

**PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y VENTA
DE HELADOS A BASE DE FRUTAS NATURALES EN EL MUNICIPIO DE
PACHO**

ICE BLUE

MARIA CAMILA RODRIGUEZ ARIAS

**INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII
MEDIA TECNICA
EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL
PACHO 2016**

**PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y VENTA
DE HELADOS A BASE DE FRUTAS NATURALES EN EL MUNICIPIO DE
PACHO**

ICE BLUE

MARIA CAMILA RODRIGUEZ ARIAS

**ASESOR:
ALEXANDRA MORALES BAUTISTA**

**INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII
MEDIA TECNICA
EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL
PACHO
2016**

NOTA DE ACEPTACION

FIRMA DEL DIRECTOR

FIRMA DEL COORDINADOR

FIRMA DEL CALIFICADOR

Pacho, 25 de octubre de 2016

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto es el resultado de mi esfuerzo. Por esto agradezco a nuestra directora Alexandra Morales, quien a lo largo de este tiempo ha puesto a prueba mis capacidades y conocimientos en el desarrollo de este proyecto estratégico de helados el cual ha finalizado llenando todas nuestras expectativas. A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida han apoyado y motivado mi formación académica, creyeron en mí en todo momento y no dudaron de mis habilidades. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigioso colegio el cual abrió sus puertas a jóvenes como nosotros, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

DEDICATORIA

Con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba, a ustedes por siempre mi corazón y mi agradecimiento. Papá y mamá. Gracias a esas personas importantes en mi vida, que siempre estuvieron listas para brindarme toda su ayuda, ahora me toca regresar un poquito de todo lo inmenso que me han otorgado.

A mis maestros que en este andar por la vida, influyeron con sus lecciones y experiencias en formarme como una persona de bien y preparada para los retos que pone la vida. Con todo mi cariño esta tesis se las dedico a ustedes

RESUMEN

Este proyecto permitira analizar el nivel de aceptacion de los helados de frutas en el municipio de Pacho cundinamarca y determinar si su implementacion tiene viabilidad.

El proyecto nace del deseo de querer brindar un producto que cumpla con las expectativas de las personas.

incompleto

ABSTRAC

This project will analyze the level of acceptance of fruit ices in the town of Pacho Cundinamarca and determine whether their implementation is viable. The project stems from the desire to provide a product that meets the expectations of people. We is sought profitability generating great impact on the economic but also environmental and social market no only; all this based on a high quality process that enables an easier entry into the market.

Contenido

INTRODUCCIÓN	13
1. PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y VENTA.....	14
DE HELADOS A BASE DE FRUTAS NATURALES EN EL MUNICIPIO DE PACHO	14
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
3. OBJETIVOS.....	17
3.1. Objetivo general.....	17
3.2. Objetivos específicos	17
4. JUSTIFICACIÓN	18
5. MARCO TEORICO	19
5.1. Marco histórico.....	19
5.2. Marco referencial.....	20
5.3. Marco conceptual	21
5.4. Marco geográfico.....	22
6. METODOLOGIA	23
6.1. Estudio de mercadeo	24
6.1.1 Objetivo general	24
6.1.2. Ubicación geográfica	25
6.1.3. Caracterización del consumidor.....	26
6.1.4. Caracterización del producto.....	27
6.1.5. Precio	28
6.1.6. Oferta y demanda	29
6.1.7. Canales de distribución	31
6.2. ESTUDIO TECNICO	32
6.2.1. Objetivo.....	32
6.2.2. Localización óptima del proyecto.....	33
6.2.3. Adquisición de la maquinaria.....	34
6.2.4. Descripción de proceso.....	35

6.2.5. Programa de producción.....	36
6.2.6. Filosofía institucional	38
6.2.7. Distribución de la planta.....	41
6.2.8. Planta de persona	43
6.3. ESTUDIO ECONOMICO	50
6.3.1 Objetivo	50
6.3.2. Inversión fija: comprende los activos fijos o tangibles (que se pueden tocar) y diferidos o intangibles (que no se pueden tocar)	50
6.3.3. Capital de trabajo	52
6.3.4. Costos de producción.....	52
6.3.4.4. Costo de insumos	57
6.3.5. Gastos.....	58
6.3.6 Punto de equilibrio	59
6.3.7. Costo unitario del producto.....	60
6.3.8 Estado de resultados	61
7. CRONOGRAMA DE GANTT	62
8. CONCLUSIONES	63
9. RECOMENDACIONES.....	64
10. BLIBLIOGRAFIA.....	65
11. ANEXOS.....	66

TABLA DE FIGURAS

1. Canal de distribución
2. Descripción del proceso

TABLA DE TABLAS

N° de tabla	Nombre de tabla
1	Oferta
2	Demanda
3	Adquisición de la maquinaria
4	Programa de producción
5	Perfil del empleado
6	Manual de función
7	Inversión inicial
8	Capital de trabajo
9	Costos de producción
10	Materia prima
11	Mano de obra directa
12	Materiales indirectos
13	Costos
14	Gastos
15	Punto de equilibrio
16	Estado de resultados

TABLA DE GRAFICOS

1. Punto de equilibrio
2. Cronograma de Gantt

INTRODUCCIÓN

El siguiente proyecto empresarial consiste en la elaboración de helados a base de frutas, con el fin de conformar una empresa solida la cual sea una segura fuente de ingresos para cuando hayamos terminado nuestros estudios académicos.

Se busca elaborar un producto de buena calidad y que sea accesible para la comunidad en general y además que contenga un alto valor nutricional.

1. PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y VENTA
DE HELADOS A BASE DE FRUTAS NATURALES EN EL MUNICIPIO DE
PACHO



2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Indagación del mercado y propuesta para la producción y comercialización de helados ice blue en Pacho Cundinamarca.

¿Qué aspectos debe contemplar la propuesta para la producción y comercialización de helados ice blue en Pacho Cundinamarca?

Debido a que el mercado de los helados ha crecido rápidamente, y que en la actualidad es un producto de consumo masivo, debido a que un gran número de personas les agrada los helados y viendo la necesidad de satisfacer los diversos gustos y salir de lo común en lo que a líneas de sabores se refiere, nos hemos visto en la necesidad de realizar una investigación seria y objetiva sobre el producto antes mencionado; para poder determinar de una forma clara las mejores formas y las técnicas que se utilizarán y se pondrán en práctica para la producción y venta de los helados. El problema planteado se inicia porque no existe un helado con las características que satisfaga las necesidades de un importante segmento de consumidores a quienes no les agrada consumir helados tradicionales. Se espera que muchas personas que antes no consumían helados, consuman el nuevo producto, ya que éste tiene contenido nutritivo que lo hace diferente de las demás marcas que se encuentran en el mercado. Con el presente proyecto se busca determinar los diversos canales de distribución, técnicos en ventas y los diversos factores en los cuales nuestra competencia aún no ha intervenido y así ponerlos a nuestro favor.

- Descripción del problema

Al crear una microempresa se dará empleo a las personas que en este momento se encuentren sin trabajo y con demasiadas necesidades económicas.

También se dará un buen reconocimiento a este municipio por la comercialización y la calidad del producto.

La problemática que se vive en nuestro municipio es dada por la falta de recursos económicos; en este municipio se genera el desempleo por la falta de productos que impacten el mercado y estos se lleven a la comercialización para generar microempresas y así poder dar empleo a quien lo necesita.

Por esta razón se ha decidido crear una microempresa con un excelente producto que es el helado con frutas naturales, dando a conocer al consumidor una nueva variedad de producto para así poderlo llevar a una comercialización estable y segura para formar una empresa nacional o multinacional.

El producto mencionado anteriormente “Ice blue” es un producto de excelente calidad, elaborado con frutas naturales.

Su nombre es dado porque llama la atención, ya que este nombre representa alegría, tranquilidad y triunfo.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Elaborar y comercializar helados a base de frutas naturales en el municipio de Pacho para así lograr tener una idea empresarial rentable.

3.2. Objetivos específicos

- Planear un estudio de mercado que determine el nivel de aceptación que tienen los helados en el municipio y a partir de este establecer un estudio técnico y financiero que permita evaluar la viabilidad del proyecto.
- Dar a conocer a las personas un producto refrescante, nutritivo e higiénicamente preparado.
- Brindar un servicio de calidad y lograr la mayor aceptación en el mercado.

4. JUSTIFICACIÓN

La puesta en marcha de este proyecto se hace con el ánimo de practicar los conocimientos aprendidos en la modalidad empresarial.

También se pretende sacar al mercado un producto estandarizado y de buena calidad, que genere una fuente de ingresos que permita en un futuro crear una empresa autosuficiente.

Se conformó este proyecto con la decisión de plantear una idea empresarial que produzca y comercialice helados a base de frutas naturales en el municipio de Pacho y con pretensión de ser extendida a nivel regional y nacional.

5. MARCO TEORICO

5.1. Marco histórico

Desde siempre el hombre ha buscado amparo al calor del verano a través de bebidas refrescantes, que se elaboraban con agua (en algunos casos se substituía a nieve o hielo) mezclada con otros ingredientes que proporcionaban placer y gusto a la bebida.

Seguramente estos son los lejanos orígenes del helado. Charles Panati, en su famoso libro *“Extraordinary Origins of every day things”*, atribuye el invento del helado a los chinos, hace 4000 años atrás, sobre la base de una receta de aquella época donde se explicaba cómo preparar una masa “mantecada” hecha de arroz muy cocido, leche y especias, que, una vez mezcladas, se colocaban en la nieve para que se solidificaran. La misma fuente describe también como los chinos preparaban también fruta helada (zumos y pulpa mezclados con nieve) y que en Pequín, ya en el XIII siglo a.C., habían numerosos vendedores ambulantes de estos refrescantes “dessert”.

Pero no solamente en China, sino bien en toda Asia Menor, bien antes de la era Cristiana, se utilizaba la nieve para preparar “cócteles” refrescantes. En la Biblia habrían referencias sobre estas bebidas en dos episodios: uno, lo del Rey Salomón, que estaba a la espera de una noticia que era para él como “el refresco de la nieve en los días de las cosechas”, y el otro lo de Abraham que supuestamente ofrecería a Isaac leche de cabra “enfriado” y le hubiera dicho “come y bebe”.

Hay muchas fuentes que hablan de elaborados similares a nuestros sorbetes o helados en Oriente Medio y en el Mediterráneo.

