

PROYECTO GESTIÓN EMPRESARIAL PARA LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO DE YOGURT CASERO EN EL
MUNICIPIO DE PACHO EN EL AÑO 2015 A 2016

YOGURLAN

SANDRA MILENA CASTAÑEDA RODRIGUEZ

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII
EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA
EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL
PACHO
2016

PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO DE YOGURT CASERO EN EL
MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA DEL AÑO 2015 A 2016

YOGURLAN

SANDRA MILENA CASTAÑEDA RODRIGUEZ

ASESOR:

ALEXANDRA MORALES BAUTISTA

LICENCIADA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA

EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

PACHO

2016

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma jurado

Firma jurado

Firma jurado

PACHO, 25 DE OCTUBRE DE 2016

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por la fortaleza y fuerza que nos dio para poder estar cumpliendo hoy este propósito tan importante. A mis padres por todo su apoyo, compromiso, tenacidad, comprensión y lucha que tuvieron durante este lapso de tiempo.

De igual manera a los docentes de la institución por su dedicación y enseñanza en especial a las docentes ALEXANDRA MORALES BAUTISTA y CLAUDIA ELENA PINZÓN quienes fueron pilares importantes de apoyo y compromiso guiándonos en este largo camino para que este logro fuese posible.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo primeramente a Dios y a mis padres, pilares importantes en mi vida y que han estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento ayudándonos en todo lo que estuvo a su alcance.

Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad.

RESUMEN

La idea empresarial yogurlan fue establecida fundamentalmente para proporcionar un producto de calidad a los consumidores y practicar todos los conocimientos adquiridos en este lapso de tiempo, la razón de esta idea la elaboración y comercialización de yogurt casero producido de manera artesanal por lo cual no contiene ningún tipo de conservantes, experiencia que permitió realizar los respectivos estudios que me permiten determinar la factibilidad que tiene ésta en el municipio de Pacho Cundinamarca.

Por lo anterior se puede concluir que esta idea tiene una gran oportunidad de ser constituida como una empresa dentro del municipio ya que tiene una rentabilidad de 60%.

ABSTRACT

The business idea yogurlan was established primarily to provide a quality product to consumers and to practice all the knowledge acquired in this period, the reason for this idea the development and marketing of homemade yogurt produced using traditional methods by which does not contain any preservatives, an experience that allowed for the respective studies to determine the feasibility me have it in the town of Pacho Cundinamarca.

For the previous thing, it is possible to conclude that this idea take a great opportunity to be constituted as a company inside the municipality since this one has profitability of 60%.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	13
1. RAZÓN SOCIAL.....	14
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
3. OBJETIVOS	16
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	16
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	16
5. MARCO TEÓRICO.....	17
5.1 MARCO HISTÓRICO.....	17
4. JUSTIFICACIÓN	20
5.2 MARCO REFERENCIAL.....	21
5.3 MARCO CONCEPTUAL.....	24
5.4 MARCO LEGAL.....	25
6. METODOLOGÍA	27
6.1 ESTUDIO DE MERCADO	27
6.1.1 Objetivo	27
6.1.2 Ubicación geográfica	28
6.1.3 Caracterización del consumidor.....	30
6.1.4 Caracterización del producto.....	31
6.1.5 Precios	32
6.1.6 Oferta y demanda.....	33
6.1.7 Canales de distribución	34
6.2 ESTUDIO TÉCNICO	35
6.2.1 Objetivo	35
6.2.2 Localización optima del proyecto.....	36
6.2.3 Adquisición de maquinaria.....	37
6.2.4 Descripción del proceso	38
6.2.5 Programa de producción	39
6.2.6 Filosofía institucional.....	40

6.2.7 Distribución de la planta	43
6.2.8 Planta de personal	44
6.3 ESTUDIO ECONÓMICO	52
6.3.1 Objetivo	52
6.3.3 Capital de trabajo	53
6.3.2 Inversión fija	54
6.3.4 Costos de producción	55
6.3.5 Gastos	58
6.3.6 Punto de equilibrio	58
6.3.7 Costo unitario del producto	59
6.3.8 Estado de resultados	59
8. CONCLUSIONES	60
7. CRONOGRAMA DE GANTT	61
9.RECOMENDACIONES	¡Error! Marcador no definido.
10. BIBLIOGRAFIA	62
11. ANEXOS	63
11.1 ACTA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.....	63
11.2 ESTATUTOS DE EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO	67
11.3 ENCUESTA.....	68
11.4 EVIDENCIAS DE PRODUCCIÓN	78
11.5 FOLLETO	79
11.6 TARJETAS DE PRESENTACIÓN	81
11.7 DOFA	82

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla N°1 Oferta	33
Tabla N°2 Demanda.....	33
Tabla N°3 Adquisición de la maquinaria.....	35
Tabla N°5 Programa de Producción	39
Tabla N°4 Flujograma	45
Tabla N°6 Manual de funciones Gerente general	47
Tabla N°7 Manual de funciones Gerente de producción	48
Tabla N° 8 Manual de funciones Gerente de recursos	49
Tabla N° 9 Manual de funciones del Gerente de Ventas.....	50
Tabla N° 10 Manual de funciones del Gerente de Finanzas.....	51
Tabla N° 11 Capital de trabajo.....	53
Tabla N° 12 Inversión Fija de maquinaria	54
Tabla N° 13 Inversión fija de materiales.....	54
Tabla N°14 Costos de producción 2015.....	55
Tabla N° 14 Costos de producción 2016.....	55
Tabla N°15 Materia prima.....	56
Tabla N° 16 Mano de obra directa.....	57
Tabla N° 17 Materiales indirectos.....	57
Tabla N° 18 Gastos.....	57
Tabla N° 19 Punto de equilibrio.....	58
Tabla N° 20 Costo unitario del producto.....	59
Tabla N° 21 Estado de resultados.....	60

LISTA DE GRAFICAS

	Pág.
Grafica N° 1 Canal de distribución.....	34
Grafica N° 2 Localización optima del proyecto	36
Grafica N° 3 Distribución de la Planta.....	43
Gráfico N° 4 Organigrama	45
Gráfico N°5 Cronograma de Gantt.....	61

INTRODUCCIÓN

Este proyecto tiene como finalidad dar a conocer una idea empresarial dedicada a la producción y comercialización de yogurt casero en el municipio de pacho Cundinamarca, buscando demostrar los conocimientos adquiridos en la modalidad y las habilidades para crear y administrar una microempresa que cumpla con altos estándares de calidad.

Por lo tanto, el propósito fundamental es generar estrategias que incentiven a la compra de yogurt casero libre de conservantes, realizando mejoras en cuanto calidad, presentación y atención, aprovechando los recursos que nuestro municipio nos brinda para la elaboración del producto.

1. RAZÓN SOCIAL

PROYECTO DE GESTION EMPRESARIAL DE PRODUCCION Y VENTA DE
YOGURT CASERO EN EL MUNICIPIO DE PACHO EN EL AÑO 2016

YOGURLAN



2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Como estudiante de la Institución Educativa Departamental PIO XII de Pacho, en la especialidad de Asistencia Administrativa, se nos pide trabajar en una idea empresarial durante un lapso de tiempo de 2 años.

Por lo tanto, a partir de una serie de ideas y facilidades se decidió elaborar un producto nutritivo, de fácil venta como lo es el yogurt casero, ya que es un producto de alto consumo, teniendo en cuenta el mercado del municipio.

Colocando en práctica todos aquellos conocimientos adquirimos en la especialidad, se ha participado en ferias empresariales municipales en donde se ha practicado el servicio al cliente, producción, y demás estrategias administrativas que van enriqueciendo la práctica empresarial.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer una idea empresarial, que ofrezca un producto de calidad que satisfaga al cliente, aplicando los conocimientos y adquiridos en la modalidad.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar la oferta y la demanda del producto, por medio de la aplicación de una encuesta que mide el nivel de aceptación del producto.
- Realizar un estudio financiero cuyo objeto es verificar la viabilidad económica del proyecto.
- Proyectar la idea como una empresa sostenible mediante un estudio técnico.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 MARCO HISTÓRICO

La palabra «yogur» proviene del término turco² yogurt, que a su vez deriva del verbo yoğurmak, 'amasar', en referencia al método de preparación; la letra ğ es casi muda entre vocales en el turco moderno, pero antiguamente se pronunciaba como una [ɣ] fricativa velar sonora, tal como se pronuncia en español.

Existen pruebas de la elaboración de productos lácteos en culturas que existieron hace 4500 años. Los primeros yogures fueron probablemente de fermentación espontánea, quizá por la acción de alguna bacteria del interior de las bolsas de piel de cabra usadas como recipientes de transporte.

Las bacterias *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, responsables de la fermentación de la leche, ya eran conocidas, hacia el 6000 o 7000 a. C., por los tracios que vivían en la actual Bulgaria. Fueron ellos quienes las utilizaron para inducir la fermentación de la leche de oveja y de esa forma obtener yogur, queso, etc. dichos productos son los primeros alimentos pro bióticos en el mundo.

Existen estudios científicos que acreditan que hace 4000 años, en territorio de la actual Bulgaria, los tracios ya estaban familiarizados con él.

Desde Turquía se introdujo en la totalidad de la península balcánica. El reconocido científico ruso, fundador de la ciencia de la inmunología y premio Nobel, Iliá Méchnikov, describe el yogur como un excelente agente antienvjecimiento.

La bacteria que contiene éste, ataca, bloquea y neutraliza las toxinas, depurando el organismo. La bacteria causante de la fermentación láctica fue descubierta en 1903 por el doctor búlgaro Stamen Grigoroff, quien publicó y presentó su trabajo científico dedicado al yogur ante el Instituto Pasteur de París, Francia. En su honor, la nueva bacteria descubierta fue llamada inicialmente *Bacterium bulgaricum* Grigoroff, aunque después pasó a denominarse *Lactobacillus bulgaricus*.

La bacteria, como afirmaba el científico, bloquea la proliferación de otras que son patógenas, con lo que retrasa el proceso de envejecimiento del organismo humano. Lo más sorprendente es que el *Lactobacillus bulgaricus* desarrolla las citadas cualidades y características solo en el territorio de Bulgaria. Trasladada a otras latitudes, la bacteria se transforma y, aunque el yogur obtenido con esa misma bacteria tiene un sabor similar al búlgaro original, sus propiedades no son las mismas, perdiendo incluso su capacidad para retrasar el proceso de envejecimiento. Por consiguiente, se hace necesaria la adquisición del agente fermentador búlgaro original.

