

Proyecto Alimentos Bramon S.A.S.



Oscar Mauricio Montoya Montoya

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN

Facultad de Contaduría Pública

Contaduría Pública

Bogotá

2020

COMPROMISO DEL AUTOR

Yo Oscar Mauricio Montoya Montoya identificado con C.C. 94064146, estudiantes del programa de Contaduría Pública declaro que: El contenido del presente documento es un reflejo de mi trabajo personal y manifiesto que, ante cualquier notificación de plagio, copia falta de 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.



Contenido	
OBJETIVOS	6
General:	6
Específicos:	6
INTRODUCCIÓN	7
RESUMEN	8
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	9
VALOR COMPARTIDO	9
Tabla1. <i>Análisis PESTEL</i>	10
PROBLEMÁTICA	25
Tabla 2. <i>Plantear del problema</i>	28
Tabla 3. <i>Árbol de problemas</i>	30
Tabla 4. <i>Árbol de objetivos</i>	31
Tabla 5. <i>Autoevaluación de la idea</i>	32
Lluvia de ideas	33
Tabla 6. <i>Estructura de la idea</i>	34
Figura 1. <i>Idea de negocio estructurada</i>	35
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN	36
Alianzas	36
Procesos clave	36
Producto	36
Servicio	36
SEGMENTACIÓN DE MERCADO	37
Nombre de la empresa:	37
Actividad económica:	37
Tamaño	37
Ubicación:	37
Análisis de la demanda	38
Análisis de la oferta	40
Propuesta de valor	42
Tabla 7. <i>Competidores</i>	43
Tabla 8. <i>Proveedores</i>	44
Canal de distribución	45
PERFIL DEL CLIENTE	46
Tareas del cliente	46

Frustraciones	46
Alegrías	47
Necesarias	47
Esperadas	47
Deseables	47
Aliviadores de frustraciones	47
Generadores de alegrías	47
Productos	48
Tabla 9. <i>Refrigerio estándar saludable</i>	48
Tabla 10. <i>Refrigerio light</i>	48
Tabla 11. <i>Refrigerio vegetariano</i>	48
Tabla 12. <i>Tabla nutricional – Pan blanco</i>	49
Jugo de frutas naturales	49
Cereales	50
Asesoría nutricional	50
Propuesta de Valor	50
Tabla 13. Buyer Persona	51
Materias Primas e Insumos	52
Tabla 14. <i>Materias primas e insumos</i>	52
Tecnología	52
Tabla 15. <i>Activos tecnológicos</i>	52
Maquinaria y equipo	53
Tabla 16. <i>Activos maquinaria y equipo</i>	53
Muebles y Enceres.	53
Tabla 17. <i>Activos muebles y encerres</i>	53
Implementos	53
Tabla 18. <i>Activos implementos</i>	53
Distribución	54
Costo unitario	54
Tabla 19. <i>Costos unitarios por refrigerio</i>	54
Tabla 20. <i>Costos unitarios por producto</i>	54
Precio de venta	55
Presentación	55
Indicadores de calidad	56

Fichas técnicas	57
Tabla 21. <i>Pan Blanco/Integral/Soja</i>	57
Tabla 22. Cereal	58
Tabla 23. Queso dietético	59
Tabla 24. Fruta.....	60
Descripción del proceso	61
Figura 2. Descripción del proceso	61
Tabla 25. <i>Lienzo Lean CANVAS</i>	62
OBJETIVO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN	64
Objetivos específicos.	64
Mercado potencial	64
Figura 2. <i>Formulario de encuesta</i>	65
Tabulación y análisis de la encuesta	66
CONCLUSIONES	71
BIBLIOGRAFÍA	72
Referencias	72

OBJETIVOS

General:

Determinar la factibilidad de la empresa de Alimentos BRAMOS S.A.S. dedicada a ensamblar y comercializar refrigerios a la medida para el sector de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá

Específicos:

- Justificar la idea de negocio BRAMON S.A.S. con argumentos respaldados con cifras.
- Desarrollar la idea de negocio BRAMON S.A.S. a través de las matrices estratégicas.
- Establecer la factibilidad de la idea de negocio Alimentos BRAMON S.A.S. a través de un estudio de mercado.
- Conocer las leyes y normas que regulan el mercado de los alimentos.

INTRODUCCIÓN

En este documento se encuentra el estudio de factibilidad para la creación y puesta en marcha de una empresa dedica al ensamblaje y comercialización de refrigerios a la medida para el sector de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá.

Adicionalmente se realizó un estudio de mercado, donde se segmentó el mercado y se generó una encuesta para determinar qué tan atractiva es la idea de negocio.

Otra parte importante que se encuentra en este documento es el estudio administrativo legal, donde se mostraron los diferentes requisitos legales, según la normatividad colombiana, que se necesitan para la puesta en marcha de la empresa.

Por otra parte se realizó un estudio técnico donde se indica la ficha técnica del producto, la descripción de los procesos, los requerimientos y necesidades para el ensamble de los refrigerios, la infraestructura, maquinaria, muebles, herramientas, insumos y tecnología necesaria para el funcionamiento de la empresa.

Por último, se encuentran las conclusiones correspondientes a estudio en general.

RESUMEN

Alimentos BRAMON S.A.S., busca dar solución a la necesidad de tomar un alimento nutritivo, saludable en horas de la mañana, garantizando un producto de calidad con todas las medidas fitosanitarias que exigen las autoridades.

Lo anterior ayudara a mejorar la calidad de vida del personal, sobre todo, el personal operario de las industrial en el sector de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá y a disminuir las ausencias laborales por infecciones gastrointestinales, lo que afecta de manera positiva, a los empresarios y a l sistema de salud, disminuyendo la destinación de recursos para cubrir las incapacidades.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

- Poner fin al hambre, conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible, a través de programas de alimentación empresariales y llegando a acuerdos con los productores de los insumos.
- Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas las edades., a través una alimentación saludable inicialmente, para los trabajadores.
- Fomentar el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo, y el trabajo decente para todos, a través de la generación de empleos directos e indirectos.

VALOR COMPARTIDO

Los beneficios que conlleva esta idea de negocio es minimizar el índice de mal nutrición, incluso desnutrición si se logra sensibilizar a la alta gerencia de las empresas, la importancia de la nutrición de todos sus empleados, desde los operarios hasta la alta gerencia y como esta influye directamente en el desempeño laboral, mejorando el mismo y creando o fortaleciendo el sentido de pertenencia entre los empleados.

Otro indicador importante a disminuir es las incapacidades por infecciones gastrointestinales, originadas por el consumo de alimentos en descomposición o por alimentos

manipulados de manera adecuada o expuestos a factores contaminantes, como en el caso de las ventas ambulantes.

Los empleados de BRAMON S.A.S., serán mujeres y padres cabezas de familia, promoviendo el empleo y apoyando a las familias más vulnerables, lo que nos da un enfoque social.

Adicionalmente se buscará donar un porcentaje de las ganancias a labores sociales que estén enfocadas a combatir el hambre en población vulnerable.

Tabla1. *Análisis PESTEL*

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Política del país	Programas de emprendimiento que ofertan los gobiernos locales como el gobierno nacional, como el Fondo Emprender del SENA, Bancoldex, Innpulsa, entre otros.	Los casos de corrupción y la polarización política afectan la inversión nacional y extranjera
Descoordinación entre los factores políticos, económicos y sociales		La permanente discusión entre los sindicatos en contra de las políticas laborales y salariales del Gobierno y el incumplimiento de los acuerdos pasados, genera un

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
		sentimiento de desconfianza en inversores para nuevos negocios.
Organización del gobierno	Debido a que se ha visto nuevamente la separación de poderes, esto ayuda a generar nuevamente confianza para inversores nacionales y extranjeros	
Políticas comerciales	Las políticas comerciales con otros países permiten generar competitividad y aumentar el valor agregado en las exportaciones e importaciones de bienes y servicios.	
Políticas fiscales		Hay una sensación de zozobra con respecto al comportamiento de los impuestos para el 2021

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
El conflicto armado interno y la inseguridad		Un conflicto armado y la creciente inseguridad en la ciudad de Bogotá, afecta la confianza del consumidor y de los posibles inversionistas, sobre todo en lugares alejados y propensos a la violencia. Esto se debe a las nuevas bandas delincuenciales integradas por extranjeros.
La globalización	La globalización permite abrir mercados fuera del entorno del país logrando ser más competitivos frente a otros mercados, así como la facilidad de conseguir nuevos productos e insumos.	
Ley de la modernización	Modernización significa mayor eficiencia en los procesos y productos por lo que se considera un aspecto favorable.	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Modelo Neoliberal del gobierno	La liberalización en materia de economía, implica que los mercados sean totalmente abiertos, fomentando de este modo el libre comercio, a partir de una desregulación de los mercados.	
La inflación		Debido a la pandemia derivaba del Covid19, la inflación para el 2021, se prevé que será una de las más agresivas de los últimos años
El aumento de desempleo		La tasa de desempleo actualmente está sobre el 25% debido a la pandemia, lo que afecta el poder adquisitivo de la sociedad en general
Creación de nuevos impuestos		Posibles incrementos o incluso creación de nuevos impuestos para disminuir el

