



**PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UNA FÁBRICA DE YOGURT CON
SABOR A CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE PIVIJAY MAGDALENA**

YAILETH SILVANA MENDOZA ACOSTA

PRESENTADO A:

MIGUEL ANDRES GUTIERREZ TOQUICA

BARRANQUILLA ATLANTICO

2020

COMPROMISOS DEL AUTOR

Yo **Yailleth Silvana Mendoza Acosta**, identificada con C.C **1.128.148.096**, estudiante del Administración de Empresas, declaro que: El contenido del presente documento es un reflejo de mi trabajo personal y manifiesto que, ante cualquier notificación de plagio, copia o falta a la fuente original, soy responsable directo legal, económico y administrativo sin afectar al director del trabajo, a la Universidad y a cuantas instituciones hayan colaborado en dicho trabajo, asumiendo las consecuencias derivadas de tales prácticas.

Atentamente

YAILLETH MENDOZA ACOSTA

1.128.148.096

PRESENTACION GENERAL DEL PROYECTO

Existen diferentes aspectos que justifican el diseño e implementación de un plan de negocios encaminado a la producción de un derivado lácteo con características innovadoras como lo es **COFFEEYOG**. El primero que podemos mencionar es la existente y creciente demanda de productos de la categoría del yogurt en la región y el país, investigaciones realizadas por entidades del sector estiman que en el año 2018 el consumo de yogurt en Colombia tuvo un incremento superior al 35% y se proyecta que a 2021 cada colombiano invierta \$28.109 al año en esta clase de producto, lo cual proporciona un mercado amplio y rentable para nuestro emprendimiento. (Contexto Ganadero, 2018)

Otro de los aspectos, que respaldan la implementación de este proyecto, es la necesidad de generar nuevas fuentes de empleo que permitan mitigar la problemática social del desempleo y contribuir con la activación de la economía regional. Así mismo, nuestro emprendimiento aporta al bienestar de los colombianos en la medida que ofrece un producto saludable, pues tiene una elevada cantidad de nutrientes de alta calidad (proteínas, vitaminas, minerales) y prebióticos que promueven la salud en general.

Otra de las bondades, que dan sustento a la ejecución de este plan de negocios, es la promoción de los productos nacionales, no solo por el nuevo producto **COFFEEYOG**, sino porque además permite resaltar productos como el café y la leche que son iconos de la economía colombiana. También fundamenta la realización del presente proyecto, a nivel medio ambiental, el compromiso a favor de nuestro entorno que se pretende llevar con la utilización de insumos orgánicos y técnicas de producción amigables con el medio ambiente. Todo lo anterior, justifica de manera inequívoca la ejecución del presente proyecto.

INTRODUCCIÓN

A nivel Latinoamericano, Colombia se encuentra ubicado en el cuarto puesto como productor lechero; esta posición privilegiada, obedece a la alta calidad de la leche que se produce en nuestro país: este producto cuenta con niveles superiores de proteína y grasa de los que posee la leche que se produce en países como Alemania, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Suiza, considerados grandes productores de este alimento. Estos aspectos hacen de la producción lechera y de sus derivados un sector atractivo para la inversión, teniendo en cuenta la disponibilidad de insumos, demanda de sus productos y la rentabilidad que estos ofrecen. La industria láctea, en Colombia, es uno de los sectores que más ingresos ha generado en los últimos años al país, lo cual se debe precisamente a la alta demanda de productos lácteos por parte de los colombianos.

Un subsector, muy representativo, de la industria láctea es el de la producción de yogurt, cuyas ventas tienen una tendencia al crecimiento en los últimos años. Se estima, bajo proyección, que en el año 2021 el consumo de yogurt, per cápita en Colombia, alcanzará un monto de \$28.109 al año, lo cual representa una ganancia millonaria en este campo. Sin embargo, a pesar de que este subsector ofrece amplias posibilidades de diversificación en los productos, esta característica no está siendo lo suficientemente explotada y la industria sigue mayoritariamente centrada en la producción de yogurt clásico. (Contexto Ganadero, 2018). Teniendo en cuenta los aspectos anteriores, y analizando además la nueva visión que toma día a día la sociedad actual, en lo referente al consumo de alimentos beneficiosos para la salud, junto a la obligación de toda industria de satisfacer las nuevas necesidades de sus consumidores, asumimos las tareas de investigar, diseñar y crear un nuevo producto lácteo que supla los requerimientos planteados anteriormente. Es por ello, que decidimos enfocar

