**Proyecto de Grado-Ice Fries**

Kevin Daniel Acosta Valencia

Colegio Virtual Siglo XXI

Gestión Empresarial

Yadira López

Bogotá

16 de febrero del 2024

# Dedicatoria

A mi madre, que me ha apoyado en todo momento, aconsejándome y aportándome parte de la sabiduría que ha adquirido con el tiempo, lo cual me ha ayudado mucho para seguir adelante, manteniéndome motivado a lo largo de todo el proceso y cumpliendo así su deseo de verme crecer y cumplir una de mis metas.

# Agradecimientos

Agradezco a la institución y a los profesores que me guiaron durante todo este tiempo, sembrando en mí un espíritu competitivo y capaz de lograr los objetivos propuestos.

A mi familia y amigos que estuvieron ahí desde el minuto uno en el que quise arrancar con este proyecto, facilitándome y orientándome en todos los momentos que los necesité.

Persona con traje y corbata

Descripción generada automáticamente

Bogotá

Kevineje64@gmail.com

3128152371

*“Disciplinado, inteligente y versátil”*

Acosta Valencia

Kevin Daniel

Soy una persona responsable y disciplinada. Me gusta innovar y al mismo tiempo me intereso por las innovaciones de los demás en todos los ámbitos. Me apasionan los avances de la tecnología y siempre estoy buscando maneras de utilizarla en mis diferentes proyectos.

**COMPETENCIAS**

Inglés

**Software:** Excel, Word, PowerPoint, Photoshop, Illustrator, AutoCAD

* Creativo
* Disciplinado
* Responsable

Español

*Colegio Virtual Siglo XXI*

**GRADO UNDÉCIMO**

Bogotá, Colombia

2024 -

**EDUCACIÓN ULTIMOS C**

**GRADO SEXTO A DÉCIMO**

2018 – 2022

*Colegio Jorge Eliécer Gaitán IED*

*ole, lycée ou collège*

Bogotá, Colombia

**EXPERIENCIA PROFESIONAL (No Aplica)**

**INTERESES**

* Viajar: América (Estados Unidos, México, Colombia), Asia (Japón, Corea, China).
* Creación de contenido: Plataformas digitales, esports
* Incrementar mi capital: Gracias a diferentes negocios

## Misión personal

Mi misión es culminar mi año escolar con buenas calificaciones mientras mejoro mis capacidades físicas y mentales, con el objetivo de poder ingresar a la universidad.

## Visión personal

En unos años, me visualizo terminando mi carrera universitaria, habiendo explorado muchos lugares de mi país y del mundo, y habiendo creado al menos dos emprendimientos personales.

## Valores personales

Soy una persona sumamente disciplinada. Cuando tengo un proyecto, me gusta dedicarle todo mi esfuerzo, siempre y cuando sea algo que me apasione y me llame la atención. También soy responsable; cuando tengo una tarea, me aseguro de entregarla con calidad y en el tiempo correspondiente, dentro de lo posible. Por último, soy firme pero amable; respeto y entiendo a los demás, pero también puedo ser firme si considero que alguien está actuando de manera incorrecta.

## Principios personales

Sigo las enseñanzas de las personas más experimentadas que yo, recibiendo sus consejos con humildad, pero sin dejar de cuestionarlos según mis principios y valores. También me esfuerzo por aprender algo nuevo todos los días o ampliar mis conocimientos sobre temas que ya domino, como por ejemplo, al leer un libro.

Tabla 1Propuesta

|  |  |
| --- | --- |
| **IDEA DE NEGOCIO** | **DESCRIPCIÓN** |
| Actividad económica | Elaboración y venta de productos alimenticios |
| Destrezas, habilidades y conocimientos  que posees para llevar a cabo esa idea  de negocio. | Me gusta experimentar en la cocina y soy habilidoso preparando diversos platillos. Además, tengo destrezas con las herramientas digitales, las cuales me pueden ser útiles para crear publicidad o incluso hacer renders de los establecimientos que imagino para mi negocio. También poseo creatividad y entusiasmo para generar ideas innovadoras. |
| Líneas a trabajar | Helados de diferentes sabores: vainilla, chocolate, fresa, entre otros, incluyendo sabores especiales o de temporada. Papas fritas, papas de paquete; y por último, toppings de diferentes sabores como Oreo, chocolate, caramelo, entre otros. |
| Colócale un nombre a la Empresa. Ten  en cuenta el documento de Word  anexo al campus sobre 11 consejos  para elegir el nombre de la empresa. | Ice fries |
| Menciona el componente Innovador | La combinación de estas dos comidas es la perfecta combinación entre lo dulce y lo salado, lo suave y lo crujiente, lo frío y lo caliente. Es un producto que la gente podría hacer en sus casas, pero no hay nadie que lo venda en masa ni se especialice en mejorar la receta, ni haya realizado un trabajo de marketing. Por eso, es algo novedoso. |

El contenido de la tabla a continuación considera que se trata de un solo establecimiento, teniendo en cuenta que el presupuesto inicial sería para eso, un solo local.

