

BEBIDAS LIGHT S.A.S



Corporación Unificada Nacional
de Educación Superior

Adriana Shirley Montoya Garzón

Marzo 2019.

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN

Bogotá DC

Opción de Grado III

- 1. Portada
- 2. Tabla de contenido
- 3. **Introducción**
- 4. Justificación
- 5. Descripción de la idea de negocio.....
- 6. **Estudio de mercado**.....
- 7. Variables de segmentación.....
 - Estimar demanda
- 8. **Estudio administrativo**
- Identidad estratégica
- Futuro preferido
- Objetivo general.....
- Objetivos específicos
- Valores corporativos
- Definición de la estructura organizacional (organigrama) Identidad estratégica
- Perfiles de cargo
- Manual de funciones

- 9. **Estudio legal**
- Normatividad empresarial (constitucion empresa)
- Normatividad tributaria
- Normatividad técnica (Permisos, licencias de funcionamiento, registros, reglamentos)

Normatividad laboral.....	6iii
Normatividad ambiental	
Registro de marca – propiedad intelectual.....	
10. Estudio Técnico	
Localización de la planta	
Tamaño	
Proyección de ingresos	
Ficha técnica del producto o servicio	
Procesos y procedimientos	
Infraestructura	
Muebles y enures.....	
Maquinaria y equipo	
Materia prima e insumos	
Tecnología	
Costos: Plan de producción	
Punto de equilibrio.....	
Plan de compras.....	
Presupuesto Marketing	
Capital de trabajo	
11. Estudio Financiero	
Balance general.....	
Activos.....	
Pasivos	

Patrimonio	6iv
Estado de resultados	
Flujo de caja.....	
Fuentes de financiación	
Capital.....	
Indicadores Financieros	
VPN	
TIR.....	
12. Conclusiones	
13. Bibliografía	

1. INTRODUCCION

Este proyecto se realiza para evaluar la creación de una empresa productora de jugos naturales que ayudan a bajar de peso y para su alcance se realizara un estudio de mercado en el cual conoceremos a que publico va dirigido el producto, conocimiento de la competencia, la necesidad que se tiene del producto en el mercado, y su posible precio de venta.

En la primera parte de este proyecto se realizara un análisis de los posibles jugos que se lanzaran al mercado, conociendo las frutas y las verduras que se utilizaran para elaborar los jugos, sus combinaciones y beneficios para la salud, también cual será la presentación del producto (vaso, botella, etiquetas, etc.).

En la segunda parte del proyecto se realizaran encuestas para así conocer a que segmento del mercado estaría dirigido el producto.

La tercera parte se enfocara en un análisis económico para conocer costos de elaboración del producto, maquinaria empleada, insumos, etc. para conocer el valor de la inversión a realizar.

2. JUSTIFICACIÓN

Queremos crear un jugo natural que ayude a las personas a bajar de peso gracias a la combinación de frutas y verduras, las cuales tienen grandes beneficios para la salud, como ayudar a limpiar el organismo y acelerar el metabolismo. Como se sabe debemos consumir a diario grandes cantidades de frutas y verduras para que nuestro cuerpo absorba todas las vitaminas y minerales que necesita para vivir y como en la actualidad no contamos con una dieta balanceada que nos brinde los minerales y vitaminas que

necesitamos, hemos querido crear una bebida saludable que ayude al consumidor a bajar de peso y que por medio de esta adquiera todos los beneficios de consumir frutas y verduras tomando nuestros jugos los cuales pueden ser consumidos en cualquier momento del día.

3. DESCRIPCION DE LA IDEA DE NEGOCIO

Estudio de factibilidad para la creación y puesta en marcha de una empresa dedicada a la producción y comercialización de jugos naturales adelgazantes “**BEBIDAS LIGHT S.A.S.**”

En la vida actual las personas trabajan mucho y no les queda tiempo para ejercitarse o practicar algún deporte y aparte de esto no cuentan con una adecuada alimentación, es por este motivo que en la actualidad vemos problemas de salud y casos de obesidad en personas jóvenes.

El consumo de bebidas como gaseosas, jugos no naturales, bebidas energizantes y comida chatarra son la más consumida en la actualidad, por su fácil acceso, pero también es una de las causas con mayor cantidad de grasa, la cual provoca que las personas suban rápido de peso y más aún si no se tiene una rutina de ejercicios que ayude a equilibrar el organismo.

Las personas que tienen problemas de sobrepeso acuden a soluciones poco saludables como el consumo de pastillas para bajar de peso, las cuales pueden ser perjudiciales para la salud y con las cuales no siempre se obtiene los resultados esperados o prometidos por el producto.

Nuestra bebida consta de una mezcla de verduras y frutas de las cuales tomamos sus beneficios para así brindar esta deliciosa bebida con sus propiedades intactas para consumir.

VIRTUDES

- Gracias a su aporte de fibra y antioxidantes los jugos con frutas o verduras verdes estimulan el metabolismo y tienen efectos depurativos y diuréticos, que nos ayudan a eliminar desechos y combatir la retención de líquidos que influye en la inflamación
- Proporcionan cantidades significativas de vitaminas (A, C y K) y minerales esenciales (calcio, magnesio, zinc y hierro). Estos nutrientes son imprescindibles para el óptimo funcionamiento de cada uno de los órganos del cuerpo.
- Su consumo diario o regular contribuye a mantener la buena salud renal, hepática y de todo el sistema cardiovascular.

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. VARIABLES DE SEGMENTACIÓN

4.1.1. Segmentación Geográfica

Nuestro público objetivo está en Colombia, en la región conocida como la sabana de Bogotá DC y sus alrededores que hace parte del altiplano cundiboyacense.

4.1.2. Segmentación Demográfica

Nuestro producto está dirigido a personas de 15 a 35 años sexo femenino, ingresos de nivel medio-alto.

4.1.3. Segmentación Psicográfica

A mujeres que son amas de casa y no tienen tiempo para practicar algún deporte o hacer ejercicio diariamente y que estén dispuestas a consumir productos que le hacen bien a su salud.

4.1.4. Segmentación Por Mercado

Personas que quieran satisfacer su sed mediante bebidas naturales, que no tienen efectos negativos para su salud, ni a corto ni a largo plazo.

4.2. ESTIMAR DEMANDA

La demanda de nuestro producto está en Bogotá y sus alrededores, teniendo un número de habitantes de 13.000.000, de los cuales el 47.8% son mujeres = 6.214.000, de esta cifra el 32% equivales a mujeres entre los 15 y 35 años= 1.988.480, y el 48% son mujeres que son amas de casa y no practican ejercicio= 954471. Es decir que el mercado potencial es de 954.471 personas.

4.2.1. Encuesta

Edad

1. Por favor, indique el intervalo de edad en el que se encuentra

- Entre 18 y 24 años
- Entre 25 y 30 años
- Más de 31 años

Genero

2. Genero

- Femenino
- Masculino

Profesión

3. Indique cuál es su profesión

- Estudiante
- Empleado

- Independiente
- Desempleado
- Ama de casa

Bebidas

4. Del siguiente listado de bebidas embotelladas, por favor indique ¿Cuál es su preferida?

- Agua natural
- Agua saborizada
- Café frío
- Té frío
- Jugos de sabor artificial
- Jugo Natural

Bebidas

5. De estas características marque las tres más importantes al momento de elegir una bebida saludable

- Contenido de nutrientes
- Variedad de sabores
- Baja en calorías
- Refrescante
- Relajante
- Naturalidad
- Saludable

Bebidas

6. Si encontrara una bebida saludable en el mercado, ¿La compraría?

- Si
- No

Bebidas

8. Qué tipo de apariencia le gustaría para una bebida natural que a la vez puede ser un jugo para reemplazar el desayuno?

- Líquido
- Viscoso
- Pulpa

Estado físico

9. Cuál de las siguientes opciones preferiría usted para ayudarle a bajar de peso?

- Realizar una rutina de ejercicios y seguir una dieta
- Beber malteadas que ayudan a bajar de peso y seguir una dieta
- Consumir pastillas adelgazantes y seguir una dieta
- Beber té que ayudan a bajar de peso y seguir una dieta
- Beber jugos naturales que ayuden a bajar de peso y seguir una dieta
- Ninguna de las anteriores

Estado físico

10. Cuantos días a la semana va al GYM o realiza actividad física

- De 1 a 3 días la semana
- De 3 a 5 días la semana
- Todos los días
- Nunca

Característica

11. Cuando compra una bebida que característica busca en su sabor

- Sabor dulce
- Sabor ácido
- Sabor amargo
- Sin sabor

Bebida

12. Si existiera una bebida que le ayude a bajar de peso la compraría?

- Sí
- No

4.2.2. Aplicación de la encuesta.

Esta encuesta la realizamos a:

- 53 personas entre hombres y mujeres
- Las edades de las personas encuestadas oscilan entre los 18 y 31 años
- Género masculino: 21
- Género femenino: 32
- Empleados
- Independientes

- Amas de casa
- Estudiantes

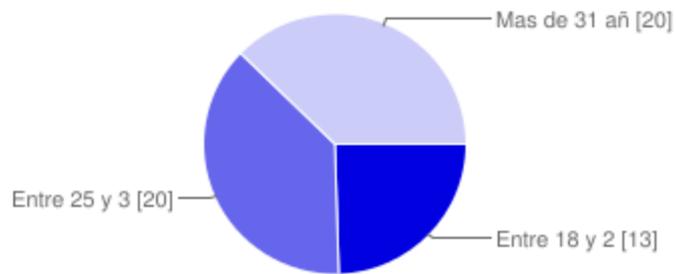
4.2.3. Tabulación de los resultados obtenidos

NUMERO	PREGUNTA	RESPUESTA	CANT
1	Por favor, indique el intervalo de edad en el que se encuentra	ENTRE 18 Y 24 AÑOS	13
		ENTRE 25 Y 30 AÑOS	20
		MAS DE 31 AÑOS	20
2	Genero	FEMENINO	32
		MASCULINO	21
3	Indique cual es su profesion	ESTUDIANTE	10
		EMPLEADO	35
		INDEPENDIENTE	7
		AMA DE CASA	0
		DESEMPLEADO	1
4	Del siguiente listado de bebidas embotelladas, por favor indique ¿Cuál es su preferida?	AGUA NATURAL	11
		AGUA SABORIZADA	9
		CAFÉ FRIO	1
		TE FRIO	7
		JUGOS DE SABOR ARTIFICIAL	3
		JUGO NATURAL	22
5	estas características marque las tres mas importantes al momento de elegir una bebida saludable	CONTENIDO DE NUTRIENTES	3
		VARIEDAD DE SABORES	7
		BAJA EN CALORIAS	7
		REFRESCANTE	14
		RELAJANTE	1
		NATURALIDAD	9
		SALUDABLE	12
6	si encontrara una bebida saludable en el mercado la compraria?	SI	51
		NO	2
8	Que tipo de apariencia le gustaria para una bebida natural qwue a la vez puede ser un jugo para reemplazar el desayuno	PULPA	12
		LIQUIDO	33
		VISCOSO	4
9	Cual de las siguientes opciones preferiria usted para ayudarle a bajar de peso	SEGUIR UNA DIETA	19
		BAJAR DE PESO Y SEGUIR UNA DIETA	6
		SEGUIR UNA DIETA	1
		PESO Y SEGUIR UNA DIETA	0
		ABAJAR DE PESO Y SEGUIR UNA DIETA	24
		NINGUNA DE LAS ANTERIORES	2

4.2.4. Análisis de Datos de Fuentes Primarias

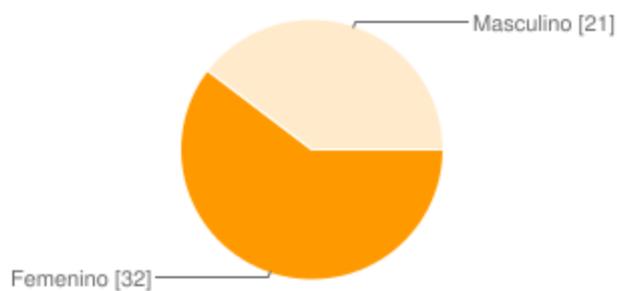
Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la encuesta vía internet, redes sociales, a la cual respondieron 51 personas (muestra).

1. POR FAVOR, INDIQUE EL INTERVALO DE EDAD EN EL QUE SE ENCUENTRA



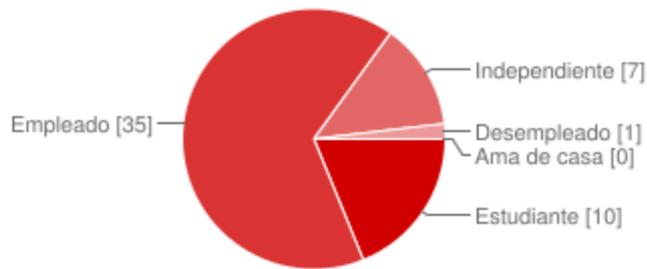
Observamos que nuestra muestra está conformada por personas de diferentes edades lo que nos permite obtener diversidad de información en cuando a gustos y preferencias de acuerdo a la edad.