nuestra investigación en la elaboración de un plan de negocio cuyo producto final es un yogurt saborizado con café, con el agregado de que es endulzado a base de Stevia, este yogurt se ha denominado **COFFEEYOG**; éste se elabora a base de leche entera y café orgánico, ambos colombianos, lo cual nos permite dar a nuestro producto valor agregado puesto que, por una parte, apoyamos nuestros productos nacionales (café y leche, Stevia), y por otra, brindamos a nuestros clientes productos naturales y amigables con el medio ambiente y sobre todo saludables.

Con las innovaciones en sabor y una presentación llamativa, que lo diferencian de los productos de la competencia, se busca que **COFFEEYOG** se posicione entre los mejores productos de su clase y finalmente se convierta en líder a nivel nacional. En este orden de ideas, se busca que este emprendimiento contribuya en el desarrollo de nuestra región y del país, a través de la generación de empleo y la innovación en nuestros productos.

Gracias a esta idea podemos ayudar a más sectores de la economía, como el agrícola y ganadero, quienes son los que producen los insumos necesarios para la elaboración de nuestro producto. Además, este proyecto busca incentivar a más personas para que incursionen en el mundo del emprendimiento y puedan poner en marcha sus ideas de negocio.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL.

Elaborar y comercializar yogurt con sabor a café endulzado con stevia con altos niveles nutritivos, de calidad, y procurando siempre el respeto al medio en el proceso de producción del producto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- ✚ Elaborar una bebida alimenticia saludable, con altos niveles de proteína, vitaminas y minerales.
- ✚ Conseguir la aceptación y preferencia del producto a través de la innovación en su sabor y presentación, respetando normas de calidad establecidas.
- ✚ Contribuir con el bienestar y la salud de los miembros de nuestro grupo objetivo, brindándoles un producto benéfico para su salud y a un costo asequible.
- ✚ Generar nuevas fuentes de empleo que contribuyan a la activación de la economía de la región y el país.
- ✚ Resaltar los productos nacionales, promocionándolos mediante su utilización en la producción de nuestro producto **COFFEEYOG.**

CLAVES PARA EL ÉXITO

La importancia del servicio

La primera regla sería diseñar un producto único, capaz de convencer a los clientes de que su adquisición es una obligación. Sin embargo nos encontramos que es muy difícil ver las diferencias entre unos productos u otros, o al menos, encontrar una gran revolución.

Formación e información para tomar decisiones

Hay muchas formas de adquirir conocimientos, y la fórmula del conocimiento colaborativo es muy funcional para establecer puntos de partida y de final para cumplir ciclos.

Esta formación es vital para entender el ritmo en el que la empresa se mueve y para tomar decisiones, también la información práctica y real que genera tanto la empresa o negocio como el mercado.

Invertir en comunicación y marketing

Nunca antes se ha tenido las posibilidades de hacer negocio con cualquier persona en el mundo gracias a la virtualidad, pero a nuevo escenario nuevas reglas. Usaremos la innovación, los aliados y la capacidad de convertir en ventas las conversaciones, pero sobre todo, aplicar el sentido común con nuestros clientes.

DESCRIPCION DE LA IDEA DE NEGOCIO

COFFEEYOG es una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos lácteos en base a yogurt.

La empresa se encarga de elaborar y distribuir un novedoso e innovador yogurt, preparado con leche entera y café orgánico colombiano y endulzado a base de Stevia, utilizando para ello técnicas fabricación que contribuyan a la preservación de nuestro medio ambiente.

Esta idea, nace de la necesidad existente en el municipio de Pivijay Magdalena, y la región, de adquirir productos de esta clase, con características saludables, de excelente calidad y a precio justo, que contribuyan al mejoramiento y conservación de la salud, y cuya producción y uso sean amigables con el medio ambiente.

PRESENTACIÓN DE IDEA DE NEGOCIO

Nuestro logo:

Nuestro yogurt se va a llamar COFFEEYOG, es un nombre moderno y llamativo, además se utilizará etiquetas muy coloridas en nuestros empaques de vidrio así:



Nuestro slogan:


Deleita tu paladar y endúlzate saludablemente.

