

Proyecto de grado 2

Miranda-exprés

María Cristina Miranda Bobadilla

Lady Carolina Tolosa Suarez

Evelyn Julieth Champutis Cuaspa

Tutor:

María Del Pilar Ramírez García

Corporación unificada nacional de educación superior “CUN”

Facultad de contabilidad y finanzas

Programa contaduría pública

VI semestre

Bogotá D.C

2014

ÍNDICE

1. introducción
2. planteamiento del problema 5
 - 2.1. Justificación 6
3. Propósitos 8
 - 3.1 Propósito general 8
 - 3.2 propósitos específicos 8
4. Marco teórico 9
 - 4.1 importancia del proyecto para la empresa 9
 - 4.2 importancia del proyecto para los estudiantes 9
5. Marco Metodológico 12
 - 5.1 Investigación 13
 - 5.2 Estrategias 15
6. presentación del producto 17
7. Condiciones del comercio 19
8. Glosario 20
9. costos 21
10. Proyección de ingresos 24
11. conclusiones 33

12. Bibliografía 34

Lista de gráficas

13. Encuesta 25

14. Caja Presentación tipo 25 bolsas 29

15. Gráfica 130

16. Gráfica 230

17. Gráfica 330

18. Ficha Técnica 31

INTRODUCCIÓN

Hemos decidido realizar un estudio en el municipio de Guayabal- Siquima, en el cual está ubicada una finca cafetera de propiedad de una de las integrantes del proyecto, evaluamos el tipo de café que se produce y su calidad, el proyecto que damos a conocer se basa en la preparación de café de una forma diferente e innovadora a la cual estamos acostumbrados a tomarlo, nuestra propuesta específica es la venta de café en bolsas filtro, “como las bolsitas aromáticas” pero en café, analizamos si es viable y si tendrá buen segmento de mercado, para esto realizamos encuestas en donde damos a conocer con más exactitud nuestro proyecto.

Después de esto se llegó a la conclusión de que el proyecto MIRANDA- EXPRES es viable, café 100% colombiano y natural.

Planteamiento del problema

Por la falta de tiempo en que vivimos la mayoría de los colombianos hemos decidido elaborar una nueva presentación para preparar el café, en menor tiempo.

La idea de MIRANDA-EXPRES nace de la necesidad de hacer un tinto igual al tradicional, como se dice popularmente “el tinto de olleta”, sin que este pierda su sabor natural, aroma y suavidad, que lo caracteriza, al deleite de cada uno de los consumidores.

En este sentido, la pregunta que orienta el presente proyecto es: ¿cómo minimizar tiempo para prepararnos un exquisito café?

JUSTIFICACIÓN

El café es la tercera bebida más consumida en el mundo después del agua y el té, el café, se ha convertido en parte de nuestros alimentos diarios, la mayoría de la población colombiana, toma al menos una taza de café al día.

Por lo cual constituiremos una compañía de siembra, producción y comercialización de un café tostado, molido tipo exportación, en el mercado local tiene gran demanda generándonos una excelente rentabilidad.

Producto que será obtenido de Guayabal de Síquima Vereda la Trinidad, Finca San Hilario, tierra donde su especialidad y enfoque es la siembra, producción y comercialización de café tostado y molido 100% hecho en Colombia listo para el consumo humano.

Este proyecto se realiza con café de alta calidad, ya la finca está certificada por la Federación Nacional de Cafeteros como una de las mejores en calidad gourmet tipo exportación, porque está sembrada sin químicos, conservantes entre otros ingredientes industrializados. Esto con el fin de comercializar un producto de alta categoría, el cual despierta instintos al obtener una de nuestras presentaciones que brinde provocación y satisfacción, en el paladar del cliente.

Importancia del proyecto para la empresa

Uno de nuestros propósitos es que nuestro producto, sea aceptado y reconocido en el mercado, es muy importante el prestigio de nuestro café ya que de llegar a ser comercializado, nuestra empresa tendrá futuro, y dependiendo del ritmo de las ventas, la empresa podría empezar a requerir más personal y así satisfacer los pedidos de nuestros clientes.

Importancia del proyecto para los estudiantes

Con el presente proyecto se ha estudiado y conocido más de un producto que tal vez la mayoría solo lo toma por su gran sabor, y casi nunca nos hemos puesto a estudiar uno de los productos más ricos de Colombia, ELCAFE su historia, beneficios, sabor, su zona de crecimiento sus diversas formas de consumir, las razones por las cuales no consumimos café etc. Con este proyecto nos hemos enterado más de esta única exquisita bebida.

