

**Creación de un plan de negocios para el montaje de la empresa “PapoChips” dedicada a la
producción y distribución de un producto (tajadas fritas de papoche) en la ciudad de
Montería**



Autores:

Karen Rodríguez Atencia

Kelly Pacheco Morelo

Universidad Cooperativa De Colombia

Programa De Contaduría Pública

Montería – Colombia

2021



Creación de un plan de negocios para el montaje de la empresa “Papochips” dedicada a la producción y distribución de un producto (tajadas fritas de papoche) en la ciudad de Montería

Autores:

Karen Rodríguez Artencia

Kelly Pacheco

Informe final de Opción de Grado Plan de Negocios presentado como requisito parcial para optar al título de Contador Publico

Director del trabajo de grado:

Luis Alberto Carmona Movilla

Asesor:

Temilda Urango Rivero

Línea de Investigación:

Contabilidad, Gestión e Innovación

Universidad Cooperativa de Colombia

Programa de Contaduría Pública

Montería, Colombia

2021

Tabla de Contenido

1.	DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	7
1.1	Descripción del problema.....	7
1.2	Justificación.....	8
1.3	Objetivos	10
1.3.1	General.....	10
1.3.2	Específicos	10
2.	ANÁLISIS DE MERCADO.....	11
2.1	Análisis de mercado	11
2.2	Análisis del sector	12
2.3	Análisis de la competencia.....	14
2.4	Definición del producto o servicio.....	16
2.5	Segmento del mercado	17
3.	ANÁLISIS TECNICO.....	18
3.1	Capacidad del mercado	18
3.2	Disponibilidad de recursos humanos y materiales	18
3.2.1	Recursos humanos	18
3.2.2	Materiales.....	21
3.2.2.1	Materia prima e insumos	21
3.3	Localización	23
3.3.1	Macro localización.....	24
3.3.2	Micro localización	24
3.4	Flujograma de proceso	25
3.4.1	Modalidad descriptiva del proceso productivo.....	25
4.	ANÁLISIS ADMINISTRATIVO Y LEGAL	28

4.1	Estructura organizacional.....	28
4.2	Aspectos legales.....	28
4.3	Costos administrativos.....	31
4.3.1	Gastos de Personal.....	31
4.3.2	Gastos de Puesta en Marcha.....	33
4.3.3	Gastos Anuales de Administración.....	33
5.	ANÁLISIS FINANCIERO.....	35
5.1	Proyecciones de ingresos y egresos.....	35
5.1.1	Ingresos.....	35
5.1.2	Egresos.....	36
5.1.2.1	Inversiones.....	36
5.1.2.2	Inversión inicial fija.....	37
5.1.2.3	Depreciación de la inversión.....	37
5.1.2.4	Capital de trabajo.....	38
5.1.2.5	Proyección del capital de trabajo.....	38
5.1.2.6	Proyección de los costos y gastos de operación.....	39
5.1.2.7	Flujo neto del proyecto.....	39
5.2	Evaluación económica del proyecto.....	40
5.2.1	Valor presente neto (VPN).....	40
5.2.2	Tasa interna de retorno (TIR).....	40
5.2.3	Impacto social.....	42
	REFERENCIAS.....	44

Lista de Tablas

Tabla 1. Precios de la competencia.....	15
Tabla 2. Recursos Humanos	18
Tabla 3. Materia prima e insumos.....	21
Tabla 4. Maquinaria y equipos.....	22
Tabla 5. Muebles y enseres.....	22
Tabla 6. Equipos de cómputo y computación.....	23
Tabla 7. Gastos mensuales de Personal	31
Tabla 8. Gastos de prestaciones sociales	31
Tabla 9. Gastos de seguridad social y parafiscal	32
Tabla 10. Resumen de Gastos de personal.....	33
Tabla 11. Gastos de puesta en marcha	33
Tabla 12. Gastos de servicios públicos	33
Tabla 13. Demás gastos de administración.....	34
Tabla 14. Plan de producción.....	35
Tabla 15. Proyectos Ingresos	35
Tabla 16. Inversiones de propiedad planta y equipo.....	36
Tabla 17. Gastos preparativos.....	36
Tabla 18. Inversión inicial fija.....	37
Tabla 19. Depreciación de anual de la propiedad planta y equipo	37
Tabla 20. Amortización gastos pre operativos.....	38
Tabla 21. Calculo Capital de trabajo.....	38
Tabla 22. Proyección del capital de trabajo	38
Tabla 23. Proyección de los costos y gastos de operación	39
Tabla 24. Flujo neto del proyecto	39
Tabla 25. Evaluación financiera del proyecto.....	41

Lista de Ilustraciones

Ilustración 1. Flujograma de proceso.....	25
Ilustración 2. Estructura organizacional	28

1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Descripción del problema

El papoche es una variedad de plátano consumida en el trópico, tiene notables propiedades nutricionales y medicinales; este destaca por su alto contenido en potasio, ya que es un alimento con propiedades diuréticas lo que es muy beneficioso para las personas que acumulan líquidos o que padecen de hipertensión. (Primicia.com, 2020). Nuestra región es reconocida por el cultivo de una gran variedad de plátanos dentro de las cuales se encuentra el Papoche.

La idea de negocio consiste en la producción y distribución de un producto llamado PapoChips (Mecatos), que son tajadas fritas de papoche, empacadas en bolsas para ser distribuidas en tiendas de barrio, cafeterías de colegios y universidades. Se escogió el papoche como materia prima principal porque es una de las especies de plátano más resistentes a la sequía, su cuerpo puede ser mediano o grueso y es casi recto.

En el municipio de Montería no hay un producto de la línea de los snacks que resalte en el ámbito nacional, por lo cual el presente proyecto busca sentar las bases para la creación de un mecato a base de papoche, se utiliza esta materia prima debido a que el departamento de Córdoba es uno de los principales departamentos productores de papoche en Colombia. Hay zonas como Los Córdoba, según datos de la Umata, existen más de 4 mil hectáreas sembradas de papoche y en todo el departamento, según la Asociación de Municipios del Caribe,

Asomcaribe, llegan a 20 mil, distribuidas a lo largo y ancho de los municipios de Moñitos, Puerto Escondido, Lorica, San Bernardo del Viento, Canalete y Los Córdoba.

Por esta razón y aprovechando la riqueza natural de nuestro departamento se ha optado por utilizar el papoche como materia principal para crear una línea de Snacks a base este fruto. Para transformar este fruto se realizara la siguiente preparación de PapoChips, se seleccionan los papoches verdes, se pelan los papoches (Retito de la cascara), se cortan los plátanos en tajadas largas y fina, se calienta el aceite a una temperatura entre 375 F – 400 F la cantidad del aceite debe ser la suficiente para que las tajadas este completamente cubiertas a la hora de fritar, se agregan las tajadas al aceite caliente entre 15 y 20 minutos hasta que estén doradas y crocantes, después de este tiempo se sacan las tajadas y se colocan en un papel absorbente se cocina para escurrir la grasa, se espolvorean con sal, después se empaican en las diferentes presentaciones y cantidades. (Pujol, 2020). Para que de este modo sean distribuidas en tiendas de barrio, cafeterías de colegios y universidades de la ciudad de Monteria.

1.2 Justificación

La idea de la creación de una empresa dedicada a la producción y distribución tajadas fritas de papoche se toma como base para identificar las posibilidades técnicas y económicas de aprovechamiento y valoración del papoche dentro de nuestra región, ya que existe una alta productividad en la regional, además de la existencias de grandes fuentes de abastecimiento como municipios de Moñitos, Puerto Escondido, Lorica, San Bernardo del Viento, Canalete y Los Córdoba. Al desarrollar esta idea se busca resaltar el aprovechamiento del papoche como un producto agrícola, popular, tradicional y de consumo masivo de la región Cordobesa. Consideramos atractivo este tema de investigación porque de esta manera podemos dar a conocer

en el resto del país, por medio de PapoChips un fruto típico de la región como es el papoche o *Musa paradisiaca* como se conoce científicamente.

Debido a la globalización, la competitividad, y la tecnología además de las exigencias en las preferencias de los consumidores, el mercado de negocios de las comidas rápidas en Colombia ha estado evolucionado a través del tiempo hacia una especialidad, crecimiento y estampación dinámica y constante que se ha adaptado a los cambios que se dieron en los mercados locales y el global en los últimos años.

La industria alimentaria en Colombia mueve grandes cifras en la economía nacional; según Juan Gabriel Pérez, director ejecutivo de Invest in Bogotá, “el sector de alimentos en Colombia en 2018 obtuvo ventas hasta por 13.200 millones de dólares, donde las industrias de molinería, panadería y repostería tubo mayor presencia, con un 31%, seguido de productos como lácteos, confitería, harinas, snacks, aceites, cárnicos, y postres”. (CVN.com, 2018)

Dado la alta producción alimentaria del país y estándares de calidad de fabricación, hoy en día se encuentran en el mercado una gran variedad de productos, los cuales deben pasar por un proceso de producción que abarca cinco etapas manipulación, extracción, elaboración, conservación, almacenamiento. (CVN.com, 2018)

Sin embargo PapoChips abarca la categoría de snacks en la cual se destacan tres fabricantes principales en Colombia, Frito Lay, Yupi y Super Ricas, los primeros dos cubren todo el país y el último tiene gran presencia en la capital (Bogotá). Entre sus principales productos están: papas, mixtos, maní, plátanos y harinas. Este tipo de productos es altamente consumido en el municipio de Montería. (CVN.com, 2018)

Todas estas circunstancias hacen que esta idea de negocio tenga un alto porcentaje de viabilidad en la ciudad, y genere gran expectativa para la realización de dicha idea, debido a la aceptación del producto impactando positivamente a todos nuestros clientes, en la ciudad de Montería

1.3 Objetivos

1.3.1 General

Crear un plan de negocios para la producción y distribución de tajadas fritas a base de papoche (*Musa paradisiaca*, nombre científico), en la ciudad de Montería.

1.3.2 Específicos

- ❖ Diseñar un estudio de mercado que permita el establecimiento de la oferta, la demanda, la caracterización del producto, el servicio y los canales de distribución.
- ❖ Determinar un estudio técnico para llevar a cabo las condiciones y exigencias para el funcionamiento del proyecto.
- ❖ Realizar un estudio administrativo y legal que permita la obtención de información pertinente en los aspectos organizacionales del proyecto. (legales, fiscales y laborales)
- ❖ Desarrollar un análisis financiero diagnosticando la situación y perspectivas de PAPOCHIPS para la toma de decisiones adecuadas en el ámbito de la empresa.

2. ANALISIS DE MERCADO

2.1 Análisis de mercado

El municipio de Montería será área geográfica de análisis para el desarrollo del estudio de mercado y donde se pretende establecer el producto, además estará dirigido a todos los habitantes de la ciudad de Montería, es decir, aquellas personas que se sitúen entre un rango de edad que oscile entre los 10 y los 50 años, o sea 358.478 habitantes representados en un 73.1%, según información del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE.

Con referencia en lo anterior se toma a las personas de los estratos 1, 2, y 3 y que se encuentran ubicados en la zona urbana de Montería, dando como resultado un total de 237.597 habitantes, de la cual el 73.1% determinará la población que abarcará el proyecto, obteniendo un total de 173.683 habitantes.

Es por esto que el nuevo producto busca crear y despertar una necesidad en la comunidad monteriana con el fin de brindar una nueva alternativa de consumo de productos mecatos a base de papoche. Por tal motivo se hace necesaria la segmentación del mercado de Montería con miras a identificar y definir las características de los consumidores que abarcará el proyecto; de modo que se tendrá en cuenta las características intrínsecas de las personas que conforman el

mercado objeto, entre estas se consideran variables demográficas, pictográficas, conductivas y altitudinales.

Por lo tanto se busca conocer la opinión de los consumidores de productos mecatos en Montería que sea a base de papoche, sus reacciones ante el nuevo producto y el comportamiento que presentan dichos consumidores, además de analizar aquellos proveedores que ofrezcan y faciliten la entrega de la materia prima apta para el proyecto; se hace necesario conocer a la competencia, analizando aquellos aspectos relevantes que permitan reflexionar sobre los puntos fuertes y débiles presentados durante la trayectoria en el mercado.

Por lo tanto, el proyecto se centrará en los rangos de edad, estrato y ubicación geográfica estipulados anteriormente, los cuales se consideran que serían los consumidores más potenciales de este tipo de productos al momento de la introducción al mercado.

Al momento de fabricar y proyectar un nuevo producto a partir de un producto típico de la región de Córdoba el papoche, es importante recalcar las ventajas que trae consigo su comercialización partiendo que la economía del municipio de Montería necesita de la creación y fortalecimiento de empresas que generen bienes y servicios competitivos que permitan darle diversificación y valor agregado.

2.2 Análisis del sector

Los snacks o botanas son un tipo de alimento que generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. Los alimentos tipo snack siempre han tenido una parte importante en la

vida y dieta de todas las personas. Un sin número de alimentos pueden ser utilizados como snacks, siendo los más populares las patatas fritas o papas. (Wikipedia, 2021)

Según un artículo del periódico El Tiempo “El 'mecato' se volvió parte del menú diario de los colombianos”, El 59 % de colombianos, consultados por Nielsen, dijo consumir estos alimentos por entretención. Menciona que los productos fritos empacados llegaron para quedarse en el menú diario de los colombianos que están acudiendo a estos incluso como reemplazo de los alimentos tradicionales. Los productos fritos empacados, los congelados, las galletas y bizcochos, así como los cereales y dulces llegaron para quedarse en el menú diario de los colombianos que están acudiendo a estos incluso como reemplazo de los alimentos tradicionales. (El Tiempo, 2014)

Aunque cada vez son más las personas que le están echan mano al tradicional ‘mecato’, como reemplazo de alguna de las comidas del día, para calmar un antojo, entretenerse o compartir un momento con amigos y familiares, lo cierto es que a la hora de consumirlos las preferencias se inclinan por aquellos que son más saludables, bajos en grasas y azúcares. Esto hace parte de lo que halló la más reciente encuesta 'online' adelantada por Nielsen en la que los productos lácteos, frutas, chocolate, galletas, productos de panadería y cereal se encuentran entre los favoritos a la hora de romper un poco con la rutina de los alimentos tradicionales. (El Tiempo, 2014)

Por otro lado según el diario El País afirma que los pasabocas y snacks, un negocio creciente en Colombia y que el mercado se acerca a los \$2 billones al año en el país; imagínese cuántas papitas fritas tienen que vender diariamente las compañías que elaboran estos productos en Colombia para sumar ingresos por \$1,9 billones al año. Eso es más de lo que se ha invertido en la doble calzada Buga a Buenaventura, con esos recursos se podrían construir 31.000 viviendas

de interés social. Esa cifra fue el tamaño del mercado de snacks el año pasado en el país. (El País, 2014)

Además el comercio de estos productos, que algunos podrían calificar como el mecato que consumimos entre comidas, o que incluimos en la lonchera de los niños, pasó de \$1,2 billones en 2008 a los \$1,9 billones del 2013. Este mercado está dominado por productos como la papita frita. (El País, 2014)

2.3 Análisis de la competencia

Con relación a la información de los competidores directos e indirectos que presenta la idea de negocio PapoChips productora y distribuidora del mecato de tajadas fritas de papoche, a nivel nacional encontramos.

Frito Lay; La multinacional Frito Lay (sede principal localizada en Medellín), ésta empresa viene operando en el país desde hace seis años y ha venido adquiriendo otras empresas de snack colombianas, como es el caso de la empresa Crunch de Medellín que vendía sus papas fritas en Antioquia, la costa y el eje cafetero, posteriormente Frito Lay compró a la industria Gran Colombia que pertenecía al grupo Savoy dueña de la marca Jack's Snack, que producía chitos, gudiz, manimoto y boliqueso; más adelante adquirió industrias y pasabocas Margarita. Esta multinacional entró al mercado colombiano comprando costosos espacios en las góndolas de grandes cadenas de supermercados y hoy en día controla hasta el 60% del mercado, el resto de la participación se la reparten varias compañías como (Gaitán, 2015)

Súper Ricas; Y por otro lado está la compañía Comestibles Ricos (Súper Ricas) registró el año pasado ventas por 135.000 millones de pesos y la meta es crecer este año 26 por ciento. Tiene 11% por ciento de participación del mercado nacional. El primer lugar lo tiene Frito Lay,

el segundo está en manos de Yupi y el tercero es de Super Ricas. En la región central, donde es más significativa la presencia de la empresa con más de 50 años de operaciones, maneja una participación que le permite ser la segunda del mercado e ir adelante de Yupi, explica John Silva, gerente de exportaciones de la firma. Su prioridad es ganar cobertura y presencia de marca a nivel nacional y el primer paso en ese objetivo ha sido penetrar en Medellín. La empresa, que tiene 700 empleados, se considera pionera en el desarrollo de las papas de sabor y se atribuye ser la primera en el desarrollo de la papa de pollo, dice Silva. (El Tiempo, En Super Ricas, el objetivo es abarcar más mercado interno, 2014)

Yupi S.A; con aproximadamente un 6 % de la cual tiene su sede principal en Cali y pertenece a la firma panameña Ferris Enterprises, actualmente está adelantando negociaciones para adquirir la empresa Mecato de Medellín. Innovación es la palabra que mejor encaja en la filosofía de Yupi para mantener el liderato del mercado de pasabocas en Colombia. Así lo afirma el gerente general Julio Caballero, en la celebración de los 35 años de la compañía.

Panamá, Chile, Estados Unidos, Bolivia, Costa Rica y Jamaica, son algunos de los 15 países donde se comercializan los productos procesados en las plantas de Caloto y Sabaneta. Para suplir tal volumen de demanda, la empresa se ha consolidado como un referente en generación de empleo con un total de 3.700 puestos de trabajo entre directos e indirectos que provienen de Cali, Puerto Tejada, Candelaria, Florida y municipios vecinos. (El Tiempo, La nueva era de Yupi está en la innovación, 2014).

Tabla 1. Precios de la competencia

Empresa	Producto	Precio al vendedor	Precio al consumidor final
Yupi	Papas Liza's	\$475	\$600

Frito Lay	Papas Margaritas	\$508	\$600
Yupi	Golpe	\$570	\$700
Frito Lay	Detodito	\$650	\$750

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra un resumen de los precios de los productos que vende la competencia similar a PapoChips.

Esta tabla se crea con la intención de tener referencia de los por el cuál estarían dispuestos y en la posibilidad de pagar los consumidores por un paquete de tamaño personal, considerando que obtuvieron un porcentaje de aceptación de 58,93% para los rangos de precios de \$500 a \$550 por el cual el precio del nuevo producto debería ubicarse en este rango. De acuerdo a lo anterior, se fijara un precio para la introducción del nuevo producto que este a nivel con los precios del mercado tanto para los puntos de venta y los consumidores.

2.4 Definición del producto o servicio

PapoChips es un producto alimenticio procesado que se obtiene de la transformación de ingrediente principal “El papoche” añadiéndole sal, bicarbonato y aceite vegetal, que luego se llevan a un procesamiento industrial dando como resultado tajadas fritas de papoche, las cuales se empacan en bolsas y se distribuyen en tiendas de barrio, cafeterías de colegios y universidades.

Después de seleccionar la materia prima los papoches, la preparación para llegar al producto terminando PapoChips es la siguiente: limpieza y lavado a presión de los papoches seleccionados, posteriormente se pela para eliminar la cáscara y luego es trozado, tajado, deshidratado, frito, empacado y almacenado, obteniendo así el producto final. PapoChips brinda a los monterianos una nueva alternativa de consumo de productos Mekatos, puesto que su

presentación se basa en paquetes individuales de bolsas plásticas, adecuadas para mantener una buena conservación del contenido y un buen estado. El tamaño del empaque será personal que contenga aproximadamente 50 gramos; éste producto puede ser sustituto o complementario, ya que puede usarse como acompañante de comidas (carnes, pollos, perros calientes, salsas, gaseosas, jugos), para merienda de los niños, para decorar comidas, para pasabocas en reuniones o para comer en los viajes.

2.5 Segmento del mercado

Los potenciales clientes de PapoChips son los niños, jóvenes y adultos del municipio de Montería con edades entre 10 y 50 años que se sitúen entre los estratos 1, 2, 3, y 4, los cuales serán canalizados o alcanzados por medio de las tiendas de barrio, cafeterías de colegios y universidades de la ciudad. La aceptación y tendencia de compra de este nuevo producto dependerá de que la materia prima utilizada es un alimento típico de la región, además factores como la innovación, calidad y precio.

A continuación se describen las principales variables de segmentación para mercados:

Geográfica

Región: Caribe, norte del país, Montería

Tamaño del municipio: 3,141 km²

Tamaño de la ciudad: 490.935 DANE 2018

Densidad: Urbana

Clima: Cálido tropical

Demográfica

Edad: 10 – 55 años

Sexo: Hombres y mujeres

Psicografica

Clase social: Estratos 1, 2, 3 y 4

3. ANALISIS TECNICO

3.1 Capacidad del mercado

En cuanto a la capacidad del mercado se tiene el objetivo de atender a todos los habitantes de la ciudad de Montería, es decir, aquellas personas que se sitúen entre un rango de edad que oscile entre los 10 y los 50 años, o sea 358.478 habitantes representados en un 73.1%, según información del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE. Además el tamaño del proyecto depende de la producción de la planta, (expresada en unidades de producción por año), localización física, tecnología a utilizar, equipos y financiamiento.

Teniendo en cuenta la demanda y participación de mercado en unidades que se proyectó para los primeros cinco años, y el porcentaje de inventarios (productos terminados) que se mantendrá en bodega para efectos de cubrir contingencias.

3.2 Disponibilidad de recursos humanos y materiales

3.2.1 Recursos humanos

Tabla 2. Recursos Humanos

Cargo	N° de personas
Gerente	1
Contador Público (Por honorarios)	1
Ingeniero de Alimentos	1
Secretaria/Recepcionista	1
Impulsadora	2

Operador maquina producción	10
Distribuidores (Transporte)	2
Vigilante (Empresa de vigilancia)	1
Aseadora	2

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior relaciona la mano de obra necesaria para la puesta en marcha del proyecto.

Gerente: Ser el representante legal, ejecutar funciones de socio, dirigir la empresa manteniendo la unidad de procedimientos e intereses en torno a la misión y objetivos de la misma, articular las labores de todas las áreas de la organización dentro de una cooperación de gestión, ser nominador y ordenador de gastos, velar por el buen cumplimiento de las leyes y reglamentos que rigen la empresa, rendir informes solicitados por la junta directiva y demás autoridades competentes.

Contador Público: Revisar libros contables, verificar registros diarios, elaborar declaración de renta y presupuesto, verificar conciliación bancaria y firmar estados financieros.

Ingeniero de Alimentos: Realizar actividades de asesoría en la manufacturación del producto, en la fase pre operativa de la empresa, dirigir y vigilar al personal operativo, realizar controles concurrentes durante los primeros meses de fabricación del producto.

Secretaria/Recepcionista: Atender llamadas telefónicas de la empresa, recibir, revisar y responder correspondencia, concretar las diferentes citas de trabajo del gerente, archivar documentos.

Impulsadora: Mantener buenas relaciones con los clientes, manejar rotación de productos en puntos de venta de autoservicios, apoyar la labor de venta, promocionar el producto, a través, de charlas con el cliente.

Operadores máquinas de producción:

(Operario A): Coordinar entradas y salidas de la materia prima, recibir la materia prima; así como también colaborar en el proceso de tajado del papoche y posteriormente realizar la última fase de almacenamiento del producto terminado.

(Operario B): Seleccionar e inspeccionar los papoches, vigilar y atender en el proceso productivo las etapas de deshidratación y escurrido del papoche.

(Operario C): Eliminar los residuos y la suciedad que pueda presentar los papoches e inspeccionar el cumplimiento del tiempo estipulado para el proceso de enfriamiento.

(Operario D): Lleva a cabo la fase de pelado del papoche, adicionalmente hará la fase de empacado del producto terminado en donde verificara si el producto cumple con las condiciones de calidad estipuladas por los estándares de la empresa.

(Operario E): Preparar el papoche para el trozado del mismo de acuerdo a las instrucciones y parámetros definidos por el proceso y asesoramientos dados por el ingeniero de alimentos; también hará inspecciona miento y medición del producto sometido a transformación en la etapa de freído.

Distribuidores (Transporte): Sera el encargado de llevar los pedidos de los clientes hasta los puntos de ventas como tiendas y cafeterías

Vigilante: Supervisar que todos los implementos de trabajo y maquinaria estén completos, garantizar la seguridad de la planta y todo su equipo productivo.

Aseadora: Realizar las labores diarias de limpieza y aseo en el área o áreas que se acordó con la empresa.

3.2.2 Materiales

3.2.2.1 Materia prima e insumos

Tabla 3. Materia prima e insumos

Materia prima	Und. de medida	Cantidad	Costo Unitario
Papoche	Gramos	1.000	\$ 350
Sal	Gramos	1.000	\$ 1250
Bicarbonato	Gramos	1.000	\$ 5.500
Aceite	Mililitros	1.000	\$ 5.000
Preservativos	Mililitros	30	\$ 250

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra la materia prima e insumos utilizados por la producción en sus medidas correspondiente.

3.2.2.1 Maquinaria y equipos

Para determinar los equipos y maquinaria del proyecto que se deben utilizar en el proceso productivo se debe tener en cuenta aquellos factores que influyen en éste:

- Naturaleza del bien y su comercialización por tratarse de un producto comestible se requiere de equipos especiales de máxima durabilidad e higiene para los procesos de producción y almacenamiento, en cuanto a los procesos de la administración y de transporte se requieren equipos.

- Por otra parte de tubo en cuenta el tamaño del local y el espacio que ocuparan las maquinarias para tener un espacio físico adecuado para el desempeño de las actividades o procesos de la planta.

Tabla 4. Maquinaria y equipos

DESCRIPCIÓN	UN	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Bascula Romana	1	\$800.000	\$800.000
Juego de cuchillos	2	\$40.000	\$80.000
Freidora	1	\$1'.060.000	\$1'.060.000
Peladora	1	\$650.000	\$650.000
Picadora	1	\$480.000	\$480.000
Carretilla buggy	1	\$160.000	\$160.000
Bandejas plásticas	3	\$25.000	\$75.000
Pailas escurridoras	3	\$30.000	\$90.000
Vasijas de acero inoxidable	2	\$200.000	\$400.000
Bascula electrónica	1	\$1'500.000	\$1'500.000
Selladora manual	2	\$75.000	\$150.000
TOTAL	18	\$ 5.020.000	\$ 5.445.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior contiene la maquinaria y equipos necesarios para la puesta en marcha de este proyecto.

3.2.2.2 Muebles y enseres

Para la puesta en marcha del proyecto se adecuaran dos oficinas; donde la primera será la recepción y estará equipada de un mueble, un escritorio para el cargo de recepcionista y un ventilador; la otra estará en el área administrativa la cual incluye al gerente, además estarán elementos como: escritorio y silla tipo secretaria, un archivador de estos empleados, dos papelera plásticas, cuatro sillas plásticas y un ventilador.

Tabla 5. Muebles y enseres

DESCRIPCIÓN	UN	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Mueble sofá	1	\$250.000	\$250.000
Escritorio	2	\$125.000	\$250.000
Silla tipo secretaria	1	\$85.000	\$85.000
Archivador	1	\$85.000	\$85.000
Silla plástica	4	\$18.000	\$72.000
Papelera plástica	2	\$5.500	\$11.000
Ventilador	2	\$150.000	\$300.000
TOTAL			\$1'053.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra lo equipos de oficina necesarios para la puesta en marcha de este proyecto.

3.2.2.3 Equipos de cómputo y computación

Los equipos necesarios para desempeñar las actividades administrativas y comerciales son: calculadoras manuales, computadores, software contable, impresoras Lexmark, estabilizador de voltaje y Teléfonos sencillos.

Tabla 6. Equipos de cómputo y computación

DESCRIPCIÓN	UN	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Computador	1	\$1'410.000	\$1'410.000
Software Contable	1	\$800.000	\$800.000
Calculadora CASIO sencilla	3	\$6.500	\$19.500
Teléfono	2	\$15.000	\$30.000
Estabilizador de 1000 W	1	\$60.000	\$60.000
TOTAL			\$2'319.500

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra lo equipos de computación necesarios para la puesta en marcha de este proyecto.

3.3 Localización

La localización del proyecto se determina en dos niveles; Macrolocalización y Microlocalización teniendo en cuenta el terreno donde se ubicara y las vías de acceso a la zona, así como el estado y la disponibilidad de los servicios públicos en dicho sector; por lo tanto tenemos:

3.3.1 Macro localización

La planta estará ubicada en el departamento de Córdoba, específicamente en la ciudad de Montería, debido a que el papoche es un producto típico de la región de Córdoba, además es importante recalcar las ventajas que trae consigo su comercialización partiendo que la economía del municipio de Montería. Es por esto que el nuevo producto busca crear y despertar una necesidad en la comunidad monteriana con el fin de brindar una nueva alternativa de consumo de productos mecatos a base de papoche.

3.3.2 Micro localización

El proyecto tendrá una ubicación en el Centro Empresarial El Triunfo Km 4 Montería – Planeta Rica, la cual es una localización geográfica estratégica porque la planta estará localizada cerca de la ciudad buscando un fácil acceso de nuestros proveedores de la materia prima que sería típico de la región, además se busca el buen estado de las vías de acceso, redes del servicio de energía, gas natural, agua potable y líneas telefónicas. Esto con el fin de lograr que el proyecto tenga mayor rendimiento por lo que se está teniendo en cuenta criterios que conlleven a la disminución de costos, así como la disponibilidad de los insumos para la puesta en marcha del proyecto y las condiciones óptimas del transporte.

3.4 Flujoograma de proceso

Ilustración 1. Flujoograma de proceso

Actividad	Resumen					Producción	
Operación	11					2562 unidades/día	
Transporte	7						
Demora	1						
Inspección	2					Pes o neto/unidad	
Almacenaje	1					50 gramos	
Tiempo (minutos)	1483.34						
Distancia (metros)	31						
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SIMBOLO					TIEMPO	DIST.
						(min.)	(m.)
Recepción del Papoche	○	⇒	□	□	▽	10	
Clasificación del Papoche	○	⇒	□	□	▽	40	
Inspección del Papoche	○	⇒	□	□	▽	24	
Transportar del papoche al área de lavado	○	⇒	□	□	▽	1,5	3
Limpieza del Papoche	○	⇒	□	□	▽	84	
Lavado del papoche	○	⇒	□	□	▽	128	
Transportar del papoche a la zona de pelado	○	⇒	□	□	▽	1,5	3
Pelado del papoche	○	⇒	□	□	▽	191	
Trozado del papoche	○	⇒	□	□	▽	84	
Tajado del papoche	○	⇒	□	□	▽	70	
Transportar el papoche tajado al sitio de deshidratación	○	⇒	□	□	▽	0,67	2
Deshidratación	○	⇒	□	□	▽	12	
Ecurrido del papoche tajado	○	⇒	□	□	▽	12	
Transportar del papoche tajado a la zona de freído	○	⇒	□	□	▽	1	3
Freído del papoche	○	⇒	□	□	▽	40	
Inspección del papoche frito	○	⇒	□	□	▽	15	
Transporte del papoche freído a la zona de reposo	○	⇒	□	□	▽	0,67	4
Enfriamiento del Papoche frito	○	⇒	□	□	▽	50	
Transporte del papoche frito	○	⇒	□	□	▽	1	8
Empaque del producto	○	⇒	□	□	▽	641	
Transporte del producto a la bodega	○	⇒	□	□	▽	5	8
Almacenamiento	○	⇒	□	□	▽	71	

Fuente: Cárdenas y Alvarez, 2006

3.4.1 Modalidad descriptiva del proceso productivo

Recepción de la materia prima: el papoche o materia prima llegan a la fábrica en el estado acordado con los proveedores. Para esta recepción la mercancía es necesario contar con una bodega adecuada y acondicionada para conservar el papoche en su estado natural.

Clasificación e inspección de la materia prima: selección visual de la materia prima (El papoche), aquí se separa el material que realmente se utilizará eliminando los papoche que no sea uniforme. Después se transporta en unas cajas especiales hasta el área de trabajo.

Limpieza: esta actividad se realizará con el propósito de eliminar residuos orgánicos que pueda tener el papoche.

Lavado: éste consiste en eliminar la suciedad que el material trae consigo antes de que entre con el contacto de la pulpa, evitando así complicaciones derivadas de la contaminación que la materia prima pueda contener. Este lavado se hace con agua a presión, el agua utilizada es potable. De aquí es trasladado en cajas plásticas hasta a la máquina de pelado del papoche.

Pelado del papoche: esta operación consiste en la remoción de la concha del papoche. Esta operación se realizará mediante máquinas. El pelado es una operación en el que se puede tener un rendimiento del 15% al 25%.

Trozado del papoche: es una operación que permite alcanzar la uniformidad en el corte de las tajadas, el trozado debe llevarse a cabo con cuchillos, en donde el papoche se corta en los pedazos necesarios hasta llegar al tamaño establecido por el proceso de producción.

Tajado del papoche: esta operación se realizara por medio de una picadora para mayor rapidez e higiene que produzcan cortes limpios y nítidos.

Deshidratación: en esta etapa se sumerge la cantidad de papoche pelado y tajado en un recipiente que contiene agua con sal y bicarbonato lo cual ayuda a la pérdida de almidón para lograr que las tajadas no se peguen entre sí durante la etapa de la fritado, después de esto se agregaran los preservativos.

Escurreido de las tajadas: en éste proceso es importante la disminución del agua del papoche, con el objetivo de limitar las reacciones químicas de degradación posibles, así como el desarrollo de los microorganismos en la materia prima, para llegar así a que las tajadas tengan mejor textura y mayor conservación durante el proceso . Este proceso se lleva a cabo unas bandejas metálicas con orificios que permiten la destilación del agua que contengan los papoches.

Freído de las tajadas: En esta etapa del proceso donde las tajadas de papoche son introducidas a las estufas industriales freidoras, las cuales necesitan gas natural. En este proceso se llevan a cabo controles concurrentes para una mayor calidad del producto como lo son la temperatura del aceite, tiempo de fritura, y color.

Enfriamiento: es una operación que permite que las tajadas estén en condiciones adecuadas para el empaque, en este procedimiento las tajadas fritas pasan a unas pailas escurridoras para escurrir la grasa y queden en un estado crocante y libre de grasa.

Empaque: Cuando se obtenga el producto final y este haya pasado por los distintos controles de calidad, se pesaran las cantidades establecida para ser empacadas en sus respectivas bolsas o empaques elaborados para su distribución, con un contenido neto de 50 gramos para realizar por último el sellado térmico. Pueden tener una un tiempo de conservación hasta de quince semanas.