Actividad económica:

Somos una empresa que busca ante todo el bienestar de la comunidad; para ello producimos un alimento saludable a base de yogurt. Nuestra empresa tiene como grupo objetivo la comunidad en general, partiendo de los habitantes del municipio de Pivijay Magdalena, extendiéndose a la región caribe y a toda Colombia.

PORTAFOLIO

NOMBRE DEL PRODUCTO	COFFEEYOG	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son:</p> <p><i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococos Thermophilus</i>.</p>	
LUGAR DE ELABORACION	<p>Producto elaborado en la planta de lácteos ubicada en el Municipio de Pivijay Magdalena, Calle 5 3-22</p> <p>Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669</p>	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	15,73 %
	Proteína	5,13 %
	Lípidos-Grasa	2,80 %
	Agua	76,18 %
	Minerales	0,16 %
	Calorías aportadas por 100g	22
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase vidrio por 250 ml	
	Envase Vidrio por 500 ml	
	Envase Vidrio por 1000 ml	

<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <p>Producto ligeramente ácido con pH entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico.</p>		
<p>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</p>	<p>Resolución 2310 de 24 de febrero de 1986</p> <p>Norma Técnica Colombiana 805 “Leches Fermentadas”</p>	
<p>TIPO DE CONSERVACION</p>	<p>Medio Ambiente</p>	
	<p>Refrigeración</p>	<p>Temperatura de 0 a 4 grados centígrados</p>
	<p>Congelación</p>	
<p>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</p>	<p>Mantener y conservar la cadena de frío de 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.</p>	
<p>FORMULACION</p>	<p>MATERIA PRIMA/INSUMO</p>	<p>PORCENTAJE</p>
	<p>Leche entera</p>	<p>Base de cálculo</p>
	<p>Azúcar</p>	<p>10% - 15%</p>
	<p>Leche en polvo (Opcional)</p>	<p>1% – 3%</p>

Cultivo comercial	3% – 5 %
Fruta	6% -12%
Endulzante	Stevia
Saborizante	Café
Conservante	0,02% – 0,05%

Para la preparación y elaboración del yogurt aplicaremos varios procedimientos empezando principalmente por la cocción de la leche es decir se calienta para eliminar alguna enfermedad patógena o infecciosa, seguida del enfriado, agregado de fermento, es decir, agregamos algunas cucharadas de yogurt industrial, incubado, adición de aditivos (como frutas y azúcar), envasado y almacenado. Al ser almacenado el yogurt se busca que se encuentre en las mejores condiciones de temperatura y ambiente para que no se vaya a descomponer o dañar. Lo mejor es someter el producto a controles de calidad no tienen que ser controles muy estrictos, pero si factibles por nosotros o por las personas que hagan el producto en sus hogares. Usualmente suelen realizarse controles de calidad con análisis físico químicos y biológicos.

DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO

Futuro Preferido.

Nos proyectamos al año 2022 como el mayor proveedor de yogurt el municipio de Pivijay Magdalena, y uno de los principales a nivel regional, con incursión ascendente en el ámbito nacional; manteniendo las mejores referencias de calidad de los clientes hacia nuestros productos, cumpliendo siempre con los estándares de la industria láctea y alimenticia.

Misión.

Ofrecer una alternativa de Yogurt de café (Coffeeyog) de alto nivel de aceptación en el mercado que pueda competir con las marcas reconocidas de productos similares y así ser una fuente generadora de empleo con la creación de microempresas.

Valores.

✚ **Compromiso:** con la nutrición que requieren nuestros clientes, brindándoles un producto de calidad y alto valor nutritivo; con la sociedad, promoviendo la creación de nuevas fuentes de empleo para mejorar la calidad de vida de los colombianos; con el medio ambiente, desarrollando prácticas de producción amigables con el mismo.

✚ **Integridad:** impulsando y defendiendo entre los miembros de nuestra empresa la honestidad, credibilidad y equidad.

✚ **Excelencia:** encaminando nuestros esfuerzos a mejorar, día a día, nuestros productos y la atención al cliente para con ello contribuir en la construcción de

un mejor país.

- ✚ **Trabajo en equipo:** incentivando en nuestros trabajadores el trabajo colaborativo, con responsabilidad, para lograr nuestros objetivos.
- ✚ **Transparencia:** nuestro producto se elabora con la misma calidad que se promociona ante el cliente, respetando normas de higiene, excelencia y sabor.
- ✚ **Honestidad:** es prioridad y compromiso de la empresa y sus colaboradores actuar de forma honesta, respetando los estatutos legales y las buenas prácticas empresariales.

