

	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 10

16.

FECHA	lunes, 4 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
HERRERA MUÑOZ	KATHERIN ALEXANDRA	1070988791
GUTIERREZ ORTIZ	SINDY YURANI	1073176712

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

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
GIRALDO DUQUE	CESAR AUGUSTO

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 10

TÍTULO DEL DOCUMENTO
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES SALUDABLES EN EL MUNICIPIO DE FACATATIVÁ

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	NÚMERO DE PÁGINAS
29/11/2023	109

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)	
ESPAÑOL	INGLÉS
1. VERDURAS	VEGETABLES
2. COMPETENCIA	COMPETENCE
3. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	FEASIBILITY STUDY
4. DEMANDA	DEMAND
5. REPOSTERIA	CAKE SHOP
6. FINANCIERO	FINANCIAL

FUENTES (Todas las fuentes de su trabajo, en orden alfabético)
<p>CARVAJAL, [En línea]. - https://orabo.gov.co/es/el-observatorio-y-los-municipios/informacion-general-municipio?cd=90cf78e97390b77466147dc4c893fc09#:~:text=El%20Municipio%20de%20Facatativ%C3%A1%20se,sigue%20la%20direcci%C3%B3n%20de%20Occidente.</p> <p>Alcaldía de Facatativá Ficha técnica del municipio [En línea] // Facatativá te amo. - https://www.facatativateamo.com/pdf/mapas/FICHA-TECNICA-DEL-MUNICIPIO.pdf.</p>

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: 3 de 10

Angela Carvajal Factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de postres dietéticos [En línea]. - Universidad Industrial de Santander, 2016. - <http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2016/165644.pdf>.

Armstrong Kotler y Fundamentos de Marketing [Libro]. - [s.l.] : Prentice Hall. - Vol. Seis.

Batalla Montse Vilaplana Verduras y Hortalizas [Publicación periódica]. - Madrid : ELSEVIER, 2004. - 2 : Vol. 23.

Bautista Nubia Colombia Potencia de Vida [En línea]. - 19 de 07 de 2020. - <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Tres-de-cada-100-colombianos-tienen-diabetes.aspx>.

Breastcancer.org ¿En qué consiste una alimentación saludable? [En línea]. - Abril de 2023. - <https://www.breastcancer.org/es/organizar-la-vida/dieta-nutricion/en-que-consiste-comer-saludable>.

causar? ¿Mala alimentación? Estas son las enfermedades que puede Semana [En línea]. - 27 de Julio de 2022. - <https://www.semana.com/vida-moderna/articulo/mala-alimentacion-estas-son-las-enfermedades-que-puede-causar/202209/>.

Codigo de comercio Decreto 410 de 1971 [En línea] // Decreto 410 de 1971. - 1971. - 21 de 06 de 2023. - <https://www.camarabaq.org.co/wp-content/uploads/2021/03/CodigodeComercio-2.pdf>.

Gastronomia Internacional [En línea]. - <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-la-reposteria/>.

Invima Decreto 612 de 2000 [En línea] // Decreto 612 de 2000. - Invima , 05 de 04 de 2000. - 22 de 06 de 2023. - https://www.invima.gov.co/documents/20143/448427/decreto_612_2000.pdf/b202b447-6122-b845-2cf4-a259cfe6c990.

Lisboa Rita Rockcontent [En línea] // Rockcontent. - 13 de 5 de 2019. - <https://rockcontent.com/es/blog/objetivos-de-una-empresa/>.


Milano ¿Qué importancia tiene el consumo de postres? [En línea] // ¿Qué importancia tiene el consumo de postres?. - 19 de 12 de 2016. - <https://milanoecuador.com.ec/2016/12/19/que-importancia-tiene-el-consumo-de-postres/>.

Ministerio de salud Decreto 3057 [En línea] // Decreto 3057. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Decreto 3075 [En línea] // Decreto 3075. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Decreto 3075 [En línea] // Decreto 3075. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Ley 8688 de 1979 [En línea] // Ley 8688 de 1979. - Ministerio, de salud, 12 de 08 de 1979. - 22 de 06 de 2023. -

	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 10

<http://www.saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Alimentos%20Control%20Especial.pdf>.

Ministerio de salud Resolucion 2674 [En línea] // Resolucion 2674. - Ministerio de Salud, 22 de julio de 2013. - 21 de 06 de 2023. - <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>.

Municipios de Colombia [En línea] // Minucipios de Colombia. - 2023. - 2023. - <https://www.municipio.com.co/municipio-facatativa.html#city>.

Orarbo Orarbo [En línea] // Orarbo. - <https://orarbo.gov.co/es/el-observatorio-y-los-municipios/informacion-general-municipio?cd=90cf78e97390b77466147dc4c893fc09#:~:text=El%20Municipio%20de%20Facatativ%20C3%A1%20C%20se,sigue%20la%20direcci%C3%B3n%20de%20Occidente>.

Ortega Cristina Question Pro [En línea] // Question Pro. - 2023. - <https://www.questionpro.com/blog/es/estructura-de-un-estudio-de-factibilidad/#:~:text=El%20estudio%20de%20factibilidad%20forma,%3A%20Calidad%2C%20costos%2C%20plazos%E2%80%A6>.

Perez Anna OBS Business School [En línea] // OBS Business School. - 24 de octubre de 2022. - <https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-emprendimiento-definicion-y-perspectivas>.

Presidente de la Republica Codigo de Comercio de Colombia // Codigo de Comercio de Colombia. - Bogota : [s.n.], 1971.

Quiroa Myriam Economipedia [En línea]. - 1 de Junio de 2020. - <https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-factibilidad.html>.

Rafael Luna Damaris Chaves Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos [Informe]. - Guatemala : PROARCA/CAPAS, 2001.

Roa Luis ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA EMPRESA DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES [En línea]. - Corporación Universitaria Minuto de Dios, 2018. - <https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/7859/1/PROYECTO%20DE%20GRADO%20ESTUDIO%20DE%20PREFACTIBILIDAD.pdf>.

RODRIGUEZ Guillermo Joselito Blog [En línea]. - <https://blog.joselito.com/es/blog/alimentos-naturales-caracteristicas-ejemplos#:~:text=El%20t%C3%A9%20alimento%20natural%20se,han%20recibido%20un%20tratamiento%20industrial>.

S. Jesús ECONOMIA 3 [En línea] // ECONOMIA 3. - 22 de 09 de 2023. - <https://economia3.com/fuerzas-porter/>.

Soldano Laura FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO [En línea] // FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO. - <https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/26-postres/>.

	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 10

<p>Soldano Laura FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO [En línea] // FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO. - https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/26-postres/.</p> <p>THOMPSON Ivan [En línea]. - 2020. - http://www.paginaspersonales.unam.mx/app/webroot/files/1613/Asignaturas/2108/Archivo2.5203.pdf.</p> <p>Torres David Hubspot [En línea] // Hubspot. - 20 de enero de 2023. - https://blog.hubspot.es/sales/pasos-para-crear-una-empresa.</p> <p>Zuñiga Tatiana y Reyes Katherine Plan de negocio para la creación de una empresa de repostería saludable en el municipio de Palmira Valle [En línea]. - Universidad Antonio Nariño. - 21 de 06 de 2023. - http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/6911/1/2022_TatianaAndreaZu%C3%B1igaOtero%20.pdf.</p>

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

La monografía comienza en su primera parte con el planteamiento objeto de estudio, su sistematización, descripción de la metodología que se va a desarrollar, seguido están los objetivos tanto el general como los específicos que abarcaran el proyecto. Continuando se encuentran los marcos de referencia, constituidos por el marco teórico en donde se busca y se apoya con las investigaciones preliminares de otros autores, luego encontramos el marco legal, lo cual comprende las normativas que se deben tener en cuenta para su desarrollo, también se evidencia el marco conceptual, en el que se explican términos que se desarrollan a lo largo del proyecto.

Posteriormente se procede al desarrollo de los objetivos, realizando los estudios de acuerdo a lo enmarcado en ellos, el plan de mercado, estudio técnico, estudio

 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: 6 de 10

administrativo y su estructura, el estudio del manejo de los residuos y desechos y por último el estudio financiero y su evaluación.

Finalmente se desarrollan las conclusiones en las que se muestran los resultados obtenidos en cada uno de los estudios desarrollados determinando la viabilidad del proyecto.

The monograph begins in its first part with the approach under study, its systematization, description of the methodology that will be developed, followed by both the general and specific objectives that the project will cover. Continuing, we find the reference frameworks, consisting of the theoretical framework where it is searched and supported by the preliminary research of other authors, then we find the legal framework, which includes the regulations that must be taken into account for its development, as well The conceptual framework is evident, in which terms that are developed throughout the project are explained.

Subsequently, the objectives are developed, carrying out the studies according to what is framed in them, the market plan, technical study, administrative study and its structure, the study of waste and waste management and finally the financial study and your evaluation.


Finally, the conclusions are developed in which the results obtained in each of the studies developed are shown, determining the viability of the project.

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 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	


	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 10

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 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.

	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 10

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).

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

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

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 9 de 10

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

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

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

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

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

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




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



Nota:


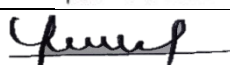
Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

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

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 10 de 10

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. Nombre completo del proyecto.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES SALUDABLES EN EL MUNICIPIO DE FACATATIVÁ.PDF.	Texto
2.	
3.	
4.	

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

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafo)
HERRERA MUÑOZ KATHERIN ALEXANDRA	
GUTIERREZ ORTIZ SINDY YURANI	

21.1-51-20.

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A
LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES SALUDABLES EN
FACATATIVÁ

KATHERIN ALEXANDRA HERRERA MUÑOZ - 414219242
SINDY YURANY GUTIERREZ ORTIZ - 414219238

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES PROGRAMA DE CONTADURÍA
PÚBLICA

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES
SALUDABLES EN FACATATIVÁ

KATHERIN ALEXANDRA HERRERA MUÑOZ - 414219242
SINDY YURANY GUTIERREZ ORTIZ - 414219238

MONOGRAFÍA PARA OPTAR EL TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO

DIRECTOR
CESAR AUGUSTO GIRALDO DUQUE

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES PROGRAMA DE CONTADURÍA
PÚBLICA

Nota de aceptación:

Firma asesor

Firma jurado

Firma jurado

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a Dios por permitirme desarrollarlo, a mis padres que son el motor de mi vida, de igual manera a mi novio que me apoyo siempre, sin ellos no hubiera sido posible este triunfo.

Sindy Yurany Gutiérrez Ortiz

El presente trabajo lo dedico a Dios, quien me dio la vida y la salud para poder llevarlo a cabo, a mi hijo quien es una de mis mayores motivaciones para cumplir este logro, a mis padres y demás familiares que confiaron en mí y en mis capacidades durante este proceso y a mi pareja quien ha sido un apoyo incondicional todo este tiempo, sin ellos no hubiera sido posible culminar esta etapa en mi vida.

Katherin Alexandra Herrera Muñoz

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios, a mi familia por todo el apoyo permanente que me brindó durante, su constancia que hicieron posible que logre culminar la carrera una etapa importante en mi vida.

A la universidad por permitirme desarrollar este ciclo de mi vida, su colaboración y a mis docentes de cada ciclo por compartir sus conocimientos. Por otro lado al profesor Cesar Giraldo por su paciencia y colaboración en todo el proceso.

Sindy Yurany Gutiérrez Ortiz

Agradezco primeramente a Dios y a mi hijo quien es el motor de mi vida y de mis sueños, mis padres, mi pareja y mi familia por todo el apoyo y motivación brindados durante todo el proceso de esta etapa tan importante de mi vida.

A la Universidad Cundinamarca por abrirme las puertas y permitirme desarrollar mi título profesional, a cada uno de los docentes que estuvo presente en este camino por brindarme un poco de sus conocimientos y experiencia.

Por otro lado al profesor Cesar Giraldo, por su acompañamiento y dirección en el desarrollo de este proyecto que con su conocimiento y paciencia hace posible la culminación de esta monografía.

Katherin Alexandra Herrera Muñoz

RESUMEN

La monografía comienza en su primera parte con el planteamiento objeto de estudio, su sistematización, descripción de la metodología que se va a desarrollar, seguido están los objetivos tanto el general como los específicos que abarcaran el proyecto. Continuando se encuentran los marcos de referencia, constituidos por el marco teórico en donde se busca y se apoya con las investigaciones preliminares de otros autores, luego encontramos el marco legal, lo cual comprende las normativas que se deben tener en cuenta para su desarrollo, también se evidencia el marco conceptual, en el que se explican términos que se desarrollan a lo largo del proyecto.

Posteriormente se procede al desarrollo de los objetivos, realizando los estudios de acuerdo a lo enmarcado en ellos, el plan de mercado, estudio técnico, estudio administrativo y su estructura, el estudio del manejo de los residuos y desechos y por último el estudio financiero y su evaluación.

Finalmente se desarrollan las conclusiones en las que se muestran los resultados obtenidos en cada uno de los estudios desarrollados determinando la viabilidad del proyecto.

Los autores del presente trabajo certifican que la información contenida en el presente proyecto ha sido recopilada, analizada y citada de acuerdo al tema de derechos de autor.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	15
JUSTIFICACIÓN	16
1. TITULO	17
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	18
2.1 PROBLEMA	18
2.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	19
2.3 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	19
3. OBJETIVOS.....	21
3.1 OBJETIVO GENERAL	21
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21
4. MARCOS REFERENCIALES	22
4.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
4.2 MARCO TEÓRICO.....	26
4.3 MARCO CONCEPTUAL	28
4.4 MARCO LEGAL	30
4.5 MARCO GEOGRÁFICO.....	32
5 LINEA DE INVESTIGACIÓN	34
5.1 LINEA TRANSLOCAL	34
5.2 LINEA COMPLEMENTARIA	34
6 DISEÑO METODOLÓGICO	35
6.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	35
6.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	36
6.3 FUENTES DE INVESTIGACIÓN.....	36
6.4 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	36
7 ESTUDIO DE MERCADO.....	39
7.1 ASPECTOS MACROAMBIENTALES	39
7.1.1 MATRIZ PESTEL.....	39
7.2 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.....	40

7.2.1	USOS	40
7.2.2	PRESENTACIÓN	40
7.2.3	COMPOSICIÓN.....	41
7.3	DELIMITACION Y DESCRIPCION DEL MERCADO	42
7.3.1	DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA	42
7.3.2	VIAS DE ACCESO	43
7.4	ANALISIS DE LA DEMANDA.....	43
7.4.1	ESTIMACION DE LA MUESTRA.....	43
7.4.2	MUESTRA DEFINITIVA	44
7.4.4	ANALISIS GLOBAL	51
7.4.5	ESTIMACION DE VENTAS	53
7.5	ANALISIS DE LA OFERTA	54
7.5.1	PROYECCIÓN DE LA OFERTA.....	54
7.6	COMPETENCIA.....	54
7.6.1	Identificación y ubicación de la competencia	55
7.7	ANALISIS DE LOS PRECIOS.....	57
7.8	COMERCIALIZACIÓN	58
7.9	CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO.....	58
8	PLAN DE MARKETING	60
8.1	OBJETIVO	60
8.2	CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	60
8.3	SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.....	61
8.4	PRECIOS	61
8.5	CANAL DE DISTRIBUCIÓN.....	62
8.6	COMUNICACIÓN.....	62
8.6.1	Estrategias.....	62
8.6.2	Presupuesto Publicidad	63
9	ESTUDIO TÉCNICO.....	64

9.1	OBJETIVO	64
9.2	FACTORES QUE DETERMINAN EL TAMAÑO DEL PROYECTO.....	64
9.2.1	Mercado.....	64
9.2.2	Recursos Financieros	64
9.2.3	Mano de obra.....	65
9.2.4	Materias primas	65
9.3	LOCALIZACIÓN.....	65
9.3.1	Macro localización	65
9.3.2	Micro localización	66
9.4	ANALISIS DEL PRODUCTO.....	66
9.4.1	Postre Cheescake de vegetales	66
9.4.2	Postre torta de Zanahoria o Espinaca	67
9.4.3	Postre Brownie de calabacín o calabaza.....	69
9.4.4	Postre galletas	70
9.5	DIAGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA	71
9.6	INFRAESTRUCTURA	72
9.6.1	Maquinaria y equipo	72
9.6.2	Presupuesto.....	77
9.7	MANO DE OBRA DIRECTA.....	77
9.8	COSTOS MENSUALES.....	78
9.9	COSTO DE MATERIA PRIMA	78
9.9.1	COSTO MATERIA PRIMA PARA 40 POSTRES	79
10	ESTUDIO ADMINISTRATIVO	80
10.1	CONSTITUCION DE LA EMPRESA.....	80
10.1.1	Requisitos.....	80
10.2	ORGANIGRAMA.....	81
10.2.1	Organigrama estructural	81

10.3	DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO	82
10.3.1	Nombre de la empresa	82
10.3.2	Logotipo.....	82
10.3.3	Slogan	82
10.3.4	Misión	82
10.3.5	Visión.....	83
10.3.6	Valores corporativos	83
10.4	MANUAL DE FUNCIONES	83
10.4.1	Funciones del gerente general	84
10.4.2	Funciones del Asistente contable/ administrativo	85
10.4.3	Funciones del jefe de planta	86
10.4.4	Funciones del jefe de ventas	87
10.5	MANO DE OBRA INDIRECTA.....	88
10.6	MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS	88
10.7	ASPECTOS LEGALES	89
10.7.1	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS	89
10.8	GESTION DE RESIDUOS	91
10.8.1	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.....	91
10.8.2	DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS.....	93
11.	ESTUDIO FINANCIERO.....	94
11.1	INVERSION DEL PROYECTO	94
11.2	DEPRECIACIÓN.....	95
11.2.1	El método a utilizar para el cálculo de la depreciación será de línea recta	
	95	
11.3	RECURSOS DEL PROYECTO.....	95
11.4	AMORTIZACIÓN DEL CREDITO	95

11.5	COSTOS DE MATERIAS PRIMAS DIRECTAS.....	96
11.6	COSTOS DE MANO DE OBRA DIRECTA	96
11.7	PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	97
11.8	PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS.....	97
11.9	PRESUPUESTO DE GASTOS FINANCIEROS.....	97
11.10	RESUMEN PRESUPUESTO DE GASTOS	98
11.11	RESUMEN COSTOS Y GASTOS PROYECTADOS	98
11.12	INGRESOS TOTALES PROYECTADOS	98
11.13	ESTADO DE COSTOS	99
12.	ESTADO DE RESULTADOS Y OTROS RESULTADOS INTEGRALES.....	100
12.1	FLUJO DE CAJA DE EFECTIVO.....	100
12.2	PUNTO DE EQUILIBRIO	101
12.3	ESTADO DE SITUACION FINANCIERA	102
12.4	EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO	102
12.4.1	Evaluación financiera.....	102
12.4.2	Valor presente neto	103
12.4.3	Tasa interna de retorno	103
12.4.4.	Periodo de recuperación de la inversión.....	104
13.	CONCLUSIONES.....	105
14.	BIBLIOGRAFIA.....	106

