

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 1 de 8

16.

FECHA	miércoles, 13 de diciembre de 2023
--------------	------------------------------------

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Facatativá

UNIDAD REGIONAL	Extensión Facatativá
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
González León	Karen Eliana	1.007.770.464
Zuñiga Hurtatiz	Gian Franco	1.073.527.899

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

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
Cesar Augusto	Giraldo Duque

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
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: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 2 de 8

TÍTULO DEL DOCUMENTO

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE HARINA DE HABA UBICADA EN EL MUNICIPIO DE EL ROSAL CUNDINAMARCA DENOMINADA HABACAMP

SUBTÍTULO

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

EXCLUSIVO PARA PUBLICACIÓN DESDE LA DIRECCIÓN INVESTIGACIÓN

INDICADORES	NÚMERO
ISBN	
ISSN	
ISMN	

AÑO DE EDICION DEL DOCUMENTO

29/11/2023

NÚMERO DE PÀGINAS

77


DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)

ESPAÑOL	INGLÉS
1. Harina	Flour
2. Haba	Bean
3. Producción	Production
4. Viabilidad	Viability
5. Estudio	Study
6.	

FUENTES (Todas las fuentes de su trabajo, en orden alfabético)

Alegre, Keith. Asmat, Rosa. (2016). Sustitución parcial de la harina de trigo por harina de haba (Vicia faba L.), en la elaboración de galletas fortificadas usando panela como educolorante. Universidad nacional del santa. Perú. Recuperado de chrome-extension://efaidnbmnnpbpcjpcglclefindmkaj/https://core.ac.uk/download/pdf/225485526.pdf

Casanova Yandún, G. M., & Suárez Cruceira, N. V. (2013). Elaboración de fideo enriquecido con harina de haba (vicia faba l.) y brócoli (brassica olerace. L) como fuentes de proteína, hierro y calcio (Bachelor's thesis). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2130>

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 3 de 8

Colombia. Banco de la República. Inflación total y meta. Recuperado de <https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/inflacion-total-y-meta>

Colombia. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Ministerio de la Protección Social. (2007). Resolución número 2115 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2013). Resolución número 00002674 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2015). Resolución número 00000719 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2021). Resolución número 00000810 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

EL MUNDO. Madrid. (abril 4 de 2019). Recuperado de <https://www.elmundo.es/ciencia-y-salud/salud/2019/04/04/5ca5004121efa0876a8b466a.html>

Espinoza, Fiorella. (11 de mayo de 2017). El poder de... El haba. Recuperado de: <https://elpoderdelconsumidor.org/2017/05/el-poder-de-el-haba/77>


Leyva Barzola, G. R. (2015). Efecto de la harina de haba (vicia faba L.) Sobre las propiedades reológicas y calidad de pastas alimenticias. Tesis de pregrado. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. Recuperado de <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/4701>

Organización Mundial de la Salud. (9 de junio de 2021). Malnutrición. Recuperado de: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

Rocha, María del Carmen. Vásquez, María. Zuñiga, Fabiola. (2011). Utilización de Harina de Haba (Vicia faba L.) en la elaboración de Pan. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/16094>

Sanygran. (04 de agosto de 2023). ¿Qué diferencia hay entre la harina de haba y la harina de guisante? Recuperado de: <https://sanygran.com/es/que-diferencia-hay-entre-la-harina-de-haba-y-la-harina-de-guisante/#:~:text=La%20harina%20de%20haba%20se,%2C%20calcio%2C%20magnesio%20y%20zinc.>

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS
(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 4 de 8

La monografía investigativa en su primera etapa Expresa el planteamiento del problema de investigación, el cual se conforma por aspectos útiles para el desarrollo de esta como los son los antecedentes, descripción, formulación y sistematización, seguido a eso, se establece también la justificación del proyecto investigativo que especifica el objeto de estudio presentado, los cuales trazan las limitaciones de la investigación y establecen el área y línea de esta.

Continuando se ubica el marco referencial, donde se realiza una investigación teórica, conceptual, legal y geográfica de las condiciones del municipio de El Rosal en estos factores.

Posteriormente, se procede a dar continuidad con el diseño metodológico el cual muestra el proceso que se llevó a cabo para la recolección de información, usando herramientas como la encuesta que permitió la recolección de datos para establecer las condiciones reales del proyecto, además se plantean los resultados tabulados de dicha información para obtener una medición más exacta en los temas planteados en las respectivas preguntas. Continuando con la estructura del trabajo se procede a desarrollar cada uno de los objetivos por medio del estudio financiero, técnico y de costos para comprobar por medio de información relevante la viabilidad de la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal.

Por último, se expresan las conclusiones del trabajo, así como los resultados de los estudios realizados para la recopilación de la información, se reconoce la información recopilada y usada en el proyecto de investigación.

The investigative monograph in its first stage expresses the approach of the research problem, which is made up of useful aspects for its development such as the background, description, formulation and systematization, followed by that, the justification of the project is also established. investigative that specifies the object of study presented, which outlines the limitations of the research and establishes its area and line.

Continuing, the referential framework is located, where a theoretical, conceptual, legal and geographical investigation of the conditions of the municipality of El Rosal is carried out in these factors.

Subsequently, we proceed to continue with the methodological design which shows the process that was carried out for the collection of information, using tools such as the survey that allowed the collection of data to establish the real conditions of the project, in addition, the tabulated results of said information to obtain a more accurate measurement of the issues raised in the respective questions. Continuing with the structure of the work, each of the objectives is developed through the financial, technical and cost study to verify, through relevant information, the viability of the creation of a company that produces and markets bean flour in the municipality. from El Rosal.

Finally, the conclusions of the work are expressed, as well as the results of the studies carried out for the collection of information, the information collected and used in the research project is recognized.

AUTORIZACIÓN 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

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
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*

 UDECA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 5 de 8


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, masiva por cualquier procedimiento o medio físico, electrónico y digital.	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 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

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 6 de 8

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, expedida por la entidad respectiva, la cual informa sobre tal situación, lo anterior con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN

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).

 UDEC UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 7 de 8

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.

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 8 de 8



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. Nombre completo del proyecto.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE HARINA DE HABA.PDF	Texto
2.	
3.	
4.	

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

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafa)
González León Karen Eliana	
Zuñiga Hurtatiz Gian Franco	

21.1-51-20.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE HARINA DE HABA UBICADA EN
EL MUNICIPIO DE EL ROSAL CUNDINAMARCA DENOMINADA HABACAMP

KAREN ELIANA GONZÁLEZ LEÓN, GIAN FRANCO ZUÑIGA HURTATIZ

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES
CONTADURIA PUBLICA
FACATATIVÁ
2023

KAREN ELIANA GONZÁLEZ LEÓN, GIAN FRANCO ZUÑIGA HURTATIZ

MONOGRAFÍA DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE CONTADOR
PÚBLICO

Director de trabajo:
CESAR AUGUSTO GIRALDO DUQUE

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES
CONTADURIA PUBLICA
FACATATIVÁ
2023

Nota de Aceptación

Presidente del Jurado

Jurado

Jurado

Facatativá, Cundinamarca.

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo a mis hermanos, quienes fueron un apoyo fundamental en mi desarrollo académico, fueron mi motivación para dar continuidad y culminación a mi formación profesional.

Karen Eliana González León

Dedico este trabajo a mi hermanita querida, la cual ha sido un ejemplo de que se puede ser lo que quiera ser.

Gian Franco Zuñiga Hurtatiz

AGRADECIMIENTOS

Primero agradezco a mis padres, por su apoyo incondicional en el transcurso de mi vida académica, a mi director de tesis, por su colaboración y conocimiento, que hicieron posible el desarrollo de este proyecto investigativo, por último, agradezco a la Universidad de Cundinamarca y a sus docentes que me dieron las herramientas necesarias para formarme como profesional en el programa académico de Contaduría Pública.

Karen Eliana González León

Agradezco a Madre la cual me ha brindado un ejemplo de constancia, de apoyo y perseverancia, a Hermanita la cual siempre ha sido mi más sincera compañía y apoyo. A mi compañera, que me ha acompañado en este grato proceso de formación y crecimiento.

Gracias Totales...

Gian Franco Zuñiga Hurtatiz

RESUMEN

La monografía investigativa en su primera etapa Expresa el planteamiento del problema de investigación, el cual se conforma por aspectos útiles para el desarrollo de esta como los son los antecedentes, descripción, formulación y sistematización, seguido a eso, se establece también la justificación del proyecto investigativo que especifica el objeto de estudio presentado, los cuales trazan las limitaciones de la investigación y establecen el área y línea de esta.

Continuando se ubica el marco referencial, donde se realiza una investigación teórica, conceptual, legal y geográfica de las condiciones del municipio de El Rosal en estos factores.

Posteriormente, se procede a dar continuidad con el diseño metodológico el cual muestra el proceso que se llevó a cabo para la recolección de información, usando herramientas como la encuesta que permitió la recolección de datos para establecer las condiciones reales del proyecto, además se plantean los resultados tabulados de dicha información para obtener una medición más exacta en los temas planteados en las respectivas preguntas. Continuando con la estructura del trabajo se procede a desarrollar cada uno de los objetivos por medio del estudio financiero, técnico y de costos para comprobar por medio de información relevante la viabilidad de la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal.

Por último, se expresan las conclusiones del trabajo, así como los resultados de los estudios realizados para la recopilación de la información, se reconoce la información recopilada y usada en el proyecto de investigación, así como se cita a los autores de dicha información, teniendo en cuenta el aspecto de derechos de autor y fuentes de información aplicadas.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	14
TITULO.....	16
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	17
1.2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	17
1.3. PEGUNTA DE INVESTIGACIÓN.....	18
1.4. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	18
2. OBJETIVOS	20
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	20
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	20
3. JUSTIFICACIÓN.....	21
4. MARCOS DE REFERENCIA	23
4.1. ESTADO DEL ARTE	23
4.2. MARCO TEÓRICO.....	25
4.3. MARCO NORMATIVO	25
4.4. MARCO CONCEPTUAL.....	28
4.5. MARCO GEOGRÁFICO	29
5. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA.....	31
5.1. AREA DE INVESTIGACIÓN.....	31
5.2. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	31
5.3. TECNICAS E INSTRUMENTOS	31
5.3.1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	31
5.3.2. INSTRUMENTOS	31
5.4. ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	32
5.4.1. ENFOQUE.....	33
5.4.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	33
5.4.3. OBJETO DE ESTUDIO.....	33
5.5. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	34
5.6. TABULACIÓN Y RESULTADOS	34
5.7. ANÁLISIS DE RESULTADOS	40

6 ESTUDIO DE MERCADO.....	42
6.1. METODOLOGÍA.....	42
6.2. OPORTUNIDADES DE MERCADO	42
6.2.1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	42
6.2.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	43
6.2.3. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS.....	43
6.3. NICHOS DE MERCADO.....	44
6.3.1. GEOGRÁFICO	44
6.3.2. DEMOGRÁFICO.....	45
6.4. ANÁLISIS DE PROVEEDORES.....	45
6.5. ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN.....	46
7. ESTUDIO TÉCNICO.....	47
7.1. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO.....	47
7.2. FLUJOGRAMA DE PROCESOS.....	47
7.3. FICHAS DE ACTIVIDADES	48
7.4. FICHA TÉCNICA.....	52
7.5. MAQUINARIA REQUERIDA.....	52
7.6. DISEÑO DE MAQUETA	53
8. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL	55
8.1. MISIÓN	55
8.2. VISIÓN.....	55
8.3. OBJETIVOS.....	55
8.3.1. OBJETIVOS INSTITUCIONALES.....	55
8.3.2. OBJETIVOS FUNCIONALES	55
8.4. POLÍTICAS	56
8.5. MARCA, ESLOGAN Y LOGO.....	56
8.5.1. MARCA.....	56
8.5.2. ESLOGAN	56
8.5.3. LOGO	56
8.6. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	57
8.6.1. GAMA DE PRODUCTO	57
8.6.2. USOS	57

8.6.3. USUARIOS.....	58
8.7. DOFA.....	58
8.8. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	61
8.8.1. ORGANIGRAMA.....	61
8.8.2. MANUAL DE FUNCIONES.....	61
9. ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO.....	64
9.1. INVERSIÓN.....	64
9.2. RECURSOS.....	64
9.3. FINANCIAMIENTO.....	65
9.3.1. AMORTIZACIÓN DEL CRÉDITO.....	65
9.4. DEPRECIACIÓN.....	66
9.5. COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	67
9.5.1. MATERIA PRIMA.....	67
9.5.2. MANO DE OBRA.....	67
9.5.3. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.....	68
9.6. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS.....	68
9.6.1. GASTOS ADMINISTRATIVOS.....	68
9.6.2. GASTOS DE VENTAS.....	68
9.7. HOJAS DE COSTOS.....	69
9.7.1 HARINA DE 250g.....	69
9.7.2 HARINA DE 500g.....	71
9.8. ESTADO DE RESULTADOS.....	74
9.9. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	75
9.9.1. PRESENTACIÓN 250g.....	75
9.9.2. PRESENTACIÓN 500g.....	77
CONCLUSIONES.....	80
RECOMENDACIONES.....	81
BIBLIOGRAFÍA.....	82

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 ¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar? Elaboración propia.	34
Tabla 2 ¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba? Elaboración propia.....	35
Tabla 3 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g? Elaboración propia.....	36
Tabla 4 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g? Elaboración propia.....	37
Tabla 5 ¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba? Elaboración propia.	38
Tabla 6 ¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1? Elaboración propia.....	39
Tabla 7 Tipos de harina. Elaboración propia.....	44
Tabla 8 Lavado. Elaboración propia.....	49
Tabla 9 Secado. Elaboración propia.	49
Tabla 10 Deshidratación. Elaboración propia.....	50
Tabla 11 Tostado. Elaboración propia.	50
Tabla 12 Triturado. Elaboración propia.	50
Tabla 13 Empaque y rotulado. Elaboración propia.....	51
Tabla 14 Embalaje. Elaboración propia.	51
Tabla 15 Almacenamiento. Elaboración propia.....	52
Tabla 16 Ficha técnica. Elaboración propia. Tomado de: https://www.lavanguardia.com/comer/legumbres/20190201/6388/habas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html#:~:text=Valor%20nutricional%20de%20las%20Habas,de%20carbono%3A%208%2C6%20gr	52
Tabla 17 Maquinaria requerida. Elaboración propia.....	53
Tabla 18 Presentación del producto. Elaboración propia	57
Tabla 19 DOFA. Elaboración propia.	61
Tabla 20 Funciones Gerente General. Elaboración propia.....	62
Tabla 21 Funciones Gestor Comercial. Elaboración propia.	62
Tabla 22 Funciones Operario de Producción. Elaboración propia.....	63
Tabla 23 Inversión. Elaboración propia.....	64
Tabla 24 Financiamiento. Elaboración propia	65
Tabla 25 Tabla de amortización. Elaboración propia.	66
Tabla 26 Depreciación. Elaboración Propia.	67
Tabla 27 Materia prima. Elaboración propia.....	67
Tabla 28 Mano de obra directa. Elaboración propia.....	68
Tabla 29 CIF. Elaboración propia.	68
Tabla 30 Gastos administrativos. Elaboración propia.	68

