

PROYECTO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACION DE ENVUELTOS EN EL MUNICIPIO DE PACHO EN
EL AÑO 2015 Y 2016

EL MAIZITO

PAOLA ANDREA JULIA VEGA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

MEDIA TECNICA

ADMINISTRACION Y GESTION EMPRESARIAL

PACHO

2016

PROYECTO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACION DE ENVUELTOS EN EL MUNICIPIO DE PACHO EN
EL AÑO 2015 Y 2016

EL MAIZITO

PAOLA ANDREA JULIA VEGA

ASESOR

ALEXANDRA MORALES BAUTISTA

LICENCIADA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

MEDIA TECNICA

ADMINISTRACION Y GESTION EMPRESARIAL

PACHO

2016

HOJA DE ACEPTACIÓN

1º Jurado

2º Jurado

3º Jurado

PACHO, CUNDINAMARCA 25 DE OCTUBRE DE 2016

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme realizar este proyecto también

A mis padres MARINA HERNANDEZ, ROBERTO JULA por el apoyo que me brindaron y a mis maestros por las enseñanzas que me ofrecieron

A la profesora ALEXANDRA MORALES por sus consejos por sus enseñanzas y por su gran labor

DEDICATORIA

A Dios por las habilidades que me brindo y
Por darme la oportunidad de realizar este proyecto,
A mi abuela Marina Hernández quien ha sido
Como mi madre por ayudarme en todo lo que estuvo
A su alcance por siempre confiar en mí Y
Proporcionarme ese apoyo incondicional

ABSTRAC

Maizito is a business idea that produces and markets wrapped product characterized by being made with quality standards who will taste test of a single food for her taste and texture

Prepared with products from the region of handmade 100% natural

To have this experience is considered that this is a sustainable idea as it has a yield of 34% which can be considered a business opportunity in the town

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION

1. RAZON SOCIAL	
2. PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA	
3. OBJETIVOS	
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	
3.2 OBJETIVO ESPECIFICOS	
4. JUSTIFICACION	
5. MARCO TEORICO	
5.1 MARCO HISTORICO	
5.2 MARCO REFERENCIAL	
5.3 MARCO CONCEPTUAL	
5.4 MARCO LEGAL.....	
6. METODOLOGIA	
6.1 ESTUDIO DE MERCADO	
6.1.1 OBJETIVOS.....	
6.1.2 UBICACIÓN GEOGRAFICA.....	
6.1.3 CARACTERIZACION DEL CONSUMIDOR	
6.1.4 CARACTERIZACION DEL PRODUCTO	
6.1.5 PRECIOS.....	
6.1.6 OFERTA Y DEMANDA	
6.1.7 CANALES DE DISTRIBUCCION	
6.2 ESTUDIO TECNICO	
6.2.1OBJETIVO	
6.2.2 LOCALIZACION ÓPTIMA DEL PROYECTO.....	

6.2.3	ADQUISICION DE MAQUINARIA	-----
6.2.4	DESCRIPCION DEL PROCESO	-----
6.2.5	PROGRAMA DE PRODUCCION	-----
6.2.6	FILOSOFIA INSTITUCIONAL	-----
6.2.6.3	PRINCIPIOS INSTITUCIONALES	-----
6.2.6.4	VALORES INSTITUCIONALES	-----
6.2.7	DISTRIBUCCION DE LA PLANTA	-----
6.2.8	PLANTA DE PERSONAL	-----
6.3	.ESTUDIO ECONOMICO	-----
6.3.1	OBJETIVOS	-----
6.3.2	INVERSION FIJA	-----
6.3.3	CAPITAL DE TRABAJO	-----
6.3.4	COSTOS DE PRODUCCION	-----
6.3.4.1	MATERIA PRIMA	-----
6.3.4.2	MANO DE OBRA DIRECTA	-----
6.3.4.3	MATERIALES INDIRECTOS	-----
6.3.4.4	COSTOS DE INSUMOS	-----
6.3.5	GASTOS	-----
6.3.6	PUNTO DE EQUILIBRIO	-----
6.3.7	COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO	-----
6.3.8	ESTADOS DE RESULTADOS	-----
7	CRONOGRAMA DE GANT	-----
8.	CONCLUSIONES	-----
9.	RECOMENDACIONES	-----
10.	BIBLIOGRAFIA	-----
11.	ANEXOS	-----

11.1 ACTA DE CONSTITUCION DE LA EMPRESA _____

11.2 ESTATUTOS EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO _____

11.3 ENCUESTA _____

11.4 EVIDENCIAS DE PRODUCCION _____

TABLAS DE FIGURA

1. RAZON SOCIAL

EL MAIZITO



COME ENVUELTOS EL MAIZITO Y SENTIRAS EL VERDADERO SABOR
DEL CAMPO

2 .PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA

Como estudiante de la Institución Educativa departamental pio xii de pacho, en la modalidad de administración y gestión documental, se nos pide trabajar una ida empresarial luego de una lluvia de ideas se decidió elaborar y vender envueltos, los cuales tienen gran aceptación.

Hacer un proyecto empresarial es una oportunidad que nos permite conocer el proceso para crear una empresa, se pondrá en práctica los conocimientos adquiridos en la especialidad, además se recibirán ingresos y sobre todo se tendrá una idea de cómo manejar una pequeña empresa.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Proponer una idea empresarial que brinde un producto de calidad, como herramienta de aplicación a los conocimientos analizados en la vida académica y especialmente en la modalidad

3.2 OBJETIVO ESPECIFICOS

- Poner en práctica normas de higiene que estén relacionadas con la realización de productos comestibles
- mostrar un producto a la sociedad bajo en calorías, niveles energéticos altos y un porcentaje sano y nutritivo
- exponer a las personas aportes que la visión empresarial puede brindar a la vida laboral y practica de los estudiantes de la modalidad empresarial de la institución educativa pio xii

4. JUSTIFICACION

Este proyecto demuestra el interés de su gestora por hacer prácticos los conocimientos adquiridos durante el ciclo empresarial del colegio PIO XII, haciendo de los postres el origen de una microempresa llamada EL MAIZITO. Esto se hace con el fin de comercializar los envueltos en el municipio de Pacho y del mismo modo lograr una actividad rentable, todo esto entre una mentalidad emprendedora empresarial, y creativa.

5 MARCO TEORICO

5.1 MARCO HISTORICO

A lo largo de todos los territorios de América se hace uso de este proceso que utiliza hojas de vegetales como un empaque para realizar la cocción de las viandas, que en algunas ocasiones puede ser comestible. Para el sellado utilizan fibras vegetales como la pita de fique.

