

PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO
DE POSTRES DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA DE
2015 A 2016

THE COFFEE SHACK

ANGELA MARIA MARTINEZ ALFONSO

LISBETH GALINDO VALLEJO

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

PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y PRODUCCION
DE POSTRES DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA
DE 2015 A 2016

THE COFFEE SHACK

ANGELA MARIA MARTINEZ ALFONSO

LISBETH GALINDO VALLEJO

ASESOR:
ALEXANDRA MORALES BAUTISTA
LICENCIADA

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

HOJA DE ACEPTACION

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Pacho. 25 DE OCTUBRE DE 2016

AGRADECIMIENTOS

Primero que todo agradecer a Dios por darnos la oportunidad de estar en este colegio porque nos brindan el apoyo para alcanzar esta meta y en especial organizar esta con la cual culmina esta bella etapa, a nuestra directora Alexandra Morales Bautista que ha estado brindándonos su apoyo incondicional y las fuerzas necesarias para seguir adelante.

DEDICATORIA

Dedicado a:

*D*ios todo poderoso por darme la vida, por ser el guía
hacia el camino acertado que conlleva al éxito.

*N*uestras madres Lucia y Noralba por estar siempre
presentes en todos los momentos buenos y malos de
nuestras vidas, por su apoyo y consejo cuando se
necesita, brindándonos la fuerza para seguir
caminando y lograr alcanzar esta meta anhelada.

*N*uestros padres por enseñarnos que todo lo que se
quiere se puede lograr todo con rectitud y esfuerzo.

RESUMEN

THE COFFEE SHACK, es una idea empresarial que produce y comercializa postres a base café, de alta calidad, ligeros y económicos que puede ser consumido a cualquier hora del día, además, cuenta con un equipo de trabajo capacitado que propende por un servicio de calidad

Como idea empresarial se considera la pertinencia de esta como futura empresa del municipio, uno de los índices que permite determinar esto es la rentabilidad del producto, que durante la experiencia de año y medio, se considera que el porcentaje de ganancia es del 41%, por lo cual se puede poner en consideración el poder establecerla.

ABSTRACT

The coffee shack is a lightweight and economical business idea which produces and sells desserts of coffee- based, high quality, that can be consumed at any time of day, also, how much a team of trained work that aims for quality service.

As empresarial idea considers the relevance of this and future business of the municipality, one of the indices that determines this is the profitability of the product during the experience of eighteen months, it is consideta the profit percentage is 41% for which can be put into consideration to establish

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1. RAZON SOCIAL.....	14
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
3.1. Objetivos generales.....	16
3.2. Objetivos específicos.....	16
4. JUSTIFICACION.....	17
5. MARCO TEORICO	18
5.1 Marco histórico	18
5.2 Marco referencial	20
5.3 Marco conceptual	22
5.4 Marco legal	25

6. METODOLOGIA	27
6.1 Estudio de mercado.....	28
6.1.1 Objetivo	28
6.1.2 Ubicación geográfica	29
6.1.3 Caracterización del consumidor	30
6.1.4 Caracterización del producto	30
6.1.5 Precio	32
6.1.6 Oferta y demanda	33
6.1.7 Canales de distribución	35
6.2. ESTUDIO TÉCNICO.....	36
6.2.1 Objetivo	36
6.2.2 Localización optima del proyecto.....	37
6.2.3 Adquisición de maquinaria	40
6.2.4 Descripción del proceso	41
6.2.5 Programa de producción	44
6.2.6 Filosofía institucional	45
6.2.7 Distribución de planta	47
6.2.8 Planta de personal	48
6.3 Estudio económico	54

6.3.1	Objetivo	54
6.3.2.	Inversión fija	54
6.3.3	Capital de trabajo	55
6.3.4	Costos de producción.....	55
6.3.5	gastos.....	58
6.3.6	punto de equilibrio	59
6.3.7	costo unitario del producto	59
6.3.8	estado de resultados.....	59
7.	CRONOGRAMA DE GANT.....	61
8.	CONCLUSIONES	62
11.	ANEXO	65
11.1	Acta de constitución.....	65
11.2	Estatutos empresa asociativa de trabajo	68
11.3	Encuesta.....	72
11.4	Evidencias de producción.....	87

Numero de tabla	Nombre de la tabla	pagina
Tabla Nª 1	Precio	31
Tabla Nª 2	Oferta y Demanda	32
Tabla Nª 3	Análisis de demanda	33
Tabla Nª 4	Análisis de la demanda	33
Tabla Nª 5	Análisis de la demanda	34
Tabla Nª 6	Adquisición de maquinaria	39
Tabla Nª 7	Descripción de proceso	40
Tabla Nª 8	Flujo grama postres	41
Tabla Nª 9	Flujo grama melcochas	42
Tabla Nª10	Programa de producción	43
Tabla Nª11	Perfil del empleado	48
Tabla Nª12	Manual de funciones gerente general	50

Tabla Nª13	Manual de funciones jefe de recursos humanos	51
Tabla Nª14	Gerente de mercadeo	52
Tabla Nª15	Gerente de finanzas	53
Tabla Nª16	Inversión Fija	54
Tabla Nª17	Capital de trabajo	55
Tabla Nª18	Costo de producción 2016	55
Tabla Nª19	Materia prima	56
Tabla Nª 20	Costo mano de obra directa	57
Tabla Nª21	Mano de obra indirecta	57
Tabla Nª22	Costo de insumos	58
Tabla Nª23	Gastos	58
Tabla Nª24	Punto de equilibrio	59
Tabla Nª25	Costo unitario del producto	60

INTRODUCCION

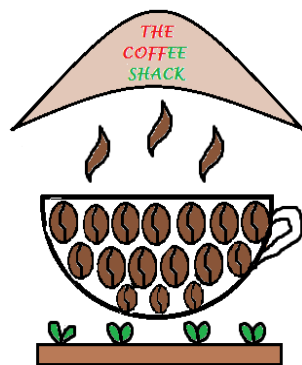
Este proyecto tiene como finalidad dar a conocer una idea empresarial dedicada a la producción y comercialización de postres de café en el municipio de pachocundinamarca, buscando demostrar los conocimientos adquiridos en la modalidad y las habilidades para crear y administrar una microempresa que cumpla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

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

1. RAZON SOCIAL

PROYECTO EMPRESARIAL PARA LA ELABORACION Y PRODUCCION
DE POSTRES DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA
DE 2015 A 2016

THE COFFE SHACK



“Toma una taza de café y recibe un abrazo que se encuentra atrapado en el”

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Nosotras como habitantes del municipio de pacho y estudiantes de la Institución Educativa Departamental Pio XII, en la modalidad de administración y gestión empresarial, reconocemos que nuestro municipio carece de empresas que brinden estabilidad económica a los jóvenes y que utilice los recursos generados en la región es por esto que en el desarrollo de este proyecto se trabajó con postres hechos a base de café, con los cuales queremos dar a conocer una posible idea empresarial que brinde solución a lo mencionado anteriormente y que beneficie a la comunidad.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivos generales

Elaborar postres que muestren la VARIEDAD DE PRODUCTOS QUE SE PUEDEN OBTENER APARTIR del café proponiendo POR una idea empresarial estable y productiva.

3.2. Objetivos específicos

- Organizar un estudio de mercado, técnico y financiero, que permita reconocer la probabilidad que tienen los postres a base de café de ser un empresa dentro del municipio.
- Ser una idea empresarial emprendedora en la elaboración de productos a base de café.
- Prestar un servicio de calidad de forma que se logre el reconocimiento de la comunidad. Ser una idea empresarial calificada en nivel de excelencia por su buen servicio.

4. JUSTIFICACION

Esta idea empresarial se planeó con el fin de utilizar el café producto representativo del campo y que se encuentran en el mercado del municipio de pacho Cundinamarca, sin aprovecharse y de esta manera mostrar opciones de negocios que establezcan empresa y las consecuencias que esto trae. De igual forma este proyecto permite aplicar los conocimientos adquiridos en las clases del programa de administración y gestión empresarial.