Tabla 31 Gastos de ventas. Elaboración propia.....	69
Tabla 32 Consumo materia prima. Elaboración propia.	69
Tabla 33 Hoja de costos 250g. Elaboración propia.	71
Tabla 34 Tabla de costos 500g. Elaboración propia.	72
Tabla 35 Margen bruto diario. Elaboración propia.....	73
Tabla 36 Margen bruto mensual. Elaboración propia.....	73
Tabla 37 Margen bruto anual. Elaboración propia.....	73
Tabla 38 Volumen y utilidad. Elaboración propia.	74
Tabla 39 Estado de Resultados. Elaboración Propia.	75
Tabla 40 Costos y gastos 250g. Elaboración propia.	76
Tabla 41 Punto equilibrio 250g. Elaboración propia.	77
Tabla 42 Costos y gastos 500g. Elaboración propia.	78
Tabla 43 Punto de equilibrio 500g. Elaboración propia.	78

LISTA DE GRÁFICAS

Gráfica 1 ¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar? Elaboración propia.....	35
Gráfica 2 ¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba? Elaboración propia.	36
Gráfica 3 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g? Elaboración propia.....	37
Gráfica 4 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g? Elaboración propia.	38
Gráfica 5 ¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba? Elaboración propia.	39
Gráfica 6 ¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1? Elaboración propia.....	40
Gráfica 7 Punto de equilibrio 250g. Elaboración propia.....	77
Gráfica 8 Punto de equilibrio 500g. Elaboración propia.....	79

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Flujograma de procesos. Elaboración propia.	48
Ilustración 2 Maqueta. Elaboración propia.	54
Ilustración 3 Logo HABACAMP. Elaboración propia.	57
Ilustración 4 ORGANIGRAMA. Elaboración propia.	61

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto plantea la viabilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de harina de haba ubicada en el municipio de El Rosal, Cundinamarca.

Debido al alto consumo de alimentos y bebidas que no aportan a la salud del consumidos, se realiza este estudio con el fin de poder ofrecer a la población una fuente de alimentación saludable y que ofrezca variedad en su forma de consumir.

La producción de harina de haba puede contribuir a la seguridad alimentaria proporcionando una fuente adicional de alimentos ricos en proteínas. Si la harina de haba es asequible y accesible, puede ayudar a mejorar la calidad nutricional de la dieta de la población local.

El estudio de la viabilidad de crear una empresa productora y comercializadora de harina de haba se basó en la implementación de un estudio de mercado, un diseño metodológico de las necesidades técnicas para el proceso de producción y un estudio financiero.

Para el estudio de mercado se tomó como principal población a la ubicada en el municipio de El Rosal, Cundinamarca, de la cual se tomó una muestra a la cual se le aplicó una encuesta con el fin de identificar las oportunidades de mercado teniendo en cuenta la demanda y la oferta, identificando el comportamiento y conocimiento del mercado para lograr determinar la aceptación de la harina de haba en este municipio. Con la obtención de esta información se identifica el producto, los usos y usuarios que este tiene, logrando precisar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas que tiene la producción y comercialización de harina de haba.

Para poder identificar las necesidades técnicas, incluyendo los aspectos relacionados con la tecnología utilizada, la capacidad de producción y la eficiencia operativa que permitan iniciar el proceso de producción de la harina de haba. Se facilita la planificación estratégica al proporcionar una hoja de ruta clara para la implementación del proyecto. Esto incluye la descripción del proceso, las fichas de actividades, la maquinaria requerida y la adecuación del espacio para garantizar que la producción pueda llevarse a cabo de manera efectiva.

Finalmente se realiza un estudio financiero con el que se obtiene los diversos costos y gastos para iniciar la producción de harina de haba, al igual que la hoja de costos de cada presentación del producto en donde se obtiene el aspecto de costeo que determinó los precios de venta y la factibilidad y rentabilidad de la aplicación de la producción, a partir de los resultados obtenidos se crea la base para asegurar la organización de recursos y la sostenibilidad del proyecto durante el periodo inicial a partir de un punto de equilibrio con el cual se identificó las unidades e ingresos necesarios a superar para que la empresa pueda tener rentabilidad la cual proyecta la viabilidad y sostenibilidad del emprendimiento con claras aspiraciones del retorno de la inversión.

TITULO

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE HARINA DE HABA UBICADA EN EL MUNICIPIO DE EL ROSAL CUNDINAMARCA DENOMINADA HABACAMP

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. ANTECEDENTES

En todas sus formas, la malnutrición abarca la desnutrición (emaciación, retraso del crecimiento e insuficiencia ponderal), los desequilibrios de vitaminas o minerales, el sobrepeso, la obesidad, y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación.

1900 millones de adultos tienen sobrepeso o son obesos, mientras que 462 millones de personas tienen insuficiencia ponderal¹.

El haba (*Vicia faba* L.) pertenece a la familia de las leguminosas o fabaceas. Se cree que el centro de origen de esta planta se ubica en Asia Menor y el Norte de África, y actualmente se ha extendido a todo el mundo, incluyendo México.

El haba es una excelente fuente de proteínas, específicamente contiene dos aminoácidos (unidades que conforman las proteínas), la lisina y la arginina, que complementan muy bien los bajos niveles que en general contienen los cereales como el maíz o el arroz².

La harina de haba se obtiene al moler habas secas, y también destaca por su alto contenido proteico y nutricional. Es una fuente de proteínas de alta calidad, fibra dietética, vitaminas B, hierro, calcio, magnesio y zinc.

La harina de haba destaca por su propiedad de emulsificación, lo que es perfecta para elaborar salsas, masas, pastelería, ingredientes de cobertura... pero también para hacer análogos cárnicos como salchichas veganas, pues es altamente gelificante³.

1.2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

La mala alimentación es un problema que afecta a muchas personas en todo el mundo y esto puede generar graves consecuencias para la salud como lo son la obesidad y el sobrepeso, al igual que puede causar una variedad de enfermedades

¹ Organización Mundial de la Salud. (9 de junio de 2021). Malnutrición. Recuperado de: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

² Espinoza, Fiorella. (11 de mayo de 2017). El poder de... El haba. Recuperado de: <https://elpoderdelconsumidor.org/2017/05/el-poder-de-el-haba/>

³ Sanygran. (04 de agosto de 2023). ¿Qué diferencia hay entre la harina de haba y la harina de guisante? Recuperado de: <https://sanygran.com/es/que-diferencia-hay-entre-la-harina-de-haba-y-la-harina-de-guisante/#:~:text=La%20harina%20de%20haba%20se,%2C%20calcio%2C%20magnesio%20y%20zinc.>

como lo son la diabetes, cáncer y anemia, también puede llevar a trastornos alimentarios graves como la anorexia o bulimia nerviosa y en sus casos menos graves puede causar problemas como insomnio, cansancio y gastritis.

A causa de esto, se ha venido presentando un aumento de los consumidores de alimentos saludables y nutritivos, esto ha generado que en el mercado se maneje una gran variedad de productos como lo son la Quinua o el aceite de coco los cuales brindan a su consumidor una alimentación saludable, y aunque en su mayoría estos tienen un costo elevado y de igual manera son alimentos procesados, los consumidores han buscado alternativas naturales como lo son verduras, tubérculos y legumbres.

Esto ha generado que se busquen diferentes maneras de consumir alimentos saludables y naturales en distintas presentaciones, una alternativa innovadora hacia esta búsqueda de ingredientes es el haba, ya que esta es considerada un mega alimento que tiene varios beneficios para la salud debido a su alto contenido nutricional. El haba, además de su consumo natural en sopas o de manera más directa como lo es tostada, puede ser utilizada para la preparación de harina, dando una mayor versatilidad en su manera de consumo ya que esta puede ser base para la preparación de pastas, galletas fortificadas, concentrados proteicos o panes, de esta manera, se pueden crear productos alimenticios más saludables y nutritivos.

Por lo anterior, surge la necesidad de realizar un estudio de viabilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba ubicada en el municipio de El Rosal, Departamento de Cundinamarca, teniendo en cuenta que en este municipio el consumo de haba cuenta con una gran acogida gracias a que cuenta con el terreno idónea para su siembra. Se busca implementar diferentes maneras de transformar el producto dando un valor agregado, mejorando la calidad de vida de los consumidores y la economía de la región teniendo en cuenta que en esta no existen empresas de producción y comercialización de harina de haba.

1.3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Es posible realizar un estudio de viabilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba ubicada en El Rosal?

1.4. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo se puede diseñar un estudio de mercado para la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba ubicada en el municipio de El Rosal Cundinamarca?

¿Cuáles son las necesidades técnicas de la maquinaria para la producción de harina de haba?

¿Se requiere de un estudio económico y financiero que permita identificar las necesidades de una empresa?

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio de viabilidad para la creación de una empresa productora de harina de haba en el municipio de El Rosal

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar un estudio de mercado para la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba ubicada en el municipio de El Rosal Cundinamarca
- Identificar las necesidades técnicas que permitan incorporar la maquinaria de producción
- Realizar un estudio económico y financiero que permita identificar las necesidades de la empresa

3. JUSTIFICACIÓN

A nivel mundial, actualmente existe un porcentaje muy alto de personas que no tiene una alimentación adecuada a causa del consumo de comidas chatarra, bebidas azucaradas y que contienen conservantes, sabores artificiales, y otros componentes que no le aportan nada a la salud del consumidor, “Los malos hábitos de vida se han convertido en la mayor amenaza para la salud mundial, especialmente las dietas desequilibradas, responsables de casi 11 millones de muertes en 2017 (un 22% de todos los fallecimientos registrados en adultos)”⁴, por eso, Habacamp considera que es de vital importancia incluir en el mercado alimentos llamativos, pero a la vez saludables y que contribuyan al mejoramiento de la alimentación de las personas en general.

La ventaja competitiva que tendría Habacamp en el mercado, es amplio ya que el producto que ofrece está compuesto principalmente por un mega alimento, lo que quiere decir que aporta nutrientes al organismo, además de eso, la harina de haba, es un producto innovador y aunque en el mercado ya se ofrezca gran cantidad de harinas, de distintas marcas y con diferentes componentes, la alternativa que ofrece Habacamp se diferencia por ser un producto natural, saludable, con un sabor característico y hecho con productos del campo colombiano.

Además del impacto económico que tendría la creación de la empresa HABACAMP, se espera de igual manera un impacto ambiental positivo, ya que la base principal de la harina es el haba, esta al ser un producto cosechado naturalmente, la adquisición de esta materia prima ayudaría a que la tierra tenga más fertilidad y por ende se mantenga su conservación.

En cuanto al impacto social que se espera tener, como principal objetivo se espera crear un hábito alimenticio más saludable en la población en general, aporta a la disminución de la tasa de desempleo ya que se requiere personal para las diferentes áreas, al igual que ayuda al empleo de manera indirecta en cuanto a la compra de la materia prima ya que se aumentaría la cosecha del haba y, por ende, el personal que estaría involucrado en esta actividad.

⁴ EL MUNDO. Madrid. (abril 4 de 2019). Recuperado de <https://www.elmundo.es/ciencia-y-salud/salud/2019/04/04/5ca5004121efa0876a8b466a.html>

La creación de una empresa de harina de haba es una idea que puede tener una viabilidad mayor a la esperada, pero es necesario evaluar varios factores para determinar si es una opción rentable.

En primer lugar, es importante evaluar el mercado. Se debe investigar la demanda de harina de haba en el mercado local, regional o nacional donde se planea establecer la empresa. Si la demanda es baja, podría ser difícil hacer crecer el negocio. Sin embargo, si hay una demanda creciente de productos a base de proteínas vegetales o de alimentos sin gluten, por ejemplo, puede haber una oportunidad para una empresa de harina de haba.

En segundo lugar, se debe evaluar la competencia en el mercado. Si ya hay varias empresas que producen harina de haba, la competencia podría ser feroz y reducir los márgenes de beneficio. Por otro lado, si hay poca competencia, podría ser una oportunidad para establecerse como líder en el mercado.

Otro factor importante es la disponibilidad de materias primas. Se debe evaluar si se puede obtener habas frescas o secas de manera sostenible y a precios razonables para garantizar una producción constante y rentable.

Además, se debe considerar la inversión inicial necesaria para establecer la empresa, incluyendo la adquisición de equipos y maquinaria, el alquiler o la compra de un espacio de producción, la contratación de personal, y los costos de marketing y publicidad. También es importante considerar los requisitos legales y regulatorios para establecer una empresa de alimentos, como las licencias, permisos y regulaciones sanitarias.

Finalmente, es esencial desarrollar un plan de negocio detallado que incluya proyecciones financieras realistas y un análisis de riesgos y oportunidades para determinar si la empresa de harina de haba cumple con la viabilidad y rentabilidad esperada.

4. MARCOS DE REFERENCIA

4.1. ESTADO DEL ARTE

En la investigación denominada Elaboración de fideos enriquecido con harina de haba (vicia faba L.) Y brócoli (brassica olerace. L) como fuentes de proteína, hierro y calcio. Se evaluaron diferentes porcentajes de harina de haba y brócoli en la formulación de la pasta, así como su efecto en la calidad nutricional y tecnológica del producto final. Se encontró que la adición de harina de haba y brócoli aumentó significativamente el contenido de proteína, hierro y calcio de la pasta. Además, se evaluó la aceptabilidad sensorial de la pasta enriquecida y se encontró que los consumidores la aceptaron bien en términos de sabor, textura y color. En conclusión, el estudio demostró que es posible desarrollar una pasta enriquecida con harina de haba y brócoli, lo que podría ser una opción interesante para mejorar la calidad nutricional de los alimentos a base de pasta⁵.

En la investigación denominada Sustitución parcial de la harina de trigo por harina de haba (Vicia faba L.), en la elaboración de galletas fortificadas usando panela como edulcorante. Se centró en estudiar la factibilidad de reemplazar parcialmente la harina de trigo por harina de haba en la elaboración de galletas fortificadas. En el estudio, se evaluaron diferentes porcentajes de harina de haba (0%, 10%, 20% y 30%) en la formulación de las galletas, así como su efecto en la calidad nutricional, sensorial y tecnológica del producto final. Además, se usó panela como edulcorante natural en lugar de azúcar refinada. Los resultados mostraron que la adición de harina de haba mejoró la calidad nutricional de las galletas al aumentar el contenido de proteína, fibra y minerales. También se encontró que la sustitución de hasta el 20% de la harina de trigo por harina de haba no afectó significativamente la aceptabilidad sensorial de las galletas. Por otro lado, el uso de panela como edulcorante mejoró el perfil de nutrientes de las galletas.