Propósitos

Propósito general

Tener una empresa productora y comercializadora de bolsas de café “tipo te” que sustituyen al café tradicional “preparado en olleta”.

Propósitos específico

- Imponer un producto único en el mercado de buena calidad a bajo costo.
- Tener una infraestructura óptima y apropiada en nuestra empresa para el buen funcionamiento.
- Llegar a ser una empresa líder en el mercado y exportar

Marco teórico

La época actual se caracteriza por un acelerado ritmo de vida, esto impide que algunas actividades, queden inconclusas, la alimentación muchas veces queda relegada y olvidada frente a tal situación. Una vez entendido esta compleja situación analizamos que sería más viable la preparación de un tinto que requiera menor tiempo en su elaboración.

Aunque muchas personas piensen que el Café no es más que una bebida fermentada, el Café es uno de los alimentos que puede llegar a conservar todas las ventajas nutricionales y más beneficios, ya que este alimento da más vigor y energía, permitiendo que aún aquellas personas intolerantes a la cafeína lo puedan consumir, A todos nos gusta empezar el día con una taza de café caliente, y muchos son los estudios que avalan las propiedades curativas de la infusión

A continuación algunos beneficios de tomar CAFÉ

- Disminuye la probabilidad de sufrir del corazón
- Disminuye considerablemente el riesgo de contraer diabetes
- Menor riesgo de Alzheimer
- Se utiliza para tratar el asma
- Aliviar el dolor de cabeza y algunos tipos de migraña
- Evita el estreñimiento y es diurético.
- Las mujeres embarazadas que beben tres tazas de café al día no están expuestas a un mayor riesgo de sufrir un parto prematuro o de dar a luz a un bebé de peso inferior a lo normal.
- El aroma del café ayuda a disminuir el estrés

la semilla, se tendrá y será distribuida por la Federación Nacional de Cafeteros, para asegurar la calidad de café y hacerlo resistente a enfermedades como la roya y la broca, se toman y se hace el germinador de un metro cuadrado por 50c de grosor, la tierra es abonada con “gallinaza” se tapa con costales para que la tierra permanezca húmeda, se mantiene con agua y 30 gramos cloruro de cobre para mantener el verde durante el tiempo de germinado, tiene una duración de 50 días, donde cada una se convierte en fósforo y luego en chapola, seleccionamos las mejores y después las colocamos en bolsas con tierra para formar el almácigo. Allí durante 4 meses estos brotes se convierten en colinos y cuando logren un crecimiento de 6 hojas o adecuado se pasa a tierra firme, en filas o hileras con espacio de 1.30cm de mata a mata en la fila y en la calle 1.40cm, proceso cuidadoso en el que verificamos el desarrollo de la planta. Cada cuatro meses se abona con compos, para que enverdezca, le salgan hojas para que mapolle o cogolle y florezca para que del fruto, a los 6 meses se aplica la segunda abonada con urea y producción, al año empieza a cargar.

A los 4 meses de estar en tierra se hace la primera abonada, con urea y producción, para que enverdezca y salga hojas o mapolle o cogolle y florezca para que salga el fruto. A cada planta le aplicamos 25 gramos de urea y 25 gramos de producción.

A los 6 meses se hace la 2ª abonada, aplicamos 25 gramos de urea y 25 gramos de producción.

A los 18 meses cogemos la primera cosecha o primer pepeo, despulpamos y dejamos de 12 a 14 horas para que suelte la baba. Se lava con abundante agua hasta que salga el agua limpia y la pepa quede sin baba. Luego lo sacamos del tanque para separar la pasilla del café limpio o de calidad.

Del procedimiento mencionado obtenemos dos tipos de café:

- 1 café pergamino tipo exportación
- 2 café pasilla

Café Pergamino

Una vez seco, a este grano se le conoce como café pergamino (grano cubierto por una cáscara protectora conocida como cascarilla).

Café pasilla

Es el restante que queda al momento de zarandear el café lavado

Marco metodológico

La encuesta realizada fue esencial a la hora de tomar la decisión de seguir con el proyecto Miranda Exprés, se conoció sobre las tendencias y los gustos por el café, hábitos y forma de consumo de cada persona encuestada.

