



Contenido del Plan de Negocios



1. OBJETIVOS	3
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	3
2.1. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL NEGOCIO	3
2.2. BREVE HISTORIA DEL PROYECTO	4
3. ANÁLISIS DEL MERCADO Y DE LA COMPETENCIA	6
3.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO	6
3.2. DESCRIPCIÓN DEL MERCADO DEL PRODUCTO O SERVICIO	6
3.3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA DIRECTA E INDIRECTA	8
3.4. COMPARACIÓN DEL (LOS) PRODUCTO (S) CON LOS DE LA COMPETENCIA.....	8
3.5. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN Y VENTAS	9
3.6. TENDENCIAS DEL MERCADO META	9
4. ASPECTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN.....	10
4.1. LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO	10
4.2. DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	11
4.2.1. CRITERIOS PARA DEFINIR LA UBICACIÓN	11
4.2.2. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL O INSTALACIÓN	11
4.2.3. PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	11
4.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO	12
4.3.1. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (TIPO, ORIGEN Y DISPONIBILIDAD)	12
4.3.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	14
4.3.3. CAPACIDAD INSTALADA	15
4.3.4. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	16
5. ASPECTOS GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO.....	16
5.1. MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN	16
5.1.1. CONSTITUCIÓN LEGAL DEL NEGOCIO	16
5.1.2. RÉGIMEN FISCAL Y OBLIGACIONES	16
5.1.3. PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA FUNCIONAMIENTO	16
5.2. ORGANIZACIÓN PARA LA OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN	17



5.2.1. ORGANIGRAMA	17
5.2.2. FUNCIONES DE LOS DIFERENTES PUESTOS	17
5.2.3. PERÍODO DE OPERACIÓN: DÍAS TRABAJADOS AL AÑO Y TURNOS POR DÍA	19
5.2.4. RECURSOS HUMANOS REQUERIDOS PARA EL NEGOCIO	20

6. ASPECTOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS..... 20

6.1. NECESIDADES DE INVERSIÓN	20
6.1.1. INVERSIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y ACCESORIOS	20
6.1.2. INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO	21
6.1.3. NECESIDADES TOTALES DE INVERSIÓN.....	22
6.2. ESTRUCTURA FINANCIERA Y ORIGEN DE LOS RECURSOS	22
6.3. PRESUPUESTO DE VENTAS O INGRESOS	23
6.4.2. COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN	24
6.5. RESULTADOS FINANCIEROS	25
6.5.1. UTILIDADES	25
6.5.2. GENERACIÓN DE EFECTIVO.....	25
6.6. EVALUACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA	27
6.6.1. PUNTO DE EQUILIBRIO	27
6.6.2. RENTABILIDAD.....	29

7. CRONOGRAMA DE INSTALACIÓN DEL PROYECTO 29

8. VALORACIÓN GLOBAL 30

8.1. ANÁLISIS DE FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS (FODA	30
---	-----------

1. Objetivos

El objetivo general de proyecto consiste en crear una micro empresa bajo el modelo de negocios “Food Bike”, especializada en la elaboración y comercialización de pizzas, teniendo como base verduras e ingredientes naturales, con un alto valor nutritivo, proponiendo con esta idea un modelo de negocio y una forma innovadora y atractiva para el consumo de verduras, respetando los estándares de higiene y calidad, y que aproveche el gusto que en general tienen los mexicanos por las pizzas.

Objetivo Específico

- Crear una nueva empresa en la entidad.
- Desarrollar e implementar un nuevo modelo de negocio en Tabasco, alineado a las tendencias mundiales en la forma de comercializar productos alimenticios.
- Incrementar el consumo de verduras en la población.
- Mejorar la calidad de vida de la población, a través del consumo de verduras naturales.
- Reactivar la economía del estado a través del consumo de insumos y materias primas de la región y la creación de una nueva micro empresa.
- Desarrollar un modelo de negocio “Food Bike” en la entidad.
- En un mediano plazo, desarrollar pequeñas franquicias del concepto “Food Bike” Giros Pizza.
- Generación de al menos 4 fuentes de empleos directos.

2. Descripción del proyecto

2.1. Descripción y características del negocio

GIROS PIZZA es una idea de negocio que se pretende implementar bajo el modelo de negocio Food Bike en el cual por medio de bicicletas modificadas se comercialicen Pizzas con la particularidad que no contienen harina ni gluten. Su base es elaborada a base de verduras, teniendo como principal ingrediente la coliflor, complementado en la parte superior con verduras tales como: champiñones, cebolla, pimiento morrón, tomates cherry, elote, entre otros. De igual forma, con la posibilidad de incorporar otros ingredientes de origen animal como fajitas de pollo o de res y queso según el gusto del consumidor.

El modelo “Food Bike”, consiste en un negocio sobre rueda (bicicletas o motocicletas de alimentos). En el caso particular de Giros Pizza, consistirá en una bicicleta o motocicleta adaptada donde los emprendedores llevan consigo todos los accesorios e ingredientes necesarios para producir o preparar las pizzas al instante, teniendo por lo regular tres ruedas, diseño en la parte delantera y trasera, además de colocar mesas en los alrededores para que los clientes puedan degustar de los productos.

Algunas ventajas competitivas de este modelo de negocio son:

1. Modelo de negocio innovador en la región.
2. Negocio adaptable y portátil.
3. Bajo costo en inversión de puntos de ventas.
4. Escalabilidad del negocio por medio de franquicias en el mediano plazo.
5. Alternativa de producto de mayor demanda pero más saludable.
6. Consumo de verduras, agregándole un valor nutritivo al producto.
7. Se utilizan ingredientes e insumos naturales.

2.2. Breve historia del proyecto

La pizza tradicional es uno de los alimentos favoritos de grandes y chicos, está elaborada en la mayoría de los casos, con harina refinada, y tiene un alto contenido de gluten, proteínas, carbohidratos y grasas. La cantidad de grasa saturada que contienen las pizza puede ser muy elevada, lo que a largo plazo, genera efectos negativos en la salud, si el consumo es permanente.

Sin embargo, en recientes informes televisivos nuestro país destaca en el segundo lugar en consumo de este “antojito” a nivel mundial después de los Estados Unidos.

Su alto consumo se debe a varios factores, entre ellos: la publicidad de los medios de comunicación, la mercadotecnia, pero sobre todo, la falta de tiempo de las personas para preparar sus propios alimentos, optando por la pizza como comida rápida y fácil de llevar a la mesa.

Considerando lo anterior, el proyecto inicia como iniciativa de un grupo de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, donde en distintas asignaturas han realizado investigaciones secundarias enfocadas a analizar e investigar cualidades nutritivas de diferentes verduras, y en base a una documentación referente al consumo de pizzas, iniciaron el desarrollo el proyecto Nutri Pizza que les permitió participar en un certamen de emprendimiento en la División Académica de Ciencias de la Salud.

