



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



SECRETARÍA DE SERVICIOS ACADÉMICOS
CENTRO DE EMPRENDIMIENTO

PLAN DE NEGOCIO

Pequeña Planta Industrial para Elaboración de
Galletas de Arándano y Chía



Emprendedoras:

Rosaura García Valenzuela
Paola Vera Cárdenas
Lilia Guadalupe Vita Cruz Boa
Zira Yamule Duarte Novelo



Villahermosa, Tabasco. Septiembre del 2016



Contenido del Plan de Negocios



CONTENIDO DEL PLAN DE NEGOCIOS.....	2
1. OBJETIVOS	4
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	4
2.1. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL NEGOCIO	4
3. ANÁLISIS DEL MERCADO Y DE LA COMPETENCIA	5
3.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO	5
3.2. DESCRIPCIÓN DEL MERCADO DEL PRODUCTO O SERVICIO	6
3.3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA DIRECTA E INDIRECTA	7
3.4. COMPARACIÓN DEL (LOS) PRODUCTO (S) CON LOS DE LA COMPETENCIA.....	7
3.5. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN Y VENTAS.....	8
3.6. TENDENCIAS DEL MERCADO META	8
4. ASPECTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN.....	9
4.1. LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO	9
4.2. DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	10
4.2.1. CRITERIOS PARA DEFINIR LA UBICACIÓN	10
4.2.2. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL O INSTALACIÓN	10
4.2.3. PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	11
4.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO	11
4.3.1. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (TIPO, ORIGEN Y DISPONIBILIDAD)	11
4.3.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	12
4.3.3. CAPACIDAD INSTALADA	13
5. ASPECTOS GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO.....	14
5.1. MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN	14
5.1.1. CONSTITUCIÓN LEGAL DEL NEGOCIO	14
5.1.2. RÉGIMEN FISCAL Y OBLIGACIONES	14



5.1.3. PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA FUNCIONAMIENTO.....	14
5.2. ORGANIZACIÓN PARA LA OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN	15
5.2.1. ORGANIGRAMA	15
5.2.3. PERIODO DE OPERACIÓN; DÍAS TRABAJADOS AL AÑO Y TURNOS POR DÍA	17
5.2.4. RECURSOS HUMANOS REQUERIDOS PARA EL NEGOCIO	17
6. ASPECTOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS.....	18
6.1. NECESIDADES DE INVERSIÓN	18
6.1.1. INVERSIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y ACCESORIOS	18
6.1.2. INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO	19
6.1.3. NECESIDADES TOTALES DE INVERSIÓN.....	20
6.2. ESTRUCTURA FINANCIERA Y ORIGEN DE LOS RECURSOS	20
6.3. PRESUPUESTO DE VENTAS O INGRESOS	20
6.4. PRESUPUESTO DE EGRESOS	21
6.4.1. CANTIDAD Y COSTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	21
6.4.2. COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN	22
6.5. RESULTADOS FINANCIEROS	23
6.5.1. UTILIDADES	23
6.5.2. GENERACIÓN DE EFECTIVO.....	23
6.6. EVALUACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA	25
6.6.1. PUNTO DE EQUILIBRIO	25
6.6.2. RENTABILIDAD.....	26
7. CRONOGRAMA DE INSTALACIÓN DEL PROYECTO	27



1. Objetivos

El objetivo principal del presente proyecto, es generar recursos a través de la puesta en marcha de una empresa de elaboración de alimentos, aprovechando la formación profesional con que cuenta el equipo como licenciadas en nutrición.

Esta iniciativa está enfocada en un primer momento a la elaboración de galletas a base de chía. Y se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Dar a conocer las Galletas KRYP como un “Snack saludable” para las personas que lo consuman.
- Concientizar a nuestros clientes sobre las raciones y el aporte nutricional que debe tener una persona, por medio de la compra de nuestras Galletas donde se observe en el empaque una descripción del producto y sus beneficios para la salud.
- Hacer campañas en redes sociales a la población acerca de los beneficios del consumo de las semillas de Chía y demás ingredientes como el arándano y chocolate, dando a conocer nuestras galletas como una opción saludable.
- Tener un enfoque orientado a la plena satisfacción del cliente.
- Hacer alianzas estratégicas con socios claves como proveedores, instituciones públicas de salud, cámaras empresariales e instituciones educativas.
- Buscar apoyos de gobierno para emprendedores, el cual nos permita concretar nuestro proyecto empresarial.
- Poner en marcha la microempresa el cual permita dotar de empleo directo a los integrantes del proyecto así como también fomentar empleos indirectos.

2. Descripción del proyecto

2.1. Descripción y características del negocio

Galletas KRYP es un producto innovador que ofrece galletas cuyo ingrediente principal es la semilla de chía, además de ofrecer combinación con ingredientes como el arándano y el chocolate.

Además de tener un alto aporte nutricional contribuyen a obtener por medio de su consumo, un estímulo de saciedad más rápido por la acción absorbente de sus ingredientes que hacen que incremente su volumen en contacto con los jugos gástricos, ocupando así más espacio en el estómago.

Las galletas se empacan en envolturas que contienen información clara de su consumo (cantidades necesarias) para que la gente no sobrepase la ingesta recomendada, permitiendo ofrecer una orientación nutricional para el cliente que lo consume.



Galletas KRYP se desarrollará en el giro industrial-comercial, ya que se encuentra dentro del sector económico de elaboración, procesamiento y comercialización de alimentos. El proyecto trata de la elaboración y comercialización de galletas a base de semillas chía y arándano, promoviendo el consumo de un “snack” saludable.

El mercado tentativo al que va dirigido el proyecto de Galletas Kryp son todas aquellas personas que buscan mejorar sus hábitos alimenticios por medio del consumo de un Snack nutritivo: adultos que se ejercitan, personas con un régimen permanente de dieta, y amas de casa que cuidan la alimentación de su familia, convirtiéndolo en una buena opción para los desayunos escolares.

