

**POSTRES A BASE DE GELATINA
MALÚ S.A.S**



Deisy Carolina Garzón Álvarez
Mayo 2019.

Corporación unificada nacional "CUN".
Bogotá.
Opción de grado

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado a las personas que más me han influenciado en mi vida, dándome consejos, guiándome y haciéndome una persona de bien con todo mi amor y afecto se los dedico: a mi familia, esposo he hijos quienes han sido parte fundamental ellos fueron los que me dieron grandes esperanzas y son los principales protagonistas de este "sueño alcanzado".

Tabla de Contenido

Introducción

Justificación

3. Descripción de la idea de negocio.....	7
4. Estudio de Mercado.....	8
4.1 Variables segmentación.....	8
4.2 Estimar demanda.....	9
5. Estudio administrativo.....	12
5.1 Identidad estratégica.....	12
5.2 Futuro preferido.....	12
5.3 Objetivo general.....	13
5.4 Objetivos específicos.....	13
5.5 Valores corporativos.....	14
5.6 Definición de la estructura organizacional (Organigrama).....	14
5.7 Perfiles de Cargo.....	14
5.8 Manual de funciones.....	17
6. Estudio Legal.....	20
6.1 Normatividad empresarial (constitución empresa).....	20
6.2 Normatividad tributaria.....	22
6.3 Normatividad técnica (Permisos, licencias de funcionamiento, registros reglamentos).....	23
6.4 Normatividad laboral.....	23
6.5 Normatividad ambiental.....	24
6.6 Registro de marca – Propiedad intelectual.....	26
7. Estudio técnico.....	28
7.1 Localización de la planta.....	28
7.2 Tamaño.....	31
7.3 Proyección de ingresos.....	31
7.4 Ficha Técnica del producto o servicio.....	31
7.5 Procesos y procedimientos.....	32
7.6 Infraestructura.....	36
7.7 Muebles y enseres.....	37
7.8 Materia prima e insumos.....	38
7.9 Maquinaria y equipo y tecnología.....	42
7.10 Costos: Plan de producción.....	47
7.11 Punto de equilibrio.....	55
7.12 Presupuesto marketing.....	55
7.13 Capital de trabajo.....	56
8. Estudio financiero.....	59

8.1 Balance General.....	59
8.1.1 Activos.....	59
8.1.2 Pasivos.....	59
8.1.3 Patrimonio.....	59
8.2 Estado de resultados.....	60
8.3 Flujo de caja.....	61
8.4 Fuentes de financiación.....	61
8.5 Indicadores financieros.....	61
8.5.1 VPN.....	61
8.5.2 TIR.....	61
9. Conclusiones.....	62
10. Bibliografía.....	63

INTRODUCCION

El proyecto empresarial de postres a base de gelatina MALU S.A.S. está realizado para presentar una propuesta de la empresa, que tiene como fin la elaboración de postres a base de gelatina 100% colombianos. Aunque es sabido que este tipo de alimento es común en el país, lo que realmente deseamos es innovar el mercado elaborando productos que sean llamativos, con alta calidad y precios competitivos, dando como valor agregado a nuestros productos alimenticios una gran variedad de sabores presentaciones. La empresa quiere brindar a sus clientes confianza y productos de excelente calidad en la elaboración para alcanzar el reconocimiento de la marca.

La finalidad de este proyecto es generar ingresos que supla las necesidades económicas de los integrantes de la empresa. Pero sobre todo está encaminado para dar nuestro conociendo a las personas que se interesen por este gran proyecto que está hecho con mucho amor y gran esfuerzo de mi parte.

señor lector a continuación encontrara las actividades que se realizaron, para desarrollar las posibles ideas de negocios.

JUSTIFICACIÓN

Hoy en día podemos observar que una de las actividades de mayor peso y porcentaje en el desarrollo de una sociedad, es la creación de empresa; el desarrollo de proyectos de emprendimiento y crecimiento de organizaciones; el progreso está en crear, innovar y presentar nuevas formas al mercado siendo el autor y dueño su propia empresa.

El desarrollo de la creación y puesta en marcha de la empresa de postres a base de gelatina se basa en un estudio general de desarrollo de proyectos, llevando a cabo las siguientes etapas: Estudio de mercados, estudio técnico, administrativo, financiero. Éstos con el fin de determinar la viabilidad y rentabilidad de formar la empresa, conociendo así las ventajas, desventajas, riesgos e impactos que podrían tener tanto en la sociedad como en los ejecutores.

Los postres a base de se vienen comercializando en un negocio que opera de manera informal, se tiene establecida la empresa como tal y el producto presenta los debidos registros y certificaciones en el Invima. Por este y otros motivos explicados anteriormente, la oferta alcanza a cubrir los requerimientos del mercado, por lo tanto, existe la necesidad de satisfacer a todos los consumidores que desean adquirir este producto. Esta necesidad se expresa en el deseo de crear y formalizar la empresa, pues el producto presenta una demanda significativa y bastante importante que no está siendo satisfecha. Adicionalmente, los postres a base de gelatina son una forma diferente e innovadora de presentar al mercado un producto comestible el cual está dirigido a un público de todas las edades, lo que es una ventaja muy competitiva para la organización.

Una razón secundaria, pero de gran peso e importancia para el grupo de investigación, es el impacto social que se genera con la creación de empresa. Adicional a la fuente de empleo que se puede generar, la contribución al desarrollo económico del país es un aporte muy importante dado que: “Las Mis pymes representan el 96.4% de los establecimientos empresariales de Colombia, generan el 80.8% del empleo del país, y tienen presencia en los diferentes sectores productivos”. La autora del proyecto se enorgullece y persona íntegra perteneciente a una sociedad, contribuir con su desarrollo y crecimiento económico.

3. DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

TITULO DEL PROYECTO: Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de postres a base de gelatina 'MALU S.A.S.'

a) PLANTEAMIENTO DE LA IDEA

Según Gabriel Baca Urbina, autor del libro Evaluación de Proyectos, la demanda se define como "la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado". Muchos son los factores que determinan el éxito y la estabilidad de una empresa, sin embargo, la demanda es la razón de ser para una organización.

Los postres a base de gelatina es un producto novedoso cuyas características hacen que sea llamativo y de rápida aceptación en el mercado. Sin embargo, este producto es fabricado de manera informal y empírica por la organización, la cual es de la autora del presente proyecto de grado. Aunque la empresa no está constituida legalmente funciona en la actualidad. Por esta razón, surge la motivación de realizar un diagnóstico que permita analizar e identificar la situación actual del mismo.

b). FORMULACIÓN DE LA IDEA

¿Será factible tanto económica como financieramente la creación y puesta en marcha de una empresa dedicada a la producción y comercialización de postres a base de gelatina para la ciudad de Facatativá?

c). SISTEMATIZACIÓN DE LA IDEA

- ¿Quiénes serían los clientes?
- ¿Cuál sería el precio de venta?
- ¿Cuánta inversión requiere la puesta en marcha del negocio?
- ¿Cuánto serán los costos de producción?
- ¿Cuáles serán las estrategias para dar a conocer el negocio?
- ¿Cuánta rentabilidad se obtendría a largo plazo?
- ¿Cuál sería la ubicación estratégica del negocio en la región?
- ¿Cuántas personas se requieren para iniciar el proyecto?

d). DEFINICIÓN DE LA IDEA

Actualmente, las gelatinas son reconocidas en el mercado por su forma de consumo ya que son comúnmente utilizadas en eventos especiales. Teniendo en cuenta esta característica, es posible clasificar los postres a base de gelatina por su duración como productos no duraderos; y por su uso como bienes de consumo, de uso común y especializado.

Se pretende demostrar que los postres a base de gelatina se consumen naturalmente con el objetivo de dar a conocer diferentes estilos al innovar y marcar la diferencia dentro del postre tradicional y será una nueva tendencia por sus formas llamativas.

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1 VARIABLES DE SEGMENTACIÓN

a). tamaño del mercado.

Tenemos que dividir el mercado total en varios grupos menores y homogéneos, para luego poder diseñar una mezcla de marketing que se ajuste a los diferentes hábitos de compra de los clientes.

b). segmento del mercado que la empresa pretende atacar.

- **segmentación geográfica.**

Nuestros clientes se ubican en el municipio de Facatativá y sus alrededores.

- **segmentación demográfica.**

Nuestros compradores son personas jóvenes entre los 16 y 50 años ya que en este lapso de edad no se sufre de enfermedades de azúcar en la sangre y demás enfermedades que no se puedan consumir nuestro producto.

- **segmentación pictográfica.**

En esta segmentación vamos a tomar en cuenta que nuestros clientes como anterior mente decimos son personas por decirlo así jóvenes con un estilo debida activa y dinámica, con gustos y preferencias particulares y a nuestro modo de ver estos productos son novedosos, agradables a la vista y paladar de todas las personas que lo adquieran y lo consuman.

4.2 ESTIMAR DEMANDA

a). Consumo aparente

De acuerdo con la segmentación anterior, se establece mediante una encuesta el consumo aparente que este segmento representa, identificando el número probable de clientes potenciales, así como el consumo del servicio que se ofrece en base a sus hábitos de consumo.

b). Consumo unitario aparente libre demanda

Cada persona tendría un consumo unitario o por porciones.

c). Participación de la competencia en el mercado.

La participación de la Competencia será muy importante para la toma de decisiones de la empresa para determinar sus actividades.

NOMBRE DEL COMPETIDOR	UBICACIÓN	PRINCIPAL VENTAJA	DESVENTAJAS
Mil hojaldres	Facatativá	Infraestructura sólida y un personal idóneo para el desarrollo de sus procesos productivos y de servicios de entrega para sus productos, lo que garantiza su calidad.	Tiene postres, tortas de todo tipo, pero no manejan al 100% los productos a base de gelatina
Toledo	En más de 13 departamentos	Insumos de primera calidad prestigiosa y deliciosa pastelería que lleva años en el mercado y sus productos son de primera calidad	Es costoso no asequible para el bolsillo de los extractos bajos

Por lo tanto, de acuerdo con los datos la tabla anterior se puede decir que es factible la incursión de la empresa en este mercado ya que la competencia no tiene mayor publicidad, no hay una buena percepción del mercado hacia ella debido a los costos altos o al mal desempeño del servicio por lo que la empresa sería una innovadora forma de ofrecer estos productos.

d). Características principales del producto.

