de aparición inmediata (4), de persistencia baja (2), irreversible (3) y de extensión puntual (2). Al no disponer a priori de los caudales de abastecimiento que proporcionara el municipio se tomó un valor estimado. Por tanto se obtiene una importancia de 25, por lo que se trata de un impacto moderado y una magnitud relativa de 0.05.

## **MEDIO BIÓTICO**

### **IMPACTO SOBRE LA FLORA**

Construcción de la nave: se refiere a la desaparición de vegetación debido a la construcción de la planta en una zona donde previamente sólo había vegetación. Se considera un impacto negativo, de intensidad baja (3), de aparición inmediata (4), permanente (4), reversible a medio plazo (2) y de extensión puntual (2). La magnitud relativa se calcula tomando la relación entre la



superficie vegetal (15% de la superficie que ocupa la planta) de la zona construida (0.01 Ha) y el total de la parcela (1.6 Ha). Por tanto se obtiene una importancia de 23, por lo que se trata de un impacto moderado y una magnitud relativa de 0.001.

## **IMPACTO SOBRE LA INDUSTRIA**

**Creación del empleo:** se refiere al aumento de empleo en el sector industrial debido a la explotación de la planta, que será un nuevo foco de trabajo de dicho sector. Se trata de un impacto positivo, de intensidad media (4), de aparición inmediata (4), permanente (4), reversible a medio plazo (2) y de extensión total (7). La magnitud relativa se calcula tomando la relación entre el número de puestos de trabajo creados (20, suponiendo que el 90% del personal sean trabajadores de la zona) y el total de parados en el sector industrial. Por tanto se obtiene una importancia de 36, por lo que se trata de un impacto compatible y una magnitud relativa estimada de 0.9.

## CONCLUSIONES

- Nuestro producto abarca una serie de beneficios, gracias a la combinación de las diferentes materias primas como lo son, semillas de chía, mango, piña, pectina y limón.
- Para el lanzamiento de la mermelada de mango a base de semillas de chía se pensó en incluir los beneficios nutritivos y dietarios de esta misma, ya que esta reúne las características que busca el consumidor como son el buen sabor, su textura, calidad y buen precio.
- Nos enfocaremos principalmente, en darle una mejoría a un producto ya existente, logrando una mayor aceptación y consumo en el mercado.
- La segmentación de nuestro producto va dirigida a hombres y mujeres mayores de 18 años, quienes desean satisfacer las necesidades que se tienen al momento de consumir productos innovadores, saludables y que mejoren los hábitos alimenticios.
- Después del estudio realizado se refleja que la mayoría de las personas están interesadas en consumir el producto ya que sus beneficios son factibles para su salud.
- Este estudio fue de importancia ya que se realizó una investigación y análisis detallado del mercado en el entorno del consumo y comercialización de la mermelada.

- Para el lanzamiento de la mermelada de mango a base de semillas de chía se pensó en incluir los beneficios nutritivos y dietarios de esta misma, ya que esta reúne las características que busca el consumidor como son el buen sabor, su textura, calidad y buen precio.

## BIBLIOGRAFIA

- <http://www.supernatural.cl/CHIA.asp>
- <http://www.cuidadodelasalud.com/jugos-y-licuados/jugo-vitaminico-de-pina-mango-y-jitomate/>
- <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-investigacion-de-mercados-23.htm>
- <http://crearmiempresa.es/emprendedores>
- <http://www.supernatural.cl/CHIA.asp>
- <http://www.cuidadodelasalud.com/jugos-y-licuados/jugo-vitaminico-de-pina-mango-y-jitomate/>
- <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-investigacion-de-mercados-23.htm>
- <http://crearmiempresa.es/emprendedores>
- <https://www.invima.gov.co/>
- <http://www.bogota.gov.co/localidades/chapinero>
- <http://www.normas9000.com/que-es-iso-9000.html>