La finalidad del estudio realizado, es indagar qué tipo de población compraría nuestro producto, y que tipo de población no lo haría.

Para este análisis, se realizó una encuesta de xxx preguntas fáciles de contestar por tema a tratar “EL CAFÉ” ya que todos conocemos de esta deliciosa bebida.

Lugar de encuesta

Ubicación: Vereda la Trinidad Finca Sanitario

Municipio: Guayabal de Síquima (Cundinamarca.)

Población: 800 habitantes aproximadamente

Personas encuestadas: 30 habitantes

Investigación

En este apartado vamos a estudiar e investigar los factores que pueden influir en nuestro negocio:

Poder Adquisitivo:

Hoy en día, el poder adquisitivo y las rentas de las personas se han elevado considerablemente, con lo cual las personas consumen más en general, y pueden permitirse consumir un café de más calidad. En referencia a los jóvenes, creemos que consumirá menos nuestro producto al tener menor capacidad adquisitiva, o por lo menos, una cantidad menor a los adultos, aunque este dato puede ser variable dependiendo de cada familia.

Esperanza de vida:

La esperanza de vida es un factor que ha aumentado notablemente en los últimos años, gracias a esto, el consumo del café para los ancianos también se ha incrementado. Con referencia a lo anterior los ancianos constituyen un sector de la población que más café consume, entonces que mejore su calidad de vida, es un factor muy importante para incrementar las ventas de nuestro negocio.

Cambio de gustos:

En la actualidad, la gente en general tiene una mente más abierta hacia el consumo y a probar productos y servicios diferentes. Nuestro producto tendrá varios aspectos innovadores, como por ejemplo, la creación de nuestra propia línea de café y la posibilidad de ofrecer al cliente mezclas

de café personalizada, además de preparar el café al cliente de manera directa y eficaz. Creemos que estos aspectos serán muy ventajosos para la viabilidad de nuestro proyecto.

Estrategias

“Crear una experiencia nueva para el consumidor”

Se ha demostrado que una estrategia que funciona y que es una apuesta segura, si se consigue llevar a término, es centrarse en conseguir que el cliente viva una experiencia excepcional, única y diferente y esto hará que esté dispuesto a pagar más dinero por un producto o servicio similar al que podrás encontrar en la competencia.

Ya no estamos hablando de tomar un café sino de vivir una experiencia diferente mientras tomamos un café, y eso hace que estemos dispuestos a pagar una cantidad superior por disfrutar de esa experiencia.

Ofrecer calidad máxima en el producto y servicio

Penetrar en la mente del consumidor y dejar una huella de nuestro producto es el objetivo de cualquier proyecto, aunque ese destino tiene diferentes caminos y uno de ellos es asociar nuestros productos a la imagen de calidad, de tal forma que de tan solo pensar en ellos, el cliente no necesite que le aportemos más información al respecto. Hay clientes que quieren lo mejor y solo lo mejor, y si se lo damos tendremos clientes cautivos y adictos a nuestros productos.

Ser el mejor en diseño

Esta estrategia se basa en algo tan simple como que hay un tipo de personas y cada vez más, que no sólo les gusta y prefieren un producto, sino que necesitan estar cerca y vivir con elementos expectantes que hagan un ambiente especial a la hora de consumir. El diseño y el estilo son realidades de hoy y hay que aprovecharlas, pues existe un mercado para los productos con

diseño. Hay que conseguir esta línea de creatividad y diferenciadora para hacernos un hueco importante en el mercado

Presentación del producto

Pocas bebidas en el mundo han llegado a ser tan populares y altamente apreciadas como una taza de café de alta calidad bien preparada. Los conocedores coinciden en que esta bebida está en capacidad de ofrecer un sabor y experiencias complejas que van más allá de ser una simple bebida estimulante o que satisface la sed es un alimento que produce calorías a nuestro organismo, nos llena de pasión, su exquisito aroma y sabor ofrecen una variada gama de sensaciones que reconfortan el estado físico y espiritual de quienes lo consumimos.

www.cafedecolombia.com

Hoy en día nosotros los colombianos consumimos el café de baja calidad, ya que el de mejor calidad tipo gourmet es exportado, sabiendo que uno de los países productores de café de la mejor calidad y el mejor sabor del mundo es el café Colombiano, que puede faltar en la canasta familiar. “Todos en Colombia somos por naturaleza consumidores de café.”