Pertenecen a este método de preparación: el bollo, los envueltos en yuca, maíz, choclo o plátano, la humita, los insulsos, la pamoña y el tamal.

Como muchos de los desarrollos americanos después de 1492, este proceso de conservación de alimentos fue rebautizado en las diferentes regiones de América por los componentes adicionados en la presentación gastronómica.

5.2 MARCO REFERENCIAL

El envuelto, bollo, chuspado o chupado designa a una serie de alimentos de origen americano INDIGENA- a base de maíz, yuca, plátano, entre otros, que se envuelven en hojas de maíz, CUECE o plátano principalmente, y son cocinados en agua hirviendo

Es típico y está profundamente arraigado en la Costa Caribe colombiana y en Panamá Es similar a la humita andina, a la hallaquita venezolana y a la pamoña brasileña. También se prepara con batata.

5.3 MARCO CONCEPTUAL

- MAIZ

Planta cereal de tallo macizo, recto y largo, hojas grandes, alargadas y alternas, flores masculinas agrupadas en racimo y femeninas agrupadas en mazorcas que reúnen hasta un millar de semillas dispuestas sobre un núcleo duro

El lugar origen del maíz se ubica en el Municipio de Coxcatlán, en el Valle de Tehuacán, Estado de Puebla, en el centro de México. Este valle se caracteriza por la sequedad de su clima, con un promedio anual de lluvia muy reducido; alberga principalmente especies vegetales y animales propias de tierra caliente y seca. La región cuenta con numerosos endemismos, lo que la convierte un territorio único". El antropólogo estadounidense Richard Stockton MacNeish, encontró restos arqueológicos de plantas de maíz, que se estima datan de hace, aproximadamente, ocho milenios. Indicios de los procesos que llevaron al pueblo nativo de este valle a dominar el cultivo de este cereal, han sido encontrados en la cueva de Coxcatlán, Ajalpan y otros sitios de la zona.

- QUESO

Alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzado.

El queso es un alimento antiguo cuyos orígenes pueden ser anteriores a la historia escrita. Su fabricación se extendió por Europa y se había convertido en una empresa sofisticada ya en época romana. Cuando la influencia de Roma decayó, surgieron técnicas de elaboración locales diferentes. Esta diversidad alcanzó su cúspide a principios de la era industrial y ha declinado en cierta medida desde entonces debido a la mecanización y los factores económicos.

Desde las antiguas civilizaciones, el queso se ha almacenado para las épocas de escasez y se le considera un buen alimento para los viajes, siendo apreciado por su facilidad de transporte, buena conservación y alto contenido en grasa, proteínas, calcio y fósforo. El queso es más ligero, más compacto y

se conserva durante más tiempo que la leche a partir de la que se obtiene. Los fabricantes de queso pueden establecerse cerca del centro de una región productora y beneficiarse así de leche más fresca, más barata y con menor coste de transporte. La buena conservación del producto permite a los fabricantes vender solo cuando los precios están altos o necesitan dinero. Algunos mercados incluso pagan más por quesos viejos, justo al contrario de lo que ocurre con la producción de leche

- MANTEQUILLA

Grasa comestible que se obtiene agitando o batiendo la crema de la leche de vaca y es de consistencia blanda, color amarillento y sabor suave; se consume cruda untada en pan y también se emplea en la elaboración de platos o cocción de alimentos.

La mantequilla (en Argentina, Paraguay y Uruguay manteca) es la emulsión de grasa, agua y sólidos lácteos, obtenida como resultado del batido, amasado y lavado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche o nata y es apta para el consumo humano, con o sin maduración biológica producida por bacterias lácticas específicas.

No debe confundirse con la manteca vegetal que no es más que aceite vegetal solidificado tras ser sometido a un proceso de hidrogenación. Esta se utiliza para la elaboración de margarina y puede ser perjudicial si contiene gran proporción de ácidos grasos trans.

- AZUCAR

El azúcar es un cuerpo de características sólidas que es blanco y se encuentra cristalizado. Este tipo de sustancia forma parte de los hidratos de carbono, es soluble en H₂O y se caracteriza por su sabor dulce. La remolacha, la caña y otras clases de vegetales son fuentes que permiten la obtención de azúcar.

El azúcar se ha producido en el subcontinente indio desde la antigüedad.⁵ No era abundante o barata en los primeros tiempos y la miel se utilizaba con más frecuencia para endulzar en casi todo el mundo. Originalmente, la gente masticaba la caña de azúcar en bruto para extraer su dulzura. La caña de azúcar era una especie nativa de los trópicos, en Asia meridional y en el sudeste asiático.⁶ Las diferentes especies de caña parecen tener su origen en diferentes lugares, siendo *Saccharum barberi* originaria de la India y *S. edule* y *S. officinarum* provenientes de Nueva Guinea.⁶ ⁷ Una de las referencias históricas más tempranas a la caña de azúcar está en manuscritos chinos del siglo VIII a. C. que afirman que el uso de la caña de azúcar se originó en la India

- SAL

La sal común, conocida popularmente como sal, es un tipo de sal denominada cloruro sódico (o cloruro de sodio), cuya fórmula química es NaCl . Existen tres tipos de sal común, según su procedencia: la sal marina y la de manantial, que se obtienen por evaporación; la sal gema, que procede de la extracción minera de una roca mineral denominada halita, y la sal vegetal, que se obtiene por concentración, al hervir una planta gramínea (método también utilizado para la obtención de azúcar a partir de otra planta gramínea) que crece en el desierto de Kalahari.

La ubicación de depósitos de sal tuvo especial relevancia en los emplazamientos definitivos de los asentamientos humanos primitivos, debido a que su consumo no solo es una necesidad humana, sino que permite además conservar los alimentos y prolongar su vida comestible. Una de las primeras culturas en las que se documentó el uso y la extracción de la sal es la china (desde el siglo XXVII a. C.)

5.4 MARCO LEGAL

Un marco legal es todo lo que comprende las acciones o disposiciones legales de alguna situación o caso, que regulan las operaciones de una organización, con los cuales se determinan los reglamentos que rigen la empresa, esto indica que la empresa se acoge a la reglamentación establecida por el gobierno y que por esta razón es posible obtener una defensa en caso de que se violen sus derechos, ya sean laborales, profesionales o de carácter de consumo.

En cuanto a la legalización de la empresa se consultó la página web de la cámara de comercio <http://www.ccb.org.co/>.

En cuanto a los beneficios que representa el crear empresa se consultó la ley 1014 de 2006 la cual nos habla sobre las garantías que ofrece el gobierno nacional a los jóvenes emprendedores que desarrollen proyectos productivos, especialmente el artículo 4 “promover en todas las entidades educativas formales y no formales, el vínculo entre el sistema educativo y el sistema educativo para estimular la eficiencia y la calidad de los servicios de capacitación...”

