

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A
OFRECER JUGOS GRANIZADOS Y CHOLADOS EN EL MUNICIPIO DE YUMBO.

CARLOS ALBERTO LOAIZA REVELO

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

SANTIAGO DE CALI

2020

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A
OFRECER JUGOS NATURALES Y CHOLADOS EN EL MUNICIPIO DE YUMBO.

CARLOS ALBERTO LOAIZA REVELO

Anteproyecto presentado para optar al título de
Administrador de Empresas

Asesor de trabajo de grado
Andrés Felipe Pérez Saavedra

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

SANTIAGO DE CALI

2020

CONTENIDO

CAPITULO 1: CONTEXTUALIZACION DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	13
1.1 TITULO DEL PROYECTO.....	13
1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	13
1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	13
1.4 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	16
1.5 JUSTIFICACIÓN	17
1.6 MARCO DE REFERENCIA	18
1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	31
2. ANÁLISIS DEL MERCADO	34
2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR	34
2.2 ESTRUCTURA DEL MERCADO.....	36
2.3 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	39
2.4 PLAN DE MERCADEO	56
3. ESTUDIO TÉCNICO	60
3.1 INTRODUCCIÓN	60
3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	60
3.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	99
3.4 TAMAÑO DEL PROYECTO	103
CUARTO CAPITULO: ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	105
4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO:.....	105
4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	106
4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL	109
4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL	109
4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN	111
4.6. PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	112
4.7. FUNDAMENTACIÓN DE CARGOS Y FUNCIONES ESTRATEGICAS	112
ASPECTOS LEGALES.....	119
QUINTO CAPITULO.....	121
CAPITULO FINANCIERO	121
CONCLUSIONES.....	180
REFERENCIAS	181

LISTA DE TABLAS

	Pag
Tabla 1. Población en un rango de edad de 10 a 59 años.	38
Tabla 2. Demanda potencial y mercado meta.	38
Tabla 3. Proyección de ventas mensuales según el mercado meta.	39
Tabla 4. Características de la empresa.	40
Tabla 5. Parámetro de muestra.	48
Tabla 6. Producto 1	61
Tabla 7. Producto 2	61
Tabla 8. Producto 3	61
Tabla 9. Producto 4	62
Tabla 10. Producto 5	62
Tabla 11. Producto 6	62
Tabla 12. Producto 7	63
Tabla 13. Producto 8	63
Tabla 14. Producto 9	63
Tabla 15. Producto 10	64
Tabla 16. Producto 11	64
Tabla 17. Producto 12	64
Tabla 18. Producto 13.	65
Tabla 19. Producto 14.	65
Tabla 20. Producto 15.	65
Tabla 21. Producto 16.	66
Tabla 22. Producto 17.	66
Tabla 23. Producto 18.	66
Tabla 24. Producto 19.	67
Tabla 25. Producto 20.	67

Tabla 26. Producto 21.....	68
Tabla 27. Producto 22.....	68
Tabla 28. Producto 23.....	69
Tabla 29. PRODUCTO 1/ 16oz: Zanahoria - Papaya - Mango.....	71
Tabla 30. PRODUCTO 3/ 16oz: melón - Naranja - Mango.....	72
Tabla 31. PRODUCTO 4/ 16oz: maracuyá - Mango	73
Tabla 32. PRODUCTO 5/ 16oz: Banano - Piña - Mango.....	74
Tabla 33. PRODUCTO 6/ 16oz: Sandia - Fresa.....	75
Tabla 34. PRODUCTO 8/ 16oz: Mango - Banano - Papaya.....	76
Tabla 35. PRODUCTO 9 16oz: Fresa - Guanábana	77
Tabla 36. PRODUCTO 10/ 16oz: maracuyá - Banano	78
Tabla 37. PRODUCTO 11/ 16oz: Naranja - Banano	79
Tabla 38. PRODUCTO 12/ 16oz: Lulo.....	80
Tabla 39. PRODUCTO 13/ 16oz: Zanahoria	81
Tabla 40. PRODUCTO 15/ 16oz: Maracuyá.....	82
Tabla 41. PRODUCTO 16/ 16oz: Naranja.....	83
Tabla 42. GUANABANA EN LECHE 16oz	84
Tabla 43. BANANO EN LECHE 16oz.....	85
Tabla 44. MANGO EN LECHE 16oz	86
Tabla 45. FRESA EN LECHE 16oz	87
Tabla 46. GUAYABA EN LECHE 16oz.....	88
Tabla 47. CHOLADO MANGO BICHE	89
Tabla 48. CHOLADO MANGO	90
Tabla 49. CHOLADO PIÑA	91
Tabla 50. CHOLADO DURAZNO	92
Tabla 51. CHOLADO MANGO Y PAPAYA.....	93
Tabla 52. Cálculo de Maquinaria y Equipo	97
Tabla 53. Insumos de Operación.	98
Tabla 54. Insumos de administración.....	99

Tabla 56. Características del municipio de Yumbo.	101
Tabla 57. Valor inicial del Proyecto.	103
Tabla 58. Financiamiento del Proyecto.	104
Tabla 59. Descripción del cargo Administrador.	115
Tabla 60. Descripción del cargo Auxiliar en Ventas.	116
Tabla 61. Activos fijos.....	121
Tabla 62. Activos Diferidos.....	122
Tabla 63. Capital de trabajo.	123
Tabla 64. Total, inversión.	123
Tabla 65. Depreciación en pesos.	124
Tabla 66. Amortización.....	124
Tabla 67. Leasing.....	125
Tabla 68. Parámetros económicos.....	126
Tabla 69. Parámetros laborales.	127
Tabla 70. Cargos y salarios.....	127
Tabla 71. Recaudos y pagos.....	128
Tabla 72. Registro mercantil.....	128
Tabla 73. Márgenes brutos.....	129
Tabla 74. Parámetros de Gastos.....	130
Tabla 75. PIB.....	131
Tabla 76. Producto 1.	131
Tabla 77. Producto 2.	132
Tabla 78. Producto 3.	132
Tabla 79. Producto 4.	133
Tabla 80. Producto 5.	133
Tabla 81. Producto 6.	134
Tabla 82. Producto 7.	134
Tabla 83. Producto 8.	135
Tabla 84 . Producto 9.	135

Tabla 85. Producto 10.....	136
Tabla 86. Producto 11.....	136
Tabla 87. Producto 12.....	137
Tabla 88. Producto 13.....	137
Tabla 89. Producto 14.....	138
Tabla 90. Producto 15.....	138
Tabla 91. Producto 16.....	139
Tabla 92. Producto 17.....	139
Tabla 93. Producto 18.....	140
Tabla 94. Producto 19.....	140
Tabla 95. Producto 20.....	141
Tabla 96. Producto 21.....	142
Tabla 97. Producto 22.....	143
Tabla 98. Producto 23.....	144
Tabla 99. Demanda.....	144
Tabla 100. Unidades por vender.....	145
Tabla 101. Precio de venta.....	146
Tabla 102. Costo Unitario.....	147
Tabla 103. Ventas Totales.....	148
Tabla 104. Costos Totales.....	149
Tabla 105. Costos Unitario sin MDO y sin CIF.....	150
Tabla 106. Costos Totales sin MDO y sin CIF.....	151
Tabla 107. IVA en Pesos.....	152
Tabla 108. INC en Pesos.....	152
Tabla 109. Recaudo y Pagos en Pesos.....	153
Tabla 110. Estado de Resultados sin Financiación.....	154
Tabla 111. Estado de Resultado con Financiación.....	155
Tabla 112. Flujo de Caja sin Financiación.....	155
Tabla 113. TIR sin Financiación.....	157

Tabla 114. Flujo de Caja con Financiación.....	158
Tabla 115. TIR con Financiación.....	159
116.Análisis Vertical Balance General Proyectado sin Financiación.....	160
Tabla 117. Análisis Vertical Estado de Resultados con Financiación.	162
Tabla 118. Análisis Vertical Estado de Resultados sin financiación.....	164
Tabla 119. Análisis Vertical Estado de Resultados con financiación.....	165
Tabla 120. Análisis Horizontal Balance General sin Financiación.....	167
Tabla 121. Análisis Horizontal Balance General con Financiación.....	169
Tabla 122. Análisis Horizontal Estado de Resultado sin Financiación.	171
Tabla 123. Análisis Horizontal Estado de Resultado con Financiación.	173
Tabla 124. Razones Financieras para Estados de Resultados sin Financiación.	175
Tabla 125. Razones Financieras para Estados de Resultados con Financiación.	176
Tabla 126. Punto de Equilibrio.	177
Tabla 127. Análisis de Sensibilidad.....	177
Tabla 128. Flujo de Caja sin Financiación.....	178
Tabla 129. Flujo de Caja con Financiación.....	179

LISTA DE GRÁFICOS

	Pag
Gráfico 1. Rango de genero de la población encuestada.....	49
Gráfico 2. Nivel de ocupación.....	49
Gráfico 3. Estrato socioeconómico.....	50
Gráfico 4. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca jugos naturales?.....	50
Gráfico 5. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca Cholados? ..	51
Gráfico 6. ¿Sabe sobre los benéficos de consumir fruta?.....	51
Gráfico 7. ¿Cuál es su fruta favorita?.....	52
Gráfico 8. ¿A la hora de refrescarse qué tipo de bebida prefiere?.....	52
Gráfico 9. ¿Estaría dispuest@ a consumir cholados en el centro comercial Único Outlet Yumbo?.....	53
Gráfico 10. Preferencias en la elaboración de jugos.	54
Gráfico 11. ¿Al consumir jugos de frutas con que lo acompañaría?.....	54
Gráfico 12. ¿Qué cantidad de granizados y/o cholados consumiría por semana?.....	55
Gráfico 13. Plan funcional general	94
Gráfico 14. Organigrama de “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES”	106
Gráfico 15. Lean Canvas.....	107
Gráfico 16. Diagrama operacional.....	108
Gráfico 17. Proceso de selección.....	109

LISTA DE IMÁGENES

	Pag
Imagen 1. Bebidas Cosechas.....	44
Imagen 2. Encuesta realizada para la creación de la empresa “Sonrisas de Hielo, ICE-SMILES” en el municipio de Yumbo Valle del cauca.....	47
Imagen 3. Logotipo.....	58
Imagen 4. Diagrama de flujo de procesos de los jugos granizados.	95
Imagen 5. Diagrama de flujo de procesos de los jugos granizados.	96
Imagen 6. Ubicación en el departamento del Valle del Cauca.	99
Imagen 7. Mapa de Yumbo.	101
Imagen 8. Centro comercial Único Outlet Yumbo	102

RESUMEN

Este documento busca determinar la viabilidad de la empresa en el municipio de Yumbo, promoviendo el consumo de bebidas a base de frutas y el consumo de productos típicos de la región, además de las estrategias que permitan el funcionamiento y establecimiento de la empresa.

Palabras Clave: Salud, Plato típico, Empresa, Viabilidad.

ABSTRACT

This document seeks to determine the viability of the company in the municipality of Yumbo, promoting the consumption of fruit-based beverages and the consumption of typical products of the region, in addition to the strategies that allow the operation and establishment of the company.

Key Words: Health, Typical dish, Company, Viability.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como objetivo el estudio de factibilidad de una empresa dedicada a la comercialización y producción de granizados a base de fruta y del producto típico cholado, el presente estudio se puede definir como la recopilación de información con la que se determinaran los aspectos organizacionales, legales y operacionales con los que la empresa deberá contar para ser debidamente constituida y pueda garantizar la seguridad a sus clientes como a sus colaboradores.

Para la presente investigación se tendrán en cuenta los factores demográficos, socioculturales y socioeconómicos, los cuales permitirán obtener el mercado al cual la empresa estar dirigido tomando en cuenta edad, ingresos y preferencias para consumir el tipo de productos ofrecidos por la empresa.

La oferta del sector de los alimentos es un reflejo directo de la sociedad en la cual operan, en el municipio de Yumbo es común encontrar establecimientos que ofrecen productos de alto nivel de grasas, lo cual es un riesgo para la población debido que este tipo de alimentos es causante de múltiples problemas de salud, por lo cual se busca ofrecer un tipo de producto que aporte al fortalecimiento del concepto del cuidado de la salud, ofreciente otro tipo de alimentos, el cual tenga un aporte positivo al organismo humano.

CAPITULO 1: CONTEXTUALIZACION DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 TITULO DEL PROYECTO

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA “SONRISAS DE HIELO, ICE- SMILES” DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GRANIZADOS A BASE DE FRUTAS Y CHOLADOS ADAPTADOS A UN MODELO PARA EL CENTRO COMERCIAL ÚNICO EN LA CIUDAD DE YUMBO.

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Emprendimiento.

1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La problemática evidenciada en el municipio de Yumbo se basa principalmente, en la falta de accesibilidad que existe por parte de los habitantes para adquirir jugos granizados. En la actual oferta se establecen precios y cantidades que no logran permitir que los consumidores puedan preferir este tipo de productos ante otras opciones ofertadas en el mercado, produciendo una baja frecuencia de compra, principalmente en las personas que tienen ingresos promedios al salario mínimo legal vigente (S.M.L.V).

La problemática que impulso la incorporación de un producto típico de la región del Valle del Cauca como lo es el “cholado” en este estudio de viabilidad, se debe que en la actualidad es un producto que puede ser adquirido en zonas al aire libre como; Parques, en ocasiones de manera ambulante a las afueras de los colegios, zonas deportivas, recreativas y en las principales calles del municipio, debido a estos factores surge el

planteamiento de la oportunidad que tendría este tipo de producto de tener presencia en centros comerciales inicialmente en el Centro comercial Único Outlet el cual tiene presencia en el municipio de Yumbo.

1.3.1 Planteamiento del problema. Actualmente el municipio de Yumbo se enfrenta a una situación muy específica a la hora de alimentarse, en el actual mercado resulta fácil encontrar variedad de bebidas, debido a la amplitud del mercado, pero teniendo en cuenta que muchos de los productos son ofertados por grandes compañías que fabrican a gran escala, estos productos representan un peligro para la salud del ser humano, debido a los altos niveles de azúcar que estos contienen, son principal causante de enfermedades que comprometen la salud. Tomando en cuenta las recomendaciones dadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), el ser humano debe incorporar a su dieta de alimentación un consumo general de frutas y verduras que aporte al organismo los nutrientes necesarios para su óptimo funcionamiento, dado los cambios que está teniendo la sociedad actual y el esfuerzo de los gobiernos por impulsar una vida sana y saludable. Se decide dar inicio al estudio de este proyecto con el fin de ofrecer a los habitantes del municipio de Yumbos jugos granizados a base de frutas naturales, con una relación precio-cantidad que sea una alternativa de beneficio a la hora de preferir este producto, se proyecta ofrecer una cantidad mayor a un precio menor al que se establece en el mercado actual, con lo que se pretende generar una frecuencia de compra que permita a la empresa obtener rentabilidad.

En la oferta actual del municipio de Yumbo, no es posible encontrar un modelo de negocio dedicado a la producción y comercialización de “cholados” en grandes superficies de comercio como los centros comerciales, es un producto el cual no se ha direccionado a este sector de la economía, debido a la positiva recepción que tiene el producto por los habitantes de la región, se busca estudiar la viabilidad de ser incorporado a dicho mercado, ofreciendo una diferente presentación y tamaño que se adapte a todo tipo de

consumidor como los niños y adultos por igual, dado que en la actual oferta los cholados que incorporan fruta y helado son de un tamaño que son principalmente para dos personas, se busca crear un producto que cuente con todas las características representativas del cholado en una presentación personal.

1.3.2 Formulación del problema. ¿Es viable la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?.

1.3.3 Sistematización del problema. ¿Cómo determinar el mercado potencial para una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?.

¿Cómo determinar los clientes potenciales para una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?.

¿Cómo captar los clientes potenciales para la empresa?.

¿Cómo determinar la óptima organización estructural para el buen funcionamiento de la empresa?.

¿Cómo construir la estructura legal óptima para el correcto funcionamiento de la empresa?.

¿Como determinar el estudio financiero para la creación de la empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?.

1.4 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general. Realizar el estudio de viabilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

1.4.2 Objetivos específicos. Determinar el mercado potencial en el estudio de factibilidad de la creación de una empresa dedicada las producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Identificar las variables y procesos operativos que puedan ser aplicados al estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Reconocer los aspectos requeridos por la ley para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de granizados a base de frutas en el municipio de Yumbo.

Determinar las estrategias de mercadeo para captar los clientes potenciales y garantizar ventas de la empresa.

Proponer un modelo de estructura organizacional que permita el óptimo funcionamiento al momento de la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Realizar el estudio financiero adecuado para tener en cuenta los parámetros para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cholados y granizados a base de frutas en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

1.5 JUSTIFICACIÓN

El proyecto propone el estudio para la creación de la empresa “Sonrisas de Hielo, ICE-SMILES” el cual tiene un modelo de negocio orientado a ofrecer el servicio de bebidas granizadas a base de frutas y cholados, en el Centro Comercial Único Outlet, como una alternativa refrescante y tentadora.

- Desde el punto de vista socio cultural se tiene por parte de los habitantes de Yumbo una recepción positiva ante este tipo de productos, gracias a que por varios años han venido formando parte de su gastronomía típica, lo que ha llevado a estos productos a formar parte importante de las alternativas refrescantes dentro del mercado, ha logrado tener una presencia importante entre los habitantes de este municipio, siendo una alternativa a la hora de compartir con amigos, pareja y familia.
- Desde el punto de vista económico se busca ofrecer un producto que permita a los habitantes del municipio de Yumbo tener una mayor frecuencia de compra de esta alternativa refrescante, con una presentación que genere al consumir una

satisfacción de pagar por una cantidad significativa de producto, de una alta calidad.

- Desde el punto de vista profesional, los investigadores cuentan con los conocimientos para proyectar, desarrollar y ejecutar los estudios para determinar la infraestructura necesaria para el adecuado funcionamiento del modelo de negocio que pueda complementar las necesidades del público. Proporcionando así una respuesta clara a la problemática identificada, ofreciendo al mercado productos de calidad, excelente servicio y precios bajos, contando con insumos que garanticen el buen resultado, un equipo de trabajo que este orientado al aprendizaje y crecimiento continuo para ser un referente de alta calidad, buscando así la permanencia de la empresa en el mercado.

1.6 MARCO DE REFERENCIA

1.6.1. Referente Histórico. Muñoz Zurita, Ricardo (2012) en su obra *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* define el rapado de hielo de la siguiente manera:

Nombre que recibe el hielo raspado que se coloca en un vaso y se baña con jarabe de diferentes sabores. Forma parte de la tradición de los alimentos que se venden por las calles de los pueblos y ciudades. Generalmente el raspero va empujando su carrito de raspados, con un gran bloque de hielo cubierto con una manta. El hielo se raspa con un instrumento metálico, llamado raspadora. Una parte importante del carrito son los jarabes, que pueden estar en botellas, vitroleras o pequeñas cubetas. Algunos carritos incluso tienen adaptada una bicicleta. (párr. 1).

Su venta es de pregón, ya que con frecuencia se anuncian por las calles. Los sabores varían de acuerdo con la región, pero casi nunca faltan los de guanábana, tamarindo, grosella, mango, limón y piña. Los jarabes son muy dulces, por lo que se usan en pequeñas cantidades; algunos contienen trocitos de fruta. En muchas ocasiones, al momento de servir, se da al comprador una cucharita o un popote para que le resulte más fácil comerlo. (párr. 2).

La Alcaldía de Santiago de Cali (2019) lo define como:

El Cholado, esa especie de fusión mágica entre colores y sabores es uno de los productos típicos de Cali, especialmente si el asunto es de calor y sed. (párr. 1).

Hielo raspado, melado rojo o amarillo, varios tipos de frutas que van desde las dulces hasta las más cítricas, barquillos de galleta, limón, bola de helado, mermelada de mora o fresa y leche condensada, son los ingredientes que lleva y cuentan los que saben que el producto empezó a llamarse ‘Cholado’ a partir de la fusión de dos palabras: ‘cholos’, como homenaje a la población indígena y mestiza; junto a la palabra ‘helado’ o ‘raspado’. (párr. 2).

En referencia a la evolución alimenticia del ser humano, Universidad de Oriente (2018) señala lo siguiente:

En la historia del hombre, la dieta ha sido el factor evolutivo más fuerte. Su evolución se remonta a unos siete millones de años, lapso en el cual la alimentación experimentó varias transformaciones. En la vida arbórea, la base de alimentación fue de frutas. La transición a la vida en planicies, obligada por los cambios climáticos que redujeron la densidad de las selvas, obligó a los primeros homínidos a cubrir extensiones grandes de terreno mediante la locomoción bípeda. Su alimentación se hizo más diversa y además

de frutas y otros vegetales, incluyó raíces y nueces. Los cambios de la dentición y de la mecánica de la masticación fueron adaptaciones ventajosas para esta etapa. A este proceso se agregaron estrategias culturales como la utilización de piedras para romper las nueces y para producir lascas con filo que les sirvieran para cortar alimentos. (párr.1).

1.6.2 Referente Teórico. En referencia a la factibilidad de los proyectos de emprendimiento, Rodrigo Varela Villegas (2001) en su libro *Innovación empresarial: arte y ciencia en la creación de empresas*, señala:

Estas culturas y personas que han liderado el desarrollo, que han creado grandes y exitosas organizaciones, tienen como características principales las siguientes:

- 1. Fuerza vital. entendida como energía, fuerza, coraje, dedicación, emoción para sacar adelante sus ideas.*
- 2. deseo de superación y progreso. entendido como el principio de mejoramiento continuo, qué lleva a buscar siempre un estudio superior en sus actividades.*
- 3. capacidad de identificar oportunidades. entendido como la actitud para leer con entorno social, económico, político, cultural, etcétera.*
- 4. visión del futuro. entendida como la capacidad de percibir tendencias y de prever lo que va a ocurrir.*
- 5. habilidad creadora e innovadora. entendida como la destreza para encontrar múltiples formas de solución a los problemas*
- 6. Aceptación y prospección al cambio. entendidos como la capacidad de reaccionar en forma flexible, oportuna y acorde con los nuevos requerimientos que el entorno plantea.*
- 7. Iniciativa. entendida como la capacidad de anticipar, de hacer algo antes de que otros lo realicen.*

8. *libertad /autonomía /autogobierno. entendidos como la posibilidad de tomar sus propias decisiones y asumir la responsabilidad de los resultados logrados, sean ellos favorables o desfavorables .es no estar pensando en culpables o benefactores.*
9. *capacidad de toma de decisiones con información incompleta. entendía como la habilidad para aceptar que en la vida casi nunca se tienen a la mano todos los datos, y que especialmente el cambio exige decisiones con incertidumbre.*
10. *convicción de confianza en sus facultades. entendida como la actitud de creer en lo que uno sabe hacer, en sus destrezas, en su conocimiento, en su preparación. (p. 7).*
11. *Actitud mental positiva hacia el éxito. entendida como optimismo, como visión de triunfo, como capacidad de ganar y salir adelante.*
12. *compromiso /constancia /perseverancia. entendidos como la dedicación y el esfuerzo continuo hacia el logro de los objetivos.*
13. *coraje para enfrentar situaciones inciertas y para correr riesgos. entendido como el valor y el arrojo necesario para atreverse, para osar, para jugar en escenarios arriesgados.*
14. *capacidad de realización. entendida como el pragmatismo necesario para efectuar proyectos.*
15. *capacidad de administrar recursos. entendida como la habilidad de hacer un uso eficiente de los diversos recursos disponibles.*
16. *practicabilidad y productividad. entendidas como hacer bien lo que debe realizarse.*
17. *capacidad de control. entendida como la capacidad de supervisión y de control de los recursos y las situaciones.*
18. *inconformismo positivo. entendido como el hecho de aceptar que lo que existe es bueno, pero que es sujeto de mejora, o sea, que hay camino del progreso y mejoramiento.*

19. *soluciones y no problemas. entendido como la capacidad de pasar de la problemática a la solucionática, del diseño al hecho, de la teoría a la práctica.*
20. *responsabilidad /solidaridad /ética. entendidas como la capacidad de comprender y aplicar la idea de que el progreso y el bienestar deben contribuir sea respetando al ser humano y la naturaleza; que estos deben beneficiar a todos los actores sociales, y que todos debemos cumplir una labor dentro de un marco ético y de progreso de conciencia social Muy diferente del egoísmo que a veces nos cobija.*
21. *capacidad de integrar hechos y circunstancias. entendida como la habilidad para percibir y asimilar los diversos elementos que se dan alrededor de una situación; es ser capaz de armar el rompecabezas.*
22. *liderazgo. entendido como la capacidad de lograr que mis compañeros acepten mis ideas y accionar porque encuentran en ellas un punto de comunicación y empatía.*

A este conjunto de valores culturales de comportamiento lo llamaremos aquí espíritu empresarial (Entrepreneurship en inglés). (p. 8).

Frente al tema de la creación de un modelo de negocio, Osterwalder & Pigneur (2011) en su obra *Generación de modelos de negocio* señalan:

Los nueve módulos:

1. *(SM) Segmentos de mercado Una empresa atiende a uno o varios segmentos de mercado.*

Los clientes son el centro de cualquier modelo de negocio, ya que ninguna empresa puede sobrevivir durante mucho tiempo si no tiene clientes (rentables), y es posible aumentar la satisfacción de estos agrupándolos en varios

segmentos con necesidades, comportamientos y atributos comunes. Un modelo de negocio puede definir uno o varios segmentos de mercado, ya sean grandes o pequeños. Las empresas deben seleccionar, con una decisión fundamentada, los segmentos a los que se van a dirigir y, al mismo tiempo, los que no tendrán en cuenta. (p. 20).

2. *(PV) Propuestas de valor Su objetivo es solucionar los problemas de los clientes y satisfacer sus necesidades mediante propuestas de valor.*

La propuesta de valor es el factor que hace que un cliente se decante por una u otra empresa; su finalidad es solucionar un problema o satisfacer una necesidad del cliente. Las propuestas de valor son un conjunto de productos o servicios que satisfacen los requisitos de un segmento de mercado determinado. En este sentido, la propuesta de valor constituye una serie de ventajas que una empresa ofrece a los clientes. (p. 22).

3. *(C) Canales Las propuestas de valor llegan a los clientes a través de canales de comunicación, distribución y venta.*

Los canales de comunicación, distribución y venta establecen el contacto entre la empresa y los clientes. Son puntos de contacto con el cliente que desempeñan un papel primordial en su experiencia. Los canales tienen, entre otras, las funciones siguientes:

- *dar a conocer a los clientes los productos y servicios de una empresa;*
- *ayudar a los clientes a evaluar la propuesta de valor de una empresa;*
- *permitir que los clientes compren productos y servicios específicos;*
- *proporcionar a los clientes una propuesta de valor;*
- *ofrecer a los clientes un servicio de atención posventa. (p. 24).*

4. (RCI) *Relaciones con clientes* Las relaciones con los clientes se establecen y mantienen de forma independiente en los diferentes segmentos de mercado.

Las empresas deben definir el tipo de relación que desean establecer con cada segmento de mercado. La relación puede ser personal o automatizada. Las relaciones con los clientes pueden estar basadas en los fundamentos siguientes:

- *Captación de clientes.*
- *Fidelización de clientes.*
- *Estimulación de las ventas (venta sugestiva).* (p. 26).

5. (FI) *Fuentes de ingresos* Las fuentes de ingresos se generan cuando los clientes adquieren las propuestas de valor ofrecidas.

Si los clientes constituyen el centro de un modelo de negocio, las fuentes de ingresos son sus arterias. Las empresas deben preguntarse lo siguiente: ¿por qué valor está dispuesto a pagar cada segmento de mercado? Si responde correctamente a esta pregunta, la empresa podrá crear una o varias fuentes de ingresos en cada segmento de mercado. (p. 28).

6. (RC) *Recursos clave* Los recursos clave son los activos necesarios para ofrecer y proporcionar los elementos antes descritos...

...Un fabricante de microchips necesita instalaciones de producción con un capital elevado, mientras que un diseñador de microchips depende más de los recursos humanos. Los recursos clave pueden ser físicos, económicos, intelectuales o humanos. Además, la empresa puede tenerlos en propiedad, alquilarlos u obtenerlos de sus socios clave. (p. 34).

7. (AC) *Actividades clave* ... mediante una serie de actividades clave.

...Estas actividades son las acciones más importantes que debe emprender una empresa para tener éxito, y al igual que los recursos clave, son necesarias para crear y ofrecer una propuesta de valor, llegar a los mercados, establecer relaciones con clientes y percibir ingresos. Además, las actividades también varían en función del modelo de negocio. (P 36).

8. (AsC) Asociaciones clave Algunas actividades se externalizan y determinados recursos se adquieren fuera de la empresa.

Las empresas se asocian por múltiples motivos y estas asociaciones son cada vez más importantes para muchos modelos de negocio. Las empresas crean alianzas para optimizar sus modelos de negocio, reducir riesgos o adquirir recursos...(P38).