LISTA DE TABLAS

TABLA 1 MATRIZ PESTEL	39
TABLA 2 PRESENTACIÓN DEL POSTRE	40
TABLA 3 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL POSTRE	41
TABLA 4 BARRIOS DEL MUNICIPIO DE FACATATIVÁ	51
TABLA 5 RESPUESTAS RELEVANTES DE LA ENCUESTA.....	53
TABLA 6 ESTIMACIÓN DE VENTAS.....	53
TABLA 7 TABLA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL.....	54
TABLA 8 IDENTIFICACIÓN Y UBICACIÓN DE LA COMPETENCIA.....	55
TABLA 9 INFORMACIÓN ACERCA DE LA COMPETENCIA	55
TABLA 10 ANÁLISIS DE PRECIOS.....	57
TABLA 11 INFORMACIÓN DE LAS EMPRESAS COMERCIALES	58
TABLA 12 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO	60
TABLA 13 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.....	61
TABLA 14 PRECIOS.....	61
TABLA 15 PRESUPUESTO DE PUBLICIDAD.....	63
TABLA 16 GRAMAJE INSUMOS CHEESCAKE	66
TABLA 17 GRAMAJE INSUMOS TORTA.....	67
TABLA 18 GRAMAJE INSUMOS BROWNIE	69
TABLA 19 GRAMAJE INSUMOS GALLETAS.....	70
TABLA 20 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA	71
TABLA 21 PRESUPUESTO MAQUINARIA Y EQUIPO	77
TABLA 22 MANO DE OBRA DIRECTA.....	77
TABLA 23 PRESUPUESTO ANUAL SERVICIOS PÚBLICOS.....	78
TABLA 24 COSTOS MATERIA PRIMA E INSUMOS.....	78
TABLA 25 COSTO MATERIA PRIMA PARA 40 POSTRES	79
TABLA 26 MANUAL DE FUNCIONES GERENTE	84
TABLA 27 MANUAL DE FUNCIONES ASISTENTE CONTABLE	85
TABLA 28 MANUAL DE FUNCIONES JEFE DE PLANTA.....	86

TABLA 29 MANUAL DE FUNCIONES JEFE DE VENTAS	87
TABLA 30 MANO DE OBRA INDIRECTA	88
TABLA 31 EQUIPOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	88
TABLA 32 MUEBLES Y ENSERES DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	88
TABLA 33 SEPARACIÓN DE RESIDUOS	92
TABLA 34 INVERSIÓN DEL PROYECTO	94
TABLA 35 DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS	95
TABLA 36 FINANCIAMIENTO DE INVERSIÓN INICIAL	95
TABLA 37 AMORTIZACIÓN DEL CRÉDITO.....	96
TABLA 38 COSTO MATERIAS PRIMAS DIRECTAS	96
TABLA 39 COSTOS DE MANO DE OBRA DIRECTA	96
TABLA 40 PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	97
TABLA 41 PRESUPUESTO GASTOS DE VENTAS.....	97
TABLA 42 PRESUPUESTO DE GASTOS FINANCIEROS.....	97
TABLA 43 RESUMEN PRESUPUESTO DE GASTOS	98
TABLA 44 RESUMEN COSTOS Y GASTOS PROYECTADOS	98
TABLA 45 INGRESOS TOTALES PROYECTADOS.....	98
TABLA 46 ESTADO DE COSTOS	99
TABLA 47 ESTADO DE RESULTADOS	100
TABLA 48 FLUJO DE CAJA EFECTIVO.....	101
TABLA 49 PUNTO DE EQUILIBRIO	101
TABLA 50 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	102

LISTA DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 MAPA MUNICIPIO DE FACATATIVÁ	33
ILUSTRACIÓN 2 ¿EN QUÉ RANGO DE EDAD SE ENCUENTRA?.....	45
ILUSTRACIÓN 3 ¿QUÉ TANTO LE GUSTAN LOS POSTRES?	45
ILUSTRACIÓN 4 ¿EN QUÉ SE FIJA USTED AL MOMENTO DE COMPRAR UN POSTRE?	46
ILUSTRACIÓN 5 ¿CON QUE FRECUENCIA CONSUME ALGÚN TIPO DE POSTRE?	47
ILUSTRACIÓN 6 ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME VERDURAS?	48
ILUSTRACIÓN 7 ¿QUÉ VERDURA LE GUSTA MÁS?.....	48
ILUSTRACIÓN 8 ¿POR QUÉ CONSUMIRÍA POSTRES SALUDABLES A BASE DE VERDURAS?	49
ILUSTRACIÓN 9 ¿QUÉ PRECIO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR ADQUIRIR UN POSTRE SALUDABLE?.....	50
ILUSTRACIÓN 10 ¿QUÉ TIPO DE POSTRE LE GUSTA MÁS?	50
ILUSTRACIÓN 11 ¿EN QUÉ PRESENTACIÓN CONSUME LOS POSTRES?	51
ILUSTRACIÓN 12 CANAL DE DISTRIBUCIÓN.....	62
ILUSTRACIÓN 13 BATIDORA INDUSTRIAL.....	72
ILUSTRACIÓN 14 HORNO INDUSTRIAL.....	73
ILUSTRACIÓN 15 MESA INDUSTRIAL.....	74
ILUSTRACIÓN 16 REFRIGERADOR INDUSTRIAL	74
ILUSTRACIÓN 17 BÁSCULA GRAMERA.....	76
ILUSTRACIÓN 18 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.....	81
ILUSTRACIÓN 19 LOGOTIPO.....	82
ILUSTRACIÓN 20 CANECAS ECOLÓGICAS	93

INTRODUCCIÓN

Los vegetales contienen nutrientes esenciales que el cuerpo necesita, llevar una alimentación a base de vegetales aportan vitaminas, minerales, nutrientes y antioxidantes; los postres han tenido un crecimiento significativo en la industria de la economía en los últimos años y son un producto llamativo para las personas, por ello surge la idea de un postre saludable a base verduras.

Para la elaboración de esta investigación se realizará un estudio de factibilidad para el desarrollo de una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables en el municipio de Facatativá, por medio de diferentes estudios.

Entre los estudios a realizar se encuentra el estudio de mercado que es uno de los principales ya que, permite identificar el foco del mercado y el correcto proceso del proyecto determinando los gustos, clientes, capacidad para la compra y diferentes preferencias en la población a estudiar, por consiguiente el estudio técnico, que permite identificar todo el tema de factores como la materia prima, la mano de obra directa e indirecta, la maquinaria necesaria y la localización más viable para la empresa.

Los estudios administrativos y financieros también son de gran importancia puesto que, el estudio administrativo permite tener un soporte organizacional y lograr cumplir los objetivos que se plantean con una buena planeación estratégica y el estudio financiero evalúa la capacidad sustentable y rentable de la empresa.

Por consiguiente, se proyecta identificar un fragmento de mercado potencial para realizar la implementación, comercialización y distribución de los postres saludables a base de verduras, donde se pueden encontrar factores de ámbito social, cultural y económico que sea de gran impacto frente a otros productos y determinar la viabilidad del proyecto en el municipio de Facatativá.

JUSTIFICACIÓN

La capacidad de poder realizar un estudio de factibilidad de un proyecto es de suma importancia para el Contador Público, en este caso se estudiará la factibilidad para crear una empresa fabricante y comercializadora de postres saludables en el municipio de Facatativá, por ello a través de esta investigación se realizaron diversos estudios donde se consideraran las variables que sean necesarias, los diferentes tipos de riesgos que puede tener en el proceso y así mismo las soluciones que ayudaran a mitigarlos.

Se ha evidenciado que con el paso del tiempo el consumo de postres e innovación en esta rama es amplio, sin embargo, la mayoría de estos no son saludables o no contribuyen al cuidado de las personas, por ello se tomó la iniciativa de este proyecto con el fin de estudiar que tan viable o factible sería llevar a cabo una empresa de postres saludables.

Se realizarán diferentes análisis en el ámbito técnico, administrativo y financiero sin dejar de lado los temas aprendidos en el transcurso de la carrera que ayudarán a contribuir en el desarrollo de dicha investigación, acompañado de estrategias de marketing para impulsar la empresa.

1. TÍTULO

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES SALUDABLES EN FACATATIVÁ.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1 PROBLEMA

“Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que brinden los nutrientes que se necesitan para mantenerse sano, sentirse bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, la glucosa, el agua, las vitaminas y los minerales.”¹

El estudio de factibilidad de un proyecto es “lo que se realiza para determinar la posibilidad de poder desarrollar un negocio o un proyecto que se espera implementar”², con el fin de incentivar a las personas a consumir más verduras y hortalizas, puesto que muchas personas no las incluyen en su alimentación diaria las cuales tienen bastantes vitaminas y beneficios que aportan a nuestra salud, todo esto con el fin de prevenir futuras enfermedades.

A lo largo del tiempo se ha evidenciado la falta de consumo de alimentos saludables y fuentes de vitaminas que ayudan al sistema inmunológico de las personas. “según cifras de la FAO, la tasa promedio de consumo per cápita de frutas y hortalizas a nivel global aumentó del 36% al 40% en el último medio siglo, pero que, en Colombia, estudios del Ministerio de Salud y el Bienestar Familiar, han revelado que el 35% de las personas no consumen frutas diariamente y en una mayor proporción el 70% no consume hortalizas.”.

3

¹¿En qué consiste una alimentación saludable? [blog]. BREASTCANCER.ORG. 27 de abril de 2023.[consultado el 14 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.breastcancer.org/es/organizar-la-vida/dieta-nutricion/en-que-consiste-comer-saludable>

² QUIROA, Myriam. Estudio de factibilidad. Economipedia,2020

³MINAAGRICULTURA: ¿Mala alimentación? Estas son las enfermedades que puede causar[en línea]. Bogotá, julio, 2022. Disponible en: <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/En-Colombia-35-de-las-personas-no-consumen-frutas-y-70-hortalizas-.aspx>

De acuerdo con el estudio realizado por la FAO, podemos evidenciar la falta de consumo de estos alimentos en la alimentación diaria de muchas personas, ya sea porque no les gusta o por el simple hecho de que no quieren, para ello se ha decidió crear una empresa que produzca postres y que la fuente del producto sean las verduras y hortalizas para así contribuir con la alimentación de muchas personas. Sin afectar el consumo de azúcar para aquellas que sufren de alguna enfermedad como la diabetes, ya que estos contienen glucosa y aportan energía, lo que hace que las personas estén más felices⁴.

Adicional de consumir postres a base de verduras y/o hortalizas estamos contribuyendo con el medio ambiente, aportando también a la comercialización de estos productos.

Para lograr una vida sana se debe empezar por lo que comemos, contribuir en la buena alimentación de las personas y en su estado de ánimo, surge la idea de crear un producto saludable como valor agregado enfocado en la población de Facatativá. Los postres saludables son una buena opción para que las personas decidan comer algo delicioso y provocativo, pero sin sentirse culpables o atentar en contra de la salud.

2.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Es factible la creación de una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables en la ciudad de Facatativá?

2.3 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

¿Es necesario realizar un estudio para determinar el impacto ambiental, social y económico que tendrá el desarrollo del producto?

⁴MILANO. ¿Qué importancia tiene el consumo de postres?. [en línea].[consultado el 14 de junio de 2023]. Disponible en: <https://uao.libguides.com/Citar-referenciar-apa-icontec-ieee/referenciar-lcontec#Web>

¿Qué impactos a nivel ambiental, cultural y económico tendrá la ejecución y desarrollo del proyecto?

¿El estudio de mercado realmente podrá establecer la oferta, demanda, competencia de los productos de repostería?

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables en el municipio de Facatativá.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar un estudio de mercado para la creación de una empresa de producción y comercialización de postres saludables en el municipio de Facatativá.
- Elaborar un estudio técnico para la creación de una empresa productora y comercializadora ubicada en el municipio de Facatativá.
- Realizar un estudio administrativo para la creación de una empresa productora y comercializadora de postres en el municipio de Facatativá.
- Identificar las actividades de gestión de los residuos con el fin de establecer parámetros de calidad y estándares sanitarios.
- Cuantificar las variables financieras con las cuales se evaluará la propuesta de inversión y financiamiento del proyecto.

4. MARCOS REFERENCIALES

4.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Según la investigación “Factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de postres dietéticos en la ciudad de Bucaramanga” ⁵ trata sobre producir un postre light que busca que las personas que no puedan consumir azúcar por algún problema de salud lo puedan hacer sin ningún problema y no dejando de cumplir el deseo de probar postres, pero teniendo en cuenta también la fuente de ingreso de estas personas para así, lograr que toda la población pueda adquirir el producto.

El proyecto se realizará en la ciudad de Bucaramanga siendo el centro de esta actividad económica lo cual genera factibilidad para poder desarrollarlo y que tenga éxito.

Los resultados obtenidos son favorables puesto que en el desarrollo de las personas adquieren conocimiento de los productos saludables de acuerdo con las charlas que se ofrecen, y esto ayuda a combatir el desempleo y a mejorar el comercio de la región.

Se logró obtener el resultado esperado ya que la población esta insatisfecha con el mercado actual de postres, buscan innovación y sobre todo que contribuyan con la salud de cada uno de sus consumidores.

Así mismo en otra investigación titulada “estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de repostería en los municipios de Facativá, Madrid, Mosquera y Funza.” ⁶ trata sobre ofrecer al mercado una gran variedad de postres lo cual es bastante escasa su comercialización en los diferentes restaurantes y

⁵ UNIVVERSIDAD INDUSTRIAL DE SATANDER. Factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de postres dietéticos. Bucaramanga. 2016. Disponible en: <http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2016/165644.pdf>

⁶ UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA. estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de repostería en los municipios de Facativá, Madrid, Mosquera y Funza. Facativá. 2018 Disponible en: <https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/handle/20.500.12558/1753>

establecimientos de los municipios, para así poder satisfacer a los consumidores de este alimento.

Su objetivo principal es poder comercializar este producto en toda la sabana de occidente logrando que se conozca el producto y que sea adquirido por toda la población a la cual va dirigida.

A lo largo de la investigación se logró determinar que el proyecto es viable ya que en la encuesta realizada se puede evidenciar gran aceptación del producto por parte de la población encuestada.

Por su parte esta investigación busca también innovar ofreciendo calidad y un buen servicio para con el cliente para lograr su posición en el mercado, con la gran ventaja que existe una alta demanda de consumidores de postres.

La siguiente investigación “Plan de negocio para la creación de una empresa de repostería saludable en el municipio de Palmira valle del cauca” ⁷ busca entablar estrategias de mercado para poder incursionar en el mercado de postres en la ciudad de Bucaramanga, fabricando productos de calidad y sanos.

Estructurando así un análisis de viabilidad donde se desarrollaron los costos de producción y comercialización para vender este producto que a su vez contribuye en el estímulo de la alimentación saludable.

Por consiguiente, se logró identificar la viabilidad ya que un 70% de la población se orientaría consumir y probar estos postres, logrando también un resultado competitivo

⁷ UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO. Plan de negocio para la creación de una empresa de repostería saludable en el municipio de Palmira Valle. Palmira. 2022. Disponible en: http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/6911/1/2022_TatianaAndreaZu%C3%B1igaOtero%20.pdf

financieramente como comercialmente lo cual es un dato bastante importante para el desarrollo del proyecto.

Por su parte “plan de negocio para una pastelería con enfoque saludable con una aplicación móvil que contabiliza calorías y el valor nutricional”⁸ en un país como Perú desde hace décadas se conoce el problema de sobrepeso y obesidad en muchas partes del mundo lo cual es factor de riesgo de producir enfermedades, por lo que se ha establecido realizar un estudio para implementar un producto saludable rico en calorías y saludable.

La promoción de estos productos se realizó por una aplicación móvil donde podrán conocer todo acerca de la empresa y sus productos, con especificaciones para que el consumidor pueda verificar lo que va a consumir.

Este demostró un resultado favorable e impactante ya que las personas tienen conocimiento de que los postres engordan y por eso no los consumen o lo hacen de manera muy poco frecuente, y de acuerdo con el estudio realizado se generó más conocimiento del tema y es aceptado el producto en un 64,5 %

La investigación “Estudio de factibilidad para la creación de una pastelería dedicada a la producción y comercialización de postres saludables en la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas.”⁹ realiza un estudio de mercado de postres saludables para la población de Ecuador, en lo que se abarca la evidencia que este mercado es muy poco desarrollado en la ciudad Santo Domingo en Ecuador, lo que favorece aún más la implementación del proyecto y obtener los resultados más óptimos frente a lo que se quiere conseguir.

⁸ UNIVERSIDAD DE PIURA. plan de negocio para una pastelería con enfoque saludable con una aplicación móvil que contabiliza calorías y el valor nutricional. 2018. Disponible en: https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3249/AE_304.pdf?sequence=1&isAllowed=y

⁹ UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR. Estudio de factibilidad para la creación de una pastelería dedicada a la producción y comercialización de postres saludables en la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas.2022. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/26262/3/UCE-FCE-CF-BARRIOS%20GUISELA.pdf>

Para ello se determina el análisis de varios factores sociales y económicos para lograr estudiar la población en general y determinar la viabilidad del proyecto en un mercado poco competitivo.

De acuerdo con ello el resultado obtenido luego de hacer el estudio indica que el proyecto es bastante confiable, con base en los métodos utilizados, la ubicación de la empresa también juega un papel importante en el conocimiento de esta y sus productos.

Según “Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de postres y dulces típicos nacionales e internacionales en la ciudad de Cartagena de indias.”¹⁰ El desarrollo de la investigación puede abarcar el tema principal que es la repostería en Cartagena de Indias, lo cual en el estudio se demuestra que es un mercado altamente competitivo y con mucha variedad.

Es por ello que se quiere implementar una empresa productora de postres no solo nacionales si no internacionales que estén al alcance de los locales como de los extranjeros que visiten la ciudad. Ofreciendo así sabores distintos y conocidos de la región.

De acuerdo con los resultados del estudio se pudo determinar la viabilidad del proyecto, en base a la innovación de los productos a ofrecer y de preferencia de los consumidores, lo cual también indica la rentabilidad que generaría el negocio de repostería y su posible creación de la misma.

¹⁰ UNIVERSIDAD DE CARTAGENA. Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de postres y dulces típicos nacionales e internacionales en la ciudad de Cartagena de indias. 2013. Disponible en: <https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/1256/447%20-%20TTG%20-%20ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20CREACI%C3%93N%20DE%20UNA%20EMPRESA%20DE%20POSTRES%20Y%20DULCES%20T%C3%8DPICOS%20NACIONALES%20E%20INTERNACIONALES%20EN%20CARTAGENA.pdf?sequence=1>

4.2 MARCO TEÓRICO

El estudio de factibilidad es el primer paso que se da para la representación de un proyecto, el cual puede estar enfocado para un producto, un servicio o una empresa y consiste en buscar todos los factores de este para lograr responder a las necesidades que se quieren alcanzar como los costos, la calidad y demás datos que se puedan requerir.¹¹

Para realizarlo se debe tener una definición del programa completo del proyecto como las especificaciones, un análisis funcional, una definición para las características principales o secundarias, se debe argumentar la idea en términos estadísticos o estratégicos y económicos, también elaborar y justificar el presupuesto que se necesitará para su realización, así como estudiar el coste global, lo que conlleva los costos estimados para su funcionamiento, mantenimiento o almacenamiento, determinar todas las limitaciones y normas reglamentarias donde su puede iniciar con un análisis de riesgos del proyecto, adicional estructurar un calendario de estudio, ejecución y puesta en marcha y así lograr la estimación de todas las fases y duraciones de este proyecto, suministrar todos los elementos que sean necesarios para entender y determinar todas las posibles consecuencias en la organización, en las operaciones y en los recursos, y así poder identificar y evaluar los riesgos.⁶

Este estudio ayuda a ver si la idea planteada, en este caso postres saludables a base de verduras, es exitosa y cumple con las necesidades de los clientes a los que se dirigirá este proyecto o si se debe planear a otro público.

Un estudio de mercado es una investigación que analiza la viabilidad financiera y comercial de una idea, producto, proyecto o servicio y realmente se trata de anticiparse

¹¹ORTEGA, Cristina. ¿Cuál es la estructura de un estudio de factibilidad?. QuestionPro, 2023

a la reacción de los posibles clientes y de la competencia para un determinado producto o servicio para lanzarlo o posicionarlo en el mercado.