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
		déficit generado por la pandemia
Las tasas de interés		La tendencia debido a la pandemia es al alza en las tasas de intereses, esto debido al déficit fiscal de 8.2% (Casa Editorial EL TIEMPO, 2020)
Las tasas de crecimiento económico	A pesar de la pandemia, el sector de alimentos ha logrado un incremento, sobre todo la comida sana y balanceada.	
El nivel de confianza del consumidor	La confianza del consumidor es un aspecto importante ya que, si la confianza del consumidor es alta, hay un aumento en las ventas, impulsando la expansión económica. Por otra parte, si la confianza es menor, los consumidores tienden a ahorrar más y gastar menos.	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
La disponibilidad de mano de obra calificada	La mano de obra calificada es una fuerte ventaja competitiva para las empresas sobre todo aquellas que tienen relaciones comerciales con otros países, dado que esto le da credibilidad a la empresa y a sus productos y servicios.	
Los costos de las materias primas	Debido a la amplia oferta de las materias primas, beneficia en la reducción de costos, lo que se traslada al consumidor final en un precio más asequible	
Los índices de precios	Manteniendo unos costos de producción estables, permitirá ser competitivos.	Es posible un alza en los precios de los insumos
Etapa del ciclo económico		Se calcula que este año no habrá crecimiento económico ni en Colombia ni en la región debido a los efectos económicos a raíz del

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
		Covid19, incluso se estima una contracción de la economía del 5.5%
Paz social	Los acuerdos de paz con las FARC, permitió una pequeña recuperación económica en algunas regiones del país.	Algunas zonas que eran controladas por las FARC, has sido tomadas por otros grupos armados.
Desarrollo de proyectos de impacto social	Este tipo de proyectos son una buena iniciativa tanto para la sociedad civil como para las empresas, dado que generan empleo y ayudan a cerrar brechas sociales	
La política salarial	Debido al incremento del salario mínimo en Colombia los dos últimos años, genera un mejor poder adquisitivo a la población en general	
Actitud hacia el trabajo	Una actitud buena hacia el trabajo genera mayor	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
	productividad y mayores ganancias para las empresas.	
Las telecomunicaciones	Las telecomunicaciones en Colombia son muy buenas con potencial de crecimiento mayor a la media en Latinoamérica, la cobertura en las telecomunicaciones ayuda a conseguir clientes con mayor eficiencia.	
La implementación de las TIC	las TIC y la educación de los empresarios al uso de estas es una tendencia favorable gracias al aporte del gobierno en este Ítem.	
El acceso a la Internet	El acceso a internet en Colombia continua su incremento y existe un mercado potencial para llegar a más clientes enmarcadas	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
	dentro de la estrategia a largo plazo de la empresa.	
Facilidad de acceso a la tecnología	La tecnología ha significado a las empresas renovarse constantemente y ser relevantes en el entorno macroeconómico, más ahora con la pandemia	
La globalización de la información	<p>La información está al alcance de todos por consiguiente se pueden conseguir proveedores que ofrezcan insumos de excelente calidad a un precio menor, generando mayor rentabilidad a la empresa.</p> <p>Esta globalización permite que BRAMON S.A.S., pueda llegar a muchos mas clientes potenciales.</p>	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Resistencia a los cambios tecnológicos	Debido a la pandemia, las empresas que estaban renuentes al teletrabajo, se han dado cuenta que es una buena opción.	
La inversión en I + D de los países o continentes		En el caso de Colombia, se encontró que la inversión en investigación y desarrollo es baja con respecto a los referentes internacionales e incluso regionales, según el Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología
Automatización de los procesos productivos	La automatización es importante ya que ahorrara tiempos de producción, costos en mano de obra, compra, entrega de pedidos esto con el fin de masificar los refrigerios y la consecución de nichos de mercado.	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Leyes sobre tecnología	Las leyes de tecnología son favorables siempre y cuando se protejan al empresario y al consumidor, la eliminación de aranceles para adquirir tecnología en el extranjero debe ser una prioridad para mejorar la tecnología en las empresas.	
Leyes de protección medioambiental	Las leyes Medioambientales han sido buenas y Colombia es un referente en América Latina por, los avances en las políticas del medio ambiente.	
Regulación sobre el consumo de energía y el reciclaje de residuos	En esto Colombia ha seguido el ejemplo de varios países en el consumo de energía y el manejo de residuos.	
Preocupación por el calentamiento global	Colombia ha sido afectado por el calentamiento global es necesario cambiar los hábitos de	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
	y así fomentar el uso eficiente de los recursos naturales.	
Preocupación por la contaminación y el cambio climático	Leyes que estimulan la preocupación del medio ambiente Ley 939 de 2004. Biocombustibles, Ley 373 de 1997. Uso Eficiente del agua, Ley 23 de 1973. Para velar por la calidad del aire, Ley 430 de 1998. Desechos peligrosos.	
Prácticas de reciclaje y manejo de desechos	Debido al cambio climático la mayoría de países han empezado a adoptar políticas sobre el reciclaje y manejo de desechos, en busca de disminuir el impacto ambiental de los mismos.	
	Sin embargo, hay que fortalecer los esfuerzos para educar a las personas y crear conciencia de la	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
	<p>importancia de estas buenas prácticas.</p>	
<p>Promoción de fabricación de productos ecológicos.</p>	<p>Colombia ha comenzado a incursionar a este tipo de promoción para minimizar el impacto ambiental a través de la fabricación de productos ecológicos como la iniciativa del impuesto a las bolsas plásticas.</p>	
<p>Licencias</p>	<p>Las licencias ayudan a regular, garantizar y vigilar a las diferentes industrias, sus productos y servicios que ofrecen las empresas tanto a sus empleados como a sus clientes buscando siempre el bienestar común de las personas.</p>	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
	Sin embargo, para adquirir estas licencias aun los tiempos y los costos son elevados.	
Leyes sobre el empleo	Estas leyes buscan garantizar la generación de empleos para toda la población productiva del país, en igualdad de condiciones y derechos, minimizando las brechas sociales.	Actualmente quieren implementar el trabajo por horas, algo que, en Colombia en un riesgo para el trabajador, teniendo en cuenta que los salarios ya son supremamente bajos
Leyes de salud y seguridad laboral	Ley 1562 de 2012 reglamenta para que todas las empresas cumplan con los estándares de salud ocupacional en todo el territorio nacional.	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Leyes de protección al consumidor	LEY 1480 DE 2011 Esta ley tiene como objetivos proteger, promover y garantizar la efectividad y el libre ejercicio de los derechos de los consumidores, así como amparar el respeto a su dignidad y a sus intereses económicos, en especial, lo referente a: La protección de los consumidores frente a los riesgos para su salud y seguridad.	
Leyes de apoyo creación de empresa	Ley 1231 de 2008. Por la cual se unifica la factura como título valor como mecanismo de financiación para el micro, pequeño y mediano empresario, y se dictan otras disposiciones.	

ANALISIS	TENDENCIAS FAVORABLES	TENDENCIAS DESFAVORABLES
Decreto 3075 de 1997	Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos	
Resolución 333 de 2011	En Colombia está regulado por la Resolución 333 de 2011, la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	

PROBLEMÁTICA

Se ha identificado una problemática la cual afecta tanto a la salud pública como la productividad y finanzas de las empresas debido a las incapacidades médicas por gastroenteritis. Para el año 2017, el 22,2% de los ausentismos por incapacidades médicas en trabajadores son por gastroenteritis, esto teniendo en cuenta que la gastroenteritis suele deberse a una infección que se adquiere al consumir alimentos contaminados.

La incapacidad por gastroenteritis en promedio, es de 2 a 3 días y es una de las excusas más comunes. (Accounter.co, 2012).

“En una incapacidad general a partir del día tres hasta el día 90 se paga el 66,67%. Ese es un valor que se lo paga la empresa al trabajador y que va a ser reembolsado a la compañía por parte de la EPS. A partir del día 91 hasta el 180, se va a pagar el 50% del salario. Todo esto se refiere a días continuos de incapacidad.

En palabras más claras: a partir del tercer día de incapacidad hasta el día 90 a ti la EPS - por medio de la empresa para la que tú trabajas- te va a pagar el 66,67% de tu salario. A partir del día 91 funciona de la misma manera, salvo que a ti se te pagará solo el 50% de tu sueldo.

La gran demanda de empresas que buscan suplir las necesidades nutricionales de sus trabajadores tanto en sus jornadas laborales como en eventos especiales o capacitaciones que se den dentro de las mismas." (Alzate, 2016)

Según la ANDI, en su tercer informe de seguimiento sobre ausentismo laboral e incapacidades medicas de octubre de 2019, el 55.3% de las incapacidades son asumidas por la empresa, dado que estas son de 1 a 2 días.

De 543.540 casos de ausentismo laboral, el 63.5% corresponden a enfermedades comunes, rango en el que se encuentra la gastroenteritis.

De cada 1000 trabajadores, se establecieron los siguientes datos:

- 1590 casos de ausentismo
- \$535 millones por costos de ausentismos.
- 9100 días perdidos por incapacidad.
- \$177 millones por costos de restricciones médicas y reubicaciones laborales.
- 36 trabajadores con restricciones, 6 de ellos sin relación productiva.

- \$700.000 total promedio anual por trabajador.