Hay veintiún países de todo el mundo que compran este agente. El principal consumidor de yogur búlgaro, exceptuando a Bulgaria, es el Japón. En 1972 la corporación japonesa Meidji Group compró la licencia para producir yogur búlgaro. En 2002 esa licencia se renovó por veinte años más. Los japoneses consideran al yogur búlgaro como uno de los tesoros más grandes del país y consumen anualmente 200 000 toneladas de este producto, realizando la fermentación con el agente original comprado en Bulgaria. Kuup Schweiz consiguió en 1997 la exclusividad para el mercado suizo. Otros países a los que se exporta el agente fermentador original son Francia, Alemania y Corea del Sur.

El descubridor de la bacteria, el doctor Stamen Grigoroff, trabajó en distintos países europeos antes de regresar a su país, donde comenzó a trabajar en la investigación del cólera. Combatió las enfermedades de sus pacientes, haciéndoles comer rebanadas de pan enmohecido cubiertas con el hongo de la penicilina. Sin embargo, no fue él quien descubrió la penicilina; lo hizo el británico Sir Alexander Fleming no mucho después. Luego, el doctor Grigoroff trabajó en un hospital de Milán, Italia. Falleció en Bulgaria en 1945.

El yogur permaneció durante muchos años como comida propia de India, Asia Central, Sudeste asiático, Europa central y de Europa del Este y Turquía hasta los años 1900, cuando un biólogo ruso llamado Elías Méchnikov expuso su teoría de que el gran consumo de yogur era el responsable de la alta esperanza de vida de los campesinos búlgaros.

4. JUSTIFICACIÓN

Se busca poner en práctica los conocimientos adquiridos durante este lapso de tiempo en la modalidad de gestión, mediante la aplicación de una idea empresarial que elabora yogurt casero caracterizado por ser un producto nutritivo, libre de conservantes y económico al alcance de todos, elaborado con calidad y al alcance de cualquier presupuesto.

5.2 MARCO REFERENCIAL

El proceso de elaboración del yogur data de hace miles de años, sin embargo, hasta el siglo XIX se conocían muy pocas fases del proceso productivo. El arte de producción era transmitido de generación en generación; sin embargo, en las últimas décadas, este proceso se ha racionalizado, principalmente por los descubrimientos en diversas disciplinas, como la física e ingeniería química, la bioquímica y enzimología; y sobre todo la tecnología industrial.

La elaboración de yogur requiere la introducción de bacterias 'benignas' específicas en la leche bajo una temperatura y condiciones ambientales controladas (muy cuidadosamente en el entorno industrial). El yogur natural o de sabores de textura firme, requiere de una temperatura de envasado de aproximadamente 43° C. y pasar por un proceso de fermentación en cámaras calientes a 43° C. para obtener el grado óptimo de acidez; este proceso puede llegar a durar aproximadamente cuatro horas. Una vez obtenida, debe enfriarse hasta los 5 grados para detener la fermentación. En los yogures batidos, los de textura cremosa, con o sin frutas, el proceso es diferente, en cuanto la fermentación se realiza en depósitos, previo al proceso de envasado, que se realiza en frío, por lo que no necesita de fermentación posterior. Las bacterias utilizan como fuente de energía la lactosa o azúcar de la leche, y liberan ácido láctico como producto de desecho; este provoca un incremento de la acidez que hace a su vez que las proteínas de la leche precipiten, formando un gel. La mayor acidez (pH 4-5) también evita la proliferación de otras bacterias

potencialmente patógenas. El primer estudio bacteriológico acerca del yogur fue realizado por Grigoroff, quien detectó la presencia de tres distintos microorganismos, "diplostreptococcus".

Generalmente en un cultivo se incluyen dos o más bacterias diferentes para conseguir una fermentación más completa, principalmente *Streptococcus thermophilus* subsp. *salivarius*, y miembros del género *Lactobacillus*, tales como *L. casei*, *L. bifidus* y *L. bulgaricus*; quien gracias a Metchnikoff, alcanzó gran popularidad por el postulado de que el *L. bulgaricus* prolongaba la vida. Para muchos países en sus normativas, el yogur como tal solo puede contener *St. thermophilus* subsp. *salivarius* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*; si se agregan otras bacterias, algunas legislaciones, no permiten utilizar la denominación de yogur.

Ayran, bebida tradicional turca hecha de yogur, agua y sal; es la bebida más común en la cocina turca.

Si el yogur no se calienta hasta matar a las bacterias después de la fermentación, se vende bajo la denominación de «cultivo activo vivo» (o simplemente «vivo» en algunos países), que algunos consideran nutricionalmente superior. En España los productores de yogur se dividían entre los que querían reservar la denominación yogur para el yogur vivo y los que deseaban introducir el yogur pasteurizado bajo esa etiqueta.

La vida comercial del yogur estando en refrigeración es de tres semanas. Con la finalidad de mejorar la capacidad de conservación del mismo se crea el yogur pasteurizado o de larga duración, que tiene un periodo de conservación de meses y no necesita refrigeración. Ambas partes enviaron estudios científicos a las autoridades esgrimiendo las diferencias o las similitudes (según los intereses de cada parte) entre las dos variedades. Finalmente, el gobierno francés permitió la etiqueta «yogur pasteurizado» a esta clase de yogur en lugar del antiguo «postre lácteo».

Debido a que las bacterias fermentan la lactosa contenida en la leche durante el proceso de elaboración del yogur, los individuos que presentan intolerancia a la lactosa pueden disfrutar del yogur sin verse afectados. Nutricionalmente el yogur es rico en proteínas procedentes de la leche. También contiene la grasa de la leche con la que se produjo. Pueden ser desnatados o con nata añadida como en el caso del yogur griego. En el proceso de fermentación, los microorganismos producen vitaminas del grupo B necesarias para su metabolismo, aunque reducen el contenido de algunas ya presentes en la leche como la vitamina B12 y vitamina C. Contiene minerales esenciales, de los que destaca el calcio, como en cualquier producto lácteo.

5.3 MARCO CONCEPTUAL

LECHE: Es el producto higiénicamente obtenido de la secreción de la glándula mamaria de la hembra sana de los mamíferos, destinada a la alimentación de la cría. Ese producto debe estar libre de contaminantes o calostros y cumplir con algunas características físicas, químicas y microbiológicas establecidas.

CULTIVO LÁCTICO: Son bacterias que poseen una serie de características comunes como ser fermentadoras de carbohidratos o productoras de ácido función por la que son empleadas en la industria para darle ciertas cualidades a los alimentos y protegerlos contra la acción de otros organismos dañinos.

PASTEURIZACIÓN: Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto período de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

SABORIZACIÓN: Agregar a una preparación comestible uno o más ingredientes naturales o artificiales con el fin de que adquiera un sabor característico.

ENVASAR: Es un método para conservar alimentos, consistente en sellarlos en tarros, latas o bolsas herméticas.

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.

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 previa 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. METODOLOGÍA

Para la elaboración de este trabajo se utilizó un proceso exploratorio, de observación y participación el cual permitió adquirir una serie de ideas que fueron mejorando mediante una encuesta a 100 personas del municipio para con ello determinar la aceptación del producto en el estudio de mercado.

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 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 todo el conocimiento necesario para una política de precios y de comercialización.

6.1.1 Objetivo

Determinar los hábitos de consumo de yogurt casero, con el fin de establecer la viabilidad y aceptación del producto en el mercado del municipio de pacho.

6.1.2 Ubicación geográfica

PACHO CUNDINAMARCA

Es un municipio de Cundinamarca (Colombia), capital de la Provincia de Rio Negro, ubicado a 88 kilómetros de la ciudad de Bogotá. Su nombre deriva de la expresión chibcha Pacho que significa Papá Bueno. Se lo reconoce porque en este municipio se instaló la primera industria siderúrgica de América del Sur y además por ser la capital naranjera de Colombia.

6.1.2.1 Características del municipio

En lengua Chibcha significa Padre Bueno, según Acosta Ortegon, palabra formada de pa, apócope de paba, padre y cho, bueno. Los primitivos pobladores de Pacho fueron los Chibchas, cuyos Uzaques tenían el encargo de vigilar la frontera con las colonias. El pueblo aborigen estaba en el sitio hoy llamado Boca de Monte, de donde se trasladó por causa de un incendio.

El nuevo pueblo indio fue fundado por auto del oidor Lorencio de Terrones de 25 de agosto de 1604 en el sitio de cusata. Traslado por el oidor Gabriel de Carvajal por auto de 19 de octubre de 1638. En 1710 se trasladó al sitio de San Antonio hacia la margen izquierda de río Rute, pero el caserío se incendió y la colonia se trasladó más arriba hacia el punto hoy llamado Barrio Nariño. El nombre de Pacho fue inscrito en el movimiento de los comuneros por un contingente de 400 hombres organizado allí el 25 de mayo de 1781 bajo el mando del capitán Javier Florido. Durante la revolución de 1876 en Pacho se

formó una guerrilla comandada por Martiniano Rodríguez, Alejandro Bustos, Rugerio Coronado y Rafael Forero que el 22 de abril de 1872 por los lados de La Palma (Cundinamarca) combatió contra una tropa Gobiernista a la que derrotó. En 1778 se adjudicó la reconstrucción de la iglesia a Francisco González. El actual pueblo se formó a raíz del incendio, en el sitio que hoy ocupa donde se trasladó en 1807, año en que fue erigido en municipio.

Pacho es la cuna de la Industria Siderúrgica Colombiana, el precursor fue Sir Robert Henry Bunch Woodside quien trajo al país numerosos mineros.

En Pacho existe el árbol nativo, "Pino Romerón" es el único pino nativo de Colombia. Su corteza es escamosa, de color grisaseo o pardo amarillento. Su copa es grande e irregular, de hojas alternas y espiradas. Sus frutos son cónicos y de color verde. Crece hasta 25 m de altura desde los 2500 msnm en adelante se encuentra en las riberas de quebradas y se ha utilizado para protección de cuencas hidrográficas. Su madera es aprovechada para carpintería, construcciones, ebanistería, postes, y tableros enchapados.

6.1.3 Caracterización del consumidor.

El yogurt es un producto consumido por gran cantidad de personas a diario, los cuales no tienen ningún tipo de restricción ni de edad, género, estado civil, ciclo familiar, religión. Por lo tanto, se puede afirmar que casi toda la población es consumidora de yogurt casero ya que atiende las necesidades alimenticias.

6.1.4 Caracterización del producto

El yogurt es un producto elaborado con leche pura de vaca, cultivos lácticos, pulpa de fruta y azúcar, es un producto nutritivo saludable y de muy buena calidad que tiene tiempo de duración de 20 días refrigerado, es un producto que se puede usar en cualquier hora del día por cualquier persona ya sea como desayuno, onces o quizá como postre y acompañado con cualquier aperitivo, caracterizado por ser un producto casero sin ningún tipo de conservantes o aditivos

El yogurt es un producto que se puede utilizar para satisfacer y agradar al consumidor por su buena calidad.

6.1.5 Precios

Se fijó el precio del producto en \$1500 pesos, en un tamaño de 250 ml Y \$6000 pesos, en un tamaño de 1000 ml, teniendo en cuenta los costos de producción el precio de los competidores y un margen de ganancia.