En conclusión, el estudio sugiere que es posible reemplazar parcialmente la harina de trigo por harina de haba en la elaboración de galletas fortificadas, lo que podría ser una estrategia interesante para mejorar la calidad nutricional de los productos

⁵ Casanova Yandún, G. M., & Suárez Cruceira, N. V. (2013). Elaboración de fideo enriquecido con harina de haba (vicia faba L.) y brócoli (brassica olerace. L) como fuentes de proteína, hierro y calcio (Bachelor's thesis). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2130>

horneados. Además, el uso de panela como educolorante podría proporcionar un beneficio adicional para la salud al reducir la ingesta de azúcares refinados⁶.

En la investigación denominada Utilización de harina de haba (vicia faba L.) en la elaboración de pan. En el estudio se utilizaron cuatro formulaciones diferentes de pan: una sin harina de haba, y tres con diferentes porcentajes de harina de haba agregada (5%, 10% y 15%). Se evaluaron características como el contenido de proteínas, fibra, minerales, la textura, el volumen y la aceptabilidad sensorial del pan. Los resultados del estudio indicaron que la adición de harina de haba aumentó significativamente el contenido de proteínas, fibra, hierro y calcio del pan, mejorando así su calidad nutricional. No se observaron cambios significativos en la textura, volumen y aceptabilidad sensorial del pan, aunque se encontró que la formulación con 5% de harina de haba tuvo una mayor aceptabilidad sensorial ya que a causa del olor y sabor penetrante y residual del haba, se recomienda que el pan a elaborarse sea de dulce. En conclusión, el estudio sugiere que la harina de haba puede ser una buena alternativa para mejorar la calidad nutricional del pan. La harina de haba podría ser una opción interesante para enriquecer los alimentos con proteínas y otros nutrientes importantes, especialmente para personas con deficiencias nutricionales⁷.

De acuerdo con la investigación denominada Efecto de la harina de haba (vicia faba L.) Sobre las propiedades reológicas y calidad de pastas alimenticias. La investigación se centró en evaluar el efecto de la adición de harina de haba en las propiedades reológicas y la calidad de las pastas alimenticias. Se encontró que la incorporación de harina de haba a la pasta aumentó la fuerza de la masa y la elasticidad, lo que mejoró su procesabilidad. Además, se observó que la adición de harina de haba en la pasta mejoró su contenido de proteínas, fibra, hierro, calcio y fósforo. Sin embargo, la inclusión de harina de haba también afectó la textura y la calidad sensorial de la pasta, lo que sugiere que es necesario encontrar un equilibrio

⁶Alegre, Keith. Asmat, Rosa. (2016). Sustitución parcial de la harina de trigo por harina de haba (Vicia faba L.), en la elaboración de galletas fortificadas usando panela como educolorante. Universidad nacional del santa. Perú. Recuperado de [chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglcfindmkaj/https://core.ac.uk/download/pdf/225485526.pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/225485526.pdf)

⁷ Rocha, María del Carmen. Vásquez, María. Zuñiga, Fabiola. (2011). Utilización de Harina de Haba (Vicia faba L.) en la elaboración de Pan. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/16094>

adecuado entre los beneficios nutricionales y la calidad sensorial al utilizar harina de haba en la producción de pastas alimenticias⁸.

4.2. MARCO TEÓRICO

El haba tiene parte recta y erguida con tallos fuertes y angulosos de hasta 1.6 m de altura. Muestra hojas alternas, con anchos folios de forma oval redondeada, color verde oscuro. Las flores se presentan en racimos de 2 a 8 alcanzando los 4cm con pétalos blancos manchados de violeta, purpura y negro. El fruto es una legumbre, posee una vaina alargada de longitud variable entre 10-30cm y consistencia carnosa. Dentro de esta vaina se ubican las semillas puestas en fila. Las semillas son oblongas de color verde amarillento que al sobre madurar se vuelve bronceado. El peso de una semilla es de 1 o 2g. La germinación dura de 7 a 14 días. La raíz del haba crece en profundidad hasta alcanzar un largo similar al del tallo de la planta.

E2

Origen y localización:

Originario de la cuenca mediterránea o del Asia central actualmente se produce en Australia, China, Egipto y Etiopía. En América está especialmente Bolivia, Ecuador, Venezuela y Perú.

La harina de haba es un producto derivado del procesamiento de habas (*Vicia faba*), una leguminosa rica en proteínas y nutrientes. Su producción y comercialización son de interés tanto a nivel agrícola como alimentario, ya que la harina de haba se utiliza en la industria alimentaria como ingrediente funcional y como alternativa a fuentes de proteína animal.

El haba es una planta anual perteneciente a la familia Fabaceae. Es cultivada en diversas regiones del mundo por su alto contenido de proteínas y su capacidad para fijar nitrógeno en el suelo. El haba es una fuente importante de proteínas, fibra, vitaminas y minerales esenciales. La planta de haba es resistente y se adapta a una amplia variedad de condiciones climáticas y de suelo.

4.3. MARCO NORMATIVO

⁸Leyva Barzola, G. R. (2015). Efecto de la harina de haba (*vicia faba* L.) Sobre las propiedades reológicas y calidad de pastas alimenticias. Tesis de pregrado. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. Recuperado de <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/4701>

La producción de harina de haba en Colombia se rige por la normativa establecida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, que establece las condiciones y requisitos para la producción, almacenamiento, transporte y comercialización de productos agrícolas, incluyendo el haba, también está sujeta a las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establecen los requisitos para la elaboración de alimentos seguros y saludables. La producción de harina de haba en Colombia también puede estar sujeta a las normas de comercio internacional, como las establecidas por la Organización Mundial del Comercio (OMC) y los acuerdos comerciales suscritos por Colombia con otros países.

La Constitución Política de Colombia de 1991⁹ reconoce la libertad económica como un principio fundamental. Esto implica que los individuos y las empresas tienen la libertad de participar en la actividad económica, lo que incluye la creación y operación de empresas de producción y comercialización. Establece la consideración, manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente.

En el artículo 333¹⁰ establece que la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Subrayando el papel fundamental de la empresa en el desarrollo económico y social.

La Resolución 2674 de 2013¹¹ es una normativa relevante para la producción y comercialización de alimentos, incluyendo la harina de haba. Esta resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades relacionadas con la producción, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos, algunos de los aspectos que regula esta resolución son:

- Los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades relacionadas con la producción, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
- Los requerimientos para la elaboración de alimentos seguros y saludables.
- Los requisitos para la capacitación en manipulación de alimentos.

⁹ Presidencia de la república de Colombia. (1991). Constitución política de Colombia.

¹⁰ Constitución política de Colombia. (1991). Título XII, del régimen económico y de la hacienda pública. Artículo 333.

¹¹ Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2013). Resolución número 00002674 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

- Las directrices para la fabricación de equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos.
- Los requisitos para la construcción y mantenimiento de los pisos en la industria de alimentos.

La Resolución 719 de 2015¹² esta normativa es relevante para la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo para la salud pública que estos pueden presentar. Algunos aspectos relevantes de esta resolución son:

- La clasificación de alimentos se realiza en cuatro categorías: alimentos de bajo riesgo, alimentos de moderado riesgo, alimentos de alto riesgo y alimentos de muy alto riesgo.
- La clasificación de alimentos se realiza con base en criterios como la composición, el procesamiento, el envasado, el transporte y la manipulación de los alimentos.
- La clasificación de alimentos establecida por la Resolución 719 de 2015 es importante para la regulación y control de la producción y comercialización de alimentos.

La Resolución 810 de 2021¹³ esta resolución establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, entre los cuales se encuentran:

- Las condiciones de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- Los requisitos para la información sobre los ingredientes y aditivos que deben aparecer en el etiquetado de los alimentos.
- Los requisitos para la información sobre el contenido de grasas, azúcares y sodio que deben aparecer en el etiquetado de los alimentos.
- Los requerimientos para la información nutricional que debe aparecer en el etiquetado de los alimentos.

¹² Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2015). Resolución número 00000719 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

¹³ Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2021). Resolución número 00000810 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

La Resolución 2115 de 2007¹⁴ establece los requisitos para la calidad del agua para consumo humano, de la cual se destaca principalmente ya que establece las características que debe tener el agua para consumo humano, así como las características, instrumentos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad de esta. En el proceso de lavado del haba para su transformación en harina se aplican los requerimientos de salubridad en el agua de acuerdo con la normativa vigente, usada para dicho fin, garantizando la calidad y salubridad del producto.

4.4. MARCO CONCEPTUAL

La producción de harina de haba ha ganado interés significativo en los últimos años debido a la creciente conciencia sobre la importancia de ampliar las fuentes alimenticias y promover la sostenibilidad agrícola. Con la seguridad alimentaria a nivel global. El haba, conocida por su adaptabilidad a diversas condiciones climáticas, emerge como un cultivo versátil con el potencial de contribuir significativamente a la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

Harina de haba: La harina de haba es un producto obtenido a partir de la molienda de habas secas. Es utilizada como ingrediente en la elaboración de diversos productos alimenticios, como galletas, panes y pastas. La harina de haba es rica en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, lo que la convierte en un alimento nutritivo y saludable.

Perfil Proteico: La composición y concentración de proteínas presentes el producto, este proporciona información detallada sobre los tipos específicos de proteínas y sus proporciones relativas.

Versatilidad Culinaria: Capacidad de este ingrediente para adaptarse y ser utilizado en diversas preparaciones y estilos de cocina, tanto en recetas dulces como saladas.

Proceso de producción: La producción de harina de haba se realiza mediante un proceso que incluye la selección de la materia prima, la limpieza, el secado, la molienda y el envasado.

¹⁴ Colombia. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Ministerio de la Protección Social. (2007). Resolución número 2115 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

- **Optimización del Proceso:** Uso de tecnologías avanzadas para mejorar la eficiencia y reducir costos.
- **Selección de Habas de Calidad:** Identificación y clasificación de habas para garantizar la calidad del producto final
- **Eliminación de Humedad:** Proceso crítico para reducir la humedad de las habas, evitando así el deterioro y la reproducción de mohos durante el almacenamiento.
- **Molienda:** Proceso que transforma las habas secas en partículas finas para obtener la harina.
- **Proceso de Empaque:** Llenado y sellado de la harina en envases adecuados para su distribución y comercialización.
- **Preservación de la Calidad:** Uso de materiales de empaque que protejan la harina contra la humedad y otros factores ambientales.

Agricultura sostenible: Es un enfoque de producción agrícola que busca maximizar la producción de alimentos de manera sostenible, que fomenten prácticas agrícolas respetuosas, minimizando el impacto ambiental y social.

Viabilidad Económica: Evaluación de la factibilidad económica de la producción y comercialización de harina de haba.

Potencial de Mercado: Análisis de la demanda actual y futura de productos que contienen harina de haba.

4.5. MARCO GEOGRÁFICO

La factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba está destinada en el municipio de El Rosal, Cundinamarca.

El municipio de El Rosal está ubicado en la provincia cundinamarquesa, sabana de occidente y su acceso desde Bogotá se da por la autopista Medellín (Bogotá-El Rosal en el kilómetro 25). En las coordenadas 4°51.07" latitud norte y 74°15.46" longitud oeste, altitud media 2685msnm.

limitando al nororiente con el municipio de Subachoque, al noroccidente con el municipio de San Francisco, al sur oriente con el municipio de Madrid y al sur occidente con el municipio de Facatativá.

El Rosal está dividido políticamente en 12 veredas:

- Cruz Verde
- Puerta de Cuero
- La Piñuela
- Hondura Chingafrío
- Buenavista
- El Caucho
- Tibagota
- Hondura Tibagota
- Santa Bárbara
- San Antonio
- La Porquera
- El Rodeo

La zona urbana de El Rosal está constituida por 11 barrios:

- Lleras
- San Carlos
- Obando
- El Nogal
- Bochica
- San Juan
- Versalles
- Santander
- Campo Alegre
- San José
- Centro

El Rosal tiene 86.5 km² de superficie total y limita al nororiente con el municipio de Subachoque, al noroccidente con el municipio de San Francisco, al sur oriente con el municipio de Madrid y al sur occidente con el municipio de Facatativá, su temperatura es media: entre 12°C y 14°C.¹⁵

¹⁵ El Rosal Cundinamarca. (2018). Generalidades El Rosal Cundinamarca. Recuperado de <https://www.elrosal-cundinamarca.gov.co/municipio/generalidades-el-rosal-cundinamarca>

5. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA

5.1. AREA DE INVESTIGACIÓN

El desarrollo de proyecto planteado se realizará dentro del área económica y competitividad en las empresas.

5.2. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Emprendimiento

La línea de investigación del presente trabajo de investigación se desarrolla bajo la temática de emprendimiento la cual se encuentra enlazado la creación de una empresa de producción y comercialización.

5.3. TECNICAS E INSTRUMENTOS

5.3.1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Para el desarrollo de esta investigación se utilizará la siguiente herramienta:

El objetivo principal de esta como herramienta de recolección de información es obtener datos y opiniones de una población determinada para poder analizarlos y obtener información relevante sobre un tema específico. Los objetivos que esta tiene en el trabajo de investigación son:

- Evaluar la satisfacción de los clientes en la aceptación de la harina de haba.
- Conocer las necesidades y expectativas de los consumidores respecto a la harina de haba.
- Identificar los hábitos de consumo de la harina de haba.

Una vez que se obtienen los datos de la encuesta, estos se pueden analizar y utilizar para tomar decisiones informadas sobre la aceptación de la harina de haba.

5.3.2. INSTRUMENTOS

La implementación de estrategias para la recolección de información se aplicará considerando las opciones con mayor potencial de obtener información veraz y que pueda ser realmente útil en la investigación de la viabilidad del proyecto.

MUESTRA – ENCUESTA

Se plantearon las siguientes preguntas con el fin de obtener la información deseada y cumplir el objetivo del estudio.

1. ¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar?
 - a) Si
 - b) No

2. ¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba?
 - a) Si
 - b) No

3. ¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba?
 - a) Si
 - b) No

4. ¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1?
 - a) Si
 - b) No

5. ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g?
 - a) Si
 - b) No

6. ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5000 COP a \$7000 COP para la presentación de harina de haba de 500g?
 - a) Si
 - b) No

5.4. ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

5.4.1. ENFOQUE

El enfoque de esta investigación es de carácter mixto, ya que se aplican estudios de investigación tanto cualitativos como cuantitativos, se recopila información relacionada a investigaciones acerca de los usos y variedades de productos derivados de la harina de haba y antecedentes de comercialización de la misma en el municipio de El Rosal, así como se indaga sobre de las condiciones geográficas, demográficas, de mercado y de nicho de mercado del municipio de El Rosal para respaldar los resultados que se obtengan acerca de la viabilidad del proyecto productivo HABACAMP, para la aplicación del estudio cuantitativo se obtiene información, mediante el uso de las encuestas, con el fin de poder medir de una manera más precisa el conocimiento del producto, los usos que se le puedan dar a la harina de haba, la probabilidad de adquisición y aceptación del producto.

Este tipo de metodología se utiliza para abordar preguntas de investigación complejas que requieren la recopilación y análisis de datos tanto numéricos como descriptivos.

5.4.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación es un estudio descriptivo, en donde se exponen las características principales del producto y de la idea de negocio, de la misma forma que se establecen los procesos necesarios para la comprobación de viabilidad de creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal en aspectos puntuales como estudio financiero, estudio de costeo, estudio técnico y estudio de mercado.

5.4.3. OBJETO DE ESTUDIO

El principal objetivo de la realización de este estudio es obtener la opinión de las personas que son potenciales clientes y una opinión general de la población acerca del producto, de esta manera determinar la viabilidad que tendría este en el mercado y el interés que causaría en la población general.

La realización del estudio también tiene como fin establecer la tendencia de mercado y los aspectos del producto ofrecido que más destacan entre las personas encuestadas, así se sabrán que tan factible consideran que será adquirirlo y en qué medida representa un beneficio para las personas.

Otro de los objetivos de la muestra es determinar el conocimiento que tiene las personas acerca de la harina de haba y los beneficios para la salud que posee, así poder establecer más precisamente el plan de publicidad para llegar a más personas de forma óptima.

5.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

Este estudio se realizó en el municipio de El Rosal, Cundinamarca, este municipio tiene 17.254 habitantes, se planteó que el margen de error en la muestra fuera del 8% y su nivel de confianza será del 95%.

$$(1.96)^2(0.5)(0.5)/(0.08)^2 = 150.0625$$

$$150.0625/1+150.0625/17254 = 150.0625/1.009 = 148.7$$

Tamaño de la muestra: 149

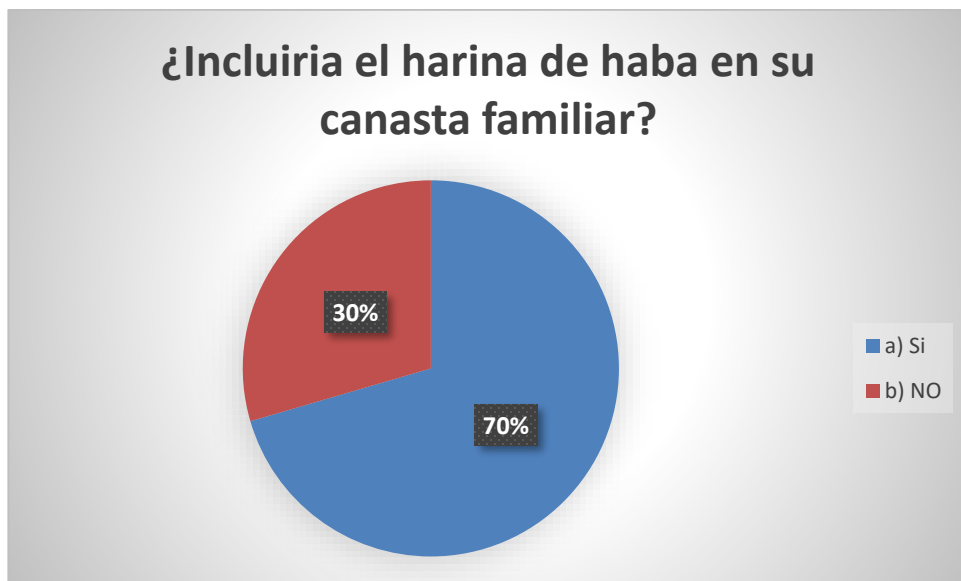
5.6. TABULACIÓN Y RESULTADOS

¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	105	70%
b) NO	44	30%
TOTAL	149	100%

Tabla 1 ¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar? Elaboración propia.



Gráfica 1 ¿Incluiría la harina de haba en su canasta familiar? Elaboración propia.

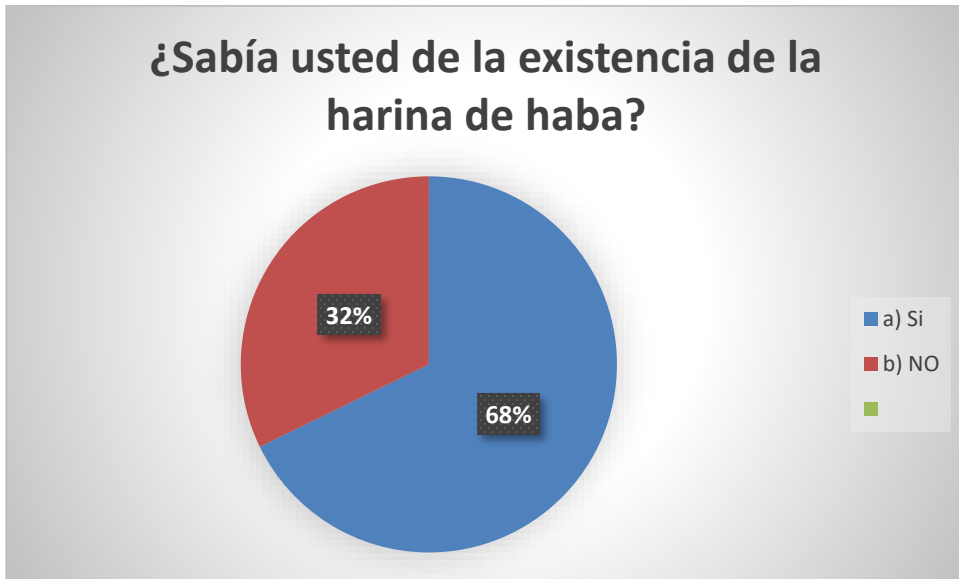
A la primera pregunta, la cual es si incluirían la harina de haba a la canasta familiar se dieron las siguientes respuestas: el 70% de las personas encuestadas respondió que sí y el 30% respondió que no, se planea que con la publicidad adecuada y divulgación de los beneficios del producto aumente la aceptación.

¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	101	68%
b) NO	48	32%
TOTAL	149	100%

Tabla 2 ¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba? Elaboración propia.



Gráfica 2 ¿Sabía usted de la existencia de la harina de haba? Elaboración propia.

A la segunda pregunta, que es si se sabía de la existencia del haba, el 62% respondió que sí, mientras que el 38% respondió que no. La harina de haba es conocida en su mayoría y se espera que con la correcta publicidad y planeación alcance un mayor reconocimiento. La diversidad de formas de uso de este producto también son un factor que puede influir en su posicionamiento en el mercado.

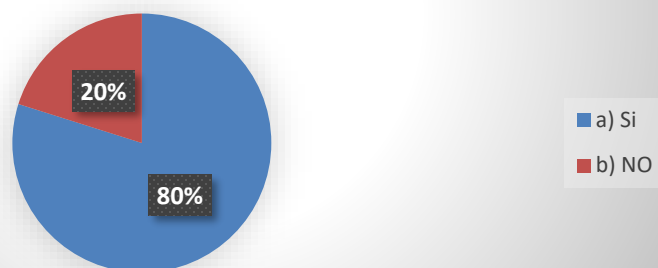
¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	119	80%
b) NO	30	20%
TOTAL	149	100%

Tabla 3 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g? Elaboración propia.

considera usted accesible un rango de precio entre \$3.000COP Y \$5.000COP para la presentación de harina de haba de 250g



Gráfica 3 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$3000COP Y \$5000COP para la presentación de harina de haba de 250g? Elaboración propia.

A la tercera pregunta ¿considera usted accesible un rango de precio entre \$3.000COP Y \$5.000COP para la presentación de harina de haba de 250g? se observa que el rango de precio es aceptado por el 80% de los encuestados, lo que permite asumir una mayor aprobación y asimismo el aumento de la probabilidad de que el producto sea adquirido por el consumidor.

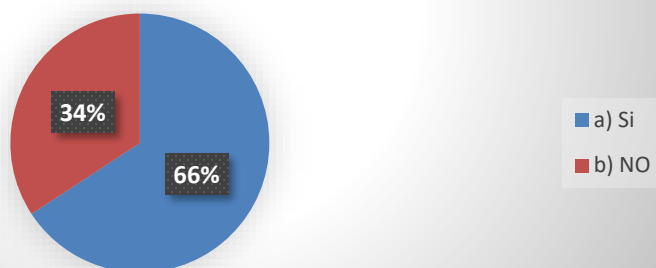
¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	98	66%
b) NO	51	34%
TOTAL	149	100%

Tabla 4 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g? Elaboración propia.

¿ considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g?



Gráfica 4 ¿Considera usted accesible un rango de precio entre \$5.000 COP a \$7.000 COP para la presentación de harina de haba de 500g? Elaboración propia.

La cuarta pregunta, en donde se plantea un rango de precios de entre \$5.000 COP y \$7.000 COP demuestra resultados favorables que indican una potencial acogida del producto y adquisición de este, aun así, también basándose en el resultado es pertinente el estudio de estrategias de marketing que hagan que la aceptación del producto considerando el precio sea mayor.

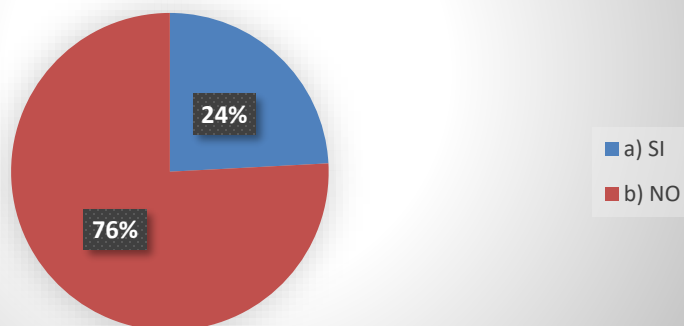
¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	30	20%
b) NO	119	80%
TOTAL	149	100%

Tabla 5 ¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba? Elaboración propia.

¿sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba?



Gráfica 5 ¿Sabe usted que se pueden elaborar productos como chuculas y pastas a base de harina de haba? Elaboración propia.

La quinta pregunta arroja los datos del conocimiento en general de la población acerca de los productos que se derivan del haba, en donde el resultado demuestra una baja población que, si los conoce o está relacionada con ellos, así que se puede determinar una oportunidad de innovación de acuerdo con las capacidades de variedad de harina de haba.

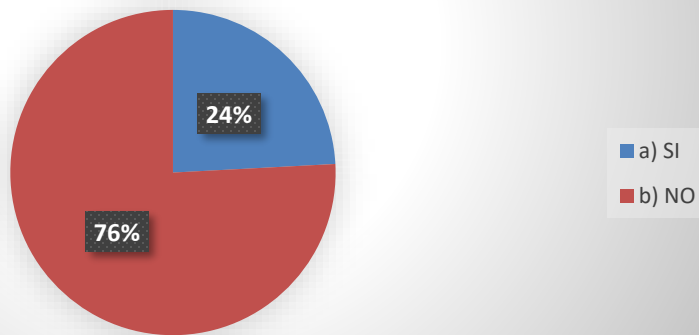
¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1?

a) Si b) No

Respuestas	Resultados	Porcentajes
a) Si	36	24%
b) NO	113	76%
TOTAL	149	100%

Tabla 6 ¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1? Elaboración propia.

¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1?



Gráfica 6 ¿Sabe usted que el consumo de harina de haba beneficia a la salud, ya que cuenta con un alto contenido de nutrientes como lo son el hierro, potasio y vitamina B1? Elaboración propia.

La última pregunta de la encuesta arroja los datos del conocimiento en general de la población acerca de los beneficios del consumo de harina de haba, en donde el resultado demuestra una baja población que, si los conoce o está relacionada con ellos, así que se puede determinar una oportunidad de resaltar los beneficios para la salud que esta posee y que esto ayude a captar más clientes.

5.7. ANÁLISIS DE RESULTADOS

El propósito de esta encuesta es determinar el conocimiento que tienen los habitantes del municipio de El Rosal acerca del haba, la harina de haba y los productos derivados de esta; también se pretendió determinar la aceptación del producto teniendo en cuenta diferentes aspectos como los son el rango de precio y los beneficios y aportes a la salud.

Las preguntas que se plantearon en la anterior encuesta se enfocan en la medición de probabilidad de aceptación, adquisición y conocimiento del producto, a partir de los datos obtenidos se exponen los siguientes resultados.

De forma general, la respuesta de los encuestados es favorable ante la idea de creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de harina de

haba, esto debido a varios factores y comportamientos del sector en donde reside la población encuestada, al ser el haba un alimento que se dé en el municipio de El Rosal, es natural que gran parte de la población lo conozca, lo que aclara que el desconocimiento real está en las variaciones y diversas formas de consumo del haba, así que basados en estas afirmaciones se adoptan estrategias centradas en la publicidad y marketing del producto antes y durante su permanencia en el mercado.

Principalmente se establecieron rangos de precio para medir la aceptación de estos, estos rangos fueron en su mayoría aceptados, aun así, se debe considerar que otra parte importante de los encuestados no apoyan la idea de precios planteada, la causa más probable es porque el campo de variedad de productos derivados conocido es poco amplio, además del hecho de la existencia de múltiples tipos de harina, que tienen un menor costo de venta

Ahora, otra consideración importante es el hecho de que en el momento social y cultural actual priman otros factores por encima del precio al consumidor de un producto, como lo son los aspectos nutritivos y la huella ambiental que se deja en la elaboración de este. Es posible determinar un potencial del producto que requiere un planteamiento correcto para que sea posible su ejecución.

6 ESTUDIO DE MERCADO

6.1. METODOLOGÍA

Se aplica el método de la observación, por medio de la aplicación de una encuesta que brinde la información necesaria para determinar el rango de aceptación del producto, asimismo se realiza un estudio de costos y análisis financiero para validar la viabilidad de la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal.