Almacenamiento: Esta es la última etapa del producto dentro de la planta, en el cual se almacena el producto terminado en cajas de cartón con capacidad de 24 unidades, divididas en paquetes de 6 unidades cada una. Las cajas serán ubicaran dentro de un espacio aislado de la humedad y demás factores que puedan afectar o deteriorar el producto.

4. ANALISIS ADMINISTRATIVO Y LEGAL

4.1 Estructura organizacional

Ilustración 2. Estructura organizacional



Fuente: Autoría Propia

La estructura organizacional de PapoChips constara de un nivel directivo donde está el gerente, y cuenta con cuatro niveles de gestión que son financiera, TH, manufactura y comercial; en la gestión financiera se encuentra el contador, en la gestión de TH se encuentra la aseadora y el vigilante, en la gestión de manufactura podemos encontrar el ingeniero de alimentos y los operadores de la maquinaria y por ultimo encontramos la gestión comercial encontramos la impulsadora y los distribuidores.

4.2 Aspectos legales

Tramites comerciales:

Para la constitución de la empresa se debe seguir el siguiente procedimiento:

Redactar el contrato o acto unilateral constitutivo de la Sociedad de Acciones Simplificada (SAS), conteniendo información sobre nombre, documento de identidad y domicilio del

accionista, también sobre Razón social o denominación de la sociedad, el domicilio principal de la sociedad el cual será el mismo domicilio del accionista. Este documento también debe incluir información de tipo financiera y administrativa que para el caso sería el capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital, asimismo la forma y términos en que éstas deberán pagarse; finalmente la identidad del representante legal que para el caso es el emprendedor, enunciando igualmente las facultades de este.

El documento debe ser inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio.

Adicionalmente se deben diligenciar los formularios del Registro Único Empresarial (RUE) y el Formulario de inscripción en del RUT en la DIAN, documento que requirió para la continuación del proceso la apertura de una cuenta bancaria empresarial, y el retorno a la cámara de comercio y la entidad bancaria para finalizar el proceso de formalización de la empresa.

Actualmente la empresa no se encuentra registrada como persona jurídica.

Tramites Tributarios:

Inscríbete en el Registro Único Tributario (RUT): lo puedes hacer ante la oficina de la Dian en tu ciudad y te permitirá obtener el Número de Identificación Tributaria, NIT (en el caso de las personas jurídicas).

Solicita la Resolución de facturación ante la Dian: la puedes tramitar en www.dian.gov.co pero requiere que el usuario se registre previamente como usuario del portal para adelantar todo el trámite.

Tramites de seguridad social y laboral:

El Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) es el conjunto de instituciones, normas y procedimientos mediante el cual el Estado garantiza la prestación de servicios de salud a los(as) colombianos(as), de acuerdo con lo establecido en las Leyes 100 de 1993, 1122 de 2007, 1438 de 2011, Decreto 780 de 2016 y las normas que la reglamentan y desarrollan.

Ninguna persona puede iniciar labores sin antes realizar los trámites de afiliación a la seguridad social en pensión, salud y riesgos profesionales.

Estos trámites se realizan directamente en la Dirección de Recursos Humanos en el momento de la legalización de contrato.

Procedimiento para la afiliación a la Administradora de Riesgos Profesionales: La Dirección de Recursos Humanos realiza la afiliación a la Administradora de Riesgos Profesionales Agrícola de Seguros, 24 horas antes de iniciar labores. (Pontificia Universidad Javeriana, 2021)

Procedimiento para afiliación al Sistema de Pensión: Si el empleado ya se encuentra afiliado al sistema y se encuentra aportando a un Fondo Privado, debe traer la constancia del Fondo al que pertenece. Si el empleado ya se encuentra afiliado al sistema y se encuentra aportando al Instituto del Seguro Social, debe diligenciar y firmar el formato respectivo en la Dirección de Recursos Humanos. Si es afiliación por primera vez, el empleado debe escoger el sistema (Fondo Privado o ISS), diligenciar y firmar el formato respectivo en la Dirección de Recursos Humanos. (Pontificia Universidad Javeriana, 2021)

Procedimiento para afiliación al Sistema en Salud: El empleado informa en que EPS se encuentra afiliada o se quiere afiliar. El empleado debe diligenciar y firmar el formato respectivo en la Dirección de Recursos Humanos. (Pontificia Universidad Javeriana, 2021)

4.3 Costos administrativos

4.3.1 Gastos de Personal

Tabla 7. Gastos mensuales de Personal

Cargos	No. Empleados	Salario	A. transporte	Total	Total Mes
Gerente	1	\$ 3.000.000	\$ -	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
Ingeniero de Alimentos	1	\$ 2.000.000	\$ -	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
Secretaria/Recepcionista	1	\$ 908.526	\$ 106.454	\$ 1.014.980	\$ 1.014.980
Impulsadora	2	\$ 908.526	\$ 106.454	\$ 1.014.980	\$ 2.029.960
Operador maquina producción	10	\$ 908.526	\$ 106.454	\$ 1.014.980	\$ 10.149.800
Distribuidores (Transporte)	2	\$ 908.526	\$ 106.454	\$ 1.014.980	\$ 2.029.960
Aseadora	2	\$ 908.526	\$ 106.454	\$ 1.014.980	\$ 2.029.960
Total	19	\$ 9.542.630	\$ 532.270	\$ 10.074.900	\$ 22.254.660

Cargos	Factura	Iva	Total Mes
Contador Público (Por honorarios)	\$ 1.500.000	\$ 285.000	\$ 1.785.000
Vigilante (Empresa de vigilancia)	\$ 1.000.000	\$ 190.000	\$ 1.190.000
Total	\$ 2.500.000	\$ 475.000	\$ 2.975.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra los gastos del personal requerido para el proyecto.

Tabla 8. Gastos de prestaciones sociales

Cargos	Salario Anual	Cesantías	In. Cesantías
Gerente	\$ 36.000.000	\$ 2.998.800	\$ 360.000
Ingeniero de Alimentos	\$ 24.000.000	\$ 1.999.200	\$ 240.000
Secretaria/Recepcionista	\$ 12.179.760	\$ 1.014.574	\$ 121.798
Impulsadora	\$ 24.359.520	\$ 2.029.148	\$ 243.595
Operador maquina producción	\$ 121.797.600	\$ 10.145.740	\$ 1.217.976
Distribuidores (Transporte)	\$ 24.359.520	\$ 2.029.148	\$ 243.595
Aseadora	\$ 24.359.520	\$ 2.029.148	\$ 243.595
Total	\$ 267.055.920	\$ 22.245.758	\$ 2.670.559

Prima Servicios	Vacaciones	Total Prestaciones	Total Anual
\$ 2.998.800	\$ 1.000.800	\$ 7.358.400	\$ 43.358.400
\$ 1.999.200	\$ 454.626	\$ 4.693.026	\$ 28.693.026
\$ 1.014.574	\$ 909.253	\$ 3.060.198	\$ 15.239.958
\$ 2.029.148	\$ 4.546.264	\$ 8.848.155	\$ 33.207.675
\$ 10.145.740	\$ 909.253	\$ 22.418.709	\$ 144.216.309
\$ 2.029.148	\$ 909.253	\$ 5.211.144	\$ 29.570.664
\$ 2.029.148	\$ 90.727.509	\$ 95.029.400	\$ 119.388.920
\$ 22.245.758	\$ 99.456.958	\$ 146.619.033	\$ 413.674.953

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra los gastos del personal requerido para el proyecto durante un año.

Tabla 9. Gastos de seguridad social y parafiscal

Cargos	IBC	Salud	Pensión
Gerente	\$ 36.000.000	\$ 3.078.000	\$ 4.320.000
Ingeniero de Alimentos	\$ 24.000.000	\$ 2.052.000	\$ 2.880.000
Secretaria/Recepcionista	\$ 10.902.312	\$ 932.148	\$ 1.308.277
Impulsadora	\$ 21.804.624	\$ 1.864.295	\$ 2.616.555
Operador maquina producción	\$ 109.023.120	\$ 9.321.477	\$ 13.082.774
Distribuidores (Transporte)	\$ 21.804.624	\$ 1.864.295	\$ 2.616.555
Aseadora	\$ 21.804.624	\$ 1.864.295	\$ 2.616.555
Total	\$ 245.339.304	\$ 20.976.510	\$ 29.440.716

Arl	Sena	Icbf	C. Compensación	Total Anual
\$ 187.920	\$ 720.000	\$ 1.080.000	\$ 1.440.000	\$ 10.825.920
\$ 125.280	\$ 480.000	\$ 720.000	\$ 960.000	\$ 7.217.280
\$ 56.910	\$ 218.046	\$ 327.069	\$ 436.092	\$ 3.278.543
\$ 113.820	\$ 436.092	\$ 654.139	\$ 872.185	\$ 6.557.087
\$ 1.138.201	\$ 2.180.462	\$ 3.270.694	\$ 4.360.925	\$ 33.354.533
\$ 227.640	\$ 436.092	\$ 654.139	\$ 872.185	\$ 6.670.907
\$ 113.820	\$ 436.092	\$ 654.139	\$ 872.185	\$ 6.557.087
\$ 1.963.592	\$ 4.906.786	\$ 7.360.179	\$ 9.813.572	\$ 74.461.356

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra los gastos del personal requerido para el proyecto durante un año.