6.1.6 Oferta y demanda

6.1.6.1 OFERTA: Se define como aquella cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a vender bajo determinadas condiciones de mercado.

NOMBRE DE LA EMPRESA	LOCALIZACIÓN	CAPACIDAD INSTALADA	PRECIO	NUMERO DE TRABAJADORES
QUESOS MIOS	BARRRIO KENEDY	600 mensual	\$ 1600	6 trabajadores

Tabla. Nº1 Oferta

DEMANDA: Se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado por un consumidor.

140 X 12 MESES = 1680 por año			
1680 X 1500 valor c/u = 2`520.000			
AÑOS	UNIDADES ANUALES	PRECIO	VENTAS AL AÑO
2016	1680	1500	2`520.000
2017	1871	1579	2`954.304
2018	2084	1662	3`463.608
2019	2321	1750	4`061.750
2020	2585	1842	4`864.970

Tabla Nº 2 Demanda.

6.1.7 Canales de distribución

Teniendo en cuenta la distribución en la que se ha entregado el yogurt se considera que ha sido por un canal directo ya que este describe una situación en la que el productor vende un producto directamente a un consumidor sin la ayuda de intermediarios. Un canal directo de distribución puede implicar una venta cara a cara, ventas por computadora o por correspondencia, pero no implica ningún tipo de distribuidor que no sea el productor original.

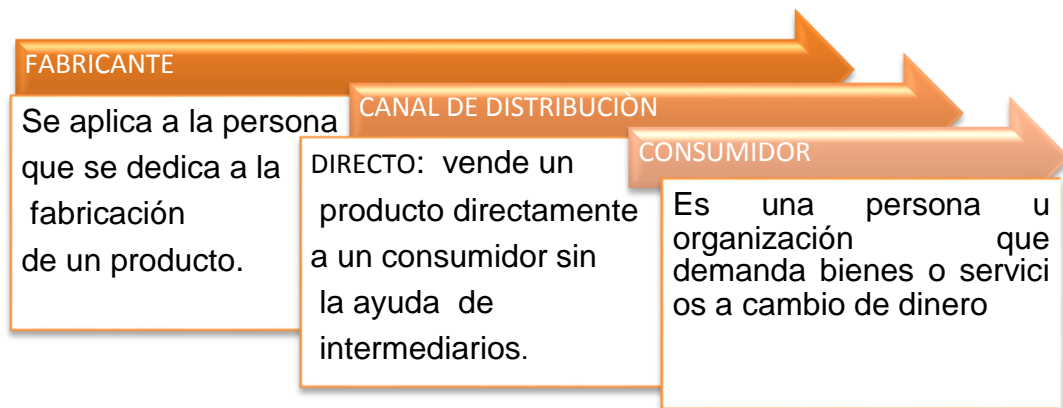


Figura Nº 1 Canal de Distribución

6.2 ESTUDIO TÉCNICO

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 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.

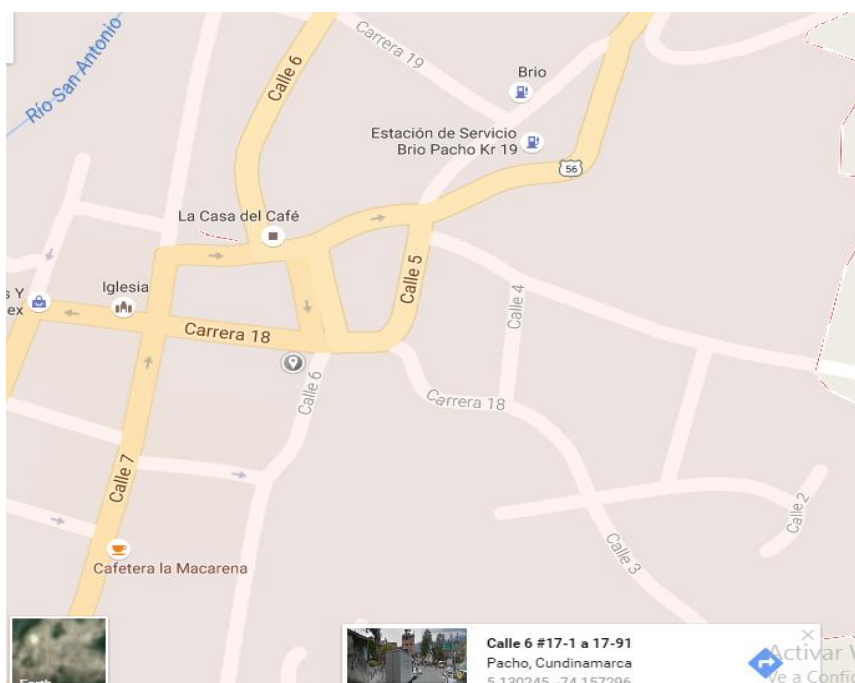
Igualmente ayuda a crear un plan estratégico que orienta el camino a seguir y la capacidad del proceso para lograr satisfacer la demanda estimada en la planeación.

6.2.1 Objetivo

Proyectar y diseñar un plan que analice los aspectos técnicos y operativos en la consolidación de la idea empresarial yogurlan.

6.2.2 Localización optima del proyecto

La empresa yogurlan quiere proyectarse en el futuro ubicándose en el municipio de Pacho Cundinamarca, en la calle 6 en la intersección con la carrera 18 ya que en este sitio se cuenta con buena prestación de servicios público y comercio estable.



Grafica N° 2 Localizacion Optima del Proyecto.

6.2.3 Adquisición de maquinaria

EQUIPOS	COSTO	VIDA UTIL
Estufa industrial	\$ 3`300.000	10 años
Refrigerador y congelador	\$ 3`100.000	9 años
Termómetro en acero inoxidable	\$ 126.900	3 años
Olla de acero inoxidable	\$ 1`279.000	6 años
Envasadora	\$ 4`500.000	12 años
Utensilios de Cocina	\$ 1`800.000	3 años

Tabla Nª 3 Adquisición de la maquinaria

La proyección de maquinaria optima en el futuro tendría un costo de 14`105.900, el cual la mayoría posee gran margen de vida útil.

La mano de obra a largo plazo se deberá contar con 2 personas en el área de producción que sean las encargadas de elaborar el producto, un gerente general, un gerente de finanzas, un gerente de ventas y un gerente de recursos humanos. Los cuales tienen como objetivo constituir una empresa organizada, sintetizada e ideal para generar buenos resultados.

6.2.4 Descripción del proceso










CONVENCION	DESCRIPCION	TIEMPO
	Transportar leche, azúcar, fruta y cultivo hasta el punto de producción.	5 minutos
	Verificar que la leche este limpia, de cualquier objeto extraño.	3 minutos
	Colocar la leche a alta temperatura.	10 minutos
	Bajar la temperatura de la leche y mantenerla estable.	10 minutos
	Dejar que la leche enfrié para aumentar su poder de conservación	15 minutos
	Adicionarle el cultivo láctico para que cumpla la fermentación.	5 minutos
	Esperar durante un largo tiempo hasta que el producto cumpla su fermentación.	125 minutos
	Picar y agregar la de fruta anhelada.	14 minutos
	Empacar el producto en su determinado recipiente.	30 minutos

Tabla N° 4 Flujograma

6.2.5 Programa de producción

FECHA	CANTIDAD	PRODUCTO
14-03-2015	60	YOGURT
23-05-2015	60	YOGURT
30-05-2015	60	YOGURT
12-07-2015	60	HELADO DE YOGURT
16-07-2015	60	YOGURT
02-10-2015	60	YOGURT
03-10-2015	60	HELADO DE YOGURT
12-11-2015	60	YOGURT
01-02-2016	60	YOGURT
24-04-2016	60	YOGURT
27-04-2016	60	YOGURT
18-05-2016	60	YOGURT
28-05-2016	60	YOGURT
01-06-2016	60	HELADO DE YOGURT
05-06-2016	60	YOGURT
22-07-2016	60	YOGURT
20-08-2016	30-30	YOGURT Y HELADO DE YOGURT
26-08-2016	30-30	YOGURT Y HELADO DE YOGURT
24-09-2016	60	YOGURT
03-10-2016	10 Lt	YOGURT
16-10-2016	8 Lt	YOGURT

Tabla N°5 Programa de Producción

6.2.6 Filosofía institucional

En yogurlan la filosofía institucional define quienes somos y lo que queremos para con nuestros clientes, definiéndonos y caracterizándonos en el mercado como una empresa comprometida a alcanzar un nivel competitivo en el mercado.

Consecuentemente a esto aplicamos la postura, posición y vinculo que durante nuestro proceso productivo nos han otorgado por nuestra calidad, imagen y buen servicio.

Concordé a esto los valores éticos y morales que aplicamos en nuestra empresa son instrumentos para mejoramiento continuo.

6.2.6.1 Misión

Yogurlan es una idea empresarial que busca dar a conocer un producto de calidad, garantizando a sus clientes una buena atención y una política de mercado que permita exaltar las cualidades del producto.

6.2.6.2 Visión

Yogurlan desea ser un microempresa organizada y reconocida que demuestre la calidad del producto mediante un adecuado proceso de producción que garantice la calidad del producto.

6.2.6.3 Principios institucionales

Calidad: Es la mejora continua en los procesos internos y la elevación de la calidad de la elaboración del producto.

Liderazgo: Es el conjunto de habilidades gerenciales o directivas que un individuo tiene para influir en la forma de ser o actuar de las personas o en un grupo de trabajo determinado.

Compromiso: Es la capacidad del individuo para tomar conciencia de la importancia que tiene el cumplir con el desarrollo de su trabajo dentro del plazo que se ha estipulado.

Voluntad: Es la facultad de decidir y ordenar la propia conducta.

Propiedad que se expresa de forma consciente en el ser humano y en otros animales para realizar algo con intención de un resultado.

Orientación al cliente: Supone el deseo de satisfacer a los clientes con el compromiso personal para cumplir con sus pedidos, deseos y expectativas.

6.2.6.4 Valores institucionales

Innovación y Creatividad: Trabajar en pro del desarrollo personal e institucional, creando nuevas mejoras de hacer las cosas manteniendo siempre ideas claras, fortaleciendo la capacidad de aprendizaje continuo.