2. GENERO



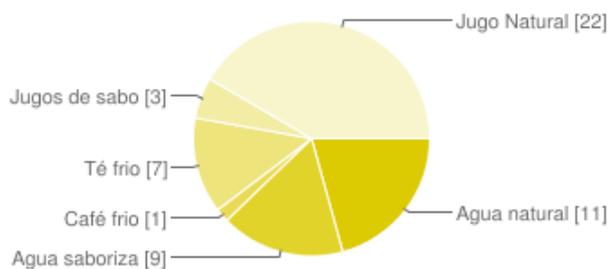
Obtuvimos participación tanto de hombres como de mujeres lo cual es importante ya que por naturaleza los hábitos son diferentes y pues este resultado nos permite tener conocimiento de la población para llegar a ella adecuadamente.

3. INDIQUE CUAL ES SU PROFESIÓN



Este resultado nos muestra que nuestra muestra en un 98% tienen ingresos fijos mensuales, lo que nos tranquiliza porque contaríamos con buena demanda a nuestro producto.

4. DEL SIGUIENTE LISTADO DE BEBIDAS EMBOTELLADAS, POR FAVOR INDIQUE ¿CUÁL ES SU PREFERIDA?



El anterior resultado nos brinda cierta tranquilidad ya que el 61% de nuestra muestra prefiere bebidas naturales, por ende podemos concluir que nuestro producto será bien recibido en el mercado.

5. DE ESTAS CARACTERÍSTICAS MARQUE LAS TRES MÁS IMPORTANTES AL MOMENTO DE ELEGIR UNA BEBIDA SALUDABLE



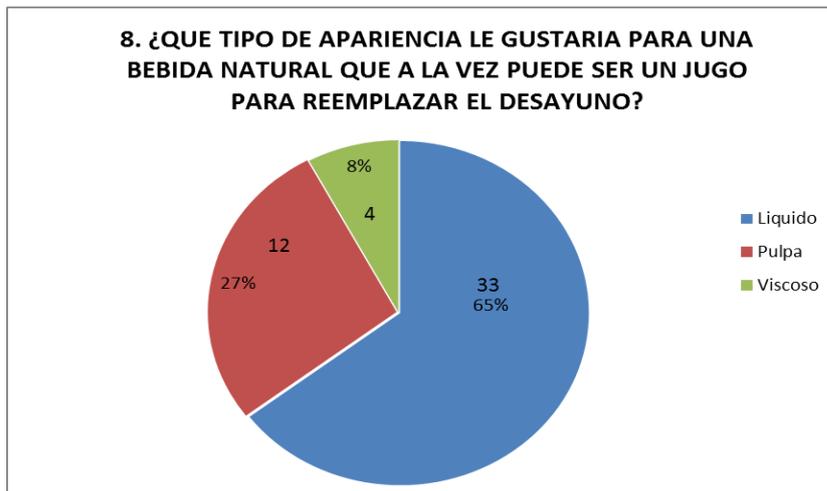
Según resultados anteriores, determinamos que nuestro producto será muy competente en el mercado ya que cumple en su mayoría con los requisitos elegidos por la población que son naturalidad, saludable, refrescante y variedad en sabores.

6. SI ENCONTRARA UNA BEBIDA SALUDABLE EN EL MERCADO, ¿LA COMPRARÍA?



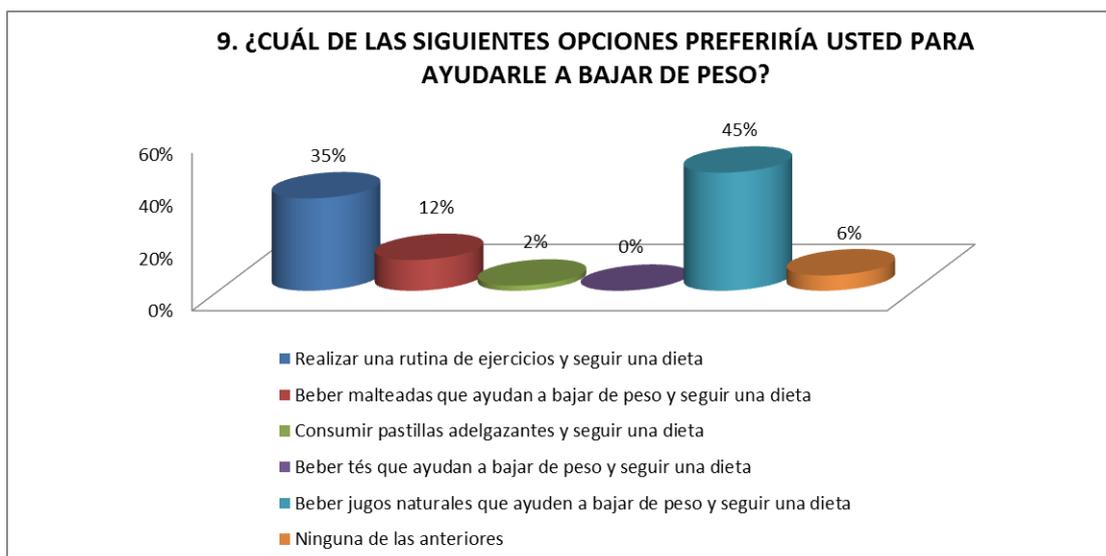
Dicho resultado nos ratifica que la población prefiere una bebida saludable lo cual es muy buen indicio para lanzar nuestro producto al mercado.

8.¿QUE TIPO DE APARIENCIA LE GUSTARIA PARA UNA BEBIDA NATURAL QUE A LA VEZ PUEDE SER UN JUGO PARA REEMPLAZAR EL DESAYUNO?



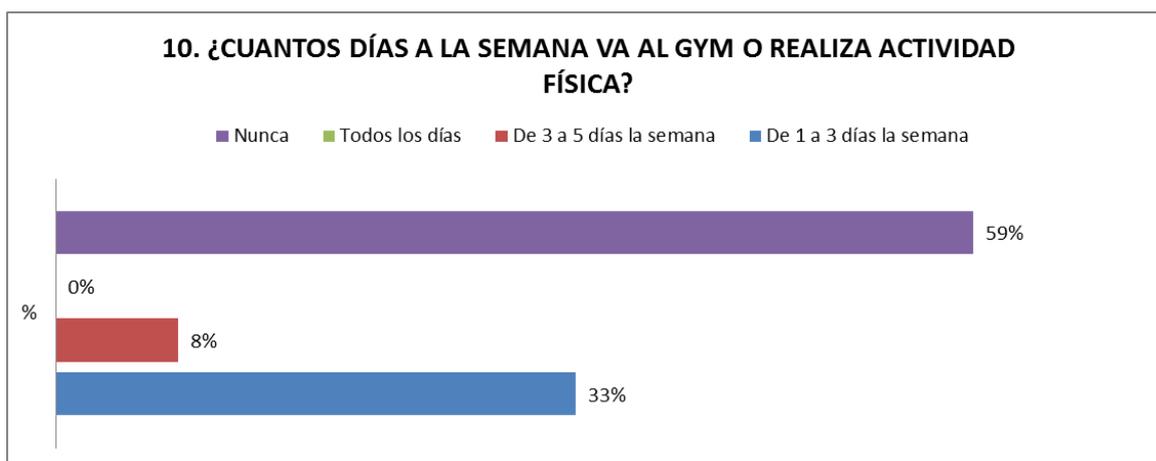
Analizando la apariencia que le gustaría ver a las personas en el jugo el 65% es decir 33 personas prefieren un jugo de apariencia líquida, un 27% correspondiente a 12 personas prefieren que el jugo sea pulpa y un 8% es decir 4 personas prefieren el jugo viscoso, lo que nos indica que la mayoría de las personas prefieren un jugo líquido en comparación con el jugo pulposo.

9, CUÁL DE LAS SIGUIENTES OPCIONES PREFERIRÍA USTED PARA AYUDARLE A BAJAR DE PESO?



Frente a las opciones para bajar de peso un 45% de las 51 personas encuestadas prefieren beber jugos naturales que ayuden a bajar de peso y seguir una dieta, un 35% prefiere realizar una rutina de ejercicio y seguir una dieta, el 12% prefiere beber malteadas que ayudan a bajar de peso y seguir una dieta, un 6% no prefiere ninguna de las opciones para ayudar a bajar de peso, un 2% prefiere consumir pastillas adelgazantes y seguir una dieta y un 0% beber té que ayuden a bajar de peso y seguir una dieta, lo cual nos da un indicio que el producto será aceptado y opcional para bajar de peso claramente con dieta.

10. ¿CUANTOS DÍAS A LA SEMANA VA AL GYM O REALIZA ACTIVIDAD FÍSICA?



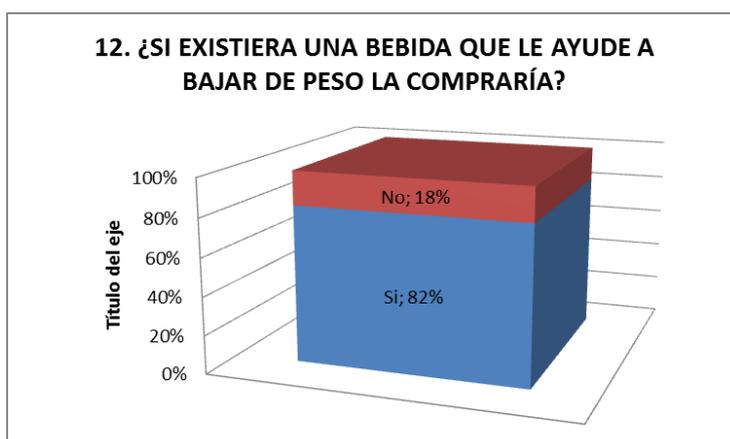
De las 51 personas encuestadas se puede ver que 30 personas lo que corresponde a un 59% nunca van al gimnasio o realizan actividades, 17 personas es decir el 33% va al gimnasio o realizan actividades físicas de 1 a 3 días a la semana, el 8% es decir 4 personas asiste de 3 a 5 días en la semana y un 0% o ninguna persona eligió la opción de todos los días, lo cual vemos que muchas personas no realizan actividad física o muy pocas veces lo realizan.

11. ¿CUÁNDO COMPRA UNA BEBIDA QUE CARACTERÍSTICA BUSCA EN SU SABOR?



De los 51 encuestados un 51% a lo que equivale una cantidad de 26 personas busca una bebida con sabor dulce, el 37% 19 personas busca un sabor ácido y un 12% es decir 6 personas buscan una bebida sin sabor.

12. ¿SI EXISTIERA UNA BEBIDA QUE LE AYUDE A BAJAR DE PESO LA COMPRARÍA?



De las 51 personas encuestas el 82% es decir 42 personas comprarían una bebida que le ayude a bajar de peso y un 18% lo equivalente a 9 personas no comprarían una bebida con dicha característica.

4.3. ESTRATEGIAS DE MERCADO

4.3.1. Spot publicitario

“BEBIDAS LIGHT” Son Jugos 100% naturales que te ayudan a tener una vida saludable sin problemas de colesterol, diabetes y te ayudan al control del sobrepeso. Y lo más importante es que no te tienes que preocupar por el tiempo de preparación porque está listo en el momento que lo necesites.

4.3.2. Plaza

Plan de introducción al mercado: Nuestro Nicho de mercado se basara en mujeres que son amas de casa y no tienen tiempo para practicar algún deporte o hacer ejercicio diariamente y que estén dispuestas a consumir productos que le hacen bien a su salud, con precios económicos

Nuestro sistema de promoción consiste en la venta directa, ya que la empresa está consciente de que el trato personal al cliente ayuda a mejorar la comunicación, además de guiar al cliente mediante su consumo de productos naturales que no afecten su salud.

Se hará una degustación en los Centros Comerciales, almacenes de cadena, en los parques y en algunos gimnasios.

Se utilizara volantes con toda la información de los jugos y sus beneficios.

5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

5.1. IDENTIDAD ESTRATÉGICA

Satisfacer con excelencia y funcionalidad a nuestros clientes a través de bebidas a base de frutas y verduras que generan salud y bienestar aprovechando sus vitaminas y nutrientes.

5.2. FUTURO PREFERIDO

Para el año 2022 se tiene proyectado crecer un 30% anualmente y alcanzar el reconocimiento en el mercado por la calidad, excelencia operativa y continua innovación, impulsada por el talento de nuestros colaboradores.

5.3. OBJETIVO GENERAL

Determinar la estructura organizacional administrativa optima, los planes de trabajo y el recurso humano requerido para atender los procesos con los cuales operara el proyecto una vez este se ponga en funcionamiento.

5.3.1. Objetivos específicos

- Buscar el personal idóneo para realizar las funciones administrativas, contables y de producción
- Realizar una planeación administrativa sólida y confiable

5.4. VALORES CORPORATIVOS

Orientación al cliente: Nos preocupamos por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, cumpliendo con sus pedidos y superando sus expectativas.