2.2. Breve descripción del proyecto

La idea de elaborar galletas a base de semilla de Chía surgió de la invitación que se nos hizo como estudiantes de la licenciatura en Nutrición a participar en el 2° Encuentro de Emprendimiento: el Nutriólogo Emprendedor 2016, llevado a cabo por docentes del área de Nutrición de la División Académica de Ciencias de la Salud de la UJAT. Posteriormente, nos dimos a la tarea de mejorar el proyecto y nos acercamos al Centro de Emprendimiento de la UJAT para que nos apoyara en la parte financiera, ya que en nuestra División no hay especialistas en ese tema.

El grupo investigó ingredientes poco comunes en la elaboración de alimentos al igual que realizó una búsqueda de “alimentos funcionales” y sus beneficios; despertando especial atención las semillas de Chía y sus diversas propiedades para la salud de quién lo consume, por lo cual se decidió elaborar un producto a base de esta semilla.

Se determinó hacer galletas debido a la practicidad y aceptación de los consumidores por este tipo de presentación de alimentos, dándole un giro de Snack saludable, a diferencia de las presentaciones ya existentes en el mercado que carecen de propiedades benéficas para quienes lo consumen.

3. Análisis del mercado y de la competencia

3.1. Descripción del producto o servicio

Galletas KRYP son galletas horneadas elaboradas a base de semilla de chía. Se ofrecerán 3 presentaciones con diferentes sabores:

* Galletas de Chía: Empaque con dos galletas de 30 g cada una, están elaboradas con chía, harina de trigo, huevo, mantequilla, azúcar, jugo y ralladura de limón.

* Galletas de chía y arándanos: Empaque de dos galletas de 30 g cada una, están elaboradas con chía, arándano, harina de trigo, huevo, mantequilla, azúcar, jugo y ralladura de limón.



* Galletas de chía y chocolate: Empaque de dos galletas de 30 g cada una, están elaboradas con chía, chocolate amargo, harina de trigo, huevo, mantequilla, azúcar, jugo y ralladura de limón.

Las galletas habitualmente son consumidas como postre o tentempié; es ahí la importancia de consumir un Snack nutritivo entre comidas y así fomentar el consumo saludable de nuestras galletas a base de Chía.

Si bien en el mercado existen galletas con ingredientes saludables y con sus marcas bien posicionadas, el hecho de explotar la Semilla de Chía como ingrediente principal en nuestras galletas nos da el plus ya que no existe en el mercado galletas con el mismo ingrediente, además de la presentación con que ofrecemos el producto ya que viene con la cantidad exacta de contenido nutricional que debe ingerir una persona promedio.

3.2. Descripción del mercado del producto o servicio

El tamaño de mercado es de 353,577 habitantes del municipio de Centro Tabasco, según datos recopilados en el sitio web del INEGI.

Se buscará entrar en primera etapa a las tiendas naturistas como puntos de venta y como segunda etapa a los supermercados, siendo estos socios claves los cuales nos permitan ofrecer a los clientes nuestros productos. De acuerdo al INEGI el 37.4% de las unidades económicas de comercio se concentran en el municipio de Centro, es por eso de la importancia de empezar a comercializar y posicionar nuestro producto en dicho municipio.

El segmento de mercado son hombres y mujeres jóvenes de entre 20 a 45 años de edad, de clase social media alta, media y alta que cuidan de su salud por medio de su alimentación.

Nuestros clientes buscan un producto que consuman entre comidas, con un alto aporte nutritivo y que mejore sus hábitos de alimentación, dejando a un lado el remordimiento de comer las típicas “botanas o snack” altos en carbohidratos y grasas saturadas.



3.3. Análisis de la competencia directa e indirecta



Competencia	Galletas Quaker	Galletas Granvita
Ventajas	Marca global. Variedad de líneas de productos y sabores en sus galletas. Manejan una galleta dirigida a los niños (chewy).	Marca posicionada a nivel nacional. Producto con alta calidad en sus ingredientes. Variedad de líneas de productos.
Desventajas	Productos con más procesamiento en sus ingredientes de elaboración.	Productos con más procesamiento en sus ingredientes de elaboración.

3.4. Comparación del (los) producto (s) con los de la competencia

Competencia	Ventajas competitivas KRYP	Acciones para posicionarse KRYP
Quaker/Granvita	Ofrecemos tres variedades de galletas con diferentes sabores cada uno, teniendo como base de elaboración la semilla de chía. Empresa local de elaboración y comercialización de galletas, que enfatiza sus fortalezas en la elección de ingredientes altamente nutritivos y en sus empaques con la cantidad de consumo que debe tener una persona promedio.	Campañas de concientización en redes sociales acerca de los beneficios de tener buenos hábitos alimenticios y también de las propiedades nutrimentales de las semillas de Chía. Tener planes de comercialización atractivos para nuestros socios claves (puntos de venta), los cuales nos permita tener una relación ganar-ganar. Aprovechar las campañas existentes en el estado sobre el consumo de productos locales, aprovechando la marca Tabasco.

Esta información se obtuvo a partir del conocimiento que tiene el equipo de trabajo de estos productos así como a través de las consultas en sus portales electrónicos: www.quaker.mx y www.granvita.com

3.5. Estrategia de promoción y ventas

1. Diseño de imagen



Galletas KRYP se dará a conocer a través de las siguientes estrategias de promoción.