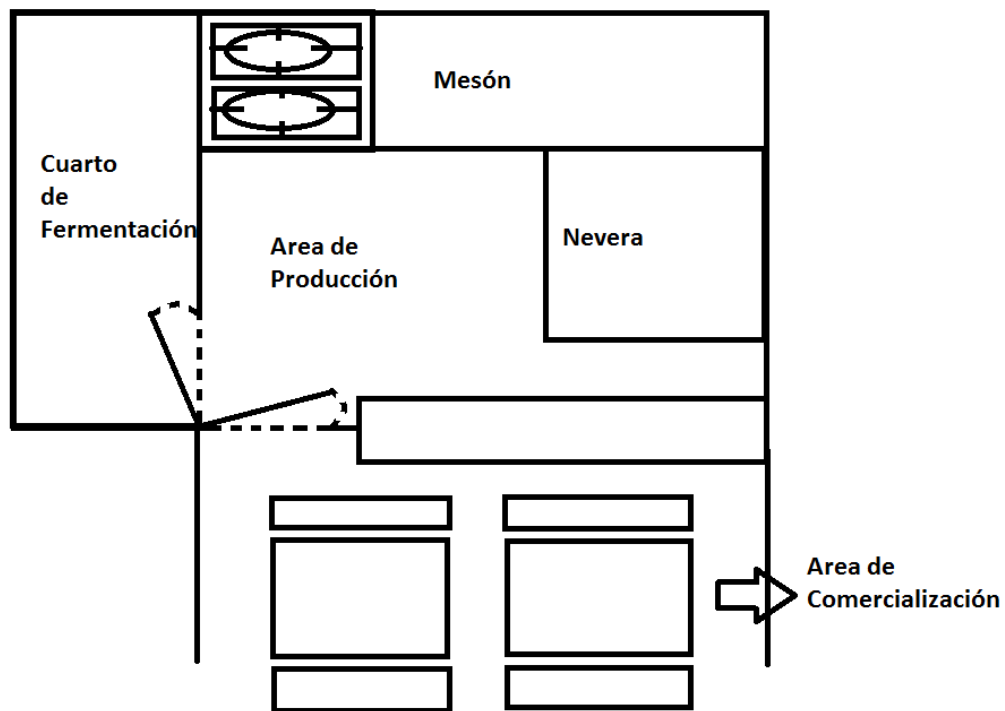
Honestidad: Actuar siempre con la verdad en cada uno de los actos hacia nuestros clientes, público y comunidad en general, registrando un sentido de confianza, fiabilidad y claridad a nuestro trabajo.

Respeto: Contribuir al mantenimiento de un ambiente de trabajo cordial y amable reconociendo y aceptando los derechos y las diferencias de las demás personas, brindando un trato considerado y cortés a las personas con las que día a día nos relacionamos, principalmente nuestros clientes.

Esfuerzo: Acción de emplear gran fuerza física o moral con algún fin determinado

6.2.7 Distribución de la planta

La distribución de la planta de la empresa yogurlan está dividida de la siguiente manera:



Grafica N° 3 Distribución de la Planta

6.2.8 Planta de personal

La planta de personal de nuestra empresa está integrada de la siguiente manera:

Gerente general: Está área se encuentra a cargo de un administrador de empresas que tiene los conocimientos necesarios para dirigir la empresa.

Gerente de finanzas: Es el ejecutivo a cargo de la gestión financiera de la organización. Es responsable de la planificación, ejecución e información financieras.

Gerente de ventas: Es la persona encargada de dirigir, controlar y organizar un cuerpo o departamento de ventas.

Gerente de recursos humanos: Planifican, dirigen y coordinan las actividades de gestión de los recursos humanos de una organización

Gerente de producción: trabajan en la industria manufacturera y se encargan de gestionar los materiales y los trabajadores. Se aseguran de que la producción es tan eficiente como sea posible.

6.2.8.1 Organigrama

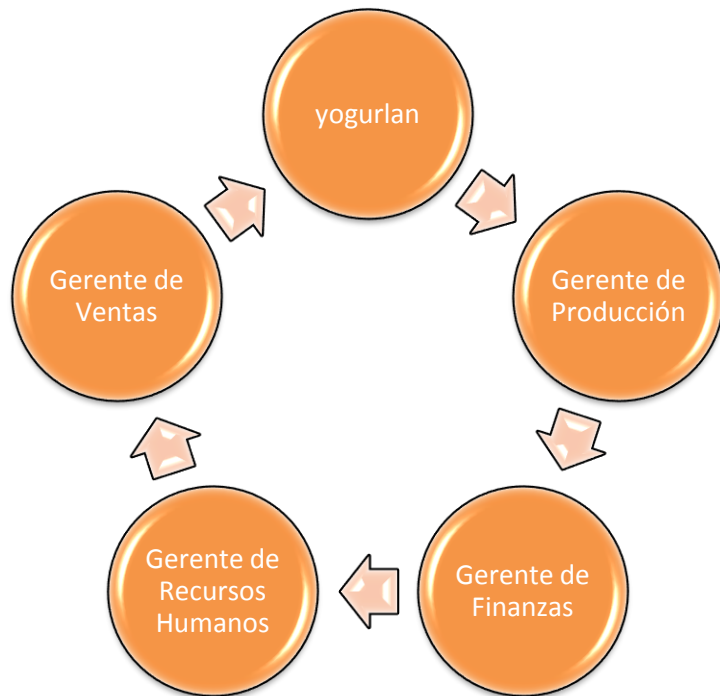


Gráfico N° 4 Organigrama

6.2.8.2 Perfil del empleado

Gerente general: Será el encargado de velar porque la empresa funcione bien y vaya por un buen camino para su pronto y buen crecimiento.

Gerente de Producción: Será la encargada de elaborar el producto bajo muy buenos estándares de calidad.

Gerente de Recursos Humanos: Será el encargado de hacer que los empleados se lleven bien entre sí para que la empresa crezca en valores.

Gerente de Finanzas: Sera la encargada de llevar bien las cuentas de la empresa para que esta triunfe y de grandes resultados.

Gerente de Ventas: Sera la encargada de crear publicidad efectiva para que la empresa sea reconocida en muchos lugares y así tener grandes ventas.

6.2.8.3 Manual de funciones

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente General
Jefe inmediato:	Propietario
Número de personas en el cargo:	4
Objetivo: Liderar procesos en los diferentes procesos que se dan en la empresa	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Planear y desarrollar metas a mediano y largo plazo junto con los objetivos anuales y entregarlas a los jefes de cada área para su desarrollo y cumplimiento. • Evaluar periódicamente el desempeño y cumplimiento de objetivos de cada una de las áreas de la empresa. • Administrar y organizar la empresa de forma óptima, para que se cumplan todas las metas que se han establecido. • Representar a la organización frente a los clientes, proveedores y demás importantes colaboradores de la empresa. 	
Perfil del cargo:	Será 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 administrador de empresas</p> <p>Experiencia: 6 Meses</p> <p>Actividades: Cualidades, habilidades, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía.</p> <p>Responsabilidades: organizar y administrar</p> <p>Ambiente: De Oficina</p> <p>Riesgo: Estrés laboral</p> <p>Requisitos físicos: Resistencia a peso normal y a jornadas</p>

	normales.
Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de Producción
Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Elaborar el producto con óptimos estándares de calidad y con higiene para hacer un excelente producto.	
Funciones tareas específicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Elabora el producto con buena calidad • Tener buena higiene a la hora de elaborar el producto • Velar porque el producto este bien estandarizado 	
Perfil del cargo:	Será la encargada de elaborar el producto bajo muy buenos estándares de calidad.
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: Bachiller Estudios en manipulación de alimentos y Lácteos</p> <p>Experiencia: 6 Meses</p> <p>Actividades: Cualidad, habilidades, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía.</p> <p>Responsabilidades: organizar Ambiente: Húmedo y caluroso Riesgo: Quemaduras, cortadas</p> <p>Requisitos físicos: Resistencia a peso normal y a jornadas normales</p>

Tabla N° 6 Manual de Función Gerente de Producción

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de Recursos humanos
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	
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer que los empleados se lleven bien • Velar por la salud de los empleados • Hacer actividades para que los empleados se integren 	
Perfil del cargo:	Será el encargado de hacer que los empleados se lleven bien entre sí para que la empresa crezca en valores
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: Bachiller Técnico en recursos humanos</p> <p>Experiencia: 6 Meses</p> <p>Actividades: Cualidades, habilidades, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía.</p> <p>Responsabilidades: Hacer que los empleados se lleven bien y no haya problemas en la empresa.</p> <p>Ambiente: De Oficina</p> <p>Riesgo: Enfermedades ergonómicas</p> <p>Requisitos físicos: Resistencia a peso normal y a jornadas normales.</p>

Tabla N° 7 Manual de Función Gerente de Recursos Humanos

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de Finanzas
Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Es el encargado de llevar ordenada y de buena manera las finanzas de la empresa	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Encargarse de llevar las cuentas y la contabilidad de la empresa satisfactoriamente para que la empresa no llegue a la quiebra • Informar al gerente sobre cualquier anomalía en la contabilidad y dar aportes para que esta mejore 	
Perfil del cargo:	Sera la encargada de llevar bien las cuentas de la empresa para que esta triunfe y de grandes resultados
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: Bachiller Técnico en contabilidad Técnico en asistencia administrativa</p> <p>Experiencia: 6 Meses</p> <p>Actividades: Cualidades, habilidades, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía.</p> <p>Responsabilidades: Hacer que las cuentas de la empresa se encuentren en correcto orden y bien estructuradas</p> <p>Ambiente: De Oficina</p> <p>Riesgo: Enfermedades ergonómicas</p> <p>Requisitos físicos: Resistencia a peso normal y a jornadas normales.</p>

Tabla Nº 8 Manual de Función Gerente de Recursos Humanos

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	Gerente de Ventas
Jefe inmediato:	Gerente General
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Es el encargado de que las ventas en la empresa se solidifiquen y crezcan en gran proporción	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Encargarse de la publicidad para que se dé a conocer la empresa en todas partes y así poder ser reconocida en gran proporción • Crear estrategias para que la empresa sea reconocida en todos lados y para así tener más clientes 	
Perfil del cargo:	Sera la encargada de crear publicidad efectiva para que la empresa sea reconocida en muchos lugares y así tener grandes ventas
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: Bachiller Técnico en Marketing</p> <p>Experiencia: 6 Meses</p> <p>Actividades: Cualidades, habilidades, destreza, compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía.</p> <p>Responsabilidades: Hacer que las ventas en la empresa suban en gran proporción</p> <p>Ambiente: De Oficina</p> <p>Riesgo: Enfermedades ergonómicas</p> <p>Requisitos físicos: Resistencia a peso normal y a jornadas normales.</p>

Tabla Nº 9 Manual de Función Gerente de Ventas

6.3 ESTUDIO ECONÓMICO

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 la producción y comercialización de yogurt casero, teniendo en cuenta los gastos, costos e ingresos que estos generaron.

6.3.3 Capital de trabajo

MATERIAL TRIMESTRAL	CANTIDAD	VALOR
Azúcar	15 kilo gramos	\$ 45.000
Leche	90 litros	\$ 63.000
Cultivo de yogurt	18.000gramos	\$ 7.200
Fruta	gramos	\$ 18.000
Recipientes para empacar el yogurt	420 tarros	\$ 176.400
	TOTAL	258.600

Tabla N° 10 Capital de trabajo

6.3.2 Inversión fija

Esta inversión fija fue prevista para en un futuro crear una empresa con margen de productividad mayor manteniendo el alto estándar de calidad que nos caracteriza, en cuanto a nuestros productos sin conservantes.