Calidad en el producto: La calidad de nuestra bebida es fundamental para el buen funcionamiento de la empresa.

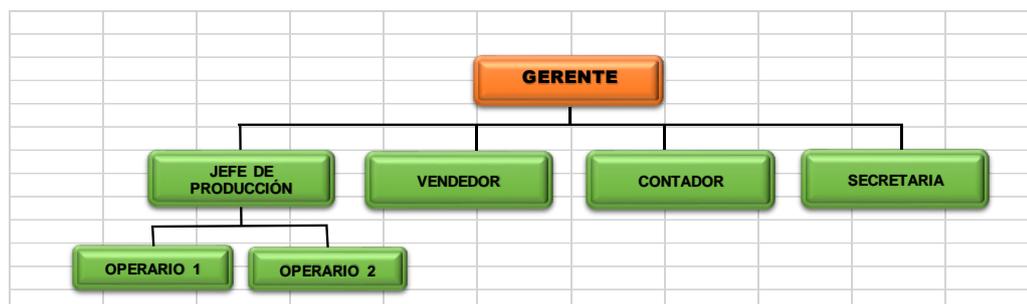
Trabajo en equipo: Trabajamos con confianza y compromiso entre los miembros del equipo, impulsando a la empresa para la generación de valor.

Integridad: Entre nuestros valores defendemos la honestidad, la credibilidad y la equidad.

Responsabilidad social y ambiental: Estamos comprometidos con el bienestar de nuestro equipo y sus familias, de nuestros consumidores y de las comunidades donde operamos, siempre respetando los derechos humanos, la legislación vigente y el medio ambiente.

5.5. DEFINICIÓN DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL (ORGANIGRAMA)

Tipo vertical: Una empresa con una estructura organizativa vertical, es una en la que existen niveles de poder y comando. Este tipo puede ser eficiente porque en última instancia hay un punto de autoridad que toma las decisiones ejecutivas.



5.6. PERFILES DE CARGO

El recurso humano será un conjunto de personas con habilidades y motivación suficientes para alcanzar los objetivos de la organización, a través del desarrollo de condiciones organizacionales que permitan la satisfacción plena del personal y el logro de los objetivos individuales.

Por lo tanto, la importancia de los recursos humanos radica en su habilidad para responder adecuadamente y con voluntad a los objetivos de la organización, esforzándose por sentirse satisfecho por el éxito del trabajo realizado y también

por ser miembro de esa organización. A continuación se definirán los recursos humanos necesarios en **BEBIDAS LIGHT S.A.S.**

5.7. MANUAL DE FUNCIONES

Es muy importante determinar las funciones y las responsabilidades de cada puesto, pues permite coordinar tareas, supervisar el trabajo, establecer medidas de control, asignar responsabilidades de las actividades, medir los resultados y evaluar el desempeño.

MANUAL DE FUNCIONES DE BEBIDAS LIGHT S.A.S			
OBJETIVO			
Establecer y describir las actividades para cada uno de los miembros de la organización, esto con el fin de enmarcar las tareas de cada uno de los trabajadores de BEBIDAS LIGHT S.A.S			
ALCANCE			
El presente Manual tiene un alcance y aplicación únicamente de los trabajadores de BEBIDAS LIGHT S.A.S			
DESCRIPCIÓN DEL PRESENTE MANUAL			
El presente manual describe las funciones, perfil y obligaciones que tienen cada uno de los trabajadores del establecimiento de BEBIDAS LIGHT S.A.S			
CARGO : GERENTE			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	\$ 828.116,00	Más prestaciones	
OBJETIVO	RESPONSABLE DE PLANIFICAR, ORGANIZAR, CONTROLAR, DESARROLLAR Y LIDERAR		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	ADMINISTRACION DE EMPRESAS, MERCADEO Y FINANZAS, RECURSOS HUMANOS		
Experiencia	EXPERIENCIA EN MANEJO DE EMPRESAS INDUSTRIALES		
Competencias	ORGANIZACIÓN, LIDERAZGO, HABILIDADES DE NEGOCIACIÓN, PROACTIVIDAD. CONOCIMIENTO EN ALIMENTOS, CAPACIDAD DE ANALISIS, RESPONSABILIDAD Y CAPACIDAD PARA TOMA DE DECISIONES		
FUNCIONES	1 ASIGNAR TAREAS		
	2 ATENDER LAS CONTINGENCIAS QUE PUEDAN SURGIR		
	3 EVALUAR EL DESEMPEÑO DE SUS SUBORDINADOS		
	4 SELECCIONAR PERSONAL ADECUADO		
	5 LLEVAR BUENA RELACION CON LOS CLIENTES		
	6 ATENDER LOS POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA		
	7 MANTENER CONTACTO CONTINUO CON PROVEEDORES		
	8 PROCURAR POR EL ORDEN DE LAS TAREAS		
	9 SACAR CONCLUSIONES SOBRE LAS CONDICIONES DE TRABAJO		
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	TAPABOCAS, GUANTES, GORRO EN EL CASO EN QUE VISITE LA PLANTA		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	COMPUTADOR		

CARGO : CONTADOR			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	\$ 828.116,00	Más prestaciones	
OBJETIVO	LLEVAR CUENTAS CONTABLES, FINANCIERAS Y TRIBUTARIAS		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	CONTADOR PUBLICO CON TARJETA PROFESIONAL		
Experiencia	1 AÑOS EN CARGOS AFINES.		
Competencias	DEBE CONOCER PLATAFORMAS CONTABLES		
FUNCIONES			
	1 PREPARAR Y CERTIFICAR LOS ESTADOS FINANCIEROS		
	2 PREPARAR Y PRESENTAR DECLARACIONES TRIBUTARIAS ANTE LA DIAN		
	3 LLEVAR LOS LIBROS CONTABLES		
	4 PRESENTAR INFORMES FINANCIEROS AL GERENTE		
	5 ASESORAR A LA EMPRESA EN TEMAS DE MOVIMIENTOS CONTABLES Y TRIBUTARIOS		
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	N.A.		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	SOFTWARE CONTABLE		
CARGO: SECRETARIA			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	Mínimo Legal	\$ 828.116,00	
OBJETIVO	RESPONSABLE DE LA CAJA, DE LLEVAR LAS CUENTAS		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	TECNICO EN CARRERAS ADMINISTRATIVAS Y/O AFINES		
Experiencia	1 AÑOS EN CARGOS AFINES		
Competencias	PROACTIVO, ORGANIZADO, COMUNICACIÓN EFECTIVA, RESPETUOSO, HONRADO Y CONOCIMIENTOS EN HERRAMIENTAS OFIMÁTICAS.		
FUNCIONES			
	1. MANEJO DE CAJA MENOR		
	2. ATENCIÓN AL CLIENTE, APOYO PARA EL MANEJO DE PERSONAL.		
	3. RECIBIR LLAMADAS		
	4. GESTION DE AGENDA DE GERENTE		
	5. ATENCION AL PUBLICO		
	6. GESTION DE DOCUMENTOS		
	7. APOYAR AL GERENTE CON LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA		
	8 RECEPCIONAR DOCUMENTOS		
	9 REALIZAR EL PAGO DE NOMINA CON SUPERVISION DEL CONTADOR		
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	N.A		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	COMPUTADOR, TELEFONO		

CARGO : JEFE DE PRODUCCIÓN			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	\$ 828.116,00	prestaciones	
OBJETIVO	ES EL MAXIMO RESPONSABLE DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO, COORDINACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL AREA DE PRODUCCION, CUMPLIENDO EN TIEMPO Y CALIDAD MEDIANTE LA		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	TECNICO O TECNOLOGO EN ADMINISTRACION, GESTION DE CALIDAD O ESTUDIOS AFINES CON		
Experiencia	1 AÑO EN CARGOS AFINES.		
Competencias	ORGANIZADO, RESPONSABLE, PROACTIVO, AGIL, HABILIDADES EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, CAPACIDAD PARA TRABAJAR BAJO PRESION		
FUNCIONES			
	1	GESTIONAR Y SUPERVISAR AL PERSONAL A SU CARGO	
	2	ORGANIZAR Y PLANIFICAR LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA	
	3	ORGANIZAR Y PLANIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y DE LA DISTRIBUCION Y	
	4	OPTIMIZAR LOS PROCESOS DE TRABAJO DENTRO DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	UNIFORME, GUANTES, CASCO O GORRO, TAPABOCAS		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	DESPULPADORA, ENVASADORA, DOSIFICADORA, MARMITA, REFRIGERADOR		

CARGO : OPERARIO			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	Mínimo Legal	\$ 828.116,00	
OBJETIVO	GARANTIZAR LA CORRECTA ADMINISTRACION DE LOS RECURSOS Y EL EFICIENTE PROCESO PARA ALCANZAR LAS METAS DE PRODUCCION		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	BACHILLER ACADEMICO. CON EXPERIENCIA EN CARGOS SIMILARES		
Experiencia	6 MESES EN CARGOS AFINES.		
Competencias	ORGANIZADO, RESPONSABLE, PROACTIVA, AGIL,		
FUNCIONES			
	1	PRODUCIR LOS PRODUCTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
	2	AYUDAR EN EL CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS Y SUMINISTROS	
	3	APOYAR A LA REALIZACION DEL INVENTARIO	
	4	APOYAR A LAS MEDIDAS DE CONTROL Y SEGURIDAD	
	5	REALIZAR LOS PROCESOS DE PRODUCCION A CABALIDAD	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	UNIFORME, GUANTES, CASCO O GORRO, TAPABOCAS		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	DESPULPADORA, ENVASADORA, DOSIFICADORA, MARMITA, REFRIGERADOR		

CARGO : VENDEDOR			
Tipo de Contrato:	FIJO		
Salario:	Mínimo Legal	\$ 828.116,00	
OBJETIVO	Responsable de vender al cliente el producto, mostrar sus características, forma de uso, resolver dudas, brindar la información que sea necesaria para que el cliente se convenza de comprar.		
PERFIL DEL CARGO			
Formación	TECNICO EN MERCADEO O AFINES		
Experiencia	1 AÑOS EN CARGOS AFINES.		
Competencias	COMPROMETIDO, DINAMICO, RESPONSABLE, HONRADO		
FUNCIONES			
	1	APRENDER TODO SOBRE EL PRODUCTO	
	2	VISITAR POSIBLES CLIENTES POTENCIALES	
	3	FORTALECER RELACION CON LOS CLIENTES	
	4	ATENDER RECLAMACIONES	
	5	REALIZAR LLAMADAS PARA CONCRETAR VENTAS	
	6	REVISAR Y RECEPCIONAR LA MERCANCIA	
	7	GENERAR VENTAS CON MARGEN DE UTILIDAD	
	8	ADMINISTRAR SU ZONA DE VENTAS	
	9	CONTRIBUIR A LA SOLUCION DE PROBLEMAS	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	UNIFORME		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	COMPUTADOR		

6. Estudio legal

6.1. Normatividad empresarial (constitución empresa)

- Registrarse como persona jurídica
- Elegir el nombre para la razón social
- Consultar la clasificación de la actividad económica CIIU (Tramite gratuito)
- Consultar que la marca no tenga registro previo
- Después descargue, diligencie y organice la documentación exigida
 - Formulario RUES
 - Estatutos, actas
 - Documentos de representante, junta directiva etc.
- Solicitar el Pre-Rut
- Abrir cuenta bancaria a nombre de la empresa
- Radicar documento ante Cámara y comercio

- Pre aprobación (Tres días después verifique en línea su aprobación, en caso de ser aceptado solicite Cita ante la DIAN)
- Cumpla su cita con la DIAN
- Solicite su RUT y firma digital
- Resolución y habilitación de facturación

Requisitos para constituir una SAS

El artículo 5 de la Ley 1258 del 5 de diciembre de 2008 explica que el documento de constitución de la SAS deberá contener por lo menos los siguientes requisitos:

- Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas (ciudad o municipio donde residen).
- Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada” o de las letras SAS.
- El domicilio principal de la sociedad junto con el de las diversas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.
- El término de duración si este no fuere indefinido. Si en el acta de constitución no se expresa nada se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.
- Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.
- El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que estas deberán pagarse.

Decreto 352 del 2.002	Por el cual se compila y actualiza la normativa sustantiva tributaria vigente, incluyendo las modificaciones generadas por la aplicación de nuevas normas nacionales que se deban aplicar a los tributos del Distrito Capital, y las generadas por acuerdos del orden distrital	La empresa por ser régimen simplificado se encuentra en la obligación de pagar el impuesto ICA de acuerdo a las tarifas vigentes sobre los ingresos percibidos. Se debe solicitar el RIT ante la Secretaría de Hacienda Distrital	La solicitud del RIT no tiene ningún costo para el empresario	1 día
-----------------------	---	---	---	-------

Los responsables del régimen simple tienen las siguientes

Obligaciones:

- Inscribirse en el RUT.
- Exhibir en lugar visible el certificado de inscripción.
- Llevar el libro fiscal de operaciones diarias.
- Exigir factura a sus proveedores.
- Presentar declaración de renta cuando superen los topes establecidos.
- Cumplir con los mecanismos de control que imponga el gobierno.

