

Productos Cárnicos Prestigio

Judy Lorena Ruiz Grisales

Trabajo de Grado para optar por el título de Ingeniera de Alimentos

Asesora

Elly Vanessa Acosta O

Ingeniera de Alimentos

Corporación Universitaria Lasallista

Facultad de Ingeniería

Ingeniería de Alimentos

Caldas, Antioquia

2017

Tabla de contenido

	Pág.
Plan de Negocio	12
Resumen Ejecutivo	12
Nombre Comercial	12
Descripción del Producto	12
Localización	13
Objetivos generales	13
Objetivos Específicos.....	13
Presentación del Equipo Emprendedor	13
Potencial de Mercado	14
Ventaja competitiva y propuesta de valor	14
Inversiones requeridas.....	14
Conclusiones	15
Estudio de Mercado	16
Análisis del Sector	16
Industria	16
Importaciones y exportaciones	17
Análisis del Mercado.....	20
Análisis del Consumidor	21
Análisis de la Competencia.....	22
Precios de la Competencia	23
Plataforma Estratégica	26

Concepto del negocio	26
Objetivos del proyecto	26
Objetivo general	26
Objetivos Específicos.....	26
Análisis MECA	27
DOFA	27
MECA.....	27
Misión.....	28
Visión	28
Concepto del producto o servicio	29
Mezcla de Marketing.....	30
Estrategia del producto	30
Estrategia de distribución.....	30
Estrategia de precios	30
Estrategia de promoción	30
Estrategia de comunicación.....	31
Estrategia de servicio.....	31
Estrategia de comunicación externa	31
Análisis Técnico Operativo	33
Materias Primas	34
Descripción del proceso.....	34
Pesado y adecuación de la carne	34
Pesado de materia prima	35

Molienda	35
Mezclado.....	35
Embutido.....	35
Moldeado y prensado.....	35
Escaldado	36
Choque térmico.....	36
Tajado	36
Empacado	36
Materias Primas	39
Descripción del proceso.....	39
Pesado y adecuación de la carne	39
Pesaje de materias primas no cárnicas	39
Mezclado.....	40
Embutido.....	40
Amarrado	40
Secado.....	40
Empacado	40
Almacenamiento	40
Materias Primas	43
Descripción del proceso salchicha pollo	43
Adecuación de la carne.....	43
Pesado de aditivos.....	43
Mezclado.....	43

Embutido.....	44
Amarrado.....	44
Secado.....	44
Escaldado.....	44
Enfriamiento.....	44
Empacado.....	44
Almacenamiento.....	44
Estado de Desarrollo.....	46
Capacidad.....	46
Equipos.....	47
Molino.....	47
Embutidora.....	47
Amarradora.....	48
Clipadora.....	49
Codificador.....	49
Empacadora al vacío.....	50
Tanque de cocción.....	51
Horno secador y precocido.....	51
Localización y tamaño.....	52
Distribución de la planta.....	54
Personal requerido para la producción.....	54
Ingeniero de alimentos.....	54
Operarios.....	54

Presupuesto de producción	55
Plan de Producción.....	55
Plan de Compras	56
Carne	56
Insumos	56
Proveedores	56
Paso Real S.A.S	56
La Bufalera.....	56
Canizales S.A.S	57
Tecnas S.A	57
Control de Calidad	57
Carne	57
Insumos	57
Producto Terminado.....	58
Evaluación Sensorial	58
Salchicha	58
Jamón	58
Chorizo.....	58
Análisis Administrativo y Organizacional.....	59
Grupo Emprendedor	59
Estructura organizacional	59
Descripción de Cargos.....	60
Nómina	62

Fuente: elaboración propia.	62
Gastos administrativos.....	62
Organismos de Apoyo	63
Bancos	63
Ministerio de Comercio Industria y Turismo	63
DIAN	63
Constitución de la empresa	63
Gastos de constitución.....	64
Norma política de distribución de utilidades.....	64
Legislación y Normatividad	65
Registro Sanitario.....	65
Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013	65
Impacto del proyecto.....	65
Análisis Financiero	66
Costo de Producción.....	66
Sistema de Financiamiento.....	66
Flujo de Caja.....	70
Balance General	71
Estado de Resultados.....	72
Nómina	72
Gastos administrativos.....	73
Evaluación del proyecto.....	74
Endeudamiento.....	74

Capital de trabajo.....	74
Rentabilidad.....	75
Conclusiones.....	76
Referencias bibliográficas.....	77

Lista de figuras

	Pág.
Figura 1. Logo Productos Cárnicos Prestigio.	12
Figura 2. Lanzamientos de chorizo los últimos 5 años.	18
Figura 3. Lanzamientos de salchicha los últimos 5 años.	19
Figura 4. Lanzamientos de jamón los últimos 5 años.	19
Figura 5. DOFA.	27
Figura 6. MECA.	27
Figura 7. Descripción del proceso del producto jamón.	37
Figura 8. Descripción del proceso de chorizo.	41
Figura 9. Descripción del proceso salchicha pollo.	45
Figura 10. Molino. Fuente:	47
Figura 11. Embutidora.	47
Figura 12. Amarradora. Fuente:	48
Figura 13. Clipadora. Fuente:	49
Figura 14. Codificador. Fuente:	49
Figura 15. Empacadora al vacío.	50
Figura 16. Tanque de cocción.	51
Figura 17. Horno secador y precocido.	51
Figura 18. Localización del municipio de Pereira, municipio del Risaralda.	53
Figura 19. Distribución de planta.	54
Figura 20. Estructura organizacional.	59

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014).	16
Tabla 2. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014).	16
Tabla 3. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015).	17
Tabla 4. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015).	17
Tabla 5. Análisis de precio de la competencia para el segmento chorizo.	23
Tabla 6. Análisis de precio de la competencia para el segmento salchicha.	24
Tabla 7. Análisis de precio de la competencia para el segmento jamón.	25
Tabla 8. Ficha técnica del producto jamón.	33
Tabla 9. Materia prima del producto jamón.	34
Tabla 10. Ficha técnica del producto chorizo.	38
Tabla 11. Materias primas del producto chorizo.	39
Tabla 12. Ficha técnica del producto salchicha.	42
Tabla 13. Materias prima pollo.	43
Tabla 14. Capacidad	46
Tabla 15. Localización y tamaño.	52
Tabla 16. Presupuesto de producción.	55
Tabla 17. Plan de producción.	55
Tabla 18. Descripción de cargos.	60
Tabla 19. Nómina.	62
Tabla 20. Gastos administrativos.	62
Tabla 21. Gastos de constitución.	64

	11
Tabla 22. Costo de producción.	66
Tabla 23. Plan de amortización.	67
Tabla 24. Flujo de caja.	70
Tabla 25. Balance general	71
Tabla 26. Estado de resultados.	72
Tabla 27. Nómina.	72
Tabla 28. Gastos administrativos.	73
Tabla 29. Ingresos.	73
Tabla 30. Endeudamiento.	74
Tabla 31. Rentabilidad.	75

Plan de Negocio

Resumen Ejecutivo



Figura 1. Logo Productos Cárnicos Prestigio. Fuente: elaboración propia.

Nombre Comercial

Productos Cárnicos Prestigio S.A.S.

Descripción del Producto

Productos Cárnicos Prestigio S.A.S se pretende crear con el fin de producir y comercializar productos cárnicos como jamón, salchicha y chorizo, los cuales serán elaborados con materias primas de calidad y con un trabajo en equipo que garantice la calidad de los productos desde su elaboración. Es una empresa creada pensando

principalmente en el cliente, donde se espera cumplir con sus expectativas y que el cliente siempre este satisfecho. Más allá de crear productos cárnicos, se espera crear experiencias para lograr un reconocimiento en los clientes.