- **Tamaño:**

Utilizaremos diferentes tamaños:

Con las siguientes características como los son: Cajas plegadizas para el empaque de ponqués, pasteles, galletería, aumentan la visibilidad de la marca y protegen adecuadamente el producto. Diseñadas para proteger y transportar pasteles, utilizamos materiales reciclados y no reciclados de alta calidad y resistencia que permiten la exposición de su imagen de la manera más adecuada y llamativa

Moldes rectos redondos (de 12, 9 y 6 pulgadas)

RONDAS o CÍRCULOS DE CARTÓN (6 -, 9 -, Y 12 PULGADAS redondas) (al menos 5 de cada tamaño, pero es mejor tener más a mano ya que pueden ser útiles) Vamos a usar estos para desmoldar los pasteles, almacenar las capas de pastel, y el montaje decoración de los niveles.
 BASE REDONDA PARA TORTAS DE 14 PULGADAS: Este artículo especial es esencial para apoyar una torta de varias capas. Está disponible en una variedad de estilos y materiales, incluyendo plásticos de alta resistencia, Formica, cartón envueltas en papel aluminio de $\frac{1}{4}$ de pulgada de grosor y plata.
 4. Cinta adhesiva que va a utilizar la cinta para adherir la torta (en su ronda de cartón) a la base de la torta.

Empaque:

De textura ligera manejaremos una envoltura que contiene productos para agrupar unidades pensando en su manipulación, transporte y almacenaje. Que nos facilita su entrega al consumidor.

La competitividad y tendencias del mercado actual demandan un empaque cuyo alcance no solo este dentro del marco de su función primaria de proteger la integridad del producto, sino también que involucre otras funciones vitales de mercadeo y defensa del medio ambiente.

También los modelos y tamaños cambian de acuerdo con la proporción del postre que se quiera realizar estos empaques son utilizados para no dañar el producto y no tener mala higiene de este.

Etiqueta:

La etiqueta se utiliza en la actividad comercial para describir el contenido de envases, recipientes y paquetes con mayor facilidad. Con el tiempo, más allá de su función básica de identificación, las etiquetas empezaron utilizarse como objetos decorativos con la intención de realzar la imagen del producto y resultar más atractivo para el consumidor.

La etiqueta se pretende realizarse de forma adhesiva con un valor agregado puesto que se realizará con un motivo llamativo para que el cliente pueda identificarnos como marca única e innovadora.



Características organolépticas:

Las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, su sabor, textura, olor, color. Su estudio es importante en las ramas de la ciencia en que es habitual evaluar inicialmente las características de la materia sin la ayuda de instrumentos científicos: sabor: dulce, semidulce, ácido, amargo, cálido, olor: Dependiendo de la fruta que se use o de la gelatina el sabor que se escoja, las reacciones de azúcares y postres son de gran aportación calórica y energética.

PERECIBILIDAD: perecedero

CALIDAD: producto postre a base de gelatina y frutas

VERSATIBILIDAD: no aplica

MATERIALES EMPLEADOS: gelatina, frutas, queso, crema de leche, galleta sultana Clementina, esencias, azúcar, leche evaporada, chantilly, leche condensada.

GRADO DE PUREZA: 100%

VIDA UTIL: 3 días

5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO.

5.1 IDENTIDAD ESTRATÉGICA

Una de nuestra estrategia para posesionar nuestro producto en el mercado es utilizar una serie de material informativo y estratégico a la hora de impulsar nuestra empresa del mercado, basado en volantes, cuñas radiales, perifoneo y afiches.

Generar descuentos especiales para nuestros clientes que compren nuestros productos al por mayor.

a) Estrategias financieras

Estudiar de una manera viable nuestros costos de producción en nuestra empresa.

Definir unos precios específicos de nuestros productos con el fin de beneficiar los ingresos de nuestra empresa

Realizar buenos registros contables analizando los hechos y observando consecuencias para la toma de decisiones.

5.1 Futuro preferido

En el año 2020 seremos la empresa de postres a base de gelatina colombiana preferida en la región de Facatativá por la alta calidad de nuestros productos y por nuestro equipo humano comprometido con el servicio. Reconocidos por la innovación y por la permanente búsqueda del crecimiento armónico para garantizar la lealtad de nuestros clientes y la solidez financiera.

Los futuros preferidos están orientados a:

* Ser una empresa líder en ventas y obtener mejores ingresos para generar una gran rentabilidad al 2020.

* Diseñar una estructura organizacional y administrativa ajustada a las necesidades de la empresa para su creación y funcionamiento.

* Crear un estudio financiero que permita conocer la inversión requerida y la viabilidad de la empresa.

* Generar ventas de un 70% en nuestro primer día lanzamiento.

* Lograr una participación de mercado del 50% para el próximo año.

5.3 Objetivo general

Elaborar el estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de postres de gelatina en el municipio de Facatativá (Cundinamarca).

5.4 Objetivos específicos

- Determinar si existe la necesidad de productos a base de gelatina, mediante la realización de un estudio de mercado para identificar la demanda.
- Realizar el estudio técnico con el fin de determinar el tamaño, localización y recursos necesarios que permitan poner en marcha la empresa y ofrecer un producto de calidad.
- Diseñar la estructura organizacional de la empresa a constituirse para implementar una cadena de valor en donde los procesos productivos se enfoquen a satisfacer las necesidades específicas de sus clientes potenciales y además establecer los procesos administrativos y financieros necesarios para habilitar las actividades normales de la empresa.
- Evaluar financieramente la rentabilidad del proyecto para determinar si se ajusta a las expectativas del inversionista utilizando indicadores económicos.

a todos los consumidores que desean adquirir este producto. Esta necesidad se expresa en el deseo de crear y formalizar la empresa, pues el producto presenta una demanda significativa y bastante importante que no está siendo satisfecha. Adicionalmente, los postres a base de gelatina son una forma diferente e innovadora de presentar al mercado un producto comestible el cual está dirigido a un público de todas las edades, lo que es una ventaja muy competitiva para la organización.

Los futuros preferidos están orientados a:

- * Ser una empresa líder en ventas y obtener mejores ingresos para generar una gran rentabilidad al 2020.
- * Diseñar una estructura organizacional y administrativa ajustada a las necesidades de la empresa para su creación y funcionamiento.
- * Crear un estudio financiero que permita conocer la inversión requerida y la viabilidad de la empresa.
- * Generar ventas de un 70% en nuestro primer día lanzamiento.
- * Lograr una participación de mercado del 50% para el próximo año.

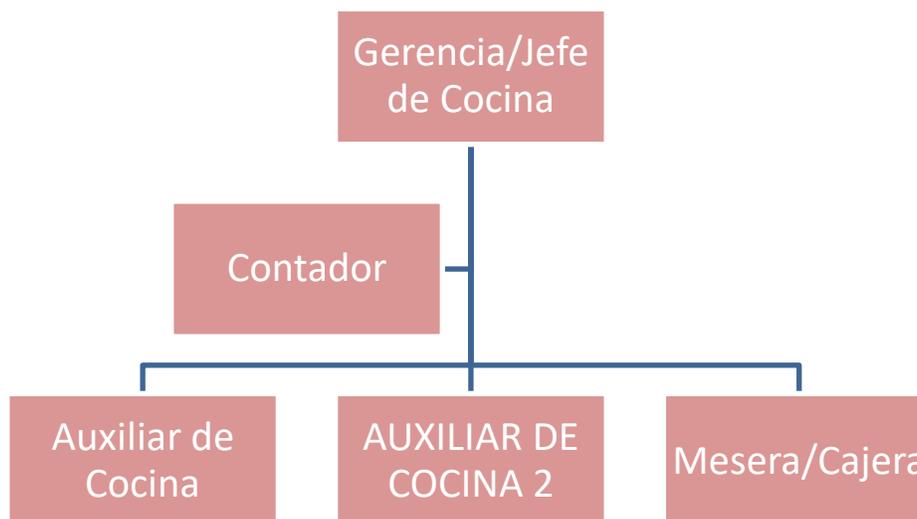
5.5 Valores corporativos

Comportamiento: el buen comportamiento nos abre las puertas a donde quiera que vallamos, es una carta de presentación para nuestra empresa.

Honestidad: es el factor principal, en nuestra empresa, generamos confianza y respeto en los demás es uno de los valores más preciados en las empresas.

Lealtad: este valor nos permite cuidar el presente y futuro de nuestra empresa.

5.6 Definición de la estructura organizacional (Organigrama)



5.7 Perfiles del cargo

MALU SAS.

- | | |
|--|---|
| <p>A) IDENTIFICACIÓN
 AREA.
 CARGO.
 JEFE INMEDIATO.</p> | <p>1070950773-0
 GERENCIA
 GERENTE
 JUNTA DIRECTIVA</p> |
| <p>B) PROPOSITO GENERAL</p> | |

Representar, administrar, a la empresa postres de gelatina Malú, aplicando así la organización, control, dirección, la aplicación de todas las actividades. Para la buena proyección de esta.

C) DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Formular, dirigir, evaluar, y controlar, todo lo relacionado con la fijación y cumplimiento de las políticas, estrategias y orden administrativo de la misma.

Efectuar por mandato de la junta directiva los planes, programas y proyectos requeridos para el desarrollo de la empresa.

Dar y recibir dinero en cualquier cantidad.

Velar por la organización de la sociedad.

Cuidar por los activos y buen cerdito de esta.

Mantener bajo su dirección los archivos de la sociedad.

Vigilar el buen desempeño de los trabajadores y hacer una buena selección de estas.

Coordinar las actividades que desarrollen las áreas que componen la empresa.

Cumplir y hacer cumplir los reglamentos y normas elaboradas para el funcionamiento de la empresa.

Elaborar el presupuesto y representarlo a la junta.

Cuidar que la reunión de la asamblea general y junta directiva sea efectiva.

Poner al tanto a los trabajadores de todo tipo de cambio que se haga en la empresa.

Proponer a la junta directiva de postres y salpicones las delicias los proyectos de reglamento interno que sea necesario.

MALU SAS.

A) IDENTIFICACIÓN
AREA.
CARGO.
JEFE INMEDIATO.

1070950773-0
CONTABILIDAD
CONTADOR
GERENTE

B) PROPOSITO GENERAL

es formar integralmente un profesional ético, con capacidad para generar información financiera y administrativa que le dé valor agregado a la toma de decisiones.

C) DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

El contador público es el profesional dedicado a aplicar, manejar e interpretar la contabilidad de una organización o persona, con la finalidad de producir informes para la gerencia y para terceros (tanto de manera independiente como dependiente), que sirvan para la toma de decisiones. Lleva los libros o registros de contabilidad de una empresa, registrando los movimientos monetarios de bienes y derechos. En muchos casos los terceros exigen que dichos informes estén confeccionados o respaldados por un profesional contable. Su trabajo es registrar conforme a la normativa aplicable los movimientos u operaciones económicos que hace la compañía, de forma que se puedan publicar esos resultados con vistas a informar a accionistas, inversores, proveedores y demás personas interesadas (como trabajadores, entidades públicas, entidades

financieras, etc.). Esta tarea tradicionalmente se ha hecho a mano o con máquinas de calcular, pero actualmente se cuenta con numerosos sistemas informáticos que facilitan la gestión.

MALU SAS.

A) IDENTIFICACIÓN

AREA.

CARGO.

