

MISHA'S

Miguel Arturo Peraza Vásquez

Técnico en Administración con Especialización en Logística

IEO José Joaquín Casas Chía

Técnico en Integración de Operaciones logísticas

Centro de Desarrollo Agroempresarial SENA

1. Tabla de Contenido

1. Tabla de Contenido.....	2
2.1. Matriz DOFA.....	3
2.2. Misión:.....	3
2.3. Visión:	3
3. Objetivos.....	4
3.1. Objetivo Generales:	4
3.2. Objetivos Específicos:	4
4. Justificación.....	4
5. Mercados	4
5.1. Análisis de Mercado	4
5.1.1. Productos y servicios a vender:	4
5.1.2. Competencias.....	4

2. Planeación estratégica:

2.1. Matriz DOFA:

Debilidades: <ul style="list-style-type: none">• Marca nueva sin reconocimiento en el mercado• Recursos limitados para promoción y distribución• Dependencia de materias primas que pueden fluctuar en precios• Falta de experiencia empresarial consolidada	Oportunidades: <ul style="list-style-type: none">• Tendencia creciente al consumo de postres artesanales y caseros• Nicho poco explotado en chía (marquesas individuales)• Oportunidad de ventas por domicilio y plataformas digitales• Preferencia de los consumidores por opciones rápidas y económicas• Alianzas con cafeterías o pequeños restaurantes para ampliar la distribución
Fortalezas: <ul style="list-style-type: none">• Producto artesanal, fresco y de alta calidad• Recetas simples con ingredientes accesibles• Variedad de sabores con frutas ácidas (maracuyá, limón y mora)• Precios más accesibles frente a la competencia• Propuestas de valor enfocadas en rapidez y practicidad (postres listos para el consumo)	Amenazas: <ul style="list-style-type: none">• Competencias con reposterías tradicionales y grandes marcas• Variación en el poder adquisitivo del público objetivo• Riesgo de imitación del producto por parte de competidores• Cambios de tendencias de consumo hacia alimentos más saludables

2.2. Misión:

Ofrecer un producto nuevo, delicioso y de alta calidad artesanal a la mano, ideal como merienda o aperitivo en cualquier momento del día, acompañado con una deliciosa mermelada casera con distintos sabores complementarios.

2.3. Visión:

Para el año 2030, ser reconocidos como la primera opción de postres artesanales en Chía y en el departamento de Cundinamarca, consolidándonos con puntos de venta físicos y servicio a domicilio, siendo la marca preferida por jóvenes y adultos al momento de elegir un postre rápido, accesible y de excelente calidad.

3. Objetivos

3.1. Objetivo Generales:

Ofrecer postres artesanales, rápidos y deliciosos, perfectos para personas que no cuentan con mucho tiempo o no quieren esperar tanto para disfrutar de algo dulce.

3.2. Objetivos Específicos:

1. Ofrecer porciones individuales de marquesas a un precio accesible
2. Reducir tiempos de espera mediante un modelo de venta rápida y práctica
3. Posicionar la marca Misha's como alternativa innovadora frente a la competencia en Chía
4. Implementar canales de distribución física y digital para mayor cobertura

4. Justificación

Misha's nace de la necesidad de ofrecer postres artesanales de calidad, accesibles y con disponibilidad inmediata. En Chía, la oferta de marquesa es limitada y se centra principalmente en tortas grandes con precios elevados y tiempos de espera prolongados. Nuestro proyecto busca suplir este vacío, ofreciendo opciones más económicas, rápidas y pensadas para el consumo individual, especialmente dirigidas a jóvenes y adultos con estilos de vida dinámicos que buscan practicidad sin sacrificar sabor.

5. Mercados

5.1. Análisis de Mercado

5.1.1. Productos o servicios a vender:

Misha's vende marquesas artesanales, un producto a base de distintos lácteos (principalmente leche) y sabores naturales de frutas como limón, maracuyá y mora en una presentación perfecta para un pasabocas rápido de 4 onzas.

5.1.2. Clientes:

La clientela a la que nos queremos dirigir son los jóvenes o adultos, de entre 15 a 30 años, que quieran disfrutar de un postre casero, rico y económico de manera rápida.