Actualmente la empresa no presenta declaración de renta porque aún no supera los topes establecidos.

7.1. Normatividad técnica (Permisos, licencias de funcionamiento, registros, reglamentos)

Resolución 2674: EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial de Comercio -OMC-, mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COU249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013.

El marco legal para la producción y comercialización de productos alimenticios en Colombia es regulada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Este, es un establecimiento público de orden Nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio

independiente, perteneciente al sistema de salud, adscrito al Ministerio de Protección Social y con sujeción a las disponibilidades generales que regulan su funcionamiento. En nuestro caso el marco legal se maneja con un concepto sanitario favorable, ésta es una orden acerca de la manipulación de alimentos otorgado por la Oficina de Saneamiento que emite el Hospital mas cercano a la ubicación de nuestra empresa, entidad encargada de regular los establecimientos. De igual manera los operarios que intervienen directamente con el producto deben tener una credencial de manipulación de alimentos, la cual es exigida por la entidad y especificaciones en el área de producción como: cerramiento, seguridad, demarcación, entre otros.

Para ejercer el Comercio hay una serie de requisitos generales y de aplicación Nacional que deben tenerse en cuenta según lo dispuesto en el artículo 2 de la ley 232 de 199561:

- Cumplimiento de las normas relacionadas con el uso del suelo, intensidad auditiva, horarios, ubicación y destinación expedida por la autoridad competente de cada municipio.
- Cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la ley 9 de 1979 y demás normas vigentes sobre el tema.
- Mantener la matricula mercantil vigente en la Cámara de Comercio de las respectiva Jurisdicción.
- Informar sobre la apertura del establecimiento en las respectivas oficinas de Planeación Distrital.
- Solicitar el concepto de bomberos anualmente.
- Los aportes a éstos se realizan de acuerdo a los ingresos de la empresa.

7.2. Normatividad laboral

NORMA	DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD	PROCESOS	COSTOS DEL TRAMITE	TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE
Código sustantivo del trabajo	Lograr la justicia en las relaciones que surgen entre (empleadores) y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación Económica y equilibrio social.	<p>Elaborar contratos laborales</p> <p>Elaborar el Reglamento de trabajo</p> <p>Suministrar calzado y vestido de labor al trabajador cuya remuneración mensual sea hasta dos (2) veces el salario mínimo más alto vigente.</p>	<p>Lo realiza la empresa, no tiene costo</p> <p>Lo realiza la empresa, no tiene costo, y ya no se requiere su aprobación por parte de la entidad territorial competente</p> <p>Lo realiza la empresa. El costo de éste ítem es por la compra de la dotación y se encuentra en la sección gastos.</p>	<p>Una vez seleccionadas las hojas de vida de las personas a contratar se procede a elaborar los contratos. Tiempo: 1 día</p> <p>Tiempo: 1 día</p> <p>Tiempo: 2 semanas</p>
Ley 100 de 1993	Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones	Afiliar la empresa a la Caja de compensación familiar, al Sistema de Pensiones y a la Empresa Promotora de Salud, tramitando los respectivos	Solicitar la afiliación no tiene costo para la empresa	Tiempo: 1 semana

		<p>formularios de afiliación</p> <p>Las entidades dan su aval de aprobación de la afiliación.</p> <p>Afiliar a los empleados a las respectivas entidades y a la ARL que ellos elijan</p>		
Decreto 1072 de 2015	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo	<p>Implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, SG-SST:</p> <p>Pasos que se deben seguir para la implementación del nuevo Sistema SG-SST</p> <p>Paso 1. Evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>Paso 2. Identificación de peligros, evaluación, valoración y gestión de los riesgos</p> <p>Paso 3. Política y Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>Paso 4. Plan de Trabajo Anual del Sistema de</p>	Costo trámite: \$3.000.000	Para cumplir con los 10 pasos que exige la normatividad para la implementación del sistema se requiere un tiempo estimado de 10 a 12 meses

		<p>Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y asignación de recursos</p> <p>Paso 5. Programa de capacitación, entrenamiento, inducción y re inducción en SST</p> <p>Paso 6. Prevención, preparación y respuesta ante emergencias</p> <p>Paso 7. Reporte e investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales</p> <p>Paso 8. Criterios para adquisición de bienes o contratación de servicios con las disposiciones del SG-SST</p> <p>Paso 9. Medición y evaluación de la gestión en SST</p> <p>Paso 10. Acciones preventivas o correctivas</p>		
--	--	--	--	--

7.3. Normatividad ambiental

NORMA	DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD	PROCESOS	COSTOS DEL TRAMITE	TIEMPO PARA REALIZAR
--------------	---------------------------------------	-----------------	---------------------------	-----------------------------

				EL TRAMITE
Ley 1801 del 2016	Establecer las condiciones para la convivencia en el territorio nacional al propiciar el cumplimiento de los deberes y obligaciones de las personas naturales y jurídicas, así como determinar el ejercicio del poder, la función y la actividad de policía, de conformidad con la constitución Política y el ordenamiento jurídico vigente	Cumplir con los protocolos de seguridad exigidos para el desarrollo de la actividad económica	El Manual de bioseguridad se presenta en el momento de la visita para concepto sanitario favorable. No tiene costo para el empresario	El tiempo de su elaboración está incluido en el tiempo de elaboración del Manual de Bioseguridad

- Obtener el concepto sanitario sin ningún costo. Este es una orden acerca de la manipulación de alimentos otorgado por la Oficina de Saneamiento.
- Permiso de vertimientos: Esto incluye el análisis de agua residual de la empresa.
- Certificado de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado, de disponibilidad de agua.
- Registro Sanitario. Otorgado por la Secretaria de Salud.

7.4. Registro de marca – propiedad intelectual

El procedimiento para registrar una marca se realiza en la Superintendencia de Industria y Comercio y consta de los siguientes pasos:

- Armar un expediente en una carpeta específica para este tipo de trámites.

- Diligenciar el formulario petitorio especificando el nombre del representante legal acreditado a través de un certificado de la Cámara de Comercio.
- Anexar el recibo de pago de los impuestos administrativos de acuerdo a la resolución 41687 de 2002 para el registro de marca por un valor de \$900.000.
- Adjuntar artes finales con señalamiento de colores y una descripción del contenido.
- Presentar a la Superintendencia de Industria y comercio en la oficina de radicación.

8. ESTUDIO TÉCNICO

8.1. LOCALIZACIÓN DE LA PLANTA

La localización óptima de la planta es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtener el costo unitario mínimo (criterio social).

Después de realizar el estudio de mercado, y teniendo en cuenta los resultados obtenidos, se pudo demostrar que existe demanda del producto que se va a fabricar, se pudo determinar que la población prefiere el consumo de jugos naturales, se estudia la posibilidad de montar una planta de producción que sea acorde con la inversión que se va a realizar, en la cual los costos sean óptimos. Para la creación de la fábrica de producción, se encontraron tres plazas en las cuales existe la posibilidad de colocarla, estas zonas son: Funza, Madrid y Sibaté.

LUGAR	DATOS GENERALES
SIBATE	Municipio de Cundinamarca(Colombia) Altitud: 2.600 msnm Distancia: 29 km a Bogotá Superficie: 125,6 km ² Población: 31.166 habitantes Límites: Al norte con el municipio de Soacha, al sur con Pasca y Fusagasugá, al oriente con Soacha y al occidente con Silvana y Granada. Extensión total: 125.6Km ² Extensión área urbana: 16.9Km ² Extensión área rural: 108.7Km ² Temperatura media: 14°C
FUNZA	Municipio de Cundinamarca(Colombia) Altitud: 2.548 msnm Distancia: 15 km a Bogotá Superficie: 70 km ² Población: 75.350habitantes Límites: Norte: Madrid y Tenjo Oriente: Cota y Bogotá Sur: Mosquera Occidente: Madrid Extensión total: 70Km ² Extensión área urbana: 4Km ² Extensión área rural: 66Km ² Temperatura media: 14 °C
MADRID	Municipio de Cundinamarca(Colombia) Altitud: 2.554 msnm Distancia: 21 km a Bogotá Superficie: 121 km ² Población: 77.627habitantes Límites: Junto con los municipios de Bojacá, El Rosal, Facatativá, Funza, Mosquera, Sibaté, Soacha, Subachoque, Tabio y Tenjo, pertenece a una de las 11 provincias de Cundinamarca denominada Sabana de Occidente Extensión total: 121Km ² Extensión área urbana: 8Km ² Extensión área rural: 113Km ² Temperatura media: 14 °C

8.1.1. Método de localización por puntos ponderados

El método de localización por puntos consiste en asignar factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes para la localización. Esto conduce a una comparación cuantitativa de diferentes sitios. El método permite ponderar factores de preferencia para el investigador al tomar la decisión. Conociendo las características de los factores determinaremos la localización de la planta.

RUTA	DISTANCIA (Km.)	TIEMPO (Min.)
Funza – Facatativá	22	25
Funza – Madrid	8	10
Funza – Girardot	90	150
Funza – Bogotá	25	50

Las principales vías de acceso al municipio son, la Carretera central de occidente, la Autopista a Medellín y la Autopista Chía – Girardot.

	FACTOR	PESO
1	DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA	0,1
2	DISPONIBILIDAD MANO DE OBRA	0,3
3	BENEFICIOS TRIBUTARIOS	0,15
4	DISTANCIA DE REFERENCIA (BOGOTA)	0,25
5	INFRAESTRUCTURA INDUSTRIAL	0,2
	TOTAL	1

FACTOR	PESO	CALIFICACION			CALIFICACION PONDERADA		
		SIBATE	FUNZA	MADRID	SIBATE	FUNZA	MADRID
1	0,1	4	7	6	0,4	0,7	0,6
2	0,3	6	6	6	1,8	1,8	1,8
3	0,15	8	8	8	1,2	1,2	1,2
4	0,25	4	8	6	1	2	1,5
5	0,2	6	8	8	1,2	1,6	1,6
	1	28	37	34	5,6	7,3	6,7

Según los resultados del método de localización por puntos se escoge al municipio de Funza ya que cumple con las características que se requieren para colocar la planta de producción.

Según artículo publicado por el periódico El Tiempo indica lo siguiente:

“Cundinamarca es un departamento en el que se facilita la creación de zonas francas debido a la cercanía con Bogotá, además de los incentivos que proporcionan los municipios.

Actualmente, el 25,3 por ciento de las zonas francas del país están localizados en Cundinamarca y existen determinados incentivos que cambian en cada municipio. Según la disposición de cada concejo, en el Plan de Ordenamiento Territorial se define qué tanta ayuda le pueden proporcionar al sector industrial.

8.2. TAMAÑO

La empresa es considerada una microempresa según la clasificación establecida en la ley 590 de 2000 y sus modificaciones en la ley 905 de 2004, ya que cuenta con una planta de personal no superior a los diez (10) trabajadores y sus activos

totales son menores a quinientos (500) SMMLV (Congreso de la República, 2004).

8.3. PROYECCIÓN DE INGRESOS

Los tiempos del flujo de producción fueron calculados en minutos, lo que quiere decir que se necesitan 10 minutos para elaborar un solo producto.

Podemos concluir que cada operario en su jornada laboral, realizará el proceso para elaborar alrededor de 48 productos, en nuestro caso produciríamos 96 jugos diarios con la mano de obra inicial que será de dos (2) operarios. Lo que nos daría una producción semanal de 571 y al mes sería de 2283 jugos.

ANÁLISIS DE CAPACIDAD INSTALADAS (TIEMPOS Y MOVIMIENTOS)									
NOMINA OPERATIVA				Horas día de preparación		9.52			
JEFE DE PRODUCCION									
OPERARIO 1									
OPERARIO 2				HORAS MES PREPARACION		238.00			
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE ALISTAMIENTO EN MINUTOS	TIEMPO HORAS X CADA PRODUCTO	HORAS AL MES	UNIDADES MENSUALES	CAPACIDAD MAXIMA PRIMER AÑO	CAPACIDAD MAXIMA SEGUNDO AÑO	PORCENTAJE DE PARTICIPACION
Producto 1		10	0	0.17	380.50	2283	27.396	27.396	100%
TOTAL		10	0	0.17	380.50	2283	27.396,00	27.396,00	1,00

En conclusión nuestra capacidad instalada será de 2283 jugos de 250 ml por mes.