Otro beneficio es la ley 590 de microempresarios artículo 1 “Promover el desarrollo integral de las micro, pequeñas y medianas empresas en consideración a sus aptitudes para la generación de empleo, el desarrollo regional, la integración entre sectores económicos, el aprovechamiento productivo de pequeños capitales y teniendo en cuenta la capacidad empresarial de los colombianos...”

Ley 3075 BPM MATERIAS PRIMAS E INSUMOS- Las condiciones de recepción de la materia prima deben evitar contaminación y alteración o daños físicos. Registro y control de proveedores- Requieren inspección previo a su uso, clasificación y análisis de laboratorio cuando se requiera- Limpieza con agua potable o medio adecuado de descontaminación- Materia prima congelada. Debe descongelarse a velocidad controlada y no podrán ser re congeladas.- Materia prima y producto terminado deben ocupar espacios diferentes

Obligaciones del empleador: Cada vez que se vincule un trabajador al empleador, le corresponde afiliar al trabajador al sistema de seguridad social en:

- Pensiones (Fondo de pensiones)
- Salud (E.P.S)
- Riesgos preferenciales (A.R.P)
- Firma de Contrato
- Abrir una carpeta con la hoja de vida del trabajador

6 METODOLOGIA

6.1 ESTUDIO DE MERCADO

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, la demanda y los canales de distribución

Por otra parte, sirve para tener una misión 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 todo el conocimiento necesario para la política de precios y de comercialización

6.1.1 Objetivos

Sirve para analizar la aceptación del producto, tener información acerca de nuestros clientes el precio el tipo de distribución. Para ello se aplicó una encuesta a cien personas de la zona de afectación.

6.1.2 Ubicación geográfica

Nos encontramos ubicados en el departamento de Cundinamarca, en un municipio llamado PACHO CUNDINAMARCA

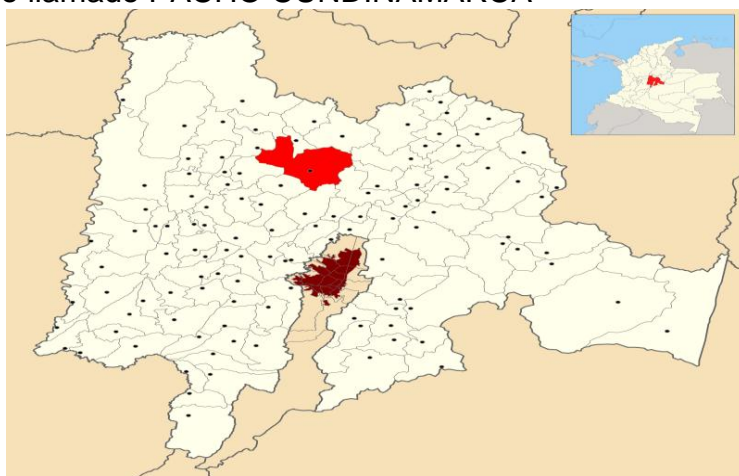


Figura N°1

6.1.3 Caracterización del consumidor

Nuestros clientes pueden ser de género masculino y femenino, lo pueden probar personas de todas las edades, no importa si son solteros casados o divorciados, los clientes que compran este producto son de pacho del sector urbano y rural, lo pueden consumir personas de todas las religiones

6.1.4 Caracterización del producto

- CARACTERISTICAS FISICAS

Este producto es rectangular, el color de este depende del amero que puede ser morado amarillo o verde y que sirve como empaque, pesa aproximadamente 30g y su textura es suave

- USOS

Son utilizados para los desayunos también en algunas ocasiones son utilizados para complementar los almuerzos también para las onces en algunos casos para pasa bocas....

- PRODUCTOS SUSTITUTIVOS

ESTE PRODUCTO PUEDE SER SUSTITUIDO POR:

- Pan
- Almojábana
- Buñuelo
- Pastel
- Arepa
- Empanada

- PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS
EL ENVUELTO PUEDE SER ACOMPAÑADO POR:

- Café
- Gaseosa
- Avena fría
- Tinto
- Chocolate
- agua panela

6.1.5 Precio

Empresa “EL MAIZITO” fijará el precio teniendo en cuenta el precio de los competidores, gastos, costos y un buen margen de ganancias.

Los precios de los envueltos para el 2017 serán según el tamaño del envuelto

6.1.6 Oferta y demanda

NUMERO DE PRODUCTORES	LOCALIZACION	CAPACIDAD INSTALADA	CALIDAD PRECIO	NUMERO DE TRABAJADORES
1.CARRITO AZUL	Kennedy	576	700	5
2.PLAZA DE MERCADO	Barrio bella vista	480	600	3

TABLAS N°2

Demanda. Cantidad de bienes o servicios que el mercado

AÑO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
2016	600	\$800	\$480.000
2017	668	\$850	\$567.800
2018	744	\$900	\$669.600
2019	828	\$950	\$786.600