¿Por qué nos dirigimos a este público? Sabemos que hay mucho adultos y jóvenes que gustan de las marquesas, pero al no contar con mucho tiempo por trabajo o estudios no pueden acudir a sedes físicas o, como en su mayoría los negocios ofrecen tortas grandes, tampoco pueden costear una sola por un pequeño antojo.

5.1.3. Competencias:

En Chía, no hay mucha competencia fuerte establecida, hay muy pocos negocios que se basan exclusivamente en la venta de Marquesas, y entre ellos está American Cheese Cakes, ubicado en el centro comercial Centro Chía. Este negocio no vende postres pequeños y rápidos, ya que se especializan en tortas de queso completas que rondan entre los 21000

hasta los 70000 pesos colombianos, para poder competir con ellos, nosotros proponemos vender porciones pequeñas de marquesas perfectas para el consumo rápido.



5.2. Necesidades y Requerimientos:

Los insumos y utensilios necesarios para la elaboración del producto quedan adjuntos en el siguiente documento:

5.3. Mezclas de Mercados :

5.3.1. Estrategias y preciosos:

El precio que de 6000 cop que establecimos proviene de la suma y división del precio de todas las materias primas utilizadas (+500 cop en los sabores de maracuyá y mora). se sumo el precio por embace, leche entera, crema de leche y leche condensada, zumo de limón y mermeladas de mora o maracuyá de ser requeridas, todo esto dando un coste aproximado de 2000 pesos, más un 200% de ganancia para dar un total de 6000cop.

Para fechas especiales como semana santa aplicaremos una promoción de dos marquesas de limón al precio de 11000 cop o 11500 para sabores de mora o maracuyá, en el día del amor y la amistad habrá un descuento del 3x2 en las marquesas de mora,

5.4. Canales de distribución:


5.4.1. Tipos de canal:

La entrega de los productos se haría por domicilio, el cliente deberá entrar en contacto con nosotros a través de las redes sociales, donde se hará el encargo y el registro de la pago, que se hará de forma previa al alistamiento de los productos (mismos que ya estarán preparados y refrigerados desde antes). Esto haciendo que nuestra distribución sea selectiva.

6. Operativo


6.1. Ficha Técnica del Producto:

MISHA'S	MISHA'S	Código	MR-PT-FA- 002
---------	---------	--------	---------------

	Ficha técnica de Marquesa	Fecha	29/07/25
		Versión	001
Descripción general del producto			
Marquesa saborizada con zumo natural, con galletas María entre capa y capa de nuestra crema artesanal de leche condensada y otras.			
Características organolépticas			
<p>TEXTURA: Suave y cremosa.</p> <p>OLOR: Dulce, con un toque cítrico.</p> <p>COLOR: Blanquecino con un toque de verde debido al limón.</p> <p>SABOR: Dulce, con toques a leche condensada, limón y una acidez característica que se derrite en la boca.</p>			
Consideraciones para el almacenamiento		Vida útil estimada	
		15 días en refrigeración	
		Instrucciones de consumo	
		Consumir lo más pronto posible después de abrir, el producto perderá cualidades en relación al tiempo después de abierto.	
Mantener refrigerado y sellado, cambios en la temperatura pueden afectar a la consistencia y calidad del producto, no agrupar con otros productos de aroma fuerte.		Información de fabricante	
Tipo de conservación		MISHA'S S.A.S Bogota.D.C	
Refrigeración de 2° a 4° Celsius.		TELEFONO:3023241 Industria colombiana	

