

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16 PAGINA: 1 de 8

21.1

FECHA	Miércoles, 18 de mayo de 2022
--------------	-------------------------------

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Ciudad

UNIDAD REGIONAL	Sede Fusagasugá
TIPO DE DOCUMENTO	Trabajo De Grado
FACULTAD	Ciencias Administrativas Económicas y Contables
NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO	Pregrado
PROGRAMA ACADÉMICO	Contaduría Pública

El Autor(Es):

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS	No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN
Celis Betancourt	Ana Maria	1.069.767.991
Vizcaíno Morales	Samir Stivens	1.069.738.159

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 2 de 8

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
Guzmán Prieto	Olga Lucía

TÍTULO DEL DOCUMENTO
Estudio de factibilidad técnica y económica para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de cerdo en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá.

SUBTÍTULO (Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

TRABAJO PARA OPTAR AL TÍTULO DE: Aplica para Tesis/Trabajo de Grado/Pasantía Contador Público

AÑO DE EDICION DEL DOCUMENTO	NÚMERO DE PÁGINAS
18/05/2022	121

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)	
ESPAÑOL	INGLÉS
1.Comercialización	Marketing
2.Emprendimiento	Entrepreneurship
3.Liderazgo	Leadership
4.Crecimiento industrial	Industrial growth
5.Campo productivo	Productive field

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*



MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
	PAGINA: 3 de 8

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS

(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

El presente trabajo de grado de modalidad emprendimiento, se centra en el estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de cerdo en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá. Su objetivo es elaborar los diferentes estudios con el fin de extraer información de las competencias directas e indirectas con empresas que se dediquen a la venta de longaniza de cerdo, analizar la viabilidad y rentabilidad para la creación del mismo, y estructurar la parte organizacional y de mercado relacionada a negocios de productos cárnicos.

El desarrollo de este proyecto constó de cinco capítulos, entre estos están:

Capítulo I. Estudio de mercado: en el cual se identifica la existencia real de clientes para la comercialización de longaniza, además del análisis de puntos claves.

Capítulo II. Estudio de operaciones: este resuelve preguntas referentes a “donde, cuando, cuanto, cómo y con que” producir lo que se desea, al igual que el tamaño del proyecto, localización e ingeniería.

Capítulo III. Estudio organizacional: se determinó las funciones específicas de cada área y cargos a desempeñar dentro de la empresa, también se diseñó la misión, la visión y los valores corporativos.

Capítulo IV. Estudio jurídico: comprendió los aspectos generales del tipo de sociedad, constitución de la empresa, clases de permisos y licencias para poner en marcha el negocio.

Capítulo V. Estudio Financiero: se organizó y sistematizó la información relacionada a la inversión, costos e ingresos que el proyecto puede llegar a generar en el momento de entrar en funcionamiento.

This undergraduate work of entrepreneurship modality, focuses on the feasibility study for the creation of a company producing and marketing pork sausage in the village of Chinauta in the municipality of Fusagasuga. Its objective is to elaborate the different studies in order to extract information on direct and indirect competition with companies dedicated to the sale of pork sausage, analyze the viability and profitability for its creation, and structure the organizational and market part related to meat product businesses.

The development of this project consisted of five chapters, including the following:

Chapter I. Market study: in which the real existence of clients for the commercialization of sausage is identified, in addition to the analysis of key points.

Chapter II. Study of operations: this study solves questions regarding "where, when, how much, how and with what" to produce what is desired, as well as the size of the project, location and engineering.

Chapter III. Organizational study: the specific functions of each area and positions to be performed within the company were determined, as well as the mission, vision and corporate values.

Chapter IV. Legal study: it included the general aspects of the type of company, incorporation of the company, types of permits and licenses to start up the business.

Chapter V. Financial Study: the information related to the investment, costs and income that the project may generate at the time of starting operations was organized and systematized.



MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
	PAGINA: 4 de 8

AUTORIZACION DE PUBLICACIÓN

Por medio del presente escrito autorizo (Autorizamos) a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son:
Marque con una "X":

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)	SI	NO
1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer.	X	
2. La comunicación pública por cualquier procedimiento o medio físico o electrónico, así como su puesta a disposición en Internet.	X	
3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones.	X	
4. La inclusión en el Repositorio Institucional.	X	

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no



MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
	PAGINA: 5 de 8

contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "*Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores*", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

NOTA: (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

Información Confidencial:

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado.

SI ___ NO _X_.

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos), en carta adjunta tal situación con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN



MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
	PAGINA: 6 de 8

Como titular(es) del derecho de autor, confiero(erimos) a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).

b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.

c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.

d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.

f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.



h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el “Manual del Repositorio Institucional AAAM003”

i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.



j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



Nota:

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

La obra que se integrará en el Repositorio Institucional, está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. PerezJuan2017.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
Estudio de factibilidad técnica y económica para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de cerdo, en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá.pdf	Texto

En constancia de lo anterior, Firmo (amos) el presente documento:

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 8 de 8

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafa)
Celis Betancourt Ana Maria	
Vizcaíno Morales Samir Stivens	

Código Serie Documental (Ver Tabla de Retención Documental).

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA LA CREACIÓN
DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE LONGANIZA
DE CERDO, EN LA VEREDA CHINAUTA DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGA”

Presentado por:

ANA MARIA CELIS BETANCOURT
SAMIR STIVENS VIZCAINO MORALES

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título profesional de
Contador Público

“UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA”
“FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y CONTABLES”
“CONTADURÍA PÚBLICA”
“FUSAGASUGÁ”

2022

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA LA CREACIÓN
DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE LONGANIZA
DE CERDO, EN LA VEREDA CHINAUTA DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGA”

ANA MARIA CELIS BETANCOURT
SAMIR STIVENS VIZCAINO MORALES

ASESOR: OLGA LUCIA GUZMAN PRIETO

Contador, especialista en auditoria y candidata a magister en auditoria
internacional

“UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA”
“FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y CONTABLES”
“CONTADURÍA PÚBLICA”
“FUSAGASUGÁ”

2022

TABLA DE CONTENIDO

1.	TITULO.....	13
2.	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	14
3.	JUSTIFICACIÓN	15
4.	OBJETIVOS.....	16
4.1.	OBJETIVO GENERAL.....	16
4.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
5.	MARCOS REFERENCIALES.....	17
5.1.	MARCO NORMATIVO	17
5.2.	MARCO TEÓRICO.....	23
5.3.	MARCO GEOGRÁFICO	27
5.3.1.	Localización.....	27
5.3.2.	Accesibilidad	27
5.4.	MARCO CONCEPTUAL	29
5.5.	MARCO HISTÓRICO	34
6.	DISEÑO METODOLÓGICO.....	37
6.1.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	37
6.2.	MÉTODO	37
6.3.	TÉCNICAS.....	37
6.4.	POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO	37
6.5.	MUESTRA	38
7.	IDEA Y MODELO DE NEGOCIO CANVAS	39
8.	ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	40
8.1.	MATRIZ DOFA.....	40
CAPITULO I. ESTUDIO DE MERCADO		42
9.	PLAN DE MARKETING O MERCADEO	42
9.1.	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	42
9.3.	MERCADO POTENCIAL	43
9.4.	MERCADO OBJETIVO.....	43
9.5.	ANÁLISIS DE LA DEMANDA	43
9.6.	ANÁLISIS DE LA OFERTA	44

9.7. ENCUESTA	44
9.7.1. Formato encuesta	46
9.8. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA.....	49
9.9. RELACIÓN ENTRE LA DEMANDA Y LA OFERTA	54
9.10. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.....	54
9.11. PRECIO.....	55
9.12. ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS COMPETIDORES.....	55
9.13. MARCA	56
9.14. LOGO	56
9.15. SLOGAN	57
9.16. PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN.....	57
CAPITULO II. ESTUDIO DE OPERACIONES	58
10. PLAN DE OPERACIONES	58
10.1. PROPÓSITO	58
10.2. TAMAÑO DEL PROYECTO	58
10.3. LOCALIZACIÓN.....	59
10.3.1. Macro localización	59
10.3.2. Micro localización	61
10.4. INGENIERIA DEL PROYECTO	64
10.4.1. Plano de áreas de distribución.....	64
10.4.2. DIAGRAMA DE PROCESOS.....	65
10.4.3. REQUERIMIENTOS DE MAQUINARIA Y EQUIPO	66
CAPITULO III. ESTUDIO ORGANIZACIONAL	67
11. PLAN DE ORGANIZACIÓN Y RRHH.....	67
11.1. MISIÓN	67
11.2. VISIÓN	67
11.3. OBJETO SOCIAL	68
11.4. IMÁGEN CORPORATIVA	69
11.5. POLÍTICAS DE LA EMPRESA	69
I. Política de calidad	69
II. Política de seguridad, higiene, salud en el trabajo y protección del medio ambiente	70
11.6. VALORES.....	71

11.7. ORGANIGRAMA.....	72
11.8. MANUAL DE FUNCIONES	73
CAPITULO IV. ESTUDIO JURÍDICO.....	79
12. PLAN JURÍDICO.....	79
12.1. TIPO DE SOCIEDAD.....	79
12.2. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.....	79
12.3. CLASES DE PERMISOS Y LICENCIAS	79
12.4. ANTE CÁMARA Y COMERCIO	84
12.5. ANTE LA DIAN.....	86
12.6. ANTE LA SECRETARIA DE HACIENDA DE LA ALCALDÍA	88
CAPITULO V. ESTUDIO FINANCIERO.....	90
13. PLAN FINANCIERO.....	90
13.1. PLAN DE VENTAS.....	90
13.2. DEMANDA	91
13.3. INGRESOS.....	91
13.4. COSTOS UNITARIOS.....	92
13.5. INVERSIONES.....	93
13.5.1. Inversión inicial	94
13.6. RESUMEN PLAN FINANCIERO	97
13.7. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	98
13.8. RESUMEN DE COSTOS.....	99
13.9. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	100
13.10. ESTADO DE RESULTADOS.....	101
13.11. ESTADO DE FUENTES Y USOS.....	102
13.12. FLUJO DE CAJA	103
13.13. RAZONES FINANCIERAS.....	104
13.14. RELACION COSTO – BENEFICIO.....	105
13.15. PERIODO DE RECUPERACIÓN.....	106
13.16. EVALUACIÓN FINANCIERA	107
14. POSIBLES RIESGOS Y PROBLEMAS.....	108
15. IMPACTOS	109
15.1. IMPACTO SOCIO-ECONÓMICO.....	109

15.2. IMPACTO CULTURAL	109
15.3. IMPACTO AMBIENTAL.....	110
16. CONCLUSIONES.....	111
17. RECOMENDACIONES.....	112
BIBLIOGRAFÍA.....	113

TABLA DE TABLAS

Tabla 1. Normograma 1 de 6	17
Tabla 2. Normograma 2 de 6	18
Tabla 3. Normograma 3 de 6	19
Tabla 4. Normograma 4 de 6	20
Tabla 5. Normograma 5 de 6	21
Tabla 6. Normograma 6 de 6	22
Tabla 7. Modelo de negocio CANVAS.....	39
Tabla 8. Cifras del Sistema Nacional de Recaudo. Porkcolombia DANE	43
Tabla 9. Distribución del mercado	44
Tabla 10. Tamaño de la encuesta	45
Tabla 11. Lugar preferencial de compra.....	55
Tabla 12. Método cualitativo por puntos.....	62
Tabla 13. Maquinaria y Equipo	66
Tabla 14. Manual de Funciones 1 de 6	73
Tabla 15. Manual de Funciones 2 de 6	74
Tabla 16. Manual de Funciones 3 de 6	75
Tabla 17. Manual de Funciones 4 de 6	76
Tabla 18. Manual de Funciones 5 de 6	77
Tabla 19. Manual de Funciones 6 de 6	78
Tabla 20. Plan de ventas mensuales.....	90
Tabla 21. Demanda proyectada.....	91
Tabla 22. Ingresos proyectados por años	91
Tabla 23. Costos por unidad	92
Tabla 24. Inversiones fijas	93
Tabla 25. Maquinaria y equipo.....	94
Tabla 26. Equipo de oficina	95
Tabla 27. Resumen plan de inversiones	96
Tabla 28. Resumen plan financiero.....	97
Tabla 29. Punto de equilibrio.....	98
Tabla 30. Resumen de costos	99
Tabla 31. Estado de situación financiera.....	100
Tabla 32. Estado de Resultados.....	101
Tabla 33. Estado de fuentes y usos proyectados	102
Tabla 34. Flujo de caja	103
Tabla 35. Razones financieras.....	104
Tabla 36. Relación costo-beneficio	105
Tabla 37. Periodo de recuperación	106
Tabla 38. Evaluación financiera	107

TABLA DE GRÁFICAS

Grafica 1. Plano de áreas de distribución	64
Grafica 2. Diagrama de procesos	65
Grafica 3. Organigrama.....	72
Grafica 4. Punto de equilibrio	98

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Mapa satelital vía Chinauta.....	28
Ilustración 2. Trabajadores que emprendieron su propio negocio	35
Ilustración 3. Producción de carne de cerdo por departamentos	54
Ilustración 4. Marca.....	56
Ilustración 5. Logo.....	56
Ilustración 6. Imagen Corporativa.....	69
Ilustración 7. Certificado INVIMA.....	82
Ilustración 8. Registro de Cámara y Comercio.....	84
Ilustración 9. Formulario del Registro Único Tributario. RUT.....	86
Ilustración 10. Formulario de Industria y Comercio	88

Nota de Aceptación:

Firma del presidente del jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Fusagasugá, 10 de mayo de 2022

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradecemos a nuestra asesora Olga Lucia Guzmán Prieto por el tiempo, la dedicación y la guía que nos ofreció en el proceso de este trabajo, ayudándonos de esta manera a presentar un trabajo óptimo y de calidad.

De igual forma queremos agradecer la intervención del docente Héctor Domínguez Gutiérrez, quien estuvo presto a escuchar nuestras dudas y a su vez nos aportó su conocimiento para el mejoramiento en el proceso del presente trabajo, el cual ha adquirido a lo largo de sus años de experiencia como docente y demás.

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado primeramente a Dios, a nuestros padres quienes nos brindaron su apoyo, comprensión y amor para hacer posible la culminación de este trabajo, trabajo que implicó tiempo, traspasos, desacuerdos, entre otros; pero que a la final fue posible evidenciar resultados positivos durante el proceso del mencionado trabajo, también queremos agradecerles el habernos guiado por el camino correcto y forjarnos como buenos seres humanos para prepararnos en el camino del emprendimiento.

Igualmente va dirigido a nuestros amigos y compañeros más cercanos quienes nos motivaron a seguir con este proyecto a pesar de las adversidades que se presentaron en el mismo.

1. TITULO

“Estudio de factibilidad técnica y económica para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de cerdo, en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá”

2. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

LINEA: Gestión Contable y Financiera

El trabajo de investigación se ubica en el área Contable y Gestión Financiera, y su línea de investigación se centra en la Gestión Contable y Financiera, las cuales están descritas en la Guía de Opciones de Grado publicada por el Consejo de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables (2012) de acuerdo con los lineamientos del acuerdo 009 de 2010 del Consejo Superior y del Acuerdo 001 de 2011, modificado por el acuerdo 002 de 2017.¹

¹Acuerdo 002 de agosto 17 del 2016 del consejo de facultad de ciencias administrativas, económicas y contables Universidad de Cundinamarca

3. JUSTIFICACIÓN

La elaboración del estudio de factibilidad para crear una empresa productora y comercializadora de longaniza en el municipio de Fusagasugá, más específicamente en el sector de Chinauta surge a raíz de la necesidad de llevar al mercado un producto que ayude al cuidado de la salud, generando así aportes nutricionales y saludables con altos estándares de calidad; adicionalmente, se presenta la oportunidad de generar métodos artesanales en la producción de manera controlada en los procesos de fabricación.

Este estudio se llevará a cabo por medio de diversos factores que influirán en gran instancia a la determinación de la viabilidad de emprender o no nuestra idea de negocio; entre los factores para tener en cuenta se destaca (el mercado, la parte legal, financiera, ambiental y social). Cabe mencionar que para la producción del producto nos basaremos en modelos nutricionales, creando estilos de vida saludables en los hábitos alimenticios, siendo responsables y conscientes al ofrecer confiabilidad en la comercialización y el consumo de la longaniza.

Además, se proyecta que este producto llegue tanto a las personas de Chinanuta como a los habitantes de Fusagasugá, con el fin de ampliar la cobertura de venta de longaniza de cerdo en el mercado comercial, al igual se espera que la acogida de este producto genere un gran impacto positivo en cuanto a su sabor, calidad y precio.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar un estudio factible – técnico – económico en la creación de un ente productor y comercializador de longaniza de cerdo en el sector de Chinauta.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar un trabajo de campo que proporcione información acerca de las competencias directas e indirectas con empresas que se dediquen a la producción y comercialización de longaniza de cerdo en la vereda Chinauta.

Diseñar un plan económico y financiero que permita analizar la viabilidad y rentabilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de cerdo en la vereda Chinauta

Preparar un plan de negocio orientado a la estructura organizacional y de mercado que vaya acorde a la creación de un ente productor y comercializador de longaniza de cerdo en el sector de Chinauta.

5. MARCOS REFERENCIALES

5.1. MARCO NORMATIVO

Tabla 1. Normograma 1 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Decreto 3075 de 1997	Su ámbito de aplicación se centraliza en todas las acciones que puedan originar factores de peligro en el acabado de alimentos, entre el sector a aplicar se encuentran las industrias procesadoras de alimentos que a su vez impliquen el uso de utensilios, personal con certificado en manipulación de alimentos, también aquellas que se dediquen al almacenamiento, distribución, transportación, comercialización a nivel nacional de alimentos y los entes sanitarios de Vigilancia y control. INVIMA ²	“Título II. Art. 7” “Capítulo II. Art. 10-11” “Capítulo III. Art. 14-15” “Capítulo IV. Art. 17-18-19” “Capítulo V. Art. 24” “Capítulo VI. Art. 31-33-34” “Capítulo VIII. Art. 39” “Capítulo IX. Art. 42-45”

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores).

² COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 (1997). “Por la cual se reglamenta la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 1997. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

Tabla 2. Normograma 2 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Decreto 2162 de 1983	Menciona temas relacionados a la producción, procesamiento, transporte, expendio de carnes procesadas a nivel nacional, y con ello el proceso a seguir para mejorar la comercialización y distribución de estos productos. ³	Capítulo III. Art. 3-4-5-7-9 Del área de elaboración. Art. 25-26-27-29 Productos procesados, cocidos. Art. 37
Decreto 60 de 2002	Promueve todo lo relacionado con la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico-Haccp dentro de las fábricas de alimentos y así mismo trata el proceso de certificación. ⁴	Art. 1-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

³ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 2162 (1 de agosto de 1983). "Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento. Transporte y expendio de los productos cárnicos procesados." [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 1983. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-2162-de-1983.pdf>

⁴ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 60 (18 de enero de 2002). "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control critico en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación." [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 44686. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

Tabla 3. Normograma 3 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Decreto 1500 de 2007	Establece la parte técnica por medio de la creación del sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne y sus derivados para el consumo humano, al igual de los requisitos necesarios para el desposte, almacenamiento, expendio y demás de la misma. ⁵	“Título I. Objeto y campo de aplicación” “Capítulo II. Condiciones generales” “Capítulo III. Producción primaria” “Capítulo V. Plantas de beneficio, desposte, desprese, y derivados cárnicos”
Resolución 2674 de 2013	Instaura las condiciones sanitarias al momento de ejecutar actividades de elaboración, procesamiento, recipiente, almacenamiento, entre otras, al igual de los requisitos para ser notificados con respecto a la protección ante los riesgos de salud pública. ⁶	“Título I. Art. 2-4” “Capítulo II. Art. 9-10” “Capítulo III. Art. 12-14” “Capítulo IV. Art. 16-18” “Capítulo V. Art. 21-22”

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

⁵ COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1500 (04 de mayo de 2007). “Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne...” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 14 abril de 2022]. Disponible en: <https://corponarino.gov.co/expedientes/juridica/2007decreto1500.pdf>

⁶ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 2674 (22 de julio de 2013). “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Tabla 4. Normograma 4 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Resolución 2905 de 2007	Abarca el reglamento técnico en el cual se aprecian los requisitos sanitarios a cumplir por las organizaciones dedicadas al bien, sacrificio, expendio, compra, exportación y transportación de la carne al igual de sus procedentes cárnicos para el consumo humano. ⁷	Título I. Art. 2 Artículo. 25 Artículo. 29
Resolución 3753 de 2013	Determina las pautas técnicas para formular ideas que impliquen observación, vigilancia y comprobación de la carne y sus derivados comestibles para así establecer la obligación de inscripción para los dedicados al expendio, almacenamiento de carnes. ⁸	Artículo. 4 Artículo. 5 Artículo. 8

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

⁷ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 2905 (22 de agosto de 2007). “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles...” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2007. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%202905%20de%20007.PDF>

⁸ COLOMBIA. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO SOCIAL. Resolución 3753 (11 de octubre de 2013). “Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles.” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minagricultura_3753_2013.htm