PROYECCION DE VENTAS

LÍNEAS DE PRODUCTO	PRECIO DE LA LÍNEA	MERCADO POTENCIAL	FRECUENCIA DE CONSUMO DEL	% PARTICIPACIÓN DEL MERCADO POTENCIAL	%MERCADO OBJETIVO	Unidades Anual	PROYECCIONES DE VENTAS ANUAL	PROYECCIONES DE VENTAS MENSUAL
Producto 1	\$ 6.000,00	954.471	96	0,03%	296	28.405	170.430.342	18.936.705
					296	28.405	170.430.342	18.936.705

Crecimiento anual en precios (IPP)	PRECIOS DE VENTA					UNIDADES				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Producto 1	\$ 6.000	\$ 6.236	\$ 6.483	\$ 6.683	\$ 6.894	28.405	30.677	32.825	35.123	37.581

PROYECCION DE VENTAS EN PESOS AÑO 1														
N°	SERVICIOS	ENERO	FEBRE	MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL PRIMER AÑO
	Producto 1	-	-	-	23.860.248	25.564.551	15.338.731	15.338.731	15.338.731	15.338.731	18.747.338	20.451.641	20.451.641	170.430.342
														170.430.342

8.4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

8.4.1. YELLOW FRUITS

Ingredientes:

- 332 gr de piña
- 376 gr de papaya
- 40 gr Tallos de apio
- 10 gr de sábila sin piel
- 240 ml de agua
- 1 gr Benzoato de sodio
- 1 gr Sorbato de potasio

Percibibilidad: perecedero

Calidad: Producto a base de pulpa de fruta y verdura natural

Materiales Empleados: Pulpa de fruta, verduras, agua.

Grado De Pureza: 100%

Vida Útil: 20 días

Restricciones: Si toma medicamentos para controlar enfermedades crónicas es muy importante que verifique si existen algunos alimentos que no debe consumir. Por ejemplo, no se recomienda consumir hojas verdes ni crucíferas con algunos anticoagulantes. También es importante llevar un estricto control del potasio en casos de insuficiencia renal por lo que se deben evitar vegetales como el plátano y los crucíferos. También los cítricos (toronja, naranja, limones) y los crucíferos pueden interferir con los medicamentos para el hipotiroidismo. “Es ideal si la noche anterior se comió mucho y se tiene pesadez, tomarlo en ayunas”.

8.4.2. POWERFUL

Ingredientes:

- 332 gr de piña
- 128 gr Plátanos o bananas

- 40 gr Tallos de apio
- 128 gr de espinaca
- 130 gr de lechuga romana
- 240 ml de agua
- 1 gr Benzoato de sodio
- 1 gr Sorbato de potasio

Perecibilidad: perecedero

Calidad: Producto a base de pulpa de fruta y verdura natural

Materiales Empleados: Pulpa de fruta, verduras, agua.

Grado De Pureza: 100%

Vida Útil: 20 días

Restricciones: Si toma medicamentos para controlar enfermedades crónicas es muy importante que verifique si existen algunos alimentos que no debe consumir. Por ejemplo, no se recomienda consumir hojas verdes ni crucíferas con algunos anticoagulantes. También es importante llevar un estricto control del potasio en casos de insuficiencia renal por lo que se deben evitar vegetales como el plátano y los crucíferos. También los cítricos (toronja, naranja, limones) y los crucíferos pueden interferir con los medicamentos para el hipotiroidismo.

“Es ideal para iniciar el día ya que proporciona saciedad”.

8.4.3. GREEN LIFE

Ingredientes:

- 124 gr pepino pelado
- 40 gr tallos de apio
- 144 gr de espinaca

- 120 gr de lechuga romana
- 332 gr de piña
- 240 ml de agua
- 1 gr Benzoato de sodio
- 1 gr Sorbato de potasio

Percibilidad: perecedero

Calidad: Producto a base de pulpa de fruta y verdura natural

Materiales Empleados: Pulpa de fruta, verduras, agua.

Grado De Pureza: 100%

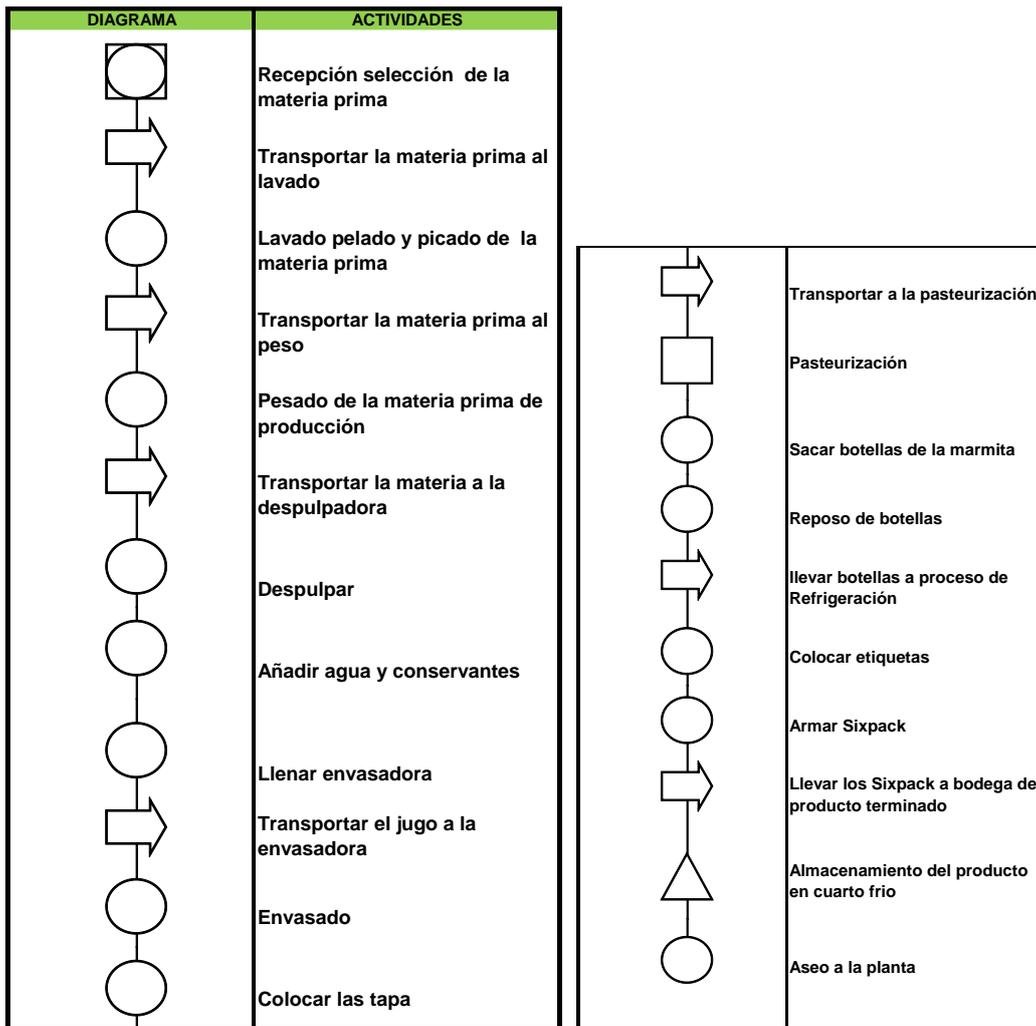
Vida Útil: 20 días

Restricciones: Si toma medicamentos para controlar enfermedades crónicas es muy importante que verifique si existen algunos alimentos que no debe consumir. Por ejemplo, no se recomienda consumir hojas verdes ni crucíferas con algunos anticoagulantes. También es importante llevar un estricto control del potasio en casos de insuficiencia renal por lo que se deben evitar vegetales como el plátano y los crucíferos. También los cítricos (toronja, naranja, limones) y los crucíferos pueden interferir con los medicamentos para el hipotiroidismo.

“Es ideal para limpiar el colon se puede tomar en cualquier momento del día”.

8.5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

8.5.1. Diagrama de flujo proceso de producción



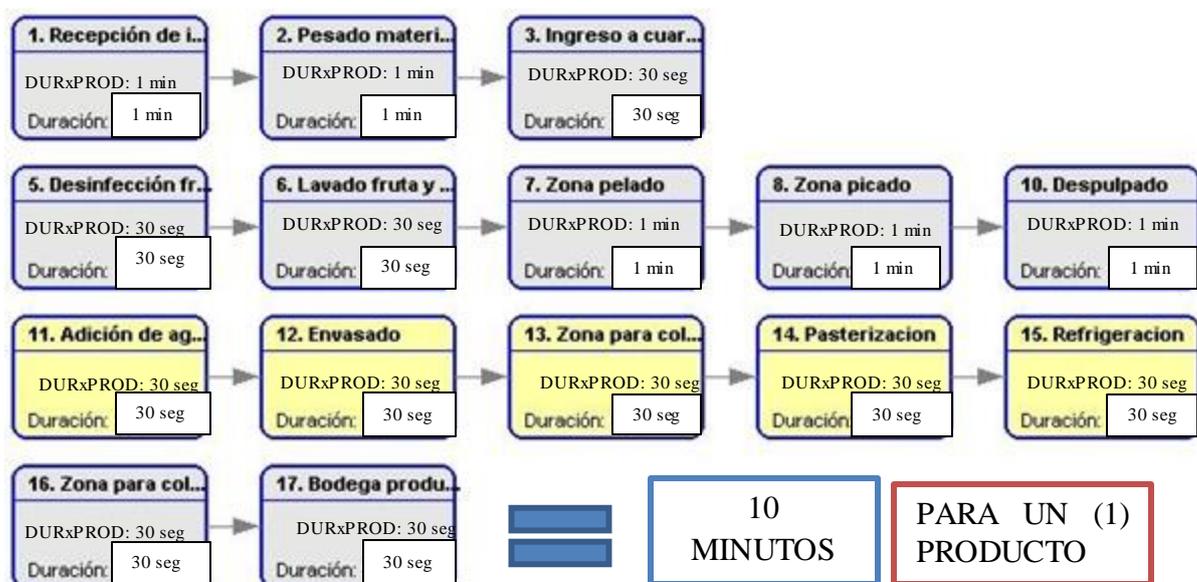
8.5.2. Procedimientos

- Se recibe la materia prima: Esta se dejara en una zona de descarga en la cual los operarios la trasladaran a la zona de producción.
- El operario lavara las frutas y hortalizas separando las buenas de las dañadas, las pelará, retirara semillas y arreglará hortalizas
- El operario picará las frutas y las hortalizas y colocara este picado en recipientes uno para cada ingrediente los cuales serán llevados para pesar y extraer el jugo.
- Pesado de los ingredientes y extracción del jugo: Para producir el jugo se toma la cantidad de fruta que se requiere para fabricar 50 litros de jugo

(50.000 ml), para este proceso se pesa cada ingrediente y se coloca la cantidad requerida en la despulpadora. Se despulpa y se toma la cantidad necesaria de pulpa según orden de producción (250ml). La fruta y verdura sobrante se almacenara en el cuarto frio dejándola para las producciones correspondientes a cada día de la semana.

- Añadir agua y conservantes: Después de obtener el jugo se coloca la combinación de dos conservantes (Benzoato de Sodio + Sorbato de Potasio)
- Envasado y colocación de tapas del jugo: Se coloca el jugo obtenido en la máquina de envasadora y dosificadora, manualmente se le coloca la tapa, se colocan los frascos en una canasta para luego ser llevados a la marmita.
- Pasteurización: Las botellas son colocadas en la marmita con agua caliente a una temperatura de 85 C° por un tiempo de 15 minutos luego de este tiempo son sacados y se dejan reposar por un tiempo de 12 minutos, luego son colocados en el refrigerador a una temperatura de 5 C° por 10 minutos para terminar el proceso de pasterización.
- Colocar etiqueta: se coloca la etiqueta manualmente y se lleva a empacar. (Colocar fecha de fabricación y fecha de vencimiento normalmente se coloca en la etiqueta)
- Se colocan 6 productos a la vez y se les coloca un plástico vinipel se acomoda este six pack en canastas para luego ser almacenadas en la zona de producto terminado.

8.5.3. Flujo de Producción



Los tiempos del flujo de producción fueron calculados en minutos y segundos, lo que quiere decir que se necesitan 10 minutos para elaborar un solo producto.