5. MARCO TEORICO

5.1 Marco histórico

La historia de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo del café es una de las más atractivas y románticas que puede a ver. Esa historia empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafetero tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa. Las plantas de café son originarias de la antigua ETIOPIA en la república de Yemen. La historia del café de Colombia, comienza en el vivero, donde miles de granos cuidadosamente son plantados. Los granos son sembrados cerca los unos de los otros y cubiertos con tierra rica y fértil.

El café es la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas y molidas de los frutos de la planta del café. Es una bebida altamente estimulante por su contenido de cafeína. El extracto de café se emplea en confitería y en repostería como aromatizante en helados, postres, tortas, bombones, etc.

La cafeína que puede ser extraída del café, entra, por sus propiedades estimulantes, en la composición de algunos refrescos. Los granos de café, tras

el tostado y la infusión, son destilados con el fin de producir cremas, tinto o licores de café.

Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café, esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto. Los árabes también trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café

5.2 Marco referencial

El propósito de posicionar postres a base de Café de alta calidad del Departamento agregando un mayor valor en beneficio de los productores; para ello, se trabaja en la identificación y selección de cafés de características especiales en el municipio de Pacho, respalda por la conservación del medio ambiente, la equidad económica y la responsabilidad en cada proceso. Se garantiza que el café del Departamento logre su diferenciación por sus atributos especiales en sabor y aroma que sumamos a una actividad cafetera sostenible, la conduzcan a ser más competitiva y con más altos estándares de calidad del grano. El Gremio continuara con lo emprendido, en la búsqueda del reconocimiento de las características propias del café de Cundinamarca.

En Cundinamarca se produce una caficultura bajo sombra que le confiere a la tasa un sabor único, con unas condiciones de sabor, cuerpo y aroma que lo hacen exclusivo. Percibiendo la calidad del Café del municipio originamos la idea empresarial, así empezamos con los postres de café que son; Caprichos de café, helado Desery, Natilla de café y melcochas.

Cundinamarca cuenta con una producción de más de 400 mil sacos de 60 kilos de café verde. Se calcula que el valor de la cosecha es superior a los \$200 mil millones, ingresos distribuidos en más de 31 mil familias. Esta cadena productiva

le genera más de cien mil empleos directos e indirectos al sector rural del Departamento. El mundo está cada vez más consciente de lo que consume y, en orden de ideas, el café no es ajeno a la demanda del mercado. Atrás empezaron a quedar las épocas de la producción industrializada en la medida que el comensal empieza a poner más atención en lo que come, en cómo y de donde viene.

5.3 Marco conceptual

IDEA DE NEGOCIO: Es el producto o servicio que quiero ofrecer al mercado, el medio para atraer a la clientela y obtener así beneficio económico. Constituye la oportunidad de negocio y lo que a la hora de llevarla a la realidad la creación de la Pyme, haga que tengamos éxito o no.

CAFÉ: Es una de las bebidas más populares actualmente en el mundo entero, el café es el producto obtenido de las semillas y frutos de la planta de café o cafetero, tiene una consistencia líquida pero untuosa y un sabor y aroma fuerte y muy llamativo. Recibe múltiples alabanzas, ya no solo como bebida, sino como potenciador de sabores y como un ingrediente más de la alta cocina, puede ser utilizado en bebidas, helados, postres, dulces, etc.

PANELA: Es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de caña de azúcar, para producir la panela el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, se utiliza como endulzante.

POSTRE: Tipo de plato que se caracteriza por ser dulce y por servirse al final de una comida o como plato principal en el desayuno o como aperitiva.

AREQUIPE: Es un dulce tradicional que corresponde a una variante caramelizada de leche. Es ampliamente utilizado en postres como postres, tortas, helados, pasteles.

ENDULZANTE: Componente artificial o natural que le da un sabor más dulce al postre. (Azúcar /splenda/stevia)

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

ENCUESTA: Serie de preguntas que se hace a muchas personas para reunir datos o para detectar la opinión pública sobre un asunto determinado.

MAIZENA: Harina de fécula de maíz (harina fina), la principal utilidad de la maicena en la cocina es como espesante, para lograr una consistencia deseada en las comidas.

REPOSTERIA: Se utiliza para denominar al tipo d gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos dulces tales como tortas, pasteles Galletas, budines y muchos más.

SOCIO: se llama a cada una de las partes que trabajan conjuntamente en desarrollar un negocio empresarial, cualquiera que sea la forma jurídica utilizada.

MANI: También conocido como cacahuete, ampliamente utilizado en la confitería, por lo general se consume tostado con algo de sal pero también puede presentarse en variedades dulces o incluso como parte de comidas principales.

GASTRONOMIA: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica

PYME: Empresa pequeña o mediana en cuanto volumen de ingresos, valor de patrimonio y número de trabajadores.

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

La metodología que se utilizó es de investigación se inició por medio de una encuesta a la población para saber la opinión que tienen acerca del producto, también se buscó la asesoría de personas que nos orientaron para fabricar, vender y distribuir nuestro producto. Este es el punto de partida para establecer un estudio técnico y financiero que permite determinar la posibilidad de esta idea en el municipio.

6.1 Estudio de mercado

Establecer el nivel de aceptación que los clientes tienen del producto y de la idea empresarial, reconociendo la oferta y la demanda de estos productos.

Es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado. Sus usos incluyen ayudar a crear un plan de negocios, lanzar un nuevo producto o servicio, mejorar productos o servicios existentes y expandirse a nuevos mercados.

6.1.1 Objetivo

Determinar los hábitos de consumo de postres de café, con el fin de determinar la viabilidad y aceptación del producto en el mercado del municipio de Pacho.



Fig. N°1

6.1.2 Ubicación geográfica

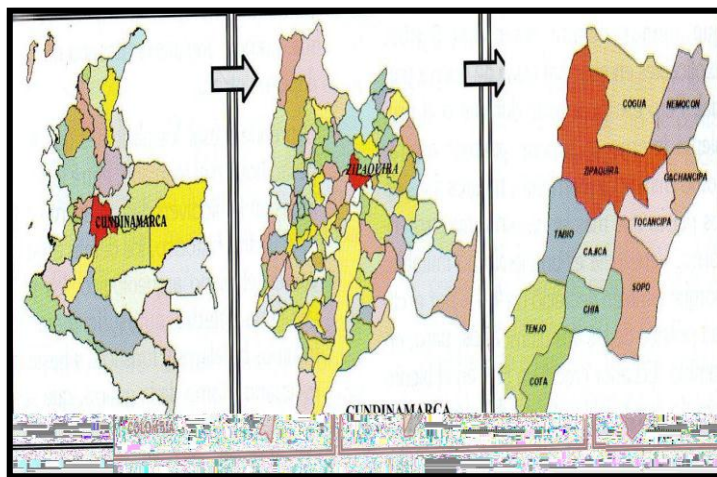


Fig. N°2

6.1.3 Caracterización del consumidor

Los postres hechos a base de café son un producto que puede ser consumido potencialmente, inclusive los niños desde los 4 años se les puede brindar en porciones pequeñas, de hecho está recomendado para una serie de afecciones, ya que este satisface las necesidades del consumidor sin importar sexo, nivel educativo, profesional, ocupación y demás.

Los clientes consumen estos productos por su calidad, degustación, propiedades nutritivas. Están elaborados con las normas de higiene necesarias y su presentación apropiada.

6.1.4 Caracterización del producto

Producto:

Se considera que la población que puede ser consumidora de café, no tiene ningún tipo de limitación ya que esta atiende necesidades alimentarias, sin importar sexo, nivel profesional, estado civil, ciclo familiar, religión o educación.

Caracterización del producto

Los postres The coffee shack son hechos a base de café, son productos de consumo perecedero. Estos productos se venden en envase de plástico, platos desechables con su respectiva servilleta, cuchara desechable.

Usos.

Los postres hechos a base de café son un producto que se pueden consumir después del almuerzo, medias mueves, onces, también se pueden utilizar como presentes personales, familiares o grupales

- **Productos sustitutivos y complementarios.**

Los productos sustitutivos The coffee shack son: Esponjados, capuchinos, mousse de café; y los productos complementarios son: galletas, helado, bebidas, chocolates entre otros.