Por lo anterior, los refrigerios serán a la medida teniendo en cuenta las diferentes necesidades, escenarios y condiciones alimenticias de los empresarios y trabajadores.

Al mencionar condiciones alimenticias, se habla tanto de la necesidad nutricional como de alguna o algunas condiciones de salud como pueden ser, diabetes, colesterol, hipertensión, problemas cardiacos, problemas del colon, entre otros.

De esta forma también se busca mejorar la calidad de vida de los trabajadores y minimizar las enfermedades de tipo gastrointestinales como a su vez prevenir padecimientos de enfermedades asociadas a la mala alimentación.

Se debe tener en cuenta el fenómeno mundial que se está viviendo actualmente con relación a una vida sana a través de una buena alimentación ha despertado el interés de muchas personas por investigar acerca de esta tendencia y lograr una alimentación adecuada. Sin embargo, no todas las personas se preocupan por su alimentación y mucho menos la procedencia o estado de los mismos.

Tabla 2. *Plantear del problema*

	Problema 1	Problema 2	Problema 3
Criterio	Alto nivel de incapacidades laborales por gastroenteritis por comida contaminada o en malas condiciones por la informalidad	Mejorar la calidad de vida a través de una buena alimentación de los colaboradores de las empresas, sobre todo a nivel de operarios	Cubrir la necesidad de alimentación de las empresas para reuniones y eventos empresariales
Conocimiento o experiencia	3	4	3
Asesoramiento de un experto (si se requiere, ¿lo tengo?	5	5	5
Alcance (técnico ¿Tenemos las herramientas?, ¿Podemos desplazarnos para evaluar el problema?, ¿Tenemos acceso a información/ datos/ cifras?, ¿Puedo darle alguna solución?	3	3	3
Impacto ¿es trascendental?, ¿Representa un desafío para usted?	4	5	2

	Problema 1	Problema 2	Problema 3
Criterio	Alto nivel de incapacidades laborales por gastroenteritis por comida contaminada o en malas condiciones por la informalidad	Mejorar la calidad de vida a través de una buena alimentación de los colaboradores de las empresas, sobre todo a nivel de operarios	Cubrir la necesidad de alimentación de las empresas para reuniones y eventos empresariales
¿Qué tanto les llama la atención el desarrollo del problema?	5	5	3
Total	20	22	16

Tabla 3. *Árbol de problemas*



Tabla 4. *Árbol de objetivos*

¿Cómo mejorar la alimentación de los colaboradores de las empresas?

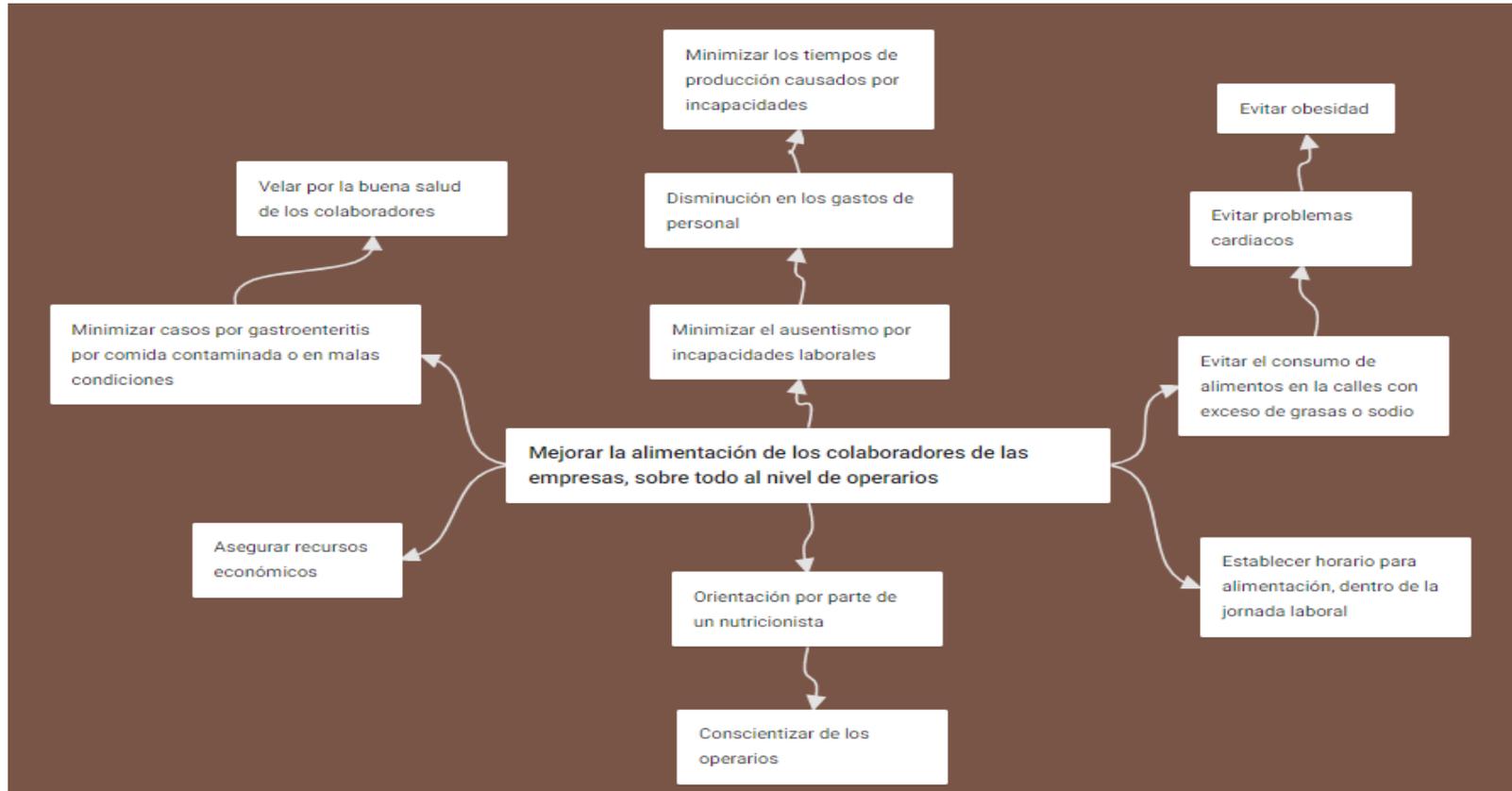


Tabla 5. Autoevaluación de la idea

Interés / Disposición Afirmaciones	Escala de valoración				
	(F)				(V)
La idea de negocio que tengo se ajusta a lo que yo siempre he querido hacer			3		
No me incomodaría decir a otros que me dedico a esta actividad					5
Estoy dispuesto a dedicar el tiempo que sea necesario para desarrollar el negocio				4	
Considero que en seis 6 meses puedo tener el negocio funcionando			3		
No. Total, de afirmaciones valoradas en	0	0	6	4	5
	A	B	C		
Total, afirmaciones valoradas en 1:	0	1	0		
Total, afirmaciones valoradas en 2:	0	2	0		
Total, afirmaciones valoradas en 3:	2	3	6		
Total, afirmaciones valoradas en 4:	1	4	4		
Total, afirmaciones valoradas en 5:	1	5	5		

PUNTAJE TOTAL

15

Lluvia de ideas

¿Cómo mejorar la alimentación de los colaboradores de las empresas?

- Principales causales de ausentismo laboral
- Comida en el trabajo
- Alimentación rápida pero balanceada
- De fácil acceso
- Combatir a la desnutrición
- Combatir la obesidad
- Enseñar a las personas buenos hábitos de alimentación
- Fácil transporte
- Snacks saludables
- Desayunos
- Almuerzos
- Onces
- Comida

Luego de realizar esta lluvia de ideas, se llegó a la conclusión que el sector alimenticio esta un sector al que no se le ha dado la importancia que se merece desde el punto de vista de salud y desde el punto de vista de los empresarios.

Estos dos campos se ven afectados de manera significativa, cuando de costos se trata, dado que, aunque muchas de las incapacidades a causa de gastroenteritis son reales, es una de las diez principales casusas de ausentismo laboral.

Lo anterior, representa a las empresas y al sistema de salud millones de pesos y traumatismos en sus operaciones.

Tabla 6. *Estructura de la idea*

<p>¿Cuál es el producto o servicio?</p>	<p>Refrigerios empresariales, diseñados según las recomendaciones o necesidades nutricionales de cada uno de los comensales.</p>
<p>¿Quién es el cliente potencial?</p>	<p>Empresas del sector de los parques empresariales de Puente Aranda</p>
<p>¿Cuál es la necesidad?</p>	<p>Garantizar y/o mejorar la alimentación en los colaboradores de las empresas del sector de Puente Aranda</p>
<p>¿Cómo funciona el producto o servicio?</p>	<p>Ofrecer refrigerios empresariales, diseñados según las recomendaciones o necesidades nutricionales de cada uno de los comensales.</p>
<p>¿Por qué lo preferirían?</p>	<p>Por ser una empresa enfocada al cuidado de los colaboradores a través de una alimentación balanceada, con sentido de responsabilidad social. El uso de productos de calidad en cada una de las opciones o menús.</p>

Figura 1. *Idea de negocio estructurada*

¿Cómo mejorar la alimentación de los colaboradores de las empresas?