2020	922	\$1000	\$922.000
------	-----	--------	-----------

TABLA N°3

6.1.7 Canales de distribución

Canal de distribución del MAIZITO

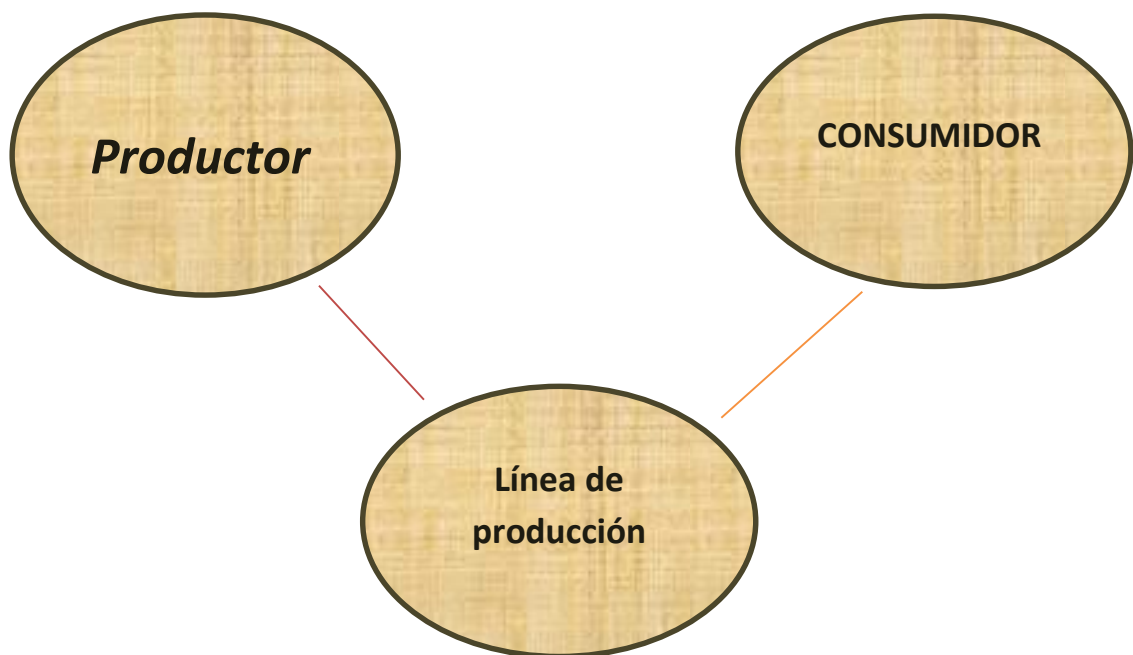


FIGURA N°4

6.2 ESTUDIO TECNICO

Es un estudio que se realiza finalizando 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 la 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 calificado

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

6.2.1 Objetivo

Proyectar y diseñar un plan que analice los aspectos técnicos y operativos en la consilacion de la idea empresarial el maizito

6.2.2 Localización óptima del proyecto

Nuestra empresa ha determinado la ubicación más adecuada teniendo en cuenta en la situación de los puntos de venta o mercados de consumidores, demanda y oferta del producto, puntos de abastecimiento para el suministro de materias primas o productos intermediarios, la interacción con otras posibles plantas lugares y días de mayor influencia poblacional, entre otras

De acuerdo a lo anterior, nuestra planta de producción se instalara en el barrio bellavista teniendo como punto de comercialización la plaza de mercado y los diferentes negocios comerciales a nivel municipal con los cuales realizaremos contratos de suministros del producto

6.2.3 Adquisición de maquinaria

DE EQUIPO Y MAQUINARIA	PRECIO	VIDA UTIL
Molino Eléctrico	400.000	10 años
2 Caldero grande	140.000	15 años
4 cucharas grandes	60.000	15 años
3 canecas	15.000	5 años
3 cuchillos	9000	15 años
3 olletas	36.000	15 años
Estufa industrial	2.5000.000	15 años

TABLA N°5

6.2.4 Descripción del proceso

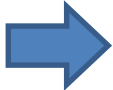





CONVENCION	PROCESO	TIEMPO
	Pelar el maíz lavarlo y dejarlo en agua	2 horas
	Moler el maíz	40 minutos
	Picar el queso y desatar la levadura en un poquito de agua caliente y alistar la mantequilla y alistar los ameros	10 minutos
	Ya al tener todo eso listo empezamos a agregar los ingredientes	5 minutos
	Ya al tener la masa lista empezamos a envolver en el amero	1 hora
	Ya al terminar de envolver alistamos el fogón y empezamos a ponerlos a cocinar en muy poca agua y estar pendiente de estar agregándole agua para que se cocinen bien	2 horas

FIGURA N°6

6.2.5 Programa de producción

FECHA	PRODUCCION	GASTOS	GANANCIA
MAYO	50	32.000	8000
JUNIO	70	40.000	16.000
JULIO	30		
AGOSTO	50	32.000	8000
SEPTIEMBRE			

TABLA N°7

6.2.6 Filosofía institucional

6.2.6.1 Misión

El “MAIZITO” es una microempresa productora de envueltos, que busca variar en tamaños y formas tradicionales de este alimento, presentado a la comunidad de Pacho un producto tradicional sano y nutritivo.

6.2.6.2 Visión

Para el 2016 seremos una idea empresarial empresa productora de envueltos con variación en el tamaño como en las formas de presentación donde la calidad del producto sea satisfactoria junto a la atención del cliente.

6.2.6.3 Principios institucionales

- Brindar productos de calidad.
- Garantizar satisfacción al cliente
- Transmitir la visión de ser líderes en el municipio de pacho

6.2.6.4 Valores institucionales

- Honestidad: Realizando nuestro trabajo con transparencia y rectitud.
- Lealtad: Fidelidad ante la microempresa, buscando su perseverancia
- 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

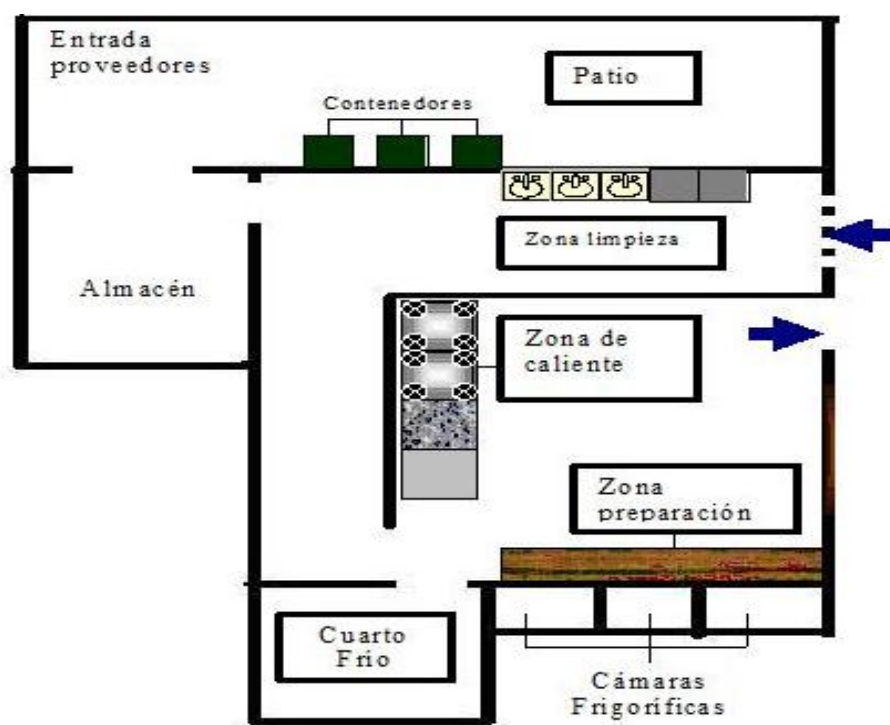
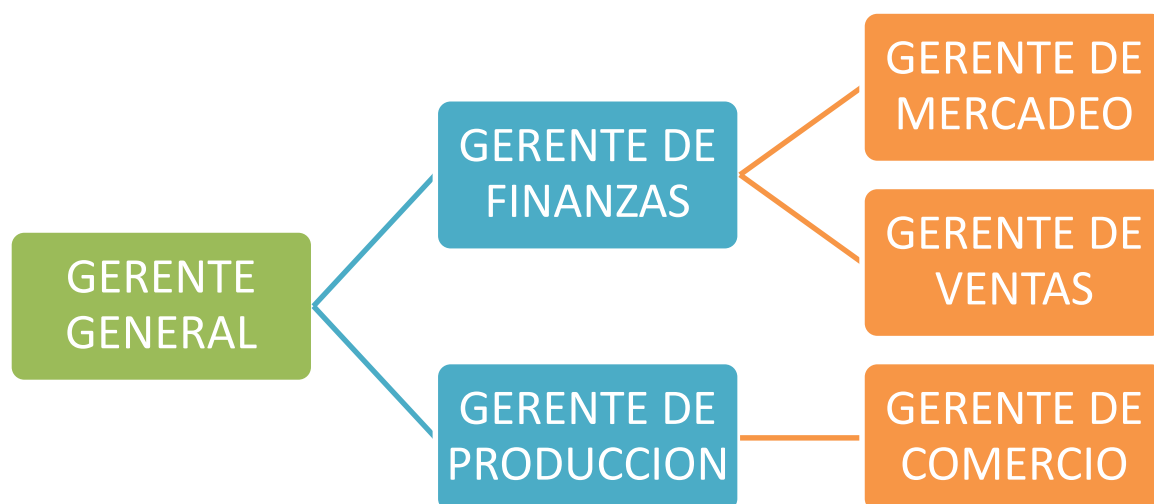