6.1.5 Precio

Empresa The coffee shack fijara el precio teniendo en cuenta el precio de los competidores, gastos, costos y un buen margen de ganancias

PRODUCTOS	COSTO UNITARIO
HELADOS	\$1.500
POSTRES	\$1.000
MELCOCHAS	\$200
TORTAS	\$1.500
NATILLA	\$1.200

Tabla N°1

6.1.6 Oferta y demanda

NOMBRE DE PRODUCTORES	LOCALIZACION	CAPACIDAD INSTALADA	CALIDAD DE PRECIO	N.º de trabajadores
Café la colonia	C.C Pacho Centro	100	Bueno PRECIO	7
Casa Bolívar	Centro Pacho		Regular	

Tabla N°2

Análisis de la demanda

50 X 12 meses = 600 por año			
600 X 1000 valor c/u = \$600.000 por año Postres			
AÑO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
2016	600	1000	\$ 600.000
2017	800	1200	\$ 960.000
2018	1000	1300	\$ 1.300.000
2019	1500	1400	\$ 2.100.000
2020	1800	1600	\$ 2.880.000

Tabla N°3

60 X 12 meses = 720 por año			
720 X 1200 valor c/u = \$864.000 por año Natilla			
AÑO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
2016	720	1200	\$ 864.000
2017	780	1400	\$ 1.092.000
2018	1200	1600	\$ 1.920.000
2019	1400	1800	\$ 2.520.000
2020	1800	2000	\$ 3.600.000

Tabla N°4

336 X 12 meses = \$4,032 por año Melcochas			
4.032 X 200 valor c/u= 806.400 por año Melcochas			
AÑO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
2016	4.032	200	\$ 806.400
2017	5.000	300	\$ 1.500.000
2018	6.000	350	\$ 2.100.000
2019	6.500	400	\$ 2.600.000
2020	7.000	450	\$ 3.150.000

Tabla N°5

6.1.7 Canales de distribución

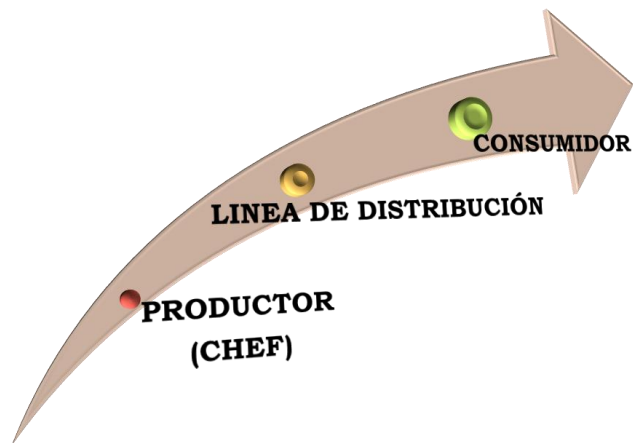


Fig. N°3 xx Canal de distribución

6.2. ESTUDIO TÉCNICO

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

Igualmente ayuda a crear un plan estratégico que orienta el camino a seguir y la capacidad del proceso para lograr satisfacer la demanda destinada 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 The coffee shack.

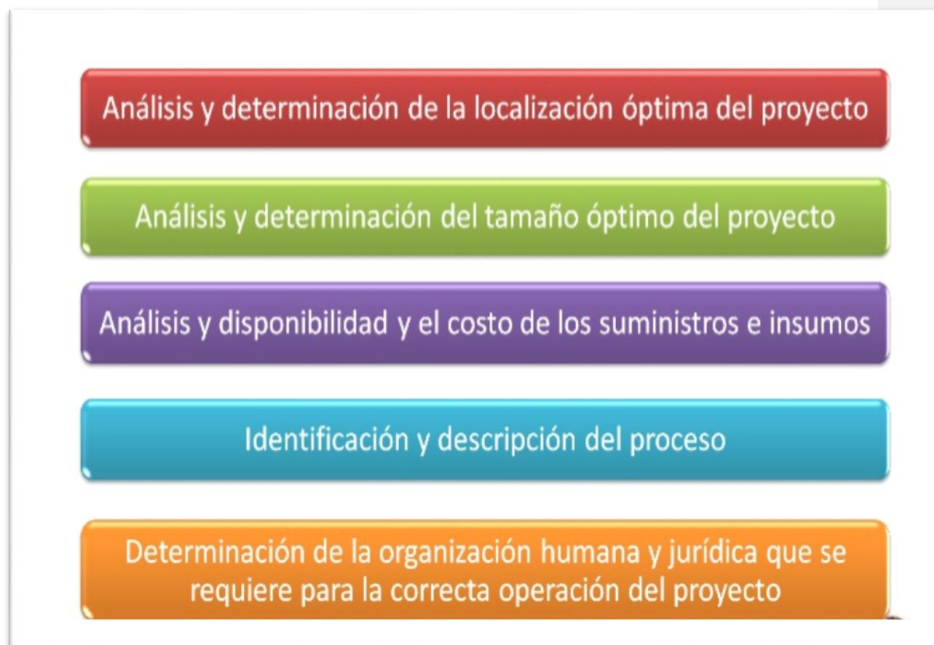


Fig. N°4

6.2.2 Localización optima del proyecto

El objetivo general de la empresa The coffee shack llegar a determinar el sitio donde se instalara la planta de producción y comercialización.

La localización óptima de The coffee shack quiere proyectarse en el futuro ubicándose en el municipio de Pacho en la Calle 7 #17-18 ya que en este sitio

se cuenta con buena prestación de servicios públicos, mano de obra y proveedores.



Fig. N°5



Fig.N°6

La planta física se encuentra ubicada en la zona urbana, específicamente en el barrio Nariño bajo, Transversal 21, Pacho-Cundinamarca, Colombia.

La planta no cuenta con número de teléfono fijo, el número celular de la empresa es 312-561-9201 o 322-891-9989.

6.2.3 Adquisición de maquinaria

EQUIPO Y MAQUINARIA	PRECIO \$	DIMENSIONES	DEPRECIACION
1 Nevera	\$1.300.000	1m x 1m	2 Años
1 Licuadora	\$60.000	17cm x 17cm	1 Año
1 Estufa	\$100.000	1m x 1m	5 AÑOS
2 Recipientes	\$ 20.000	30cm x 20cm	2 AÑOS
Utensilios de cocina	\$ 50.000		
Total	\$1'530.000		

Comentado [U1]:

Tabla N°6

6.2.4 Descripción del proceso

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE HELADOS DE CAFE






CONVECION	PROCESO	TIEMPO
	Añadir el batilado a la leche, mezclar hasta que quede homogéneamente.	6 minutos
	A la mezcla se le agrega dos cucharaditas de café instantáneo.	2 minutos
	Esperar unos minutos para que la mezcla quede compacta.	2 minutos
	Envasar en el recipiente	10 minutos
	Luego se lleva a la nevera hasta su refrigeración	540 minutos

Tabla N°7

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE LOS POSTRES DE CAFÉ







CONVENCION	PROCESO	TIEMPO
	Mezclar el arequipe con la crema de leche	15 minutos
	En una olla hervir agua con café	5 minutos
	Remojar las galletas en el café	3 minutos
	Agregar una capa de arequipe encima de las galletas	10 minutos
	Repetir este proceso tres veces	10 minutos
	Se lleva a la nevera en la bandeja	480 minutos

Tabla N°8

FLUJOGRAMA DE LAS MELCOCHAS






CONVENCION	PROCESO	TIEMPO
	Poner la panela a hervir en una olla con agua	2 horas
	Trozar el maní hasta que quede en pedazos pequeños	15 minutos
	Las bandejas fondearlas de mantequilla (para evitar que se pegue la melcocha), agregarle el maní	10 minutos
	Cuando la panela ya está bien disuelta en el agua y es una mezcla uniforme se agrega esta mezcla a las bandejas con mantequilla y maní	10 minutos
	Para las cafés solo de moldean así, para las blancas se frota por un tiempo, cuando ya se torne de color blanco se moldean.	20 minutos

Tabla N°9

6.2.5 Programa de producción

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD
11/06/2015	Postres, tintos	35
25/06/2015	Postres, tintos, helados	40
16/07/2015	Postres, tintos, natilla	60
02/10/2015	Postres, natilla, helados	100
03/10/2015	Postres, helados	50
05/06/2016	Postres, tintos, melcochas	60
03/08/2016	Postres, tintos, melcochas	40
20/08/2016	Postres, tintos, melcochas	30
06/09/2016	Postres, tintos, melcochas	30

Tabla N°10

La empresa The coffee shack adopta el programa de producción constante porque durante la mayor parte del año se venden postres teniendo en cuenta que en algunos periodos del año se comercializan y su ventas son más altas.