Parte de la investigación que se desarrolló fue la historia de la pizza y el consumo que se tiene hoy en día. Para el desarrollo de la propuesta, se analizaron las características y propiedades de:

- Acelga
- Tomate Cherry
- Cebolla
- Ajo
- Elote
- Chile jalapeño
- Coliflor

- Brócoli
- Papa
- Champiñones
- Queso
- huevos
- Pollo
- Res
- Cerdo

Una vez consolidada la información se inició el proceso de formulación de ingredientes para el desarrollo de los productos siguientes:

1. Pizza de Champiñones
2. Piza de con fajita de res y pollo
3. Pizza Mixta
4. Pizza 100% Vegetariana

Algunas de las fuentes consultadas durante este proceso previo, fueron las siguientes:

1. vía Definición ABC <http://www.definicionabc.com/general/pizza.php>
Lee todo en: Definición de pizza - Qué es, Significado y Concepto <http://definicion.de/pizza/#ixzz3nH9FOaA4>
2. Mataix, J. (2007). Hortalizas y verduras en la alimentación mediterránea, El ejido: universidad de almería.
3. Capo, N. (2000). Mis Observaciones Clínicas Sobre el Limón, el Ajo y la Cebolla, Buenos Aires, Argentina: Kier.
4. Farrell D., Ventajas de la carne de pollo y los huevos en comparación con otras proteínas animales, sitio web: <http://www.fao.org/docrep/016/al709s/al709s00.pdf>
5. Carvajal, G. (2001). Valor nutricional de la carne de: res, cerdo y pollo, Costa Rica: EL SERVIER.
6. Puignau, J. (2006.) Maíz y Nutrición Informe sobre los usos y las propiedades nutricionales del maíz para la alimentación humana y animal, Argentina: Kier.
7. Yeager, S. (2001) La guía médica de remedios alimenticios, Estados Unidos: Rodale.
8. Martinez, A. (2010) Preelaboración y conservación de los alimentos. Madrid España: Akal.

3. Análisis del mercado y de la competencia

3.1. Descripción del producto o servicio

Los productos se pre-elaborarán en un centro de producción fijo, para posteriormente terminar de preparar los mismos en el punto de venta móvil. Éste estará modificado con el equipo necesario para la preparación de los productos, garantizando que el cliente deguste una pizza hecha al momento.

Especificaciones de los productos.

Producto	Descripción	Porción
▪ Pizza Grande de Champiñones	Pizza con base hecha de coliflor, no contiene harina ni gluten y se puede complementar con fajitas de pollo, res y queso, tamaño grande la cual contiene 12 rebanadas. (se estima un consumo de dos rebanadas por persona)	6 Personas
▪ Pizza Grande Fajitas de pollo y res.		6 Personas
▪ Pizza Grande Mixta.		6 Personas
▪ Pizza Grande Vegetariana.		6 Personas

Producto	Descripción	Porción
▪ Pizza Mediana de Champiñones	Pizza cuya base está hecha de coliflor, no contiene harina ni gluten y se puede complementar con fajitas de pollo, res y queso, vienen en presentaciones medianas, la cual contiene 8 rebanadas. (Se estima un consumo de dos rebanadas por persona)	4 Personas
▪ Pizza Mediana Fajitas de pollo y res.		4 Personas
▪ Pizza Mediana Mixta.		4 Personas
▪ Pizza Mediana Vegetariana.		4 Personas

3.2. Descripción del mercado del producto o servicio

El segmento de mercado al que está dirigido esta propuesta son Hombres y Mujeres de 15 a 35 años de edad, de clase social Media baja (D+) a clase Media alta (C+) de la Ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Criterios de Segmentación	Segmentos típicos del mercado.
Región geográfica	<u>Geográficos</u>
Tamaño de la ciudad de Villahermosa, Tabasco	Villahermosa, Tabasco.
Densidad	Tiene una población de 353,577 Habitantes
Clima	Zona Urbana.
	Cálido Húmedo

Demográficos



Sexo	Femenino y Masculino
Clase Social	A/B Alto C+ Media Alta C Media D+ Media Baja D Pobre E Pobreza Extrema
Ingresos	A/B \$ 85,000.00 + C+ \$ 35,000.00 - \$ 84,990.00 C \$ 11,600.00 - \$ 34,999.00 D+ \$ 6,800.00 - \$ 11,599.00 D \$ 2,700.00 - \$ 6,799.00 E \$ 0.00 - \$ 2,699.00
Escolaridad	Preparatoria, Universidad y Posgrados
Ocupación	Estudiantes, Empresarios, Burócratas, Empleados, Profesionales, Funcionarios públicos, entre otros.
Religión	Católicos, Protestantes, Ateos entre otras.

Fuentes: AMAI / INEGI / AGEB INEGI

Se estima el consumo aparente que tendría la empresa con la participación siguiente:

Nivel Socioeconómico	% Población entre localidades de 50 a 400 mil habitantes
C+	13%
C	21.1%
D+	28.8%
Porcentaje de Segmento de Mercado	62.9

Fuentes: AMAI

Variable	Descripción
Mercado meta por edad y sexo (INEGI)	239,730
Mercado meta por nivel socioeconómico (AMAI)	62.9%
Mercado potencial	150,790

México ocupa el segundo lugar como consumidor de pizza en el mundo, siguiéndole el paso a Estados Unidos. El valor de mercado del negocio de pizza en México supera los mil millones de dólares anuales, dio a conocer el director general de UBM México, Jaime Salazar.

Variable	Descripción
Mercado potencial	150,790



Personas que consumen pizzas al menos una vez al mes 65% (fuente: Censo a jóvenes)	65%
Número de clientes potenciales acorde al 65%	98,013
45% de las personas cuida su alimentación o alimentos se preocupan por el consumo de alimentos: (Fuente: Revista Online Bienestar 180)	44,106
Participación en el mercado de un 4%	1,765

El consumo aparente mensual de clientes potenciales, se estima en aproximadamente 1,765 clientes potenciales al mes, que adquirirían una pizza para su consumo. Se estima tener una participación en el mercado de un 4% aproximadamente al iniciar operaciones.

3.3. Análisis de la competencia directa e indirecta

Competencia	Línea de Productos					
Capricchiosas Pizza	Ligera	Clásica	Deli	Gourmet	Exquisita	Tradicional
Armando's Pizza	Mariscos	Peperoni	Hamburguesa	Alistas	Clásica	
Dominos Pizza	Mediada	Grande	Especial			
Pizza Hut	Big Hut	Original	Lovers	Crea tu Pizza		
Little Ceasaers Pizzas	Dish	Supreme	Favorita			

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

Competencia	Dirección	Ventajas competitivas	Acciones para posicionarse
Capricciosas Pizza	Plaza Laurus 101, Av. México.	Ofrece 12 variedades. Es una franquicia a nivel nacional. Ofrecen ensaladas, tortas, alitas y aderezos extras.	Nuestro producto es libre de harinas refinadas y de conservadores. Se utilizan productos 100% naturales y de excelente calidad. Disponibles en el mercado local.