6.2. OPORTUNIDADES DE MERCADO

6.2.1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el caso puntual de la comercialización de harina de haba, se pretenden principales consumidores mayoristas, como lo son Tiendas El Rey, que cuenta con tres puntos de venta, ubicados en el barrio Centro, el barrio San José y el barrio El nogal, este es el supermercado más grande el municipio, además, se pretende establecer acuerdos con las tiendas locales, con las cuales se realizó un acercamiento, tiendas como Panadería y Tienda Piter Pan, propiedad de la señora Lilia Acosta, está ubicada en el barrio Villa Mónica, quien está interesada en la comercialización de harina de haba y también se dirige a pequeños comercializadores que tengan interés en adquirir y distribuir el producto.

La proyección de ventas a los potenciales consumidores, tanto mayoristas como minoristas tiene un factor a favor a considerar, y es la falta de distribuidores localizados en el municipio de El Rosal de harina de haba, por eso, se considera como punto a favor el hecho de permitir a los clientes mayor libertad para ordenar su producto, con tiempos de entrega mínimos y sin restricción de pedido.

Evaluando el estado actual del mercado local y asimismo analizando la situación económica de acuerdo con las especificaciones del producto que ofrece Habacamp, se plantea un mercado interesado, el cual demuestra un potencial de acogida positivo, pero a su vez, se tiene en cuenta el hecho de que una vez lanzado el producto y a partir de la información que se ha recopilado, es necesario trabajar en el desarrollo de marketing, para mantener sosteniblemente los rendimientos y la posición en el mercado.

Es de considerar también que el municipio de El Rosal, al ser parte de la sabana de occidente, de forma directa abre las puertas a los demás municipios de la conforman, población a en la que la harina de haba tiene la posibilidad de aceptación, por medio del conocimiento previo en el municipio de El Rosal.

6.2.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

En el municipio de El Rosal se comercializa el haba de formas diversas, como lo son habas tostadas o habas en su forma primaria, esto en tiendas locales y supermercados, como son los supermercados denominados tiendas El Rey, pero no existe comercialización de harina de haba en el municipio, por lo tanto, se injiere como principales ofertas que amenazan la comercialización de harina de haba las que corresponden a harinas de otros tipos, como lo son la harina de trigo y harina de maíz, en este sentido el potencial de entregar un producto innovador le da un valor agregado a Habacamp, para obtener un lugar estable en el mercado y acogida por parte del consumidor.

Por otro lado, en los demás municipios de la sabana de occidente también se dan las condiciones óptimas para la producción de haba, además, es de resaltar que las condiciones de mercado para esta zona son similares entre municipios, por lo que la expansión de distribución es considerablemente posible, con la ventaja de que en la sabana de occidente la comercialización del haba en presentación de harina es prácticamente inexistente.

6.2.3. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS

Basados en el coste del producto se establece un margen de utilidad del 20%, el estudio del precio del producto también se establece a partir de consumo del producto y análisis del mercado, que demuestra un interés considerable de la población de adquirir el producto y añadirlo a su canasta familiar, a partir de esta información se determina el precio de la presentación de harina de haba de 250g de \$3900 COP y un precio para la presentación de 500g de harina de haba de \$6200 COP, así mismo se realiza la comparación con precios de otras harinas del mercado, en donde se observa de forma evidente que la harina de haba tiene un precio mayor a los demás, como se muestra a continuación:

TIPO DE HARINA	PRECIO DE VENTA
HARINA DE TRIGO ORGÁNICA 500g	2.700 COP

HARINA DE MAÍZ ORGÁNICA 500g	3.200 COP
HARINA DE HABA 500g	6.200 COP

Tabla 7 Tipos de harina. Elaboración propia.

Pero, es importante resaltar que el valor agregado del producto incluye varios aspectos que justifican su precio, la harina de haba está hecha a base de un alimento catalogado como mega alimento, que aporta nutrientes, vitaminas y minerales con múltiples beneficios para la salud, además del factor de apoyo al sector agropecuario del municipio de El Rosal, específicamente a la siembra de haba, teniendo este proyecto la posibilidad de mejora económica y de empleo en el municipio.

6.3. NICHOS DE MERCADO

Este producto, gracias a sus múltiples usos, va dirigido a todo tipo de público, es un producto para toda la familia, Habacamp es una alternativa natural y nutritiva, así que especialmente va dirigida a las personas que disfrutan de comer saludable y tiene una dieta especial, este producto también va dirigido a quienes no pueden consumir harinas tradicionales o alimentos que las contengan. Es un producto con facilidad de preparación y uso.

6.3.1. GEOGRÁFICO

La sabana de occidente se conforma de 8 municipios, Bojacá, El Rosal, Facatativá, Funza Mosquera, Madrid, Subachoque y Zipacón, es una de las 15 provincias el departamento de Cundinamarca cuenta con una superficie de 932,5 km cuadrados, su capital es Facatativá, así también es su ciudad más poblada en las Coordenadas: 4°49'00"N 74°22'00"O / 4.816667, -74.366667.

El municipio de El Rosal está ubicado en la provincia cundinamarquesa, sabana de occidente y su acceso desde Bogotá se da por la autopista Medellín (Bogotá-El Rosal en el kilómetro 25). En las coordenadas 4°51.07" latitud norte y 74°15.46" longitud oeste, altitud media 2685msnm.

El Rosal está dividido políticamente en 12 veredas:

- Cruz Verde
- Puerta de Cuero
- La Piñuela
- Hondura Chingafrió

- Buenavista
- El Caucho
- Tibagota
- Hondura Tibagota
- Santa Bárbara
- San Antonio
- La Porquera
- El Rodeo

La zona urbana de El Rosal está constituida por 11 barrios:

- Lleras
- San Carlos
- Obando
- El Nogal
- Bochica
- San Juan
- Versalles
- Santander
- Campo Alegre
- San José
- Centro

El Rosal tiene 86.5 km² de superficie total y limita al nororiente con el municipio de Subachoque, al noroccidente con el municipio de San Francisco, al sur oriente con el municipio de Madrid y al sur occidente con el municipio de Facatativá, su temperatura es media: entre 12°C y 14°C.

6.3.2. DEMOGRÁFICO

El Rosal se constituye por una población total de 18.440 habitantes (al 2018) donde alrededor de 12.825 habitantes residen en el sector urbano y 5.615 en el sector rural. Con una densidad poblacional de 213 habitantes por Km².

6.4. ANÁLISIS DE PROVEEDORES

De acuerdo con la operación que se pretende desarrollar, la cual es la producción y comercialización de harina de haba y teniendo en cuenta las condiciones de siembra de haba en el municipio de El Rosal, se determina que, en cuanto a proveedores,

los agricultores del municipio de El Rosal tienen la capacidad de suplir la demanda de materia prima requerida para la producción planteada.

Además, el apoyo al crecimiento del municipio y en general al agro colombiano es un factor determinante y que tiene relevancia en el momento de crear empresas en el país.

El señor Misael Beltrán se dedica a la siembra de alimentos como la arveja, cilantro y de igual forma cuenta con un cultivo de haba, cuenta con experiencia de más de 40 años en el campo y desarrolla sus labores en una finca propia de 2 hectáreas, con muy buena calidad de tierra y cosecha, así que se llega a un acuerdo para la venta de bulto de haba pelada a un valor negociable de \$147.500 COP, (fecha de negociación agosto del año 2023).

6.5. ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN

En cuanto a la comercialización del producto se pretende usar herramientas publicitarias, además de estrategias para dar a conocer el producto y sus múltiples usos, usando a favor el conocimiento y aceptación de una parte importante de la población del municipio de El Rosal, esto por medio de muestras, diseño de folletos informativos con los usos de la harina de haba y promociones a clientes y potenciales clientes.

En la comercialización del producto se destaca el aspecto del cumplimiento a los clientes, la responsabilidad de garantizar la suficiente estabilidad en el desarrollo de la producción para llegar a los estándares esperados, de acuerdo con esto se plantea la necesidad de financiación, que se especifica en el estudio financiero realizado.

La industrialización de procesos requiere de una inversión considerable, que se divide entre la compra de maquinaria y el presupuesto destinado al sostenimiento de los primeros meses de la operación. Como se mencionó anteriormente, la división y asignación de capital se detalla en el estudio financiero.

Para la puesta en marcha de la empresa se requiere la planificación a partir de la consideración de todas las posibilidades, tanto positivas como negativas, a partir de esto, se plantea la destinación de capital financiado como reserva para cubrir y solventar imprevistos o rendimientos no alcanzados, esto con el fin de dar un periodo prudente de posición en el mercado local.

7. ESTUDIO TÉCNICO

7.1. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- Materia prima: selección del haba
- Lavado: agregar suficiente agua para retirar residuos presentes en el haba anteriormente seleccionada
- Secado: el haba pasa por un cuarto de ventilación donde se retira el exceso de humedad
- Deshidratación: el haba pasa por un proceso de deshidratado ya que es un proceso de conservación para la misma.
- Tostado: elevar a altas temperaturas al haba para que sea más fácil el proceso de triturado
- Triturado: se procede a introducir las habas al molino para que obtengan la textura ideal.
- Empaque: introducir la harina de haba en el empaque y sellar
- Marcado y rotulado: adherir la etiqueta con el logotipo y la información del producto
- Embalar: introducir el paquete en las cojas de embalaje
- Almacenamiento: llevar el producto a la bodega de almacenamiento
- Distribuir: llevar el producto a los diferentes puntos de venta.

7.2. FLUJOGRAMA DE PROCESOS

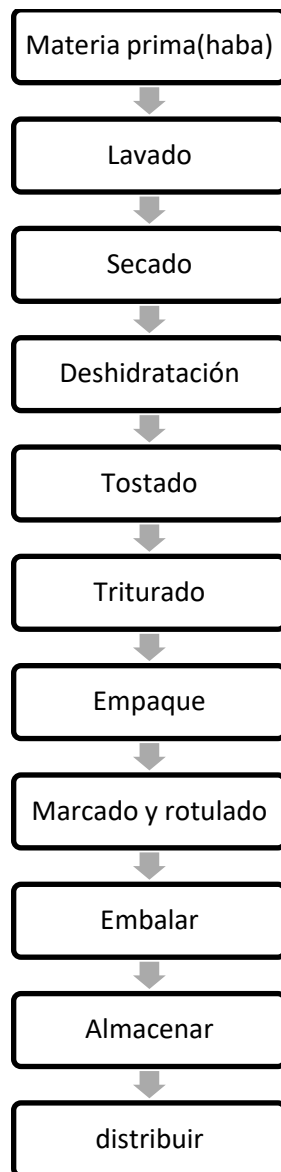


Ilustración 1 Flujograma de procesos. Elaboración propia.

7.3. FICHAS DE ACTIVIDADES

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 1
---------------------------	--------------

Actividad por realizar	Lavado de materia prima 
Encargado	Operario 1
Tiempo de ejecución	1 hora
Técnica	Uso de lavadora industrial para remover los residuos del haba.

Tabla 8 Lavado. Elaboración propia.



FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 2
Actividad por realizar	Secado de materia prima 
Encargado	Operario 1
Tiempo de ejecución	De acuerdo con el volumen de la materia prima
Técnica	Uso del ventilador para remover el exceso de agua del haba.

Tabla 9 Secado. Elaboración propia.

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 3
Actividad por realizar	Deshidratación 
Encargado	Operario 2
Tiempo de ejecución	1 hora

Técnica	Uso del deshidratador industrial para eliminar microorganismos presentes en el haba.
----------------	--

Tabla 10 Deshidratación. Elaboración propia.


FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 4
Actividades por realizar	Tostado 
Encargado	Operario 2
Tiempo de ejecución	2 horas
Técnica	Tostado del producto para que tenga la consistencia indicada y darle continuidad al proceso de triturado.

Tabla 11 Tostado. Elaboración propia.

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 5
Actividades por realizar	Triturado 
Encargado	Operario 3
Tiempo de ejecución	1.30 horas
Técnica	Uso de molino industrial para triturar el haba y culminar con el proceso de transformación de la harina de haba.


Tabla 12 Triturado. Elaboración propia.

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 6
Actividades por realizar	Empaque y rotulado 
Encargado	Operario 3
Tiempo de ejecución	4 minutos por unidad
Técnica	Empaque del producto mediante sellado hermético y se adhiere el rotulado con la información del producto.

Tabla 13 Empaque y rotulado. Elaboración propia.

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 7
Actividad por realizar	Embalaje 
Encargado	Operario 4
Tiempo de ejecución	De acuerdo con el volumen del producto
Técnica	Se prepara el producto para su almacenamiento y distribución.

Tabla 14 Embalaje. Elaboración propia.

FICHA DE ACTIVIDAD	NO. 8
Actividad por realizar	Almacenamiento 

Encargado	Operario 4
Tiempo de ejecución	De acuerdo con el volumen del producto
Técnica	Se realizar una verificación de las condiciones del espacio de almacenamiento y embalaje del producto que se garantice la calidad y condiciones de este.

Tabla 15 Almacenamiento. Elaboración propia.

7.4. FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Nombre común: Haba.

Nombre científico: vicia Faba.

Familia: Fabácea.

Género: vicia.

Descripción:

Compuesto	Cantidad
Agua	65-70%
Hidratos de carbono	17-20%
Proteínas	7-9%
Grasas	0.4-0.7%
Celulosa	2.75
Sales minerales y vitaminas	2-50%
Calcio	105mg
Potasio	1390mg
Fosforo	600mg
Magnesio	240mg
Cobre	3mg
Hierro	2mg

Tabla 16 Ficha técnica. Elaboración propia. Tomado de:
<https://www.lavanguardia.com/comer/legumbres/20190201/6388/habas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.htm#:~:text=Valor%20nutricional%20de%20las%20Habas,de%20carbono%3A%208%2C6%20gr>

7.5. MAQUINARIA REQUERIDA

Nuestra empresa implementara tecnología que en este caso es la maquinaria, entre los cuales se encuentran los equipos de:






<p>Máquina de lavado: para retirar los residuos presentes en el haba.</p>	
<p>Ventilador: para el secado del haba</p>	
<p>Deshidratador: para eliminar los microorganismos presentes en el haba</p>	
<p>Molino: para triturar el haba</p>	
<p>Selladora: Para sellar las bolsas plásticas las cuales contendrán la harina de haba</p>	

Tabla 17 Maquinaria requerida. Elaboración propia.

7.6. DISEÑO DE MAQUETA

8. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

8.1. MISIÓN

Habacamp es una empresa productora y comercializadora de haba que ofrece a la población en general opciones de alimentación saludable a base de harina de haba de igual manera satisfaciendo el paladar del consumidor con el fin de mejorar el estado nutricional de la población, destacándonos en el mercado por suplir las necesidades y deseos de nuestros clientes con la mejor calidad.

8.2. VISIÓN

Para el 2028 Habacamp será una empresa reconocida y una de las más destacadas en cuanto a harina de haba a nivel departamental ofreciendo al cliente un producto de excelente calidad y agradable sabor, con los mejores precios. Habacamp contará con diferentes puntos de venta en Cundinamarca, se destacará por llevar a cabo sus procesos con altos estándares de calidad, además será una empresa que se destaque por dar empleo y generar oportunidades para los colombianos.