Tabla 10. Resumen de Gastos de personal

Cargos	No. Empleados	Salario + Aux T.	Prestaciones	Segurida Social + Parafiscales	Total Gasto Nomina
Gerente	1	\$ 36.000.000	\$ 7.358.400	\$ 10.825.920	\$ 54.184.320
Ingeniero de Alimentos	1	\$ 24.000.000	\$ 4.693.026	\$ 7.217.280	\$ 35.910.306
Secretaria/Recepcionista	1	\$ 12.179.760	\$ 3.060.198	\$ 3.278.543	\$ 18.518.502
Impulsadora	2	\$ 24.359.520	\$ 8.848.155	\$ 6.557.087	\$ 39.764.762
Operador maquina producción	10	\$ 121.797.600	\$ 22.418.709	\$ 33.354.533	\$ 177.570.842
Distribuidores (Transporte)	2	\$ 24.359.520	\$ 5.211.144	\$ 6.670.907	\$ 36.241.571
Aseadora	2	\$ 24.359.520	\$ 95.029.400	\$ 6.557.087	\$ 125.946.007
Total	19	\$ 267.055.920	\$ 146.619.033	\$ 74.461.356	\$ 488.136.310

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra el resumen de gastos del personal requerido para el proyecto durante un año.

4.3.2 Gastos de Puesta en Marcha

Tabla 11. Gastos de puesta en marcha

Detalle	Cantidad	Total
Inscripción Cámara de comercio	1	\$ 1.600.000
Certificados y licencias	1	\$ 400.000
Total		\$ 2.000.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra los gastos legales para la puesta en marcha del proyecto.

4.3.3 Gastos Anuales de Administración

Tabla 12. Gastos de servicios públicos

Detalle	Valor Mes	Valor Año
Internet	\$ 105.000	\$ 1.260.000
Energía Eléctrica	\$ 260.000	\$ 3.120.000
Telefonía	\$ 75.000	\$ 900.000
Acueducto y alcantarillado	\$ 110.000	\$ 1.320.000
Total	\$ 550.000	\$ 6.600.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra los gastos por servicios públicos que se requieren para la operación del proyecto.

Tabla 13. Demás gastos de administración

Detalle	Valor Mes
Impuesto de industria y comercio	\$ 200.000
Arriendo instalaciones	\$ 2.100.000
Elementos de aseo	\$ 35.000
Útiles y papelería	\$ 50.000
Total	\$ 2.385.000

Fuente: Autoría Propia

5. ANÁLISIS FINANCIERO

5.1 Proyecciones de ingresos y egresos

5.1.1 Ingresos

Tabla 14. Plan de producción

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Paquete de PapoChpis (25gr)	376.235	389.403	403.032	417.138	431.738
Paquete de PapoChpis (50gr)	413.858	428.343	443.335	458.852	474.912
Paquete de PapoChpis (75gr)	395.046	408.873	423.184	437.995	453.325
Total	1.185.139	1.226.619	1.269.551	1.313.985	1.359.974

Fuente: Autoría Propia

En la tabla anterior se determina la producción anual por paquete, y se reflejan las cifras que se esperan producir en cada año.

Tabla 15. Proyectos Ingresos

PLAN DE VENTAS					
FACTOR (Inflación)	3,5%				
PRECIO POR SERVICIO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Paquete de PapoChpis (25gr)	550	569	589	610	631
Paquete de PapoChpis (50gr)	1.100	1.139	1.178	1.220	1.262
Paquete de PapoChpis (75gr)	1.650	1.708	1.768	1.829	1.893
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Paquete de PapoChpis (25gr)	206.929.059	221.667.581	237.455.854	254.368.648	272.486.055
Paquete de PapoChpis (50gr)	455.243.929	487.668.678	522.402.880	559.611.025	599.469.320
Paquete de PapoChpis (75gr)	651.826.535	698.252.880	747.985.942	801.261.240	858.331.072
TOTAL AÑO	1.313.999.523	1.407.589.139	1.507.844.676	1.615.240.913	1.730.286.447

Fuente: Autoría Propia

En la tabla anterior muestra la proyección de ingresos durante 5 años, la cual se determinó multiplicando el precio de cada paquete por la cantidad de paquetes a producir de la tabla anterior

5.1.2 Egresos

5.1.2.1 Inversiones

Tabla 16. Inversiones de propiedad planta y equipo

INVERSIÓN EN MAQUINARIA Y EQUIPOS					
DETALLE	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (Años)
Bascula Romana	Unidad	1	\$ 800.000	\$ 800.000	10
Juego de cuchillos	Unidad	2	\$ 40.000	\$ 80.000	10
Freidora	Unidad	1	\$ 1.060.000	\$ 1.060.000	10
Peladora	Unidad	1	\$ 650.000	\$ 650.000	10
Picadora	Unidad	1	\$ 480.000	\$ 480.000	10
Carretilla buggy	Unidad	1	\$ 160.000	\$ 160.000	10
Bandejas plásticas	Unidad	3	\$ 25.000	\$ 75.000	10
Pailas escurridoras	Unidad	3	\$ 30.000	\$ 90.000	10
Vasijas de acero inoxidable	Unidad	2	\$ 200.000	\$ 400.000	10
Bascula electrónica	Unidad	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	10
Selladora manual	Unidad	2	\$ 75.000	\$ 150.000	10
TOTAL			\$ 5.020.000	\$ 5.445.000	

INVERSIÓN EN MUEBLES Y ENSERES					
DETALLE	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (Años)
Mueble sofá	Unidad	1	\$ 250.000	\$ 250.000	10
Escritorio	Unidad	2	\$ 125.000	\$ 250.000	10
Silla tipo secretaria	Unidad	1	\$ 85.000	\$ 85.000	10
Archivador	Unidad	1	\$ 85.000	\$ 85.000	10
Silla plástica	Unidad	4	\$ 18.000	\$ 72.000	10
Papelera plástica	Unidad	2	\$ 5.500	\$ 11.000	10
Ventilador	Unidad	2	\$ 150.000	\$ 300.000	10
TOTAL			\$ 718.500	\$ 1.053.000	

INVERSIÓN EN EQUIPOS DE COMPUTO					
DETALLE	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (Años)
Computador	Unidad	1	\$ 1.410.000	\$ 1.410.000	5
Software Contable	Unidad	1	\$ 800.000	\$ 800.000	10
Calculadora CASIO sencilla	Unidad	3	\$ 6.500	\$ 19.500	5
Teléfono	Unidad	2	\$ 15.000	\$ 30.000	5
Estabilizador de 1000 W	Unidad	1	\$ 60.000	\$ 60.000	5
TOTAL			\$ 2.291.500	\$ 2.319.500	

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra las inversiones en propiedad planta y equipo para el desarrollo del proyecto, con el detalle de la vida útil de cada equipo.

Tabla 17. Gastos preparativos

INVERSIÓN EN ACTIVOS INTANGIBLES				
DETALLE	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Inscripción Camara de comercio	Global	1	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000
Certificados y licencias	Global	1	\$ 400.000	\$ 400.000
TOTAL			\$ 2.000.000	\$ 2.000.000

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra la inversión que se utilizara para gastos pre operativos

5.1.2.2 Inversión inicial fija

Tabla 18. Inversión inicial fija

INVERSIÓN FIJA DEL PROYECTO						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS TANGIBLES						
Maquinaria y equipo	\$ (5.445.000)					
Muebles y enseres	\$ (1.053.000)					
Equipos de computo	\$ (2.319.500)					
TOTAL ACTIVOS TANGIBLES	\$ (8.817.500)					
ACTIVOS INTANGIBLES						
Gastos preoperativos	\$ (2.000.000)					
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES	\$ (2.000.000)					
TOTAL INVERSIÓN FIJA	\$ (10.817.500)	\$ -				

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra la distribución de la inversión fija del proyecto.