Armando's Pizzas	Av. Francisco Trujillo, José María Pino Suarez.	Ofrece 5 variedades de pizza y hamburguesas. Franquicia nacional.	El costo es accesible. Personalizar el producto de acuerdo a una patología presentada por el cliente. Asesoría nutricional.
-------------------------	---	---	---

3.5. Estrategia de promoción y ventas

1. Diseño de imagen



Las estrategias promocionales que desarrollará la empresa durante los primeros meses de operación son las siguientes:

- Medios Digitales: Se elaborará una página web y se activarán cuentas en Facebook e Instagram en la que se difundirán los productos, haciendo hincapié en el valor nutricional de los mismos. En este espacio se compartirán datos nutricionales relevantes, para orientar a los clientes hacia un consumo sano, que beneficie su salud en el corto y largo plazo.
- Colocar anuncios de descuento o promoción en medios digitales.
- Se elaborarán volantes y flyers para la difusión de la empresa y sus productos.

Algunas de las herramientas y estrategias publicitarias que se implementarán para la introducción y dar a conocer a la empresa son las siguientes:

3.6. Tendencias del mercado meta

De acuerdo a lo expresado por Jaime Salazar, director de la empresa “United Business Media”, el valor del mercado del negocio de pizza en México, supera los mil millones de dólares. Además, nuestro país se sitúa como el segundo lugar a nivel mundial en el consumo de este platillo.

El consumo de este platillo, aumenta 7 por ciento anual y se estima que, en promedio, cada uno de los 120 millones de mexicanos come por lo menos, una pizza entera al año.

Salazar aseguró que el mercado de pequeñas pizzerías registra tasas de crecimiento de alrededor de 12 por ciento y estimó que se mantendrá en esos mismos niveles en los próximos cinco años.

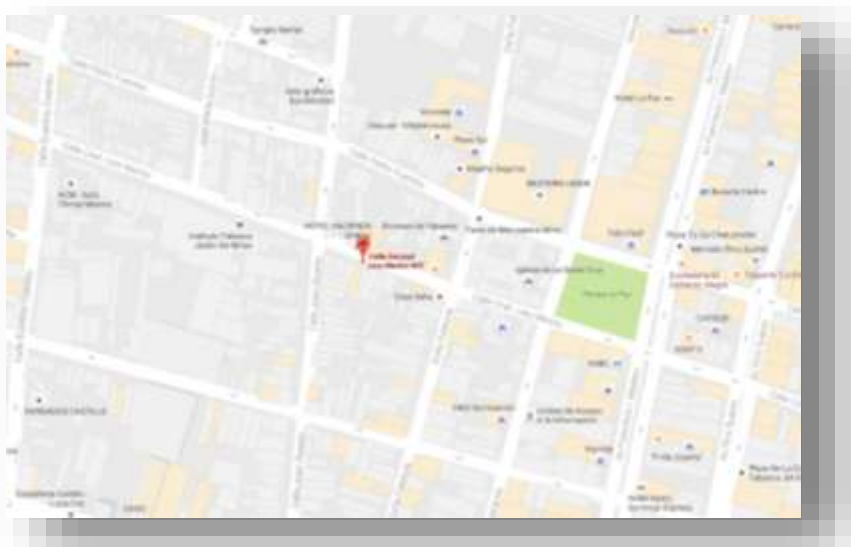
Según el Estudio de tendencias y oportunidades para el sector de alimentos procesados del estado de México, la industria de alimentos procesados está sufriendo transformaciones profundas, debido a las nuevas tendencias que buscan impactar en aspectos como los patrones de nutrición, de la población, calidad e inocuidad de los alimentos, adaptación a poblaciones específicas como adultos mayores, jóvenes, mujeres, y demandas por nuevas sensaciones, ya que las personas buscan un nuevo enfoque en la alimentación. Estas tendencias abren oportunidades de desarrollo, en la medida en que las empresas puedan contar con el apoyo de organizaciones especializadas, instituciones académicas, esquemas de financiamiento, así como mecanismos que les ayuden a ampliar su visión y a fortalecer su estructura empresarial.

Las nuevas tendencias son: Alimentos Orgánicos y Alimentos Naturales. Esto se debe de acuerdo a que el ritmo de la vida es cada vez más acelerado y complejo, más mujeres se integran a la vida laboral, los horarios para comer se vuelven reducidos, los integrantes de la familia comen cada vez menos en el hogar, problemas de salud como el sobrepeso y la obesidad y finalmente, el tiempo que ocupa la persona en desplazarse de su hogar a su trabajo es mayor. Por lo anterior, personas con estas características buscan alimentarse de una forma rápida, saludable, sencilla, y que no tenga problemas en transportar sus alimentos.

4. Aspectos técnicos de producción

4.1. Localización del negocio

La empresa contará con un lugar físico que fungirá como área de producción. Y estará ubicado en la Calle Coronel Lino Merino, No 607 Colonia, Centro, Villahermosa, Tabasco, esta misma dirección fungirá como dirección fiscal.



4.2. Descripción del área de producción

4.2.1. Criterios para definir la ubicación

La ubicación fiscal y del área de producción de la empresa se decidió en base a los siguientes puntos:

- El lugar será parte de la aportación de los emprendedores, al ser propiedad familiar, por lo que no se devengará renta mensual, y ello representará un ahorro importante para la empresa.
- Se considera que en la zona donde se realizarán los procesos de producción podría ser un punto de venta móvil, al ser zona con mucha afluencia de personas.

4.2.2. Descripción del local o instalación

Las instalaciones se adaptarán exclusivamente para proceso de pre-producción de las pizzas, contando con las áreas siguientes:

- Área de producción
- Área de Bodegas de Insumos
 - Cajas
 - Etiquetas
 - Accesorios
- Área de perecederos
 - Materia prima
 - Congelador
 - Refrigerados

Esta decisión es igual con la finalidad de no invertir mucho en remodelación y adaptación de diferentes áreas.

4.2.3. Plano de distribución de maquinaria y equipo

Se presenta un croquis sencillo de cómo serán las divisiones para el proceso de producción. Posteriormente en un mediano plazo y ya que la empresa haya pasado su introducción al mercado, se pretende invertir en una adaptación más adecuada con la ayuda de un especialista (Arquitecto)



4.3. Descripción del proceso productivo

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

Para el desarrollo de la investigación y el surgimiento de la idea se realizó una investigación y análisis de insumos y materia prima que lograran que los productos (Pizzas) tuvieran un valor nutrimental más alto y disminuir las grasas animales y saturadas en esto, para ello se analizaron cada uno de los siguientes insumos y materia prima.