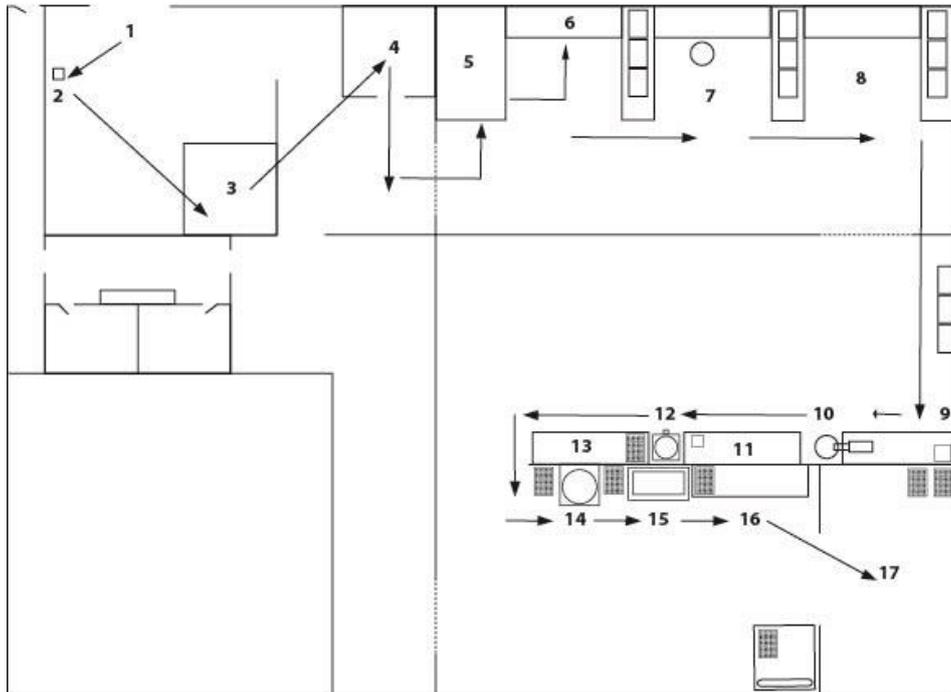
Podemos concluir que cada operario en su jornada laboral, realizará el proceso para elaborar alrededor de 48 productos, en nuestro caso produciríamos 96 jugos diarios con la mano de obra inicial que será de dos (2) operarios. Lo que nos daría una producción semanal de 576 y al mes sería de 2304 jugos.

8.5.4. Ruta proceso de fabricación jugos

- | | |
|---|---|
| 1. Recepción de insumos y materia prima | 8. Zona picado |
| 2. Pesado materia prima | 9. Zona pesado fruta |
| 3. Ingreso a cuarto frio | 10. Despulpado |
| 4. Zona desinfección operarios | 11. Zona para colocar agua y conservantes |
| 5. Desinfección frutas y verduras | 12. Envasado |
| 6. Lavado fruta y verduras | 13. Zona para colocar tapas |
| 7. Zona pelado | 14. Pasteurización |
| | 15. Refrigeración |

16. Zona para colocar etiquetas

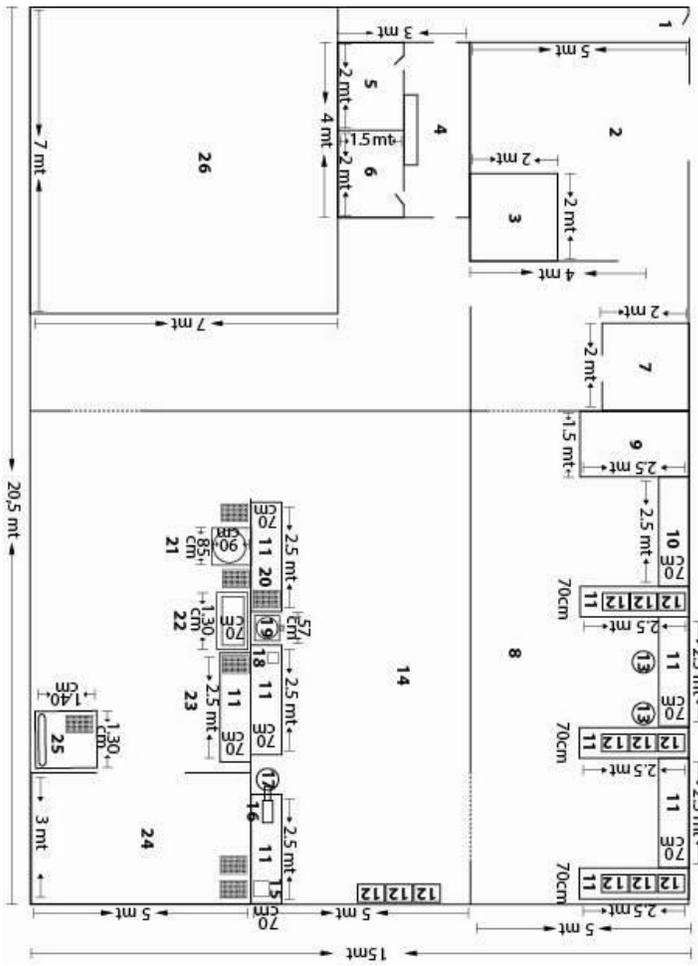
17. Bodega producto terminado



8.6. Infraestructura

8.6.1. Plano Distribución Planta

1. Entrada trabajadores
2. Bodega recepción mercancía
3. Cuarto frio
4. Zona vestire y lockers
5. Baño hombres
6. Baño mujeres
7. Zona desinfección
8. Zona lavado y arreglo fruta y
verdura
9. Desinfección frutas
10. Lavado frutas
11. Mesones
12. Canastas
13. Canecas basura
14. Zona despulpado, envasado y
colocación de tapas
15. Bascula
16. Despulpadora
17. Caneca para pulpa
18. Gramera
19. Envasadora – dosificadora
20. Canasta con botellas
21. Marmita
22. Refrigerador
23. Zona para colocar Etiquetas
24. Bodega producto terminado
25. Plataforma transportadora
26. Oficinas



8.7. MUEBLES Y ENSERES

EQUIPO REFERENCIA	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
CANASTILLA PARA MATERIA PRIMA RECIBIDA REF.4260 BFP	4	\$ 8.000	\$ 32.000
CANASTILLA PARA LA FRUTA LAVADA REF.260 TT	4	\$ 12.000	\$ 48.000

PLATAFORMA PARA DESPLAZAR	1	\$ 80.000	\$ 80.000
LAVAPLATOS PARA LAVAR FRUTAS Y VERDURAS	1	\$ 200.000	\$ 200.000
MESA PARA PONER LA VERDURA Y FRUTA	1	\$ 100.000	\$ 100.000
TANQUE	2	\$ 30.000	\$ 60.000
BALANZA ACERO	1	\$ 250.000	\$ 250.000
GRAMERA MECANICA SD	1	\$ 180.000	\$ 180.000
ESTIBA PRODUCTO TERMINADO	2	\$ 10.000	\$ 20.000
COSTO TOTAL			\$ 970.000

	<p>CANASTILLA PARA MATERIA PRIMA RECIBIDA REF.4260 BFP Fondo y paredes perforadas barras Dimensiones: - Largo: 60 cms - Ancho: 40 cms - Alto: 25 cms Capacidad 25 kilogramos Apilamiento x 10 cajas Precio Unitario: \$ 8.000</p>
	<p>CANASTILLA PARA LA FRUTA LAVADA REF.260 TT Fondo y paredes tapadas Dimensiones: - Largo: 60 cms - Ancho: 40 cms - Alto: 25 cms Capacidad 25 kilogramos Apilamiento x 10 cajas</p>

	Precio Unitario: \$ 12.000
	<p>PLATAFORMA PARA DESPLAZAR Usos: carga variada, trabajo pesado, carga máxima: 1000 kilogramos Dimensiones:130 ancho x 140 largo (cms) Fabricación: estructura en Angulo 1/8 x 1/2, baranda fija en tubo agua negra1” Precio Unitario: \$ 80.000</p>
	<p>LAVAPLATOS PARA LAVAR FRUTAS Y VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se adapta a las necesidades - Acero inoxidable - Calibre 18 y 20 - De la más alta calidad - Precio Unitario: \$ 200.000
	<p>MESA PARA PONER LA VERDURA Y FRUTA</p> <p>100% acero inoxidable Lamina de la mesa calibre 16 Entrepaño calibre 18 Altura de 990 mm graduable mínima 850 Precio Unitario: \$ 100.000</p>
	<p>TANQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> -80 Litros con tapa plana -Alto: 61 cm -Diámetro: 52 cm -Polietileno peletizado Precio Unitario: \$ 30.000

	<p align="center">BALANZA ACERO</p> <p>Balanza electrónica colgante modelo premix-0, acero inoxidable, 50 memorias directas, función de cambio, plato de 35 cm de diámetro, batería recargable Precio Unitario: \$ 250.000</p>
	<p align="center">GRAMERA MECANICA SD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plato 25cm - Profundidad 7 cm - Carcaza acero inoxidable - Maquinaria metálica - Precio Unitario: \$ 180.000 -
	<p align="center">ESTIBA PRODUCTO TERMINADO</p> <p>Medidas: 120 x 100 cm 3 soportes inferiores de 9 cm Altura 13 cm Peso 29 kg 1 año de garantía Precio Unitario: \$ 10.000</p>

8.8. MAQUINARIA Y EQUIPO

El siguiente cuadro muestra Referencia de maquinaria cantidad y sus respectivos valores

EQUIPO REFERENCIA	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
-------------------	----------	-----------------	----------------

BALANZA ELECTRONICA CON TORRE DE TRABAJO CONTINUO MODELO HGE O TGE	1	\$790.000	\$ 790.000
DESPULPADORA SEMIINDUSTRIAL MODELO DPT 50	1	\$7.250.000	\$7.250.000
ENVASADORA NEUMATICA	1	\$1.690.000	\$1.690.000
MARMITA CILINDRICA 100/145 LITROS A GAS	1	\$3.500.000	\$3.500.000
REFRIGERADOR FORTE SH 18	1	\$2.000.000	\$2.000.000
COSTO TOTAL			\$15.230.000

8.8.1. SELECCIÓN DE MAQUINARIA

En el siguiente cuadro se indican las empresas que nos proveerán las máquinas para la producción:

NUM.	PROVEEDOR	DIRECCION
1	Gastronómica global	Diagonal 58 N 76 S-13 Bogotá, Colombia
2	Disyco Ltda.	Calle 79 N°68 H 45, Bogotá, Colombia
3	Industrial Taylor SAS	Transversal 93 N°51 98 Parque Empresarial Puerta del Sol, Bogotá, Colombia

4	Coldline	Cra 27A N°25 23, Bogotá, Colombia
---	----------	-----------------------------------

MAQUINARIA	DESCRIPCION
	<p>BALANZA ELECTRONICA HGE</p> <p>Balanza electrónica liquidadora con TORRE de trabajo CONTINUO, display led , 30 memorias directas, acumulación de productos pesados y no pesados, multiplicación , función de cambio, acero inoxidable, batería recargable. Capacidad 30 kg. Dos años de garantía.</p>
	<p>DESPULPADORA SEMI-INDUSTRIAL</p> <p>Solución para pequeñas y medianas empresas, el despulpador de frutas semi-industrial permite aprovechar entre un 50 y 90 % de las frutas. De fácil limpieza en acero inoxidable, producción entre 50 y 110 kg/hora de frutas.</p>
	<p>ENVASADORA-DOSIFICADORA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Antiséptica -Alimentador manual de envases -Ciclo de producción de automático -Cilindros de llenado ajustables hasta 3000 cc -Tolvas con capacidad de 50 a 100 lt -Producción 50u/hora -Acero inoxidable -Fácil limpieza y rápida graduación de volumen de llenado
	<p>MARMITA</p>

	<p>Acero inoxidable, para todo uso profesional y acorde a todas las especificaciones de calidad, seguridad, higiene y larga vida. Existe menor pérdida de temperatura por el mejor aislamiento del cuerpo de la marmita. Modelo a gas de calor indirecto, es decir trabaja con doble camisa en donde circula vapor.</p> <p>Dimensiones</p> <p>Alto: 850,00 Milímetros Frente: 800,00 Milímetros Fondo: 900,00 Milímetros</p>
	<p>NEVERA</p> <p>Clasificación: Lácteos, Cerveza, Refrescos, Alimentos</p> <p>Número de puertas: 1</p> <p>Número de parrillas: 2</p> <p>Dimensiones (ancho x alto x profundidad): 129x100.2x70 cm</p> <p>Consumo de energía: 4.50 kW / día</p>

8.9. MATERIA PRIMA E INSUMOS

Para la compra de la materia prima, tendremos en cuenta los tiempos de cosecha de cada una de las frutas que utilizaremos para refrigerarlas para que tengan una refrigeración adecuada sin que altere sus propiedades. La refrigeración es muy importante para evitarla contaminación de bacterias y asegurar su adecuada conservación

8.9.1. Necesidades

Para adquirir la materia prima, para la fabricación del producto hemos consultado en el mercado de la capital la fruta. Nuestro mayor Proveedor será la Central de Abastos punto que tendremos a favor pues no incurriríamos en gastos de desplazamiento.

8.9.2. Identificación De Proveedores y Cotizaciones

CENTRAL DE ABASTOS DE BOGOTA, Principal Plataforma de abastecimiento del País ofrece servicios especializados a los participantes de la cadena agroalimentaria con una infraestructura adecuada y cobertura nacional en la comercialización de alimentos

FRUVERLINE es una empresa de alimentos dedicada a la transformación, corte, procesamiento y comercialización de productos de pulpa de fruta 100% natural, para el consumo directo, comprometida con la producción de un alimento sano y natural de excelente calidad nutricional, con el fin de satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros consumidores.¹

FRUTISIMA LTDA, Es una empresa procesadora de pulpa de frutas 100% natural con más de 20 años de experiencia con equipos especializados de congelación rápida cuartos fríos de almacenamiento personal idóneo ; con privilegio de ser

¹ "Tienda de Fruverline | Alimentos | Colombia," n.d.

proveedores de clientes cuya exigencia de requisitos y políticas son altos que se esfuerza día a día garantizando un continuo crecimiento.²

FRUTAS INDUSTRIALES DE SANTANDER, Es una empresa dedicada a la producción y transformación de frutas para el consumo humano.