9. (EC) Estructura de costes Los diferentes elementos del modelo de negocio conforman la estructura de costes.

En este módulo se describen los principales costes en los que se incurre al trabajar con un modelo de negocio determinado. Tanto la creación y la entrega de valor como el mantenimiento de las relaciones con los clientes o la generación de ingresos tienen un coste. Estos costes son relativamente fáciles de calcular una vez que se han definido los recursos clave, las actividades clave y las asociaciones clave. No obstante, algunos modelos de negocio implican más costes que otros. Las compañías aéreas de bajo coste, por ejemplo, han desarrollado modelos de negocio completamente centrados en estructuras de costes reducidos. (p. 40).

En referencia a la definición de emprendedor, CONGRESO DE COLOMBIA (2006) lo define como:

Emprendedor: Es una persona con capacidad de innovar; entendida esta como la capacidad de generar bienes y servicios de una forma creativa, metódica, ética, responsable y efectiva;(párr. 2).

c) Emprendimiento: Una manera de pensar y actuar orientada hacia la creación de riqueza. Es una forma de pensar, razonar y actuar centrada en las oportunidades, planteada con visión global y llevada a cabo mediante un liderazgo equilibrado y la gestión de un riesgo calculado, su resultado es la creación de valor que beneficia a la empresa, la economía y la sociedad; (párr. 3).

d) Empresarialidad: Despliegue de la capacidad creativa de la persona sobre la realidad que le rodea. Es la capacidad que posee todo ser humano para percibir e interrelacionarse con su entorno, mediando para ello las competencias empresariales; (párr. 4).

e) Formación para el emprendimiento. La formación para el emprendimiento busca el desarrollo de la cultura del emprendimiento con acciones que buscan entre otros la formación en competencias básicas, competencias laborales, competencias ciudadanas y competencias empresariales dentro del sistema educativo formal y no formal y su articulación con el sector productivo; (párr. 5).

f) Planes de Negocios. Es un documento escrito que define claramente los objetivos de un negocio y describe los métodos que van a emplearse para alcanzar los objetivos. (párr. 6).

La educación debe incorporar, en su formación teórica y práctica, lo más avanzado de la ciencia y de la técnica, para que el estudiante esté en capacidad de crear su propia empresa, adaptarse a las nuevas tecnologías y al avance de la ciencia, de igual manera debe actuar como emprendedor desde su puesto de trabajo. (párr. 7).

Según David Urbano (2008) en su obra literaria *Invitación al Emprendimiento* resalta los siguientes pasos que debe tener un proyecto de emprendimiento ... *“En primer lugar, para lograr innovar es importante la aplicación de un proceso creativo, es decir de un procedimiento sistemático que utilizando el pensamiento racional e imaginativo nos permita hallar formas nuevas de enfrentarnos a situaciones, problemas y retos empresariales.*

Así mismo, la innovación debe ser conceptual y perceptiva. Esto significa que la innovación debe aplicarse a un producto, proceso, servicio o proyecto concreto. Debe haber un concepto tangible detrás, algo que podamos ver y utilizar en la práctica empresarial, social o cultura.

Un tercer principio básico de la innovación incremental es su simplicidad. Aunque parezca una paradoja, lo cierto es que los mejores innovadores se caracterizan por su gran sencillez.” (p. 121).

1.6.3 Referente Conceptual. Es de gran importancia tener referencia acerca de los siguientes conceptos ya que permitirá tener una interpretación más clara acerca del proyecto:

Nutrición: Revista Cubana de Enfermería (2004) en su sección *Promoción de Salud* define la nutrición de la siguiente manera:

La nutrición es la ciencia que tiene como objeto de estudio la relación que existe entre los alimentos y los seres vivos. En el caso de la nutrición humana los estudios se dirigen a conocer las necesidades de nutrientes que tiene el hombre y las enfermedades que se producen por la ingestión insuficiente o excesiva. También se dedica al estudio de la calidad de los alimentos. (párr. 3).

Existen enfermedades que pueden prevenirse o mejorarse con una dieta adecuada.

Las células del cuerpo requieren una nutrición adecuada para su funcionamiento normal, todos los sistemas pueden afectarse cuando hay problemas nutricionales. La nutrición adecuada es un factor fundamental para el vigor y el desempeño de una persona, y para que una persona funcione en su nivel óptimo debe consumir las cantidades adecuadas de alimentos que contengan los nutrientes esenciales para la vida humana. (párr. 4).

Consumo de frutas: El Ministerio de Salud (2015) en su informe *Promoción del consumo de frutas y verduras* hace una recomendación para llevar una alimentación saludable sugiriendo lo siguiente:

Las frutas y verduras por su alto contenido de micronutrientes (vitaminas, minerales y fibra) tienen los siguientes beneficios:

- ✓ *Reducen los niveles de colesterol*
- ✓ *Mejoran el tránsito intestinal – evitan el estreñimiento*
- ✓ *Disminuyen los niveles de azúcar sanguíneo (p. 2)*
- ✓ *Contribuyen a la eliminación de toxinas*
- ✓ *Aumentan de la sensación de saciedad evitando el consumo exagerado de alimentos que conducen al sobrepeso y la obesidad.*

El aumento del consumo por persona por día de frutas y verduras a mínimo cinco porciones de frutas y verduras (Mínimo 400 g por día), permite:

- ✓ *Reducir la probabilidad en 31% y de accidentes cerebrovasculares isquémicos en 19% respectivamente.*
- ✓ *Reducir la probabilidad del inicio de cáncer de estómago en un 19%, cáncer de esófago en un 20%, cáncer de pulmón en un 12% y cáncer color rectal en un 2%.*
- ✓ *Reducir las alteraciones coronarias, tiene efecto anticancerígeno por su acción sobre los radicales libres, especialmente en los cánceres que afectan el sistema digestivo, la próstata y los pulmones; estimulan la función inmune; cumplen funciones antivirales y antibacterianas y son destoxificantes.*
- ✓ *Favorece el metabolismo de las grasas pues previenen la oxidación del colesterol LDL debido a los aportes elevados de antioxidantes (sustancias capaces de prevenir o retrasar el proceso de oxidación de las células) y vitaminas como los flavonoides, bioflavonoides, provitamina A, Carotenoides (Betacaroteno, Alfacaroteno, Licopeno, Luteína, Zexantina), Cobre, Manganeso, Vitamina C y Vitamina E.*
- ✓ *Proveen la mayoría de los micronutrientes, de fibra dietética y son fuente de agua.*
(p. 3).

Salud: Se define como “... es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. (Organización Mundial de la Salud, 2020, párr. 1).

1.6.4 Referente Legal. La empresa “Sonrisas de Hielo, ICE-SMILES” estará reglamentada como una sociedad por acciones simplificada (S.A.S) según la Ley 1258 del 5 de diciembre del año 2008.

Cámara de Comercio de Bogotá (2020) señala:

La sociedad por acciones simplificadas está reglamentada según la Ley 1258 de 2008. Dicha sociedad podrá constituirse por una o varias personas naturales o jurídicas, quienes solo serán responsables hasta el monto de sus respectivos aportes. Salvo lo previsto en el artículo 42 de la presente ley, el o los accionistas no serán responsables por las obligaciones laborales, tributarias o de cualquier otra naturaleza en que incurra la sociedad.

Cámara de Comercio de Cali (2020) señala:

El documento de constitución será objeto de autenticación de manera previa a la inscripción en el registro mercantil de la Cámara de Comercio, por quienes participen en su suscripción. Dicha autenticación deberá hacerse directamente o a través de apoderado. (párr. 1).

Cuando los activos aportados a la sociedad comprendan bienes cuya transferencia requiera escritura pública, la constitución de la sociedad deberá hacerse de igual manera e inscribirse también en los registros correspondientes.

Una vez inscrita en el registro mercantil, formará una persona jurídica distinta de sus accionistas.

Para efectos tributarios, se rige por las reglas aplicables a las sociedades anónimas.

Las acciones y demás valores que emita la S.A.S no podrán inscribirse en el Registro Nacional de Valores y Emisores ni negociarse en bolsa. (párr. 2).

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

RESOLUCIÓN NÚMERO: 3929 DE 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.

RESOLUCIONUMERO 14712 DE 1984: Par 10 cual se reglamenta 10 relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas.

1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS

1.7.1 Tipo de estudio. Para iniciar la investigación del proyecto requerimos del planteamiento del problema y su solución que se evidencia en el mercado.

1.7.1.1 Estudio exploratorio. En este tipo de estudio se profundizará en conocer el mercado del municipio de Yumbo, para tomar referencia y minimizar el porcentaje de error al momento de dar ingreso al mercado.

1.7.1.2 Estudio descriptivo. El plan de negocio está enfocado en el sector de la producción y comercialización de granizados base de frutas y cholados, por lo cual se realizará este estudio descriptivo para dar a conocer de manera detallada cada una de las características que definen el proyecto.

1.7.2 Método de investigación. El siguiente fue el método planteado para realizar el estudio del proyecto.

1.7.2.1 Método de observación. Es una herramienta muy efectiva al momento de identificar las necesidades que demanda el mercado y los productos existentes.

1.7.2.2 Método de encuesta: Para realizar el diagnóstico se realizará una encuesta de 11 preguntas con el objetivo de obtener información sobre las preferencias por parte de los habitantes del municipio, y determinar los principales factores para el establecimiento de la empresa.

1.7.3 Fuentes técnicas para la recolección de información.

1.7.3.1 Fuentes Primarias. Se realizará una encuesta en zonas públicas de mayor tránsito en el municipio de Yumbo, como colegios, universidades, parques y alrededores de zonas comerciales.

1.7.3.2 Fuentes secundarias. la recolección de datos de manera secundaria se realizará por medio de investigaciones ya realizadas por entidades confiables, como la cámara de comercio, el DANE y la alcaldía del municipio de Yumbo.

1.7.4 Tratamiento de la información.

1.7.4.1 Técnicas estadísticas. El manejo de la información estadística se llevará a cabo en el software de hoja de cálculo Excel, el cual permite almacenar de manera ordenada las estadísticas y realizar todo tipo de cálculo y de manera confiable, se tendrán en cuenta para el manejo de la información las siguientes herramientas:

- Estadística descriptiva
- Variables cuantitativas
- Variables cualitativas
- Gráficos estadísticos

1.7.4.2 Resultados esperados. Con los resultados esperados se busca conocer el grado de aprobación por parte de los habitantes del municipio de Yumbo, para la creación del modelo de negocio, categorizando el tipo de producto a ofrecer y la optimización financiera de la empresa.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

El presente informe contiene una recolección y análisis de información que la empresa requiere para determinar su posicionamiento ante su competencia, con el cual se busca determinar las características de la demanda, con el objetivo de planificar las respectivas estrategias.

2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

El municipio de Yumbo es conocido a nivel nacional como “La capital industrial del valle del Cauca”, actualmente en su territorio se encuentran asentadas más de 461 grandes empresas esto debido a gran parte a los beneficios que ofrece la localidad, tales como su ubicación geográfica, su clima, la cercanía al aeropuerto internacional Alfonso Bonilla Aragón, su cercanía a la ciudad de Buenaventura, la cual tiene el primer puerto sobre el Pacífico Colombiano, el municipio además cuenta con una infraestructura vial que facilita el transporte hacia el interior del país, se tiene una política de incentivos tributarios que es ofrecido a la industria y al comercio lo que ha hecho que sea un gran atractivo para los inversionistas tanto nacionales como internacionales.

En la mitad del siglo XX el municipio de Yumbo estaba conformado simplemente por cuatro barrios, Belalcázar, Bolívar, Fray Peña y la Chanca (hoy Uribe), cuando se habla de la gastronomía de Yumbo se refiere a los diferentes platos típicos, golosinas y mecato, los cuales hacen parte de la tradición de la comunidad que habita este municipio, El origen del mecato yumbeño se remonta a la llegada del tren en el año 1914 a principio de siglo XX, inicialmente el mecato era comercializado en el tren de pasajeros el cual hacía una parada en el municipio, mientras las máquinas de carbón se abastecían de agua, los comerciantes tenían la oportunidad de vender sus productos donde se podía

encontrar; Bizcochuelos, Pandebono, Suspiros, Empanadas de Cambray y Cuaresmeros, Champús, Arroz de Leche y Pandeyuca.

Los habitantes del municipio de Yumbo además de dar gran importancia a sus tradiciones gastronómicas, a lo largo del tiempo han venido adoptando diferentes platos típicos de diferentes municipios del Valle del Cauca como; el sancocho de gallina proveniente del municipio de Ginebra, la Mazamorra proveniente de Trujillo, la Chuleta valluna oriunda del municipio de Tuluá, el manjarblanco proveniente del municipio de Pradera, y productos de mayor reconocimiento en el municipio como la Lulada, el Pandebono, los Aborrajados y las Empanadas provenientes de la ciudad de Santiago de Cali y por último el reconocido cholado oriundo de la ciudad de Jamundí, el cual inicialmente fue creado en esta ciudad con el fin de aliviar la resaca, a finales de los años 80 lograra llegar a la ciudad de Cali y con esa misma velocidad llegara al municipio de Yumbo, hasta llegar a convertirse un producto tradicional y opción para los días calurosos que rondan esta zona del país.(Hernando Cortázar Sepúlveda, 2011).

Sus platos típicos y lugares representativos son definidos por Gobernación del Valle del Cauca (2017) en su informe *Fogón Vallecaucano COCINAS DE VALLE, MAR Y MONTAÑA* de la siguiente manera:

Su territorio se caracteriza por ser plano al Oriente y montañoso el Occidente. Sus principales ríos son Cauca y Yumbo. Cuenta con sitios naturales de interés turístico, sostenible y agroturismo, como el parque ecológico de Dapa con sus parajes y charcos. Rincón de Dapa Miravalle. El paso de la Torre y La Granjita. Otros sitios para el esparcimiento son el sector de Menga, una zona de bailaderos para yumbeños y caleños, y Mulaló, un corregimiento ideal para consumir dos de los platos típicos del municipio: el chivo asado y el mondongo. Otra tradición popular es la de las tortilleras, quienes con su

carantanta y sus tortillas envueltas en hojas de bijao o plátano permitieron que su sopa se reconociese como un plato propio del municipio. (p. 136).

Según el informe de Confecámaras la Dinámica de la Creación de Empresas entre enero y junio de 2020 arroja que se crearon 131.848 microempresas, 26,3% menos que en el mismo periodo de 2019, cuando se ubicaban en 178.844. en sector en del comercio se evidencio una disminución del -21% menos que el año anterior 2019, con una contribución del -6,7% pp, entre las actividades que contribuyen 35,7 variación registrada en el sector del comercio se encuentra la actividad de Comercio al por menor de alimentos, bebidas y tabaco la cual tuvo una variación del -29.8%.

En la dinámica de Subsectores con mayor creación de empresas empleadoras, el sector de comercio aglomera el 32,6% de las nuevas empresas creadoras de empleo, concentradas en actividades de comercio al por menor de alimentos, bebidas o tabaco (4,32%) y comercio al por menor de productos farmacéuticos (2,0%). (Confecámaras, 2020).

2.2 ESTRUCTURA DEL MERCADO

2.2.1 Análisis de la demanda. Según la tasa promedio de crecimiento de la población, yumbo viene creciendo a un ritmo del 2,40%, en el sector urbano creció en un 2.40% y en el sector rural a un 2.41%. De acuerdo con las estimaciones del DANE, para el año 2020 yumbo tendrá una población de 131.645 habitantes, con una participación de 65.542 mujeres y 66.103 hombres; esto da a entender que el género masculino tiene tendencia a seguir siendo mayor pero aun así los datos siguen siendo casi homogéneos, debido a que la participación de los géneros es aproximadamente la misma. (Base Estadística Municipal, 2016).

El índice de dependencia expresa la relación que existe entre la población dependiente y la población productiva. El índice de dependencia demográfico representa la relación entre la población menor de 15 y mayor de 65 años y la población entre 15 y 64 años. En el año 2016 de cada 100 personas entre 15 y 64 años hay 44,8 menores de 15 y mayores de 65 años. El índice de dependencia infantil representa la relación entre la población menor de 15 años y la población entre 15 y 64 años. En el año 2016, de cada 100 personas entre 15 y 64 años hay 33,7 personas menores de 15 años. El índice de mayores representa la relación entre la población mayor de 65 años y la población entre 15 y 64 años. En el año 2016, de cada 100 personas entre 15 y 64 años 11 tienen más de 65 años. El índice de infancia representa la relación entre los menores de 15 años y la población total. En el año 2016 por cada 100 personas 23 correspondían a población menor de 15 años. El índice de juventud representa la relación entre la cantidad de personas entre 15 y 29 años y la población total. En el año 2016 por cada 100 personas, 30 tienen entre 15 y 26 años. El índice de vejez representa la relación entre la población mayor de 65 años y la población total. En el año 2016 de cada 100 personas, 7,6 tienen 65 años y más. (Base Estadística Municipal, 2017).

Tomando en cuenta la información poblacional del municipio de Yumbo, se busca que el mercado que componga el impacto de la empresa sea la población de un rango de edad de 10 a 59 años, entre hombres y mujeres.

Tabla 1. Población en un rango de edad de 10 a 59 años.

EDAD	HOMBRES	MUJERES
10 a 14	4,02%	3,82%
15 a 19	4,49%	4,06%
20 a 24	4,63%	4,26%
25 a 29	4,32%	4,16%
30 a 34	4,01%	3,89%
35 a 39	3,63%	3,70%
40 a 44	3,32%	3,39%
45 a 49	3,34%	3,34%
50 a 54	2,94%	3,16%
55 a 59	2,29%	2,42%
TOTAL	36,99%	36,20%
TOTAL GENERAL		73,19%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se registran los datos sobre los porcentajes de población según un rango de edad de 10 a 59 años, entre Hombres y Mujeres con un 36,99% y 36,20% respectivamente, acumulando un 73,19% de la población total del municipio de Yumbo.

Tabla 2. Demanda potencial y mercado meta.

DEMANDA POTENCIAL Y MERCADO META	
MERCADO TOTAL	96.351
MENOS ÍNDICE DE DESEMPLEO NACIONAL 10,5%	86.234
MERCADO POTENCIAL	86.234
ÍNDICE PORCENTUAL META	3%
MERCADO META ATENDER	2.587

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se registra la tasa de desempleo a nivel nacional para el año 2019 fue de 10,5%, Según las estadísticas del DANE, con lo cual se encuentra el mercado potencial para la empresa, el cual nos arroja una cantidad de 86.234 habitantes. El

mercado meta fue fijado con una tasa porcentual del 3% teniendo en cuenta la capacidad operativa y de producción a implementar en la empresa, con esto se obtuvo un mercado meta a atender de 2.587 personas. (DANE, 2020).

Tabla 3. Proyección de ventas mensuales según el mercado meta.

PROYECCIÓN DE VENTAS MENSUALES SEGÚN MERCADO META	
CONSUMO PROMEDIO POR CLIENTE	\$ 5.000
MERCADO META ATENDER	2.587
FRECUENCIA DE COMPRA MENSUAL	8
CUANTIFICACIÓN POTENCIAL DEL MERCADO	\$ 103.480.974

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se clasifican los datos de proyección de ventas mensuales según el mercado meta, teniendo un promedio de consumo por cliente por una cifra de \$5.000 pesos colombianos, con una frecuencia de compra mensual de 8 veces por cliente, según datos recolectados en la encuesta realizada a la población del municipio de Yumbo, se obtiene una cuantificación del mercado por \$103.480.974 pesos colombianos.

2.2.2 Análisis de oferta. En la actual oferta del mercado en el municipio de Yumbo se encuentran establecimientos que ofrecen mismo tipo de productos refrescantes como; jugos granizados y cholados, pero en otras presentaciones, se comercializan en lugares de gran tránsito por parte de la población del municipio, como alrededores del parque principal y calles principales, son establecimientos pequeños, que son atendidos habitualmente por dos personas.

2.3 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO

Servicio al cliente: La empresa “Sonrisas de hielo, ICE-SMILES” tiene como objetivo ofrecer un servicio de bebidas a base de frutas naturales y cholados, como alternativa

para los habitantes del municipio de Yumbo, Valle del Cauca a la hora de refrescarse, pasar tiempo en familia y comer productos de calidad. La idea surge al momento de notar que en la actual oferta del mercado no se encuentra gran variedad de estos servicios a precios más accesibles, y tomando en cuenta que cada vez las personas buscan tener hábitos más saludables.

El objetivo es plantear un modelo de negocio, que se adapta completamente a la parte legal, la cual ofrecerá un portafolio de productos que se adapten a la demanda, los cuales podrán ser adquiridos por los habitantes del municipio, con un accesible estándar de precios, ofreciendo productos de alta calidad con el fin de fidelizar a cada cliente que adquiera un producto realizado por la empresa.

Tabla 4. Características de la empresa.

Sonrisas de Hielo, ICE-SMILES	
Servicio	Granizados y Cholados
Ubicación	Calle 15 No. 5 – 30
Horario de atención	10:00 am a 8 : 00 pm

Fuente: Elaboración Propia.

Descripción de los productos de la empresa:

JUGOS GRANIZADOS

Imagen 1. Imagen de granizado de Frutas.



Fuente: (CuerpoMente, 2020)

Son granizados a base de frutas totalmente naturales, recetas de elaboradas directamente por la empresa la cuales tienen combinaciones diferentes a las del mercado actual, que aportan bienestar a la salud, gracias a la cantidad de vitaminas, minerales, antioxidantes y la fibra que el organismo requiere para su adecuado funcionamiento, por otra parte, son una solución muy tentadora a la hora de refrescarse. Al incorporar este producto al mercado se espera una positiva recepción por parte de los clientes potenciales gracias al régimen de precios accesibles que permitirán deleitarse de productos totalmente frescos elaborado por un equipo de trabajo que garantizara los estándares de calidad.

CHOLADOS:

Imagen 2. Imagen de Cholado.



Fuente:(Alcaldía de Santiago de Cali,2019).

Es un producto altamente popular en la región del valle del cauca, está elaborado es su producto base que es el Hielo, cuenta con adiciones como el helado, jugos granizados, trozos de frutas y un almíbar de sabores que combinan perfectamente con el hielo, es un producto que será el elaborado en otra presentación a la ya conocida en el mercado, en otra cantidad, permitiendo que sea un producto fácil de consumir en cualquier lugar.

Según el mercado se elaboró el siguiente estudio:

Fortalezas:

1. Producto 100% natural, elaborado a base frutas.
2. Sabores nuevos, que no se encuentran en el mercado.
3. Productos elaborados con insumos de alta calidad.

4. Seguridad para cada uno de nuestros clientes al momento de consumir uno de nuestros productos.
5. Servicio de calidad, sin largos tiempos de espera.
6. Precios más accesibles
7. Buena higiene.

Debilidades:

1. Nueva marca a penetrar el mercado.
2. Menor variedad en el menú.

Los factores para resaltar por parte de la empresa, es principalmente su innovación de los sabores que ofrecerá a cada uno de sus clientes, además contara con fundas para vaso el cual es un producto ya muy conocido en el mercado, pero en la empresa se usara para plasmar una serie de mensajes motivacionales que inspiren a los clientes a llevar una vida saludable, ahorrar, sonreír, amar y alentando al cumplimiento de metas.

2.3.1. Clientes. El enfoque de este estudio es captar un específico grupo potencial de clientes, el cual está compuesto por personas que desean cuidar su salud, bebiendo jugos de frutas 100% naturales y por personas que deseen deleitarse con un producto típico como el cholado, pero con el sello propio que le dará la empresa, todo a precios muy accesibles.

Según el estudio realizado anteriormente, obtuvimos que el rango por edades esta entre 10 y 59 años, con un porcentaje del 73,19%, en habitantes entre estratos 1,2 y 3 en el sector urbano del municipio, donde la empresa tendrá presencia. Según la encuesta realizada para el proyecto se tiene que cada cliente tendría la intención aproximada de consumir los productos ofrecidos por la empresa con una frecuencia de 8 veces al mes.

El presente informe contiene una recolección y análisis de información que la empresa requiere para determinar su posicionamiento ante su competencia, con el cual se busca determinar las características de la demanda, con el objetivo de planificar las respectivas estrategias.

2.3.2. Competencia. En el municipio de Yumbo, se encuentran principalmente dos empresas que tienen gran similitud a los productos ofrecidos por “Sonrisas de Hielo, ICE.SMILES” las cuales se describen a continuación:

Imagen 3. Bebidas Cosechas.



(COSECHAS, 2020).

COSECHAS, es una empresa que ofrece bebidas naturales a base de frutas y hortalizas y Wraps, con la cual tiene en su menú las siguientes líneas:

- Línea Cuídate
- Línea prémiate
- Línea refréscate
- Línea deléitate
- Wraps
- Complementos

La empresa “Cosechas” tiene una gran similitud con los Productos ofrecidos por “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” pero la diferenciación se encuentra en que se ofrece otro tipo de menú, con diferentes combinaciones de frutas y un punto muy importante, se manejan precios más accesibles.

MANGUCCI, es un establecimiento que ofrece comida, con productos como hamburguesas y papas fritas y además de sus productos principales que son granizados, es conocido en el municipio de Yumbo, en lo referente como competencia este establecimiento cuenta con una norma de precios que no son accesibles para la mayoría de las personas debido que se enfoca en el público joven con opiniones más estéticas.

Dirección: CRA. 8 ## 8-46, Yumbo, Valle del Cauca

Teléfono: 3136140547

BAJO ZERO, es una empresa dedicada a la producción y venta de granizados, además cuenta en su menú con combos que incluyen Nuggets de pollo y hamburguesas, se han dado a conocer participando en eventos empresariales organizados por la alcaldía municipal, a diferencia del proyecto estudio este no cuenta con precios que establezcan una competencia directa.

Ubicación: CRA 6 #4-01 y Calle 11 #4-59

Teléfono: 3154130836

EL SHADDAI HELADERÍA, es una empresa con amplia trayectoria dentro del municipio de Yumbo, la cual cuenta con un punto de cholados en el parque Belalcázar, y muy cerca tiene un local donde ofrece el servicio de heladería, dándole el toque personal a cada producto.

Dirección; Calle 5 #5 -21 Yumbo.

2.3.2. Diseño de la investigación. Se elabora la siguiente encuesta como método de investigación para conocer las siguientes hipótesis sobre preferencias de los habitantes del municipio de Yumbo:

- Conocer si hay interés por parte de los habitantes del municipio en consumir bebidas granizadas y cholados.
- Conocer el interés que existe por el cuidado de la salud.
- Conocer las preferencias que tienen los habitantes del municipio al momento de consumir bebidas refrescantes.
- Determinar los puntos relevantes para la creación de la empresa.
- Conocer el poder adquisitivo que se tiene por parte de la población.

Imagen 4. Encuesta realizada para la creación de la empresa “Sonrisas de Hielo, ICE-SMILES” en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

La siguiente encuesta esta realizada con el fin de recopilar información de uso académico, se garantiza total confidencialidad de los datos. La encuesta tiene un tiempo de duración de aproximadamente 5 minutos marque con una X cada respuesta.	
Nombre: _____	
Género: Masculino _____ Femenino _____ Otro _____	
1. Situación laboral:	
- Empleado	
- Desempleado	
- Independiente	
- Otro	
2. Estrato socioeconómico:	
- 1	
- 2	
- 3	
- 4	
- Mas	
3. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca jugos naturales?	
- Si	
- No	
4. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca Cholados?	
- Si	
- No	
5. ¿Sabe sobre los benéficos de consumir fruta?	
- Si	
- No	
6. ¿Cuál es su fruta favorita?	
- _____	
7. ¿A la hora de refrescarse qué tipo de bebida prefiere?	
- Gaseosas	
- Jugos de frutas naturales	
- Cholado	
- Lulada	
- Agua	
- Cerveza	
8. ¿Estaría dispuest@ a consumir cholados en el centro comercial Único Outlet Yumbo?	
- Si	
- No	
- Tal vez	
9. Prefiere los jugos naturales en:	
- Agua	
- Leche	
- Leche de almendras	
- Yogurt	
10. ¿Al consumir jugos de frutas con que lo acompañaría?	
- Productos de panadería	
- Comida Chatarra	
- Ensaladas	
- Productos integrales	
11. ¿Qué cantidad de granizados y/o cholados consumiría por semana?	
- 1 o mas	
- 3 o mas	
- 6 o mas	
- 10 o mas	

Fuente: Elaboración Propia

Se determino que se realizara un muestreo aleatorio simple:

Iván Espinoza Salvadó (2016) define el muestreo simple aleatorio de la siguiente manera *“Cada sujeto tiene una probabilidad igual de ser seleccionado para el estudio. Se necesita una lista numerada de las unidades de la población que se quiere muestrear.”*

En la siguiente tabla se observan los parámetros usados para calcular el número de la muestra:

Tabla 5. Parámetro de muestra.