JEFE INMEDIATO.

COCINA

REPOSTEROS

GERENTE

B) PROPOSITO GENERAL

Son los encargados de pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes

C) DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

1. Sera el responsable directo de la producción.
2. Manipulación directamente el producto.
3. Vigila y controla la calidad de los productos.
4. Mantenimiento de la maquinaria.
5. Dirige la producción de los postres.

MALU SAS.

A) IDENTIFICACIÓN

AREA.

CARGO.

JEFE INMEDIATO.

LOCAL

MESERO

GERENTE

B) PROPOSITO GENERAL

es una figura principal en restaurantes, clubes, bares y otros establecimientos similares. Su tarea principal es la de servir alimentos y bebidas a los clientes que van en solicitud del servicio. Su objetivo principal es lograr que el cliente quede satisfecho y se sienta a gusto.

C) DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

son aquellas personas encargadas de procesar los pedidos de los clientes y velar porque el mismo sea preparado de manera adecuada y oportuna. Además, se encargan de servir dichos pedidos en las mesas que tengan asignadas y de

observar a sus comensales para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, a los fines de procurar que estén satisfechos con el servicio prestado. Estos profesionales suelen trabajar en restaurantes, hoteles, tabernas, bares, clubes privados, entre otros.

5.8 Manual de Funciones

GERENTE

CARGO : GERENTE/ jefe de cocina		
Tipo de Contrato:	FIJO	
Salario:	\$1.000.000,00	Más prestaciones
OBJETIVO	RESPONSABLE DE PREPARAR LOS PRODUCTOS Y EN ADMINISTRAR EL NEGOCIO	
PERFIL DEL CARGO		
Formación	MERCADEO Y FINANZAS, EN UNIDADES PRODUCTIVAS	
Experiencia	EXPERIENCIA EN REPOSTERIA DE MAS DE 2 AÑOS	
Competencias	ORGANIZACIÓN, LIDERAZGO, HABILIDADES DE NEGOCIACIÓN, PROACTIVIDAD. CONOCIMIENTO EN ALIMENTOS Y GUSTO POR LOS POSTRES	
FUNCIONES		
1	IMVENTARIO Y MANEJO DE INSUMOS	
2	PLANEACIÓN DE LAS COMPRAS NECESARIAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	
3	LLEVAR NOMINA DE EMPLEADOS	
4	COMUNICACIÓN DEL CONTADOR	
5	REVISIÓN, DE LA MANO DE LA PERSONA A CARGO DE INTERVENTORIA, LOS RECURSOS FINANCIEROS Y DEMÁS ASPECTOS IMPORTANTES	
6	ATENCIÓN AL CLIENTE Y REVISAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO	
7	REALIZAR LAS RECETAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LIDERAR Y DIRIGIR AL AUXILIAR DE COCINA	
8	PREPARAR POSTRES DE ACUERDO A LO PROGRAMADO EN EL DÍA.	
9	REALIZAR LAS VECES DE DOMICILIARIO CUANDO SE REQUIERA	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
	TAPABOCAS, GUANTES, MALLA PARA EL PELO, UNIFORME.	
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO		
	COMPUTADOR, NEVERAS, HORNO MICROONDAS, LICUADORAS, ESTUFA MENAJE, SARTENES, MOLDES DE GELATINA.	

CONTADOR

CARGO : CONTADOR			
Tipo de Contrato:	Prestación de servicios		
Salario:	500.000		
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 A LA GERENTE	
	5	ASESORAR A LA EMPRESA EN TEMAS DE MOVIMIENTOS CONTABLES Y TRIBUTARIOS	
	6	CONTABILIDAD PUBLICA	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
	N.A.		
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO			
	SOFTWARE CONTABLE		

COCINEROS

CARGO : AUXILIAR DE		
Tipo de Contrato:	FIJO	
Salario:	\$828.116 S	MAS PRESTACIONE
OBJETIVO	PREPARACION DE LOS ALIMENTOS QUE SOLICITEN, ASEO DE COCINA, CONOCIMIENTO EN REPOSTERIA.	
PERFIL DEL CARGO		
Formación	AUXILIAR DE COCINA, MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Experiencia	1 AÑOS EN CARGOS AFINES.	
Competencias	ORGANIZADA, PROACTIVA, AGIL, BUENA COMUNICACIÓN.	
FUNCIONES		
1	RESPONSABLE DE LA REVISION DE CALIDAD DE LOS INSUMOS	
2	PREPARAR LOS PRODUCTOS REQUERIDOS	
3	LIMPIEZA, DESINFECCION DEL AREA DE COCINA	
4	REALIZAR INVENTARIO DE INSUMOS Y AVISAR OPORTUNAMENTE DE ALGUN REQUERIMIENTO	
5	LIMPIEZA DIARIA DE LAS MAQUINAS A USAR	
6	ACTUALIZAR DOCUMENTACION PARA EL CUMPLIMIENTO DE REPOSTERIA	
7	ALISTAMIENTO DE INSUMOS	
8	DOMICILIOS CERCANOS CUANDO SE REQUIERA	
9	AYUDANTE DEL JEFE DE COCINA	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
	TAPABOCAS, GUANTES, MALLA PARA EL PELO, UNIFORME.	
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO		
	NEVERAS, HORNO MICROONDAS, LICUADORAS, ESTUFA, NEVERA, MENAJE, MOLDES, OLLAS DESMOLDABLES Y MAQUINAS BASICAS DE REPOSTERIA	

MESERO

CARG+I32:0600 : DOMICILIARIO/MESERO		
Tipo de Contrato:	FIJO	
Salario:	Mínimo Legal	\$ 828.116,00
OBJETIVO	RESPONSABLE DE LLAVAR PEDIDO A LA MESA, TOMA DE PEDIDOS, ATENCIÓN AL CLIENTE, PEDIDOS CUANDO SE REQUIERA	
PERFIL DEL CARGO		
Formación	BACHILLER ACADEMICO. CON LICENCIA DE CONDUCCIÓN.	
Experiencia	6 MESES EN CARGOS AFINES.	
Competencias	ORGANIZADO, RESPONSABLE, PROACTIVA, AGIL,	
FUNCIONES		
	1 APOYAR LA ATENCIÓN DE LAS MESAS CUANDO NO ESTE HACIENDO DOMICILIOS	
	2 LLEVAR PEDIDOS A LA MESA CUANDO NO ESTE LLEVANDO DOMICILIOS	
	3 ORGANIZAR Y LIMPIAR LAS MESAS	
	4 APOYAR LIMPIEZA DE AREAS DEL ESTABLECIMIENTO	
	5 REALIZAR DOMICILIOS	
	6 REALIZAR RUTAS Y RECORRIDOS EN EL SECTOR REPARTIENDO VOLANTES	
	7 ATENDER A LOS CLIENTES	
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
	UNIFORME, CHALECO REFLECTIVO	
MAQUINARIA Y EQUIPOS A CARGO		
	MOTO ELECTRICA Y MALETA DE ALIMENTOS PARA DOMICILIOS	

6. ESTUDIO LEGAL**6.1 Normatividad empresarial (constitución de empresa)****NORMA** Ley 1258 de 2008**DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD** Por medio de la cual se crea la Sociedad por Acciones Simplificadas S.A.S.**PROCESOS** Elaborar el documento de constitución: Estatutos el cual debe contener la siguiente información:

Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas.

Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada”; o de las letras S.A.S.;

El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.

El término de duración, si este no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, 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.

La forma de administración y el nombre, documento de identidad y facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal.

COSTOS DEL TRAMITE \$15.000 Gastos notariales

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 1 día

NORMA Decreto 639 de 2017

DESCRIPCION Exención del pago en la matrícula mercantil y su renovación a pequeñas empresas jóvenes

PROCESOS Crear la empresa: Pasos para la formalización de la S.A.S.:

a. Consultar nombre en el RUES: Para verificar que no exista otra empresa con el nombre que se dese registrar

preparar la papelería: Documento privado de constitución (estatutos).

PRE-RUT (actividad económica)

Fotocopia de la cédula del representante legal

Formulario único empresarial

inscripción en la cámara de comercio: Realizar el registro y pagar los costos de constitución

d. Crear cuenta de ahorros

e. Tramitar el RUT definitivo

tramitar el registro mercantil definitivo.

resolución de facturación y firma digital.

COSTOS DEL TRAMITE \$ 15.000 Gastos notariales

\$60.000 Gastos constitución porque la emprendedora es menor de 35 años.

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 2 semanas

NORMA Concepto 012 de 2002.

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Se refiere al Concepto de Legalidad Inspección Técnica de Bomberos

PROCESOS Solicitar el Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios:

Solicitar la liquidación del pago respectivo, adjuntado el Certificado de constitución y gerencia expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá.

Realizar el pago, Radicación del comprobante de pago y asistir a capacitación de Auto revisión.

COSTOS DEL TRAMITE Costo del trámite: 2 SMLDV: \$49.18

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE Solicitud y pago: 2 días

Visita y expedición certificado: De 4 a 6 meses

6.2 Normatividad tributaria

NORMA Ley 1819 del 2016

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal, y se dictan otras disposiciones.

Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria

PROCESOS Las personas jurídicas son responsables de:

Impuesto de renta y complementarios, retención en la fuente, ventas régimen común e informante de exógena.

COSTOS DEL TRAMITE En el momento de realizar el trámite del RUT se hace el trámite de Responsabilidades, el cual no tiene ningún costo

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 1 día

NORMA Decreto 1625 del 2016

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria

PROCESOS Las personas jurídicas son responsables de:

Impuesto de renta y complementarios, retención en la fuente, ventas régimen común e informante de exógena.

La nueva normatividad eliminó el CREE, la sobretasa al CREE y el impuesto a la riqueza.

Durante el 2.017 la tarifa del impuesto de renta será del 34% más 6% de sobretasa.

La sobretasa solo aplica a las empresas que tengan utilidades

Mayores a \$800 millones.

Se estableció una tarifa general del IVA del 19%

COSTOS DEL TRAMITE En el momento de realizar el trámite del RUT se hace el trámite de Responsabilidades, el cual no tiene ningún costo

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 1 día

NORMA Decreto 352 del 2.002

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD 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

PROCESOS La empresa por ser régimen simplificado se encuentra en la obligación de pagar el impuesto ICA de acuerdo con las tarifas vigentes sobre los ingresos percibidos. Se debe solicitar el RIT ante la Secretaría de Hacienda Distrital

COSTOS DEL TRAMITE La solicitud del RIT no tiene ningún costo para el empresario

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 1 día

6.4 Normatividad laboral

NORMA Código sustantivo del trabajo

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Lograr la justicia en las relaciones que surgen entre (empleadores) y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación

Económica y equilibrio social.

PROCESOS Elaborar contratos laborales, elaborar el Reglamento de trabajo Suministrar calzado y vestido de labor al trabajador cuya remuneración mensual sea hasta dos (2) veces el salario mínimo más alto vigente.