Tabla 2 Clasificación de mi empresa

|  |  |
| --- | --- |
| CLASIFICACIÓN | TIPO-Explicación de acuerdo con el emprendimiento propuesto |
| Tamaño | Microempresa, ya que contaría con un máximo de tres personas al inicio del emprendimiento, incluyéndome a mí. |
| Sector económico | Perteneceríamos al sector terciario, ya que prestaríamos un servicio que satisface la necesidad de abastecerse de las personas. |
| Actividad Económica | La actividad económica sería la prestación de un servicio. |
| Objetivo | Con esta empresa, mi objetivo sería recibir beneficios económicos. |
| Procedencia del capital | El capital sería de procedencia privada. |
| Características del propietario | Me gustaría aliarme con un socio que me brinde conocimientos sobre la optimización de los procesos y el manejo de las franquicias, pero al comienzo empezaría solo, por lo que sería una persona natural. |
| Forma jurídica | En consecuencia, la empresa sería de forma jurídica individual |
| Tipo de mercado | No existe ninguna otra empresa que ofrezca este servicio, por lo que entraría dentro del tipo de mercado monopolista y podría fijar mis propios precios. |
| Ámbito de actuación | Al ser un solo local, entraría dentro del ámbito de actuación local. |

Tabla 3Cargos de trabajo

|  |  |
| --- | --- |
| **Puesto de trabajo** | **Función** |
| Gerente general | Es la persona que se encarga del funcionamiento del local, resolviendo los problemas que se presenten con los clientes, velando por el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, administrando el inventario, gestionando el personal, entre otros. |
| Cocinero | Esta persona se encargará de preparar las papas fritas, siguiendo las recetas y los estándares de calidad, manteniendo limpio y ordenado su espacio de trabajo, además de esto, se encargará de servir las órdenes. |
| Cajero | Esta persona se encargará de la toma y entrega de pedidos, entrega de cambio y ticket, manteniendo limpio su espacio de trabajo. |

## Proceso para el reclutamiento de personal

En mi caso, no haría una lista de muchos pasos para el reclutamiento del personal. Considero que con dos pasos ya podría llegar a personas potencialmente adecuadas para los puestos que busco. El primero de ellos sería hacer una buena oferta de empleo que sea clara y atractiva, en la que se expresen las responsabilidades, habilidades y condiciones del puesto, así como los beneficios que tendrían al trabajar en este lugar, como un buen ambiente laboral, por ejemplo.

Luego de esto, utilizaría las redes sociales para llegar a mucha gente, utilizando plataformas como Facebook, Instagram o LinkedIn.

## Perfil para selección de puesto de cocinero

Se busca cocinero o cocinera para restaurante de papas fritas con helado. Se requiere experiencia mínima de un año en la elaboración de helado, siguiendo las recetas y los estándares de calidad del establecimiento en el que trabajó anteriormente. Se valorará formación en gastronomía y una muy buena higiene.

## Temas de capacitación para mejorar el desempeño de los colaboradores

* Curso de manejo de caja
* Curso de atención al cliente
* Curso de manipulación de alimentos
* Curso de seguridad industrial

## Métodos para mantener un excelente clima laboral

Para lograr este objetivo, hay que fijarse en los pequeños detalles, los cuales pueden traer muchos beneficios para alcanzar un excelente clima laboral. Lo primero sería ofrecerles un ambiente adecuado, en el que se sientan cómodos y seguros; también podría agregar música y una buena iluminación.

También podría ofrecerles bonos redimibles en el propio establecimiento, o darles la oportunidad de que lo que consuman del local sea a mitad de precio, con ciertos criterios, por supuesto. Esto ayudaría a que estén más motivados y, por consecuencia, ayudaría al ambiente laboral.

Por último, podría organizar actividades de trabajo en equipo cada cierto tiempo, en las que los colaboradores se conozcan un poco más y puedan mejorar el rendimiento en lo que refiere a la coordinación del trabajo en equipo. De esta manera, serían más eficientes y se sentirían más cómodos al trabajar juntos.