CADENA DE VALOR



✚ **Infraestructura de la empresa:** misión y objetivo social de dignificar el trabajo y fomentar un consumo responsable.

✚ **Administración de los recursos humanos:** contratación y formación de mujeres en riesgo de exclusión social y pago de un salario justo.

✚ **Abastecimiento:** transparencia y relaciones justas con los proveedores

✚ **Operaciones:** Un proceso de Producción semi-artesanal

✚ **Marketing y ventas.** Promocionar y vender nuestro producto

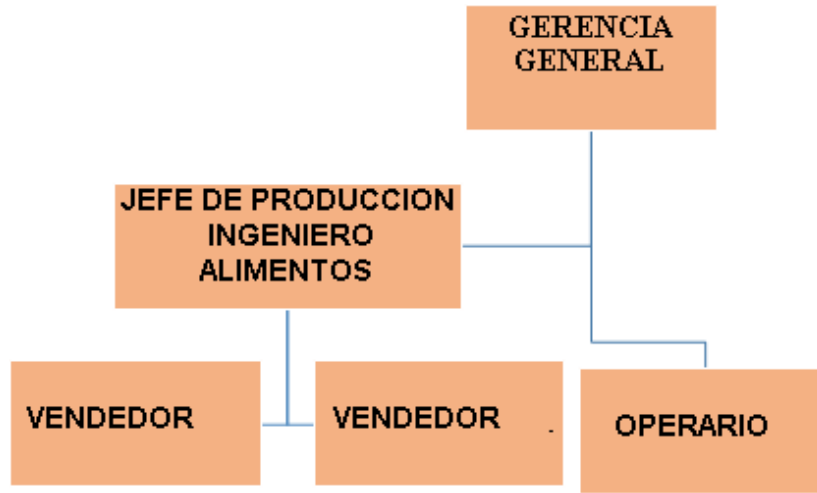
✚ **Servicio:** Trato personalizado y cercano con el cliente

Aunque no todas las fases estén marcadas en el modelo, esto no implica que el modelo en si no cree valor compartido. Lo más importante y lo que hay que destacar

en la cadena de valor es la coherencia entre todas las fases del proceso; todas están orientadas a crear valor social. Tienen en cuenta el impacto social y ambiental durante todo el ciclo de producción.

- ✚ **Logística de entrada:** se encarga de planificar y gestionar todos los flujos de materiales y productos de la empresa, en este caso la materia prima que es la leche y además los saborizantes de café y el endulzante esto trata de que la empresa actúe de forma coordinada dentro de estas son las actividades asociadas con recibo, almacenamiento y manejo de materiales, control de inventarios etc.
- ✚ **Operaciones:** es el procesamiento de las materias primas leche y mosto para transformarlas en el producto final.
- ✚ **Logística de salida:** aquí es donde el producto sale del centro de producción y se entrega a distribuidores o consumidores finales.
- ✚ **Marketing ventas:** En este proceso tenemos como finalidad la colocación del producto en un punto central, el cual ofrece ofertas atractivas para los consumidores mantener la publicidad mediante medios de comunicación como redes sociales, páginas web, blog etc.
- ✚ **Servicio:** tener un fuerte componente de servicio en la cadena de suministro proporciona a los clientes el apoyo y confianza necesaria, lo que aumenta el valor del producto.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FUNCIONAL



ESTUDIO LEGAL

Se eligió la figura de persona jurídica pues “La mayor ventaja de la **persona jurídica**, es que todas las deudas que tenga la empresa, corresponde solo a la empresa y sus bienes, entonces, si un negocio no resulta como esperamos y genera deudas, estas solo se cobrarán sobre los bienes que tenga la empresa, no se incluirán bienes personales de la dueña (como casa, auto, etc.).

Otra gran ventaja es que la **persona jurídica** puede estar conformada por 1 o más socios, por ende, pueden ser más personas las que aporten el capital. Y otra ventaja es que, una **persona jurídica** puede funcionar como sociedad anónima, sociedad de responsabilidad limitada, sociedad colectiva, sociedad comanditaria o empresa individual de responsabilidad limitada (E.I.R.L), entre otras., en cambio la persona natural puede funcionar solo como empresa individual o microempresa familiar.