MISHA'S	MISHA'S	Código	MR-PT-FA- 002
	Ficha técnica de Marquesa	Fecha	29/07/25
		Versión	002
Descripción general del producto			
Marquesa saborizada con mermelada casera de mora, con galletas maría entre capa y capa de nuestra crema artesanal de leche			

condensada y otras.	
Características organolépticas	
TEXTURA: Suave y cremosa.	
OLOR: Dulce, con un toque a mora.	Vida útil estimada
COLOR: Blanquecino con un toque de morado debido a la mermelada de mora.	15 días en refrigeración
SABOR: Dulce, con toques a leche condensada, mora y una acidez característica que se derrite en la boca.	Instrucciones de consumo
Consideraciones para el almacenamiento	Consumir lo más pronto posible después de abrir, el producto perderá cualidades en relación al tiempo después de abierto.
Mantener refrigerado y sellado, cambios en la temperatura pueden afectar a la consistencia y calidad del producto, no agrupar con otros productos de aroma fuerte.	Información de fabricante
Tipo de conservación	MISHA'S S.A.S Bogota.D.C
Refrigeración de 2° a 4° Celsius.	TELEFONO:3023241 Industria colombiana

MISHA'S	MISHA'S	Código	MR-PT-FA- 002
	Ficha técnica de Marquesa	Fecha	29/07/25
		Versión	003
Descripción general del producto			
Marquesa saborizada con mermelada casera de maracuyá, con galletas María entre capa y capa de nuestra crema artesanal de leche condensada y otras.			

Características organolépticas	
TEXTURA: Suave y cremosa.	
OLOR: Dulce, con una frescura tropical.	Vida útil estimada
	15 días en refrigeración
COLOR: Blanquecino con una capa de amarillo intenso debido a la mermelada.	Instrucciones de consumo
SABOR: Dulce, con toques a leche condensada, maracuyá y un golpe de acidez y sabor extra.	Consumir lo más pronto posible después de abrir, el producto perderá cualidades en relación al tiempo después de abierto.
Consideraciones para el almacenamiento	
Mantener refrigerado y sellado, cambios en la temperatura pueden afectar a la consistencia y calidad del producto, no agrupar con otros productos de aroma fuerte.	Información de fabricante
	MISHA'S S.A.S Bogotá.D.C TELÉFONO:3023241 Industria colombiana
Tipo de conservación	
Refrigeración de 2° a 4° Celsius.	

6.2. Parámetros Técnicos Especiales:

1. Calidad del producto

Nuestros postres deben tener siempre una textura suave y uniforme, sin grumos ni irregularidades. Las frutas como el limón, la mora y el maracuyá se utilizan en su punto exacto de acidez (pH entre 3.0 y 4.0) para garantizar frescura y un sabor auténtico. La crema debe mantener una consistencia ideal: ni muy líquida ni demasiado espesa. Cada porción pesa alrededor de 95 gramos, con un pequeño margen de variación, para asegurar que todos los clientes reciban lo justo por lo que pagan.

2. Conservación y almacenamiento

Las marquesas se conservan siempre en frío, entre 2°C y 4°C, lo que permite mantener su vida útil hasta 15 días. Para nosotros es fundamental respetar la cadena de frío, desde el momento en que el producto se prepara hasta que llega al cliente. Por eso usamos envases plásticos herméticos, de grado alimenticio y libres de BPA, que protegen tanto la frescura como la seguridad del postre.

3. Inocuidad y seguridad alimentaria

El cuidado de la salud de nuestros clientes es lo más importante. Por eso aplicamos las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y cumplimos con los requisitos del **INVIMA**. Todo nuestro equipo trabaja con guantes, gorro y tapabocas, además de una estricta rutina de lavado de manos. Las áreas de trabajo se mantienen limpias y desinfectadas, y el agua que utilizamos cumple con la normativa de potabilidad en Colombia. Cada producto lleva su fecha de elaboración, vencimiento, número de lote y los datos de la marca.

4. Logística y distribución

Nuestros postres deben llegar a los clientes con la misma frescura que si los acabáramos de preparar. Por eso los tiempos de entrega no superan los 45 minutos tras confirmar el pedido. Para los domicilios usamos neveras portátiles que aseguran la cadena de frío.

5. Aspectos legales y normativos

Cumplimos con todos los requisitos legales para la producción y venta de alimentos procesados en Colombia:

- Registro **INVIMA** obligatorio.
- Certificación en **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.
- Cumplimiento de la norma **NTC 4095 (ICONTEC)** sobre productos lácteos y derivados.
- Etiquetado nutricional según la **Resolución 810 de 2021**, donde se informa el contenido calórico, de grasas, carbohidratos, proteínas y azúcares.