MAQUINARIA	VALOR
Refrigerador y congelador	\$ 3'300.000
Utensilios de Cocina	\$ 126.900
Envasadora	\$ 4'500.000
Estufa	\$ 3'100.000
Olla	\$ 1'279.000
TOTAL	12'305.900

Tabla N° 11 Inversión fija de maquinaria

MATERIALES	VALOR
Colador en acero inoxidable	\$ 23.900
Frascos o recipientes para empacar el yogurt.	\$ 210.000 500 420 pesos c/u
Jarra de 2 litros	\$ 12.000
Utensilios de cocina	\$ 26.000
Recipiente	\$ 18.000
Cuchillo	\$ 8.000
TOTAL	297.900

Tabla N° 12 Inversión fija de materiales

TOTAL, INVERSIÓN FIJA: \$ 12'603.800

6.3.4 Costos de producción

Costos de producción año 2015

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	MATERIALES INDIRECTOS	TOTAL
\$123.200	\$ 91.936	\$ 67.200	\$ 168.000	\$ 450.336

Tabla N° 13 Costos de producción 2015

Costos de producción del año 2016

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	MATERIALES INDIRECTOS	TOTAL
\$ 200.200	\$149.396	\$ 109.200	\$ 273.000	\$ 731.796

Tabla N° 14 Costos de producción 2016

6.3.4.1 Materia prima

Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

COSTOS DE PRODUCCIÓN	VALOR
15 Lts leche	\$1.500
2.5 kg azúcar	\$7.500
300 mls Cultivo láctico	\$2.400
1 lb Fruta	\$4.000
TOTAL	\$15.400

Tabla N° 15 Materia prima

6.3.4.2 Mano de obra directa

Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. Es la generada por los obreros y operarios calificados de la empresa.

Mano de obra	Mes	Año
Sueldos	\$ 11.492	\$ 137.904

Tabla N° 16 Mano de obra directa

6.3.4.3 Materiales indirectos

Representa el valor de los materiales indirectos que la empresa yogurlan necesita para su elaboración.

MATERIALES	COSTO POR UNIDAD
Recipientes	\$ 350 c/u
Cucharas	\$ 50 c/u
Etiqueta	\$ 150 c/u

Tabla N° 17 Materiales indirectos.

6.3.4.4 Costos de insumos

El término insumo se utiliza para hacer referencia a todos aquellos implementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar como materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos.

6.3.5 Gastos

MES	METERIA PRIMA	MANO DE OBRA	SERVICIOS	TOTAL
Febrero	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Marzo	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Abril	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Mayo	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Junio	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Julio	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292
Agosto	\$ 15.400	\$ 11.492	\$ 8.400	\$ 35.292

Tabla N° 18 Gastos.

6.3.6 Punto de equilibrio

Producciones	60
Punto de equilibrio	25
% de Utilidad	60%

Tabla N° 19 Punto de equilibrio.

6.3.7 Costo unitario del producto

Materiales	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario
Leche	Litros	15	\$10.500
Azúcar	Kilogramos	2.5	\$7.500
Cultivo Láctico	Mililitros	300	\$2.400
Fruta	Libras	2	\$4.000
Total			24.400

Tabla N° 20 Costo unitario del producto.

6.3.8 Estado de resultados

YOGURLAN

DESDE OCTUBRE DE 2016 A OCTUBRE DE 2016

Ventas	Valores por año
Ingresos operacionales	\$540.000
Costos de producción	\$176.460
Utilidad bruta	\$363.540
Gastos operacionales	0
Utilidad operacional	0
Ingresos no operacionales	0
Otros gastos no operacionales	0
Utilidad neta	\$363.540
% de utilidad	67%

Tabla N° 21 Estado de resultados.

8. CONCLUSIONES

- Se estableció que el producto fue aceptado por su calidad y se logró un alto nivel de satisfacción de parte de los clientes, por lo cual se puede afirmar que es una idea factible en el municipio.
- Al realizar el estudio el estudio financiero se demostró que la idea empresarial tiene una utilidad neta del 67% por lo tanto puede ser establecida en el mercado municipal.

7. CRONOGRAMA DE GANTT

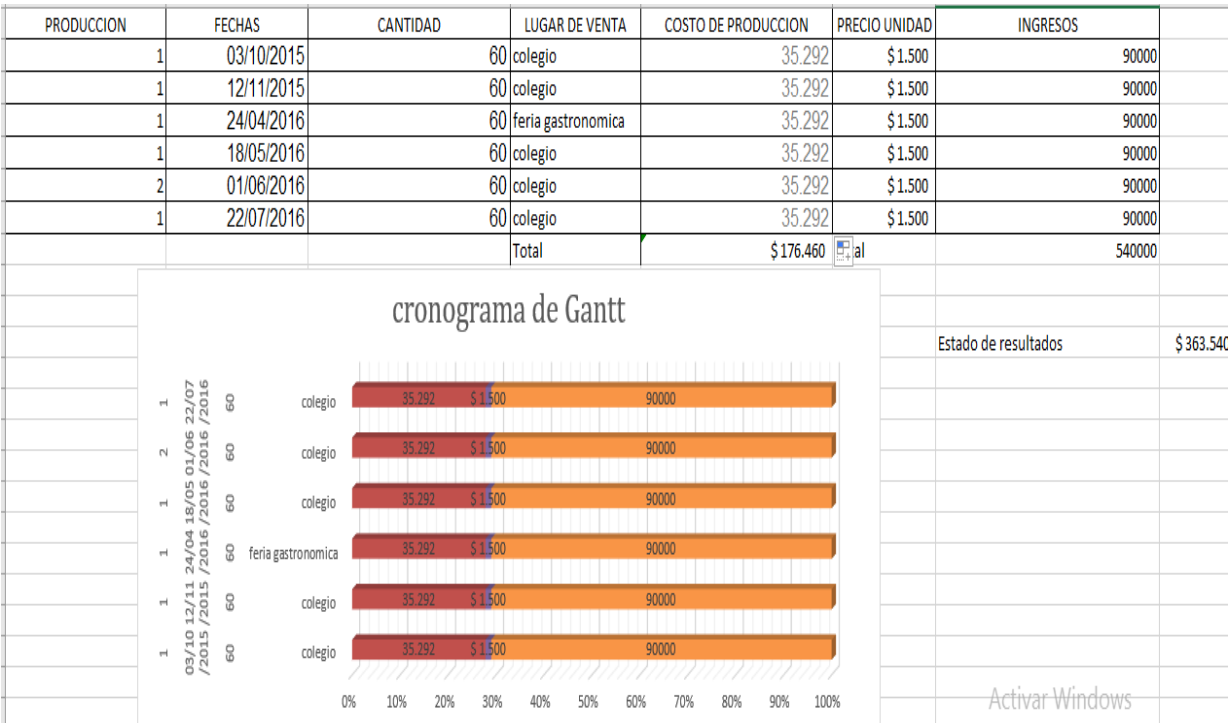


Gráfico N°5 Cronograma de Gantt

10. BIBLIOGRAFIA

[http://biblioteca.sena.edu.co/exlibris/aleph/u21_1/alephe/www_fspa/icon/31496/html/b4_c
ar2.html](http://biblioteca.sena.edu.co/exlibris/aleph/u21_1/alephe/www_fspa/icon/31496/html/b4_c
ar2.html)

https://www.inti.gob.ar/lacteos/pdf/Cuadernillo_Yogur.pdf

[https://www.google.com.co/maps/place/Pacho,+Cundinamarca/data=!4m2!3m1!1s0x8e40611
2bc44700f:0x84a3eb768464b44e?sa=X&ved=0ahUKEwj9hNeXtvTPAhUKOyYKHd4ZB5QQ8gElhg
EwDw](https://www.google.com.co/maps/place/Pacho,+Cundinamarca/data=!4m2!3m1!1s0x8e40611
2bc44700f:0x84a3eb768464b44e?sa=X&ved=0ahUKEwj9hNeXtvTPAhUKOyYKHd4ZB5QQ8gElhg
EwDw)

11. ANEXOS

11.1 ACTA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

ASAMBLEA ORDINARIA

ACTA 001

FECHA: Pacho, 12 de febrero de 2015

HORA: De las 08: 00 a las 10:00 horas

LUGAR: I.E.D Pío XII, Sede A

ASISTENTES: Alexandra Clemencia Morales Bautista, Licenciada.

Estudiantes del grado 10-01.

Padres de familia de los estudiantes.

INVITADOS: Alexandra Clemencia Morales Bautista, Licenciada.

Padres de Familia de los alumnos del grado 10-01

ORDEN DEL DIA:

1. Verificación del Quórum
2. Establecer el tema del proyecto empresarial.
3. Acordar la inversión inicial para el inicio de la idea empresarial
1. Instituir normas para el funcionamiento del proyecto empresarial
2. Propositiones y varios.

DESARROLLO:

1. Verificación del Quórum: una vez verificado el Quórum se inició la reunión.
2. Establecer el tema del proyecto empresarial:

Se estableció el tema de la idea empresarial sobre la producción y comercialización de Yogurt en el municipio de Pacho.

3. Acordar la inversión inicial para el inicio de la idea empresarial:

Se acordó que la inversión inicial será de \$50.000.

4. Instituir normas para el funcionamiento del proyecto empresarial:

Se instituyeron las siguientes normas para el buen funcionamiento de la idea empresarial:

- Buen servicio al cliente
- Ser puntuales
- Respetarnos entre nosotros
- Tener calidad
- Buena higiene a la hora de manipular los alimentos
- Honestidad
- Igualdad
- Buena presentación
- Colaboración
- Tener en cuenta las sugerencias del cliente
- Ser responsables
- No ser avaros

5. Propositiones y varios.

- Abrir una cuenta de ahorros para cada empresa.
- Que los padres de respectivo grupo les hicieran un préstamo a sus hijos para el inicio de la empresa.
- Que cada proyecto pague los servicios según sean los gastos.
- Que cada proyecto lleve la contabilidad.

CONVOCATORIA: La próxima reunión se realizará en la I.E.D Pio XII, Sede A, el 19 de febrero de 2015, a partir de las 14:30 horas.

ALEXANDRA CLEMENCIA MORALES BAUTISTA

Licenciada

PADRES DE FAMILIA

ESTUDIANTES DEL GRADO 10-01

11.2 ESTATUTOS DE EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO

Acta 001

En esta acta nos comprometemos a:

- Dedicación
- Esfuerzo
- Compromiso
- Puntualidad
- Responsabilidad
- Respeto
- Cumplimiento

Siendo las 08:00 am horas del día 12 de febrero del 2015 La estudiante Sandra Milena Castañeda Rodríguez, se comprometen a cumplir las normas impuestos en esta acta, para crear esta idea empresarial la cual tiene como objeto producir y comercializar Yogurt.