Tabla 5. Normograma 5 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Resolución 5109 de 2005	Constituye la normativa técnica en la cual se visualizan las disposiciones que deben cumplir los rótulos de los envases o empaques de alimentos cárnicos, al igual que las materias primas para alimentos, esto con el fin de informar al consumidor acerca de los componentes del producto que va a ingerir. ⁹	<p>Título I. Art. 2</p> <p>Capítulo II. Art. 4-6-7-8-9-10-11</p> <p>“Capítulo III. Art. 12”</p> <p>“Capítulo IV. Art. 13-14-15”</p> <p>Anexo técnico</p>
CONPES 3458	Presenta los lineamientos de política que pueden llegar a mejorar las condiciones de sanidad de la cadena porcícola, con el objetivo de proteger en gran instancia la salud humana y animal, aumentando en cierta forma la competitividad y fortaleciendo la capacidad de admisión de productos cárnicos en el extranjero. ¹⁰	<p>II. Diagnóstico</p> <p>IV. Metas</p> <p>V. Líneas estratégicas y acciones</p> <p>VI. Financiamiento</p> <p>VII. Seguimiento y evaluación</p>

⁹ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 5109 (29 de diciembre de 2005). “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2005. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%205109%20de%202005.pdf>

¹⁰ COLOMBIA. CONSEJO NACIONAL DE POLÍTICA ECONOMICA Y SOCIAL. Documento Conpes 3458 (29 de enero de 2007). “Por la cual establecen la política nacional de sanidad e inocuidad para la cadena porcícola.” [en

Tabla 6. Normograma 6 de 6

NORMA	DESCRIPCIÓN	APARTADO
Norma Técnica Colombiana - NTC 1325 de 2008	Establece los requerimientos que deben cumplir todos los productos cárnicos procesados no enlatados de consumo humano. ¹¹	Norma en general
Norma Técnica Colombiana - NTC-ISO 9001 de 2015	Se basa en los principios de la gestión de calidad de productos enfocándose en el cliente, liderazgo, compromiso de las personas, enfoque a procesos, toma de decisiones y demás. ¹²	Norma en general

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.ica.gov.co/getattachment/140a9da0-3f57-426a-840e-5c5b4de1f093/2845.aspx>

¹¹ COLOMBIA. NORMA TECNICA. NTC 1325 (20 de mayo de 1998). "Industrias alimentarias. Productos cárnicos procesados no enlatados" [en línea]. Academia Edu. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: https://www.academia.edu/38931022/NORMA_T%C3%89CNICA_NTC_COLOMBIANA_1325

¹² COLOMBIA. NORMA TECNICA. NTC 9001 (23 de septiembre de 2015). "Sistemas de gestión de la calidad y sus requisitos" [en línea]. Colaboración DNP. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Normograma/NORMA%20ISO%209001%202015.pdf>

5.2. MARCO TEÓRICO

Teoría de bioconservantes de la longaniza:

Entre tanto Torres, Hidalgo, López, y Olea, afirman que la longaniza pertenece al conjunto de los alimentos cárnicos considerados como alimentos potencialmente peligrosos, puede exponer patógenos entéricos gracias a la contaminación por bacterias entéricas a lo largo de la obtención de la carne, entre ellos, Salmonella, mientras tanto que Staphylococcus aureus o aerobios mesófilos, que tienen la posibilidad de llegar por medio de los manipuladores al instante de la preparación.¹³

Basado en la opinión de Reyes y Ariza se logra exponer que la longaniza en la actualidad es un alimento fabricado en diversos territorios de todo el mundo, sin embargo, es perteneciente española, este producto tan apetecido deriva su nombre del latín “lucanica, salchicha Lucania, una vieja zona de Italia meridional”. Por su lado, Bustacara y Joya, añaden que su composición consta de seleccionar un intestino de cerdo, relleno de carne picada junto con especias: cebolla, ajo, etc, con el fin de darle un mejor sabor.¹⁴

Teoría de proyectos de Inversión:

En constancia Ramón Rosales en la Revista Finanzas y Política Económica, establece que: “En la actualidad es más compleja la evaluación de los proyectos de alta inversión, puesto que en el pasado no se tenía en cuenta los aspectos que influyen en la rentabilidad de los mismos como se tiene hoy en día. La fase que cobra mayor importancia en los proyectos son los aspectos que se observan en relación a la sostenibilidad económica-financiera, frente a los riesgos e incertidumbre que generan impactos en temas como: el medio ambiente, la eficacia

¹³ VÉLEZ MENDOZA, Maria Lourdes. “Porcentaje óptimo de propóleos como agente bioconservante en la longaniza artesanal.” [en línea]. “Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial.” Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. 2019. 13 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://1library.co/document/z116xwdz-porcentaje-optimo-propoleos-agente-bioconservante-longaniza-artesanal.html>

¹⁴ VÉLEZ MENDOZA, Maria Lourdes. “Porcentaje óptimo de propóleos como agente bioconservante en la longaniza artesanal.” [en línea]. “Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial.” Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. 2019. 13 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://1library.co/document/z116xwdz-porcentaje-optimo-propoleos-agente-bioconservante-longaniza-artesanal.html>

y la eficiencia, los cuales da garantía en el sistema nacional de inversión para una apropiada evaluación financiera.”¹⁵

Teoría de inversión en inversión de proyectos:

De acuerdo con Guillermo Buenaventura Vera, se capta que los proyectos de inversión, entre estos las máquinas, los procesos, las plantas – negocios dentro de una organización debe regirse en la ya conocida “Teoría de la Inversión” la cual se caracteriza por el ambiente riguroso conceptual y matemático que maneja, esto es posible desde el punto de vista de la evaluación individual de proyectos como el contexto y modelación matemática de la valoración, teniendo en cuenta el capital aportado por la empresa.¹⁶

Teoría de Charcutería:

Según la Teoría de Charcutería: “Charcuterie”, traduce en francés “la tienda y la actividad del que se dedica a preparar, cocinando la carne comestible, en particular la de cerdo: salchichas, morcillas, chorizos, embutidos, patés, etc.” El equivalente en castellano es “Chacinería”. En cuanto a los españoles, estos al incluir chile mexicano en polvo a sus productos cárnicos del país, se dieron a conocer por los jamones curados en seco o serranos. Los embutidos son elaborados principalmente con carne picada de “cerdo, res, ternera, pollo o pavo, junto con grasa de cerdo, sazonada con sal, cebolla, ajo, chile, entre otros condimentos, todo ello metido en una funda (tripa de cerdo)”. Emplear la carne en forma de embutido ayuda en gran instancia a la conservación de la misma, lo que produce un sabor diferente y único. Es importante mencionar que la variación que presentan estos productos tanto en su sabor como en su color depende estrictamente de los nitratos, sin los cuales no es posible obtener jamón, salchichas ni ninguna clase de embutidos.¹⁷

¹⁵ ROSALES, Ramón. “Revista Finanzas y Política Económica.” Vol. 2, núm. 2. Proyectos de Inversión. Bogotá. Universidad Católica de Colombia. 2007. 7-8 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3235/323527254001.pdf>

¹⁶ BUENAVENTURA VERA. “Teoría de Inversión en inversión de proyectos.” [en línea]. Ecoediciones. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.ecoediciones.com/libros/teoria-de-la-inversion-evaluacion-proyectos-1ra/>

¹⁷ MENDEZ, J. “Lectura Teoría de Charcutería.” [en línea]. Academia edu. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.academia.edu/29158768/>

Conforme a J. Méndez, se define la longaniza como un embutido largo y delgado hecho de carne de cerdo adobada y picada. Llego a México a través de España aunque en México tomo un carácter particular gracias a los ingredientes del país, hoy es posible encontrar muchas recetas populares y regionales, su nombre proviene del latín vulgar Lucanicia, que era el nombre que recibían las salchichas de Lucania quizás deformado por influencia del adjetivo longum-largo.¹⁸

Teoría Clásica del emprendimiento:

Esta teoría exaltó todas las capacidades del libre comercio, la especialidad y la habilidad. Además de esto describió la función principal del emprendedor en cuanto al tema de producción y distribución de los bienes en un mercado competitivo. Sin embargo esta teoría recibió una serie de críticas, ya que los teóricos no explicaron la relación dinámica generada por los emprendedores de la era industrial

Teoría de Schumpeter de la innovación:

De las críticas realizadas al modelo clásico surgió la teoría neo-clásica. Esta expone la importancia que hay entre el intercambio y la disminución de la utilidad marginal para generar el impulso del emprendimiento. El movimiento neoclásico recibió críticas por el argumento que mencionó acerca de que la demanda agregada ignora en gran parte la singularidad de la actividad emprendedora a nivel individual y que la capacidad perfecta no permite innovar ni emprender.

Teoría de Papanek y Harris:

Según Papanek (1962) y Harris (1970), cuando algunas condiciones económicas son favorables, tanto el emprendimiento como el crecimiento económico toman un lugar relevante; por tal razón los investigadores, resaltan el desarrollo emprendedor como la función de los incentivos económicos, es decir, el lazo que existe entre las

¹⁸ MENDEZ, J. "Lectura Teoría de Charcutería." [en línea]. Academia edu. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.academia.edu/29158768/>

ganancias económicas y el impulso interno, lo que se considera una condición suficiente para el origen de las iniciativas emprendedoras en la economía.

Teoría del equilibrio de mercado de Hayek:

Hayek (1948) propuso la teoría del equilibrio de mercado. En esta su principal objetivo fue determinar el ausentismo de los emprendedores en temas económicos neoclásicos que se entrelazan con la subida del equilibrio en el mercado. Entre los servicios del emprendedor se encuentran los siguientes: combinación de los medios y recursos para la producción, planificación de la toma de decisiones, garantizar los ingresos y ganancias como recompensa a sus servicios.¹⁹

¹⁹ TERAN YEPES, Eduardo. GUERRERO MORA, Andrea. "Revista Espacios." Vol. 41, núm. 07. Teorías de emprendimiento: revisión crítica de la literatura y sugerencias para futuras investigaciones. 2020. 7 p. [Consultado el 14 de marzo de 2022]. Disponible en: <http://www.revistaespacios.com/a20v41n07/20410707.html>

5.3. MARCO GEOGRÁFICO

5.3.1. Localización.

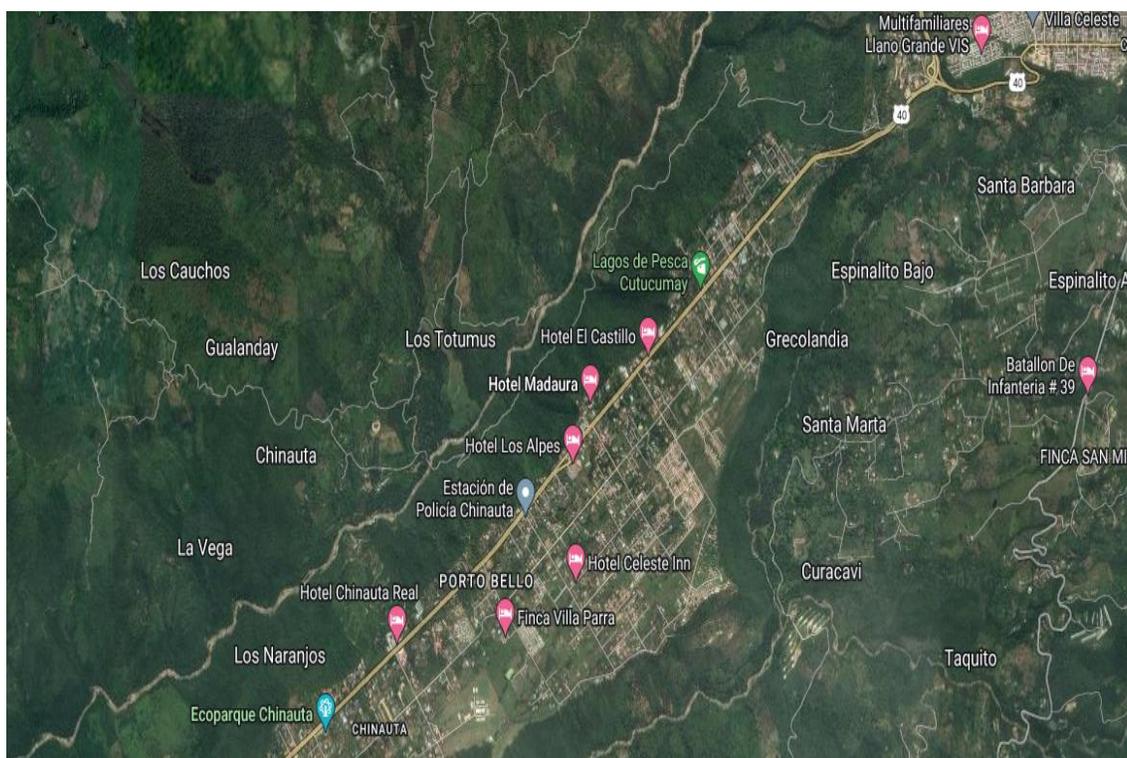
Fusagasugá es la capital de la provincia del Sumapaz, ubicado a hora y media de Bogotá aproximadamente a 59 km de la capital, mejor conocida como la ciudad jardín de Colombia. Es el municipio donde ubicamos la vereda o corregimiento de Chinauta ya que está en una altiplanicie frente al cerro del Quinini, gracias a su variedad de climas favorece en la diversidad de su flora y su grandiosa fauna, favoreciendo al sector en ser un atractivo turístico y en sus actividades agrícolas, ganaderas y de comercio.²⁰

5.3.2. Accesibilidad

Para lograr llegar a Chinauta corredor turístico, se toma la carretera panamericana en sentido desde Bogotá a Fusagasugá por la salida del municipio de Soacha a 64 km de distanciamiento; también, en ese mismo sentido, pero desde la salida del municipio de Sibaté por la vía san miguel con un distanciamiento de 59 km.

²⁰ LA GEOGRAFÍA: “La terraza de Chinauta Fusagasugá.” [en línea]. (6 de marzo de 2015). [Consultado el 28 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://geografiafusagasuga.blogspot.com/>

Ilustración 1. Mapa satelital vía Chinauta



Fuente: Foto tomada de sitio web google maps.²¹

²¹ GOOGLE MAPS: Chinauta [en línea]. [Consultado el 28 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/maps/@4.3055706,-74.452444,6253m/data=!3m1!1e3>

5.4. MARCO CONCEPTUAL

Emprendimiento: se define como aquella actitud y aptitud que le permite a las personas iniciar con nuevos proyectos, nuevas ideas para avanzar y afianzar sus conocimientos tanto en el contexto personal como laboral; en otras palabras, con el chip de emprendimiento la persona no es conformista, por lo cual siempre busca mejorar y alcanzar mayores logros. Por otro lado, emprender significa iniciar acciones para llevar a cabo la idea de negocio en mente.²²

Inversión: se entiende como la actividad, en la cual una o varias personas le dan un uso específico a sus recursos para obtener un beneficio a futuro. En el momento de realizar una inversión se debe asumir ciertos riesgos, ya que el simple hecho de invertir no quiere decir que inmediatamente vaya a generar ingresos. Existen variadas clases de inversión o trueques, entre estos: según “el horizonte temporal, el elemento en que se invierta, el ámbito, la naturaleza del sujeto, adaptación al destinatario.”²³

Tradicional: se comprende como el conjunto de costumbres, practicas, creencias, que son heredadas de generación en generación y que a su vez hacen parte de la cultura como población. Es la conducta de seguir idealismos del pasado.²⁴

Embutido: se asimila que es una pieza preparada a raíz de carne, cortada en trozos y sazonada con especias, esta pasa a ser embutida en la tripa ya sea natural o sintética. Los embutidos se pueden clasificar en: embutidos de carne, vísceras, sangre, fiambres.²⁵

²² GERENCIE.COM. Emprendimiento [sitio web]. (19 de febrero de 2022). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.gerencie.com/emprendimiento.html#Que_es_el_emprendimiento

²³ LOPEZ, José Francisco. Inversión. [en línea]. Economipedia. (julio de 2018). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/inversion.html>

²⁴ SIGNIFICADOS.COM. Que es tradicional [sitio web].). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.significados.com/tradicional/>

²⁵ TORRE DE NUÑEZ. Embutidos ¿Qué son y cómo se clasifican? [sitio web]. (6 de noviembre de 2018). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.torredenunez.com/es/que-son-los-embutidos-y-como-se-clasifican/>

Longaniza: se define como un embutido con carne de res o cerdo picada, esta carne picada debe ser embutida en una tripa junto con la especias ya añadidas, después de esto se amarra y se procede a colgarla al aire, con el fin de lograr un mejor secado y sellado; en el momento de consumir esta se debe freír hasta que la misma quede con aspecto dorado.²⁶

Estudio de mercado: este tipo de estudio es aquel que posibilita el análisis y la observación en un sector determinado, en el cual las empresas desean ingresar por medio de la productividad de un bien o la prestación de un servicio. Mediante la observación, es posible plantear las diferentes posibilidades de éxito que puede llegar a tener la idea de negocio al ponerla en marcha. Igualmente permite conocer lo que la empresa quiere ofrecer, a quien le ofrece, las competencias directas e indirectas de en el mercado local y nacional.²⁷

Estudio técnico: este radica en implementar el ejercicio de producción óptima, que mejor haga uso de los bienes disponibles en la empresa para la obtención del lucro deseado. Por medio del estudio técnico, se busca resolver los interrogantes con respecto “a donde, cuando, cuanto, cómo y con qué producir”, en otras palabras se centra en la funcionalidad y operatividad del negocio propio. Debe contener: descripción del producto, determinación del tamaño, demanda, oferta, materia prima, maquinaria, equipo de producción, macro localización, micro localización, diseño de distribución estimación de los costos.²⁸

Estudio legal: en este estudio se debe determinar la viabilidad legal de toda la empresa, al mismo tiempo que permite examinar los alcances junto con las limitaciones que se pueden llegar a presentar en el proceso de creación, también define la forma jurídica, la constitución y formalización de la entidad. Dentro de los

²⁶ LAROUSSE COCINA. ¿chorizo o longaniza? Conoce la diferencia entre los dos embutidos. [sitio web]. (3 de septiembre de 2021). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://laroussecocina.mx/nota/chorizo-o-longaniza-conoce-la-diferencia-entre-los-dos-embutidos/>

²⁷ SANCHEZ GALAN, Javier. Estudio de mercado. [en línea]. Economipedia. (junio de 2015). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-mercado.html>

²⁸ LOPEZ PARRA, Maria Elvira. GONZALEZ NAVARRO, Nora. “Estudio Técnico, Elemento indispensable en la evaluación de proyectos de inversión.” [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudiotecnico.pdf>

aspectos a tener en cuenta se tiene: la constitución legal de la empresa, régimen tributario, licencias y autorizaciones, patentes-marcas.²⁹

Estudio administrativo: este estudio decreta los aspectos organizacionales dentro de una empresa, este se basa en realizar un análisis para obtener información relevante para lograr determinar los aspectos relacionados con la organización, procedimientos administrativos, aspectos legales, laborales, fiscales, etc. Los elementos a tener en cuenta son los siguientes: planeación estratégica (misión, visión, objetivos, políticas, estrategias, valores, análisis DOFA), organigramas, planificación de recursos humanos (reclutamiento, selección del personal, capacitación y desarrollo), marco legal, marco fiscal, aspecto laboral (contrato de trabajo, reglamento de trabajo), aspecto ecológico.³⁰

Estudio financiero: consiste en el análisis de la capacidad de una empresa con respecto a la sostenibilidad, viabilidad y rentabilidad de la misma con el pasar del tiempo. La implementación del estudio implica hacer uso de varias fuentes de información como: “estimaciones de ventas futuras, costos, inversiones, estudio de mercado, demanda, costos laborales, costos de financiamiento, etc.”³¹

Norma Técnica Colombiana (NTC): se define como el conjunto de reglas que se realiza por consenso de las partes interesadas con el fin de obtener los lineamientos de cómo se debe hacer un producto para que pueda ser utilizado en cualquier sitio. Su objetivo es satisfacer las necesidades del mercado con respecto a la calidad, seguridad, preservación de la salud y protección del medio ambiente. Cuando la norma técnica inicia a regir sobre el producto y a su vez se tiene una certificación, esto se conoce como el certificado de calidad del producto o sello de calidad.³²

²⁹ SLIDESHARE. Estudio legal [sitio web]. (10 de octubre de 2011). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/opoyc/estudio-legal>

³⁰ LOPEZ PARRA, Maria Elvira. GONZALEZ NAVARRO, Nora. “Estudio Administrativo, un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión.” [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudioadmtivo.pdf>

³¹ ZONA ECONOMICA. Estudio Financiero [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.zonaeconomica.com/estudio-financiero>

³² SLIDESHARE. CORTES LONDOÑO, Giovanni. Normas Técnicas Colombianas [sitio web]. (25 de octubre de 2016). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/giovanncorteslondoo/normas-tecnicas-colombianas-67650526>

Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES): es conocido por ser la máxima autoridad nacional de planeación, la cual se desempeña como el organismo asesor del Gobierno en temas relacionados con el desarrollo económico y social de Colombia. Para llevarlo a cabo debe coordinar, orientar a los organismos encargados de la dirección económica y social, por medio de un estudio y posterior aprobación de documentos sobre el desarrollo de políticas generales que suelen ser presentadas en sesiones. Este actúa bajo la dirección del presidente y lo componen como miembros permanentes con derecho de voz y voto, el vicepresidente, los ministros, el director departamental administrativo de la presidencia, el director departamental nacional de planeación, y el director departamental administrativo de ciencias, tecnología e innovación (Colciencias).³³