En el mercado existe una gran variedad de marchas y presentaciones de café pero es producido con los sobrantes del café no tipo exportación, el cual es elaborado con edulcorantes artificiales, conservantes, aditivos, entre otros. Los cuales pueden llegar a ocasionar o producir efectos secundarios a la hora de ingerirlo.

“*Miranda Exprés*”, sacará al mercado el producto contará con dos presentaciones:

- Paca de 12 cajas. cada caja contiene 20 sobres (total 240 sobres).si el cliente lo demanda se puede empacar en la cantidad que lo desee.
- Paca de 6 cajas, cada caja contiene 70 sobres.(total 420 sobres) Esta caja es de mayor tamaño Si el cliente lo demanda se pueden empacar en la cantidad que lo desee

CONDICIONES DE COMERCIO.

El producto para ser distribuido y comercializado en establecimientos comerciales debe estar aprobado por los entes reguladores como el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos), contar con su respectivo número registro el cual es expedido por la entidad anteriormente mencionada, y debe ubicarse en un lugar visible en la respectiva etiqueta.

Como distribuidores, es nuestro deber revisar los productos que cuenten con fecha de vencimiento, para retirar de los establecimientos los que están vencidos o próximos a vencerse para así darle rotación al producto. El periodo de vida útil en general un café empacado al vacío podría tener una vida útil de alrededor de 18 meses. Siempre tenga en cuenta que una vez abierto el empaque, es importante almacenar el café en recipientes herméticos en un lugar fresco y seco. Si utiliza café tostado en grano, muele solamente la cantidad que va a tomar.

Glosario

Broca: animal que se come la almendra del café

Germinador: forma de hacer que la semilla se forme planta

Chapola: primer paso que inicia la planta

Almácigo: conjunto de café embolsado y enfilado

Compos: abono de pollo

Mapolle, cogolle: crecimiento de hojas en la mata

Urea: abono para que la planta de café mantenga su color

Producción: Abono para que la mata florezca y produzca fruto

Presupuesto

INVERSION INICIAL

maquina	maquina despulpadora	\$1.000.000,00
maquina	maquina tostadora de café	\$3.500.000,00
molino	molino para café con tolva	\$300.000,00
maquina	maquina selladora termica	\$80.000
tanque	tanque recolector de la almendra	\$200.000,00
motor	para mover la máquina para despulpar descerezar	\$350.000,00
correa	para mover la máquina para despulpar descerezar	\$30.000,00
		<u>\$5.460.000,00</u>

PRESUPUESTO MANO DE OBRA PARA SEMBRAR 1000 MATAS DE CAFÉ

		Detallado		valor
1/2 dia	obrero	hacer el germinador	\$15.000,00	\$15.000,00
1/2 dia	obrero	para limpiar y rosear el germinador durante los 50 días	\$15.000,00	\$15.000,00
1 dia	obrero	para alistar la tierra y embolsar 1000 matas	\$30.000,00	\$60.000,00
1 dia	obrero	para hacerlos hoyos para sembrar las 1000 matas	\$30.000,00	\$150.000,00
1 dia	obrero	para repartir abono orgánico en los hoyos y cal de lomita		\$30.000,00
1 dia	obrero	para cargar el almácigo y colocar en cada hoyo para siembra		\$30.000,00
1 dia	obrero	para que siembre el café		\$30.000,00
1 dia	obrero	para limpiezas al año	\$30.000,00	\$30.000,00
1 dia	obrero	para recolectar el 1 pepee o cosecha		\$30.000,00
				<u>\$390.000,00</u>

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA PARA 1000 MATAS

			v. unidad	v. total
1	lote	las 1000 matas ocupan un área de 160m cuadrados		\$150.000,00
1	pte	semilla de 1000 matas	obsequia fnc	0
50	kilos	cal delomita	\$2.700	\$135.000,00
1.000	kilos	abono orgánico gallinaza	\$133	\$133.000,00
1	bulto	1 bulto de urea de 50 kilos para 1 y 2 abonada		\$66.000,00
1	bulto	1 bulto de producción de 50 kilos para 1 y 2 abonada		\$66.000,00
	luz	promedio de luz descerezado en 1 hora		\$3.000,00
				<u>\$553.000,00</u>