No se puede decir con exactitud si estos elaborados fueran difundidos y consumidos por toda la población (cierto es que un tiempo nevaba más y los glaciares eran más extendidos) o por los nobles y ricos del tiempo. La nieve tenía que ser recolectada en los montes, prensada y transportada en “neveras” o “hileras” bajo tierra (hasta 30 metros) o en cuevas. Se pueden encontrar de esta estructura en todo el Mediterráneo: En Asia Menor y Turquía, Tunes, Italia, España... que cumplían la función de guardar el hielo y preservar alimentos como la mantequilla o los quesos.

5.2. Marco referencial.

La empresa Ice Blue se conformó gracias a la oportunidad ofrecida por el área empresarial en el año 2015.

Para la elaboración del proyecto se tomó como referente teórico la formulación de proyectos de diferentes editoriales.

El helado es una mezcla de leche y frutas en forma de pirámide troncada. Se consume como postre o aperitivo para cualquier hora del día.

Para la preparación del helado se ha tenido en cuenta las normas de higiene y las técnicas de manipulación aprendidas en el área de producción.

5.3. Marco conceptual

EMPRESA: unidad de organización dedicada a actividades industriales, mercantiles o de prestación de servicios con fines lucrativos. / Lugar en que se realizan estas actividades. Intento o designo de hacer algo.

GERENTE: persona que lleva la gestión administrativa de una empresa institución.

CALIDAD: conjunto de cualidades de una empresa o cosa de importante calificación.

PRODUCCION: acción de producir cosa producida. / Acto o modo de producirse. Suma de los productos del suelo o de la industria.

PRODUCTO: cosa producida. / Caudal que se obtiene de algo que se vende, o el que ello reditúa.

FINANCIERO: perteneciente o relativo a la Hacienda pública, a las cuestiones bancarias y bursátiles o a los grandes negocios mercantiles. / Persona versada en la teoría de una actividad. De una obra. Etc.

EMPRESARIAL: perteneciente o relativo a las empresas o a los empresarios.

EMPRESARIO: persona que por concepción o por contratas ejecuta una obra o ejecuta una obra o explota un espectáculo o diversión. Titular propietario o directivo de una industria, negocio o empresa.

VENTA: acción y efecto de vender. Contrato en virtud del cual se transfiere o dominio ajeno una cosa propia por el precio pactado.

CLIENTE: persona que utiliza con frecuencia los servicios de un profesional o empresa.

INVERSIONISTA: dicho de una persona natural o jurídica que hace inversión de caudales.

ECONOMIA: administración eficaz y razonable de los bienes. Ciencia que estudia los métodos más eficaces para satisfacer las necesidades de adecuada distribución de recursos naturales o expresivos.

GANANCIA: utilidad que resulta del trato, del comercio o de otra acción.

RENTABLE: que ofrece renta suficiente o remunerado.

TEMPERATURA: La temperatura es una magnitud referida a las nociones comunes de calor medible mediante un termómetro.

REFRESCANTE: Que produce una sensación de renovación. Que tiene el efecto de devolver la energía o el frescor perdidos

FRUTA: Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce-acidulado, por su aroma intenso y agradable, y por sus propiedades nutritivas

CONGELADOR: Un congelador, es un equipo de refrigeración que comprende un compartimento aislado térmicamente y un sistema frigorífico, bien sea por compresión o por absorción, el cual es capaz de mantener los productos almacenados en su interior a una temperatura bajo 0 °C, normalmente entre -30 °C y -4 °C.

5.4. Marco geográfico

El área geográfica en el cual se realizara la idea empresarial será en el departamento de Cundinamarca; municipio de Pacho en el *barrio Villa María dirección*

Estructura:

Pacho Cundinamarca

Barrio Villa María.

6. METODOLOGIA

Los pasos para realizar nuestro proyecto son:

Se realiza un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto y así conocer cuáles son nuestros principales consumidores. Todo este estudio y la ayuda que se va a utilizar se realizarán en pro de la empresa para guiar y poder cubrir las expectativas de un cliente además tenemos la mentalidad de que nuestro producto sea excelente de calidad y que se pueda adquirir a un precio cómodo. Por esta razón se realizó una encuesta a 100 personas, luego se realizó un estudio técnico y un estudio económico.

6.1. Estudio de mercadeo

Es el conjunto de acciones que se ejecutan para saber la respuesta del mercado (demanda y oferta) ante un producto o servicio.

Se analiza la oferta y la demanda, así como los precios y los canales de distribución.

Por otra parte sirve para tener una visión clara de las características del producto o servicio que se quiere introducir en el mercado y para tener un conocimiento exhaustivo de los interlocutores del sector, junto con el conocimiento necesario para política de precios y comercialización.

6.1.1 Objetivo general

Determinar los hábitos de consumo de ICE BLUE, con el fin de establecer la viabilidad y aceptación del producto en el municipio de Pacho.

6.1.2. Ubicación geográfica

El municipio de Pacho se encuentra ubicado a 90 minutos de la capital de Bogotá. tiene un territorio accidentado. Muchas ramificaciones de cordillera de los Andes corren su suelo, entre las cuales se destacan las cordilleras de guayacán, la piñuela, las delicias, el tábano, el mosco, Veraguas, el tablazo, Soledad, Guacamayas y San Jerónimo.

- En la zona del Rio negro tiene características especiales como las montañas, los altiplanos y mesetas.
- Debido a la fertilidad de su suelo, la región del Rio negro cuenta con numerosos recursos naturales y económicos.
- Se destacan actividades como la agricultura y la ganadería.

Tanto por su caudal de aguas como por su extensión Río negro constituye principalmente la fuente hidrológica no solo del municipio sino de la región. Nace de los cerros Mortiño, continuación del páramo del tablazo y después de atravesar de sur a norte el casco urbano de la Ciudad, recibe las aguas de la Ferrería llevando hasta allí el nombre de río Rute o San Antonio; en adelante hasta su confluencia con los ríos Batán, San Miguel y Veraguas se denomina Ferrería y en adelante toma el nombre de Río negro hasta desembocar el Magdalena.



6.1.3. Caracterización del consumidor

Se puede decir que toda población puede ser consumidora potencial de helados ya que estos atienden necesidades alimenticias sin importar sexo, nivel educativo, profesional, ocupación y demás.

Con respecto a la edad se puede afirmar que su consumo puede ser por todo tipo de personas. Las personas consumen helados porque encuentran en ellos un buen sabor, tienen buenas propiedades nutritivas y demás. Están elaborados higiénicamente y se venden siempre frescos.

6.1.4. Caracterización del producto

Sus colores muestran frescura y buen sabor, se venden en bolsitas y de manera unitaria.

No tiene aroma ni sabores artificiales, todo lo que contiene es natural a su producción y sus ingredientes. Este producto debe consumirse inmediatamente o guardarse en un lugar refrigerado.

Entre las características técnicas se anotan que los helados son un producto elaborado a partir de los siguientes ingredientes: agua, azúcar, leche, fruta y el ingrediente secreto.

El helado no tiene conservantes y están exentos a cualquier producto químico su sabor es totalmente natural pero a más de esto lleva un componente muy nutritivo como la fruta.

6.1.5. Precio

El precio de nuestro producto se decidió tras la encuesta que se realizó a 100 personas en el cual más del 60% de los encuestadores les pareció conveniente que nuestro producto tuviera un valor de 1200 por unidad, además de este valor puesto a nuestro producto obtenemos una ganancia del 30% anualmente.

6.1.6. Oferta y demanda

Oferta: cantidad de bienes o servicios que el oferente pone a disposición del mercado a un precio determinado.

Tabla n° 1

NUMERO DE PRODUCTORES	LOCALIZACION	CAPACIDAD INSTALADA	CALIDAD DE PRECIO		NUMERO DE TRABAJADORES
HELA2	Barrio la palmita	Inferior	Buena	\$1200	1 a 2
HELADOS TASMANIA	Centro de Pacho	Inferior	Buena	\$1600	3 a 4

Demanda: Evolución de la demanda. Los habitantes del municipio siempre han apetecido el producto principalmente por ser tradicional, se detecta que todas las categorías lo prefieren por ser un alimento con alto contenido proteico, esta demanda ha estado en el mercado constantemente y en general el producto ha tenido un cambio físico lento, lo que beneficia a la empresa en su posicionamiento conquistando la mente del consumidor.

Tabla n°2

100 HELADOS al mes			
$100 \times 12 \text{ meses} = 1200 \text{ por año}$			
$1.200 \times 1.200 \text{ valor c/u} = \\$1,440.000$			
AÑO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
2016	1200	1200	\$ 1,440.000
2017	1500	1200	\$ 1,800.000
2018	1550	1200	\$ 1,860.000
2019	1800	1200	\$ 2,160.000
2020	1700	1200	\$ 2,040.000

6.1.7. Canales de distribución



6.2. ESTUDIO TECNICO

Es un estudio que se realiza una vez finalizado el estudio de mercado, que permite obtener la base para el cálculo financiero y la evaluación económica de un proyecto a realizar, además sirve para conocer las maneras en las que se puede elaborar un producto o servicio, precisando su proceso de elaboración, lo cual permite determinar la maquinaria, equipo de producción y mano de obra calificada

Igualmente ayuda a crear un plan estratégico que orienta el camino a seguir y la capacidad del proceso para lograr satisfacer la demanda estimada en la planeación.

6.2.1. Objetivo

Diseñar un plan que analice los aspectos técnicos operativos en la consolidación de la idea empresarial ICE BLUE.

Analizar y determinar la posibilidad técnica de establecer la idea empresarial, como una empresa que se proyecta en el municipio

6.2.2. Localización óptima del proyecto

La intención de este punto es llegar a determinar el sitio donde se instalará la planta, cuando se establezca realmente la empresa.

El proyecto se realizara en el barrio Villa María en un local el cual cuenta con una cocina amplia de fácil acoplamiento y distribución de los materiales y utensilios que se requieren para la elaboración y comercialización del producto.

La planta no cuenta con número de teléfono fijo, el número celular de la empresa es 320 – 847 – 2715.

Esta planta tiene un costo de \$200,000.000 por su ubicación y ajuste.