Parametro	Valor
N	2.587
Z	1,96
P	50%
Q	50%
e	5%

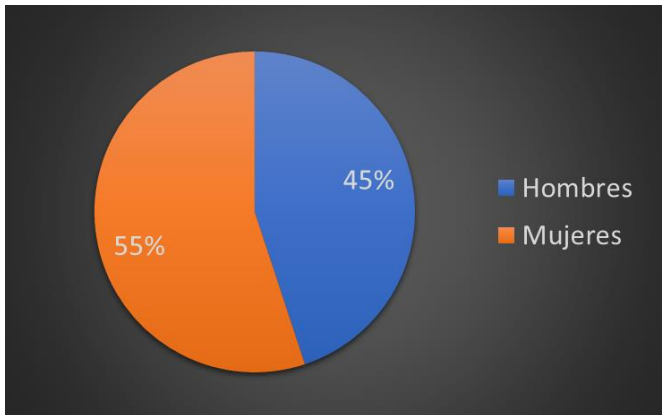
Fuente: Elaboración Propia.

Usando los parámetros anteriores se obtuvo como resultado que “n” = 335, por lo cual se realizó el método de investigación a este número de personas.

Para la recolección de los datos, se estableció un plan de acción en lugares concurridos del municipio de Yumbo como lo son; Parques, universidades, plaza de mercado, alrededores del centro comercial, en un tiempo estimado para cada encuestado de 5 minutos.

Para la recopilación de datos se tuvo una muestra de 335 habitantes del municipio de Yumbo.

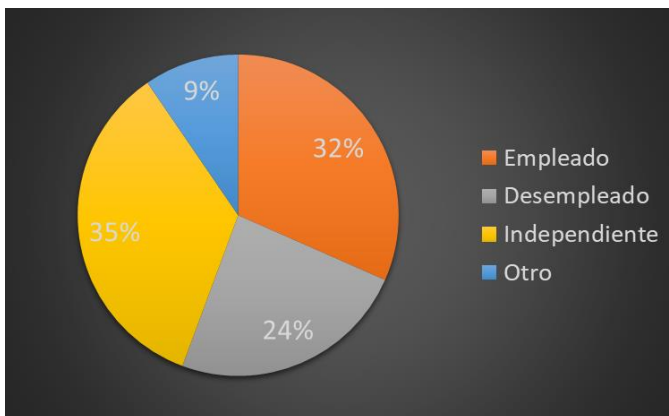
Gráfico 1. Rango de genero de la población encuestada.



Fuente: Elaboración Propia.

Los datos recogidos en la población del municipio de Yumbo arrojan un resultado de participación mayor por parte de las mujeres con un 55%, con un porcentaje no mucho menor la participación masculina tiene un 45%.

Gráfico 2. Nivel de ocupación.

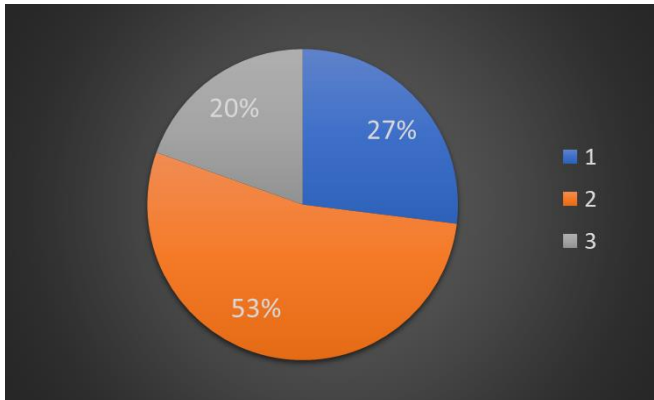


Fuente: Elaboración Propia.

Del 100% de los encuestados se observa que un 35% genera sus ingresos de manera independiente, el otro 32% se encuentra vinculado formalmente a una empresa, seguido

del 24% de las personas que se encuentran en situación de desempleo, y el 9% obtiene sus ingresos de maneras diferentes.

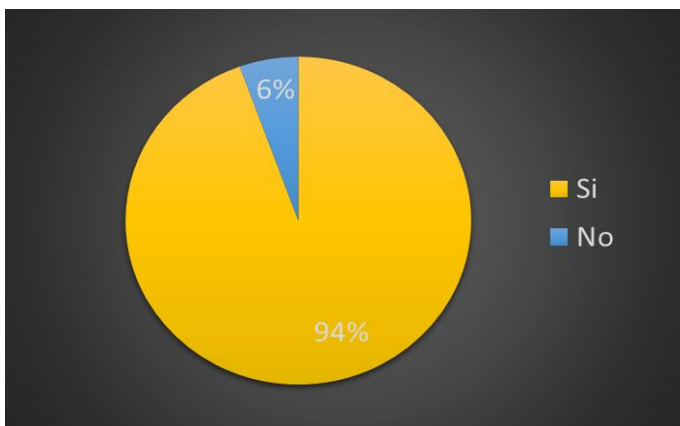
Gráfico 3. Estrato socioeconómico.



Fuente: Elaboración propia

La grafica anterior muestra el nivel socioeconómico por parte de las personas encuestadas en el municipio de Yumbo, se tiene mayor participación de las personas que viven en estrato 2 con un 53% del total de los encuestados, el estrato 1 y 3 cuentan con una participación menor 20% y 27% respectivamente.

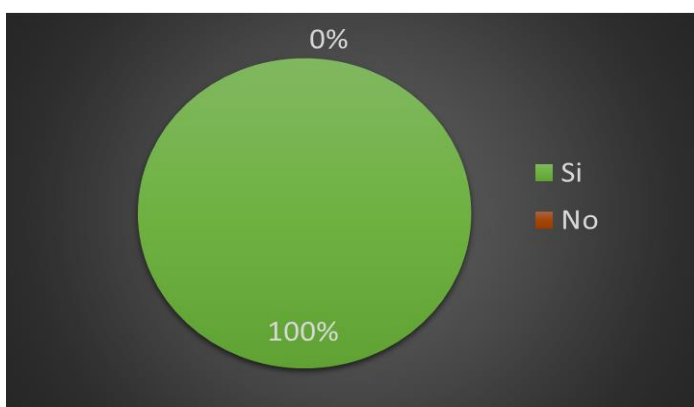
Gráfico 4. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca jugos naturales?.



Fuente: Elaboración propia.

Del 100% de los encuestados respondieron que un 94% tiene conocimiento de la oferta del mercado donde se comercializan jugos naturales, y el 6% manifestó desconocer este mercado.

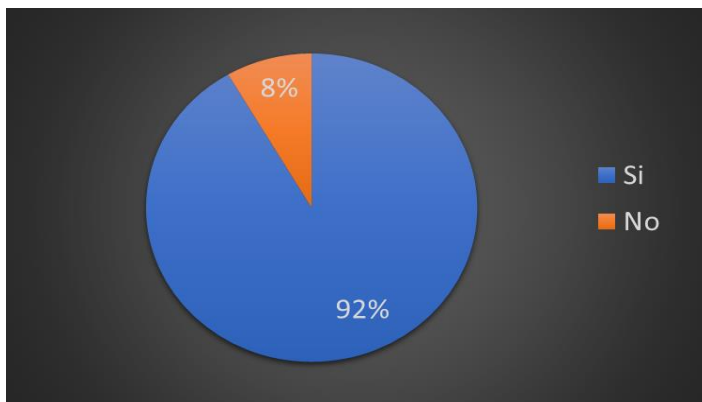
Gráfico 5. ¿Tiene conocimiento sobre algún establecimiento que ofrezca Cholados?



Fuente: Elaboración propia.

El 100% de los encuestados han respondido que conocen establecimientos donde se produzcan y se comercialicen cholados en el municipio de Yumbo.

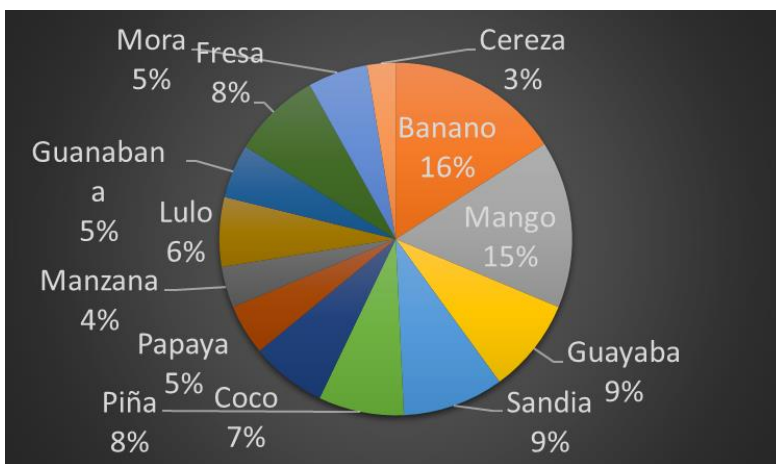
Gráfico 6. ¿Sabe sobre los benéficos de consumir fruta?.



Fuente: Elaboración propia.

La grafica interior muestra el 92% del total de las personas encuestadas han manifestado conocer los beneficios del consumo de fruta, el otro 8% respondió no tener o desconocer completamente este tema

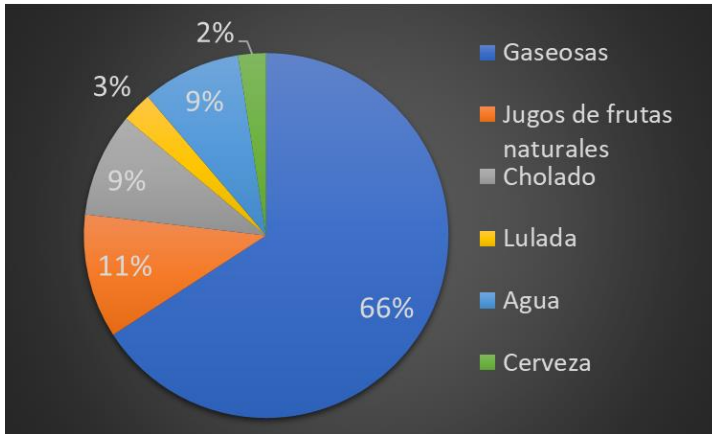
Gráfico 7. ¿Cuál es su fruta favorita?.



Fuente: Elaboración propia.

La grafica anterior muestra la preferencia de frutas por parte de los encuestados, donde se obtuvo que el 16% prefiere el banano, la cual es la de mayor preferencia, seguido del 15% que prefiere el mango, un 9% dijo tener preferencias por la guayaba, la piña y la sandía, un 8% respondió que prefiere la fresa, otro 7% manifestó su preferencia por el coco, un 6% dijo preferir el Lulo, otro 5% respondió que prefiere la mora, la papaya y la guanábana, otro 4% respondió que prefiere la manzana y el ultimo 3 % respondió tener preferencia por la fruta cereza.

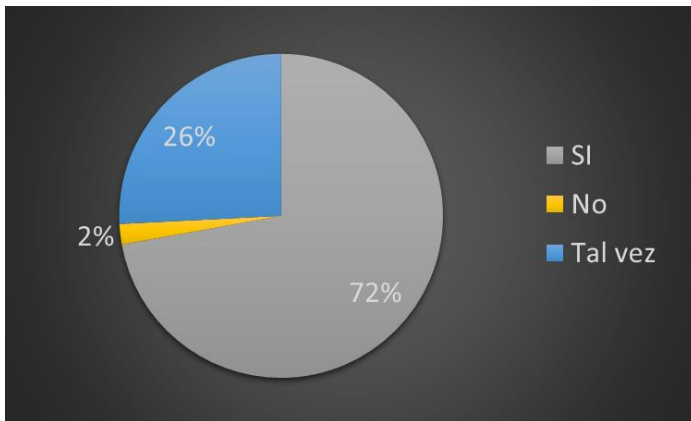
Gráfico 8. ¿A la hora de refrescarse qué tipo de bebida prefiere?.



Fuente: Elaboración propia.

Del 100% de las personas encuestadas el 66% ha respondido que prefiere las gaseosas como producto de bebida refrescante, seguido de los jugos naturales con una preferencia del 11% y el cholado el cual es un producto ofrecido por la empresa cuenta con una preferencia del 9% acompañado del producto Agua embotellada, el 3% prefiere el producto típico lulada y el otro 2% respondió que prefiere adquirir el producto cerveza.

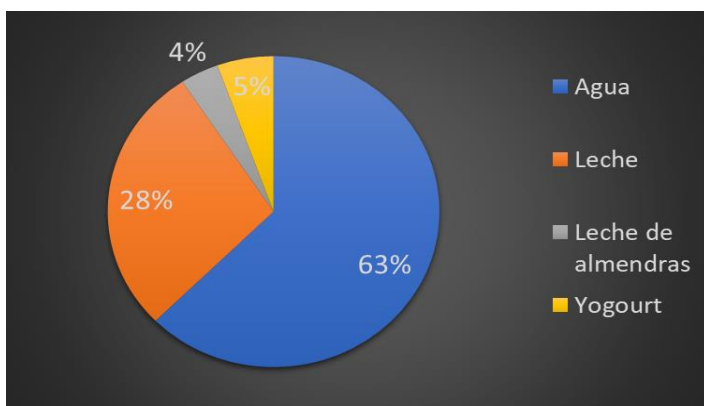
Gráfico 9. ¿Estaría dispuesto@ a consumir cholados en el centro comercial Único Outlet Yumbo?.



Fuente: Elaboración propia.

En el anterior grafico se observa la positiva disposición por parte de los encuestados por consumir cholados en el centro comercial Único Outlet, el 72% manifestó ser una gran opción y el 26% se mostró un poco escéptico, pero con interés por conocer la propuesta y el otro 2% dijo no interesarle.

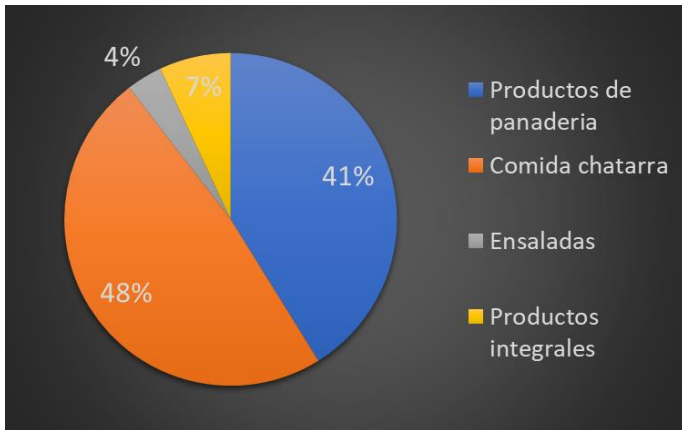
Gráfico 10. Preferencias en la elaboración de jugos.



Fuente: Elaboración propia.

La grafica anterior muestra la preferencia en la elaboración de los jugos, donde el 63%repondio que los prefiere a base de agua, acompañado por el 28% de los encuestados quienes los prefieren en leche, el 5% dijo tener gusto por el yogurt y el otro 4% dijo preferirlo en leche de almendras.

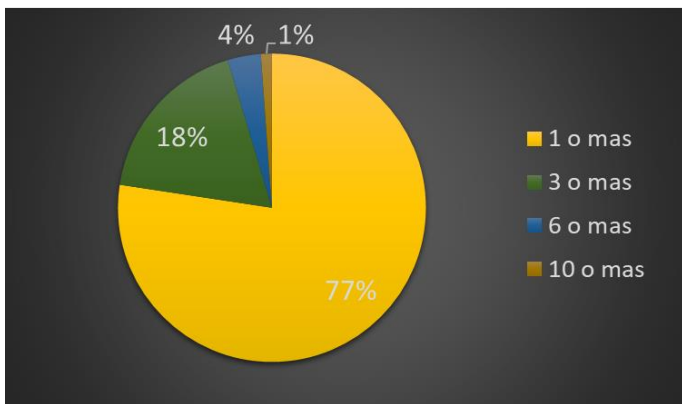
Gráfico 11. ¿Al consumir jugos de frutas con que lo acompañaría?.



Fuente: Elaboración propia.

En la anterior grafica se muestra las preferencias de los productos acompañantes para los jugos, el 48%, la cual es la tasa más alta, prefiere la comida chatarra, seguido de un 41% quienes prefieren los productos de panadería los que los convierte en las dos opciones de mayor interés por parte de los encuestados, el 7% dijo preferir productos de línea integral y el otro 4% respondió tener interés por acompañar con ensaladas.

Gráfico 12. ¿Qué cantidad de granizados y/o cholados consumiría por semana?.



Fuente: Elaboración propia.

En el grafico anterior muestra la intención de compra por parte de los habitantes del municipio de Yumbo, donde se logró tener que el 77% estaría dispuesto a consumir entre

1 y 3 productos en la semana, la cual es la tasa de mayor intención de compra seguido del 18% quienes estarían dispuestos a comprar entre 3 a 6 productos por semana , el 4% tendría interés de comprar entre 6 a 10 productos, y por último el 1% restante estaría dispuesto a consumir más de 10 productos en una semana.

2.4 PLAN DE MERCADEO

2.4.1. Estrategia de precios. la empresa establecerá la estrategia de precios basada la estrategia de penetración en la que se establecerá como precio mínimo el coste de la materia prima y el precio máximo se basara en los precios establecidos por la competencia, con lo cual se establecerán precios más bajos para lograr penetrar el mercado. (Iván Thompson, 2011).

2.4.2. Estrategia de ventas. Las estrategias con las cuales la empresa busca recibir gran número de clientes y un alto volumen en ventas serán la siguientes:

- Teniendo en cuenta que lo más importante para la empresa son los clientes, se enfocará la estrategia en fidelizar los clientes, por lo que se le garantizará una buena atención, se le preguntará por sus preferencias al momento de consumir la fruta, se le ofrecerá el menú existente.
- Se garantizará la buena presentación de todo el personal que labore en la empresa, vistiendo un uniforme llamativo y limpio, con lo que ese busca reflejar una imagen de alta higiene, un punto muy importante para la percepción del cliente, debido que la empresa busca reflejar el cuidado de la salud y buenas prácticas.
- Se realizarán pequeñas cartillas con información de alguna fruta al azar, esto con el fin de ofrecer información al cliente sobre las demás frutas, esto con la intención de buscar que sienta la curiosidad de en su momento probar un jugo de otras futas.

2.4.3. Estrategia promocional. Se realizará por medio de redes sociales, radio y concurso de radio con lo que se premiaran con bonos en la empresa, volantes.

La estrategia de promoción estará dirigida a todas las personas que buscan tener una opción natural y típica al momento de refrescarse.

La estrategia busca:

- Dar a conocer a la comunidad sobre la nueva oferta del mercado refrescante.
- Promover el factor diferencial al cliente.
- Ayudar a concientizar a las personas sobre el cuidado de la salud.

Imagen 5. Logotipo.



Fuente: Elaboración Propia.

2.4.4. Estrategia de distribución. La empresa manejará distribución directa sin intermediarios, tendrá cercanía a los consumidores, los productos serán ofrecidos directamente en el establecimiento ubicado en el centro comercial Único Outlet Yumbo, donde serán elaborados y se le venderán al consumidor final. El nicho de mercado está conformado por los estratos socioeconómicos 1, 2, y 3.

2.4.5. Políticas de servicio. La empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” tendrá el enfoque en:

- Compromiso en brindar la excelencia del servicio a todos nuestros clientes y colaboradores.

- Programa de buenas prácticas, amigables con el medio ambiente.
- Realizar un comercio y un mercado responsable.
- Manejo de medios para recibir quejas y sugerencias.
- Manejo de todas las reglamentaciones para el funcionamiento de la empresa.

2.4.6 Tácticas de ventas. La empresa tendrá el enfoque en garantizar un buen clima laboral e incentivando con reconocimientos en búsqueda de que nuestros empleados se sientan a gusto realizando su labor, lo cual se verá reflejado al momento de la atención al cliente, lo que permitirá tener una buena frecuencia de compra por parte de nuestros clientes.

3. ESTUDIO TÉCNICO

3.1 INTRODUCCIÓN

En este capítulo se le dará estudio a los elementos y procesos que garantizaran el funcionamiento de la empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” para ello se dará a conocer de manera más detallada del modelo de negocio estratégico y de producción determinados por la empresa.

3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO

En esta fase se realizara el análisis de cada uno de los procesos y procedimientos necesarios para el funcionamiento de la empresa, por medio de los factores indispensables como los son los insumos, herramientas y los recursos básicos ligados con la logística organizacional, de tal forma que se pueda garantizar el buen funcionamiento y el buen servicio a nuestros clientes, se busca conocer los costos de la producción del servicio, la mano de obra necesaria, con lo cual se concretara lo necesario para la inversión de la empresa.

3.2.1. Producto. Descomposición del producto:

La empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” Ubicada en el municipio de Yumbo Valle del Cauca, brindara a toda la comunidad un portafolio de productos enfocados en proteger su salud y generar satisfacción al momento del consumo.

En la siguiente tabla se establecen los insumos y cantidades necesarias para cada uno de los productos:

Tabla 6. Producto 1

PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Zanahoria	500	GRAMOS	74
Papaya	500	GRAMOS	74
Mango	500	GRAMOS	74
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 7. Producto 2

PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Melocoton	500	GRAMOS	74
Naranja	500	GRAMOS	74
Mango	500	GRAMOS	74
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	ONZAS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 8. Producto 3

PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Maracuya	500	GRAMOS	130
Mango	500	GRAMOS	130
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	40	UNIDAD	1
Pitillo	25	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 9. Producto 4

PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Banano	500	GRAMOS	74
Lulo	500	GRAMOS	74
Mango	500	GRAMOS	74
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 10. Producto 5

PRODUCTO 5/ 16oz : Sandía - Fresa			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Sandía	500	GRAMOS	10
Fresa	500	GRAMOS	130
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 11. Producto 6

PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Mango	500	GRAMOS	74
Banano	500	GRAMOS	74
Papaya	500	GRAMOS	74
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 12. Producto 7

PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Fresa	500	GRAMOS	102
Guanabana	500	GRAMOS	130
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 13. Producto 8

PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Maracuya	500	GRAMOS	102
Banano	500	GRAMOS	130
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 14. Producto 9

PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Naranja	500	GRAMOS	74
Banano	500	GRAMOS	74
Mango	500	GRAMOS	74
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 15. Producto 10

PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Lulo	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 16. Producto 11

PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Zanahoria	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 17. Producto 12

PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Maracuya	500	GRAMOS	284
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 18. Producto 13.

PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Naranja	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Agua	1.000	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 19. Producto 14.

GUANABANA EN LECHE 160z			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Guanabana	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Leche	6.600	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 20. Producto 15.

BANANO EN LECHE 16oz			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Banano	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Leche	6.600	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 21. Producto 16.

SANDIA EN LECHE16oz			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Sandía	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 10oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Leche	6.600	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 22. Producto 17.

MELÓN EN LECHE 16oz			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Fresa	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Leche	6.600	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 23. Producto 18.

GUAYABA EN LECHE 16oz			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Guayaba	500	GRAMOS	250
Azucar	500	GRAMOS	30
Vaso 10oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Leche	6.600	MILILITROS	240
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 24. Producto 19.

CHOLADO MANGO BICHE			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Mango biche para licuar	500	GRAMOS	30
Mango biche rallado	500	GRAMOS	10
Jarabe de fresa	1000	MILILITROS	100
Jarabe de Durazno	1000	MILILITROS	100
Hielo	2500	GRAMOS	150
Leche condensada	400	GRAMOS	27
Zumo de limón	1000	MILILITROS	196
Vaso 12oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Cuchara	20	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Helado Crema con galleta	100	UNIDAD	1
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 25. Producto 20.

CHOLADO MANGO			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Mango para licuar	500	GRAMOS	25
Mango en cuadritos	500	GRAMOS	15
Jarabe de fresa	1.000	MILILITROS	100
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	100
Hielo	2.500	GRAMOS	150
Leche condensada	400	GRAMOS	27
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	196
Vaso 12oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Cuchara	20	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Helado Vainilla	100	UNIDAD	1
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 26. Producto 21.

CHOLADO PIÑA			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Piña para licuar	500	GRAMOS	25
Piña en cuadritos	500	GRAMOS	15
Jarabe de Coco	1.000	MILILITROS	100
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	100
Hielo	2.500	GRAMOS	150
Leche condensada	400	GRAMOS	27
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	196
Vaso 12oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Cuchara	20	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Helado Chocolate	100	UNIDAD	1
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 27. Producto 22.

CHOLADO DURAZNO			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Durazno para licuar	500	GRAMOS	25
Durazno en cuadritos	500	GRAMOS	15
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	100
Jarabe de Fresa	1.000	MILILITROS	100
Hielo	2.500	GRAMOS	150
Leche condensada	400	GRAMOS	27
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	196
Vaso 12oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Cuchara	20	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Helado Crema con galleta	100	UNIDAD	1
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 28. Producto 23.

CHOLADO MANGO Y PAPAYA			
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Mango para licuar	500	GRAMOS	25
Papaya en cuadritos	500	GRAMOS	20
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	100
Jarabe de Fresa	1.000	MILILITROS	100
Hielo	2.500	GRAMOS	150
Leche condensada	400	GRAMOS	27
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	196
Vaso 12oz	25	UNIDAD	1
Pitillo	40	UNIDAD	1
Cuchara	20	UNIDAD	1
Funda de Vaso	100	UNIDAD	1
Helado Vainilla	100	UNIDAD	1
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1

Fuente: Elaboración Propia.

En las anteriores tablas se muestra cada uno de los insumos requeridos para la elaboración de los productos de la empresa, la presentación en la que se comercializa, la manera en la que es medido y la cantidad requerida para cada elaboración.

Determinación de los materiales e insumos requeridos:

Los insumos principales para realizar la prestación del servicio por parte de la empresa son; Energía, agua y la mano de obra.

Los insumos secundarios se determinan que son los equipos y maquinaria como elementos de cocina y elementos medidores.

3.2.2 Metodología para el estudio de la ingeniería del proyecto. Ámbito del proyecto:

La empresa estará incluida en el sector terciario de la economía colombiana con la denominación de producción de alimentos, en el municipio de Yumbo Valle del Cauca y estará enfocado en ofrecer bebidas refrescantes, jugos granizados y cholados.

Tamaño del proyecto. El objetivo de esta investigación es determinar la capacidad que tiene la empresa según su capacidad instalada:

CARGOS Y SALARIOS	
ADMINISTRACION	
Administrador	1.500.000
PERSONAL OPERATIVO	
Auxiliar en ventas	907.648

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra los cargos que requiere la empresa y su respectiva asignación salarial.

MAQUINARIA Y EQUIPO	CANTIDAD	VALOR
Licuada Industrial Uso Comercial 4 Velocidades 3,6Lt	1	400.000
Balanza Digital Industrial en Acero Inoxidable de 20 Kg para Cocina	1	230.990
Maquina para raspados	1	500.000
Congelador Horizontal 725 Lt	1	1.350.000
Calculadora casio original mx-12b 12 dígitos mesa escritorio	1	49.990
Set de 5 Cuchillos en Acero + Tijera con Base en Madera	1	49.900
Cuchara en Acero y Nylon	1	12.900
SET CUCHARA MEDIDORA X 6 PZAS	1	12.990
Pinza para Hielo	1	6.900
Kit de Tazas Medidoras	1	34.900
Exprimidor de limones	1	19.990
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO		2.668.560

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior el total de la maquinaria y equipo requerido por la empresa en cual suma un valor de \$2.668.560 millones de pesos, en los cuales están incluidos los activos depreciables y no depreciables.