EMPAQUE Y SELLADO CAFÉ MOLIDO (PRODUCTO TERMINADO) 10,000 BOLSAS

			valor unidad	valor total	COSTO	
53 1/5	kilo	café molido	\$6.000	\$319.200		
500	cajas	Caja para empaque de bolsitas de café	\$1.250	\$625.000		
10.000	bolsas filtro	bosas papel poroso para el café	\$50	\$500.000		
60	metros	hilo de bolsas filtro	\$30	\$1.800	bolsita	caja
			\$1.330	\$1.446.000	144,6	\$2.892

cada bolsa kedaba con 2.66 gramos. 53,2 kilos de cafe para 10,000 bolsas, total 500 cajas

PRESUPUESTO MANO DE OBRA EMPAQUE Y SELLADO de 10,000 BOLSAS

			tiempo	valor día	valor total
2	operario	midir y cortar	1 dia	\$20.533	\$41.066
2	operario	sellado cada bolsita	1 dia	\$20.533	\$41.066
2	operario	manipular molino moler café tostado	1 dia	\$20.533	\$41.066
2	operario	para empacar el café de en las bolsas	1 dia	\$20.533	\$41.066
					<u>\$164.264</u>

VENTAS MIRANDA EXPRES mensual

		valor unidad venta	valor total venta mes
caja	caja x 20 sobres	\$4.300	\$2.150.000

RENTABILIDAD EN VENTAS

	costo	ingreso	utilidad
rentabilidad en 1 bolsa	\$145	\$215	\$70
rentabilidad de 1 caja	\$2.892	\$4.300	\$1.408

proyeccion en ventas para recuperar la inversion es en 6 meses

1 mes	2 mes	3 mes	4 mes	5 mes	6 mes
500 cajas	600 cajas	700 cajas	800 cajas	900 cajas	1000 cajas
4.300 caja					
\$2.150.000	\$2.580.000	\$3.010.000	\$3.440.000	\$3.870.000	\$4.300.000

Anexos

Formato Encuesta

Analizar el porcentaje de personas que comprarían y consumiría el producto

“MIRANDA EXPRESS”

Encuestador: _____

Buenos Días, Tardes. El siguiente cuestionario se realiza para determinar algunos aspectos relacionados sobre el consumo del café, para nosotros es muy importante conocer su punto de vista

Nombre: _____ **Sexo:** M _____ F _____

Edad: 13 a 18 _____ 19 a 30 _____ 31 en adelante _____ **Estrato:** 1 _____ 2 _____ 3 _____

Tel _____ **Cel.** _____ **Ocupación**

1. ¿Le gustaría poder preparar el café en menor tiempo y con el mejor sabor natural?

Si _____

No _____

2. ¿Consume usted El Café Molido Miranda-Express? (Si la respuesta es negativa justifique por qué y continúe con la pregunta 3)

Si _____

No _____

Porque: _____

3. ¿Con qué frecuencia toma café?
 - a. Todos los días
 - b. De 1 a 2 veces por semana
 - c. una 1 a 5 veces al mes
 - d. ocasionalmente

4. ¿Porque compraría Café Molido Miranda-Express?
 - a. Sabor
 - b. Presentación
 - c. Precio
 - d. Otro _____

5. ¿Qué debe tener un buen Café Molido Miranda-Express?
 - a. Que no tenga preservantes o químicos
 - b. Que sea buena calidad cien por ciento colombiano
 - c. Que sea Instantáneo
 - d. Que no sea descafeinado
 - e. Todas las anteriores.

6. ¿Qué marca de café consume actualmente?

1. _____

2. _____

3 _____

4 _____

7. ¿A la hora de consumir prefiere usted un café importado o colombiano? ¿Por qué?

1. Por su aroma _____

2. Por su calidad _____

• ¿Por qué? : _____

8. ¿cuánto tiempo se tarda en hacer una taza de café?