## ¿cómo puedes aportar a la salud y bienestar de los colaboradores de tu emprendimiento?

Para contribuir a la salud y el bienestar de mis colaboradores, puedo incentivarlos a inscribirse en un curso online gratuito que fomente y enseñe sobre hábitos saludables, como el ejercicio, la alimentación y el descanso adecuado. De esta manera, estaría contribuyendo al objetivo 3 de los ODS. Esta es una forma económica de ayudar, sin embargo, si la empresa tiene los recursos suficientes, podría comprar, por ejemplo, unas bicicletas para promover el ejercicio físico. También podría aliarme con alguien que preste el servicio de psicología para atender a mis colaboradores si lo requieren.

Tabla 4posibles riesgos físicos y psicológicos

|  |  |
| --- | --- |
| Riesgo | Prevención |
| Riesgo de quemadura | Controlar la temperatura del aceite constantemente, usar utensilios con mango largo y tener un extintor a mano. |
| Riesgo de cortadura | Afilar los cuchillos constantemente, tener un lugar destinado para colocar los cuchillos después de usarlos, que sea seguro, y contar con un botiquín para actuar en caso de cortaduras. |
| Resbalar | Mantener el piso siempre seco, libre de obstáculos y proporcionar a los colaboradores zapatos antideslizantes. |
| Estrés | Capacitar al personal para que sepan manejar situaciones de estrés, que suelen ocurrir frecuentemente en lo que respecta a la atención de clientes. |

## Estructura Organizacional

Al tratarse de una microempresa, decidí hacer el organigrama con los cargos, ya que en total solo hay cuatro personas y en sí no existen áreas o departamentos. Las funciones y responsabilidades de cada cargo son las siguientes:

Tabla 5 Cargos de trabajo

|  |  |
| --- | --- |
| **Puesto de trabajo** | **Función** |
| Gerente general | Es la persona que se encarga del funcionamiento del local, resolviendo los problemas que se presenten con los clientes, velando por el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, administrando el inventario, gestionando el personal, entre otros. |
| Cocinero | Esta persona se encargará de preparar las papas fritas, siguiendo las recetas y los estándares de calidad, manteniendo limpio y ordenado su espacio de trabajo, además de esto, se encargará de servir las órdenes. |
| Cajero | Esta persona se encargará de la toma y entrega de pedidos, entrega de cambio y ticket, manteniendo limpio su espacio de trabajo. |
| Personal de mantenimiento | Es quien se encargará de mantener en buen estado el establecimiento y los equipos de este. Esto lo hará a partir de reparaciones y limpiezas, asegurándose de que todo funcione correctamente. |
| Especialista en Marketing | Su trabajo corresponde a todo lo relacionado con la imagen de la empresa. Se encargará de promover y posicionar la marca, y esto lo hará a partir de diferentes estrategias publicitarias, el manejo de las redes sociales de la empresa y la creación de campañas. Todo esto con el fin de mejorar la experiencia de los clientes y atraer nuevos. |
|  |  |

Diagrama

Descripción generada automáticamente con confianza media

Ilustración 1Organigrama

El resultado es un organigrama lineal que muestra la jerarquía de los cargos en la empresa. También incluye dos cargos adicionales: Personal de Mantenimiento y Especialista en Marketing, los cuales trabajarán en la empresa por periodos de tiempo según sean necesario

## Estudio técnico

Tabla 6 Descripción de los productos del emprendimiento

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Producto/Servicio** | **Precio de venta** | **Clientes potenciales** | **Innovación** | **Beneficio** |
| Papas fritas con helado | 8.000 COP | Clientes que buscan experiencias gastronómicas únicas y están dispuestos a probar nuevas combinaciones de comida. | La combinación de estas dos comidas es la perfecta combinación entre lo dulce y lo salado, lo suave y lo crujiente, lo frío y lo caliente. | Podrán disfrutar de una experiencia única y diferente que combina dos de las comidas favoritas de todos los tiempos. |
| Toppings | 1000 COP | Clientes a quienes les gusta personalizar sus postres y desean controlar su sabor. | Habrá toppings de muchos sabores, los cuales el cliente podrá utilizar para cambiar por completo el sabor del postre. | Tendrá la libertad de personalizar su postre y así hacer que su experiencia sea única. |
| Cono de helado | 5.000 COP | Clientes que disfrutan de los postres tradicionales. | Sabores únicos elaborados con ingredientes no muy convencionales pero deliciosos. | Placer de un postre clásico que nunca pasara de moda. |
| Porción de papas fritas | 4.000 COP | Clientes que prefieren lo salado y buscan una opción rápida para calmar el hambre. | Diferentes tipos de sazonadores para las papas fritas | Snack rápido y satisfactorio para calmar el hambre. |
|  |  |  |  |  |