Descomposición y descripción del producto:

Tabla 29. PRODUCTO 1/ 16oz: Zanahoria - Papaya - Mango

PRODUCTO 1/ 16oz: Zanahoria - Papaya - Mango
INGREDIENTES: ✓ 74g / Zanahoria ✓ 74g / Papaya ✓ 74g / Mango ✓ 240ml/ de Agua ✓ 30g Azúcar
MATERIALES: ✓ Vaso 16oz ✓ Pitillo ✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: Se agrega la fruta congelada a la licuadora; zanahoria, papaya y mango, se procede a agregar el agua, por último, el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.
Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 30. PRODUCTO 3/ 16oz: melón - Naranja - Mango

PRODUCTO 3/ 16oz: melón - Naranja - Mango
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 74g / Melocotón✓ 74g /Naranja✓ 74g /Mango✓ 240ml/ de Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Melocotón, naranja y mango, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 31. PRODUCTO 4/ 16oz: maracuyá - Mango

PRODUCTO 3/ 16oz: maracuyá - Mango
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 130g / Maracuyá✓ 130g / Mango✓ 240ml/ de Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; maracuyá y mango, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 32. PRODUCTO 5/ 16oz: Banano - Piña - Mango

PRODUCTO 5/ 16oz: Banano - Lulo - Mango
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 74g / Banano✓ 74g / Piña✓ 74g / -Mango✓ 240 de Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; banano, lulo y mango, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 33. PRODUCTO 6/ 16oz: Sandia - Fresa

PRODUCTO 6/ 16oz: Sandia - Fresa	
INGREDIENTES:	<ul style="list-style-type: none">✓ 117g/ Sandia✓ 112g/ Fresa✓ 240ml/ Agua✓ 30g /Azúcar
MATERIALES:	<ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN:	<p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; sandia y fresa, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
	<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 34. PRODUCTO 8/ 160z: Mango - Banano - Papaya

PRODUCTO 6/ 160z: Mango - Banano - Papaya
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 74g / Mango✓ 74g / Banano✓ 74g / Papaya✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Mango, banano y papaya, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 35. PRODUCTO 9 16oz: Fresa - Guanábana

PRODUCTO 9 16oz: Fresa - Guanábana
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 102g / Fresa✓ 130g / guanábana✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Fresa y guanábana, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 36. PRODUCTO 10/ 16oz: maracuyá - Banano

PRODUCTO 10/ 16oz: maracuyá - Banano
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 102g / maracuyá✓ 130g / Banano✓ 240ml/ de Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; maracuyá y banano, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 37. PRODUCTO 11/ 16oz: Naranja - Banano

PRODUCTO 9/ 16oz: Naranja - Banano	
INGREDIENTES:	<ul style="list-style-type: none">✓ 74g / Naranja✓ 74g /Banano✓ 74g /Mango✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES:	<ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN:	<p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Naranja y banano, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
	<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 38. PRODUCTO 12/ 16oz: Lulo

PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Lulo✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; lulo, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 39. PRODUCTO 13/ 16oz: Zanahoria

PRODUCTO 13/ 16oz: Zanahoria
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / zanahoria✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Zanahoria, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 40. PRODUCTO 15/ 16oz: Maracuyá

PRODUCTO 15/ 16oz: Maracuyá
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 284g / Maracuyá✓ 240ml/ Agua✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; maracuyá, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 41. PRODUCTO 16/ 16oz: Naranja

PRODUCTO 16/ 16oz: Naranja
INGREDIENTES: ✓ 250g / Naranja ✓ 240ml/ Agua ✓ 30g Azúcar
MATERIALES: ✓ Vaso 16oz ✓ Pitillo ✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: Se agrega la fruta congelada a la licuadora; Naranja, se procede a agregar el agua y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.
Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 42. GUANABANA EN LECHE 16oz

GUANABANA EN LECHE 16oz
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Guanábana✓ 240ml/ Leche✓ 30g Azúcar
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
<p>ELABORACIÓN:</p> <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; guanábana, se procede a agregar la leche y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 43. BANANO EN LECHE 16oz

BANANO EN LECHE 16oz
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Banano✓ 240ml/ Leche✓ 30g Azúcar morena
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; banano, se procede a agregar la leche y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 44. MANGO EN LECHE 16oz

SANDIA EN LECHE 16oz
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Sandia✓ 240ml/ Leche✓ 30g Azúcar morena
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; sandia, se procede a agregar la leche y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 45. FRESA EN LECHE 16oz

MELÓN EN LECHE 16oz
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Melón✓ 240ml/ Leche✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; melón, se procede a agregar la leche y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 46. GUAYABA EN LECHE 16oz

GUAYABA EN LECHE 16oz
INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none">✓ 250g / Guayaba✓ 240ml/ Leche✓ 30g Azúcar
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 16oz✓ Pitillo✓ Funda para vaso
ELABORACIÓN: <p>Se agrega la fruta congelada a la licuadora; guayaba, se procede a agregar la leche y por último el azúcar, siguiendo al proceso de licuado, con una velocidad para granizados según lo especifique la licuadora.</p>
<p>Se procede a servir en un vaso de 16oz, se verifica que este correctamente sellado con la tapa superior, se le coloca su respectivo pitillo, la funda para vaso y se hace entrega al cliente final.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 47. CHOLADO MANGO BICHE

CHOLADO MANGO BICHE	
INGREDIENTES:	<ul style="list-style-type: none">✓ 30g / Mango biche para licuar✓ 10g de mango biche rallado✓ 100ml /Jarabe de fresa✓ 100ml /Jarabe de Durazno✓ 150g / Hielo✓ 27g / Leche condensada✓ 196ml / Zumo de limón✓ 1 porción / Helado Crema con galleta Oreo
MATERIALES:	<ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 12oz con tapa✓ Pitillo✓ Cuchara✓ Funda para vaso✓ Sombrilla decoración
ELABORACIÓN:	<ol style="list-style-type: none">1. Se agrega la fruta congelada a la licuadora junto a 100ml de agua, licuar hasta que tome consistencia de granizado.2. Se Tritura el hielo en la maquina rapadora
<p>Se procede a servir en un vaso de 12oz, se agrega un poco de leche condensada al interior del vaso, una base de hielo, añadiendo jarabe de fresa, luego se agrega el granizado de mago biche, encima se coloca el mango rallado, se procede a agregar otra parte de hielo con jarabe de piña, la porción de helado, se agrega la leche condensada, el zumo de Limón, se le inserta el pitillo, la cuchara y la sombrilla de decoración, por último la funda para vaso y se hace entrega al cliente.</p>	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 48. CHOLADO MANGO

CHOLADO MANGO
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 25g / Mango para licuar✓ 15 g de mango en cuadritos✓ 100ml / Jarabe de fresa✓ 100ml / Jarabe de durazno✓ 150g / Hielo✓ 27g / Leche condensada✓ 196 ml / Zumo de limón✓ 1 porción / Helado Vainilla
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 12oz con tapa✓ Pitillo✓ Cuchara✓ Funda para vaso✓ Sombrilla decoración
<p>ELABORACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Se agrega la fruta congelada a la licuadora junto a 100ml de agua, licuar hasta que tome consistencia de granizado.2. Se tritura el hielo en la maquina rapadora
<p>Se procede a servir en un vaso de 12oz, se agrega un poco de leche condensada al interior del vaso, una base de hielo, añadiendo jarabe de fresa, luego se agrega el granizado de mago biche, encima se coloca el mango rallado, se procede a agregar otra parte de hielo con jarabe de piña, la porción de helado, se agrega la leche condensada, el zumo de Limón, se le inserta el pitillo, la cuchara y la sombrilla de decoración, por último la funda para vaso y se hace entrega al cliente.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 49. CHOLADO PIÑA

CHOLADO PIÑA
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 25g / Piña para licuar✓ 15g/ piña en cuadritos✓ 100 ml / Jarabe de coco✓ 100ml / Jarabe de durazno✓ 150g / Hielo✓ 27g / Leche condensada✓ 196ml / Zumo de limón✓ 1 porción / Helado Chocolate
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 12oz con tapa✓ Pitillo✓ Cuchara✓ Funda para vaso✓ Sombrilla decoración
<p>ELABORACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Se agrega la fruta congelada a la licuadora junto a 100ml de agua, licuar hasta que tome consistencia de granizado.2. Se tritura el hielo en la maquina rapadora
<p>Se procede a servir en un vaso de 12oz, se agrega un poco de leche condensada al interior del vaso, una base de hielo, añadiendo jarabe de fresa, luego se agrega el granizado de mago biche, encima se coloca el mango rallado, se procede a agregar otra parte de hielo con jarabe de piña, la porción de helado, se agrega la leche condensada, el zumo de Limón, se le inserta el pitillo, la cuchara y la sombrilla de decoración, por último la funda para vaso y se hace entrega al cliente.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 50. CHOLADO DURAZNO

CHOLADO DURAZNO
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 25g / Durazno para licuar✓ 15g/ Durazno en cuadritos✓ 100ml / Jarabe de Piña✓ 100ml / Jarabe de Fresa✓ 150g / Hielo✓ 27g / Leche condensada✓ 196ml / Zumo de limón✓ 1 porción / Helado Crema con galleta Oreo
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 12oz con tapa✓ Pitillo✓ Cuchara✓ Funda para vaso✓ Sombrilla decoración
<p>ELABORACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Se agrega la fruta congelada a la licuadora junto a 100ml de agua, licuar hasta que tome consistencia de granizado.2. Se tritura el hielo en la maquina rapadora
<p>Se procede a servir en un vaso de 12oz, se agrega un poco de leche condensada al interior del vaso, una base de hielo, añadiendo jarabe de fresa, luego se agrega el granizado de mago biche, encima se coloca el mango rallado, se procede a agregar otra parte de hielo con jarabe de piña, la porción de helado , se agrega la leche condensada, el zumo de Limón, se le inserta el pitillo, la cuchara y la sombrilla de decoración, por último la funda para vaso y se hace entrega al cliente.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 51. CHOLADO MANGO Y PAPAYA

CHOLADO MANGO Y PAPAYA	
INGREDIENTES:	<ul style="list-style-type: none">✓ 25g / mango para licuar✓ 20g de Papaya en cuadritos✓ 100ml /Jarabe de Coco✓ 100ml / Jarabe de Piña✓ 150g / Hielo✓ 27g / Leche condensada✓ 196ml / Zumo de limón✓ 1 porción / Helado Vainilla
MATERIALES:	<ul style="list-style-type: none">✓ Vaso 12oz con tapa✓ Pitillo✓ Cuchara✓ Funda para vaso✓ Sombrilla decoración
ELABORACIÓN:	<ol style="list-style-type: none">1. Se agrega la fruta congelada a la licuadora junto a 100ml de agua, licuar hasta que tome consistencia de granizado.2. Se tritura el hielo en la maquina rapadora
<p>Se procede a servir en un vaso de 12oz, se agrega un poco de leche condensada al interior del vaso, una base de hielo, añadiendo jarabe de fresa, luego se agrega el granizado de mago biche, encima se coloca el mango rallado, se procede a agregar otra parte de hielo con jarabe de piña, la porción de helado, se agrega la leche condensada, el zumo de Limón, se le inserta el pitillo, la cuchara y la sombrilla de decoración, por último la funda para vaso y se hace entrega al cliente</p>	

Fuente: Elaboración propia.

3.2.3 Diagrama y planes de desarrollo.

Gráfico 13. Plan funcional general



Fuente: Elaboración Propia.

Logística de abastecimiento:

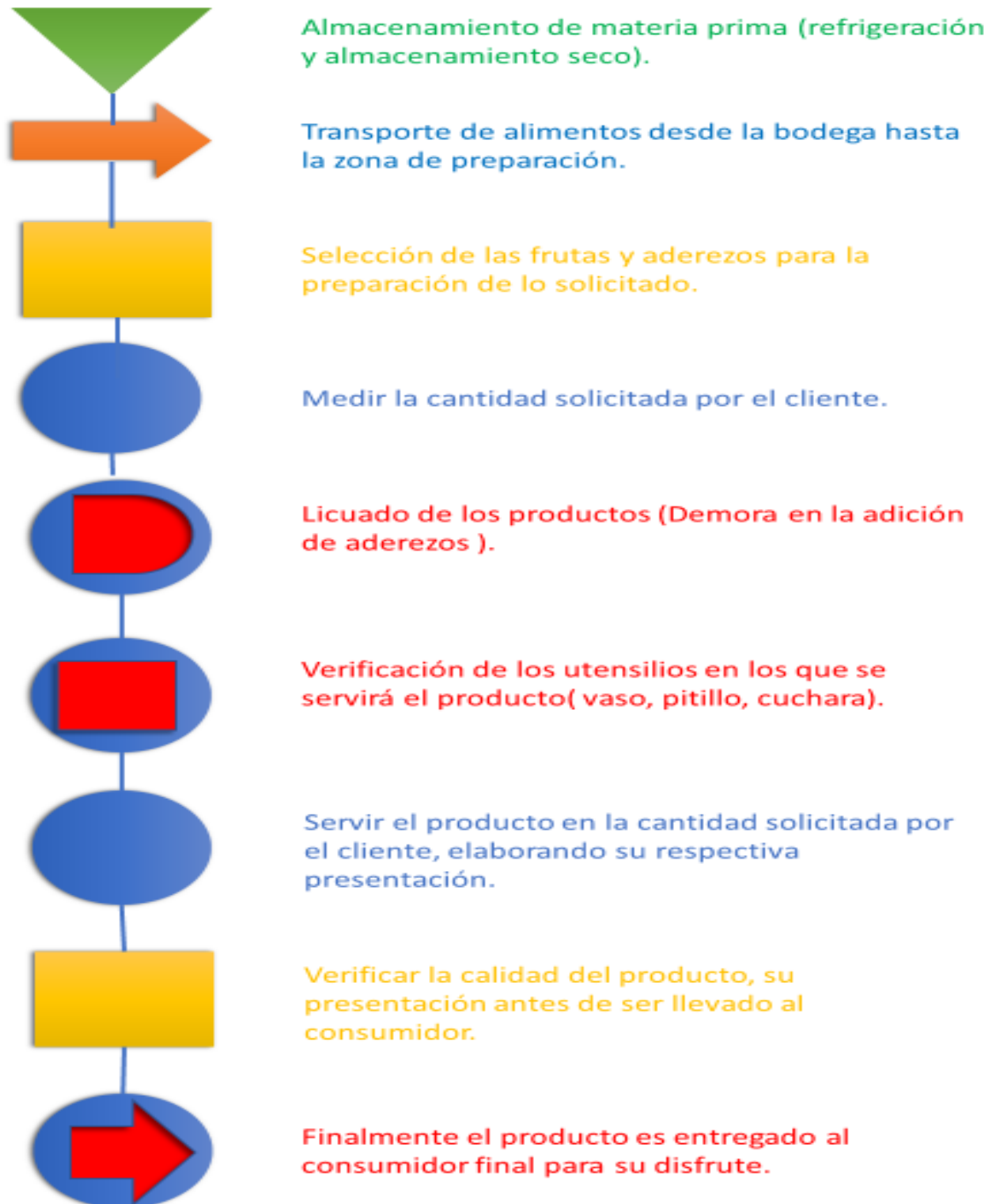
Proveedores: Cotizaciones, Calidad, tiempos de entrega, métodos de pago y condiciones de compra.

Compra: Definir de cantidad de la materia prima, definir las especificaciones de la materia prima, realizar la solicitud de los insumos, realizar el seguimiento a la compra, cumplimiento con la recepción de la compra, formulación de la factura de compra.

Recepción de la mercancía: Transporte de los insumos en las condiciones óptimas que garanticen su óptima calidad, verificación de la cantidad total de la cantidad solicitada.

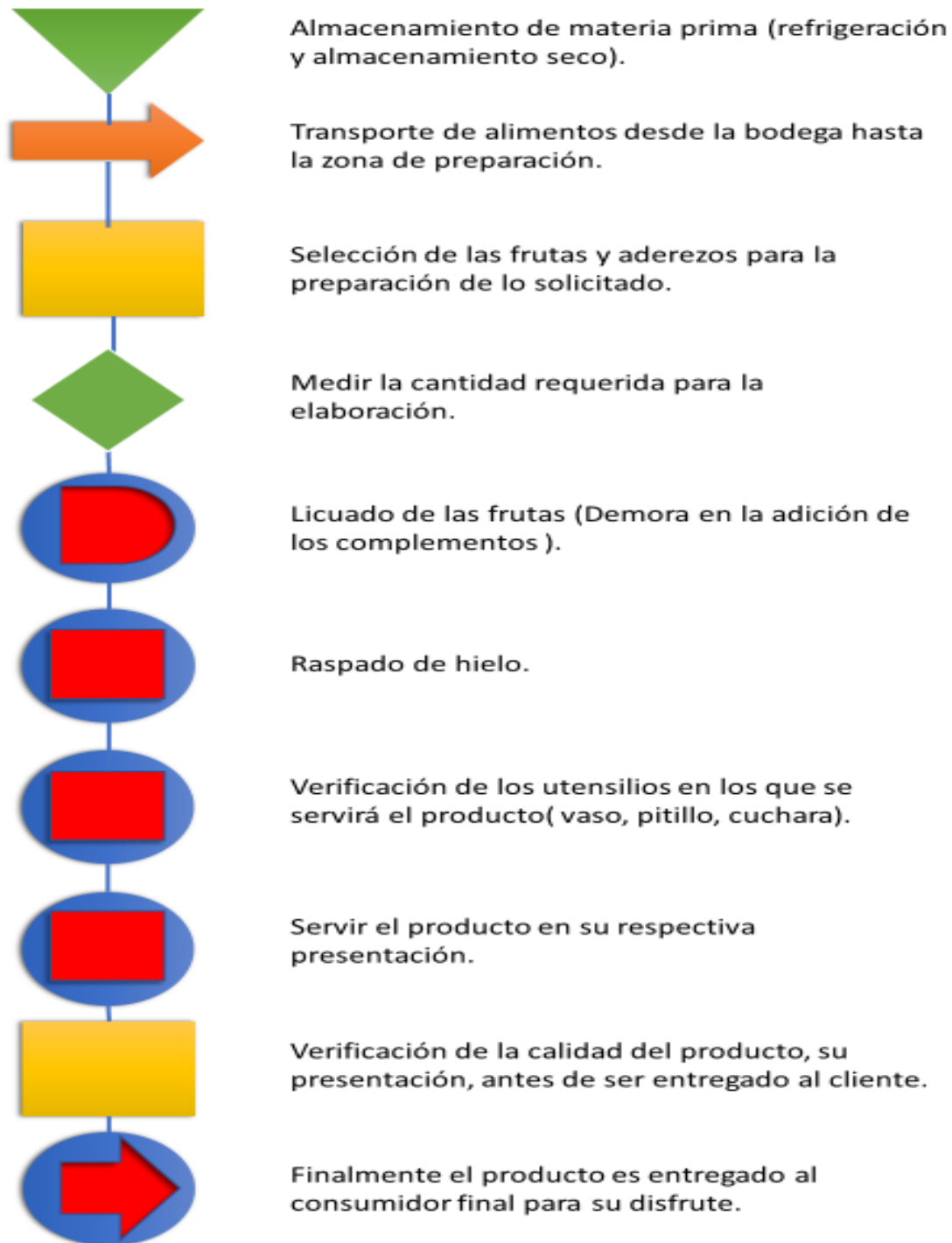
Almacenamiento: Almacenar los productos según las normas de salubridad que garanticen su buena conservación, realizar la selección por referencias, dar ingreso a la base de datos de inventarios, realizar periódicamente inventario de la mercancía.

Imagen 6. Diagrama de flujo de procesos de los jugos granizados.



Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 7. Diagrama de flujo de procesos de los jugos granizados.



Fuente: Elaboración Propia.

3.2.4 Tecnología. La tecnología que se implementará en la empresa será referente al servicio que desea prestar la empresa, esta será escogida dependiendo la calidad y garantía de los productos por lo que se realizó la cotización en diferentes proveedores dando como resultado final la siguiente tabla.

3.2.5. Selección del Equipo. En la siguiente tabla se muestran el tipo de maquinaria y equipo, junto a la cantidad de cada uno:

Tabla 52. Cálculo de Maquinaria y Equipo

MAQUINARIA Y EQUIPO	
Licuada Industrial Uso Comercial 4 Velocidades 3,6Lt	1
Balanza Digital Industrial en Acero Inoxidable de 20 Kg para Cocina	1
Maquina para raspados	1
Congelador Horizontal 725 Lt	1

Fuente: Elaboración Propia.

Características de cada maquinaria:

- **Licuada industrial:** con funciones que permiten realizar licuados de todo tipo de productos y hielo.
- **Balanza Digital:** Permite la medición exacta de la cantidad requerida para la elaboración de cada producto.
- **Máquina para Raspados:** Herramienta que permite el raspado de cubos de hielo, de una manera rápida, que ayuda a una mayor duración del hielo.
- **Congelador Horizontal:** Permite el manejo de la temperatura fría de los productos que requiere la elaboración de los productos, con capacidad de 725 litros.

3.2.6. Cálculo de cantidades de materia prima e insumos. En la siguiente tabla se muestran los insumos necesarios para la elaboración de los productos según la demanda potencial que se prevé que realizaran la compra diaria.

Tabla 53. Insumos de Operación.

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	COSTO
Vasos 16 OZ x 25 Unidades	4	13.560
Vaso 12 oz x25 Unidades	3	14.037
Pitillos Biodegradables x 40 Unidades	8	23.920
Cucharas x 20 Unidades	4	6.680
Servilleta Cafeteria Familia X 100 Unidades	3	2.850
Sombrilla de decoración X12 Unidades	8	10.800
Leche Condensada x 400g	1	2.360
Azucar incauca x 1kg	3	3.960
Fundas de Vaso x100g	3	48.000
Zanahoria x 500g	1	940
Mango x 500g	1	1.760
Papaya x 500g	1	590
Naranja x 500g	1	450
Banano x 500g	1	730
Fresa x 500g	1	2.750
Durazno x 500g	1	2.760
Maracuyá x 500g	1	990
Piña x500g	1	3.250
Sandía x 500g	1	460
Limón x 500g	1	850
Guanábana x 500g	1	870
Guayaba x 500g	1	690
Lulo x 500g	1	870
Mango biche x 500g	1	1.750
Melon x 500g	1	740
Leche Entera Alqueria Sixpack X 6600 Mililitros	1	17.560
Hielo x 2500g	1	500
Helado Vainilla x 10Lt / 100 porciones	1	39.000
Helado Chocolate x 1Lt / 100 porciones	1	39.000
Helado Crema con galletas Oreo x 1 Lt 100 porciones	1	41.000
Agua x 1 1Lt,	1	350
JARABE DE FRESA 1Lt.	1	2.741
JARABE DE DURAZNO 1Lt.	1	2.656
JARABE DE COCO 1Lt.	1	2.852
TOTAL		292.275

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 54. Insumos de administración.

MATERIALES	CANTIDAD	COSTO
Rollo de papel termico	4	17.170
Cartuchos de impresora	2	34.000
Boligrafo x12	1	11.990
TOTAL		63.160

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestran requeridos por la parte administrativa para la operación mensual.

3.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Macro localización:

La empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” estará ubicada en el departamento del Valle del Cauca, en el municipio de yumbo, zona urbana, en el barrio Bolívar.

Imagen 8. Ubicación en el departamento del Valle del Cauca.



(Alcaldía de Yumbo, 2016).

Universidad Autónoma (2020) lo define:

Localizado al suroccidente de Colombia, entre la cordillera central y el océano Pacífico, el Valle del Cauca es el departamento colombiano que alberga a Santiago de Cali, ciudad capital - tercera más importante del país. (párr. 1).

Por su geografía y disposición estratégica esta región ha tenido desde siempre una importante participación en el desarrollo de la nación, y ha estado a la vanguardia en el ámbito educativo, deportivo y empresarial. Limita al norte con Chocó y Risaralda, al sur con Cauca, al oriente con Quindío y Tolima y al occidente con el océano Pacífico. (párr. 2).

Posición geográfica:

Latitud: al Norte: Cerro de Tatama 5° 00' 30". Al Sur La Balsa: 3° 05' 35"

Longitud: Al Este. Páramo de Barragán. 75° 41' 32", al Oeste Bocas del Naya 77° 00' 33"

Mayor altitud: Farallones de Cali, 4.080 m Sobre el nivel del Mar.

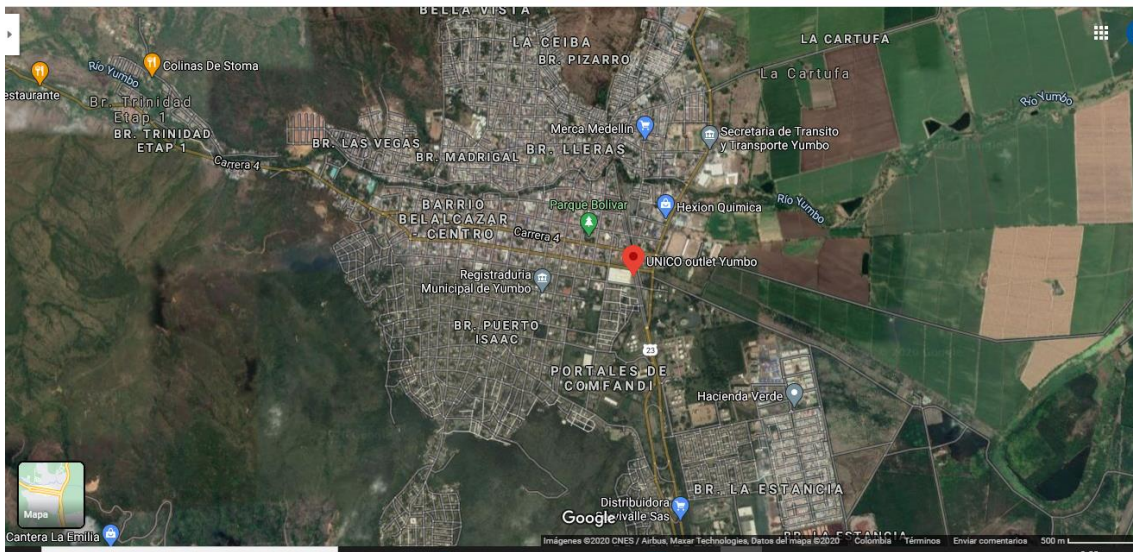
Está ubicado en el Suroccidente del país y tiene costas sobre el Océano Pacífico, en una extensión de 200 kilómetros, donde se encuentra ubicado el puerto de Buenaventura, el más importante del país, por el inmenso movimiento de carga importación y exportación que por allí se registra. (párr. 4).

Tiene una superficie total de 21.195 K2 que representa el 1.5% del territorio nacional...El Valle del Cauca tiene características climáticas variadas, siendo los 25 grados

centígrados la temperatura promedio, para una altura de 1000 m sobre el nivel del mar. La región del litoral pacífico presenta precipitaciones pluviales que llegan a los 5000 mm al año. El departamento cuenta administrativamente con 42 municipios, siendo su capital Santiago de Cali, que dista 484 Km. (párr. 5).

Micro localización

Imagen 9. Mapa de Yumbo.



Fuente: (GoogleMaps, 2020).

En la siguiente tabla se describen las características del municipio de Yumbo:

Tabla 55. Características del municipio de Yumbo.

CARACTERÍSTICAS
País: Colombia
Departamento: Valle del Cauca
Área: 227.87 Km ²
Población: 119.932 Habitantes
Coordenadas: 3.35 N 79.26 O

Altitud: 1021 a nivel del mar
Código Postal: 760501
Gentilicio: Yumbeño- a
Zona plana: 5.740 hectáreas
Zona montañosa: 11.540 hectáreas
Corregimientos: 8
Barrios: 23
Temperatura: 16c°

Fuente: Elaboración Propia.

Imagen 10. Centro comercial Único Outlet Yumbo



Fuente: (UNICO, 2020).

En el municipio de Yumbo se cuenta con la estación de Policía más grande del país, inaugurada en el año 2015, cuenta un área de 9,790 metros cuadrados, tiene capacidad para albergar cerca de 500 uniformados, para la construcción de este proyecto se tuvo una inversión superior a los \$15 mil millones, esta mega estación cubre tres municipios; Yumbo, Vijes y La Cumbre. (Noticiero 90 Minutos, 2015).

El Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Yumbo fue fundado en 1953, se encuentra ubicado en la carrera 2ª entre calles 4ª y 5ª a la margen derecha del río Yumbo, su más reciente adquisición se realizó en el año 2020 donde se realizó por parte de la alcaldía municipal la entrega de la primera máquina de alturas del municipio llevando a la institución a un salto cuántico para atender las necesidades y riesgos que se presentan en la zona industrial y todo el municipio de Yumbo. (BOMBEROS VOLUNTARIOS DE YUMBO, 2020).

En el municipio de Yumbo actualmente hay dos empresas dedicadas a la recolección de residuos las cuales operan en todo el territorio nacional son las siguientes:

- Servi Generales Yumbo S.A.S
- Yumbo Limpio S.A.S ESP

3.4 TAMAÑO DEL PROYECTO

El objetivo principal de esta investigación es establecer los criterios para establecer el grado de factibilidad, teniendo en cuenta la ubicación de la empresa, la financiación, las herramientas y los insumos a utilizar.

Tabla 56. Valor inicial del Proyecto.

Valor Inicial del Proyecto	
Total Gastos Preoperativos	800.000
Total Capital de trabajo	6.996.425
Total Maquinaria y Equipo	2.668.560
TOTAL DE INVERSIÓN	10.464.985

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el valor inicial con el que se iniciarían las operaciones de la empresa arrojando un valor por \$10.464.985 millones de pesos colombianos.

Tabla 57. Financiamiento del Proyecto.

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	
TOTAL INVERSIÓN	25.085.552
% Inversion a financiar	35,00%
INVERSIÓN A FINANCIAR	8.779.943

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el financiamiento del proyecto, el cual muestra que se desea financiar el 35% del total de la inversión, la cual da una suma de \$8.779.943 millones de pesos.

CUARTO CAPITULO: ORGANIZACIONAL Y LEGAL

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO:

“Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” es una idea de negocio dedicada a la producción y comercialización de jugos granizados a base de futas y Cholados, con modelo de negocio que busca comercializar en el centro comercial Único Outlet Yumbo, manejando una estrategia de precios más bajos a la actual oferta existente en el mercado, se busca también transformar el conocido Cholado en un producto más comercial y tentador para los clientes, dándole otras presentaciones, manteniendo siempre el producto base para su elaboración el cual es el hielo raspado.