a. 8 minutos

b. 15 minutos

c. 20 minutos

Análisis encuesta

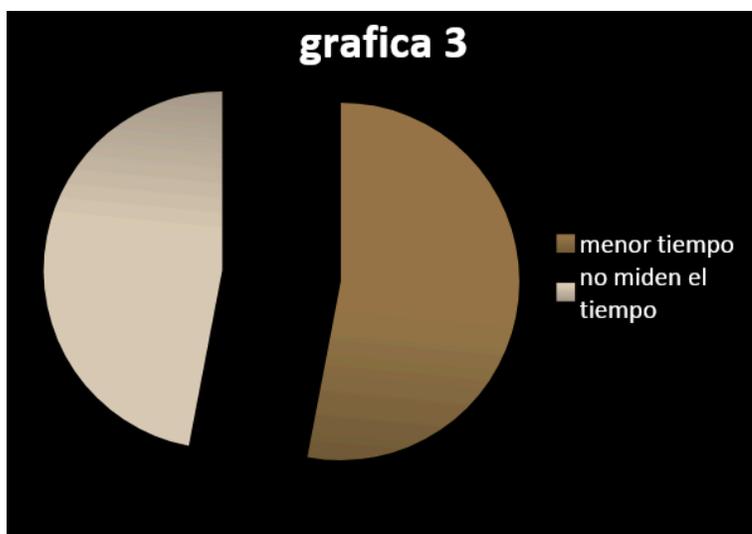
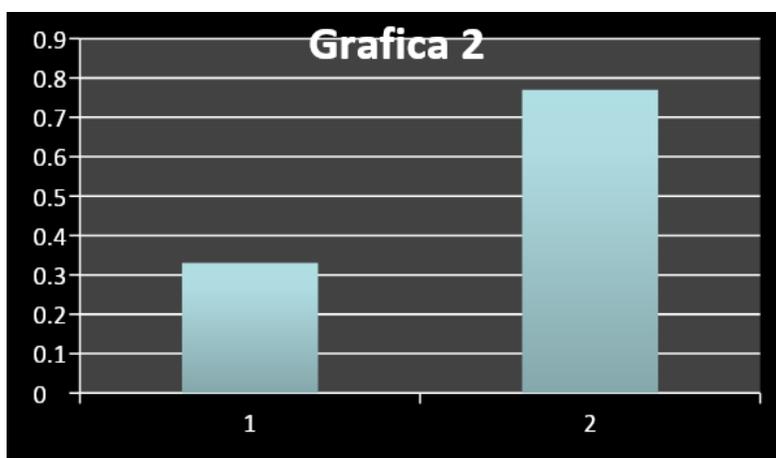
Según las encuestas realizadas observamos lo siguiente:

1. De las 30 personas encuestadas, el 47 % consume café de cualquier marca, el 53% restante consume café 100% Colombiano. (gráfica 1)

2. El 33% de las personas encuestadas no consumieron Café Miranda exprés, mientras que el 77% restante si lo consumiría (gráfica 2)

3. El 53% por ciento de las personas encuestadas prefieren consumir el café en menor tiempo que sean de marcas reconocidas, mientras que el 47% de las personas no encuentran mucha diferencia en el tiempo. (Gráfica 3)

4. Gracias al trabajo realizado, concluimos que en el sector trabajado, donde se toma un pequeña parte de habitantes, un buen porcentaje consumen marca reconocida y lo tiene en cuenta en su canasta familiar, muchos de ellos optan por consumir café de marca y que sean conocidos en el mercado, pero adicional a ello buscan productos que puedan brindarles beneficios propios.



FICHA TÉCNICA



Es una bebida de café preparada por infusión en agua hirviente. Producida por medio de la deshidratación del café molido. No contiene preservativos, ni sustancias artificiales.

CONTENIDO:

SABOR	PESO NETO POR CAJA
<i>café</i>	<i>12.5 gr (Promedio por sobre)</i>

EMPAQUE	PESO NETO POR CAJA
	CAJA

*Papel filtro de 12
centímetros de ancho, 5.0 gr
termosellable*

Hilaza 0.2 gr

Cartulina Bristol 0.4 gr

CAJA PESO

Propalcote 1 gr.

DIMENSIONES

Largo 13.5 cms

Alto 3.5 cms

Ancho 6 cms

LICENCIA DE FABRICACIÓN

LSFID 15S06097

REGISTRO SANITARIO

RSIAD16M11298

Conclusiones

- El café es un producto de gran importancia, por la cantidad de familias involucradas, por el empleo que genera anualmente y por la participación en la producción agrícola local. En este contexto, lo que pase en el mercado del café tiene importantes efectos económicos y sociales en la población local.
- El café es uno de los productos más rentables en nuestro país, como se menciona anteriormente el café hace parte principal de la canasta familiar
- El café es la bebida más tomada en el mundo después del agua y del té, por esta razón tendremos grandes beneficios

Por lo tanto, llegamos a la conclusión de que nuestro negocio puede resultar rentable y

Con expectativas de futuro.

Bibliografía

Mauricio Fino “café de Colombia”

www.cafedecolombia.com

www.tripadvisor.com

www.federaciondefeteros.org