Entonces un estudio de factibilidad se puede asociar con un estudio de mercado, ya que, éste ayuda a evaluar el producto que se desea realizar e implementar, analizando la oferta y demanda, los precios, publicidad, clientes, entre otros., adicional sirve para realizar la base preliminar para los análisis técnicos, financieros y económicos de un proyecto¹² para creación de una empresa.

Una empresa es una organización que produce bienes o presta servicios con fines rentables. Para funcionar correctamente y tener éxito en el mercado, es necesario que cuente con un proceso de planificación estratégica que le permita alcanzar sus objetivos a determinado tiempo, el cual puede ser corto, mediano o largo plazo.¹³

David Torres, dice que para iniciar una empresa se debe empezar por un plan de negocio para estar centrados en el producto a desarrollar, se deben conocer los requisitos legales para poder constituir la empresa, su estructura y responsabilidad, estudiar la población donde se implementara la empresa, hacer un análisis financiero proyectado a determinado tiempo y ver opciones de marketing o publicidad buenas para poder impulsar la empresa, ya que, esto es un tema importante para la evolución de la misma.¹⁴

Una teoría que sirve para este estudio de factibilidad son las 5 fuerzas de Porter, las cuales pueden ser utilizadas para realizar análisis en diferentes empresas y así mismo poder tomar decisiones estratégicas en pro de mejorar las condiciones de las mismas, estas fuerzas consisten en identificar los factores que influyen en la rentabilidad de la empresa según su sector y ver el impacto que tienen en la organización, identificar las

¹³¿Cuáles son los objetivos de una empresa? [blog]. ROCKCONTENT. 13 de marzo de 2019.[consultado el 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://rockcontent.com/es/blog/objetivos-de-una-empresa/>

¹⁴ Los 11 pasos clave para crear una empresa [blog]. HUBSPOOT. 05 de abril de 2022.[consultado el 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://blog.hubspot.es/sales/pasos-para-crear-una-empresa>

amenazas y oportunidades que hay en el sector y así mismo fortalecer su posición en el mercado, adicional mejorar la relación que se tiene con los compradores y proveedores, por ultimo realizar evaluaciones continuamente del entorno del sector de las empresas y adaptarse a las diferentes estrategias que puedan surgir con el paso del tiempo.¹⁵

Ahora bien, se puede empezar con un emprendimiento y no directamente con una empresa, pues el emprendimiento es la partida inicial del proyecto, es la iniciativa o idea principal que se toma al comienzo, esta idea se basa en la innovación y pensamientos de éxito y autorrealización, en querer arriesgar o apostar por algo nuevo que tiene visión a futuro, según lo comenta Anna Pérez.¹⁶ Actualmente se puede evidenciar que el emprendimiento ha tenido un impacto positivo para el desarrollo de la sociedad y la mejora del nivel de vida de las personas. Además, promueve la investigación.

4.3 MARCO CONCEPTUAL

El precio es un pago o incentivo otorgado por la obtención de un bien o servicio, o más generalmente, cualquier bien. Kotler nos dice que, “el precio es la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio”.¹⁷ De otra manera, es la cantidad de dinero que un cliente paga o entrega para disfrutar de un bien o servicio que le brinda una utilidad.

En términos de precio, este elemento suele ser el más flexible de los cuatro elementos que componen la mezcla de marketing. Los vendedores tienden a subir o bajar los precios de los productos con más frecuencia o más fácilmente que otras variables en la mezcla de marketing. El precio es una herramienta competitiva importante y es determinante para

¹⁵ (S., 2023)

¹⁶Qué es emprendimiento: definición y perspectivas [blog]. OBS BUSINESS SCHOOL. 24 de octubre de 2022.[consultado el 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-emprendimiento-definicion-y-perspectivas>

¹⁷Fundamentos de Marketing, 6ta. Edición, de Kotler y Armstrong, Prentice Hall, Pág. 353.

la empresa, de hecho, es el todo, porque el precio se multiplica por el número de unidades vendidas, lo que muestra los ingresos por ventas de la empresa.

Un producto es una oportunidad calificada, viable y repetible cuya entrega satisface una necesidad, uso o consumo, necesidad o deseo. Los productos son uno de los componentes estructurales de la mezcla de marketing.

Según Stanton, Etzel y Walker “un producto es un conjunto de atributos tangibles e intangibles que abarcan: empaque, color, precio, calidad y marca, además del servicio y la reputación del vendedor”.¹⁸ Por lo que cualquier cambio de características, por ejemplo, en el diseño o en el empaque, crea otro producto.

Los alimentos naturales se refieren a alimentos sin ningún ingrediente añadido, es decir, sin sal, azúcar, grasa u otros ingredientes añadidos industrialmente, y sin alimentos procesados industrialmente.

Esta categoría incluye frutas y verduras frescas, tubérculos, legumbres, semillas, nueces, carne, mariscos y huevos. Seguiré explicando estos alimentos o grupos de alimentos con más detalle más adelante, así que estad atentos. Otro tipo de alimentos que podemos identificar son los alimentos mínimamente procesados, que no tienen ingredientes añadidos, pero son mínimamente procesados sin que cambien sus propiedades¹⁹.

La repostería es el arte de hacer o decorar pasteles u otros postres. El término pastelería se utiliza para hacer referencia a un tipo de cocina basada en la elaboración y decoración de dulces.

¹⁸ THOMPSON, Ivan. definición de producto. Bogotá. 2020. P 1

¹⁹Alimentos naturales, características, beneficios y ejemplos [blog]. JOSELITO BLOG. 2 de marzo de 2021.[consultado el 21 de junio de 2023]. Disponible en: <https://blog.joselito.com/es/blog/alimentos-naturales-caracteristicas-ejemplos#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20alimento%20natural%20se,han%20recibido%20un%20tratamiento%20industrial.>

Según Gastronomía Internacional se puede definir repostería como “un arte, basado en preparar y adornar diferentes platos dulces, ambas variables reciben el mismo nivel de importancia, tanto la experiencia que ofrecen los sabores y el impacto visual del postre” y además “ha estado presente desde los inicios de la civilización, civilizaciones como Egipto, Mesopotamia, Grecia, Romanos y los árabes tienen registros de preparaciones donde combinaban frutas, quesos, miel, frutos secos y panes²⁰”.

Las verduras son alimentos bajos en calorías que son ricos en agua, fibra, vitaminas y minerales. Sus efectos antioxidantes las hacen imprescindibles en nuestra dieta. Son un grupo de alimentos que junto con las frutas actúan como antioxidantes naturales. Necesitamos promover su consumo, porque solo en su presencia natural podemos absorber los antioxidantes en un estado y funcionamiento ideal. Ni los complementos nutricionales ni los alimentos ricos en antioxidantes pueden sustituir las 3-5 raciones de verduras que necesitamos en nuestra dieta diaria.

Éstas además tienen dos propiedades importantes: fibra y agua, y la fibra proporciona beneficios nutricionales innegables. Su valor energético es bajo porque apenas aportan macronutrientes. Además, contienen una gran cantidad de minerales y vitaminas, lo que las convierte en una parte fundamental de nuestra dieta para que nuestro organismo funcione correctamente.²¹

4.4 MARCO LEGAL

- Ley 2674 de 22 de julio de 2013 “del ministerio de salud y protección social”.²². El artículo 37 habla de la obligatoriedad de tener un registro sanitario, un permiso o

²⁰ ¿qué es la repostería? [blog]. GASTRONOMIA INTERNACIONAL. 15 de abril de 2020. [consultado el 21 de junio de 2023]. Disponible en: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-la-reposteria/>

²¹ OFFARM [en línea]. Madrid, Verdura y Hortalizas. Febrero, 2004, vol. 23, nro. 2, Disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-verduras-hortalizas-13057699>

²² (Ministerio, 2013)

notificación sanitarios, para todo alimento vendido directamente al consumidor deberá tenerlo. Allí se excluyen algunos productos como los que tienen alimentos naturales que no son sometidos a ningún proceso de transformación, donde entran las frutas y verduras frescas, las cuales se usaran para el producto en estudio.

- Decreto 1575 de 2007 “por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”²³, tiene como objetivo la protección y control de calidad del agua para controlar y prevenir riesgos que pueda tener la salud de las personas y aplica para los que suministren o distribuyan el agua cruda o tratada.
- Decreto 3057 de 1997” Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones”.²⁴. Este decreto regula las actividades que puedan tener factores de riesgo por consumo de alimentos, entre ellos están las fábricas de alimentos que deben contar con su sistema de control y aseguramiento de la calidad del producto, el cual debe ser preventivo, cumpliendo con todas las etapas de procesamiento del alimento, desde su obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución del producto terminado.
- Decreto 612 de 2000, este decreto reglamenta una parte del régimen de registros sanitarios automáticos o inmediatos, adicional dictan otras disposiciones como el control que se debe seguir luego de tener el registro sanitario, la vigencia de los registros y sus renovaciones, la publicidad e inspección y vigilancia.”²⁵
- Ley 9 de 1979, título 5 “Código Sanitario Nacional”²⁶, este título está relacionado a los alimentos, y las diferentes normas que deberán aplicar desde los que elaboran

²³ (Codigo, 1971)

²⁴ (Ministerio, 1997)

²⁵ (Invima, 2000)

²⁶ (Ministerio, 1979)

los alimentos, los comercializan y transportan el producto final, los requisitos para su funcionamiento, los equipos adecuados para utilizarlos, entre otros.

- Constitución política de Colombia, art. 65²⁷, habla de la protección del Estado para la producción de alimentos y la prioridad que tendrá para todas las áreas que se relacionen en su desarrollo desde la adecuación de las tierras hasta la infraestructura.
- Constitución política de Colombia, art. 333²⁸, habla de garantizar el fortalecimiento del desarrollo empresarial, “la empresa, como base de desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial”.
- Se tomará el Código de comercio en la mayoría de sus artículos, ya que está enfocado en todo el tema mercantil para la comercialización de los postres de este proyecto.²⁹

4.5 MARCO GEOGRÁFICO

El estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables a base de verduras esta ideada para ser desarrollada en el municipio de Facatativá Cundinamarca, el cual se encuentra situado geográficamente en el extremo occidental de la Sabana de Bogotá D.C. a 36 Km de la ciudad capital.³⁰

²⁷ Fuente especificada no válida.

²⁸ Fuente especificada no válida.

²⁹ (Presidente, 1971)

³⁰ (Orarbo)

5 LINEA DE INVESTIGACIÓN

Teniendo en cuenta el acuerdo 009 del 04 de junio del año 2023 del Consejo Académico “por el cual se adoptan las líneas translocales de la Universidad de Cundinamarca”, para la presente investigación tiene afinidad con las siguientes líneas:

5.1 LINEA TRANSLOCAL

Gestión, emprendimiento, organizaciones sociales del conocimiento y aprendizaje.

5.2 LINEA COMPLEMENTARIA

Comunicación, sociedad, política, y cultural.

6 DISEÑO METODOLÓGICO

6.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El enfoque de investigación mixto consiste en la recopilación, análisis e integración de información tanto de manera cualitativa como cuantitativa.

El enfoque de investigación cuantitativo “consiste en recolectar y analizar datos numéricos. Este método es ideal para identificar tendencias y promedios, realizar predicciones, comprobar relaciones y obtener resultados generales de poblaciones grandes”, ³¹ quiere decir que se basa en tomar la opinión de las personas de una manera estructurada para que se puedan producir datos y estadísticas concretos que lo ayuden, lo que resultará en resultados estadísticos convincentes.

El enfoque de investigación cualitativo es un “proceso de investigación que busca la comprensión profunda de un fenómeno dentro de su entorno natural” ³² y se basa en diferentes técnicas de recopilación de datos se centran más en la comunicación que en los procedimientos lógicos o estadísticos. En esta investigación se realizarán encuestas para recopilar los datos necesarios para el desarrollo de esta, entonces es necesario este método de investigación para identificar las variables que arrojan los datos obtenidos.

Teniendo en cuenta estos conceptos se tomará el método de investigación mixto, porque las abarcan temas y técnicas necesarios para el desarrollo de este estudio de factibilidad.

³¹ ORTEGA, Cristina. QuestionPRO. [blog] Consultado el 22 de junio de 2023. Disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20es%20un,quantificar%20el%20problema%20de%20investigaci%C3%B3n>.

³² NARVAEZ, Marytere. QuestionPro, [blog] Consultado el 22 de junio de 2023 Disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-de-investigacion-cualitativo/>

6.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación utilizada va a ser aplicada y experimental, ya que, se centrará en la innovación de nuevos productos, lo que conlleva a experimentar el mercado y saber los gustos de la población a la que está enfocado, logrando tener resultados asertivos con actividades de prueba y error que logran la aceptación o adopción del producto en condiciones como la competitividad, la disponibilidad y la demanda, estableciendo así directrices e impulsando la investigación hacia el éxito.

6.3 FUENTES DE INVESTIGACIÓN

La fuente de investigación primaria contiene información nueva y original porque son fuentes de personas o actores directamente involucrados, como encuestas, degustaciones o entrevistas.

La fuente de investigación secundaria contiene información de otras investigaciones o documentos que se encuentren, los cuales ayudarán al análisis de factibilidad del proyecto³³.

De acuerdo con el enfoque propuesto, se utilizarán las dos fuentes primarias y secundarias, con el fin de consolidar la información y profundizar el estudio de factibilidad.

6.4 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas de investigación permiten recolectar la información necesaria para resolver el problema planteado en la investigación, en este estudio de factibilidad se utilizarán las encuestas, análisis documental, observación y estadísticas, ya que, son unas de las herramientas más asertivas para obtener los resultados esperados.

³³ ARETAGA, Gabriel. Testsiteforme. Consultado el 22 de junio de 2023. Disponible en: <https://www.testsiteforme.com/fuentes-primarias-y-secundarias/>



ENCUESTA

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

FECHA: _____ EDAD: _____ BARRIO: _____

INSTRUCCIONES:

El siguiente cuestionario permitirá establecer parámetros de evaluación para el:
**"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES
SALUDABLES EN FACATATIVÁ"**

Agradezco su sinceridad en las respuestas suministradas, su opinión es muy importante para el desarrollo del estudio.

1. En que rango se encuentra:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| a. Menor de 18 años | c. Entre 27 a 59 años |
| b. Entre 18 a 26 años | d. Mayor de 60 años |

2. ¿Podría indicarnos que tanto le gustan los postres?

- | | |
|--------------|---------|
| a. Demasiado | c. Poco |
| b. Mucho | d. Nada |

3. ¿En qué se fija usted al momento de comprar un postre?

- | | |
|-----------------|--------------|
| a. calidad | d. Otro, |
| b. precio | ¿Cuál? _____ |
| c. presentación | |

4. ¿con que frecuencia consume algún tipo de postre?

- | | |
|----------------|----------------|
| a. Diariamente | c. Mensual |
| b. Semanal | d. Pocas veces |

5. ¿Con que frecuencia consume verduras?

- a. Diariamente
- b. Semanal
- c. Mensual
- d. Pocas veces

6. ¿Qué verdura le gusta más?

- a. Zanahoria
- b. Remolacha
- c. Espinaca
- d. Calabaza

7. ¿Por qué consumiría postres saludables a base de verduras?

- a. Alguna enfermedad
- b. por gusto
- c. por cuidar su salud
- d. curiosidad

8. Teniendo en cuenta su percepción, la novedad y la calidad del producto, ¿qué precio estaría dispuesto a pagar por adquirir un postre saludable?

- a. Menos de \$2.500
- b. Entre \$2.500 y \$3.000
- c. Entre \$3.000 y \$4.500
- d. Más de \$4.500

9. ¿Qué tipo de postre le gusta más?

- a. Torta o mantecada
- b. Ches cake
- c. Flan
- d. mousse

10. ¿En qué presentación consume los postres?

- a. Personal
- b. Familiar

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

7 ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ASPECTOS MACROAMBIENTALES

7.1.1 MATRIZ PESTEL

En esta matriz se analizan los aspectos legales para determinar cómo se puede ver afectada la forma de trabajo de las empresas. Teniendo en cuenta que se incluyen las políticas de salud, los riesgos laborales, los derechos del consumidor y la normatividad laboral.

Esto conlleva a que la empresa tome decisiones estratégicas con base a la información analizada para el desarrollo su actividad o la elaboración de un producto o servicio al mercado.

Tabla 1 Matriz Pestel

FACTOR	DETALLE	IMPACTO		
		POSITIVO	INDIFERENTE	NEGATIVO
Político	El programa de gobierno se adecua a las necesidades empresariales		X	
	Las elecciones de alcaldes y gobernadores no supone un beneficio ni un riesgo para el mercado			X
	Planeacion de tratados comerciales relacionados con el libre mercado			X
	Estabilidad social			X
Económico	Devaluación de la moneda		X	
	Tasas de empleo			X
	Tasas de interes		X	
	Crecimiento economico	X		
Social	Nivel de vida de la población	X		
	Hábitos de consumo	X		
	Crecimiento poblacional	X		
	Culturas	X		
Tecnológico	Nuevas tecnologías	X		
	Robo información electrónica		X	
	Redes sociales	X		
	Automatización de los procesos de producción	X		
Ambiental	Tratamientos de Residuos		X	
	Licencia ambiental	X		
Legal	Legislaciones	X		
	Decretos	X		
	Normas	X		

Elaborado: por autores

7.2 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

7.2.1 USOS

Los postres proporcionan una sensación de satisfacción y placer en lo general se consume después del almuerzo, pueden ser deliciosos y también saludables, sobre todo cuando no son elaborados por la fabricación industrial, sino de manera casera.

Además de que al ser elaborados con ingredientes saludables como lo son las verduras, generarían un mayor impacto en el mercado porque no afectarían la salud de los consumidores.

7.2.2 PRESENTACIÓN

Tabla 2 Presentación del postre

TAMAÑO	PRESENTACIÓN
FAMILIAR	
	
PERSONAL	
	

Elaborado: por autores

En la tabla anterior se puede observar dos tipos de presentaciones que tendrán los postres que se desean elaborar para vender en la ciudad de Facatativá, donde se encuentra el tamaño personal y tamaño familiar, en base a que estas dos presentaciones son las más comunes y fácil acogida para el público.

7.2.3 COMPOSICIÓN

La mayoría de los postres saludables son elaborados con lácteos, ya que la consistencia que deben tener lo requiere, entonces hacen parte del grupo de carbohidratos simples, puesto que este nutriente predomina. Adicional contiene proteínas y pocas grasas. Tiene un aporte con vitaminas (D, A, B) y minerales como el fósforo, calcio y sodio propios de los derivados lácteos.

Los postres naturalmente se conocen por su alto nivel en azúcares, lo cual hace que se deba moderar su consumo, ya que por ser saludables no significa que puedan consumirse en mayor cantidad y frecuencia. No obstante, contiene menos azúcares que los postres tradicionales, por lo que hace que este producto sea innovador.³⁴

- Composición nutricional por cada 100g

Tabla 3 Composición nutricional del postre

Calorías:	93 Kcal
Proteínas:	3.8 g
Grasas Totales:	1.6 g
Saturadas:	1 g

³⁴ (Soldano)

Insaturadas:	0.6 g
Carbohidratos:	16 g
Azucares Simples:	8 g
Fibra:	1.3 g
Sodio:	110 mg

Elaboración de autores, información tomada de Fit Nutrición y Entrenamiento

7.3 DELIMITACION Y DESCRIPCION DEL MERCADO

7.3.1 DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA

El municipio de Facatativá se encuentra localizado en el Departamento de Cundinamarca, es un municipio con una superficie de 16.000 hectáreas, altitud de 2.586 mt de altitud, se encuentra ubicada en el centro de Colombia sobre la cordillera occidental.³⁵

Sus límites y coordenadas geográficas son:

Latitud: 4.817

Longitud: -74.367

Latitud: 4° 49' 1" Norte

Longitud: 74° 22' 1" Oeste

Población 107 452 habitantes

³⁵ (2023)

Densidad de población del municipio de Facatativá 671,6 hab/km²

7.3.2 VÍAS DE ACCESO

Aéreas: Cuenta con una cercanía al aeropuerto de Bogotá la cual le otorga una gran ventaja, al encontrarse a 45 minutos del municipio donde se pueden encontrar cualquier tipo de conexión nacional e internacional.³⁶

Terrestres: Facatativá cuenta con acceso desde Bogotá D.C. por la calle 13 o por la calle 80, vías que se encuentran en buen estado y en adecuaciones para su mejoramiento. Desde otras zonas, tiene acceso por el municipio de Villeta, vía que lo comunica con el departamento del Tolima y Caldas.³⁷

7.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para identificar la demanda se tomó como referencia principal la población del municipio de Facatativá en general el cual es el objeto de estudio, ya que este producto está destinado para todas las edades y clases sociales.