COSTOS DEL TRAMITE Lo realiza la empresa, no tiene costo

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE Una vez seleccionadas las hojas de vida de las personas a contratar se procede a elaborar los contratos.

Tiempo: 1 día

NORMA Ley 100 de 1993

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones

PROCESOS Afiliar la empresa a la Caja de compensación familiar, al Sistema de Pensiones y a la Empresa Promotora de Salud, tramitando los respectivos formularios de afiliación

Las entidades dan su aval de aprobación de la afiliación.

Afiliar a los empleados a las respectivas entidades y a la ARL que ellos elijan

COSTOS DEL TRAMITE Solicitar la afiliación no tiene costo para la empresa

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE Tiempo: 1 semana

NORMA Decreto 1072 de 2015

DESCRIPCION DE LA NORMATIVIDAD Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo

PROCESOS Implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, SG-SST:

Pasos que se deben seguir para la implementación del nuevo Sistema SG-SST
Paso 1. Evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Paso 2. Identificación de peligros, evaluación, valoración y gestión de los riesgos

Paso 3. Política y Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo

Paso 4. Plan de Trabajo Anual del Sistema de Gestión de la Seguridad

COSTOS DEL TRAMITE Costo trámite: \$3.000.000

TIEMPO PARA REALIZAR EL TRAMITE 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

6.5 Normatividad ambiental

Concepto sanitario. Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, que está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado *Alimentos*, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta norma alude específicamente en el capítulo VIII a las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Es así como los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra a través de la obtención del Concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento.

La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

La solicitud de inspección sanitaria se debe radicar ante la autoridad pertinente o acceder a la página web: www.bogota.gov.co – SDQS (Sistema Distrital de

Quejas y Soluciones), registrarse y solicitar que se realice la visita ingresando los datos requeridos, y allí se procede a enviar la solicitud a la entidad correspondiente y a dar respuesta al usuario.

Otras normas. Se debe cumplir con las normas que se expidan en el lugar donde se establezca el establecimiento comercial referente al uso de suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y actividad comercial. Es así como se tendrá que validar, entre otros:

Uso de suelo. Verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación. En el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá obtener mayor información sobre la norma que aplica a un predio e información adicional del mismo, en el enlace: <http://sinupotp.sdp.gov.co/sinupot/index.jsf> de la Secretaría de Planeación Distrital ingresando en el icono Consulta que se encuentra en la parte superior derecha.

Lista de precios. Los precios de los productos deben hacerse públicos, bien sea en empaques, envases o en una lista general visible.

Certificado de manipulación de alimentos. Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimento

REQUISITOS	ENTIDAD	PROPÓSITO
Registro único tributario Rut	Dian	Obtener el número del NIT
Concepto de idoneidad sanitaria	Secretaria de salud municipal	Verificar condiciones de higiene de las empresas
Consulta del uso del suelo	Secretaria de planeación municipal	Verificar instalaciones

Afiliación a trabajadores a salud, pensión, riesgos profesionales	EPS, ARP, Fondo de pensiones escogida por empleado	Seguridad social del recurso humano
Certificado de industria y comercio	Alcaldía municipal	Registro ante el municipio
Matricula mercantil	Cámara de comercio	Registro de la propiedad ubicación y actividad

6.6 Registro de marca

Se solicitará ante la Superintendencia de Industria y Comercio el registro de Marca de MALU SAS incluido su logotipo, para lo cual se surtirán los siguientes pasos:

Elegir la marca: Una vez elegida es importante constatar que sea registrable. (Según artículos 134, 135, 136 y 137 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina).

Clasificar los productos o servicios. Realizar la búsqueda de antecedentes marcarios

Realizar el pago de la tasa oficial: Los trámites ante la Superintendencia son servicios que comportan un valor llamado tasa. La Superintendencia expide anualmente una Resolución en la cual fija las Tasas asociadas a los trámites y servicios de Propiedad Industrial.

El diligenciamiento del formulario correspondiente: La Superintendencia dispone de formularios para los trámites que adelanta, los cuales incluyen toda la información y documentación que se debe aportar.

Tiempo estimado para realizar todo el trámite: Entre 4 a 6 meses

Costo del trámite \$900.000 aproximadamente

¿Qué información y documentos debe contener la solicitud de registro?

- Es indispensable que el solicitante indique de manera clara:
- Su nombre y apellido (persona natural) o nombre de la empresa (persona jurídica). **“POSTRES A BASE DE GELATINA MALU”**
- Domicilio y dirección en la cual será notificado.
- CLL 2AE No4-10 FACATATIVA



- Nombre, firma y cédula al final del formulario.
- **“POSTRES A BASE DE GELATINA MALU S.A.S.”**
- **NIT: 1070950773-0**
- Documentación:
- Si el solicitante actúa a través de apoderado, deberá anexar el poder. Este poder no necesita de presentación personal, autenticación o legalización y podrá otorgarse mediante documento privado. Igualmente, es permitido que el poder se refiera a una o más solicitudes identificadas, o a todas las solicitudes y/o registros existentes o futuros del titular. Los poderes no requerirán presentación personal, autenticación o legalización y podrán otorgarse mediante documento privado. No es necesario aportar el certificado de existencia y representación legal de la persona jurídica solicitante de la marca. La SIC podrá consultar los registros públicos de los Certificados de Existencia y Representación de las Cámara de Comercio.
- El comprobante del pago de la tasa única, cancelado en cualquier sucursal del Bancolombia, cuenta corriente No. a nombre de la Superintendencia de Industria y Comercio, Código Rentístico 01. La copia del recibo de consignación debe reemplazarse en la Pagaduría de la Superintendencia de Industria y Comercio por un recibo oficial que debe ir anexo a la solicitud.
- Formulario anexo
- Si la marca solicitada es mixta, el formulario debe ir acompañado de un arte de tamaño: 12cm x 12cm.
- Es recomendable pero no obligatorio que las solicitudes físicas de marcas sean presentadas con una carpeta de color amarillo.

7. Estudio técnico

7.1 Localización de la planta

Macro localización De acuerdo con el análisis de la oferta desarrollada, el proyecto se ubica en Colombia, en el departamento de Cundinamarca, específicamente en la ciudad de Facatativá.

Aspectos generales: es un municipio del departamento de Cundinamarca, en el centro de Colombia. Es la capital de la Provincia de Sabana Occidente. Se encuentra ubicado a 36 km de Bogotá, cerca de la carretera que de esta conduce a Medellín. Es la segunda ciudad de Cundinamarca por población. Posee especies tanto de flora como de fauna ya extintas en otros lugares del Altiplano Cundiboyacense. Alberga a su vez el Parque Arqueológico Piedras del Tunjo

Localización

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 postres de gelatina, 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: Facatativá, Zipacón y Bojacá.

LUGAR	DATOS GENERALES
FACATATIVA	Municipio de Cundinamarca (Colombia) Altitud: Latitud: 4.817, Longitud: -74.367 4° 49' 1" Norte, 74° 22' 1" Oeste Distancia: 39 km a Bogotá Superficie: 16.000hectáreas 160,00 km ² (61,78 sq mi) Población: 106.067 Habitantes Límites: Zipacón Bojacá Albán. Extensión total: 125.6Km2 Extensión área urbana: 16.9Km2 Extensión área rural: 108.7Km2 Temperatura media: 14°C
ZIPACON	Municipio de Cundinamarca (Colombia) Altitud Latitud: 4.75, Longitud: -74.383 4° 45' 0" Norte, 74° 22' 59" Oeste Superficie: 90 km ² Población: 4.916 Habitantes Extensión total: 7.7Km2 Extensión área urbana: 4Km2 Extensión área rural: 66Km2 Temperatura media: 14 °C
BOJACA	Municipio de Cundinamarca (Colombia) Altitud: Latitud: 4.733, Longitud: -74.35 4° 43' 59" Norte, 74° 21' 0" Oeste Distancia: 33 km a Bogotá Superficie: 135 km ² Población: 8.788 Habitantes Extensión total: 135Km2 Extensión área urbana: 8Km2 Extensión área rural: 113Km2 Temperatura media: 14 °C

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.)
Facatativá– cartagenina	2.7	10
Facatativá Zipacón	5.9	22
Facatativá Bojacá	8.2	20
Facatativá Bogotá	33	70

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

Según los resultados del método de localización por puntos se escoge al municipio de Facatativá 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.

7.2 Tamaño.

El tamaño está determinado de acuerdo con la clasificación establecida por organismos de gobierno por ejemplo en Facatativá, en la secretaria de comercio o cámara de comercio, está catalogado como una microempresa, pues contara menos de 6 empleados y manejan un nivel de ventas inferior y ser una empresa nueva en el mercado.

7.3 Proyección de ingresos

Precio

El precio de venta de nuestros productos será de acuerdo con sus tamaños:

Tamaño mediano vaso mediano 3.700

Postres personalizados tamaño mediano 21.000

Tamaño grande porciones de 20 personas 42.000

Postres artesanales 5.800

Los precios varían de acuerdo con sus tamaños y pedidos de los clientes.

Objetivos del precio

Mantener un promedio competitivo tanto en el sector

Establecer un precio que respalde la calidad del producto

PROYECCION DE VENTAS

LINEAS DE PRODUCTO	PRECIO DE LA LINEA	MERCADO POTENCIAL	FRECUENCIA DE CONSUMO DEL PRODUCTO (PER CAPITA AÑO)	% PARTICIPACIÓN DEL MERCADO POTENCIAL	%MERCADO OBJETIVO	Unidades Anual	PROYECCIONES DE VENTAS ANUAL	PROYECCIONES DE VENTAS MENSUAL
postre arcoiris	\$ 3.700,00	122.820	96	0,08%	98	9.433	34.900.531	3.877.837
postre tentacion frutal	\$ 21.000,00	122.820	96	0,04%	49	4.716	99.042.048	11.004.672
postre mosaico	\$ 42.000,00	122.820	96	0,04%	49	4.716	198.084.096	22.009.344
postre artesanal	\$ 5.800,00	122.820	96	0,08%	98,26	9.433	54.708.941	6.078.771
	\$ -	-	-	0,00%	-	-	-	-
					295	28.298	386.735.616	42.970.624

7.4 Ficha Técnica del producto o servicio

INFORMACION BASICA DE LA GELATINA EN POSTRES MALU	
Descripción del producto	Gelatina de pata, es un postre bajo en grasa y alto en hierro y proteína, saludable de gran contenido nutricional para el cuerpo, ideal por su textura y suavidad.