6.3. Descripción del Proceso:

Receta Técnica – Marquesa de Limón

Rendimiento: 8 porciones de 4 onzas cada una

Equipo requerido: Licuadora, espátula, pots individuales de 4 oz con tapa, refrigerador

Ingrediente	Cantidad total	Cantidad por porción (4 oz)	Observaciones
Crema de leche	200 ml	25 ml	Ingrediente base para cremosidad
Leche entera	200 ml	25 ml	Se mezcla con la crema
Leche condensada	200 ml	25 ml	Aporta dulzor y consistencia
Zumo de limón	100 ml	12,5 ml	Se agrega poco a poco para

Ingrediente	Cantidad total	Cantidad por porción (4 oz)	Observaciones
fresco			espesar
Galletas de mantequilla	24 unidades aprox.	3 unidades	Se colocan en capas

Procedimiento

- Preparación de ingredientes**
 - Medir los ingredientes en las cantidades indicadas.
 - Exprimir limones hasta obtener 100 ml de zumo fresco.
 - Tener listas las galletas de mantequilla para el armado.
- Mezclado en licuadora**
 - Colocar en la licuadora la crema de leche y la leche entera.
 - Licuar durante 1–2 minutos hasta obtener una mezcla aireada.
 - Agregar lentamente el zumo de limón mientras la licuadora sigue en marcha.
 - Incorporar la leche condensada y licuar nuevamente hasta lograr una crema homogénea.
- Armado de la marquesa**
 - En cada pote de 4 oz colocar una capa de crema y luego una galleta.
 - Repetir el proceso hasta completar **3 capas de crema y 3 de galleta**.
 - Finalizar siempre con una capa de crema en la parte superior.
- Refrigeración**
 - Tapar los potes herméticamente.
 - Llevar a refrigeración mínimo por 3 a 4 horas a una temperatura entre 2 a 4 grados hasta que la marquesa esté firme.
- Empaque y distribución**
 - Revisar que cada pote esté correctamente sellado.
 - Etiquetar con información nutricional, fecha de elaboración y vencimiento.

Proceso de Elaboración de Marquesa de Mora o Maracuyá

Rendimiento: 8 porciones de 4 onzas

Equipo requerido: Licuadora, olla, cuchara de palo, espátula, potes individuales de 4 oz con tapa, refrigerador

Ingredientes Base (para 8 porciones)

- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de leche entera
- 200 ml de leche condensada

- 1 sobre (aprox. 7 g) de gelatina sin sabor disuelta en agua tibia
- Galletas de mantequilla (24 aprox., 3 por cada pote)

Ingredientes para la Mermelada (decoración y complemento)

- 500 g de fruta (mora o maracuyá, según la preparación)
 - 100 ml de zumo de limón
 - 300 g de azúcar
 - 100 ml de agua
-

Procedimiento

1. Preparación de la base

1. Medir y alistar los ingredientes.
2. Hidratar la gelatina sin sabor en un poco de agua tibia.
3. Colocar en la licuadora la **crema de leche** y la **leche entera**, licuar 1–2 minutos.
4. Agregar la **gelatina sin sabor disuelta**, lo que ayudará a lograr la consistencia.
5. Incorporar la **leche condensada** y licuar nuevamente hasta obtener una crema homogénea.

2. Preparación de la mermelada

1. Colocar en un recipiente los **500 g de fruta** (mora o maracuyá) junto con **100 ml de zumo de limón**.
2. Dejar reposar por 2 horas para macerar la fruta.
3. Llevar la mezcla a una olla, añadir **300 g de azúcar** y **100 ml de agua**.
4. Cocinar a fuego medio revolviendo con una **cuchara de palo** hasta que la fruta se desintegre y la preparación adquiera consistencia de mermelada.
5. Retirar del fuego, dejar enfriar y reservar para la decoración.