Negocio en marcha: se define como la viabilidad y continuidad de una empresa. De igual forma es un principio fundamental para la elaboración de los estados financieros, su objetivo principal es conocer si la entidad se encuentra capacitada para mantener su actividad, se debe garantizar que no llegara a la quiebra en un periodo mínimo de doce meses. Este es relevante tanto para los proveedores como para los clientes y acreedores del negocio, es decir que para adquirir la condición de negocio en marcha es necesario identificar los riesgos que puedan afectar a la empresa llevando a su cierre total.³⁴

DOFA: se define como el método de análisis empresarial, el cual permite observar la empresa desde el exterior con el fin de evaluar las condiciones actuales de la misma. La componen las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, los cuales son aspectos que ayudan a la toma de decisiones oportunas y apropiadas a cada situación que se presente con la suficiente claridad para lograr llegar a un buen término.³⁵

³³ DNP DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. CONPES Consejo Nacional de Política, Económica y Social. [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.dnp.gov.co/CONPES>

³⁴ LUDEÑA, José Antonio. Negocio en marcha. [en línea]. Economipedia. (junio de 2015). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/negocio-en-marcha.html#:~:text=Negocio%20en%20marcha%20es%20un,tiempo%20m%C3%ADnimo%20de%20doce%20meses.>

³⁵ GERENCIE. Matriz DOFA. [en línea]. (11 de marzo de 2022). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/para-que-sirve-la-matriz-dofa.html>

Política de calidad: consiste en el marco que establece las líneas de acción de las organizaciones en materia de gestión de calidad, en otras palabras define que debe hacer cada entidad como quienes son los encargados y con base en ello a qué objetivos se desea llegar. Igualmente, se define como el documento escrito que debe formar parte de la memoria de la organización, en esta se encuentran los riesgos laborales, la misión, la visión, los objetivos, entre otros aspectos de la empresa.³⁶

Política de higiene y seguridad: se define como la declaración del grado de compromiso, en función del tipo de empresa, teniendo en cuenta el nivel de exposición a peligros y riesgos de los empleados, el número de empleados expuestos o no y su participación en el sistema de gestión de seguridad. Su enfoque se centra en la consulta y participación de los trabajadores, es por eso que las empresas deben de tomar como prioridad los temas relacionados a la seguridad en el trabajo, con el propósito de que el empleado cada día pueda asumir su responsabilidad en aspectos que plantean la misma política.³⁷

Empleo: se denomina empleo a aquello que genere valor monetario a partir de la actividad producida por una persona, es decir, el empleado contribuye con su trabajo y conocimientos en favor del empleador, a cambio de una compensación económica más conocida como el salario.³⁸

³⁶ SISTEMAS DE GESTIÓN NORMALIZADOS. ¿En qué consiste la política de calidad de una empresa? [en línea]. (20 de diciembre de 2015). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.isotools.org/2015/12/20/en-que-consiste-la-politica-de-calidad-de-una-empresa/>

³⁷ STEEL SOLUTIONS. Política de seguridad y salud en el trabajo y su importancia. [en línea]. (01 de diciembre de 2019). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.steel.net.co/politica-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo-y-su-importancia>

³⁸ GIL, Susana. [en línea]. Economipedia. (junio de 2015). [Consultado el 24 de abril de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/empleo.html>

5.5. MARCO HISTÓRICO

Para conocer la historia de la longaniza, es necesario también hablar del descubrimiento de la sal como un ingrediente que podía preservarlos. En el año 2670 a.C. se descubrió el uso de la sal como alimento y, posteriormente, como conservante. Los egipcios también habían comenzado a preservar ciertos productos perecederos con la sal que obtenían de los desiertos. En ese momento se descubrió que la sal hacía que los alimentos duraran mucho más. Por lo tanto, se podía aprovechar mejor la carne que se obtenía de la caza.

Su nombre es derivado del latín "lucanicam", que traduce en otras palabras salchicha de Lucania, que a su vez proviene de una antigua región de Italia meridional (Basilicata). Fue conocida a partir del año 298 antes de Cristo, año en cual se presentaron alianzas entre los lucanos y los romanos.

En Sutamarchan municipio de Boyacá, obtuvo buen recibimiento por parte de sus habitantes, gracias a su ambiente cálido, que proporciona un excelente curado en los productos enfundados, como lo es la longaniza.³⁹

Por otra parte, la elaboración de la longaniza del mencionado municipio lleva una trayectoria de tres generaciones continuas. Inicia con el señor Timoteo Bohórquez y Roberto Bohórquez, tradición que prosiguieron los demás integrantes de la familia Bohórquez. Las personas del común que trabajaron con ellos, aprendieron la forma de hacer el producto, lo cual dio comienzo a la idea de emprender en sus propios negocios, que con el pasar de los años estos negocios se extendieron en un gran porcentaje; entres estas personas están:

³⁹ Historia de la longaniza [blog]. "La Fogata Longaniza de Sutamarchan." Boyacá. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://lafogatasutamarchan.com/2014/08/17/historia-de-la-longaniza/>

Ilustración 2. Trabajadores que emprendieron su propio negocio



Fuente: Foto tomada del blog Geografía Cultural de Boyacá

Cabe mencionar que en Tunja desde el año 1948 existe el “Palacio de la Longaniza” establecimiento que fue fundado por la señora Ana Julia Medina de Neira, lugar que es conocido por ser uno de los más tradicionales del pueblo sin importar que su forma de preparación sea un poco diferente a la habitual.⁴⁰

Por otro lado, en la vereda Chinauta, hace más de 50 años existe un negocio creado por la familia Vizcaíno, más conocido en el sector como un asadero de arepas y chorizos de patio bonito, negocio que encabezó Enrique Vizcaíno y Ana Dionisia Caicedo, los cuales emprendieron con una preparación básica de carne de cerdo adobada y embutida en una tripa de cerdo, acompañada por una arepa de maíz

⁴⁰ BERNAL DUFFO, Eufasio. “Geografía cultural de Boyacá” [blog]. Boyacá. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=650&Itemid=3

peto rellena de queso campesino. Gracias a este emprendimiento los transeúntes que pasaban por la autopista panamericana empezaron a realizar paradas, a causa del buen sabor y calidad de los productos ofrecidos, lo cual generó una fidelización por parte de los comensales, posicionando el establecimiento como un icono gastronómico y emblemático. Actualmente dicho negocio es atendido por los hijos del señor y la señora Vizcaíno, el cual con el pasar de los años será encabezado por los nietos, llevando así la tradición de generación en generación.

La idea de emprender con la creación de esta empresa comercializadora de longaniza, es continuar con la tradición de la familia Vizcaíno por parte de uno de los integrantes del negocio, puesto que gracias a la inigualable receta proporcionada por los abuelos, esta longaniza tendrá su sello único, ofreciendo una excelente calidad y a su vez un sabor indescriptible, dando paso de esta manera a una nueva generación, que ayude en el progreso del municipio y a la continuación de la historia gastronómica y así dejar marcado un legado en el tiempo y en los paladares de cada comensal.

6. DISEÑO METODOLÓGICO

6.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

El enfoque de esta investigación es cuantitativa ya que se extrae descripciones de observaciones como en nuestro caso que se hará uso de la encuesta para determinar con precisión los factores del comportamiento del consumidor en la población o muestra. En cuanto al tipo de investigación este es descriptivo debido a que puede explicar lo que está sucediendo, describirlo, analizarlo, identificarlo. Siendo a su vez respaldado por las observaciones, entrevistas y demás herramientas.

6.2. MÉTODO

Se usará el método deductivo, debido a que va del caso general al caso específico.

6.3. TÉCNICAS

En este estudio se utilizará la encuesta como técnica principal para la recolección de información primaria, con el fin de lograr el análisis y la observación de los resultados obtenidos.

6.4. POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO

Según lo investigado no se encontró datos sobre la producción y venta de longaniza, la encuesta será realizada por medio virtual. Para determinar el tamaño de la muestra representativa para este estudio, se seleccionará un amplio rango de población, ya que Chinauta es un corredor turístico, el cual es atravesado por una de las vías principales, como lo es la panamericana, donde transitan diversas clases de personas; entre estas residentes y turistas nacionales e internacionales.

6.5. MUESTRA

En relación a la estrategia de la adquisición de datos, la encuesta se trabajará bajo el método de probabilidad, la cual se aplicará por mecanismo virtual (Google Encuestas) a 150 personas como muestra, utilizando el WhatsApp entre los contactos que se tienen y la divulgación de dicha técnica.

7. IDEA Y MODELO DE NEGOCIO CANVAS

Tabla 7. Modelo de negocio CANVAS

PLAN DE NEGOCIO: "LA LONGANIZA DE ANITA Y ENRIQUE"				
ALIADOS CLAVES	ACTIVIDADES CLAVES	PROPUESTA DE VALOR	RELACION CON CLIENTES	SEGMENTO DE CLIENTES
<p>Nuestros aliados claves son los proveedores que se dedican a la venta de carne de cerdo de calidad y especias naturales.</p>  <p>Fuente: Imagen tomada de sitio web google.³⁴</p>	<p>Sanitización, producción manual, venta en establecimiento y a domicilio, plan de marketing, organizacional y legal.</p>	<p>La longaniza de anita y enrique brinda un producto conservando siempre el sabor de la tradición y aportando a su vez bienestar para la salud.</p>  <p>Fuente: Imagen tomada de sitio web google.³⁵</p>	<p>Se brinda una atención respetuosa y amable sin importar el género o gustos personales del comensal, al igual se ofrece agilidad y efectividad en el servicio.</p>	<p>Residentes de la vereda Chinauta, Fusagasugá y sus alrededores, al igual que los turistas nacionales e internacionales.</p>  <p>Fuente: Imagen tomada de sitio web google.³⁶</p>
	RECURSOS CLAVES		CANALES	
	<p>Asador, empleados, electrodomésticos, mesas, sillas, caja registradora, vitrinas, bandejas plásticas, local.</p>		<p>Nuestros canales son las redes sociales (facebook, whatsapp, instagram), el voz a voz, y las tarjetas.</p>	
ESTRUCTURA DE COSTES		FLUJOS DE INGRESOS		
<p>Salario de los empleados, arriendo del local, maquinaria y utensilios de producción, materia prima de producción, transporte de insumos, elementos o envases de distribución.</p>		<p>Venta de longaniza, comidas rápidas, bebidas frías y calientes.</p> 		

⁴¹⁴²⁴³ Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

⁴¹GOOGLE: Aliados claves [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=aliados+claves&source>

⁴²GOOGLE: Propuesta de valor [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=propuesta+de+valor>

⁴³GOOGLE: Segmento clientes [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=segmento+de+clientes>

8. ANÁLISIS DEL ENTORNO

8.1. MATRIZ DOFA

Tabla 8. Matriz FODA

FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	Ser un producto 100% natural	Establecer un precio competitivo para el mercado
	Habilidades comprobadas en los procesos de mejoramientos del producto.	Costos generales por unidad más elevados.
	Publicidad y promoción poderosas.	Faltas financieras para financiar el producto
AMENAZAS	FA	DA
Competencia de altas marcas reconocidas en el municipio de Fusagasugá y alrededores. Sufrir altercados al momento de distribuir el producto. Nuevos requerimientos reguladores costosos	Contar con aliados para la compra de insumos, capacitaciones (coaching) y expertos en redes y publicidad.	Compra de maquinaria que realmente sea requerida, sacar ventaja de los procesos manufactureros para la disminucion de costos y la adquisición de crédito a un porcentaje bajo de descuento.
OPORTUNIDADES	FO	DO
Mayor acogida del público al ser un producto 100% natural Ampliar la línea de productos de la empresa para satisfacer una gama más amplia de necesidades del cliente. Capacidad de crecer rápidamente debido a considerables incrementos en la demanda del mercado.	Aprovechar el mercado turístico y paso de transeuntes para impulsar un producto tradicional, el cual nos permita abrir camino para la muestra de muchos más productos de esta línea gastronómica.	Utilizar estrategias óptimas para mitigar el derroche de costos y así sacar ventaja de la oferta en el mercado gastronómico para el aumento de la demanda.

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

En este punto es importante resaltar que son mas las fortalezas y oportunidades para la creación de una empresa productora y comercializadora de longaniza de carne de cerdo, en la vereda Chinauta; que las debilidades y amenazas. De ahí que, desde el análisis DOFA, el estudio de factibilidad técnica y económica de la presente propuesta de emprendimiento resulte viable.

CAPITULO I. ESTUDIO DE MERCADO

9. PLAN DE MARKETING O MERCADEO

Este estudio pretende identificar la existencia real de clientes para la comercialización de longaniza, así como la disposición de pago de los clientes. Además, se realizó un análisis de puntos clave como lo es la competitividad, el consumismo y las demandas del mercado actual. Por último, se analizó el tipo de producto, cualidades, geografía, segmentación, oferta y demanda, mercado potencial y objetivo, intervención en el mercado, precio y canales de promoción.⁴⁴

9.1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El embutido será aquel producto que esté o haya estado introducido en una tripa. Los principales productos ofrecidos están compuestos por el intestino de cerdo ya que no interfieren con los sabores de su interior, se mantienen más jugosos y el resultado final es mejor. Por supuesto, son comestibles y totalmente limpios; estas cuentan con un relleno de una mezcla de carne picada ya sea de cerdo o de pollo, condimentada con especias; estos pueden comerse de manera cruda o bien sea frita.

El catálogo de productos es variado, se encuentran productos como:

- Chorizo
- Vara
- Longaniza
- Salchicha
- Entre otros.

Estos productos se encuentran en presentaciones de 125 gramos es decir $\frac{1}{4}$ de libra y su valor adquisitivo ronda por los \$4.000 pesos colombianos.

⁴⁴ VILLA PANESSO, Andrés Felipe. "Diseño de un plan estratégico de marketing para la empresa Diego Panesso Catering" [en línea]. "Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial." Pereira: Universidad tecnológica de Pereira. 2012. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: <http://recursosbiblioteca.utp.edu.co/tesis/textoyanexos/658812V712.pdf>

9.3. MERCADO POTENCIAL

Por medio de un análisis demográfico se determinó como mercado potencial a todas las personas, turistas y aledaños de la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá Cundinamarca, que busquen nuevas opciones de alimentación con productos cuya materia prima es 100% natural, es decir, productos elaborados sin conservantes.

9.4. MERCADO OBJETIVO

A través de un análisis de competencia, comportamiento y posterior segmentación del mercado se determinó que el mercado objetivo corresponde a toda la población de la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá Cundinamarca, que busque nuevas opciones de alimentación con productos cuya materia prima es 100% natural.

9.5. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En el contexto nacional, conforme a los datos recaudados por la asociación colombiana de porcicultores, Porkcolombia en lo corrido del año 2020 el consumo per cápita de carne de cerdo en Colombia fue de 10,8 Kg por habitante.

Tabla 9. Cifras del Sistema Nacional de Recaudo. Porkcolombia DANE

Año	Kg x Hab
2010	4,8
2011	5,5
2012	6,0
2013	6,8
2014	7,4
2015	7,8
2016	8,5
2017	9,2
2018	10,3
2019	11,2
2020	10,8

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores).

En la determinación de la demanda la población total está compuesta por los habitantes de la vereda Chinauta, el municipio de Fusagasugá Cundinamarca y lugares aledaños, que adquieren este producto directo e indirectamente por medio de tiendas, supermercados, carnicerías o distribuidores directos.

9.6. ANÁLISIS DE LA OFERTA

En la industria de longaniza se identifican algunas entidades que se dedican a la fabricación y comercialización de estos productos, contando con una variedad de precios según la calidad este.

Entre las grandes empresas que abastecen la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá Cundinamarca, se tiene que estas comercializan productos económicos, ya que el poder adquisitivo del mercado es bajo.

Principales empresas productoras y comercializadoras de longaniza cercanas a la vereda Chinauta:

Tabla 10. Distribución del mercado

MEDIO DE DISTRIBUCION	EMPRESA	MARCA
Supermercados de cadena	Grupo Nutresa	Ranchera longaniza Zenú longaniza
Supermercados de cadena	Carnes Viande	Viande longaniza

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

9.7. ENCUESTA

Para calcular el tamaño de la encuesta se seleccionaron personas de la vereda Chinauta, el municipio de Fusagasugá y sus alrededores. La población total se obtuvo de la página web de la alcaldía.

Tabla 11. Tamaño de la encuesta

	POBLACION	MUESTRA
FUSAGASUGA	147.631	-----
CHINAUTA	4.921	150

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

9.7.1. Formato encuesta

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE LONGANIZA DE CERDO, EN LA VEREDA CHINAUTA.

La siguiente encuesta tiene como objetivo, la recopilación de información cuantitativa para el desarrollo de un estudio de factibilidad técnico-económico, que permita definir estrategias frente al embutido de carne de cerdo (longaniza), así mismo determinar la posible demanda del producto en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá Cundinamarca.

1. 1. ¿Consume usted productos cárnicos?

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

2. 2. ¿En qué rango de edad se encuentra?

Marca solo un óvalo.

- De 18 a 23 años
 De 24 a 29 años
 De 30 a 35 años
 Mas de 35 años

3. 3. ¿Con qué frecuencia consume productos cárnicos?

Marca solo un óvalo.

- Cada 8 días
 Cada 15 días
 Casi todos los días
 Nunca

4. Si consume productos cárnicos ¿Cuál de estos consume más?

Marca solo un óvalo.

- Chorizo
- Longaniza
- Vara
- Otros: _____

5. ¿Qué factor es el más decisivo para usted a la hora de comprar un embutido de carne de cerdo?

Marca solo un óvalo.

- Precio
- Sabor
- Calidad
- Presentación

6. ¿Dónde compra la longaniza de carne de cerdo?

Marca solo un óvalo.

- Carnicería
- Supermercado
- Tienda
- Otros: _____

7. 7. ¿Estaría dispuesto a consumir longaniza elaborada con productos 100% naturales (nada de conservantes), lo cual los hace más nutritivos y sanos?

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

8. 8. ¿Estaría dispuesto a pagar por un embutido de carne de cerdo (longaniza) que pesa 145 gramos, un precio aproximadamente de \$5.000?

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

9. 9. ¿Incluiría usted longaniza a base de carne de cerdo en su canasta familiar?

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

10. 10. ¿Qué tipos de acompañamientos le gustaría con la longaniza de carne de cerdo?

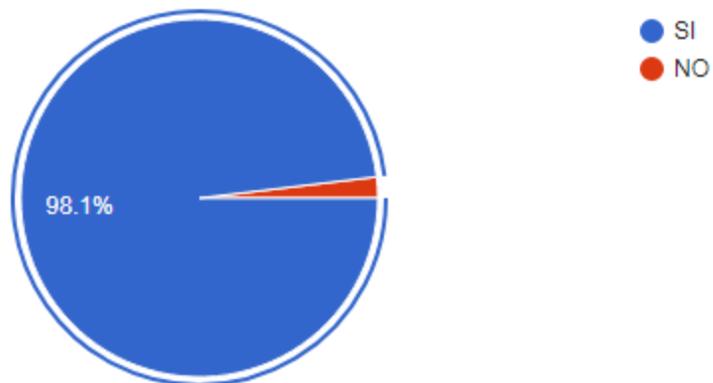
Marca solo un óvalo.

- Salsa de piña
 Mayonesa de ajo
 Mayonesa de cilantro
 Ají

9.8. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

1. ¿Consume usted productos cárnicos?

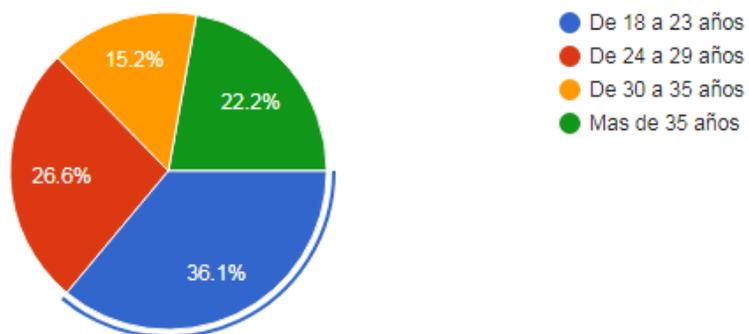
158 respuestas



El 98,1% de las personas encuestadas consumen productos cárnicos, porcentaje que alude a un total de 155 personas, dando como resultado un porcentaje positivo y significativo para ejecutar la presente idea de negocio.

2. ¿En qué rango de edad se encuentra?

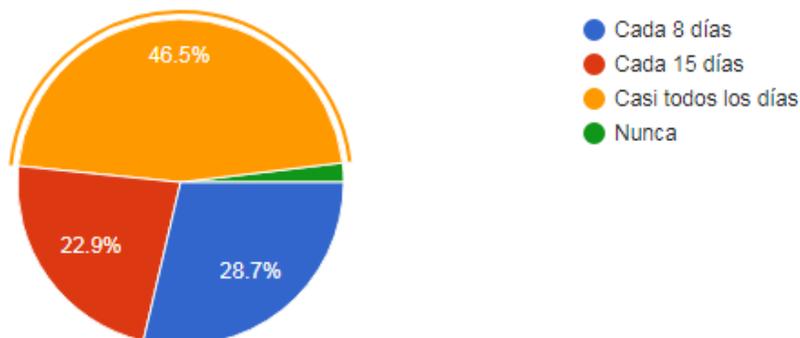
158 respuestas



Se pudo evidenciar que las personas que más consumen productos cárnicos oscilan dentro del rango de 18 a 23 años de edad, el cual representa el 36,1% (57 personas) de los encuestados, al igual se evidencia un porcentaje de 15,2% para las personas de 30 a 35 años siendo este el porcentaje más bajo.