Características	Producto
amigable con el ambiente, Textura suave y olor peculiar a frutas y cremas,	
Beneficios del producto	En este producto se encuentran componentes benéficos que solo se encuentran en las medulas espinales de y algunos peces, como lo es el colágeno, y siendo la gelatina de pata gran portador de esta proteína, al obtenerse directamente de las medulas espinales. Por su buen contenido nutricional debe consumirse habitualmente ya que contiene altas cantidades de colágeno, es bajo en grasas y calorías. El aporte de colágeno no es solo para rejuvenecer el rostro como se cree sino ayuda a mejorar la salud de las articulaciones. La vitamina C también hace parte de la gelatina ayudando a mantener los buenos niveles de colágeno, siendo una de las principales causantes de que cuerpo contenga sanos los tejidos del organismo. La gelatina de pata aporta bastante en materia de conservar la juventud de la piel, además de fortalecer y contribuir al buen funcionamiento de los tejidos como músculos, huesos, tendones, ligamentos, etc....
Composición Ingredientes: Colágeno, Pata de res, Panela, Maicena. Información nutricional (100g) Grasa 0.30%, Proteína 3g, Carbohidratos 68.47%, Calorias317Kcal, Calcio 54mg, Hierro 1.2mg	

7.5 Procesos y procedimientos

Descripción del proceso de producción

Recepción selección de la materia prima:

Uno de los factores más importantes en la obtención del producto final es la selección de materia prima, en el caso de las frutas deberán estar firmes y maduras, libres de picaduras de insectos o mordidas de roedores y sin podredumbre la gelatina no deberá estar pasada de fecha y los demás ingredientes también estar frescos.

Esta se dejará en una zona de descarga en la cual los operarios la trasladaran a la zona de producción

Realización y cocción de la materia prima:

Naturalmente el sitio donde se vaya a realizar la desinfección debe estar ordenado e higienizado. Esta limpieza del sitio se inicia con la ordenación de los elementos presentes. Sigue un barrido de toda mugre gruesa presente en el piso y áreas vecinas como techos, paredes, puertas, rejillas y sifones. Esta limpieza se realiza

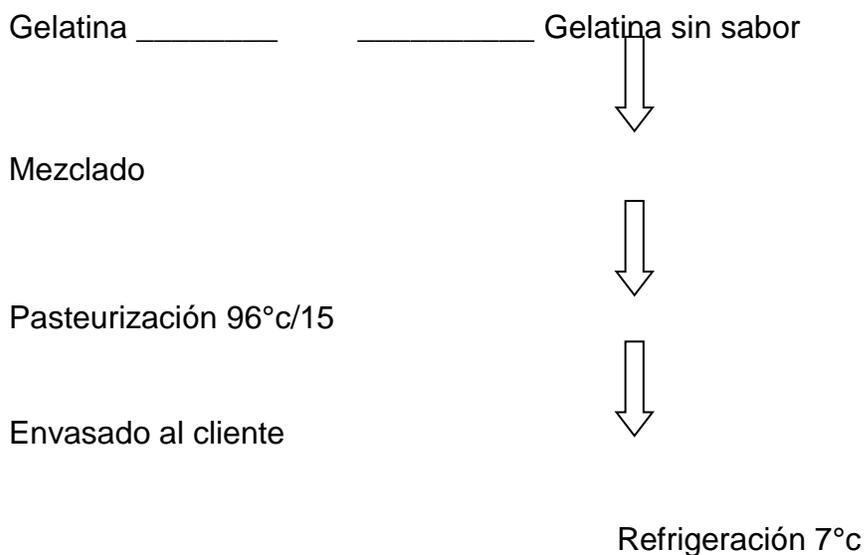
comenzando por las áreas altas (techo) e ir bajando hasta terminar en el piso y los sifones.

Sigue un jabonado con detergentes o jabones que ablandan y retiran la mugre. Si hay resistencia se debe aplicar el refregado fuerte y en orden todas las áreas. Se termina con un enjuague a fondo. Si la operación ha sido bien hecha el aroma del ambiente debe ser a limpio.

Los operarios encargados de recibir la materia prima se dividirán en dos grupos:
 Operario uno: se encarga de cocinar las gelatinas y hacer mezclas de los diferentes productos
 Operario dos: pelar frutas licuar ingredientes almacenar en los recipientes y decorar

Pesado de los ingredientes:

Para producir un postre se debe tener una gramera para medir exactamente los ingredientes de la medición es la clave de que se realice un buen postre



Mezcla de los ingredientes:

se mezclan los ingredientes que van con la gelatina de acuerdo con el postre que se vaya a realizar se procede hacer las relativas pesadas en gramos para mezclar con las leches o las frutas.

Sólidos solubles:

La concentración de sólidos solubles se determinará mediante un refractómetro y será de no más de 10° B.

PROCESO DE REALIZACION

- En primer lugar, para preparar esta gelatina de leche evaporada vertemos la taza de agua en una olla y la **llevamos a ebullición**.
- Una vez que hierva, añadimos la gelatina en polvo y no paramos de remover con ayuda de unas varillas para que se disuelva bien y no queden grumos.
- Yo quiero hacer una gelatina de fresa con leche evaporada pero tú puedes hacerla de cualquier otro sabor si es que te gusta más.
- A continuación, añadimos la leche evaporada y procedemos a licuar toda la preparación con una batidora eléctrica hasta conseguir una textura de mousse.
- Coloca el postre de leche evaporada en un molde grande, en varios individuales o en una flanera y déjala enfriar a temperatura ambiente. Después introdúcela en la nevera unas 3 o 4 horas para que se cuaje bien.
- Una vez la gelatina de leche evaporada esté bien fría y cuajada ya podrás degustarla como tu postre favorito

DESCRIPCIÓN PROCESO DE ELABORACION

PROCESO DE ELABORACIÓN Postres a base de gelatina

UNIDADES A PRODUCIR: 100 UNIDADES

Nº	ETAPA	Operación	Transporte	Demora	Almacenar	Inspección	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	TIEMPO REQUERIDO (min)	VARIABLES A CONTROLAR (Tiempo, temperatura, humedad, Ph)	EQUIPOS REQUERIDOS cantidad y capacidad, características de ficha técnica	RESPONSABLE Nombre el cargo del responsable
	Nombre la etapa de proceso en orden de ejecución										
1	Recepción de Materias Primas					X	Se realiza la recepción en horas de la mañana para realizar la selección y desifeción de las mismas	20	Temperatura	Refrigerador	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
2	Organización de materias primas e insumos	X	X				se separan las materias primas las frutas de las leches y las gelatinas	30	Temperatura	refrigeracion y separacion	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
3	Cocción	X		X			se pone a cocinar las gelatinas, se pican las frutas y se mezclan las leches	45	No aplica	Ollas, Estufa ,picadora, mezcladora	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
4	Enfriamiento				X		las gelatinas se retiran del fuego y se deja enfriar las leches pasan a la nevera junto con la fruta	30	Temperatura	Estantería y bandejas	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
5	mezclar galleta	X					se pone en el molino la galleta que es la base y se lleva al fuego con la mantequilla esta forma la base osea la primer capa	60	No aplica	Mesa de corte o molino	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
6	mezclar otras capas	X					luego se hace la capa de la gelatina estas contienen diferentes sabores	20	Temperatura	Estufa y mesa de mezclado	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
7	Agregar	X		X			se agrega la capa de yoguth	10	Peso	Gramera	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
8	Pelar	x					se pelan las frutas y se pican para agregar a la capa de dicho postre	15	tiempo	Cuchillos, ollas,	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
9	Agregar			X			le agregamos la leche evaporada a la mezcla	30	Temperatura	batidora	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
10	Proceso	X					se mezclan las leches a la capa que se realice	35	No aplica	batidora	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
11	Proceso	X					se procede a colocar la fruta	50	No aplica	picadora	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
12	refrigeracion	X		X			se procede a poner los postres en el refrigerador	60	Temperatura	Refrigerador	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
13	empacado	x					se procede a empacar en sus diferentes moldes para llevar a exhibir	30	Tiempo	Cucharones, vajilla y moldes	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
14	Servir	x					se llevan los postres a exhibir en las neveras para deleite de los comensales	20	Tiempo	No aplica	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
15	Lavado de la losa	x			X		se lleva a lavar los moldes y utensilios que se usaron	30	Tiempo	Elementos de aseo	Administradora/Cocinera y Auxiliar de Cocina
							Tiempo de producción	485	minutos		
							Número de unidades	208	Unidades		
							Tiempo por Unidad de producto	2,3	horas		

7.6 Infraestructura.

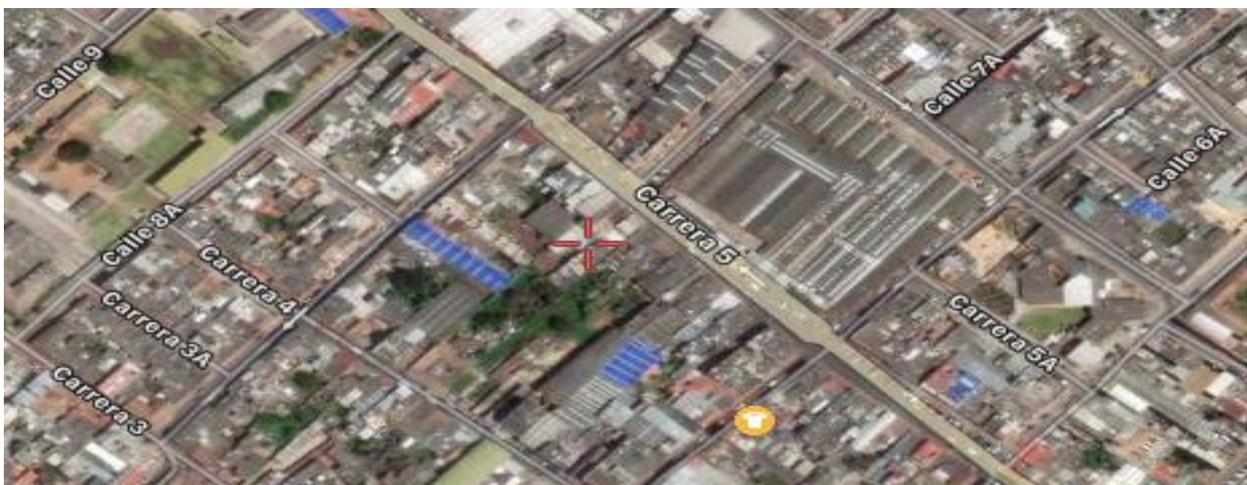


Instalaciones

Malú S.A.S. contará con un local, con los siguientes espacios:

1. Zona de parqueo
2. Zona cubierta en donde los clientes podrán sentarse y disfrutar de los productos de Malú S.A.S. Así mismo, será asignada un área para el personal administrativo. Esta zona contará con una planta eléctrica y una UPS, con que se podrá garantizar la seguridad y debida conservación de los productos, además de la atención al cliente.
3. Zona verde en donde los clientes podrán disfrutar del ambiente y consumir los productos al mejor estilo picnic.