FIGURA N°8

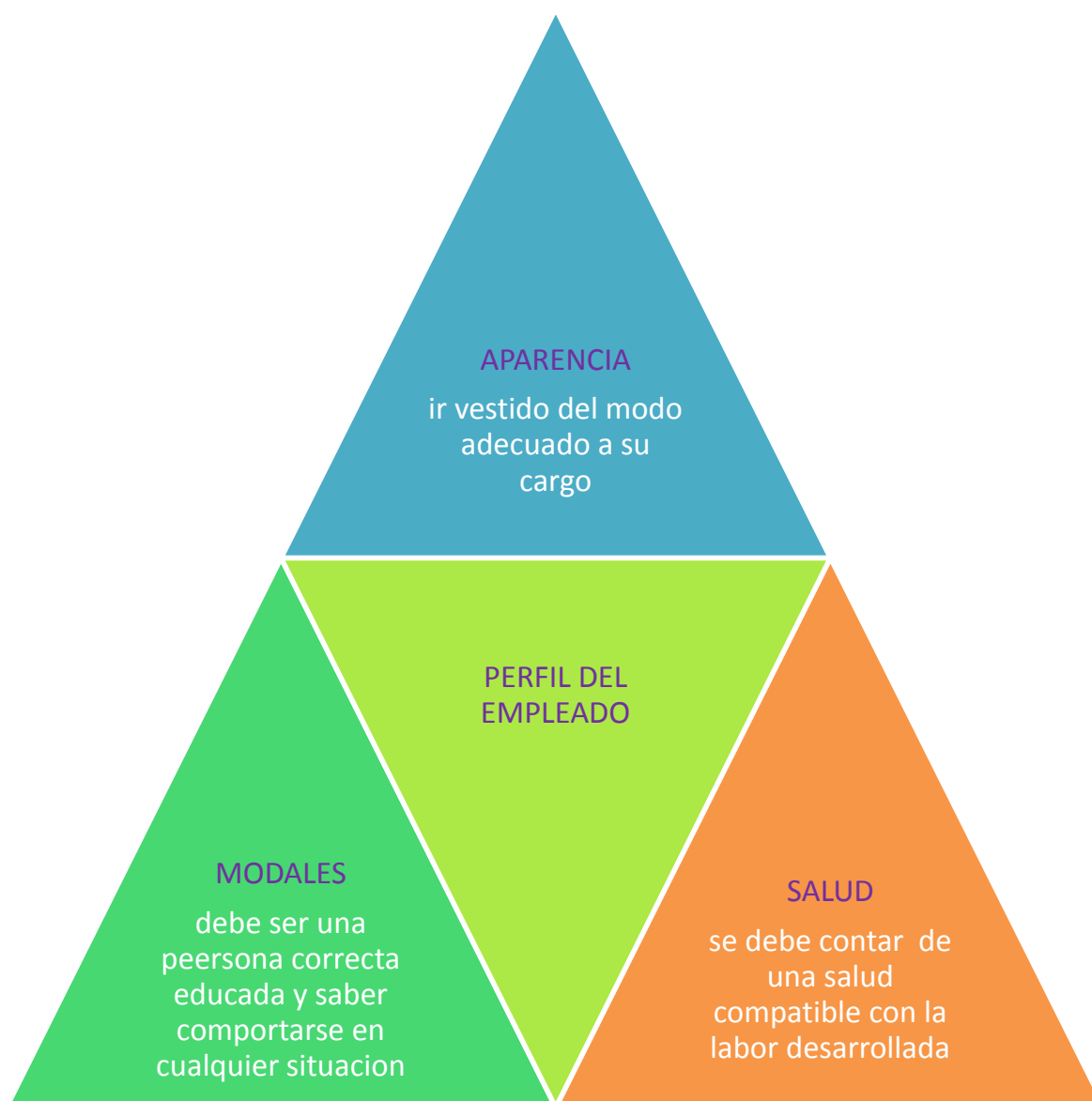
6.2.8 Planta de personal

6.2.8.1 Organigrama



GRAFICA N°9

6.2.8.2 Perfil del empleado



GRAFICA N° 10

6.2.8.3 MANUAL DE FUNCIONES

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente general
Jefe inmediato:	Propietario y socios
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: liderar procesos en los diferente términos de la empresa	
Funciones	
Son planificar,organizar,dirigir,controlar,coordinar,analizar,calcular y deducir el trabajo de la empresa, además de controlar al personal adecuado, efectuando esto durante la jornada de trabajo	
Perfil del cargo:	Serán las encargadas de mantener una temperatura y tiempo determinado para la buena cocción del envuelto
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Estudios superiores: universitarios y/o técnicos</p> <p>Experiencia: que tenga 2 años de experiencia como mínimo en cargos similares</p> <p>Actividades: planificar los objetivos generales y específicos de la empresa a corto y a largo plazo</p> <p>Responsabilidades: Entregar el producto en buenas condiciones organolépticas, respetando las prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos, para la previa distribuir las y consumo de los productos.</p> <p>Ambiente: el trabajo se realiza en una oficina con temperatura adecuada humedad ambiental natural, características de higiene normales, iluminación apta y una buena estructura</p>

TABLA N°11 MANUAL DE FUNCIONES PARA GERENTE GENERAL

	Riesgo: caídas las que pueden producir contusiones en diversas partes del cuerpo y por caídas de muebles, sillas, mesas etc.
Nombre del cargo:	Gerente de finanzas
Jefe inmediato:	Propietario y socios
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: administrar adecuadamente los recursos provenientes de organismos internacionales y fuentes externas de financiamiento	
Funciones	
Asistencia de la gerencia de administración y finanzas, asistencia de recursos humanos asistencia de contabilidad, asistencia de tesorería, asistencia de servicios generales,	
Perfil del cargo:	
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Estudios superiores: licenciatura en contabilidad y finanza</p> <p>Experiencia: mínimo 5 años elaborando presupuestos y desarrollando iniciativas financieras</p> <p>Actividades: efectuar análisis y planeación financiera, tomar decisiones de inversión, tomar decisiones de financiamientos</p> <p>Responsabilidades: revisar que cumplan con los principios administrativos y contables de aceptación general</p> <p>Ambiente: el trabajo se realiza en una oficina con temperatura adecuada humedad ambiental natural, características de higiene normales, iluminación apta y una buena estructura</p> <p>Riesgo: caída las que pueden producir contusiones en diversas partes del cuerpo y por caídas de muebles, sillas, mesas etc.</p> <p>Requisitos físicos: tiene que ver con la cantidad y continuidad de energía y de esfuerzos físicos y mental</p>

TABLA N°12 MANUAL DE FUNCIONES PARA EL GERENTE DE FINANZAS

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de producción
Jefe inmediato:	Propietario y socios
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: el control de calidad en algunos procesos para ello se debe tener herramienta de ingeniería industrial estadística y métodos de tiempo	
Funciones	
Consiste en planear organizar dirigir y controlar las actividades requeridas para proveer los productos servicios solicitados por un mercado cuyas necesidades y expectativas serán satisfechas en forma adecuada	
Perfil del cargo:	
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Estudios superiores: título profesional colegiado y habilitado en ingeniería sanitaria</p> <p>Experiencia: 7 años los cuales deben incluir no menos de cuatro años</p> <p>Actividades: garantizan el buen funcionamiento de la línea de producción supervisan el trabajo del personal</p> <p>Responsabilidades tener conocimientos habilidades destrezas y actitudes para la dirección</p> <p>Ambiente: el cargo se ubica en sitios cerrados y abiertos generalmente agradables y no mantiene contacto con agentes contaminantes</p> <p>Riesgo: el cargo tiene un riesgo de accidente y/o enfermedad moderación posibilidad de ocurrencia baja</p> <p>Requisitos físicos: : tiene que ver con la cantidad y continuidad de energía y de esfuerzos físicos y mental</p>

TABLA N° 13 MANUAL DE FUNCIONES PARA EL GERENTE DE PRODUCCION

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de mercadeo
Jefe inmediato:	Propietario y socios
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: mantener la presencia de la empresa en el mercado	
Funciones	
Establecer un modelo de evaluación en coordinación con la gerencia de ventas que permite conocer el avance y los resultados de las ventas	
Perfil del cargo:	
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Estudios superiores: estudios profesionales en administración o carreras afines</p> <p>Experiencia: entre 5 y 10 años de experiencia en una posición similar</p> <p>Actividades: recibe lineamientos de presidencia en cuanto al plan de negocios a ejecutar</p> <p>Responsabilidades: análisis de las oportunidades de mercado establecimientos de objetivos para actividades de mercado desarrollo de la organización interna de mercado</p> <p>Ambiente: el cargo se ubica en sitios cerrados y abiertos generalmente agradables y no mantiene contacto con agentes contaminantes</p> <p>Riesgo: el cargo tiene un riesgo de accidente y/o enfermedad moderación posibilidad de ocurrencia baja</p> <p>Requisitos físicos: : tiene que ver con la cantidad y continuidad de energía y de esfuerzos físicos y mental</p>

TABLA N°4 MANUAL DE FUNCIONES PARA EL GERENTE DE MERCADO

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 Objetivos

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

6.3.2 INVERSION FIJA

Inversión inicial

Activo fijo: denominado también capital fijo que a su vez se divide en:

Activos tangibles:

Maquinaria	\$400.000	\$600.000
Utensilios de cocina	\$200.000	

Herramientas:

Caldero	\$70.000	\$128.500
2 cuchillos	\$6000	
Tabla de picar	\$ 5000	
2 cucharas	\$ 30.000	
2 tazas	\$17.500	Total de inversión: \$728.500

6.3.3 Capital de trabajo

MATERIAL TRIMESTRAL	CANTIDAD	VALOR
MAIZ	15 LB	\$22.500
MANTEQUILLA	6 LB	\$24.000
QUESO	6 LB	\$45.000
SAL	2 LB	\$2.000
AZUCAR	6 LB	\$12.000
LEVADURA	30 G	\$2.100
AMEROS	13 DOCENAS	\$13.000
	TOTAL	\$120.600

TABLA N °15

6.3.4 COSTOS DE PRODUCCION

Costo de producción del 2015

MATERIA PRIMA	MES	AÑO
MAIZ	18.000	
MANTEQUILLA	8.000	
QUESO	35.000	
SAL	1000	
AZUCAR	8.500	
LEVADURA	3.000	
AMEROS	10.000	
TOTAL	83.500	1.002.000

TABLA N°16

Costo de producción del 2016

MATERIA PRIMA	MES	AÑO
MAIZ	9000	
MANTEQUILLA	4000	
QUESO	10.500	
SAL	800	
AZUCAR	5.300	
LEVADURA	2.000	
AMEROS	5000	
TOTAL	36.600	439.200

TABLA N° 17

6.3.4.1 MATERIA PRIMA

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MAIZ	Lb	9	900	8100
MANTEQUILLA	Lb	2	4000	8000
QUESO	Lb	2	7.500	15000
SAL	Lb	1	1000	1000
AZUCAR	Lb	5	2000	10.000
LEVADURA	G	10	70	700
AMEROS	docena	5	1000	5000

TABLA N° 18

6.3.4.2 MANO DE OBRA DIRECTA

Costos de mano de obra

CARGO	REMUNERACION POR MES	REMUNERACION ANUAL	PRESTACIONES SOCIALES	COSTO ANUAL
Jefe de finanzas	\$3.560.000	\$400.000	\$200.000	\$4.160.000
Jefe de personal	\$3.000.000	\$300.000	\$100.000	\$3.400.000
Jefe de mercado	\$3.400.000	\$ 320.000	\$150.000	\$3.870.000
Jefe de producción	\$3.200.000	\$250.000	\$150.000	\$3.600.000
Total	\$13.160.000	\$1.270.000	\$600.000	\$15.030.000

TABLA N° 19

6.3.4.3 MATERIALES INDIRECTOS

Costos de materiales indirectos

MATERIALES	COSTO POR UNIDAD	UNIDADES	COSTO TOTAL
BOLSAS	2000	1	2000
SERVILLETAS	2500	1	2500
BANDEJAS	5000	5	25.000

TABLA N° 20

6.3.4.4 COSTOS DE INSUMOS

Costos de servicios

SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LUZ	KW_HORA	100	\$100	\$10.000
AGUA	MTS 3	400	\$25	\$10.000
GAS	CM3	2000	\$15	\$30.000

TABLA N°21

6.3.5 GASTOS

	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	TOTAL
03/06/2016	\$16.000	\$5.000	\$7.000	\$28.000
17/06/2016	\$25.000	\$5.000	\$10.000	\$40.000
24/08/2016	\$20.000	\$5.000	\$8.000	\$33.000
26/08/2016	\$30.000	\$10.000	\$10.000	\$50.000
30/08/2016	\$25.000	\$5.000	\$10.000	\$40.000
03/09/2016	\$30.000	\$10.000	\$10.000	\$50.000
24/09/2016	\$20.000	\$5.000	\$8.000	\$33.000

TABLA N° 22

6.3.6 PUNTO DE EQUILIBRIO

UNIDADES DE PRODUCCION	PUNTO DE EQUILIBRIO	PORCENTAJE DE EQUILIBRIO
80	47	40%

TABLA N°23

6.3.7 Costo unitario del producto

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MAIZ	LB	5	1500	7500
MANTEQUILLA	LB	1	4000	4000
QUESO	LB	2	7500	15000
AZUCAR	LB	2	2000	4000
SAL	LB	1	1000	1000
LEVADURA	G	10	700	700
AMEROS	DOCENA	5	1000	5000

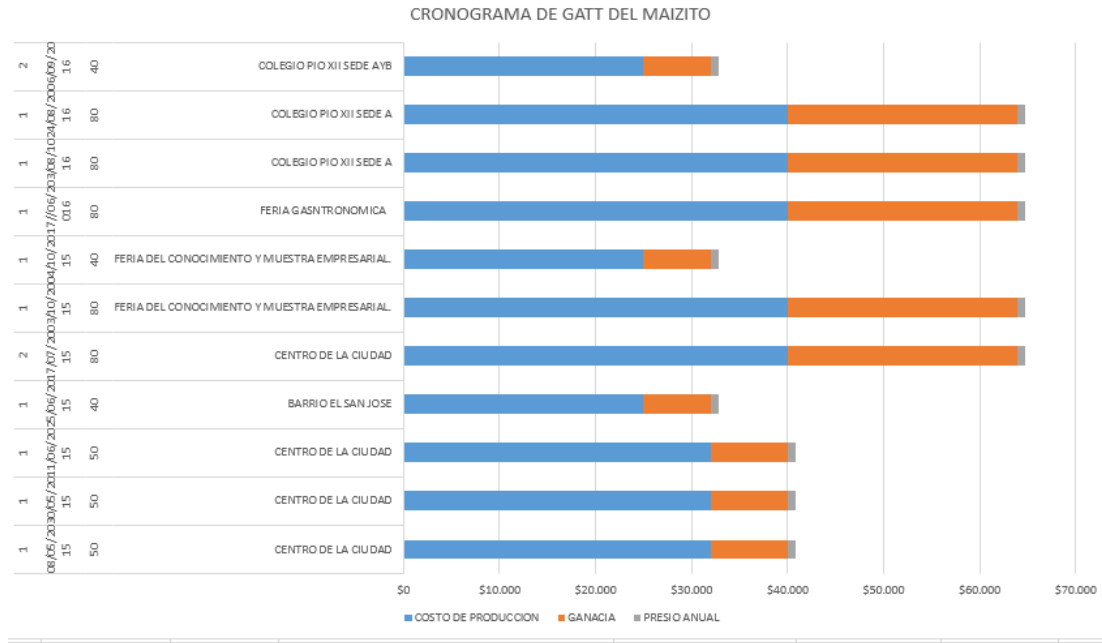
TABLA N° 24

6.3.8 ESTADOS DE RESULTADOS

VENTAS	VALORES POR AÑO
INGRESOS OPERACIONALES	536.000
COSTOS DE PRODUCCION	346.900
UTILIDAD BRUTA	189.100
GASTOS OPERACIONALES	0
UTILIDAD OPERACIONAL	0
INGRESOS NO OPERACIONALES	0
OTROS GASTOS NO OPERACIONALES	0
UTILIDAD NETA	189.100
% UTILIDAD	34%

TABLA N°25

7 CRONOGRAMA DE GANT



8. CONCLUSIONES

Se propuso una idea empresarial la cual brindo un producto de calidad en el cual aplicamos los conocimientos adquiridos en nuestra modalidad

Colocamos en práctica las normas de higiene las cuales están relacionadas con la realización del producto

Se demostró a la comunidad un producto sano y nutritivo ya que es 100% natural

9. RECOMENDACIONES

Implementar los conocimientos contables y empresariales para llevar a cabo el buen surgimiento de la idea empresarial

Actualizar los conocimientos acerca de la producción, mercado y finanzas para garantizarla rentabilidad de la idea empresarial

Practicar y demostrar primordialmente las técnicas de atención al cliente y estrategias de mercado

Realizar los productos con las correctas y adecuadas normas de manipulación de alimentos e higiene para ofrecer un producto de excelente calidad

10 BIBLIOGRAFIA

<https://www.google.com.co/search?q=google&oq=GOO&aqs=chrome.1.69i60j0l2j69i57j69i60j0.2339j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=wikipedia>

11 ANEXOS

11.1 ACTA DE CONSTITUCION DE LA EMPRESA ACTA 001

ESTABLECIAMIENTO Y APROBACION DE LAS IDEAS EMPRESARIALES

LUGAR: Institución educativa departamental pio XII, 12 de febrero de 2015

HORA: 8 de la mañana

LUGAR: Salón de la licenciada Alexandra Morales Bautista

ASISTENTES:

- Alumnos grado 10-01
- Padres de familia
- Licenciada Alexandra Morales

REPRESENTANTES:

- Socios de cada empresa

INVITADOS

- Padres de familia

ORDEN DEL DIA

1. Revisión y aprobación del acta anterior
2. Saludo y explicación de la actividad
3. Presentación de las empresas
4. Aprobación de los padres
5. Planes para el desarrollo

DESARROLLO

1. Una vez revisada el acta anterior (con esto nos estamos refiriendo al acta de constitución de las ideas y los integrantes de las empresas) se procede a iniciar.
2. La licenciada Alexandra Morales Bautista saluda a los padres y se dirige a explicarles la actividad.

Una vez establecidas las ideas empresariales y los integrantes que van a conformar las empresas se tiene como objetivo una vez los padres las aprueben, empezar a elaborar todo lo desarrollado con esto: misión, visión, estudio de mercado, estudio económico, estudio técnico, todo esto para desarrollar a cabalidad las ideas empresariales.

3. Una vez finalizada la explicación los integrantes de cada empresa se disponen a exponer frente a los padres de familia sus ideas empresariales para la aprobación.
4. Una vez finalizada la exposición los padres aprueban las ideas empresariales y los integrantes que las conformaran, y con ello dan sus opiniones al respecto.
5. Después de la aprobación los padres comentan varias ideas entre ellas:
 - Crear un fondo donde cada empresa pueda ahorrar para el futuro.
 - Que se trabaje con actas para cada producción, para un mayor orden.
 - Que se establezcan verdaderas normas que se deberán cumplir a cabalidad, esto para evitar problemas a futuro.

COMPROMISOS:

- Al finalizar los alumnos acuerdan total responsabilidad y dedicación con sus empresas.
- Del mismo modo los padres acuerdan total apoyo para con sus hijos esto sin comprometerse a hacer todo el trabajo.

CONVOCATORIA

Se pacta realizar reuniones continuas donde se vea cómo va el proceso y se encuentren resultados ya sean buenos o malos.

Firman

LICENCIADA ALEXANDRA MORALES

REPRESENTANTE DE LOS PADRES DE FAMILIA

11.2 ESTATUTOS EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO

PAOLA ANDREA JULIA VEGAC.C_1.073.608.424 de Pacho. Mayor de edad, domicilio en esta ciudad, de nacionalidad colombiana, identificado como aparece al pie de su firma y manifestó que ha resultado constituir una empresa de trabajo que se registrará por los siguientes estatutos y en lo no previsto en ellos, por las normas que regulan la materia:

Artículo 1: razón social; la empresa se denomina (EL MAIZITO).

Artículo 2: domicilio; el domicilio principal de esta empresa será la ciudad de pacho y podrá establecer sucursales o agencias en los términos de la ley.

Artículo 3: duración; la empresa tendrá una duración de 2 años, contados a partir de la fecha del presente documento.

Artículo 4: funciones: son funciones de la junta de asociación

1. Elegir al director de la empresa
2. Determinar los planes y operaciones de la misma
3. Estudiar, modificar, aprobar o improbar los estados económicos y financieros de la empresa.
4. Determinar las reservas estatutarias u ocasionales
5. Reformar los estatutos cuando sea necesario.
6. Elegir un gerente de finanzas
7. Elegir un gerente de producción
8. Vigilar el cumplimiento de las funciones del director
9. Evaluar el aporte de los miembros y determinar su remuneración al movimiento del ingreso, retiro y al efectuarse las revisiones previstas en el artículo 4 de la ley 10 de 1991, el decreto 1110 de 1.992 y en lo pertinente las normas de derecho comercial.
10. Decidir la aceptación y retiro de los miembros
11. Las demás que de acuerdo con la ley sean necesarias para el funcionamiento de la empresa.

Artículo 5: gerente de finanzas; la responsabilidad del manejo económico contable y financiero, en la relación con el patrimonio y el capital social

de la empresa la tendrá un tesorero que ejercerá las siguientes funciones:

1. Recaudar las rentas e ingresos de la empresa y llevar en forma detallada un control sobre los mismos.
2. Llevar oportunamente y observando todas las exigencias legales, los libros y la contabilidad de la empresa.
3. Las demás que de acuerdo con la ley comercial los estatutos o las actividades de la empresa le asigne la junta de asociación

Artículo 6: reuniones; la junta de asociación deberá reunirse por lo menos unas tres veces cada 30 días en las fecha hora y lugar que determine el gerente de la empresa o en forma extraordinaria cuando las circunstancias lo exijan.

Artículo 7: reservas; la empresa asociativa de trabajo elaborará al 31 de octubre de cada año el estado de ingresos, gastos y el balance general.

- Como mínimo el 20% con destino a preservar la estabilidad económica de la empresa, hasta completar el 50% de capital.
- Una reserva para la seguridad social de los asociados equivalente al 10% de las utilidades liquidadas del respectivo ejercicio.

11.4 EVIDENCIAS DE PRODUCCION



Misión

La empresa el maizito asume con responsabilidad social la Producción y comercialización de Productos de alta calidad que mejore la forma de alimentación, estando enfocada en brindar un excelente Servicio, teniendo en cuenta los productos para el buen defente y nutrición del consumidor brindando comodidad a los clientes y desarrollo al sector.

Visión

Ser reconocidos como una empresa líder en el año 2016 en la elaboración y comercialización de productos comestibles de excelente calidad. Cofundando con protección y tierra sales en el departamento de Cundinamarca con una alta calidad y protección de servicio para satisfacer a todos los Consumidores

EL MAIZITO

11.5 TARGETAS DE PRESENTACION

“EL MAIZITO”



COME ENVUELTOS EL MAIZITO Y SENTIRAS EL
VERDADERO SABOR DEL CAMPO

Teléfono: 3143209654
3115494456
Correo electrónico:
elmaizito2016@hotmail.com

“EL MAIZITO”



COME ENVUELTOS EL MAIZITO Y SENTIRAS EL
VERDADERO SABOR DEL CAMPO

Teléfono: 3143209654
3115494456
Correo electrónico:
elmaizito2016@hotmail.com

“EL MAIZITO”



COME ENVUELTOS EL MAIZITO Y SENTIRAS EL
VERDADERO SABOR DEL CAMPO

Teléfono: 3143209654
3115494456
Correo electrónico:
elmaizito2016@hotmail.com

“EL MAIZITO”



COME ENVUELTOS EL MAIZITO Y SENTIRAS EL
VERDADERO SABOR DEL CAMPO

Teléfono: 3143209654
3115494456
Correo electrónico:
elmaizito2016@hotmail.com

11.6 Dofa

DEBILIDADES Competencia	FORTALEZAS Producto 100% natural y nutritivo
OPORTUNIDADES Facilidad en la venta	AMENAZAS Escases de la materia prima

TABLA N°26