2.3.3. Misión. Llevar a nuestros clientes a experimentar deleitantes momentos de sensaciones refrescantes con una variedad en sabores, y calidad en cada uno de nuestros productos.

4.1.2. Visión. Para el 2025 ser reconocidos a nivel departamental como la empresa de producción y comercialización de granizados y Cholados con mayor reconocimiento en el mercado.

2.3.4. Valores Corporativos. Valor: equivale a tener una buena relación entre calidad y precio.

Innovación: Ofrecer productos innovadores que refresquen el mercado de una manera creativa.

Limpieza: Garantizar que el establecimiento cuente con una limpieza e higiene permanente.

Calidad: Garantizar una máxima calidad en nuestros productos, en cada fase de su elaboración, desde el proceso de selección de materia prima hasta la preparación del producto final.

Servicio: El cliente es muy importante para la empresa, por cual ofrecer un servicio a tiempo, con un trato amable y una constante adaptación a los gustos de los clientes se hace indispensable para garantizar una excelente experiencia en el establecimiento.

4.1.4. Filosofía del trabajo. Para “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” es indispensable garantizar la responsabilidad social en el trabajo tanto con los proveedores como el de nuestros colaboradores, logrando así ofrecer un producto de calidad que incentive a la comunidad consumir bebidas de frutas naturales y Cholados promoviendo el cuidado de salud y la gastronomía típica.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Gráfico 14. Organigrama de “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES”



Fuente: Elaboración Propia.

Gráfico 15. Lean Canvas.

PROBLEMA <ul style="list-style-type: none"> • Para las personas es difícil acceder a este tipo de productos ya que en la actual oferta del mercado se manejan precios que no son muy accesible para todos los habitantes. 	SOLUCIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Productos con bajos precios y excelente calidad. 	PROPUESTA DE VALOR <ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer un producto de línea saludable que permita al cliente ahorrar dinero y tiempo a la hora de realizar la compra. 	VENTAJA COMPETITIVA <ul style="list-style-type: none"> • Mensajes motivacionales impresos en la funda de cada vaso. 	SEGMENTO DE CLIENTES <ul style="list-style-type: none"> • Personas entre 10 a 59 años de edad. • Estrato socioeconómico 1,2 y 3. • Personas con orientación al cuidado de la salud.
	MÉTRICAS CLAVE <ul style="list-style-type: none"> • Indicadores de ventas. 		CANALES <ul style="list-style-type: none"> • Punto de venta. • Atención telefónica. 	
ESTRUCTURA DE COSTES <ul style="list-style-type: none"> • Nomina administrativa. • Nomina operativa. • Alquiler punto de venta. • Servicios públicos (agua, energía, teléfono e internet). 			FLUJO DE INGRESOS <ul style="list-style-type: none"> • Ventas en punto. • Venta telefónica 	

Fuente: Elaboración Propia.

Procesos operativos. El plan de los procesos operativos es necesario para la empresa ya que garantiza el buen funcionamiento de toda la organización y permite fijar las metas y objetivos.

Gráfico 16. Diagrama operacional



Fuente: Elaboración Propia.

Teniendo en cuenta el mapa de procesos que maneja la empresa para garantizar un buen servicio se basa en enfocar todos los esfuerzos para que los procesos operativos se lleven a cabo de la mejor manera, el departamento administrativo será el encargado de realizar las compras de insumos y materia prima, será además el encargado de realizar todos los balances financieros que permitan a la empresa tener una estabilidad frente a su funcionamiento, supervisando también que la parte operativa de la empresa sea eficiente, y ofrezca un servicio de alta calidad a cada uno de los clientes.

La parte operativa de la empresa estará conformada por el auxiliar de cocina el cual será el encargado de dar atención cada solicitud del cliente será el encargado de la elaboración de los productos, garantizando una buena manipulación de los insumos que permitan dar como resultado un producto de alta calidad.

4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL

Para la empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” es muy importante tener un adecuado proceso de selección de personal que garantice la transparencia, y permita una adecuada calificación de cada candidato a contratar, ya que de eso dependerá el muy funcionamiento de la empresa y el cumplimiento de cada uno de sus objetivos.

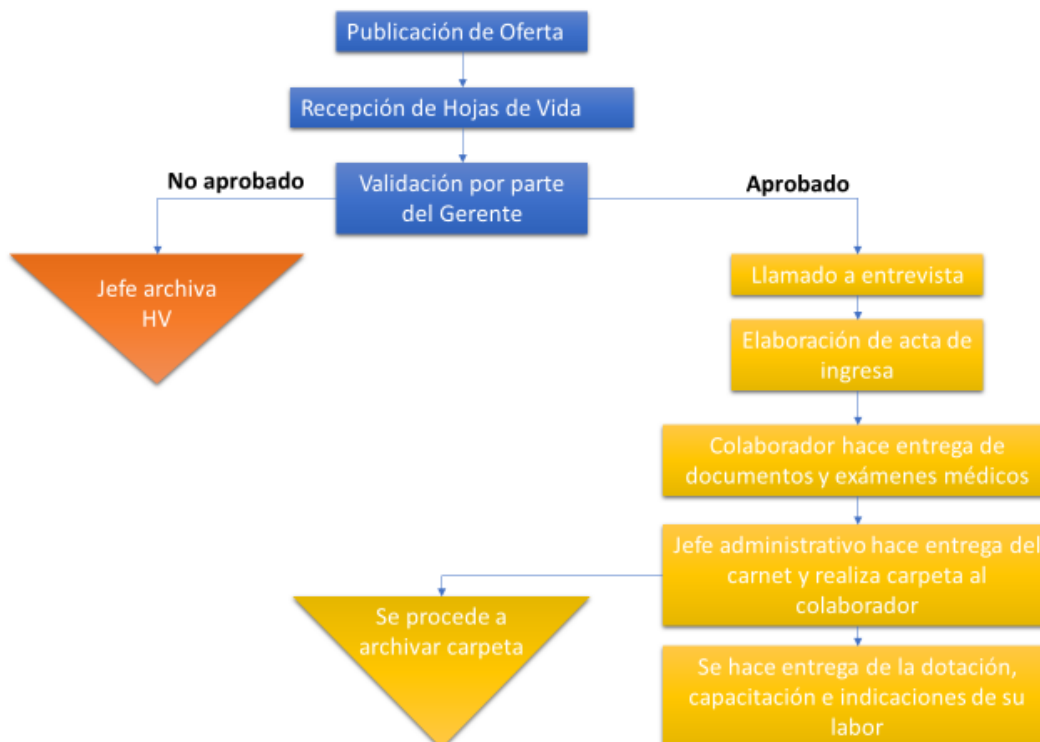
Por lo cual se implementarán los siguientes medios:

- Agencias de empleo pública y privadas
- Anuncio en el periódico y redes sociales
- Referencias

4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL

Proceso de admisión de los aspirantes:

Gráfico 17. Proceso de selección.



Fuente: Elaboración Propia.

4.4.1. Solicitud de empleo. La empresa fijará los requisitos mínimos para postularse a la vacante, procedente se fijará la fecha la hora y el lugar en donde se llevará a cabo la convocatoria para realizar las entrevistas.

4.4.2. Entrevistas. Luego de realizar la selección de hojas de vida que se adaptan al cargo se procederá a realizar las entrevistas individualizadas para profundizar con cada candidato y conocer sus habilidades y conocimientos.

La entrevista será realizada por el administrador el cual elegirá el candidato con más atributos y que más se adapte a lo que busca la empresa, se procederá a realizar los respectivos exámenes y pruebas de selección.

- Verificación de antecedente: se consultarán por medio de la página web de LA PROCURADORA GENERAL DE LA NACIÓN Y LA POLICIA NACIONAL

4.4.3. Exámenes. Es el proceso que tiene como objetivo aportar información complementaria a la entrevista con el fin de evaluar capacidades, aptitudes y actitudes de los aspirantes con relación al cargo y la filosofía del trabajo de la empresa.

- Exámenes físicos y médicos
- Pruebas psicotécnicas
- Test de personalidad

Los exámenes médicos se realizarán por medio de una entidad prestadora de salud que garantice total confiabilidad al momento de entregar los resultados, con el fin de determinar las condiciones de salud del aspirante a ingresar a la empresa antes de realizar la contratación, garantizando que puede cumplir con las funciones del cargo.

- Prueba medica general
- Examen de audiometría
- Examen de optometría
- Pruebas de laboratorio
- Prueba de embarazo

4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proceso de contratación para la empresa “Sonrisas de hielo, ICE- SMILES” se dará a cabo con los candidatos que hayan aprobado la entrevista y sus respectivos exámenes,

se le dará a conocer su salario, sus funciones, compromisos con la empresa y sus derechos como empleado según lo establecido por la ley Colombiana, con lo que se procederá a la firma del contrato.

5.5.1 Inducción del personal. Se dará inicio mediante un recibimiento por parte del administrador el cual le dará una inducción general de la empresa, le informará sobre sus funciones, la misión, visión, organigrama y los valores corporativos de la empresa.

4.6. PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

4.6.1. Capacitación. La capacitación se dará en las dos primeras semanas de trabajo, y se volverá a capacitar el personal cada vez que la empresa lanzó un nuevo producto al mercado, con lo que se busca que los empleados se permitan mejorar sus conocimientos, conductas y habilidades con el fin de la mejora constante de la empresa.

4.7. FUNDAMENTACIÓN DE CARGOS Y FUNCIONES ESTRATEGICAS

4.7.1. Descripción de áreas. Área administrativa: Su función es garantizar el correcto funcionamiento de todas las funciones de la empresa coordinando y controlando las operaciones físicas y financieras.

- Administrador

Área de Operaciones: Su función es ofrecer garantías en los procesos operativos, tales como la producción de los productos, atención al cliente y el control de los insumos.

- Auxiliar en ventas

4.7.2. Fundamentación del Cargo. Cada cargo es un punto importante para el buen funcionamiento de la empresa por lo que se tendrán una serie de cualidades específicas área cada uno.

Administrador:

- Resolución de Problemas
- Aprendizaje y Capacitación constante
- Capacidad de respuesta en nuevas situaciones
- Creatividad
- Capacidad para motivar
- Buena comunicación con clientes y subordinados

Auxiliar en ventas

- Limpieza
- Aseo corporal
- Optimismo
- Perseverancia
- Empatía
- Determinación
- Capacidad de escucha
- Autodisciplina

4.7.3. Identificación y naturaleza del cargo. Administrador:

Tiene un grado de importancia de primera línea ya que es responsable de la toma de decisiones que concierne a toda la empresa, es encargado de dirigir al personal de

trabajo en el área operativa y de producción, con el fin de alcanzar cada una de las metas previstas por la empresa, que permitan incrementar las ventas, reducir costos de producción, manejo de presupuestos, por lo que el administrador es un perfil muy importante dentro de la empresa.

Auxiliar de Ventas:

Concierne un grado importante dentro de la empresa ya que es quien le dará la atención al cliente, es quien realizara el producto, ofreciendo la mayor calidad posible, de lo cual depende la fidelización de clientes y que la empresa sea elegida al momento del consumo por parte de la comunidad.

4.7.4. Perfil del Cargo.

Tabla 58. Descripción del cargo Administrador.

DESCRIPCIÓN DEL CARGO
N° de Identificación: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Nombre del cargo: Administración de Punto de Venta
Numero de personas en el cargo: 1
Personas a cargo: 1
Salario: 1.500.000
Conocimientos necesarios
Estudios: Universitarios
Título académico: técnico/tecnólogo/ profesional en(carreras administrativas)
Estudios Complementarios: Manejo de Office 365
Experiencia mínima: 1 año
Objetivos: Administrar la tienda
Requerimientos de capacidad y habilidades mentales
Persona con vocación de Resolución de Problemas, Aprendizaje y Capacitación constante, Capacidad de respuesta en nuevas situaciones, Creatividad, Capacidad para
Requerimientos físicos
Tener una buena salud y agudeza en cada uno de sus sentidos, ya que debe supervisar
Condiciones ambientales
La labor se realizará bajo luz artificial óptima para la salud visual, en condiciones
Riesgos físicos
Son riegos de menor nivel, tales como caídas por sustancias en el piso las cuales pueden causar al empleado sufrir lesiones laborales.
Personal a cargo
El personal a cargo será el auxiliar de ventas.
Responsabilidad frente a la empresa
Representa un grado alto de importancia dado que del administrador depende la buena toma de decisiones que direcciones a la empresa al crecimiento constante.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 59. Descripción del cargo Auxiliar en Ventas.

DESCRIPCIÓN DEL CARGO
N° de Identificación: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Nombre del cargo: Auxiliar en ventas
Numero de personas en el cargo: 1
Salario: 877.803
Jefe inmediato : Administrador
Conocimientos necesarios
Estudios : Bachiller
Estudios complementarios: Temas relacionado con la cocina
Experiencia: Minimo 6 meses
exelente calida de servicio
Funciones del cargo
Requerimientos de capacidad y habilidades mentales
Persona con mentalidad de aprendizaje constante, proactivo, creativo, con buena presentación personal, comunicativo y con capacidad de escucha y trabajo bajo presión.
Requerimientos fisicos
funciones debera tener buena movilidad.
Condiciones ambientales
Las funciones se llavaran a cabo en un espacio con buena luz para la salud visual, con ventilacion, con vista alrededor, con temperatura adecuada y buena estructura.
Riesgos fisicos
de operación (utencilios cortapunzantes), caidas por susstancia vertidas en el piso que pueden causar accidentes laborales
Responsabilidad frente a la empresa
Adquiere gran importancia debido a que es quien ofrece el producto al cliente, elaborar el producto, lo cual depende totalmente la calidad percibida por cada cliente.

Fuente: Elaboración Propia.

4.7.5. Funciones Estratégicas del Cargo. Funciones del administrador:

1. Atención al cliente.
2. Realizar libros contables.
3. Supervisar los procesos de producción y atención al cliente.
4. Compra de insumo y/o suministros.
5. Contratación de empleados (afiliaciones, firmas de contrato, capacitación)
6. Pago de Nominal.
7. Cotización de precios con los proveedores.
8. Garantizar el surtido del establecimiento (Elaboración de pedidos, control de fechas de vencimiento y surtido de mercancía.
9. Pago de facturas con proveedores.
10. Pago de impuestos y servicios públicos.
11. Manejo de documentos confidenciales (Balances financieros, videos de cámara de seguridad).
12. Verificación de que cada una de las instalaciones del establecimiento cumplan con las normas de la empresa.
13. Atender solicitudes de quejas y reclamos por parte de los clientes.
14. Realización de factura de venta.
15. Manejo de caja.
16. Supervisa el horario de ingreso y salida de cada empleado.
17. Realiza estrategias de mercadeo y publicidad.
18. Supervisar las labores de los empleados.
19. Manejo, reporte y control de inventarios.
20. Manejo de personal.
21. Manejo de indicadores.

Funciones del auxiliar de ventas:

1. Realizar la preparación de los productos.
2. Atender la solicitud de los clientes.
3. Verificación de la existencia de los insumos necesarios para cada preparación.
4. Entregar el menú a los clientes.
5. Encargado de mantener la buena higiene en el establecimiento.
6. Manejo de inventario.
7. Surtir el establecimiento.
8. Apoya el cierre del establecimiento garantizando que todo quede en orden.

ASPECTOS LEGALES

Documentos de constitución:

DECRETO 1879 DEL AÑO 2008

Tomando en cuenta los requisitos de carácter obligatorio según MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO en el decreto 1879 (2008) el cual nos pide siguiente:

Artículo 1°: Requisitos documentales exigibles a los establecimientos de comercio para su apertura y operación. Las autoridades distritales y municipales al momento de realizar visitas de control solo podrán exigir a los propietarios de establecimientos de comercio, los siguientes documentos:

- a) Matrícula mercantil vigente expedida por la Cámara de Comercio respectiva: La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario Registro Único Empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio, CADE o Supercade o a través de la página web de la Cámara correspondiente.*

Artículo 2°. Requisitos de cumplimiento exigibles a los establecimientos de comercio para su operación. Una vez abierto al público y durante su operación, el propietario del establecimiento de comercio -además de los requisitos señalados en el artículo anterior deberá cumplir con:

a) Las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9a de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia;

b) Las normas expedidas por la autoridad competente del respectivo municipio, referentes a uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación.

Artículo 3°. Medios informativos. Las autoridades distritales y municipales deberán habilitar los canales institucionales y virtuales, para que emprendedores y comerciantes puedan acceder a las normas y realizar las consultas que consideren necesarias, sobre las regulaciones y los requerimientos a tener en cuenta al momento de iniciar la actividad comercial o durante su operación. , Las personas interesadas podrán solicitar, si lo desean, a las autoridades respectivas, la expedición de conceptos sobre la materia, los cuales no deberán tener ningún costo.

Artículo 4° • Comunicación de apertura a la autoridad distrital o municipal. Para cumplir con lo previsto en el literal e) del artículo 2° de la Ley 232 de 1995, los propietarios de establecimientos de comercio podrán realizar -de manera previa o posterior la notificación de apertura por los siguientes medios: vía virtual, comunicación escrita o acto declarativo personal ante la autoridad de planeación respectiva, proceso informativo sobre el cual se presume la buena fe del comerciante y, por ende, se dará por hecho cierto, sujeto a verificaciones ex post. Las alcaldías distritales y municipales podrán definir mecanismos de apoyo institucional para cursar estas notificaciones a través de las Cámaras de Comercio de la jurisdicción respectiva.

QUINTO CAPITULO

CAPITULO FINANCIERO

Tabla 60. Activos fijos.

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACTIVOS FIJOS			
MUEBLES Y ENSERES			
Silla de escritorio	1	100.000	100.000
Mostrador	1	800.000	800.000
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			900.000
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES			
Computador de escritorio	1	1.200.000	1.200.000
Impresora de recibos	1	200.000	200.000
Televisor Samsung 55 Pulgadas 4kUHD	1	800.000	800.000
Kit de Camaras de seguridad	1	450.990	450.990
TOTAL EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES			2.650.990
MAQUINARIA Y EQUIPO			
Licadora Industrial Uso Comercial 4 Velocidades 3,6Lt	1	400.000	400.000
Balanza Digital Industrial en Acero Inoxidable de 20 Kg para Cocina	1	230.990	230.990
Maquina para raspados	1	500.000	500.000
Congelador Horizontal 725 Lt	1	1.350.000	1.350.000
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			2.480.990
TOTAL ACTIVOS FIJOS			6.031.980

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se tiene la información sobre el total de muebles y enseres, equipo de cómputo y comunicaciones y la maquinaria y equipo, sumando los activos fijos requeridos por la empresa para iniciar sus operaciones, por un valor de \$6,031,980 pesos colombianos.

Tabla 61. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE CONSTITUCION			
Registro Mercantil Camara de Comercio	1	111.000	111.000
Higiene y sanidad	1	350.000	350.000
Bomberos	1	199.000	199.000
Avisos y Tableros	1	300.000	300.000
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION			960.000
ACTIVOS NO DEPRECIABLES			
Calculadora casio original mx-12b 12 dígitos mesa escritorio	1	49.990	49.990
Set de 5 Cuchillos en Acero + Tijera con Base en Madera	1	49.900	49.900
Cuchara en Acero y Nylon	1	12.900	12.900
SET CUCHARA MEDIDORA X 6 PZAS	1	12.990	12.990
Pinza para Hielo	1	6.900	6.900
Kit de Tazas Medidoras	1	34.900	34.900
Exprimidor de limones	1	19.990	19.990
TOTAL ACTIVOS NO DEPRECIABLES			187.570
ACTIVOS INTANGIBLES			
Antivirus	1	130.000	130.000
Office 365	1	185.000	185.000
CG1	1	350	350
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES			315.350
ADECUACIONES			
Pintura	2	350.000	700.000
Instalacion de aviso	1	80.000	80.000
Insalacions de estantes	1	1.000.000	1.000.000
Instalacion de Divisiones modulares	2	40.000	80.000
Instalacion de camaras de seguridad	3	20.000	60.000
TOTAL DE ADECUACIONES			1.920.000
PUBLICIDAD PREOPERATIVA			
Volantes x 500 unds	1	300.000	300.000
Aviso en la radio	1	500.000	500.000
TOTAL PUBLICIDAD PREOPERATIVA			800.000
SEGUROS			
Poliza Todo Riesgo	1	877.803	877.803
TOTAL SEGUROS			877.803
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS			5.060.723

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se evidencia la información correspondiente a los activos diferidos, los cuales están compuestos por los gastos de constitución, activos no depreciables, activos intangibles, adecuaciones, publicidad preoperativa y seguros con lo que se tiene el total de los activos diferidos por una suma de \$5,060,723.

Tabla 62. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO			
Nomina	2	3.672.538	7.345.075
Gastos de administracion	2	675.084	1.350.169
Gastos de ventas	2	560.000	1.120.000
Inventarios	2	2.088.803	4.177.606
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO			13.992.849

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla se muestra el capital de trabajo, compuesto por la nómina, gastos de administración, gastos en ventas e inventarios, todo para dos meses de operaciones dando como resultado un valor por \$13,992,849 pesos colombianos.

Tabla 63. Total, inversión.

TOTAL INVERSIÓN	25.085.552
% Inversion a financiar	35,00%
INVERSIÓN A FINANCIAR	8.779.943
Meses a diferir	12
VALOR DIFERIDO MENSUAL	421.727

Fuente: Elaboración Propia.

La tabla muestra el total de la inversión por un total de \$25,085,552 pesos colombianos de los cuales se calculó financiar el 35% por un valor de \$8,779,943, diferido a doce meses, dando un valor diferido mensual por \$421,727.

Tabla 64. Depreciación en pesos.

DEPRECIACIÓN EN PESOS							
ITEM	AÑOS	DEPRECIACION MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MUEBLES Y ENSERES	5	15.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	3	73.639	883.663	883.663	883.663		
MAQUINARIA Y EQUIPO	5	41.350	496.198	496.198	496.198	496.198	496.198
TOTAL		129.988	1.559.861	1.559.861	1.559.861	676.198	676.198
MESES DEL AÑO	12						6.031.980

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la depreciación de los muebles y enseres calculada a 5 años, equipos de cómputo y comunicaciones a 3 años y la maquinaria y equipo calculada a 5 años, con un valor de depreciación mensual por \$129.988 al primer año dando un total de 1.559.861 a mismo año, en el año dos y tres continúan la misma cantidad, por ultimo los años 4 y 5 les corresponde un valor por 67.198, dando así la suma total por los cinco años una cifra de 6.031.980 pesos colombianos.

Tabla 65. Amortización.

VALOR PRESTAMO	8.779.943
TEA (%)	10,00%
TASA NOMINAL MES (%)	9,57%
TASA MENSUAL (%)	0,80%
MESES DEL AÑO	12
NUMERO CUOTAS	60

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el valor del préstamo con valor de \$8.779.943, una TEA del 10%, una Tasa nominal mensual de 9,57%, Tasa mensual de 0,80% y por último un numero de 60 cuotas.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INTERES	778.162	634.349	476.154	302.140	110.725	2.301.530
AMORTIZACIÓN	1.438.133	1.581.946	1.740.140	1.914.154	2.105.570	8.779.943
	2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295	

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se tiene los resultados del préstamo con una suma total de \$2.216.295 para los cinco años, incluyendo los intereses y la amortización.

Tabla 66. Leasing.

VALOR ACTIVO	2.480.990
% OPCIÓN DE COMPRA	10,00%
VALOR OPCIÓN DE COMPRA	248.099
DTF (%)	3,50%
SPREAD (%)	12,00%
TEA (%)	15,92%
TASA NOMINAL MES (%)	14,86%
TASA MENSUAL (%)	1,24%
MESES DEL AÑO	12
NUMERO CUOTAS	60
VP DE LA OPCIÓN DE COMPRA	118.531
VALOR PARA CÁLCULO CUOTA	2.362.459

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior muestra el valor del activo a financiar por leasing por un valor de \$2.480.990 y una opción de compra del 10%.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
	347.218	295.447	235.433	165.865	85.223	
	325.197	376.969	436.982	506.550	587.193	
	672.415	672.415	672.415	672.415	672.415	
INTERES						1.129.186
AMORTIZACIÓN						2.232.891

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el valor total del leasing financiero con un valor de \$672.415 para cada uno de los cinco años.

Tabla 67. Parámetros económicos.

PARÁMETROS ECONÓMICOS					
ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
IPC (%)	3,40%	4,10%	4,10%	4,10%	4,10%
TRM (\$/US\$)	3.875,00	3.656,00	3.656,00	3.656,00	3.656,00
VARIACION TRM (%)		-5,65%	0,00%	0,00%	0,00%
INCREMENTO % EN PRECIOS	3,40%	4,10%	4,10%	4,10%	4,10%
INCREMENTO % EN COSTOS	3,40%	4,10%	4,10%	4,10%	4,10%
INCREMENTO % EN UNIDADES	2,06%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
IMPUESTO DE RENTA	32,00%	32,00%	32,00%	32,00%	32,00%
CREE (%)	9,00%	9,00%	9,00%	9,00%	9,00%
IVA (%)	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%
INC (%)	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
ICA (TARIFA X MIL)	0,0033	0,0033	0,0033	0,0033	0,0033
RESERVA LEGAL (%)	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%
TRM AÑO 2019 (\$/US\$)	3.683,49				
DESCUENTOS (%)	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestran cada uno de los parámetros económicos que se tuvieron en cuenta para el estudio financiero del proyecto.

Tabla 68. Parámetros laborales.

PARÁMETROS LABORALES	
ITEM	
SMMLV (\$)	907.648
AUXILIO DE TRANSPORTE(\$)	100.331
CESANTIAS (%)	8,33%
INTERESES A LAS CESANTIAS (%)	1,00%
PRIMAS	8,33%
VACACIONES	4,17%
SALUD (%)	0,00%
PENSIONES (%)	12,00%
ARL (%)	0,52%
ARL OPERACIÓN (%)	4,35%
CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR	4,00%
ICBF (%)	0,00%
SENA (%)	0,00%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra los parámetros laborales que tuvieron en cuenta para la elaboración de las nóminas requeridas por la empresa.

Tabla 69. Cargos y salarios.

CARGOS Y SALARIOS	
ADMINISTRACION	
Administrador	1.551.000
Personal con Auxilio de Transporte	1
PERSONAL OPERATIVO	
Auxiliar en ventas	907.648
Personal con Auxilio de Transporte	1

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se tiene la información sobre el cargo y salario de cada trabajador de la parte administrativa y operativa que la empresa requiere para su adecuado funcionamiento.

Tabla 70. Recaudos y pagos.

RECAUDOS		PAGOS	
CONTADO	100,00%	CONTADO	100,00%
CREDITO	0,00%	CREDITO	0,00%
PLAZO (DIAS)	30	PLAZO (DIAS)	30

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la información sobre la metodología de recaudos y pagos que tendrá la empresa para cumplir con dicha función.

Tabla 71. Registro mercantil.

REGISTRO MERCANTIL	
LIMITE INFERIOR	6.022.967
LIMITE SUPERIOR	7.743.815
PROMEDIO	6.883.391
% A APLICAR	1,18%
VALOR A PAGAR	111.000

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se tiene el valor del registro mercantil que pagara la empresa para iniciar sus operaciones.

Tabla 72. Márgenes brutos.

MÁRGENES BRUTOS			
ITEM	COSTO SIN IVA	MÁRGEN	PRECIO DE VENTA SIN IVA
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	3.247	84,78%	6.000
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	3.166	89,54%	6.000
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	3.607	66,35%	6.000
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	3.264	83,83%	6.000
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	3.528	70,05%	5.998
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	3.197	87,69%	6.000
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	3.734	60,71%	6.000
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	3.093	93,99%	6.000
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	3.163	89,68%	6.000
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	3.163	89,70%	6.000
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	3.220	86,35%	6.000
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	3.369	78,08%	6.000
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	2.823	112,56%	6.000
GUANABANA EN LECHE 160z	3.958	102,11%	8.000
BANANO EN LECHE 16oz	3.845	108,07%	8.000
SANDIA EN LECHE 16oz	3.626	120,62%	8.000
MELÓN EN LECHE 16oz	3.853	107,63%	8.000
GUAYABA EN LECHE 16oz	3.813	109,84%	8.000
CHOLADO MANGO BICHE	4.886	84,20%	9.000
CHOLADO MANGO	4.855	85,38%	9.000
CHOLADO PIÑA	5.066	77,66%	9.000
CHOLADO DURAZNO	5.268	70,84%	9.000
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	5.059	77,91%	9.000

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el tipo de producto, el costo sin IVA, el margen de utilidad y por último el precio de venta sin IVA.

Tabla 73. Parámetros de Gastos.