- Apertura de cuentas en redes sociales (Facebook, twitter, Instagram) de Galletas KRYP, donde venga toda la información acerca de nuestro producto y se comparta información de interés para las personas que gustan de la buena alimentación, así como curiosidades que despierten el interés en el consumo de nuestras galletas.
- Establecer alianzas con tiendas naturistas, que nos permitan vender nuestras galletas en sus establecimientos.
- Visitar diversos medios de comunicación (radio, televisión), el cual nos permita acercarnos a tentativos clientes de manera masiva y presentarnos como jóvenes emprendedoras de la UJAT. Para ello, nos acercaremos al Centro de Comunicación de la UJAT.
- Mandaremos a diseñar y elaborar tarjetas de presentación.
- Participación en diversos eventos empresariales en Tabasco, los cuales nos permita buscar socios claves y clientes potenciales.
- Participación en eventos sociales como los domingos de convivencia familiar y fomento al deporte que organiza el H. Ayuntamiento de Centro.

3.6. Tendencias del mercado meta

Según un artículo publicado en Food Navigator USA la producción de chía como alimento de consumo está creciendo a un ritmo del 239%. Dado su alto valor nutricional y su facilidad de adaptación a un elevado número de productos, las

semillas de chía se utilizan cada vez más por la industria alimentaria para el desarrollo de alimentos enriquecidos, sobre todo snacks, cereales, lácteos y bebidas.

Las semillas de chía se pueden agregar o espolvorear sobre casi cualquier cosa. No se necesita ninguna preparación previa. También se puede moler las semillas de chía en una pasta y agregar dicha pasta a la masa u otras mezclas antes de cocinar u hornear.

Diversos usos de la chía en una dieta:

- Se añaden a las migajas de pan.
- Se añaden a las bebidas, los batidos de frutas, el yogur o los cereales.
- Se añaden a las sopas, las ensaladas o los platos de pasta.
- Se añaden a los panqueques, las tostadas francesas o la mezcla de productos horneados.

4. Aspectos técnicos de producción

4.1. Localización del negocio

El negocio estará ubicado en la Calle Aquiles Serdán de la Col. Gil y Sáenz, conocida como el Águila. A continuación se muestra el mapa de ubicación, donde se puede constatar la dirección:





4.2. Descripción del área de producción

4.2.1. Criterios para definir la ubicación

El principal criterio tomado en cuenta para definir la ubicación del negocio, fue porque los familiares de una integrante del equipo pusieron a nuestra disposición parte de su casa para emprender esta iniciativa de negocio, así mismo el lugar tiene características que consideramos importantes, como son:

- Es una ubicación estratégica en la ciudad debido a lo céntrico de la colonia.
- Calle muy concurrida debido a las cercanías con las avenidas más importantes como Ave. 27 de Febrero, Ave. Tabasco y Ave. Paseo Usumacinta.

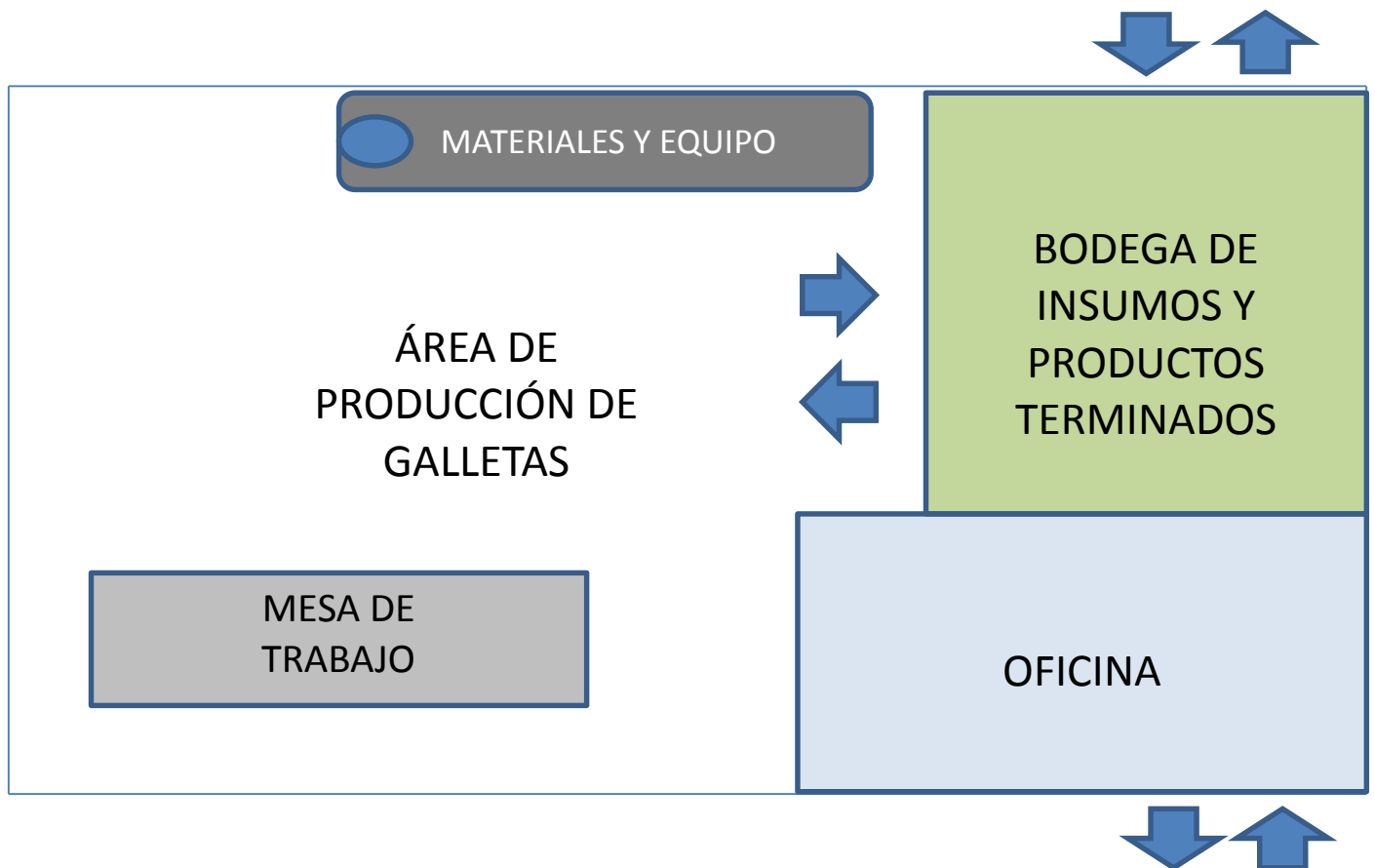
Estas características nos permitirán trasladarnos con mayor facilidad para hacer las compras de nuestros insumos así como la entrega de nuestros productos terminados a los diferentes puntos de comercialización. Además, de que en este mismo lugar se puede efectuar la venta de las galletas, al tener escuelas y paradas de autobuses cercanas al domicilio.