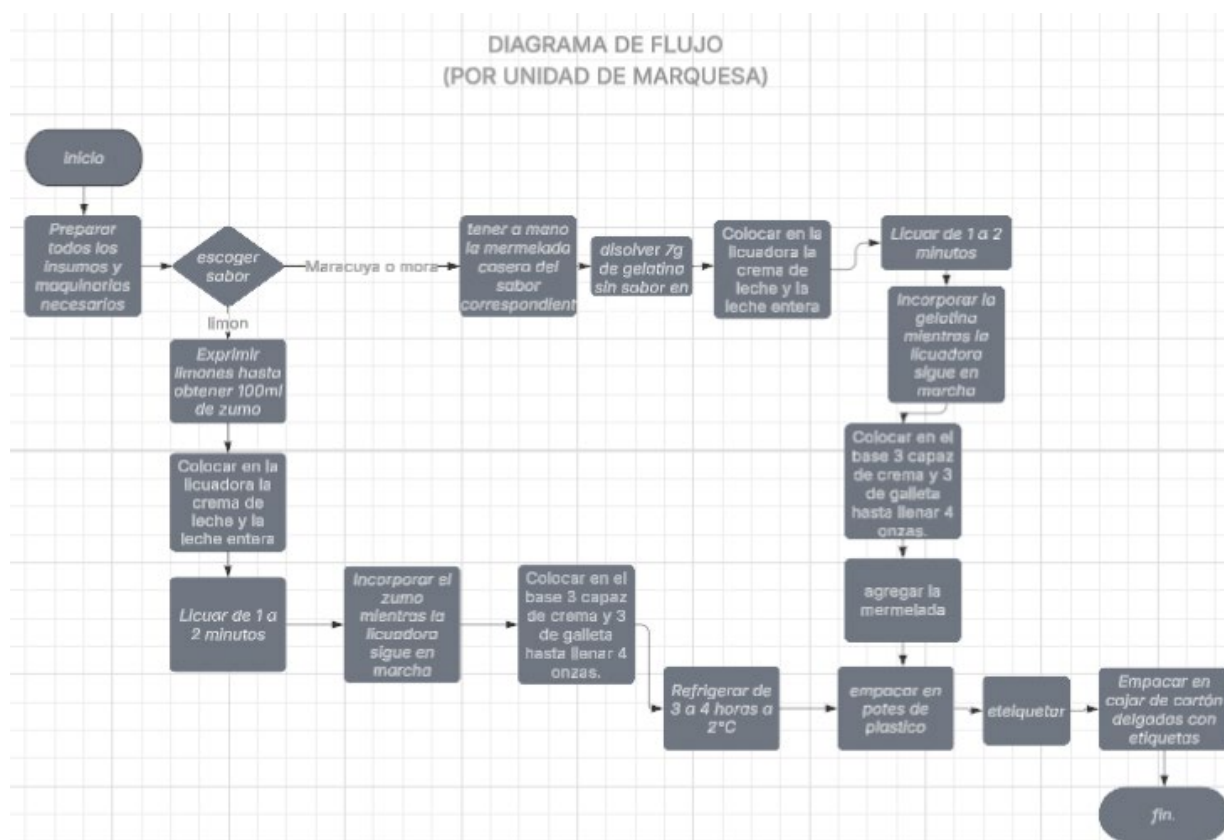
3. Armado de la marquesa

1. En pots individuales de 4 oz colocar una capa de crema y luego una capa de galleta.
2. Repetir alternando crema–galleta hasta completar 3 capas de cada una.
3. Finalizar con una capa de crema.