ACELGA – Adquisición en Central de Abasco

Es una hortaliza de hoja verde con **propiedades nutricionales** muy beneficiosas. Las acelgas son originarias del Mediterráneo y su cultivo hoy en día se ha extendido por todo el mundo.

TOMATE CHERRY – Adquisición en Central de Abasco

Se diferencia del tomate común por su tamaño, sabor y posibilidades culinarias. Su atractivo aspecto lo hace apto para la decoración de platos, así como su facilidad de consumo y sus excelentes propiedades nutritivas lo convierten en un producto ideal para la alimentación de los niños. Su conservación es durante prolongados períodos.

CEBOLLA – Adquisición en Central de Abasco

La cebolla es una planta cuyo bulbo es comestible y posee grandes propiedades medicinales.

- La planta de cebolla posee un número increíble de propiedades. Para comenzar, una cebolla contiene sólo 45 calorías por porción.
- La cebolla no contiene colesterol y es baja en sodio, lo cual la hace un alimento muy ligero e ideal para una dieta.

AJO – Adquisición en Central de Abasco

Es un gran desinfectante, un microbicida, un tonificador de nuestra glándula pituitaria (el olfato) y de gran eficiencia para la secreción glandular para nuestras “parótidas” y “sublinguales”, así como de las glándulas de secreción gástrica, de igual modo ayuda a contrarrestar la anemia y facilita la producción de glóbulos rojos en la sangre.

Pollo – Adquisición en Central de Abasco

La carne de pollo es una carne blanca, que se distingue de otras carnes como la carne de vacuno o cordero por su inferior contenido de hierro (0,7 mg en comparación con 2 mg/100 g).

Res – Adquisición Carnicerías Certificadas

La carne de res es rica en proteínas y sustancias esenciales para la formación de todos los tejidos del organismo. La carne roja también es fuente de lípidos que proporcionan una parte de las calorías que necesitamos para el funcionamiento de nuestro organismo y que contribuyen a la formación de sustancias que constituyen las células de nuestros tejidos, entre los valores calóricos (energéticos) directamente relacionados con el contenido de lípidos se reportan 131,1 kcal/100 g (USDA, 1996) y 9 kcal/g (Ferreira de Castro, 1999)

CERDO – Adquisición Carnicerías Certificadas

La carne de cerdo tiene una consistencia bastante blanda y es de fibra fina, con un color rosa pálido a rosa o bien gris claro. En el cocinado la carne toma siempre este color gris claro, a diferencia de todos los demás tipos de carne.

ELOTE – Adquisición en Central de Abasto

Proteínas: el porcentaje de proteínas muestra variabilidad según la fuente consultada, lo cual se relaciona -fundamentalmente- con la variedad analizada y con los factores de conversión de N (determinado por Kjeldahl) en proteínas.

COLIFLOR – Adquisición en Central de Abasto

Está considerada como la más exquisita y digestiva de todas las coles. La parte comestible de la coliflor es precisamente la inflorescencia de la planta antes de alcanzar su pleno desarrollo, formada por la reunión de miles de pequeñas florecillas todavía cerradas.

BRÓCOLI – Adquisición en Central de Abasto

El brócoli es una verdura de la familia de las crucíferas, emparentada con las coliflores, las coles y los nabos. Este tiene una mayor riqueza de vitaminas y minerales. Destaca

por su gran riqueza en vitamina A en forma de beta carotenos, vitamina C, calcio, fitoquímicos contra el cáncer, fósforo, ácido fólico o folatos, potasio y hierro.

PAPA – Adquisición en Central de Abasto

La papa o patata es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Tienen alto contenido de carbohidratos, por lo que ayudan a que el cuerpo funcione correctamente y realice todas sus funciones.

CHILE (PIMIENTO) MORRÓN VERDE, AMARILLO, NARANJA Y ROJO – Adquisición en Central de Abasto

Un arbusto de la familia de las solanáceas, que tienen en común la ausencia de sabor picante característico de la especie. El pimiento morrón, también conocido como pimiento choricero, de bonete o de hocico de buey, es una baya globosa, considerada una verdura y consumida como tal, esta viene en diversos colores como son: el verde amarillo, naranja y rojo. El género Capsicum incluye a una gran variedad de plantas, y los nombres comunes son frecuentemente ambiguos.

QUESO PARMESANO – Adquisición en Sams

El queso muy duro ha tenido un periodo de maduración entre 8 meses y 2 años. El queso más conocido internacionalmente es el parmesano Reggiano, que es un queso semigraso de color amarillo y con una maduración superior a 3 años.

CHAMPIÑONES – Adquisición en Central de Abasto

Los champiñones son unos hongos muy consumidos en todo el mundo. Son muy versátiles en la cocina y sus propiedades nutricionales nos aportan grandes beneficios a la salud, por lo que debemos incluirlos en nuestra dieta. Además al tener muy pocas calorías (unas 30 kcal por cada 100 gramos) son muy convenientes para personas que quieren perder peso para adelgazar.

4.3.2. Descripción del proceso

Elaboración de la salsa.

1. Se llena un recipiente de aluminio limpio con agua a 3/4 de su capacidad y se coloca en la lumbre hasta hervir.
2. Se lavan y desinfectan bien los tomates y la cebolla.
3. Se le agregan al agua.
4. Se dejan por 3 minutos.
5. Unas vez cocidas se escurren y se les retira la piel a los tomates.
6. Se colocan los tomates en una licuadora, se le agrega la cebolla y sal.
7. Se licua hasta obtener una mezcla homogénea y espesa.
8. Se reserva.

Preparación de los ingredientes.

1. Desinfectar todas las verduras.
2. Cortar en rodajas pequeñas la cebolla, los chiles y los champiñones.



3. Colocar un sartén en la estufa.
4. Una vez caliente agregar los chiles y la cebolla, y champiñones recién picados.
5. Agregar 1 cucharadita de aceite.
6. Sofreír y reservar.

Preparación de la masa.

1. Desinfectar la coliflor.
2. Rallar la coliflor.
3. Colocarla en un recipiente y llevarla al microondas por 5 min.
4. Colocar el garbanzo en una olla y cocer hasta que se desprenda fácilmente su piel.
5. Con ayuda de la manta, exprimir la coliflor recién salida del microondas.
6. Colocar la fibra de la coliflor en un recipiente y reservar.
7. Una vez listo el garbanzo retirar su piel y escurrir.
8. Colocar el garbanzo en la licuadora hasta obtener una masa sin grumos.
9. Colocar la masa del garbanzo junto con la fibra de coliflor.
10. Revolver bien.
11. Agregar el huevo y sal hasta obtener una consistencia de masa.
12. Expandir la masa sobre la charola.