4.2.2. Descripción del local o instalación

El espacio para la elaboración de las galletas así como su empaquetado y funciones administrativas propias de la empresa tendrá que adecuarse, contando finalmente con las áreas siguientes:

- Producción
 - Equipo y materiales para elaborar galletas
 - Mesas de trabajo
 - Anaqueles de herramientas de trabajo
- Bodegas de Insumos
 - Cajas de insumos y materia prima
 - Refrigerador
 - Anaqueles
- Administración
 - Equipo y accesorios de cómputo.
 - Insumos de papelería.
 - Mesa, silla y sillón ejecutivos.

4.2.3. Plano de distribución de maquinaria y equipo



4.3. Descripción del proceso productivo

4.3.1. Descripción de materias primas e insumos (tipo, origen y disponibilidad)

A continuación se describen cada uno de los ingredientes de nuestras galletas, así como el lugar para su aprovisionamiento:

CHÍA:

La semilla de chía es un alimento con una alta calidad nutrimental, aunque su consumo principal es mezclado con agua y no se aprovechan en su totalidad sus cualidades nutrimentales como una óptima cantidad de proteínas, fibra y ácidos grasos esenciales. Disponibilidad: Mercado Pino Suárez de Villahermosa.

ARÁNDANO:

Son frutos ricos en vitamina C y en antioxidantes (flavonoides), lo que los califica como excelentes frutos tanto para el tratamiento como para la prevención de enfermedades, especialmente del tipo infeccioso, ya que potencian el sistema inmune. La vitamina C es además indispensable para la fabricación de colágeno y



los antioxidantes que poseen previenen el deterioro por la edad. Disponibilidad: Mercado Pino Suárez de Villahermosa.

CHOCOLATE AMARGO:

Es un producto alimenticio hecho con granos de cacao tostado sin la adición de leche. Algunas variantes permiten su uso como base para postres, pasteles y galletas. Se debe utilizar un mínimo de cacao del 35%, de acuerdo con las normas europeas. Se caracteriza por contener poco azúcar. Disponibilidad: Mercado Pino Suárez de Villahermosa.

HUEVO:

Son un alimento habitual en la alimentación humana. Se presentan protegidos por una cáscara y son ricos en proteínas (principalmente albúmina, que es la clara o parte blanca del huevo) y lípidos. Son un alimento de fácil digestión, componente principal de múltiples platos dulces y salados, y una parte imprescindible en muchos otros debido a sus propiedades aglutinantes. Disponibilidad: Central de Abastos y Mercado Pino Suárez de Villahermosa.

LIMÓN:

Es una fruta comestible de sabor ácido y extremadamente fragante que se usa principalmente en la alimentación. Este es originario de Asia (Assam, región en el nordeste de India, norte de Birmania y China).

En México, los principales estados productores de limón son Colima, Michoacán, Oaxaca y Guerrero. Lo podemos encontrar fácilmente en: Central de Abastos y Mercado Pino Suárez de Villahermosa.

4.3.2. Descripción del proceso

A continuación se enlistan la serie de pasos que se requieren en el proceso de elaboración de las galletas de chía:

Paso 1: Compra de la materia prima.

Paso 2: Desinfección de la materia prima y guardar en anaquel.

Paso 3: Desinfección de utensilios y el personal.

Paso 4: Pesado de la materia prima para la elaboración de las galletas.

Paso 5: En un colador se cierne 200 g de harina de trigo y junto a esto 3 g de polvo para hornear marca royal, en un recipiente.

Paso 6: Se añade 1 pieza de huevo, 75 gr de azúcar y los 60 gr de mantequilla.

Paso 7: Mezclar todos los ingredientes de forma manual hasta homogenizar perfectamente la mezcla.



Paso 8: Se obtiene la ralladura de limón y se añade a la masa.

Paso 9: Añadir los 15 gr de chía.

Paso 10: Una vez la masa lista, se extiende en la mesa de trabajo.

Paso 11: Untar en las charolas de hornear mantequilla y harina de trigo para evitar que las galletas se adhieran.

Paso 12: La masa se corta con un molde redondo, colocando las galletas en las charolas para hornear

Paso 13: Llevar al horno una temperatura de 180° durante 30 minutos.

Paso 14: Sacar del horno y esperar 20 minutos para dejar enfriar.

Paso 15: Empaquetar de dos en dos en bolsas y sellar.

Paso 16: Etiquetar y colocarla en una tara de acuerdo a su fecha de elaboración y sabor.

4.3.3. Capacidad instalada

Galletas KRYP espera tener una capacidad instalada de producción de:

- 150 galletas *por día* (75 paquetes).
- 3,900 Galletas *al mes* (1,950 paquetes).

El dato anterior se sustentará con la mano de obra, maquinaria y equipo disponible de la empresa para la futura ejecución de la producción.