5.1.2.3 Depreciación de la inversión

Tabla 19. Depreciación de anual de la propiedad planta y equipo

COSTOS POR DEPRECIACIÓN								
DETALLE	VIDA UTIL	COSTO DEL ACTIVO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	VR RESIDUAL
INVERSIÓN EN MAQUINARIA Y EQUIPOS								
Bascula Romana	10	\$ 800.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 400.000
Juego de cuchillos	10	\$ 80.000	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 40.000
Freidora	10	\$ 1.060.000	\$ 106.000	\$ 106.000	\$ 106.000	\$ 106.000	\$ 106.000	\$ 530.000
Peladora	10	\$ 650.000	\$ 65.000	\$ 65.000	\$ 65.000	\$ 65.000	\$ 65.000	\$ 325.000
Picadora	10	\$ 480.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 240.000
Carretilla buggy	10	\$ 160.000	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 80.000
Bandejas plásticas	10	\$ 75.000	\$ 7.500	\$ 7.500	\$ 7.500	\$ 7.500	\$ 7.500	\$ 37.500
Pailas escurridoras	10	\$ 90.000	\$ 9.000	\$ 9.000	\$ 9.000	\$ 9.000	\$ 9.000	\$ 45.000
Vasijas de acero inoxidable	10	\$ 400.000	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 40.000	\$ 200.000
Bascula electrónica	10	\$ 1.500.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 150.000	\$ 750.000
Selladora manual	10	\$ 150.000	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 75.000
DEPRECIACIÓN		\$ 5.445.000	\$ 544.500	\$ 2.722.500				
INVERSIÓN EN MUEBLES Y ENSERES								
Mueble sofá	10	\$ 250.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 125.000
Escritorio	10	\$ 250.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 125.000
Silla tipo secretaria	10	\$ 85.000	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 42.500
Archivador	10	\$ 85.000	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 42.500
Silla plástica	10	\$ 72.000	\$ 7.200	\$ 7.200	\$ 7.200	\$ 7.200	\$ 7.200	\$ 36.000
Papelera plástica	10	\$ 11.000	\$ 1.100	\$ 1.100	\$ 1.100	\$ 1.100	\$ 1.100	\$ 5.500
Ventilador	10	\$ 300.000	\$ 30.000	\$ 30.000	\$ 30.000	\$ 30.000	\$ 30.000	\$ 150.000
DEPRECIACIÓN		\$ 1.053.000	\$ 105.300	\$ 526.500				
INVERSIÓN EN EQUIPOS DE COMPUTO								
Computador	5	\$ 1.410.000	\$ 282.000	\$ 282.000	\$ 282.000	\$ 282.000	\$ 282.000	\$ -
Software Contable	10	\$ 800.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 400.000
Calculadora CASIO	5	\$ 19.500	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ 3.900	\$ -
Teléfono	5	\$ 30.000	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ -
Estabilizador de 1000 W	5	\$ 60.000	\$ 12.000	\$ 12.000	\$ 12.000	\$ 12.000	\$ 12.000	\$ -
DEPRECIACIÓN		\$ 2.319.500	\$ 383.900	\$ 400.000				
DEPRECIACIÓN TOTAL		\$ 8.817.500	\$ 1.033.700	\$ 3.649.000				

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra el detalle de la depreciación de la propiedad planta y equipo o de la inversión.

Tabla 20. Amortización gastos pre operativos

AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS							
DETALLE	COSTO DEL	PLAZO DE AMORTIZACION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos preoperativo	2.000.000	5	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000
TOTAL			\$ 400.000				

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra el detalle de la amortización de los gastos pre operativo correspondiente a Inscripción Cámara de comercio y Certificados y licencias

5.1.2.4 Capital de trabajo

Tabla 21. Calculo Capital de trabajo

CALCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO (AÑO 0)			
COSTO DE OPERACIÓN ANUAL (COPA):	\$	1.207.348.794	FORMULAS
COSTO DE OPERACIÓN DIARIA (COPD):	\$	3.353.747	
CICLO OPERATIVO (CO):		24	ICT = COPD x CO
INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO (ICT):	\$	80.489.920	

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra el cálculo del capital de trabajo necesario para el desarrollo del proyecto para un año.

5.1.2.5 Proyección del capital de trabajo

Tabla 22. Proyección del capital de trabajo

PROYECCIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO							
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Proyección del capital de trabajo	\$ (80.489.920)	\$ (83.307.067)	\$ (86.222.814)	\$ (89.240.613)	\$ (92.364.034)	\$ (95.596.775)	
Inversión en capital de trabajo	\$ (80.489.920)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	
TOTAL INV. EN CAPITAL DE TRAB	\$ (80.489.920)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	
PROGRAMA DE INVERSIÓN							
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Inversión fija	\$ (10.817.500)						
Capital de trabajo	\$ (80.489.920)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	
TOTAL	\$ (91.307.420)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	
VALOR RESIDUAL DE ACTIVOS AL FINALIZAR EL PERIODO DE EVALUACIÓN							
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Activo de producción							\$ 2.722.500
Activo de administración							\$ 926.500
Capital de trabajo							\$ 95.596.775
TOTAL	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 99.245.775
FLUJO NETO DE INVERSIÓN							
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Inversión fija	\$ (10.817.500)						
Capital de trabajo	\$ (80.489.920)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	
Valor residual							\$ 99.245.775
TOTAL	\$ (91.307.420)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ (3.232.741)	\$ 96.013.034

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra la proyección o distribución del capital de trabajo.

5.1.2.6 Proyección de los costos y gastos de operación

Tabla 23. Proyección de los costos y gastos de operación

PROYECCIÓN DE LOS COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN					
DETALLE	COSTOS TOTALES AÑO 1	COSTOS TOTALES AÑO 2	COSTOS TOTALES AÑO 3	COSTOS TOTALES AÑO 4	COSTOS TOTALES AÑO 5
COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Mano de obra directa	\$ 213.481.149	\$ 220.952.989	\$ 228.686.344	\$ 236.690.366	\$ 244.974.528
Mano de obra indirecta	\$ 36.241.571	\$ 37.510.026	\$ 38.822.877	\$ 40.181.677	\$ 41.588.036
Costos de los servicios públicos	\$ 4.620.000	\$ 4.781.700	\$ 4.949.060	\$ 5.122.277	\$ 5.301.556
Depreciación activos operativos	\$ 544.500	\$ 544.500	\$ 544.500	\$ 544.500	\$ 544.500
Materiales directos	\$ 655.368.784	\$ 702.047.426	\$ 752.050.754	\$ 805.615.569	\$ 862.995.538
Materiales indirectos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Subtotal costo de producción	\$ 910.256.004	\$ 965.836.641	\$ 1.025.053.534	\$ 1.088.154.388	\$ 1.155.404.159
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
Remuneración personal Administrativo	\$ 198.648.828	\$ 205.601.537	\$ 212.797.591	\$ 220.245.507	\$ 227.954.100
Gastos generales de admón	\$ 55.810.000	\$ 57.763.350	\$ 59.785.067	\$ 61.877.545	\$ 64.043.259
Gastos preoperativos	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000
Costos de los servicios públicos	\$ 1.980.000	\$ 2.049.300	\$ 2.121.026	\$ 2.195.261	\$ 2.272.096
Gastos por depreciación	\$ 489.200	\$ 489.200	\$ 489.200	\$ 489.200	\$ 489.200
Subtotal gastos administrativos	\$ 257.328.028	\$ 266.303.387	\$ 275.592.884	\$ 285.207.513	\$ 295.158.654
GASTOS DE VENTAS					
Impulsadora	\$ 39.764.762	\$ 41.156.529	\$ 42.597.007	\$ 44.087.902	\$ 45.630.979
Subtotal gastos de ventas	\$ 39.764.762	\$ 41.156.529	\$ 42.597.007	\$ 44.087.902	\$ 45.630.979
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN	\$ 1.207.348.794	\$ 1.273.296.557	\$ 1.343.243.425	\$ 1.417.449.804	\$ 1.496.193.791

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra la proyección de los costos operativos, gastos administrativos y de ventas por 5 años.

5.1.2.7 Flujo neto del proyecto

Tabla 24. Flujo neto del proyecto

FLUJO NETO DE OPERACIÓN						
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Impuesto a la Renta					32%	
Ingresos Operacionales	\$ 1.313.999.523	\$ 1.407.589.139	\$ 1.507.844.676	\$ 1.615.240.913	\$ 1.730.286.447	
Costos Operacionales	\$ 1.207.348.794	\$ 1.273.296.557	\$ 1.343.243.425	\$ 1.417.449.804	\$ 1.496.193.791	
Utilidad de Operación	\$ 106.650.729	\$ 134.292.583	\$ 164.601.251	\$ 197.791.109	\$ 234.092.656	
Impuesto a la Renta	\$ 34.128.233	\$ 42.973.626	\$ 52.672.400	\$ 63.293.155	\$ 74.909.650	
Utilidad Neta	\$ 72.522.496	\$ 91.318.956	\$ 111.928.851	\$ 134.497.954	\$ 159.183.006	
Mas amortización	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	\$ 400.000	
Más depreciación Total	\$ 1.033.700	\$ 1.033.700	\$ 1.033.700	\$ 1.033.700	\$ 1.033.700	
FLUJO NETO DE OPERACIÓN	\$ 73.956.196	\$ 92.752.656	\$ 113.362.551	\$ 135.931.654	\$ 160.616.706	
FLUJO NETO DEL PROYECTO						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO NETO INVERSIÓN	\$ (91.307.420)	\$ (2.817.147)	\$ (2.915.747)	\$ (3.017.798)	\$ (3.123.421)	\$ 96.013.034
FLUJO NETO OPERACIÓN		\$ 73.956.196	\$ 92.752.656	\$ 113.362.551	\$ 135.931.654	\$ 160.616.706
FLUJO NETO PROYECTO	\$ (91.307.420)	\$ 71.139.049	\$ 89.836.909	\$ 110.344.752	\$ 132.808.233	\$ 256.629.740