Introducir al horno por aproximadamente 15 min.

4.3.3. Capacidad instalada

Periodo	Piezas producidas
1 Día	70
1 Semana	490
1 Mes	1960



4.3.4. Programa de producción



Programa de Producción Mensual												
Producto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Pizza Grande Chapifiones	115	127	115	115	132	139	127	115	127	115	121	115
Pizza Grande de Fajita de Pollo y Res	130	143	130	130	150	157	143	130	143	130	137	130
Pizza Grande Mixta	105	116	105	105	121	127	116	105	116	105	110	105
Pizza Grande Vegetariana	70	77	70	70	81	85	77	70	77	70	74	70
Pizza Mediana Chapifiones	75	83	75	75	86	91	83	75	83	75	79	75
Pizza Mediana de Fajita de Pollo y Res	90	99	90	90	104	109	99	90	99	90	95	90
Pizza Mediana Mixta	60	66	60	60	69	72	66	60	66	60	63	60
Pizza Mediana Vegetariana	40	44	40	40	46	48	44	40	44	40	42	40

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 estará catalogada como una micro empresa, al iniciar operaciones estará constituida como persona física bajo el régimen de incorporación fiscal (RIF) y tendrá su domicilio en la Calle Calle Coronel Lino Merino, No 607 Colonia Centro, C.P. 86000 Villahermosa, Tabasco.

5.1.2. Régimen fiscal y obligaciones

En el Régimen de Incorporación Fiscal se tienen las siguientes obligaciones:

- Se presentarán declaraciones bimestralmente.
- Se entregarán nota de venta cuando los clientes no requieran factura.
- Se efectuarán pagos de las compras que se realicen a los proveedores mediante cheque, tarjeta de crédito o débito, siempre que la compra rebase los dos mil pesos.

5.1.3. Permisos y licencias requeridos para funcionamiento

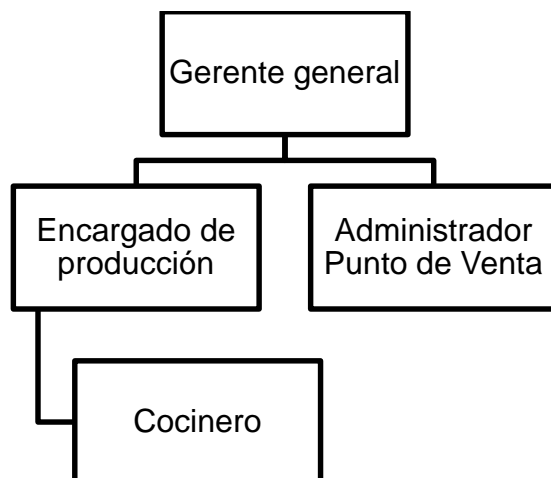
- Registro empresarial ante el IMSS y el INFONAVIT. Departamento de Afiliación del IMSS.
- Licencia de anuncio. Dirección de Obras Públicas del Ayuntamiento del Centro.

- Acta de integración a la comisión de seguridad e higiene en los centros de trabajo. Departamento de Seguridad e Higiene de la S.T.P.S., Tab., Lada (993) TEL: 315 78 55 y 315 76 65 (De 9:00 a 14:30 hrs.)
- Alta en el sistema de información empresarial mexicano. (SIEM). Trámite que deberán realizar las empresas industriales, comerciales y de servicios para darse de alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM).

5.2. Organización para la operación y Administración

5.2.1. Organigrama

Al iniciar operaciones la empresa implementará el siguiente organigrama, están involucrado los emprendedores, se estima realizar ajuste conforme crezca la demanda y necesidades de la empresa.



5.2.2. Funciones de los diferentes puestos

Gerente General:

Es el encargado de planear, controlar y dirigir las acciones que realice la empresa, mantiene contacto frecuente con las demás áreas.

Actividades:

- Responsable de las metas del presupuesto.
- Asegurar la calidad estándar de los alimentos y bebidas así como el servicio se mantenga en la misma calidad.
- Delegar funciones para el manejo general.
- Supervisa los diferentes departamentos.

- Implementa estrategias para el buen funcionamiento de la empresa.
- Mantiene al equipo de trabajo capacitado y motivado.
- Provee información que solicita el contador, para el registro de pagos, impuestos y la generación de estados financieros.
- Audita documentos para asegurarse de que las actividades financieras hayan sido pagadas.

Encargado de producción:

Es la persona responsable de la producción de las pizzas y verificar que los procesos de calidad se cumplan al pie de la letra. Debe ser responsable, tener iniciativa y la capacidad de resolver problemas.

Actividades:

- Organizar el proceso productivo.
- Elaborar el plan de acción de su área.
- Controlar costos y gastos del área operativa.
- Construir presupuestos de ingresos y gastos.
- Controlar el cumplimiento de los estándares de calidad.
- Elaborar protocolos de servicio.
- Controlar y analizar el manejo de inventarios de activos de operación y suministros.
- Coordinar los administradores de cada punto para realizar una operación eficiente.
- Revisar preparaciones e insumos.

Cocinero:

Es la persona encargada de producir las pizzas, debe valorar la cantidad de materia prima para elaborar el producto, llevar el procedimiento, trabajar en equipo y saber cómo manejar la presión laboral.

Actividades:

- Preparación de los productos solicitados.
- Realiza y/o supervisa los procesos de producción de cada uno de los productos.
- Acatarse a los procesos y procedimientos, así como fórmulas y cantidad de insumos e ingredientes en la preparación de los productos.
- Coordinar todo lo relativo al personal de cocina.
- Elaborar las requisiciones de cocina para pasarlas al administrador.



- Realiza el inventario de materia prima de su centro de producción y responde por el mismo.
- Supervisa la calidad del producto durante la elaboración y recepción del mismo.
- Aplica procedimientos para garantizar la adecuada rotación de materia prima.
- Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.
- Supervisa el trabajo de su equipo en cocina.

Administrador Punto de Venta.

Esta persona será la responsable de atender al cliente, es la primera persona con la que el cliente tendrá contacto, por lo tanto deberá atender de manera atenta y amable la solicitud de los clientes.

Actividades:

- Coordinar los horarios del personal a su cargo.
- Hacer cierres de caja diarios a los cajeros.
- Manejar la caja menor del punto de venta.
- Realizar las requisiciones de productos preparados e insumos a bodega principal.
- Elaborar inventario diario de bodega del punto.
- Verificar que se realice el inventario diario de cocina.
- Solucionar problemas que se presenten con los clientes.
- Coordinar la cocina y verificar que se cumplan los tiempos de salida de los pedidos.
- Evaluar al personal del punto y constatar que cumplan de una manera eficiente y eficaz su trabajo.