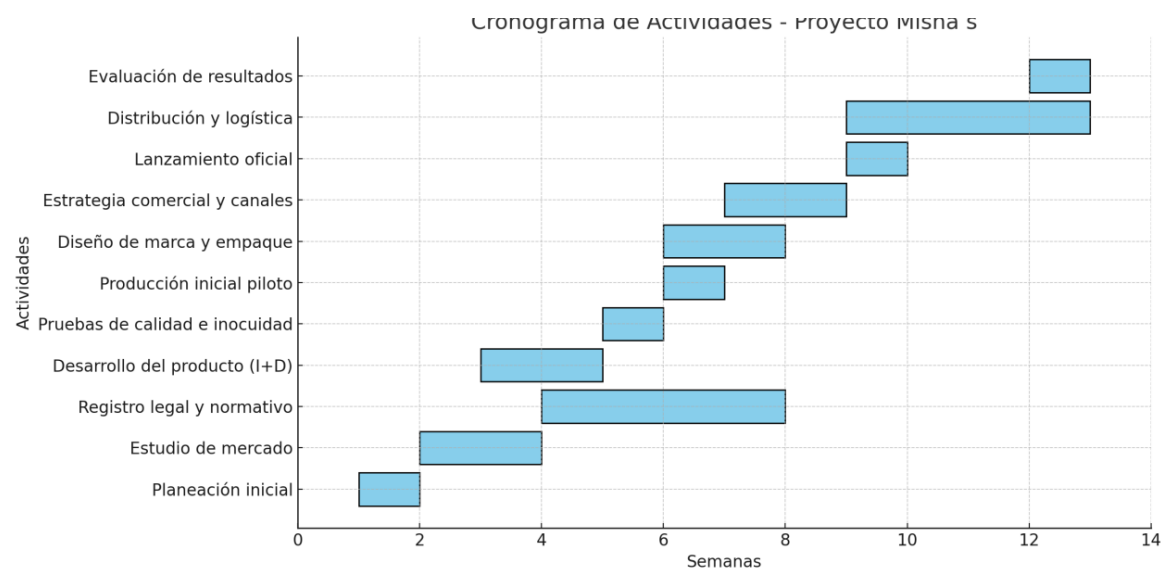
4. Decoración y refrigeración

1. Una vez armadas, colocar una cucharada de mermelada fría sobre cada marquesa como decoración o complemento.
2. Tapar los pots y refrigerar por un mínimo de 3 horas hasta obtener firmeza.

6.3.1. Flujogramas de Proceso:



6.4. Cronograma de actividades:



7. Administrativo y Operacional:

7.1. Constitución de la empresa

Constitución de la empresa MISHA'S S.A.S.

En la ciudad de Chía, Cundinamarca, el día [13 del mes 9 de 2025], yo, **Miguel Arturo Peraza Vásquez**, decido formalizar la creación de mi emprendimiento de postres artesanales, bajo la figura de **Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.)**, la cual me permite empezar de manera sencilla, con responsabilidad limitada y la posibilidad de crecer en el tiempo.

1. Nombre y domicilio

La empresa se llamará **MISHA'S S.A.S.** y tendrá como domicilio principal el municipio de **Chía, Cundinamarca**, aunque más adelante podré abrir puntos de venta en Bogotá u otros municipios.

2. Duración

La empresa tendrá una duración inicial de **10 años**, prorrogables automáticamente si el negocio sigue en funcionamiento.

3. Objeto social

El propósito de MISHA'S será:

- Elaborar y vender **marquesas artesanales individuales** en sabores de limón, maracuyá y mora.
- Comercializar otros productos de repostería y bebidas complementarias.
- Prestar el servicio de **domicilios** y trabajar en alianzas con cafeterías y restaurantes locales para ampliar la distribución.
- Comprar insumos, empaques y equipos necesarios para la producción.

En palabras simples: queremos que la gente pueda disfrutar un postre rico, fresco y accesible en cualquier momento del día.

4. Capital inicial

Para empezar, la empresa contará con un **capital inicial de \$1.000.000 COP**. De este dinero, se destinará la mitad (\$500.000) para arrancar la producción, comprar equipos básicos (licuadora, neveras, utensilios, empaques) y registrar la marca. El resto quedará disponible como respaldo para imprevistos y operaciones de los primeros meses.

5. Acciones

El capital estará representado en **100 acciones ordinarias**, cada una de **\$10.000 COP**. Todas serán inicialmente propiedad de **Miguel Arturo Peraza Vásquez**, pero con la posibilidad de que en el futuro se vendan a inversionistas o socios estratégicos.

6. Administración

La empresa tendrá la siguiente estructura:

- **Gerente general y representante legal:** Miguel Arturo Peraza Vásquez, encargado de dirigir el negocio, tomar decisiones y representar legalmente la empresa.
- **Área de producción:** responsables de preparar las marquesas, controlar la calidad y mantener la cadena de frío.
- **Área de mercadeo y ventas:** encargados de redes sociales, campañas digitales y atención a clientes.
- **Área de logística y domicilios:** responsables de entregar los pedidos en menos de 45 minutos, garantizando la frescura del producto.
- **Área administrativa y contable:** apoyo en facturación, registro contable y cumplimiento de normas sanitarias (INVIMA, BPM).