PARÁMETROS DE GASTOS			
ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL AJUSTADO
ADMINISTRACIÓN			
Arriendo	1	850.000	878.900
Servicios Públicos	1	100.000	103.400
Servicio de Internet	1	81.900	84.685
Servicio de vigilancia	1	100.000	103.400
Servicio de Aseo	1	50.000	
Honorario contador	1	250.000	258.500
IMPLEMENTOS DE ASEO			
Guantes x 30 unds	1	15.890	20.975
Tapabocas x 30 unds	1	19.870	21.658
Delantal	2	20.000	47.600
Esponjilla de x3	2	6.220	12.697
Lavalozax Axion Limón Líquido 750ml	4	7.650	40.392
TOALLA DE COCINA ECOLÓGICA X 50 HOJAS FAMILIA	4	1.400	6.104
Clorox Pureza Cítrica 1000MI	4	3.650	15.914
TOTAL IMPLEMENTOS DE ASEO			165.340
ÚTILES DE OFICINA Y PAPELERIA			
Rollo de papel termico	4	4.250	17.170
Cartuchos de impresora	2	17.000	34.000
Boligrafo x12	1	11.990	11.990
			63.160
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN			2.799.883
VENTAS			
Volantes	1	60.000	60.000
Aviso de Radio	1	500.000	500.000
TOTAL GASTOS VENTAS			560.000

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se nuestro el parámetro de gastos de administración y ventas para la empresa de carácter mensual.

Tabla 74. PIB.

PIB A PRECIOS CONSTANTES DEL AÑO 2005 EN MMM\$																
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	
PIB (MMM\$)	77.252	82.885	89.320	89.639	86.354	87.980	92.896	93.667	95.081	97.829	99.789	103.006	101.135	102.919	104.545	1.404.297
VARIACION PIB (%)		7,29%	7,76%	0,36%	(3,66%)	1,88%	5,59%	0,83%	1,51%	2,89%	2,00%	3,22%	(1,82%)	1,76%	1,58%	
PRODUCTO		6.044	6.935	320	(3.165)	1.657	5.191	777	1.435	2.827	1.999	3.321	(1.837)	1.815	1.652	28.972
PIB PROMEDIO (%)																2,06%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la tendencia del PIB desde el año 2005 hasta el año 2019.

Tabla 75. Producto 1.

PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Zanahoria	500	GRAMOS	761	74	113
Papaya	500	GRAMOS	478	74	71
Mango	500	GRAMOS	1.426	74	211
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
					827
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.247

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 76. Producto 2.

PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Melocoton	500	GRAMOS	599	74	89
Naranja	500	GRAMOS	365	74	54
Mango	500	GRAMOS	1.426	74	211
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	ONZAS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					786
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.166

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 77. Producto 3.

PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Maracuya	500	GRAMOS	802	130	208
Mango	500	GRAMOS	1.426	130	371
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	40	UNIDAD	2.746	1	69
Pitillo	25	UNIDAD	2.422	1	97
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.006
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.607

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 78. Producto 4.

PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Banano	500	GRAMOS	591	74	88
Lulo	500	GRAMOS	705	74	104
Mango	500	GRAMOS	1.426	74	211
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					835
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.264

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 79. Producto 5.

PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Sandia	500	GRAMOS	373	117	87
Fresa	500	GRAMOS	2.228	112	499
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					967
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.528

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 80. Producto 6.

PRODUCTO 6/ 160z: Mango - Banano - Papaya					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Mango	500	GRAMOS	1.426	74	211
Banano	500	GRAMOS	591	74	88
Papaya	500	GRAMOS	478	74	71
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					801
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.197

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 81. Producto 7.

PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Fresa	500	GRAMOS	2.228	102	454
Guanabana	500	GRAMOS	705	130	183
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.070
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.734

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 82. Producto 8.

PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Maracuya	500	GRAMOS	802	102	164
Banano	500	GRAMOS	591	130	154
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					750
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.093

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 83 . Producto 9.

PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Naranja	500	GRAMOS	365	74	54
Banano	500	GRAMOS	591	74	88
Mango	500	GRAMOS	1.426	74	211
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					785
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.163

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 84. Producto 10.

PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Lulo	500	GRAMOS	705	250	352
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					785
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.163

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 85. Producto 11.

PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Zanahoria	500	GRAMOS	761	250	381
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					813
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.220

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 86. Producto 12.

PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Maracuya	500	GRAMOS	802	284	455
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					888
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.369

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 87. Producto 13.

PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Naranja	500	GRAMOS	365	250	182
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	2.746	1	110
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Agua	1.000	MILILITROS	284	240	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					614
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					2.823

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 88. Producto 14.

GUANABANA EN LECHE 16oz					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Guanabana	500	GRAMOS	705	250	352
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Leche	6.600	MILILITROS	14.224	240	517
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.182
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.958

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 89. Producto 15.

BANANO EN LECHE 16oz					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Banano	500	GRAMOS	591	250	296
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Leche	6.600	MILILITROS	14.224	240	517
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.125
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.845

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 90. Producto 16.

SANDIA EN LECHE16oz					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Sandia	500	GRAMOS	373	250	186
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 10oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Leche	6.600	MILILITROS	14.224	240	517
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.016
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.626

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 91. Producto 17.

MELÓN EN LECHE 16oz					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Fresa	500	GRAMOS	599	250	300
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 16oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Leche	6.600	MILILITROS	14.224	240	517
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.130
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.853

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 92. Producto 18.

GUAYABA EN LECHE 16oz					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Guayaba	500	GRAMOS	559	250	279
Azucar	500	GRAMOS	1.069	30	64
Vaso 10oz	25	UNIDAD	1.458	1	58
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Leche	6.600	MILILITROS	14.224	240	517
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
					1.109
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					3.813

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 93. Producto 19.

CHOLADO MANGO BICHE					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Mango biche para licuar	500	GRAMOS	1.418	30	85
Mango biche rallado	500	GRAMOS	1.418	10	28
Jarabe de fresa	1000	MILILITROS	2.151	100	215
Jarabe de Durazno	1000	MILILITROS	2.220	100	222
Hielo	2500	GRAMOS	405	150	24
Leche condensada	400	GRAMOS	1.912	27	129
Zumo de limón	1000	MILILITROS	559	196	110
Vaso 12oz	25	UNIDAD	3.790	1	152
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Cuchara	20	UNIDAD	1.353	1	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Helado Crema con galleta Oreo	100	UNIDAD	33.210	1	332
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1.094	1	91
					1.646
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					4.886

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 94. Producto 20.

CHOLADO MANGO					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Mango para licuar	500	GRAMOS	1.426	25	71
Mango en cuadritos	500	GRAMOS	1.426	15	43
Jarabe de fresa	1.000	MILILITROS	2.220	100	222
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	2.151	100	215
Hielo	2.500	GRAMOS	405	150	24
Leche condensada	400	GRAMOS	1.912	27	129
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	559	196	110
Vaso 12oz	25	UNIDAD	3.790	1	152
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Cuchara	20	UNIDAD	1.353	1	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Helado Vainilla	100	UNIDAD	31.590	1	316
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1.094	1	91
					1.630
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					4.855

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 95. Producto 21.

CHOLADO PIÑA					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Piña para licuar	500	GRAMOS	2.633	25	132
Piña en cuadritos	500	GRAMOS	2.633	15	79
Jarabe de Coco	1.000	MILILITROS	2.310	100	231
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	2.151	100	215
Hielo	2.500	GRAMOS	405	150	24
Leche condensada	400	GRAMOS	1.912	27	129
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	559	196	110
Vaso 12oz	25	UNIDAD	3.790	1	152
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Cuchara	20	UNIDAD	1.353	1	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Helado Chocolate	100	UNIDAD	31.590	1	316
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1.094	1	91
					1.736
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					5.066

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 96. Producto 22.

CHOLADO DURAZNO					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Durazno para licuar	500	GRAMOS	2.236	25	112
Durazno en cuadritos	500	GRAMOS	2.236	15	67
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	2.151	100	215
Jarabe de Fresa	1.000	MILILITROS	2.220	100	222
Hielo	2.500	GRAMOS	2.500	150	150
Leche condensada	400	GRAMOS	1.912	27	129
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	559	196	110
Vaso 12oz	25	UNIDAD	3.790	1	152
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Cuchara	20	UNIDAD	1.353	1	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Helado Crema con galleta Or	100	UNIDAD	33.210	1	332
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1.094	1	91
					1.837
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					5.268

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 97. Producto 23.

CHOLADO MANGO Y PAPAYA					
INSUMOS	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL	CANTIDAD X UNIDAD	VALOR
Mango para licuar	500	GRAMOS	1.426	25	71
Papaya en cuadritos	500	GRAMOS	478	20	19
Jarabe de Durazno	1.000	MILILITROS	2.151	100	215
Jarabe de Fresa	1.000	MILILITROS	2.220	100	222
Hielo	2.500	GRAMOS	2.500	150	150
Leche condensada	400	GRAMOS	1.912	27	129
Zumo de limón	1.000	MILILITROS	559	196	110
Vaso 12oz	25	UNIDAD	3.790	1	152
Pitillo	40	UNIDAD	2.422	1	61
Cuchara	20	UNIDAD	1.353	1	68
Funda de Vaso	100	UNIDAD	12.960	1	130
Helado Vainilla	100	UNIDAD	31.590	1	316
Sombrilla decoración	12	UNIDAD	1.094	1	91
					1.732
MDO					939
CIF					655
COSTO UNITARIO TOTAL					5.059

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 98. Demanda.

MERCADO POTENCIAL (PERSONAS)	86.234
% INTERESADOS	3%
MERCADO OBJETIVO	2.587
FRECUENCIA COMPRA	8
POTENCIAL COMPRA	20.696
MERCADO ATENDER X MES	1.500
MESES AÑO	12
MERCADO ATENDER X AÑO	18.000
PARTICIPACIÓN	86,97%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la información sobre la cantidad de productos vender, la frecuencia de compra y la participación porcentual sobre el mercado objetivo.

Tabla 99. Unidades por vender.

UNIDADES					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	720	720	720	720	720
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	720	720	720	720	720
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	720	720	720	720	720
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	720	720	720	720	720
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	720	720	720	720	720
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	720	720	720	720	720
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	720	720	720	720	720
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	720	720	720	720	720
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	720	720	720	720	720
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	720	720	720	720	720
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	720	720	720	720	720
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	720	720	720	720	720
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	540	540	540	540	540
GUANABANA EN LECHE 16oz	540	540	540	540	540
BANANO EN LECHE 16oz	540	540	540	540	540
SANDIA EN LECHE 16oz	540	540	540	540	540
MELÓN EN LECHE 16oz	360	360	360	360	360
GUAYABA EN LECHE 16oz	540	540	540	540	540
CHOLADO MANGO BICHE	1.260	1.260	1.260	1.260	1.260
CHOLADO MANGO	1.260	1.260	1.260	1.260	1.260
CHOLADO PIÑA	1.260	1.260	1.260	1.260	1.260
CHOLADO DURAZNO	1.260	1.260	1.260	1.260	1.260
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	1.260	1.260	1.260	1.260	1.260
TOTAL	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la proyección de cantidades a vender por parte de la empresa.

Tabla 100. Precio de venta.

PRECIO DE VENTA					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	5.998	6.244	6.500	6.767	7.044
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	6.000	6.246	6.502	6.769	7.046
GUANABANA EN LECHE 16oz	8.000	8.328	8.669	9.025	9.395
BANANO EN LECHE 16oz	8.000	8.328	8.669	9.025	9.395
SANDIA EN LECHE 16oz	8.000	8.328	8.669	9.025	9.395
MELÓN EN LECHE 16oz	8.000	8.328	8.669	9.025	9.395
GUAYABA EN LECHE 16oz	8.000	8.328	8.669	9.025	9.395
CHOLADO MANGO BICHE	9.000	9.369	9.753	10.153	10.569
CHOLADO MANGO	9.000	9.369	9.753	10.153	10.569
CHOLADO PIÑA	9.000	9.369	9.753	10.153	10.569
CHOLADO DURAZNO	9.000	9.369	9.753	10.153	10.569
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	9.000	9.369	9.753	10.153	10.569

Fuente: Elaboración Propia.

La tabla anterior muestra el precio de venta para cada uno de los productos.

Tabla 101. Costo Unitario.

COSTO UNITARIO					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	3.247	3.380	3.519	3.663	3.813
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	3.166	3.295	3.430	3.571	3.718
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	3.607	3.755	3.909	4.069	4.236
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	3.264	3.398	3.537	3.682	3.833
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	3.528	3.672	3.823	3.979	4.143
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	3.197	3.328	3.464	3.606	3.754
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	3.734	3.887	4.046	4.212	4.385
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	3.093	3.220	3.352	3.489	3.632
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	3.163	3.293	3.428	3.568	3.715
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	3.163	3.293	3.428	3.568	3.714
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	3.220	3.352	3.489	3.632	3.781
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	3.369	3.507	3.651	3.801	3.957
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	2.823	2.939	3.059	3.184	3.315
GUANABANA EN LECHE 16oz	3.958	4.121	4.290	4.465	4.648
BANANO EN LECHE 16oz	3.845	4.003	4.167	4.337	4.515
SANDIA EN LECHE 16oz	3.626	3.775	3.930	4.091	4.258
MELÓN EN LECHE 16oz	3.853	4.011	4.175	4.347	4.525
GUAYABA EN LECHE 16oz	3.813	3.969	4.132	4.301	4.477
CHOLADO MANGO BICHE	4.886	5.086	5.295	5.512	5.738
CHOLADO MANGO	4.855	5.054	5.261	5.477	5.701
CHOLADO PIÑA	5.066	5.274	5.490	5.715	5.949
CHOLADO DURAZNO	5.268	5.484	5.709	5.943	6.187
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	5.059	5.266	5.482	5.707	5.941

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el costo unitario para cada producto.

Tabla 102. Ventas Totales.

VENTAS TOTALES					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	4.318.889	4.495.964	4.680.298	4.872.190	5.071.950
PRODUCTO 6/ 160z: Mango - Banano - Papaya	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	3.240.000	3.372.840	3.511.126	3.655.083	3.804.941
GUANABANA EN LECHE 160z	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
BANANO EN LECHE 16oz	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
SANDIA EN LECHE 16oz	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
MELÓN EN LECHE 16oz	2.880.000	2.998.080	3.121.001	3.248.962	3.382.170
GUAYABA EN LECHE 16oz	4.320.000	4.497.120	4.681.502	4.873.443	5.073.255
CHOLADO MANGO BICHE	11.340.000	11.804.940	12.288.943	12.792.789	13.317.294
CHOLADO MANGO	11.340.000	11.804.940	12.288.943	12.792.789	13.317.294
CHOLADO PIÑA	11.340.000	11.804.940	12.288.943	12.792.789	13.317.294
CHOLADO DURAZNO	11.340.000	11.804.940	12.288.943	12.792.789	13.317.294
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	11.340.000	11.804.940	12.288.943	12.792.789	13.317.294
TOTAL	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el total de ventas, para lo que al primer año le corresponden \$131.940.000, al año dos \$137.349.540, al año tres \$142.980.871, al año cuatro \$148.843.087 y para el año cinco \$154.945.653 millones de pesos, la cual se realiza con la multiplicación del precio de venta x la cantidad a vender.

Tabla 103. Costos Totales.

COSTOS TOTALES					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	2.337.899	2.433.753	2.533.537	2.637.412	2.745.546
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	2.279.206	2.372.653	2.469.932	2.571.199	2.676.618
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	2.596.933	2.703.407	2.814.247	2.929.631	3.049.746
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	2.349.983	2.446.332	2.546.632	2.651.044	2.759.737
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	2.539.826	2.643.959	2.752.361	2.865.208	2.982.682
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	2.301.647	2.396.015	2.494.251	2.596.516	2.702.973
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	2.688.146	2.798.360	2.913.092	3.032.529	3.156.863
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	2.226.904	2.318.207	2.413.254	2.512.197	2.615.197
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	2.277.479	2.370.856	2.468.061	2.569.252	2.674.591
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	2.277.340	2.370.710	2.467.910	2.569.094	2.674.427
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	2.318.164	2.413.208	2.512.150	2.615.148	2.722.369
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	2.425.846	2.525.305	2.628.843	2.736.625	2.848.827
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	1.524.297	1.586.793	1.651.851	1.719.577	1.790.080
GUANABANA EN LECHE 160z	2.137.484	2.225.121	2.316.351	2.411.321	2.510.185
BANANO EN LECHE 16oz	2.076.248	2.161.374	2.249.990	2.342.240	2.438.272
SANDIA EN LECHE 16oz	1.958.150	2.038.434	2.122.010	2.209.012	2.299.582
MELÓN EN LECHE 16oz	1.387.081	1.443.951	1.503.153	1.564.783	1.628.939
GUAYABA EN LECHE 16oz	2.058.752	2.143.161	2.231.030	2.322.502	2.417.725
CHOLADO MANGO BICHE	6.156.211	6.408.616	6.671.369	6.944.895	7.229.636
CHOLADO MANGO	6.117.020	6.367.818	6.628.899	6.900.684	7.183.612
CHOLADO PIÑA	6.383.091	6.644.798	6.917.234	7.200.841	7.496.075
CHOLADO DURAZNO	6.637.904	6.910.058	7.193.371	7.488.299	7.795.319
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	6.374.181	6.635.523	6.907.579	7.190.790	7.485.612
TOTAL	71.429.791	74.358.413	77.407.108	80.580.799	83.884.612

Fuente: Elaboración Propia.

La tabla anterior muestra los costos totales, los cuales salen después de realizar la multiplicación de costo unitario de cada uno de los productos x la cantidad a vender que le corresponde a cada producto.

Tabla 104. Costos Unitario sin MDO y sin CIF.

COSTO UNITARIO SIN MDO Y SIN CIF					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	827	860	896	932	971
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	786	818	852	886	923
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	1.006	1.048	1.091	1.135	1.182
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	835	869	905	942	981
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	967	1.006	1.048	1.091	1.135
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	801	834	868	904	941
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	1.070	1.114	1.159	1.207	1.256
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	750	780	812	846	880
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	785	817	850	885	921
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	785	817	850	885	921
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	813	846	881	917	955
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	888	924	962	1.001	1.042
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	614	640	666	693	722
GUANABANA EN LECHE 160z	1.182	1.231	1.281	1.334	1.388
BANANO EN LECHE 16oz	1.125	1.172	1.220	1.270	1.322
SANDIA EN LECHE 16oz	1.016	1.058	1.101	1.146	1.193
MELÓN EN LECHE 16oz	1.130	1.176	1.224	1.274	1.326
GUAYABA EN LECHE 16oz	1.109	1.155	1.202	1.251	1.303
CHOLADO MANGO BICHE	1.646	1.713	1.784	1.857	1.933
CHOLADO MANGO	1.630	1.697	1.767	1.839	1.915
CHOLADO PIÑA	1.736	1.807	1.881	1.958	2.039
CHOLADO DURAZNO	1.837	1.912	1.991	2.072	2.157
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	1.732	1.804	1.877	1.954	2.035

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el costo unitario de cada producto sin la Mano de Obra requerida y sin los Costos indirectos de fabricación.

Tabla 105. Costos Totales sin MDO y sin CIF.

COSTOS TOTALES SIN MDO Y SIN CIF					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCTO 1/ 16oz : Zanahoria - Papaya - Mango	595.138	619.539	644.940	671.382	698.909
PRODUCTO 2/ 16oz : Melon - Naranja - Mango	565.791	588.989	613.137	638.276	664.445
PRODUCTO 3/ 16oz : Maracuya - Mango	724.655	754.366	785.295	817.492	851.009
PRODUCTO 4/ 16oz : Banano -Lulo - Mango	601.180	625.828	651.487	678.198	706.005
PRODUCTO 5/ 16oz : Sandia - Fresa	696.102	724.642	754.352	785.281	817.477
PRODUCTO 6/ 16oz: Mango - Banano - Papaya	577.012	600.670	625.297	650.934	677.623
PRODUCTO 7/ 16oz : Fresa - Guanabana	770.261	801.842	834.718	868.941	904.568
PRODUCTO 8/ 16oz : Maracuya - Banano	539.641	561.766	584.798	608.775	633.735
PRODUCTO 9/ 16oz : Naranja - Banano	564.928	588.090	612.202	637.302	663.432
PRODUCTO 10/ 16oz: Lulo	564.858	588.018	612.126	637.223	663.350
PRODUCTO 11/ 16oz : Zanahoria	585.270	609.266	634.246	660.250	687.321
PRODUCTO 12/ 16oz: Maracuya	639.111	665.315	692.593	720.989	750.550
PRODUCTO 13/ 16oz: Naranja	331.790	345.393	359.554	374.296	389.642
GUANABANA EN LECHE 160z	638.383	664.557	691.804	720.168	749.695
BANANO EN LECHE 16oz	607.765	632.684	658.624	685.627	713.738
SANDIA EN LECHE 16oz	548.716	571.214	594.633	619.013	644.393
MELÓN EN LECHE 16oz	406.635	423.307	440.662	458.730	477.538
GUAYABA EN LECHE 16oz	599.017	623.577	649.144	675.759	703.465
CHOLADO MANGO BICHE	2.073.936	2.158.967	2.247.485	2.339.632	2.435.557
CHOLADO MANGO	2.054.340	2.138.568	2.226.249	2.317.526	2.412.544
CHOLADO PIÑA	2.187.375	2.277.058	2.370.417	2.467.604	2.568.776
CHOLADO DURAZNO	2.314.782	2.409.688	2.508.486	2.611.333	2.718.398
CHOLADO MANGO Y PAPAYA	2.182.921	2.272.420	2.365.590	2.462.579	2.563.545
TOTAL	21.369.611	22.245.765	23.157.841	24.107.312	25.095.712

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra la información correspondiente a los costos totales sin Mano de obra y sin Costos indirectos de fabricación, los datos se establecen mediante la multiplicación de los costos unitarios sin mano de obra y sin costos indirectos de fabricación X el número de cantidades a vender de cada producto.

Tabla 106. IVA en Pesos.

IVA EN PESOS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
IVA COBRADO	25.068.389	26.096.193	27.166.137	28.279.948	29.439.426	
IVA PAGADO	4.060.226	4.226.695	4.399.990	4.580.389	4.768.185	
IVA CAUSADO	21.008.163	21.869.498	22.766.147	23.699.559	24.671.241	
IVA AL FLUJO DE CAJA	14.005.442	14.579.665	15.177.431	15.799.706	16.447.494	
IVA AÑO SIGUIENTE	0	7.002.721	7.289.833	7.588.716	7.899.853	8.223.747
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	14.005.442	21.582.386	22.467.264	23.388.422	24.347.347	
MESES AÑO						
IVA PAGADO X AÑO MESES						
IVA X PAGAR X AÑO MESES						

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la información correspondiente a las obligaciones tributarias del IVA.

Tabla 107. INC en Pesos.

INC EN PESOS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INC COBRADO	10.555.111	10.987.871	11.438.373	11.907.347	12.395.548	
INC PAGADO	0	0	0	0	0	
INC CAUSADO	10.555.111	10.987.871	11.438.373	11.907.347	12.395.548	
INC AL FLUJO DE CAJA	8.795.926	9.156.559	9.531.978	9.922.789	10.329.623	
INC AÑO SIGUIENTE	0	1.759.185	1.831.312	1.906.396	1.984.558	2.065.925
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	8.795.926	10.915.744	11.363.290	11.829.184	12.314.181	
MESES AÑO						
INC PAGADO X AÑO MESES						
INC X PAGAR X AÑO MESES						

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra la información correspondiente a las obligaciones tributarias del INC.

Tabla 108. Recaudo y Pagos en Pesos.

RECAUDOS EN PESOS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
CONTADO	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349	
CRÉDITO	0	0	0	0	0	0
TOTAL	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349	
MESES AÑO	12					
MESES RECAUDADOS	11					
PAGOS EN PESOS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
CONTADO	21.369.611	22.245.765	23.157.841	24.107.312	25.095.712	
CRÉDITO	0	0	0	0	0	0
TOTAL	21.369.611	22.245.765	23.157.841	24.107.312	25.095.712	
MESES AÑO	12					
MESES RECAUDADOS	11					

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestran los datos de recaudo y pagos de los primeros cinco años de funcionamiento de la empresa.

Tabla 109. Estado de Resultados sin Financiación.

ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349
Descuentos	1.319.389	1.373.484	1.429.797	1.488.418	1.549.443
Devoluciones					
VENTAS NETAS	130.619.500	135.974.900	141.549.871	147.353.416	153.394.906
CMV	71.429.791	74.358.413	77.407.108	80.580.799	83.884.612
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	61.616.487	64.142.763	66.772.616	69.510.293
EGRESOS					
Nómina	27.167.481	28.281.348	29.440.883	30.647.959	31.904.526
Gastos de Administración	6.730.014	7.005.944	7.293.188	7.592.209	7.903.489
Gastos de Ventas	6.720.000	6.995.520	7.282.336	7.580.912	7.891.730
Gastos Depreciación	1.559.861	1.559.861	1.559.861	676.198	676.198
Gastos Diferidos	5.060.723	913.793	951.258	990.260	1.030.861
ICA	431.044	448.717	467.115	486.266	506.203
TOTAL EGRESOS	47.669.124	45.205.184	46.994.642	47.973.805	49.913.006
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	16.411.303	17.148.121	18.798.812	19.597.287
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					
Gastos Financieros Préstamos	0				
Gastos Financieros Leasing	0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	11.520.585	16.411.303	17.148.121	18.798.812	19.597.287
IMPUESTO DE RENTA	3.686.587	5.251.617	5.487.399	6.015.620	6.271.132
CREE	1.036.853	1.477.017	1.543.331	1.691.893	1.763.756
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.797.145	9.682.669	10.117.391	11.091.299	11.562.399
RESERVA LEGAL	22.431	31.953	33.387	36.601	38.156
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.774.715	9.650.716	10.084.004	11.054.698	11.524.243
UTILIDAD ACUMULADA	6.774.715	16.425.431	26.509.435	37.564.132	49.088.376
RESERVA LEGAL ACUMULADA	22.431	54.383	87.771	124.372	162.528

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el estado de resultados sin financiación en los primeros cinco años de la empresa.

Tabla 110. Estado de Resultado con Financiación.

ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349
Descuentos	1.319.389	1.373.484	1.429.797	1.488.418	1.549.443
Devoluciones					
VENTAS NETAS	130.619.500	135.974.900	141.549.871	147.353.416	153.394.906
CMV	71.429.791	74.358.413	77.407.108	80.580.799	83.884.612
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	61.616.487	64.142.763	66.772.616	69.510.293
EGRESOS					
Nómina	27.167.481	28.281.348	29.440.883	30.647.959	31.904.526
Gastos de Administración	6.730.014	7.005.944	7.293.188	7.592.209	7.903.489
Gastos de Ventas	6.720.000	6.995.520	7.282.336	7.580.912	7.891.730
Gastos Depreciación	1.559.861	1.559.861	1.559.861	676.198	676.198
Gastos Diferidos	5.060.723	913.793	951.258	990.260	1.030.861
ICA	431.044	448.717	467.115	486.266	506.203
TOTAL EGRESOS	47.669.124	45.205.184	46.994.642	47.973.805	49.913.006
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	16.411.303	17.148.121	18.798.812	19.597.287
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					
Gastos Financieros Préstamos	778.162	634.349	476.154	302.140	110.725
Gastos Financieros Leasing	0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	778.162	634.349	476.154	302.140	110.725
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	10.742.423	15.776.955	16.671.967	18.496.672	19.486.562
IMPUESTO DE RENTA	3.437.575	5.048.625	5.335.029	5.918.935	6.235.700
CREE	966.818	1.419.926	1.500.477	1.664.700	1.753.791
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.338.030	9.308.403	9.836.460	10.913.036	11.497.072
RESERVA LEGAL	20.915	30.718	32.460	36.013	37.940
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.317.114	9.277.685	9.804.000	10.877.023	11.459.131
UTILIDAD ACUMULADA	6.317.114	15.594.800	25.398.800	36.275.823	47.734.955
RESERVA LEGAL ACUMULADA	20.915	51.633	84.094	120.107	158.047

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el estado de resultados con financiación en los primeros cinco años de la empresa.

Tabla 111. Flujo de Caja sin Financiación.