8.10. EQUIPO DE COMUNICACIÓN Y COMPUTACIÓN

EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN			\$ 8.300.000
	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computador de escritorio	3	\$ 1.000.000	\$ 3.000.000
Impresora	2	\$ 700.000	\$ 1.400.000
Escritorio de trabajo	3	\$ 500.000	\$ 1.500.000
Sillas de escritorio	3	\$ 80.000	\$ 240.000
Equipos telefónicos	2	\$ 180.000	\$ 360.000
Software Contable	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000

8.11. TECNOLOGÍA

Tecnología Flexible.- Se entiende por tecnología flexible, a aquellos conocimientos técnicos, herramientas y materiales, que pueden ser utilizados en diversidad de servicios, productos o situaciones, es decir, su utilidad se presta a una flexibilidad en cuanto a las funciones que se pueden desempeñar con ella. Esto en oposición a las denominadas tecnologías fijas, que se centran en un campo determinado e inflexible de aplicación.

² “Frutísima,” n.d.

8.12. COSTOS: PLAN DE PRODUCCIÓN

MATERIA PRIMA					
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO U	PRECIO KILO	GUACAL	V/ TOTAL MES
ESPINACA	30	1.000		12.000	30.000
APIO	30	1.400		14.000	42.000
LECHUGA ROMANA	30	1.500		18.000	45.000
PEPINO	30		1.500		45.000
SABILA	30	1.000		30.000	30.000
PIÑA	30		1.400		42.000
BANANO	30		1.400		42.000
PAPAYA	30	938		15.000	28.125
TOTAL		5.838	5.238		304.125

RECIPIENTES									
REFERENCIA	DESCRIPCION	PRECIO U	VALOR IVA	VALOR TOTAL	CANTIDAD	PRECIO T	IVA	PRECIO T	
MC250B	Envase cilindrico en PET cristal de 250 ml	\$ 219	\$ 42	\$ 261	3000	\$ 657.000	\$ 124.830	\$ 781.830	
TPSC28	TPSC28 Tapa rosca de seguridad diámetro 28mm	\$ 42	\$ 8	\$ 50	3000	\$ 126.000	\$ 23.940	\$ 149.940	
ETIQUETAS	Etiquetas de 20 *3 cm con arte	265	\$ 50	\$ 315	170	\$ 45.000	\$ 8.550	\$ 53.550	
									\$ 985.320

MANO DE OBRA DIRECTA	VALOR SALARIO	Contrato Laboral	Prestación de Servicios	Pensiones	Salud	Riesgos Profesionales	Cesantías	Intereses Cesantías	Prima Legal	Vacaciones	Subsidio transporte	Aportes Parafiscales	Total Mensual
Jefe de produccion	\$ 1.200.000	SI	NO	\$ 102.000	\$ 144.000	\$ 6.264	\$ 99.960	\$ 12.000	\$ 99.960	\$ 50.040	\$ 97.032	\$ 48.000	\$ 1.859.256
Operario 1	\$ 828.116	SI	NO	\$ 70.390	\$ 99.374	\$ 4.323	\$ 68.982	\$ 8.281	\$ 68.982	\$ 34.532	\$ 97.032	\$ 33.125	\$ 1.313.137
Operario 2	\$ 828.116	SI	NO	\$ 70.390	\$ 99.374	\$ 4.323	\$ 68.982	\$ 8.281	\$ 68.982	\$ 34.532	\$ 97.032	\$ 33.125	\$ 1.313.137
													SUB-TOTAL
													\$ 4.485.530

8.13. PUNTO DE EQUILIBRIO

Calculo del punto de equilibrio del proyecto

$$PEQ(\text{unidades}) = \frac{\text{Costos Fijos (CF)}}{PV - CVU}$$

COSTOS VARIABLES UNITARIO	COSTOS VARIABLES TOTALES
	NUMERO DE UNIDADES VENDIDAS

CVU	COSTO VARIABLE TOTAL	4.145.677	1.693
	UNIDADES VENDIDAS	2448	
PE	COSTO FIJO	5.545.677	1.252
	PVU-CVU	(6.123-1.693)	

8.14. PLAN DE COMPRAS

Manejo de Inventarios

Iniciando el proyecto se comprará la fruta para la semana, pero se hará convenio con un proveedor de abastos que nos traerá la fruta diaria para evitar que se dañe. Después de un tiempo cuando ya se tenga toda la maquinaria necesaria y el cuarto frío se llevara un inventario de primeras en entrar primeras en salir (PEPS) por la materia prima.

En el siguiente cuadro se muestran las frutas y verduras que compraremos y sus precios unitarios

REFERENCIA	CANTIDAD	VALOR
ESPINACA	LIBRA	\$ 1.000
APIO	LIBRA	\$ 1.400
LECHUGA ROMANA	LIBRA	\$ 1.500
PEPINO COHOMBRO	LIBRA	\$ 1.500
SABILA	LIBRA	\$ 1.000
PIÑA	LIBRA	\$ 1.400
BANANO	LIBRA	\$ 1.400
PAPAYA	LIBRA	\$ 938
TOTALES		\$ 10.138

8.15. PRESUPUESTO MARKETING

Promoción

Distribución y puntos de venta.

En la ciudad se identifican tres canales de distribución para llevar el Jugo adelgazante al consumidor final: Acopiador mayorista detallista, proveedor mayorista supermercado y productor supermercado.

Productor: es el primer participante en el proceso, y su actuación se inicia en el momento mismo de tomar una decisión acerca de su producción, por lo cual se plantea unos interrogantes como (qué, cuándo, cuánto y para quién producir).

Supermercados: Se denomina supermercado a aquel establecimiento que tiene como principal finalidad acercar a los consumidores una importante variedad de productos de diversas marcas, precios y estilos.

Y nuestra distribución será Productor y supermercado.

Nuestro producto se va a distribuir a los almacenes de cadena como; Almacenes Éxito, Tiendas Jumbo, Olímpica, Colsubsidio, D1, AlKosto a través de contratación de una camioneta para transportarlo.

Los medios que utilizaremos para dar a conocer nuestro producto será a través de Internet, redes sociales, por Volantes que especifiquen los beneficios de nuestra bebida y por degustaciones en los almacenes de cadena, en parques y centros comerciales.

Promoción de ventas.**Desarrollo del plan de Promoción**

Objetivo General

Conseguir que la gente conozca nuestro producto, lo consuma para mejorar su calidad de vida en el mes de agosto del 2017

Objetivos específicos

- Lograr reconocimiento en los almacenes de cadena
- Lograr vender a todos los almacenes de cadena.

Problemas y oportunidades**Problemas**

- Que la gente no le de buena aceptación al producto
- Mala distribución del producto
- Mala ubicación del producto

Oportunidades

- Que es un producto rico en proteínas y minerales y sirve para adelgazar
- Es un producto que se puede consumir en cualquier momento del día
- Es un producto económico.
- No tiene ninguna contraindicación

Formulación del plan de Promoción.

Nuestro producto por lanzamiento se hará una promoción de pague 250 ml y lleve 500 ml.

Valor por unidad 250 ml es de \$6000

Pero por la promoción de posicionamiento será de \$4000 directamente para el consumidor y para los almacenes de cadena será de \$4500 al por mayor.

Un total de 100 unidades

PRESUPUESTO DE LA MEZCLA DE MERCADEO			
INFLACIÓN			
CONCEPTO SEGÚN PLAN DE MERCADEO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	AÑO 1
precio producto-plaza-promocion			
Volantes X 1000	1	\$ 125.000	\$ 125.000
Tarjetas de presentación 1000	1	\$ 95.000	\$ 95.000
Talonario de 100 cupones de descuento	1	\$ 100.000	\$ 100.000
Decoración evento de lanzamiento	1	\$ 60.000	\$ 60.000
Diseño de Logo	1	\$ 300.000	\$ 300.000
Pendones	2	\$ 200.000	\$ 400.000
Aviso del establecimiento	1	\$ 900.000	\$ 900.000
Difusión en Redes Sociales	30	\$ 50.000	\$ 1.500.000
TOTAL . . .			\$ 3.480.000

8.16. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO			\$ 115.649.635
	# MESES	VALOR MES	VALOR TOTAL
NOMINA ADMINISTRATIVA	12	\$ 3.939.411	\$ 47.272.929
NOMINA OPERATIVA	12	\$ 3.924.726	\$ 47.096.706
GASTOS GENERALES DE ADMINISTRACION	12	\$ 21.280.000	\$ 21.280.000

14. Estudio Financiero

5.8. Balance general

Inicio	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
BALANCE GENERAL						
Activo						
Efectivo	137.781.557	190.407.783	175.752.963	166.467.498	160.823.264	158.951.244
Cuentas x Cobrar	14.989.104	14.989.104	15.578.176	16.195.072	16.695.499	17.221.407
Provisión Cuentas x Cobrar		-299.782	-311.564	-323.901	-333.910	-344.428
Inventarios Materias Primas e Insumos	1.175.881	1.175.881	1.159.935	1.186.738	1.224.586	1.263.710
Inventarios de Producto en Proceso	206.563	206.563	242.545	249.165	257.017	264.955
Inventarios Producto Terminado	2.974.509	2.974.509	3.611.634	3.732.439	3.850.344	3.969.364
Anticipos y Otras C x C		0	0	0	0	0
Total Activo Corriente:	157.127.614	209.454.057	196.033.690	187.507.010	182.516.800	181.326.252
Terrenos	0	0	0	0	0	0
Construcciones y Edificios	0	0	0	0	0	0
Adecuaciones y mejoras	0	0	0	0	0	0
Maquinaria y Equipo de Operación	15.230.000	13.707.000	12.184.000	10.661.000	9.138.000	7.615.000
Muebles y Enseres	970.000	873.000	776.000	679.000	582.000	485.000
Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Equipo de Oficina	8.300.000	6.640.000	4.980.000	3.320.000	1.660.000	0
Total Activos Fijos:	24.500.000	21.220.000	17.940.000	14.660.000	11.380.000	8.100.000
Total Activos Diferidos:	68.372.386	0	0	0	0	0
Total Otros Activos Fijos	0	0	0	0	0	0
ACTIVO	250.000.000	230.674.057	213.973.690	202.167.010	193.896.800	189.426.252
Pasivo						
Cuentas X Pagar Proveedores	0	0	0	0	0	0
Impuestos X Pagar	0	0	0	0	0	0
Acreedores Varios	0	0	0	0	0	0
Obligaciones Financieras	50.000.000	50.000.000	37.500.000	25.000.000	12.500.000	0
Otros pasivos a LP	0	0	0	0	0	0
Obligacion Fondo Empezar (Contingente)	0	0	0	0	0	0
PASIVO	50.000.000	50.000.000	37.500.000	25.000.000	12.500.000	0
Patrimonio						
Capital Social	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000
Reserva Legal Acumulada	0	0	0	0	64.938	488.567
Utilidades Retenidas	0	0	-19.132.683	-23.482.374	-22.904.422	-19.134.130
Utilidades del Ejercicio	0	-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815
Revalorización patrimonio	0	0	0	0	0	0
PATRIMONIO	200.000.000	180.674.057	176.473.690	177.167.010	181.396.800	189.426.252
PASIVO + PATRIMONIO	250.000.000	230.674.057	213.973.690	202.167.010	193.896.800	189.426.252

5.9. Activos

Activo						
Efectivo	137.781.557	190.407.783	175.752.963	166.467.498	160.823.264	158.951.244
Cuentas x Cobrar	14.989.104	14.989.104	15.578.176	16.195.072	16.695.499	17.221.407
Provisión Cuentas x Cobrar		-299.782	-311.564	-323.901	-333.910	-344.428
Inventarios Materias Primas e Insumos	1.175.881	1.175.881	1.159.935	1.186.738	1.224.586	1.263.710
Inventarios de Producto en Proceso	206.563	206.563	242.545	249.165	257.017	264.955
Inventarios Producto Terminado	2.974.509	2.974.509	3.611.634	3.732.439	3.850.344	3.969.364
Anticipos y Otras C x C		0	0	0	0	0
Total Activo Corriente:	157.127.614	209.454.057	196.033.690	187.507.010	182.516.800	181.326.252
Terrenos	0	0	0	0	0	0
Construcciones y Edificios	0	0	0	0	0	0
Adecuaciones y mejoras	0	0	0	0	0	0
Maquinaria y Equipo de Operación	15.230.000	13.707.000	12.184.000	10.661.000	9.138.000	7.615.000
Muebles y Enseres	970.000	873.000	776.000	679.000	582.000	485.000
Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Equipo de Oficina	8.300.000	6.640.000	4.980.000	3.320.000	1.660.000	0
Total Activos Fijos:	24.500.000	21.220.000	17.940.000	14.660.000	11.380.000	8.100.000
Total Activos Diferidos:	68.372.386	0	0	0	0	0
Total Otros Activos Fijos	0	0	0	0	0	0
ACTIVO	250.000.000	230.674.057	213.973.690	202.167.010	193.896.800	189.426.252