6.2.3. Adquisición de la maquinaria

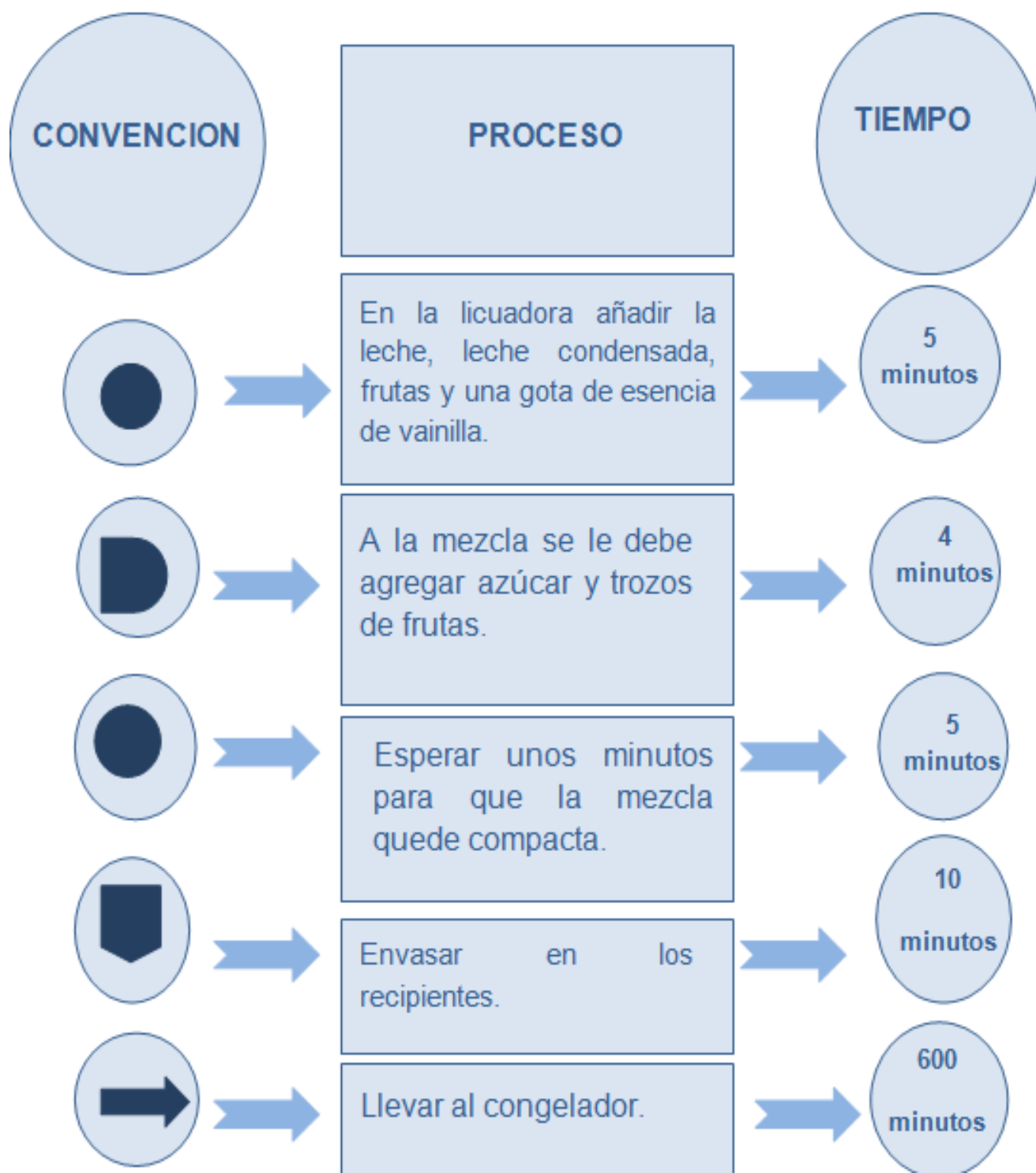
Tabla n° 3

UTENSILIOS	PRECIO	MEDIDAS
Mesón de acero inoxidable	1.500.000	Alto: 80 cm Largo: 1.52 Ancho: 95 cm
Rallador eléctrico	306.900	Alto: cm 10,668 Largo: 27,94 cm Peso: 2,75 kg Ancho: cm 22,606
Licuada Industrial	1.650.000	
Cuchillos tramotina	75.900	27cm de alto x 3cm de ancho
2 Congeladores	1.439.800	Dimensiones (Alto x Ancho x Prof) 82.5 x 76 x 56 cm Peso Peso Bruto: 31.3 Kg / Peso Neto: 34.9 Kg Tipo de Gas Refrigerante R600
Moldes para helados	200 unid	8cm*5cm*3cm
Batidora eléctrica	69.990	
Coladora	15.000	

Identificación de necesidades de mano de obra

6.2.4. Descripción de proceso

INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE HELADOS ICE BLUE



6.2.5. Programa de producción

Tabla n° 4

Mes del año	PRODUCCION POR UNIDAD	CAPACIDAD UTIL. EN LA INSTALACION
MAYO	25	20%
JUNIO	25	20%
JULIO	50	40%

Este programa de producción está basado en 100 helados.

En este informe se verá la descripción y análisis del proceso productivo, así como las instalaciones, equipos y el personal requerido para la producción del producto.

En el siguiente cuadro se podrá ver el proceso:

- Estado inicial: Leche cruda y fruta normal.
- Proceso productivo: se trata cuando la leche es cocinada, se les agrega los productos y la fruta dulce.
- Estado final: el estado final es la obtención de helados.

ESTADO INICIAL	PROCESO DE TRANSFORMACION	PROCESO FINAL
----------------	---------------------------	---------------

<p>INSUMOS</p> <p>Son aquellos elementos sobre los cuales se efectuará el proceso de transformación para obtener el producto final.</p>	<p>TRANSFORMACION</p> <p>Conjunto de operaciones que realiza el personal y la maquinaria para elaborar el producto final.</p>	<p>PRODUCTOS</p> <p>Bienes finales resultado del proceso de transformación.</p>
<p>SUMINISTROS</p> <p>Son los recursos necesarios para realizar el proceso de transformación.</p>	<p>EQUIPO PRODUCTIVO</p> <p>Conjunto de maquinaria e instalaciones necesarias para realizar el proceso transformados.</p>	<p>SUBPRODUCTOS</p> <p>Bienes obtenidos no como objetivo principal del proceso de transformación. Pero con un valor económico</p>
	<p>ORGANIZACIÓN</p> <p>Elemento humano necesario para realizar el proceso productivo.</p>	<p>RESIDUOS O DESECHOS</p> <p>Consecuencia del proceso con o sin valor.</p>

6.2.6. Filosofía institucional

Dentro del desarrollo de un plan de negocio es importante establecer unos valores que permiten establecer una moral institucional que se encuentra intrínseca en cada una de las acciones que se realizan y que son dependientes del carácter de quienes pertenezcan a estas organizaciones.

6.2.6.1 Misión

Somos una idea empresarial propuesta para el municipio de Pacho que busca brindar a la comunidad un producto de alta calidad y óptimo servicio, con excelente atención al cliente, elaborando helados de distintos sabores con el fin de permanecer y crecer.

Ofreciendo un servicio eficaz y oportuno con nuestros clientes y logrando la credibilidad de los mismos.

6.2.6.2. Visión

La idea empresarial ICE BLUE quiere ser una microempresa líder que proyecte el trabajo con jóvenes emprendedores que luchan por salir cada día adelante mediante la fabricación y comercialización de helados caracterizados por su calidad y ser así una de las compañías reconocidas en el mercado.

6.2.6.3. Principios institucionales

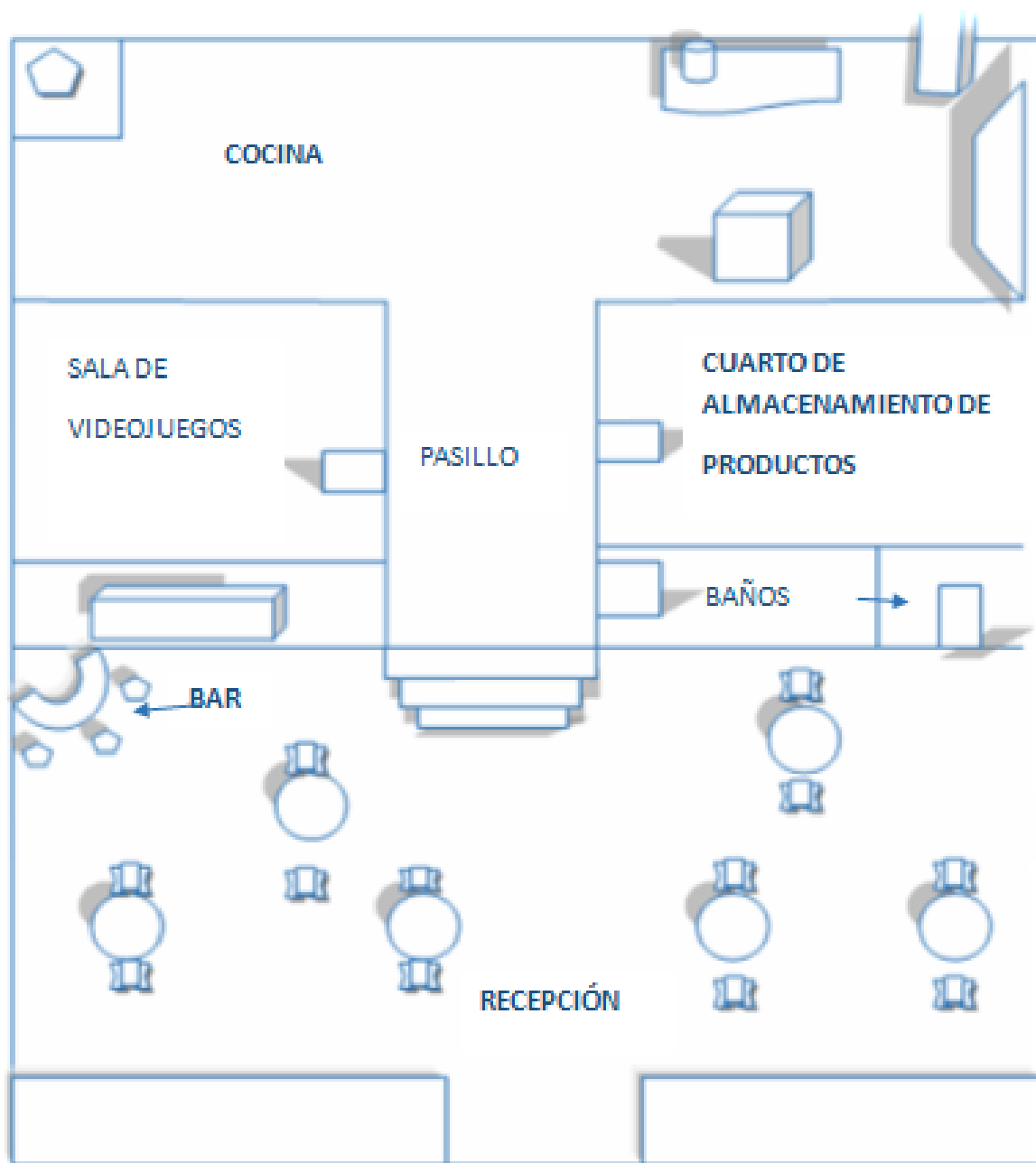
- Transmitir la visión de ser líderes e innovadores en el municipio de Pacho
- Cumplir con la producción y comercialización de los productos
- Apoyar al desarrollo del municipio avalando la satisfacción del consumidor.