Sandra Milena Castañeda

11.3 ENCUESTA

**INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII
SOY CALIDAD, SOY PIO XII
EMPRESA YOGURLAN**

OBJETIVO:

Determinar el nivel de aceptación que el yogurt casero tiene en el municipio de Pacho Cundinamarca.

NOMBRE: _____ OCUPACIÓN: _____

FECHA: _____

1. ¿Le gusta el yogurt?

Sí ____ No ____

2. ¿Le parece que el yogurt es un alimento nutritivo?

Sí ____ No ____

3. ¿Con que frecuencia consume yogurt?

Diario ____ Semanal ____ Mensual ____

4. ¿De qué sabor (es) le gusta consumir el yogurt?

Mora ____ Fresa ____ Melocotón ____

5. ¿Considera que el yogurt es un producto básico en la canasta familiar?

Sí ____ No ____

6. ¿En qué envase considera adecuado presentar el yogurt?

Botella ____ Bolsa ____ Vaso ____

7. ¿Dónde compra comúnmente el yogurt?

Mercado ____ Tienda ____ Calle ____

8. ¿Usted consumiría un yogurt enriquecido con sábila?

Sí ____ No ____

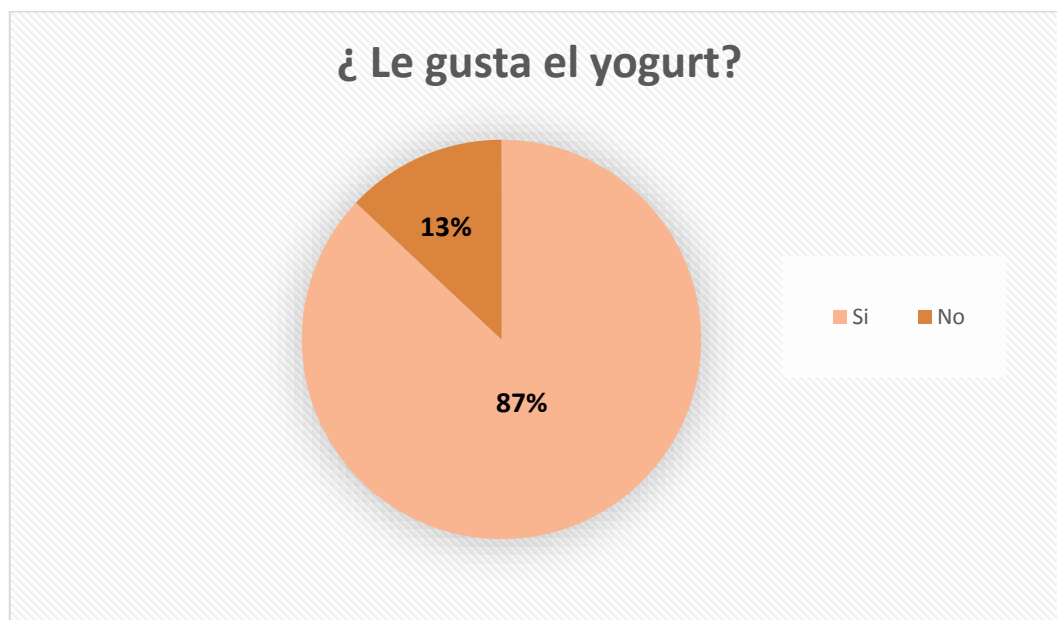
9. ¿Con qué productos acompaña el yogurt?

¿Cereal_____ Torta_____ Pan_____ Otros_____ Cual? _____

Tabulación encuesta

¿LE GUSTA EL YOGURT?

	F	FR	%
SI	87	87/100	87%
NO	13	13/100	13%
TOTAL	100	100/100	100%



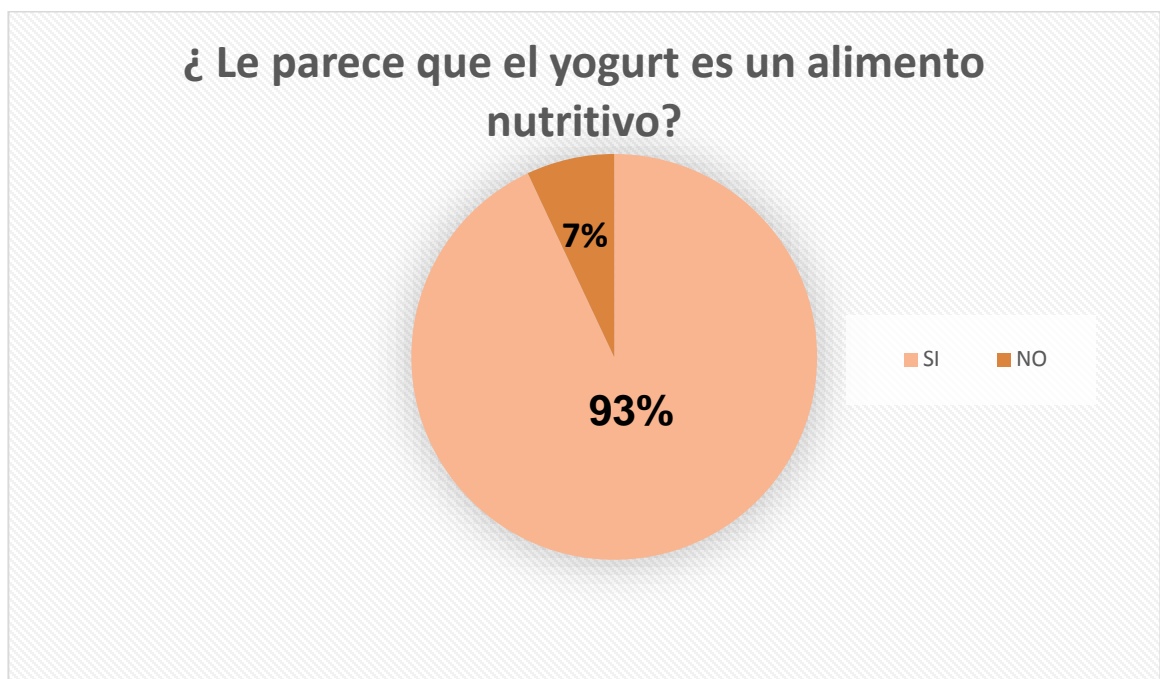
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

De la población encuestada el 87% de las personas manifiestan que les gusta el yogurt.

¿LE PARECE QUE EL YOGURT ES UN ALIMENTO NUTRITIVO?

	F	FR	%
SI	93	93/100	93%
NO	7	7/100	7%
TOTAL	100	100/100	100



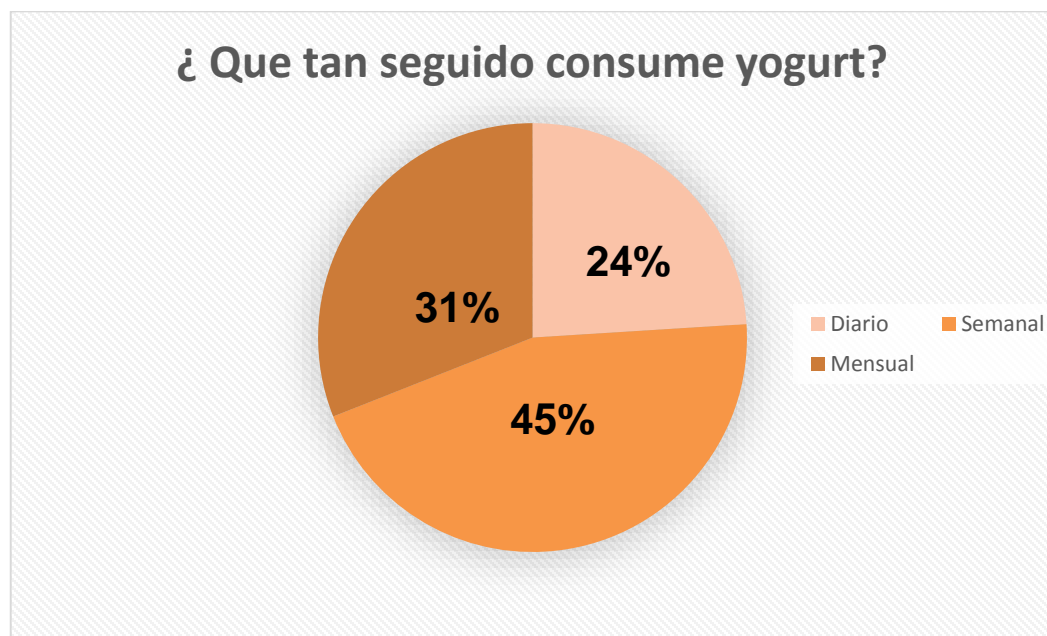
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

El 93% de los encuestados consideran el yogurt como un alimento nutritivo.

¿QUE TAN SEGUIDO CONSUME YOGURT?

	F	FR	%
DIARIO	24	24/100	24%
SEMANAL	45	45/100	45%
MENSUAL	31	31/100	31%
TOTAL	100	100/100	100%



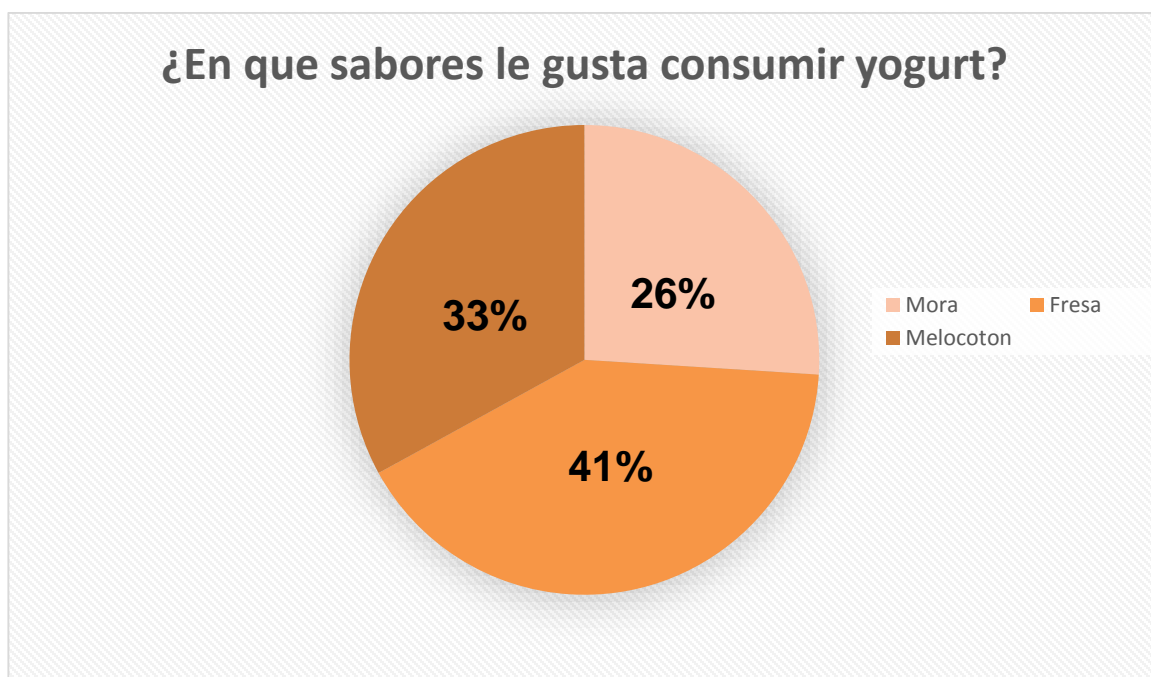
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

El 45 % de las personas encuestadas consumen yogurt semanalmente.