5.2.3. Período de operación: días trabajados al año y turnos por día

Días de Trabajo	Jornada Laboral	Días de Descanso
7 días de la Semana	2 turnos de seis horas	1 día de descanso a la semana

Días festivos y descansos obligatorios en México

- 1° de enero
- 1° de mayo
- 5 de mayo
- 16 de septiembre
- 2 de noviembre
- 25 de diciembre

Cabe resaltar que los días festivos que se laboren se le pagarán a los trabajadores el doble de su salario diario, de acuerdo a lo expresado en la Ley Federal del Trabajo.

5.2.4. Recursos humanos requeridos para el negocio



Nombre del puesto	Sueldo diarios	Sueldo semanal	Sueldo Quincenal	Sueldo Mensual
Gerente General	250	1750	3,500.00	7,000.00
Administrador Punto de Venta	200	1400	2,800.00	5,600.00
Encargado de Producción	90	630	1,260.00	2,520.00
Producción (Cocinero)	160	1120	2,240.00	4,480.00

6. Aspectos económicos y financieros

6.1. Necesidades de inversión

6.1.1. Inversión de maquinaria, equipos y accesorios

Equipo de Trabajo			
Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Importe
1	Refrigerador industrial	8,448.28	8,448.28
2	Tricicleta Food bike en versión comida rápida con punto de venta móvil modelo rodada 26 con carga pesada para 240 kilogramos de 2.40m de largo x 1.80 de alto.	30,000.00	60,000.00
2	Rotulación en vinil para Tricicleta Food bike	743.10	1,486.21
2	Anuncio redondo acrílico doble vista	743.10	1,486.21
2	Mesitas plegables	257.76	515.52
4	Sillas	171.55	686.21
1	Congelador	3,879.31	3,879.31
1	Mesa de trabajo en acero inoxidable	2,456.90	2,456.90
1	Mesa de trabajo en acero inoxidable	6,465.52	6,465.52
1	Báscula electrónica	672.41	672.41
2	Licadoras semi industriales Oster	775.00	1,550.00
1	Tarja en acero inoxidable	3,836.21	3,836.21
2	Kit de utensilios de corte y rebanadores	2,068.10	4,136.21
2	Tanques de gas de 45kg	669.00	1,398.00
2	Hornos pequeños de 2 charolas	3,989.00	7,978.00
1	Horno de 9 charolas	12,090.00	12,090.00



Sub- Total \$117,084.97

IVA \$18,733.59

Total \$135,818.56

Equipo de Cómputo			
Cantidad	Descripción	Precio Unitaria	Importe
1	Computadora de escritorio HP	5,999.00	5,999.00
1	Multifuncional	999.00	999.00
2	Tablet o Smartphone punto de venta	850.00	1,700.00
2	Dispositivos Izettle para pago móvil	450.00	900.00
Sub- Total			\$9,598.00
IVA			\$1,535.68
Total			\$11,133.68

6.1.2. Inversión en capital de trabajo

Inventario de Arranque				
Cantidad	Descripción		Precio Unitaria	Importe
6	Coliflor	Pieza	3,720.00	22,320.00
10	Garbanzo	kilo	372.00	3,720.00
1	Huevo	Pieza	1,860.00	1,860.00
70	Queso mozzarella	Kilo	558.00	39,060.00
4	Espinaca	Pieza	700.00	2,800.00
8	Tomate	Pieza	868.00	6,944.00
6	Pimientos rojos	Pieza	460.00	2,760.00
6	Pimientos amarillos	Pieza	460.00	2,760.00
4	Pimientos verdes	Pieza	460.00	1,840.00
23	Champiñones	Kilo	170.00	3,910.00
30	Fajitas de pollo	Kilo	140.00	4,200.00
79	Fajitas de res	Kilo	140.00	11,060.00
6	Cebolla	Kilo	868.00	5,208.00
5	Empaques de pizza con serigrafía	Caja	2,000.00	10,000.00
35	Servilletas	Paquete	10.00	350.00
Sub- Total			\$118,792.00	
IVA			\$19,006.72	

Total \$137,798.72



Nombre del puesto	Sueldo diarios	Sueldo semanal	Sueldo Quincenal	Sueldo Mensual
Gerente general	250	1750	3,500.00	7,000.00
Administración	200	1400	2,800.00	5,600.00
Comercialización y ventas	90	630	1,260.00	2,520.00
Auxiliar de producción	160	1120	2,240.00	4,480.00
Total				19,600.00

6.1.3. Necesidades totales de inversión

Inversión	Cantidad
Capital de Trabajo	157,398
Fija	146,952
Inversión Total Neto	304,350

6.2. Estructura financiera y Origen de los recursos

La inversión inicial requerida para emprender este proyecto asciende a un monto de **304 mil 350 pesos**, y pretendemos un financiamiento con participación del gobierno estatal a través de los Fideicomisos de la Secretaría de Desarrollo Económico y Turismo, así como las convocatorias del Instituto Nacional del Emprendedor y la aportación de los emprendedores que conforman la empresa. Los porcentajes y montos de apoyo estimados de estas instancias son los siguientes:

Instancias	Porcentaje	Monto
Convocatorias INADEM	60%	182,610
Fideicomisos estatales SDET	25%	76,087
Emprendedores	15%	45,652
Inversión Total		304,350

6.3. Presupuesto de ventas o ingresos



Presupuesta de Ventas Estimadas Mensualmente												
EN UNIDADES	Año 1											
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
Pizza Grande Chapiñones	115	127	115	115	132	139	127	115	127	115	121	115
Pizza Grande de Fajita de Pollo y Res	130	143	130	130	150	157	143	130	143	130	137	130
Pizza Grande Mixta	105	116	105	105	121	127	116	105	116	105	110	105
Pizza Grande Vegetariana	70	77	70	70	81	85	77	70	77	70	74	70
Pizza Mediana Chapiñones	75	83	75	75	86	91	83	75	83	75	79	75
Pizza Mediana de Fajita de Pollo y Res	90	99	90	90	104	109	99	90	99	90	95	90
Pizza Mediana Mixta	60	66	60	60	69	72	66	60	66	60	63	60
Pizza Mediana Vegetariana	40	44	40	40	46	48	44	40	44	40	42	40
TOTAL	685	754	685	685	788	827	754	685	754	685	719	685
EN PESOS	Año 1											
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
Pizza Grande Chapiñones	18,400	20,240	18,400	18,400	21,160	22,218	20,240	18,400	20,240	18,400	19,320	18,400
Pizza Grande de Fajita de Pollo y Res	23,400	25,740	23,400	23,400	26,910	28,256	25,740	23,400	25,740	23,400	24,570	23,400
Pizza Grande Mixta	16,800	18,480	16,800	16,800	19,320	20,286	18,480	16,800	18,480	16,800	17,640	16,800
Pizza Grande Vegetariana	11,200	12,320	11,200	11,200	12,880	13,524	12,320	11,200	12,320	11,200	11,760	11,200
Pizza Mediana Chapiñones	9,000	9,900	9,000	9,000	10,350	10,868	9,900	9,000	9,900	9,000	9,450	9,000
Pizza Mediana de Fajita de Pollo y Res	12,150	13,365	12,150	12,150	13,973	14,671	13,365	12,150	13,365	12,150	12,758	12,150
Pizza Mediana Mixta	7,200	7,920	7,200	7,200	8,280	8,694	7,920	7,200	7,920	7,200	7,560	7,200
Pizza Mediana Vegetariana	4,800	5,280	4,800	4,800	5,520	5,796	5,280	4,800	5,280	4,800	5,040	4,800
TOTAL	102,950	113,245	102,950	102,950	118,393	124,312	113,245	102,950	113,245	102,950	108,098	102,950
CUENTAS POR COBRAR	Año 1											
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
Venta de Contado	102,950	113,245	102,950	102,950	118,393	124,312	113,245	102,950	113,245	102,950	108,098	102,950
Cobranza del Mes	102,950	113,245	102,950	102,950	118,393	124,312	113,245	102,950	113,245	102,950	108,098	102,950