Y nosotros escogimos que la constitución de la empresa se hará mediante la conformación de una sociedad por acciones simplificada S.A.S de acuerdo con lo reglamentado por la Ley 1258 del 2008.

NORMATIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Ley 1258 del 5 de diciembre de 2008	En dicha normatividad se encuentran consagradas las normas que rigen la constitución y funcionamiento de una S.A.S., anotando que cualquier clase de sociedad de las existentes en la legislación colombiana, bien puede optar por transformarse al tipo que nos ocupa, siempre y cuando que el máximo órgano social que adopta la

	reforma, tome la decisión correspondiente ajustado en un todo a las normas legales y estatutarias vigentes.
Artículo 555-2 del Estatuto tributario	Por medio del cual se establece el Registro Único Tributario - RUT.
Art 26 del Código de comercio	El registro mercantil tendrá por objeto llevar la matrícula de los comerciantes y de los establecimientos de comercio, así como la inscripción de todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exigiere esa formalidad.

PLAN DE INVERSION

PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FINANCIAMIENTO	TOTAL
TANQUE HOMOGENIZADOR	1	\$2,500,000.00	\$2,500,000.00
MOTOR ELÉCTRICO HOMOGENIZAR EL YOGURT	1	\$950,000.00	\$950,000.00
MÁQUINA DE ENVASADO	1	\$15,000,000.00	\$15,000,000.00
MAQUINA LLENADORA SELLADORA	1	\$22,000,000.00	\$22,000,000.00
RETRACTILADORA	1	\$12,000,000.00	\$12,000,000.00
CAMARA DE REFRIGERACION	1	\$17,000,000.00	\$17,000,000.00
		TOTAL	\$69,450,000.00

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	SUBTOTAL
SILLAS	10	\$40,000.00	\$400,000.00
VITRINAS	2	\$400,000.00	\$800,000.00
ESCRITORIOS	2	\$1,200,000.00	\$2,400,000.00
ESTANTES	4	\$600,000.00	\$2,400,000.00
		TOTAL	\$6,000,000.00

EQUIPO DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
AIRE ACONDICIONADO	1	\$4,000,000.00	\$4,000,000.00
TELEVISORES	2	\$2,000,000.00	\$4,000,000.00

PC	2	\$3,000,000.00	\$6,000,000.00
IMPRESORA	2	\$500,000.00	\$1,000,000.00
			\$0.00
		TOTAL	\$15,000,000.00

EQUIPO DE TRANSPORTE			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
TURBO	1	\$25,000,000.00	\$25,000,000.00
MOTOCARRO	3	\$3,333,333.33	\$10,000,000.00
			\$0.00
		TOTAL	\$35,000,000.00

PUESTA EN MARCHA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
REGISTRO CCG	1	\$500,000.00	\$500,000.00
REGISTRO SIC	1	\$500,000.00	\$500,000.00
UNIFORMES	4	\$200,000.00	\$800,000.00
		TOTAL	\$1,800,000.00

FUENTES DE FINANCIACIÓN

Somos tres emprendedores (dos que no están nombrados en el proyecto, por motivos interdisciplinarios que no van anexos a la materia, y luego estoy yo que es la que está llevando a cabo la materia en general) y vamos a iniciar con un aporte de 133.000.000 cada uno, esos recursos van a ser en efectivo, estos recursos serán utilizados en la etapa de implementación, como la inversión total es de 420.460.000, quedarían pendientes 20.460.000 que se solicitarán en financiación por parte de una entidad bancaria así

COSTOS

COSTOS FIJOS

COSTO	VALOR
ARRIENDO	300.000
SERVICIOS	180.000
NOMINA	4.000.000
TOTAL	4.480.000

1. COSTOS VARIABLES 1 MES

COSTO	VALOR
MATERIA PRIMA	27.708.333
MANO OBRA DE PRODUCCIÓN	2.000.000
TRANSPORTE	
EMPAQUES	5.000.000
SERVICIOS PÚBLICOS	180.000
Total	34.880.333

2. COSTOS UNITARIOS

CONCEPTO	UNIDAD	PRECIO	CANTIDAD UTILIZADA	COSTO TOTAL
COSTO DE FABRIC.				
LECHE ENTERA	Litro	1500	17	25.500
CAFÉ ORGÁNICO	Gramos	5	100	500
CULTIVO(MY800)	Gramos	28	17	476
STEVIA	Gramos	3	1700	5100
EMPAQUES	Unidad	200	100	20.000
ETIQUETAS	Unidad	150	100	15.000

MANO DE OBRA				3.424
USO DE EQUIPOS	Horas	100	1 hora	1,6
GASTOS ADMINT.				
SERVICIOS	Día	600	1 hora	75
LOCAL	Día	10.000	1 hora	1250
COSTO TOTAL				70.266

GASTOS

Gastos de Personal

CARGO	COMISIONES	SUELDO ASICO	SALUD	PENSION	PARAFISCALES	ARL	PRESTACIONES	TOTAL
OPERARIO		925.148	37.000	37.000	83.263	4.830	170.169	1.107.657

Dotación

ARTICULO	CANTIDAD	VALOR
UNIFORME	2	80.000
TAPABOCAS	2 caja x 100	50.000
GORROS	2	25.000
Guantes manipulación	2 paquete x 100	6.000
Total		161.000

PUESTA EN MARCHA			
descripción	cantidad	valor	Subtotal
REGISTRO CCG	1	\$500,000.00	\$500,000.00
REGISTRO SIC	1	\$500,000.00	\$500,000.00
UNIFORMES	4	\$200,000.00	\$800,000.00
		TOTAL	\$1,800,000.00

GASTO	VALOR
RUT	0
LICENCIA SANITARIA	20.000
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	7.000
ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD	290.000
LOCAL	300.000
Revisión técnica de seguridad (bomberos):	250.000
Registro de INVIMA	2.838.512
Gastos varios	850.000
Total	4.555.512

INGRESOS

AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	\$ 525,000,000.0	\$ 625,605,750.0	\$ 790,562,971.7	\$ 1,064,935,756.7	\$ 1,652,993,281.6
COSTO VENTAS	\$ 246,050,000.0	\$ 292,295,097.5	\$ 370,150,819.7	\$ 498,037,927.9	\$ 770,962,712.3
UTILIDAD BRUTA	\$ 278,950,000.0	\$ 333,310,652.5	\$ 420,412,152.1	\$ 566,897,828.8	\$ 882,030,569.2
GASTOS ADTIVOS Y VTAS	\$ 48,000,000.0	\$ 49,737,600.0	\$ 51,518,206.1	\$ 53,383,165.1	\$ 55,240,899.3
GASTOS FIJOS DEL PERIODO	\$ 12,410,000.0	\$ 12,859,242.0	\$ 13,319,602.9	\$ 13,801,772.5	\$ 14,282,074.2
OTROS GASTOS	\$ 2,000,000.0	\$ 2,066,000.0	\$ 2,144,508.0	\$ 2,219,565.8	\$ 2,290,591.9
DEPRECIACIÓN	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 200,640,000.0	\$ 252,747,810.5	\$ 337,529,835.1	\$ 481,593,325.4	\$ 794,317,003.9
GASTOS FINANCIEROS	\$ 3,273,600.0	\$ 2,797,587.8	\$ 2,245,413.8	\$ 1,604,891.8	\$ 861,886.3
UTILIDAD ANTES DE IMPTOS	\$ 197,366,400.0	\$ 249,950,222.7	\$ 335,284,421.4	\$ 479,988,433.6	\$ 793,455,117.5
IMPUESTOS	\$ 65,130,912.0	\$ 82,483,573.5	\$ 110,643,859.1	\$ 158,396,183.1	\$ 261,840,188.8
UTILIDAD NETA	\$ 132,235,488.0	\$ 167,466,649.2	\$ 224,640,562.3	\$ 321,592,250.5	\$ 531,614,928.8

ESTADO DE RESULTADO

AÑO	1	2	3	4	5
VENTAS	\$ 525,000,000.0	\$ 625,605,750.0	\$ 790,562,971.7	\$ 1,064,935,756.7	\$ 1,652,993,281.6
COSTO VENTAS	\$ 246,050,000.0	\$ 292,295,097.5	\$ 370,150,819.7	\$ 498,037,927.9	\$ 770,962,712.3
UTILIDAD BRUTA	\$ 278,950,000.0	\$ 333,310,652.5	\$ 420,412,152.1	\$ 566,897,828.8	\$ 882,030,569.2
GASTOS ADTIVOS Y VTAS	\$ 48,000,000.0	\$ 49,737,600.0	\$ 51,518,206.1	\$ 53,383,165.1	\$ 55,240,899.3
GASTOS FIJOS DEL PERIODO	\$ 12,410,000.0	\$ 12,859,242.0	\$ 13,319,602.9	\$ 13,801,772.5	\$ 14,282,074.2
OTROS GASTOS	\$ 2,000,000.0	\$ 2,066,000.0	\$ 2,144,508.0	\$ 2,219,565.8	\$ 2,290,591.9
DEPRECIACIÓN	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0	\$ 15,900,000.0
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 200,640,000.0	\$ 252,747,810.5	\$ 337,529,835.1	\$ 481,593,325.4	\$ 794,317,003.9
GASTOS FINANCIEROS	\$ 3,273,600.0	\$ 2,797,587.8	\$ 2,245,413.8	\$ 1,604,891.8	\$ 861,886.3
UTILIDAD ANTES DE IMPTOS	\$ 197,366,400.0	\$ 249,950,222.7	\$ 335,284,421.4	\$ 479,988,433.6	\$ 793,455,117.5
IMPUESTOS	\$ 65,130,912.0	\$ 82,483,573.5	\$ 110,643,859.1	\$ 158,396,183.1	\$ 261,840,188.8
UTILIDAD NETA	\$ 132,235,488.0	\$ 167,466,649.2	\$ 224,640,562.3	\$ 321,592,250.5	\$ 531,614,928.8

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se evidencia la importancia de desarrollar el diseño bien elaborado. Con este estudio se puede fortalecer este sector económico de la industria lechera en el municipio de Sanfrancisco. Con el desarrollo e implementación de este proyecto se generara empleo al municipio, y permitirá trabajar de manera mancomunada con los proveedores donde todos saldrían beneficiados.

Se cumplieron con los objetivos específicos de investigación a lo largo del desarrollo del proyecto, que consistían en el desarrollo de un plan operativo para la empresa, la reunión de la información de respaldo de la creación de una empresa y la realización de un estudio de mercado para determinar factores de éxito en el negocio, conocer los aspectos más relevantes que influyen en la implementación del negocio, el análisis de la viabilidad del proyecto y la invención de la organización de la empresa.

Fue de mucha ayuda las guías dispuestas por el tutor ya que resulto con facilidad el desarrollo del plan de negocio como herramienta útil para el progreso del proyecto de investigación empresarial.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Camara de Comercio Bogota. (2018). *Camara de Comercio Bogota*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Inscripciones-y-renovaciones/Matricula-Mercantil/Registro-Unico-Empresarial-y-Social-RUES>

CEO:ORG. (1989). *resolucion ceo*. Obtenido de <https://www.ceo.org.co/images/stories/CEO/ambiental/documentos/Normas%20ambientales/1973-1989/Resolucion%202309%20de%201986%20-%20Residuos%20especiales1.pdf>

Contexto Ganadero. (20 de Junio de 2018). *Contexo Ganadero*. Obtenido de Industria del yogur sigue creciendo en Colombia: <https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/industria-del-yogur-sigue-creciendo-en-colombia>

Dane. (2005). *Dane .gov*. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/censo2005/PERFIL_PDF_CG2005/47551T7T000.PDF

Dinero.com. (2017). ley projovent. *Dinero*, 2.

MINTIC. (10 de 01 de 2019). *Mintic.gov.co*. Obtenido de https://www.mintic.gov.co/portal/604/articles-82084_plan_estrategico_institucional_mintic_2019_2022.pdf

Portafolio. (2019). Economía colombiana crecería por debajo del 3% en el 2019. *Portafolio*, 1.

Portafolio. (2019). Economía colombiana crecería por debajo del 3% en el 2019.

Portafolio, 1.

Sanchez, D. A. (2015). *Elaboraciondeyogurtcasero.blogspot.com/*. Obtenido de

<http://elaboraciondeyogurtcasero.blogspot.com/2015/03/elaboracion-yogurt-objetivos.html>

sayago, B. (2018). *Normatividad del sector agroindustrial*. Obtenido de

<http://normatividaddelsectoragroindustrial.blogspot.com/p/normatividad-sector-lacteo.html>