En sus inicios la empresa operará en un 60% de su capacidad debido a que es una empresa de nueva creación y no se encuentra posicionada en el mercado además que sus recursos son limitados. Se espera ir creciendo un 20 % a partir del segundo semestre a partir del año de operaciones, aumentando de esta forma la producción a 4,680 galletas.

4.3.4. Programa de producción.

Mes	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Producción	3,900 Galletas al mes en el 1er sem						4,680 Galletas al mes durante el 2do sem					

El primer año de operaciones se espera producir 51,480 galletas (25,740 paquetes).



5. Aspectos generales de la organización y administración del proyecto

5.1. Marco legal de la organización

5.1.1. Constitución legal del negocio

La empresa será una microempresa, al iniciar operaciones y estará constituida como persona física bajo el Régimen de Incorporación Fiscal (RIF) a nombre de Rosaura García Valenzuela y con domicilio en la Calle Aquiles Serdán, Col. Gil y Sáenz en Villahermosa Tabasco.

La empresa creada se considera micro porque en sus inicios trabajarán menos de 10 empleados (Ley para la Competitividad de la MIPyME)

El proyecto Galletas KRYP está constituido por cuatro estudiantes de la licenciatura en nutrición de la UJAT:

- Rosaura García Valenzuela.
- Paola Vera Cárdenas.
- Lilia Guadalupe Vita Cruz Boa.
- Zira Yamule Duarte Novelo.

5.1.2. Régimen fiscal y obligaciones

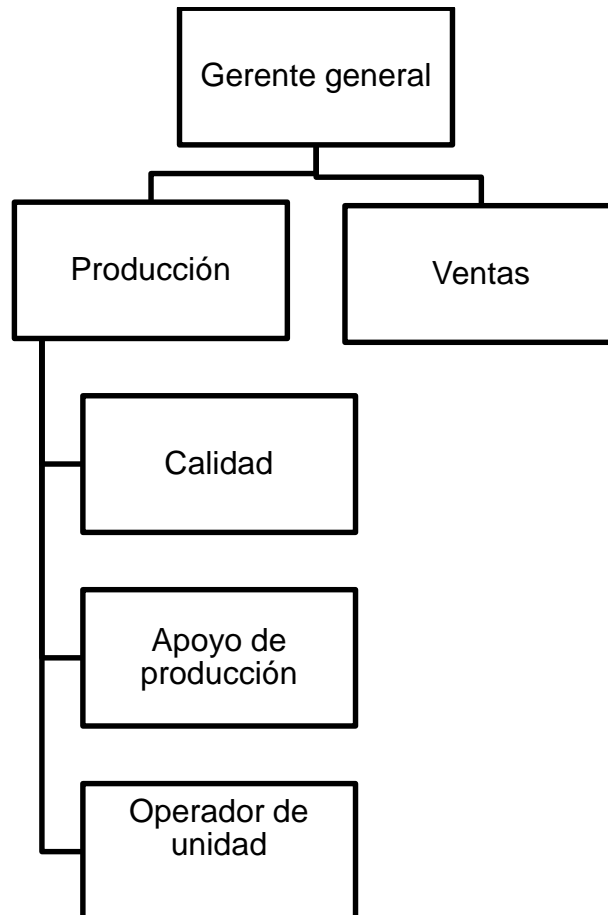
Dado el Régimen fiscal por el optamos que es el RIF (Régimen de Incorporación Fiscal) estamos obligados a presentar declaraciones cada dos meses. Asimismo siempre se debe proporcionar notas de venta a los clientes, aún y cuando no requieran factura, y aquellas compras superiores a \$2,000.00 deberán realizarse con cheque o tarjeta de débito o crédito.

5.1.3. Permisos y licencias requeridos para funcionamiento

Para llevar a cabo el proyecto Galletas KRYP se solicitará permiso de uso de suelo o por negocio en operación al H. Ayuntamiento del Municipio de Centro. También se solicitarán los permisos correspondientes ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social y la Secretaría de Salud.

5.2. Organización para la operación y Administración

5.2.1. Organigrama



5.2.2. Funciones de los puestos

Gerente general:

Es el responsable de vigilar y dirigir las labores del personal con el fin de garantizar la calidad del producto así como cuidar las relaciones con aliados, clientes y proveedores. Deberá encauzar las acciones de la empresa para que se logren los objetivos previamente planteados.

Actividades:

- Acuerdos y negociación con proveedores y clientes.
- Crear estrategias que mejoren la relación laboral para así obtener un mejor desempeño y a la vez un producto y servicio de calidad.
- Supervisar el logro de los objetivos de las distintas áreas de la empresa.
- Emplear de manera adecuada los recursos de la empresa, tratando en todo momento de optimizar los recursos que se disponen.



- Implementar estrategias que tengan un efecto positivo en el avance de la empresa.
- Ajustar objetivos de utilidades, para cuidar la generación de recursos económicos que permita la supervivencia de la empresa.

Coordinador de producción:

Es el encargado de coordinar y supervisar la producción de las galletas de manera adecuada respetando las normas establecidas en cuanto a la manipulación de la materia prima y los productos terminados.

Actividades:

- Asegurar el óptimo estado del equipo empleado para la elaboración de las galletas.
- Asegurar el mantenimiento de las unidades por medio de un programa de mantenimiento.
- Supervisar la buena presentación del producto.
- Supervisar la correcta operación de acuerdo a los lineamientos establecidos.
- Garantizar que el personal involucrado en la producción cuente con la capacitación adecuada.
- Estar encargado de las materias primas e insumos del almacén.

Personal de producción:

Es el encargado de elaborar los productos, llevar control de los insumos y rendir cuentas al coordinador de producción.

Actividades:

- Elaborar las galletas
- Cuidar los utensilios y herramientas.
- Avisar al coordinador de producción cualquier anomalía con los insumos o herramientas de trabajo.
- Cumplir con las normas de calidad en la cocina.