¿EN QUÉ SABORES LE GUSTARÍA CONSUMIR EL YOGURT?

	F	FR	%
MORA	26	26/100	26%
FRESA	41	41/100	41%
MELOCOTÓN	33	33/100	33%
TOTAL	100	100/100	100%



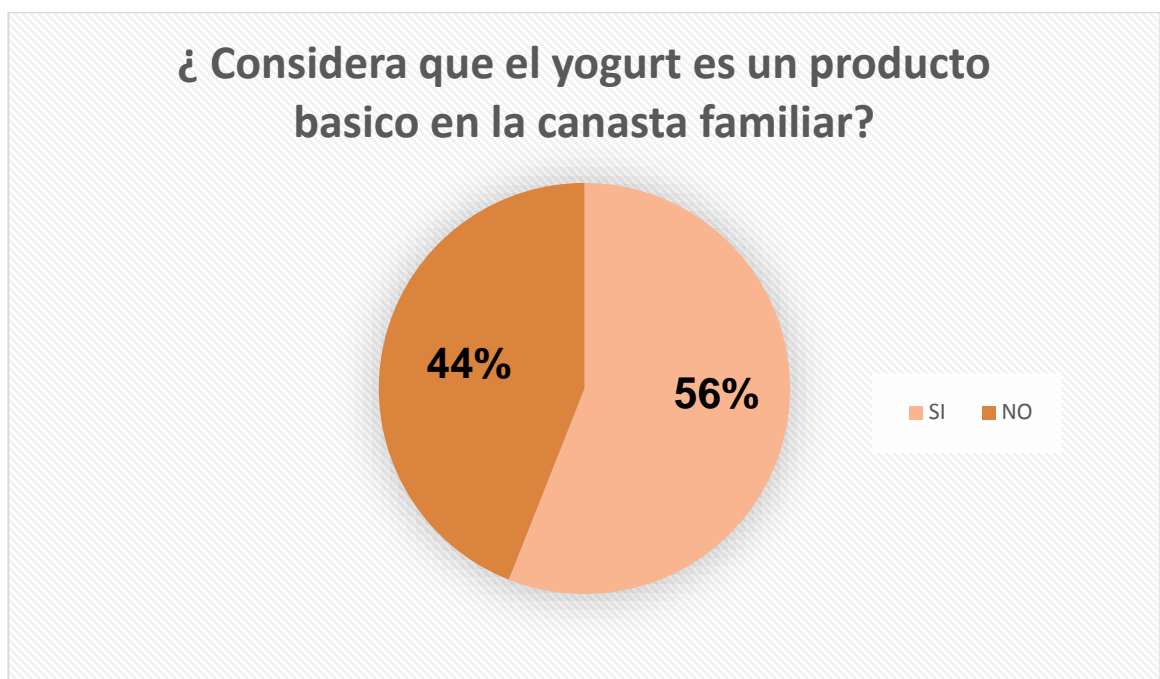
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

El gusto por el yogurt de fresa en la población encuestada es del 41%.

¿CONSIDERA QUE EL YOGURT ES UN PRODUCTO BÁSICO EN LA CANASTA FAMILIAR?

	F	FR	%
SI	56	56/100	56%
NO	44	44/100	44%
TOTAL	100	100/100	100%



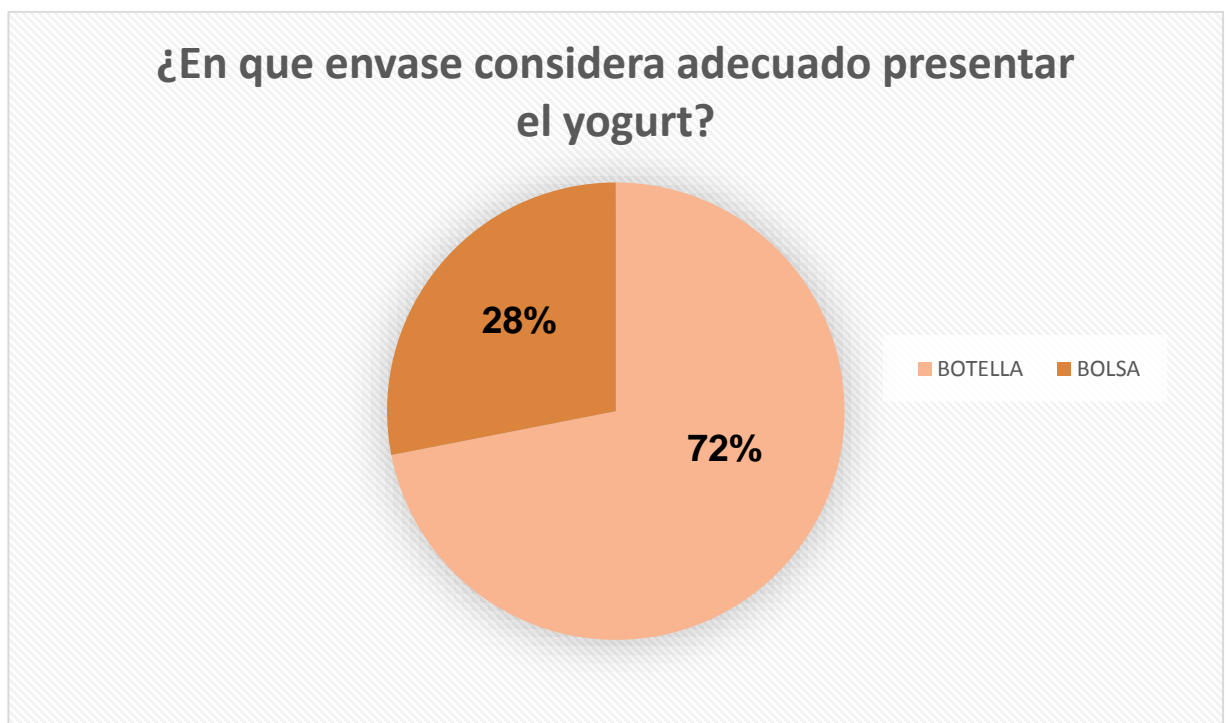
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

Según el 56 % de los encuestados consideran el yogurt como un producto básico en la canasta familiar.

¿EN QUÉ ENVASE CONSIDERA ADECUADO PRESENTAR EL YOGURT?

	F	FR	%
BOTELLA	77	77/100	77%
BOLSA	23	23/100	23%
TOTAL	100	100/100	100%



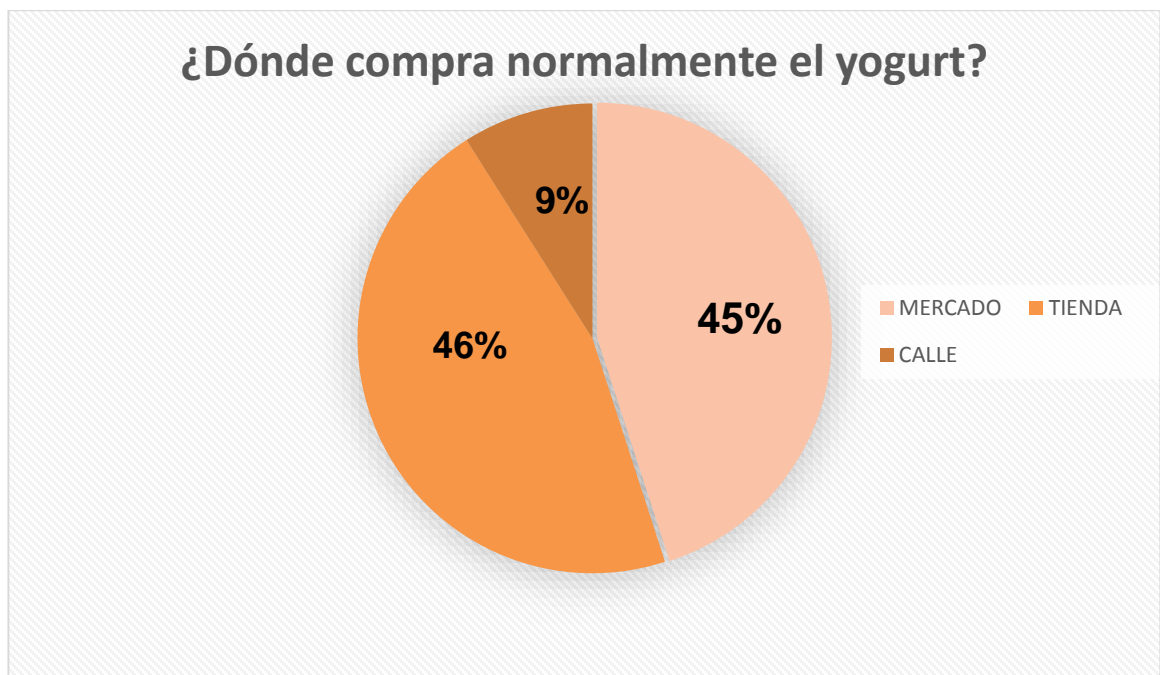
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

Para el 72% de los encuestados el empaque más adecuado para el yogurt es en botella.

¿DÓNDE COMPRA NORMALMENTE EL YOGURT?

	F	FR	%
MERCADO	45	45/100	45%
TIENDA	46	46/100	46%
CALLE	9	9/100	9%
TOTAL	100	100/100	100%



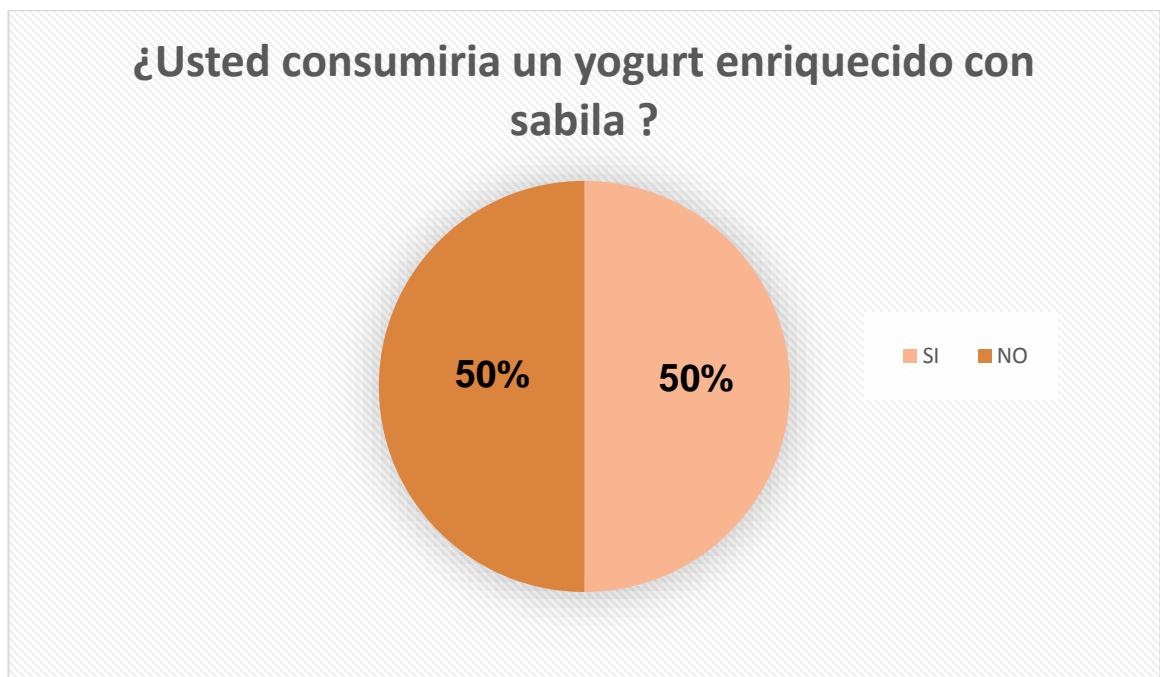
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

La mayoría de la población encuestada compra el yogurt en tiendas y supermercados.

¿USTED CONSUMIRÍA UN YOGURT ENRIQUECIDO CON SÁBILA?

	F	FR	%
SI	50	50/50	50%
NO	50	50/50	50%
TOTAL	100	100/100	100%



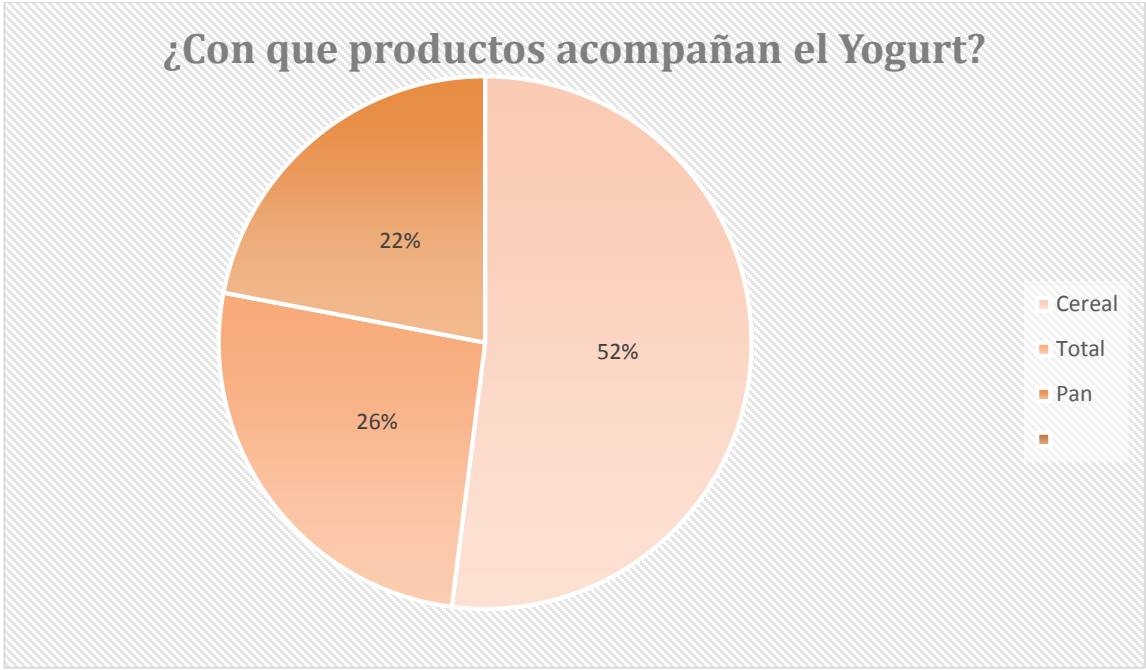
Fuente: Encuesta aplicada por la empresa yogurlan

CONCLUSIÓN:

El 50% de los encuestados les gustaría consumir el yogurt enriquecido con sábila.

¿CON QUE PRODUCTOS ACOMPAÑA EL YOGURT?


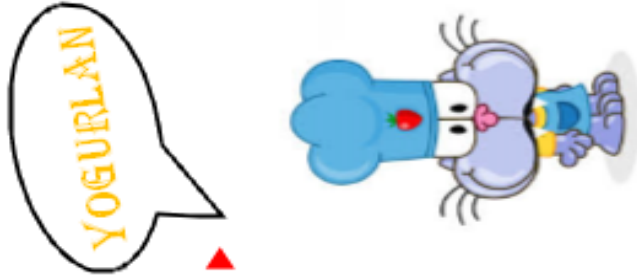
	F	FR	%
CEREAL	52	50/50	50%
TORTA	26	50/50	50%
PAN	22	100/100	100%



11.4 EVIDENCIAS DE PRODUCCIÓN

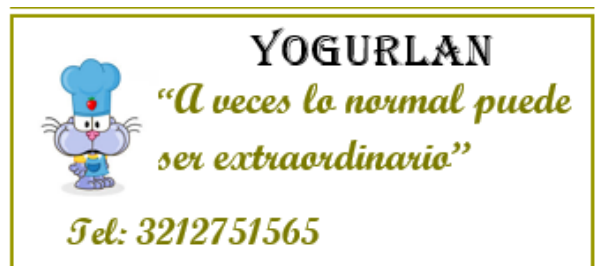
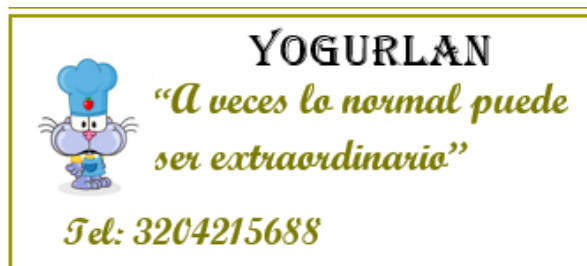
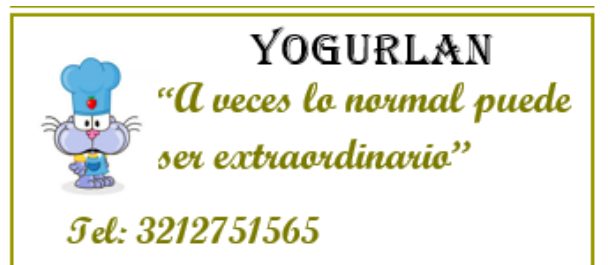
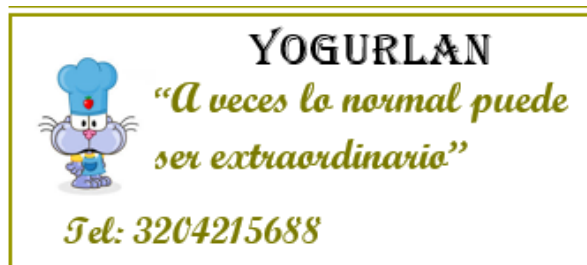
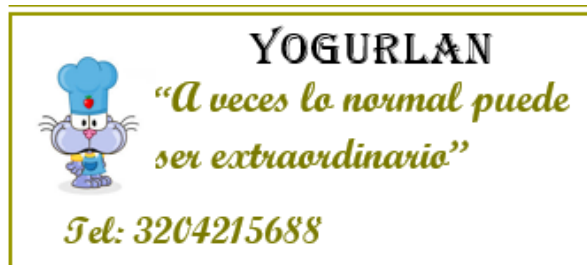
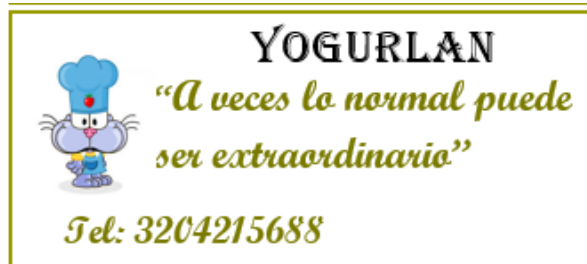


11.5 FOLLETO

<p>OBJETIVOS</p> <p>Establecer una idea empresarial, que ofrezca un producto de calidad que satisfaga al cliente, aplicando los conocimientos y adquiridos en la modalidad.</p> <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • determinar la oferta y la demanda del producto, por medio de la aplicación de una encuesta que mide el nivel de aceptación del producto. • Realizar un estudio financiero cuyo objeto es verificar la viabilidad económica del proyecto. • Proyectar la idea como una empresa sostenible mediante un estudio técnico. 	 <p>I.E.D PIO XII PACHO, CUNDINAMARCA 10-01 2015</p>	 <p>“A veces lo normal es extraordinario”</p>
--	---	--

<p>YOGURT CASERO</p> <p>El yogurt casero es producto nutritivo que no contiene químicos ,es un producto de muy buena calidad que le hace bien al cuerpo.</p>	<p>MISSION</p> <p>•Yogurlan es una idea empresarial que busca dar a conocer un producto de calidad, garantizando a sus clientes una buena atención y una política de mercado que permita exaltar las cualidades del producto.</p>	<p>VISION</p> <p>Yogurlan desea ser un microempresa organizada y reconocida que demuestre la calidad del producto mediante un adecuado proceso de producción que garantice la calidad del producto.</p>
---	--	--

11.6 TARJETAS DE PRESENTACIÓN



11.7 DOFA

DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Medio de transporte en el momento de la distribución • Alto nivel de competencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad en la venta. • El producto al ser casero es puede ser más apetecido por los clientes • Disponibilidad de materias primas para su utilización
FORTALEZAS	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Producto nutritivo y dulce de fácil venta. • Voluntad y compromiso • Conocimientos sobre la elaboración del producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Altos costos de la materia prima • Alta cantidad de competidores