Ubicación Geográfica



7.7 Muebles y enseres

ITEM	VALOR
Internet	95.000
Cartuchos	20.000
Resma de papel	15.000
Fotocopias	23.000
Total	153.000

Equipos de oficina

Equipo de oficina	Cantidad	Costo de unidad	Costo total
Computadora marca hp Intel	1	1.200.000	1.200.000
Teléfono celular	1	250.000	250.000
Escritorios en L	1	550.0000	550.000
Sillas ergonómicas	1	450.000	450.000
Archivador	1	250.000	250.000
Impresora multifuncional hp con fax	1	270.000	270.000
Total			2.970.000

Servicios públicos

ítems	cantidad	periodicidad	proveedor	precio
teléfono	4	mensual	CLARO	100.000
arriendo	1	mensual		1.200.000
Gas	50 mt3	mensual	VANTY	100.000
Energía acueducto	1	mensual	EPM	300.000
				1.700.000

7.8 Materia prima e insumos.

<p>GELATINA Además de ser un postre rico, existen diversos beneficios de comer gelatina. Favorece la digestión, piel y salud ósea. Por ser de bajo contenido calórico y totalmente natural se puede incluir dentro de los planes de dieta para perder peso.</p>	
<p>GELATINA SIN SABOR Además de aportarnos proteínas para optimizar nuestro rendimiento físico, la gelatina también nos ayuda a relajarnos e incluso puede ser efectiva para combatir los trastornos del sueño</p>	<p>¿SABÍAS QUE LA GELATINA SIN SABOR AYUDA A TU CUERPO?</p> 
<p>GALLETA Pasta dulce o salada hecha con una masa de harina, manteca, huevos y otros ingredientes, que se cuece al horno hasta que resulta crujiente; hay una gran variedad de sabores, formas y tamaños, aunque las más corrientes son las dulces, redondas y de poco grosor.</p>	
<p>QUESO CREMA El queso crema es un tipo de queso untable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y nata. Se trata de una crema blanca, distribuida en envases similares a los de margarina o mantequilla.</p>	

<p>Se consume en desayunos y postres</p>	
<p>FRUTAS Suele ser ingerida como postre (es decir, al final de la comida), ya sea fresca o cocinada. Por lo general la fruta se come cuando está madura. También se elaboran jugos, jaleas y mermeladas de fruta. La fruta presenta un alto porcentaje de agua (que puede llegar al 95%), es rica en vitaminas y minerales, y tiene pocas calorías.</p>	
<p>ESCENCIAS una esencia y un extracto. Un saborizante es una sustancia fabricada en un laboratorio que imita un sabor natural. Una esencia es un aceite extraído, generalmente de una fruta, mediante presión ya sea en frío o en caliente un extracto se obtiene mediante la evaporación del solvente que se usa para extraer los aromas y sabores de un producto.</p>	
<p>LECHE CONDENSADA leche de vaca a la que se le ha extraído agua y agregado azúcar, lo que resulta en un producto espeso y de sabor dulce que puede conservarse durante varios años envasado sin refrigeración mientras no se haya abierto. El mismo producto sin agregados de azúcar se llamó leche evaporada, sin embargo,</p>	

<p>como esta versión no azucarada se estropea con mucha mayor facilidad</p>	
<p>ACIDO CITRICO El ácido cítrico es un ácido orgánico natural y débil que se encuentra en muchas frutas y verduras, especialmente en los cítricos, de ahí su nombre. Debido a que el ácido cítrico es también un subproducto del ciclo del ácido cítrico, también es producido por muchos organismos vivos</p>	
<p>CREMA CHANTILLY se trata de nata o crema de leche montada con azúcar glass y esencia de vainilla La crema Chantilly se sirve en infinidad de postres para decorar como el flan, los helados o incluso el café, para relleno o cobertura de tartas, como ingrediente principal que puede ir acompañado de frutas... muchas son las opciones de disfrutar de esta deliciosa crema.</p>	
<p>yogurt es un alimento que se obtiene mediante la fermentación de la leche por cultivos lácticos, lo que hace que la lactosa se transforme en ácido láctico y por tanto su textura sea más espesa y su sabor más ácido y concentrado.</p>	

<p>Mantequilla Es la emulsión de grasa, agua y sólidos lácteos, obtenida como resultado del batido, amasado y lavado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche o nata y es apta para el consumo humano, con o sin maduración biológica producida por bacterias lácticas específicas.</p>	
<p>Leche La riqueza de las propiedades de la leche. La leche, al contrario que otras bebidas derivadas de vegetales, presenta una variedad nutricional muy rica porque contiene calcio, fósforo, magnesio, zinc, yodo, selenio y vitaminas A, D y del complejo B;</p>	
<p>Leche evaporada es un concentrado de leche que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a la evaporación de un 60% del agua existente en la leche cruda.</p>	

Materia prima	periodicidad	proveedor	Precio unitario
Gelatina	semanal	cooratiendas	1.500
Gelatina sin sabor	semanal	cooratiendas	2.700
Galleta	semanal	cooratiendas	4.700
Queso crema	semanal	cooratiendas	6.200
Frutas	semanal	cooratiendas	7.000
colorantes	mensual	cooratiendas	1.500

Leche condensada	semanal	cooratiendas	3.800
Ácido cítrico	mensual	cooratiendas	7.000
Crema chantilly	semanal	cooratiendas	5.000
mantequilla	semanal	cooratiendas	2.700
Leche	semanal	cooratiendas	2.700
Leche evaporada	semanal	cooratiendas	3.900
Total			48.000

7.9 Maquinaria, equipo y Tecnología.

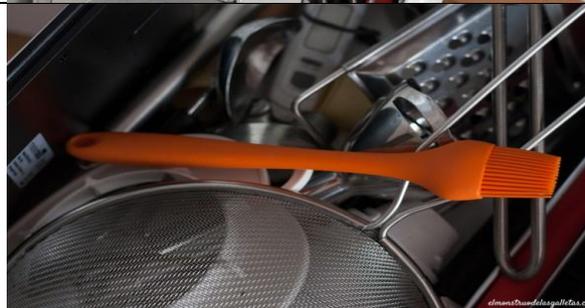
Características de la tecnología

DESCRIPCION	MAQUINARIA
<p>Varillas. Se conoce con este nombre al utensilio que sirve para batir huevos, montar claras, etc. Tiene un mango que suele ser de silicona o metal y después unos alambres (de metal o silicona u otros materiales plásticos) curvados en forma elíptica y sujetas al mango.</p>	
<p>Manga pastelera con boquillas. La manga pastelera tiene forma triangular, antes eran de tela, ahora se encuentran de materiales plastificados o incluso de plástico desechables o de un solo uso (mis preferidas).</p>	

Chinos. Sé que cada vez su uso está más extendido, así que a lo mejor no es novedad. Pero para quien no lo tenga, se lo aconsejo, no solo como básico para hacer postres si no para tenerlo en la cocina para otras elaboraciones.



Brocha. Cuando yo empecé se utilizaban brochas de pintor tal cual. Pero claro está, comprada para usarla en repostería. Ahora se utilizan brochas de silicona. Preferir, sigo prefiriendo la primera, pero es más higiénico la segunda.



Tazas medidoras. En el mundo de la repostería muchas de las mejores recetas vienen o hay que cogerlas de fuentes anglosajonas. Es una realidad como un templo, especialmente cuando nos salimos de la repostería tradicional española.



Moldes cuadrados: Estos moldes los puedes adquirir en diferentes medidas y son excelentes para presentar un pastel perfecto, ya que no corres el riesgo de que el pastel se parta este saldrá de manera fácil y sencilla.

Moldes para el pan: El mejor molde para hacer pan es el que está fabricado con tapa de acero aluminizado este es uno de los mejores del mercado.

Moldes Cupcakes: Este tipo de moldes están fabricados en papel decorados con diferentes motivos infantiles son ideales para la fiesta de los niños.

Moldes de silicona: Estos moldes está hechos con un material resistente y los puedes encontrar en diferentes tamaños y formas. Este tipo de molde se adapta fácilmente a la necesidad del cocinero.



GRAMERA

Una balanza **gramera** es un tipo de balanza muy sensible, esto quiere decir que pesa cantidades muy pequeñas y también es utilizada para determinar o pesar la masa de objetos y gases.



<p>LICUADORA</p> <p>Licuadora OSTER 8 velocidades. Capacidad del vaso (Ltrs): 1.5. Material del vaso: Plástico. Material del Acople: metálico. Potencia del Motor: 450 Watts. Medidas (Ancho x Alto x Largo): 25.5 x 35 x 18.2 cms.</p>	
<p>NEVERA</p> <p>Si el frigorífico integrable cuenta con unas medidas de 177,2 cm de alto, 55,5 cm de ancho y 54,5 de fondo, queda ideal en un hueco de 177,5 cm, 55 cm y 56 cm en altura, anchura y profundidad.</p>	
<p>BATIDORA</p> <p>Medidas: Medidas general es (largo x ancho x alto): 22.86 x 18.41 x 43.18 cm (9 x 7.25 x 17 in) Peso empaque: 13.150 kg. Peso Batidora: 11.695 kg.</p>	

<p>ESTUFA Tipo de estufa: Piso</p> <p>Alimentación: Gas Natural</p> <p>Tipo Espaldar: Metálico</p>	
--	---

Equipo para prestación de servicio

Equipo para prestación de servicio	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Nevera refrigeradora-mostrador	1	2.500.000	2.500.000
Utensilios o varillas para repostería	6	55.000	330.000
Manga pastelera con boquillas	8	15.000	120.000
Chinos	5	18.500	92.500
Brocha	3	6.500	19.500
Tazas medidoras	6	7.000	42.000
moldes	10	25.000	250.000
gramara	2	62.000	124.000
licuadora	3	68.000	204.000
batidora	3	59.500	178.500
Total			3.860.500

7.10 Costos: Plan de producción

PRODUCTOS QUE ELABORAREMOS

- **POSTRE ARCOIRIS**



1.5 litros de agua

1/2 taza de gelatina de uva en polvo

1/2 taza de gelatina de mora azul en polvo

1/2 taza de gelatina de limón en polvo

1/2 taza de gelatina de piña en polvo

1/2 taza de gelatina de naranja en polvo

1/2 taza de gelatina de fresa en polvo

1 1/2 tazas de leche condensada (1/4 taza por color)

1 taza de crema batida

- **POSTRES TENTACION FRUTAL**



2 sobre de gelatinas de uva
 2 tazas de agua caliente
 300 gramos de ciruelas pasas sin hueso
 1 lata de piña en almíbar
 1 lata de duraznos en almíbar
 3 tazas de vino tinto
 3 tazas del almíbar de las frutas