Responsable de calidad:

Responsable de mantener la calidad del producto y el servicio que se brinda en la empresa.

Actividades:

- Verificar el correcto funcionamiento de los procesos y procedimientos internos relacionados al área de producción.
- Proponer mejoras a los procesos y procedimientos establecidos.
- Difundir los temas de inducción y/o capacitación que sean requeridos.

Operador de unidad:



Responsable de la ejecución y prestación de los servicios solicitados por los clientes, en estrecho apego a los lineamientos establecidos por la empresa, cuidando en todo momento la operación de la unidad y la rentabilidad del servicio.

Actividades:

- Asegurar el óptimo estado de la unidad a su cargo.
- Asegurar el cumplimiento oportuno de los servicios de mantenimiento de la unidad a su cargo.
- Cuidar la limpieza y presentación la unidad a su cargo.
- Cumplir con los programas de capacitación que la empresa determine.
- Cumplir los procedimientos y lineamientos establecidos por la empresa.

Ventas:

Responsable de llevar a cabo el proceso de ventas de acuerdo a las estrategias comerciales establecidas por el Gerente General, debe tener una buena presentación, excelente actitud y saber trabajar bajo presión.

Actividades:

- Realizar el proceso de ventas de acuerdo a las estrategias comerciales
- Buscar continuamente nuevos clientes.
- Mantener contacto con los proveedores.
- Dar seguimiento a ventas.

5.2.3. Periodo de operación; días trabajados al año y turnos por día

Días de Trabajo	Horario de Trabajo	Días de Descanso
De Lunes a Sábados	Único turno de: 8:00 a 17:00 horas (1 hora de comida)	Domingos

Además los trabajadores contarán con los días de descanso obligatorio que marca la ley, para lo cual se garantizará la producción destinada para dicho día durante la semana de trabajo, de tal forma que no se afecten las metas de producción.

5.2.4. Recursos humanos requeridos para el negocio

Se pretenden generar al menos 5 empleos directos en la empresa y por lo menos 4 empleos indirectos.

Nombre del puesto	Sueldo diarios	Sueldo semanal	Sueldo Quincenal	Sueldo Mensual
Gerente general	257.14	1,800.00	3,600.00	7,200.00



Coordinador de producción	206.79	1,447.50	2,895.00	5,790.00
Gestor de calidad	206.79	1,447.50	2,895.00	5,790.00
Operador de unidad	206.79	1,447.50	2,895.00	5,790.00
Asesor de ventas	206.79	1,447.50	2,895.00	5,790.00

6. Aspectos económicos y financieros

6.1. Necesidades de inversión

6.1.1. Inversión de maquinaria, equipos y accesorios

A continuación se detalla la inversión requerida en los distintos rubros:

Adecuación de área de producción			
Cantidad	Descripción	P.U.	Importe
3	Rollos de Cable	650.00	1,950.00
8	Contactos	30.00	240.00
8	Apagadores	90.00	720.00
4	Focos	90.00	360.00
1	Centro de carga	300.00	300.00
5	Tubo cpvc ½ x 3m	40.00	200.00
1	Lavabo	1,209.00	1,209.00
1	Tarja	2,800.00	2,800.00
6	Codo	40.00	240.00
1	Tee PVC	37.00	37.00
1	Inodoro dos piezas	2,200.00	2,200.00
Sub-Total			10,256
IVA			1,641
Total			11,897

Equipo de Trabajo			
Cantidad	Descripción	P.U.	Importe
3	Mesa de trabajo (para realizar las galletas) Mesa rectangular lifetime portafolio blanca	3,500.00	10,500.00
6	Silla plegable yata	269.00	1,614.00
3	Batidoras semi industriales	6,000.00	18,000.00
1	Enfriador	12,000.00	12,000.00



3	Coladores	50.00	150.00
3	Tazas medidoras	130.00	390.00
2	Hornos de 6 charolas	12,500.00	25,000.00
2	Tanque de Gas 30 Kg.	400.00	800.00
20	Bandejas para hornear	200.00	4,000.00
3	Cucharas medidoras	150.00	450.00
5	Tazones	60.00	300.00
3	Sellador	150.00	450.00
3	Báscula	2,500.00	7,500.00
3	Cortadores	250.00	750.00
2	Cuchillos	225.00	450.00
15	Botes para guardar	100.00	1,500.00
2	Anaqueles	400.00	800.00
		Sub-Total	84,654.00
		IVA	13544.64
		Total	98,198.64

Equipo de cómputo y Oficinas			
Cantidad	Descripción	P.U.	Importe
1	Computadora Desktop LENOVO AIO C20-00	5,499.00	5,499.00
1	Impresora EPSON L120	1,999.00	1,999.00
1	Teléfono Alámbrico TC1812	649.00	649.00
1	Escritorio ejecutivo capuchino	2,299.00	2,299.00
4	Silla de escritorio Génova Negra línea Italia	399.00	1,596.00
		Sub-Total	12,042.00
		IVA	1926.72
		Total	13,968.72

6.1.2. Inversión en capital de trabajo

Sueldos y Salarios			
Cantidad	Descripción	P.U.	Importe
1	Gerente general	7200	7200
1	Coordinador de producción	5790	5790
1	Gestor de calidad	5790	5790
1	Operador de unidad	5790	5790
1	Asesor de ventas	5790	5790



30,360.00

Insumos y Accesorios			
Cantidad	Descripción	P.U.	Importe
3	Escoba y recogedor	\$505.00	\$1,515.00
3	Trapeador	\$69.00	\$207.00
5	Cubeta con exprimidor	\$129.00	\$645.00
5	Paños y trapos	\$50.00	\$250.00
5	Jabón para manos	\$220.00	\$1,100.00
3	Desinfectante	\$345	\$1,035.00
5	Bolsa de basura	\$73.00	\$365.00
2	Botes de basura	1867	\$3,734.00
2	Concentrado para limp. Pino 1ra calidad p/20 lts	\$80.00	\$160.00
1	Lavatrastos liquido	\$70.50	\$70.50
1	Concentrado limp. Tipo fabuloso varios aromas p/20 lts	\$60.00	\$60.00
Sub-Total			\$9,141.50
IVA			\$1,462.64
Total			\$10,604.14