62.6.4. Valores institucionales

- Honestidad: realizando EL trabajo con transparencia y rectitud.
- Lealtad: fidelidad ante la microempresa, buscando LA perseverancia Y LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL.
- Respeto: Escuchando y valorando las opiniones y puntos de vista de los demás, buscando armonía personal y laboral.

6.2.7. Distribución de la planta

Una buena distribución de la planta es la que proporciona condiciones de trabajo aceptables y permite la operación más económica a la vez que mantiene las condiciones óptimas de seguridad y bienestar para los trabajadores.



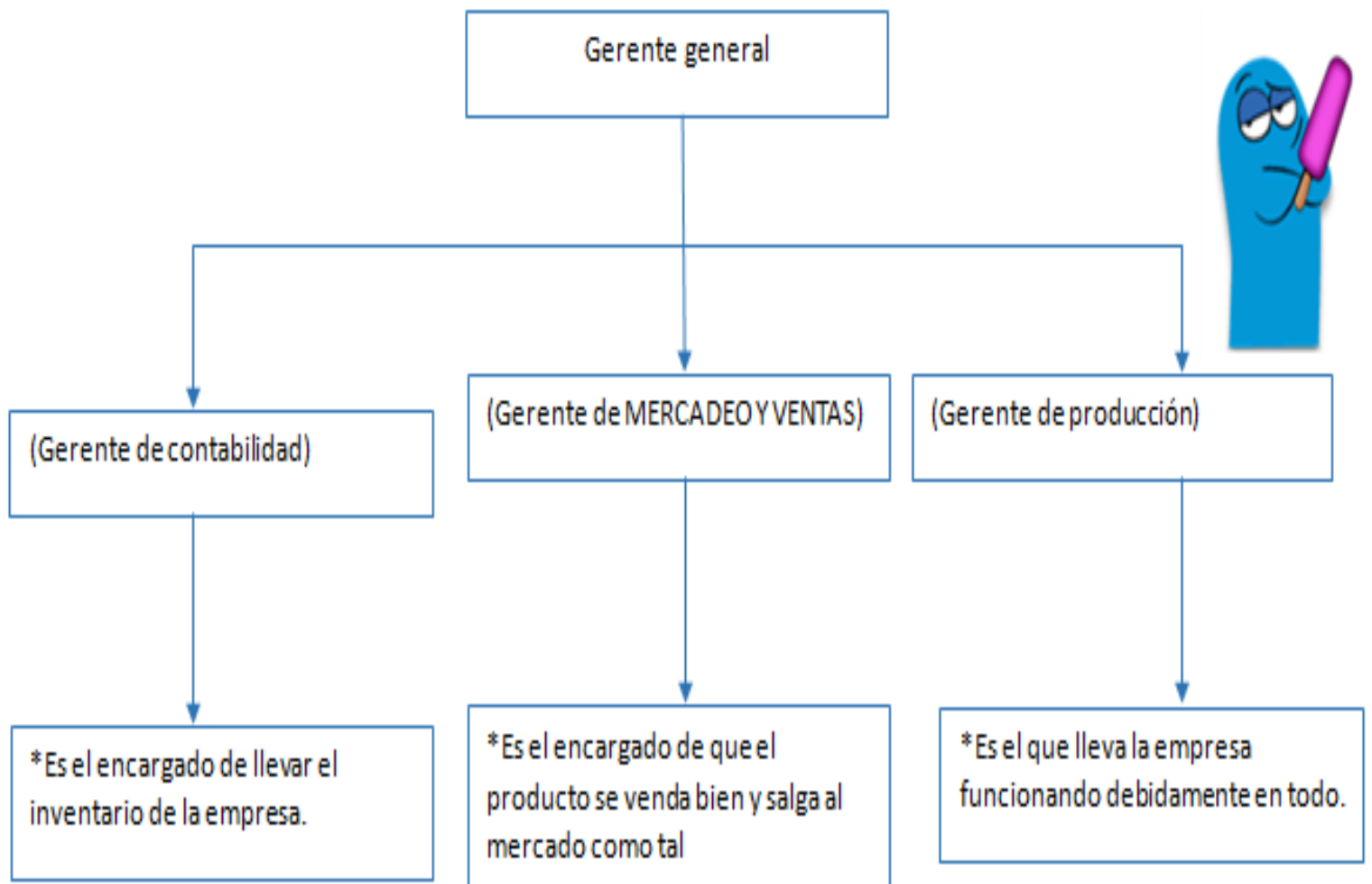


6.2.8. Planta de persona

Gerente general: Administrador de empresas

Gerente de contabilidad: auxiliar contable

Gerente de mercadeo y ventas:



6.2.8.2. Perfil del empleado

Los empleados deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Conocer el proceso de transformación de materia prima hasta el producto final.
- Cumplir con todas las normas de higiene personal requeridas en el momento de proceso de elaboración de producto.
- Debe ser una persona honesta, cumplida y con valores, que trabaje con esmero y responsabilidad.
- Cumplir con los horarios establecidos.
- Tener experiencia en el campo de producción alimenticia.

Tabla n° 5

GERENTE GENERAL

Perfil del cargo:	Sera el encargado de velar porque la empresa funcione bien y vaya por un buen camino para su pronto y buen crecimiento.
Requisitos:	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: bachiller técnico curso (s) Titulación de Administración de empresas</p> <p>Experiencia: 6 meses</p> <p>Actividades: creatividad, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía y lealtad</p> <p>Responsabilidades: Administrar la empresa para que esta empresa crezca y vaya por buen camino</p> <p>Ambiente: De oficina</p> <p>Riesgo: Estrés y enfermedades ergonómicas</p> <p>Requisitos físicos: resistencia a peso normal y a jornadas normales</p>

AREA DE COMERCIALIZACION

Perfil del cargo:	Será el encargado de distribuir y vender el producto por las diferentes calles del municipio
	Escolaridad: bachiller técnico curso (s)
Requisitos intelectuales:	Escolaridad: bachiller técnico curso (s) Cursos de trabajo social Cursos en psicología Experiencia: 1 año Actividades: creatividad, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía y lealtad Responsabilidades: Hacer que los empleados se lleven bien y no haya problemas en la empresa Ambiente: De oficina Riesgo: Enfermedades ergonómicas Requisitos físicos: resistencia a peso normal y a jornadas normales

Área de Producción	
Perfil del cargo:	Será la encargada de elaborar el producto bajo muy buenos estándares de calidad
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: bachiller técnico curso (s) Curso de manipulación de alimentos</p> <p>Experiencia: 1 año</p> <p>Actividades: creatividad, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía y lealtad</p> <p>Responsabilidades: Elaborar el producto con buena calidad</p> <p>Ambiente: Calor y frio</p> <p>Riesgo: Quemaduras</p> <p>Requisitos físicos: resistencia a peso normal y a jornadas normales</p>

6.2.8.3. Manual de funciones

Tabla n° 6

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente General (área: operativa)
Jefe inmediato:	Jefe
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Dirigir y llevar por buen camino la empresa para su constante equilibrio y constante crecimiento	
Funciones	
1.Dirigir la empresa 2.Estar al pendiente para que todos los empleados cumplan su trabajo 3.Revisar las necesidades de la empresa 4.Llevar a cabo contratos para nuevos empleados	

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Área de distribución (área: operativa)

Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Distribuir y vender el producto elaborado a los diferentes sitios	
Funciones	
1.Distribuir el producto por las diferentes calles de municipio 2.Vender el producto en su distribución	

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Área de recursos Humanos (área: operativa)
Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Hacer que los empleados se lleven bien sin problemas para que la empresa no tenga problemas	
Funciones	
1.Hacer que los empleados se lleven bien 2.Velar por la salud de los empleados 3. Hacer actividades para que los empleados se integren	

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Área de recursos Humanos (área: operativa)
Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1

Objetivo: Hacer que los empleados se lleven bien sin problemas para que la empresa no tenga problemas
Funciones
1.Hacer que los empleados se lleven bien 2.Velar por la salud de los empleados 3. Hacer actividades para que los empleados se integren

6.3. ESTUDIO ECONOMICO

Es un proceso que trata de comparar los flujos positivos (ingresos) con flujos negativos (costos) que genera el proyecto a través de su vida útil, con el propósito de asignar óptimamente los recursos financieros.

6.3.1 Objetivo

Determinar la factibilidad y rentabilidad de la idea empresarial a partir del análisis de producción y comercialización de ICE BLUE, teniendo en cuenta los gastos, costos e ingresos que estos generan.

6.3.2. Inversión fija: comprende los activos fijos o tangibles (que se pueden tocar) y diferidos o intangibles (que no se pueden tocar)

Tabla n°7

Inversión inicial:	
*Activo fijo: denominado también capital fijo que a su vez se divide en:	
*Activos tangibles:	
• Licuadora	\$60.000

Herramientas:

- | | |
|------------|----------|
| • Jarra | \$4.000 |
| • Coladora | \$6.000 |
| • envases | \$20.000 |

Total de inversión: 90.000

6.3.3. Capital de trabajo

Tabla n° 8

MATERIAL (TANGIBLE E INTANGIBLE)	CANTIDAD (TRIMESTRAL)	VALOR
Frutas	80	240.000
Leche	30	90.000
Leche condensada	3	12.000
Esencia de vainilla	2	9.400
Crema de leche	3	16.200
herramientas	3	12.000
Envases	20	60.000
	TOTAL:	439.600

6.3.4. Costos de producción

Los costos de producción están formados por los siguientes elementos.