6.2.6 Filosofía institucional

Creemos que los sabores domésticos y tradicionales son parte de lo que hace ciertos alimentos inolvidables y los postres de café, como otros alimentos, tienen ciertas características que las hacen únicas, como su variabilidad y sus ingredientes ideales.

6.2.6.1 Misión

Ofrecer calidad en los postres elaborados a base de café para satisfacer el paladar de los clientes

6.2.6.2 Visión

En el 2018 llegar a ser una empresa estable y líder en producción y comercialización de productos comestibles a base de café.

6.2.6.3 Principios institucionales

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

6.2.6.4 Valores institucionales

- Responsabilidad: Asumiendo las dudas o peticiones de los clientes con la mejor atención, la producción y distribución de los productos...
- Respeto: Escuchando y valorando las opiniones de los consumidores, buscando armonía personal y laboral.
- Liderazgo: Se motiva a cada socio de la empresa para que su trabajo sea de excelente disposición, y la atención al cliente sea pulcra.
- Excelencia: Organizar, gestionar y hacer todo conforme a la primera, siempre y todos, en todos los ámbitos de la organización, logrando resultados integrales excelentes planificados.
- Confianza: Es la palabra clave que debe guiar las relaciones de las personas en toda empresa, pues los objetivos que se persiguen son comunes y todos deben de trabajar para alcanzarlos conjuntamente.
- Trabajo en equipo: Cumplimos cada diferente tarea asignada pero con un objetivo común, esto nos caracteriza como socias.

6.2.7 Distribución de planta

Plano de la planta lo ideal.

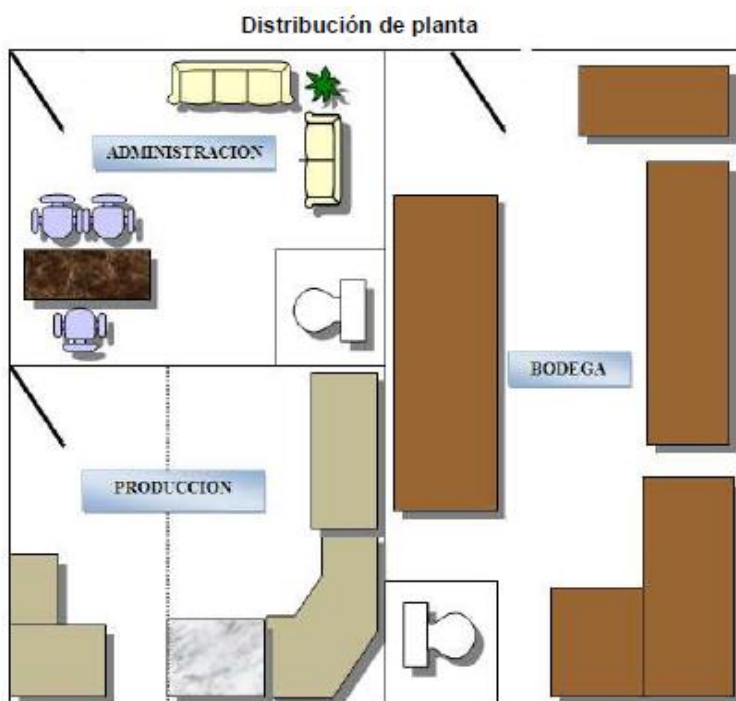


Fig.N°7

6.2.8 Planta de personal

Nuestra planta está conformada por dos empleadas y cada una de ellas realiza una tarea diferente.

- **Gerente general:** Administrador de empresa
- **Gerente producción:** chef

6.2.8.1 Organigrama

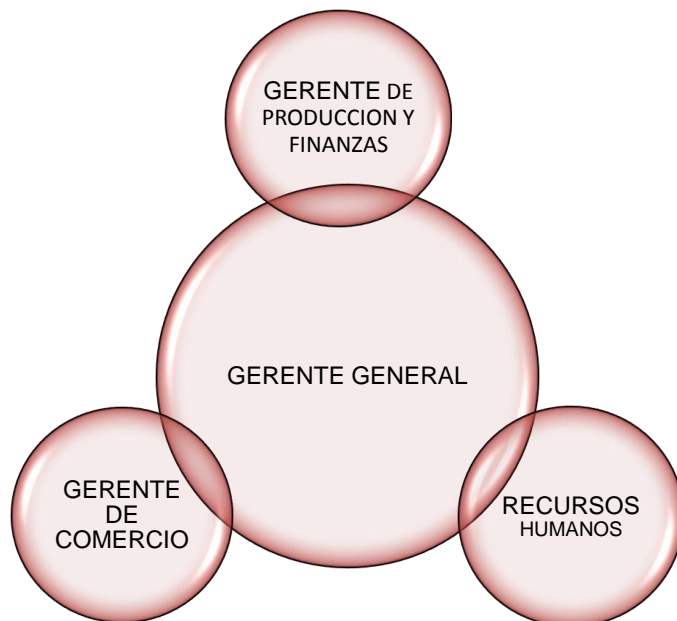


Fig. N°8

6.2.8.2 Perfil del empleado

CARACTERISTICA	BUSCAN	RECHAZAN
PERSONALIDAD	<ul style="list-style-type: none">• Seguridad• Trabajo en equipo• Trato agradable• Capacidad de trabajo• Personalidad	<ul style="list-style-type: none">• Aislamiento del grupo• Insolencia• Rigidez• Individualismo
FORMACION Y ACTITUD	<ul style="list-style-type: none">• Motivación• Conocimientos del tema• Compromiso• Capacidad de organización y planificación	<ul style="list-style-type: none">• Baja motivación• Nivel de estudios adecuado• Desorden• Mal carácter
IMAGEN	<ul style="list-style-type: none">• Disciplina	<ul style="list-style-type: none">• Dejadez

Tabla N°11

6.2.8.3 Manual de funciones

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	GERENTE GENERAL
Jefe inmediato:	Propietarios
Número de personas en el cargo:	2
Objetivo: Elabora y prepara los productos.	
Funciones	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ordenar 2. Designar todas las posiciones gerenciales 3. Dirigir la empresa, tomar decisiones, supervisar y ser un líder dentro de esta 4. Decidir respecto de contratar, seleccionar, capacitar y ubicar el personal adecuado para cada cargo. 	
Perfil del cargo:	Ser una persona responsable con el cargo que se le ha dado, que cumpla con las normas y reglamentos propuestos por los jefes.
REQUISITOS	Requisitos intelectuales Escolaridad: Haber cursado el grado once, y tener conocimientos sobre la repostería. Experiencia: 1 año Habilidades: Saber dirigirse hacia las personas que tiene que frecuentar, Responsabilidades: Llegar a la hora que le corresponda, entregar los pedidos cuando se le indica. Ambiente: Persona con la cual sea agradable hablar y mantener un ambiente social. Riesgo: Quemaduras leves.

Tabla N°12

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
Jefe inmediato:	PROPIETARIO Y SOCIOS
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Liderar procesos en los diferentes conocimientos que se dan en la empresa.	
Funciones	
Conocimiento de leyes, la interacción del liderazgo ejecutivo. Identificar y gestionar las plantillas del personal. Administrar el personal existente	
Perfil del cargo:	Se encarga de coordinar a la fuerza laboral que permita el perfecto funcionamiento de la empresa, se debe tener especial cuidado al momento de su elección.
REQUISITOS	Requisitos intelectuales Escolaridad: Haber culminado el grado 11, tener conocimientos de cómo tratar a los demás trabajadores. Experiencia: 3 años Habilidades: Supervisar y verificar los procesos de servicios en la administración de personal, a objeto de dar cumplimiento a los planes y programas sobre los beneficios establecidos por la empresa. Responsabilidades: Coordinar y controlar el proceso de egreso para la desincorporación del personal. Ambiente: Social y activo. Riesgo: Mantener supervisión funcional de tareas relacionadas con toda el área de recursos humanos para la atención de reclamos y soluciones de problemas personales.

Tabla N° 13

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	GERENTE MERCADEO (área operativa)
Jefe inmediato:	PROPIETARIO Y SOCIOS
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo:	
Impulsar el producto para que aumenten las ventas de este.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de la mezcla de productos, innovación, reposición o imitación. • Elaboración de estrategias de publicidad. • Promoción de ventas. • Distribución de mercado y planeación de canales y territorio de ventas. • Servicio al cliente. 	
Perfil del cargo:	Encargado de la coordinación del equipo de mercadotecnia buscando cumplir con los objetivos propuestos, desarrollando estrategias orientadas hacia un producto que logra satisfacer las demandas y necesidades de un mercado neta.
REQUISITOS	Requisitos intelectuales Escolaridad: A ver terminado el bachillerato, tener un grado alto de mercadeo. Experiencia: 4 años Habilidades: Compromiso, fiabilidad, responsabilidad, respeto, autonomía. Responsabilidades: Establecer un modelo de evaluación en coordinación con la Gerencia de Ventas, que permita conocer el avance y los resultados de las ventas. Ambiente: Natural y tranquilo para desarrollar sus distintas labores. Riesgo: Mal uso de la ergonomía

Tabla 14

Manual de funciones	
Nombre del cargo:	GERENTE DE FINANZAS
Jefe inmediato:	GERENTE GENERAL
Número de personas en el cargo:	1
Objetivo: Administrar los procesos contables y presupuestarios, así como la actividad económica presupuestaria empresarial. Invertir y distribuir los fondos para obtener la optimización de los mismos.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantenimiento y mejora de la calidad de los procedimientos y protocolos financieros de la empresa. ▪ Responsable y catalizador de las nuevas actuaciones financieras que se van a llevar a cabo. ▪ Generar indicadores que evalúen al desarrollo de la empresa. 	
Perfil del cargo:	Gestiona los recursos financieros asignados a todas las áreas de la organización en base a una clara comprensión de la estrategia central del negocio y de cada uno de los diversos sistemas empresariales.
Requisitos	<p>Requisitos intelectuales</p> <p>Escolaridad: Nivel superior y/o posgrado.</p> <p>Experiencia: 5 años mínimo en empresas relacionadas a alimentos</p> <p>Habilidades: manejo de personas, planificación, manejo de conflictos y capacidad de análisis.</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>

Tabla 15

6.3 Estudio económico

Es un proceso que se 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 de la producción y comercialización de postres de café, teniendo en cuenta los gastos e ingresos que estos generan.

6.3.2. Inversión fija

Comprende los activos fijos o tangibles (que se pueden tocar) y diferidos o intangibles (que no se puede tocar).

MAQUINARIA	COSTO
ESTUFA	180.000
NEVERA	1200.000
LICUADORA	90.000
BATIDORA	120.000
CUBIERTOS	60.000
BANDEJAS	60.000
RECIPIENTES	70.000
TOTAL	1770.000

Tabla N°16

6.3.3 Capital de trabajo

Material (tangible intangible)	Cantidad (Trimestral)	valor
Café	3 tarros (750 gr)	\$10.800
Galletas	18 tacos	\$25.200
Arequipe	9 tarros (4500 gr)	\$58.500
Crema de leche	9 libras (4500 gr)	\$27.000
Batido	27 paquetes (2214 gr)	\$35.100
Maicena	3 cajas (750 gr)	\$4800
Leche	18 bolsas (18 litros)	\$41.400
Panela	6 panelas (6 libras)	\$7.200
Maní	13.5 libras (3375 gr)	\$20.250

Tabla. N°17

6.3.4 Costos de producción

Costos de producción 2016

Materia prima	Mano de obra	Servicios	Materiales indirectos	total
\$ 47.100	\$5.145	\$ 30.000	\$ 5.145	\$ 40.000

Tabla N°18

6.3.4.1. Materia prima

Son los materiales que de hecho entran y forman parte del producto terminado

(Postres de café)

MATERIAS PRIMAS	MES	AÑO
INGREDIENTES Y SERVICIOS	CAFÉ (2)	\$7.200
	CREMA DE LECHE (3)	\$9.000
	GALLETAS (3)	\$12.900
	AREQUIPE (3)	\$18.000
		565.200
	TOTAL	47.100

Tabla N°19

6.3.4.2 mano de obra directa

Costos de mano de obra:

CARGO	REMUNERACIÓN POR MES	REMUNERACIÓN ANUAL	PRESTACIONES SOCIALES	COSTO ANUAL
Jefe de finanzas	\$3.583.333	\$ 42.999.996	\$ 300.000	\$ 46.883.329
Jefe de recursos humanos	\$ 1.700.000	\$ 20.400.000	\$ 250.000	\$ 22.350.000
Jefe de mercado y ventas	\$ 3.000.000	\$36.000.000	\$ 280.000	\$ 39.350.000
Jefe de producción	\$ 1.800.000	\$21.600.000	\$ 240.000	\$ 23.640.000
Total	\$ 10.083.333	\$ 120.999.996	\$ 1.070.000	\$ 137.153.329

Tabla N°20

6.3.4.3 materiales indirectos

Costos de materiales indirectos:

MATERIALES	COSTO POR UNIDAD	UNIDADES	COSTO TOTAL
PLATOS (20 UNI)	\$700	4	\$2.800
SERVILLETAS	\$2.500	10	\$25.000
BANDEJAS	\$5.000	5	\$25.000
PAPELITO	\$500	Tabla20	\$10.000

Tabla N°21

6.3.4.4 costos de insumos

Costos de servicios:

SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ENERGÍA ELÉCTRICA	KW HORA	200	\$200	\$20.0000
AGUA POTABLE	MTS 3	400	\$25	\$10.000

Tabla N°22

6.3.5 gastos

FECHAS	CANTIDAD	MANO DE OBRA	SERVICIOS	TOTAL
11/06/2015	35	\$5.145	\$ 10.255	\$15.400
25/06/2015	40	\$5.880	\$ 11.720	\$17.600
16/07/2015	60	\$8.820	\$ 17.580	\$26.400
02/10/2015	100	\$14.700	\$ 29.300	\$44.000
03/10/2015	50	\$7.350	\$ 14.650	\$22.000
05/06/2016	60	\$8.820	\$ 11.720	\$26.400
03/08/2016	40	\$5.880	\$ 11.720	\$17.600
20/08/2016	30	\$4.410	\$ 8.790	\$13.200
06/09/2016	30	\$4.410	\$ 8.790	\$13.200

Tabla N°23

6.3.6 punto de equilibrio

PRODUCCION	30
PUNTO DE EQUILIBRIO	18
	56%

Tabla N°24

6.3.7 costo unitario del producto

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Café	Cucharadas	3	\$3600	\$ 3600
Crema de leche	Libras	½	\$3000	\$ 3000
Galletas	Tacos	3	\$1400	\$ 4.200
Arequipe	Gramos	500g	\$6500	\$ 6.500

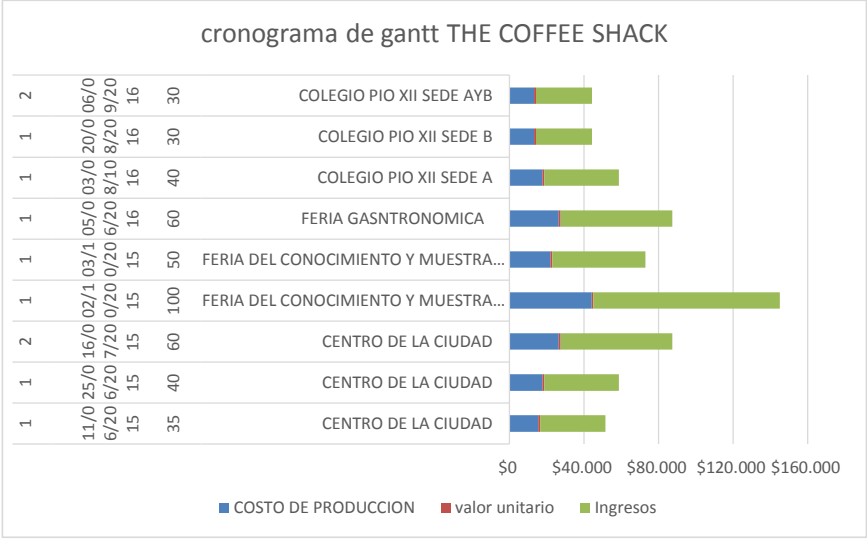
Tabla N°24

6.3.8 estado de resultados

VENTAS	VALORES POR AÑO
Ingresos operacionales	\$445.000
Costos de producción	\$261.215
Utilidad bruta	\$183.785
Gastos operacionales	\$0
Utilidad operacional	\$0
Ingresos no operacionales	\$0
Otros gastos no operacionales	\$0
Utilidad neta	\$183.785
% Utilidad	41%

Tabla 25

7. CRONOGRAMA DE GANT



Grafica N° 9

8. CONCLUSIONES

- Se elaboraron productos a base de café, los cuales pusieron a prueba la idea empresarial de THE COFFEE SHACK, dando como resultado la estabilidad y la productividad de esta idea.
- Se estableció un estudio de mercado, técnico y financiero, que nos permitió la reconocer posibilidad de comercialización que tiene nuestros productos.
- Vale la pena trabajar una idea empresarial porque mediante ella se puede poner en práctica muchos conocimientos adquiridos en la especialidad y se pueden generar ingresos para suplir algunos gastos diarios.
- De acuerdo con las ventas podemos deducir que la idea empresarial tiene reconocimiento por parte de sus clientes, ya que no es necesario tener que

9. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a la Institución Educativa departamental Pio XII que se brinden más espacios y tiempos para poder vender los productos de las ideas empresariales.
- Sería muy importante que se pudieran adecuar las instalaciones como la panadería para elaborar los productos en la institución.
- Se recomienda que siga impartiendo la formación para que los estudiantes aprendan a manejar una idea empresarial como parte de su formación profesional

10. BIBLIOGRAFIA

<http://diariolaeconomia.com/tomemos-cafe/item/242-cafe-pacundi-a-la-altura-de-la-mejor-caficultura-del-mundo.html>

<http://dorareal279.blogspot.com.co/2011/12/proyecto-productivo-cafe.html>

11. ANEXO

11.1 ACTA DE CONSTITUCIÓN

ESTABLECIEMIENTO 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

ANGELA MARIA MARTINEZ ALFONSO T.I 1003706105 de Pacho y LISBETH
GALINDO VALLEJO 99011313295 de Pacho, 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 regirá 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 (The coffee shack).

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 la 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 elaborar 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.

11.3 ENCUESTA

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL PIO XII

SOY CALIDAD SOY PIO XII

ENCUESTA DE MERCADEO

EMPRESA THE COFEE SHACK

Objetivo:

Determinar el nivel de aceptación de los productos de café que ofrece la idea empresarial THE COFFEE SHACK dentro del municipio de Pacho.

1. . Entre los siguientes rangos de edad, ¿en cuál se encuentra usted?

- ☐ 10 a 20
- ☐ 21 a 30

☐ 31 o más

2. Genero

☐ Masculino

☐ Femenino

3. ¿Ha consumido café?

☐ Si

☐ No

4. ¿Qué marca de café prefiere?

☐ Pacundi

☐ Sello Rojo

☐ Águila Roja

☐ Colcafe

☐ Otros_____ Cual?_____

5. Con que frecuencia consume café?

☐ Una vez al día

☐ Dos veces al día

☐ Más de dos veces por semana

6. A la hora de endulzar el café ¿qué prefiere?

- ☐ Azúcar blanca
- ☐ Azúcar morena
- ☐ Panela
- ☐ No endulzar
- ☐ Otros_____ Cual?_____

7. ¿Usted ha probado productos derivados del café?

- ☐ Si
- ☐ No

8. Que productos derivados del café ha probado

- ☐ Arequipe
- ☐ Panelitas
- ☐ Postres
- ☐ Licores
- ☐ Otros_____ Cual?_____

9. Al momento de consumir productos de café ¿Qué es lo primero que tiene en cuenta?

- ☐ La presentación
- ☐ El precio
- ☐ Marcas de café
- ☐ Innovador

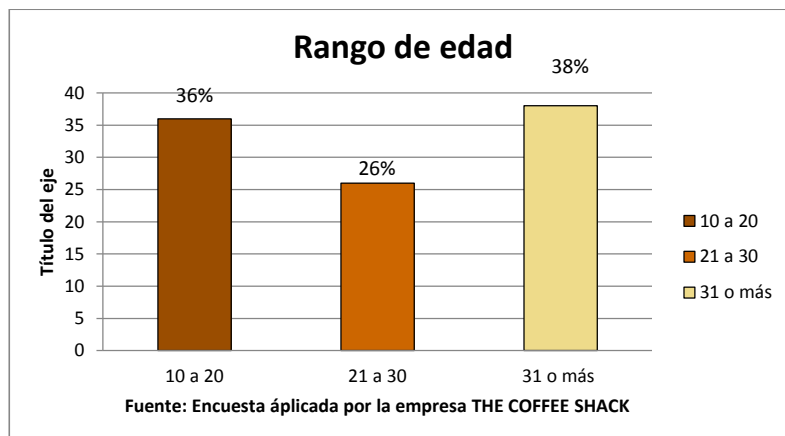
10. En el momento de consumir un helado de café ¿Con que lo acompaña?

- ☐ Galleta
- ☐ Dulce
- ☐ Adiciones
- ☐ Otro _____Cuál? _____

11.4. TABULACION DE ELA ENCUESTA

1. ¿Entre los siguientes rangos de edad ¿En cuál se encuentra usted?

Variable	F	%
10 a 20	36	36%
21 a 30	26	26%
31 o mas	38	38%



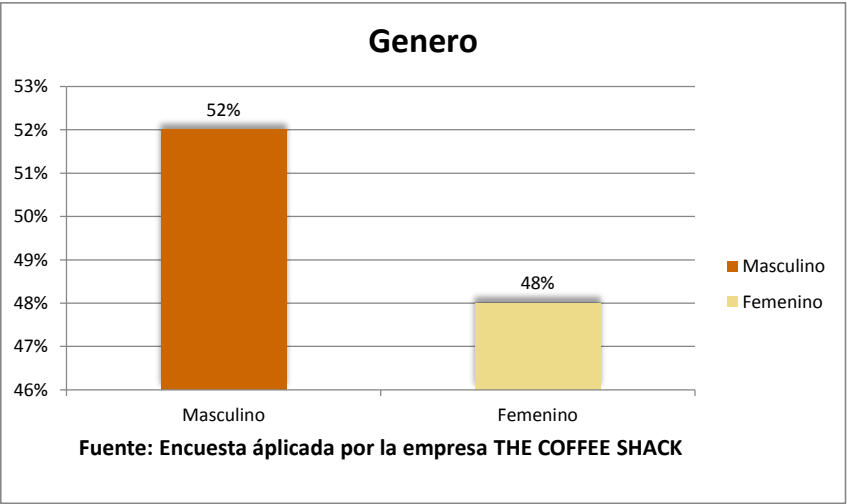
Análisis:

De la población encuestada, se puede determinar que el 38% son de 31 más años, el 36% son adolescentes de 10 a 20 años y el 26% restante son jóvenes.

2. Genero

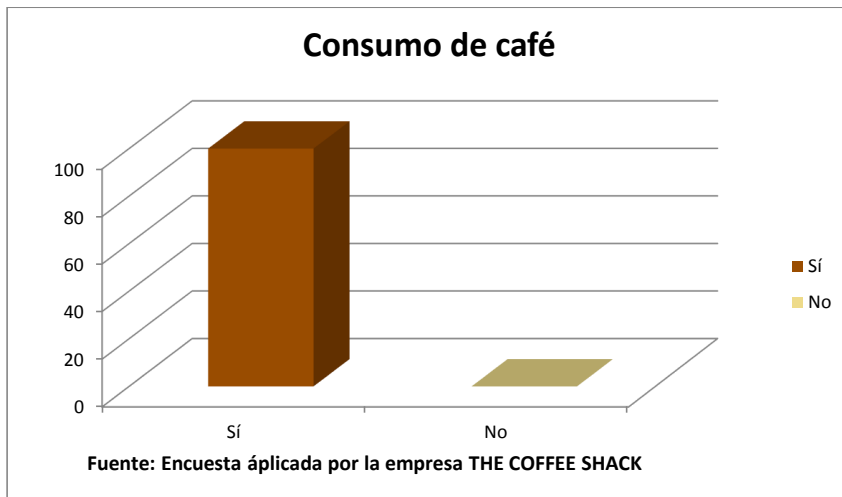
Variable	F	%
Masculino	52	52%
Femenino	48	48%

ANALISIS



3. ¿Ha consumido café?

Variable	F	%
Si	100	100%
No	0	0



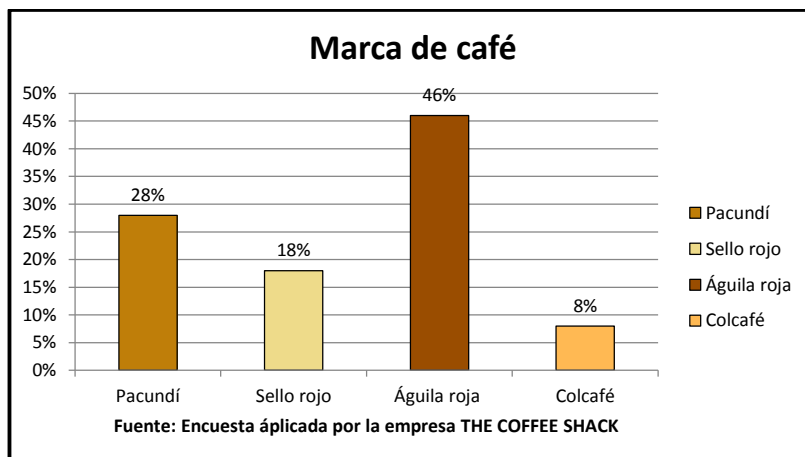
Análisis:

De la población encuestada, el 100% de ellas que han probado el café, por lo tanto se puede considerar que el producto que elabora la empresa THE COFFEE SHACK tiene consumidores constantes.

4. ¿Qué marca de café prefiere?

Variable	F	%
Pacundi	28	28%
Sello rojo	18	18%
Águila roja	46	46%

Colcafé	8	8%
---------	---	----



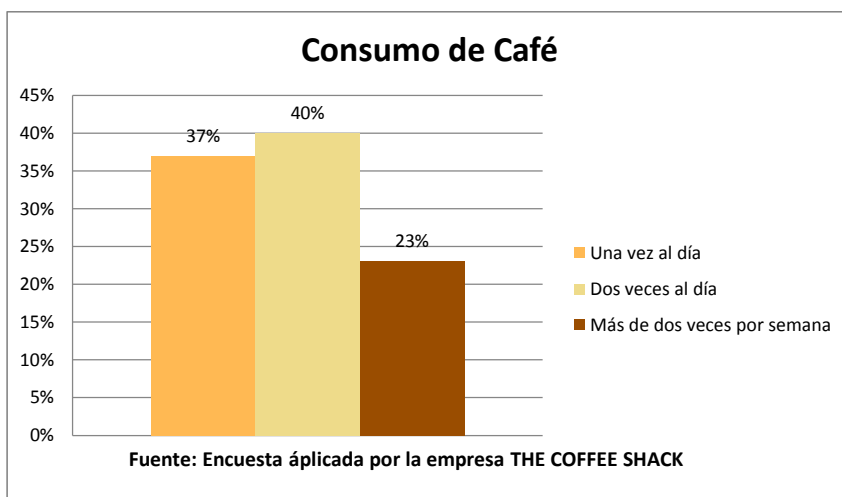
Análisis:

De la población encuestada nos indica que el 46% de las personas les prefieren el café Águila roja.

5. ¿con que frecuencia consume café?

Variable	F	%
Una vez al día	37	37%
Dos veces al día	40	40%

Más de dos veces por semana	23	23%
-----------------------------	----	-----



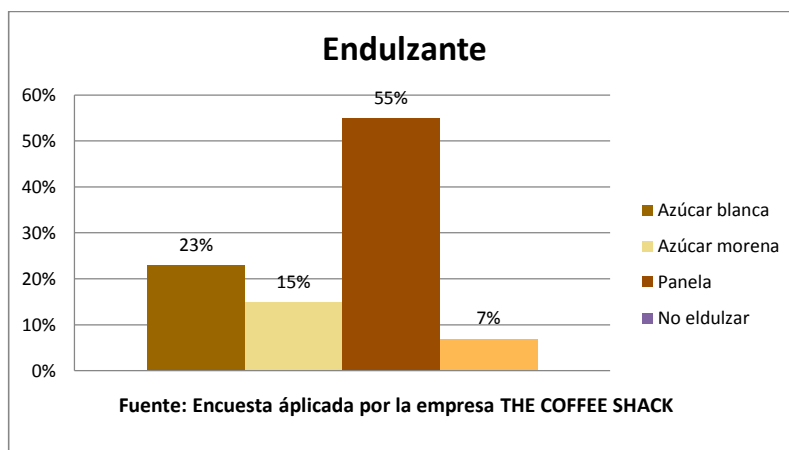
Análisis:

De la población encuestada nos muestra que el 40% de las personas consumen café por lo menos dos veces al día.

6. A la hora de endulzar el café ¿Qué prefiere?

Variable	F	%
Azúcar blanca	23	23%

Azúcar morena	15	15%
Panela	55	55%
No endulzar	7	7%



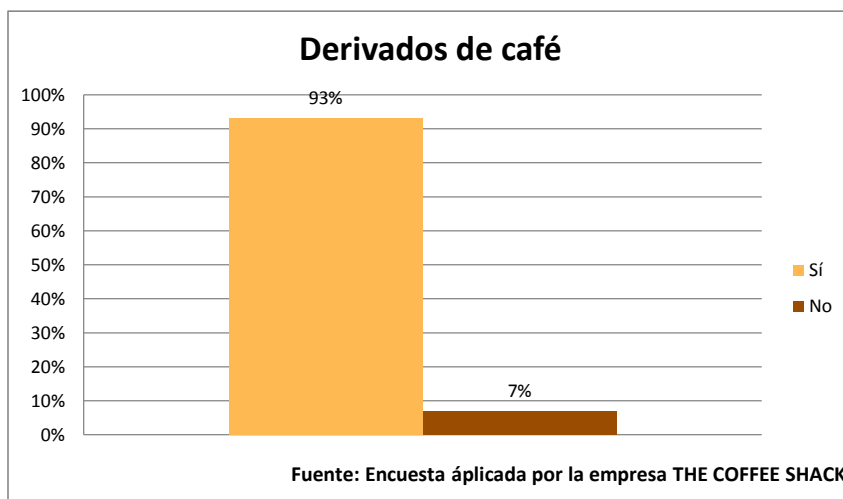
Análisis:

De la población encuestada el 55% de las personas les gusta endulzar el café con Panela ya que es algo más natural.

7. ¿usted ha probado productos derivados de café?

Variable	F	%
----------	---	---

Si	93	93%
No	7	7%

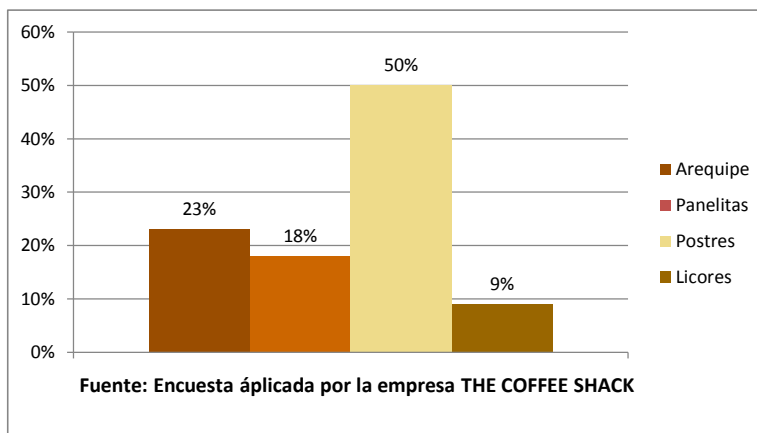


Análisis:

De la población encuestada se nos da a saber que el 93% a consumido productos del café, esto nos ayuda a saber que nuestro producto tendrá una gran acogida en el municipio de Pacho.

8. ¿Qué productos derivados de café ha probado?

Variable	F	%
Arequipe	23	23%
Panelitas	18	18%
Postres	50	50%
Licores	9	9%

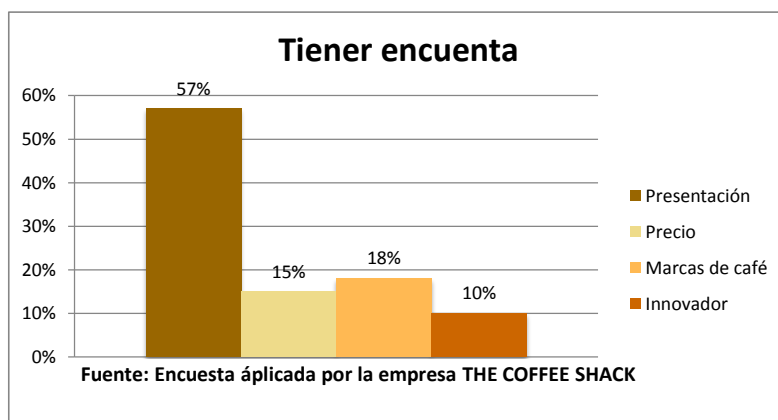


Análisis:

De la población encuestada, sabemos que se ha probado más postres que otros derivados, con esto podemos decir que los postres de alguna forma son más consumidos de alguna u otra forma.

9. Al momento de consumir un helado de café, ¿Qué es lo primero que tiene en cuenta?

Variable	F	%
La presentación	57	57%
El precio	15	15%
Marcas de café	18	18%
Innovador	10	10%

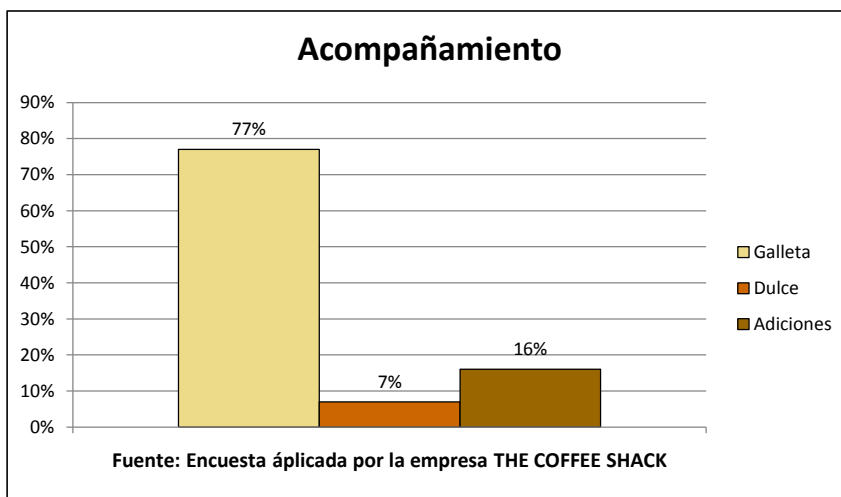


Análisis:

De la población encuestada, el 57% tiene en cuenta primero la presentación, con esto sabemos que si tenemos buena presentación tendremos mejores ventas.

10. En el momento de consumir un helado de café, ¿con que lo acompaña?

Variable	F	%
Galleta	77	77%
Dulce	7	7%
Adiciones	16	16%



Análisis:

De la población encuestada, el 77% prefieren galleta como acompañante de un helado, que no es tan dulce y se complementa perfectamente.

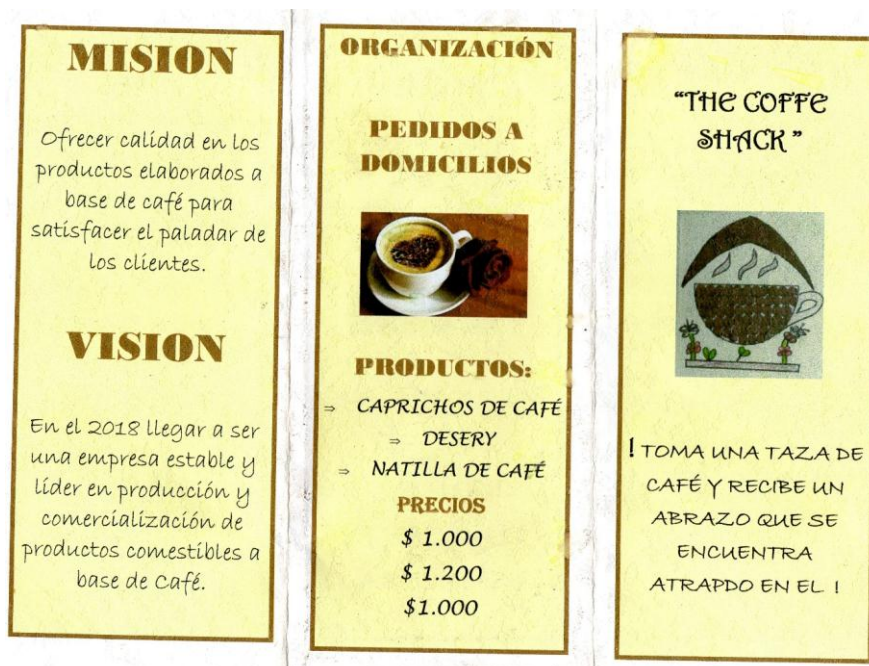
11.5. DOFA

<ul style="list-style-type: none">• Debilidades <p>El control del carácter</p> <p>Falta de compañerismo</p>	<ul style="list-style-type: none">• Fortalezas <p>Inteligencia en la aplicación de ideas</p> <p>Producción de producto con alta calidad</p>
<ul style="list-style-type: none">• Oportunidades <p>Crecer como una idea empresarial</p> <p>Establecernos como ente funcional en la comunidad</p>	<ul style="list-style-type: none">• Amenazas <p>Entorno no productivo</p> <p>Integración en el mercado</p>

11.4 EVIDENCIAS DE PRODUCCIÓN



11.6. FOLLETO



CAPRICHOS DE CAFÉ



ES UN POSTRE
DELICIOSO,
SIRVE PARA
TODAS LAS
OCASIONES Y
COMPLACE
DISTINTOS
GUSTOS.

DESERY



ES UN HELADO
DE CAFÉ
ORIGINARIO DE
NUESTRA
EMPRESA

NATILLA DE CAFÉ



LA NATILLA DE
CAFÉ NO SOLO
SIRVE PARA
FESTIVIDADES,
SI NO QUE
TAMBIÉN LO
UTILIZAMOS
PARA SACIAR
EL APETITO.

11.7 TARJETAS DE PRODUCCION