6.1.3. Necesidades totales de inversión

Inversionistas	Cantidad
Capital de Trabajo	40,964.14
Inversión Equipos de Trabajo y Herramientas	138,902.92
Inversión Total Neto	144,400.98

6.2. Estructura financiera y Origen de los recursos

Se requerirá para inicio de este proyecto un monto que asciende a **144 mil 400 pesos**, y se espera obtenerlo a través de distintas convocatorias de INADEM, en una de ellas ya estamos trabajando que es en el Programa de Incubación en Línea, donde podemos obtener \$50,000.00 a fondo perdido.

6.3. Presupuesto de ventas o ingresos

Las ventas para el primer año de operación se calculan en **\$1, 231,964.00** pesos, para el segundo año de operación será de **\$1,422,919.00** pesos, para el tercer año de operación será de **\$1,613,590.00** pesos, para el cuarto año de operación será de **\$1, 810,903.00**; para el quinto año de operación será de **\$1,863,696.00** pesos, para el sexto año de operación será de **\$2, 015,588.00** pesos.

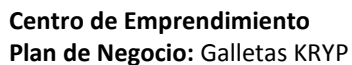


6.4. Presupuesto de egresos

Los egresos serán por concepto de adquisición de los equipo, herramientas, material e insumos, además de cubrir los costos fijos, como son luz, sueldos, etc., con lo cual se calcula tener durante el primer año de operaciones, egresos por **\$1,164,848.00** pesos, para el segundo año se calcula en **\$1,309,093.00** pesos, para en el tercer año será de **\$1,416,684.00** pesos, para el cuarto año será de **\$1,490,730.00** pesos, para el quinto año será de **\$1, 747,209.00** pesos y para el sexto año de operación será de **\$1,703,743.00** pesos.

6.4.1. Cantidad y costo de materias primas e insumos

MATERIA PRIMA GALLETAS (CHIA)		
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR UNIDAD DEMEDIDA
Harina de trigo	Kg	12.00
Huevos	Piezas	2.50
Limón	Kg	15.00
Azúcar	Kg	15.00
Mantequilla	Piezas (1kg)	95.00
Chía	Kg	120.00
Polvo para hornear	Piezas (g)	40.00
TOTAL		299.50

[illegible]



6.5. Resultados financieros

6.5.1. Utilidades

Estado de Resultados					
MES	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Contado	1,062,038	1,226,654	1,391,026	1,606,635	1,737,576
Ventas Crédito					
Total Ventas	1,062,038	1,226,654	1,391,026	1,606,635	1,737,576
Costo de Ventas	490,810	555,424	617,117	698,359	740,004
	0	0			
Utilidad Bruta	571,228	671,230	773,909	908,276	997,571
Gastos					
Gerente general	86,400	90,720	95,256	95,256	95,256
Coordinador de producción	69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Gestor de calidad	69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Operador de unidad	69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Vendedores	69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Renta de Local	45,600	47,880	50,274	50,274	50,274
Pago de Contador Externo	14,400	14,460	14,521	14,521	14,521
Teléfono	4,800	4,820	4,840	4,840	4,840
Publicidad	42,000	42,176	42,354	42,354	42,354
Luz	14,400	14,460	14,521	14,521	14,521
Agua	2,400	2,410	2,420	2,420	2,420
Pago de Intereses	13,231	8,886	4,147	329	0
Depreciación	22,120	22,120	22,120	22,120	
Total de Gastos.	523,271	131,480	217,049	355,233	444,857
Utilidad de Operación	47,957	2,446	6,290	-10,190	195,219
UTILIDAD NETA (PÉRDIDA)	47,957	129,033	210,759	365,423	249,639