3. ¿Con qué frecuencia consume productos cárnicos?

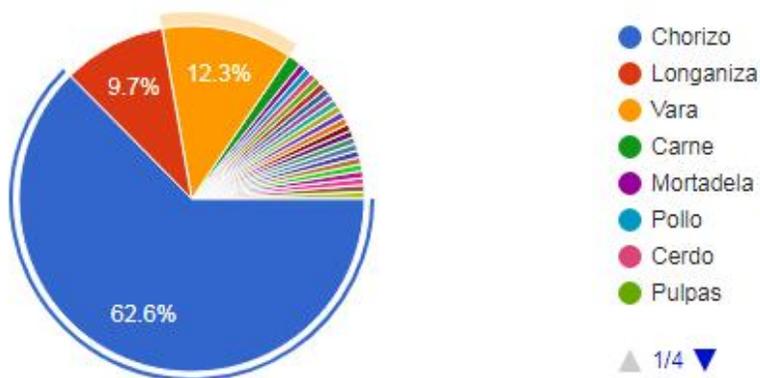
157 respuestas



El 46,5% de los encuestados consumen productos cárnicos casi todos los días, el 28,7% de clientes objetivos consumen el producto cada 15 días y el 22,9% consumen el producto cada 8 días, lo cual evidencia un óptimo recibimiento en la puesta en marcha del negocio por parte de los comensales.

4. Si consume productos cárnicos ¿Cuál de estos consume más?

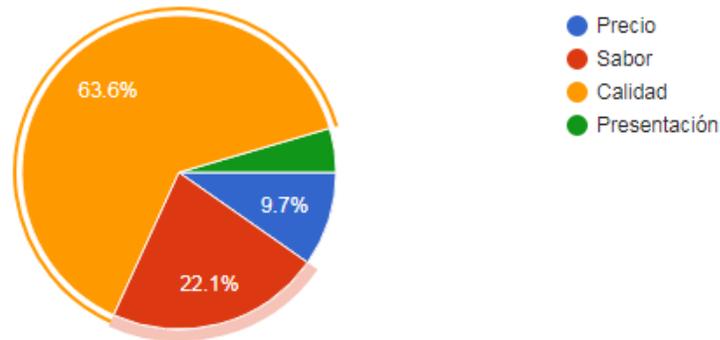
155 respuestas



Como principal embutido entre la población encuestada se encuentra el Chorizo, liderando con un porcentaje de 62,6%, en segundo lugar se encuentra la vara con un 12,3% y la longaniza con un 9,7%, los encuestados también resaltaron el consumo de mortadela, cerdo y pollo.

5. ¿Qué factor es el más decisivo para usted a la hora de comprar un embutido de carne de cerdo?

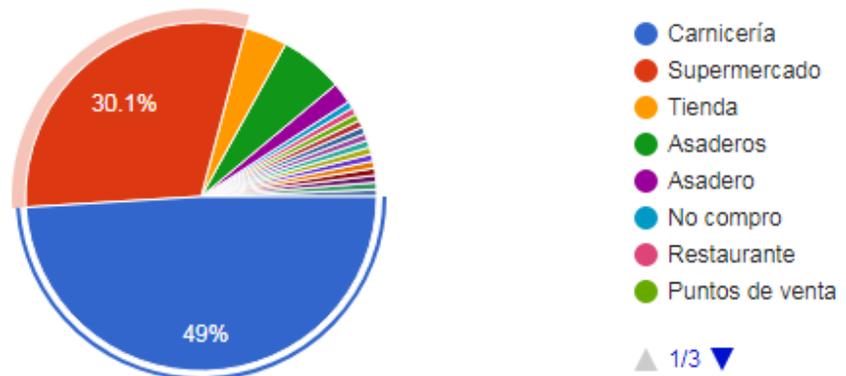
154 respuestas



El principal factor decisivo para el consumo de longaniza es la calidad con un 63,6% siendo este el porcentaje más alto, lo ante sigue el sabor con un 22,1% y el factor del precio con un 9,7% de los encuestados. Dejando estos tres factores como los más relevantes a la hora de ofrecer el producto en el sector establecido.

6. ¿Dónde compra la longaniza de carne de cerdo?

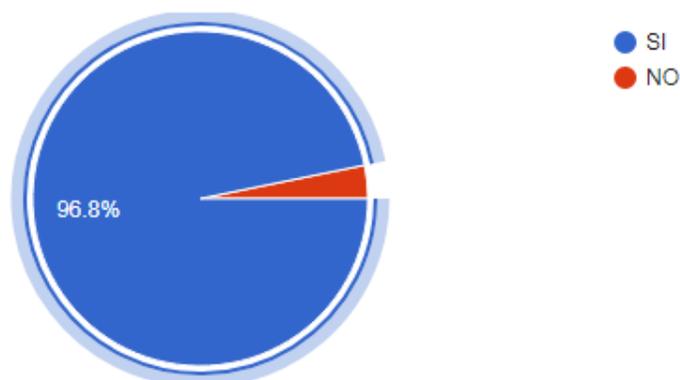
153 respuestas



Liderando los lugares más recurridos a la hora de comprar longaniza se encuentran las carnicerías con un 49%, los supermercados con un 30,1%, al igual la población acude a las tiendas, asaderos, restaurantes y demás puntos de ventas, los cuales no representan un porcentaje significativo.

7. ¿Estaría dispuesto a consumir longaniza elaborada con productos 100% naturales (nada de conservantes), lo cual los hace más nutritivos y sanos?

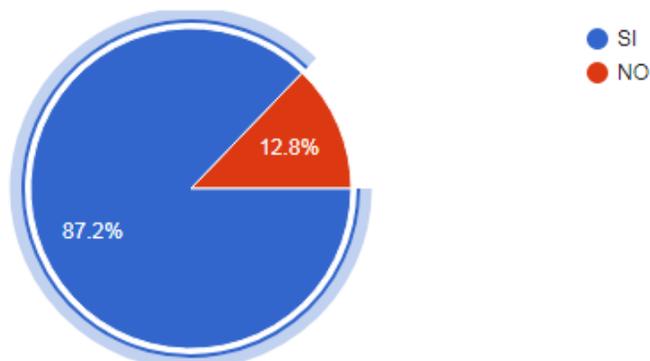
156 respuestas



El 96,8% de los encuestados, en total 151 personas están dispuestos a consumir longaniza 100% natural, dando como resultado un porcentaje positivo y significativo para continuar con dicho emprendimiento.

8. ¿Estaría dispuesto a pagar por un embutido de carne de cerdo (longaniza) que pesa 145 gramos, un precio aproximadamente de \$5.000?

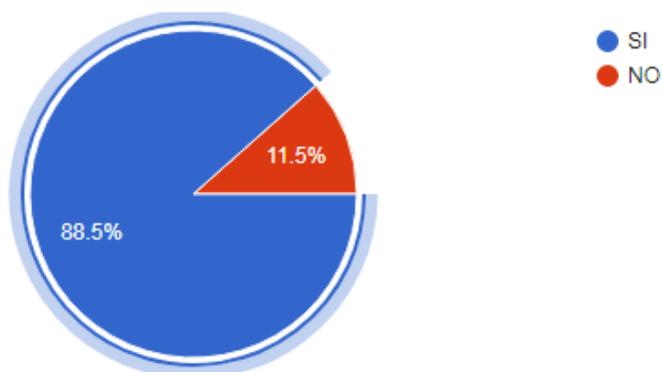
156 respuestas



Un total de 136 personas correspondiente al 87,2% de los encuestados estarían dispuestos a pagar un precio aproximado de \$5.000 por la unidad de longaniza, ya que estas se inclinan más por la calidad que por el precio que esta pueda tener.

9. ¿Incluiría usted longaniza a base de carne de cerdo en su canasta familiar?

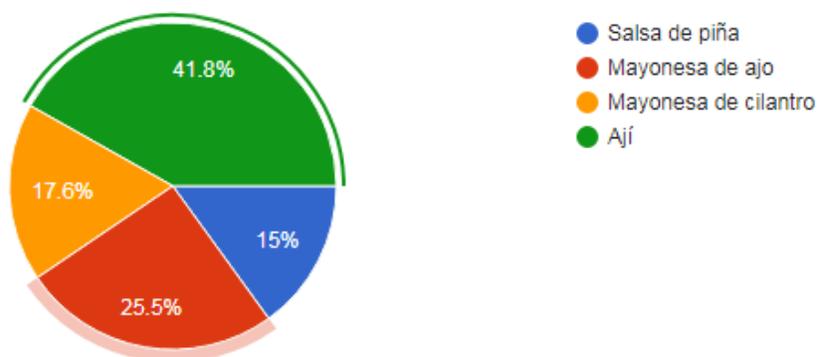
156 respuestas



El 88,5% de los encuestados incluirían un embutido de carne de cerdo en su canasta familiar, esto debido a las diversas propiedades nutricionales que estas aportan al bienestar de la salud.

10. ¿Qué tipos de acompañamientos le gustaría con la longaniza de carne de cerdo?

153 respuestas



Según las preferencias de los encuestados lidera como acompañamiento de la longaniza el ají con un 41,8%, como segunda opción la mayonesa de ajo con un 25,5% y en un rango intermedio se encuentra la salsa de piña y la mayonesa de cilantro, teniendo de esta forma cuatro acompañamientos importantes al momento de ofrecer la misma.

9.9. RELACIÓN ENTRE LA DEMANDA Y LA OFERTA

Según las cifras brindadas por la asociación colombiana de poricultores Porkcolombia, el consumo y producción de carne en el municipio de Cundinamarca es totalmente alineado, por lo tanto, la transformación de carne de cerdo en longaniza, y la alta demanda de estos en el mercado, da lugar a su vez a una alta oferta en el mercado proporcionando productos nuevos en el mercado, a precios asequibles, con un alto nivel de calidad y estandarización.

Ilustración 3. Producción de carne de cerdo por departamentos

Departamento	2020	2021	Part (%)
Antioquia	48.236	50.504	44,1%
Cundinamarca	18.284	18.075	15,8%
Valle	16.788	17.838	15,6%
Meta	8.476	9.983	8,7%
Risaralda	6.232	6.877	6,0%
Atlántico	3.494	3.382	3,0%
Quindío	2.090	2.113	1,8%
Caldas	1.256	1.598	1,4%
Huila	1.034	1.232	1,1%
Nariño	878	701	0,6%
Sucre	433	569	0,5%
Boyacá	316	534	0,5%
Tolima	438	527	0,5%
Cauca	214	250	0,2%
N. Santander	226	225	0,2%
Putumayo	56	42	0,0%
Córdoba	40	38	0,0%
Santander	654	33	0,0%
Caquetá	116	22	0,0%
Guainía	6	10	0,0%
Casanare	6	4	0,0%
Amazonas	3		0,0%
Total general	109.275	109.275	100%

Fuente: Sistema Nacional de Recaudo. Porkcolombia - FNP

9.10. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Para definir los canales de comercialización con mayor incidencia en el mercado, se tomó como base las respuestas obtenidas de la encuesta, en particular con la quinta pregunta en la cual se cuestiona acerca de los sitios más frecuentes de compra, de igual forma se tomó en cuenta los análisis anteriores en los cuales los consumidores afirmaron estar dispuestos e interesados en comprar la nueva marca. Para ello en la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de consumidores que compran en los sitios especificados.

Tabla 12. Lugar preferencial de compra

LUGAR PREFERIBLE DE COMPRA				
	CARNICERIA	SUPERMERCADO	TIENDA	DISTRIBUIDOS DIRECTO
%	40,7%	39,9%	18,5	0,9%
PERSONAS	66	63	30	3

Elaborado por: Ana María Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Según lo observado en la Tabla, el sitio más apetecido de compra de los productos seleccionados es la carnicería, con un porcentaje de 40,7%. Además, se puede evidenciar que el canal menos votado fue la distribuidora de longaniza y que la tienda es el segundo canal preferido por los encuestados para la compra de los productos.⁴⁵

9.11. PRECIO

Para determinar el valor de referencia de los precios, se investigó el precio de los productos seleccionados dados por las parte de competencia, también un análisis de costos para posicionar y distribuir los productos, por supuesto, se tomó como referencia la opinión de los encuestados, el precio de los productos en presentaciones de 145 gramos es decir ¼ de libra es de \$ 7.492 COP.

9.12. ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS COMPETIDORES

Con respecto a las marcas que representan a la competencia de los productos seleccionados: Zenú, Pietrán, Ranchera; se realizó un análisis de varios factores en conjunto, de lo cual se llegó a la conclusión que estas marcas representan una competencia indirecta, debido a que los productos a ejecutar en la empresa son elaborados con materia prima 100% natural en comparación con la competencia. En cuanto al precio, refiere a través de un análisis investigativo del precio ponderado

⁴⁵ CAMACHO ALVAREZ, Vanessa. "Estudio de factibilidad de una nueva línea de negocio para una empresa despostadora de carne de cerdo" [en línea]. "Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial." Envigado: Universidad ser, saber y servir. 2017. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/2216/CamachoVanessa_2017_EstudioFactibilidadNueva.pdf?sequence=1

manejado por la competencia, dando como resultado un precio al público de nuestros productos teniendo en cuenta las diferencias de elaboración distribución y el mercado, al que se quiere llegar.

9.13. MARCA

Ilustración 4. Marca



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

9.14. LOGO

Ilustración 5. Logo



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

9.15. SLOGAN

“CONTINÚA LA TRADICIÓN, CONSERVANDO SU SABOR”

9.16. PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

Teniendo en cuenta lo que se desea alcanzar con este proyecto con relación a la población dispuesta a comprar el producto, es necesario, realizar un óptimo proceso de publicidad, con el fin de que el producto sea conocido por toda la población y cuando se hable de longaniza, la primera empresa que se les venga a la mente sea esta.

La publicidad que se utilizará está constituida por anuncios en: páginas web, Facebook, Instagram; entre otras. Además, tarjetas de presentación y venta, pautas publicitarias en la radio del municipio de Fusagasugá Cundinamarca, abarcando así la totalidad de la población de la vereda Chinauta. A su vez se contarán con páginas web oficiales de la empresa, por medio de las cuales, se brindará la información necesaria para los clientes potenciales.

CAPITULO II. ESTUDIO DE OPERACIONES

10. PLAN DE OPERACIONES

10.1. PROPÓSITO

Permite resolver las preguntas referentes “a donde, cuando, cuanto, cómo y con que” producir lo que se desea; por lo que, los aspectos técnico-operativos de un proyecto comprenden todo aquello que tenga relación con el funcionamiento y operatividad del proyecto. Este estudio comprende: tamaño del proyecto, localización e ingeniería del proyecto

10.2. TAMAÑO DEL PROYECTO

Los factores que principalmente determinan el tamaño del proyecto son los siguientes:⁴⁶

Capacidad instalada:

Se debe tener en cuenta todas las necesidades de materia prima de acuerdo a los datos de la demanda estimada de los productos, y la capacidad de producción disponible.

Disponibilidad de materias primas:

Para la obtención de materias primas hay que desplazarse al municipio de Fusagasugá, cabe resaltar que se cuenta con el proveedor.

⁴⁶ JIMENEZ FONSECA, Sandra Carolina. “Estudio de factibilidad y puesta en marcha de una empresa productora de alimentos precocidos y cárnicos Precarsan” [en línea]. “Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial.” Piedecuesta: Universidad Pontificia Bolivariana. 2012. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/2207/digital_24019.pdf?sequence=1

La competencia

En el mercado actual no existe venta masiva de longaniza en la vereda Chinauta, teniendo en cuenta que únicamente hay dos establecimientos que ofrecen variedad de productos relacionados. Los cuales son: Vara y Asadero Patio Bonito.

Tecnologías existentes:

En cuanto al grado de automatización se tienen molinos y empacadora al vacío.

Financiación:

La inversión inicial corresponde a \$187.678.014, de los cuales, el 70% corresponde a recursos propios, es decir, \$131.374.610 y el 30% corresponde a un crédito solicitado, es decir, \$56.303.404.

Optimización física de la distribución de producción:

Como se verá más adelante el área de distribución de la planta se diseñó con el fin de optimizar tiempo en cada uno de los procesos, de manera que permita la producción continua de la elaboración de la longaniza.

10.3. LOCALIZACIÓN

10.3.1. Macro localización

La producción y comercialización de longaniza de carne de cerdo se llevará a cabo en el departamento de Cundinamarca ubicado en Colombia, esto, teniendo en cuenta que esta ubicación tiene las condiciones necesarias para que se desarrollen las actividades productoras y comercializadoras en forma óptima. En esta zona confluyen agentes económicos como son: proveedores y consumidores. Además, presenta las siguientes ventajas:

Abastecimiento de insumos:

Cundinamarca es el segundo productor de carne de cerdo a nivel nacional con un porcentaje equivalente al 17,3% y una producción departamental de 77.218 toneladas. En cuanto a la carne de pollo se tuvo una producción de 430.372 toneladas durante el 2020.

Cercanía de mercados:

Una de las ventajas de esta región es la presencia de la capital del país como un importante centro motor económico, pues aporta el 24% del PIB del país y tiene una previsión de crecimiento sostenible en el futuro económico y demográfico. Según el World Urbanization Outlook de las Naciones Unidas (ONU) (2014), Bogotá se convertirá en una megaciudad para 2030, término utilizado para describir ciudades notables en tamaño y su concentración económica.

Otra gran ventaja de esta región es la presencia de ciudades autónomas cercanas a la capital con altas previsiones de crecimiento económico y demográfico, que cuentan con ventajas en economía, suelo, clima y mano de obra. El Banco Interamericano de Desarrollo (BID) prevé que el crecimiento económico y demográfico futuro sea aún mayor en las ciudades intermedias o emergentes que en las grandes. Así, dado que algunas de las diecinueve ciudades mencionadas son catalogadas como ciudades emergentes por su población actual, su presencia en la zona y su cercanía a futuros grandes guerreros son factores que podrían generar un crecimiento aún mayor en la región Bogotá-Cundinamarca.

Las condiciones propicias de estos municipios permiten la expansión de ciertos movimientos económicos fuera de Bogotá a través del establecimiento de empresas, zonas industriales y zonas francas en estos municipios del país Estepa de Cundinamarca. Como resultado de esta expansión de las actividades económicas, se fusionaron corredores industriales y comerciales entre varios municipios y Bogotá, lo que llevó a la determinación de relaciones económicas e iniciativas coordinadas para hacer crecer sus ahorros.⁴⁷

⁴⁷ ORTIZ HERRERA, Luz. Economía y empresarial. Caracterización económica y empresarial de diecinueve municipios de Cundinamarca. [sitio web]. (2018). [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <http://docplayer.es/60801549-Economica-y-empresarial.html>

Condiciones de transporte:

El Departamento cuenta con una red nacional interurbana que permite la comunicación con la mayoría de las ciudades del país, además, existen muchas vías secundarias que conectan diferentes ciudades con la capital.

En general, todo el Departamento cuenta con una red vial total de 21.163,4 km, distribuidos de la siguiente manera: 890 km de vías de grado 1, 4.997 km de vías de grado 2 y 15.276,4 km de vías de grado 3, de los cuales el INVIAS está a cargo de 1.634,04 km; 1.884 km a cargo del ministerio y 11.758 km a cargo de 116 ciudades administradas centralmente.

Esta distribución muestra que el 72,18% de la red vial es vía terciaria, el 4,21% es carretera nacional y el 23,61% es vía secundaria. (Toda Colombia, 2019)⁴⁸

10.3.2. Micro localización

Los trabajos económicos que tienen lugar en medio de las áreas suburbanas ahora son muy diversas, ya que la combinación de usos del suelo permite un mayor desarrollo agrícola y urbano. Añádase a esto las circunstancias creadas por la presencia de la vía tan Interamericana y la gran acogida que tienen los productos agrícolas (ornamentales) de la región en ciudades como Bogotá, Cali, Medellín y la Costa Atlántica. Sin embargo, es claro que el sector ha demostrado un alto nivel de desarrollo turístico, lo cual no es un problema para el turismo al público en general, ya que el problema no es con las grandes infraestructuras públicas o el centro recreativo (en el caso de Melgar). , que proviene del desarrollo de condominios o fincas privadas, habitadas por individuos, generalmente utilizadas solo para el descanso de sus propietarios y por temporadas.

⁴⁸ Toda Colombia. Transporte departamento de Cundinamarca. [sitio web]. (21 de febrero de 2019). [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/cundinamarca/transporte.html>

El comercio se compone principalmente de tiendas, restaurantes, talleres y centros de autoservicio, ubicados generalmente sobre la carretera Interamericana, debido a que es donde se encuentra el mayor tránsito vehicular, no representa una gran fuente de empleo. No exige mucho personal y la mayoría de los locales son atendidos por los propietarios. Las operaciones hoteleras, incluidos los alquileres de chalets y los centros de ocio, son las actividades turísticas más generadoras de ingresos.⁴⁹

Método cualitativo por puntos

Para evaluar la localización del proyecto se aplicó el método cualitativo por puntos, en el que se asignan factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes para la localización.