FLUJO DE CAJA SIN FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Recaudos	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349
IVA COBRADO	25.068.389	26.096.193	27.166.137	28.279.948	29.439.426
INC COBRADO	10.555.111	10.987.871	11.438.373	11.907.347	12.395.548
TOTAL INGRESOS	167.562.389	174.432.447	181.584.178	189.029.129	196.779.323
EGRESOS					
Nómina	25.317.990	28.205.519	29.361.945	30.565.785	31.818.982
Gastos de Administracion	6.730.014	7.005.944	7.293.188	7.592.209	7.903.489
Gastos de Ventas	6.720.000	6.995.520	7.282.336	7.580.912	7.891.730
IVA PAGADO	4.060.226	4.226.695	4.399.990	4.580.389	4.768.185
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	14.005.442	21.582.386	22.467.264	23.388.422	24.347.347
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	8.795.926	10.915.744	11.363.290	11.829.184	12.314.181
Seguros	0	913.793	951.258	990.260	1.030.861
Impuestos de Renta	0	3.686.587	5.251.617	5.487.399	6.015.620
CREE	0	1.036.853	1.477.017	1.543.331	1.691.893
ICA	0	431.044	448.717	467.115	486.266
Pagos	71.429.791	74.358.413	77.407.108	80.580.799	83.884.612
Descuentos	1.319.389	1.373.484	1.429.797	1.488.418	1.549.443
TOTAL EGRESOS	138.378.778	160.731.983	169.133.527	176.094.223	183.702.609
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	29.183.611	13.700.465	12.450.650	12.934.906	13.076.714
FLUJO DE CAJA FINANCIERO					
Gastos Financieros Préstamo	0				
Amortizacion Préstamo	0				
Gastos Financieros Leasing	0				
Amortizaición Leasing	0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	0	0	0	0	0
FLUJO DE CAJA NETO	29.183.611	13.700.465	12.450.650	12.934.906	13.076.714
Saldo Inicial de Caja	13.992.849	43.176.460	56.876.925	69.327.576	82.262.481
SALDO FINAL DE CAJA	43.176.460	56.876.925	69.327.576	82.262.481	95.339.195

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla anterior se muestra el flujo de caja sin financiación de los cinco primeros años de la empresa.

Tabla 112. TIR sin Financiación.

DTF (%)	3,15%
SPREAD (%)	45,00%
CDO (%)	49,57%
VPN(\$)	8.603.790
TIR(%)	77%
B/C (VECES)	1,34

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se identificó el costo de oportunidad del proyecto donde se tuvo un numero porcentual del 77% en la TIR.

Tabla 113. Flujo de Caja con Financiación.

FLUJO DE CAJA CON FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Recaudos	131.938.889	137.348.384	142.979.667	148.841.834	154.944.349
IVA COBRADO	25.068.389	26.096.193	27.166.137	28.279.948	29.439.426
INC COBRADO	10.555.111	10.987.871	11.438.373	11.907.347	12.395.548
TOTAL INGRESOS	167.562.389	174.432.447	181.584.178	189.029.129	196.779.323
EGRESOS					
Nómina	25.317.990	28.205.519	29.361.945	30.565.785	31.818.982
Gastos de Administracion	6.730.014	7.005.944	7.293.188	7.592.209	7.903.489
Gastos de Ventas	6.720.000	6.995.520	7.282.336	7.580.912	7.891.730
IVA PAGADO	4.060.226	4.226.695	4.399.990	4.580.389	4.768.185
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	14.005.442	21.582.386	22.467.264	23.388.422	24.347.347
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	8.795.926	10.915.744	11.363.290	11.829.184	12.314.181
Seguros	0	913.793	951.258	990.260	1.030.861
Impuestos de Renta	0	3.437.575	5.048.625	5.335.029	5.918.935
CREE	0	966.818	1.419.926	1.500.477	1.664.700
ICA	0	431.044	448.717	467.115	486.266
Pagos	71.429.791	74.358.413	77.407.108	80.580.799	83.884.612
Descuentos	1.319.389	1.373.484	1.429.797	1.488.418	1.549.443
TOTAL EGRESOS	138.378.778	160.412.936	168.873.444	175.899.000	183.578.732
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	29.183.611	14.019.511	12.710.733	13.130.129	13.200.591
FLUJO DE CAJA FINANCIERO					
Gastos Financieros Préstamo	778.162	634.349	476.154	302.140	110.725
Amortizacion Préstamo	1.438.133	1.581.946	1.740.140	1.914.154	2.105.570
Gastos Financieros Leasing	0				
Amortizaición Leasing	0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295
FLUJO DE CAJA NETO	26.967.316	11.803.217	10.494.439	10.913.834	10.984.297
Saldo Inicial de Caja	13.992.849	40.960.166	52.763.382	63.257.821	74.171.656
SALDO FINAL DE CAJA	40.960.166	52.763.382	63.257.821	74.171.656	85.155.952

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se encuentra la información correspondiente al flujo de caja con financiación para los primeros cinco años de la empresa, en donde se encuentran incluidas las obligaciones financieras correspondientes a los préstamos realizados.

Tabla 114. TIR con Financiación.

DTF (%)	4,55%
SPREAD (%)	45,00%
CDO (%)	51,60%
VPN(\$)	13.069.486
TIR(%)	120,53%
B/C (VECES)	1,80

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se identificó el costo de oportunidad del proyecto donde se tuvo un numero porcentual del 120,54% en la TIR, la cual es mayor a la anterior debido a que la inversión requerida por parte de los socios disminuye esto debido a los préstamos.

115. Análisis Vertical Balance General Projectado sin Financiación.

	BALANCE INICIAL	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 1	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 3	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 4	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 5	ANÁLISIS VERTICAL
ACTIVOS												
ACTIVOS CORRIENTES												
Caja Bancos	13.992.849	55,78%	43.176.460	90,61%	56.876.925	95,13%	69.327.576	98,09%	82.262.481	99,18%	95.339.195	100,00%
Cuentas x Cobrar o deudores	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Inventarios	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	13.992.849	55,78%	43.176.460	90,61%	56.876.925	95,13%	69.327.576	98,09%	82.262.481	99,18%	95.339.195	100,00%
ACTIVOS NO CORRIENTES												
ACTIVOS FIJOS												
MUEBLES Y ENSERES	900.000	3,59%	900.000	1,89%	900.000	1,51%	900.000	1,27%	900.000	1,09%	900.000	0,94%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	2.650.990	10,57%	2.650.990	5,56%	2.650.990	4,43%	2.650.990	3,75%	2.650.990	3,20%	2.650.990	2,78%
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.480.990	9,89%	2.480.990	5,21%	2.480.990	4,15%	2.480.990	3,51%	2.480.990	2,99%	2.480.990	2,60%
(-) Depreciación Acumulada	0	0,00%	1.559.861	3,27%	3.119.723	5,22%	4.679.584	6,62%	5.355.782	6,46%	6.031.980	6,33%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	6.031.980	24,05%	4.472.119	9,39%	2.912.257	4,87%	1.352.396	1,91%	676.198	0,82%	0	0,00%
ACTIVOS DIFERIDOS												
Diferidos	5.060.723	20,17%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS	5.060.723	20,17%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS	11.092.703	44,22%	4.472.119	9,39%	2.912.257	4,87%	1.352.396	1,91%	676.198	0,82%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS	25.085.552	100,00%	47.648.579	100,00%	59.789.182	100,00%	70.679.972	100,00%	82.938.679	100,00%	95.339.195	100,00%
PASIVOS												
PASIVOS CORRIENTES												
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Cesantías x Pagar	0	0,00%	1.651.331	3,47%	1.719.036	2,88%	1.789.516	2,53%	1.862.886	2,25%	1.939.265	2,03%
Intereses a las cesantías x Impuesto de Renta x Pagar	0	0,00%	198.160	0,42%	206.284	0,35%	214.742	0,30%	223.546	0,27%	232.712	0,24%
CREE x Pagar	0	0,00%	3.686.587	7,74%	5.251.617	8,78%	5.487.399	7,76%	6.015.620	7,25%	6.271.132	6,58%
IVA x Pagar	0	0,00%	1.036.853	2,18%	1.477.017	2,47%	1.543.331	2,18%	1.691.893	2,04%	1.763.756	1,85%
INC x Pagar	0	0,00%	7.002.721	14,70%	7.289.833	12,19%	7.588.716	10,74%	7.899.853	9,52%	8.223.747	8,63%
ICA x Pagar	0	0,00%	1.759.185	3,69%	1.831.312	3,06%	1.906.396	2,70%	1.984.558	2,39%	2.065.925	2,17%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	0	0,00%	15.765.881	33,09%	18.223.816	30,48%	18.997.214	26,88%	20.164.622	24,31%	21.002.739	22,03%
PASIVOS NO CORRIENTES												
Obligaciones Financieras	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Leasing	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS	0	0,00%	15.765.881	33,09%	18.223.816	30,48%	18.997.214	26,88%	20.164.622	24,31%	21.002.739	22,03%
PATRIMONIO												
Capital Social	25.085.552	100,00%	25.085.552	52,65%	25.085.552	41,96%	25.085.552	35,49%	25.085.552	30,25%	25.085.552	26,31%
Utilidad	0	0,00%	6.774.715	14,22%	16.425.431	27,47%	26.509.435	37,51%	37.564.132	45,29%	49.088.376	51,49%
Reserva Legal	0	0,00%	22.431	0,05%	54.383	0,09%	87.771	0,12%	124.372	0,15%	162.528	0,17%
TOTAL PATRIMONIO	25.085.552	100,00%	31.882.698	66,91%	41.565.367	69,52%	51.682.758	73,12%	62.774.057	75,69%	74.336.456	77,97%
PASIVO + PATRIMONIO	25.085.552	100,00%	47.648.579	100,00%	59.789.182	100,00%	70.679.972	100,00%	82.938.679	100,00%	95.339.195	100,00%

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el análisis vertical del balance general proyectado sin financiación en pesos en el que se tiene que el 90,61% de lo que vale la empresa esta invertido en los activos corrientes en la cuenta de Caja bancos, 9,39% está en activos fijos donde su cuenta más representativa es equipo de cómputo y comunicaciones con un 5,56%, se tiene que los recursos que obtuvo la empresa como financiamiento corresponde a 66,91% de recursos propios y 33,09% son de terceras personas, esto para el año 1, en los siguientes años se continua con esta tendencia.

Tabla 116. Análisis Vertical Estado de Resultados con Financiación.

	BALANCE INICIAL	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 1	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 3	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 4	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 5	ANÁLISIS VERTICAL
ACTIVOS												
ACTIVOS CORRIENTES												
Caja Bancos	13.992.849	55,78%	40.960.166	90,16%	52.763.382	94,77%	63.257.821	97,91%	74.171.656	99,10%	85.155.952	100,00%
Cuentas x Cobrar	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Inventarios	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	13.992.849	55,78%	40.960.166	90,16%	52.763.382	94,77%	63.257.821	97,91%	74.171.656	99,10%	85.155.952	100,00%
ACTIVOS NO CORRIENTES												
ACTIVOS FIJOS												
MUEBLES Y ENSERES	900.000	3,59%	900.000	1,98%	900.000	1,62%	900.000	1,39%	900.000	1,20%	900.000	1,06%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	2.650.990	10,57%	2.650.990	5,84%	2.650.990	4,76%	2.650.990	4,10%	2.650.990	3,54%	2.650.990	3,11%
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.480.990	9,89%	2.480.990	5,46%	2.480.990	4,46%	2.480.990	3,84%	2.480.990	3,31%	2.480.990	2,91%
(-) Depreciación Acumulada	0	0,00%	1.559.861	3,43%	3.119.723	5,60%	4.679.584	7,24%	5.355.782	7,16%	6.031.980	7,08%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	6.031.980	24,05%	4.472.119	9,84%	2.912.257	5,23%	1.352.396	2,09%	676.198	0,90%	0	0,00%
ACTIVOS DIFERIDOS												
Diferidos	5.060.723	20,17%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	5.060.723	20,17%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	11.092.703	44,22%	4.472.119	9,84%	2.912.257	5,23%	1.352.396	2,09%	676.198	0,90%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS	25.085.552	100,00%	45.432.284	100,00%	55.675.640	100,00%	64.610.217	100,00%	74.847.854	100,00%	85.155.952	100,00%
PASIVOS												
PASIVOS CORRIENTES												
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Cesantías x Pagar	0	0,00%	1.651.331	3,63%	1.719.036	3,09%	1.789.516	2,77%	1.862.886	2,49%	1.939.265	2,28%
Intereses a las cesantías x Pagar	0	0,00%	198.160	0,44%	206.284	0,37%	214.742	0,33%	223.546	0,30%	232.712	0,27%
Impuesto de Renta x Pagar	0	0,00%	3.437.575	7,57%	5.048.625	9,07%	5.335.029	8,26%	5.918.935	7,91%	6.235.700	7,32%
CRREE x Pagar	0	0,00%	966.818	2,13%	1.419.926	2,55%	1.500.477	2,32%	1.664.700	2,22%	1.753.791	2,06%
IVA / INC x Pagar	0	0,00%	7.002.721	15,41%	7.289.833	13,09%	7.588.716	11,75%	7.899.853	10,55%	8.223.747	9,66%
INC x Pagar	0	0,00%	1.759.185	3,87%	1.831.312	3,29%	1.906.396	2,95%	1.984.558	2,65%	2.065.925	2,43%
ICA x Pagar	0	0,00%	431.044	0,95%	448.717	0,81%	467.115	0,72%	486.266	0,65%	506.203	0,59%
TOTAL PASIVOS	0	0,00%	15.446.835	34,00%	17.963.733	32,26%	18.801.990	29,10%	20.040.745	26,78%	20.957.342	24,61%
PASIVOS NO CORRIENTES												
Obligaciones												
Financieras	8.779.943	35,00%	7.341.811	16,16%	5.759.865	10,35%	4.019.724	6,22%	2.105.570	2,81%	0	0,00%
Leasing Financiero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	8.779.943	35,00%	7.341.811	16,16%	5.759.865	10,35%	4.019.724	6,22%	2.105.570	2,81%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS	8.779.943	35,00%	22.788.646	50,16%	23.723.598	42,61%	22.821.715	35,32%	22.146.315	29,59%	20.957.342	24,61%
PATRIMONIO												
Capital Social	16.305.609	65,00%	16.305.609	35,89%	16.305.609	29,29%	16.305.609	25,24%	16.305.609	21,79%	16.305.609	19,15%
Utilidad	0	0,00%	6.317.114	13,90%	15.594.800	28,01%	25.398.800	39,31%	36.275.823	48,47%	47.734.955	56,06%
Reserva Legal	0	0,00%	20.915	0,05%	51.633	0,09%	84.094	0,13%	120.107	0,16%	158.047	0,19%
TOTAL PATRIMONIO	16.305.609	65,00%	22.643.639	49,84%	31.952.042	57,39%	41.788.503	64,68%	52.701.539	70,41%	64.198.611	75,39%
PASIVO + PATRIMONIO	25.085.552	100,00%	45.432.284	100,00%	55.675.640	100,00%	64.610.217	100,00%	74.847.854	100,00%	85.155.952	100,00%

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el análisis vertical del balance general proyectado con financiación en pesos en el que se tiene que el 90,16% de lo que vale la empresa esta invertido en los activos corrientes en la cuenta de Caja bancos, 9,84% está en activos fijos donde su cuenta más representativa es equipo de cómputo y comunicaciones con un 5,83%, se tiene que los recursos que obtuvo la empresa como financiamiento corresponde a 49,84% de recursos propios y 50,16% son de terceras personas, esto para el año 1, en los siguientes años se continua con esta tendencia.

Tabla 117. Análisis Vertical Estado de Resultados sin financiación.

INGRESOS	AÑO 1	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 3	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 4	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 5	ANÁLISIS VERTICAL
Ventas	131.938.889		137.348.384		142.979.667		148.841.834		154.944.349	
Descuentos	1.319.389		1.373.484		1.429.797		1.488.418		1.549.443	
Devoluciones										
VENTAS NETAS	130.619.500	100,00%	135.974.900	100,00%	141.549.871	100,00%	147.353.416	100,00%	153.394.906	100,00%
CMV	71.429.791	54,69%	74.358.413	54,69%	77.407.108	54,69%	80.580.799	54,69%	83.884.612	54,69%
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	45,31%	61.616.487	45,31%	64.142.763	45,31%	66.772.616	45,31%	69.510.293	45,31%
EGRESOS										
Nómina	27.167.481	20,80%	28.281.348	20,80%	29.440.883	20,80%	30.647.959	20,80%	31.904.526	20,80%
Gastos de Administración	6.730.014	5,15%	7.005.944	5,15%	7.293.188	5,15%	7.592.209	5,15%	7.903.489	5,15%
Gastos de Ventas	6.720.000	5,14%	6.995.520	5,14%	7.282.336	5,14%	7.580.912	5,14%	7.891.730	5,14%
Gastos Depreciación	1.559.861	1,19%	1.559.861	1,15%	1.559.861	1,10%	676.198	0,46%	676.198	0,44%
Gastos Diferidos	5.060.723	3,87%	913.793	0,67%	951.258	0,67%	990.260	0,67%	1.030.861	0,67%
ICA	431.044	0,33%	448.717	0,33%	467.115	0,33%	486.266	0,33%	506.203	0,33%
TOTAL EGRESOS	47.669.124	36,49%	45.205.184	33,25%	46.994.642	33,20%	47.973.805	32,56%	49.913.006	32,54%
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	8,82%	16.411.303	12,07%	17.148.121	12,11%	18.798.812	12,76%	19.597.287	12,78%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS										
Gastos Financieros										
Préstamos	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
Gastos Financieros Leasing	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	11.520.585	8,82%	16.411.303	12,07%	17.148.121	12,11%	18.798.812	12,76%	19.597.287	12,78%
IMPUESTO DE RENTA	3.686.587	2,82%	5.251.617	3,86%	5.487.399	3,88%	6.015.620	4,08%	6.271.132	4,09%
CREE	1.036.853	0,79%	1.477.017	1,09%	1.543.331	1,09%	1.691.893	1,15%	1.763.756	1,15%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.797.145	5,20%	9.682.669	7,12%	10.117.391	7,15%	11.091.299	7,53%	11.562.399	7,54%
RESERVA LEGAL	22.431	0,02%	31.953	0,02%	33.387	0,02%	36.601	0,02%	38.156	0,02%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.774.715	5,19%	9.650.716	7,10%	10.084.004	7,12%	11.054.698	7,50%	11.524.243	7,51%

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el análisis vertical de estado de resultado sin financiación en el cual se tiene que la cuenta CMV representa el 56,50% del total de los ingresos que está obteniendo la empresa, se tiene que se está recibiendo el 3,77% del total de la utilidad generada debido a todo los gasto que componen el estado de resultados, esto para el año 1, para el año 2 se tiene una reducción en el total de los egresos de un 3.25% con lo que se genera un aumento en la utilidad del ejercicio con un 5,75%, para los años siguientes se continua con la tendencia en aumento.

Tabla 118. Análisis Vertical Estado de Resultados con financiación.

INGRESOS	AÑO 1	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 3	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 4	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 5	ANÁLISIS VERTICAL
Ventas	131.938.889		137.348.384		142.979.667		148.841.834		154.944.349	
Descuentos	1.319.389		1.373.484		1.429.797		1.488.418		1.549.443	
Devoluciones										
VENTAS NETAS	130.619.500	100,00%	135.974.900	100,00%	141.549.871	100,00%	147.353.416	100,00%	153.394.906	100,00%
CMV	71.429.791	54,69%	74.358.413	54,69%	77.407.108	54,69%	80.580.799	54,69%	83.884.612	54,69%
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	45,31%	61.616.487	45,31%	64.142.763	45,31%	66.772.616	45,31%	69.510.293	45,31%
EGRESOS										
Nómina	27.167.481	20,80%	28.281.348	20,80%	29.440.883	20,80%	30.647.959	20,80%	31.904.526	20,80%
Gastos de Administración	6.730.014	5,15%	7.005.944	5,15%	7.293.188	5,15%	7.592.209	5,15%	7.903.489	5,15%
Gastos de Ventas	6.720.000	5,14%	6.995.520	5,14%	7.282.336	5,14%	7.580.912	5,14%	7.891.730	5,14%
Depreciación	1.559.861	1,19%	1.559.861	1,15%	1.559.861	1,10%	676.198	0,46%	676.198	0,44%
Gastos Diferidos	5.060.723	3,87%	913.793	0,67%	951.258	0,67%	990.260	0,67%	1.030.861	0,67%
ICA	431.044	0,33%	448.717	0,33%	467.115	0,33%	486.266	0,33%	506.203	0,33%
TOTAL EGRESOS	47.669.124	36,49%	45.205.184	33,25%	46.994.642	33,20%	47.973.805	32,56%	49.913.006	32,54%
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	8,82%	16.411.303	12,07%	17.148.121	12,11%	18.798.812	12,76%	19.597.287	12,78%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS										
Gastos Financieros Préstamos	778.162	0,60%	634.349	0,47%	476.154	0,34%	302.140	0,21%	110.725	0,07%
Gastos Financieros Leasing	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	778.162	0,60%	634.349	0,47%	476.154	0,34%	302.140	0,21%	110.725	0,07%
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	10.742.423	8,22%	15.776.955	11,60%	16.671.967	11,78%	18.496.672	12,55%	19.486.562	12,70%
IMPUESTO DE RENTA	3.437.575	2,63%	5.048.625	3,71%	5.335.029	3,77%	5.918.935	4,02%	6.235.700	4,07%
CREE	966.818	0,74%	1.419.926	1,04%	1.500.477	1,06%	1.664.700	1,13%	1.753.791	1,14%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.338.030	4,85%	9.308.403	6,85%	9.836.460	6,95%	10.913.036	7,41%	11.497.072	7,50%
RESERVA LEGAL	20.915	0,02%	30.718	0,02%	32.460	0,02%	36.013	0,02%	37.940	0,02%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.317.114	4,84%	9.277.685	6,82%	9.804.000	6,93%	10.877.023	7,38%	11.459.131	7,47%

Fuente: Elaboración Propia.

En la anterior tabla se muestra el análisis vertical de estado de resultado con financiación en el cual se tiene que la cuenta CMV representa el 54,69% del total de los ingresos que está obteniendo la empresa, se tiene que se está recibiendo el 4,84% del total de la utilidad generada debido a todo los gasto que componen el estado de resultados, esto para el año 1, para el año 2 un aumento en la utilidad del ejercicio con un 6,82%, para el año tres 3 6,93%, el año cuatro 7,38% y el año cinco se tiene el porcentaje más alto con un 7,47%.

Tabla 119. Análisis Horizontal Balance General sin Financiación.

	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 2	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 3	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 4	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 5	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
ACTIVOS																
ACTIVOS CORRIENTES																
Caja Bancos	13.992.849	43.176.460	29.183.611	208,56%	56.876.925	13.700.465	31,73%	69.327.576	12.450.650	21,89%	82.262.481	12.934.906	18,66%	95.339.195	13.076.714	15,90%
Cuentas x Cobrar o deudores	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Inventarios	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL	13.992.849	43.176.460	29.183.611	208,56%	56.876.925	13.700.465	31,73%	69.327.576	12.450.650	21,89%	82.262.481	12.934.906	18,66%	95.339.195	13.076.714	15,90%
ACTIVOS NO CORRIENTES																
ACTIVOS FIJOS																
MUEBLES Y ENSERES	900.000	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	2.650.990	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%
MAQUINARIA Y EQUIPO (-)	2.480.990	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	6.031.980	4.472.119	(1.559.861)	(25,86%)	2.912.257	(1.559.861)	(34,88%)	1.352.396	(1.559.861)	(1)	676.198	(676.198)	(0)	0	(676.198)	(0)
ACTIVOS DIFERIDOS																
Diferidos	5.060.723	0	(5.060.723)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	5.060.723	0	(5.060.723)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	11.092.703	4.472.119	(6.620.584)	(59,68%)	2.912.257	(1.559.861)	(34,88%)	1.352.396	(1.559.861)	-53,56%	676.198	(676.198)	-50,00%	0	(676.198)	(1)
TOTAL ACTIVOS	25.085.552	47.648.579	22.563.027	89,94%	59.789.182	12.140.603	25,48%	70.679.972	10.890.789	18,22%	82.938.679	12.258.708	17,34%	95.339.195	12.400.516	14,95%
PASIVOS																
PASIVOS NO CORRIENTES																
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Cesantías x Pagar	0	1.651.331	1.651.331	0,00%	1.719.036	67.705	4,10%	1.789.516	70.480	4,10%	1.862.886	73.370	4,10%	1.939.265	76.378	4,10%
Intereses a las cesantías x Pagar	0	198.160	198.160	0,00%	206.284	8.125	4,10%	214.742	8.458	4,10%	223.546	8.804	4,10%	232.712	9.165	4,10%
Impuesto de Renta x Pagar	0	3.686.587	3.686.587	0,00%	5.251.617	1.565.030	42,45%	5.487.399	235.782	4,49%	6.015.620	528.221	9,63%	6.271.132	255.512	4,25%
CRE x Pagar	0	1.036.853	1.036.853	0,00%	1.477.017	440.165	42,45%	1.543.331	66.314	4,49%	1.691.893	148.562	9,63%	1.763.756	71.863	4,25%
IVA x Pagar	0	7.002.721	7.002.721	0,00%	7.289.833	287.112	4,10%	7.588.716	298.883	4,10%	7.899.853	311.137	4,10%	8.223.747	323.894	4,10%
INC x Pagar	0	1.759.185	1.759.185	0,00%	1.831.312	72.127	4,10%	1.906.396	75.084	4,10%	1.984.558	78.162	4,10%	2.065.925	81.367	4,10%
ICA x Pagar	0	431.044	431.044	0,00%	448.717	17.673	4,10%	467.115	18.397	4,10%	486.266	19.152	4,10%	506.203	19.937	4,10%
TOTAL	0	15.765.881	15.765.881	0,00%	18.223.816	2.457.934	15,59%	18.997.214	773.398	4,24%	20.164.622	1.167.409	6,15%	21.002.739	838.116	4,16%
PASIVOS NO CORRIENTES																
Obligaciones Financieras	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Financiero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL PASIVOS	0	15.765.881	15.765.881	0,00%	18.223.816	2.457.934	15,59%	18.997.214	773.398	4,24%	20.164.622	1.167.409	6,15%	21.002.739	838.116	4,16%
PATRIMONIO																
Capital Social	25.085.552	25.085.552	0	0,00%	25.085.552	0	0,00%	25.085.552	0	0,00%	25.085.552	0	0,00%	25.085.552	0	0,00%
Utilidad Acumulada	0	6.774.715	6.774.715	0,00%	16.425.431	9.650.716	142,45%	26.509.435	10.084.004	61,39%	37.564.132	11.054.698	41,70%	49.088.376	11.524.243	30,68%
Reserva Legal Acumulada	0	22.431	22.431	0,00%	54.383	31.953	142,45%	87.771	33.387	61,39%	124.372	36.601	41,70%	162.528	38.156	30,68%
TOTAL PATRIMONIO	25.085.552	31.882.698	6.797.145	27,10%	41.565.367	9.682.669	30,37%	51.682.758	10.117.391	24,34%	62.774.057	11.091.299	21,46%	74.336.456	11.562.399	18,42%
PASIVO + PATRIMONIO	25.085.552	47.648.579	22.563.027	89,94%	59.789.182	12.140.603	25,48%	70.679.972	10.890.789	18,22%	82.938.679	12.258.708	17,34%	95.339.195	12.400.516	14,95%
	0	0			0			0			0			0		0

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el análisis horizontal del balance general sin financiación en donde se comparan cada uno de los años en su variación absoluta y su porcentaje en variación relativa, se tiene que la variación más representativa se da entre el año 1 y 2 donde el total de los activos corrientes aumenta en un 31,73%, para estos mismos años se da el aumento en el patrimonio más alto, con una variación del 25,48%.

Tabla 120. Análisis Horizontal Balance General con Financiación.