6.4.2. Costos y gastos de operación



Gastos Mensuales												
Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Sueldo Gerente	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00
Administrador	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00	5,600.00
Ventas	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00	2,520.00
Auxiliar	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00	4,480.00
Gastos de papelería	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Rente de área de producción	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00
Pago de Contador Externo	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00
Linea telefonica movil	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00	799.00
Publicidad	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00	2,500.00

6.5. Resultados financieros

6.5.1. Utilidades

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

Estado de Resultados					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Contado	1,308,237	1,541,930	1,748,548	2,019,573	2,184,169
Ventas Crédito	0	0	0	0	0
Total Ventas	1,308,237	1,541,930	1,748,548	2,019,573	2,184,169
Costo de Ventas	769,581	908,842	1,032,178	1,193,961	1,293,212
Utilidad Bruta	538,657	633,088	716,370	825,613	890,956
Gastos					
Sueldo Gerente	84,000	88,200	92,610	92,610	92,610
Administrador	67,200	70,560	74,088	74,088	74,088
Ventas	30,240	31,752	33,340	33,340	33,340
Auxiliar	53,760	56,448	59,270	59,270	59,270
Gastos de papelería	2,400	2,520	2,646	2,646	2,646
Renta de Espacio	54,000	56,700	59,535	59,535	59,535
Pago de Contador Externo	18,000	18,076	18,152	18,152	18,152
Línea Teléfono	9,588	9,628	9,669	9,669	9,669
Publicidad	30,000	30,126	30,253	30,253	30,253
Pago de Intereses	23,790	15,978	7,457	592	0
Depreciación	25,337	25,337	25,337	25,337	
Total de Gastos.	398,315	227,763	304,015	420,123	486,058
Utilidad de Operación	140,342	6,975	14,117	-1,884	195,219
UTILIDAD NETA (PÉRDIDA)	140,342	220,788	289,899	422,007	290,839

6.5.2. Generación de efectivo



ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO

Pediodo	Inicio	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Efectivo en el banco (inicio del mes)						
Entrada de Efectivo						
Ventas de Contado		1,308,237	1,541,930	1,748,548	2,019,573	2,184,169
IVA Causado		209,318	246,709	279,768	323,132	349,467
Aportaciones de Socios	91,305	0	0	0	0	0
Préstamos u otras inyecciones de efectivo	199,775	0	0	0	0	0
Efectivo Disponible	291,080	1,517,555	1,788,639	2,028,316	2,342,705	2,533,636
		0				
Salidas de Efectivo		0				
Gastos Preoperativos	245,475	0	0	0	0	0
Compras (Costo de las Ventas)		769,581	908,842	1,032,178	1,193,961	1,293,212
Sueldo Gerente		84,000	88,200	92,610	92,610	92,610
Administrador		67,200	70,560	74,088	74,088	74,088
Ventas		30,240	31,752	33,340	33,340	33,340
Auxiliar		53,760	56,448	59,270	59,270	59,270
Gastos de papelería		2,400	2,520	2,646	2,646	2,646
Renta de Espacio		54,000	56,700	59,535	59,535	59,535
Pago de Contador Externo		18,000	18,076	18,152	18,152	18,152
Linea telefonica movil		9,588	9,628	9,669	9,669	9,669
Publicidad		30,000	30,126	30,253	30,253	30,253
Pago de Prestamo		47,343	71,015	71,015	23,672	0
Pago de Intereses		23,790	15,978	7,457	592	
I.V.A. Acreditado	39,276	158,617	180,811	190,917	226,464	243,589
Pago del I.V.A.		12,115	62,917	86,798	95,876	105,009
Pago del I.S.R.		0	5,602	12,690	574	157,187
Total Salidas de Efectivo	284,751	1,360,635	1,609,176	1,780,616	1,920,700	2,178,559
		0				
Saldo al final del mes en el Banco	6,329	156,920	179,462	247,700	422,005	355,076
		0				
Flujo de Efectivo Generado Real	6,329	163,250	179,462	247,700	422,005	355,076

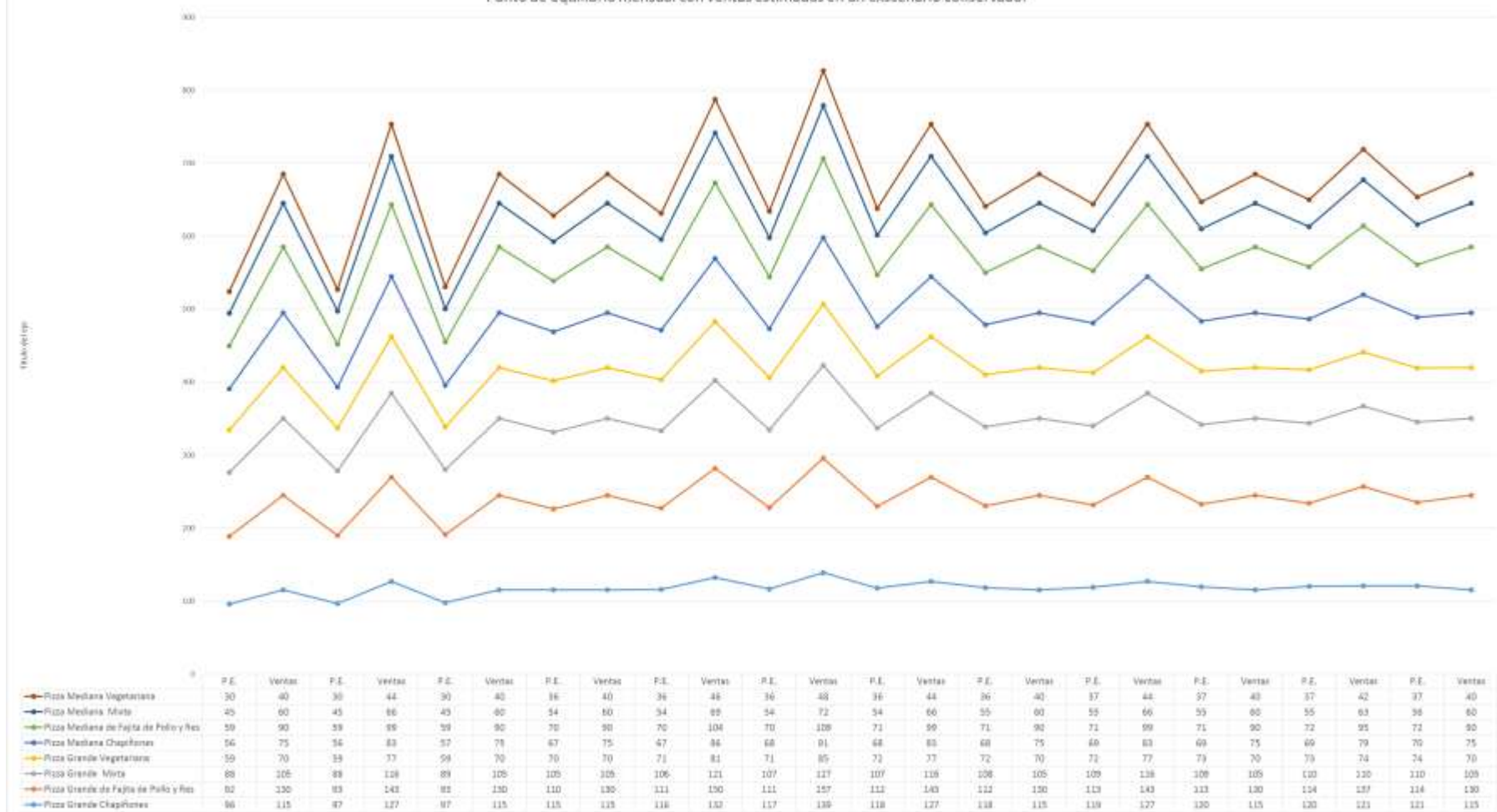
6.6. Evaluación financiera y económica

6.6.1. Punto de equilibrio

Punto de Equilibrio Mensual (con ventas estimadas en un escenario conservador)

Punto de Equilibrio/Ventas	Año 1																							
Descripción Productos	Mes 1		Mes 2		Mes 3		Mes 4		Mes 5		Mes 6		Mes 7		Mes 8		Mes 9		Mes 10		Mes 11		Mes 12	
	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas	P.E.	Ventas
Pizza Grande Chapiñones	96	115	97	127	97	115	115	115	116	132	117	139	118	127	118	115	119	127	120	115	120	121	121	115
Pizza Grande de Fajita de Pollo y Res	92	130	93	143	93	130	110	130	111	150	111	157	112	143	112	130	113	143	113	130	114	137	114	130
Pizza Grande Mixta	88	105	88	116	89	105	105	105	106	121	107	127	107	116	108	105	109	116	109	105	110	110	110	105
Pizza Grande Vegetariana	59	70	59	77	59	70	70	70	71	81	71	85	72	77	72	70	72	77	73	70	73	74	74	70
Pizza Mediana Chapiñones	56	75	56	83	57	75	67	75	67	86	68	91	68	83	68	75	69	83	69	75	69	79	70	75
Pizza Mediana de Fajita de Pollo y Res	59	90	59	99	59	90	70	90	70	104	70	109	71	99	71	90	71	99	71	90	72	95	72	90
Pizza Mediana Mixta	45	60	45	66	45	60	54	60	54	69	54	72	54	66	55	60	55	66	55	60	55	63	56	60
Pizza Mediana Vegetariana	30	40	30	44	30	40	36	40	36	46	36	48	36	44	36	40	37	44	37	40	37	42	37	40

Punto de equilibrio mensual con ventas estimadas en un escenario conservador





6.6.2. Rentabilidad



Tasa Interna de Retorno (TIR): La tasa interna de retorno es del 70%, por lo cual se considera viable financieramente, pues los flujos de efectivo retornarán al final de los 5 años. Se consideró una tasa mínima de deuda.

Valor Presente Neto (VPN): con base en este criterio económico, el proyecto es viable financieramente ya que el VPN es mayor a cero, por lo cual se maneja la hipótesis de que el proyecto se acepta. El VPN de este proyecto asciende a **988,046.00**; siendo mayor al monto de la inversión inicial.

Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI): el período para recuperar la inversión será de **22 meses**, los flujos de efectivos que se generen después de este periodo, permitirán continuar fortaleciendo el proyecto.

7. Cronograma de instalación del proyecto

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO
Adquisición de Food Bike	Proveedor	2 meses
Adaptación y acondicionamiento de food bike	Proveedor	1 mes
Reclutamiento y capacitación de personal	Emprendedores con apoyo de la UJAT y Punto Mover a México de CANACINTRA.	1 mes
Compra de equipo, material e insumos	Emprendedora	5 días hábiles
Renta de espacio para procesos de producción	Proveedor	5 días hábiles
Requerimientos fiscales y legales como permisos, nómina etc.	Emprendedores con apoyo de un contador	1 mes

8. Valoración global del proyecto

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

Fortalezas (Interno) <ul style="list-style-type: none"> • Producto innovador. • Sus ingredientes se encuentran con facilidad en el estado. • Producto con alto valor nutritivo • Sin uso de harina refinadas. • Sin conservadores. • Sus requerimientos de infraestructura son mínimos. 	Oportunidades (Externo) <ul style="list-style-type: none"> • Acceso de fondo de financiamiento, a nivel estatal y federal. • Centro de incubación de nuestra universidad. • Capacitación en Punto Mover a México de CANACINTRA. • Incremento del mercado de comida saludable a nivel mundial (alimentos bajos en gluten) • Desarrollo de nuevas micro franquicias.
Debilidades (Interno) <ul style="list-style-type: none"> • Es un producto que no toda la población consume por los ingredientes que contiene. • No se cuenta con una instalación de servicio. • Que otra empresa que elabore el mismo producto y que sea de mejor sabor y calidad el cual la sociedad lo prefiera y no podamos tener las ventas esperadas. 	Amenazas (Externo) <ul style="list-style-type: none"> • Competencia directa. • Desarrollo de nuevas empresas. • Clima de la entidad (Inundaciones) • Que los ingredientes del producto suban de precio y aumente el precio de venta de la pizza. • Inseguridad. • Legislación