Tabla 13. Método cualitativo por puntos

Factor relevante	Peso asignado	Calificación	Calificación ponderada
Materia prima disponible	0.33	7	2.31
Mano de obra disponible	0.25	9	2.25
Costo de los insumos	0.20	6	1.2
Costo de la vida	0.07	8	0.56
Cercanía del mercado	0.15	10	1.5
Sumatoria	1		7.82

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

De la anterior tabla, se tiene que la asignación de estos valores corresponde a una serie de factores como son:

⁴⁹ Diagnostico Chinauta U. Distrital. Plan parcial zona suburbana. N° 3. [sitio web]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://doczz.net/doc/602642/diagn%C3%B3stico-chinauta-u.-distrital>

Materia prima disponible:

Para la obtención de la materia prima, se debe trasladar al municipio de Fusagasugá, no obstante, la ventaja es que se cuenta con el proveedor.

Mano de obra disponible:

La mayoría de los trabajadores se desplazan al municipio de Fusagasugá debido a que no cuentan con un empleo en la zona, por lo que al implementar la puesta en marcha del proyecto se contaría con mano de obra disponible, evitando este desplazamiento.

Costo de insumos:

Algunos insumos requeridos se adquieren en Bogotá, lo que incrementa los costos.

Costo de vida:

Al ser un sector turístico el costo de vida suele ser alto.

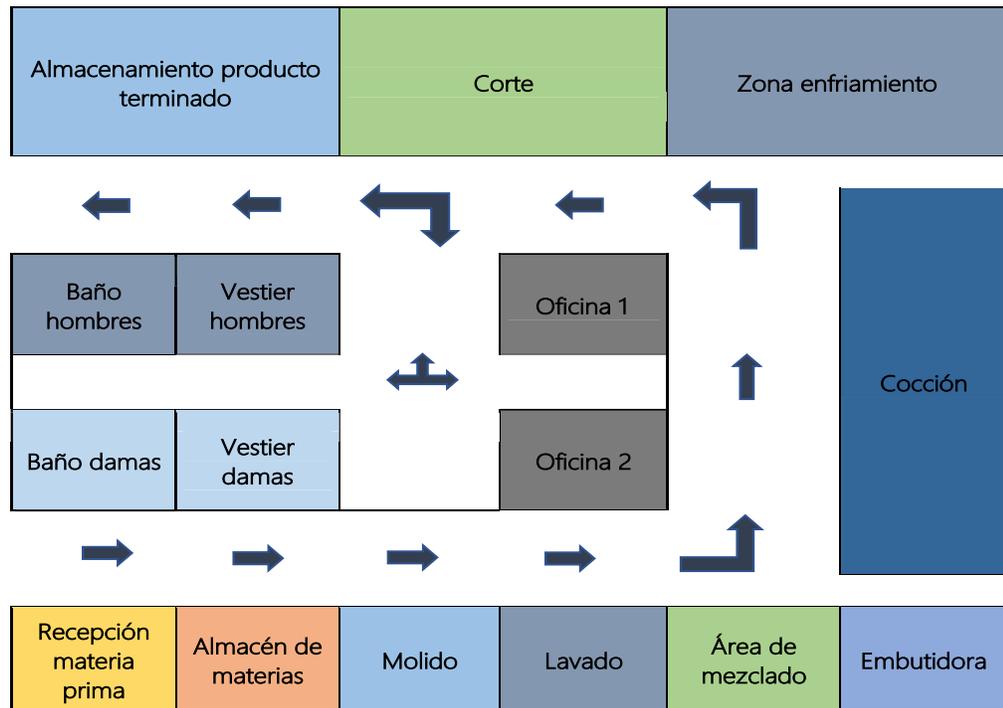
Cercanía al mercado:

La vía Panamericana es un punto clave en el desarrollo de la economía del sector puesto es por allí donde existe la mayor circulación de vehículos.

10.4. INGENIERIA DEL PROYECTO

10.4.1. Plano de áreas de distribución

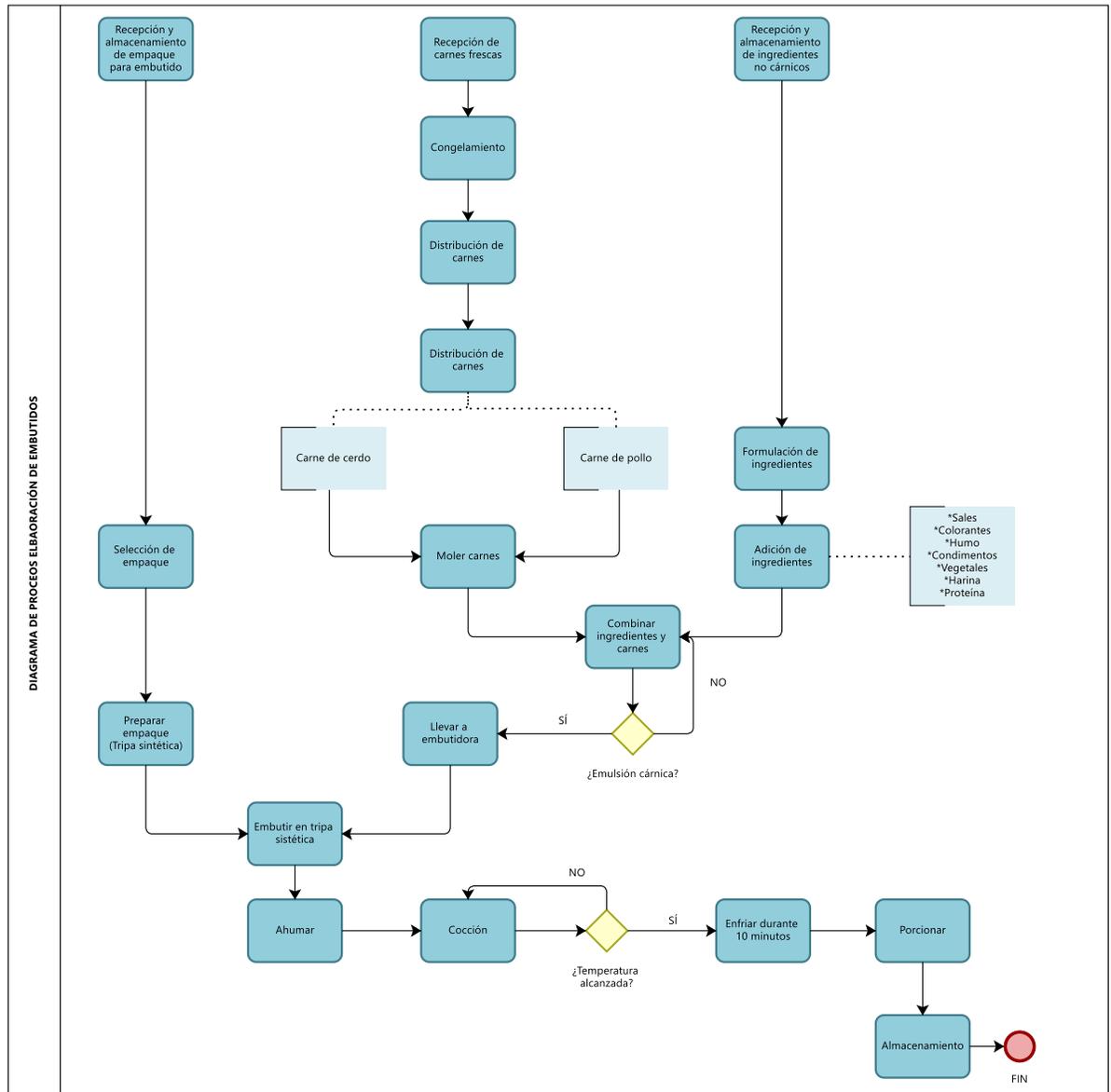
Grafica 1. Plano de áreas de distribución



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

10.4.2. DIAGRAMA DE PROCESOS

Grafica 2. Diagrama de procesos



10.4.3. REQUERIMIENTOS DE MAQUINARIA Y EQUIPO

Tabla 14. Maquinaria y Equipo

DESCRIPCION	VALOR	CANTIDAD
Estante	\$ 1.500.000	6
Mesones en acero inoxidable	\$ 1.100.000	2
Pesa Digital	\$ 149.000	2
Sillas RIMAX	\$ 45.000	40
Mesas RIMAX	\$ 80.000	10
Utilería para condimentos	\$ 1.000.000	1
Recipientes para limpieza	\$ 500.000	1
Bols diferentes dimensiones	\$ 400.000	1
Tazas medidoras diferentes capacidades	\$ 350.000	1
Grameras	\$ 120.000	2
Molino para carnes	\$ 4.500.000	2
Molino para maíz	\$ 1.300.000	2
Vitrinas exhibidoras medianas y para calientes	\$ 600.000	6
Caja registradora	\$ 450.000	1
Refrigeradores medianos	\$ 2.100.000	3
Congeladores medianos	\$ 2.100.000	3
Refrigerador exhibidor	\$ 1.600.000	3
Estufa industrial de 6 fogones diferentes dimensiones	\$ 1.800.000	2
Cilindros 100 kilos	\$ 80.000	3
Neveras 600 litros	\$ 1.800.000	2
Licuadaora mediana	\$ 150.000	2
Asador parrilla grande con campana y extractor acero inoxidable	\$ 3.500.000	1
Escritorio	\$ 500.000	2
Silla para escritorio	\$ 187.900	4
Computador	\$ 1.800.000	2
Archivador	\$ 450.000	2
TV LCD 50"	\$ 3.400.000	2

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

CAPITULO III. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

11. PLAN DE ORGANIZACIÓN Y RRHH

11.1. MISIÓN

La longaniza de Anita y Enrique se posicionará en el comercio regional con el producto de la longaniza, a fin de cumplir con las expectativas de los comensales llevando alta calidad y alimentación nutricional; con el propósito de ser líderes en la producción de longaniza, por medio de la investigación y de la mano de la tradición gastronómica emblemática de nuestro país y familia.

Para lograr esta misión, la longaniza de Anita y Enrique conformará un talento humano con la filosofía de la calidad total en los procedimientos de fabricación, de servicio a la mesa y el mejoramiento continuo como valor permanente del comportamiento.

11.2. VISIÓN

Consolidarnos para el año 2025 como una de las empresas regionales más competente y reconocida en la producción y comercialización de productos cárnicos, usando la investigación, la absorción de conocimiento técnico y la evolución continua de nuestros productos. Ofreciendo en el mercado nuevas ofertas para que La longaniza de Anita y Enrique sea una industria con un servicio integral; distinguiéndonos por una conducta ética, compromiso con la excelencia y mejoramiento constante, para así siempre llenar las expectativas de nuestros clientes.

11.3. OBJETO SOCIAL

La longaniza de Anita y Enrique tiene como objeto:

Producción y comercialización de productos a base de carnes de cerdo, pollo y res.

Producción y comercialización de arepas de diferentes tipos de maíz.

Producción y comercialización de diversos productos cárnicos para el consumo humano.

Servicio a la mesa.

La empresa podrá cumplir con todos los actos y celebrar contratos que tenga relación con el objeto social.

Actividades como compra – venta de materias primas, equipos de producción, de acciones, de participaciones que generen ganancias de cualquier índole y a otro título, los que puede conservar en su patrimonio el tiempo que estime conveniente.⁵⁰

⁵⁰ JIMENEZ FONSECA, Sandra Carolina. “Estudio de factibilidad y puesta en marcha de una empresa productora de alimentos precocidos y cárnicos Precarsan” [en línea]. “Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial.” Piedecuesta: Universidad Pontificia Bolivariana. 2012. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/2207/digital_24019.pdf?sequence=1

11.4. IMÁGEN CORPORATIVA

Ilustración 6. Imagen Corporativa



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

11.5. POLÍTICAS DE LA EMPRESA

I. Política de calidad

LA LONGANIZA DE ANITA Y ENRIQUE, implementó para el mejoramiento del servicio al cliente y acondicionamiento de métodos de producción las siguientes políticas de calidad:

Cumplir con las expectativas de los clientes en el ejecutamiento de las actividades requeridas, con el manejo de la calidad e inocuidad, cumplimiento con los pedidos, sistemas de pago acondicionado, sistema de registro, control de pesas, características fisiológicas; para el seguimiento y evaluación del servicio, estableciendo alternativas de mejoramiento.

Manejar la eficiencia y la eficacia en el procesamiento de las actividades de fabricación por medio de sistemas de inocuidad y cuidado, para la proyección de una buena imagen la cual genere confianza en nuestros clientes.

Generar beneficios mediante el desarrollo de estrategias de negociación con los proveedores para una mejor comercialización fortaleciendo así el trabajo en equipo y la buena comunicación entre las partes.

Entrenar e informar al personal en temas importantes como lo son las HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), la gestión de seguridad y salud en el trabajo y varios temas de interés, que los formen como trabajadores integrales, generadores de bienestar y forjen un agradable ambiente laboral en la empresa.

Contar con nuevas tecnologías, que contribuyan al trabajo de las actividades, cumpliendo todo lo exigible con las normas y el sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad HACCP.

Colaborar con los informes y solicitudes de las entidades que regulan, vigilan, controlan e inspeccionan los aseguramientos en la salud pública y la normatividad en los procesos de fabricación.⁵¹

II. Política de seguridad, higiene, salud en el trabajo y protección del medio ambiente

LA LONGANIZA DE ANITA Y ENRIQUE E.U, estableció como prioridades la gestión de la calidad en los productos, incorporando en el desarrollo de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para el mejoramiento continuo del desarrollo laboral, la protección y conservación del medio ambiente. Para ello nos basamos en los siguientes principios para el cumplimiento del propósito de la política integral:

Compromiso con el mejoramiento constante de la satisfacción de nuestros clientes basados en la estandarización de la alta calidad de nuestros productos.

Integración y requerimiento en la participación de la gerencia en las acciones de capacitación y todas las actividades que ayuden al desarrollo del buen

⁵¹ CARNES FINAS, Guadalupe SAS. "Políticas de calidad" [sitio web]. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: <https://carnesfinasguadalupe.com/calidad-2/politicas-de-calidad/>

funcionamiento en todos los recursos de la empresa, implementando las evaluaciones del SG-SST cumpliéndose con la política.

Lograr minimizar por completo la posible accidentalidad o propagación de enfermedades para el bienestar de los trabajadores, clientes, colaboradores de la empresa, velando por su estabilidad física y socio-emocional creando un ámbito de seguridad y confianza.

Realizar y verificar la identificación de riesgos - peligros para su correspondiente valoración y ejecutar así planes de mejoramiento correctivos en las actividades apoyándonos con la gestión del COPASST.

Generar nuestro compromiso con la preservación de la naturaleza logrando disminuir cualquier posible tipo de impacto ambiental que se provoque priorizando como un factor de alta gestión para el desarrollo sostenible de la empresa y el entorno socio-ambiental.

Implementar toda reglamentación y normas legales vigentes en Colombia para aplicar en la empresa en gestiones de calidad, salud, medio ambiente y seguridad.

Evaluar periódicamente la gestión de desempeño de las actividades desarrolladas y conseguir el aseguramiento de la información disponible y de los recursos a utilizar para así alcanzar los objetivos y las metas del Sistema de Gestión Integrado.⁵²

11.6. VALORES

Se desea conseguir sostenibilidad y crecimiento en el comportamiento y acciones, que guíen al buen funcionamiento de la empresa.

⁵² CARNES FINAS, Guadalupe SAS. "Política integral de seguridad y salud en el trabajo, calidad y medio ambiente" [sitio web]. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: <https://carnesfinasguadalupe.com/wp-content/uploads/2019/12/Politica-Integral-PRT-02.pdf>

Trabajo en equipo: buscamos el objetivo primordial de la empresa vender tiempo compartido

Liderazgo: ser los mejores, esforzándose por un mejor futuro.

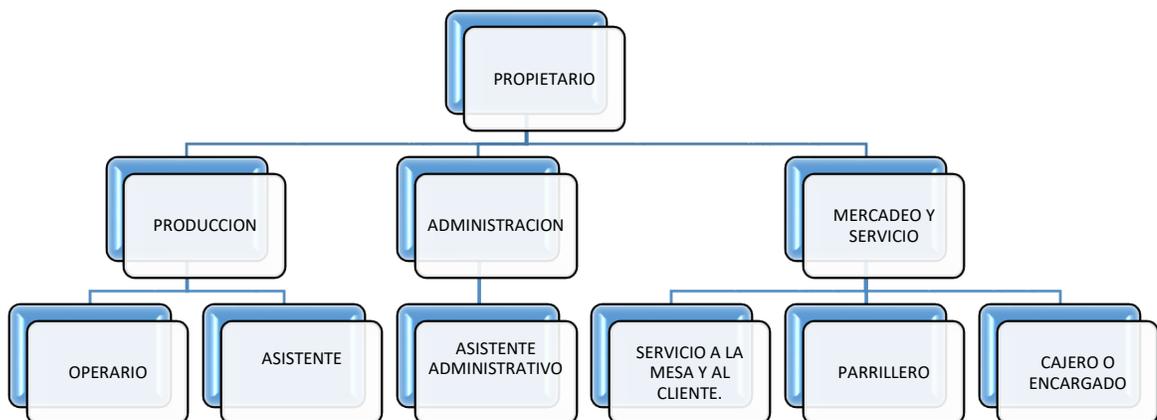
Respeto: entendiendo de todos los medios el valor de la armonía en las relaciones laborales y comerciales.

Calidad: dando excelentes productos, con la satisfacción en la sonrisa de los clientes.

Pasión: dedicando mente y corazón en cada producto.

11.7. ORGANIGRAMA

Grafica 3. Organigrama



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

11.8. MANUAL DE FUNCIONES

Tabla 15. Manual de Funciones 1 de 6

ADMINISTRACIÓN	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 1

ASISTENTE ADMINISTRATIVO		
OBJETIVO DEL CARGO	Gestionar, encargar, atender y documentar las actividades administrativas y contables de la Empresa.	
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Título Universitario Título profesional universitario en administración de empresas, contaduría pública. Titulo tecnológico en áreas administrativas.
	Habilidades	Conocimiento de Gestión Empresarial, uso de Excel y servicio al cliente.
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Sistematizar base de datos y otros datos contables. - Mantener informado sobre todo a los dueños y otras áreas. - Generar pagos. - Dirigir y controlar las otras funciones administrativas de la empresa. - Archivar documentación de las compras y/o ventas. - Atender y promover nuevos clientes y rutas de ventas. - Consignar dineros en las cuentas. - Manejo de caja menor si llegara a ver. - Suministrar documentación para reuniones y tomas de decisiones. - Recibe y clasifica todos los documentos, debidamente enumerados que le sean asignados (comprobante de ingreso y egreso, cuentas por cobrar y otros). - Elabora comprobantes de los movimientos contables. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 16. Manual de Funciones 2 de 6

OPERARIO	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 2

OPERARIO DE PRODUCCION		
OBJETIVO DEL CARGO	Ejecutar y producir con la orden de producción, verificar cada proceso que este estandarizado, limpiar y cumplir con las normas de inocuidad para el buen trabajo realizado.	
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Afines al puesto
	Habilidades	Hombre o mujer que sea dinámico logre el trabajo en equipo y cuente con la mejor actitud en su entorno laboral, manejo en equipos de producción (si no se capacita).
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar órdenes de producción. - Entregar órdenes de producción - Recibir órdenes de producción revisadas y verificadas. - Recibir la carne. - Controlar peso y calidad de la carne - Inspeccionar proceso de producción. - Porcionar las unidades equivalentes. - Limpiar y desinfectar las áreas de producción y todo lo usado en su fabricación. - Entregar notificaciones. - Verificar posibles errores o riesgos que generen problemas para su corrección. - Suministrar inventarios. - Verificar las condiciones de los equipos, maquinaria y utensilios de la producción. - Control de plagas. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 17. Manual de Funciones 3 de 6

ASISTENTE DE OPERARIO	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 3

ASISTENTE DE PRODUCCION.		
OBJETIVO DEL CARGO	Asistir en todo los procesos de producción y realizar los procesos de limpieza y desinfección del área de producción.	
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Afines al puesto
	Habilidades	Hombre o mujer que sea dinámico logre el trabajo en equipo y cuente con la mejor actitud en su entorno laboral, manejo en equipos de producción (si no se capacita).
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar órdenes de producción. - Entregar órdenes de producción - Recibir órdenes de producción revisadas y verificadas. - Recibir la carne. - Controlar peso y calidad de la carne - Inspeccionar proceso de producción. - Porcionar las unidades equivalentes. - Limpiar y desinfectar las áreas de producción y todo lo usado en su fabricación. - Entregar notificaciones. - Verificar posibles errores o riesgos que generen problemas para su corrección. - Suministrar inventarios. - Verificar las condiciones de los equipos, maquinaria y utensilios de la producción. - Control de plagas. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 18. Manual de Funciones 4 de 6

SERVICIO DE PRODUCCIÓN	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 4

PARRILLERO		
OBJETIVO DEL CARGO		Coordinar pedidos con el cliente y con producción, para su posterior entrega de acuerdo a lo establecido por ambas partes, tomando en cuenta la capacidad de producción de la empresa.
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Procedimientos de asados de carnes y preparaciones de salsas y otros a fines de la cocina.
	Habilidades	Buena comunicación, buena presentación, manejo de BPM y limpieza
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar preparaciones en parrilla. - Organizar área de trabajo. - Limpiar utensilios, equipos y lugar de trabajo. - Relación con los clientes. - Preparar otros platillos. - Servir preparaciones. - Control de plagas - Desinfección de las áreas de producción. - Entregar notificaciones sobre inventarios y posibles riesgos evidenciados. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 19. Manual de Funciones 5 de 6

SERVICIO A LA MESA	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 5

SERVICIO A LA MESA / CLIENTE		
OBJETIVO DEL CARGO	Ofrecer y tratar al cliente de una manera agradable y respetuosa, mantener las áreas del servicio limpias y en orden suministrar información para evaluación de control de calidad.	
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Servicio al cliente y trato a las personas
	Habilidades	Buena comunicación, buena presentación, manejo de BPM y limpieza
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar limpieza al área de servicio y comedor. - Organizar el comedor estantería, refrigeradores y congeladores. - Limpiar, lavado de utensilios y equipos. - Relación con los clientes. - Preparar otros platillos. - Llevar pedido de las preparaciones a los clientes. - Control de plagas. - Desinfección de las áreas de servicio y comedor. - Entregar notificaciones sobre inventarios y posibles riesgos evidenciados. - Manejo de recibos. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 20. Manual de Funciones 6 de 6

CAJA	MANUAL DE FUNCIONES	Código	MF
		Versión: 01	Página: 6

CAJERO O ENCARGADO		
OBJETIVO DEL CARGO	Recaudar los dineros recibidos de las ventas suministrar facturas de lo vendido generar base de datos y complementar otras actividades a fines del área.	
ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Un año en actividades similares.
	Conocimientos	Excel, sistemas u algo parecido manejo de dinero,
	Habilidades	Buena comunicación, buena presentación, manejo de BPM y limpieza
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar facturas de venta. - Organizar área de trabajo. - Limpiar lugar de trabajo. - Relación con los clientes. - Preparar base de datos. - Entregar cuentas al finalizar el día. - Preparar informe de caja al cerrar día. - Desinfección de las áreas de producción. - Entregar notificaciones sobre los clientes y posibles riesgos evidenciados. 		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

CAPITULO IV. ESTUDIO JURÍDICO

12. PLAN JURÍDICO

12.1. TIPO DE SOCIEDAD

El tipo de sociedad que se va a crear es una empresa unipersonal E.U.