- **POSTRES MOSAICO**





- 180 gramo de queso crema tipo Philadelphia (te sirve cualquier marca, si es light mejor así tendrá menos grasa).
- Un paquete de gelatina de fresa (hay distintas marcas, la Royal o la del Hacendado del Mercadora salen bien). Si prefieres más ligero hay gelatinas sin azúcar como la Royal Línea.
- 2 tazas de agua hirviendo (480 ml aproximadamente)
- Una taza de agua fría (240 ml)
- 1/2 taza de Stevia (110 gramos) (edulcorante apto para cocción, lo encuentras en grandes superficies y supermercados). Se puede usar azúcar, pero con Stevia se aligera

- **POSTRES ARTESANALES**



- 4 tazas de agua filtrada
- 5 cucharadas de gelatina sin sabor
- 2 tazas de azúcar refinada cernida
- 1 cucharada de ácido cítrico
- 1 cucharada de esencia transparente al gusto

FIJACION DE PRECIO

Fijación de precios MALU SAS

PRODUCTO	Precio de venta de la competencia mas imoconsumo	Precio de venta de la competencia sin imoconsumo	Que peso posee en la toma de su decision	Precio según su costo	Que peso posee en la toma de su decision	Precio según percepción del cliente	Que peso posee en la toma de su decision
1 postre arcoiris	\$ 3.700	\$ 3.426	25%	\$ 3.300	5%	\$ 3.500	70%
2 postre tentacion frutal	\$ 21.000	\$ 19.444	15%	\$ 20.000	5%	\$ 19.000	80%
3 postre mosaico	\$ 42.000	\$ 38.889	20%	\$ 41.000	5%	\$ 40.500	75%
4 postre artesanal	\$ 5.800	\$ 5.370	10%	\$ 5.600	10%	\$ 5.400	80%

Precio de venta sugerido	Precio de venta sugerido mas imoconsumo	Precio que se lanzará sin imoconsumo	Precio que se lanzará + imoconsumo
\$ 3.471	\$ 3.749	\$ 3.400	\$ 3.672
\$ 19.117	\$ 20.646	\$ 18.500	\$ 19.980
\$ 40.203	\$ 43.419	\$ 39.500	\$ 42.660
\$ 5.417	\$ 5.850	\$ 5.700	\$ 6.156

POSTRES ARCOÍRIS



Nombre de la Preparación: POSTRE ARCOIRIS					
Nº	Ingredientes	Cantidad para 1 porciones (grs)	Unidad de medida en gramos (1 Lb)	Precio por (gramos)	Costo
1	Gelatina de fresa	10	1.000	1.500	15
2	gelatina de mora	10	1.000	1.500	15
3	gelatina de limon	10	1.000	1.500	15
4	gelatina sin sabor	10	1.000	2.700	27
5	queso crema	10	1.000	6.200	62
6	Leche condensada	15	1.000	2.500	38
7	leche entera	5	1.000	2.500	13
7	fresas	5	1.000	1.000	5
TOTAL		40		7.200	189

POSTRES MOSAICOS



Nombre de la Preparación: TENTACION MOSAICO					
Nº	Ingredientes	Cantidad para 1 porciones (grs)	Unidad de medida en gramos	Precio por Kilo	Costo
1	gelatina de mora	50	80	3.000	1.875
2	queso crema	600	800	12.400	9.300
3	leche condensada	420	640	6.000	2.500
4	leche condensada	80	1.000	2.500	200
5	leche evaporada	60	1.000	6.400	384
6	galletas	300	440	9.200	6.273
7	mantequilla	250	440	5.400	3.068
8	fresas	10	1.000	1.000	10
9	colorante	3	1.000	1.800	5
10	gelatina sin sabor	50	80	5.400	3.375
TOTAL		1.773		50.100	25.115

POSTRES ARTESANALES



Nombre de la Preparación: POSTRE ARTESANAL					
Nº	Ingredientes	Cantidad para 1 porcion (grs)	Unidad de medida en gramos	Precio por Kilo	Costo
1	gelatina sin sabor	140	120	2.700	3.150
2	leche condensada	80	3.200	3.000	75
3	Leche	15	1.000	2.500	38
4	leche evaporada	40	1.000	3.200	128
5	colorante rojo	12	1.000	1.800	22
6	verde	12	1.000	1.800	22
7	amarillo	12	1.000	1.800	22
8	negro	12	1.000	1.800	22
9	acido citrico	100	1.000	4.100	410
TOTAL		48		7.200	496

POSTRES TENTACION FRUTAL



Nombre de la Preparación: POSTRE FRUTAL					
Nº	Ingredientes	Cantidad para 1 porciones (grs)	Unidad de medida en gramos	Precio por Kilo	Costo
1	gelatina de mora	45	80	3.000	1.688
2	queso crema	550	1.000	12.400	6.820
3	leche condensada	400	640	6.000	2.500
4	leche condensada	70	1.000	2.500	175
5	leche evaporada	50	1.000	6.400	320
6	gelatina de fresas	45	80	3.000	1.688
7	duraznos	250	440	5.400	3.068
8	fresas	10	1.000	1.000	10
9	colorante	3	1.000	1.800	5
10	maracuya	10	1.000	2.500	25
11	chantilly	80	250	5.000	1.600
12	gelatina sin sabor	45	80	3.000	1.688
TOTAL		1.513		49.000	17.899

7.11 Punto de equilibrio

COSTOS VARIABLES UNITARIO	COSTOS VARIABLES TOTALES
	NUMERO DE UNIDADES VENDIDAS

CVU	COSTO VARIABLE TOTAL	3.075.730	\$ 14.787
	UNIDADES VENDIDAS	208	

Punto de equilibrio de los postres es 14.787.

7.12 Presupuesto marketing

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
Cartas de Menú	7	\$ 60.000	\$ 420.000
Descuento del 5% el día de la inauguración	1	\$ 108.286	\$ 108.286
Contratación de músicos	1	\$ 300.000	\$ 300.000
Degustaciones (100 unidades)	1	\$ 29.095	\$ 29.095
Decoración evento de lanzamiento	1	\$ 60.000	\$ 60.000
Diseño de Logo	1	\$ 500.000	\$ 500.000
Manual de Imagen	1	\$ 200.000	\$ 200.000
Imanes para domicilios x 1000	1	\$ 150.000	\$ 150.000
Pendones	2	\$ 200.000	\$ 400.000
Aviso del establecimiento	1	\$ 570.000	\$ 570.000
Difusión en Redes Sociales	30	\$ 50.000	\$ 1.500.000
TOTAL . . .			\$ 4.457.381

7.13 Capital de trabajo

Capacidad instalada:

Como somos una empresa nueva y no contamos con mucho capital, esperamos poder satisfacer la demanda insatisfecha que existe en el mercado, teniendo en cuenta que iniciaremos este proyecto como microempresa, no requeriremos de mucha tecnología, ya que nuestra producción inicial será de 208 unidades al día. Para esto se requiere automatizar algunos procesos, en cuanto a los insumos serán sencillos conseguir la producción diaria inicialmente no será tan alta por lo tanto la disponibilidad de los insumos no limita la capacidad instalada.

La cual debe ser concordante con el flujo de producción que delimita la capacidad máxima de producción de bienes y servicios del proyecto.

CALCULO

$$\begin{array}{r}
 2.30 \text{ minutos} \xrightarrow{\hspace{2cm}} 1 \text{ unidad} \\
 480 \text{ minutos} \xrightarrow{\hspace{2cm}} x \\
 \hline
 \text{-----} = 208 \text{ unidades} \\
 2.30
 \end{array}$$

OPTIMIZACION DEL PROCESO PRODUCTIVO Y DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCION DE LA PLANTA

Para la producción de los postres no solamente es necesario la materia prima, sino también los equipos, la mano de obra, los servicios de energía y otros insumos. Para empezar, las materias primas son:

- Gelatina
- Grenetina
- Queso crema
- Leche condensada
- Leche
- Galleta
- Mantequilla
- Leche evaporada
- Ácido cítrico
- Colorante
- Frutas
- Chantilly

Por otro lado, ya conocemos los procesos para lograr la transformación de la materia prima en los postres, requerimos de diferentes equipos, disponibles en el mercado colombiano en diferentes capacidades, sin embargo, se buscarán equipos que cumplan con la producción establecida, y estos nos darán la pauta para determinar el tamaño óptimo de la planta, de la cual partiremos que se producirán postres de gelatina en rotondas. A continuación, relacionaremos los equipos requeridos para la transformación con las capacidades de cada una.

Una característica importante del proceso es que la producción se elabora mediante lotes de producción; ya que existen tres pasos importantes en el proceso, se empezará con la realización de las gelatinas para refrigerarlas, segunda estancia mezclar los ingredientes las cremas de la segunda capa, tercera estancia la realización y trituración de la galleta, refrigeración y decoración lo que significa que debe reunir la cantidad necesaria de materia prima para empezar el proceso.

COSTOS VARIABLES	
MATERIA PRIMA DIRECTA	
GELATINA	\$ 38.000
GRENETTINA	\$ 96.000
QUESO CREMA	\$ 124.000
LECHE CONDENSADA	\$ 89.000
GALLETA	\$ 102.000
MANTEQUILLA	\$ 68.250
CHANTILLY	\$ 54.600
FRUTAS	\$ 90.000
LECHE EVAPORADA	\$ 122.000
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 783.850
ACIDO CITRICO	\$ 8.200
COLORANTES	\$ 10.800
MEDIDAS: 25cm x 25cm	\$ 130.000
CAJA PARA TORTA 35cm	\$ 80.000
Recipientes de plástico para postres	\$ 35.000
Envases Para Tortas Torteras Triangulos Plas	\$ 76.900
INSUMOS	\$ 3.860.500
ETIQUETA	\$ 1.200.000
TOTAL MATERIALES INDIRECTOS	\$ 5.401.400
MANO DE OBRA DIRECTA	
MESERO	\$ 1.028.846
PASTELERO1w22	\$ 1.028.846
PASTELERO 2	\$ 1.028.846
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 2.057.692
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 8.242.942

Cálculo de los costos fijos o indirectos del proyecto

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
MANO DE OBRA INDIRECTA	
GERENTE	1.200.730
CONTADOR	500.000
TOTAL	1.700.730
COSTOS VARIOS	153000
SERVICIOS PUBLICOS	500.000
DEPRECIACIONES	0
ARRIENDO	600.000
IMPUESTOS	125.000
EQUIPOS DE OFICINA	2.970.000
PUBLICIDA	150.000
TOTAL, COSTOS VARIOS	1.375.000
TOTAL, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	3.075.730