Costo de producción 2015

Tabla n° 9

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	MATERIALES INDIRECTOS	TOTAL
\$180.000	\$20.000	\$35.000	\$50.000	\$285.000

Costo de producción 2016

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	MATERIALES INDIRECTOS	TOTAL
\$54.000	\$15.000	\$15.000	\$30.000	\$114.000

6.3.4.1. Materia prima

Son los materiales que de hecho entran y forman parte del producto terminado (helados de frutas)

Tabla n° 10

MATERIAS PRIMAS	MES	AÑO
INGREDIENTES		
FRUTAS	60.000	720.000
LECHE	22.000	264.000
LECHE CONDENSADA	7.200	86.400
BOCADILLO	6.600	
ESENCIA DE VAINILLA	2.700	79.200
		32.400
TOTAL	98.500	1.182.000

6.3.4.2. Mano de obra directa

Tabla n° 11

CARGO	REMUNERACION MES	REMUNERACION AÑO	PRESTACIONES SOCIALES (46.2%)	COSTO TOTAL
A. Operario dulce -Mezcla de leche/ agua y fruta. - Empacarlo	700.000	8.400.000	3.880.800	12.980.800
B. Operario disolver leche - Adicionar productos	500.000	6.000.000	2.772.000	9.272.000
C. Operario calentar leche - Enfriamiento leche	500.000	6.000.000	2.772.000	9.272.000
TOTAL	1.700.000	20.400.000	9.424.800	31.524.800

6.3.4.3. Materiales indirectos

Tabla n° 12

MATERIAL	UNIDAD DE MEDIA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO \$	COSTO TOTAL \$
A. Materiales directos				
	Litro	11	1.100	12.100
- Leche de vaca	Kilo	2	7.400	14.800
- Azúcar	Gr/kg	7	63.770	63.770
- Fruta	Gr	1	7.200	7.200
- Leche condensada	Gr	2	3.300	6.600
- Bocadillo	Gr	1	9.725	19.450
- Queso	Onzas	1	2.700	2.700
- Esencia de vainilla				
SUBTOTAL				
	Unidad	50	200	10.000
B. Materiales indirectos	Unidad	100	3.200	3.200
	Gr	1	10.000	10.000
- Envases				
- Palitos				
- Elementos de aseo				
TOTAL			108.595	1593.820

6.3.4.4. Costo de insumos

El proceso productivo requiere serie de insumos para su funcionamiento.

COSTOS:

Tabla n° 13

INSUMOS	MES	AÑO
SERVICIOS	20.000	240.000
MANO DE OBRA (SUELDO FIJO)	20.000	240.000
UTILES DE ASEO	30.000	180.000
GASTOS DE VENTA	27.000	324.000
RECIPIENTES (MOLDES)	10.000	120.000
PALITOS	4.000	48.000
TOTAL COSTOS		

6.3.5. Gastos

Las empresas deben pagar por servicios y elementos necesarios; esto constituye un gasto, porque estos valores no son recuperables. Ejemplo: (pago de sueldos, arrendamiento).

La depreciación: la depreciación es un gasto en que una empresa a medida de que sus activos fijos tangibles se desgasten durante la vida útil.

Tabla n° 14

FECHAS	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	SERVICIOS	TOTAL
17/06/2016	27.000	15.000	10.000	52.000
03/08/2016	27.000	15.000	10.000	52.000
245/08/2016	54.000	20.000	15.000	89.000

6.3.6 Punto de equilibrio

Es un método que le permite a la empresa formular políticas y tomar decisiones sobre el nivel de producción, cantidades de productos a comercializar a corto tiempo para mantener el nivel de utilidad deseado, teniendo en cuenta las variables: precios, costos variables y volumen de ventas.

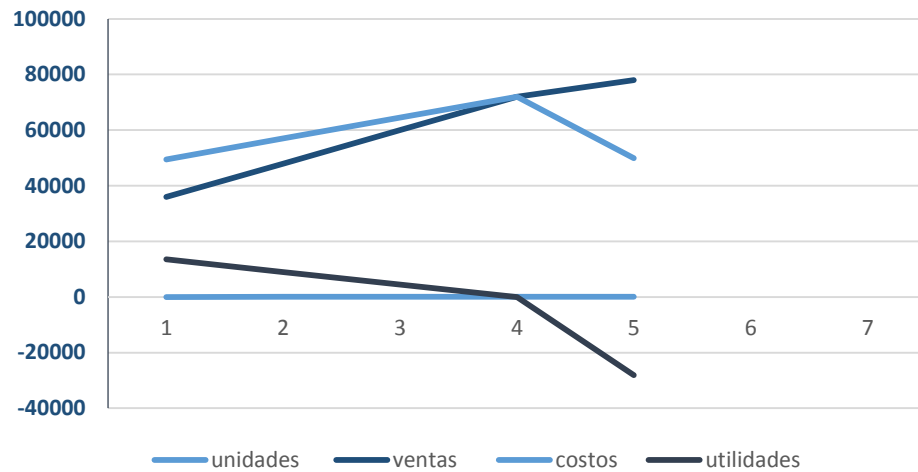
Para calcular el punto de equilibrio se utiliza en este caso el método de la ecuación.

Tabla n° 15

inversión	27000
Precio	1200
P.E	60
Utilidades	
costos variable	750

unidades	ventas	costos	utilidades
30	36000	49500	13500
40	48000	57000	9000
50	60000	64500	4500
60	72000	72000	0
65	78000	49950	-28050

Punto de equilibrio



6.3.7. Costo unitario del producto

Tabla n° 16

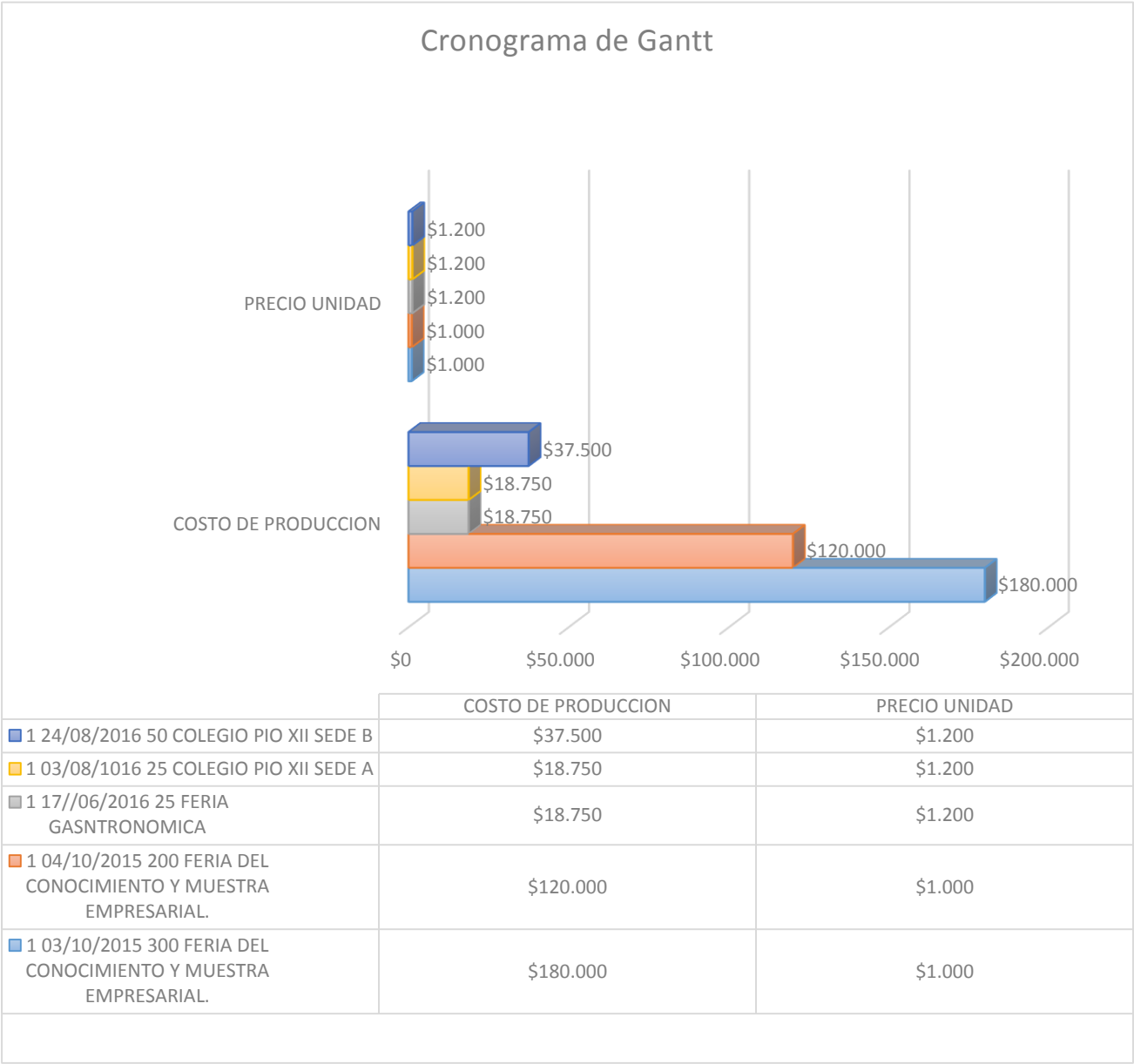
MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO
Fresas	GRAMOS	1000	\$11.240
Moras	GRAMOS	1000	\$ 8.760
Coco	KILOGRAMOS	1.5	\$ 11.730
Guanábana	KILOGRAMOS	4.06	\$ 12.099
Mango	KILOGRAMOS	0.24	\$ 8.784
Lulo	GRAMOS	1000	\$8.960
Maracuyá	GRAMOS	1000	\$ 5.340
Queso	GRAMOS	125	\$ 11.700
Bocadillo	GRAMOS		\$ 3.300
Leche	LITROS	6	\$ 7200
Esencia de vainilla	MILIGRAMOS	1	\$2.700
Esencia de coco	MILIGRAMOS	1	\$2.700

6.3.8 Estado de resultados

Tabla n° 17

VENTAS	VALORES EN AÑO
INGRESOS OPERACIONALES	620.000
COSTO DE PRODUCCIÓN	375.000
UTILIDAD BRUTA	245.000
GASTOS OPERACIONALES	0
UTILIDAD OPERACIONAL	0
INGRESOS NO OPERACIONALES	0
OTROS GASTOS OPERACIONALES	0
UTILIDAD NETA	245.000
% UTILIDAD	39%

7. CRONOGRAMA DE GANTT



8. CONCLUSIONES

- A pesar del esfuerzo que he realizado se logró sacar adelante el proyecto empresarial.
- El trabajo que he realizado con este proyecto fue excelente de principio a fin y permitió afianzar las relaciones interpersonales.
- Se recibieron ingresos monetarios por medio de la venta de este producto lo cual nos ayudó a ser autosuficientes y tener un auto criterio de lo que se refiere al manejo de una empresa.
- Se aprendió a elaborar y a comercializar un producto natural generador de empleo y de buenos ingresos
- La producción de la empresa fue exitosa, ya que gracias a las propiedades de las frutas, pude impulsar el consumo de esta y hacer que la ciudadanía de Pacho conociera la importancia de consumir alimentos que aporten nutrientes a nuestro organismo.