8.3. OBJETIVOS

8.3.1. OBJETIVOS INSTITUCIONALES

- Trabajar para lograr el reconocimiento de la empresa a nivel departamental.
- Tener una mejora continua en la empresa.
- Cumplir con los parámetros establecidos con los trabajadores para mejorar así su rendimiento en el trabajo.
- Apoyar la participación de todos los miembros de la empresa dándoles la oportunidad de aportar ideas que ayuden a la mejora continua de la empresa.

8.3.2. OBJETIVOS FUNCIONALES

- Brindar capacitaciones y dotación a los trabajadores de la empresa.
- Cumplir con todas las prestaciones que establece la ley para proteger la integridad de los empleados.
- Dar a los trabajadores un salario digno y justo.

8.4. POLITICAS

- Nuestro producto debe cumplir con los estándares de calidad establecidos.
- Brindar un trato justo a todos los trabajadores que integren la empresa.
- Todos los trabajadores deben cumplir con los parámetros de higiene antes de manipular el producto o entrar al área de producción.
- Los empleados serán capacitados periódicamente garantizando la calidad del producto.
- Los trabajadores que se encarguen del servicio y atención al cliente deben tener un trato respetuoso y amable con el cliente.
- Atender con eficacia fallas técnicas para garantizar la calidad del producto.
- Corregir cualquier producto defectuoso de manera rápida y eficaz para mayor satisfacción del cliente.
- Cumplir con las políticas de seguridad, salud, como por ejemplo la prevención de riesgos laborales, capacitando periódicamente a los operarios.

8.5. MARCA, ESLOGAN Y LOGO

8.5.1. MARCA

Harina de haba “**HABACAMP**”

“**haba**”: Por nuestra materia prima

“**camp**”: Por ser naturalmente del campo.

8.5.2. ESLOGAN

“volvamos a lo natural”: por nuestro principal objetivo.

8.5.3. LOGO



Ilustración 3 Logo HABACAMP. Elaboración propia.

8.6. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

8.6.1. GAMA DE PRODUCTO

En el estudio de viabilidad de la creación de una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal se plantean dos presentaciones, la primera es harina de haba en presentación de 500g y la segunda es harina de haba en la presentación de 250g.


IMAGEN	CANTIDAD	PRESENTACION
	250g – 500g	Bolsa

Tabla 18 Presentación del producto. Elaboración propia

8.6.2. USOS

La harina de haba es un producto muy versátil que cuenta con variadas posibilidades de derivar productos de ella, como las chuculas, pastas, además de tener la capacidad de ser usada en la preparación de alimentos como arepas y tortas, además cuenta con los nutrientes, proteínas y minerales que contribuyen a la protección y mejoramiento del sistema digestivo, además de esto aporta un contenido importante de fibra al organismo.

8.6.3. USUARIOS

Dados los beneficios a la salud mencionados anteriormente, la harina de haba es un producto ideal para todo tipo de consumidores, gracias a los aportes del haba a la salud, se afirma que su consumo tiene un impacto positivo en la salud de la población.

8.7. DOFA

		Análisis D.O.F.A		
		Fortalezas	Debilidades	
Análisis D.O.F.A .	F1	Ubicación favorable, que permite y facilita la adquisición de materia prima	D 1	Falta de capital propio para la puesta en marcha de la operación
	F2	Precios favorables gracias a que en el proceso de adquisición no se tienen intermediarios, además el municipio de El Rosal cuenta con terrenos adecuados para la siembra de haba	D 2	Falta de vida crediticia de la empresa al ser una empresa nueva en el mercado
	F3	Personal capacitado para el desarrollo de la producción de harina de haba	D 3	Poca capacidad de endeudamiento
	F4	Facilidad de transporte de materias primas ya que el proveedor principal opera en el municipio de El Rosal	D 4	Poca variedad de presentación del producto
	F5			

		Implementación de la maquinaria necesaria para cada proceso de producción en la elaboración del producto	D 5	Falta de experiencia en el mercado
Oportunidades		Estrategias F-O	Estrategias D-O	
Abundancia de recursos naturales, es decir cultivo de habas en el municipio de El Rosal	O 1	(F1 - O1) Oportunidad de adquisición de suministros necesarios para la elaboración de la harina de haba, además de obtención de materia prima de distintas fuentes.	(D1-O1) Aprovechamiento de los recursos, gracias a la considerablemente alta abundancia del haba en el municipio, dando precios más cómodos y con posibilidad de cumplimiento de las proyecciones de venta y ganancias.	
Escasez de competencia directa	O 2	(F2 - O2) Aprovechamiento del potencial posicionamiento en el mercado gracias a la oportunidad de mostrar la variedad de productos derivados de la harina de haba	(D2-O2) Implementación estrategias de venta para cumplir con la proyección de ventas	
Alta calidad del producto	O 3	(F3-O3) Implementación de políticas de calidad que aseguren que la harina de haba cumpla con los parámetros exigidos.	(D3-O3) Desarrollar capacidades con el personal interno disponible mediante capacitación continua y permanente.	
El cultivo de haba no requiere una alta cantidad de uso de químicos para su desarrollo	O 4	(F4-O4) Aprovechamiento de las condiciones de siembra en cuanto a facilidad de transporte, por condiciones que no tienen una exigencia alta gracias a la naturalidad del producto primo.	(D4-O4) Implementar estrategias de marketing para dar a conocer los productos derivados de la harina de haba además de mostrar los beneficios a la salud que aportan dichos productos.	

Accesibilidad a la información por medio de los canales virtuales existentes	O 5	(F5-O5) Aprovechar la capacidad de llegar de una manera más masiva al consumidor	(D5-O5) Mejorar las estrategias de mercado basándose en el estudio realizado previamente para realizar una transición fuerte y segura en el posicionamiento del producto en el mercado
Amenazas		Estrategias F-A	Estrategia D-A
Alteración de los precios de los alimentos	F1	(F1-A1) Uso de los recursos propios y establecimiento de provisiones destinadas a subsanar las crisis que pueda causar la situación económica del país.	(D1-A1) Evaluación constante de la amortización y estrategias financieras para la generación de pagos puntuales y evitar conflictos con entidades financieras.
Costumbre del consumidor a adquirir harinas tradicionales	F2	(F2-A2) Fortalecer las relaciones con los proveedores y comerciantes de haba en el municipio para crear un apoyo directo a la economía local	(D2-A2) Establecer un plan de inversión a mediano plazo para sostener la puesta en marcha del proyecto durante el periodo de posicionamiento en el mercado
Variedad de tipos de harina comercializados en el municipio	F3	(F3-A3) Mejorar los estándares de calidad del producto optimizando el proceso productivo y los recursos para llevar a cabo la operación	(D3-A3) verificar y revisar los procesos de control interno especialmente en los procesos productivos para garantizar el aprovechamiento total de los recursos de trabajo
Aparición de nuevos competidores	F4	(F4-A4) fortalecimiento de vínculos con proveedores y clientes del municipio de El Rosal para crear fidelización	(D4-A4) Generar plan estudio de principales debilidades frente a las condiciones y cambios del mercado y comportamiento de la economía local y nacional
Acceso limitado a la tecnología	F5	(F5-A5) Respaldar los procesos de producción por medio de la actualización de	(D5-A5) Adoptar estrategias de mercadeo con uso de herramientas tecnológicas para fortalecer la operación

	información constante, así como la indagación de nuevos procesos que faciliten las actividades a desarrollar	de la compañía aprovechando al máximo los recursos humanos y de PPYE existentes.
--	--	--

Tabla 19 DOFA. Elaboración propia.

8.8. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

8.8.1. ORGANIGRAMA



Ilustración 4 ORGANIGRAMA. Elaboración propia.

8.8.2. MANUAL DE FUNCIONES

GERENTE GENERAL
Su objetivo principal es garantizar la eficiencia, productividad y desempeño de la empresa, asegurando un buen funcionamiento de esta misma
REQUISITOS DEL CARGO
Capacidad analítica para tomar decisiones y habilidad para resolver conflictos.
Excelentes habilidades empresariales y capacidad de liderazgo.
Habilidades de comunicación, negociación y proactividad.

conocimientos técnicos sobre computadoras.
FUNCIONES
Gestionar las actividades de la organización estableciendo tareas, objetivos y prioridades.
Supervisar el desempeño de los integrantes de cada departamento, autorizar y gestionar la creación de otros departamentos y las posiciones asociadas con ellos.
Llevar el control de los presupuestos, colaborar con socios e inversionistas y con los departamentos de Ventas, Finanzas y Contabilidad para discutir estrategias y así poder alcanzar todos los objetivos económicos de la empresa.
Monitorear y supervisar el progreso de proyectos, objetivos y costos de acuerdo con los presupuestos y plazos de tiempo establecido.
Desarrollar, implementar, coordinar, revisar, evaluar y mejorar los procedimientos y políticas de la empresa, además de las actividades e iniciativas
Cultivar relaciones laborales con empleados y terceros.
Solucionar conflictos en cuanto ocurran para asegurar el buen funcionamiento de la organización.

Tabla 20 Funciones Gerente General. Elaboración propia.

GESTOR COMERCIAL
Responder y velar por las entregas de los productos, realizar gestión comercial que permita captar y obtener nuevos clientes, excelente actitud y presentación personal.
REQUISITOS DEL CARGO
Técnico o tecnólogo en la carrera de administración de empresas, Contaduría pública o afines.
experiencia de 2 años en el área
licencia de conducción
FUNCIONES
Analizar el mercado de las zonas aledañas para establecer un posible ingreso a dichas áreas.
Transportar y entregar los productos dentro de los tiempos y plazos pactados con los distribuidores
Permanecer atento y con excelente presentación personal para atender las solicitudes de los distribuidores.
Realizar visitas periódicas a los distribuidores, a fin de conocer sus inquietudes y así mejorar el servicio

Tabla 21 Funciones Gestor Comercial. Elaboración propia.

OPERARIO DE PRODUCCION
Su objetivo principal es fabricar y elaborar harina de haba en procesos que van desde el lavado del haba hasta el empaque del producto final.

REQUISITOS DEL CARGO
Conocimientos en la elaboración del producto
Ser una persona activa
Experiencia mayor a 3 meses
FUNCIONES
Conocer el funcionamiento de los equipos destinados a sus labores.
Sugerir maneras de mejorar el proceso
Operar máquinas y equipos
Registro de datos confiables.

Tabla 22 Funciones Operario de Producción. Elaboración propia.

9. ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

Se realiza este estudio con el fin de determinar el presupuesto económico y las variables que esté presente para el desarrollo del proyecto, el cual inicie la identificación de recursos necesarios en cuanto a ingresos, egresos, inversión, costos y gastos en los que se debe incurrir para asegurar la puesta en marcha y el adecuado funcionamiento del proyecto. Al realizar este estudio, se espera también establecer un precio a los productos producidos los cuales al momento de ser vendidos puedan determinar si el proyecto puede dejar un margen de rentabilidad.

9.1. INVERSIÓN

Costos maquinaria	
Máquina de lavado	16.720.000,00
Ventilado	2.100.000,00
Deshidratador	4.500.000,00
Máquina de tostado	6.600.000,00
Molino para granos	12.100.000,00
Selladora	1.900.000,00
Total	43.920.000,00

Tabla 23 Inversión. Elaboración propia.

Con la información suministrada anteriormente se adquieren los valores necesarios para la compra de maquinaria la cual iniciará las operaciones del proyecto de inversión y de la cual se garantiza que se mantenga la línea de producción.

9.2. RECURSOS

Los recursos con los que contará el proyecto serán de \$50.000.000 los cuales surgirán de la adquisición de un crédito tomado por medio de la entidad financiera Bancolombia y con los cuales se comprara la maquinaria para el inicio de la producción de harina de haba. Adicional, se espera tener recursos propios por valor

de \$20.000.000, dando un total de \$70.000.000 siendo el 29% recursos propios y el 71% recursos obtenidos del crédito.

9.3. FINANCIAMIENTO

Financiamiento	
Crédito	\$ 50.000.000
Interés EA	21,08%
Plazo	5 años

Tabla 24 Financiamiento. Elaboración propia

Sera tomado un crédito con la entidad bancaria BANCOLOMBIA por valor total de \$50.000.000, los cuales serán financiados a un periodo de 5 años y el cual tendrá una tasa de interés del 21,08% EA. El fin que se le dará a este crédito como se ha mencionado anteriormente es la compra de la maquinaria para el inicio de la producción de harina de haba y aunque para esta solo es necesario la suma de \$43.920.000 el excedente será tomado para cubrir costos y gastos de la producción en general, al tomar un valor más alto de crédito da a la empresa una mayor vida crediticia generando mayor confianza ante las entidades financieras para en un futuro poder adquirir créditos de mayor cuantía.

9.3.1. AMORTIZACIÓN DEL CRÉDITO

9.3.1.1. CONVERSIÓN TASA DE INTERÉS

$$\begin{aligned}
 &(1+i)^n - 1 \\
 &(1+0.2108)^{(1/12)} - 1 \\
 &(1.2108)^{(0.0833)} - 1 \\
 &1.0160614 - 1 \\
 &0,0160614 \\
 &\mathbf{1,61\% \text{ Interés mensual}}
 \end{aligned}$$

9.3.1.2. CUOTA MENSUAL

$$\frac{(i)(1+i)^n}{(1+i)^n - 1} * VP$$

$$\frac{(0.0160614)}{(1+0.0160614)^{60}} * 50.000.000$$

$$(1+0.0160614)^{60}-1$$

$$\frac{(0.0160614) (1.0160614)^{60} *}{(1.0160614)^{60}-1} 50.000.000$$

$$\frac{(0.0160614) *}{(2.60134033)} 50.000.000$$

$$2.601340331-1$$

$$\frac{0,041781168}{1,601340331} * 50.000.000$$

$$0.026091373*50.0000.000$$

1.304.781,57 cuota mensual.

9.3.1.3. TABLA DE AMORTIZACIÓN

Periodo (años)	Cuota	Interés	Capital	Saldo
0	-	-	-	50.000.000,00
1	15.657.378,84	9.079.450,37	6.577.928,47	43.422.071,53
2	15.657.378,84	7.692.823,04	7.964.555,80	35.457.515,73
3	15.657.378,84	6.013.894,68	9.643.484,16	25.814.031,57
4	15.657.378,84	3.981.048,22	11.676.330,62	14.137.700,95
5	15.657.378,84	1.519.677,73	14.137.701,11	- 0

Tabla 25 Tabla de amortización. Elaboración propia.