Para que los.....



ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN

Alianzas

Buscar alianzas con fundaciones u ONG que busquen mitigar el hambre en poblaciones vulnerables, especialmente niños.

Esto con el fin de impulsar la marca, los productos y servicio, a través de un reconocimiento social.

Procesos clave

Se buscará la asesoría de profesionales y expertos para la esterilización y desinfección de los elementos de empaque y transporte de los refrigerios, garantizando una bioseguridad acorde a la situación actual.

Producto

El producto es personalizado de acuerdo a las necesidades nutricionales y de salud de cada uno de nuestros comensales, teniendo en cuenta su historial médico, el cual el cliente, será el responsable de suminístralo al momento de realizar su registro.

Servicio

Se contará con un registro de los cuidados médicos, en lo referente a la alimentación de cada comensal, lo que le ayudará al mismo a mantener una dieta adecuada.

SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Nombre de la empresa:

Alimentos Bramon S.A.S.

Actividad económica:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 0734 de 2012 en el artículo 6.2.3.1, deberá estar clasificado en los siguientes códigos CIU versión 4 adoptados por Colombia – Resolución 000139 del 21 de noviembre de 2012:

- **Sección:** G. Comercio al Por Mayor y al Por Menor
- **División:** 45. Comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios.
- **Grupo:** 463 - Comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco.
- **Clase:** 4631
- **Descripción:** Comercio al por mayor de productos alimenticios

Tamaño

Según la clasificación por tamaño de las empresas en Colombia, Alimentos Bramon S.A.S., es una microempresa debido a que su planta de personal estará conformada inicialmente por nueve empleados y sus activos no superan los 500 SMVL.

Ubicación:

Alimentos Bramon S.A.S., estará ubicada en la ciudad de Bogotá, más exactamente en la localidad de Puente Aranda.

Análisis de la demanda

Aunque nuestros usuarios o consumidores finales son los empleados de las empresas, nuestros clientes principales, son los dueños de las empresas, es decir el grupo B2C, gerentes generales, gerentes de bienestar, por lo cual, es necesario sensibilizarlos desde la parte económica como desde la parte de salud.

La gran mayoría de los directivos evitan este tipo de inversiones, dado que no tienen en cuenta que la mayoría de las incapacidades laborales en el país, se deben a infecciones gastrointestinales, factor que disminuiría a través de esta propuesta, invitándolos a que consulten con su departamento de personal cuantas incapacidades por esta razón tuvieron en el último año y cuánto dinero les costó y que inconvenientes a nivel de producción se presentaron por estos ausentismos.

El mercado objetivo de la empresa BRAMON S.A.S es abarcar el 10% (1.414 empresas) del mercado de refrigerios empresariales en la zona industrial de Puente Aranda, para esto se deben ubicar las instalaciones en las inmediaciones de la zona de Puente Aranda logrando penetrar en el mercado a través de la inmediatez y cercanía con los clientes.

Se determino el sector industrial de Puente Aranda en la ciudad e Bogotá como nuestro mercado objetivo, teniendo en cuenta la gran cantidad de industria productora del sector y teniendo en cuenta que nuestros servicios van dirigidos para la parte operativa de las industrias, dado que allí, es donde hemos evidenciado la problemática de malos hábitos en cuanto a alimentación se trata.

Es decir, este personal por lo general no desayuna o desayuna de manera ineficiente de cara a la nutrición. De esta forma se atacará la mal nutrición de una parte de la población vulnerable de la ciudad.

En general la localidad de Puente Aranda tiene una superficie de total de 17.24 km² posee una altitud media de 2600 msnm y una población Total 267 090 hab.

La parte comercial de la Localidad es reconocida entre los capitalinos ya que es abanderada por el sector de San Andresito, seguida de los locales comerciales que se encuentran por toda la zona.

Puente Aranda es la quinta localidad con mayor participación dentro de los activos del distrito, antecedida de Chapinero, Santa Fe, Usaquén y Teusaquillo. Así mismo comparte con Fontibón y Engativá las zonas industriales de la ciudad.

La infraestructura vial de Puente Aranda representa el 5,3% de la malla vial de la ciudad, 766 kilómetros carril de vía, por lo que ocupa el décimo puesto entre las localidades de Bogotá. El 76% de las vías de Puente Aranda se encuentra en deterioro, de las cuales el 45% estaba en mal estado y el 31% en estado regular.

Puente Aranda tiene el décimo presupuesto de inversión local de las 20 localidades de Bogotá (4,7%).

En Puente Aranda se localizan 55 de los 2.344 barrios de Bogotá y cinco (5) Unidades de Planeación Zonal, de las 112 en que se divide la ciudad. Las cuales ya fueron reglamentadas. •

El Plan de Ordenamiento Territorial (POT), consolida a la localidad de Puente Aranda como área para futuros desarrollos empresariales, lo que demuestra un interés claro de convertirla en sede de las principales plantas de producción de empresas nacionales e internacionales.

El potencial productivo de Puente Aranda es importante, por eso la adhesión de las autoridades locales y distritales en la generación de condiciones que favorezcan la inversión en asuntos como la infraestructura y los niveles de seguridad de la zona.

Según lo anterior el sector donde se pretende llegar hay un importante nicho de empresas que pueden ser aprovechadas para hacer conocer los productos. (Bogotá, 2007)

Análisis de la oferta

Actualmente existen empresas parecidas como, las empresas de banquetes, la cuales dan opciones de alimentación para eventos, es decir, que no son de manera permanente, es un servicio ocasional.

Por otra parte, ninguna de estas empresas ofrece un asesoramiento, para asegurar que la alimentación se está brindando de acuerdo a las necesidades y a las condiciones médicas de los comensales, que presenten algún tipo de patología como, diabetes, problemas cardiacos, hipertensión, obesidad, entre otros

Las estrategias de la competencia se basan en el reconocimiento de sus marcas y el estatus que generan algunas de ellas.

Por otra parte, nuestra competencia asigna una parte de su presupuesto anual a estrategias de publicidad y marketing, que en un comienzo no podríamos asumir, sin embargo, a través del voz a voz y nuestros portal web, podríamos entrar en este mercado.

Los puntos fuertes de nuestra competencia formal son:

- Marca.
- Reconocimiento.
- Musculo financiero.
- Infraestructura

Los puntos fuertes de nuestra competencia informal son:

- Reconocimiento, sobre todo a nivel del personal operativo
- Precios bajos

Los puntos débiles de nuestra competencia formal son:

- Precios no muy accesibles, en cuanto al personal a nivel de operarios

- Cada persona que desee adquirir el producto, deberá asumir el costo. En el caso de Bramon S.A.S., el empleador es quien asume el costo.
- Están enfocados a la atención a personas, no a empresas.
- No ofrecen un servicio de asesoría nutricional.

Nuestra competencia se apoya mucho en las plataformas como Rappi, Domicilios.com, Uber eats, entre otras, por lo que, a mediano plazo, debemos también pensar en ofrecer nuestros productos a personas naturales y así comenzar a tener participación en este mercado.

Alimentos Bramon S.A.S., está enfocado en la alimentación saludable tanto para las personas como para las empresas, es decir, en las personas desde el punto alimenticio, en pro de una dieta saludable y nutritiva y desde las empresas, para minimizar el ausentismo y el costo que generan las incapacidades tanto para el empleador como para el sistema de salud.

Productos sustitutos hay muchos, desde las arepas, empanadas, panes, hasta la comida que preparan los empleados para llevar a su lugar de trabajo.

Sin embargo, nuestro plus es la seguridad que podemos brindarle a nuestros clientes que sus alimentos llegaran en perfectas condiciones, que ha pasado por un proceso higiénico, que sus ingredientes son frescos, que no se debe preocupar por el olor en la oficina o en su morral o bolso. Y todo esto en la comodidad de su lugar de trabajo y con el visto bueno de la compañía.

En cuanto a las barreras de acceso, la principal es, sensibilizar y lograr convencer a los empresarios que inviertan en la alimentación de sus empleados y hacerles entender que barriga llena, colaborar contento y más productivo.

En cuanto a las tecnologías y tendencias, como se ha mencionado anteriormente, debemos abrirnos caminos en los pedidos de personas del común a través de aplicaciones móviles.

En cuanto a las tendencias, estamos en el camino correcto. Debemos tener en cuenta que cada día las personas se interesan más por su salud y por los productos que consumen, desde el shampoo sin sal, hasta el colchón donde descansan cada noche.

Siempre estará la amenaza de nuevos productos, sin embargo, eso es bueno ya que eso hace que se mantenga un constante cambio y mejoramiento de los procesos, de los productos y de los servicios.

Propuesta de valor

Alimentos BRAMON S.A.S., entrega a través de sus productos y servicios soluciones a varias problemáticas.

Asegurar la primera comida del día: Esta hace referencia a que solo el 6% de la población desayuna, lo que genera a largo plazo problemas de salud y problemas en desempeño laboral y mental.

Esto se debe a que cada vez se tiene menos tiempo para la preparación de un desayuno saludable o en algunos casos se debe a inconvenientes económicos.

Otro factor es el minimizar las incapacidades laborales, como se ha informado a lo largo de este documento, una de las causas principales de incapacidad laboral, es la gastroenteritis, esta debido a la ingesta de alimentos en mal estado, manipulados de manera incorrecta contaminándose o en su defecto por el almacenamiento y exposición a factores ambientales que los contaminan.