Fuente: Autoría Propia

La tabla anterior muestra el flujo neto proyectado por 5 años

5.2 Evaluación económica del proyecto

5.2.1 Valor presente neto (VPN)

Para evaluar los proyectos de inversión existen instrumentos de evaluación que a través de los cuales se determinará si el proyecto es rentable o no; entre los principales instrumentos de evaluación de proyectos se encuentran: el estado de situación financiera, el estado de resultados, el flujo de caja. Se obtiene un valor de \$403.462.201 para el valor presente neto del proyecto, siendo este el valor por el cual estaría yo dispuesto a ceder mi proyecto el día de hoy, considerando los riesgos y oportunidades del negocio.

$$\text{VPN: Tasa*Suma de los Flujos*Inversión inicial}$$

Según el valor obtenido del cálculo del Valor presente neto (VPN), el proyecto PapoChips es viable para su implementación y desarrollo, debido a que supera la rentabilidad mínima esperada, por lo tanto el proyecto generará valor y es conveniente realizar la inversión.

5.2.2 Tasa interna de retorno (TIR)

La tasa interna de retorno “La tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto” (Sevilla Arias, s.f.); Se obtuvo por medio del análisis financiero una TIR del 96,86% la cual representa un porcentaje apto para la inversión en el proyecto.

Según el cálculo de la Tasa interna de retorno (TIR) podemos afirmar que según la implementación del proyecto obtendríamos una TIR 96.86%, lo cual es un porcentaje alto y muy

beneficioso para los dueños del proyecto. Este proyecto es viable porque en este caso, Tasa interna de retorno (TIR) que se obtuvo es superior a la tasa mínima de rentabilidad exigida a la inversión o tasa de oportunidad)

Tabla 25. Evaluación financiera del proyecto

EVALUACIÓN FINANCIERA	
Tasa oportunidad (Tasa mercado)	8,50%
VPN	\$ 403.462.201
TIR	96,86%

Fuente: Autoría Propia

Desde el punto de vista financiero, se dice que el proyecto es viable y rentable por la condición de que su flujo de efectivo permite reponer capital de trabajo, atender el servicio a la deuda y repartir utilidades. Desde luego que el flujo de caja libre que arroja el proyecto para el primer año fue de \$71.139.040. Además el valor del proyecto es de \$73'956.196, por lo que representa el valor presente neto de sus futuros flujos de caja libre. La relación que existe entre el valor presente de los beneficios y las erogaciones obtenido fue de \$96.86, lo cual asegura su viabilidad financiera.

En la realidad económica de la ciudad el proyecto es viable debido a varias razones, primero el aprovechamiento económico del papoche la cual es una estrategia para favorecer el desarrollo de los sistemas de producción campesina en el departamento de Córdoba, así mismo el mejoramiento de la comercialización del mediano y pequeño productor, a través, de la ejecución de un proyecto sostenible y rentable como el nuestro. Segundo la alta demanda del producto en la ciudad, debido a según el estudio State of Snacking (Estado de los Snacks) de Mondelez International, evidencia cómo el Covid-19 incrementó el consumo de snacks de una forma más consciente debido a un mayor interés de la gente por su bienestar y su salud. Así mismo registró que durante el aislamiento, el consumo de snacks se incrementó significativamente; sin embargo

con un mayor control sobre las porciones y la selección de alimentos. Además según Kantar Ibope TGI, el 34% de los colombianos se vio obligado a aumentar sus compras de mercado y comida durante la cuarentena. De igual forma, el aislamiento motivó mucho más la preparación de comida en casa, dentro de las cuáles se incluyen los snacks.

Y por último el proyecto permite la convergencia de temas que afectan el desarrollo del municipio, tales como la articulación de la pequeña producción agropecuaria, y el medio ambiente; puesto que la nueva empresa por estar desarrollando un producto innovador en el departamento Córdoba.

5.2.3 Impacto social

Montería y sus alrededores cuentan dentro de su cultura y productos típicos uno muy importante como lo es papoche, del cual se derivan una gran variedad de productos y platos. Además posee costumbres y características sabaneras como el sombrero vueltíao, la mochila y las famosas abarcas, que identifican al sabanero como tal; de modo que el nuevo producto tendrá intrínseco todos estos elementos mencionados, con el fin de incentivar y resaltar el sentido de pertenencia en los monterianos, ya que uno de los objetivos de la empresa es fabricar y ofrecer un producto netamente sabanero y de alta calidad, nunca antes visto en el mercado de productos Mekatos.

PapoChips por ser un producto 100% elaborado con papoche, se le atribuyen también altos contenidos calóricos y es fuente en la producción de carbohidratos, adicionalmente puede contener vitaminas tales como ácido ascórbico, riboflavina y pro-vitamina A, que garantiza un gran aporte a la dieta de la población monteriana. Además PapoChips, busca ofrecer un producto que presente un gusto con bajo contenido de materia grasa, textura y sabor característicos del

papoche frito hecho en casa, con el fin de beneficiar y satisfacer a los consumidores brindándoles un producto agradable y saludable.

Por lo tanto, el nuevo producto no solo proporciona una manera diferente de consumir pasabocas en cuanto a sabor, sino que busca competir en el mercado de productos fritos empleando técnicas de investigación hechas en procesos agroalimentarios que permita responder a las exigencias del mercado local, garantizar un producto de calidad y con salida en el mercado, pero ante todo contribuir a la optimización de los procesos puestos en marcha por las pequeñas y medianas empresas del departamento. Sin embargo, es importante anotar las ventajas que trae consigo la fabricación y proyección del nuevo producto en el mercado de Montería desde el punto de vista económico - social, partiendo de que la economía de Montería necesita la creación y fortalecimiento de empresas generadoras de bienes y servicios competitivos que permitan su diversificación dándole valor agregado.

La evaluación ambiental que aquí se presenta pretende la optimización en el funcionamiento del proyecto, el cual tiene como propósito fundamental la identificación de los impactos que se causan por su puesta en marcha, analizando y proponiendo las medidas adecuadas para el manejo de los impactos que se generen y concluir sobre su viabilidad ambiental, de tal forma que ello sea un argumento importante a tener en cuenta para la toma de decisiones relacionadas con la continuación de las operaciones en PapoChips.

Otro impacto positivo que presenta PapoChips es la generación de puestos de trabajo los cuales serán aproximadamente 19 Gerente (1), Ingeniero de Alimentos (1), Secretaria/Recepcionista (1), Impulsadora (1), Operador maquina producción (10), Distribuidores (Transporte) (2) y Aseadora (2); con los cuales se buscara beneficiara a 19 familias monterianas mediante la generación de empleo directo.

REFERENCIAS

- CVN.com.* (25 de Julio de 2018). Obtenido de <https://www.cvn.com.co/industria-alimentaria/>
- El País. (31 de Agosto de 2014). Los pasabocas y snacks, un negocio creciente en Colombia. *El País*. Obtenido de <https://www.elpais.com.co/economia/los-pasabocas-y-snacks-un-negocio-creciente-en-colombia.html>
- El Tiempo. (24 de 10 de 2014). El 'mecato' se volvió parte del menú diario de los colombianos. *El Tiempo*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14736617>
- El Tiempo. (20 de Julio de 2014). En Super Ricas, el objetivo es abarcar más mercado interno. *El Tiempo*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/DR-871462>
- El Tiempo. (18 de Agosto de 2014). La nueva era de Yupi está en la innovación. *El Tiempo*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14402696>
- Gaitán, C. F. (09 de Junio de 2015). *Portafolio*. Obtenido de <https://blogs.portafolio.co/negocios-y-movidas/adios-a-un-emprendedor-carlos-e-silva-fundador-de-super-ricas/>
- Pontificia Universidad Javeriana.* (07 de Mayo de 2021). Obtenido de <https://www.javeriana.edu.co/drh/operaciones/seguridadesocial/ingreso.htm>
- Primicia.com.* (14 de Diciembre de 2020). Obtenido de <https://primicia.com.ve/especiales/yerberito/evita-la-retencion-de-liquidos-y-estimulatus-intestinos-con-el-topocho/>
- Pujol, L. (15 de 03 de 2020). *Recetas de Laylita*. Obtenido de <https://www.laylita.com/recetas/chifles-de-platano/>

Sevilla Arias, A. (s.f.). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

Wikipedia. (02 de Enero de 2021). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Snack>