Esto debido a que en la mayoría de los núcleos familiares están confirmados por personas de todas las edades y dicho producto será de fácil acceso y consumo para las mismas.

7.4.1 ESTIMACIÓN DE LA MUESTRA

³⁶ (Alcaldía de Facatativá)

³⁷ (Alcaldía de Facatativá)

7.4.1.1 TIPO DE MUESTREO

El tipo de muestreo a utilizar en este proyecto será el probabilístico, ya que este consiste en recoger muestras en determinada población donde los individuos tienen la misma oportunidad de ser seleccionados o en este caso encuestados.

7.4.1.2 MÉTODO DE MUESTREO

El método de muestreo que se utilizará en este proyecto será el aleatorio simple, porque se toma una parte de la población a estudiar como representante, sobre la cual saldrán los datos a indagar y así mismo ser más asertivos al momento de recopilar la información.

7.4.2 MUESTRA DEFINITIVA

Para llevar a cabo la recolección de información se diseñó una encuesta luego de recolectar la información, con los datos necesarios para poder resolver algunos interrogantes, en este caso se entrevistaron a 100 personas del municipio de Facatativá de diferentes sectores y de todas las edades, en la cual se obtuvieron los siguientes resultados.

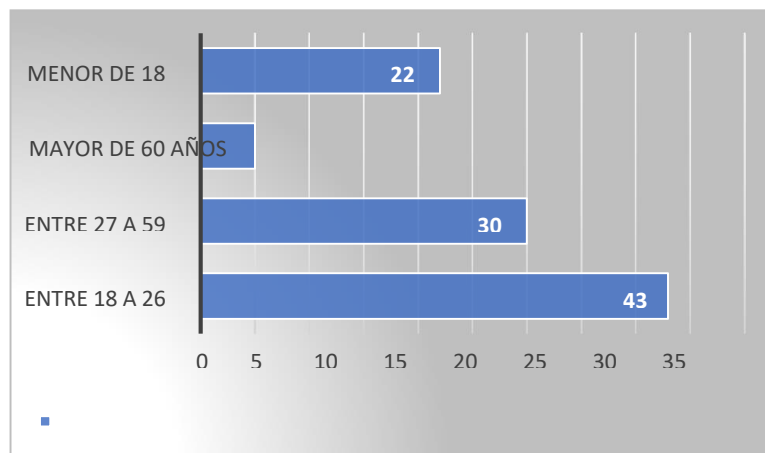
7.4.3 TABULACIÓN DE INFORMACIÓN

- Rango de edades

A continuación, se puede evidenciar según el diagrama de barras que la población de Facatativá tiene más habitantes en el rango de 18 a 26 años con un 43%, sigue con un rango de 27 a 59 años con un 30%, posterior rango menor de 18 años con un

22% y finalmente los mayores de 60 años con un 5%. Ella quiere decir que el mercado estará más enfocado a las personas de edades entre los 18 y 26 años, una población que debe iniciar a cuidar su salud desde joven.

Ilustración 2 ¿En qué rango de edad se encuentra?

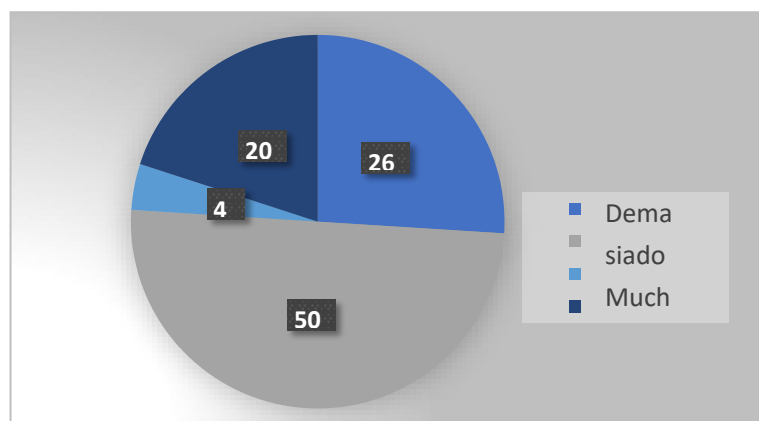


	Entre 18 a 26 años	Entre 27 a 59 años	Mayor de 60 años	Menor de 18 años
Total	43	30	5	22

Elaborado por autores

- ¿Qué tanto le gustan los postres?

Ilustración 3 ¿Qué tanto le gustan los postres?



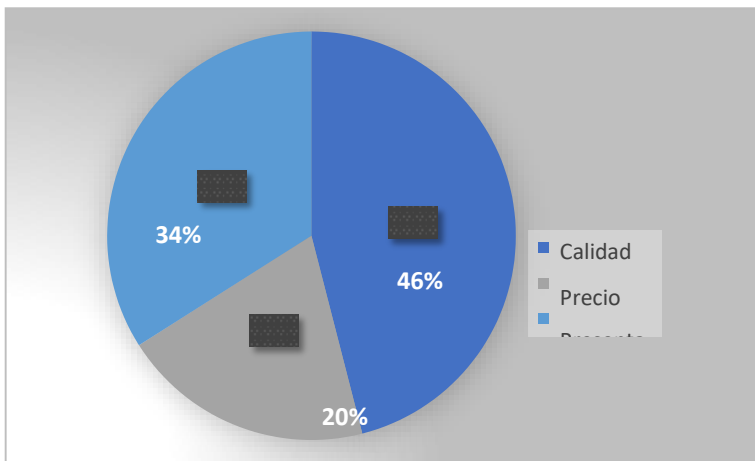
Elaborado por autores

Aquí se puede evidenciar que a la mayoría les gustan los postres, solo un 4% de los encuestados manifiestan que no les gustan, los demás así sea un poco o demasiado comparten este gusto, algo factible para este proyecto porque sabe que es un producto que le gusta a los posibles clientes y tiene más probabilidades de éxito

- ¿En qué se fija usted al momento de comprar un postre?

Esta grafica hace evidente que la mayoría de las personas del municipio de Facatativá en este caso un 46% se fijan en el tema de la calidad del producto al momento de adquirirlo, el 34% de ellos se fijan más en su presentación o de otra manera cuando ven algo que les gustan lo compran, y muy pocas personas en este caso un 20% se fijan en el precio.

Ilustración 4 ¿En qué se fija usted al momento de comprar un postre?

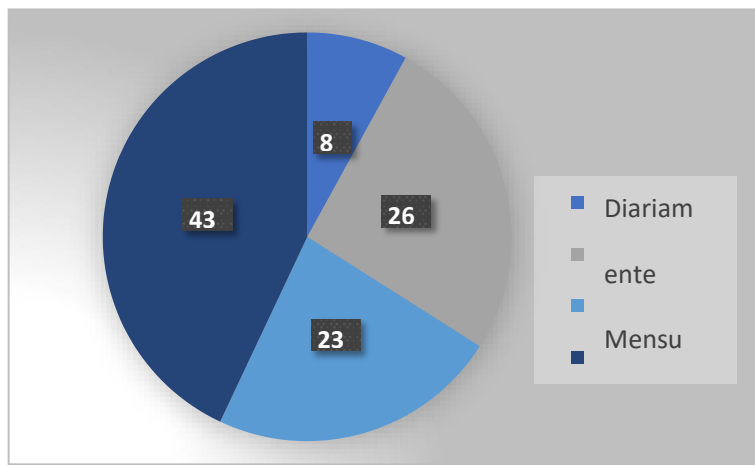


Elaborado por autores

- ¿Con que frecuencia consume algún tipo de postre?

Los habitantes de la población en estudio suelen consumir postres de manera semanal, según los resultados obtenidos en la encuesta corresponde a un 43%, posteriormente están nivelados los que consumen postres e manera mensual con un 36% y lo que muy pocas veces lo hacen con un 23%, finalmente solo un 6% de la población consume postres de forma diaria.

Ilustración 5 ¿Con que frecuencia consume algún tipo de postre?

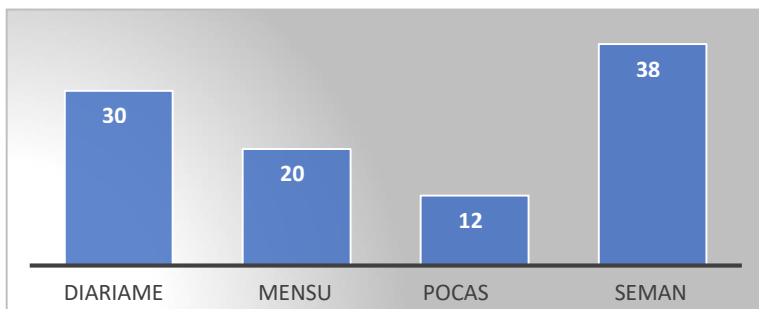


Elaborado por autores

- ¿Con que frecuencia consume verduras?

Es gratificante ver los resultados de esta encuesta y ver que los habitantes del municipio de Facatativá tienen en sus hábitos el consumo de verduras, un 38% consume verduras de manera semanal que es un plus amplio para el proyecto ya que si tienen costumbre de comer verduras y les gusta no será impedimento para adquirir el mismo. El 30% lo hace de manera diaria que es aún mejor y el 20% y 12% no lo hace tan constantemente, pero las consume.

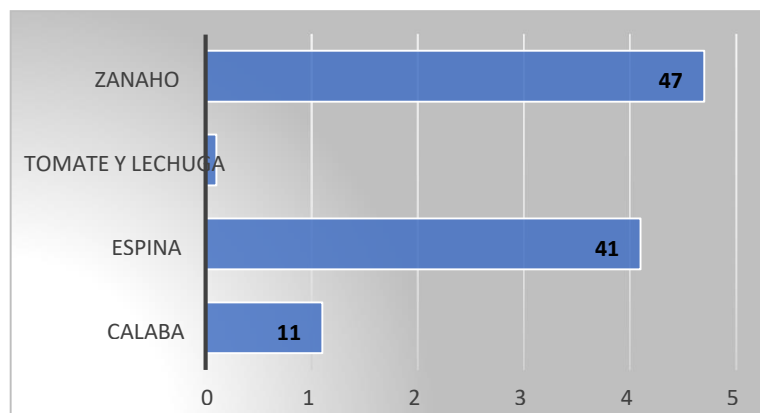
Ilustración 6 ¿Con qué frecuencia consume verduras?



Elaborado por autores

- ¿Qué verdura le gusta más?

Ilustración 7 ¿Qué verdura le gusta más?



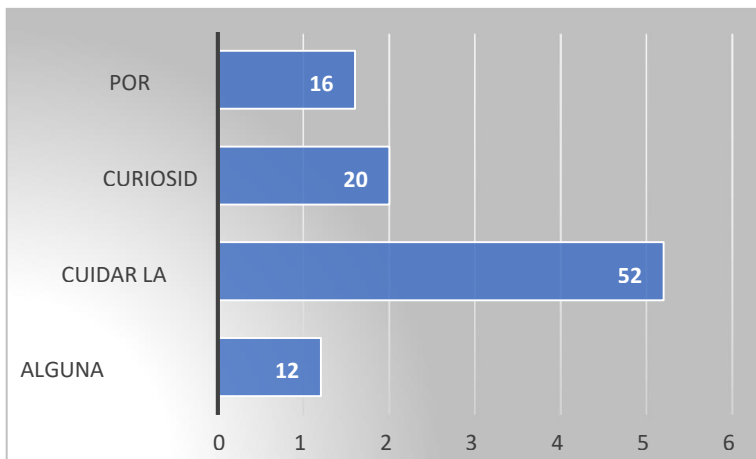
Elaborado por autores

Estos resultados ayudan a saber que sabores o que verduras implementar en los postres según los gustos de la población de Facatativá, a la mayoría con un 47% les gusta la zanahoria, al 41% de ellos les agrada más la espinaca, un rango más pequeño con un 11% les gusta la calabaza y finalmente uno de ellos aportó que le gusta más la lechuga y el tomate.

- ¿Por qué consumiría postres saludables a base de verduras?

Más de la mitad de las personas encuestadas, para ser más exactos un 52%, dice que consumiría postres saludables para cuidar la salud, lo que hace que sea más efectivo el proyecto por el hecho de que las personas actualmente buscan cuidar de si mi mismos y esta es una gran opción para hacerlo. También contamos con un 20% que dice que, por curiosidad, 16% por gusto y un 12% por alguna enfermedad que en este caso ya es más para las personas mayores

Ilustración 8 ¿Por qué consumiría postres saludables a base de verduras?

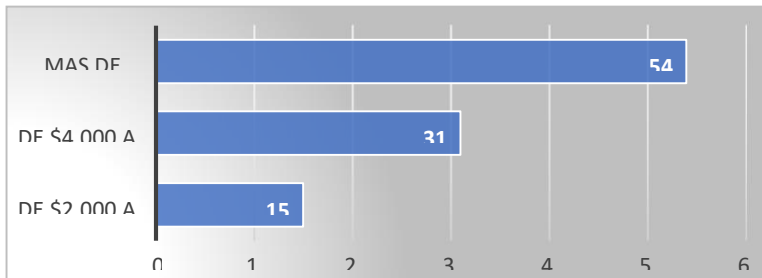


Elaborado por autores

- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por adquirir un postre saludable?

Lo que se puede deducir según la gráfica arrojada es que las personas en su mayoría están dispuestas a pagar bien por un producto que les asegure cuidar su salud, en este caso el 54% de ellas afirma que pagaría más de \$5.000 por uno de los postres, el 31% pagaría de \$4.000 a \$5.000, el 15% de \$2.000 a \$3.500 y ninguno opto por la opción de menos de \$2.000

Ilustración 9 ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por adquirir un postre saludable?

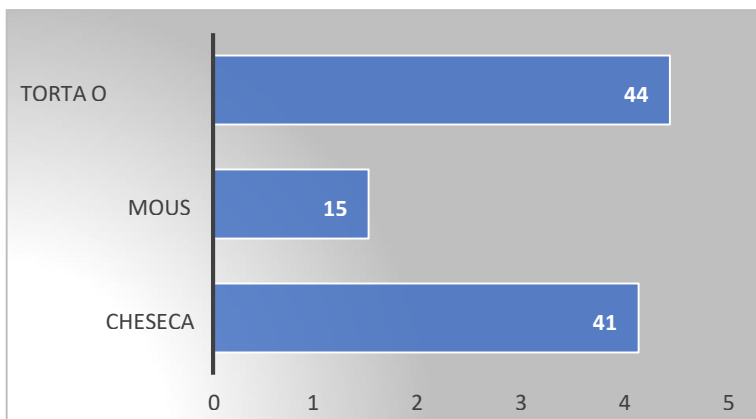


Elaborado por autores

- ¿Qué tipo de postre le gusta más?

Las tortas o mantecadas son los postres más adquiridos por la población en estudio ya que el 44% de ellos afirman su gusto por ellas, el 41% confirma que le gusta más el cheesecake que es una opción llamativa a la hora de la compra y por último el 15% dice que prefiere el mousse.

Ilustración 10 ¿Qué tipo de postre le gusta más?

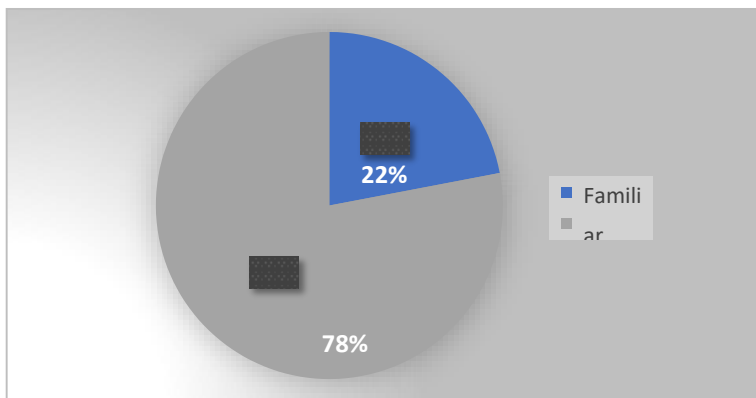


Elaborado por autores

- ¿En qué presentación consume los postres?

En esta pregunta, solo se tomaron dos opciones de presentación que se consideraron las más adquiridas, en este caso la población encuestada dijo que prefiere la presentación en tamaño personal con un 78% y el 22% restante dice que lo consume en tamaño familiar.

Ilustración 11 ¿En qué presentación consume los postres?



Elaborado por autores

7.4.4 ANÁLISIS GLOBAL

Se tomó una muestra poblacional en el municipio de Facatativá durante el tercer trimestre del presente año, dirigido a todas las personas habitantes del mismo, para realizar un análisis de las diversas variables por medio de estadísticas que pueden ayudar a la implementación de la empresa de fabricación y comercialización de postres saludables en el municipio de Facatativá.

En total se abarcaron 41 barrios del municipio en cuestión entre los cuales se encuentran:

Tabla 4 Barrios del Municipio de Facatativá

	BARRIO
1	Girasoles
2	Alicante
3	Amarilo
4	Arboleda
5	Batallon
6	Berlin
7	Bosa
8	Brasilia
9	Cartagenita
10	Centro
11	Chico
12	Ciudadela parque
13	Conjunto Geranios Reservado
14	Conjunto residencial villa alba
15	Copihue
16	Dos caminos
17	Esmeralda
18	Girardot
19	Juan Pablo
20	La campiña
21	La paz
22	La pepita
23	Las Lajas
24	Las quintas
25	Los laureles
26	Manablanca
27	Monarcas
28	Portal de Maria
29	Prado cartagenita
30	Remanso el cacique
31	San Benito
32	San carlos
33	SAN FRANCISCO
34	San rafael
35	Santa isabel
36	Tierra linda
37	Tisquesusa
38	Villa alba
39	Villa San Jonia
40	Villas de manjui
41	Senderos

Elaborada por autores

El trabajo de campo realizado en esta investigación apor to a la conclusión de que los habitantes de este municipio ya están implementando en sus rutinas y vida diaria el consumo de verduras y están dispuestos e interesados en adquirir postres saludables que le aporten al cuidado de su salud, porque la mayoría de los postres que hay comercialmente tienen exceso de azúcares.

A continuación, se relaciona una tabla con los resultados globales y respuestas que tuvieron mayor porcentaje de relevancia en la encuesta realizada a la población en estudio.

Tabla 5 Respuestas relevantes de la encuesta

PREGUNTA	RESPUESTA	TOTAL
¿Con que frecuencia consume verduras?	Semanal	38
En que rango de edad se encuentra:	Entre 18 a 26 años	43
¿Podría indicarnos que tanto le gustan los postres?	Mucho	50
¿En qué se fija usted al momento de comprar un postre?	Calidad	46
¿Con que frecuencia consume algún tipo de postre?	Semanal	43
¿Qué verdura le gusta más?	Zanahoria	47
¿Por qué consumiría postres saludables a base de verduras?	Cuidar la salud	52
¿Qué tipo de postre le gusta más?	Torta o mantecada	44
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por adquirir un postre saludable?	Mas de \$5.000	54
¿En qué presentación consume los postres?	Personal	78

Elaborado por autores

7.4.5 ESTIMACIÓN DE VENTAS

De acuerdo con el promedio de los últimos 5 años de la población en el municipio de Facatativá se estiman las ventas anuales de acuerdo a la venta de postres, en relación al porcentaje de frecuencia con que lo consumen y el gusto por este producto.