Adicionalmente se busca minimizar costos por incapacidades, al mismo tiempo que se minimizan las incapacidades, esto influye directamente de manera positiva, a los indicadores financieros de las empresas, dado que las incapacidades por infecciones gástricas, generan una incapacidad de 1 a 2 días, las cuales son asumidas por el empleador.

A través de nuestros servicios de nutrición, como servicio adicional se tendrá accesos a un nutricionista, para que este pueda establecer los cuidados y recomendaciones para comensales que presenten alguna condición especial de salud.

Tabla 7. *Competidores*

Nombre del competidor	Producto	Precio	Servicio (Ventaja competitiva)	Ubicación
Subway	Sandwich	\$9.000	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento • Variedad • Inmediatez • Marca • Fácil acceso • Musculo financiero 	Puente Aranda - Bogotá
Sandwich Cubano	Sandwich	\$9.500	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento • Variedad • Inmediatez • Marca • Fácil acceso • Juguetes • Musculo financiero 	Puente Aranda – Bogotá
Mc Donalds	Hamburguesas	\$13.000	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento • Variedad • Inmediatez • Marca • Fácil acceso • Juguetes • Musculo financiero 	Puente Aranda – Bogotá
Panaderías y tiendas	Productos varios	Desde \$300 en adelante	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad • Inmediatez • Fácil acceso 	Puente Aranda – Bogotá
Ventas informales	Productos varios	Desde \$400 en adelante	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad • Inmediatez • Fácil acceso 	

Tabla 8. *Proveedores*

Proveedor	Servicio	Calidad	Ubicación
Madrigal	Embutidos	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente • 27 años de experiencia • 1200 clientes 	Bogotá
Huevos Santa Rita	Huevos	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente • Trayectoria de más de 20 años 	Bogotá
Paloquemado	Verduras Frutas	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente - Buena • Amplio surtido 	Bogotá
Alimentos Del Casino	Salsas y aderezos	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado ICONTEC • Certificado B. P. I. 	Bogotá
Frescongelados Panettiere S.A.	Panes Hojaldres	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente - Buena 	Bogotá
Maquinaria y equipo	Industrial Taylor SAS	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente 	Bogotá

Canal de distribución

Bramon S. A. S., contara con su propia flota de distribución, reduciendo costos y tiempos, lo cual se ve reflejado en el precio de nuestros productos y en la satisfacción de nuestros clientes, ya que no dependemos de un tercero para realizar la entrega de nuestros productos.

Sin embargo, esto estará en constante revisión de acuerdo a la cantidad de pedidos y distancias de entrega.

PERFIL DEL CLIENTE

Tareas del cliente

El trabajo o tareas de nuestros clientes se dan en diferentes niveles:

- Todos nuestros clientes deben alimentarse.
- Cada uno de nuestros clientes deben cuidar de su salud, al momento de la ingesta de alimentos.
- Emocionales: Esta comprobado que la buena nutrición mejora el carácter, la atención, la capacidad de aprendizaje y el humor de las personas. De allí el refrán, barriga llena, corazón contento.

Frustraciones

- Efectos secundarios: El no desayunar, es que simplemente romper el ayuno, pueden desencadenar problemas de salud como gastritis, diabetes, entre otros trastornos alimenticios.
- Obstáculos: Muchos de ellos no pueden hacerlo debido al factor tiempo, factor económico o factor cultural.
- Resultados no deseados: Desde la experiencia, se puede afirmar que el transporta comida para consumir en el trabajo en morrales, bolsos o loncheras, tiene consecuencias molestas como: el olor a comida, la comida llega revuelta, posibles derrames de los alimentos ente otros.
- Consumo de carbohidratos y grasas, generando obesidad entre los consumidores.
- Dificultad en acceder una nutrición sana

Alegrías

Necesarias

- Poder tomar un desayuno sano, proporcional.
- Tomar el desayuno en el lugar de trabajo.

Esperadas

- Un plato delicioso.
- Un plato sano y nutritivo.
- Amable con el medio ambiente.

Deseables

- Poder tomar el alimento “gratis”
- Poder tener acceso al alimento varias veces al día

Aliviadores de frustraciones

- No tener al alcance opciones de alimentación sana.
- No contar con asesoría nutricional.
- Pocas opciones de menús.

Generadores de alegrías

- Brindar opciones de alimentación sana.
- Prestar una asesoría nutricional adecuada a cada cliente.
- Proporcionar y revisar según sugerencias y gustos de los clientes, opciones de menús.

Productos

Tabla 9. *Refrigerio estándar saludable*

PRODUCTO	CARBOHIDRATOS	PROTEINA	GRASA
Pan Blanco	20%	5%	5%
Jugo de fruta natural	0%	7%	0%
Proteína animal deshidratada (Jamón)	15%	36%	10%
Queso deshidratado	20%	32%	18%

Tabla 10. *Refrigerio light*

PRODUCTO	CARBOHIDRATOS	PROTEINA	GRASA
Cereal	5%	12%	2%
Jugo de fruta natural	0%	7%	0%
Pan integral	0%	7%	0%
Proteína Vegetal	20%	25%	2%

Tabla 11. *Refrigerio vegetariano*

PRODUCTO	CARBOHIDRATOS	PROTEINA	GRASA
Cereal	5%	12%	2%
Jugo de fruta natural	0%	7%	0%
Pan de soja	0%	7%	0%
Queso descremado	4%	28%	7%
Fruta	6%	12%	2%

Entre las propiedades nutricionales del pan blanco cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes:

Tabla 12. *Tabla nutricional – Pan blanco*

Calorías	261 kcal.		
Grasa	1,60 g.		
Colesterol	0 mg.		
Sodio	540 mg.		
Carbohidratos	51,50 g.		
Fibra	3,50 g.		
Azúcares	1,89 g.		
Proteínas	8,47 g.		
Vitamina A	0 ug.	Vitamina C	0 mg.
Vitamina B12	0 ug.	Calcio	56 mg.
Hierro	1,60 mg.	Vitamina B3	2,98 mg.

El pan blanco es un alimento sin colesterol y, por lo tanto, su consumo ayuda a mantener bajo el colesterol, lo cual es beneficioso para nuestro sistema circulatorio y nuestro corazón.

Jugo de frutas naturales

El 90% es agua lo que los convierte en hidratantes de excelencia.

No contienen grasa y aportan azúcares simples entregando energía saludable.

Nos entregan hidratos de carbono (fructosa), ácidos orgánicos, vitaminas como A y C que contribuyen a asimilar elementos como hierro, calcio y fósforo para mejorar el sistema inmunológico, luchar contra infecciones respiratorias y ayudar al crecimiento.

Nuestro cuerpo asimila un 95% de sus nutrientes, por lo que es ideal consumir un vaso de jugo de fruta al día.

Mantienen un equilibrio en nuestro organismo.

En el proceso digestivo se unen enzimas vegetales activas con las enzimas presentes en el estómago, facilitando la absorción de nutrientes.¹

Cereales

Ricos en vitaminas y minerales.

Aportan energía.

Bajos en grasas, de forma que son ideales dentro de una dieta equilibrada (y también en dietas de pérdida de peso).

Ayudan a equilibrar el nivel de azúcar en la sangre.

Gracias a su contenido en fibra ayudan a combatir el estreñimiento.

Mejoran el estado general de la piel, uñas y cabello.

Útiles en el tratamiento de diferentes trastornos digestivos y estomacales.

Asesoría nutricional

Se prestará el servicio de asesoría nutricional a nuestros clientes para que sean evaluados los empleados que presenten antecedentes de salud como, obesidad, colesterol alto, hipertensión, diabetes, entre otros.

Lo anterior para realizar los refrigerios según las necesidades y condiciones de cada una de estas personas, para garantizar una alimentación sana y nutricional.

Propuesta de Valor

Porque alimentarse bien y cuidar la salud, es una tarea fácil.

¹ Recuperado de: <http://www.blog.agendasalud.cl/beneficios-de-los-jugos-naturales/>

Tabla 13. Buyer Persona

	<p>Mala alimentación</p> <p>Problemas metabólicos</p> <p>Problemas médicos</p> <p>Hambre</p> <p>Falta de tiempo</p> <p>Falta de conocimiento</p>	<p>Tomar desayuno</p> <p>No tener que cargar comida en el bolso o morral.</p> <p>Evitar el hambre</p> <p>Prevenir problemas nutricionales</p> <p>Consumir alimentos</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Empresas de producción con operarios de planta. • Ubicados en la zona industrial de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá. • Que deseen proporcionar un mayor bienestar a sus operarios. • Que deseen reducir los ausentismos por enfermedades asociadas a infecciones gastrointestinales por alimentos contaminados. 	<p>Buscan fuentes de alimentación de fácil acceso, económicas, saludables, nutricionales y tiempo para consumirlo.</p>	<p>Llevan comida desde la casa.</p> <p>Toman alimentos en panaderías, cigarrerías, tiendas de barrio o ventas ambulantes.</p> <p>Sin embargo, no cuentan con tiempo, en algunos casos dinero y no siempre los alimentos que ofrecen estos establecimientos son sanos y/o nutritivos</p>
	<p>Comida rápida pero nutritiva y saludable</p> <p>Opciones de alimentación.</p>	

	Asesoría nutricional para el cuidado de la salud. Opción económica y saludable.
Existen otros factores que deberíamos tener en cuenta?	<ul style="list-style-type: none"> • Ventas ambulantes. • Factores económicos. • Comida casera. • Factor tiempo. • Productos sustitutos.