9. RECOMENDACIONES

Las recomendaciones que se sugieren para la elaboración del Plan de Empresa son las siguientes:

- **Calidad de la información**
La información y redacción ofrecida debe ser clara, concisa, veraz y comprobable.
- **Actualidad**
El Plan debe ser un documento que recoja información y datos actualizados, ya que un desfase, por pequeño que sea, sobre todo en proyectos de alto contenido tecnológico, lo hace poco útil.
- **Totalidad en la información**
El Plan de Empresa abarcará todas las áreas de la actividad de la empresa, con el fin de ofrecer una imagen completa del proyecto.
- **Unidad de criterio en la redacción**
*El Plan de Empresas se suele dirigir a más de un lector, por lo que es importante utilizar un lenguaje que sea inteligible por más de un colectivo: inversores, bancos, proveedores, técnicos, etc.

*Si el Plan de Empresa tiene como objeto productos o servicios de alto contenido tecnológico, se deberá hacer un esfuerzo especial por acercar su terminología a un lenguaje comprensible por todos los colectivos interesados.

10. BLIBLIOGRAFIA

https://books.google.es/books/about/Gu%C3%ADa_para_la_formulaci%C3%B3n_de_proyectos.html?hl=es&id=12QAolmkJxsC

<http://es.slideshare.net/wilfredofer/trabajo-final-proyecto-helados-el-calidoso-29193670>

<http://es.slideshare.net/HELADOS-FRUYER/proyecto-helados-fruver-10178523>

<Http://es.wikipedia.org/wiki/Helado>

<Http://www.nutricionlandia.com/diferencias-entre-elados-artesanales-industriales-1197.html>

Proyecto Ejecutour año 2009

<http://www.sanisapori.es/Historia%20del%20helado.html>

11. ANEXOS

Constitución de la empresa

Acta: 001

FECHA: 12 DE FEBRERO DEL 2015

HORA: 8:00 AM

LUGAR: I.E.D. PIO XII

ASISTENTES: Padres de familia
Profesora Alexandra Morales
Estudiantes

ORDEN DEL DIA:

1. verificar quórum
2. sobre qué tema íbamos a montar la idea empresarial
3. inversión inicial
4. proposiciones y varios

DESARROLLO

1. verificación del quórum: una vez verificado se propone a iniciar la reunión
2. acordamos que socios tendría nuestra empresa y sobre que sería nuestra idea empresarial esta sería de tarjetas y recordatorios y sería la única dueña y socia de esta empresa
3. acordamos que la inversión sería 110.000 por un mes
4. las proposiciones que propusieron los padres fueron:
 - Abrir una cuenta de ahorros para cada empresa
 - Que los padres del respectivo grupo le hicieran un préstamo a sus hijos para el inicio de la empresa
 - Que cada empresa pague luz, agua, etc. según sea los gastos
 - Que cada empresa lleve su contabilidad

Estatutos de empresa asociadas de trabajo

- Ser honesta con el ingreso del dinero
- Llevar el inventario
- Ser responsable
- Buena presentación de las tarjetas
- Ser organizada
- Buena ortografía
- Ser amable
- Tener buena información de lo que quieren
- Tener muestras tener buena calidad
- Tener una buena atención



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



HELADOS "ICE BLUE"

PEDIDOS:

SIMON BOLIVAR

CEL. 3208472715

PACHO CUND.



**ICE
BLUE.**



Los helados ICE BLUE son un producto de buena calidad que contiene frutas, ya que no tienen sabores artificiales.

Satisface y agrada al consumidor, para tener una buena imagen.

Se puede afirmar que casi toda la población puede ser considerada como consumidor (a) de helados, ya que esta atiende necesidades refrescantes, sin importar ninguna condición.

Por respecto a la edad puede afirmarse que su consumo es corriente a partir de los 3 o 4 años de edad.



ICE BLUE.

"sweet moments"



ICE BLUE

Colegio PIO XII

**Teléfono: 33208472715
ice_blue10@outlook.com**

**Los mejores helados.
¡No te quedes sin el tuyo!**

Tel. 32 084 727 15

ICE BLUE.

MISSION

Somos una idea empresarial propuesta para el municipio de Pacho que busca brindar a la comunidad un producto de alta calidad y óptimo servicio, con excelente atención al cliente, elaborando helados de distintos sabores con el fin de permanecer y crecer.

Ofreciendo un servicio eficaz y oportuno con nuestros clientes y logrando la credibilidad de los mismos.



VISION

La idea empresarial ICE BLUE quiere ser una microempresa líder que proyecte el trabajo con jóvenes emprendedores que luchan por salir cada día adelante mediante la fabricación y comercialización de helados caracterizados por su calidad y ser así una de las compañías reconocidas en el mercado.

Tenemos sentido de pertenencia con la empresa en el logro de sus objetivos, obramos con ética, responsabilidad, honestidad y disciplina.

Hacemos el trabajo bien desde el principio, buscamos soluciones efectivas y ponemos amor y alegría en todo lo que



ICE BLUE

PACHO
CUNDINAMARCA

Teléfono:
33208472715



DOFA

FORTALEZAS

- Calidad del producto
- Precio acorde a la calidad
- Perseverancia

DEBILIDADES

- Capacidad de producción baja frente a la demanda.

OPORTUNIDADES

- Crecimiento del mercado de helados

AMENAZAS

- Competencia en el mercado.
- Cambio en el gusto del consumidor.

ENCUESTA

OBJETIVO:

Averiguar la demanda potencial de helados a base de frutas naturales en el municipio de Pacho.

ENCUESTADOR:

1. ¿Le gusta el helado a base de frutas naturales?

- ☐ Sí
- ☐ No

2. ¿De los siguientes precios cual estaría dispuesto a pagar por la unidad de cada helado?

- a. 1.200
- b. 1.500
- c. 2.000
- d. Ninguna

3. ¿A qué hora del día consume helados?

- a. Horas de la mañana
- b. Horas de la tarde
- c. Horas de la noche
- d. Ninguna

4. ¿Le gustaría que los helados tuvieran trozos de frutas?

- ☐ Sí
- ☐ No

5. ¿Cuántos helados consume usted a la semana?

- a. 0 – 5
- b. 5 – 10
- c. Menos de 5
- d. Más de 10

6. ¿Considera importante que la comercialización del producto se realice en los principales supermercados del municipio?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐

7. ¿Usted sabe hacer helados?

- ☐ Sí
- ☐ No

8. ¿Le gustan los productos que son elaborados a base de frutas naturales?

- ☐ Sí
- ☐ No

9. ¿En qué lugares compra este producto?

- a. Fruterías
- b. Supermercados
- c. Vendedores ambulantes
- d. tiendas

10. ¿Cree que este producto en el municipio puede ser una idea empresarial?

- ☐ Buena
- ☐ Regular
- ☐ Mala

TABULACION

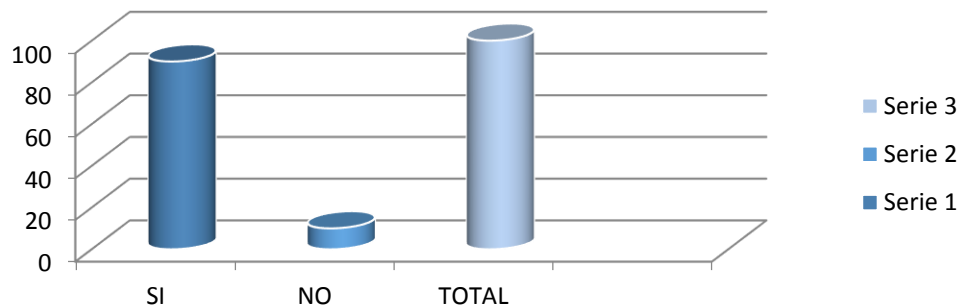
1. ¿Le gusta el helado a base de frutas naturales?

Sí
No

TABLA 1.

INTERVALO	F	FR
SI	90	0.9%
NO	10	0.1%
TOTAL	100	

GRAFICA 1.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

Conclusión: De la población encuestada el % muestra que consumen helados a base de frutas naturales.

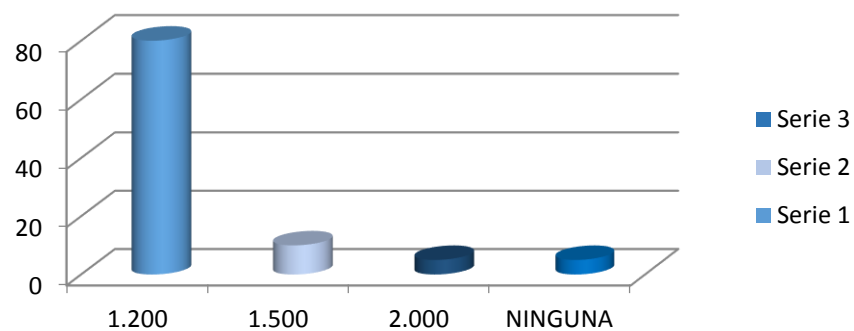
2. ¿De los siguientes precios cual estaría dispuesto a pagar por la unidad de cada helado?

- a. 1.200
- b. 1.500
- c. 2.000
- d. Ninguna

TABLA 2.

INTERVALO	F	FR
1.200	80	0.8%
1.500	10	0.1%
2.000	5	0.05%
NINGUNA	5	0.05%
TOTAL	100	

GRAFICA 2.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

Conclusión: La gran mayoría de personas encuestadas están dispuestas a pagar el precio mínimo ofrecido en esta encuesta.

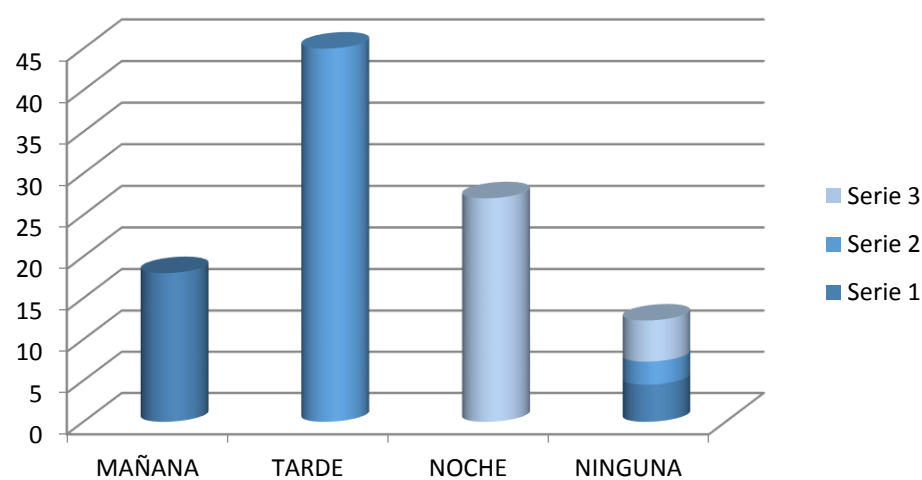
3. ¿A qué hora del día consume helados?

- a. Horas de la mañana
- b. Horas de la tarde
- c. Horas de la noche
- d. Ninguna

TABLA 3.

INTERVALO	F	FR
MAÑANA	18	0.18%
TARDE	45	0.45%
NOCHE	27	0.27%
NINGUNA	10	0.1%
TOTAL	100	

GRAFICA 3.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

Conclusión: en este punto se ve que las personas en su mayoría consumen nuestro producto en las horas de la tarde.

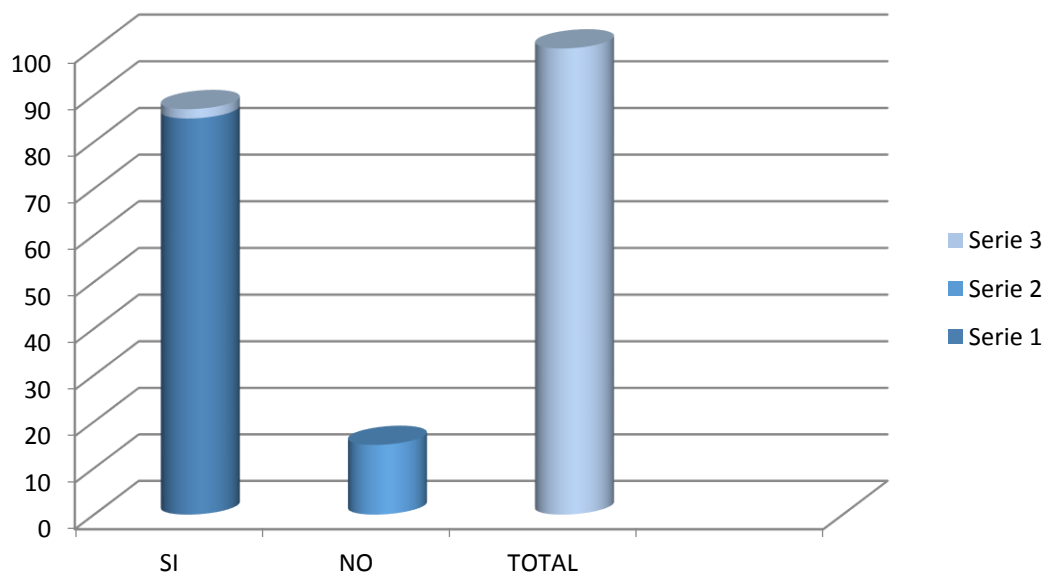
4. ¿Le gustaría que los helados tuvieran trozos de frutas?

- Sí
- No

TABLA 4.

INTERVALO	F	FR
SI	85	0.85%
NO	15	0.15%
TOTAL	100	

GRAFICA 4.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

Conclusión: La gran mayoría de las personas prefieren helados con trozos de frutas.

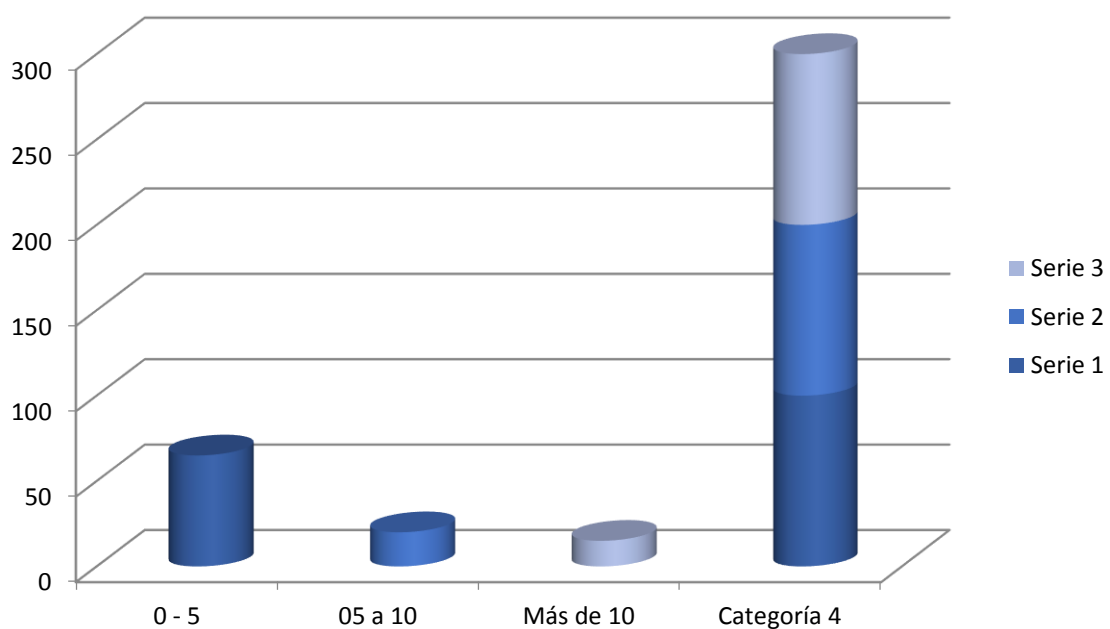
5. ¿Cuántos helados consume usted a la semana?

- a. 0 – 5
- b. 5 – 10
- c. Más de 10

TABLA 5.

INTERVALO	F	FR
0 - 5	65	0.65%
5 - 10	20	0.2%
Más de 10	15	0.15%
TOTAL	100	

GRAFICA 5.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

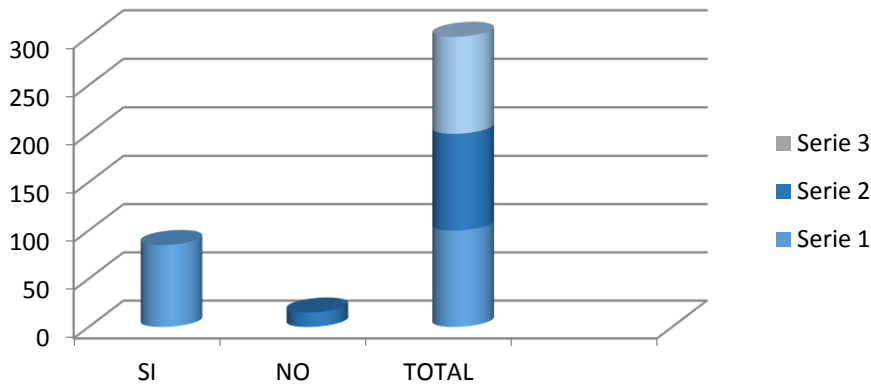
6. ¿Considera importante que la comercialización del producto se realice en los principales supermercados del municipio?

- Sí
- No

TABLA 6.

INTERVALO	F	FR
SI	85	0.85%
NO	15	0.15%
TOTAL	100	

GRAFICA 6.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

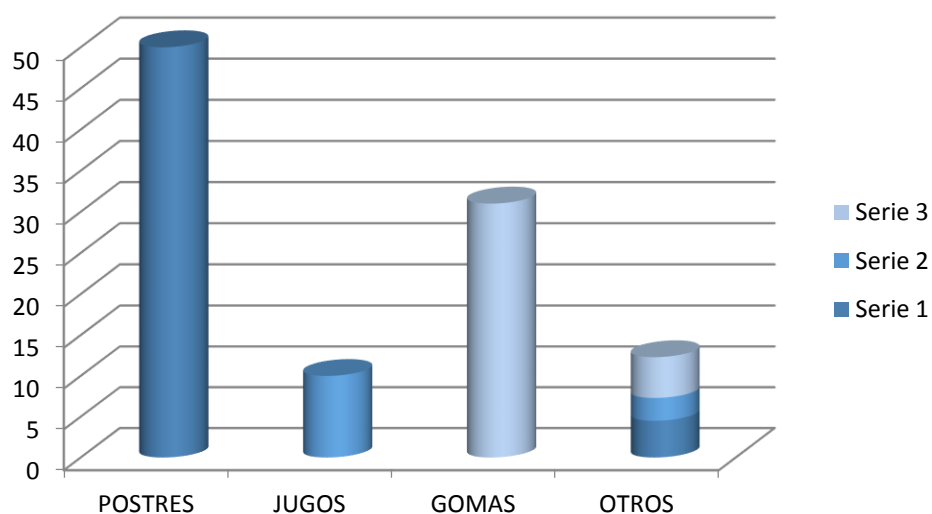
7. ¿Qué producto consumiría en reemplazo del helado?

- a. Postres
- b. Jugos
- c. gomas
- d. otros

TABLA 7.

INTERVALO	F	FR
POSTRES	50	0.5
JUGOS	10	0.1
GOMAS	31	0.31
OTROS	9	0.09
TOTAL	100	

GRAFICA 7.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

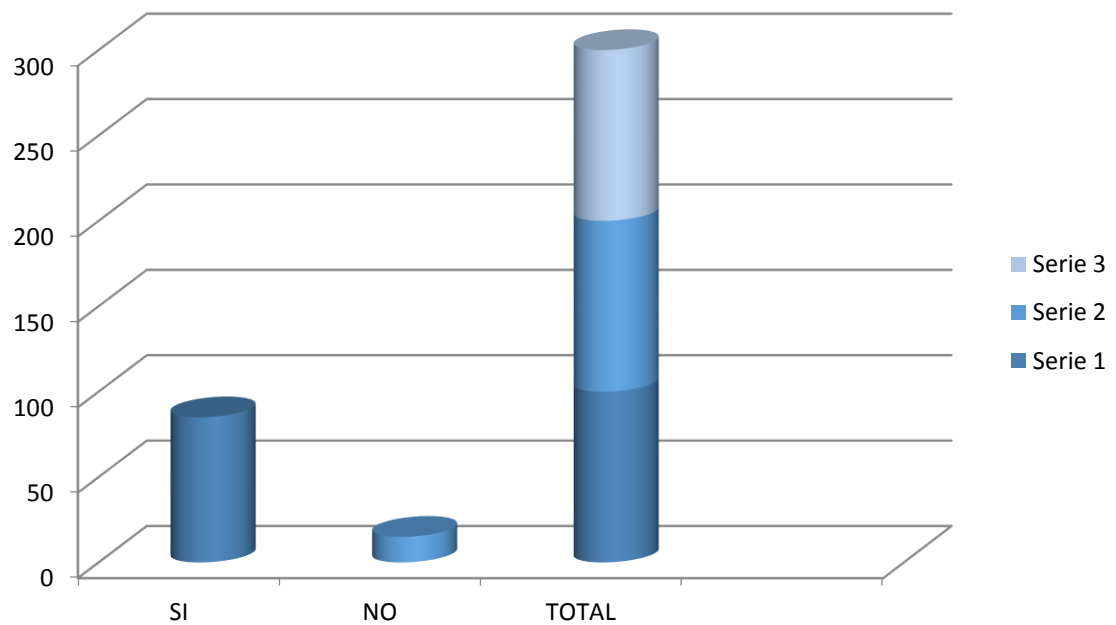
8. ¿Usted sabe hacer helados?

- ☐ Sí
- ☐ No

TABLA 8.

INTERVALO	F	FR
SI	85	0.85%
NO	15	0.15%
TOTAL	100	

GRAFICA 8.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

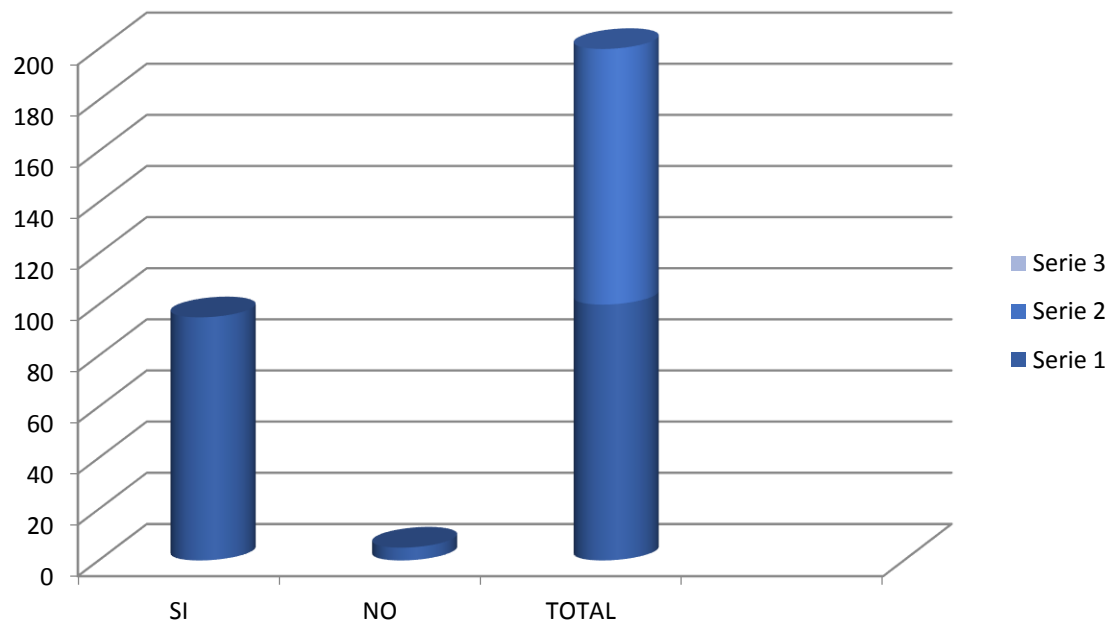
8. ¿Le gustan los productos que son elaborados a base de frutas naturales?

- Sí
- No

TABLA 8.

INTERVALO	F	FR
SI	95	0.95%
NO	5	0.05%
TOTAL	100	

GRAFICA 8.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

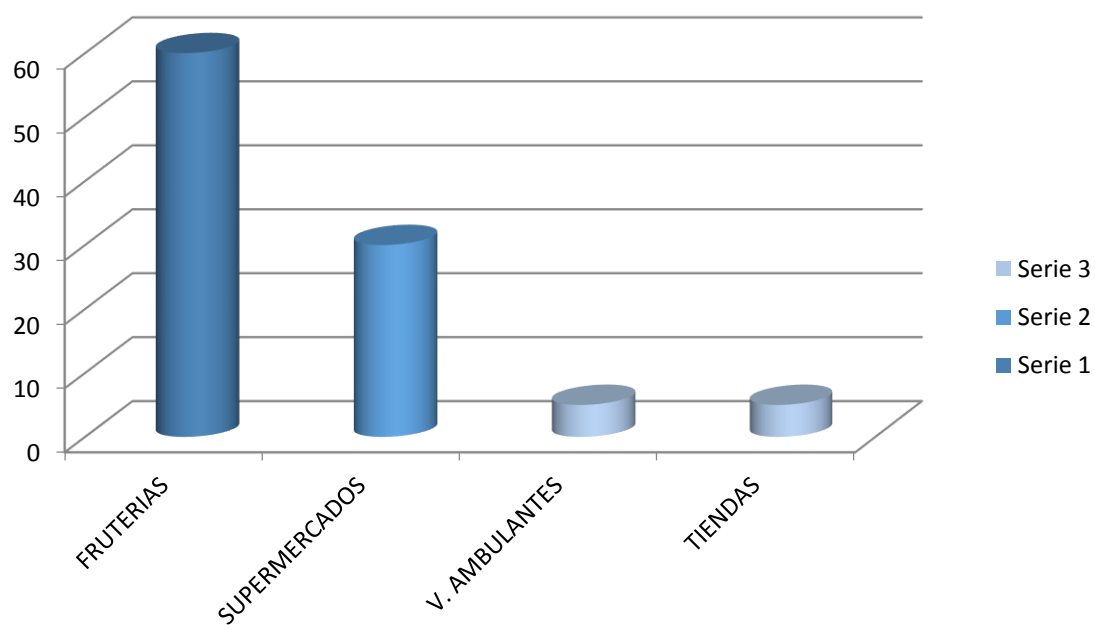
9. ¿En qué lugares compra este producto?

- a. Fruterías
- b. Supermercados
- c. Vendedores ambulantes
- d. tiendas

TABLA 9.

INTERVALO	F	FR
FRUTERIAS	60	0.6%
SUPERMERCADOS	30	0.3%
VENDEDORES AMBULANTES	5	0.05%
TIENDAS	5	0.05%
TOTAL	100	

GRAFICA 9.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE

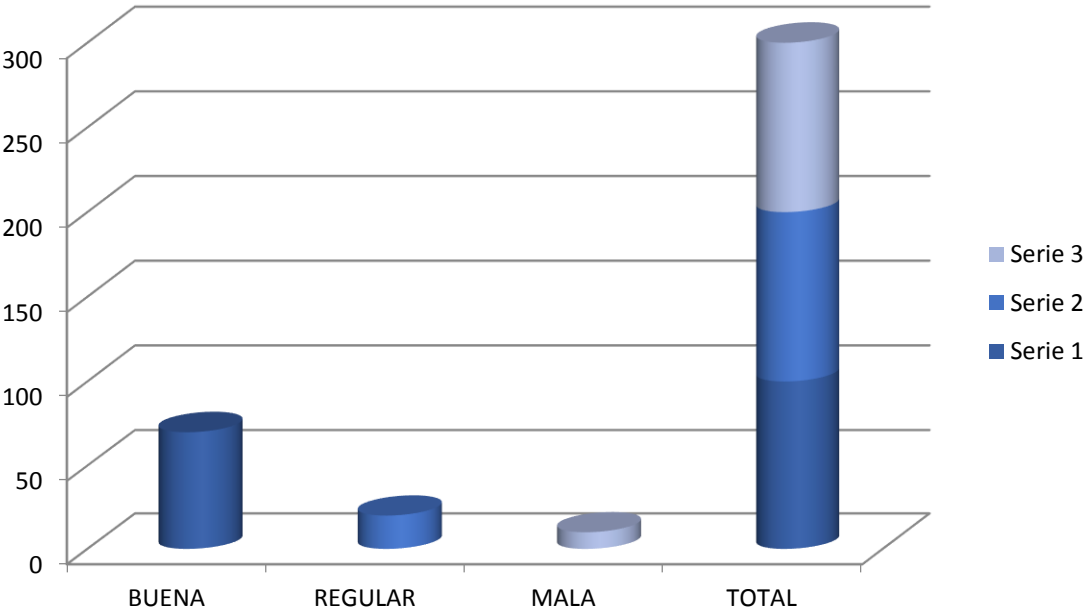
10. ¿Cree que este producto en el municipio puede ser una idea empresarial?

- ☐ Buena
- ☐ Regular
- ☐ Mala

TABLA 10.

INTERVALO	F	FR
BUENA	70	0.7%
REGULAR	20	0.2%
MALA	10	0.01%
TOTAL	100	

GRAFICA 10.



FUENTE: ENCUESTA APLICADA POR LA IDEA EMPRESARIA ICE BLUE