Tabla 6 Estimación de ventas

VENTAS ESTIMADAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	C
PORCENTAJE DE ESTIMACION	4.58%	4.58%	4.58%	4.58%	4.58%
VENTAS	43,313	45,297	47,371	49,541	51,810
PRECIO	7,000	7,321	7,656	8,007	8,373
TOTAL INGRESOS	\$ 303,191,000	\$ 331,599,281	\$ 362,669,351	\$ 396,650,614	\$ 433,815,840

Elaborado por Autores

7.5 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Con la información que se logró recolectar por medio de la encuesta y las estadísticas arrojadas, podemos evidenciar que el consumo de postres es alto, pero no el consumo de verduras, el poder convertir un postre en un alimento saludable.

7.5.1 PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Para proyectar el crecimiento de la producción de los postres se tomará como base la tasa de crecimiento poblacional anual que proporciona el DANE del 1,82% y con ella y estimará el crecimiento de la oferta en los próximos 5 años, adicionando los resultados obtenidos en la encuesta anterior.

Tabla 7 Tabla de crecimiento poblacional

AÑO	1	2	3	4	5
PERSONAS	166.588	169.620	172.707	175.850	179.051
INCREMENTO	1,82%	1,82%	1,82%	1,82%	1,82%

Elaborado por autores

7.6 COMPETENCIA

Para recopilar la información que permitió realizar el análisis de la competencia que se tiene respecto a este producto, se realizó trabajo de campo y recolección de información por páginas web, dado que en Facatativá no se encontraron empresas o negocios de esta actividad, se tomaron las empresas con mayor nivel de reconocimiento en el Distrito Capital y la sabana de Occidente.

7.6.1 Identificación y ubicación de la competencia

Tabla 8 Identificación y ubicación de la competencia

TIPO DE SOCIEDAD	ORGANIZACIÓN
Persona Jurídica	Xocolat & More
Persona Natural	Mora Mía
Persona Natural	Magro by Capresit
Persona Jurídica	Natutivo
Persona Jurídica	Philippe
Persona Jurídica	Ser Fit y algo mas

Elaborado por autores

Basándonos en esta información suministrada adicionaremos las ubicaciones y algunos de los productos más relevante de cada una de ellas, para así conocer más a fondo lo que ofrece la competencia.

Tabla 9 Información acerca de la competencia

ORGANIZACIÓN	UBICACIÓN	PRODUCTOS
Xocolat & More	4 sedes en Bogotá D.C.	Brownies Cheesecake Tortas Brazo de reina Pan
Mora Mía	Bogotá D.C	Pan

		Tortas
		Galletas
		Frutos secos
Magro by Capresit	Fusagasugá	Alfajor
		Galletas
		Tortas
		Brownies
Natutivo	Bogotá D.C	Tortas
		Brownies
		Arroz con leche
		Donas
		Arepas
		Galletas
		Cheesecake
Philippe	2 sedes en Bogotá D.C	Tortas
		Pan
		Tiramisú
		Galletas
		Cheesecake
Ser Fit y algo mas	Bogotá D.C	Tortas
		Alfajores

Brownies
 Galletas
 Tres leches
 Flan
 Mousse

Elaborado por autores

7.7 ANÁLISIS DE LOS PRECIOS

Bajo el método de observación y recopilación a través de página web en los catálogos de cada una de las organizaciones encontradas, se pudo obtener los datos relacionados a continuación, donde se observa que estos establecimientos manejan ventas para postres en presentación familiar, los cuales oscilan entre \$15.000 el más económico siendo las galletas y \$150.000 el más costoso siendo el Cheescake.

Tabla 10 Análisis de precios

ORGANIZACIÓN		PRODUCTO					
		Cheescake		P		Galletas	
Yocolet &	Fam	\$	150.000	\$	30.	\$	-
Mora Mía	Familiar	\$	55.000	\$	000	\$	
Macro by	Familiar	\$	60	\$		\$	15.00
Natutivo	Familiar	\$	72	\$	100.000	\$	25.
Dhilippe	Familiar	\$	73	\$		\$	0
Ser Eit y	Familiar	\$	60	\$		\$	

Elaborado por autores basado en páginas web de organizaciones

7.8 COMERCIALIZACIÓN

Las empresas de postres saludables que se investigaron cuentan con establecimiento de comercio propio lo cual hace que su comercialización sea de manera directa, algunas con más de 1 sucursal en diferentes sectores del Distrito Capital o Sabana de Occidente.

Adicional todas cuentan con página web, permitiéndoles tener un mayor reconocimiento y confianza hacia los consumidores, con la opción de enviar sus productos a domicilio fidelizando sus clientes.

Tabla 11 Información de las empresas comerciales

ORGANIZACIÓN	UBICACIÓN	PRODUCTOS
Xocolat & More	4 sedes	Pagina web
Mora Mía	1 sede	Pagina web
Magro by Capresit	1 sede	Pagina web
Natutivo	1 sede	Pagina web
Philippe	2 sedes	Pagina web
Ser Fit y algo mas	2 sedes	Pagina web

Elaborado por autores

7.9 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

- Durante los estudios realizados se pudo evidenciar que en Facatativá no hay empresas o negocios con esta idea de producto y que esto es una gran oportunidad para poderlo llevar a cabo.
- Según la encuesta realizada se puede afirmar que la mayoría de los habitantes del municipio de Facatativá consumen verduras y están interesados en adquirir postres saludables para cuidar de su salud.
- Las organizaciones que se consideran competencia se enfocan más en la venta de productos en la presentación familiar, y sus rangos de precios son un poco altos

para lo que los habitantes de Facatativá están dispuestos a pagar, esto nos favorece ya que al tener precios más asequibles pueden optar por comprar estos productos.


8 PLAN DE MARKETING

8.1 OBJETIVO

DELICIAS SALUDABLES S.A.S. tiene como actividad comercial la fabricación y comercialización de postres saludables en el Municipio de Facatativá Cundinamarca, enfocado a satisfacer necesidades las personas que viven allí, abarcando todas las edades, ya que no se estipula un rango de edad necesario para adquirir este producto, además de que se considera como parte de la dieta cotidiana de todas las personas. Cuenta con la maquinaria especializada para el desarrollo de la producción de los postres saludables de manera efectiva y eficaz, y así mismo generar confianza al cliente con productos de alta calidad.

8.2 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Tabla 12 Características generales del producto

CARACTERISTICAS GENERALES	
NOMBRE	DELICIAS SALUDABLES S.A.S.
MUNICIPIO	Facatativá
DEPARTAMENTO	Cundinamarca
CONSUMIDORES	Es asequible para todas las personas sin importar rango de edad
CARACTERISTICAS FISICAS	
PRESENTACIÓN	Tamaño personal y familiar
PRECIO	Varia por el sabor y la presentación
PESO	250 gr
COLOR	Deprende de la verdura
CARACTERISTICAS TECNICAS	
LOGO	
MATERIA PRIMA	Harina de avena, vegetales, azúcar dietético, polvo de hornear, huevos, mantequilla y vainilla natural.
VIDA ÚTIL	La vida útil de los postres es de 1 a 5 días
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	La refrigeración adecuada es de -12°C a -15°C.
SABORES	Zanahoria, remolacha, espinaca, calabaza, brocoli.

Elaborado por autores

8.3 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

Tabla 13 Segmentación del mercado

SEGMENTO	INDICADOR	DETALLE
GEOGRÁFICA	Pais	Colombia
	Departamento	Cundinamarca
	Municipio	Facatativá
DEMOGRÁFICA	Género	Todos
	Ocupación	Todas las ocupaciones
PSICOGÁFICA	Estrato	Todos los estratos
	Edad	Todas las edades
SOCIOECONÓMICO	Nivel económico o rango salarial	No tiene un rango, ya que es asequible a todos

Elaborado por autores

8.4 PRECIOS

Para lograr determinar el precio de los postres saludables que se elaboraran, tomando los resultados del estudio anteriormente realizado, teniendo en cuenta el enfoque de este, siendo asequible a toda la población sin limitaciones de edad o estrato, se obtuvo el promedio de los precios que maneja la competencia y sobre ese se obtuvo el precio final. Evidenciando que son precios justos y están al alcance de la población estudiada.

Tabla 14 Precios

PRESENTACIÓN	PRODUCTOS			
	Cheesecake	Brownies	Tortas	Galletas
Familiar	\$ 150.000	\$ 55.000	\$ 100.000	\$ -
Familiar	\$ 80.000	\$ -	\$ 100.000	\$ 15.000
Familiar	\$ 60.000	\$ 50.000	\$ 80.000	\$ 20.000
Familiar	\$ 72.000	\$ 60.000	\$ 90.000	\$ 30.000
Familiar	\$ 73.000	\$ 50.000	\$ 80.000	\$ 20.000
Familiar	\$ 60.000	\$ 28.000	\$ 70.000	\$ 30.000
PROMEDIO	\$ 82.500	\$ 40.500	\$ 86.667	\$ 19.167
PRESENTACIÓN	PRODUCTOS			
	Cheesecake	Brownies	Tortas	Galletas
Familiar	\$ 83.000	\$ 41.000	\$ 87.000	\$ 20.000
Personal	\$ 7.000	\$ 3.000	\$ 7.000	\$ 2.000

Elaborado por autores

8.5 CANAL DE DISTRIBUCIÓN

DELICIAS SALUDABLES S.A.S. tendrá como canal de distribución el método de distribución directa, ya que se tendrá un local comercial en el cual se realizará la venta directa al cliente o consumidor final, se puede evidenciar con el siguiente esquema representado a continuación.

Ilustración 12 Canal de distribución



8.6 COMUNICACIÓN

Para poder impulsar y aumentar las ventas del producto estudiado, teniendo en cuenta el objetivo que es atraer clientes y lograr tener reconocimiento por los mismos se elaboraron una serie de estrategias para llevarlo a cabo, las cuales se mencionan a continuación.

8.6.1 Estrategias

- Elaborar una página web, la cual tenga toda la información de los productos y la empresa.
- Crear cuentas en las redes sociales más usadas como lo son Facebook e Instagram con el fin de tener un contacto más cercano con el cliente.
- Elaborar tarjetas de presentación o volantes informativos, con el fin de distribuirlos en los diferentes barrios del Municipio de Facatativá y lograr captar más clientes.
- Realizar promociones por lo menos una vez al mes para lograr tener más ventas.

8.6.2 Presupuesto Publicidad

Tabla 15 Presupuesto de publicidad

PUBLICIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VOLANTES	250.000	262.500	280.875	300.536	321.574
TARJETAS	100.000	105.000	112.350	120.215	128.630
LETRERO LOCAL	500.000	-	-	-	-
PENDONES	300.000	315.000	337.050	360.644	385.889

Elaborado por autores

9 ESTUDIO TÉCNICO

9.1 OBJETIVO

A partir de los resultados obtenidos en el estudio de mercado realizado se elabora un estudio técnico para lograr tomar decisiones respecto al tamaño del proyecto, junto con su localización, logística de la planta y distribución, adicionando equipos e instrumentos que serán utilizados.

9.2 FACTORES QUE DETERMINAN EL TAMAÑO DEL PROYECTO

Algunos de los factores que ayudan a determinar el tamaño del proyecto son:

9.2.1 Mercado

En el municipio de Facatativá la demanda de los postres saludables es poca lo que representa factibilidad para la creación de la empresa DELICIAS SALUDABLES SAS. En cuanto al mercado es muy bueno puesto que, con la información obtenida durante la investigación, se determinó que el 80% de la población consume postre y la mayoría consume vegetales, lo que es favorable a la hora de adquirir el producto.

9.2.2 Recursos Financieros

Uno de los puntos más importantes a la hora poner en funcionamiento un negocio son los recursos económicos, que en muchas ocasiones no se logra conseguir y esto limita la oportunidad de negocio. Para la empresa DELICIAS SALUDABLES SAS. Se optará por realizar un financiamiento con el Banco Caja Social el cual en este momento tiene tasa de interés baja y esto ayuda para el pago, sin embargo, no solo se dispondrá de este crédito sino también una parte serán recursos propios y así lograr llevar a cabo este proyecto.

9.2.3 Mano de obra

Al momento de contratar el personal a trabajar, se tomará en cuenta la experiencia en el área de alimentos y así mismo el debido manejo para la manipulación de estos, así mismo con capacidades de atención al cliente para la venta en el local.

9.2.4 Materias primas

La empresa DELICIAS SALUDABLES SAS. Dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables en el municipio de Facatativá utilizará materia prima la cual se compone por vegetales, harina, crema de leche, leche deslactosada, azúcar dietético, polvo para hornear, galletas bajas en azúcar, entre otros. Los vegetales serán adquiridos en las veredas aledañas al municipio con el fin de apoyar el mercado campesino y con la certeza de que son 100% saludables y no están expuestos a procesos, en cuanto a los demás ingredientes se adquirirán en las diferentes tiendas distribuidoras del municipio.

9.3 LOCALIZACIÓN

9.3.1 Macro localización

La empresa DELICIAS SALUDABLES SAS. Dedicada a la fabricación y comercialización de postres saludables, estará ubicada en el municipio de Facatativá, ya que se evidencia que cuenta con número significativo de habitantes frente a los otros municipios de la sabana de Occidente, lo que ayuda a la facilitación en cuanto a la comercialización del producto, y cuenta con espacios que permiten realizar las debidas adecuaciones para llevar a cabo el proyecto y así mismo tener un local que cumpla con los requisitos necesarios para su funcionamiento.

9.3.2 Micro localización

La empresa DELICIAS SALUDABLES SAS estará ubicada exactamente en la zona sur-occidente del municipio de Facatativá, ya que, se tomó en cuenta que los precios de arrendamiento son más económicos y asequibles, además de que los espacios para realizar los productos son amplios y garantizados, este barrio se designa Los Monarcas y está ubicado al costado izquierdo de la avenida principal de acceso al municipio por la calle 13, entre las calles octava y novena.

Para tomar la decisión de esta micro localización además de basarnos en lo anterior mencionado, influye el fácil acceso de las diferentes vías y que allí tienen un mejor funcionamiento los servicios públicos. Todo lo anterior, hace que el municipio y el barrio destaquen y se conviertan en un factor determinante para que la producción de los postres saludables.

9.4 ANALISIS DEL PRODUCTO

9.4.1 Postre Cheesecake de vegetales

Tabla 16 Gramaje insumos cheesecake

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Queso crema	300	Gramos
Queso parmesano rallado	150	Gramos
Huevos	2	AA
Sal y pimienta negra	pizca	
zanahoria	100	Gramos
Tomates cherrys	150	Gramos
Azúcar	25	Gramos
Aceite de oliva virgen extra	25	ML
Vinagre de Manzana	1	ML

Elaborado por autores, basado en: <https://www.irenecocinaparati.com/cheesecake-de-verduras/>

Para iniciar con el postre, se cortará en trozos pequeños la zanahoria, si se desea se pueden hacer algunos cortes en julianas de la zanahoria para decorar al final. Se pondrá en un recipiente para horno la zanahoria en trozos con los tomates, el azúcar, el aceite y la cucharada de vinagre de manzana en el horno a 180° durante 30 minutos, cuando esté lista dejar enfriando.

Para realizar el relleno, se procederá a mezclar el queso crema, el queso parmesano rallado, los huevos, la pimienta negra y la sal y continuar batiendo hasta que quede todo integrado y se obtenga una masa brillante, luego añadir la verdura ya enfriada, dejar los tomates aparte para decorar la parte superior junto con los trozos de zanahoria en julianas.

Posteriormente se procede a calentar el horno a 180° y mientras se calienta, se rellena el molde con la mezcla y se alisa para que quede uniforme. Luego introducir la tarta y hornear durante 50 minutos. Si el horno calienta mucho es mejor cubrirla con papel de aluminio en la parte de arriba y así evitar que se quemé.

Finalmente se desmolda la tarta cuando este fría, y se decora con los tomates, los trozos de zanahoria en julianas y un poco de queso.

9.4.2 Postre torta de Zanahoria o Espinaca

Tabla 17 Gramaje Insumos Torta

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina de trigo	250	Gramos
Azúcar dietética	25	Gramos
Huevos	3	AA
Mantequilla	90	Gramos
Zanahoria	750	Gramos

Elaborado por autores basado en: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-torta-de-zanahoria-casera-9005.html>

Para iniciar con el proceso de las tortas de vegetales se debe batir la mantequilla hasta conseguir que quede bien cremosa, esta consistencia se puede conseguir batiendo a mano o con una batidora de varillas eléctrica, cabe recalcar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente, como se recomienda en la preparación de cualquier torta. La cantidad de azúcar es al gusto en este caso serán 25 gramos que es la medida recomendable, así como también el tipo de azúcar, pero por ser saludable se opta porque sea azúcar dietético, se añadirá el azúcar poco a poco al bol con la mantequilla y se bate de manera uniforme hasta que todos los ingredientes se integren bien.

Se procede a rallar toda la zanahoria y se mezcla con la crema de mantequilla y azúcar. Cuando se observe que la zanahoria está bien repartida por toda la mezcla, se inicia con la incorporación de los huevos uno a uno y se continúa batiendo hasta integrar los demás ingredientes.

Ya para terminar con la masa de la torta de zanahoria, se añade la harina tamizada y se integra haciendo movimientos envolventes, en este punto se puede usar harina preparada o añadir una pizca de polvo para hornear a la masa, luego se procede a vaciar la mezcla en un molde para horno previamente engrasado y se cocina la torta en un horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente o hasta que vea que ya está en su punto. Finalmente se saca la torta del horno y se deja reposar a temperatura ambiente.

9.4.3 Postre Brownie de calabacín o calabaza

Tabla 18 Gramaje insumos brownie

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Azúcar dietética	1 y media	Taza
Harina de trigo	2	Taza
Aceite vegetal	Media	Taza
Cacao en polvo sin azúcar	Media	Taza
Extracto de vainilla	2	Cucharadita
Bicarbonato de sodio	1 y media	Taza
Sal	1	Cucharadita
Nueces picadas	Media	Taza
Calabacín rallado	2	Taza

Elaborado por autores basado en: <https://www.allrecipes.com/recipe/25112/zucchini-brownies/>

Para iniciar con el proceso de los brownies se debe precalentar el horno a 175 grados centígrados y engrasar bien un molde para hornear de aproximadamente 9x13 pulgadas, se prosigue a ir mezclando el azúcar, el aceite y 2 cucharaditas de vainilla en un tazón grande hasta que estén bien mezclados. Luego se debe mezclar la harina, 1/2 taza de cacao, bicarbonato de sodio y sal en un recipiente aparte, se incorpora la mezcla de azúcar, el calabacín y las nueces y se extiende la masa uniformemente en el molde previamente engrasado.

Se introduce el molde en el horno precalentado hasta que la parte superior esté seca y los bordes hayan comenzado a separarse de los lados del molde, aproximadamente de 25 a 30 minutos, luego se saca del horno y se deja enfriar a temperatura ambiente unos 20 minutos.

Mientras tanto se procede a preparar el glaseado batiendo 6 cucharadas de cacao y mantequilla en un sartén a fuego medio-bajo hasta que quede suave y brillante y se deja enfriar. Por último, se mezcla el azúcar glass, la leche y 1/2 cucharadita de vainilla y se incorpora a la mezcla de cacao enfriada, se esparce sobre los brownies enfriados antes de cortarlos en cuadritos.

9.4.4 Postre galletas

Tabla 19 Gramaje insumos galletas

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Repollo	500	Gramos
Zanahoria	300	Gramos
Queso rallado	150	Gramos
Cebolla	100	Gramos
Mantequilla	100	Gramos
Huevos	2	AA
Harina de trigo	1	Taza
Leche deslactosada	Media	Taza
Bicarbonato de sodio	Media	Cucharadita

Elaborado por autores basado en: <https://okdiario.com/recetas/saludables-galletas-verduras-queso-7343924>

Para iniciar con la receta de este postre se debe lavar y picar el repollo, las zanahorias y la cebolla en trozos medianos y posteriormente cocinarlas en un sartén con un poco de agua, a fuego lento, hasta que se ablanden, aproximadamente por unos 15 minutos.

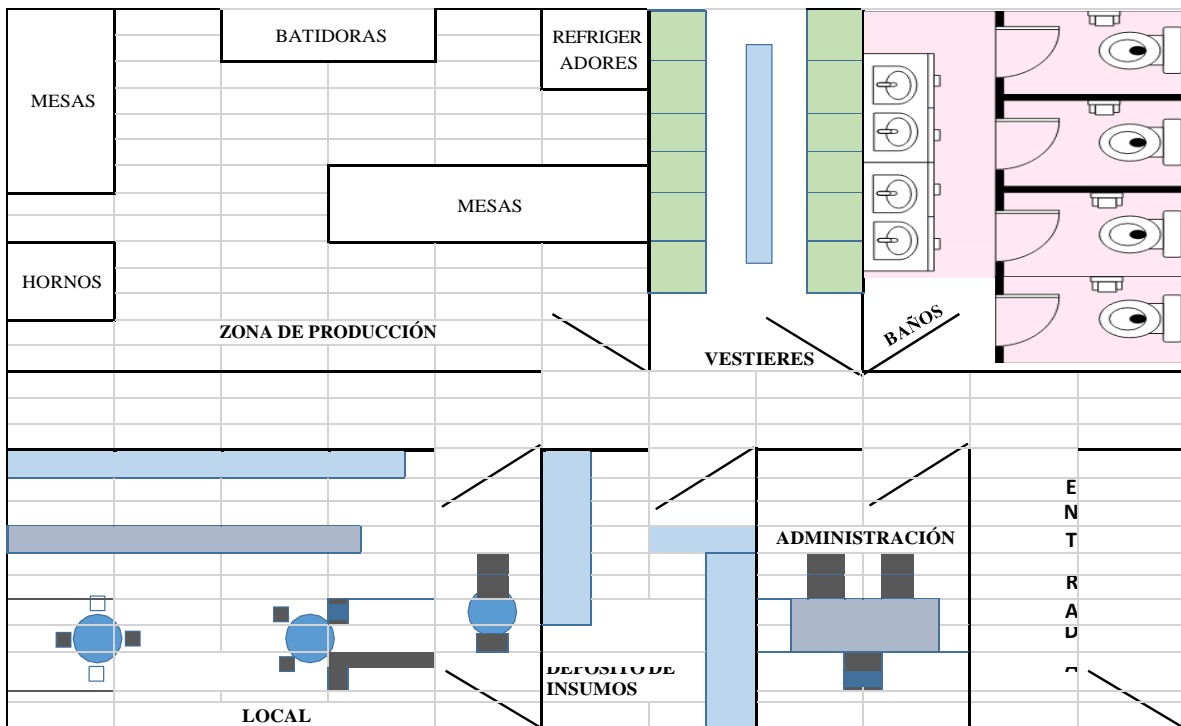
Pasado ese tiempo, se trituran en una procesadora, picadora o licuadora y se reserva. Luego, se procede a preparar la masa, poniendo en un bol la harina, la mantequilla ablandada, un huevo y una clara, reservando una yema de huevo para el final. Posteriormente se incorporan las verduras que se reservaron anteriormente, el queso rallado y el bicarbonato de sodio, para añadir suavidad y brillo a la masa. Luego de

mezclar bien se agrega la harina y se amasa hasta obtener una masa con una consistencia espesa.

Posteriormente se precalienta el horno a 200 °C, se unta un molde de horno con mantequilla, luego espolvorea harina y mueve el molde para eliminar el excedente o cubrirlo con papel mantequilla para que no se pegue. Luego en el molde agregue una cucharada de masa para formar las galletas. Se puede pasar con una brocha encima de cada galleta un poco de la yema que antes se reservó y se hornea durante 20 minutos o hasta que se doren, finalmente se dejan reposar a temperatura ambiente y están listas para consumir.

9.5 DIAGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

Tabla 20 Distribución de la planta



Elaborado por autores

9.6 INFRAESTRUCTURA

9.6.1 Maquinaria y equipo

A continuación, se relacionarán las diferentes opciones que se evidenciaron son las adecuadas y que garantizaran para el correcto desarrollo del proyecto en mención.

9.6.1.1 Batidora Industrial

Ilustración 13 Batidora Industrial



Fuente: Mercado libre <https://acortar.link/btNY4d>

- Características:
Luz indicadora LED azul alrededor de la perilla de velocidad
Estructura de transmisión de engranajes helicoidales
Nivel de ruido bajo: 76dB
Pies de goma antideslizantes

Especificación

Marca: Kuccu

Voltaje nominal: 120 V

Frecuencia nominal: 60 Hz

Potencia nominal: 660 W

- Precio: \$1.212.000

9.6.1.2 Horno Industrial

Ilustración 14 Horno Industrial



Fuente: Mercado libre <https://acortar.link/m7kHZZ>

- Características: el horno es fabricado frente en acero, con estructura en lámina pintado con horneable.
Medidas: 60 cm de frente x 80 cm de fondo x 100 cm de alto
Medidas internas: sirve para latas de 65 x 45 cm
Paredes de 5 cm con aislante de calor con fibra de vidrio
- Precio: \$700.000

9.6.1.3 Mesa Industrial

Ilustración 15 Mesa Industrial



Fuente: Homecenter <https://acortar.link/AiCzKR>

- Características: Modelo MOA120060
Material Acero inoxidable
Modelo: Moa120060
Dimensiones alto 90 centímetros
- Precio: \$1.679.900

9.6.1.4 Refrigerador Industrial

Ilustración 16 Refrigerador Industrial



Fuente: <https://agsaequipment.pe/producto/vr1ps-700v/>

- Características: Construido íntegramente en acero inoxidable 304.
Aislación de poliuretano de alta densidad libre de CFC.
Sistemas eléctricos con certificación CE.
Alta capacidad de almacenamiento.
Puerta abatible de vidrio templado.
Repisas regulables.
Enfriamiento por sistema de frío forzado.
Encendido automático de luz y evaporador al momento de abrir la puerta.
Sistema de cierre automático.
Diseño ergonómico.
Controlador Digital CAREL.
Presenta ruedas de alta resistencia para un cómodo desplazamiento, dos con freno.
Excelente presentación, ideal para comercio y cadenas Food Service.
Temperatura de trabajo -2°C a 8°C.
Refrigerante R404a.
Capacidad (Lts) 580.
Dimensiones (mm): 2135x685x845.
Potencia (w): 338.
Peso Neto (Kg): 140.
Peso Bruto (Kg): 160.
- Precio: \$3.000.000

9.6.1.5 Báscula Gramera

Ilustración 17 Báscula Gramera



Fuente: Mercado Libre <https://acortar.link/a1tzn7>

- Características: Báscula que permite leer y elegir entre gramos, mililitros, onzas y libras.
Es ligera y pequeña como para dejarla en una superficie pequeña, pero lo suficientemente grande como para pesar la mayoría de los alimentos.
Alta precisión: Está equipada con sensores de alta precisión para garantizar la precisión de pesaje para hornear.
Permite un máximo de 22.0 lbs de peso y 0.04 oz de desviación.
- Precio: 54.900

9.6.2 Presupuesto

Tabla 21 Presupuesto Maquinaria y Equipo

MAQUINARIA	PROVEEDOR	CANTIDAD	PRECIO
Batidora Industrial	Mercado Libre	2	\$ 2.424.000
Horno Industrial	Mercado Libre	2	\$ 1.400.000
Refrigerador Industrial	Equipamiento Gastronomico y comercial	1	\$ 3.000.000
Meson	Homcenter	2	\$ 3.359.800
Pesa	Mercado Libre	3	\$ 164.700
TOTAL			\$ 10.348.500

Elaborado por Autores

9.7 MANO DE OBRA DIRECTA

La mano de obra directa es la que está vinculada a la realización del trabajo físico y es la responsable de los procesos de producción de servicios o bienes y garantiza la terminación de un producto final, además de ser considerada como la más importante dentro de las organizaciones por su intervención en la fabricación y comercialización de los productos.

Tabla 22 Mano de obra directa

OPERARIO DE PRODUCCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
# EMPLEADOS	2	2	2	3	3
SUELDO X MES	\$ 1.160.000	\$ 1.213.128	\$ 1.268.689	\$ 1.326.795	\$ 1.387.562
DOTACION	\$ 200.000	\$ 209.160	\$ 218.740	\$ 228.758	\$ 239.235
AUX TRANSP. X MES	\$ 140.606	\$ 147.046	\$ 153.780	\$ 160.824	\$ 168.189
SALARIOS	\$ 27.840.000	\$ 29.115.072	\$ 30.448.542	\$ 47.764.628	\$ 49.952.248
AUX TRANSPORTE	\$ 3.374.544	\$ 3.529.098	\$ 3.690.731	\$ 5.789.649	\$ 6.054.815
PRESTACIONES	\$ 17.270.421	\$ 17.270.421	\$ 17.270.421	\$ 25.905.631	\$ 25.905.631
TOTAL	\$ 49.985.571	\$ 51.483.925	\$ 53.050.903	\$ 81.176.285	\$ 83.707.681

Elaborado por: Autores

9.8 COSTOS MENSUALES

Para el correcto funcionamiento de la empresa se requieren de los servicios públicos básicos, como lo son la energía, el agua, el gas natural y el internet, para ello se planteó un presupuesto anual del costo de estos.

Tabla 23 Presupuesto anual servicios públicos

SERVICIO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENERGIA	\$ 24.000.000	\$ 25.099.200	\$ 26.248.743	\$ 27.450.936	\$ 28.708.189
ACUEDUCTO	\$ 4.200.000	\$ 4.392.360	\$ 4.593.530	\$ 4.803.914	\$ 5.023.933
GAS NATURAL	\$ 1.800.000	\$ 1.882.440	\$ 1.968.656	\$ 2.058.820	\$ 2.153.114
INTERNET	\$ 2.400.000	\$ 2.509.920	\$ 2.624.874	\$ 2.745.094	\$ 2.870.819
TOTAL	\$ 32.400.000	\$ 33.883.920	\$ 35.435.804	\$ 37.058.763	\$ 38.756.055

Elaborado por autores

9.9 COSTO DE MATERIA PRIMA

Se elaboró una tabla con los costos de materia prima que tienen los diferentes insumos necesarios para la fabricación de los postres, a continuación, se relaciona:

Tabla 24 Costos materia prima e insumos

MATERIA PRIMA	PESO	UNIDAD	PRECIO	MARCA
CREMA DE LECHE	450	GRAMOS	\$ 9.000	ALQUERIA
AZUCAR DIETETICO	850	GRAMOS	\$ 5.000	MANUELITA
ZANAHORIA	500	GRAMOS	\$ 3.000	PLAZA DE MERCADO
CALABAZA	500	GRAMOS	\$ 5.000	PLAZA DE MERCADO
TOMATE	500	GRAMOS	\$ 5.000	PLAZA DE MERCADO
REPOLLO	500	GRAMOS	\$ 3.000	PLAZA DE MERCADO
HUEVOS	30	UNIDADES	\$ 17.000	KIKES
MANTEQUILLA	300	GRAMOS	\$ 6.000	RAMA
HARINA DE TRIGO	3000	GRAMOS	\$ 20.000	HAZ DE ORO
POLVO DE HORNEAR	200	GRAMOS	\$ 8.400	LEVAPAN
VINAGRE	500	ML	\$ 2.700	LA CORUNA
QUESO CREMA	400	GRAMOS	\$ 11.000	COLANTA
TOTAL			\$ 95.100	

Elaborado por autores basado en precios de tiendas en el municipio de Facatativá

9.9.1 COSTO MATERIA PRIMA PARA 40 POSTRES

Tabla 25 Costo materia prima para 40 postres

MATERIA PRIMA	PESO	UNIDAD	VALOR UNIDAD	CANTIDAD	VALOR TOTAL
CREMA DE LECHE	38	GRAMOS	\$ 750	450	\$ 337.500
AZUCAR DIETETICO	71	GRAMOS	\$ 417	850	\$ 354.167
ZANAHORIA	42	GRAMOS	\$ 250	500	\$ 125.000
CALABAZA	42	GRAMOS	\$ 417	500	\$ 208.333
TOMATE	42	GRAMOS	\$ 417	500	\$ 208.333
REPOLLO	42	GRAMOS	\$ 250	500	\$ 125.000
HUEVOS	3	UNIDADES	\$ 1.417	30	\$ 42.500
MANTEQUILLA	25	GRAMOS	\$ 500	300	\$ 150.000
HARINA DE TRIGO	25	GRAMOS	\$ 1.667	300	\$ 500.000
POLVO DE HORNEAR	17	GRAMOS	\$ 700	200	\$ 140.000
VINAGRE	42	ML	\$ 225	500	\$ 112.500
QUESO CREMA	33	GRAMOS	\$ 917	400	\$ 366.667
TOTAL			\$ 7.925	\$ 5.030	\$ 2.670.000

Elaborado por autores

10 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

10.1 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

La empresa DELICIAS SALUDABLES SAS se identificó con este modelo porque no requiere tanta documentación ni proceso a la hora de iniciar actividades, o hay límite para la comercialización de productos.

La ley 1258 expresa que las empresas por acciones simplificadas “La sociedad por acciones simplificada se creará mediante contrato o acto unilateral que conste en documento privado, inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio del lugar en que la sociedad establezca su domicilio principal.”³⁸

10.1.1 Requisitos

Para ello el artículo 5 de la ley 1258 indica unos requisitos para tener en cuenta.

1. Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas.
2. Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada”; o de las letras S.A.S.;
3. El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.
4. El término de duración, si este no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.
5. Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita.

³⁸ GESTOR NORMATIVO. consultado el 01 de octubre de 2023. disponible en: <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=34130#:~:text=Por%20medio%20de%20la%20cual%20se%20crea%20la%20sociedad%20por%20acciones%20simplificada.&text=Art%C3%ADculo%201%C2%B0.,monto%20de%20sus%20respectivos%20aportes.>

Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.

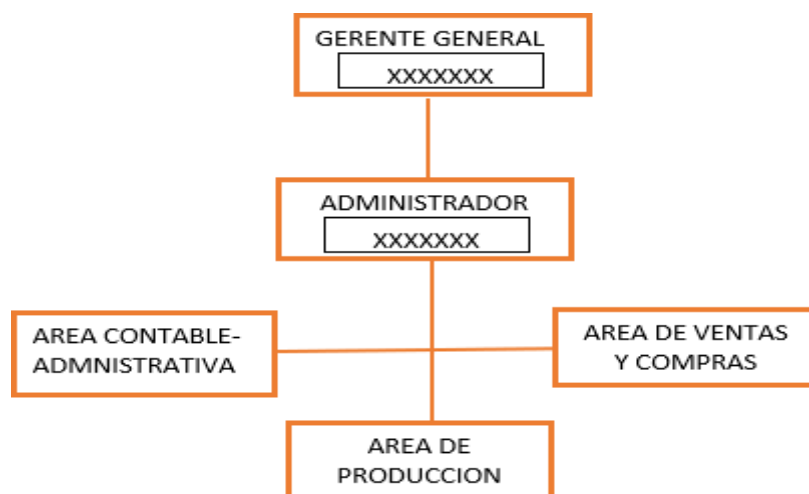
6. El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que estas deberán pagarse.
7. La forma de administración y el nombre, documento de identidad y facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal.

10.2 ORGANIGRAMA

El organigrama es un diagrama que nos representa la estructura interna de la empresa de acuerdo con los procesos y funciones que se lleven a cabo dentro de ella. Es una herramienta que nos puede brindar información de los niveles jerárquicos y los nombres de los responsables de cada proceso ejecutado. DELICIAS SALUDABLES S.A.S. tendrá un organigrama funcional y/o estructural.

10.2.1 Organigrama estructural

Ilustración 18 Organigrama Estructural



Elaborado por: autores

10.3 DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

10.3.1 Nombre de la empresa

DELICIAS SALUDABLES S.A.S.

10.3.2 Logotipo

Ilustración 19 Logotipo



Elaborado por: Autores

10.3.3 Slogan

CUIDARTE NO ES UNA OPCIÓN

10.3.4 Misión

Ser una empresa innovadora en productos saludables para toda la población en general, especialmente en la línea de postres, en pro del bienestar de la población facatativeña ayudando así mejorar la calidad de vida, alcanzando el desarrollo sostenible y altos estándares de calidad en el mercado.

10.3.5 Visión

Para el 2028 lograr consolidarse como una de las empresas más reconocidas en la fabricación y comercialización de postres saludables a nivel nacional, ofreciéndolos al mejor precio, generando la satisfacción en los consumidores, siendo competitivos en el mercado.

10.3.6 Valores corporativos

- Honestidad
- Responsabilidad
- Calidad
- Respeto
- Innovación
- Sentido de pertenencia

10.4 MANUAL DE FUNCIONES

El manual de funciones es un documento donde se especifica detalladamente las funciones de cada persona de acuerdo con el cargo que desempeña dentro de la empresa.

10.4.1 Funciones del gerente general

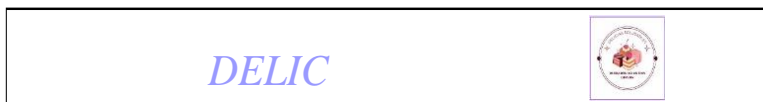
Tabla 26 Manual de funciones Gerente



1. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1.1 IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	GERENTE GENERAL
ÁREA A LA QUE PERTENECE	CONTABLE- ADMINISTRATIVA
1.2 FUNCIÓN PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	Su objetivo general es garantizar la sostenibilidad de la operación a través de la dirección, planeación y control de las actividades propias del negocio, el logro de los objetivos y metas organizacionales, el cumplimiento de los lineamientos del grupo y el liderazgo y orientación del equipo
1.3 FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES	1. Planificar, organizar, dirigir las actividades de la empresa, en pro del desempeño de los trabajadores
	2. establecer politicas y estrategias
	3. optimizar los recursos de la empresa para obtener un buen producto
	4. supervisar el area de produccion y las demas
	5. promover la motivacion personal
<p>Elaborado por: Autores, Basado en:</p> <p>https://www.veolia.com.co/valle/sites/g/files/dvc3136/files/document/2020/10/Objetivos%20Generales%20%203%81reas%20Valle.pdf https://www.monografias.com/trabajos67/direccionadministrativa/direccion-administrativa2.shtml</p>	

10.4.2 Funciones del Asistente contable/ administrativo

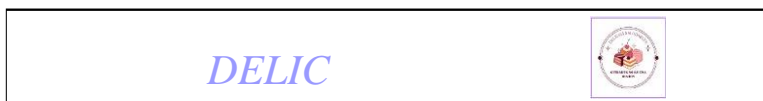
Tabla 27 Manual de funciones Asistente Contable



1. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1.1 IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	ASISTENTE CONTABLE- ADMINISTRATIVO
ÁREA A LA QUE PERTENECE	CONTABLE- ADMINISTRATIVA
1.2 FUNCIÓN PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	contribuir al funcionamiento eficiente general del departamento y ayudar a la empresa a ser plenamente consciente de su situación financiera. De esta manera, podrá tomar las decisiones correctas y tener éxito a largo plazo
1.3 FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES	1. Elaboracion de informes para la gerencia
	2. El registro de todas las operaciones de la empresa
	3. La ejecucion de todas las operaciones que den a lugar en los movimientos de la empresa
	4. Interactuar con los clientes y proveedores
	5. Capacidad de organización y planeacion de las obligaciones tributarias que debe realizar la empresa
Elaborado por: Autores	

10.4.3 Funciones del jefe de planta

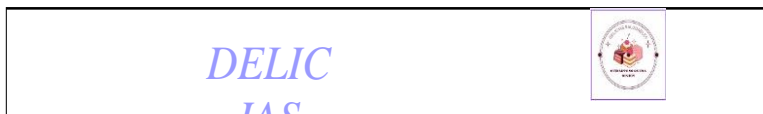
Tabla 28 Manual de funciones Jefe de planta



1. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1.1 IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	ASISTENTE CONTABLE- ADMINISTRATIVO
ÁREA A LA QUE PERTENECE	JEFE DE PLANTA
1.2 FUNCIÓN PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	El jefe de planta es el responsable de todas las actividades relacionadas con el proceso productivo: fabricación, calidad, mantenimiento, logística, compras, entre otras de acuerdo con las directrices generales marcadas por gerencia
1.3 FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES	1. Planifica los programas de produccion
	2. Lidera el equipo de trabajo y lo mantiene motivado
	3. Planifica y verifica el proceso de produccion
	4. Asegura el buen funcionamiento de la maquinaria y el proceso logistico
	5. Desarrolla nuevas estrategias para mejorar la productividad de acuerdo a las directrices impartidas por la gerencia
Elaborado por: Autores. Basado en: https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/es/fitxes/C/fitxa4960/jefea-de-planta.do#:~:text=El%20jefe%20de%20planta%20se,directrices%20generales%20marcadas%20por%20gerencia.	

10.4.4 Funciones del jefe de ventas

Tabla 29 Manual de funciones Jefe de ventas



1. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1.1 IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	ASISTENTE CONTABLE- ADMINISTRATIVO
ÁREA A LA QUE PERTENECE	JEFE DE VENTAS
1.2 FUNCIÓN PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	el jefe de ventas es la persona designada en una organización para coordinar un equipo con el propósito de alcanzar el objetivo deseado en el área comercial. Motiva y dirige a los demás integrantes para tomar las mejores decisiones y aumentar las ganancias de la empresa en la que se desenvuelven.
1.3 FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES	1. Establecer y liderar al equipo de trabajo
	2. Diseñar e implementar estrategias de ventas para ayudar a la distribución de los productos
	producto obtenido
	4. Asegura el buen funcionamiento de la maquinaria y el proceso logístico
	5. Fortalecer e incentivar a los clientes en pro del mejoramiento de las ventas

Elaborado por: Autores.

10.5 MANO DE OBRA INDIRECTA

Este rubro está constituido por las personas que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero si están inmersas para que llegue al consumidor.

Tabla 30 Mano de obra Indirecta

JEFE DE PLANTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
# EMPLEADOS	1	1	1	1	1
SUELDO X MES	\$ 1.300.000	\$ 1.359.540	\$ 1.421.807	\$ 1.486.926	\$ 1.555.027
DOTACION	\$ 250.000	\$ 261.450	\$ 273.424	\$ 285.947	\$ 299.044
AUX TRANSP. X MES	\$ 140.606	\$ 147.046	\$ 153.780	\$ 160.824	\$ 168.189
SALARIOS	\$ 15.600.000	\$ 16.314.480	\$ 17.061.683	\$ 17.843.108	\$ 18.660.323
AUX TRANSPORTE	\$ 1.687.272	\$ 1.764.549	\$ 1.845.365	\$ 1.929.883	\$ 2.018.272
PRESTACIONES	\$ 7.606.884	\$ 7.955.279	\$ 8.319.631	\$ 8.700.670	\$ 9.099.161
TOTAL	\$ 26.584.762	\$ 27.802.344	\$ 29.075.691	\$ 30.407.358	\$ 31.800.015

Elaborado por: Autores

10.6 MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

Para poder desarrollar cada una de las actividades es fundamental contar con las herramientas y equipos necesarios para lograr el cumplimiento de cada una de ellas.

Tabla 31 Equipos de administración y ventas

EQUIPOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COMPUTADORES	4	1.180.000	4.720.000
TELEFONOS	4	200.000	800.000
IMPRESORA	1	850.000	850.000
TOTAL			6.370.000

Elaborado por: Autores

Tabla

32 Muebles y enseres de administración y ventas

EQUIPOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ESCRITORIO	4	250.000	1.000.000
SILLAS ADMINISTRATIVAS	4	320.000	1.280.000
SILLAS	8	110.000	880.000
PROYECTOR DE VIDEO	1	1.345.000	1.345.000
PAPELERAS	4	18.000	72.000
DISPENSADOR DE AGUA	1	655.000	655.000
TABLERO	1	120.000	120.000
EXTINTORES	5	60.000	300.000
TOTAL			5.652.000

Elaborado por: Autores

10.7 ASPECTOS LEGALES

Tratándose de una empresa productora de alimentos, existen algunas disposiciones legales, para el manejo de estas empresas y su posible funcionamiento.

De acuerdo con el decreto 3075 de 1997, podemos determinar las características y los requisitos para poder realizar una excelente manufactura.

10.7.1 CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 7.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. - las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura.³⁹

10.7.1.1 EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Hace referencia a las adecuaciones que las instalaciones deben tener en cuanto a salubridad e higiene, sus alrededores no deben tener gases contaminantes que pueda alterar el producto.

Debe contar también con buena iluminación y ventilación para evitar algún flujo de olores dentro de las instalaciones

³⁹ DECRETO 3075 DE 1977. Disponible en:
<https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/bitstream/handle/20.500.12558/1708/ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20CREACI%20DE%20UNA%20EMPRESA%20DE%20PRODUCCI%20Y%20COMERCIALIZACI%20DE%20YOGUR%20EN%20EL%20MUNICIPIO%20DE%20FACATATIV%20%28CUNDINAMARCA%29..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

10.7.1.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

En el artículo 8 y 9 del decreto 3075 de 1997, nos habla de las condiciones en que deben estar los utensilios y equipos que intervienen directa o indirectamente en la fabricación del producto. Estos deben estar diseñados para su facilidad de limpieza y así evitar algún tipo de contaminación en ellos.

10.7.1.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- **ESTADO DE SALUD**

Las personas a cargo de la manipulación de los alimentos deben contar con una certificación que los acredite que son aptos para la manipulación de ellos, para así tomar las medidas necesarias en caso de que se necesiten.

- **EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Hace referencia a los conocimientos que debe tener cada una de las personas involucradas en el proceso, en las prácticas higiénicas en la elaboración de los productos.

- **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**

Las materias primas tienen que estar en perfectas condiciones a la hora de realizar el proceso de producción para garantizar un resultado óptimo en el producto. Por otro lado, el envase también debe estar debidamente desinfectado y totalmente limpio.

- **SANEAMIENTO**

Todas las empresas destinadas a la fabricación de alimentos deben asegurarse de que las instalaciones estén adecuadas y en perfecto orden de limpieza y desinfección para poder desarrollar su objeto social.

- **RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS**

Estos establecimientos deberán almacenar sus materias primas en lugares frescos y secos, evitando así su contaminación. Tampoco se podrán dejar cerca a los depósitos de basura.

También se deberá mantener un control de plagas y roedores para así evitar algún tipo de suciedad.

- **REGISTRO SANITARIO**

Es requisito obligatorio realizar el registro sanitario ante el Invita. El Invita podrá delegar algunas entidades para que puedan hacer revisión y control de esto a las diferentes empresas.

10.8 GESTIÓN DE RESIDUOS

De acuerdo con la ley 3075 de 1977, en esta especifica el manejo que se le deben realizar a los residuos sólidos de la siguiente manera:

10.8.1 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen

residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.⁴⁰

Por lo anterior, la empresa genera una estrategia para el manejo de residuos, también por requisito del Invita.

Para ello se inicia la separación de residuos de acuerdo con los estándares de calidad de estos.

Tabla 33 Separación de residuos

RESIDUOS RECICLABLES	RESIDUOS NO RECICLABLES
Papel	Baterias
Carton	Bombillos
Periodico	Vidrios
Botellas plasticas	Recipientes refractarios

Elaborado por autores

Optimización e implementación el punto ecológico para su adecuado.

⁴⁰ DECRETO 3075 DE 1997. Disponible en:
<https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/bitstream/handle/20.500.12558/1708/ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20CREACION%20DE%20...>

Ilustración 20 Canecas ecológicas



Fuente: <https://www.soluenvases.com/product-page/punto-ecol%C3%B3gico-100-litros-de-cuatro-puestos-tapa-plana>

10.8.2 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.⁴¹

⁴¹ DECRETO 3075 DE 1997. Disponible en: <https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/bitstream/handle/20.500.12558/1708/ESTUDIO%20DE%20FACILIDAD%20PARA%20LA%20CREACI%3%93N%20DE%2>

11. ESTUDIO FINANCIERO

El objetivo de este estudio es determinar las variables de acuerdo con los ingresos, costos, gastos y demás rubros que se puedan presentar en el desarrollo del proyecto. Con el fin de determinar el punto de equilibrio y obtener una visualización más amplia del resultado de lanzar el producto y de crear esta empresa en el mercado.

11.1 INVERSIÓN DEL PROYECTO

Tabla 34 Inversión del proyecto

RUBRO	PRECIO	TOTAL
CAPITAL DE TRABAJO		
Efectivo	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000
CAPITAL DEPRECIABLE		
Construcciones	\$ 50,000,000	
Maquinaria y Equipo	\$ 10,348,500	
Vehículos	\$ 24,900,000	
Equipos de Computo	\$ 4,720,000	
Muebles y Enseres	\$ 2,280,000	
SUBTOTAL		\$ 92,248,500
CAPITAL NO DEPRECIABLE		
Terrenos	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000
ACTIVOS NOMINALES (DIFERIDOS)		
Gastos de constitución	\$ 305,000	
Registro Sanitario	\$ 2,890,000	
Asesorías Jurídicas	\$ 1,200,000	
SUBTOTAL	\$ 4,395,000	\$ 4,395,000
TOTAL		\$ 181,643,500

Elaborado por: Autores

De acuerdo con la información de la anterior tabla se puede determinar que el valor \$ 176.643.500, es el monto necesario para poder iniciar con el proyecto. Se mantendrá una línea de producción, gracias al capital de trabajo, posterior de percibir ingresos se mantendrá con las utilidades que se obtengan.

11.2 DEPRECIACIÓN

11.2.1 El método a utilizar para el cálculo de la depreciación será de línea recta

Tabla 35 Depreciación de activos

ACTIVO A DEPRECIAR	VALOR DEL ACTIVO	% DEP. ANUAL	VIDA UTIL	VALOR DE SALVAMENTO	DEPRECIACION ANUAL
Construcciones	\$ 50,000,000	5%	20 años	\$ 2,500,000	\$ 2,375,000
Maquinaria y Equipo	\$ 10,348,500	10%	10 años	\$ 1,034,850	\$ 931,365
Vehículos (1)	\$ 24,900,000	20%	5 años	\$ 4,980,000	\$ 3,984,000
Equipos de Computo	\$ 4,720,000	20%	5 años	\$ 944,000	\$ 755,200
Muebles y Enseres	\$ 2,280,000	10%	10 años	\$ 228,000	\$ 205,200
TOTAL DEPRECIACION	\$ 92,248,500			\$ 9,686,850	\$ 8,250,765

Elaborado por: Autores

11.3 RECURSOS DEL PROYECTO

Tabla 36 financiamiento de inversión inicial

RECURSOS PARA LA INVERSIÓN	
Recursos propios	\$ 40,000,000
Credito	Caja Social
Monto	\$ 141,643,500
Tasa de interes	16.90%
Plazo	5 años
Forma de pago	Anual
Garantia	Hipoteca de la planta

Elaborado por: Autores, Basado en: Supeintendencia financiera tasas. obetnido de: <https://www.superfinanciera.gov.co/inicio/informes-y-cifras/cifras/establecimientos-de-credito/informacion-por-sector/bancos-60775>

11.4 AMORTIZACIÓN DEL CRÉDITO

De acuerdo con el crédito solicitado al Banco caja social el plan de pagos quedo establecido de la siguiente manera.

Tabla 37 Amortización del crédito

PERIODO	VALOR CUOTA	INTERESES	ABONO A CAPITAL	SALDO
INICIAL				141,643,500
1	47,289,376	23,937,752	21,661,625	129,981,875
2	47,289,376	21,966,937	25,322,440	104,659,436
3	47,289,376	17,687,445	29,601,932	75,057,504
4	47,289,376	12,684,718	34,604,658	40,452,846
5	47,289,376	6,836,531	40,452,846	-

Elaborado por: Autores

11.5 COSTOS DE MATERIAS PRIMAS DIRECTAS

Tabla 38 Costo materias primas directas

MATERIA PRIMA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES VENDIDAS	43,313	45,297	47,371	49,541	51,810
MATERIA PRIMA TOTAL	102,976,658	107,692,988	112,625,327	117,783,567	123,178,055
TOTAL	\$ 103,019,971	\$ 107,738,285	\$ 112,672,699	\$ 117,833,108	\$ 123,229,865

Elaborado por: Autores

11.6 COSTOS DE MANO DE OBRA DIRECTA

Tabla 39 Costos de mano de obra directa

OPERARIO DE PRODUCCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
# EMPLEADOS	1	1	1	1	1
SUELDO X MES	\$ 1,160,000	\$ 1,213,128	\$ 1,268,689	\$ 1,326,795	\$ 1,387,562
DOTACION	\$ 250,000	\$ 261,450	\$ 273,424	\$ 285,947	\$ 299,044
AUX TRANSP. X MES	\$ 140,606	\$ 147,046	\$ 153,780	\$ 160,824	\$ 168,189
SALARIOS	\$ 13,920,000	\$ 14,557,536	\$ 15,224,271	\$ 15,921,543	\$ 16,650,749
AUX TRANSPORTE	\$ 1,687,272	\$ 1,764,549	\$ 1,845,365	\$ 1,929,883	\$ 2,018,272
PRESTACIONES	\$ 6,819,771	\$ 7,132,117	\$ 7,458,767	\$ 7,800,379	\$ 8,157,636
TOTAL	\$ 23,977,649	\$ 25,075,825	\$ 26,224,298	\$ 27,425,371	\$ 28,681,453

Elaborado por autores

11.7 PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS

Tabla 40 Presupuesto de gastos administrativos

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
NOMINA	\$ 28,418,604	\$ 29,720,176	\$ 31,081,360	\$ 32,504,887	\$ 33,993,611
SEGUROS	\$ 1,450,000	\$ 1,516,410	\$ 1,585,862	\$ 1,658,494	\$ 1,734,453
IMPUESTO PREDIAL	\$ 693,596	\$ 725,363	\$ 758,584	\$ 793,327	\$ 829,662
HONORARIOS ASESORIAS	\$ 9,520,000	\$ 9,956,016	\$ 10,412,002	\$ 10,888,871	\$ 11,387,582
ICA	\$ 3,150,850	\$ 3,295,159	\$ 3,446,077	\$ 3,603,908	\$ 3,768,967
CAMARA DE COMERCIO	\$ 45,000	\$ 47,061	\$ 49,216	\$ 51,471	\$ 53,828
TASA BOMBERIL	\$ 55,000	\$ 57,519	\$ 60,153	\$ 62,908	\$ 65,790
TOTAL	\$ 43,333,050	\$ 45,317,704	\$ 47,393,255	\$ 49,563,866	\$ 51,833,891

Elaborado por Autores

11.8 PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS

Tabla 41 Presupuesto gastos de ventas

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
NOMINA	\$ 28,418,604	\$ 29,720,176	\$ 31,081,360	\$ 32,504,887	\$ 33,993,611
PUBLICIDAD	\$ 1,150,000	\$ 682,500	\$ 730,275	\$ 781,395	\$ 836,093
TOTAL	\$ 29,568,604	\$ 30,402,676	\$ 31,811,635	\$ 33,286,282	\$ 34,829,704

Elaborado por Autores

11.9 PRESUPUESTO DE GASTOS FINANCIEROS

Tabla 42 Presupuesto de gastos financieros

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
4/1000	\$ 1,853,992	\$ 1,938,905	\$ 2,027,707	\$ 2,120,576	\$ 2,217,698
INTERESES	\$ 2,035,783	\$ 2,129,022	\$ 2,226,531	\$ 2,328,506	\$ 2,435,152
OTROS SERVICIOS FINANCIEROS	\$ 2,167,393	\$ 2,266,660	\$ 2,370,473	\$ 2,479,040	\$ 2,592,580
TOTAL	\$ 6,057,168	\$ 6,334,586	\$ 6,624,710	\$ 6,928,122	\$ 7,245,430

Elaborado por Autores

11.10 RESUMEN PRESUPUESTO DE GASTOS

Tabla 43 Resumen presupuesto de gastos

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 43,333,050	\$ 45,317,704	\$ 47,393,255	\$ 49,563,866	\$ 51,833,891
PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS	\$ 29,568,604	\$ 30,402,676	\$ 31,811,635	\$ 33,286,282	\$ 34,829,704
PRESUPUESTO DE GASTOS FINANCIEROS	\$ 6,057,168	\$ 6,334,586	\$ 6,624,710	\$ 6,928,122	\$ 7,245,430
TOTAL PRESUPUESTO DE GASTOS	\$ 78,958,822	82,054,967	85,829,601	89,778,270	93,909,024

Elaborado por Autores

11.11 RESUMEN COSTOS Y GASTOS PROYECTADOS

Tabla 44 Resumen costos y gastos proyectados

COSTOS FIJOS TOTALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SERVICIOS PUBLICOS	\$ 32,400,000	\$ 33,883,920	\$ 35,435,804	\$ 37,058,753	\$ 38,756,055
GASTOS FINANCIEROS	\$ 6,057,168	\$ 6,334,586	\$ 6,624,710	\$ 6,928,122	\$ 7,245,430
DEPRECIACION	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765
GASTOS DE VENTAS	\$ 29,568,604	\$ 30,402,676	\$ 31,811,635	\$ 33,286,282	\$ 34,829,704
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 43,333,050	\$ 45,317,704	\$ 47,393,255	\$ 49,563,866	\$ 51,833,891
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 119,609,587	124,189,652	129,516,170	135,087,788	140,915,844
COSTOS VARIABLES TOTALES					
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 23,977,649	\$ 25,075,825	\$ 26,224,298	\$ 27,425,371	\$ 28,681,453
INSUMOS DIRECTOS	\$ 102,976,658	\$ 107,692,988	\$ 112,625,327	\$ 117,783,567	\$ 123,178,055
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 126,954,307	132,768,814	138,849,625	145,208,938	151,859,508
TOTAL COSTOS	\$ 246,563,894	256,958,465	268,365,795	280,296,726	292,775,352

Elaborado por Autores

11.12 INGRESOS TOTALES PROYECTADOS

Tabla 45 Ingresos totales proyectados

AÑOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCCION DE POSTRES	43,313	45,297	47,371	49,541	51,810
PRECIO	7,000	7,321	7,656	8,007	8,373
TOTAL INGRESOS	\$ 303,191,000	\$ 331,599,281	\$ 362,669,351	\$ 396,650,614	\$ 433,815,840

Elaborado por Autores

El incremento en el precio es de acuerdo con la inflación proyectada con el promedio de los 5 años anteriores para así poder determinar una proyección. La tasa promedio es de 4,58%⁴²

11.13 ESTADO DE COSTOS

Tabla 46 Estado de Costos

ESTADO DE COSTOS PROYECTADO					
DELICIAS SALUDABLES SAS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima inicial	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
mas: Compras de materias primas	\$ 102,976,658	\$ 107,738,285	\$ 112,672,699	\$ 117,833,108	\$ 123,229,865
Materia prima disponible para usar	\$ 102,976,658	\$ 107,738,285	\$ 112,672,699	\$ 117,833,108	\$ 123,229,865
menos: materia prima final	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Costo materia prima directa	\$ 102,976,658	\$ 107,738,285	\$ 112,672,699	\$ 117,833,108	\$ 123,229,865
Costo mano de obra directa	\$ 23,977,649	\$ 25,075,825	\$ 26,224,298	\$ 27,425,371	\$ 28,681,453
Otros costos indirectos	\$ 26,584,762	\$ 27,802,344	\$ 29,075,691	\$ 30,407,358	\$ 31,800,015
Igual a costos de produccion del pe	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
Mas: productos en proceso final	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Igual a costos de produccion del pe	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
Menos: productos en proceso final	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Igual a costos de productos termina	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
Mas: productos terminados inicial	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Igual costos de productos disponibl	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
Menos: producto terminado final	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
IGUAL A COSTO DE VENTA	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333

Elaborado por Autores

⁴²https://totoro.banrep.gov.co/analytics/saw.dll?Go&Action=prompt&path=%2Fshared%2FSeries%20Estado%2FC3%ADsticas_T%2F1.%20IPC%20base%202018%2F1.2.%20Por%20a%2FC3%B1o%2F1.2.5.IPC_Serie_variaciones&Options=rdf&lang=es&NQUser=publico&NQPassword=publico123

12. ESTADO DE RESULTADOS Y OTROS RESULTADOS INTEGRALES

En este estado podemos visualizar las utilidades producidas por el proyecto en el periodo del análisis. Esto con fin de comparar todos los rubros mencionados

Tabla 47 Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS Y OTROS RESULTADOS INTEGRALES PROYECTADO					
DELICIAS SALUDABLES SAS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS OPERACIONALES					
VENTAS DE POSTRES	\$ 303,191,000	\$ 331,599,281	\$ 362,669,351	\$ 396,650,614	\$ 433,815,840
VENTAS NETAS	\$ 303,191,000	\$ 331,599,281	\$ 362,669,351	\$ 396,650,614	\$ 433,815,840
COSTO DE PRODUCTO VENDIDO	\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
MATERIA PRIMA	\$ 103,019,971	\$ 107,738,285	\$ 112,672,699	\$ 117,833,108	\$ 123,229,865
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 23,977,649	\$ 25,075,825	\$ 26,224,298	\$ 27,425,371	\$ 28,681,453
CIF	\$ 26,584,762	\$ 27,802,344	\$ 29,075,691	\$ 30,407,358	\$ 31,800,015
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 149,608,619	\$ 170,982,827	\$ 194,696,663	\$ 220,984,776	\$ 250,104,507
GASTOS OPERACIONALES	\$ 85,946,253	\$ 89,362,422	\$ 93,471,738	\$ 97,770,406	\$ 102,267,211
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$ 43,333,050	\$ 45,317,704	\$ 47,393,255	\$ 49,563,866	\$ 51,833,891
GASTOS EN VENTAS	\$ 29,568,604	\$ 30,402,676	\$ 31,811,635	\$ 33,286,282	\$ 34,829,704
DEPRECIACION	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 63,662,365	\$ 81,620,405	\$ 101,224,926	\$ 123,214,371	\$ 147,837,296
GASTOS FINANCIEROS	\$ 6,057,168	\$ 6,334,586	\$ 6,624,710	\$ 6,928,122	\$ 7,245,430
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 57,605,197	\$ 75,285,819	\$ 94,600,215	\$ 116,286,248	\$ 140,591,866
PROVISION IMPUESTOS 33%	\$ 20,161,819	\$ 26,350,037	\$ 33,110,075	\$ 40,700,187	\$ 49,207,153
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 37,443,378	\$ 48,935,782	\$ 61,490,140	\$ 75,586,062	\$ 91,384,713

Elaborado por Autores

12.1 FLUJO DE CAJA DE EFECTIVO

Este flujo representa el movimiento obtenido en cada periodo a partir de este se labora el estado de situación financiera.

Tabla 48 Flujo de caja Efectivo

ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO						
DELICIAS SALUDABLES SAS						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		\$ 303,191,000	\$ 331,599,281	\$ 362,669,351	\$ 396,650,614	\$ 433,815,840
COSTOS DE PRODUCCION		\$ 153,539,069	\$ 160,616,455	\$ 167,972,688	\$ 175,665,837	\$ 183,711,333
GASTOS DE ADMON		\$ 43,333,050	\$ 45,317,704	\$ 47,393,255	\$ 49,563,866	\$ 51,833,891
GASTOS EN VENTAS		\$ 29,568,604	\$ 30,402,676	\$ 31,811,635	\$ 33,286,282	\$ 34,829,704
GASTOS FINANCIEROS		\$ 6,057,168	\$ 6,334,586	\$ 6,624,710	\$ 6,928,122	\$ 7,245,430
DEPRECIACION		\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765
FCAI		\$ 57,605,197	\$ 75,285,819	\$ 94,600,215	\$ 116,286,248	\$ 140,591,866
(-) IMPUESTO DE RENTA 33%		\$ 20,161,819	\$ 26,350,037	\$ 33,110,075	\$ 40,700,187	\$ 49,207,153
FCDI		\$ 37,443,378	\$ 48,935,782	\$ 61,490,140	\$ 75,586,062	\$ 91,384,713
(+) DEPRECIACION		\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765	\$ 8,250,765
(+) AMORTIZACION DE INTAGIBLES			\$ -	\$ -		
ABONO A CAPITAL		\$ 21,661,625	\$ 25,322,440	\$ 29,601,932	\$ 34,604,658	\$ 40,452,846
(+) RECUPERACION DE CAPITAL DE TRABAJO						\$ 40,000,000
(+) VALORES DE SALVAMENTO						\$ 9,686,850
(+) CREDITOS RECIBIDOS	\$ 141,643,500					
INVERSION	\$ 181,643,500					
FLUJO NETO DE EFECTIVO	-\$ 40,000,000	\$ 34,032,518	\$ 31,864,108	\$ 44,533,973	\$ 49,232,168	\$ 59,182,632
FLUJO DE CAJA ACUMULADO	-\$ 40,000,000	-\$ 5,967,482	\$ 25,896,626	\$ 70,430,599	\$ 119,662,767	\$ 178,845,399

Elaborado por Autores

12.2 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio ayuda a determinar si las unidades vendidas generan los suficientes ingresos para cubrir los gastos y costos generados en el periodo.

Tabla 49 Punto de Equilibrio

GASTOS Y COSTOS FIJOS	
CIF	\$ 32,400,000
GASTOS DE ADMON	\$ 43,333,050
GASTOS EN VENTAS	\$ 29,568,604
GASTOS FINANCIEROS	\$ 6,057,168
TOTAL FIJOS	\$ 111,358,822
COSTO VARIABLE UNITA	2377
PRECIO DE VENTA	7000
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 24,088

Elaborado por Autores

12.3 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

El estado de situación financiera permite visualizar cuales fueron los movimientos en cada periodo proyectado, determinando si existió un crecimiento económico.

Tabla 50 Estado de situación financiera

ESTADO SITUACION FINANCIERA PROYECTADO						
DELICIAS SALUDABLES SAS						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
ACTIVO CORRIENTE						
Disponible	\$ 40,000,000	\$ 74,032,518	\$ 105,896,626	\$ 150,430,599	\$ 199,662,767	\$ 258,845,399
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$ 40,000,000	\$ 74,032,518	\$ 105,896,626	\$ 150,430,599	\$ 199,662,767	\$ 258,845,399
ACTIVOS FIJOS						
Construcciones	\$ 50,000,000	\$ 50,000,000	\$ 50,000,000	\$ 50,000,000	\$ 50,000,000	\$ 50,000,000
Maquinaria y Equipo	\$ 10,348,500	\$ 10,348,500	\$ 10,348,500	\$ 10,348,500	\$ 10,348,500	\$ 10,348,500
Vehículos	\$ 24,900,000	\$ 24,900,000	\$ 24,900,000	\$ 24,900,000	\$ 24,900,000	\$ 24,900,000
Equipos de Computo	\$ 4,720,000	\$ 4,720,000	\$ 4,720,000	\$ 4,720,000	\$ 4,720,000	\$ 4,720,000
Muebles y Enseres	\$ 2,280,000	\$ 2,280,000	\$ 2,280,000	\$ 2,280,000	\$ 2,280,000	\$ 2,280,000
Terrenos	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000	\$ 45,000,000
Depreciacion acumulada		\$ 8,250,765	\$ 16,501,530	\$ 24,752,295	\$ 33,003,060	\$ 41,253,825
TOTAL ACTIVO FIJO	\$ 137,248,500	\$ 128,997,735	\$ 120,746,970	\$ 112,496,205	\$ 104,245,440	\$ 95,994,675
ACTIVOS DIFERIDOS						
Gastos pre operativos	\$ 4,395,000	\$ 4,395,000	\$ 4,395,000			
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 4,395,000	\$ 4,395,000	\$ 4,395,000			
TOTAL ACTIVO	\$ 181,643,500	\$ 207,425,253	\$ 231,038,596	\$ 262,926,804	\$ 303,908,207	\$ 354,840,074
PASIVO CORRIENTE						
Proveedores						
Obligaciones financieras	\$ 141,643,500	\$ 129,981,875	\$ 104,659,436	\$ 75,057,504	\$ 40,452,846	\$ -
TOTAL PASIVO CORRIENTE	\$ 141,643,500	\$ 129,981,875	\$ 104,659,436	\$ 75,057,504	\$ 40,452,846	\$ -
PATRIMONIO						
Capital social	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000	\$ 40,000,000
Utilidad o perdida del ejercicio		\$ 37,443,378	\$ 48,935,782	\$ 61,490,140	\$ 75,586,062	\$ 91,384,713
Utilidad de ejercicios anteriores			\$ 37,443,378	\$ 86,379,160	\$ 147,869,300	\$ 223,455,362
TOTAL PATRIMONIO	\$ 40,000,000	\$ 77,443,378	\$ 126,379,160	\$ 187,869,300	\$ 263,455,362	\$ 354,840,074
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 181,643,500	\$ 207,425,253	\$ 231,038,596	\$ 262,926,804	\$ 303,908,207	\$ 354,840,074

Elaborado por Autores

12.4 EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO

12.4.1 Evaluación financiera

La evaluación financiera integra todos los resultados de los componentes del estudio para permitir determinar la viabilidad, también establece los aspectos que son a favor y en contra del proyecto

12.4.2 Valor presente neto

El valor presente neto es el método más adecuado para evaluar proyectos de inversión a largo plazo. Este ayuda a determinar si cumple con el objetivo financiero. Lo cual puede incrementar o disminuir. Su fórmula es:

$$VAN = \sum_{n=0}^t \frac{C_n}{(1+r)^n}$$

Para el caso de delicias saludables sas. El resultado de calcular la VPN, mediante Excel con una tasa del 16% fue de:

$$VPN = \$ 138.845.399$$

La propuesta del proyecto es aceptada ya que su valor presente neto es mayor que cero, lo que significa que el valor de la inversión tendrá un incremento equivalente al valor presente neto

12.4.3 Tasa interna de retorno

La tasa interna de retorno es aquella que hace que el valor presente neto sea igual a cero. Cuando esta es mayor que la tasa de interés, el rendimiento a obtener realizando la inversión es mayor. Sería viable realizarla. Su fórmula es:

$$0 = \sum_{n=0}^t \frac{C_n}{(1+r)^n}$$

Para el caso de delicias saludables sas. El resultado de calcular la TIR, mediante Excel arrojó el resultado:

TIR: 89%

El resultado es muy favorable para el inversionista ya que la tasa es mucho mejor que la de rentabilidad.

12.4.4. Periodo de recuperación de la inversión

Es el instrumento que permite medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo o inversión inicial. Su fórmula es:

$$PRI = a + \frac{(b - c)}{d}$$

Para el caso de delicias saludables sas, el resultado de calcular el PRI, mediante Excel arrojó como resultado.

PRI: 1,19

El periodo de recuperación de la inversión tomara un año y un mes, el anterior resultado también es favorable ya que la inversión se recuperará muy pronto

13. CONCLUSIONES

1. Luego de realizar todos los estudios planteados, durante el desarrollo del trabajo, se logra identificar que para lograr poner en marcha el proyecto se necesita la inversión de \$181.643.500, de los cuales el 22% son recursos propios y lo demás se financiara.
2. El estudio legal permitió determinar el tipo de empresa que se va a constituir, el perfil y funciones específicas del personal que van a laborar en DELICIAS SALUDABLES SAS.
3. Al analizar la encuesta y al cuantificar los resultados se logra ver que muy pocas personas consumen algún tipo de verdura, pero si es bastante el consumo de postres lo que es un punto a favor para innovar en el mercado y potenciar la empresa como una de las mejores.
4. El precio de venta de los productos que ofrecerá DELICIAS SALUDABLES SAS, será de \$7.000 c/u lo cual es muy asequible para toda la población en general.

14. BIBLIOGRAFIA

CARVAJAL, [En línea]. - <https://orarbo.gov.co/es/el-observatorio-y-los-municipios/informacion-general-municipio?cd=90cf78e97390b77466147dc4c893fc09#:~:text=El%20Municipio%20de%20Facatativ%C3%A1%2C%20se,sigue%20la%20direcci%C3%B3n%20de%20Occidente>

Alcaldía de Facatativá Ficha técnica del municipio [En línea] // Facatativá te amo. - <https://www.facatativateamo.com/pdf/mapas/FICHA-TECNICA-DEL-MUNICIPIO.pdf>.

Angela Carvajal Factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de postres dietéticos [En línea]. - Universidad Industrial de Santander, 2016. - <http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2016/165644.pdf>.

Armstrong Kotler y Fundamentos de Marketing [Libro]. - [s.l.] : Prentice Hall. - Vol. Seis.

Batalla Montse Vilaplana Verduras y Hortalizas [Publicación periódica]. - Madrid : ELSEVIER, 2004. - 2 : Vol. 23.

Bautista Nubia Colombia Potencia de Vida [En línea]. - 19 de 07 de 2020. - <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Tres-de-cada-100-colombianos-tienen-diabetes.aspx>.

Breastcancer.org ¿En qué consiste una alimentación saludable? [En línea]. - Abril de 2023. - <https://www.breastcancer.org/es/organizar-la-vida/dieta-nutricion/en-que-consiste-comer-saludable>.

causar? ¿Mala alimentación? Estas son las enfermedades que puede Semana [En línea]. - 27 de Julio de 2022. - <https://www.semana.com/vida-moderna/articulo/mala-alimentacion-estas-son-las-enfermedades-que-puede-causar/202209/>.

Código de comercio Decreto 410 de 1971 [En línea] // Decreto 410 de 1971. - 1971. - 21 de 06 de 2023. - <https://www.camarabaq.org.co/wp-content/uploads/2021/03/CodigodeComercio-2.pdf>.

Gastronomia Internacional [En línea]. - <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-la-reposteria/>.

Invima Decreto 612 de 2000 [En línea] // Decreto 612 de 2000. - Invima , 05 de 04 de 2000. - 22 de 06 de 2023. - https://www.invima.gov.co/documents/20143/448427/decreto_612_2000.pdf/b202b447-6122-b845-2cf4-a259cfe6c990.

Lisboa Rita Rockcontent [En línea] // Rockcontent. - 13 de 5 de 2019. - <https://rockcontent.com/es/blog/objetivos-de-una-empresa/>.

Milano ¿Qué importancia tiene el consumo de postres? [En línea] // ¿Qué importancia tiene el consumo de postres?. - 19 de 12 de 2016. - <https://milanoecuador.com.ec/2016/12/19/que-importancia-tiene-el-consumo-de-postres/>.

Ministerio de salud Decreto 3057 [En línea] // Decreto 3057. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Decreto 3075 [En línea] // Decreto 3075. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Decreto 3075 [En línea] // Decreto 3075. - Ministerio de salud, 31 de 12 de 1997. - 22 de 06 de 2023. - https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf.

Ministerio de salud Ley 8688 de 1979 [En línea] // Ley 8688 de 1979. - Ministerio, de salud, 12 de 08 de 1979. - 22 de 06 de 2023. -

<http://www.saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Alimentos%20Control%20Especial.pdf>.

Ministerio de salud Resolucion 2674 [En línea] // Resolucion 2674. - Ministerio de Salud, 22 de julio de 2013. - 21 de 06 de 2023. - <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>.

Municipios de Colombia [En línea] // Minucipios de Colombia. - 2023. - 2023. - <https://www.municipio.com.co/municipio-facatativa.html#city>.

Orarbo Orarbo [En línea] // Orarbo. - <https://orarbo.gov.co/es/el-observatorio-y-los-municipios/informacion-general-municipio?cd=90cf78e97390b77466147dc4c893fc09#:~:text=El%20Municipio%20de%20Facativ%C3%A1%2C%20se,sigue%20la%20direcci%C3%B3n%20de%20Occidente>.

Ortega Cristina Question Pro [En línea] // Question Pro. - 2023. - <https://www.questionpro.com/blog/es/estructura-de-un-estudio-de-factibilidad/#:~:text=El%20estudio%20de%20factibilidad%20forma,%3A%20Calidad%2C%20costos%2C%20plazos%E2%80%A6>.

Perez Anna OBS Business School [En línea] // OBS Business School. - 24 de octubre de 2022. - <https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-emprendimiento-definicion-y-perspectivas>.

Presidente de la Republica Codigo de Comercio de Colombia // Codigo de Comercio de Colombia. - Bogota : [s.n.], 1971.

Quiroa Myriam Economipedia [En línea]. - 1 de Junio de 2020. - <https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-factibilidad.html>.

Rafael Luna Damaris Chaves Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos [Informe]. - Guatemala : PROARCA/CAPAS, 2001.

Roa Luis ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA EMPRESA DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE POSTRES [En línea]. - Corporación Universitaria Minuto de Dios, 2018. - <https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/7859/1/PROYECTO%20DE%20GRADO%20ESTUDIO%20DE%20PREFACTIBILIDAD.pdf>.

RODRIGUEZ Guillermo Joselito Blog [En línea]. - <https://blog.joselito.com/es/blog/alimentos-naturales-caracteristicas-ejemplos#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20alimento%20natural%20se,han%20recibido%20un%20tratamiento%20industrial..>

S. Jesús ECONOMIA 3 [En línea] // ECONOMIA 3. - 22 de 09 de 2023. - <https://economia3.com/fuerzas-porter/>.

Soldano Laura FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO [En línea] // FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO. - <https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/26-postres/>.

Soldano Laura FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO [En línea] // FIT NUTRICION Y ENTRENAMIENTO. - <https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/26-postres/>.

THOMPSON Ivan [En línea]. - 2020. - <http://www.paginaspersonales.unam.mx/app/webroot/files/1613/Asignaturas/2108/Archivo2.5203.pdf>.

Torres David Hubspot [En línea] // Hubspot. - 20 de enero de 2023. - <https://blog.hubspot.es/sales/pasos-para-crear-una-empresa>.

Zuñiga Tatiana y Reyes Katherine Plan de negocio para la creación de una empresa de repostería saludable en el municipio de Palmira Valle [En línea]. - Universidad Antonio Nariño. - 21 de 06 de 2023. - http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/6911/1/2022_TatianaAndreaZu%C3%B1igaOtero%20.pdf.