12.2. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

Se constituirá una empresa unipersonal, la cual se define como aquella que puede ser creada por una persona natural o jurídica, que a su vez reúne todas las calidades requeridas para poder desempeñar el comercio, igualmente podrá destinar parte de los activos para realizar una o más actividades de carácter mercantil. Dicho lo anterior, la constitución de la empresa se regirá bajo los requisitos expuestos en el artículo 72 de la Ley 222 de 1995.⁵³

12.3. CLASES DE PERMISOS Y LICENCIAS

12.3.1. Diligenciar el certificado de uso de suelos:

Antes de proceder a la apertura de un establecimiento de comercio, es importante diligenciar el certificado de uso de suelos, este puede ser adquirido en la oficina de planeación del municipio en cuestión.

⁵³ GERENCIE. Empresa unipersonal en Colombia. [sitio web]. (10 de febrero de 2022). [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/empresa-unipersonal.html>

El objetivo de este certificado es que la autoridad competente certifique que la actividad desarrollada por el establecimiento certificado puede desarrollarse en el lugar.

12.3.2. Control de pesas y medidas:

Las pesas y medidas que se utilicen en el local de comercio, deben estar debidamente “calibradas” de manera tal que cumplan con su objetivo de forma exacta, dado que vender productos con medidas y pesos diferentes a los reales, es sancionable.

12.3.3. Lista de precios:

El comerciante debe hacer público los precios de sus productos, lo cual puede hacer colocándolos en el empaque o en el envase, o en una lista general visible.⁵⁴

12.3.4. Certificado de seguridad:

Un certificado de seguridad es emitido por el cuerpo de bomberos respectivo y tiene como objetivo garantizar que el establecimiento comercial cumpla con las normas de seguridad para extintores, salidas, botiquines de primeros auxilios y otros mecanismos y herramientas de seguridad, que permitan en un momento determinado hacer frente a una emergencia incurrido el local.

⁵⁴ BOLAÑOS BOLAÑOS, Johana Elizabeth. “Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de sandalias para dama en la ciudad de Cali.” [en línea]. “Trabajo de titulación de contador público.” Santiago de Cali. Universidad del Valle. 2012 [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/xmlui/bitstream/handle/10893/17473/CB-0516385.pdf?isAllowed=y&sequence=1>

12.3.5. Adquirir el certificado de Sayco & Acinpro:

Los establecimientos comerciales que utilicen música o transmitan cualquier obra con derechos de autor deben pagar las tarifas correspondientes. Si la empresa no usa este tipo de trabajo, la empresa aún debe obtener un certificado de descargo de responsabilidad para la música y otras obras protegidas por derechos de autor.

12.3.6. Trámites INVIMA

Ilustración 7. Certificado INVIMA

REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE SALUD INVIMA INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS FORMULARIO UNICO DE REGISTRO SANITARIO AUTOMATICO DE ALIMENTOS NUEVO Y RENOVACIÓN DECRETO 3075/97		
1. DATOS GENERALES DEL TITULAR		
Nombre o Razón Social: ANKA'S LTDA		
Dirección: CL 10 # 8-56	Ciudad: ARBELAEZ	
Correo Electrónico E-mail: anka.s@gmail.com		
Departamento: CUNDINAMARCA	País: COLOMBIA	
Propietario, Representante legal o Apoderado: KAREN DAYANA PRIETO CHITIVA		
Cedula de ciudadanía: 1.030.558.741	T.P. de Abogado Nro.:	
Dirección de notificación: CONJUNTO LA PALMA C 17	Ciudad de Notificación: FUSAGASUGÁ	
Teléfono(s) de notificación: 301-541-5023		
2. DATOS DEL RESPONSABLE DE LA TRANSACCIÓN DETALLADA EN LA CONSIGNACION		
Nombre o Razón Social: ANKA'S LTDA		
Dirección: CL 10 # 8-56	Nit o CC 901.558.998-0	
Ciudad: ARBELAEZ	Tel: 314-405-5544	
Numero de consignación (referencia 1):	Codigo de tarifa Cancelada:	
3. DATOS ESPECIFICOS DEL PRODUCTO		
<input type="checkbox"/> Alimento producido o envasado en el país		<input type="checkbox"/> Alimento Importado
<input checked="" type="checkbox"/> Solicitud de Registro Sanitario		
<input type="checkbox"/> Solicitud Renovación Registro Sanitario Nro. _____		Vigente hasta: _____
Fabricante(s) o envasador(es)		Ubicación (Dirección y Ciudad)
1. _____		_____
2. _____		_____
3. _____		_____
Importador (es)		Ubicación (Dirección y Ciudad)
1. _____		_____
2. _____		_____
3. _____		_____
Nombre del producto: LECHE ENVASADA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE		
Marca(s) comercial(es): ANKA'S LTDA		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
<input checked="" type="checkbox"/> Temperatura ambiente		<input checked="" type="checkbox"/> Refrigeración
<input type="checkbox"/> Congelación		
EXPEDIENTE Nro. _____	REGISTRO SANITARIO Nro. _____	VIGENTE HASTA _____
Verificado por: _____		Subdirector (a) de Registros Sanitarios: _____
Declaro que la información presentada en esta solicitud respaldada con mi firma, es veraz y comprobable en cualquier momento, que conozco y acato los reglamentos vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y que el producto cumple estrictamente con las normas técnico-sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud, las oficiales colombianas o en su defecto con las normas del Codex Alimentarius. Este producto no será comercializado con indicaciones terapéuticas.		
_____ Nombre y firma del propietario, representante legal o apoderado		

BSAA-001-23-II-00

Fuente: Foto tomada de la página web del Ministerio de Salud

Para obtener el registro sanitario INVIMA es necesario cumplir con las especificaciones establecidas por el Decreto 3075 de 1997, que regula todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. Una vez concretadas las Buenas Prácticas de Manufactura, se siguen los siguientes pasos:

Elaborar las fichas técnicas de los productos

Presentar copia de la cédula de identidad

Presentar documentos al INVIMA (BOGOTÁ)

Visita del INVIMA a la empresa para verificar el cumplimiento de las normas y estándares de higiene.

En este registro existen una serie de reglamentos y decretos, tales como los siguientes:

Reglamento 5109 de 2005, que trata sobre etiquetado de productos

Decreto 2162 de 1983, que trata de productos a base de carne

Decreto 2115 de 1007 sobre el uso de agua potable

Al cumplir con las normas anteriores, la secretaría de salud de las ciudades también cumple a cabalidad con los requisitos, ya que están regulados por estas normas.

12.4. ANTE CÁMARA Y COMERCIO

Ilustración 8. Registro de Cámara y Comercio

CERTIFICADO
CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

FECHA: 2021/05/20 HORA: 17:21:43
OPERACION: R041145304 PAGINA: 1

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O INSCRIPCION DE DOCUMENTOS
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : ANKA'S LTDA
SIGLA ANKA'S LTDA
N.I.T. : 901.558.998-0 ADMINISTRACION : DIRECCION SECCIONAL DE IMPUESTOS DE GIRARDOT
DOMICILIO : FUSAGASUGA

CERTIFICA:

MATRICULA NO: 01694084 DEL 20 DE MAYO DE 2021

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL :CL 10 # 8-56
MUNICIPIO ARBELAEZ
EMAIL DE NOTIFICACION JUDICIAL : anka.s@gmail.com
DIRECCION COMERCIAL CL 10 # 8-56
MUNICIPIO : ARBELAEZ
EMAIL COMERCIAL : anka.s@gmail.com

CERTIFICA:

QUE LA SOCIEDAD DE LA REFERENCIA NO HA INSCRITO EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE LO HABILITA PARA PRESTAR EL SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR EN LA MODALIDAD DE CARGA.

CERTIFICA:

CONSTITUCION: QUE POR ESCRITURA PUBLICA NO. 0000833 DE NOTARIA 36 DE BOGOTA D.C. DEL 13 DE MARZO DE 2021 , INSCRITA EL 16 DE ABRIL DE 2021 BAJO EL NUMERO 01123719 DEL LIBRO IX, SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD COMERCIAL DENOMINADA I

CERTIFICA:

QUE POR ACTA NO. 17 DE JUNTA DE SOCIOS DEL 20 DE MAYO DE 2021 , INSCRITA EL 16 DE ABRIL DE 2021 BAJO EL NÚMERO 01811861 DEL LIBRO

*** CONTINUA ***

Signature
Pilar Puentes Trujillo

Fuente: Foto tomada de la página web de Cámara y Comercio

La Cámara de Comercio de Bogotá tiene operaciones en toda la región de Cundinamarca, por lo tanto, e independientemente del resultado de la ubicación del proyecto, los pasos necesarios para registrar una empresa son los siguientes:

Consultas de nombres en módulos de auto consulta con centros de negocios CAE.

Dirección de Negocios.

Asesoramiento en el uso del suelo para la apertura del establecimiento.

Brand Consulting en los módulos de auto consulta del CAE Business Service Center.

Business Operations Consulting, ISIC Código de Clasificación Industrial Internacional Unificado.

Escritura de constitución sociedad mercantil

Complete del formulario frente a la Cámara de Comercio.

Pago de matrícula.

Presentar registro para iniciar los próximos trámites con la Cámara de Comercio

12.5. ANTE LA DIAN

Ilustración 9. Formulario del Registro Único Tributario. RUT

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal		001	
Español reservado para la DIAN		3 Concepto		4 Número de formulario	
5 Número de identificación tributaria (NIT)		8 Dígito		14 Buzón electrónico	
901.558.988		-0		8	
IDENTIFICACION					
24 Tipo de contribuyente		25 Tipo de documento		26 Número de identificación	
27 Fecha expedición		28 Lugar de expedición		29 País	
30 Departamento		31 Primer apellido		32 Segundo apellido	
33 Primer nombre		34 Otros nombres		35 Razón social	
ANKA'S LTDA		36 Nombre comercial		37 Sigla	
ANKA'S LTDA		38 Ubicación		39 País	
COLUMBIA		100		30 Departamento	
CUNDINAMARCA		25		40 Códigos de municipio	
ARBELAEZ		053		41 Dirección	
CARRERA 6 # 14 - 45		42 Correo electrónico		43 Apellido abuelo	
44 Teléfono 1		45 Teléfono 2		CLASIFICACION	
Actividad económica					
Actividad principal			Actividad secundaria		Otras actividades
46 Código	47 Fecha inicio actividad	48 Código	49 Fecha inicio actividad	50 Código	51 Código
1040	20/05/2020			1	2
Responsabilidades					
52 Código					
05					
Declarantes aduanares			Exportadores		
54 Código			55 Forma		
56 Tipo			57 Servicio		
58 Tipo			59 Valor		
60 Tipo			61 Tipo		
Para uso exclusivo de la DIAN					
62 Aprobado		63 No de Folios		64 Fecha	
65 Aprobado		66 No de Folios		67 Fecha	
La información contenida en el Formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia responderá exclusivamente a la realidad por lo anterior, cualquier falsedad en que incurra podrá ser sancionada.			En conjunto de las verificaciones que la DIAN realice.		
Artículo 10 Decreto 2760 del 31 de Agosto de 2004.			Firma del funcionario autorizado:		
Firma del suscriptor			903 Nombre		
			904 Cargo		

Fuente: Foto tomada de la página web de la DIAN

Para obtener el Registro de Impuestos Únicos (RUT), que se realiza ante la Dirección General de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), es necesario llevar un registro de la Cámara de Comercio y un recibo de pago de impuestos públicos, que permita la identificación como comprobante de las instalaciones de alojamiento.

Una vez presentado este documento, la DIAN emite un RUT provisional para que la empresa pueda abrir una cuenta en una institución financiera, una vez abierta la cuenta, se devolverá el certificado de apertura de cuenta a la DIAN, para poder proporcionar un RUT con el que se identificará a la empresa de por vida; esto se lleva a la Cámara de Comercio para insertarlo en los documentos que se guardan allí.

Cuando el Departamento emita un nuevo certificado, se enviará a la institución financiera para completar la legalización financiera Dentro del alcance de la CIU emitida por la DIAN para la producción, procesamiento y almacenamiento de carne y productos cárnicos, código correspondiente D151100; y para armar las arepas, código D155103

12.6. ANTE LA SECRETARIA DE HACIENDA DE LA ALCALDÍA

12.6.1. Trámite industria y comercio

Ilustración 10. Formulario de Industria y Comercio



FORMULARIO 02-A - EXCLUSIVO PARA ARTESANÍAS
REGISTRO DE PRODUCTORES NACIONALES, OFERTA EXPORTABLE
Y DETERMINACION DE ORIGEN

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 República de Colombia

0.1: PRODUCTOR NACIONAL _____ 0.2 COMERCIALIZADOR: _____

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
1.1 RAZON SOCIAL: _____	1.2 NIT: _____
1.3 DIRECCION: _____	CIUDAD: _____
TELÉFONOS: _____ FAX: _____	CORREO-E: _____
1.4 REPRESENTANTE LEGAL: _____	CARGO: _____
2. ARTICULO(S) A REGISTRAR	
DECLARO QUE EL (LOS) SIGUIENTE(S) ARTICULO(S) HA(N) SIDO PRODUCIDO(S) EN COLOMBIA Y CORRESPONDEN AL OFICIO ARTESANAL: _____ <small>(Consultar el listado de oficios artesanales en el numeral 2 del instructivo)</small>	
3. SUBPARTIDA ARANCELARIA (10 dígitos)	
NOMBRE COMERCIAL DEL ARTICULO	Usos del Producto
4. (*) MATERIAS PRIMAS NACIONALES UTILIZADAS EN LA ELABORACION DEL PRODUCTO	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
<small>Nota: Cuando los artículos incorporen materiales importados debe diligenciarse la Forma 02 y no la 02-A. Las materias primas extranjeras compradas en Colombia se siguen considerando extranjeras.</small>	
5. LOCALIZACION GEOGRAFICA DE DONDE ES ORIGINARIA LA ARTESANIA	
<small>La mercancia indicada en el presente formulario es un producto artesanal con características tradicionales o artísticas que son típicas de la Región(es) Geográfica(s) donde fueron producidas, a saber: _____ y han adquirido sus características esenciales con la contribución del trabajo manual de Artesanos.</small>	
(*) 6. TECNICAS DE ELABORACION (descripción precisa del proceso)	
7. DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL TALLER Y NIVEL DE TECNOLOGIA UTILIZADA	
<small>8. DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO LA VERDAD DE LA INFORMACION CONSIGNADA Y AUTORIZO AL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO A UTILIZAR LA INFORMACION NO CONFIDENCIAL CONTENIDA EN EL PRESENTE REGISTRO PARA LA ELABORACION DE ESTADISTICAS O PARA CONSULTA DE LAS MISMAS.</small>	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____	FECHA: dd/mm/aaaa

(*) INFORMACION CONFIDENCIAL.

Fuente: Foto tomada de la página web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

El trámite de registro de industria y comercio se realiza directamente ante la alcaldía de la ciudad, ante la oficina de urbanismo, según datos obtenidos de la cámara de comercio se indica de la siguiente manera:

“Personas naturales o jurídicas que realizan actividades excluyentes (industriales, comerciales, de servicios o financieros) que están gravados, deben registrar las actividades industriales y comerciales, pagar impuestos a la Comuna, según la actividad económica y el total de ingresos obtenidos en forma regular o irregular, con o sin base, Y EL COMERCIO Después de tener el Registro de INDUSTRIA Y COMERCIO, el comerciante debe declarar y pagar el Impuesto de Industria y Comercio respectivo anualmente, entre el 1 de enero y el último día hábil de marzo de cada año, con la entidad bancaria autorizada para recibir este vínculo.

IMPORTANTE: “Si el contribuyente deja de ejercer su actividad gravada deberá acercarse a la Alcaldía para realizar la solicitud de cancelación de su matrícula en INDUSTRIA Y COMERCIO, a través del diligenciamiento de un formato especial al cual deberá adjuntar copia del certificado de cancelación de la matrícula mercantil efectuada en la Cámara de Comercio, y copia de la última declaración de Industria y Comercio con corte a la fecha de cancelación de la matrícula mercantil ya referida. Lo anterior le evitara costos mayores”.

CAPITULO V. ESTUDIO FINANCIERO

13. PLAN FINANCIERO

Este estudio permite ordenar y sistematizar la información relacionada a la inversión, costos e ingresos que el proyecto puede llegar a generar. Entre las inversiones se podrá apreciar la maquinaria y equipo, capital inicial, local, etc. De igual manera se tratará los costos unitarios del producto, costos de producción, inversiones fijas, gastos, ingresos proyectados, estados financieros, evaluación financiera, entre otros ítems a tratar.