6.5.2. Generación de efectivo

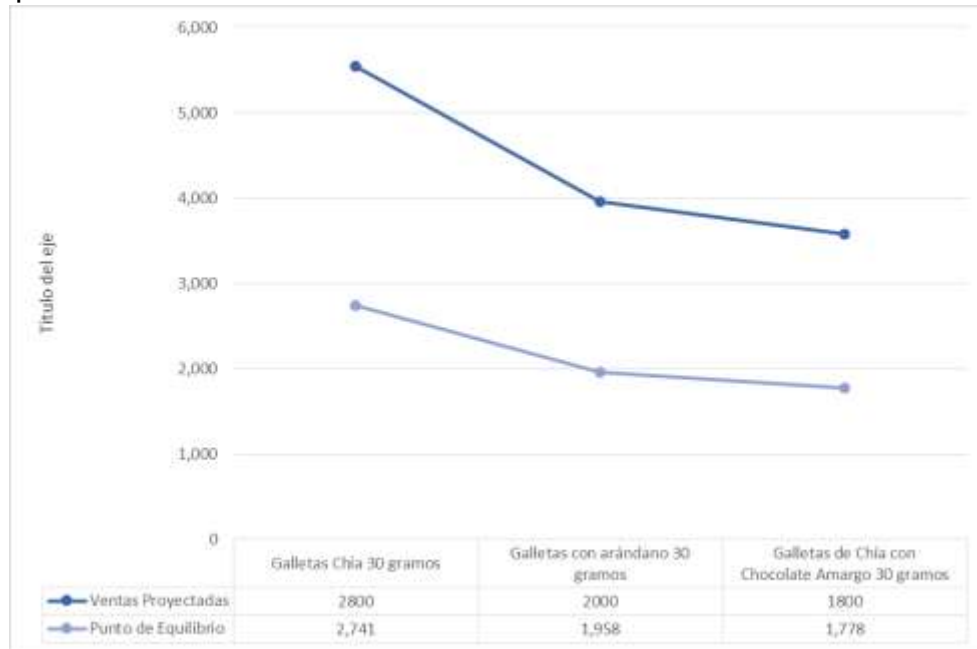


Flujo de Efectivo						
MES	Arranque	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Efectivo en el banco (inicio del mes)						
Entrada de Efectivo						
Ventas de Contado		1,062,038	1,226,654	1,391,026	1,606,635	1,737,576
IVA Causado		169,926	196,265	222,564	257,062	278,012
Aportaciones de Socios	50,779					
Préstamos u otras inyecciones de efectivo	118,484					
		0				
Efectivo Disponible	169,263	1,231,964	1,422,919	1,613,590	1,863,696	2,015,588
Salidas de Efectivo						
Gastos Pre operativos	119,744					
Compras (Costo de las Ventas)		490,810	555,424	617,117	698,359	740,004
Gerente general		86,400	90,720	95,256	95,256	95,256
Coordinador de producción		69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Gestor de calidad		69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Operador de unidad		69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Vendedores		69,480	72,954	76,602	76,602	76,602
Renta de Local		45,600	47,880	50,274	50,274	50,274
Pago de Contador Externo		14,400	14,460	14,521	14,521	14,521
Teléfono		4,800	4,820	4,840	4,840	4,840
Publicidad		42,000	42,176	42,354	42,354	42,354
Luz		14,400	14,460	14,521	14,521	14,521
Agua		2,400	2,410	2,420	2,420	2,420
Pago de Préstamo		26,330	39,495	39,495	13,165	0
Pago de Intereses		13,231	8,886	4,147	329	0
I.V.A. Acreditable	19,159	133,773	145,501	144,544	171,481	180,498
Pago del I.V.A.		12,784	49,332	75,533	84,693	96,334
Pago del I.S.R.		0	1,712	5,255	-7,889	156,313
Total Salidas de Efectivo	138,903	1,164,848	1,309,093	1,416,684	1,490,730	1,703,743
		0				
Saldo al final del mes en el Banco	30,360	67,116	113,826	196,906	372,966	311,845
		0				
Flujo de Efectivo Generado Real	30,360	97,476	113,826	196,906	372,966	311,845

6.6. Evaluación financiera y económica

6.6.1. Punto de equilibrio

Punto de Equilibrio Mensual



Punto de Equilibrio Anual





6.6.2. Rentabilidad

Para determinar la rentabilidad del presente proyecto se tomaron en cuenta 3 indicadores de mayor relevancia, que son los siguientes:

Tasa Interna de Retorno (TIR): Se considera viable financieramente, ya que los flujos de efectivos retornarán al final de los 5 años, a una tasa del **87%**, cuando la tasa mínima de deuda tiene como referencia del 0%.

Valor Presente Neto (VPN): El proyecto es viable financieramente porque la condición para que esto ocurra es, que cuando el $VPN > 0$; el proyecto se acepta, en este caso el VPN asciende a **\$853,584**; siendo mayor al monto de la inversión inicial.

Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI): La inversión se recuperará en **23 meses**.



7. Cronograma de instalación del proyecto

	Mes 1				Mes 2				Mes 3			
Actividades a realizar	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Compra de equipo, insumos y materiales.												
Alta ante el SAT												
Solicitud de permisos ante el ayuntamiento y gobierno												
Proceso de captación del personal faltante para inicio de operaciones												
Proceso de inducción al personal												
Campaña masiva en redes sociales												
Visita en programa de radio y televisión												

8. Valoración global del proyecto

8.1. Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA)

Fortalezas

Logotipo atractivo y juvenil.
Aceptación de la galleta debido a su buen sabor y presentación.
Beneficios en la nutrición de las personas.
Producto no industrializado.
Las emprendedoras cuentan con conocimientos especializados en nutrición y con una amplia red de contactos en el sector.

Oportunidades

Producto innovador debido a que no existe uno igual en el mercado.
Mayor cantidad de personas preocupadas por su salud.
Auge de alimentos funcionales y tendencia a consumir alimentos tipo "Healthy Foods".
Aumento en la preferencia de la población por la chía, arándano.
Aceptación de ingredientes como el chocolate, chía y arándano.

Debilidades

Presentaciones de galletas limitadas (tres presentaciones).
Falta de recursos económicos para la puesta en marcha del negocio.
Falta del registro de marcas y/o secreto industrial.

Amenazas

Desconocimiento de los beneficios de la chía por parte de los consumidores.
Precios fluctuantes en los insumos y materia prima.
Que se presenten copias de nuestras galletas.

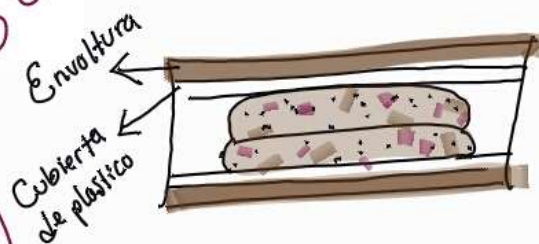
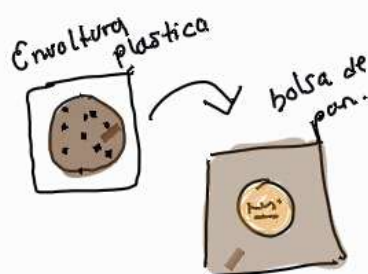
Anexos

Propuesta de Empaques



Empaque:

- Corton (bolsa de pan)
- Con una envoltura de plástico que recubre la galleta para evitar la proliferación de microorganismos.



Con este tipo de empaque se puede obtener una mejor presentación un costo menos elevado y contribuir a la sociedad, ya que es mas biodegradable.