Este esquema podrá ajustarse a medida que la empresa crezca.

7. Ejercicio contable

Cada año se llevará un **balance general de ingresos, egresos y utilidades**. El primer ejercicio iniciará desde la inscripción en Cámara de Comercio y terminará el 31 de diciembre de 2025.

Las utilidades se reinvertirán en un **70%** durante los dos primeros años, para fortalecer la empresa, y el resto se podrá distribuir entre los accionistas.

8. Disolución

En caso de que el negocio no pueda continuar, se realizará un proceso de liquidación ordenado, pagando primero las obligaciones y luego devolviendo a los socios el capital restante.

9. Normas aplicables

MISHA'S S.A.S. se registrará por la **Ley 1258 de 2008** (Sociedades por Acciones Simplificadas) y el **Código de Comercio colombiano**.

Firmado en Chía, a los 13 del mes de 9 del 2025.

Accionista fundador:

Miguel Arturo Peraza Vásquez
P.P.T. No. 5736125 de Venezuela

7.2. Estructura organizacional

La empresa **MISHA'S S.A.S.** se organiza en tres niveles: directivo, administrativo y operativo. Esta estructura es sencilla, flexible y pensada para un emprendimiento que inicia con recursos limitados, pero que necesita claridad en las funciones y responsabilidades de cada área.

En el **nivel directivo** se encuentra el **Gerente General**, que también es el propietario de la empresa. Su responsabilidad principal es la toma de decisiones estratégicas, la representación legal de la sociedad y la supervisión general de todas las áreas. El gerente es quien define las metas de corto y largo plazo, gestiona la relación con proveedores, clientes e instituciones, y garantiza el cumplimiento de los requisitos legales y normativos como el INVIMA y las Buenas Prácticas de Manufactura.

En el **nivel administrativo** se agrupan las funciones de apoyo y gestión. Aquí encontramos dos áreas principales:

- **Administración y calidad**, que se encarga de llevar los registros contables, facturación, control de inventarios, cumplimiento de normativas sanitarias, y del control de calidad en cada lote producido.
- **Marketing y ventas**, responsable de la estrategia comercial, manejo de redes sociales, campañas de publicidad, atención al cliente y desarrollo de promociones. Esta área también busca alianzas con cafeterías, restaurantes u otros puntos de venta para ampliar la distribución.

En el **nivel operativo** se concentran las actividades de producción y logística.

- El **equipo de producción** tiene a su cargo la preparación de ingredientes, la mezcla y armado de las marquesas, el sellado, etiquetado y almacenamiento en condiciones adecuadas de refrigeración.
- El **equipo de logística y domicilios** se encarga de recibir los pedidos, preparar los despachos y garantizar que las entregas lleguen al cliente en menos de 45 minutos, manteniendo la cadena de frío.

En cuanto a la **Junta Directiva**, al ser un emprendimiento pequeño y de propiedad de una sola persona, no se constituye una junta formal. Sin embargo, el proyecto contempla un **Consejo Asesor** conformado por dos personas externas de confianza: un especialista en calidad alimentaria y un asesor financiero. Ellos participan de manera periódica para revisar resultados y orientar decisiones estratégicas, sin intervenir en la gestión diaria del negocio.

Respecto al **número de empleados**, la empresa se conforma inicialmente de la siguiente manera: un gerente general, un responsable administrativo y de calidad, un encargado de marketing y ventas, dos operarios de producción y un domiciliario. Esto da un total de seis personas, suficientes para la etapa inicial del negocio, pero con posibilidad de ampliarse a medida que crezcan las ventas y la cobertura en el mercado.

8. Análisis financiero

8.1. Costo unitario de productos:

8.2. Activo fijos e inventarios:

8.3. Matriz de ventas:

8.4. Flujo de caja del proyecto:

9. Análisis de riesgos:

