

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE
PULPA DE FRUTAS EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.**

KAREN DAYANA RINCON GUTIERREZ

YENI ALEXANDRA HERNANDEZ MURIEL

JUBERT FERNANDO NORIEGA CASTRILLON

JHOANA MIREYA SALGADO GARZON

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CUN

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

BOGOTA D.C.

MAYO 2018

NOTA DE ACEPTACIÓN

FIRMA PRESIDENTE DEL JURADO

FIRMA JURADO

FIRMA JURADO

Contenido

INTRODUCCIÓN	7
1. RESUMEN	8
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	10
4. OBJETIVOS	11
4.1. Objetivo General	11
4.2. Objetivos Específicos	11
5. ESTUDIO DE MERCADO	12
5.1. OBJETIVO.....	12
5.2. MERCADO OBJETIVO	12
5.3. METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN	13
5.3.1. Método de recolección de Información.....	13
5.3.2. Fuentes de Información	14
5.4. ANALISIS DE INVESTIGACIÓN	15
5.4.1. Análisis del sector	15
5.4.2. Análisis de la competencia	16
6. PLAN DE MARKETING	16
6.1. OBJETIVOS.....	16
6.2. ESTRATEGIA DEL PRODUCTO	16
6.2.1. Estrategia de Marca	17
6.2.2. Estrategia de Empaque	17
6.3. ESTRATEGIA DE PRECIO	18
6.4. ESTRATEGIA DE PUBLICIDAD	19
6.5. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN	19
6.6. ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN	19
6.7. PROYECCION DE VENTAS	21
7. ESTUDIO TECNICO	22
7.1. OBJETIVOS.....	22
7.2. FICHA TECNICA.....	23
.....	23
7.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	24
7.4. REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES.....	25

7.4.1. INFRAESTRUCTURA.....	25
7.4.2. Mapa y/o plano.....	29
7.4.3. Maquinaria y Equipo.....	30
7.4.4. Muebles y Enseres.....	32
7.4.5. Herramientas.....	33
7.4.6. Materia prima e Insumos.....	33
7.4.6.1. Características Organolépticas.....	34
7.4.6.2. Frutas que utilizar.....	34
7.4.7. Equipos de Comunicación y Cómputo.....	41
7.5. PLAN DE PRODUCCIÓN.....	43
7.6. PLAN DE COMPRAS.....	44
7.7. COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	45
7.8. COSTOS FIJOS.....	46
7.9. COSTO VARIABLE.....	46
7.10. COSTOS UNITARIOS.....	48
7.11. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	49
7.11.1. Punto de Equilibrio – Presentación 250GR.....	49
7.11.2. Punto de Equilibrio – Presentación 500 Gr.....	49
8. ESTUDIO LEGAL.....	51
8.1. OBJETIVOS.....	51
8.2. MARCO LEGAL.....	52
8.3. CONCEPTO DE LA EMPRESA.....	53
8.4. CLASIFICACIÓN DE LAS MY PYMES.....	54
8.4.1. Principales Sectores.....	54
8.5. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ACTIVIDADES ECONOMICAS (CIU).....	55
8.6. CLASIFICACIÓN DE LAS SOCIEDADES.....	56
8.7. CONSTITUCIÓN LEGAL.....	56
8.7.1. Registro Único Tributario (RUT).....	56
8.7.2. Requisitos Del Registro Mercantil.....	57
8.7.3. Obligaciones Del Registro.....	61
8.7.4. Revisión Técnica De Seguridad (Bomberos).....	62
8.7.5. Normas Sanitarias Y de Salud (Secretaria De Salud).....	64
8.7.6. Normas De Fabricación De Alimentos Y Medicamentos (Invima).....	67

8.8. NORMAS TRIBUTARIAS	69
9. ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	70
9.1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	70
9.1.1. Identidad Estratégica	70
9.1.2. Futuro Preferido	70
9.1.3. Valores.....	70
9.2. ORGANIGRAMA.....	72
9.3. DOFA	73
9.4. TAMAÑO DE LA EMPRESA / CADENA DE VALOR.....	74
9.5. RECURSOS HUMANOS	74
9.5.1. PERFILES Y MANUAL DE FUNCIONES.....	74
9.5.1.1. Perfil Administrador.....	74
9.5.1.2. Perfil Jefe de Producción.....	75
9.5.1.3. Perfil Operario de producción	76
9.6. COSTOS ADMINISTRATIVOS.....	77
9.6.1. Gastos de Personal.....	77
9.7. GASTOS DE PUESTA EN MARCHA	79
10. ESTUDIO FINANCIERO Y CONTABLE.....	80
10.1. OBJETIVO.....	80
10.2. INVERSIONES.....	80
La obtención de pulpa de frutas requiere de un proceso arduo que garantice una excelente calidad y buenas prácticas sanitarias para su elaboración, es por eso que se necesita de maquinaria calificada en donde cada máquina cumple una función específica desde la recepción de frutas, el lavado el despulpado hasta finalmente el empaclado del producto final.	80
10.3. INGRESOS	81
10.4. EGRESOS	82
10.5. FLUJO DE CAJA.....	83
10.7. FUENTES DE FINANCIACIÓN	84
10.8 BALANCE GENERAL	85
10.9. ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	86
10.10. VALOR PRESENTE NETO.....	89
10.11. TASA INTERNA DE RETORNO.....	89
11. ANALISIS DE IMPACTO	90
11.1. IMPACTO AMBIENTAL	90

12. **CONCLUSIONES** 92

13. **BIBLIOGRAFIA** 93

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo pretende constituir y poner en marcha una empresa ubicada en la localidad de Kennedy, productora y comercializadora de pulpas de frutas que se encuentre al alcance de todos los hogares, por economía, calidad, variedad de sabor, facilidad de preparación y entre otros por conservación del producto ya que se pueden almacenar por largo tiempo sin que esto ocasione daño del producto o variedad del sabor.

Todos nuestros consumidores podrán disfrutar de manera rápida de nuevos y diferentes sabores de jugos, tales como: (sandía, uchuvas, agraz, borojó, guayaba, mora, fresa, tamarindo, maracuyá, lulo, guanábana, feijoa, tomate de árbol y curuba), sin importar en que época de cosecha nos encontremos. Este producto se ha creado para aquellos que buscan variedad y practicidad al preparar un jugo natural en casa o donde se encuentren.

A sí mismo la empresa pretende generar empleos, buscando talentos y colaboradores cerca de la localidad de Kennedy en donde se encuentra ubicada. Se ha escogido realizar un diagnóstico de mercado para establecer los objetivos a partir de las oportunidades, amenazas, debilidades y fortalezas.

1. RESUMEN

La idea de este proyecto nace a mediados de febrero del 2015, esta idea se formó a través de un proyecto empresarial.

Tiene como fin, el desarrollo, producción y comercialización de pulpas de fruta, de excelente calidad. Las pulpas conservan las propiedades originales e inalteradas de las frutas. Se cuenta con un equipo de trabajo honesto, responsable que está dispuesto a brindar el mejor producto al mercado local y llegar a las familias, restaurantes, tiendas y demás con el objetivo de facilitar la preparación de jugos.

Buscamos ofrecer un producto de acuerdo a las necesidades de la población. La propuesta es crear un producto que se encuentre económicamente al alcance de todos, y que brinde calidad en la elaboración, procesamiento, empacamiento y distribución de pulpa de fruta pasteurizada, para el mercado local.

El presente estudio tiene como objetivo analizar la factibilidad económica-financiera de instalar una planta procesadora de pulpa de fruta pasteurizada. Para el cumplimiento de este objetivo, se ha efectuado un análisis de la situación actual del mercado de pulpas de frutas pasteurizadas en Bogotá y del aprovechamiento de los tiempos de cosecha del país. Las encuestas realizadas nos sirven para conocer las preferencias de consumo de los clientes.

El análisis de las encuestas permite diseñar el procedimiento de producción y comercialización de pulpas de fruta y fortalecer las debilidades sobre la competencia, ya que al fortalecer estas nos permite una ventaja competitiva y mejorar la productividad.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Expertos revelan preocupación por mala nutrición en Colombia, les inquietan las cifras que hablan de altos índices de mala nutrición en el país, esta situación es dada por las políticas de gobierno, que no están encaminadas a ayudar a que se reduzcan el hambre y la mala calidad de los alimentos.

En Colombia hay una gran cantidad de empresas que, creadas en la producción y comercialización de pulpas de fruta, pero adentrándonos en la situación, ¿cuántas de estas empresas cumplen una buena labor con los requerimientos exigidos para la producción y comercialización de pulpas de fruta de calidad?

Nuestro proyecto pretende validar la viabilidad de crear una empresa que produzca pulpas de fruta, de alta calidad y que se encuentre al alcance de todos.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué viabilidad puede tener el desarrollo de un plan de negocios que plantea la creación de una empresa productora de pulpa de fruta que cumple con todos los requisitos legales y sanitarios, brindando a sus clientes alto nivel nutritivo y la mejor calidad en todos sus procesos?

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Determinar si una empresa que produzca y comercialice pulpas de fruta de todos los sabores existente es factible, a través de un estudio de mercado que permita identificar las preferencias de consumo de este tipo de productos.

4.2. Objetivos Específicos

- ❖ Identificar los clientes potenciales de pulpa de fruta en el departamento de Bogotá.
- ❖ Identificar los competidores, su participación en el mercado, las características y precios del producto.
- ❖ Diseñar planteamientos tendientes a satisfacer la necesidad de cantidad calidad y ubicación de productos relacionados con la pulpa de fruta.
- ❖ Identificar a través de encuestas las preferencias de consumo de los clientes, a la hora de escoger una bebida que alimente y proporcione valor nutricional.

5. ESTUDIO DE MERCADO

5.1. OBJETIVO

Evidenciar los perfiles dominantes de la comunidad y el conjunto de necesidades a las que la empresa PULPAS RICA FRESH SAS; puede atacar y brindar satisfacción teniendo en cuenta los distintos puntos de vista, opiniones, actitudes y prácticas de las personas. Estas forman parte de la gran cantidad de condiciones cambiantes del mercado que inciden en la toma de decisiones y desarrollo de estrategias que abarquen la totalidad de dicho grupo; llevando los niveles de producción y satisfacción de ambas partes interesadas a niveles óptimos.

5.2. MERCADO OBJETIVO

La población o muestra de estudio serán: las familias, estudiantes, trabajadores y comerciantes minoristas que comercialicen pulpas de fruta, en la ciudad de Bogotá.

Se orienta el estudio a las amas de casa quienes son las que toman la decisión de compra para el hogar, siempre buscando el bienestar de la familia mediante la preferencia de productos de fácil preparación, saludables y económicos, también a la población estudiantil teniendo en cuenta que la mayoría de las veces no cuentan con el tiempo suficiente para desarrollar las actividades de la casa, por ultimo; establecimientos que comercializan pulpas y aquellas que no, impulsaremos nuestros producto.

Se estima que la población mencionada anteriormente se encuentra en los estratos económicos 2,3 y 4 devengando igual o mayor a un salario mínimo legal vigente año 2018 permitiendo la obtención del producto con mayor facilidad ya que la variedad de presentaciones de 500, 250 y

125 gramos respectivamente facilitan la acogida del producto por parte del personal y el crecimiento de la empresa en el sector

5.3. METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN

La recopilación y el análisis de la información plantean de manera estratégica la forma de proyectar la empresa y hacia qué sectores cubrir con el objetivo de tener mayor cavidad en el mercado actual.

En la investigación de mercados está presente la necesidad diaria de toda la sociedad en su alimentación natural y el consumo de jugos de fruta, con ello se embarcan los diferentes modos de hacer llegar el producto a nuestros clientes, con esta información se realizaron encuestas a un sector específico con el objetivo de conocer a fondo los requerimientos de las amas de casa, sector empresarial, instituciones educativas, y personas naturales.

Para cumplir con el objetivo propuesto, se realiza un estudio de las diferentes variables que interviene la adquisición de un producto. Para el desarrollo del proyecto se hace necesario aplicar los métodos de análisis y síntesis, permitiendo identificar cada una de las partes analizar, con el fin de que, como resultado de la integración de los conocimientos y conclusiones a que se llegue, se determine si es o no viable la realización del proyecto.

5.3.1. Método de recolección de Información

Fuentes primarias: A través de la observación a establecimientos comercializadores de pulpas de fruta se obtendrá información de preferencia de adquisición de la línea de este producto.

Encuesta: Consiste en someter a un grupo o a un individuo a un interrogatorio invitándoles a contestar una serie de preguntas de un cuestionario. Las preguntas del mismo modo son cuidadosamente preparadas con relación al tema que se investiga y la hipótesis que se quiere comprobar, las respuestas son reflejadas en el mismo cuestionario.

Fuentes secundarias: son datos recopilados que se obtienen en Internet, libros, revistas, periódicos, y otros materiales documentales, como trabajos de grado, revistas especializadas, enciclopedias, diccionarios etc.

Internet: Se recurre a este medio debido a la actualización constante de información acerca de la creación de empresas y noticias actuales acerca del producto. Las páginas más frecuentes son: DIAN, INVIMA, AGROCADENAS, FRUTIHORTALIZAS entre otras.

5.3.2. Fuentes de Información

Se obtendrá la información de los clientes, sobre los gustos, preferencias, tendencias del mercado hacia productos, para luego organizarlos y realizar un análisis que nos suministre información sobre todas las variables que lleguen afectar la viabilidad de montar una empresa productora y comercializadora de pulpas de fruta.

Revistas: para conocer el mercado de pulpas de fruta en Colombia consultamos revistas entre esas, la revista semana, quien nos habla sobre el crecimiento en la economía del país.

5.4. ANALISIS DE INVESTIGACIÓN

5.4.1. Análisis del sector

En el marco del I Congreso Nacional de Promoción al Consumo de Frutas y Hortalizas, que se realiza en Agro expo 2015, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), reveló que Colombia es el quinto país de América Latina en materia de producción de frutas y hortalizas.

Álvaro Palacio, gerente general de la Asociación Hortifrutícola de Colombia, Asohofrucol, precisó que en el país existen 900.000 hectáreas sembradas de frutas y hortalizas, las cuales registran una producción de más de 10 millones de toneladas.

A continuación, anexamos cuadro donde se muestran la cosecha en las diferentes fechas del año.

Producto	Ene	Feb	Mar.	Abr	May	Jun	Jul	Ago.	Sep.	Oct	Nov	Dic
Guanábana	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow
Guayaba	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow
Lulo	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Mango	Green	Green	Green	Yellow	Yellow	Yellow						
Maracuyá	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow	Yellow
Mora	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow
Piña	Green	Green	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Manzana	Green	Green	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Tomate de árbol	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green

Cosecha	
Escasez	

5.4.2. Análisis de la competencia

A continuación, se presenta las empresas que actualmente participan en el mercado de la pulpa de fruta en la ciudad de Bogotá y sus canales de distribución.

Se determinaron competidores potenciales en el mercado puesto que está dirigido al abastecimiento de macro mercados.

6. PLAN DE MARKETING

6.1. OBJETIVOS

Se producirán pulpas de fruta que no se realizan en la cotidianidad brindándole a la familiar y el hogar sabores diferentes para cada día y ocasión, además de prácticos empaques fáciles de abrir y con diferentes tamaños, además de la posibilidad de llevar paquetes de sabores variados para la semana,

Las estrategias de mercadeo se ajustan a los objetivos con el fin de alcanzar el mercado meta de una manera eficiente y efectiva para así satisfacer las necesidades de los consumidores mediante formas rentables y beneficiarias para el productor

6.2. ESTRATEGIA DEL PRODUCTO

PULPAS RICA FRESH será dada a conocer bajo la característica de ser 100% natural, esto debido a que el 55% de las personas que no consumen pulpa lo hacen porque las existentes tienen químicos o porque les gusta la fruta natural

Bajo esta premisa se enfoca la marca (slogan, logo), la etiqueta, el empaque y el embalaje del producto brindando total confianza en el consumidor. Manteniendo las características 100% naturales de las frutas lo que será el punto divergente de la empresa con respecto a la competencia.

6.2.1. Estrategia de Marca

Marca: El nombre del producto —PULPAS RICA FRESH brinda un alto grado de confianza hacia el producto que se le quiere dar al consumidor. Y se complementa con la imagen que aparece en el logo ya que muestra frutas en buen estado, aptas para el consumo o en otras palabras simplifica el nombre pulpas ricas y frescas

6.2.2. Estrategia de Empaque

Empaque: El empaque será una bolsa ziploc por la facilidad de uso y llevará adherida la etiqueta.

Las funciones del empaque deberán ser:

- Resistencia a bajas temperaturas.
- Capacidad de almacenar productos sólidos y líquidos.
- Protección del producto.
- Especificaciones técnicas del producto: El material del empaque será hecho de poliamida/polietileno de calibre 70 micras. Con estos materiales se garantizan la conservación de todas las características de la pulpa de fruta además de ser resistente a bajas temperaturas.

La capacidad del empaque será de 500 y 250 gramos ya que es la medida ideal para que el producto rinda entre 3 y 6 vasos de jugo (una porción de jugo está entre 40 y 50 gramos), debe ser esta cantidad ya que el 90.1% de los hogares de la ciudad de Bogotá están compuestos por 3 o más personas.

El empaque: está elaborado en plástico de polietileno. Es transparente para que el consumidor pueda ver el producto además que el color de la fruta le hará saber al cliente que tipo de sabor es. El material tiene la capacidad de almacenar líquidos y congelados además de proteger el producto.

Etiqueta: La etiqueta tendrá el nombre y el logo de la empresa resaltando la característica principal del producto. Ejemplo: —Pulpa 100% Natural, Atrás de la etiqueta irá la ficha técnica del producto en lo que se refiere a la lista de ingredientes y la información nutricional. Además, tendrá el registro Invima, el peso neto, instrucciones para su conservación, identificación de la empresa, fecha de elaboración y de vencimiento, lote e instrucciones de uso.

Por cuestión de costos la etiqueta se realiza por medio de un sticker que se puede adherir al empaque ya que para realizar una impresión en el plástico y que los costos sean bajos.

6.3. ESTRATEGIA DE PRECIO

Los precios de las marcas más representativas mantienen un margen muy competitivo y adecuado a la presentación, se ven marcas como Canoa, mundo fruval, Pulpifruta y Pulpas Éxito, que manejan sus precios de acuerdo con la marca. El promedio de precios del mercado por presentación se encuentra de la siguiente manera: 250gr a un precio de \$1.500 aproximadamente, 500gr en un margen promedio de \$ 2550 y 2850. Promedios estadísticos-

Bajo este análisis de precios se indica que los precios de la empresa se encuentran dentro de un margen muy competitivo.

6.4. ESTRATEGIA DE PUBLICIDAD

La empresa PULPA RICA FRESH S.A.S, penetrará en el mercado por medio de pancartas, por medio de comercial auditivo en las frecuencias de radio, por medio de la página web que creará la empresa, será una página donde el cliente pueda encontrar todo tipo de información, servirá para recibir pedidos, sugerencias o reclamos, correos electrónicos y el contacto directo con los clientes, además contará con un portafolio donde se darán a conocer las diferentes presentaciones de los productos por medio de fotos e información escrita.

6.5. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN

Se plantea realizar alianzas estratégicas con las tiendas mayormente distribuidores en barrios de Bogotá, almacenes de cadena, restaurantes y tiendas.

6.6. ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN

Pulpas Ricas Fresh S.A.S tendrá los siguientes canales de distribución:

La comercialización, el transporte y la distribución, de nuestras pulpas de frutas hasta el consumidor final será a través de los minoristas que está conformado por los supermercados, tiendas y fruvers que cuenten con la adecuada instalación para la conservación del producto.

CANAL DE DISTRIBUCIÓN DIRECTA



PULPA RICA FRESH S.A.S., tendrá los siguientes canales de distribución:

La comercialización, el transporte y la distribución, de nuestras pulpas de frutas hasta el consumidor final será a través de los detallistas que está conformado por los supermercados, tiendas y centros comerciales que cuenten con la adecuada instalación para la conservación del producto.



6.7. PROYECCION DE VENTAS

MES	PRESENTACIÓN	2018	2019	VENTA REAL	% DE CUMPLIMIENTO
		PROYECCION	PROYECCIÓN		
ENERO	250	0	10,300	12,936	126%
FEBRERO	250	0	14,000	9,040	65%
MARZO	250	0	12,461	13,209	106%
ABRIL	250	0	12,152	12,517	103%
MAYO	250	0	12,100	12,342	102%
JUNIO	250	12,320	0	13,059	106%
JULIO	250	8,870	0	8,160	92%
AGOSTO	250	12,320	0	12,936	105%
SEPTIEMBRE	250	8,870	0	9,402	106%
OCTUBRE	250	14,784	0	13,306	90%
NOVIEMBRE	250	13,305	0	14,103	106%
DICIEMBRE	250	13,305	0	14,103	106%
		83,774	61,013	145,113	

MES	PRESENTACIÓN	2,018	2019	VENTA REAL	% DE CUMPLIMIENTO
		PROYECCION	PROYECCIÓN		
ENERO	500	0	7,280	7,644	105%
FEBRERO	500	0	7,350	7,644	104%
MARZO	500	0	7,400	7,770	105%
ABRIL	500	0	8,340	8,840	106%
MAYO	500	0	8,312	8,644	104%
JUNIO	500	6,020	0	6,321	105%
JULIO	500	6,140	0	6,447	105%
AGOSTO	500	6,280	0	6,406	102%
SEPTIEMBRE	500	6,660	0	7,126	107%
OCTUBRE	500	6,800	0	7,140	105%
NOVIEMBRE	500	7,100	0	7,526	106%
DICIEMBRE	500	7,062	0	7,344	104%
		46,062	38,682	88,853	

7. ESTUDIO TECNICO

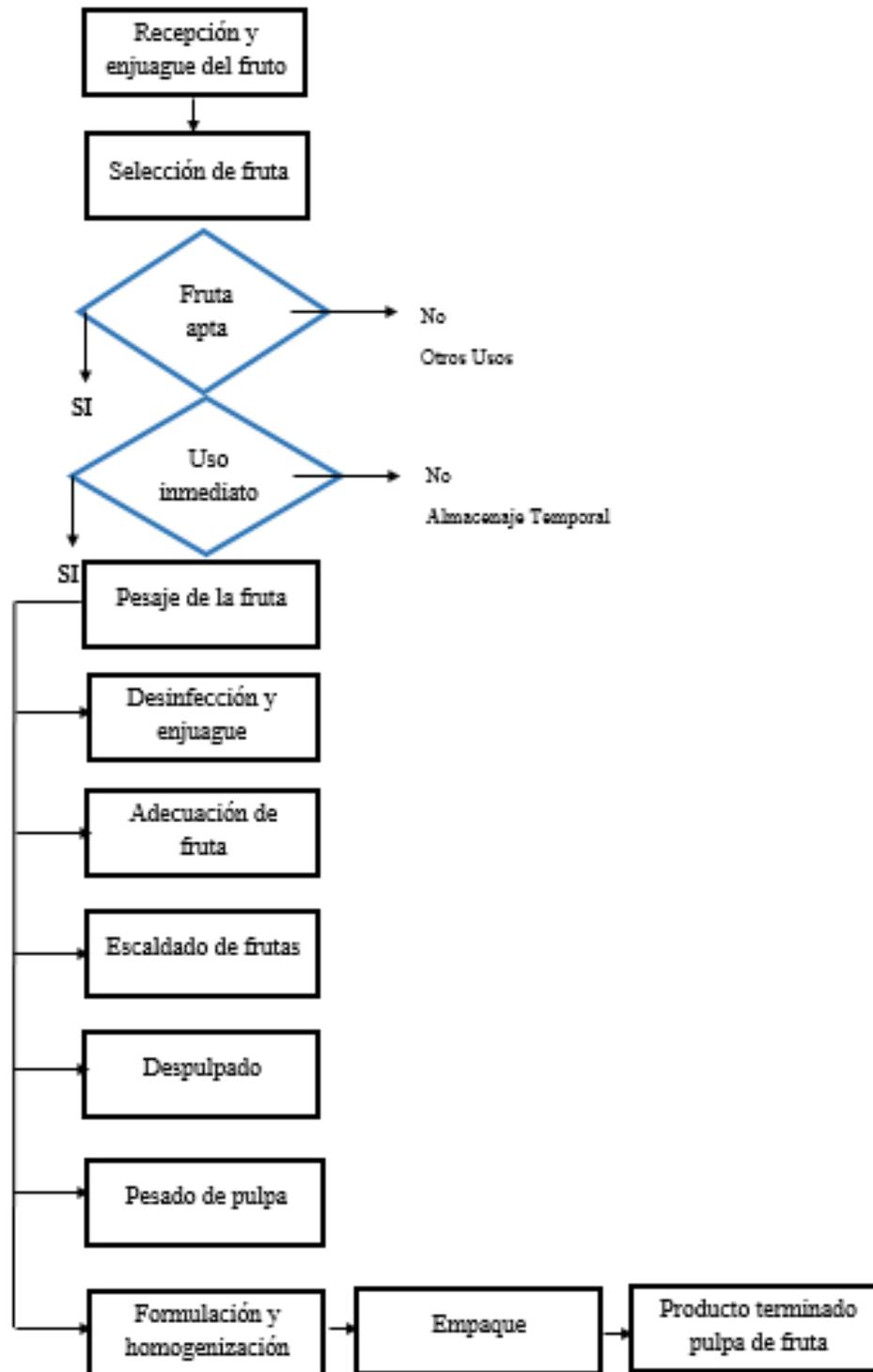
7.1. OBJETIVOS

- Determinar la factibilidad de una empresa procesadora de pulpas de fruta evaluando todos los aspectos necesarios para llevarla a cabo.
- Analizar y determinar tamaño óptimo, equipos e instalaciones requeridas para realizar la producción.
- Diseñar una función de producción que optimice recursos para obtener el producto deseado.

7.2. FICHA TECNICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Código: FT-001	Fecha: Mayo 2018
	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA RICA FRESH SAS
PRESENTACION	125 gramos 230 gramos 500 gramos
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de fruta, 100% natural, conservando las propiedades naturales, elaborado con frutillas de cosecha, limpias y sin conservantes Con vitamina C y proteínas altamente nutritiva.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Punto De fabrica ubicado en Carrera 97 c 55 - 10 sur Bosa.Bogota Colombia
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL BOLSA 230 GRS	CALORÍAS: 23 gr AGUA: 93.3gr
	PROTEÍNAS: 0.6 gr
	CARBOHIDRATOS: 5.6 gr
COMPOSICIÓN NUTRICIONALBOLSA 230 GRS	CALORÍAS: 100 gr AGUA: 203.3gr
	PROTEÍNAS: 0.6 gr
	CARBOHIDRATOS: 20.2 gr
VIDA ÚTIL	6a 8 meses a una temperatura 15 °C a 18 °C
PRESENTACIÓN, EMPAQUE Y EMBALAJE	Bolsas plásticas de polietileno de 230 gr y 1000 gr embalaje en cajas de cartón por 30
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	PERECEDERO: El Kiwi una vez se ha
	realizado el proceso de elaboración y es empacado al vacío en bolsa plástica tiene una vida útil de 6 a 8 meses pero si es abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
ASEPSIA:	La desinfección de área de elaboración y
	envase es a base de hipoclorito. A 1000 partes por millón.
REQUERIMIENTOS FITOSANITARIOS:	Las pulpas se almacenan en lugares libres de
	contaminantes y previamente realizada la desinfección de las zonas después de cada despacho de mercancía, adicionalmente deben estar lejos de aroma o detergentes que contaminen
TIEMPO:	El Método de despacho y salida de mercancía que se manejará es el (PEPS).

7.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



7.4. REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES

7.4.1. INFRAESTRUCTURA

Ubicación del lugar de preparación y entorno:

Los principios básicos para prevenir la contaminación de los alimentos indican un entorno alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas sucias, lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.

Se destinarán áreas de Recepción y Almacenamiento:

Por ser el lugar donde se reciben y almacenan materias primas que pueden traer contaminación, el área debe estar separada de otras. Además, debe ser mantenida siempre en buenas condiciones de orden, limpieza y desinfección y equipada con materiales necesarios como tarimas, contenedores, mesas y balanza entre otros.

En el almacenamiento se asegura una temperatura adecuada a la materia prima para prevenir una reproducción de bacterias durante el tiempo que duren allí. Generalmente se distinguen áreas de almacenamiento para:

- Frutas y verduras
- Vajilla y otros (Utensilios, equipos)

Área de lavado y desinfección de equipos:

Integrada por piletas, bachas u otros medios utilizados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, así como de cepillos y otros elementos. Debe estar dotada de agua caliente y fría.

Área de proceso o preparación:

Por ser el área donde se realizan gran parte de las operaciones de preparación previa y final, tendrá facilidades para la disposición de desechos, espacio suficiente para el volumen de producción, estaciones de lavado de manos (lavamanos), equipos y utensilios.

Áreas de servido o consumo:

En esta área todos los muebles, equipos y superficies en contacto con los alimentos deben estar correctamente limpios, y el sector debe contar con ventanas que impidan el acceso de insectos y otras plagas. En el caso de mobiliarios para autoservicio o para bufé, además del estado de limpieza, deben disponer de tapas u otros sistemas para mantener cubiertos los alimentos y de utensilios para servir las porciones.

Áreas de conservación y almacenamiento de productos terminados:

En función del tipo de alimento o de preparación y dependiendo del tiempo de distribución o de servido, esta área tendrá condiciones, elementos y facilidades que permitan conservar los alimentos refrigerados.

Áreas de servicios del personal:

Es deseable que en lo posible existan sanitarios separados para el personal y para el público, y en número suficiente acorde al número de empleados. Los inodoros estarán localizados sin comunicación directa con el área de producción y su ventilación debe ser hacia la calle o hacia el área sucia. Estarán dotados de papel higiénico y recipientes para desechos. Las condiciones de limpieza, por su importancia, serán óptimas en esta área. Este sector debe incluir lavamanos o estaciones de lavado de manos debidamente equipados, los que tendrán servicio permanente de agua caliente y fría, jabón y desinfectante, cepillo para uñas, toallas desechables o secadores de aire y recipientes para basuras, que en lo posible deben ser con tapa basculante o accionada

a pedal. Es deseable que los lavamanos tengan sistemas para activar el flujo del agua mediante la rodilla, el pie, el brazo, o por sensores electrónicos, pero en caso de no disponerse de esto, siempre se evitará tocar las llaves directamente con las manos, sino protegidas con una toalla de papel.

El jabón utilizado en los lavamanos debe ser líquido y se recomienda que sea de tipo bactericida, porque el jabón en pasta permite acumulación de tierra y bacterias. También como parte de esta área, deben existir vestuarios con casilleros individuales para almacenar la ropa y efectos personales. Cuando sea posible, esta área debería incluir duchas para uso del personal.

Suministro y calidad del agua y del hielo:

La disponibilidad de agua debe ser suficiente para satisfacer la demanda tanto para el uso en el lavado y preparación de las pulpas, como para las tareas de limpieza y desinfección.

Su procedencia debe ser de la red pública, o en su defecto ser tratada en el lugar para hacerla segura, teniendo en cuenta que solamente se puede utilizar agua no tratada para equipos de frío, producción de vapor no en contacto con los alimentos o para apagar incendios.

El hielo debe así mismo ser preparado a partir de agua potable y una vez fabricado, se tendrá mucho cuidado en su manipulación para evitar la contaminación con recipientes, utensilios o las manos del manipulador. Es frecuente que el hielo sea manejado en forma indebida permitiendo su contacto con el suelo, con recipientes sucios, tomándolo con las manos o con utensilios como palas sucias, prácticas que siempre deben ser evitadas por el manipulador.

Desechos líquidos, basuras y desperdicios

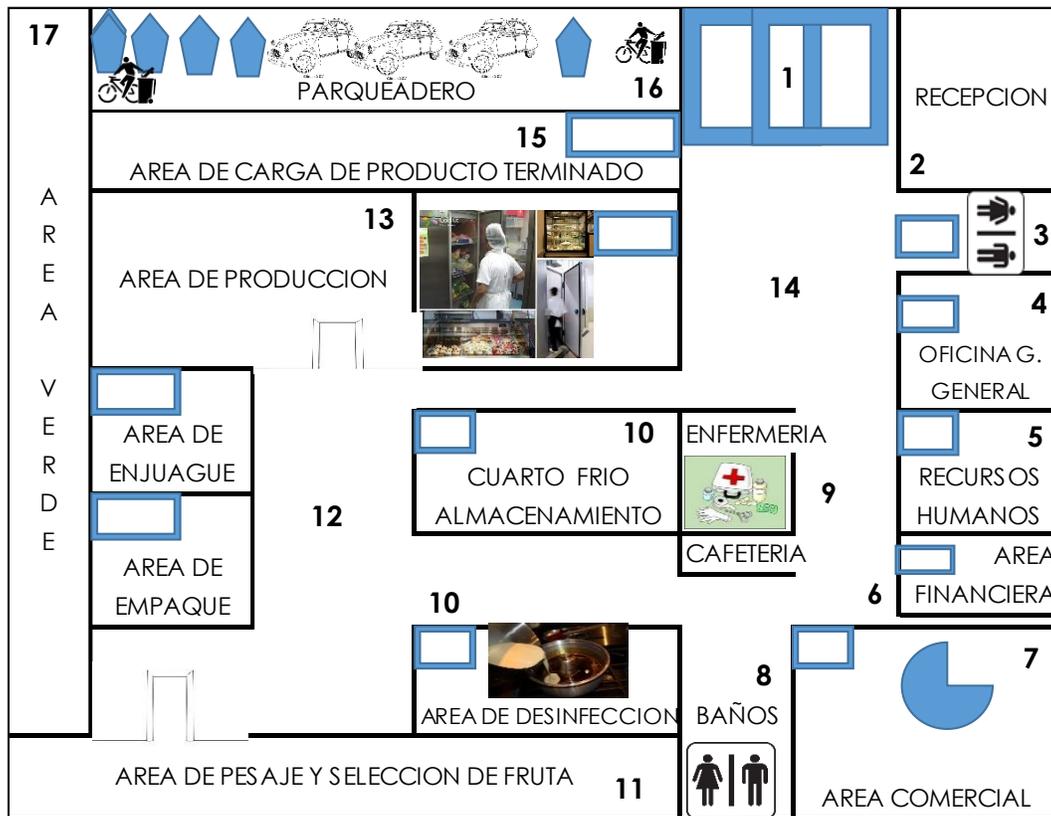
El lugar de proceso tendrá drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas. Su limpieza frecuente ayuda a evitar estancamientos que permitan acumulación en el piso, en las bachas, o un reflujo de aguas servidas o negras que contaminen el área.

El tratamiento de las basuras por contener productos de desecho de alimentos crudos, cocidos, deteriorados, son un foco de contaminación y malos olores, por lo cual, deben preferentemente disponerse en recipientes tipo cubo, protegidos con doble bolsa de plástico fuerte y de preferencia accionados a pedal. En caso de no disponerse de este tipo, serán con tapa de vaivén y se evitará su contacto con las manos. La limpieza de los recipientes de basura debe hacerse al menos a diario con detergentes y desinfectantes. La disposición de las basuras se hará en contenedores en un área específica, que siempre deberá estar limpia y desinfectada periódicamente.

Depósitos para materiales y equipos:

La acumulación de materiales, equipos o recipientes en uso o en desuso, atraen las plagas. Por eso, se mantendrá en el establecimiento, áreas para ordenar y almacenar en forma adecuada este tipo de objetos y eliminar los que definitivamente no está en uso.

7.4.2. Mapa y/o plano



1. Acceso a departamentos
2. Área de Recepción
3. Baños
4. Oficina Gerente General
5. Oficina Recursos Humanos
6. Oficina área financiera
7. Área comercial
8. Baños
9. Acceso cafetería y enfermería
10. Cuarto frio de almacenamiento
11. Área de pesaje y selección de fruta
12. Acceso área de enjuague y área de empaque
13. Área de producción
14. Acceso área de carga producto terminado
15. Área de carga de producto terminado
16. Parqueadero

7.4.3. Maquinaria y Equipo

Tabla

<p align="center">MAQUINA</p>	<p align="center">DESCRIPCIÓN</p>
<p align="center">BASCULA DIGITAL</p> 	<p>Capacidad de 600lb /272 kg capacidad. Plataforma cubierta con acero inoxidable indicador liquidador Plato 60*80 Batería Recargable.</p>
<p align="center">MESA DE TRABAJO</p> 	<p>Superficie de trabajo superior en acero inoxidable</p> <p>Ensamblado: 60.96 cm fondo X 124,46 cm ancha x 88,9 cm de altura.</p> <p>Plataforma para trabajo pesado ajustable, soporte 500 kilos de peso.</p>
<p align="center">LAVADORA DE FRUTAS</p> 	<p>Lavadora diseñada para lavar y limpiar la fruta antes de su procesamiento. La fruta en la lavadora es lavada con agua y cepillos suaves que la dejan intacta.</p> <p>Fabricada en acero inoxidable tipo 304 en calibre 18 - 16. Consta de un tanque de recibo de agua de 200 litros con motobomba de 1,5 hp a 220 v y 26 rpm de salida, dotado de doce rodillos, fabricado en fibra sintética suave y regadera por aspersión. Largo 2,20m; ancho; 0,40m; alto: 0.920m</p>

<p style="text-align: center;">MARMITA</p> 	<p>Marmita industrial cilíndrica Volcabe a gas 20 galones (75 litros)</p> <p>Construida en acero inoxidable tipo AISI 304 calibre 12, 14, 18.</p> <p>Manómetro y válvula de seguridad, capacidad de 20 galones (65 L), moto reductora de 1 hp a 110 v. Agitación a 40 revoluciones por Minuto. Aceite térmico interior. Sistema volcadle.</p>
<p style="text-align: center;">DESPULPADORA DE FRUTA</p> 	<p>Construida totalmente en acero inoxidable tipo 304, con aspas y banda de caucho quirúrgico Graduable.</p>
<p style="text-align: center;">CUARTO FRIO</p> 	<p>Alto: 2,20 m; fondo: 2,00 m; frente: 2,00 m. Módulos construidos en lámina galvanizada calibre 24 con sistema de anclaje entre panel y panes con carteras y tornillo para ajuste hermético. Aislamiento en poliuretano de densidad de 35 Kg. por metro cúbico de 10 cm de espesor. Puerta isotérmica construida en acero inoxidable en el interior, con respectivo empaque para cierra hermético, cerradura de lujo en bronce cromado y dispositivo de seguridad para abrir desde el interior. Iluminación por lámpara tipo marino con interruptor y piloto exterior.</p>
<p style="text-align: center;">ENVASADORA SELLADORA</p>	<p>Construida en acero inoxidable tipo 304. Dosificador para empacar de 150 a 1000 mr. Opera automáticamente por si misma por sistema neumático. Mordaza en acero inoxidable de 20 cm de longitud de</p>

	<p>sellado. La mordaza sella y corta y sella la bolsa. Sellado electrónico controlado por medio de pulsos. Tolva con capacidad de 40 L. producción de 25 a 35 bolsas por minuto. 110v, compresor de 150 L. Alto: 2,20 m; ancho 0,45 m; fondo 0,35 m</p>
---	---

7.4.4. Muebles y Enseres

Tabla

ITEM	MUEBLES	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1		Escritorio con archivador móvil	3	\$ 339,900	\$ 1,019,700
2		Silla escritorio con brazos negra Karson	3	\$ 99,900	\$ 299,700
3		Locker metálico 12 puestos de 200 x93x30 cm	1	\$ 450,000	\$ 450,000

4		Estantería liviana	1	\$ 2,299,900	\$ 2,299,900
				\$ 3,189,700	\$ 4,069,300

7.4.5. Herramientas

Vajilla en plástico: Su función se basa tanto en la mezcla de producto como en la revisión inicial de calidad del producto a empacar.

Cucharones: Básico en la elaboración y mezcla del producto.

Contenedores: Tanto para almacenamiento de agua como de residuos sólidos y líquidos.

Utensilios

7.4.6. Materia prima e Insumos

El consumo de frutas en la dieta humana diaria cumple un papel importante pues aportan, agua, minerales, vitaminas y otros nutrientes, además de ofrecer una característica sensorial de gran satisfacción; con un contenido promedio de:

CARBOHIDRATOS 6.3 Gr.

PROTEINA 0.6 Gr.

LIPIDOS – GRASA 0.1 Gr.

AGUA 92%

CALORIAS

25 Cal

7.4.6.1. Características Organolépticas

Producto pastoso no diluido, ni concentrado, ni fermentado obtenido por la desintegración y tamizado de la parte comestible de la fruta fresca, sana, limpia.

7.4.6.2. Frutas que utilizar

En nuestro producto se utilizarán las siguientes frutas inicialmente; sandia, uchuva, mora, fresa, maracuyá, guanábana, borjój, tamarindo, agraz y curuba. A continuación, se describen sus propiedades.

7.4.6.2.1. Sandia

Nombre científico CITRULLUS LANATUS, de raíz principal profunda. Es la fruta que contiene un 93% de agua por lo tanto es la propicia para la recuperación muscular, tiene alto contenido de vitaminas, minerales e hidratos de carbón.

Por cada 100 GR de consumo de esta fruta su índice nutricional incluye:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	112	Mgr.	POTASIO
	11	Mgr.	MAGNESIO
	7.6	Mgr.	Hidrato de Carbono
	0.5	Mgr.	FIBRA
	1	Mgr.	SODIO
	7	Mgr.	CALCIO
	0.2	Mgr.	HIERRO
	6	Gr.	AZUCARES
	0.2	Gr.	GRASAS TOTALES
	30.5	Kcal.	

Además, cuenta con

VITAMINAS A 569 iu – D – B12 – C 8 mgr. – B6

7.4.6.2.2. Uchuvas

Nombre científico PHYSALIS PERUVIANA, planta herbácea de características similares a la planta de papa, tomate y tabaco, su consumo está direccionado para combatir enfermedades comunes.

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	11.20	Gr.	CARBOHIDRATOS
	0.70	Gr.	GRASAS
	1.90	Gr.	PROTEINAS
	85.5	Gr.	AGUA
	9	Mgr. (1%)	CALCIO
	1	Mgr. (8%)	HIERRO
	40	Mgr. (6%)	FOSFORO
	11	Mgr.(18%)	VITAMINA C
	VITAMINAS	A -B1-B2-B3	
26	Kcal.		

7.4.6.2.3. Agraz

Conocida también como MORTIÑO, conocida como fruta del bosque cada 100Gr. Contiene:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	75	Gr.	CALORIAS
	8	Gr.	GRASAS TOTALES
	2	Mgr.	SODIO
	72	Mgr.	POTASIO
	29	Gr.	FIBRA DIETETICA
	9	Gr.	AZUCARES
	8	Gr.	PROTEINAS
	0	Gr.	CARBOHIDRATOS
	VITAMINAS	A-C	

Se destaca por ser un antioxidante de origen natural y fortalecimiento del sistema inmune.

7.4.6.2.4. Borojó

Nombre científico BOROJOA PATINOI; Originario del pacífico occidente colombiano, se recoge del suelo al madurar

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	93	Gr.	CALORIAS
	0	Gr.	GRASAS TOTALES
	0	Mgr.	SODIO
	0	Mgr.	POTASIO
	8	Gr.	FIBRA DIETETICA
	0	Gr.	AZUCARES
	1	Gr.	PROTEINAS
	25	%	CARBOHIDRATOS
	2	%	HIERRO
	24	Gr.	Hidratos de Carbono

Es de un alto beneficio energético por lo que le da ese toque afrodisiaco.

7.4.6.2.5. Guayaba

Nombre científico PISIDIUM GUAJAVA; es una fruta de arbusto cuyo interior es de pulpa blanda con semillas, su contenido nutricional por cada 100 gr.;

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	68	Gr.	CALORIAS
	1	Gr.	GRASAS TOTALES
	2	Mgr.	SODIO
	417	Mgr.	POTASIO
	8	Gr.	FIBRA DIETETICA
	9	Gr.	AZUCARES
	2.6	Gr.	PROTEINAS
	25	%	CARBOHIDRATOS
	0.3	%	HIERRO
	14	Gr.	Hidratos de Carbono

Además de su contenido de en VITAMINAS A – C – B6

Por su alto contenido de potasio se conocen sus propiedades diuréticas que ayuda a alcalinizar el organismo.

7.4.6.2.6. Mora

Científicamente MORUS; la mora es una baya, provienen de plantas llamadas moreras

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	88	%	AGUA
	1	Gr.	GRASAS TOTALES
	2.4	Mgr.	SODIO
	190	Mgr.	POTASIO
	44	Gr.	CALCIO
	9	Gr.	AZUCARES
	1.19	Gr.	PROTEINAS
	1	Gr.	SELENIO
	0.9	Gr.	HIERRO
	6.24	Gr.	Hidratos de Carbono

Rica conformación de VITAMINAS B1 – B2 – B6 – B12; es el fruto silvestre que más antioxidantes aporta a la dieta humana.

7.4.6.2.7. Fresa

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	75	%	AGUA
	0.3	Gr.	GRASAS TOTALES
	1	Mgr.	SODIO
	153	Mgr.	POTASIO
	16	Gr.	CALCIO
	4.9	Gr.	AZUCARES
	1.19	Gr.	PROTEINAS
	13	Gr.	MAGNESIO
	0.4	Gr.	HIERRO
	8	Gr.	Hidratos de Carbono

Con un alto contenido de VITAMINAS A – B – C – B12 – B6

Su contenido bajo en grasas y pocas calorías lo hace un excelente antioxidante, de óptimo consumo durante el embarazo y para los niños.

7.4.6.2.8. Tamarindo

De la planta TAMARINDUS INDICA; es un árbol tropical, utilizado comúnmente como condimento, su pulpa es ácida, por cada porción de 100 Gr. Se tiene:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	62	Gr	CARBOHIDRATOS
	0.6	Gr.	GRASAS TOTALES
	1	Mgr.	SODIO
	628	Mgr.	POTASIO
	74	Gr.	CALCIO
	57	Gr.	AZUCARES
	2.8	Gr.	PROTEINAS
	92	Gr.	MAGNESIO
	2.8	Gr.	HIERRO
0.1	Mgr.	ZINC	

Contiene además VITAMINAS B1 – B2 – B3 – B5 – B6 – B9 – C – E – K

Por el alto contenido de vitaminas se considera crucial para el óptimo funcionamiento muscular, nervioso y del sistema digestivo.

7.4.6.2.9. Maracuyá

De la planta PASSIFLORA EDULIS; o conocida como fruta de la pasión, son consumibles siempre y cuando estén maduras, por cada porción de 100 gr. Se encuentra:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	23.3	Gr	CARBOHIDRATOS
	0.7	Gr.	GRASAS TOTALES
	28	Mgr.	SODIO
	348	Mgr.	POTASIO
	12	Gr.	CALCIO
	11	Gr.	AZUCARES
	2.2	Gr.	PROTEINAS

	29	Gr.	MAGNESIO
	1.6	Gr.	HIERRO
	68	Gr.	FOSFORO

Su contenido es rico en VITAMINAS A – B1 – B2 – B3 – B6 – C – E – K , brinda aportes nutricionales a los gestantes, deportistas, su consumo coadyuda a la prevención de enfermedades respiratorias.

7.4.6.2.10. Guanábana

Científicamente conocida como ANNONA MURICATA; cultivado en países de clima tropical, se da en árboles, porción de 100 Gr. Contiene:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	16.8	Gr	CARBOHIDRATOS
	0.3	Gr.	GRASAS TOTALES
	28	Mgr.	SODIO
	278	Mgr.	POTASIO
	14	Gr.	CALCIO
	13.5	Gr.	AZUCARES
	1	Gr.	PROTEINAS
	21	Gr.	MAGNESIO
	0.6	Gr.	HIERRO
	27	Gr.	FOSFORO

Contiene además VITAMINAS B1 – B2 – B3 – B5 – B6 – B9 – C; sus condiciones en alto contenido de fibra ayudan al aceleramiento del sistema digestivo.

7.4.6.2.11. Curuba

O taxos, del género pasiflora, son arbustos trepadores, nativos de selva de alta cordillera, su contenido nutricional por cada 100 gr. es:

	PORCION	UNIDAD	ELEMENTO
	6.25	Gr	CARBOHIDRATOS
	0.19	Gr.	GRASAS TOTALES
	9	Mgr.	SODIO
	93	Mgr.	POTASIO
	0.1	Gr.	CALCIO
	2.99	Gr.	AZUCARES
	0.58	Gr.	PROTEINAS
	12	Gr.	MAGNESIO
	0.2	Gr.	HIERRO
	0	Gr.	FOSFORO

Contiene VITAMINAS A y C, funciona como antioxidante.

7.4.7. Equipos de Comunicación y Cómputo

No.	EQUIPO	DESCRIPCIÓN	USO	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR
1		<p>Monitor: 19" LED (Según disponibilidad de marca: Samsung, LG ó AOC). Procesador: Intel Core i3 2.9GHz. RAM: 4GB DDR3. Disco Duro: 1TERA. Torre: ATX. (Diseño puede variar). Sistema operativo: Linux Ubuntu. Mouse Teclado Usb rápida respuesta (con tecla para desactivar teclas del sistema) Puertos USB: 4 Posteriores, 1 Frontales</p>	<p>Los computadores estarán ubicados en cada área administrativa de la compañía, y serán para uso exclusivo de actividades laborales, estipuladas en los manuales de funciones</p>	3	\$ 800,000	\$ 2,400,000
2		<p>Impresora HP Laser HP M130fw Multifuncional Pro Wifi. Velocidad de impresión (ISO): Negro hasta 23 ppm, hasta 10.000 paginas, cantidad de hojas de impresión: 150 a 15.000</p>	<p>Se instalará una impresora en la compañía, la cual estará ubicada en la oficina del administrador. .</p>	1	\$ 599,900	\$ 599,900

No.	EQUIPO	DESCRIPCIÓN	USO	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR
3		Teléfono inalámbrico con base y 1 auricular, teléfono con altavoz e identificador de llamadas con auricular adicional, ideal para llamadas sin cables desde cualquier lugar de tu casa u oficina	Los teléfonos estarán ubicados, uno en la oficina del administrador y otro será para la recepción de pedidos.	1	\$ 259,900	\$ 259,900
4		Kit DVR 8 canales con 4 cámaras Fullhd 1 tera P2P VTA	Se instalaran cámaras de vigilancias en las áreas de producción	1	\$ 687,000	\$ 687,000
					\$ 2,346,800	\$ 3,946,800

7.5. PLAN DE PRODUCCIÓN

PLAN DE PRODUCCIÓN PULPA DE FRUTA * 250 GR

INVENTARIO INICIAL 12.320
LOTE 12.800

PARAMETROS	2018							2019				
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY
Inventario Inicial	12.320	12.061	3.191	3.055	6.453	4.469	3.166	1.863	1.727	527	118	401
Pronostico	12.320	8.870	12.320	8.870	14.784	13.305	13.305	10.300	14.000	12.461	12.152	12.100
Pedido	13.059	8.160	12.936	9.402	13.306	14.103	14.103	12.936	9.040	13.209	12.517	12.342
MPS	12.800	0	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800
Inventario Final	12.061	3.191	3.055	6.453	4.469	3.166	1.863	1.727	527	118	401	859

PLAN DE PRODUCCIÓN PULPA DE FRUTA * 500 GR

INVENTARIO INICIAL 7.280
LOTE 8.000

PARAMETROS	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY
Inventario Inicial	7.280	0	1.553	3.147	4.021	4.881	5.355	6.011	6.367	6.723	6.953	6.113
Pronostico	7.280	6.140	6.280	6.660	6.800	7.100	7.062	7.280	7.350	7.400	8.340	8.312
Pedido	6.321	6.447	6.406	7.126	7.140	7.526	7.344	7.644	7.644	7.770	8.840	8.644
MPS	0	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000
Inventario Final	0	1.553	3.147	4.021	4.881	5.355	6.011	6.367	6.723	6.953	6.113	5.469

7.6. PLAN DE COMPRAS

V MATERIA	\$ 2,777
------------------	-----------------

2018	MES	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
	PEDIDO X 250 GR	13,059	8,160	12,936	9,402	13,306	14,103	14,103
	COMPRA	\$ 36,265,398	\$ 22,660,320	\$ 35,923,272	\$ 26,109,354	\$ 36,950,762	\$ 39,164,031	\$ 39,164,031
2019	MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY		
	PEDIDO X 250 GR	12,936	9,040	13,209	12,517	12,342		
	COMPRA	\$ 35,923,272	\$ 25,104,080	\$ 36,681,393	\$ 34,759,709	\$ 34,273,734		

2018	MES	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
	PEDIDO X 500 GR	6,321	6,447	6,406	7,126	7,140	7,526	7,344
	COMPRA	\$ 17,553,417	\$ 17,903,319	\$ 17,789,462	\$ 19,788,902	\$ 19,827,780	\$ 20,899,702	\$ 20,394,288
2019	MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY		
	PEDIDO X 500 GR	7,644	7,644	7,770	8,840	8,644		
	COMPRA	\$ 21,227,388	\$ 21,227,388	\$ 21,577,290	\$ 24,548,680	\$ 24,004,388		

2018	TOTAL COMPRAS	\$ 53,818,815	\$ 40,563,639	\$ 53,712,734	\$ 45,898,256	\$ 56,778,542	\$ 60,063,733	\$ 59,558,319
2019		\$ 57,150,660.00	\$ 46,331,468.00	\$ 58,258,683.00	\$ 59,308,389.00	\$ 58,278,122.00		

7.7. COSTOS DE PRODUCCIÓN

Costos de Producción		
Inventario Inicial	\$ -	\$ 22,934,800.00
Compra de materia prima	\$ -	\$ 224,125,239.00
(-) Inventario Final de Materia Prima	\$ -	\$ 8,192,587.00
Materia Prima Consumida	\$ -	\$ 238,867,452.00
Mano de Obra Directa	\$ -	\$ 7,930,430.00
Costos Indirectos	\$ -	\$ 111,200,444.00
Mano de obra Indirecta	\$ 59,395,075	\$ -
Materiales Indirectos	\$ 51,604,588	\$ -
Combustible	\$ -	\$ -
Depreciación	\$ 200,781	\$ -
Alquileres	\$ -	\$ -
Mantenimiento y reparación	\$ -	\$ -
Repuestos	\$ -	\$ -
Total Costo de Producción	\$ -	\$ 357,998,326.00
Número de unidades fabricadas	\$ -	\$ 233,963.00
Costo Unitario de Producción	\$ -	\$ 1,530.15
Utilidad por producto	\$ 0	\$ 612.06
Valor de Venta	\$ -	\$ 2,142.21
IGV	19%	\$ 407.02
Precio de Venta	\$ -	\$ 2,549.23

7.8. COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS				
ITEM	JUNIO 2018/MAYO 2019	JUNIO 2018/MAYO 2019	JUNIO 2018/MAYO 2019	JUNIO 2018/MAYO 2019
MANO DE OBRA ADMINISTRATIVOS	\$ 44,845,075	\$ 45,423,576	\$ 46,009,541	\$ 46,603,064
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 29,769,079	\$ 30,153,100	\$ 30,542,075	\$ 30,936,068
SERVICIOS (LUZ,AGUA ,GAS, INTERNET Y TELEFONIA)	\$ 12,000,000	\$ 12,154,800	\$ 12,311,597	\$ 12,470,417
CUOTA DE PRESTAMO	\$ 13,333,334	\$ 6,666,666	\$ 6,752,666	\$ 6,839,775
HONORARIOS CONTADOR	\$ 11,520,000	\$ 11,668,608	\$ 11,819,133	\$ 11,971,600
TOTAL	\$ 111,467,488	\$ 106,066,751	\$ 107,435,012	\$ 108,820,923

7.9. COSTO VARIABLE

PRODUCTO	UND COMPRA	VALOR MAT PRIMA	PRES.	COSTO UND
PULPA FRUTA (FRESA MORA MANGO LULO)	KILO	\$ 2,777.00	250	\$ 694.25
CONSERVANTE	KILO	\$ 28,000.00	1	\$ 28.00
EMPAQUE	UND	\$ 120.00	1	\$ 120.00
ETIQUETA	UND	\$ 70.00	1	\$ 70.00
				\$ 912.25

PRODUCTO	UND COMPRA	VALOR MAT PRIMA	PRES.	COSTO UND
PULPA FRUTA (FRESA MORA MANGO LULO)	KILO	\$ 2,777.00	500	\$ 1,388.50
CONSERVANTE	KILO	\$ 28,000.00	1	\$ 28.00
EMPAQUE	UND	\$ 120.00	1	\$ 120.00
ETIQUETA	UND	\$ 70.00	1	\$ 70.00
				\$ 1,606.50

7.10. COSTOS UNITARIOS

Tabla. –

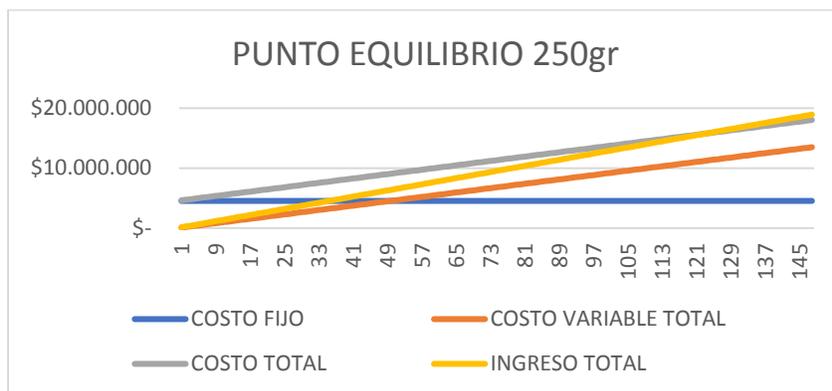
PRODUCTO	UNIDAD COMPRA	COSTO MAT.PRIMA* KG	CANT.UTILIZADA	
			GR	VALOR
PULPA DE FRUTA FRESA	KILO	\$ 2,777	250	\$ 694
CONSERVANTE	KILO	\$ 28,000	1	\$ 28
EMPAQUE	UND	\$ 120	1	\$ 120
ETIQUETA	UND	\$ 70	1	\$ 70
TOTAL		\$ 30,967		\$ 912

Tabla. –

PRODUCTO	UNIDAD COMPRA	COSTO MAT.PRIMA* KG	CANT.UTILIZADA	
			GR	VALOR
PULPA DE FRUTA FRESA	KILO	\$ 2,777	500	\$ 1,389
CONSERVANTE	KILO	\$ 28,000	1	\$ 28
EMPAQUE	UND	\$ 120	1	\$ 120
ETIQUETA	UND	\$ 70	1	\$ 70
TOTAL		\$ 30,967		\$ 1,607

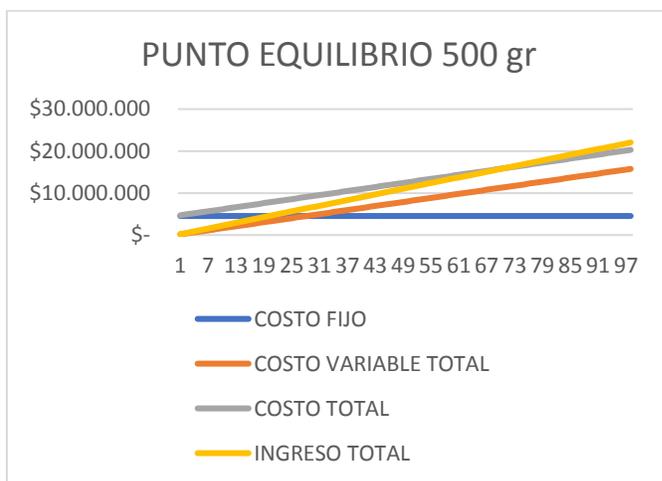
7.11. PUNTO DE EQUILIBRIO

7.11.1. Punto de Equilibrio – Presentación 250GR



250 gr	
GASTOS FIJOS ANUAL	\$ 4,533,792.00
COSTOS VARIABLES UND	\$ 912.00
COSTO VENTA UND	\$ 1,280.00
X	12,320
Costo variable total	\$ 11,235,919.30
Ingreso Total	\$ 15,769,711.30

7.11.2. Punto de Equilibrio – Presentación 500 Gr



500 gr	
GASTOS FIJOS ANUAL	\$ 4,533,792
COSTOS VARIABLES UND	\$ 1,607
COSTO VENTA UND	\$ 2,249
X	7,062
COSTO VARIABLE TOTAL	\$ 11,348,604
INGRESO TOTAL	\$ 15,882,396

Punto de Equilibrio 500GR: 7.062

Punto de Equilibrio 250GR: 12.320

El punto de equilibrio sirve para determinar el volumen mínimo de ventas que la empresa debe realizar para no perder, ni ganar. En el punto de equilibrio de un negocio las ventas son iguales a los costos y los gastos, al aumentar el nivel de ventas se obtiene utilidad, y al bajar se produce pérdida. Se deben clasificar los costos:

- Costos fijos: Son los que causan en forma invariable con cualquier nivel de ventas.
- Costos variables: Son los que se realizan proporcionalmente con el nivel de ventas de una empresa.

8. ESTUDIO LEGAL

8.1. OBJETIVOS

- Definir la forma jurídica de la empresa, construir y formalizar la misma.
- Analizar y vigilar que todos los aspectos laborales, tributarios, económicos y comerciales se cumplan para no incurrir en costos elevados por multas o tributos excesivos que hagan decaer la empresa.
- Conocer alcances y limitaciones relacionadas con la naturaleza de la empresa.

8.2. MARCO LEGAL

La PULPA es la parte comestible de las frutas o el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas de estas mediante procesos tecnológicos adecuados. Además, es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas sanas, maduras y limpias.

Según lo anterior y teniendo en cuenta la razón social de nuestra empresa las normas que nos rigen son:

No.	Normas/Leyes/Decretos	Ambito de aplicación o formulación
DECRETOS		
1	Decreto 4444 de 2005	Reglamenta la expedición del permiso sanitario, regimen de vigilancia sanitaria y control de calidad de los alimentos fabricados y comercializados por microempresarios, en el territorio nacional.
2	Registro sanitario . - Decreto 3075 de 1997	Regulan las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y sus disposiciones aplican , entre otros, a todas las fabricas y establecimientos y se comercialicen alimentos, dentro de los cuales se encuentran las plantas de procesamiento de frutas, para el consumo humano.
NORMAS		
1	Norma tecnica Colombiana NTC 5468	La presente norma establece los requisitos y los metodos de ensayo que deben cumplir los jugos (zumos), pulpas, nectares de fruta y sus concentrado, para consumo directo o elaboración ulterior .
2	Norma ISO 9000	Conjunto de normas sobre la calidad y gestión continua de calidad, establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO)

No.	Normas/Leyes/Decretos	Ambito de aplicación o formulación
LEY		
1	Ley 09 de 1979. - Titulo V	Reglamenta parcialmente lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, nectares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas.
2	Ley 09 de 1979. - Artículo 306	Todos los alimentos o bebidas que se expendan bajo marca de fábrica y con normas determinadas, requeriran del registro sanitario de acuerdo con la reglamentación que para el efecto expida el Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN		
1	Resolución 003929 de 2013	Por lo cual se establece el reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta
2	Resolución 14712 de 1984 de octubre 12 - Ministerio de Salud	Por lo cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas.

8.3. CONCEPTO DE LA EMPRESA

Se entiende por empresa una entidad institucional (es una entidad económica que tiene capacidad, por derecho propio, de poseer activos, contraer pasivos y realizar actividades económicas y transacciones con otras entidades) dedicada a la producción de bienes y servicios.

8.4. CLASIFICACIÓN DE LAS MY PYMES

En Colombia, según la Ley para el Fomento de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa, Ley 590, las PYMES se clasifican así:

- **Microempresa:** Personal no superior a 10 trabajadores. Activos totales inferiores a 501 salarios mínimos mensuales legales vigentes
- **Pequeña Empresa:** Personal entre 11 y 50 trabajadores. Activos totales u mayores a 501 y menores a 5.001 salarios mínimos mensuales legales vigentes.
- **Mediana:** Personal entre 51 y 200 trabajadores. Activos totales entre 5.001 y 15.000 salarios mínimos mensuales legales vigentes.

El aporte de la micro, pequeña y mediana empresa industrial se refleja en estos indicadores:

La Encuesta Anual Manufacturera nos permite valorar la incidencia de la MI PYME en el panorama empresarial colombiano. Representan el 96.4% de los establecimientos, aproximadamente el 63% del empleo; el 45% de la producción manufacturera, el 40% de los salarios y el 37% del valor agregado. Son más de 650.000 empresarios cotizando en el sistema de seguridad social.

8.4.1. Principales Sectores

En cuanto al desarrollo sectorial de la PYME, se observa la gran concentración de la industria en aquellos segmentos basados en el aprovechamiento de los recursos naturales, tanto de origen agropecuario como minero. Este grupo de sectores representa el 71% de la producción industrial. Si excluimos la refinación de petróleo y la industria petroquímica, la manufactura basada en el aprovechamiento de los recursos naturales representa aproximadamente el 60% del total industrial.

Los principales sectores son: Alimentos, cuero y calzado, muebles y madera, textil y confecciones, Artes Gráficas, plástico y químico, metalúrgico y metalmecánico, autopartes y minerales no metálicos.

8.5. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ACTIVIDADES ECONOMICAS (CIIU)

1020 procesamiento y conservación de frutas, legumbres, hortalizas y tubérculos.

Esta clase incluye:

- La elaboración y conservación de alimentos compuestos principalmente de frutas, legumbres y hortalizas.
- La conservación de frutas, nueces, legumbres y hortalizas: congelación, desecación, inmersión en aceite o en vinagre, enlatado, etc.
- Elaboración de productos alimenticios a partir de frutas, legumbres u hortalizas.
- La elaboración de pulpa de frutas, conservación de la pulpa; elaboración de zumos y jugos de frutas y hortalizas.
- La elaboración de compotas, mermeladas y jaleas.
- La preparación y conservación de papas: congeladas preparadas, puré deshidratado, refrigerios a base de papa, y harina y sémola de papa.
- La elaboración de platos preparados de legumbres y hortalizas.
- La producción de concentrados de frutas, legumbres y/u hortalizas.

8.6. CLASIFICACIÓN DE LAS SOCIEDADES

PULPA RICA FRESH, se conforma como una Sociedad por Acciones Simplificada, la cual se constituye mediante documento privado ante Cámara de Comercio o Escritura Pública ante Notario con uno o más accionistas quienes responden hasta por el monto del capital que han suministrado a la sociedad.

Se debe definir en el documento privado de constitución el nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas; el domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan, así como el capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que éstas deberán pagarse.

La estructura orgánica de la sociedad, su administración y el funcionamiento de sus órganos pueden ser determinados libremente por los accionistas, quienes solamente se encuentran obligados a designar un representante legal de la compañía. Su razón social será la denominación que definan sus accionistas pero seguido de las siglas "sociedad por acciones simplificada"; o de las letras S.A.S

8.7. CONSTITUCIÓN LEGAL

8.7.1. Registro Único Tributario (RUT)

Debe cumplir con 4 pasos a la hora de realizar el trámite para obtener el RUT:

✓ **Solicitar una cita: Tiene dos canales de atención para hacerlo:**

a) Asistencia telefónica

b) Agendamiento de citas virtuales

✓ **Alistar la documentación cumpliendo ciertos requisitos.**

Todas las personas deben tener a la mano el original de la cédula de ciudadanía junto con una fotocopia ampliada. En caso de que la haya extraviado, fotocopia del documento que expide la Registraduría Nacional del Estado Civil.

Formulario 001 (RUT), el cual se puede reclamar en los puntos de atención de la DIAN. Este se diligencia por el MUISCA, por el usuario al momento de inscribirse en línea o por el funcionario del punto de atención.

✓ **Registrarse y diligenciar el formulario de inscripción de forma virtual.**

Se debe seleccionar una de las opciones según corresponda: persona jurídica, persona natural o cámara de comercio.

✓ **Radical los documentos para formalizar la inscripción.**

En los mismos puntos de atención del punto anterior. Luego de realizar los 4 pasos anteriores en un espacio de una hora obtendrá su RUT. Este se puede obtener por correo electrónico, por la página web o de forma presencial.

8.7.2. Requisitos Del Registro Mercantil

Las cámaras de comercio establecen un trámite formal para el registro de las nuevas personas naturales y jurídicas que se quieren formalizar, entre ellos tenemos:

Tramite del pre-RUT:

- A través de nuestro sitio web www.ccc.org.co usted podrá diligenciar los formularios de matrícula mercantil de la persona natural y sus establecimientos de comercio. Imprima y firme el formulario diligenciado.

- Diligencie el Formulario de Registro Único Tributario de la DIAN a través de la página internet www.dian.gov.co, seleccionando la opción “Inscripción RUT”, y en Tipo de Inscripción elija “Cámara de Comercio”, pulse el botón continuar. Imprima y firme el formulario diligenciado.

- Diligencie el Formulario Adicional de Registro con Otras Entidades CAE. Con la información registrada en este documento la Cámara de Comercio notifica la matrícula de los establecimientos de comercio a las Secretarías de Planeación Municipal, Hacienda Municipal, Gobierno Municipal, para ser visitado por un grupo interdisciplinario formado por las entidades de Inspección, Vigilancia y Control.

Diligenciamiento Del Rúes (Registro Único Empresarial)

- Diligencie de manera correcta y completa el Formulario del Registro Único Empresarial y Social RUES, este podrá ser adquirido en cualquiera de las sedes de la Cámara de Comercio.

Presentación Del Acta O Escritura De Constitución

ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN (artículo 5 de la Ley 1258 de 2008).

Nombre: documento de identificación y municipio correspondiente al domicilio de cada uno de los accionistas. Los términos e información de dirección y residencia no suplen el requisito del domicilio.

Razón social o denominación seguida de las palabras "Sociedad por Acciones Simplificada", o de la sigla S.A.S.

Domicilio: municipio de la jurisdicción de la Cámara de Comercio. Los términos e información de dirección y residencia no suplen el requisito del domicilio que exige expresamente el nombre del municipio donde va a estar ubicada la sociedad.

Duración: tiempo de vigencia, puede ser definida o indefinida. Si no se precisa, se entenderá que se ha constituido por término indefinido.

Actividades A Desarrollar: pueden ser expresas y completas y/o enunciar que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil lícita. Si no se expresa nada al respecto, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.

Capital* Autorizado, Suscrito Y Pagado: En el documento constitutivo debe indicarse de manera clara, el término para pagar el capital suscrito, sin exceder (2) años. Sólo procede el nombramiento de junta directiva si está regulada en los estatutos, con número de miembros.

Distribución Del Capital Suscrito: entre todos los socios, indicando para cada uno el valor en pesos, el nombre correcto de cada accionista y la cantidad de acciones (artículo 624 del Estatuto Tributario).

Regulación, Facultades Y Limitaciones Del Representante Legal: la sociedad debe tener como órgano de administración mínimo, un representante legal, si en el documento de constitución se pacta de manera expresa que no tendrá suplentes, no proceden los nombramientos que se alleguen en dicho cargo.

Nombramiento De Representante Legal y de los órganos de administración creados con número de identificación.

Firma Del Documento De Constitución Por Todos Los Socios O Sus Apoderados.

Presentación Personal En Cámara De Comercio De Todos Los Socios al momento de presentar la solicitud de registro en nuestras taquillas.

Todo Lo Anterior Debe Constar En Un Solo Documento

Aceptación De Los Nombramientos con la firma, número de identificación y fecha de expedición del documento de identidad en el documento de constitución o con carta de aceptación y copia de la cédula.

Cancelación De Los Derechos De Registro

Al momento de presentar los documentos en las taquillas de la Cámara, se liquidan y reciben los derechos de inscripción autorizados por la Ley para la actividad registral. Además, usted deberá realizar el pago del impuesto de registro de carácter departamental para cada acto o documento que lo genere; el lugar de recaudo de dicho tributo está sujeto a las disposiciones de la Gobernación correspondiente (Ley 223 de 1995 y Decreto reglamentario 650 de 1996).

8.7.3. Obligaciones Del Registro

Actas: documentos en los que constan las decisiones de:

- Los órganos colegiados de las sociedades, tales como juntas de socios o asambleas de accionistas, así como las juntas directivas.
- Los órganos de dirección y administración de las entidades sin ánimo de lucro, tales como las Asambleas de fundadores, Asamblea de asociados, Junta Directiva, entre otros.

Se entiende configurada el acta cuando en el escrito se encuentran todos los requisitos solicitados en el art. 189 del Código del Comercio.

Las actas gozan de la presunción legal de autenticidad, por lo tanto, las personas que lo suscriben como presidente y secretario de la reunión, dan fe y responden por la veracidad de su contenido.

Libros: conjunto de hojas destinadas por las personas jurídicas y naturales para almacenar la información relacionada con los negocios, la operación, la administración, o el desarrollo de las actividades que se realizan en la empresa o en la entidad.

Documentos: escritos donde constan las decisiones tomadas por una o más personas, donde se disponen derechos o se toman a nombre propio, o en virtud de los cargos, decisiones que afectan a una sociedad o a una entidad sin ánimo de lucro.

Libros que se deben inscribir

De acuerdo con lo estipulado en el Decreto 019 de 2012, los libros que deben inscribirse son:

- Comerciantes: libros de registro de socios o accionistas y los de actas de asamblea y juntas de socios.
- Entidades Sin Ánimo de Lucro: los libros de asociados, actas del máximo órgano social y demás respecto de los cuales la ley establezca esta formalidad.

Nota: los libros de contabilidad y los de actas de las juntas directivas ya no se inscriben en los registros públicos que administran las cámaras de comercio.

8.7.4. Revisión Técnica De Seguridad (Bomberos)

El Concepto Técnico de Bomberos es la apreciación técnica emitida por el Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C., a través de la cual SE REVISAN las condiciones de seguridad humana, riesgos de incendio, materiales peligrosos y sistemas de protección contra incendios que se presentan en un inmueble en el cual funciona o funcionará un establecimiento comercial.

Tramite

1. **Liquidación:** Para obtener su concepto técnico el usuario deberá acercarse a cualquiera de los puntos de atención, donde se le realizará la liquidación del pago respectivo.

Acercándose a uno de los siguientes puntos de atención:

Súper CADE CAD, Carrera 30 No. 24-90.

Súper CADE Suba, calle 145 No. 103 B - 90.

Oficina de Atención al Ciudadano del Cuerpo Oficial de Bomberos, Calle 20 N° 68 A - 68.

2. **Documentos:** Los siguientes son los documentos que debe presentar en el momento de solicitar la liquidación según el tipo de establecimiento:

Establecimientos nuevos o no obligados a declarar: Original o fotocopia legible del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la de Cámara de Comercio renovado, con vigencia de 1 año.

3. **Pago:** El valor a cancelar será el establecido en el Acuerdo 11 de 1988, Capítulo IV, y el acuerdo 9 de 1992:

Establecimientos nuevos (primer año agradable de existencia) o no obligados a declarar: el valor a pagar es el equivalente a 2 salarios mínimos diarios, éste monto debe ser cancelado por cada sucursal que tenga el establecimiento.

4. **Radicación:** Una vez realizado el pago acérquese con la consignación a cualquiera de los puntos de atención donde se le programará la respectiva capacitación para la auto revisión o inspección dependiendo de la clasificación del tipo de riesgo del establecimiento (riesgo bajo, moderado y alto) y se le entregará un recibo de caja, el cual sirve para reclamar el concepto de revisión técnica.
5. **Capacitación y Auto revisión:** Si el usuario es clasificado en riesgo bajo, el usuario participa en una capacitación donde se le hará entrega del formulario de auto-revisión. Una vez diligenciado el usuario se acercará a la Oficina de Servicio al Ciudadano donde se le colocará el sello respectivo.
6. **Inspección técnica:** Si la clasificación otorgada al establecimiento es de moderado o alto riesgo se le asignará una visita dentro del término de los 30 días hábiles posteriores a la radicación de la solicitud de inspección. El concepto final deberá reclamarlo en la Oficina principal de Atención al Ciudadano (Calle 20 N° 68 A – 06) 15 días hábiles posteriores a la inspección técnica.

8.7.5. Normas Sanitarias Y de Salud (Secretaria De Salud)

Requisitos para realizar el trámite de Licencia Sanitaria:

1. *Presentar plano del establecimiento donde se indiquen las diferentes áreas, así como el croquis de localización de estas.*

- Indicar por líneas de producción las áreas con que se cuentan (Almacén de materias primas, producción, envasado. Almacén de productos terminado, residuos peligrosos, administrativas, comedor, servicios sanitarios, así como diagramas de flujo)
- Así como croquis de localización del establecimiento.

2. *Presentar programa de capacitación y difusión a los trabajadores*

- Incluir calendarización de los temas, personal al cual se dirige, así como la duración de cada uno de ellos.

3. *Presentar programa de vigilancia a la salud de los trabajadores expuestos a sustancias tóxicas o peligrosas.*

- Incluir Calendarización debiendo incluir identificación de riesgos por área de procesos (químicos, físicos y biológicos), personal expuesto por área de proceso y controles médicos en función de los riesgos.

4. *Hojas de datos de seguridad de las sustancias tóxicas o peligrosas que se manejan en el establecimiento.*

- Incluir hojas de datos de materias primas y productos terminados legibles y en idioma español, debiendo ser de conformidad a la normatividad aplicable en la materia

5. *Lista de medidas de seguridad que se aplican en el establecimiento*

- Tales como para el control de contaminantes, equipo contra incendios y construcciones especiales, incluyendo programa de seguridad, higiene y contingencias ambientales para casos de siniestros.

6. *Lista de los equipos para el control de contaminantes*

- Detallando características de identificación de los equipos con que se cuente para este fin.

7. *Lista del equipo contra incendios*

- Indicando el tipo de extintor, la capacidad y su localización.

8. *Lista de las construcciones especiales (detección de fugas, sistemas de captación de humos y vapores).*

- Detallando los equipos con que se cuente para este fin.

9. *Cédula de información técnica del establecimiento*

9.1.-*Descripción de los procesos industriales con diagrama de flujo.*

- Indicar el flujo de proceso y su descripción detallada por la línea de producción

9.2.- *Características de los equipos de fabricación por la línea de producción.*

- Indicar en un listado el equipo de proceso involucrado por la línea de producción.

9.3.- *Inventario de materias primas*

- Indicando nombre común, número de CAS, capacidad y tipo de envase.

9.4.- *Inventario de productos*

- Señalando nombre común, tipo de envase y producción mensual.

9.5.- *Lista de productos que requieren registro único ante la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.*

- Indicando nombre comercial y común, número de registro y fecha de expedición.
- En caso de que la empresa no cuente con los registros como propietario (Empresas Maquiladoras) incluir copia de (o) los contratos de maquila con la empresa propietaria del registro ante la CICOPRAFES, así como número del registro.
- En caso de no contar con ninguno de los puntos anteriores incluir el trámite de registro ante la CICOPRAFEST del producto que se desee formular, cabe mencionar que no se podrá fabricar, formular envasar o comercializar producto que no cuente con dicho registro sanitario.

9.6.- Listado de sustancias peligrosas que generan residuos industriales

- Indicando No. CAS, origen y destino de la sustancia, nombre común, materia prima, producto, código CRETIB, estado físico (Sólidos, líquidos, lodos u otros), señalando su disposición final.

9.7.-Residuos Industriales

- Describir las características de los residuos industriales, cantidades, promedio diario
- Describir tratamientos para descarga o disposición final
- Periodicidad de las descargas y disposiciones.

9.8.-Inventario de equipo de protección personal por área de proceso

- Detallar el listado del equipo de protección personal con que cuenta cada área del establecimiento.

9.9.- Inventario de equipo de protección personal para el desarrollo de actividades especiales en las que se manejen productos de alta toxicidad y peligrosidad.

- Detallar el listado de equipo de protección personal que sea adecuado para las sustancias tóxicas o peligrosas para la salud que se manejan en el establecimiento (De conformidad con las indicaciones de las Hojas de datos de seguridad).

8.7.6. Normas De Fabricación De Alimentos Y Medicamentos (Invima)

En Colombia todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública, la correspondiente autorización de comercialización (Notificación Sanitaria - NSA, Permiso Sanitario - PSA o Registro Sanitario - RSA), expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima1.

Los pasos que debe seguir para solicitar dichos Registros, Permisos o Notificaciones sanitarias de Alimentos son:

Paso 1. Realice la inscripción de su fábrica según lo dispuesto en el Artículo 126 del Decreto – Ley 019 de 2012 aquí. Si ya se encuentra inscrita continúe con el siguiente paso.

Paso 2. Identifique la categoría del riesgo para su producto, según Anexo 1 de la Resolución 719 de 2015. Si tiene una duda sobre la clasificación consúltelo en ventanilla en la Oficina de Atención al ciudadano, Call Center 57-(1) 2948700 grupo de Registros Sanitarios de Alimentos de la Dirección de Alimentos y Bebidas o a través de conexión Chat todos los lunes de 8:00 a.m. a 12 M.

Paso 3. Una vez identificada la clasificación del riesgo de su producto tenga en cuenta que si corresponde a riesgo alto requiere RSA, riesgo medio requiere PSA o riesgo bajo requiere NSA, según el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 3168 de 2015.

Paso 4. Tenga en cuenta que puede amparar alimentos bajo un mismo Registro, Permiso o Notificación Sanitaria en los casos establecidos en el artículo 42 de la Resolución 2674 de 2013.

Paso 5. Si se trata de un alimento de riesgo alto o medio verifique los requisitos para la obtención de RSA o PSA establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013. Si se trata de un alimento de bajo riesgo, verifique los requisitos establecidos en el Artículo 40 de la misma Resolución para solicitar una NSA.

Paso 6. Diligencie los formularios tanto de información básica, como de solicitud de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, según sea el caso, los cuales se encuentran en el archivo Excel “Formato único de Alimentos registros Sanitarios o Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria y tramites asociados (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)” que puede descargar aquí.

Paso 7. Verifique la tarifa que debe cancelar según el trámite requerido en nuestro manual tarifario, el cual puede descargar aquí, y realice el pago en cualquier oficina de Davivienda en la cuenta No. 00286999868-8 o a través de pago en línea aquí.

Paso 8. Presentar o enviar dicha documentación en carpeta blanca foliada en la Oficina de Atención al Ciudadano ubicada en la sede central del Invima, dirección Carrera 10 N° 64–28, primer piso – Bogotá D.C. Si sus productos corresponden a alimentos dirigidos a poblaciones especiales (p.ej. deportistas, pacientes con alguna enfermedad), surta el trámite de consulta a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas – SEAB, antes de solicitar la Notificación Sanitaria — NSA, el Permiso Sanitario — PSA o el Registro Sanitario — RSA. Las actas de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas pueden ser consultadas aquí.

8.8. NORMAS TRIBUTARIAS

Por los cuales una S.A.S debe responder:

- ✓ Contribuyentes del impuesto de industria y comercio (ICA)
- ✓ Impuesto a la renta y sus complementarios
- ✓ Impuestos sobre el valor agregado (IVA)
- ✓ Obligaciones parafiscales, Sena, ICBF y Cajas de compensación.

Toda empresa que tenga trabajadores vinculados mediante contrato de trabajo tiene obligaciones Parafiscales, correspondientes al 9% de su nómina. Estas son:

- ✓ 4% Para el subsidio familiar.
- ✓ 3% Para el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).
- ✓ 2% Para el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)

9. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

9.1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

9.1.1. Identidad Estratégica

PULPA RICA FRESH SAS es una compañía comprometida, responsable, honesta, puntual y que trabaja arduamente en la satisfacción de sus clientes, mediante la comercialización de pulpas de fruta de alta calidad.

9.1.2. Futuro Preferido

Ser para el año 2021 una empresa reconocida por la distribución directa e indirecta de pulpas de fruta a nivel departamental, destacándonos por ofrecer productos de alta calidad, y excelente atención de servicio al cliente externo e interno.

9.1.3. Valores

✓ **Puntualidad:**

Organizamos un proceso logístico y de solicitud de producto con el objetivo de maximizar las entregas en los tiempos establecidos.

✓ **Excelencia:**

Buscamos constantemente nuestro mejoramiento continuo.

✓ **Honestidad:**

Generamos procesos con transparencia y rectitud.

✓ **Responsabilidad:**

Contamos con la seriedad de nuestros compromisos para con nuestros clientes.

✓ **Respeto:**

Valoramos, entendemos, comprendemos y valoramos, buscando amistad en las relaciones interpersonales, laborales y comerciales.

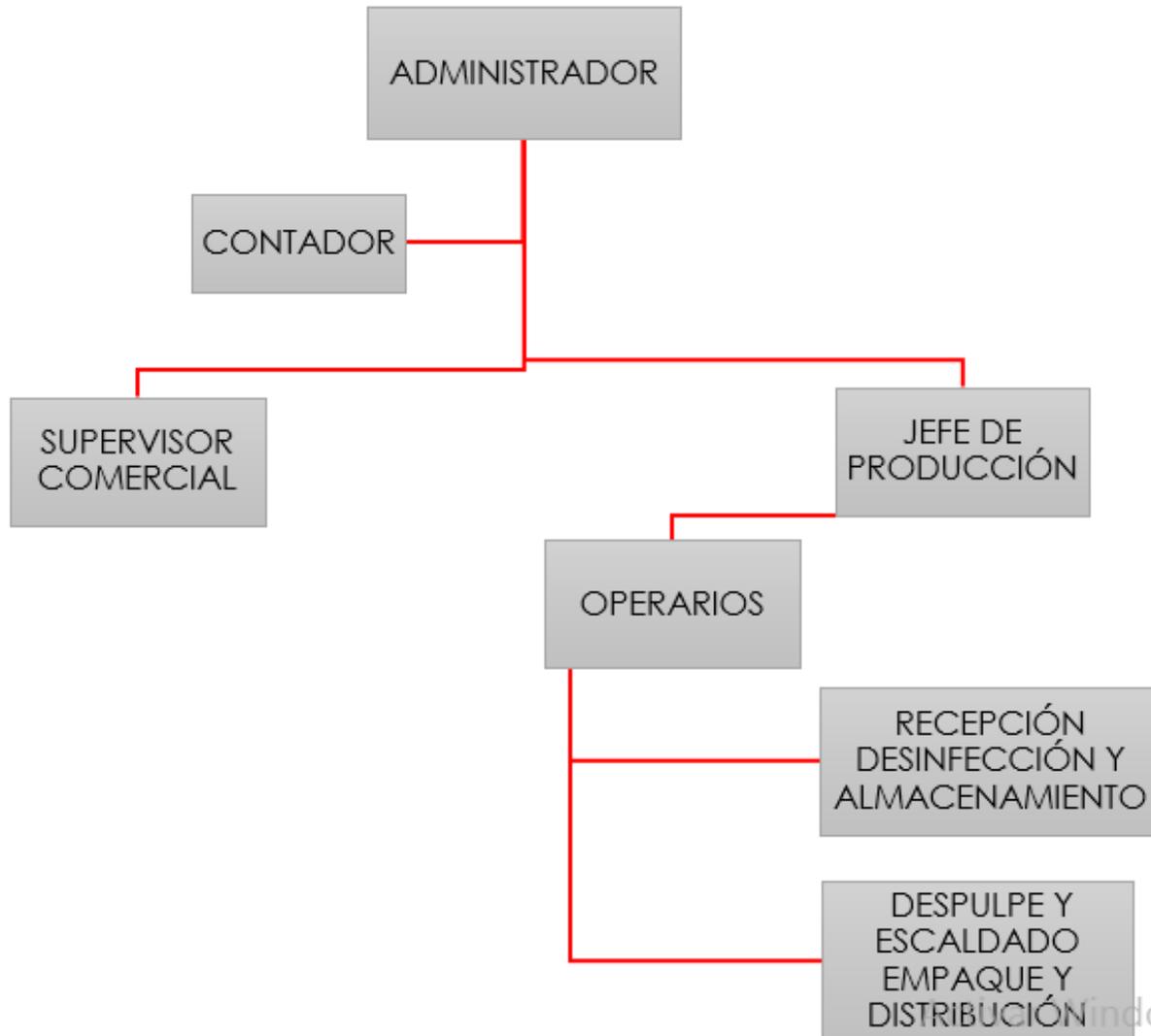
✓ **Confianza:**

Cumplimos con lo prometido al ofrecer productos de los mejores a un justo precio.

✓ **Trabajo en Equipo:**

Con el aporte de todos los nuestros colaboradores buscamos el cumplimiento de los objetivos organizacionales

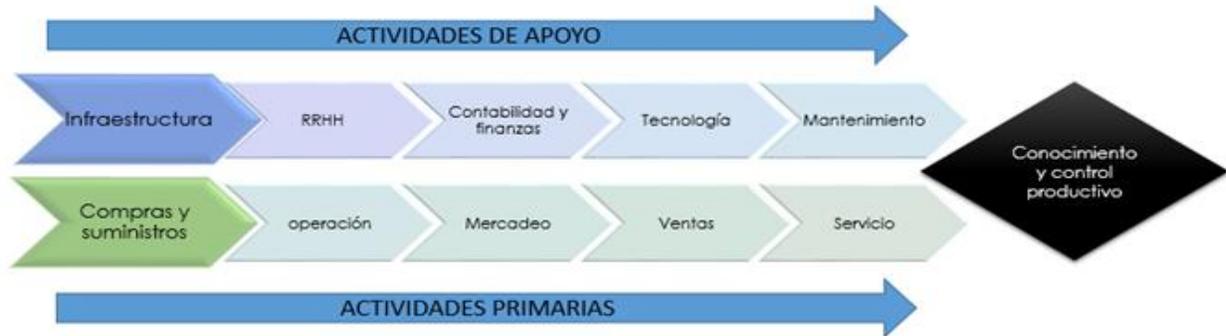
9.2. ORGANIGRAMA



9.3.DOFA

<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Conocimiento del procesamiento del producto.• Conocimiento del mercado• Personal competitivo• Buena capacitación• Excelente ambiente laboral• Proactividad en el personal• Calidad en el proceso del producto• Buenos recursos financieros• Buena calidad del producto final del servicio• Procedimientos establecidos• Estrategia de mercado organizada• Características especiales del producto que se oferta• Variedad en clases de fruta	<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Tendencia de crecimiento• Recursos de bajo costo• Alta demanda en los mercados a manejar• Producto de calidad y excelentes precios• Alto mercado• Necesidad del producto• Tendencias favorables en el mercado• Competencia mínima• Tiempos de entrega, puntualidad
<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Consecución de personal para la distribución• Salarios bajos• Consecución de personal con experiencia• Consecución de clientes frecuentes del personal calificado• Incapacidad para ver errores de INVIMA• Problemas con calidad	<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Competencia• Poco crecimiento• Rotación de personal• Cambios en la legislación y normas• Multas• Aumento de precios en materia prima• Segmento del mercado contraído

9.4. TAMAÑO DE LA EMPRESA / CADENA DE VALOR



9.5. RECURSOS HUMANOS

9.5.1. PERFILES Y MANUAL DE FUNCIONES

9.5.1.1. Perfil Administrador

Perfil:

Formación Académica: Graduado contaduría o Administración Preferiblemente con Maestría en Finanzas. Experiencia Previa De 5 a 8 años de experiencia en el cargo o en posiciones similares (Gerente General u Gerente de Planta).

Descripción cargo:

Responsable por la dirección y representación legal y judicial; estableciendo las políticas generales que regirán a la empresa. Desarrolla y define los objetivos organizacionales. Planifica el crecimiento de la empresa a corto y a largo plazo. Además, presenta al Directorio los estados financieros, el presupuesto, programas de trabajo y demás obligaciones que requiera.

Descripción funcional:

- ✚ Ejercer la representación legal de la Empresa.

- ✚ Realizar la administración global de las actividades de la empresa buscando su mejoramiento organizacional, técnico y financiero.
- ✚ Garantizar el cumplimiento de las normas, reglamentos, políticas e instructivos internos y los establecidos por las entidades de regulación y control.
- ✚ Controlar y supervisar los reportes financieros, comparando resultados reales con los presupuestados.
- ✚ Controlar la administración de los recursos monetarios y el cumplimiento de regulaciones en materia tributaria, arancelaria y demás obligaciones legales.
- ✚ Controlar los costos y rentabilidad de la empresa
- ✚ Gestión de Compras
- ✚ Controlar los niveles de inventarios.
- ✚ Gestión financiera estratégica.
- ✚ Controlar el cumplimiento de los planes y programas de producción.
- ✚ Controlar que los índices y costos de producción.
- ✚ Controlar la producción de la planta.
- ✚ Verificar y garantizar que la nómina, las prestaciones legales y extralegales a las que haya lugar.

9.5.1.2. Perfil Jefe de Producción

Perfil:

Profesional con experiencia de cinco (05) años en plantas de consumo masivo o de alimentos preferiblemente egresado como Ingeniero Industrial o TSU de Alimentos. Con alto sentido de compromiso, ética, trabajo en equipo, colaborador, responsable, buena comunicación y orientado al logro de metas, con capacidad de planificación, organización y supervisión de personal y buen manejo de información confidencial.

Descripción del cargo:

Responsable de todo lo referente a los procesos productivos para lograr la eficiencia y productos de calidad.

Descripción funcional:

- ✚ Supervisa toda la transformación de la materia prima y material de empaque en producto terminado.
- ✚ Coordina labores del personal. Controla la labor de los supervisores de áreas y del operario en general.
- ✚ Vela por el correcto funcionamiento de maquinarias y equipos.
- ✚ Es responsable de las existencias de materia prima, material de empaque y productos en proceso durante el desempeño de sus funciones.
- ✚ Entrena y supervisa a cada trabajador encargado de algún proceso productivo durante el ejercicio de sus funciones.
- ✚ Vela por la calidad de todos los productos fabricados.
- ✚ Ejecuta planes de mejora y de procesos.
- ✚ Emite informes, analiza resultados, genera reportes de producción que respalden la toma de decisiones.
- ✚ Cumple y hace cumplir los manuales de procesos y cumple y hace cumplir las buenas prácticas de manufactura.
- ✚ Ejecuta y supervisa planes de seguridad industrial. Controla la higiene y limpieza de la fábrica.
- ✚ Asegurar el ingreso de los mejores talentos según los requerimientos de los procesos de la empresa, implementando adecuadamente el reclutamiento, selección y contratación de personal.
- ✚ Incrementar las competencias laborales del personal, por medio de la aplicación de los procesos de inducción, capacitación, entrenamiento y seguimiento al desempeño.
- ✚ Garantizar la ejecución de la Inducción y reinducción al personal.

9.5.1.3. Perfil Operario de producción

Perfil:

Bachillerato Académico o técnico, curso manipulación de alimentos. Experiencia laboral: 1 AÑO
Conocimientos específicos: Buenas prácticas de manufactura de alimentos.

Descripción funcional:

- ✚ Cumplir con el horario asignado.
- ✚ Realizar las funciones asignadas por el jefe inmediato (Supervisor de Producción).
- ✚ Informar al Gerente o a quien corresponda, de cualquier anomalía que se presente.
- ✚ Participar en las reuniones de personal cuando considere necesario su presencia.
- ✚ Responder por los implementos de trabajo asignados.
- ✚ Comunicar cualquier daño encontrado en alguno de los sitios de trabajo.
- ✚ Velar por el orden y aseo del lugar. Llevar al día los registros requeridos para el control de la producción.

9.6. COSTOS ADMINISTRATIVOS

9.6.1. Gastos de Personal

Ítem	Cargo	Cant.	2018		2019	
			Sueldo mensual	Jun - Dic	Sueldo mensual	Ene - May
1	Administrador	1	\$ 869,453	\$ 6,086,171	\$ 920,839	\$ 4,604,195
2	Jefe Producción	1	\$ 869,453	\$ 6,086,171	\$ 920,839	\$ 4,604,195
3	Supervisor comercial	1	\$ 869,453	\$ 6,086,171	\$ 920,839	\$ 4,604,195
			\$ 2,608,359	\$ 18,258,513	\$ 2,762,517	\$ 13,812,585

Ítem	Cargos	Salario	Jun a Dic 2018				Suma por cargo
			EPS	AFP	CCF	ARL	
			4%	12%	4%	1.044%	
1	Gerente General	\$ 781,242	\$ 31,250	\$ 93,749	\$ 31,249.68	\$ 8,156	\$ 164,405
2	Jefe producción	\$ 781,242	\$ 31,250	\$ 93,749	\$ 31,249.68	\$ 8,156	\$ 164,405
3	Supervisor comercial	\$ 781,242	\$ 31,250	\$ 93,749	\$ 31,249.68	\$ 8,156	\$ 164,405
		\$ 2,343,726	\$ 93,749	\$ 281,247	\$ 93,749	\$ 24,468	\$ 493,214

EPS	\$ 656,243			
AFP		\$ 1,968,730		
CCF			\$ 656,243	
ARL				\$ 171,279

TOTAL A PAGAR	\$ 3,452,496
----------------------	---------------------

Item	Cargos	Salario	Ene a May 2019				Suma por cargo
			EPS	AFP	CCF	ARL	
			4%	12%	4%	1.044%	
1	Gerente General	\$ 827,335	\$ 33,093	\$ 99,280.20	\$ 33,093	\$ 8,637.38	\$ 174,104
5	Jefe Producción	\$ 827,335	\$ 33,093	\$ 99,280.20	\$ 33,093	\$ 8,637.38	\$ 174,104
6	Supervisor Comercial	\$ 827,335	\$ 33,093	\$ 99,280.20	\$ 33,093	\$ 8,637.38	\$ 174,104
		\$ 2,482,005	\$ 99,280	\$ 297,841	\$ 99,280	\$ 25,912	\$ 522,313

EPS	\$ 496,401			
AFP		\$ 1,489,203		
CCF			\$ 496,401	
ARL				\$ 129,561

TOTAL A PAGAR		\$ 2,611,566
----------------------	--	---------------------

Liquidación de prestaciones sociales anuales Jun 2018 a Dic 2018

Item	Cargos	SUELDO incluido AUX. TRAN	Prima		Cesantías	Intereses
			1er Semestre	2do Semestre		
			8,33%			
1	Administrador	\$ 869,453	\$ 72,454	\$ 434,727	\$ 507,181	\$ 35,503
5	Jefe Producción	\$ 869,453	\$ 72,454	\$ 434,727	\$ 507,181	\$ 35,503
6	Supervisor Comercial	\$ 869,453	\$ 72,454	\$ 434,727	\$ 507,181	\$ 35,503
		\$ 2,608,359	\$ 217,363	\$ 1,304,180	\$ 1,521,543	\$ 106,508

TOTAL A PAGAR		\$ 3,833,180
----------------------	--	---------------------

Sueldo	Vacaciones
	4,17%
\$ 781,242	\$ 227,862
\$ 781,242	\$ 227,862
\$ 781,242	\$ 227,862
\$ 2,343,726	\$ 683,587

Liquidación de prestaciones sociales anuales Ene a Mayo 2019

Ítem	Cargos	SUELDO incluido AUX. TRAN	Prima	Cesantías	Intereses
			1er Semestre		
			8,33%		
1	Administrador	\$ 920,839	\$ 383,683	\$ 383,683	\$ 19,184
3	Jefe Producción	\$ 920,839	\$ 383,683	\$ 383,683	\$ 19,184
4	Supervisor Comercial	\$ 920,839	\$ 383,683	\$ 383,683	\$ 19,184
		\$ 2,762,517	\$ 1,151,049	\$ 1,151,049	\$ 57,552

TOTAL A PAGAR	\$ 2,876,734
----------------------	---------------------

Sueldo	Vacaciones
	4,17%
\$ 827,335	\$ 172,361
\$ 827,335	\$ 172,361
\$ 827,335	\$ 172,361
\$ 2,482,005	\$ 517,084

9.7. GASTOS DE PUESTA EN MARCHA

PARTIDA	VALOR
Autenticación Notarial (4Socios)	\$ 13.800
Registro de Cámara Comercio, base 45.000.000	\$ 220.500
Formulario de Registro	\$ 4.000
Derecho de Inscripción	\$ 31.000
Matricula primer año	\$ 0
Certificado de Existencia	\$ 17.200
Inscripción de Libros	\$ 10.300
Registro INVIMA	\$ 3.162.000
TOTAL	\$ 3.458.800

10. ESTUDIO FINANCIERO Y CONTABLE

10.1. OBJETIVO

Realizar un estudio que evidencie la rentabilidad económica del proyecto a través de métodos de evaluación financiera que consideran el cambio en el valor del dinero a lo largo del tiempo.

Elaborar los estados de resultados y balances generales proyectados, desde el año uno hasta el horizonte del proyecto.

Establecer la relación beneficio costo esperada para cada año del proyecto

10.2. INVERSIONES

Maquinaria y Equipo

INVERSION INICIAL MAQUINARIA Y EQUIPO			
CANT	ITEM	COSTO UNITARO	COSTO TOTAL
1	BASCULA DIGITAL	\$ 198,200.00	\$ 198,200.00
1	SET CUCHILLOS	\$ 200,000.00	\$ 200,000.00
1	MESA DE TRABAJO	\$ 629,900.00	\$ 629,900.00
1	LAVADORA FRUTAS	\$ 2,500,000.00	\$ 2,500,000.00
1	DESPULPADORA DE FRUTAS	\$ 2,650,000.00	\$ 2,650,000.00
1	MAQUINA EMPACADORA AL VACIO	\$ 2,000,000.00	\$ 2,000,000.00
1	MARMITA	\$ 4,000,000.00	\$ 4,000,000.00
1	CUARTO FRIO	\$ 7,900,000.00	\$ 7,900,000.00
			\$ -
TOTAL INVERSION INICIAL MAQ Y EQUIPO			\$ 20,078,100.00

La obtención de pulpa de frutas requiere de un proceso arduo que garantice una excelente calidad y buenas prácticas sanitarias para su elaboración, es por eso que se necesita de maquinaria calificada en donde cada máquina cumple una función específica desde la recepción de frutas, el lavado el despulpado hasta finalmente el empaclado del producto final.

Cómputo y Comunicación

INVERSION INICIAL EN EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN			
CANT	ITEM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	COMPUTADOR	\$ 800,000.00	\$ 800,000.00
1	IMPRESORA	\$ 599,900.00	\$ 599,900.00
1	KIT DVR 8 CAN * 4 CAMARAS	\$ 949,900.00	\$ 949,900.00
2	TELEFONO	\$ 259,900.00	\$ 519,800.00
TOTAL INVERSION EN EQUIPO DE COMP Y COMU			\$ 2,869,600.00

Muebles y Enseres

INVERSION INICIAL EN MUEBLES Y ENSERES			
CANT	ITEM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
3	ESCRITORIO	\$ 339,900.00	\$ 1,019,700.00
3	SILLAS ERGONOMETRICAS	\$ 99,900.00	\$ 299,700.00
1	LOKER METALICO * 12	\$ 450,000.00	\$ 450,000.00
1	ESTANTERIA LIVIANA	\$ 229,900.00	\$ 229,900.00
TOTAL INVERSION EN MYE			\$ 1,999,300.00

Total Inversión Inicial

TOTAL INVERSION INICIAL FIJA	
DESCRIPCIÓN	VALOR
INVERSION INICIAL EN MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 20,078,100.00
INVERSION INICIAL EN MUEBLES Y ENSERES	\$ 1,999,300.00
INVERSION INICIAL EN EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN	\$ 2,869,600.00
GASTOS DE CONSTITUCION	\$ 300,000.00
REGISTRO INVIMA	\$ 3,162,000.00
TOTAL INVERSION INICIAL FIJA	\$ 28,409,000.00

10.3. INGRESOS

PROYECCION DE INGRESOS			
250 GRAMOS		500 GRAMOS	
FECHA ACTUAL	jun-18	FECHA ACTUAL	jun-18
CANT VENTAS	13,089	CANT VENTAS	6321

PRECIO FLAT O FIJO	1,280	PRECIO FLAT O FIJO	2249
VENTA X DIA	595	VENTA X DIA	287
PROYECCION A 30 DIAS (Q)	17,849	PROYECCION A 30 DIAS (Q)	8620
TOTAL, AÑO(Q)	214,184	TOTAL AÑO(Q)	103435
PROYECCION A 30 DIAS (\$)	\$ 22,846,255	PROYECCION A 30 DIAS (\$)	\$ 19,385,358
TOTAL, AÑO (\$)	\$ 274,155,055	TOTAL AÑO (\$)	\$ 232,624,293

10.4. EGRESOS

PROYECCION DE GASTOS		
ITEM	MENSUAL	ANUAL
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 2,480,757	\$ 29,769,079
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	\$ 5,737,090	\$ 68,845,075
MANO DE OBRA ADMINISTRATIVOS	\$ 3,737,089	\$ 44,845,075
HONORARIOS CONTADOR	\$ 960,000	\$ 11,520,000
PUBLICIDAD	\$ 80,000	\$ 960,000
FLETE TRANSPORTE	\$ 960,000	\$ 11,520,000
TOTAL OTROS GASTOS	\$ 140,000	\$ 1,680,000
PROYECCION TOTAL GASTOS DE FUNCIONAMIENTO MENSUAL Y ANUAL	\$ 8,357,846	\$ 100,294,154

10.5. FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA			
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3
INGRESOS			
CAJA	\$ 32,000,000		
INGRESOS	\$ 30,931,705	\$ 24,944,615	\$ 30,964,274
RECUPERACION CARTERA			
TOTAL INGRESOS	\$ 62,931,705	\$ 24,944,615	\$ 30,964,274
EGRESOS			
COMPRA MATERIAS PRIMAS	\$ 15,005,621	\$ 13,800,900	\$ 16,505,621
MATERIAS PRIMAS INVENTARIO	\$ 28,212,640	\$ 9,304,447	\$ 8,861,407
COSTOS FIJOS	\$ 1,920,000	\$ 1,920,000	\$ 1,920,000
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 6,217,846	\$ 6,217,846	\$ 6,217,846
AMORTIZACION PRESTAMO	\$ 1,111,111	\$ 1,111,111	\$ 1,111,111
PAGO INTERESES	\$ 300,000	\$ 283,333	\$ 266,666
TOTAL EGRESOS	\$ 52,767,218	\$ 32,637,637	\$ 34,882,651
SALDO FLUJO DE EFECTIVO	\$ 10,164,487	-\$ 7,693,022	-\$ 3,918,377
SALDO ACUMULADO	\$ 10,164,487	-\$ 7,693,022	-\$ 3,918,377

10.7. FUENTES DE FINANCIACIÓN

INVERSION, TABLA DE AMORTIZACION CUOTA FIJA						
TOTAL INVERSION REQUERIDA		TABLA DE AMORTIZACION				
APORTE SOCIOS	\$ 24,000,000	CUOTA	Abono a Interés	Abono a Capital	Cuota Mensual	SALDO INICIAL
CREDITO FONDO DE AHORRO - COOPEDAC	\$ 20,000,000	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 20,000,000.00
		1	\$ 300,000.00	\$ 811,112.00	\$ 1,111,112.00	\$ 18,888,888.00
VALOR TOTAL	\$ 44,000,000	2	\$ 283,333.00	\$ 827,779.00	\$ 1,111,112.00	\$ 17,777,776.00
EL CREDITO SERA OTORGADO POR EL FONDO DE AHORRO DE LA ASOCIACIÓN COOPEDAC		3	\$ 266,666.64	\$ 844,444.36	\$ 1,111,111.00	\$ 16,666,665.00
		4	\$ 249,999.98	\$ 861,111.03	\$ 1,111,111.00	\$ 15,555,554.00
		5	\$ 233,333.31	\$ 877,777.69	\$ 1,111,111.00	\$ 14,444,443.00
		6	\$ 216,666.65	\$ 894,444.36	\$ 1,111,111.00	\$ 13,333,332.00
MONTO	\$ 20,000,000	7	\$ 199,999.98	\$ 911,111.02	\$ 1,111,111.00	\$ 12,222,221.00
PLAZO (AÑOS)	AÑO Y MEDIO	8	\$ 183,333.32	\$ 927,777.69	\$ 1,111,111.00	\$ 11,111,110.00
CUOTAS	18	9	\$ 166,666.65	\$ 944,444.35	\$ 1,111,111.00	\$ 9,999,999.00
TASA DE INTERES	1.5%	10	\$ 149,999.99	\$ 961,111.02	\$ 1,111,111.00	\$ 8,888,888.00
COSTO EFECTIVO ANUAL	27%	11	\$ 133,333.32	\$ 977,777.68	\$ 1,111,111.00	\$ 7,777,777.00
		12	\$ 116,666.66	\$ 994,444.35	\$ 1,111,111.00	\$ 6,666,666.00
		13	\$ 99,999.99	\$ 1,011,111.01	\$ 1,111,111.00	\$ 5,555,555.00
		14	\$ 83,333.33	\$ 1,027,777.68	\$ 1,111,111.00	\$ 4,444,444.00
		15	\$ 66,666.66	\$ 1,044,444.34	\$ 1,111,111.00	\$ 3,333,333.00
		16	\$ 50,000.00	\$ 1,061,111.01	\$ 1,111,111.00	\$ 2,222,222.00
		17	\$ 33,333.33	\$ 1,077,777.67	\$ 1,111,111.00	\$ 1,111,111.00
		18	\$ 16,666.67	\$ 1,094,444.34	\$ 1,111,111.00	\$ -

10.8 BALANCE GENERAL

BALANCE GENERAL			
ACTIVO		PASIVO	
CAJA	\$ 4.000.000,00	Bancos nacionales	\$ 20.000.000,00
Mercan no fab x empresa	\$ 4.300.382,00		
equipo computo	\$ 2.689.600,00	TOTAL PASIVOS	\$ 20.000.000,00
equipo computo	\$ 2.689.600,00		
banco	\$ 40.000.000,00	PATRIMONIO	
clientes	\$ -	Aporte sociales	\$ 24.000.000,00
muebles oficina	\$ 1.999.300,00	TOTAL PATRIMONIO	\$ 24.000.000,00
TOTAL ACTIVOS	\$ 55.678.882,00	PASIVO + PATRIMONIO	\$ 44.000.000,00

TOTAL GASTOS ADMINISTRACION	\$ 5,911,482
------------------------------------	---------------------

	Nro. de figuras	Salario	
Salario Área comercial			\$ 869,453.00
supervisor comercial	1.0	\$ 781,242.00	\$ 781,242.00
Auxilio transporte supervisor comercial	1.0	\$ 88,211.00	\$ 88,211.00

TOTAL GASTOS COMERCIALES	\$ 869,453
---------------------------------	-------------------

	Nro. de días mes	Salario	
Transporte	Entregas	valor	\$ 960,000.00
Fletes exclusivos	12	\$ 80,000.00	\$ 960,000.00
	-	-	-

TOTAL GASTOS LOGISTICOS	\$ 960,000
--------------------------------	-------------------

Gasto Operacional (Validación)	\$ 7,740,935
---------------------------------------	---------------------

Incluido Puntos de Venta	Cifras
Venta Bruta	\$ 29,308,580
Costo de Venta	\$ 869,453
Costo de entrega	\$ 960,000
Costo de almacén	\$ 1,000,000
Overhead	\$ 4,911,482
Costo Operacional	\$ 7,740,935
Margen	\$ 8,792,574
Apoyo a vendedores	\$ -
Descuento Financiero	\$ -
Otros apoyos (Convenio)	\$ -

Beneficios	\$ 8,792,574
-------------------	---------------------

Diferencia del ejercicio	1,051,639
---------------------------------	------------------

10.10. VALOR PRESENTE NETO

MES	REAL	UNID DIMINUYE
ENERO		
FEBRERO	\$ 12,936	\$ 3,896
MARZO	\$ 9,040	-\$ 4,169
ABRIL	\$ 13,209	\$ 692
MAYO	\$ 12,517	\$ 175
JUNIO	\$ 12,342	-\$ 717
TOTAL DISMINUCION EN UNIDADES		4,763
COSTO DE OPORTUNIDAD		13,225,907
COSTO OPORTUNIDAD		7%

10.11. TASA INTERNA DE RETORNO

VALOR TRIMESTRE	
TIR	11%
VAN	\$174,438,266

VAN: Es una cantidad monetaria, que refleja la diferencia entre el valor actual de los cobros menos el valor actualizado de los pagos; es decir, es el valor de todos los estados de resultados esperados referido a un mismo momento del tiempo. En términos generales se puede interpretar.

El VAN del modo siguiente:

$VAN > 0 \Rightarrow$ Que la empresa genera beneficio

$VAN = 0 \Rightarrow$ No hay beneficio ni pérdidas, aunque se pierde el tiempo

$VAN < 0 \Rightarrow$ hay pérdidas en la empresa, además de perder el tiempo

11. ANALISIS DE IMPACTO

11.1. IMPACTO AMBIENTAL

Las principales fuentes de generación de residuos líquidos en la industria procesadora de frutas para la obtención de pulpas son los procesos de lavado, tanto a las frutas, como maquinaria, equipos y pisos de la línea de producción. Estos residuos se caracterizan por contener principalmente sólidos suspendidos y materia orgánica disuelta, también es común encontrar plaguicidas, insecticidas, jugos provenientes de la materia prima, hojas, tallos y otras partes de las plantas.

El consumo de agua para lavado de frutas varía dependiendo del producto y del tipo de industria, en algunos casos siendo ésta del 50% del total del agua usada, en busca de mejorar este aspecto y racionalizar el uso del agua durante el Lavado de las frutas; Se hará una limpieza adecuada en seco mediante la utilización medios como la agitación manual, tamices y chorros de aire. Sin embargo, hay que tener en cuenta que hay productos como la guayaba, guanábana, a los que esta medida puede afectar altamente.

Por otro lado, en vista de que el tema de los residuos se ha convertido en un problema no solo ambiental si no económico y como resultado de la actividad “producción de pulpas” realizada por la empresa PULPAS RICA FRESH S.A.S. Los principales residuos que se presentan son (cascaras y semillas) a las cuales se pretende dar una disposición final adecuada. Donde los residuos de frutas como, guayaba, guanábana y mango son aprovechados en procesos de valorización como el compostaje, la lombricultura y la obtención de productos químicos. Que

brindan la oportunidad de obtener otros ingresos y ante todo preservar el medio ambiente y velar por su cuidado.

12. CONCLUSIONES

- El proyecto va enfocado hacia dos segmentos de mercados: los tenderos y las amas de casa, los primeros son los clientes y los segundos los consumidores, pero las estrategias de marketing a usar deben aplicar para ambos segmentos para así lograr un éxito en el proyecto.
- El 60% de las amas de casa o cabezas de familia que consumen pulpa de fruta lo hacen porque el producto es muy práctico y no consume tiempo prepararlo.
- La competencia en el sector de las tiendas tiene a una empresa muy grande pero la estrategia es atacarlos mediante precio, cantidad, calidad y diferenciación del producto mediante aditivos nutritivos a la pulpa de fruta que atraigan más al cliente desde el punto de vista nutricional. Los precios de ambos productos serán muy similares pero la cantidad (250 g, 500 g) y la calidad (100% natural vs químicos) hacen que nuestro producto sea mejor.

13. BIBLIOGRAFIA

- Perfil nacional de consumo de frutas y verduras, subdirección de salud nutricional alimentos y bebidas ministerio de salud y protección social organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura –FAO, proyecto UTF/COL/039 Bogotá D.C febrero de 2013
- Base de datos de ENSIN 2005.
- El Espectador, 10 de octubre de 2011.
- Corporación Colombia Internacional (CCI), Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Comercialización y encadenamientos productivos en el sector agroalimentario. Bogotá: Corporación Colombia Internacional (CCI, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural; 2002. p. 261.
- Proceso de frutas en línea <http://procesodefutas.blogspot.com/>
- Blog hablemos de tomate de árbol http://cipaisafruits.blogspot.com/p/beneficiosy-propiedades-medicinales_19.html
- Venecia Cundinamarca [en línea] www.venecia-cundinamarca.gov
- Extraído de la Ley 1014 de 2006, Artículo 2. —Objeto de la ley.
- Ficha técnica de producto terminado pulpa de fruta congelada light, GRUMMAN, alimentos naturales y saludables.
- www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/2006228.
- <http://quimicamenteactivosieruu.bligoo.com.co/composicion-quimica-de-las-frutas>
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Mora_\(fruta\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Mora_(fruta))
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Naranja_\(fruta\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Naranja_(fruta))