	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 2	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 3	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 4	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 5	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
ACTIVOS																
ACTIVOS CORRIENTES																
Caja Bancos	13.992.849	40.960.166	26.967.316	192,72%	52.763.382	11.803.217	28,82%	63.257.821	10.494.439	19,89%	74.171.656	10.913.834	17,25%	85.155.952	10.984.297	14,81%
Cuentas x Cobrar o	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Inventarios	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	13.992.849	40.960.166	26.967.316	192,72%	52.763.382	11.803.217	28,82%	63.257.821	10.494.439	19,89%	74.171.656	10.913.834	17,25%	85.155.952	10.984.297	14,81%
ACTIVOS NO CORRIENTES																
ACTIVOS FIJOS																
MUEBLES Y EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	900.000	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%	900.000	0	0,00%
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.650.990	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%	2.650.990	0	0,00%
(-) Depreciación	2.480.990	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%	2.480.990	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	0	1.559.861	1.559.861	0,00%	3.119.723	1.559.861	100,00%	4.679.584	1.559.861	50,00%	5.355.782	676.198	14,45%	6.031.980	676.198	12,63%
TOTAL ACTIVOS	6.031.980	4.472.119	(1.559.861)	(25,86%)	2.912.257	(1.559.861)	(34,88%)	1.352.396	(1.559.861)	(53,56%)	676.198	(676.198)	(50,00%)	0	(676.198)	(100,00%)
ACTIVOS DIFERIDOS																
Diferidos	5.060.723	0	(5.060.723)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	5.060.723	0	(5.060.723)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	11.092.703	4.472.119	(6.620.584)	(59,68%)	2.912.257	(1.559.861)	(34,88%)	1.352.396	(1.559.861)	(53,56%)	676.198	(676.198)	(50,00%)	0	(676.198)	(100,00%)
TOTAL ACTIVOS	25.085.552	45.432.284	20.346.732	81,11%	55.675.640	10.243.355	22,55%	64.610.217	8.934.578	16,05%	74.847.854	10.237.636	15,85%	85.155.952	10.308.099	13,77%
PASIVOS																
PASIVOS CORRIENTES																
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Cesantías x Pagar	0	1.651.331	1.651.331	0,00%	1.719.036	67.705	4,10%	1.789.516	70.480	4,10%	1.862.886	73.370	4,10%	1.939.265	76.378	4,10%
Intereses a las cesantías x Pagar	0	198.160	198.160	0,00%	206.284	8.125	4,10%	214.742	8.458	4,10%	223.546	8.804	4,10%	232.712	9.165	4,10%
Impuesto de Renta x Pagar	0	3.437.575	3.437.575	0,00%	5.048.625	1.611.050	46,87%	5.335.029	286.404	5,67%	5.918.935	583.905	10,94%	6.235.700	316.765	5,35%
CREE x Pagar	0	966.818	966.818	0,00%	1.419.926	453.108	46,87%	1.500.477	80.551	5,67%	1.664.700	164.223	10,94%	1.753.791	89.090	5,35%
IVA / INC x Pagar	0	7.002.721	7.002.721	0,00%	7.289.833	287.112	4,10%	7.588.716	298.883	4,10%	7.899.853	311.137	4,10%	8.223.747	323.894	4,10%
INC x Pagar	0	1.759.185	1.759.185	0,00%	1.831.312	72.127	4,10%	1.906.396	75.084	4,10%	1.984.558	78.162	4,10%	2.065.925	81.367	4,10%
ICA x Pagar	0	431.044	431.044	0,00%	448.717	17.673	4,10%	467.115	18.397	4,10%	486.266	19.152	4,10%	506.203	19.937	4,10%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	0	15.446.835	15.446.835	0,00%	17.963.733	2.516.898	16,29%	18.801.990	838.257	4,67%	20.040.745	1.238.755	6,59%	20.957.342	916.597	4,57%
PASIVOS NO CORRIENTES																
Obligaciones	8.779.943	7.341.811	(1.438.133)	(16,38%)	5.759.865	(1.581.946)	(21,55%)	4.019.724	(1.740.140)	(30,21%)	2.105.570	(1.914.154)	(47,62%)	0	(2.105.570)	(100,00%)
Leasing Financiero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	8.779.943	7.341.811	(1.438.133)	(16,38%)	5.759.865	(1.581.946)	(21,55%)	4.019.724	(1.740.140)	(30,21%)	2.105.570	(1.914.154)	(47,62%)	0	(2.105.570)	(100,00%)
TOTAL PASIVOS	8.779.943	22.788.646	14.008.702	159,55%	23.723.598	934.952	4,10%	22.821.715	(901.883)	(3,80%)	22.146.315	(675.400)	(2,96%)	20.957.342	(1.188.973)	(5,37%)
PATRIMONIO																
Capital Social	16.305.609	16.305.609	0	0,00%	16.305.609	0	0,00%	16.305.609	0	0,00%	16.305.609	0	0,00%	16.305.609	0	0,00%
Utilidad Acumulada	0	6.317.114	6.317.114	0,00%	15.594.800	9.277.685	146,87%	25.398.800	9.804.000	62,87%	36.275.823	10.877.023	42,82%	47.734.955	11.459.131	31,59%
Reserva Legal	0	20.915	20.915	0,00%	51.633	30.718	146,87%	84.094	32.460	62,87%	120.107	36.013	42,82%	158.047	37.940	31,59%
TOTAL PATRIMONIO	16.305.609	22.643.639	6.338.030	38,87%	31.952.042	9.308.403	41,11%	41.788.503	9.836.460	30,79%	52.701.539	10.913.036	26,11%	64.198.611	11.497.072	21,82%
PASIVO + PATRIMONIO	25.085.552	45.432.284	20.346.732	81,11%	55.675.640	10.243.355	22,55%	64.610.217	8.934.578	16,05%	74.847.854	10.237.636	15,85%	85.155.952	10.308.099	13,77%
	0	0			0			0			0			0		

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el análisis horizontal del balance general sin financiación en donde se comparan cada uno de los años en su variación absoluta y su porcentaje en variación relativa, se tiene que la variación más representativa se da entre el año 1 y 2 donde el total de los activos corrientes aumenta en un 28,82%, para estos mismos años se da el aumento más alto en el patrimonio, con una variación del 41,11%.

Tabla 121. Análisis Horizontal Estado de Resultado sin Financiación.

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 3	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 4	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 5	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Ventas	131.938.889	137.348.384	5.409.494	4,10%	142.979.667	5.631.284	4,10%	148.841.834	5.862.166	4,10%	154.944.349	6.102.515	4,10%
Descuentos	1.319.389	1.373.484	54.095	4,10%	1.429.797	56.313	4,10%	1.488.418	58.622	4,10%	1.549.443	61.025	4,10%
Devoluciones			0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
VENTAS NETAS	130.619.500	135.974.900	5.355.400	4,10%	141.549.871	5.574.971	4,10%	147.353.416	5.803.545	4,10%	153.394.906	6.041.490	4,10%
CMV	71.429.791	74.358.413	2.928.621	4,10%	77.407.108	3.048.695	4,10%	80.580.799	3.173.691	4,10%	83.884.612	3.303.813	4,10%
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	61.616.487	2.426.778	4,10%	64.142.763	2.526.276	4,10%	66.772.616	2.629.853	4,10%	69.510.293	2.737.677	4,10%
EGRESOS													
Nómina	27.167.481	28.281.348	1.113.867	4,10%	29.440.883	1.159.535	4,10%	30.647.959	1.207.076	4,10%	31.904.526	1.256.566	4,10%
Administración	6.730.014	7.005.944	275.931	4,10%	7.293.188	287.244	4,10%	7.592.209	299.021	4,10%	7.903.489	311.281	4,10%
Ventas	6.720.000	6.995.520	275.520	4,10%	7.282.336	286.816	4,10%	7.580.912	298.576	4,10%	7.891.730	310.817	4,10%
Depreciación	1.559.861	1.559.861	0	0,00%	1.559.861	0	0,00%	676.198	(883.663)	(56,65%)	676.198	0	0,00%
Gastos Diferidos	5.060.723	913.793	(4.146.930)	(81,94%)	951.258	37.466	4,10%	990.260	39.002	4,10%	1.030.861	40.601	4,10%
ICA	431.044	448.717	17.673	4,10%	467.115	18.397	4,10%	486.266	19.152	4,10%	506.203	19.937	4,10%
TOTAL EGRESOS	47.669.124	45.205.184	(2.463.940)	(5,17%)	46.994.642	1.789.458	3,96%	47.973.805	979.163	2,08%	49.913.006	1.939.202	4,04%
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	16.411.303	4.890.718	42,45%	17.148.121	736.818	4,49%	18.798.812	1.650.691	9,63%	19.597.287	798.475	4,25%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS													
Gastos Financieros Préstamos	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
Gastos Financieros Leasing	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	11.520.585	16.411.303	4.890.718	42,45%	17.148.121	736.818	4,49%	18.798.812	1.650.691	9,63%	19.597.287	798.475	4,25%
IMPUESTO DE RENTA	3.686.587	5.251.617	1.565.030	42,45%	5.487.399	235.782	4,49%	6.015.620	528.221	9,63%	6.271.132	255.512	4,25%
CREE	1.036.853	1.477.017	440.165	42,45%	1.543.331	66.314	4,49%	1.691.893	148.562	9,63%	1.763.756	71.863	4,25%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.797.145	9.682.669	2.885.524	42,45%	10.117.391	434.722	4,49%	11.091.299	973.907	9,63%	11.562.399	471.100	4,25%
RESERVA LEGAL	22.431	31.953	9.522	42,45%	33.387	1.435	4,49%	36.601	3.214	9,63%	38.156	1.555	4,25%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.774.715	9.650.716	2.876.001	42,45%	10.084.004	433.288	4,49%	11.054.698	970.694	9,63%	11.524.243	469.546	4,25%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el análisis horizontal al estado de resultados sin financiación, se tiene como resultado una variación muy importante dado entre el año 1 y 2 en el cual la utilidad del ejercicio aumenta en un 42,24%, comparado con el año 2y3 donde tiene un aumento vas bajo con un 4,49%, entre el año 3y 4 se evidencia una alza obteniendo un 9,63% y por último se tiene la tasa más baja entre el año 4 y 5 donde solo se alcanza a tener una variación del 4,25%.

Tabla 122. Análisis Horizontal Estado de Resultado con Financiación.

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 3	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 4	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA	AÑO 5	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Ventas	131.938.889	137.348.384	5.409.494	4,10%	142.979.667	5.631.284	4,10%	148.841.834	5.862.166	4,10%	154.944.349	6.102.515	4,10%
Descuentos	1.319.389	1.373.484	54.095	4,10%	1.429.797	56.313	4,10%	1.488.418	58.622	4,10%	1.549.443	61.025	4,10%
Devoluciones			0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
VENTAS NETAS	130.619.500	135.974.900	5.355.400	4,10%	141.549.871	5.574.971	4,10%	147.353.416	5.803.545	4,10%	153.394.906	6.041.490	4,10%
CMV	71.429.791	74.358.413	2.928.621	4,10%	77.407.108	3.048.695	4,10%	80.580.799	3.173.691	4,10%	83.884.612	3.303.813	4,10%
UTILIDAD BRUTA	59.189.709	61.616.487	2.426.778	4,10%	64.142.763	2.526.276	4,10%	66.772.616	2.629.853	4,10%	69.510.293	2.737.677	4,10%
EGRESOS													
Nómina	27.167.481	28.281.348	1.113.867	4,10%	29.440.883	1.159.535	4,10%	30.647.959	1.207.076	4,10%	31.904.526	1.256.566	4,10%
Gastos de Administración	6.730.014	7.005.944	275.931	4,10%	7.293.188	287.244	4,10%	7.592.209	299.021	4,10%	7.903.489	311.281	4,10%
Gastos de Ventas	6.720.000	6.995.520	275.520	4,10%	7.282.336	286.816	4,10%	7.580.912	298.576	4,10%	7.891.730	310.817	4,10%
Depreciación	1.559.861	1.559.861	0	0,00%	1.559.861	0	0,00%	676.198	(883.663)	(56,65%)	676.198	0	0,00%
Gastos Diferidos	5.060.723	913.793	(4.146.930)	(81,94%)	951.258	37.466	4,10%	990.260	39.002	4,10%	1.030.861	40.601	4,10%
ICA	431.044	448.717	17.673	4,10%	467.115	18.397	4,10%	486.266	19.152	4,10%	506.203	19.937	4,10%
TOTAL EGRESOS	47.669.124	45.205.184	(2.463.940)	(5,17%)	46.994.642	1.789.458	3,96%	47.973.805	979.163	2,08%	49.913.006	1.939.202	4,04%
UTILIDAD OPERACIONAL	11.520.585	16.411.303	4.890.718	42,45%	17.148.121	736.818	4,49%	18.798.812	1.650.691	9,63%	19.597.287	798.475	4,25%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS													
Gastos Financieros Préstamos	778.162	634.349	(143.813)	(18,48%)	476.154	(158.195)	(24,94%)	302.140	(174.014)	(36,55%)	110.725	(191.415)	(63,35%)
Gastos Financieros Leasing	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	778.162	634.349	(143.813)	(18,48%)	476.154	(158.195)	(24,94%)	302.140	(174.014)	(36,55%)	110.725	(191.415)	(63,35%)
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	10.742.423	15.776.955	5.034.531	46,87%	16.671.967	895.012	5,67%	18.496.672	1.824.705	10,94%	19.486.562	989.891	5,35%
IMPUESTO DE RENTA	3.437.575	5.048.625	1.611.050	46,87%	5.335.029	286.404	5,67%	5.918.935	583.905	10,94%	6.235.700	316.765	5,35%
CREE	966.818	1.419.926	453.108	46,87%	1.500.477	80.551	5,67%	1.664.700	164.223	10,94%	1.753.791	89.090	5,35%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	6.338.030	9.308.403	2.970.373	46,87%	9.836.460	528.057	5,67%	10.913.036	1.076.576	10,94%	11.497.072	584.036	5,35%
RESERVA LEGAL	20.915	30.718	9.802	46,87%	32.460	1.743	5,67%	36.013	3.553	10,94%	37.940	1.927	5,35%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.317.114	9.277.685	2.960.571	46,87%	9.804.000	526.315	5,67%	10.877.023	1.073.023	10,94%	11.459.131	582.108	5,35%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el análisis horizontal al estado de resultados con financiación, se tiene como resultado una variación muy importante dado entre el año 1 y 2 en el cual la utilidad del ejercicio aumenta en un 46,86%, comparado con el año 2y3 donde tiene un aumento vas bajo con un 5,67%, entre el año 3 y 4 se evidencia una alza obteniendo un 10,94% y por último se tiene la tasa más baja entre el año 4 y 5 donde solo se alcanza a tener una variación del 5,35%.

Tabla 123. Razones Financieras para Estados de Resultados sin Financiación.

RAZONES FINANCIERAS PARA ESTADOS FINANCIEROS SIN FINANCIACIÓN					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capital Neto de Trabajo	27.410.579	38.653.109	50.330.362	62.097.859	74.336.456
Razón Corriente	2,74	3,12	3,65	4,08	4,54
Prueba Ácida	2,74	3,12	3,65	4,08	4,54
Endeudamiento	33,09%	30,48%	26,88%	24,31%	22,03%
Rendimiento sobre Activos	14,27%	16,19%	14,31%	13,37%	12,13%
Rendimiento sobre Patrimonio	21,32%	23,30%	19,58%	17,67%	15,55%
Márgen Bruto	45,31%	45,31%	45,31%	45,31%	45,31%
Márgen Operacional	8,82%	12,07%	12,11%	12,76%	12,78%
Márgen Neto	5,20%	7,12%	7,15%	7,53%	7,54%
Días del Año	365				

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el cálculo de los indicadores básicos para estados financieros, en los que se puede evidenciar que el margen operacional de la empresa aumenta en cada año, nos muestra el resultado de la prueba acida el cual arroja un 2,74, con la cual se mide la capacidad de la empresa para hacer frente a sus obligaciones financieras a corto plazo, tenemos que la empresa se encuentra en una posición positiva.

Tabla 124. Razones Financieras para Estados de Resultados con Financiación.

RAZONES FINANCIERAS PARA ESTADOS FINANCIEROS CON FINANCIACIÓN					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capital Neto de Trabajo	25.513.331	34.799.650	44.455.831	54.130.911	64.198.611
Razón Corriente	2,65	2,94	3,36	3,70	4,06
Prueba Ácida	2,65	2,94	3,36	3,70	4,06
Endeudamiento	50,16%	42,61%	35,32%	29,59%	24,61%
Rendimiento sobre Activos	13,95%	16,72%	15,22%	14,58%	13,50%
Rendimiento sobre Patrimonio	27,99%	29,13%	23,54%	20,71%	17,91%
Márgen Bruto	45,31%	45,31%	45,31%	45,31%	45,31%
Márgen Operacional	8,82%	12,07%	12,11%	12,76%	12,78%
Márgen Neto	4,85%	6,85%	6,95%	7,41%	7,50%
Días del Año	365				

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el cálculo de los indicadores básicos para estos financieros, en los que se puede evidenciar que el margen operacional de la empresa aumenta en cada año, nos muestra el resultado de la prueba acida el cual arroja un 2,65, con la cual se mide la capacidad de la empresa para hacer frente a sus obligaciones financieras a corto plazo, tenemos que es menor a la obtenida en la anterior pero aun continua siendo positiva.

Tabla 125. Punto de Equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES		
	ER SIN FINANCIACIÓN	ER CON FINANCIACIÓN
ENE	313	300
FEB	353	341
MAR	313	301
ABR	353	341
MAY	313	301
JUN	353	341
JUL	313	301
AGO	353	342
SEP	313	302
OCT	353	342
NOV	313	302
DIC	353	342
AÑO1	3991	3855
AÑO2	3474	3367
AÑO3	3467	3389
AÑO4	3364	3317
AÑO5	3361	3345

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra las cantidades mínimas a vender cada mes del año 1 dando un total de 3.991 sin financiación y 3.855 con financiación, para el año dos las unidades correspondientes son 3.474 y 3.367, para el año 3 son 3.367 y 3.390, para el año 4 son 3364 y 3317 y por último para el año 5 corresponden 3.361 y 3.345 unidades.

Tabla 126. Análisis de Sensibilidad.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD				
DISMINUCIÓN MÁRGEN BRUTO EN 14%				
	FLUJO DE CAJA SF		FLUJO DE CAJA CF	
	ORIGINAL	MODIFICADO	ORIGINAL	MODIFICADO
VPN(\$)	8.603.790	5.571.615	13.069.486	770.894
TIR(%)	77,40%	30,10%	120,53%	47,06%
B/C (VECES)	1,34	0,78	1,80	0,95

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se muestra el análisis de sensibilidad donde se tiene que el proyecto deja de ser viable tanto sin financiación como con financiación si pierde el 14% en su margen de utilidad.

Tabla 127. Flujo de Caja sin Financiación.

FLUJO DE CAJA SIN FINANCIACIÓN EN PESOS							
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INVERSIÓN	(25.085.552)						
INGRESOS		167.562.389	174.432.447	181.584.178	189.029.129	196.779.323	
EGRESOS		138.378.778	160.731.983	169.133.527	176.094.223	183.702.609	
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL		29.183.611	13.700.465	12.450.650	12.934.906	13.076.714	
FLUJO DE CAJA FINANCIERO		0	0	0	0	0	
FLUJO DE CAJA NETO	(25.085.552)	29.183.611	13.700.465	12.450.650	12.934.906	13.076.714	
DTF(%)	3,15%						
SPREAD(%)	45,00%						
CDO(%)	49,57%						
VPN(\$)	8.603.790						
TIR(%)	77,40%						
B/C(VECES)	1,34						

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla anterior se encuentra la información correspondiente al flujo de caja sin financiación en el que se obtiene el flujo operacional mediante la resta de los egresos a los ingresos, tenemos que los ingresos corresponden a \$25.085.552 millones de pesos y el primer año se tiene un flujo de caja neto por valor de \$29.184.122, al siguiente año un valor de \$13.700.747, para el año 3 una valor de \$12.450.944, al año 4 una suma de 12.935.212 y por último el años cinco con una suma por valor de \$13.077.032 millones de pesos.

Tabla 128. Flujo de Caja con Financiación.

FLUJO DE CAJA CON FINANCIACIÓN EN PESOS							
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INVERSIÓN	(16.305.609)						
INGRESOS		167.562.389	174.432.447	181.584.178	189.029.129	196.779.323	
EGRESOS		138.378.778	160.412.936	168.873.444	175.899.000	183.578.732	
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL		29.183.611	14.019.511	12.710.733	13.130.129	13.200.591	
FLUJO DE CAJA FINANCIERO		2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295	2.216.295	
FLUJO DE CAJA NETO	(16.305.609)	26.967.316	11.803.217	10.494.439	10.913.834	10.984.297	
DTF(%)	4,55%						
SPREAD(%)	45,00%						
CDO(%)	51,60%						
VPN(\$)	13.069.486						
TIR(%)	120,53%						
B/C(VECES)	1,80						

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla anterior se encuentra la información correspondiente al flujo de caja con financiación en el que se obtiene el flujo operacional mediante la resta de los egresos a los ingresos, luego se resta el flujo de caja financiero con el que se obtiene el flujo de caja neto. tenemos que los ingresos corresponden a \$16.305.609 millones de pesos y el primer año se tiene un flujo de caja neto por valor de \$26.967.827, al siguiente año un valor de \$11.803.499, para el año 3 un valor de \$10.494.733, al año 4 una suma de 10.914.140 y por último el año cinco con una suma por valor de \$10.984.615 millones de pesos.

CONCLUSIONES

En el proceso de investigación se tuvo la oportunidad de implementar los conocimientos adquiridos, los cuales permitieron identificar los puntos determinantes para iniciar la creación de la empresa “Sonrisas de Hielo- Ice-Smiles”, gracias a la recopilación de datos estadísticos, demográficos, socioeconómicos, se logró identificar el mercado de clientes potenciales, a los cuales estarán dirigidos los esfuerzos de la empresa, con el fin de generar una propuesta que enfocada a las necesidades encontradas pueda ofrecer una alternativa que logre la aceptación por parte de la comunidad del municipio de Yumbo.

Se evaluaron los procesos operativos requeridos para el óptimo desarrollo de cada uno de los procesos de la empresa, los cuales permitirán generar el producto y el servicio, garantizando una excelente calidad y confianza a cada uno de los cobradores.

En el proyecto de investigación se determinaron los aspectos legales que requiere la empresa según sus operaciones y el sector económico al que estará dirigido, se identificó el proceso de constitución legal según lo establece la ley, se determinaron los procesos de contratación legal, cumpliendo con el pago de salarios y prestaciones sociales establecidas por el Ministerio del Trabajo de Colombia.

Se realizó el estudio de viabilidad financiera del proyecto, en el que se identificaron factores como la inversión inicial, insumos y materia prima requerida para su producción y funcionamiento de periodo mensual, el total de activos, pasivos, costos y gastos que tendría que asumir la empresa al dar inicio a sus operaciones para el año 2020, mediante este estudio se concluyó que el proyecto cuenta con un margen de ganancia que le permitiría cumplir con todas sus obligaciones tributarias, obteniendo una rentabilidad positiva y generando así la viabilidad de la empresa.

REFERENCIAS

Alcaldía Municipal de Yumbo. (s.f.). *El municipio en el departamento Ubicación de Yumbo en Valle del Cauca*. Obtenido de

<http://www.yumbo.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Galeria-de-Mapas.aspx#lg=1&slide=2>

Alcaldía de Santiago de Cali. (2019). *Imagen Cholado*. Obtenido de

<https://www.cali.gov.co/desarrolloeconomico/publicaciones/149428/conoce-la-historia-del-cholado/>

Alcaldía de Santiago de Cali. (10 de Septiembre de 2019). *Alcaldia de Santiago de Cali*.

Obtenido de Conoce la historia del cholado:

<https://www.cali.gov.co/desarrolloeconomico/publicaciones/149428/conoce-la-historia-del-cholado/>

Alexander Osterwalder, Y. P. (2016). *Generacion de Modelos de Negocios*. Obtenido de

<http://www.convergenciamultimedial.com/landau/documentos/bibliografia-2016/osterwalder.pdf>

BASE ESTADISTICA MUNICIPAL. (2016). *ANUARIO ESTADISTICO MUNICIPAL 2016*. Obtenido de

<http://www.yumbo.gov.co/Transparencia/Estudiopublicacionesinvestigaciones/Anuario%20Estad%20C3%ADstico%202016-2015.pdf>

BASE ESTADISTICA MUNICIPAL. (2017). *ANUARIO ESTADISTICO MUNICIPAL* .

Obtenido de

<http://www.yumbo.gov.co/Transparencia/Estudiopublicacionesinvestigaciones/Anuario%20Estadi%20CC%81stico%20Municipal%202017.pdf>

Bomberos Voluntarios de Yumbo. (2020). *Historia*. Obtenido de

<http://www.bomberosyumbovalle.org/la-empresa/>

Cámara de Comercio de Bogotá. (2020). *¿Qué son las sociedades por acciones simplificadas?* Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Preguntas-frecuentes/Registros-Publicos/Que-son-las-sociedades-por-acciones-simplificadas>

Cámara de Comercio de Cali. (2020). *SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA*. Obtenido de <https://www.ccc.org.co/tramites-de-registros-publicos/como-crear-empresa/sociedad-acciones-simplificada-2/>

Confecamaras. (Julio de 2020). *DINÁMICA DE CREACIÓN DE EMPRESAS EN COLOMBIA*. Obtenido de http://www.confecamaras.org.co/phocadownload/2020/Analisis_Economicos/Din%C3%A1mica%20de%20Creaci%C3%B3n%20de%20Empresas%20_%20Ene-Jun%202020_Final.pdf

Congreso de Colombia. *Ley 1014*. (2006). Recuperado de http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1014_2006.html

Cosechas. (2020). *Logotipo*. Obtenido de <https://www.cosechasexpress.com/>

CuerpoMente. (2020). *Granizados*. Obtenido de https://www.cuerpomente.com/blogs/gastronomia-consciente/granizados-caseros_6683

Cosechas. (2020). *Logotipo*. Obtenido de <https://www.cosechasexpress.com/>

DANE. (2020). *Información julio 2020*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

Gobernación del Valle del Cauca. (2017). *Fogón Vallecaucano COCINAS DE VALLE, MAR Y MONTAÑA*. Obtenido de

<https://www.valledelcauca.gov.co/loader.php?!Servicio=Tools2&ITipo=viewpdf&id=20506>

Google Maps. (2020). *Mapa de Yumbo*. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Yumbo,+Valle+del+Cauca/@3.585256,-76.4946839,13z/data=!4m5!3m4!1s0x8e30aa49a2424267:0xefb31cae81bea000!8m2!3d3.545337!4d-76.495026>

Hernando Cortázar Sepúlveda. (2011). *Antes y despues de Yumbo*. Yumbo.

MinSalud. (Diciembre de 2015). *ABECÉ Promoción del consumo*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/abecce-frutas-y-verduras.pdf>

Ministerio De Salud Y Protección Social. *Resolución Número 3929*. (2013). Recuperado de <https://www.invima.gov.co/documents/20143/441425/Resolucion-3929-2013.pdf/28252dd6-41eb-a575-8ec4-c876e6326a5e#:~:text=Que%20de%20conformidad%20con%20lo,y%20protecci%C3%B3n%20al%20medio%20ambiente>.

Ministerio De Salud. *Resolución Numero 02310*. (1986). Recuperado de https://www.invima.gov.co/documents/20143/441425/resolucion_02310_1986.pdf/64615e1e-8373-b43e-e595-037af034b802

Ministerio De Salud. *Resolución Numero 14712*. (1984). Recuperado de https://www.invima.gov.co/documents/20143/441425/resolucion_14712_1984.pdf/80464d43-e8c0-a520-4734-47c8e53408df#:~:text=ARTICULO%201.,iitar%20enfermedades%20vehiculizadas%20por%20estas.

Ministerio De Salud Y Protección Social. *Resolución Número 2674*. (2013). Recuperado de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Ministerio De Comercio, *Industria Y Turismo. Decreto Número 1879.* (2008).

Recuperado de

https://www.minambiente.gov.co/images/normativa/decretos/2008/dec_1879_2008.pdf

Noticiero 90 minutos. (6 de Junio de junio). *Yumbo cuenta con la estación de Policía más grande del país.* Obtenido de <https://90minutos.co/yumbo-cuenta-con-la-estacion-de-policia-mas-grande-del-pais/>

Organizacion Mundial de la Salud. (2020). Obtenido de <https://www.who.int/about/es/>

Salvadó, I. E. (2016). *Tipos de Muestreo.* Obtenido de

<http://65.182.2.244/Honduras/Embarazo/Tipos.de.Muestreo.Marzo.2016.pdf>

Toledano, D. U. (2008). *Invitación al emprendimiento: Una aproximación a la creación de empresas.* Obtenido de

https://books.google.com.co/books?id=QjgpAwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=invitacion+al+emprendimiento+david+urbano+pdf&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjYI5vPoo_sAhVjvlkKHUiiDlcQ6AEwAHoECAMQAg#v=onepage&q=invitacion%20al%20emprendimiento%20david%20urbano%20pdf&f=false

Thompson, I. (2011). *Estrategias de Precios.* Obtenido de

<https://www.promonegocios.net/precio/estrategias-precios.html>

Unico Outlet. (2020). *Centro Comercial Unico Yumbo.* Obtenido de

<https://www.unico.com.co/cms/1/tiendas>

Universidad Autonoma de Occidente. (2020). Obtenido de Toledano, D. U. (2008).

Invitación al emprendimiento: Una aproximación a la creación de empresas.

Obtenido de

https://books.google.com.co/books?id=QjgpAwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=invitacion+al+emprendimiento+dauid+urbano+pdf&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjYI5vPoo_sAhVjvlkKHUiiDlcQ6AEwAHoECAMQAq#v=onepage&q=invitacion%20al%20emprendimiento%20dauid%20urbano%20pdf&f=false

Villegas, R. V. (2001). *Innovación empresarial: arte y ciencia en la creación de empresas*. Obtenido de

https://books.google.com.co/books?id=RQ_4NcwhagQC&pg=PA2&dq=innovacion+empresarial&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjC-46goY_sAhVHrFkKHdREDasQ6AEwAHoECAAQAq#v=onepage&q=innovacion%20empresarial&f=false

Zurita, R. M. (2012). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*.

Obtenido de <https://www.ellibrero.com/producto/larousse-diccionario-enciclopedico-de-la-gastronomia-mexicana/>