Materias Primas e Insumos

Tabla 14. *Materias primas e insumos*

Detalle
Pan
Lechuga
Tomate
Queso
Jamón
salsas
Bolsas
Papel parafinado
Jugo

Tecnología

Tabla 15. *Activos tecnológicos*

Detalle	Mantenimiento
3 computadores	Mensual
Teléfonos fijos	Anual
Software contable	Trimestral
Bascula electrónica	Mensual

Maquinaria y equipo

Tabla 16. Activos maquinaria y equipo

Detalle	Función
Mesa de trabajo	90 cms de ancho x 180 cms de alto
Nevera	Frente 1,85 mts.
	Fondo 0,80 mts.
	Alto 2,10 mts.
Licadora	Capacidad de 15 lts.

Muebles y Enceres.

Tabla 17. Activos muebles y enceres

Detalle	Función
Escritorio sillas (2)	Superficie donde trabaja el personal de oficina
Archivadores (2)	Guardar documentos
Estanterías	Guardar y ordenar los insumos, materiales y herramientas

Implementos

Tabla 18. Activos implementos

Detalle	Función
Cuchillos	Superficie donde trabaja el personal de oficina
Tijeras	Guardar documentos
Tabla de picar	Guardar y ordenar los insumos, materiales y herramientas
Guantes	Crea una barrera entre los alimentos y la piel de quien los manipula reduciendo la contaminación de los mismos.
Tapa bocas	Evita que se contaminen los alimentos por saliva o sudor
Gorro	Evita que se contaminen los alimentos por sudor o caída de cabello, caspa, entre otros.
Delantal	Minimiza el deterioro de la ropa de la persona que manipula los alimentos.

Distribución

La distribución será inicialmente en el sector de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá, a través de un vehículo que contará con las condiciones necesarias para el transporte de alimentos. Adicional debido a que Alimentos BRAMON S.A.S. tendrá su planta en el mismo sector, esto ayudará a minimizar los costos de transporte.

Costo unitario

Tabla 19. *Costos unitarios por refrigerio*

Costos unitarios x refrigerio		
Pan	1 Unidad	\$ 400
Lechuga	2 hojas	\$ 40
Tomate	2 rodajas	\$ 50
Queso	2 tajadas	\$ 800
Jamón	2 tajadas	\$ 533
Salsas	5 Grs.	\$ 32
Bolsas	1 Unidad	\$ 270
Papel parafinado	30 x 30 cm	\$ 111
Jugo	7 Onz.	\$ 556
Total		\$ 2.791

Tabla 20. *Costos unitarios por producto*

Costo Unitario	
Costo unitario de materiales	\$2791
Costo unitario de mano de obra	\$150
Costo unitario CIF	\$44.33
Costo Total Unitario	\$2941

Precio de venta

$$\frac{PV= 2941}{1-50\%}$$

El precio de venta será de \$5882 pesos.

Presentación

Los refrigerios se entregarán en una bolsa ecológica de papel kraft y el sándwich ira envuelto el papel parafinado para evitar el contacto con la bolsa y otros elementos dentro de la bolsa (Jugo, fruta, servilletas, entre otros)

Las medidas de los recipientes serán:

- Base 30 x 15 cm
- Alto 30 cm



Imagen 1

Indicadores de calidad

A continuación, enumeramos los indicadores de calidad de nuestro producto:

1. Frescura.
2. Insumos de primera calidad.
3. Nutrición.
4. Estandarización.
5. Empaque.
6. Olor.
7. Textura.
8. Ausencia de contaminantes.
9. Color.
10. Jugosidad.

Fichas técnicas

Tabla 21. *Pan Blanco/Integral/Soja.*

<i>NOMBRE</i>	<i>DESCRIPCION</i>																											
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pan Blanco/Integral/Soja.																											
COMPOSICION	<table> <tr> <td>Harina de Trigo</td> <td>100%</td> <td>(Según tipo de pan)</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>50%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Margarina</td> <td>14%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>12%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>5%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Levadura</td> <td>5%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>2%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otros</td> <td>15%</td> <td>(Según tipo de pan)</td> </tr> </table>	Harina de Trigo	100%	(Según tipo de pan)	Agua	50%		Margarina	14%		Sal	2%		Azúcar	12%		Huevos	5%		Levadura	5%		Leche	2%		Otros	15%	(Según tipo de pan)
Harina de Trigo	100%	(Según tipo de pan)																										
Agua	50%																											
Margarina	14%																											
Sal	2%																											
Azúcar	12%																											
Huevos	5%																											
Levadura	5%																											
Leche	2%																											
Otros	15%	(Según tipo de pan)																										
COMPOSICION DIETARIA	<table> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>PROTEINA</td> <td>GRASA</td> </tr> <tr> <td>20%</td> <td>5%</td> <td>0%</td> </tr> </table>	CARBOHIDRATOS	PROTEINA	GRASA	20%	5%	0%																					
CARBOHIDRATOS	PROTEINA	GRASA																										
20%	5%	0%																										
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	<p>El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.</p> <p>Presentación: empaque con demás productos para composición de refrigerio estándar.</p>																											
TIPO DE CONSERVACION	Cadena de frio 8°C																											
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	<p>Alistamiento de Ingredientes</p> <p>Pesado de Ingredientes.</p> <p>Empaque</p> <p>Distribución</p> <p>Venta.</p>																											
VIDA UTIL ESTIMADA	De 3 a 7 días.																											

Tabla 22. Cereal

<i>NOMBRE</i>	<i>DESCRIPCION</i>
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cereal.
COMPOSICION	Cereal 100% (producto terminado)
COMPOSICION DIETARIA	Carbohidratos 5% Proteina 12% Grasa 2%
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos. Presentación: empaque con demás productos para composición de refrigerio estándar.
TIPO DE CONSERVACION	Temperatura Ambiente (cadena de frio opcional)
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	Alistamiento de Ingredientes Pesado de Materia Prima. Empaque Distribución Venta.
VIDA UTIL ESTIMADA	De 1 a 15 días.

Tabla 23. Queso dietético

NOMBRE	DESCRIPCION
NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso dietético.
COMPOSICION	Queso 100% (producto terminado)
COMPOSICION DIETARIA	CARBOHIDRATOS PROTEINA GRASA 5% 12% 2%
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	El producto debe tener un peso neto de 70 gramos. Presentación: empaque con demás productos para composición de refrigerio estándar.
TIPO DE CONSERVACION	Cadena de frio 8°C
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	Alistamiento de Ingredientes (Materia Prima). Pesado de Materia Prima. Empaque Distribución Venta.
VIDA UTIL ESTIMADA	De 4 a 10 días.

Tabla 24. Fruta

<i>NOMBRE</i>	<i>DESCRIPCION</i>
NOMBRE DEL PRODUCTO	Fruta.
COMPOSICION	Fruta Natural 100% (producto terminado)
COMPOSICION DIETARIA	CARBOHIDRATOS PROTEINA GRASA 5% 12% 2%
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos. Presentación: empaque con demás productos para composición de refrigerio estándar.
TIPO DE CONSERVACION	Cadena de frio 8°C
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	Alistamiento de Ingredientes (Materia Prima). Pesado de Materia Prima. Empaque Distribución Venta.
VIDA UTIL ESTIMADA	De 4 a 10 días.