9.4. DEPRECIACIÓN

Las depreciaciones de los activos poseídos por la empresa se realizarán por el método de línea recta con valor de salvamento.

DEPRECIACIÓN					
MAQUINARIA Y EQUIPO	VALOR	VIDA UTIL (AÑOS)	% DEP. ANUAL	VR DE SALVAMENTO	DEP ANUAL
Máquina de lavado	16.720.000,00	10	10%	1.672.000,00	1.504.800,00
Ventilado	2.100.000,00	10	10%	210.000,00	189.000,00
Deshidratador	4.500.000,00	10	10%	450.000,00	405.000,00
Máquina de tostado	6.600.000,00	10	10%	660.000,00	594.000,00
Molino para granos	12.100.000,00	10	10%	1.210.000,00	1.089.000,00
Selladora	1.900.000,00	5	20%	380.000,00	304.000,00
TOTAL	43.920.000,00	-	-	4.582.000,00	4.085.800,00

Tabla 26 Depreciación. Elaboración Propia.

9.5. COSTOS DE PRODUCCIÓN

9.5.1. MATERIA PRIMA

MATERIA PRIMA		
Materia Prima Directa		
BULTO DE HABA PELADA - BULTO X 25 kg		147.500,00
Materia Prima Indirecta		
Bolsas 200 g	52,89	unidad
Bolsas 500G	60,03	unidad
Etiqueta	37,00	unidad

Tabla 27 Materia prima. Elaboración propia.

9.5.2. MANO DE OBRA

Mano de obra directa		
Personal	Salario	Salario + prestaciones
Operario 1	1.160.000,00	1.751.600,00
Operario 2	1.160.000,00	1.751.600,00
Operario 3	1.160.000,00	1.751.600,00
Operario 4	1.160.000,00	1.751.600,00
Total	4.640.000,00	7.006.400,00

Tabla 28 Mano de obra directa. Elaboración propia.

9.5.3. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Costos Indirectos de Fabricación	
Arrendamiento	2.240.000,00
Servicio energía	640.000,00
Servicio agua	400.000,00
Transporte	1.500.000,00
Total	4.780.000,00

Tabla 29 CIF. Elaboración propia.

9.6. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

9.6.1. GASTOS ADMINISTRATIVOS

Gastos Administrativos	
Arriendo	560.000,00
Servicio energia	160.000,00
Servicio agua	100.000,00
Administrador	2.000.000,00
Total	2.820.000,00

Tabla 30 Gastos administrativos. Elaboración propia.

9.6.2. GASTOS DE VENTAS

Gasto de ventas

Vendedor	1.751.600,00
Transporte	1.500.000,00
Total	2.660.000,00

Tabla 31 Gastos de ventas. Elaboración propia.

9.7. HOJAS DE COSTOS

Para la producción de harina de haba en sus dos presentaciones; de 250g y de 500g se establecen los siguientes consumos de materia prima diarios:

Producto	Gramo de Haba
Harina 250 g	44.000,00
Harina 500 g	56.000,00
Total	100.000,00

Tabla 32 Consumo materia prima. Elaboración propia.

Con esta información se puede establecer las hojas de costos para cada una de las dos presentaciones de harina de haba.

9.7.1 HARINA DE 250g

HOJA DE COSTOS				
Harina 250g		Costo variable	2.538,98	Valor venta
Cantidad producida	176	Valor mínimo de venta	3.237,50	3.885,00
Materia Prima	Unidad compra	Valor unitario	Cantidad utilizada	Total
1 bulto de haba pelada	25 kilos	147.500,00	15 gr	259.600,00
Bolsa plástica	Unidad	52,89	1 unidad	9.308,64

Etiqueta	Unidad	37,00	1 unidad	6.512,00
Total, Materia Prima				275.420,64
MANO DE OBRA DIRECTA				
	Valor mensual			Valor diario
Operario 1	1.751.600,00			29.193,33
Operario 2	1.751.600,00			29.193,33
Operario 3	1.751.600,00			29.193,33
Operario 4	1.751.600,00			29.193,33
Total, Mano de Obra Directa				116.773,33
CIF				
Arrendamiento	2.240.000,00			37.333,33
Servicio energía	640.000,00			10.666,67
Servicio agua	400.000,00			6.666,67
Total, CIF				54.666,67
Total, costo				446.860,64
GASTO ADMINISTRATIVO				
Arriendo	560.000,00			9.333,33
Servicio energía	160.000,00			2.666,67
Servicio agua	100.000,00			1.666,67
Administrador	2.000.000,00			33.333,33
Total, Gasto Administrativo				47.000,00
GASTO DE VENTAS				
Vendedor	1.751.600,00			29.193,33
Transporte	1.500.000,00			25.000,00

Total, Gasto de Ventas				54.193,33
Préstamo bancario	1.304.781,57			21.746,36
Total, Costo + Gasto Administrativo + Gasto Ventas + Préstamo Bancario				569.800,33
Margen Bruto de Contribución				113.960,07

Tabla 33 Hoja de costos 250g. Elaboración propia.

En esta hoja de costos se evidencian los valores correspondientes a los costos y gastos diarios incurridos en la producción de harina de haba de 250 gramos, de la cual con 44.000 gramos de haba se producen 176 bolsas en esta presentación dando un costo variable de \$2.538,98 por unidad producida, para no presentar perdidas al momento de vender esta presentación resulta un valor mínimo de venta de \$3.237,50 y dado el análisis de precios se estableció una utilidad del 20%, dando un valor de venta final de \$3.885 con este valor se obtiene un margen de contribución de \$1.346,02 por cada unidad vendida.

9.7.2 HARINA DE 500g

HOJA DE COSTOS					
Harina 500g		Costo variable		4.577,74	Valor venta
Cantidad producida	112	Valor mínimo de venta		5.191,55	6.229,86
Materia Prima		Unidades de compra	Valor unitario	Cantidad utilizada	total
1 bulto de haba pelada		25 kilos	147.500,00	15 gr	330.400,00
Bolsa plástica		Unidad	60,03	1 unidad	6.723,36
Etiqueta		Unidad	37,00	1 unidad	4.144,00
Total, Materia Prima					341.267,36
MANO DE OBRA DIRECTA					
		Valor mensual			Valor diario
Operario 1		1.751.600,00			29.193,33

Operario 2	1.751.600,00			29.193,33
Operario 3	1.751.600,00			29.193,33
Operario 4	1.751.600,00			29.193,33
Total, Mano de Obra Directa				116.773,33
CIF				
Arrendamiento	2.240.000,00			37.333,33
Servicio energía	640.000,00			10.666,67
Servicio agua	400.000,00			6.666,67
Total, CIF				54.666,67
Total, Costo				512.707,36
GASTO ADMINISTRATIVO				
arriendo	560.000,00			9.333,33
Servicio energía	160.000,00			2.666,67
Servicio agua	100.000,00			1.666,67
Administrador	2.000.000,00			33.333,33
Total, Gasto Administrativo				47.000,00
GASTO DE VENTAS				
Vendedor	1.751.600,00			29.193,33
Transporte	1.500.000,00			25.000,00
Total, Gasto de Ventas				54.193,33
Préstamo bancario	1.304.781,57			21.746,36
Total, Costo + Gasto Administrativo + Gasto Ventas + Préstamo Bancario				581.453,72
Margen Bruto de Contribución				116.290,74

Tabla 34 Tabla de costos 500g. Elaboración propia.

En esta hoja de costos muestran los valores correspondientes a los costos y gastos diarios incurridos en la producción de harina de haba de 500 gramos, de la cual con 56.000 gramos de haba se producen 112 bolsas en esta presentación dando un costo variable de \$4.577,74 por unidad producida, nos muestra un valor mínimo de

venta de \$5.191,55 para no presentar perdidas al momento de vender esta presentación y dado el análisis de precios en el cual se estableció una utilidad del 20%, da como resultado un valor de venta final de \$6.229,86 con este valor se obtiene un margen de contribución de \$1.612,12 por cada unidad vendida.

Margen bruto de contribución diaria						
Producto	Unidades vendidas	Costo variable	Precio	Total, costo	Total, venta	Margen de contribución
Harina 250 g	176	2.538,98	3.885,00	446.860,64	683.760,40	236.899,76
Harina 500 g	112	4.577,74	6.229,86	512.707,36	697.744,46	185.037,10

Tabla 35 Margen bruto diario. Elaboración propia.

Margen bruto de contribución mensual						
Producto	Unidades vendidas	Costo variable	Precio	Total, costo	Total, venta	Margen de contribución
Harina 250 g	5280	2.538,98	3.885,00	13.405.819,20	20.512.811,98	7.106.992,78
Harina 500 g	3360	4.577,74	6.229,86	15.381.220,80	20.932.333,90	5.551.113,10

Tabla 36 Margen bruto mensual. Elaboración propia.

margen bruto de contribución anual						
Producto	Unidades vendidas	Costo variable	Precio	Total, costo	Total, venta	Margen de contribución
Harina 250 g	63.360	2.538,98	3.885,00	160.869.830,40	246.153.743,78	85.283.913,38
Harina 500 g	40.320	4.577,74	6.229,86	184.574.649,60	251.188.006,82	66.613.357,22

Total 151.897.270,61

Tabla 37 Margen bruto anual. Elaboración propia.

ANALISIS VOLUMEN Y UTILIDAD								
PRODUCTO	INGRESO	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL COSTO	UTILIDAD BRUTA	IMPUESTO	UTILIDAD NETA
HARINA 250 g	246.153.743,78	99.151.430,40	42.038.400,00	19.680.000,00	160.869.830,40	85.283.913,38	29.849.369,68	55.434.543,70
HARINA 500 g	251.188.006,82	122.856.249,60	42.038.400,00	19.680.000,00	184.574.649,60	66.613.357,22	23.314.675,03	43.298.682,20
TOTAL	497.341.750,61	222.007.680,00	84.076.800,00	39.360.000,00	345.444.480,00	151.897.270,61	53.164.044,71	98.733.225,90

Tabla 38 Volumen y utilidad. Elaboración propia.

En el anterior cuadro se puede identificar los elementos del costo (Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación) los cuales se incurriría para realizar todo el proceso productivo.

Para la presentación de 250 gramos proyecta ingresos anuales de \$246.153.743,78 y un total de costos de \$160.869.830,40 los cuales representan un 65% del total de ingresos resultando una utilidad bruta anual del 35%, es decir una utilidad bruta de \$85.283.913,38.

Para la presentación de 500 gramos proyecta ingresos anuales de \$251.188.006,82 y un total de costos de \$184.574.649,60 los cuales representan un 73% del total de ingresos, resultando una utilidad bruta anual de \$66.613.357,22 representando un 27% del total de ingresos.

9.8. ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS Y OTROS RESULTADOS INTEGRALES - HABACAMP

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTAS NETAS	497.341.750,61	520.219.471,14	544.149.566,81	569.180.446,88	595.362.747,44
Ventas	497.341.750,61	520.219.471,14	544.149.566,81	569.180.446,88	595.362.747,44
COSTOS DE PRODUCCIÓN	345.444.480,00	361.334.926,08	377.956.332,68	395.342.323,98	413.528.070,89
Materia Prima	222.007.680,00	232.220.033,28	242.902.154,81	254.075.653,93	265.763.134,01
Mano de Obra Directa	84.076.800,00	87.944.332,80	91.989.772,11	96.221.301,63	100.647.481,50
CIF	39.360.000,00	41.170.560,00	43.064.405,76	45.045.368,42	47.117.455,37
UTILIDAD BRUTA	151.897.270,61	158.884.545,06	166.193.234,13	173.838.122,90	181.834.676,55
GASTOS OPERACIONALES	80.708.784,25	84.233.441,53	87.920.233,04	91.776.616,96	95.810.394,54
Gastos de Administración	41.689.584,25	43.419.358,33	45.228.702,01	47.121.275,51	49.100.907,38
Honorarios	24.000.000,00	25.104.000,00	26.258.784,00	27.466.688,06	28.730.155,71
Impuestos	3.481.392,25	3.641.536,30	3.809.046,97	3.984.263,13	4.167.539,23
Servicios Públicos	3.120.000,00	3.263.520,00	3.413.641,92	3.570.669,45	3.734.920,24
Arriendo	6.720.000,00	7.029.120,00	7.352.459,52	7.690.672,66	8.044.443,60
Legales	282.392,00	295.382,03	308.969,61	323.182,21	338.048,59
Depreciación	4.085.800,00	4.085.800,00	4.085.800,00	4.085.800,00	4.085.800,00
Ventas	39.019.200,00	40.814.083,20	42.691.531,03	44.655.341,45	46.709.487,16
Gastos de Personal	21.019.200,00	21.986.083,20	22.997.443,03	24.055.325,41	25.161.870,38
Transporte	18.000.000,00	18.828.000,00	19.694.088,00	20.600.016,05	21.547.616,79
UTILIDAD OPERACIÓN	264.735.695,75	277.101.484,55	290.036.099,64	303.565.707,02	317.717.676,35
GASTOS NO OPERACIONALES	9.079.450,37	7.692.823,04	6.013.894,68	3.981.048,22	1.519.677,73
Gastos Financieros	9.079.450,37	7.692.823,04	6.013.894,68	3.981.048,22	1.519.677,73
Intereses	9.079.450,37	7.692.823,04	6.013.894,68	3.981.048,22	1.519.677,73
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	255.656.245,38	269.408.661,51	284.022.204,96	299.584.658,80	316.197.998,62
Impuesto de Renta	89.479.685,88	94.293.031,53	99.407.771,73	104.854.630,58	110.669.299,52
Reserva Legal 10%	25.565.624,54	26.940.866,15	28.402.220,50	29.958.465,88	31.619.799,86
UTILIDAD DEL EJERCICIO	140.610.934,96	148.174.763,83	156.212.212,73	164.771.562,34	173.908.899,24

Tabla 39 Estado de Resultados. Elaboración Propia.

El estado de resultados muestra las utilidades producidas por el proyecto en el periodo del análisis. Con el fin de comparar los ingresos realizados con los gastos y costos realizados en el periodo en el que se analiza el proyecto. Este se realiza anualmente para los primeros 5 años a partir del primer año de operación y como índice de incremento se toma la inflación promedio de los últimos 5 años la cual equivale a 4,60%¹⁶.

9.9. PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el nivel de producción en el que los ingresos totales son iguales a los costos totales, lo que da como resultado cero ganancias o pérdidas, determina la cantidad mínima de producción necesaria para cubrir todos los costos y comenzar a generar ganancias.