Localización

La empresa se encontrará ubicada en Pereira, Risaralda. En esta ciudad se cuenta con una buena accesibilidad a la materia prima y además de esto se puede acceder a un amplio mercado (municipios y ciudades cercanas) en el cual la empresa se puede proyectar.

Objetivos generales

- Crear una marca de productos cárnicos que sea reconocida y marque la diferencia por su calidad y servicio.
- Crecer como empresa y generar más empleos.

Objetivos Específicos

- Elaborar los productos cárnicos garantizando la calidad de las materias primas, cumpliendo las BPM para de esta manera darle un valor agregado a los productos.
- Desarrollar fórmulas de alta calidad.

Presentación del Equipo Emprendedor

Judy Lorena Ruiz Grisales

Estudiante de Ingeniería de Alimentos

Semestre 10

Corporación Universitaria Lasallista

Código: 20122230

Desempeño

Elaboración de los procesos, desarrollo de formulaciones para los diferentes productos, verificar que se cumplan los requisitos del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Persona encargada del área de producción.

Potencial de Mercado

El sector cárnico en Colombia es de alta producción dado que en el país se cuentan con diferentes zonas ganaderas y la carne es de buena calidad. Pero hablando concretamente de los productos cárnicos como carnes frías y embutidas la producción en miles de pesos desde 2002 hasta 2014 va de 665.105.604 a 2.073.627.957. De acuerdo con lo anterior se puede observar un aumento constante en la producción de éstos productos.

Ventaja competitiva y propuesta de valor

Dado que en la industria de alimentos nacional existen diversas empresas dedicadas a la producción de productos cárnicos, se debe entrar a competir con calidad, tanto en los procesos como en las materias primas que se usen. El desarrollo de formulaciones donde se elaboren productos de muy buena calidad.

Inversiones requeridas

Teniendo en cuenta que la empresa es una planta de alimentos se deben realizar diferentes adecuaciones al lugar donde va a estar, para que todo se realice cumpliendo la norma, se deben obtener diferentes equipos para los diferentes procesos, además de esto se debe contar con el personal, entre otras cosas. Para realizar esto se deberá contar con un estimado de 800'000.000.

Conclusiones

El aumento en la producción anual de estos productos, indica que es un sector en el cual se puede entrar a competir, pero que se debe hacer con calidad y buscando siempre satisfacer las necesidades de los consumidores para incursionar correctamente en el mercado.

Aunque las inversiones iniciales que se deben realizar son altas, el sector es muy prometedor lo cual por el momento indica que es una inversión que se puede recuperar si se desarrolla el proyecto correctamente.

Para entrar a competir en mercado local y nacional se debe cumplir con todo lo exigido por la norma y además de esto dar calidad al consumidor. Se debe innovar ya sea desde el desarrollo de nuevas fórmulas como en la creación de líneas especiales para instituciones.

Estudio de Mercado

Análisis del Sector

La industria cárnica es uno de los sectores de producción más importantes en el país, ya que cuenta con una producción bovina y porcina de alta calidad y en grandes cantidades. Según un comunicado realizado por el grupo Nutresa el consumo de productos cárnicos está alrededor de los 4 kilos anuales por persona. A continuación se presentan los datos reportados por el DANE, los cuales muestran el comportamiento del segmento de carnes frías y embutidas anualmente.

Industria

Tabla 1. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014).

Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014)					
Nombre eslabón	Empleo (personas) ¹				
	2010 ²	2011 ²	2012 ²	2013 ²	2014 ²
Carnes frías y embutidas	8.148	9.218	9.935	9.857	10.063

Fuente: DANE, 2015.

Tabla 2. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014).

Principales variables cadena Cárnicos (2010-2014)					
Nombre eslabón	Valor producción en fábrica (miles de pesos)				
	2010 ²	2011 ²	2012 ²	2013 ²	2014 ²
Carnes frías y embutidas	1.523.272.393	1.869.627.894	1.841.333.784	1.832.483.294	2.073.627.957

Fuente: DANE, 2015.

Importaciones y exportaciones

Tabla 3. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015).

Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015)						
Nombre eslabón	Importaciones (dólares CIF)					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Carnes frías y embutidas	2.110.643	3.347.003	5.227.426	7.894.475	10.794.890	11.913.706

Fuente: Departamento Nacional de Planeación (DNP). Indicadores sector cárnico en Colombia, 2016.

Tabla 4. Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015).

Principales variables cadena Cárnicos (2010-2015)						
Nombre eslabón	Exportaciones (dólares FOB)					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Carnes frías y embutidas	48.944	29.956	47.432	37.398	22.029	6.056

Fuente: Departamento Nacional de Planeación (DNP). Indicadores sector cárnico en Colombia, 2016.

De acuerdo con las tablas 3 y 4, se puede evidenciar que las exportaciones han tenido un descenso y que las importaciones han aumentado considerablemente en los últimos años, lo cual permite evidenciar una posibilidad para Productos Cárnicos Prestigio S.A.S de incursionar en un mercado donde será necesario suplir lo que se está importando con producción nacional.

En el mercado se encuentran una variedad de productos que son ofrecidos por diferentes empresas como Grupo Nutresa, Colanta, Super Inter, entre otras. Dependiendo del tipo de producto, es posible encontrar el uso de diferentes materias primas como carne de cordero con adición de hierbas, además de nuevas texturas y diferentes tamaños. De acuerdo con información obtenida de la base de datos MINTEL se puede conocer los lanzamientos anuales por producto.

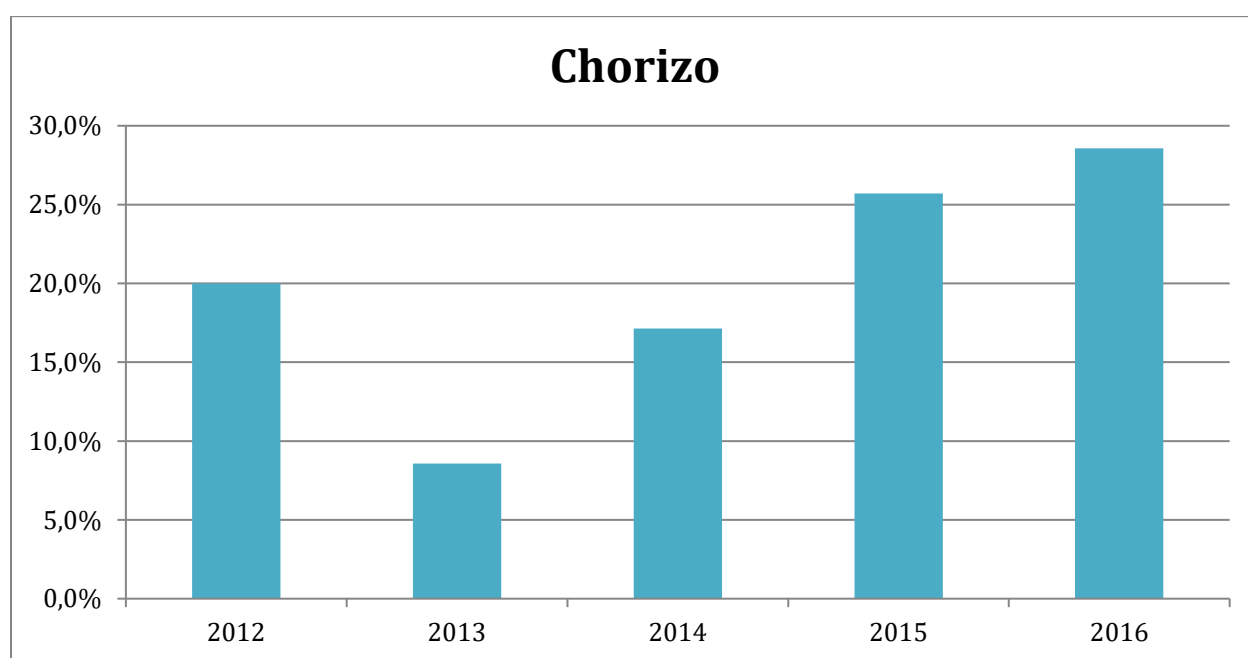


Figura 2. Lanzamientos de chorizo los últimos 5 años. Fuente: Base de datos Mintel GNPD, 2017.