8. ESTUDIO FINANCIERO

8.1 Balance General

8.1.1 Activos

8.1.2 Pasivos

8.1.3 Patrimonio

Inicio	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
BALANCE GENERAL						
Activo						
Efectivo	-393.886.733	5.749.277.532	10.202.093.295	14.911.779.717	19.915.371.807	25.209.597.342
Cuentas x Cobrar	521.087.658	521.087.658	554.648.959	581.254.832	609.217.882	636.589.461
Provisión Cuentas x Cobrar		-10.421.753	-11.092.979	-11.625.097	-12.184.358	-12.731.789
Inventarios Materias Primas e Insumos	1.120.139	1.120.139	1.255.373	1.329.780	1.421.684	1.509.634
Inventarios de Producto en Proceso	245.028	245.028	290.976	307.218	326.839	345.648
Inventarios Producto Terminado	3.528.408	3.528.408	4.331.189	4.597.182	4.890.375	5.172.950
Anticipos y Otras C x C		0	0	0	0	0
Total Activo Corriente:	132.094.500	6.264.837.012	10.751.526.813	15.487.643.632	20.519.044.230	25.840.483.246
Terrenos	0	0	0	0	0	0
Construcciones y Edificios	0	0	0	0	0	0
Adecuaciones y mejoras	1.200.000	1.080.000	960.000	840.000	720.000	600.000
Maquinaria y Equipo de Operación	3.860.500	3.474.450	3.088.400	2.702.350	2.316.300	1.930.250
Muebles y Enseres	321.000	288.900	256.800	224.700	192.600	160.500
Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Equipo de Oficina	5.470.000	4.376.000	3.282.000	2.188.000	1.094.000	0
Total Activos Fijos:	10.851.500	9.219.350	7.587.200	5.955.050	4.322.900	2.690.750
Total Activos Diferidos:	10.749.672	0	0	0	0	0
Total Otros Activos Fijos	0	0	0	0	0	0
ACTIVO	153.695.672	6.274.056.362	10.759.114.013	15.493.598.682	20.523.367.130	25.843.173.996
Pasivo						
Cuentas X Pagar Proveedores	0	0	0	0	0	0
Impuestos X Pagar	0	2.019.719.028	2.081.528.537	2.112.964.094	2.142.819.762	2.238.787.989
Acreedores Varios		0	0	0	0	0
Obligaciones Financieras	0	0	0	0	0	0
Otros pasivos a LP		0	0	0	0	0
Obligacion Fondo Empezar (Contingente)	147.870.672	147.870.672	147.870.672	147.870.672	147.870.672	147.870.672
PASIVO	147.870.672	2.167.589.700	2.229.399.209	2.260.834.766	2.290.690.434	2.386.658.661
Patrimonio						
Capital Social	5.825.000	5.825.000	5.825.000	5.825.000	5.825.000	5.825.000
Reserva Legal Acumulada	0	0	2.912.500	2.912.500	2.912.500	2.912.500
Utilidades Retenidas	0	0	4.097.729.162	8.520.977.304	13.224.026.416	18.223.939.195
Utilidades del Ejercicio	0	4.100.641.662	4.423.248.141	4.703.049.113	4.999.912.779	5.223.838.640
Revalorización patrimonio	0	0	0	0	0	0
PATRIMONIO	5.825.000	4.106.466.662	8.529.714.804	13.232.763.916	18.232.676.695	23.456.515.335
PASIVO + PATRIMONIO	153.695.672	6.274.056.362	10.759.114.013	15.493.598.682	20.523.367.130	25.843.173.996
	-	-	-	-	-	-

8.2 Estado de resultados.

Inicio	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ESTADO DE RESULTADOS					
Ventas	6.253.051.900	6.655.787.506	6.975.057.989	7.310.614.587	7.639.073.537
Devoluciones y rebajas en ventas	0	0	0	0	0
Materia Prima, Mano de Obra	83.049.635	102.316.391	108.700.215	115.736.841	122.518.653
Depreciación	1.632.150	1.632.150	1.632.150	1.632.150	1.632.150
Costos de Fabricación	0	0	0	0	0
Utilidad Bruta	6.168.370.115	6.551.838.965	6.864.725.624	7.193.245.596	7.514.922.734
Gasto de Administración	26.838.000	46.391.060	48.180.300	49.953.794	51.748.674
Gastos de Ventas	0	0	0	0	0
Provisiones	10.421.753	671.226	532.117	559.261	547.432
Amortización Diferidos	10.749.672	0	0	0	0
Utilidad Operativa	6.120.360.690	6.504.776.679	6.816.013.207	7.142.732.541	7.462.626.629
Otros ingresos	0	0	0	0	0
Intereses	0	0	0	0	0
Otros ingresos y egresos	0	0	0	0	0
Utilidad antes de impuestos	6.120.360.690	6.504.776.679	6.816.013.207	7.142.732.541	7.462.626.629
Impuesto renta	2.019.719.028	2.081.528.537	2.112.964.094	2.142.819.762	2.238.787.989
Utilidad Neta Final	4.100.641.662	4.423.248.141	4.703.049.113	4.999.912.779	5.223.838.640

8.3 Flujo de caja

Inicio						
FLUJO DE CAJA	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujo de Caja Operativo						
Utilidad Operacional		6.130.765.997	6.494.371.371	6.816.013.207	7.142.732.541	7.462.626.629
Depreciaciones		1.632.150	1.632.150	1.632.150	1.632.150	1.632.150
Amortización Diferidos		10.749.672	0	0	0	0
Provisiones		16.446	11.076.533	532.117	559.261	547.432
Impuestos		0	2.000.000	2.011.528	2.100.589	2.145.897
Neto Flujo de Caja Operativo		6.143.164.265	6.509.060.055	6.820.189.002	7.147.024.541	7.466.952.107
Flujo de Caja Inversión						
Variación Cuentas por Cobrar	125.897.452	0	0	0	0	0
Variación Inv. Materias Primas e insumos	-1.071.517	0	-232.611	-25.516	-92.039	-87.949
Variación Inv. Prod. En Proceso	-235.331	0	-65.342	-6.544	-19.622	-18.809
Variación Inv. Prod. Terminados	-37.369	0	-4.293.820	-265.993	-293.193	-282.576
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	124.553.235	0	-4.591.774	-298.053	-404.853	-389.334
Inversión en Terrenos	0	0	0	0	0	0
Inversión en Construcciones	0	0	0	0	0	0
Inversión en Adecuaciones y Mejoras	-1.200.000	0	0	0	0	0
Inversión en Maquinaria y Equipo	-3.860.500	0	0	0	0	0
Inversión en Muebles	-321.000	0	0	0	0	0
Inversión en Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Inversión en Equipos de Oficina	-5.470.000	0	0	0	0	0
Inversión Otros Activos	0	0	0	0	0	0
Inversión Activos	-10.851.500	0	0	0	0	0
Inversión Diferida	-10.749.672	0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Inversión	102.952.063	0	-4.591.774	-298.053	-404.853	-389.334
Flujo de Caja Financiamiento						
Desembolsos Fondo Emprender	147.870.672	0	0	0	0	0
Desembolsos Pasivo Largo Plazo	0	0	0	0	0	0
Amortizaciones Pasivos Largo Plazo		0	0	0	0	0
Intereses Pagados		0	0	0	0	0
Dividendos Pagados		0	0	0	0	0
Capital	5.825.000	0	0	0	0	0
Otros Ingresos No Operacionales		0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Financiamiento	153.695.672	0	0	0	0	0
Neto Periodo	256.647.735	6.143.164.265	6.504.488.281	6.819.890.949	7.146.619.688	7.466.562.774
Saldo anterior		129.927.986	6.273.092.251	12.777.580.532	19.597.471.480	26.744.091.168
Saldo siguiente	256.647.735	6.273.092.251	12.777.580.532	19.597.471.480	26.744.091.168	34.210.653.942

8.4 Fuentes de financiación

La financiación de MALU está dada a que es un proyecto familiar y las principales fuentes de financiación es dinero propio, pero a medida que vaya creciendo el negocio tendremos la oportunidad de pedir préstamos al banco para hacerlo crecer más.

8.5 Indicadores financieros

8.6 VPN

VAN (Valor actual neto)	19.908.910.656
-------------------------	----------------

8.7 TIR

TIR (Tasa Interna de Retorno)	71.10%
-------------------------------	--------

9 CONCLUSIONES

En la elaboración del presente trabajo de grado se muestra el deseo del estudiante por salir adelante y llevar a la práctica los conocimientos adquiridos durante la formación académica; buscando crear empresa, y ofrecer empleo antes que buscarlo.

Un aspecto positivo que anima a la ejecución del proyecto, es el saber que se introducirá al mercado un producto innovador que actualmente no se ofrece en gran cantidad dentro del municipio y que no solo va a satisfacer al cliente, sino que se podrá generar empleo.

La competencia que representa las diferentes firmas que producen Postres, es muy fuerte en la región, sobre todo Toledo, quienes llevan la iniciativa en cuanto, a la producción y comercialización de postres, contando además con el beneficio que trae estar posicionados en el mercado. Dicha competencia marca pautas importantes a la hora de establecer precios y tácticas de venta.

De igual manera, en el ámbito económico el proyecto arroja buenos índices de rendimiento, pues el estudio realizado para el producto, al igual que el valor presente neto y la tasa Interna de Retorno dejan apreciar las utilidades y liquidez de la empresa en su funcionamiento, teniendo en cuenta que dicho estudio se proyectó para los cinco primeros años de labores.

10. Bibliografía

ACEVEDO, R. y RIVAS, J. Técnica de Investigación y Documentación II. Universidad Nacional Abierta. Bogotá, 1991, pág. 272.

BACCA Urbina, Gabriel. Evaluación de Proyectos, Mc Graw Hill, 1997.

BERNAL T, Cesar Augusto. Metodología de la investigación para administración y economía. Prentice Hall

CHIAVENATO, Idalberto, Administración de Recursos Humanos. McGraw Hill Colombia 2001.

CORDON, Faustino. Cocinar hizo al hombre. Barcelona: Tusquets, Editores,

HERNÁNDEZ, R., FERNÁNDEZ, Carlos. Metodología de la Investigación. Mc Graw Hill

NUEVO CODIGO DE COMERCIO. Legis editores S.A., Bogotá 2002.

Demo fondo emprender Sena para los estados financieros

Vita

Deisy Carolina es una mujer nacida en la ciudad de Facatativá, municipio de la sabana de Bogotá, su familia esta conformada por su padre, madre y dos hermanos más. En sus primeros años de vida estudio en el colegio Rafael Pombo de la misma ciudad y realizo sus estudios de bachillerado en la institución educativa departamental Silveria Espinoza de Rendon donde culmino con éxito sus estudios satisfactoria mente en el año 2007.

En principio inicio sus estudios superiores en el instituto INCAP en la ciudad de Bogotá, donde obtiene el titulo de Técnica Laboral en Contaduría Publica, actualmente cursa 10 Semestre de Contaduría Pública en le Corporación unificada CUN.

El amor por la pastelería lo heredo de su madre a quien desde muy pequeña ayudaba en la elaboración de las más ricas recetas familiares. Es ella quien trasmite toda la tradición de los más ricos pasteles

Este emprendimiento nace de unir las dos comas que mas ama, La contaduría y la Pastelería y repostería.