Descripción del proceso

Figura 2. Descripción del proceso

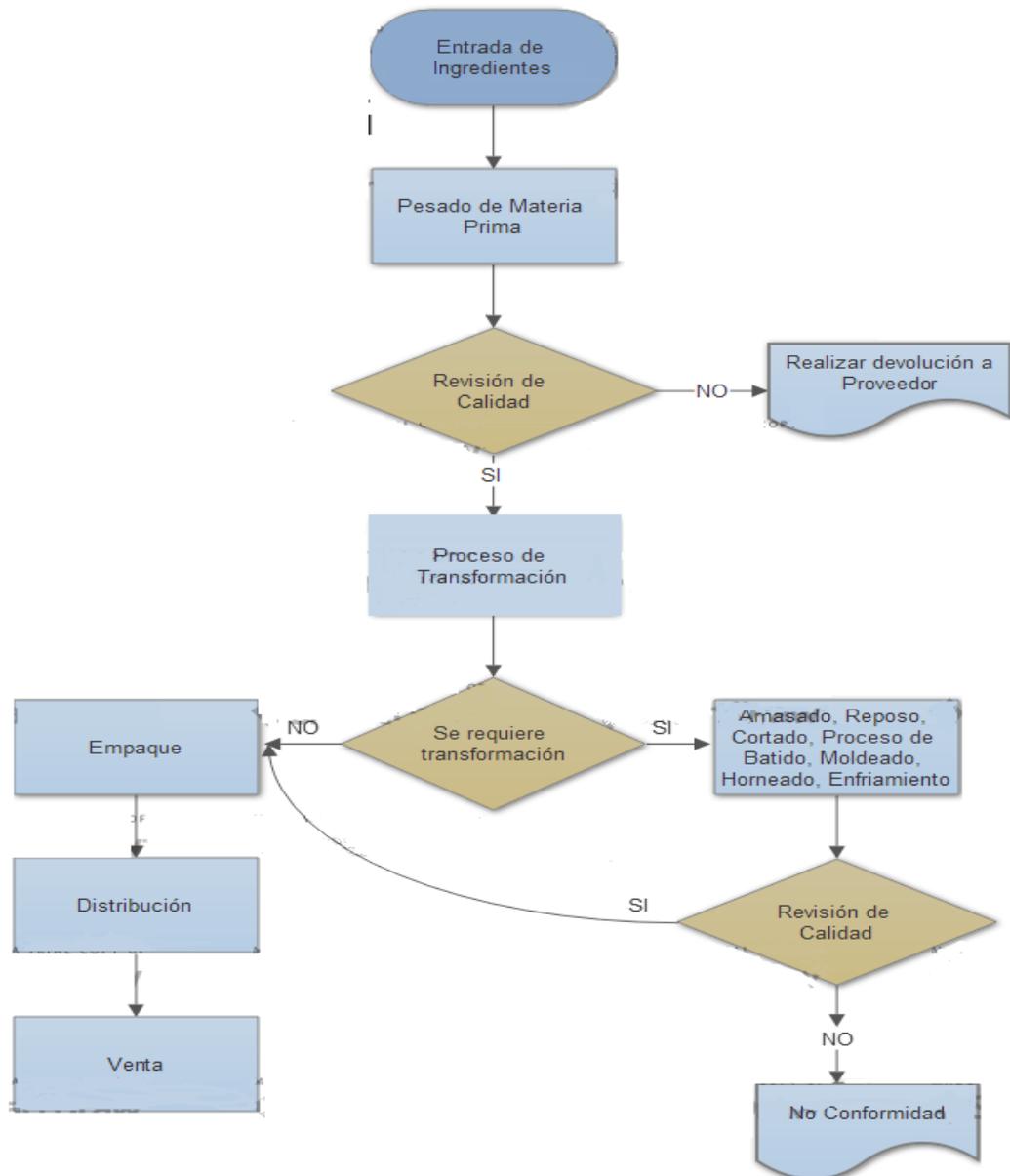


Tabla 25. Lienzo Lean CANVAS

Problema	Solución	Propuesta de Valor única	Ventaja Especial	Segmento de clientes
<p>Necesidad de una buena alimentación.</p> <p>Falta de recursos económicos para tomar un desayuno.</p> <p>Falta de recurso tiempo para tomar un desayuno.</p> <p>Altos niveles de ausentismos laborales por infecciones gastrointestinales .</p>	<p>Alimentación sana</p> <p>Alimentos nutritivos</p> <p>Asesoría de nutricionistas</p>	<p>Se ofrecerán opciones alimenticias de acuerdo a la necesidad nutricional y condiciones de salud de los colaboradores, bajo la asesoría de un nutricionista, el cual determinara las mejores opciones para nuestros diferentes clientes.</p> <p>Disminuir el ausentismo laboral, derivado del consumo de alimentos poco saludables y manipulados sin las medidas sanitarias, exigidas por las autoridades.</p>	<p>Asesoramiento por parte de un nutricionista, que permita elaborar refrigerios a la medida, de acuerdo a las necesidades de cada comensal.</p> <p>Descuentos según su segmento.</p>	<p>Empresas que se cuenten con planta de producción ubicadas en la ciudad de Bogotá, en la localidad de Puente Aranda.</p> <p>Empleados con cargos operativos a partir de los 18 años.</p> <p>Los comensales pueden ser tanto hombres como mujeres.</p>
<p>Estructura de costos</p> <p>Gastos de registro de la empresa</p> <p>Arriendos.</p>	<p>Fuentes de ingresos</p> <p>Préstamos bancarios.</p> <p>Ventas</p>			

Servicios públicos. Nómina. Obligaciones con entidades financieras.	Aportes de los socios Programas de apoyo del sector público.
Variables	Programas de apoyo del sector privado.
Materia prima.	
Combustible.	

OBJETIVO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN

Determinar a través de una encuesta, el perfil del sector que pretendemos llegar, cuáles son sus gustos, preferencias y la competencia establecida en el sector.

Objetivos específicos.

1. Determinar si, para los empresarios de la localidad de Puente Aranda, es relevante o importante la fabricación de refrigerios saludables.
2. Determinar si, para los trabajadores de las empresas ubicadas en la localidad de Puente Aranda en la ciudad de Bogotá, es importante el que la empresa le suministre un refrigerio saludable.
3. Conocer cuánto dinero estarían dispuestas a pagar las empresas por cada refrigerio.

Mercado potencial

Universo: 14139

Muestra: 373 empresas (se eligen una muestra de cinco empleados aleatoriamente)

Tipo de encuesta: preguntas cerradas

Figura 2. Formulario de encuesta

1. ¿Cree usted que debe haber una empresa de refrigerios en el sector?

1. Si
 2. No
 3. Tal vez
 4. N/R

2. ¿Cree que es importante la fabricación de refrigerios saludables?

1. Muy Importante
 2. Importante
 3. Poco Importante
 4. Nada Importante

3. Señale, según su opinión, cuales opciones de refrigerios les gustaría consumir:

1. Yogurt dietético, pan integral, fruta, Proteína animal deshidratada.
 2. Leche deslactosada, pan integral, Queso bajo en grasa, Mortadela de cerdo.
 3. Jugo de fruta natural, pan de soja, queso descremado, fruta.
 4. Todas las anteriores

4. ¿Le gustaría que su empresa para el desayuno le entregara un refrigerio saludable?

1. Si
 2. No
 3. Tal vez
 4. N/R

5. ¿Conoce alguna empresa dedicada a la comercialización de refrigerios saludables en el sector? Si su respuesta es afirmativa llenar el espacio

1. SI
 2. NO
 3. CUALES

6. Califique de 1 a 4 la calidad de los refrigerios entregados por las empresas en los eventos a los cuales ha asistido. Siendo el 1 menor puntaje y el 4 el mayor

1. 1
 2. 2
 3. 3
 4. 4

7. ¿Cuál es su sexo?

1. Masculino
 2. Femenino

8. (pregunta para la empresa) Cuanto estaría dispuesta la empresa en invertir para un desayuno saludable a sus trabajadores?

1. Mas de 5000 pesos
 2. Menos de 5000 pesos

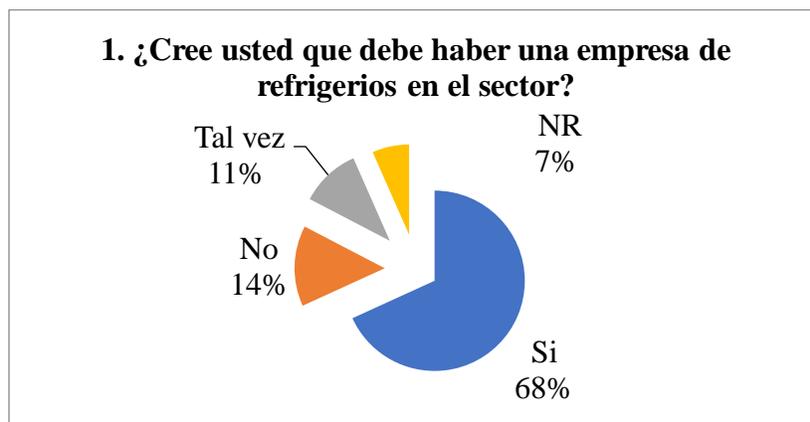
9. U.d. ¿Cree que la salud y la nutrición estan relacionadas?

2. Si
 1. No

10. ¿Qué sitios suele frecuentar para desayunar en el trabajo?

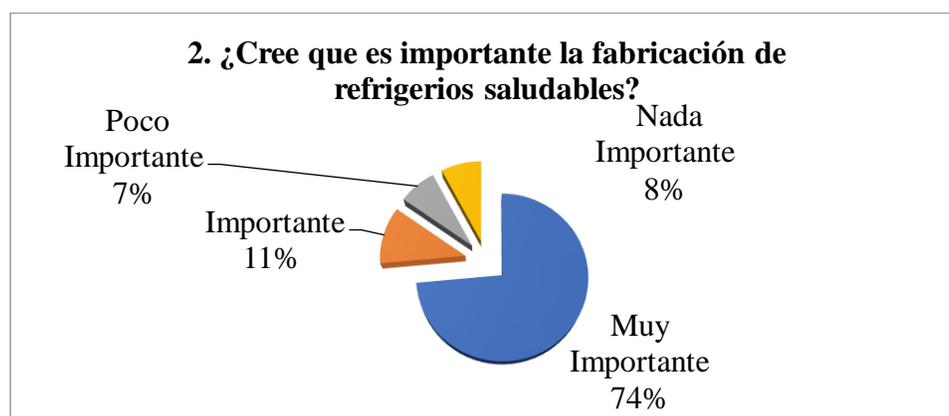
1. Cafeteria de la empresa
 2. Panadería o puesto informal
 3. Llevo mi desayuno
 4. N/R

Tabulación y análisis de la encuesta



VARIABLES	RESPUESTAS
Si	165
No	35
Tal vez	26
Nr	16
Total	242

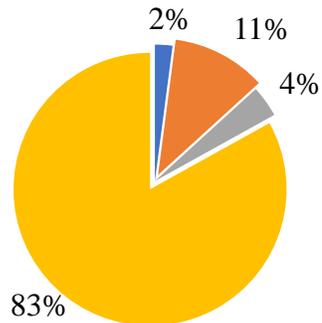
Según la encuesta el 68% de las empresas indican que debe haber una empresa dedicada a la comercialización de refrigerios en el sector de Puente Aranda.



VARIABLES	RESPUESTAS
Muy Importante	178
Importante	27
Poco Importante	18
Nada Importante	19
TOTAL	242

Para los empresarios la fabricación de productos saludables representa un 74% de importancia alta.

3. Señale, según su opinión, cuales opciones de refrigerios les gustaría consumir:



VARIABLES

Todas las Anteriores

Yogurt dietético, pan integral, fruta, Proteína animal deshidratada.

Leche deslactosada, pan integral, Queso bajo en grasa, Mortadela de cerdo.

Jugo de fruta natural, pan de soja, queso descremado, fruta.

TOTAL

RESPUESTAS

209

5

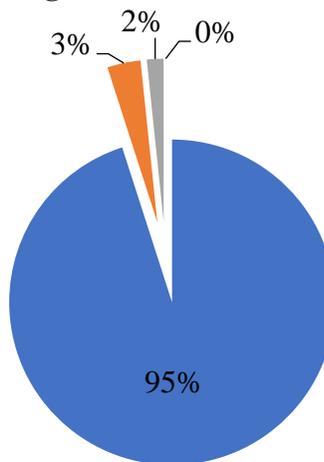
27

9

242

Preferencias por los productos que están en el portafolio con un 83% de favorabilidad

4. ¿Le gustaría que su empresa para el desayuno le entregue un refrigerio saludable?



VARIABLES

Si

No

Tal Vez

NR

TOTAL

RESPUESTAS

230

8

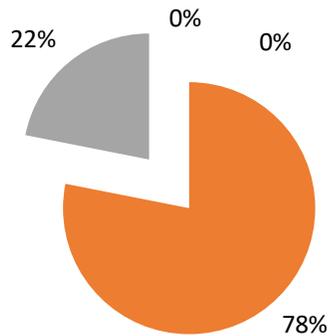
4

0

242

Preferencias de los trabajadores por un refrigerio que sea saludable según el 95 de las empresas encuestadas

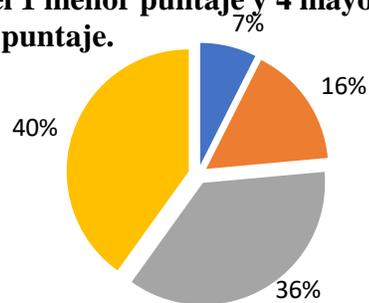
5. ¿Conoce alguna empresa dedicada a la comercialización de refrigerios saludables en el sector? Si su respuesta es afirmativa llenar el espacio “cuales”



VARIABLES	RESPUESTAS
Si	189
No	53
Tal vez	0
NR	0
TOTAL	242

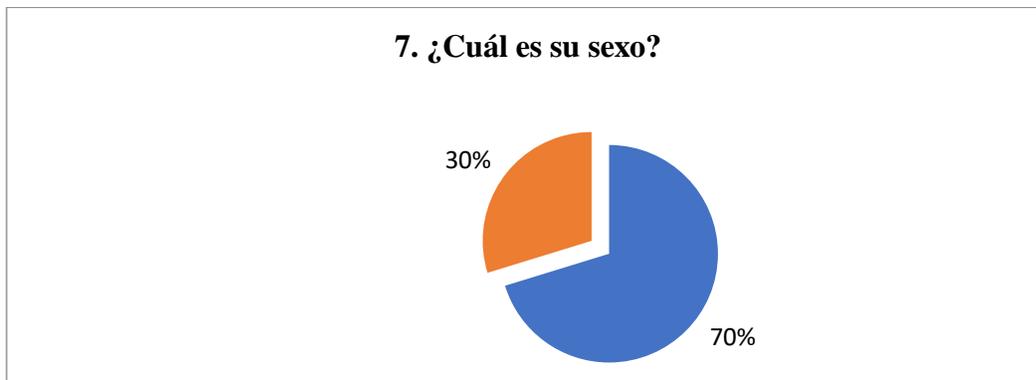
Se puede afirmar que en el sector no existe una competencia directa en el nicho de refrigerios saludables

6. Califique de 1 a 4 la calidad de los refrigerios entregados por las empresas en los eventos a los cuales ha asistido. Siendo el 1 menor puntaje y 4 mayor puntaje.



VARIABLES	RESPUESTAS
1	18
2	39
3	88
4	97
TOTAL	242

Los niveles de satisfacción se encuentran en su mayor proporción entre un puntaje alto y medio, con Alimentos BRAMON S.A.S la proporción de personas satisfechas debe incrementar gracias a los estándares de calidad ofrecidos a los clientes.



VARIABLES	RESPUESTAS
Masculino	170
Femenino	72
TOTAL	242

Se encuestó en una mayor proporción el personal masculino debido a que son operarios de planta.



VARIABLES	RESPUESTAS
Menos de 6000 pesos	140
Más de 6000 pesos	102
TOTAL	242

El 58% de las empresas encuestadas les gustaría adquirir refrigerios que cuesten menos de \$6000 pesos por lo que se concluye con la información financiera de Alimentos BRAMON S.A.S. que se encuentra en el rango de las expectativas de los consumidores.

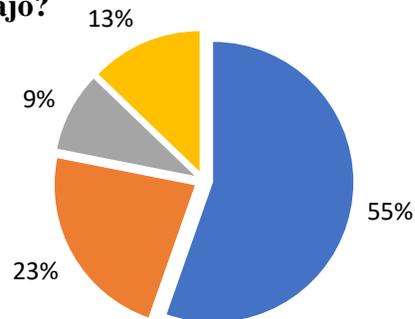
9. Ud. ¿Cree que la salud y la nutrición están relacionadas?



VARIABLES	RESPUESTAS
Si	140
No	102
TOTAL	242

Se afirma que los trabajadores tienen conocimiento acerca de una alimentación saludable por lo que es importante recalcar a los empresarios los beneficios para sus trabajadores en el día a día una alimentación balanceada.

10. ¿Qué sitios suele frecuentar para desayunar en el trabajo?



VARIABLES	RESPUESTAS
Cafetería de la empresa	134
Llevo mi desayuno	55
Panadería o puesto informal	22
NR	31
TOTAL	242

El 55 % de las personas desayunan en la cafetería de la empresa por lo que se concluye que una buena oferta de productos saludables en las cafeterías es muy importante según el análisis demostrado.

CONCLUSIONES

El consumo de un alimento saludable y nutritivo en las primeras horas del día, es decir, en el desayuno, es el alimento más importante del día, ya que, damos energía al cuerpo para las tareas diarias.

Es importante consumir alimentos que cumplan con las normas sanitarias, dado que las infecciones gastrointestinales, son una de las causas más altas de ausencias laborales. Además, que estas infecciones pueden derivar otras dolencias gástricas.

El asesoramiento de un nutricionista al momento de crear un refrigerio o desayuno para comensales que presentan antecedentes, es un plus interesante tanto para empresarios como para el comensal.

La idea de negocio Alimentos BRAMOS S.A.S., es atractiva para el mercado objetivo, sin embargo, aún hay oportunidades de mejora.

BIBLIOGRAFÍA

Referencias

(s.f.). Obtenido de <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/puente-aranda/puente-aranda-una-localidad-empresarial>

Accounter.co. (27 de 08 de 2012). *Accounter.co*. Obtenido de Accounter.co: <https://accounter.co/actualidad/las-diez-excusas-medicas-mas-frecuentes-para-faltar-al-trabajo.html#:~:text=Por%20dolores%20de%20columna%20se,de%202%20a%203%20d%C3%ADas>.

Alzate, P. A. (11 de 10 de 2016). <https://www.empleo.com/>. Obtenido de <https://www.empleo.com/>: <https://www.empleo.com/co/noticias/investigacion-laboral/como-se-pagan-las-incapacidades-en-colombia-5032#:~:text=En%20una%20incapacidad%20general%20a,pagar%20el%2050%25%20del%20salario>.

Bogotá, C. d. (Julio de 2007). *Perfil económico y empresarial Localidad Puente Aranda*. Bogotá: Cámara de Comercio de Bogotá. Obtenido de https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/2884/6228_perfil_economico_pte_aranda.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Casa Editorial EL TIEMPO. (27 de 06 de 2020). *www.eltiempo.com*. Obtenido de [www.eltiempo.com](https://www.eltiempo.com/economia/sectores/coronavirus-analisis-de-las-proyecciones-economicas-del-gobierno-en-el-marco-fiscal-511790): <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/coronavirus-analisis-de-las-proyecciones-economicas-del-gobierno-en-el-marco-fiscal-511790>

<https://alimentos.org.es/pan-blanco>. (s.f.).