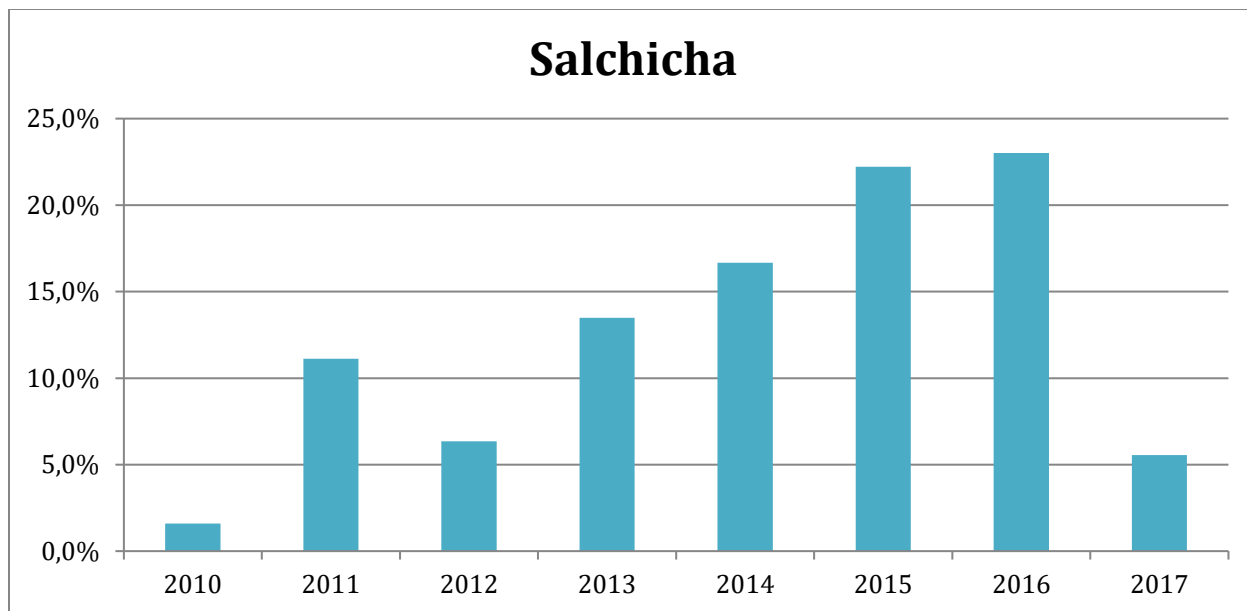


Figura 3. Lanzamientos de salchicha los últimos 5 años. Fuente: Base de datos Mintel GNPD, 2017.

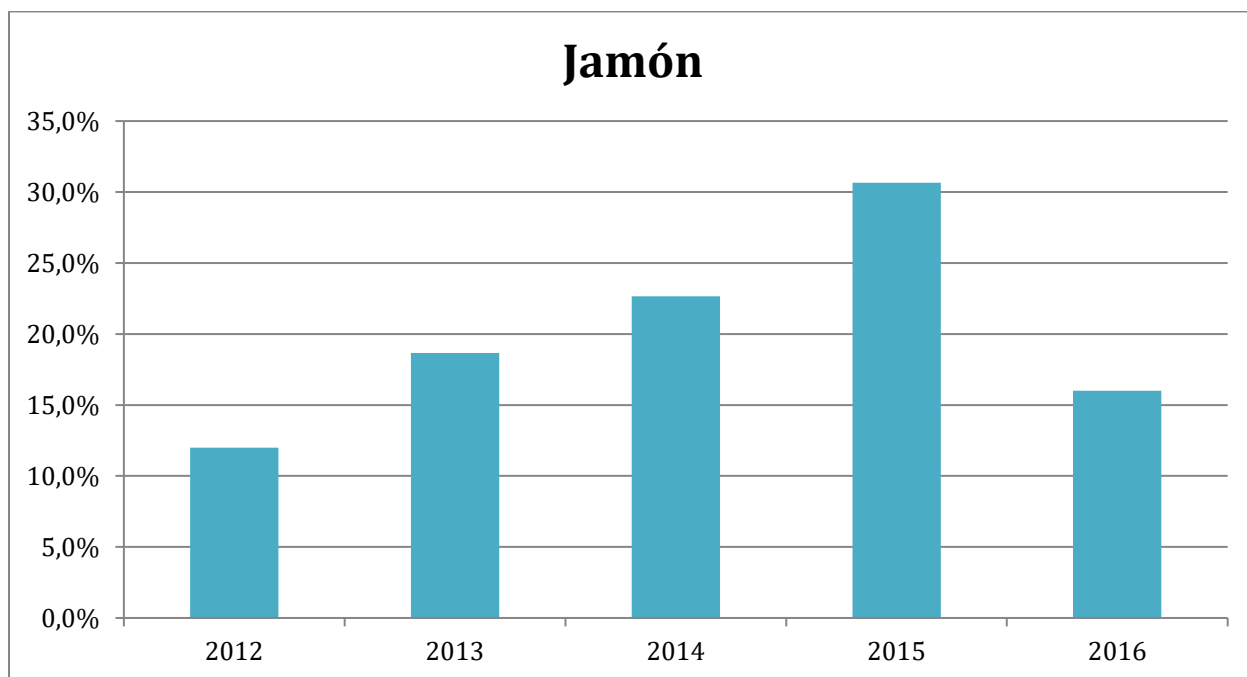


Figura 4. Lanzamientos de jamón los últimos 5 años. Fuente: Base de datos Mintel GNPD, 2017.

En la figura 2 se puede observar como la categoría de chorizos ha crecido significativamente desde el año 2013, y que tiene una buena aceptación por parte del consumidor. La salchicha también es un segmento que ha ido creciendo durante los últimos años. Por otro lado el jamón es un producto que alcanza porcentajes altos de crecimiento, con lo que es posible mencionar que es una buena categoría para lanzar un producto.

Dado que el proyecto se llevará a cabo en la ciudad de Pereira y con enfoque a las ciudades cercanas como Armenia, Manizales, Cartago, entre otras, se realiza un análisis de las marcas que se destacan en el mercado en esa zona, de acuerdo con esto las marcas son las siguientes:

- Zenú
- Colanta
- Rica

Análisis del Mercado

El mercado objetivo de este proyecto es el Eje Cafetero principalmente, ya que la planta estará ubicada en Pereira, Risaralda. Lo anterior da la posibilidad de tener una ubicación estratégica para cubrir las ciudades cercanas. Pereira es una de las ciudades que se destacan en Colombia para invertir ya que cuenta con una ubicación geoestratégica, acceso al mercado interno y talento humano competitivo y capacitado. Para el año 2017 el DANE tiene una estimación de 962.529 sobre la población de Risaralda, basados en un censo realizado en el 2005. De esta población se espera cubrir entre el 5 a 10% con el portafolio de productos de Productos Cárnicos Prestigio S.A.S considerando que sea el porcentaje de la población que está dispuesto a probar un

producto nuevo. Este portafolio inicial del proyecto estará conformado por tres categorías de producto: chorizo, salchicha y jamón. El chorizo es un producto que a nivel nacional tiene una buena aceptación, y en la región cafetera no es la excepción lo que presenta una buena oportunidad de entrar a este mercado. El jamón es un producto que es considerado saludable, lo cual representa la posibilidad de incursionar en la canasta de personas que cuidan de su salud y seleccionan de forma consciente lo que van a consumir. Por otro lado la salchicha es un producto que es del agrado de todos ya que se puede consumir con otros alimentos como complemento.