13.1. PLAN DE VENTAS

Tabla 21. Plan de ventas mensuales

PLAN DE VENTAS MENSUALES			
MESES	UNIDADES DE VENTAS	PRECIO POR	TOTAL VENTAS
1	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
2	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
3	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
4	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
5	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
6	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
7	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
8	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
9	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
10	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
11	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
12	10.920	\$ 5.091	\$ 55.595.120,63
VENTAS 1ER AÑO	\$ 131.040		\$ 667.141.447,50

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.2. DEMANDA

Tabla 22. Demanda proyectada

DEMANDA PROYECTADA				
<i>clientes por semana</i>	<i>Consumo semanal promedio</i>	<i>No de salida total</i>	<i>No. SEMANAS AÑO</i>	<i>CONSUMO TOTAL</i>
1260	2	2520	52	131.040

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.3. INGRESOS

Tabla 23. Ingresos proyectados por años

INGRESOS PROYECTADOS POR AÑOS			
AÑO	UNIDADES VENTAS AÑO	PRECIO POR UNIDAD DE LONGANIZA DE 145 Gr.	TOTAL VENTAS
1	131.040	\$ 5.091	\$ 667.141.448
2	157.248	\$ 5.442	\$ 855.809.049
3	188.698	\$ 5.818	\$ 1.097.831.848
4	226.437	\$ 6.219	\$ 1.408.298.694
5	271.725	\$ 6.649	\$ 1.806.565.565

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.4. COSTOS UNITARIOS

Tabla 24. Costos por unidad

CALCULO DEL COSTO POR UNIDAD (LONGANIZA DE 145 GMS.) POR 10.920 UNIDADES.									
DESCRIPCION	UNIDAD DE PRESENTACION	CONTENIDO DE PRESENTACION	COSTO UNITARIO	COSTO UNITARIO	COSTO POR GRAMOS	CANTIDAD UTILIZADA	TOTAL POR ARROBA DE LONGANIZAS	KILOS POR PRODUCCION	COSTO TOTAL
CARNE DE CERDO	KILOS	1	14.000	\$ 14.000		1.583	175.000	1.583	\$ 22.167.600,00
CONDIMENTOS	GRAMOS	1000	20.000	\$ 20		16.380	2.000	16.380	\$ 327.600,00
TRIPA DE CERDO	METROS	70	65.000	\$ 929		1.456	23.214	1.456	\$ 1.352.000,00
CEBOLLA LARGA	KILOS	1	4.000	\$ 4.000		1.583	4.000	1.583	\$ 6.333.600,00
SAL	KILOS	1	1.500	\$ 375		396	375	396	\$ 148.443,75
AGUA	LITROS	1	50	\$ 50		1.583	100.000	1.583	\$ 79.170,00
ACOMPAÑANTE	PORCIONES	1	1.100	\$ -		10.920		10.920	\$ -
COSTO UNITARIO LONGANIZA POR PRODUCCION							\$ 2.785	TOTAL	\$ 30.408.414

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.5. INVERSIONES

Tabla 25. Inversiones fijas

INVERSIONES FIJAS			
MAQUINARIA Y EQUIPO			
DETALLE	Nº. MUEBLES Y ENSERES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			\$ 76.618.000
Fuente: presente estudio.			
EQUIPO DE OFICINA			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			\$ 6.251.600
Fuente: presente estudio.			
TERRENOS			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			\$ 0
EDIFICACIONES (ADECUACIONES)			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			\$ 0
VEHICULOS			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			\$ 0
TOTAL INVERSIONES FIJAS			\$ 82.869.600

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.5.1. Inversión inicial

Tabla 26. Maquinaria y equipo

MAQUINARIA Y EQUIPO INVERSIÓN INICIAL			
Artículo	Precio por Unidad	Cantidad a comprar	Total
Estante	\$ 1.500.000	6	\$ 9.000.000
Mesónes en acero inoxidable	\$ 1.100.000	2	\$ 2.200.000
Pesa Digital	\$ 149.000	2	\$ 298.000
Escritorio	\$ 500.000	2	\$ 1.000.000
Silla para escritorio	\$ 187.900	4	\$ 751.600
Computador	\$ 1.800.000	2	\$ 3.600.000
Sillas RIMAS	\$ 45.000	40	\$ 1.800.000
mesas RIMAS	\$ 80.000	10	\$ 800.000
manteleria tapas	\$ 12.000	20	\$ 240.000
uteleria para condimentos	\$ 1.000.000	1	\$ 1.000.000
recipientes para limpieza	\$ 500.000	1	\$ 500.000
bols diferentes dimensiones	\$ 400.000	1	\$ 400.000
utensilios para operación	\$ 1.200.000	1	\$ 1.200.000
tazas medidoras diferentes capacidades	\$ 350.000	1	\$ 350.000
grameras	\$ 120.000	2	\$ 240.000
molino para carnes	\$ 4.500.000	2	\$ 9.000.000
molino para maiz	\$ 1.300.000	2	\$ 2.600.000
archivador	\$ 450.000	2	\$ 900.000
vitriñas exhibidoras medianas	\$ 600.000	4	\$ 2.400.000
caja registradora	\$ 450.000	1	\$ 450.000
refrigeradores medianos	\$ 2.100.000	3	\$ 6.300.000
congeladores medianos	\$ 2.100.000	3	\$ 6.300.000
refrijador exhibidor	\$ 1.600.000	3	\$ 4.800.000
asador parrilla grande con campana y extractor ACERO INOXIDABLE	\$ 3.500.000	1	\$ 3.500.000
AVISOS ILUMINADOS	\$ 1.500.000	3	\$ 4.500.000
AVISOS TIPO LED	\$ 3.500.000	2	\$ 7.000.000
DECORACION SALON VENTAS	\$ 1.000.000	1	\$ 1.000.000
TV LCD 50"	\$ 3.400.000	2	\$ 6.800.000
Total inversión inicial			\$ 78.929.600

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 27. Equipo de oficina

EQUIPO DE OFICINA				
Escritorio	UNIDAD	\$ 500.000	2	\$ 1.000.000
Silla para escritorio	UNIDAD	\$ 187.900	4	\$ 751.600
Computador	UNIDAD	\$ 1.800.000	2	\$ 3.600.000
archivador	UNIDAD	\$ 450.000	2	\$ 900.000
TV LCD 50"	UNIDAD	\$ 3.400.000	2	\$ 6.800.000
TOTAL EQUIPO DE OFICINA			8%	\$ 6.251.600

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Tabla 28. Resumen plan de inversiones

INVERSION PREOPERATIVOS	
FORMULARIO O LICENCIA	COSTO
TOTAL	\$ 6.000.000
Fuente: Presente estudio	
Según el estatuto tributario los gastos preoperativos se pueden diferir a 4 años; En este caso se amortizara a un año	\$ 1.500.000
PLAN DE INVERSIONES FIJAS	
CONCEPTO	TOTAL
TERRENOS (ARRENDAMIENTOS)	\$ -
EDIFICACIONES (ADECUACIONES)	\$ -
VEHICULOS	\$ -
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 76.618.000
EQUIPO DE OFICINA	\$ 6.251.600
TOTAL INVERSIONES FIJAS	\$ 82.869.600
Fuente: Presente estudio	
Los rubros relacionados en este cuadro presentan los montos necesarios a ser invertidos para llevar acabo el proyecto incluyendo el Capital de Trabajo	
CAPITAL DE TRABAJO	
CONCEPTO	TOTAL
Efectivo	\$ 56.400.000
1. Nómina Administración	50%
2. M.O.D. PRODUCCION	50%
Materia Prima	\$ 30.408.414
3. Arrendamientos	\$ 12.000.000
TOTAL	\$ 98.808.415
Fuente. Presente Estudio	
Corresponden a los requerimientos para sufragar las erogaciones necesarias en el funcionamiento del proyecto hasta generar los ingresos, y es equivalentes a un mes	
Resumen Plan De Inversion	
CONCEPTO	TOTAL
Inversiones fijas	82.869.600
Gastos Preoperativos	\$ 6.000.000
Capital de Trabajo	\$ 98.808.415
	\$ 187.678.015

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.6. RESUMEN PLAN FINANCIERO

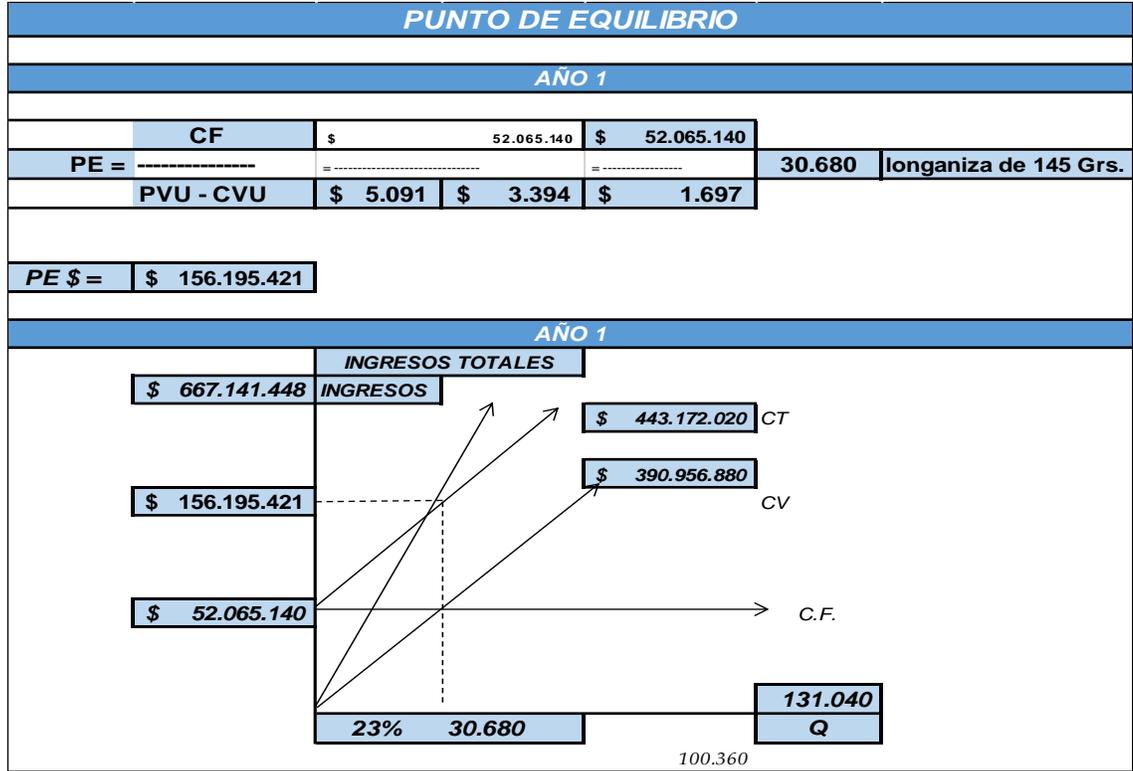
Tabla 29. Resumen plan financiero

RESUMEN PLAN FINANCIERO			
CONCEPTO	OBLIGACIONES	RECURSOS	TOTAL
	BANCARIAS	PROPIOS	
Terrenos (Arrendamientos)	\$ 3.600.000	\$ 8.400.000	\$ 12.000.000
Edificaciones (Adecuaciones)	\$ -	\$ -	\$ -
Vehiculos	\$ -	\$ -	\$ -
Maquinaria y Equipo	\$ 22.985.400	\$ 53.632.600	\$ 76.618.000
Equipo de Oficina	\$ 1.875.480	\$ 4.376.120	\$ 6.251.600
Gastos Preoperativos	\$ 1.800.000	\$ 4.200.000	\$ 6.000.000
Capital de Trabajo (Efectivo)	\$ 26.042.524	\$ 60.765.890	\$ 86.808.414
TOTAL	\$ 56.303.404	\$ 131.374.610	\$ 187.678.014

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

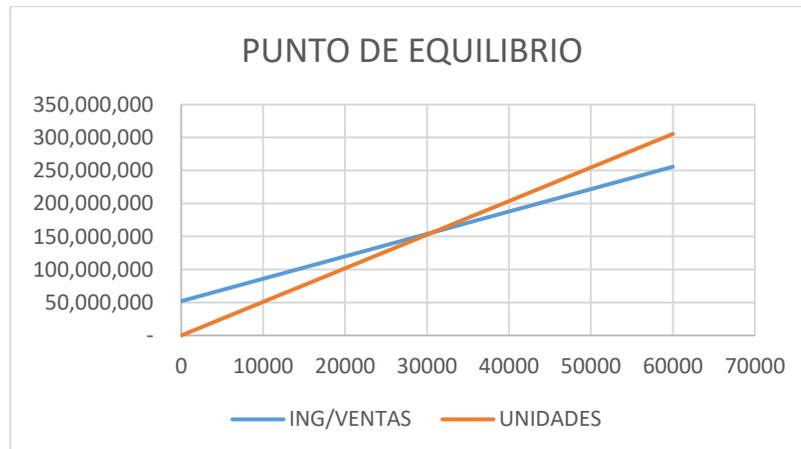
13.7. PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 30. Punto de equilibrio



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

Grafica 4. Punto de equilibrio



Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.8. RESUMEN DE COSTOS

Tabla 31. Resumen de costos

RESUMEN COSTOS DE OPERACION Y ADMINISTRACION					
AÑOS	1	2	3	4	5
CONCEPTOS					
Costos de Operación	\$ 414.296.111	\$ 521.595.270	\$ 657.453.686	\$ 831.564.425	\$ 1.053.251.736
Costos de Admón	\$ 28.875.909	\$ 59.327.791	\$ 91.505.682	\$ 125.502.970	\$ 162.659.721
TOTAL COSTOS	\$ 443.172.020	\$ 580.923.060	\$ 748.959.368	\$ 957.067.395	\$ 1.215.911.457
Fuente: Presente Estudio					

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.9. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

Tabla 32. Estado de situación financiera

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA PROYECTADO						
AÑOS	0	1	2	3	4	5
CONCEPTOS						
ACTIVOS CORRIENTES						
equivalente al efectivo	\$ 68.400.000	\$ 295.079.954	\$ 501.585.061	\$ 764.317.488	\$ 1.104.056.658	\$ 1.546.881.348
Inventarios	\$ 30.408.414	\$ 30.408.414	\$ 30.408.414	\$ 30.408.414	\$ 30.408.414	\$ 30.408.414
DIFERIDOS						
Amortización Preoperativos	\$ 6.000.000	\$ 4.500.000	\$ 3.000.000	\$ 1.500.000	\$ 0	\$ 0
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$ 104.808.414	\$ 329.988.368	\$ 534.993.475	\$ 796.225.901	\$ 1.134.465.072	\$ 1.577.289.762
ACTIVOS FIJOS						
Propiedad Planta y Equipo	\$ 82.869.600	\$ 82.869.600	\$ 82.869.600	\$ 82.869.600	\$ 82.869.600	\$ 82.869.600
(Depreciación Acumulada)	\$ 0	\$ 8.286.960	\$ 16.573.920	\$ 24.860.880	\$ 33.147.840	\$ 41.434.800
TOTAL ACTIVOS	\$ 187.678.014	\$ 404.571.008	\$ 601.289.155	\$ 854.234.621	\$ 1.184.186.832	\$ 1.618.724.562
PASIVOS CORRIENTES						
Impuestos Por Pagar	\$ 0	\$ 69.477.022	\$ 85.261.156	\$ 108.196.969	\$ 139.928.203	\$ 183.102.773
TOTAL PASIVOS CORRIENTES		\$ 69.477.022	\$ 85.261.156	\$ 108.196.969	\$ 139.928.203	\$ 183.102.773
Obligaciones a Largo Plazo	\$ 56.303.404	\$ 49.076.971	\$ 40.236.152	\$ 29.420.295	\$ 16.188.175	\$ 0
TOTAL PASIVOS	\$ 56.303.404	\$ 118.553.993	\$ 125.497.309	\$ 137.617.264	\$ 156.116.378	\$ 183.102.773
PATRIMONIO						
Capital Social	\$ 131.374.610	\$ 131.374.610	\$ 131.374.610	\$ 131.374.610	\$ 131.374.610	\$ 131.374.610
Reserva Legal	\$ 0	\$ 15.464.240	\$ 34.441.724	\$ 58.524.275	\$ 89.669.584	\$ 130.424.718
Utilidad del Ejercicio	\$ 0	\$ 139.178.164	\$ 170.797.349	\$ 216.742.960	\$ 280.307.787	\$ 366.796.201
Utilidad por Distribuir	\$ 0	\$ 0	\$ 139.178.164	\$ 309.975.513	\$ 526.718.473	\$ 807.026.260
TOTAL PATRIMONIO	\$ 131.374.610	\$ 286.017.014	\$ 475.791.846	\$ 716.617.357	\$ 1.028.070.454	\$ 1.435.621.788
PASIVO mas PATRIMONIO	\$ 187.678.014	\$ 404.571.008	\$ 601.289.155	\$ 854.234.621	\$ 1.184.186.832	\$ 1.618.724.562

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.10. ESTADO DE RESULTADOS

Tabla 33. Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS										
AÑOS PyG	1		2		3		4		5	
CONCEPTOS	PARCIAL	TOTAL	PARCIAL	TOTAL	PARCIAL	TOTAL	PARCIAL	TOTAL	PARCIAL	TOTAL
VENTAS		\$ 667.141.448		\$ 855.809.049		\$ 1.097.831.848		\$ 1.408.298.694		\$ 1.806.565.565
Costos operativos		\$ 414.146.111		\$ 521.445.270		\$ 657.303.686		\$ 831.414.425		\$ 1.053.251.736
- Fijos	\$ 24.329.231		\$ 24.287.304		\$ 22.648.615		\$ 20.591.911		\$ 16.670.224	
- Variables	\$ 389.816.880		\$ 497.157.966		\$ 634.655.071		\$ 810.822.514		\$ 1.036.581.513	
Utilidad Bruta en Ventas		\$ 252.995.336		\$ 334.363.779		\$ 440.528.162		\$ 576.884.269		\$ 753.313.829
Costos de Admon.		\$ 28.875.909		\$ 59.327.791		\$ 91.505.682		\$ 125.502.970		\$ 162.659.721
- Fijos	\$ 27.735.909		\$ 58.109.131		\$ 90.202.934		\$ 124.110.333		\$ 161.170.992	
- Variables	\$ 1.140.000		\$ 1.218.660		\$ 1.302.748		\$ 1.392.637		\$ 1.488.729	
Utilidad Operacional		\$ 224.119.427		\$ 275.035.988		\$ 349.022.480		\$ 451.381.299		\$ 590.654.108
Imporenta		\$ 69.477.022		\$ 85.261.156		\$ 108.196.969		\$ 139.928.203		\$ 183.102.773
Utilidad antes de reserva		\$ 154.642.405		\$ 189.774.832		\$ 240.825.511		\$ 311.453.096		\$ 407.551.334
Reserva Legal 10%		\$ 15.464.240		\$ 18.977.483		\$ 24.082.551		\$ 31.145.310		\$ 40.755.133
Utilidad del Ejercicio.		\$ 139.178.164		\$ 170.797.349		\$ 216.742.960		\$ 280.307.787		\$ 366.796.201

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.11. ESTADO DE FUENTES Y USOS

Tabla 34. Estado de fuentes y usos proyectados

ESTADOS DE FUENTES Y USOS PROYECTADOS						
AÑOS	0	1	2	3	4	5
CONCEPTOS						
FUENTES						
Utilidad Operacional	\$ 0	\$ 224.119.427	\$ 275.035.988	\$ 349.022.480	\$ 451.381.299	\$ 590.654.108
Depreciación	\$ 0	\$ 8.286.960	\$ 8.286.960	\$ 8.286.960	\$ 8.286.960	\$ 8.286.960
Amortización	\$ 0	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 0
GENERACION INTERNA	\$ 0	\$ 233.906.387	\$ 284.822.948	\$ 358.809.440	\$ 461.168.259	\$ 598.941.068
Aportes Sociales	\$ 131.374.610	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Obligaciones Bancarias	\$ 56.303.404	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
TOTAL FUENTES	\$ 187.678.014	\$ 233.906.387	\$ 284.822.948	\$ 358.809.440	\$ 461.168.259	\$ 598.941.068
USOS						
Inv. de Activos Fijos	\$ 82.869.600	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Materia Prima	\$ 30.408.414	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Costos Preoperativos	\$ 6.000.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Amortización Prestamo		\$ 7.226.433	\$ 8.840.818	\$ 10.815.857	\$ 13.232.120	\$ 16.188.175
Inporrenta 32%	\$ 0		\$ 69.477.022	\$ 85.261.156	\$ 108.196.969	\$ 139.928.203
TOTAL USOS	\$ 119.278.014	\$ 7.226.433	\$ 78.317.841	\$ 96.077.014	\$ 121.429.089	\$ 156.116.378
Saldo Anterior	\$ 0	\$ 68.400.000	\$ 295.079.954	\$ 501.585.061	\$ 764.317.488	\$ 1.104.056.658
Fuentes	\$ 187.678.014	\$ 233.906.387	\$ 284.822.948	\$ 358.809.440	\$ 461.168.259	\$ 598.941.068
Disponible	\$ 187.678.014	\$ 302.306.387	\$ 579.902.902	\$ 860.394.501	\$ 1.225.485.747	\$ 1.702.997.726
Usos	\$ 119.278.014	\$ 7.226.433	\$ 78.317.841	\$ 96.077.014	\$ 121.429.089	\$ 156.116.378
Saldo Final de Efectivo	\$ 68.400.000	\$ 295.079.954	\$ 501.585.061	\$ 764.317.488	\$ 1.104.056.658	\$ 1.546.881.348

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.12. FLUJO DE CAJA

Tabla 35. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	Inversión	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
INGRESOS						
Ingresos por ventas		667.141.447,50	855.809.048,85	1.097.831.847,87	1.408.298.694,45	1.806.565.565,24
TOTAL INGRESOS		667.141.447,50	855.809.048,85	1.097.831.847,87	1.408.298.694,45	1.806.565.565,24
EGRESOS:						
Administrativos		28.875.909,25	59.327.790,73	91.505.681,93	125.502.969,98	162.659.720,89
Operativos		414.296.111,23	521.595.269,76	657.453.685,94	831.564.425,27	1.053.251.736,40
Intereses Financ.		12.578.180,48	10.963.795,29	8.988.756,45	6.572.493,94	3.616.438,38
Impuesto Renta		69.477.022,38	85.261.156,39	108.196.968,80	139.928.202,75	183.102.773,46
TOTAL EGRESOS		525.227.223,34	677.148.012,17	866.145.093,12	1.103.568.091,94	1.402.630.669,13
Más Depreciaciones y amortizaciones			8.286.960,00	8.286.960,00	8.286.960,00	8.286.960,00
INVERSION						
Compra de Activos Capital de trabajo	-187678013,8					
FLUJO NETO DE CAJA	-187.678.014	141.914.224	178.661.037	231.686.755	304.730.603	403.934.896
VALOR PRESENTE NETO	\$ 332.799.271,22					
TIR	94%					
TASA DE OPORTUNIDAD	25%					
TASA DE DESCUENTO	22,34%					

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.13. RAZONES FINANCIERAS

Tabla 36. Razones financieras

RAZONES FINANCIERAS				
Razon Circulante	Activo Corriente	\$	104.808.414	
	Pasivo Corriente	\$	56.303.404	1,9
Por Cada peso que se adeuda a Corto Plazo, se cuenta para cubrir oportunamente la deudas.				1,9
Prueba Acida Liquidez Inmediata	Activo Liquido - invent	\$	74.400.000	
	Pasivo Corriente	\$	56.303.404	1,3
				1,3
Solidez	Activo Total	\$	187.678.014	
	Pasivo Total	\$	56.303.404	3,3
				3,3
Endeudamiento	Pasivo Total	\$	56.303.404	
	Activo Total	\$	187.678.014	30%
Posee un BAJO nivel de endeudamiento, de los Activos Libres de Deudas.				30%
Indice Propiedad Indep. Financiera	Pat. o Capital Cont.	\$	131.374.610	
	Activo Total	\$	187.678.014	70%
La independencia Financiera en el Primer año es optima, los Activos corresponden a los Gestores de la Empresa.				70%
Razon de Protección a la Inversión	Pasivo Total	\$	56.303.404	
	Capital Contable	\$	131.374.610	43%
La inversión de los socios esta protegida, ya que el ACTIVO representa del capital total.				43%

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.14. RELACION COSTO – BENEFICIO

Tabla 37. Relación costo-beneficio

RELACION COSTO - BENEFICIO						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
TOTAL INGRESOS DEL PROYECTO		\$667.141.448	\$855.809.049	\$1.097.831.848	\$1.408.298.694	\$1.806.565.565
TOTAL EGRESOS DEL PROYECTO	-\$187.678.014	\$525.227.223	\$677.148.012	\$866.145.093	\$1.103.568.092	\$1.402.630.669
UTILIDAD		\$141.914.224	\$178.661.037	\$231.686.755	\$304.730.603	\$403.934.896

B/C=	11,11
I B/C >= 1	aprobar
I B/C < 1	rechazar

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.15. PERIODO DE RECUPERACIÓN

Tabla 38. Periodo de recuperación

AÑO	VARIABLE	FLUJO DE CAJA	
0	B	187.678.014	
1 = A	C	141.914.224	
2	D	178.661.037	
3		231.686.755	
4		304.730.603	
5		403.934.896	
FORMULA =	P.R.I. =	$1 + (B - C) / D$	
P . R . I . =	1,25614868	1	AÑO
P . R . I . =	0,256148685	12	
P . R . I . =	3,073784219	3	MESES
P . R . I . =	0,073784219	30	
P . R . I . =	2,213526565	2	DIAS
RESPUESTA	1 AÑO, 3 MESES, 2 DIAS		

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

13.16. EVALUACIÓN FINANCIERA

Tabla 39. Evaluación financiera

INVERSION TOTAL	\$ 187.678.014	
RECURSOS PROPIOS	70%	\$ 131.374.610
RECURSOS FINANCIADOS	30%	\$ 56.303.404
IMPONENTA	31%	
COSTO DESCUENTO	22,34%	
COSTO DE OPORTUNIDAD	25%	

COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL -WACC				
	MONTO	MEZCLA DE K	COSTO	PONDERADO
RECURSOS PROPIOS	\$ 131.374.610	70%	25,00%	17,50%
RECURSOS FINANCIADOS	\$ 56.303.404	30%	15,41%	4,62%
TOTAL	\$ 187.678.014	100%	40,41%	22,12%

COSTO DE OPORTUNIDAD	25%
RENTABILIDAD DEL PROYECTO (TIR)	94,41%
WACC	22,12%
EVA	72,29%
VALOR DEL PROYECTO (VAN)	\$332.799.271,22
VIABILIDAD FINANCIERA (VPN)	\$145.121.257,47

AÑOS	FLUJOS NETOS
0	-\$ 187.678.014
1	\$ 141.914.224
2	\$ 178.661.037
3	\$ 231.686.755
4	\$ 304.730.603
5	\$ 403.934.896

Elaborado por: Ana Maria Celis, Samir Vizcaíno Morales (autores)

14. POSIBLES RIESGOS Y PROBLEMAS

Un problema que se puede evidenciar es el desconocimiento de la longaniza como un producto de la cultura gastronómica del país colombiano, ya que en diferentes lugares se identifican productos embutidos cárnicos que se asemejan a este, ofertando mentiras y engaños a los consumidores.

Los auges en la tendencia de las comidas rápidas podrían someter a la longaniza por ser un plato convencional a un bajo ritmo económico en estos tiempos de la vida urbano-contemporánea, haciendo de esta un riesgo a la hora de enfrentarse contra tendencias culinarias más ofertadas en el mercado actual.

Los riesgos físicos serían otro factor importante a considerar en cuanto a la exposición del personal a altas temperaturas al momento de cocer la longaniza, y algunos relacionados a los altos y bajos de la energía eléctrica que afectaría considerablemente las carnes frías ocasionando la descomposición de las mismas.

Otro de los riesgos que se podría presentar es el alza constante de los precios de los insumos, esto provocaría que el costo del producto final tenga una variación a la estimación realizada, arrojando un precio demasiadamente alto y de difícil acceso a la demanda esperada.

15. IMPACTOS

15.1. IMPACTO SOCIO-ECONÓMICO

El turismo de Chinauta Cundinamarca no es una industria turística dirigida al público en general, ya que no se trata de grandes infraestructuras públicas o centros de entretenimiento como Melgar, sino al contrario está enfocada al desarrollo de sitios privados o resorts de finca privada con una sola casa, que en gran parte se utiliza solo para sus dueños y por temporadas. Esto reduce las opciones de desarrollo económico por parte de la infraestructura hotelera, las actividades agrícolas (viveros, aves) y el comercio disperso adyacente a la carretera panamericana. Otro factor que influye de una forma u otra en los pocos medios que existen sobre la generalidad de las actividades económicas de que se trata, es el acto del propietario de los bienes inmuebles con fines de descanso, bienes que sobre todo son cuidados por personas a las que se les da una vivienda que en ausencia de sus jefes cuidan la hacienda, pero sin ningún tipo de remuneración económica ni realización de actividades productivas en la tierra, esto quiere decir que, a pesar de que las personas viven allí permanentemente, no pueden trabajar la tierra y se enfrentan a pocas oportunidades laborales en la zona, por lo cual deben dirigirse al centro urbano a buscar trabajo, lo que a su vez genera una repercusión social en cuanto al individuo en su estabilidad económica y psicológica. A su vez, el desempleo desencadena una serie de problemáticas como lo es el aumento de la delincuencia en los sectores en donde se presenta este fenómeno.⁵⁵

La creación de una empresa en la vereda Chinauta tendría una repercusión social a la hora de brindar empleos formales a distintas familias del sector, contribuyendo tanto al poder adquisitivo del sector como la calidad de vida de los trabajadores.

15.2. IMPACTO CULTURAL

Impulsará la cultura del consumo de longaniza a base de carne de cerdo libre de procesos químicos como una alternativa que ayuda al bienestar de la salud a través

⁵⁵ Fondo de promoción turística de Colombia. Plan de desarrollo turístico de Cundinamarca. (Julio de 2012). [sitio web]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=db579e43-705c-45b0-9052-90e609dc6216>

de volantes, los cuales tendrán impresa información acerca de las propiedades nutritivas y saludables que esta puede llegar aportar

15.3. IMPACTO AMBIENTAL

La producción genera grasas y residuos sólidos, tanto las grasas como los residuos sólidos se manejarán con dos cajas instaladas en las tuberías de desagüe, en la primera caja se atrapa la grasa la cual se almacena en una caneca plástica, en la segunda caja se atraparán los residuos sólidos que una vez retirados de esta se utilizará para elaborar compost para emplearse en las fincas productoras.

16. CONCLUSIONES

Mediante la realización del trabajo de campo, se pudo evidenciar que las personas del sector Chinauta y sus alrededores compran la longaniza de cerdo en las carnicerías, los supermercados y las tiendas, arrojando de esta forma una competencia directa en cuanto a las carnicerías, la cual obtuvo el mayor porcentaje en la encuesta realizada, y como competencias indirectas se ubican los supermercados y las tiendas del sector.

El proyecto como alternativa económica de inversión resulta atractivo, ya que el consumo de embutidos en la vereda Chinauta y alrededores ha sido acogido por los consumidores, más aún, al ser productos 100% naturales, elaborados en condiciones óptimas de higiene y calidad, obteniendo productos de buen sabor y presentación.

La posibilidad que el negocio salga adelante dependerá de la capacidad que tengan sus gestores dándolo a conocer a toda la comunidad de la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá Cundinamarca por medio de la calidad de sus productos, haciendo énfasis en lo que esta representará para todos en cuanto a generación de empleo y mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores y por supuesto de la de los mismos inversionistas del proyecto.

17.RECOMENDACIONES

El presente estudio se realizó con el fin de analizar la viabilidad y rentabilidad al momento de poner en marcha el negocio expuesto, por medio de los diferentes planes aquí desarrollados, resaltando el plan financiero como uno de los más importantes, el cual nos ayudó a tener una proyección de ventas, ingresos y costos estimados, para así evaluar la inversión y estabilidad del mismo negocio, con el fin de tomar una decisión certera con respecto a la continuidad de la idea de emprendimiento.

Con lo que respecta a la fase operativa se debe buscar el mejoramiento en la producción e impulsación de nuevos productos cárnicos, ya que la empresa entraría en gastos con maquinaria e implementación de infraestructura para el funcionamiento del negocio inicial, la idea que aquí se planteada es sacar el mayor provecho a lo ya adquirido y lograr obtener así una fuente de ingresos adicional.

Y para finalizar se recomienda realizar los análisis respectivos para garantizar un producto terminado en óptimas condiciones y buena calidad.

BIBLIOGRAFÍA

ECONOMÍA Y EMPRESAS: Fábrica de Embutidos [en línea] [Consultado: 24 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://html.rincondelvago.com/fabrica-de-embutidos.html>

SANPEDRO IZA, Silvia Janeth. Diseño del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Planta de Cárnicos “La Picantica” [en línea]. Trabajo de Titulación de Ingeniería en Alimentos. Ambato-Ecuador: Universidad Técnica de Ambato. Departamento de ingeniería de alimentos. 2021. 16 p [Consultado: 19 de febrero de 2022] Disponible en: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/>

PLAZA FIGUEROA, Naidda Briguitte. Evaluar los procesos productivos artesanales en la elaboración de embutidos. Propuesta de mejora. [en línea]. Trabajo de Titulación Ingeniería Industrial. Guayaquil-Ecuador: Universidad de Guayaquil. Departamento de ingeniería industrial. 2017. 18 p [Consultado: 19 de febrero de 2022] Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22608/1/Tesis%20Final%20Briguitte%20Plaza.pdf>

LAGOS TRUJILLO, Consuelo Andrea. Aplicación de proteína fraccionada de piel de cerdo como sustituto de grasa en longaniza y salame cocido. [en línea] Memoria para optar al título de ingeniero en alimentos. Santiago de Chile: Universidad de Chile. Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química. 2019. 14 p. [Consultado el 19 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/173443>

GOYBURO RODRIGUEZ, Elvis Jonathan. GERMAN SANCHEZ, Maria Elena. Análisis gastronómico de la longaniza artesanal típica del cantón Mocache provincia de Los Ríos [en línea] Trabajo de titulación de licenciatura en gastronomía. Guayaquil-Ecuador. Universidad de Guayaquil. Departamento de licenciatura. 2018. 41 p. [Consultado el 19 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36099>

GOYBURO RODRIGUEZ, Elvis Jonathan. GERMAN SANCHEZ, Maria Elena. Análisis gastronómico de la longaniza artesanal típica del cantón Mocache provincia de Los Ríos [en línea] Trabajo de titulación de licenciatura en gastronomía. Guayaquil-Ecuador. Universidad de Guayaquil. Departamento de licenciatura. 2018. 40 p. [Consultado el 19 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36099>

BÓVEDA, Juan Ángel, “El emprendedor y las pequeñas empresas”, Revista Trimestral latinoamericana y caribeña de desarrollo sostenible. ISSN 1913-6196. 2007. [En línea]. Disponible en: http://www.revistafuturos.info/futuros_6/emprendedor_1.htm.

SCHUMPETER, J.A. Capitalism, Socialism and democracy. 3rd. ed. [en línea] New York. Harper y Brothers. 1950 [Consultado el 19 de febrero de 2022] Disponible en: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/atenea/biblioteca/89633.pdf>

MUÑOZ DE LEÓN, Hannelori Stephane. Análisis y diseño del proceso de producción de longaniza en fábrica de embutidos “Los Kuinitos S.A” [en línea]. Trabajo de Graduación de Ingeniería Industrial. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Departamento de ingeniería industrial. 2017. 1-2 p. [Consultado el 19 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://www.repositorio.usac.edu.gt/13627/1/Gesler%20Jos%C3%A9%20Rosales%20Duarte.pdf>

SERRANO HERNANDEZ, Yesenia Lucia. “Análisis del ciclo de vida y verificación de principios de la química verde en la producción de chorizo artesanal” [en línea]. Trabajo de investigación maestría en ingeniería de procesos. Bogotá: Universidad EAN. Facultad de ingeniería. 2019. 23 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://repository.ean.edu.co/bitstream/handle/10882/9742/SerranoYesenia2019>

CASTRO VÉLEZ, Ítalo y DUTASACA LÓPEZ, Génesis. Elaboración de longaniza artesanal ahumada con leña de árboles frutales implementando especias digestivas en la ciudad de Guayaquil. [en línea]. Trabajo de Investigación Ingeniería Química.

Guayaquil: Universidad de Guayaquil. 2020. 31 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49534/1/BINGQ-GS-20P18.pdf>

CASTRO VÉLEZ, Ítalo y DUTASACA LÓPEZ, Génesis. Elaboración de longaniza artesanal ahumada con leña de árboles frutales implementando especias digestivas en la ciudad de Guayaquil. [en línea]. Trabajo de Investigación Ingeniería Química. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. 2020. 34 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49534/1/BINGQ-GS-20P18.pdf>

MEJIA PEREZ, Maria Alejandra. Comunicación para la salvaguardia del patrimonio inmaterial en Colombia: caso longaniza de Sutamarchan, una propuesta de marca patrimonial. [en línea]. Trabajo de grado para optar al título de Comunicador Social. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. 2019. 34 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/>

MEJIA PEREZ, Maria Alejandra. Comunicación para la salvaguardia del patrimonio inmaterial en Colombia: caso longaniza de Sutamarchan, una propuesta de marca patrimonial. [en línea]. Trabajo de grado para optar al título de Comunicador Social. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. 2019. 34 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/>

VÉLEZ MENDOZA, Maria Lourdes. Porcentaje óptimo de propóleos como agente bioconservante en la longaniza artesanal. [en línea]. Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. 2019. 13 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://1library.co/document/z116xwdz-porcentaje-optimo-propoleos-agente-bioconservante-longaniza-artesanal.html>

VÉLEZ MENDOZA, Maria Lourdes. Porcentaje óptimo de propóleos como agente bioconservante en la longaniza artesanal. [en línea]. Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. 2019. 13 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://1library.co/document/z116xwdz-porcentaje-optimo-propoleos-agente-bioconservante-longaniza-artesanal.html>

ROSALES, Ramón. Revista Finanzas y Política Económica. Vol. 2, núm. 2. Proyectos de Inversión. Bogotá. Universidad Católica de Colombia. 2007. 7-8 p. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3235/323527254001.pdf>

BUENAVENTURA VERA. Teoría de Inversión en inversión de proyectos. [en línea]. Ecoediciones. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.ecoediciones.com/libros/teoria-de-la-inversion-evaluacion-proyectos-1ra/>

MENDEZ, J. Lectura Teoría de Charcutería. [en línea]. Academia edu. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.academia.edu/29158768/>

MENDEZ, J. Lectura Teoría de Charcutería. [en línea]. Academia edu. [Consultado el 20 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.academia.edu/29158768/>

DECRETO-997-96. Actualizado 25 de Mayo de 2017. Reglamento Sanitario de los Alimentos. Ministerio de Salud, Chile.

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 (1997). Por la cual se reglamenta la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 1997. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 2162 (1 de agosto de 1983). Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento. Transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 1983. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-2162-de-1983.pdf>

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Decreto 60 (18 de enero de 2002). “Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 44686. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1500 (04 de mayo de 2007). “Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne...” [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 14 abril de 2022]. Disponible en: <https://corponarino.gov.co/expedientes/juridica/2007decreto1500.pdf>

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 2674 (22 de julio de 2013). Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 2905 (22 de agosto de 2007). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles... [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2007. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%202905%20de%202007.PDF>

COLOMBIA. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO SOCIAL. Resolución 3753 (11 de octubre de 2013). Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles. [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minagricultura_3753_2013.htm

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD. Resolución 5109 (29 de diciembre de 2005). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2005. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%205109%20de%202005.pdf>

COLOMBIA. CONSEJO NACIONAL DE POLITICA ECONOMICA Y SOCIAL. Documento Conpes 3458 (29 de enero de 2007). Por la cual establecen la política nacional de sanidad e inocuidad para la cadena porcícola. [en línea]. Diario oficial. Bogotá D.C. 2013. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.ica.gov.co/getattachment/140a9da0-3f57-426a-840e-5c5b4de1f093/2845.aspx>

COLOMBIA. NORMA TECNICA. NTC 1325 (20 de mayo de 1998). “Industrias alimentarias. Productos cárnicos procesados no enlatados” [en línea]. Academia Edu. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: https://www.academia.edu/38931022/NORMA_T%C3%89CNICA_NTC_COLOMBIANA_1325

COLOMBIA. NORMA TECNICA. NTC 9001 (23 de septiembre de 2015). “Sistemas de gestión de la calidad y sus requisitos” [en línea]. Colaboración DNP. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Normograma/NORMA%20ISO%209001%202015.pdf>

LA GEOGRAFÍA: La terraza de Chinauta Fusagasugá. [en línea]. (6 de marzo de 2015). [Consultado el 28 de febrero de 2022]. Disponible en: <http://geografiafusagasuga.blogspot.com/>

GOOGLE MAPS: Chinauta [en línea]. [Consultado el 28 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/maps/@4.3055706,-74.452444,6253m/data=!3m1!1e3>

GERENCIE.COM. Emprendimiento [sitio web]. (19 de febrero de 2022). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: https://www.gerencie.com/emprendimiento.html#Que_es_el_emprendimiento

LOPEZ, José Francisco. Inversión. [en línea]. Economipedia. (julio de 2018). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/inversion.html>

SIGNIFICADOS.COM. Que es tradicional [sitio web].). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.significados.com/tradicional/>

TORRE DE NUÑEZ. Embutidos ¿Qué son y cómo se clasifican? [sitio web]. (6 de noviembre de 2018). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.torredenunez.com/es/que-son-los-embutidos-y-como-se-clasifican/>

LAROUSSE COCINA. ¿chorizo o longaniza? Conoce la diferencia entre los dos embutidos. [sitio web]. (3 de septiembre de 2021). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://laroussecocina.mx/nota/chorizo-o-longaniza-conoce-la-diferencia-entre-los-dos-embutidos/>

SANCHEZ GALAN, Javier. Estudio de mercado. [en línea]. Economipedia. (junio de 2015). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-mercado.html>

LOPEZ PARRA, Maria Elvira. GONZALEZ NAVARRO, Nora. Estudio Técnico, Elemento indispensable en la evaluación de proyectos de inversión. [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudiotecnico.pdf>

SLIDESHARE. Estudio legal [sitio web]. (10 de octubre de 2011). [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/opoyc/estudio-legal>

LOPEZ PARRA, Maria Elvira. GONZALEZ NAVARRO, Nora. "Estudio Administrativo, un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión." [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudioadmtivo.pdf>

ZONA ECONOMICA. Estudio Financiero [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.zonaeconomica.com/estudio-financiero>

LOPEZ PARRA, Maria Elvira. GONZALEZ NAVARRO, Nora. Estudio Administrativo, un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión. [Sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudioadmtivo.pdf>

ZONA ECONOMICA. Estudio Financiero [sitio web]. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://www.zonaeconomica.com/estudio-financiero>

Historia de la longaniza [blog]. La Fogata Longaniza de Sutamarchan. Boyacá. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: <https://lafogatasutamarchan.com/2014/08/17/historia-de-la-longaniza/>

BERNAL DUFFO, Eufrasio. Geografía cultural de Boyacá [blog]. Boyacá. [Consultado el 27 de febrero de 2022]. Disponible en: boyacacultural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=650&Itemid=3

GOOGLE: Aliados claves [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=aliados+claves&source>

GOOGLE: Propuesta de valor [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=propuesta+de+valor>

GOOGLE: Segmento clientes [en línea]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.google.com/search?q=segmento+de+clientes>

VILLA PANESSO, Andrés Felipe. "Diseño de un plan estratégico de marketing para la empresa Diego Panesso Catering" [en línea]. "Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial." Pereira: Universidad tecnológica de Pereira. 2012. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: <http://recursosbiblioteca.utp.edu.co/tesis/textoanexos/658812V712.pdf>

CAMACHO ALVAREZ, Vanessa. "Estudio de factibilidad de una nueva línea de negocio para una empresa despostadora de carne de cerdo" [en línea]. "Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial." Envigado: Universidad ser, saber y servir. 2017. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/2216/CamachoVanessa_2017_EstudioFactibilidadNueva.pdf?sequence=1

JIMENEZ FONSECA, Sandra Carolina. "Estudio de factibilidad y puesta en marcha de una empresa productora de alimentos precocidos y cárnicos Precarsan" [en línea]. "Trabajo de titulación de Ingeniero Industrial." Piedecuesta: Universidad Pontificia Bolivariana. 2012. [Consultado el 14 de abril de 2022]. Disponible en: https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/2207/digital_24019.pdf?sequence=1

ORTIZ HERRERA, Luz. Economía y empresarial. Caracterización económica y empresarial de diecinueve municipios de Cundinamarca. [sitio web]. (2018). [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <http://docplayer.es/60801549-Economica-y-empresarial.html>

Toda Colombia. Transporte departamento de Cundinamarca. [Sitio web]. (21 de febrero de 2019). [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/cundinamarca/transporte.html>

Diagnostico Chinauta U. Distrital. Plan parcial zona suburbana. N° 3. [Sitio web]. [Consultado el 15 de abril de 2022]. Disponible en: <https://doczz.net/doc/602642/diagn%C3%B3stico-chinauta-u.-distrital>