5.10. Pasivos

Pasivo						
Cuentas X Pagar Proveedores	0	0	0	0	0	0
Impuestos X Pagar	0	0	0	0	0	0
Acreedores Varios		0	0	0	0	0
Obligaciones Financieras	50.000.000	50.000.000	37.500.000	25.000.000	12.500.000	0
Otros pasivos a LP		0	0	0	0	0
Obligacion Fondo Emprender (Contingente)	0	0	0	0	0	0
PASIVO	50.000.000	50.000.000	37.500.000	25.000.000	12.500.000	0

5.11. Patrimonio

Patrimonio						
Capital Social	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000
Reserva Legal Acumulada	0	0	0	0	64.938	488.567
Utilidades Retenidas	0	0	-19.132.683	-23.482.374	-22.904.422	-19.134.130
Utilidades del Ejercicio	0	-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815
Revalorizacion patrimonio	0	0	0	0	0	0
PATRIMONIO	200.000.000	180.674.057	176.473.690	177.167.010	181.396.800	189.426.252

5.12. Estado de resultados

Inicio	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ESTADO DE RESULTADOS					
Ventas	179.869.248	186.938.109	194.340.859	200.345.991	206.656.890
Devoluciones y rebajas en ventas	0	0	0	0	0
Materia Prima, Mano de Obra	67.124.004	82.379.579	85.242.195	88.033.879	90.850.963
Depreciación	3.280.000	3.280.000	3.280.000	3.280.000	3.280.000
Costos de Fabricación	984.200	1.019.631	1.056.338	1.094.366	1.133.763
Utilidad Bruta	108.481.044	100.258.900	104.762.325	107.937.746	111.392.164
Gasto de Administración	44.896.524	86.096.004	87.363.788	88.604.382	89.904.849
Gastos de Ventas	5.796.812	10.285.201	10.655.468	11.017.754	11.370.322
Provisiones	299.782	11.781	12.338	10.009	10.518
Amortización Diferidos	68.372.386	0	0	0	0
Utilidad Operativa	-10.884.460	3.865.913	6.730.731	8.305.602	10.106.474
Otros ingresos	0	0	0	0	0
Intereses	8.441.483	8.259.540	6.081.346	4.069.319	2.034.660
Otros ingresos y egresos	-8.441.483	-8.259.540	-6.081.346	-4.069.319	-2.034.660
Utilidad antes de impuestos	-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815
Impuesto renta	0	0	0	0	0
Utilidad Neta Final	-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815

5.13. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujo de Caja Operativo						
Utilidad Operacional		-10.884.460	3.865.913	6.730.731	8.305.602	10.106.474
Depreciaciones		3.280.000	3.280.000	3.280.000	3.280.000	3.280.000
Amortización Diferidos		68.372.386	0	0	0	0
Provisiones		299.782	11.781	12.338	10.009	10.518
Impuestos		0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Operativo		61.067.708	7.157.695	10.023.069	11.595.611	13.396.993
Flujo de Caja Inversión						
Variación Cuentas por Cobrar	-14.989.104	0	-589.072	-616.896	-500.428	-525.908
Variación Inv. Materias Primas e insumos	-1.175.881	0	15.946	-26.803	-37.848	-39.124
Variación Inv. Prod. En Proceso	-206.563	0	-35.982	-6.619	-7.852	-7.938
Variación Inv. Prod. Terminados	-2.974.509	0	-637.125	-120.805	-117.905	-119.020
Var. Anticipos y Otros Cuentas por Cobrar		0	0	0	0	0
Variación Cuentas por Pagar	0	0	0	0	0	0
Variación Acreedores Varios		0	0	0	0	0
Variación Otros Pasivos		0	0	0	0	0
Variación del Capital de Trabajo	-19.346.056	0	-1.246.234	-771.123	-664.033	-691.990
Inversión en Terrenos	0	0	0	0	0	0
Inversión en Construcciones	0	0	0	0	0	0
Inversión en Adecuaciones y Mejoras	0	0	0	0	0	0
Inversión en Maquinaria y Equipo	-15.230.000	0	0	0	0	0
Inversión en Muebles	-970.000	0	0	0	0	0
Inversión en Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Inversión en Equipos de Oficina	-8.300.000	0	0	0	0	0
Inversión Otros Activos	0	0	0	0	0	0
Inversión Activos	-24.500.000	0	0	0	0	0
Inversión Diferida	-68.372.386	0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Inversión	-112.218.443	0	-1.246.234	-771.123	-664.033	-691.990
Flujo de Caja Financiamiento						
Desembolsos Fondo Emprender	0					
Desembolsos Pasivo Largo Plazo	50.000.000	0	0	0	0	0
Amortizaciones Pasivos Largo Plazo		0	-12.500.000	-12.500.000	-12.500.000	-12.500.000
Intereses Pagados		-8.441.483	-8.259.540	-6.081.346	-4.069.319	-2.034.660
Dividendos Pagados		0	193.259	43.936	-6.494	-42.363
Capital	200.000.000	0	0	0	0	0
Otros Ingresos No Operacionales		0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Financiamiento	250.000.000	-8.441.483	-20.566.281	-18.537.410	-16.575.813	-14.577.022
Neto Periodo	137.781.557	52.626.225	-14.654.820	-9.285.465	-5.644.235	-1.872.020
Saldo anterior	137.781.557	190.407.783	175.752.963	175.752.963	166.467.498	160.823.264
Saldo siguiente	137.781.557	190.407.783	175.752.963	166.467.498	160.823.264	158.951.244

5.14. Fuentes de financiación

PLAN DE INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN PROYECTO						
	Proveedores	Deuda	Fondo Emprender ***	Capital Emprendedor	TOTAL	Verificación
Inversiones Fijas *	0	0	24.500.000	0	24.500.000	
Verificación Inversiones Fijas **						24.500.000
Terrenos					-	-
Construcciones y Edificios					-	-
Adecuaciones y Mejoras			0		-	-
Maquinaria y Equipo			15.230.000		15.230.000	15.230.000
Muebles y Enseres			970.000		970.000	970.000
Equipo de Transporte y Carga			0		-	-
Equipos de Comunicaciones, Computación y Herramientas			8.300.000		8.300.000	8.300.000
Inversión Corriente (Capital de Trabajo) *	0	0	0	0	157.127.614	
Verificación Inversión Corriente **						-
Efectivo					137.781.557	-
Cuentas por cobrar					14.989.104	-
Inventarios de Materia Primas					1.175.881	-
Inventarios de Productos en Proceso					206.563	-
Inventarios de Productos Terminados					2.974.509	-
Inversión Diferida (Total Gastos durante Periodo Preoperativo) *	0	0	62.459.386	5.913.000	68.372.386	
Verificación Inversión Diferida **						68.372.386
Gastos Notariales				100.000	100.000	100.000
Matrícula Mercantil				148.000	148.000	148.000
Gastos de Constitución				60.000	60.000	60.000
Arrendamientos			3.800.000		3.800.000	3.800.000
Nómina Empleados (no incluye Gerente)			19.704.344		19.704.344	19.704.344
Nómina Operarios			17.942.119		17.942.119	17.942.119
Nómina Gerente Emprendedor			9.199.248		9.199.248	9.199.248
Honorarios Contador			0		-	-
Servicios Públicos			1.800.000		1.800.000	1.800.000
Dotaciones			180.000		180.000	180.000
Sistema de Seguridad Industrial / Plan de Emergencia			1.500.000		1.500.000	1.500.000
Seguro Todo Riesgo			1.000.000		1.000.000	1.000.000
Publicidad y Mercado			-2.125.000	5.605.000	3.480.000	3.480.000
Evento de Lanzamiento			0		-	-
Otros Diferidos Financieros No Especificados			9.458.675		9.458.675	9.458.675
Otros Diferidos No Financieros					-	0
TOTAL INVERSIONES	0	50.000.000	0	200.000.000	250.000.000	92.872.386
Verificación Total Inversiones **			86.959.386	5.913.000		250.000.000

5.15. Capital

Inicio		Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Impuestos							
Renta							
Patrimonio	\$	200.000.000	180.674.057	176.473.690	177.167.010	181.396.800	189.426.252
Renta Presuntiva sobre patrimonio Líquido	%		3,50%	3,50%	3,50%	3,50%	3,50%
Renta Presuntiva	\$		7.000.000	6.323.592	6.176.579	6.200.845	6.348.888
Renta Líquida	\$		-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815
Tarifa Impuesto de Renta	%		33,00%	32,00%	31,00%	30,00%	30,00%
Impuestos por Pagar	\$		0	0	0	0	0
Pago de Impuesto Renta	\$		0	0	0	0	0
Estructura de Capital							
Capital Socios	\$	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000
Capital Adicional Socios	\$		0	0	0	0	0
Obligaciones Fondo Emprender	\$		0	0	0	0	0
Obligaciones Financieras	\$	50.000.000	0	0	0	0	0
Patrimonio							
Capital Social	\$	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000
Reserva Legal Acumulada	\$		0	0	0	64.938	488.567
Utilidades Retenidas	\$		0	-19.132.683	-23.482.374	-22.904.422	-19.134.130
Utilidades del Ejercicio	\$		-19.325.943	-4.393.627	649.384	4.236.283	8.071.815
PATRIMONIO	\$						
Dividendos							
Utilidades Repartibles	\$		0	0	0	0	0
Dividendos	%		1%	1%	1%	1%	1%
Dividendos	\$		0	-193.259	-43.936	6.494	42.363

5.16. Indicadores Financieros

Indicadores Financieros Proyectados						
Liquidez - Razón Corriente		N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Prueba Acida		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Rotación cartera (días de ventas)		30,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Rotación Inventarios (días del Costo de Ventas)		22,0	20,8	20,8	20,8	20,8
Rotación Proveedores (días del Costo de MP Consumida)		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Nivel de Endeudamiento Total		21,7%	17,5%	12,4%	6,4%	0,0%
Concentración Corto Plazo		0	0	0	0	#DIV/0!
Ebitda / Gastos Financieros		723,4%	86,7%	164,8%	285,0%	658,4%
Ebitda / Servicio de Deuda		723,4%	34,5%	53,9%	70,0%	92,2%
Rentabilidad Operacional		-6,1%	2,1%	3,5%	4,1%	4,9%
Rentabilidad Neta		-10,7%	-2,4%	0,3%	2,1%	3,9%
Rentabilidad Patrimonio		-10,7%	-2,5%	0,4%	2,3%	4,3%
Rentabilidad del Activo		-8,4%	-2,1%	0,3%	2,2%	4,3%

5.17. VPN-TIR-PRI

Criterios de Decisión	
Tasa mínima de rendimiento a la que aspira el emprendedor	10%
TIR (Tasa Interna de Retorno)	1,82%
VAN (Valor actual neto)	-62.817.962
PRI (Periodo de recuperación de la inversión)	4,66

15. Conclusiones

- La metodología propuesta en el presente trabajo nos ayudo a cubrir todos los aspectos relevantes para proyectar el emprendimiento.
- Es necesario que el negocio realice una campaña para el lanzamiento notificando al público todos los beneficios nutricionales que el producto ofrece ya que se estaría lanzando uno nuevo producto el mercado de bebidas naturales
- En el estudio de mercado que se realizamos se concluyó que existe una demanda potencial para los Jugos naturales hechos a base de frutas frescas y verduras.

- Con la elaboración de este trabajo nos permitió elaborar desarrollar la capacidad de redacción, análisis, observación e interpretación y la adquisición de conocimientos útiles y prácticos para nuestra vida diaria.

16. Bibliografía

Andrews, S. Fastqc, (2010). A quality control tool for high throughput sequence data.

Augen, J. (2004). Bioinformatics in the post-genomic era: Genome, transcriptome, proteome, and information-based medicine. Addison-Wesley Professional.

Blankenberg, D., Kuster, G. V., Coraor, N., Ananda, G., Lazarus, R., Mangan, M., ... & Taylor, J. (2010). Galaxy: a web-based genome analysis tool for experimentalists. Current protocols in molecular biology, 19-10.

Bolger, A., & Giorgi, F. Trimmomatic: A Flexible Read Trimming Tool for Illumina NGS Data. URL <http://www.usadellab.org/cms/index.php>.

Giardine, B., Riemer, C., Hardison, R. C., Burhans, R., Elnitski, L., Shah, P., ... & Nekrutenko, A. (2005). Galaxy: a platform for interactive large-scale genome analysis. Genome research, 15(10), 1451-1455.