## Estacionalidad de ventas

Tabla 7 Estacionalidad de ventas

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tendencia** | **M1** | **M2** | **M3** | **M4** | **M5** | **M6** | **M7** | **M8** | **M9** | **M10** | **M11** | **M12** |
| Alto | X | X |  |  |  | X | X | X |  |  |  | X |
| Medio |  |  | X |  | X |  |  |  | X |  | X |  |
| Bajo |  |  |  | X |  |  |  |  |  | X |  |  |

Tabla 8 Explicación estacionalidad de ventas

|  |  |
| --- | --- |
| **Tendencia** | **Explicación** |
| Alta | Estos meses corresponden a la temporada seca y de vacaciones en Colombia. Durante este período, la gente sentirá más calor, lo que aumentará el consumo de helados. Además, se reunirán para festividades, lo que aumentara la venta de snacks como las papas fritas. |
| Media | Aunque el clima sigue siendo relativamente cálido, también es el inicio de la temporada de lluvias, lo que podría moderar la venta de helados. Sin embargo, es probable que el consumo de papas fritas se mantenga estable, ya que se consumen regularmente. |
| Baja | Durante estos meses, se experimenta la temporada de lluvias más intensa, lo que podría ocasionar un descenso considerable en la venta de helados. Sin embargo, es probable que las papas fritas no se vean afectadas. |

Tabla 9 Ficha técnica de papas fritas con helado

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre del producto** | | Papas fritas con helado |
| **Características y beneficios** | | Combinación de helado suave con papas fritas crujientes, ofreciendo una experiencia gastronómica única, con un equilibrio de sabores, temperaturas y texturas. |
| **DESCRIPCIÓN** | **Materiales e insumos** | Helado: Helado Papas fritas: papas, aceite vegetal, sal. |
| **Consumos y proveedores** | Helado: 90 gramos. El proveedor de el helado es CremHelado  Papas fritas: 125 gramos. Los proveedores para elaborarlas son Aro y Distribuidores Institucionales.  Envase: Canoa hecha a partir de materiales biodegradables. El proveedor será Pura box |
| **Dimensiones y presentación** | Un envase con dos compartimentos separados, uno para las papas fritas y otro para el helado. Mantiene los dos componentes separados para evitar que las papas se humedezcan. |
| **Ilustración** | Una bandeja con comida  Descripción generada automáticamente |

Tabla 10 Ficha técnica de porción de papas fritas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre del producto** | | Porción de papas fritas |
| **Características y beneficios** | | Porción de papas fritas sencilla. Apto para personas que prefieren lo salado y buscan una opción rápida para calmar el hambre. |
| **DESCRIPCIÓN** | **Materiales e insumos** | Papas fritas: papas, aceite vegetal, sal. |
| **Consumos y proveedores** | Papas fritas: 125 gramos. Los proveedores para elaborarlas son Aro y Distribuidores Institucionales  Envase: Canoa hecha a partir de materiales biodegradables. El proveedor será Pura box |
| **Dimensiones y presentación** | Un envase con un solo compartimiento para las papas fritas. El envase en forma de canoa permite el fácil acceso a estas. |
| **Ilustración** | Una bandeja con alimentos  Descripción generada automáticamente con confianza media |

# Bibliografía

*Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo* . (s.f.). Obtenido de https://osha.europa.eu/es/themes/psychosocial-risks-and-mental-health

Annie. (12 de agosto de 2020 ). *HAPPY Vegannie* .

*BBVA* . (24 de octubre de 2023). Obtenido de https://www.bbva.com/es/10-funciones-del-departamento-de-recursos-humanos/

*edx* . (s.f.). Obtenido de https://www.edx.org/es/aprende/habitos-saludables#:~:text=Mediante%20un%20curso%20online%20y%20gratuito%20podr%C3%A1s%20conocer

Gratis, R. (s.f.). Obtenido de https://www.recetasgratis.net/receta-de-base-de-preparacion-para-helados-23399.html

Hammond, M. (13 de septiemebre de 2022). *Hubspot*. Obtenido de https://blog.hubspot.es/service/funciones-departamento-recursos-humanos

Moreno, J. (19 de enero de 2023 ). *Hubspot* . Obtenido de https://blog.hubspot.es/service/funciones-departamento-recursos-humanos

*Naciones Unidas* . (s.f.). Obtenido de https://blog.hubspot.es/service/funciones-departamento-recursos-humanos

*ProfesionalHoreca* . (abril de 2016 ). Obtenido de https://blog.hubspot.es/service/funciones-departamento-recursos-humanos