9.9.1. PRESENTACIÓN 250g

¹⁶ Colombia. Banco de la República. Inflación total y meta. Recuperado de <https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/inflacion-total-y-meta>

Costos y gastos 250g	Valor
Costos indirectos de fabricación	19.680.000,00
Gastos administrativos	16.920.000,00
Gastos de ventas	19.509.600,00
Préstamo	7.830.000,00
Total, costos y gastos mensual	63.939.600,00

Tabla 40 Costos y gastos 250g. Elaboración propia.

Presupuesto promedio de ventas: \$246.153.743,78
 Margen de contribución promedio: \$85.283.913,38
 Costo variable unitario: \$2.538,98
 Valor de venta unitario: \$3.885,00

Punto de equilibrio total ingresos.

PE = (Costos fijos * total ventas) / margen de contribución promedio

PE = (63.939.600 * 246.153.743,78) / 85.283.913,38

PE = (15.738.971.916.051.400) / 85.283.913,38

PE = \$184.549.262,80 total ingresos

Punto de equilibrio total unidades

PE = Costos fijos / (valor de venta unitario – costo variable unitario)

PE = 63.939.600 / (3.885 – 2.538,98)

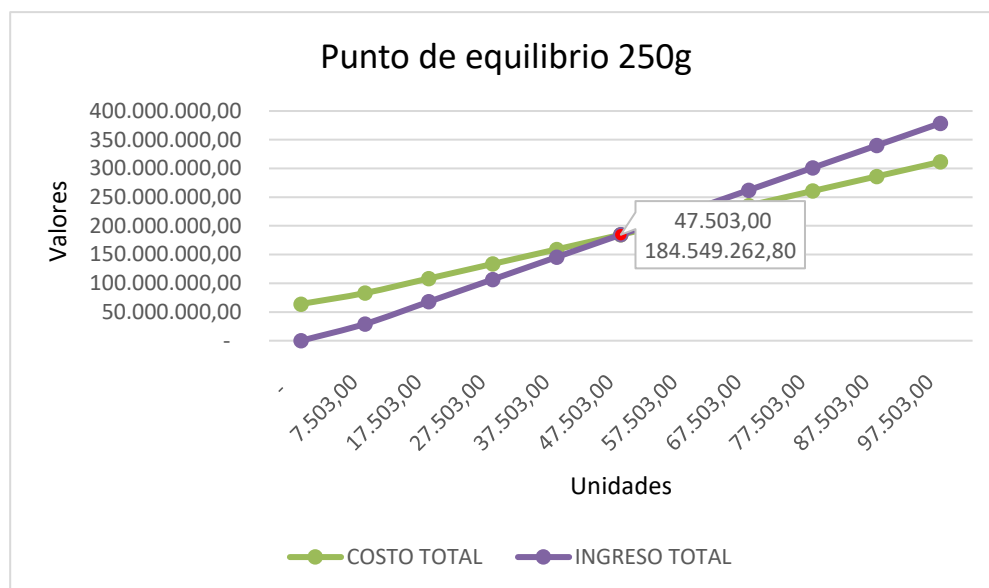
PE = 63.939.600 / 1.346,02

PE = 47.502,7 total unidades

UNIDADES VENDIDAS	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	COSTO TOTAL	INGRESO TOTAL
-	63.939.600,00	-	63.939.600,00	-
45.504,00	63.939.600,00	115.533.787,29	179.473.387,29	176.783.143,26
46.004,00	63.939.600,00	116.803.277,74	180.742.877,74	178.725.644,40
46.504,00	63.939.600,00	118.072.768,20	182.012.368,20	180.668.145,53

47.004,00	63.939.600,00	119.342.258,65	183.281.858,65	182.610.646,67
47.503,00	63.939.600,00	120.609.210,12	184.548.810,12	184.549.262,80
48.003,00	63.939.600,00	121.878.700,58	185.818.300,58	186.491.763,93
48.503,00	63.939.600,00	123.148.191,03	187.087.791,03	188.434.265,07
49.003,00	63.939.600,00	124.417.681,49	188.357.281,49	190.376.766,20
49.503,00	63.939.600,00	125.687.171,94	189.626.771,94	192.319.267,34
50.003,00	63.939.600,00	126.956.662,40	190.896.262,40	194.261.768,47

Tabla 41 Punto equilibrio 250g. Elaboración propia.



Gráfica 7 Punto de equilibrio 250g. Elaboración propia.

Para tener un punto de equilibrio de la presentación de harina de haba de 250g en el cual no se tengan ni pérdidas ni ganancias, se deben vender \$184.549.262,80 anuales, lo que equivaldría a 47.503 unidades. Se evidencia en las tablas de margen bruto de contribución que de esta presentación se espera vender 63.360 unidades que equivaldrían a \$246.153.743,78, lo cual indica que se supera el punto de equilibrio en un 33%, para esta presentación estaría dando ganancia.

9.9.2. PRESENTACIÓN 500g

Costos y gastos 500g	Valor
Costos indirectos de fabricación	19.680.000,00
Gastos administrativos	16.920.000,00

Gastos de ventas	19.509.600,00
Préstamo	7.830.000,00
Total, costos y gastos mensual	63.939.600,00

Tabla 42 Costos y gastos 500g. Elaboración propia.

Presupuesto promedio de ventas: \$251.188.006,82
 Margen de contribución promedio: \$66.613.357,22
 Costo variable unitario: \$4.577,74
 Valor de venta unitario: \$6.229,86

Punto de equilibrio total ingresos.

PE = (Costos fijos * total ventas) / margen de contribución promedio

PE = (63.939.600 * 251.188.006,82) / 66.613.357,22

PE = (16.060.860.681.123.800) / 66.613.357,22

PE = 241.108.091,27 total ingresos

Punto de equilibrio total unidades

PE = Costos fijos / (valor de venta unitario – costo variable unitario)

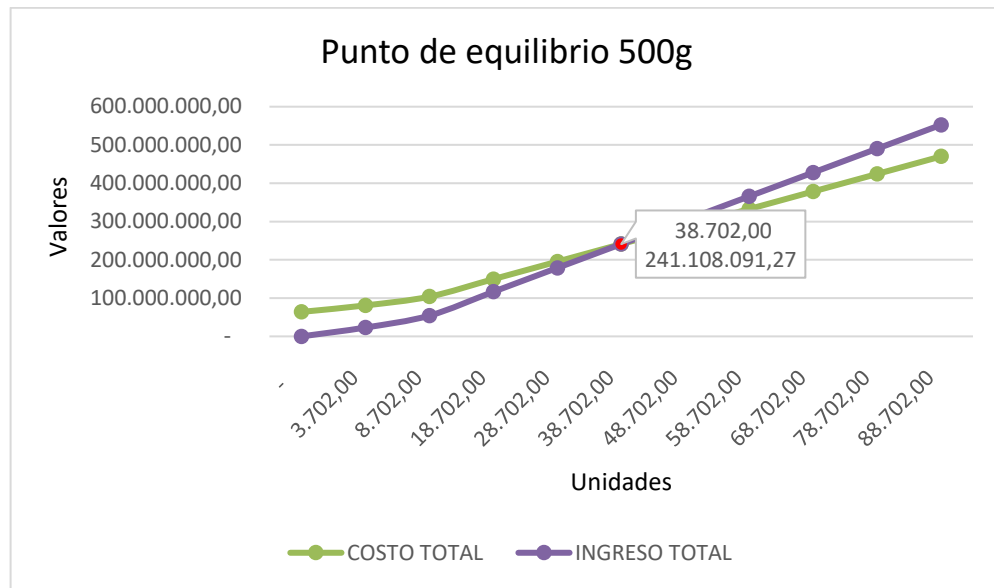
PE = 63.939.600 / (6.229,86 – 4.577,74)

PE = 63.939.600 / 1.652,12

PE = 38.701,5 total unidades.

UNIDADES VENDIDAS	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	COSTO TOTAL	INGRESO TOTAL
-	63.939.600,00	-	63.939.600,00	-
3.702,00	63.939.600,00	16.946.809,35	80.886.409,35	23.062.946,46
8.702,00	63.939.600,00	39.835.530,77	103.775.130,77	54.212.252,86
18.702,00	63.939.600,00	85.612.973,63	149.552.573,63	116.510.865,67
28.702,00	63.939.600,00	131.390.416,49	195.330.016,49	178.809.478,47
38.702,00	63.939.600,00	177.167.859,35	241.107.459,35	241.108.091,27
48.702,00	63.939.600,00	222.945.302,20	286.884.902,20	303.406.704,08
58.702,00	63.939.600,00	268.722.745,06	332.662.345,06	365.705.316,88
68.702,00	63.939.600,00	314.500.187,92	378.439.787,92	428.003.929,68
78.702,00	63.939.600,00	360.277.630,77	424.217.230,77	490.302.542,49
88.702,00	63.939.600,00	406.055.073,63	469.994.673,63	552.601.155,29

Tabla 43 Punto de equilibrio 500g. Elaboración propia.



Gráfica 8 Punto de equilibrio 500g. Elaboración propia.

Para tener un punto de equilibrio de la presentación de harina de haba de 500g en el cual no se tengan ni pérdidas ni ganancias, se deben vender \$241.108.091,27 anuales, lo que equivaldría a 38.702 unidades. Se evidencia en las tablas de margen bruto de contribución que de esta presentación se espera vender 40.320 unidades que equivaldrían a \$251.188.006,82, lo cual indica que se supera el punto de equilibrio en un 4,18%, para esta presentación estaría dando una ganancia, aunque esta sea menor a la de la presentación de 250g.

CONCLUSIONES

La creciente preocupación de la población por llevar una alimentación más saludable es un factor que ha despertado el interés en alimentos alternativos que reemplacen las tradiciones alimenticias poco saludables, la concientización de la salud alimentaria y las mismas restricciones y avisos propuestos por el gobierno crean una conciencia general al respecto.

La producción de harina de haba tiene un impacto positivo en la creación de empleo, tanto a nivel agrícola como en las operaciones de procesamiento. El estudio de viabilidad contribuye a la comprensión de este impacto en la economía local.

Se puede establecer que, gracias a la ubicación del municipio de El Rosal, la facilidad de expansión de la distribución hacia la sabana de occidente es un beneficio, que permitirá el crecimiento de la empresa.

De acuerdo con el análisis financiero de la puesta en marcha del proyecto investigativo de crear una empresa productora y comercializadora de harina de haba en el municipio de El Rosal se determina que sí es viable su implementación, esto, basado en las proyecciones, así como el comportamiento de mercado del sector.

También se determina que, en cuanto a la comercialización de harina de haba, no existe una competencia directa en el mercado de El Rosal, por lo que se cuenta con una ventaja competitiva considerable.

El análisis de los costos permite establecer un margen de utilidad del 20% con un rango de precios que es aceptado por la población Rosaluna encuestada, a partir de este punto se obtiene una rentabilidad bastante positiva para la empresa.

Se evidencia gracias la información resultante del punto de equilibrio que la presentación de 250g es la que está por encima de este en un 33% y, por ende, es la que genera una ganancia más significativa en comparación con la presentación de 500g.

RECOMENDACIONES

Es importante mantener el control de los procesos, revisión de gastos y costos en cuanto a la producción, para mantener el equilibrio financiero de la operación.

Se recomienda el estudio de comercialización del producto, siguiendo indicadores de crecimiento, es decir, contar todo el tiempo con información actualizada del comportamiento de la operación, para tomar decisiones oportunas en cuanto a la ampliación de la empresa y el ajuste de procesos en los momentos en los que sea necesario.

Dada la dependencia de la harina de haba de la calidad de las materias primas, se sugiere explorar alianzas a largo plazo con agricultores locales. Esto puede garantizar un suministro constante de habas frescas y contribuir al desarrollo sostenible de la comunidad agrícola local.

Dado el interés creciente en la sostenibilidad, se recomienda la implementación de prácticas sostenibles en la producción de harina de haba. Esto puede incluir el uso responsable de recursos hídricos, la gestión de residuos y la adopción de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

Investigar la posibilidad de acceder a incentivos fiscales y financieros ofrecidos por entidades gubernamentales para empresas que promueven la producción de alimentos saludables y sostenibles.

Considerando la rápida evolución en las preferencias del consumidor, se sugiere invertir en investigación y desarrollo para la creación de productos innovadores y adaptados a las demandas del mercado.

BIBLIOGRAFÍA

Alegre, Keith. Asmat, Rosa. (2016). Sustitución parcial de la harina de trigo por harina de haba (*Vicia faba* L.), en la elaboración de galletas fortificadas usando panela como edulcorante. Universidad nacional del santa. Perú. Recuperado de chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://core.ac.uk/download/pdf/225485526.pdf

Casanova Yandún, G. M., & Suárez Cruceira, N. V. (2013). Elaboración de fideo enriquecido con harina de haba (*vicia faba* l.) y brócoli (*brassica olerace*. L) como fuentes de proteína, hierro y calcio (Bachelor's thesis). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2130>

Colombia. Banco de la República. Inflación total y meta. Recuperado de <https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/inflacion-total-y-meta>

Colombia. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Ministerio de la Protección Social. (2007). Resolución número 2115 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2013). Resolución número 00002674 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2015). Resolución número 00000719 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Colombia. Ministerio de salud y protección social. (2021). Resolución número 00000810 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Constitución política de Colombia. (1991). Título XII, del régimen económico y de la hacienda pública. Artículo 333.

EL MUNDO. Madrid. (abril 4 de 2019). Recuperado de <https://www.elmundo.es/ciencia-y-salud/salud/2019/04/04/5ca5004121efa0876a8b466a.html>

El Rosal Cundinamarca. (2018). Generalidades El Rosal Cundinamarca. Recuperado de <https://www.elrosal-cundinamarca.gov.co/municipio/generalidades-el-rosal-cundinamarca>

Espinoza, Fiorella. (11 de mayo de 2017). El poder de... El haba. Recuperado de: <https://elpoderdelconsumidor.org/2017/05/el-poder-de-el-haba/>

Leyva Barzola, G. R. (2015). Efecto de la harina de haba (vicia faba L.) Sobre las propiedades reológicas y calidad de pastas alimenticias. Tesis de pregrado. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. Recuperado de <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/4701>

Organización Mundial de la Salud. (9 de junio de 2021). Malnutrición. Recuperado de: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

Presidencia de la república de Colombia. (1991). Constitución política de Colombia

Rocha, María del Carmen. Vásquez, María. Zuñiga, Fabiola. (2011). Utilización de Harina de Haba (Vicia faba L.) en la elaboración de Pan. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/16094>

Sanygran. (04 de agosto de 2023). ¿Qué diferencia hay entre la harina de haba y la harina de guisante? Recuperado de: <https://sanygran.com/es/que-diferencia-hay-entre-la-harina-de-haba-y-la-harina-de-guisante/#:~:text=La%20harina%20de%20haba%20se,%2C%20calcio%2C%20magnesio%20y%20zinc.>