Análisis del Consumidor

Los productos están dirigidos a todo tipo de personas. Se espera que los consumidores estén ubicados en Pereira, Risaralda y sus alrededores, es decir, en el Eje Cafetero. Los productos que la empresa pretende ofrecer a los consumidores, son productos que como se observó en el apartado anterior, tienen una buena aceptación. Se pretende tener una oferta de productos que satisfagan las necesidades de los consumidores. A la hora de comprar productos cárnicos existen factores determinantes para la elección, uno de ellos es la apariencia del producto, de acuerdo con su color y características visuales.

Otro factor es la marca, normalmente el consumidor se guía por las marcas que son más comerciales y eso es una desventaja para nuevos lanzamientos. Además de esto, el consumo de productos cárnicos se ve afectado por el concepto que tienen algunas personas, de que este tipo de productos, ya que los consideran nocivos para la salud.

Análisis de la Competencia

El sector cárnico es muy competido y además de esto, las empresas y marcas que están actualmente son altamente posicionadas en el mercado y cuentan con tradición, tecnología y alta producción, algunas de esos negocios son: Colanta y Grupo Nutresa, las cuales son las principales sin embargo existen muchas otras marcas y empresas con una porción considerable de la competencia del sector.

Productos Sustitutos se deben tener en cuenta los productos con los cuales los consumidores podrían reemplazar los propuestos en el portafolio de Productos Cárnicos Prestigio S.A.S

Chorizo

Salchichas

Longaniza

Salchichón

Cábano

Morcilla

Butifarra

Salchicha

Chorizo

Longaniza

Salchichón

Cábano

Butifarra

Jamón

Mortadela

Salchichón

Hamburguesa

Salami

Precios de la Competencia*Tabla 5.* Análisis de precio de la competencia para el segmento chorizo.

Supermercado	Marca	Producto	Peso	Precio
Super Inter	Ranchera	Chorizo premium ranchera	560 g	14.900
	Zenú	Chorizo antioqueño	500 g	12.060
		Chorizo antioqueño tipo coctel	300 g	11.230
		Chorizo pwqueño	250 g	7.140
	Rica	Chorizo mixto	1000 g	15.000
	Montefrío	Chorizo de ternera	500 g	11.130
		Chorizo campesino	500 g	10.940
	Ekono	Chorizo de res	500 g	5.770
Carulla	Carulla	Chorizo artesanal	500 g	6.980
		Chorizo Parrillero	500 g	7.950
	Zenú	Chorizo con ternera	500 g	10.990
		Chorizo antioqueño tipo coctel	300 g	11.680
	Ranchera	Chorizo premium ranchera	560 g	15.150

Fuente: elaboración propia trabajo de campo en supermercados.

Tabla 6. Análisis de precio de la competencia para el segmento salchicha.

Supermercado	Marca	Producto	Peso	Precio
Super Inter	Ranchera	Salchicha miniranchera	300 g	9.730
		Salchicha Super Ranchera	525 g	13.360
		Salchicha Ranchera	500 g	12.730
		Salchicha Ranchera	230 g	6.910
	Pietrán	Salchicha de Pavo	350 g	13.570
	Zenú	Salchicha Super Perro	640 g	12.790
		Salchicha Perro Caliente	240 g	4.140
		Salchicha Tradicional	450 g	7.440
	Rica	Salchicha Tradicional	684 g	9.730
		Salchicha Llanera	500 g	9.210
		Salchicha de Pollo	325 g	4.990
	Super Inter	Salchicha Parrilla	500 g	7.190
	Ekono	Salchicha duo	140 g	1.450
		Salchicha tipo desayuno	100 g	1.550
Salchicha tradicional		130 g	1.450	
Carulla	El día que me quieras	Salchicha Parrillera	500 g	18.750
	Rica	Salchicha Llanera	500 g	9.910
	Zenú	Salchicha Super Perro	1280 g	23.700

Fuente: elaboración propia trabajo de campo en supermercados.

Tabla 7. Análisis de precio de la competencia para el segmento jamón.

Supermercado	Marca	Producto	Peso	Precio
Super Inter	Pietrán	Jamón de Cerdo Premium	230 g	8.690
		Jamón Estándar	450 g	12.210
		Jamón Estándar	230 g	6.910
		Jamón de Pavo	225 g	13.010
	Zenú	Jamón Sanduche	450 g	8.500
		Jamón Sanduche	230 g	5.440
	Montefrío	Jamón	250 g	5.690
	Super Inter	Jamón Sanduche	400 g	5.150
Carulla	Pietrán	Jamón de Cerdo estándar	230 g	7.200
		Jamón de Cerdo Premium	450 g	15.000
		Jamón de Cerdo Premium	230 g	8.680
		Jamón pechuga de pollo	230 g	8.800
	Porchi	Jamón de cerdo seleccionado	450 g	14.040
		Jamón de cerdo sándwich	500 g	5.990

Fuente: elaboración propia trabajo de campo en supermercados

Plataforma Estratégica

Concepto del negocio

Productos Cárnicos Prestigio S.A.S se dedicará a la producción y distribución de productos cárnicos, buscando siempre brindarles el mejor servicio a sus clientes y de igual forma crear un ambiente de trabajo óptimo en el cual las personas involucradas crezcan cada día como personas y como profesionales.

Objetivos del proyecto

Objetivo general

Brindar al consumidor productos de calidad a buen precio creando confianza y reconocimiento.

Objetivos Específicos

- Realizar una investigación de mercado, una plataforma estratégica y una estrategia de mercadeo para determinar la viabilidad del desarrollo de la empresa.
- Realizar un análisis técnico-operativo, administrativo y organizacional para lograr el buen desempeño de la empresa.
- Desarrollar un análisis financiero y una estrategia de comunicación para determinar la viabilidad del proyecto.

Análisis MECA

DOFA



Figura 5. DOFA. Fuente: elaboración propia.

MECA

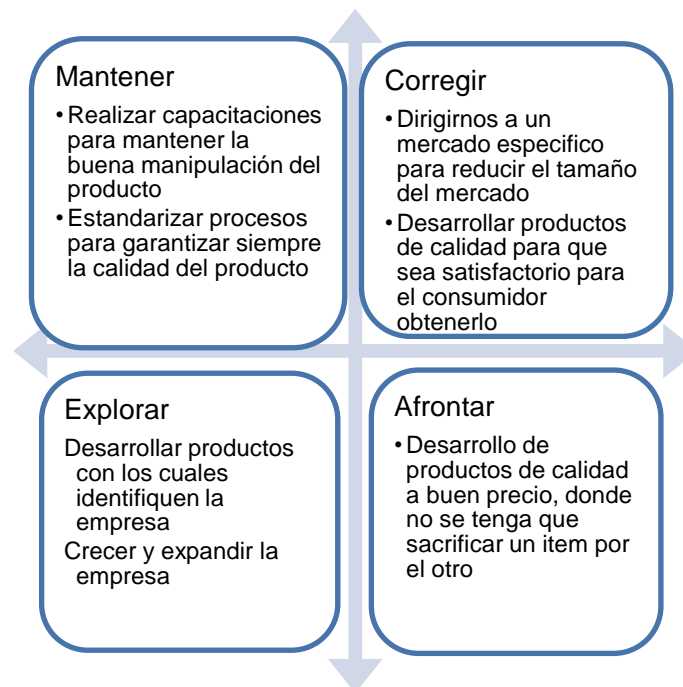


Figura 6. MECA. Fuente: elaboración propia.

Misión

Productos Cárnicos Prestigio S.A.S es una empresa que se dedica a la producción y distribución de productos cárnicos, donde el trabajo en equipo caracteriza la calidad en el servicio para satisfacer las necesidades del cliente según sus exigencias, creando confianza y contribuyendo de esta manera.

Visión

Ser reconocida como una empresa líder en la elaboración de productos cárnicos con estándares de calidad, estando a la vanguardia de la normatividad y procesos vigentes. Con talento humano capacitado e innovación técnica que brinde desarrollo social y protección del medio ambiente.

Concepto del producto o servicio

El chorizo es un producto cárnico crudo embutido que se elabora a partir de carne de cerdo picada, sal y otros aditivos, que es embutido en tripa de cerdo y atado cada 10-25 cm. En Colombia existe una clasificación para los productos cárnicos que es premium, seleccionado o estándar, siendo el premium el de mejor calidad, sin tantos aditivos ni grasa y el estándar el de baja calidad permitiendo el uso de diferentes aditivos y alto contenido de grasa.

En otros países el chorizo se clasifica de primera cuando es 100% de cerdo, de segunda cuando contiene 50% de cerdo y 50% de ternera, y de tercera cuando es 75% carne de vacuno y 25% cerdo. El chorizo es un producto cárnico que en Colombia es altamente consumido, y puede ser consumido para suplir la proteína requerida en un plato, o como acompañante siendo la proteína principal una carne. El chorizo que se ofrecerá será de buena calidad tanto en lo sensorial como en su composición, con el fin de obtener un buen producto a un buen precio. Se empacará por 10 unidades al vacío y su almacenamiento y embalaje se realizará en canastillas para permitir el flujo de frío y facilitar su transporte. Por otra parte, el portafolio de la empresa cuenta también con jamón y salchicha. El jamón es elaborado a partir de carne de cerdo de buena calidad ya que se espera que sea un producto saludable, es considerado un producto cárnico procesado, cocido, embutido y moldeado el cual permite el uso de diferentes aditivos. La salchicha es un producto cárnico procesado, cocido, y embutido en tripas con un diámetro máximo de 45 mm, las salchichas pueden ser de pasta gruesa o fina. Estos

productos serán empacados al vacío con diferente gramaje para ampliar las posibilidades del consumidor a la hora de realizar la compra.

Mezcla de Marketing

Estrategia del producto

Los productos ofrecidos serán productos hechos con una excelente calidad, con el fin de brindarle un producto de excelencia al consumidor y que en términos económicos sea accesible para la mayoría de las personas. Tendrán una caducidad de aproximadamente 20 días en refrigeración.

Estrategia de distribución

Para mantener la calidad de los productos se va a garantizar un excelente transporte evitando la contaminación o descomposición de este durante el trayecto, utilizando vehículos con control de temperatura. La comercialización se hará a través de canales como carnicerías, además de esto se tendrá servicio a domicilio.

Estrategia de precios

Se debe tener en cuenta el análisis que se realizó a la competencia para establecer los precios de los productos, para que sean precios competitivos pero que además de esto sea un precio justo para el costo de producción que afronta la empresa. En este punto es muy importante resaltar que los productos desarrollados serán de buen precio pero no se sacrificará la calidad.

Estrategia de promoción

Inicialmente se ofrecerán los productos a los grandes clientes y a los clientes recurrentes de la carnicería donde principalmente se expenderán los productos, siguiente

a esto se ofrecerán los productos a otras carnicerías, restaurantes, bares, fundaciones, lugares donde puedan tener un buen consumo de estos productos.

Dependiendo de la cantidad se puede dar crédito al cliente para realizar el pago y si el pago es inmediato y la compra es grande se puede realizar un descuento.

Estrategia de comunicación

Los productos se darán a conocer ofreciéndolos a los diferentes clientes y que ellos obtengan sus muestras para que los prueben, adicional a esto se darán a conocer mediante redes sociales como Facebook e Instagram, en las cuales se tendrá interacción con personas de muchas regiones las cuales se pueden interesar en el producto.

Estrategia de servicio

Una vez vendido el producto, ya sea a una carnicería, restaurante, bar, fundación, colegio, entre otras, se tendrá una comunicación para asegurar que la satisfacción del cliente sea la oportuna y se les ofrecerán precios especiales por su compra en cantidad. El cliente contará con la garantía de domicilio donde solicite el servicio y como se mencionó anteriormente dependiendo de la cantidad que compre se le dará tiempo al cliente para que cancele su saldo.

Estrategia de comunicación externa

La relación que Productos Cárnicos Prestigio S.A.S desea tener con sus clientes es de confianza, donde los clientes se sientan satisfechos con los servicios dados. Al ser una empresa nueva se debe dar a conocer el nombre y esto se hará por medio de publicidad, redes sociales y visitando establecimientos tales como restaurantes, bares, fundaciones, colegios, carnicerías y otros donde se ofrezca el producto, se entregan muestras y se mantiene una comunicación oportuna con el cliente para conocer sus

opiniones y si el producto es de su agrado. Una vez realizada una venta del producto se tendrá una comunicación con el cliente para saber si está satisfecho o si por el contrario presenta alguna queja o reclamo acerca del producto y o del servicio prestado. Se usarán redes sociales como Instagram, Facebook, y WhatsApp con el fin de hacer publicidad y de mantener a nuestros clientes informados acerca de los productos o promociones que se realicen.

Análisis Técnico Operativo

Tabla 8. Ficha técnica del producto jamón.

Ficha técnica del producto	
Nombre del Producto	Jamón
Nombre comercial del producto	Jamón
Generalidades	El jamón es elaborado con carne cerdo previamente seleccionada y adecuada para obtener una buena textura en el producto final. Además de esto, contiene otros productos que ayudan a darle la consistencia deseada.
Calidad y/o características	Jamón prensado con forma rectangular, paquete por 450 g, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y la NTC 1325
Almacenamiento	El producto se debe almacenar a temperaturas de 4° C, en bodega el producto se debe almacenar en canastas para poder realizar el arrume
Recomendaciones de transporte	Durante el transporte se le debe mantener la cadena de frío
Vida útil /o ciclo de vida	20 días
Empaque	Empacado al vacío bolsa de polipropileno
Embalaje	Empacadas en canastas de 53 x 35 x 30 cm con 45 paquetes de jamón x 450 g con un peso total de 20,2 kg por canasta

Fuente: elaboración propia.

Materias Primas

Tabla 9. Materia prima del producto jamón.

Jamón	
INGREDIENTES	%
Carne de cerdo	73,315
Agua	21,11
Sal	1,09
Sal nital	0,33
Tripolifosfato de sodio	0,33
Ascorban	0,44
Sabor jamón de cerdo	1,04
Extendedor de jamón	2,05
Carragenina	0,29
	100

Fuente: elaboración propia.

Descripción del proceso

Pesado y adecuación de la carne

Se pesa la cantidad de carne que entra en proceso para determinar el rendimiento y se retira todo el tejido conectivo y adiposo, luego se corta en pedazos para facilitar el paso de la carne por el molino.

Pesado de materia prima

Se pesan las materias primas no cárnicas pero necesarias para el proceso. Se debe tener mucha exactitud ya que algunos aditivos son muy concentrados y en exceso pueden modificar el producto final.

Molienda

Una vez adecuada la carne es recomendable dejarla en refrigeración hasta que llegue el momento de la molienda para que la carne mantenga temperaturas bajas y de ésta manera evitar su degradación o contaminación. Se pasa por el molino mediante un disco riñón para obtener trozos más gruesos.

Mezclado

Se lleva la carne previamente molida al mezclador y se adiciona la sal, el nitral y el tripolifosfato se mezcla por 2 minutos, se agrega agua hielo y se cierra el mezclador y se mezcla por 10 minutos. Una vez pasados los 10 minutos se agrega el extendedor de jamón y la carragenina, se deja mezclar y 5 minutos antes de terminar el mezclado se agrega el ascorban, se deja mezclar un minuto y se agrega el sabor jamón de cerdo y se mezcla hasta llegar a 30 minutos.

Embutido

Se pasa la masa obtenida en el mezclador a la embutidora en la cual se procede a embutir en el alifan el cual al finalizar se cierra el lado que está abierto.

Moldeado y prensado

El alifan se introduce en un molde el cual permite que el jamón sea prensado.

Escaldado

Se llevan los moldes de jamón al tanque de cocción, se sube la temperatura del agua hasta 78°C la primera hora, una vez pasada esta hora se lleva a 80°C y se mantiene hasta que el proceso termine. El proceso termina una vez la temperatura interna del jamón sea de 70-72°C.

Choque térmico

Se realizan duchas de agua fría con el fin de bajar la temperatura de los moldes y así poder llevarlos a refrigeración por mínimo 12 horas, esto se realiza sin desmoldar el producto.

Tajado

Una vez el proceso de refrigeración ha terminado se retira el producto del molde y se retira el alifan. Se procede a tajar.

Empacado

Se pesan 450 g y se empaca al vacío.

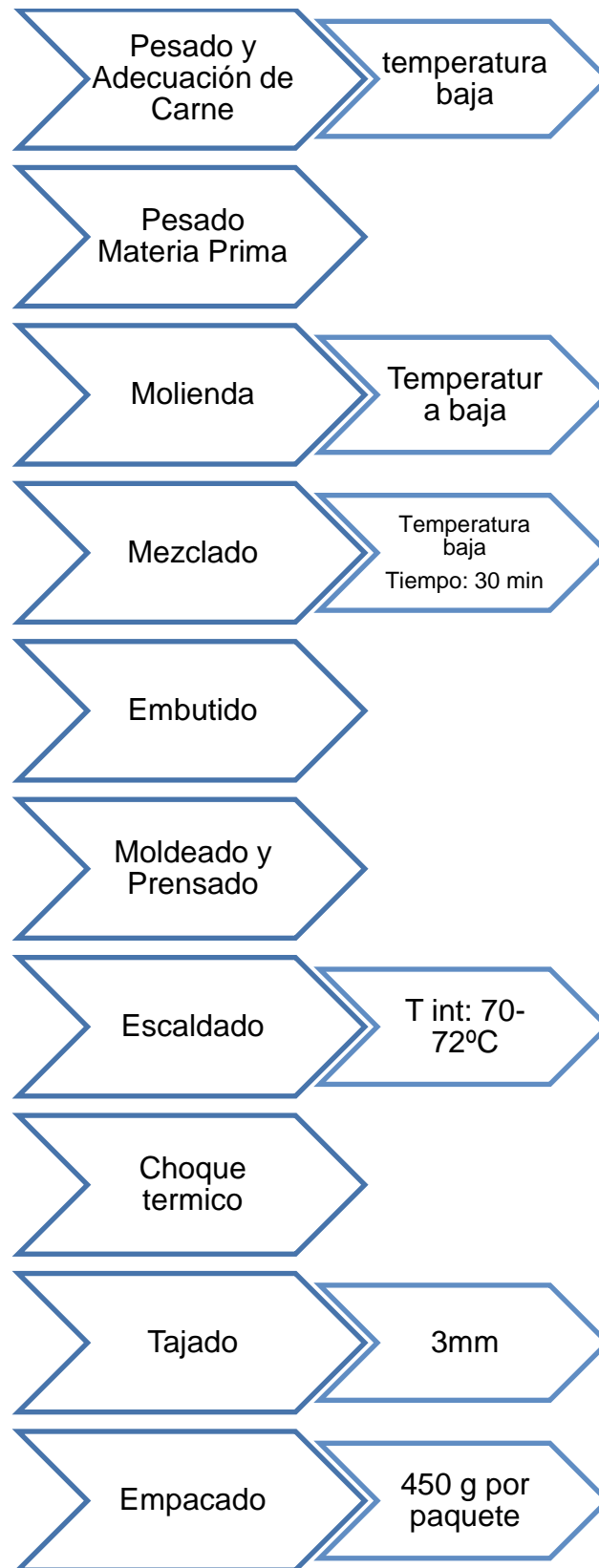


Figura 7. Descripción del proceso del producto jamón. Fuente: elaboración propia.

Tabla 10. Ficha técnica del producto chorizo.

Ficha técnica del producto	
Nombre del Producto	Chorizo
Nombre Comercial del Producto	Chorizo de Cerdo
Generalidades	El chorizo es un producto elaborado con carne de cerdo y otras materias primas, las cuales ayudan a darle ese sabor característico a cárnico y condimento.
Calidad y/o características	Producto embutido en forma de cilindro, paquete por 10 unidades, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y la NTC 1325
Almacenamiento	El producto se debe almacenar a temperaturas aproximadas de 4°C, en bodega el producto se debe almacenar en canastas para poder realizar el arrume.
Recomendaciones de Transporte	Se debe mantener la cadena de frío
Vida útil /o ciclo de vida	20 días
Empaque	Empaque al vacío
Embalaje	Empacadas en canastas de 53x35x30 cm

Fuente: elaboración propia.

Materias Primas

Tabla 11. Materias primas del producto chorizo.

Chorizo	
INGREDIENTES	%
Carne cerdo	72,07
Tocino	13,75
Agua hielo	10,81
Sal común	0,29
Sabor chorizo	1,46
Sal nital	0,32
Humo liquido	0,31
Cebolla puerro	0,60
Color anato 4%	0,27
Paprika	0,40
	100,00

Fuente: elaboración propia.

Descripción del proceso

Pesado y adecuación de la carne

Se adecua el tocino para pasarlo por el molino por el disco de 5 mm, una vez terminado el proceso de molienda se deja refrigerando en un recipiente aparte. Una vez terminado el tocino, se pasa por el molino la carne por el disco de 8 mm.

Pesaje de materias primas no cárnicas

Se pesan los ingredientes y el color se disuelve en el agua.

Mezclado

Se lleva la carne y el tocino molidos al mezclador y se agregan los siguientes ingredientes: sal, sal nital. Los ingredientes se agregan mientras la carne se está mezclando. Cuando este bien mezclado se agrega la mitad del agua y se mezcla hasta que la masa este seca (aproximadamente 2 minutos), posteriormente se agrega el sabor chorizo, cebolla y paprika. Se agrega el resto del agua y se mezcla hasta que la masa este seca (aproximadamente 2 minutos)

Embutido

La masa obtenida se pasa a la embutidora donde se introduce en la tripa Coria.

Amarrado

Una vez la masa esté embutida se pasa a la amarradora el chorizo y se amarra cada 10-14 cm.

Secado

Los chorizos porcionados se llevan a un horno secador y se cuelgan. Se dejan secando de 45 a 60 minutos con el aire a temperaturas de 55 a 65°C.

Empacado

Una vez se retiran los chorizos del horno se empacan al vacío por 10 unidades.

Almacenamiento

Se llevan a refrigeración los paquetes de chorizo.

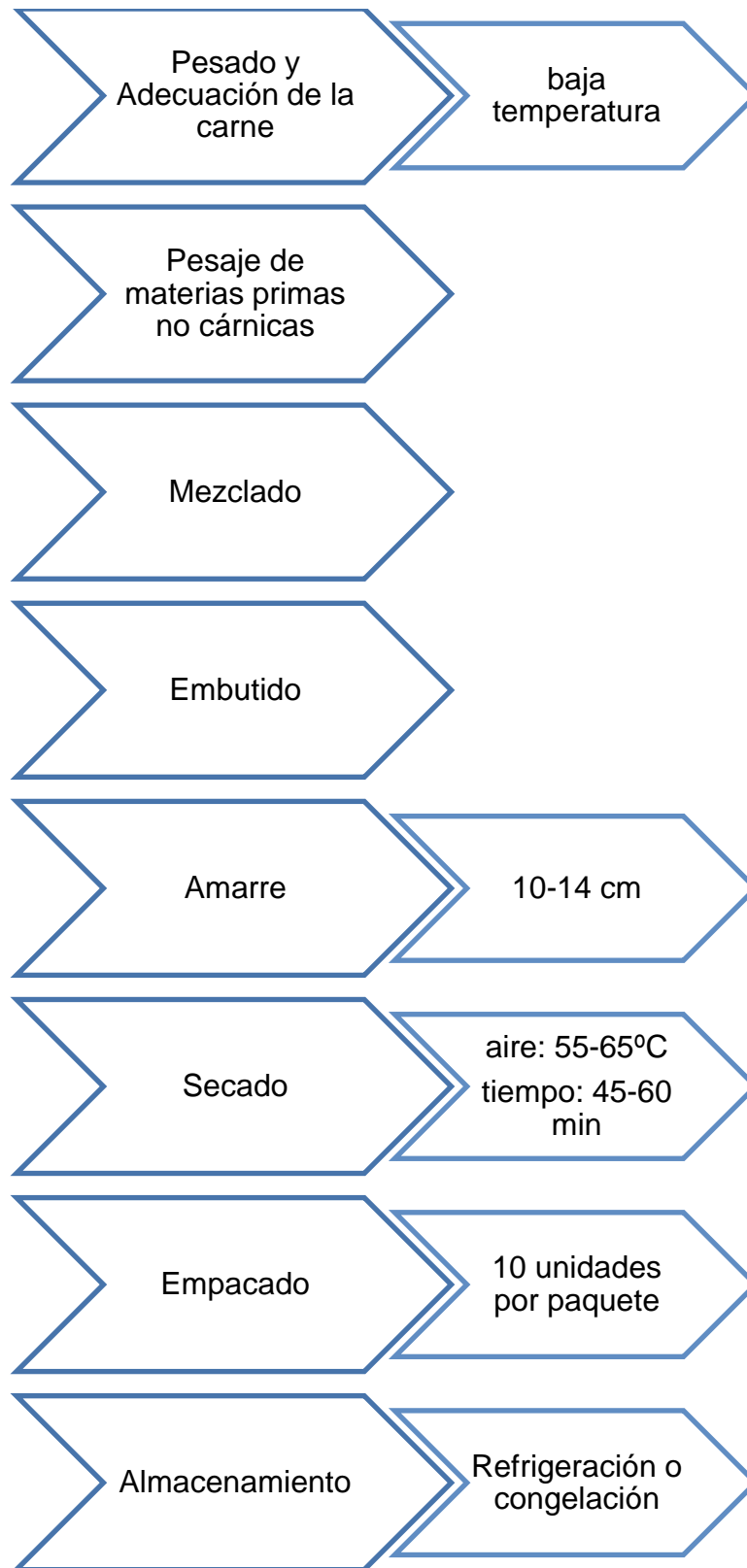


Figura 8. Descripción del proceso de chorizo. Fuente: elaboración propia.

Tabla 12. Ficha técnica del producto salchicha.

Ficha Técnica del Producto	
Nombre del Producto	Salchicha
Nombre Comercial del Producto	Salchicha
Generalidades	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne de pollo, con adición de aditivos permitidos para darle el sabor y textura característica.
Calidad y/o características	Producto embutido en forma de cilindro, empacado por 400 g aproximadamente, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y la NTC 1325
almacenamiento	El producto se debe almacenar a temperaturas aproximadas de 4°C, en bodega el producto se debe almacenar en canastas para poder realizar el arrume.
Recomendaciones de Transporte	Se debe mantener la cadena de frío y evitar contaminación cruzada
Vida útil /o ciclo de vida	20 días
empaque	empaque al vacío
embalaje	Empacadas en canastas de 53x35x30 cm

Fuente: elaboración propia.

Materias Primas

Tabla 13. Materias prima pollo.

Pollo	
INGREDIENTE	%
Pechuga de pollo	60
Tocino	14
Sabor de pollo	1,51
Sal	0,86
Sal nitral	0,33
Tripolifosfato de sodio	0,31
Ascorban	0,43
Proteína asilada de soya	2,01
Almidón de yuca	1,00
Agua	19,06
Humo liquido P-50	0,28
	100

Fuente: elaboración propia.

Descripción del proceso salchicha pollo

Adecuación de la carne

Se adecua el pollo con el fin de eliminar huesos y dejar la carne lista para ser molida. El tocino se trocea con el fin de que sea fácil de pasar por el molino.

Pesado de aditivos

Se pesan los aditivos que se van a utilizar. Se debe tener cuidado ya que hay aditivos muy concentrados y si se excede puede dañar la formulación.

Mezclado

Se adiciona el pollo y el tocino al mezclador y se le agrega la sal, el nitral y el tripolifosfato de sodio. Se mezcla por 2 minutos hasta que se logre una buena extracción

de las proteínas. Se adiciona la mitad del agua fría y se mezcla otros 2 minutos. Se adiciona la proteína aislada de soya y el almidón de yuca se mezcla hasta que se logre homogenizar la mezcla. Se adiciona el resto del agua y se mezcla. Se adiciona el ascorban y por último el sabor pollo y el humo líquido. Se mezcla hasta obtener una mezcla homogénea y brillante.

Embutido

Se toma la masa obtenida en la mezcladora y se pasa a la embutidora. Se procede a embutir.

Amarrado

Una vez embutida la mezcla, se porciona de 12 a 14 cm en la amarradora.

Secado

Se lleva el producto al horno con una temperatura entre 55 y 65°C hasta que la temperatura interna del producto llegue a 45-55°C.

Escaldado

Se escalda el producto hasta que alcance un temperatura interna de 72°C.

Enfriamiento

Con la ayuda de agua fría se enfría el producto hasta que alcance una temperatura interna entre 25-30°C.

Empacado

Se porciona las salchichas y se empacan al vacío por 400 g.

Almacenamiento

Se llevan a refrigeración el producto a temperaturas aproximadas de 4°C.

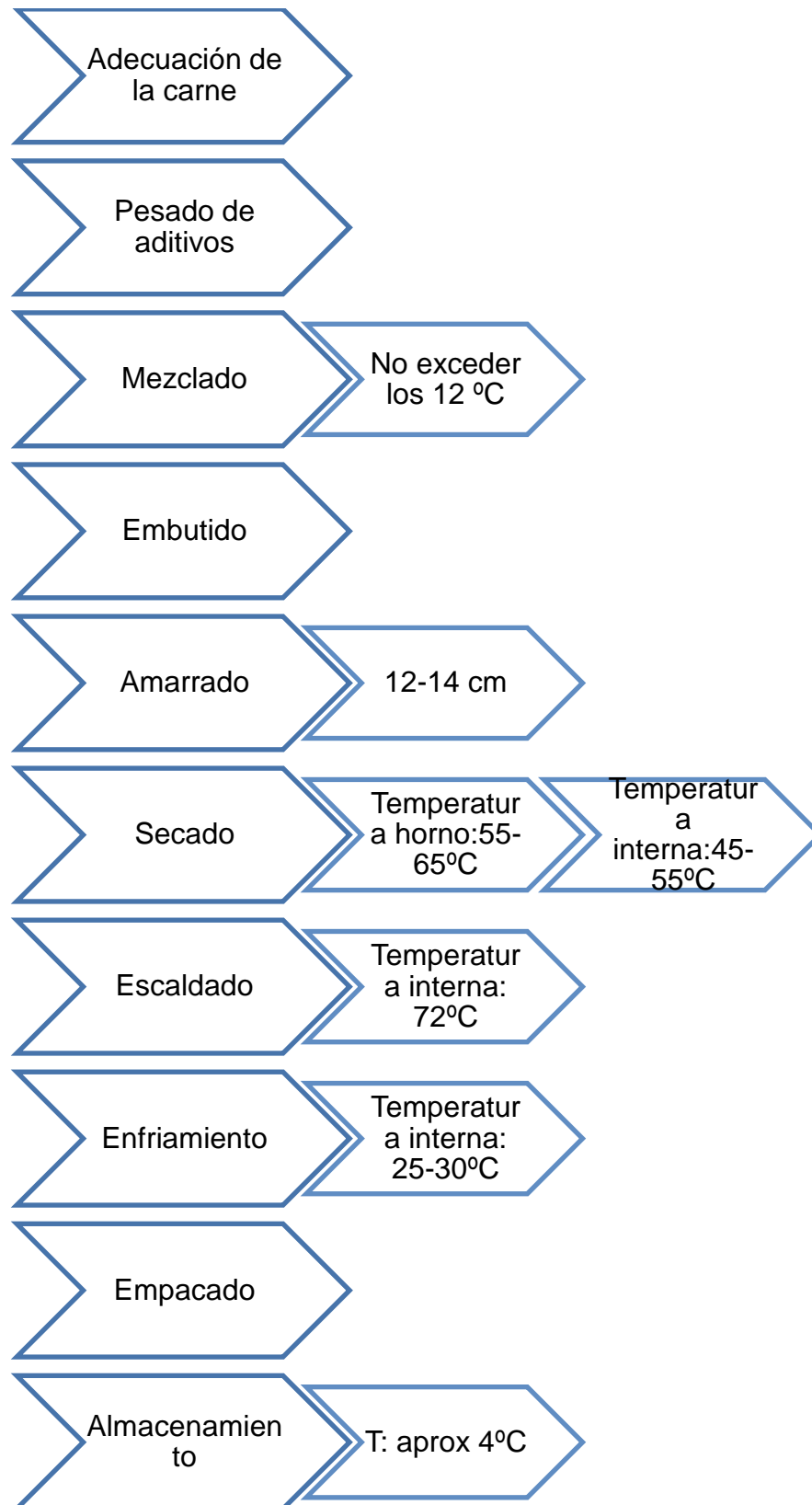


Figura 9. Descripción del proceso salchicha pollo. Fuente: elaboración propia.

Estado de Desarrollo

Actualmente los productos se encuentran en desarrollo ya que se está realizando primero un estudio el cual indique si la empresa es rentable.

Capacidad

Tabla 14. Capacidad

Consumo de cárnicos anuales	4	Kilos/persona	
	Urbana	Rural	Resto
Población	478.931	406.348	72.583
Población total	957.862		
Porcentaje de aceptación del mercado	5%		
	Real	Redondeo	
Capacidad anual kilos/persona	191.572	193440	
Capacidad mensual kilos/persona	15964	16120	
Capacidad diaria kilos/persona	614	620	
Paquetes de 450 g diarios	1364,475783	1378	Jamón
Paquetes de 550 g diarios	1116,389277	1127	Chorizo
Paquetes de 400 g diarios	1535,035256	1550	Salchicha

Fuente: elaboración propia.

Equipos

Molino



Figura 10. Molino. Fuente: Ci Talsa

Equipo para la molienda de cárnicos, construido en acero inoxidable y con fácil desmontaje para facilitar la limpieza y desinfección, además de su mantenimiento. Con una capacidad de 750 kg por hora.

Costo: 12'000.000

Embutidora



EM-30

Figura 11. Embutidora. Fuente: Ci Talsa

Embutidora hidráulica de gran robustez y fiabilidad ideales para la industria cárnica y/o alimentación (con depósito de aceite independiente). Cilindro fijo con rectificado interior y ajuste individual de cada pistón para asegurar la máxima estanqueidad y precisión. Velocidad y presión de trabajo fácilmente regulables a través de un pomo de regulación. Descompresión automática del pistón al soltar la rodillera para cortar la salida del producto por el embudo. Boca de salida suave del producto evitando el embarre y pérdida de color de la carne. Pistón de fácil desmontaje para su limpieza. Equipada con 3 embudos inoxidables de 15, 20 y 30 mm de Ø. (en opción: 12, 25 y 43 mm de Ø).

Costo: 27'500.000

Amarradora



Figura 12. Amarradora. Fuente: Ci Talsa

Fabricada totalmente en acero inoxidable. Función: amarrar de forma manual chorizos y salchichas. Sistema de corte semiautomático de hilo, que se puede desmontar o deshabilitar en cualquier momento. Practico desmontaje para facilitar la limpieza y mantenimiento. Operación manual mediante piñones cónicos y rectos.

Costo: 3'600.000

Clipadora



Figura 13. Clipadora. Fuente: Ci Talsa

Máquina diseñada para cerrar embutidos, bolsas o mallas con clips de aluminio.
Fabricada totalmente en acero inoxidable.

Costo: 5'800.000

Codificador



Figura 14. Codificador. Fuente: Ci Talsa

3 líneas de impresión (hasta 15 caracteres cada una). Área de impresión 35 mm x 9 mm. Tamaño de letra: W2mmxH3mm. Fuente: Similar a 10 puntos. Arial Narrow.

Hasta 60 impresiones por minuto dependiendo de la agilidad del operario. Graduación de temperatura para diferentes tipos de materiales. Controlador digital de temperatura.

Imprime en: Bolsas, Papel, polipropileno (PP), Polietileno (PE), laminados, cartón.

Costo: 650.000

Empacadora al vacío



Figura 15. Empacadora al vacío. Fuente: Ci Talsa

Cámara empotrada, campana sin rincones y mesas de acero inoxidable de fácil limpieza. Barras de sellado desmontables sin cables eléctricos. Placas de inserción que se insertan y retiran fácilmente. Programa para eliminar el agua acumulada en la bomba y limpiar el aceite.

Costo: 12'000.000

Tanque de cocción



Figura 16. Tanque de cocción. Fuente: Ci Talsa

Tanque y tapa aisladas con 2" de lana mineral que garantizan la eficiencia energética y la rapidez de calentamiento, diseño de fácil limpieza y mantenimiento. Es un tanque que requiere de suministro de energía y de gas el cual puede ser propano o natural.

Costo: 33'915.000

Horno secador y precocido



Figura 17. Horno secador y precocido. Fuente: Ci Talsa

Fabricación en lámina inoxidable 304 cal 10, 12, 14, y 16 estructura. Aislamiento en lámina insul-quit de 1 1/2" compacta. Válvula solenoide Un-iD de 3/4 npt de agua conexión 220 vac. Controlador automático y pantalla touch- screen. Opción de cocido ahumado y duchado. Quemador a gas para el proceso de secado. Válvula en y de 1 pulgada para el proceso de cocción. Rendimiento: Un coche de 90x90x100/ long. acero inoxidable. 1500 unidades hora aproximadamente.

Costo: 26'500.000

Localización y tamaño

Tabla 15. Localización y tamaño.

	PONDERACION	PEREIRA		LA VIRGINIA	
		CALIFICACION	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION	CALIFICACION PONDERADA
MATERIA PRIMA E INSUMOS	25%	8	2	10	2,5
MANO DE OBRA	20%	7	1,4	6	1,2
COSTO DE INSUMOS	15%	8	1,2	5	0,75
CERCANIA DEL MERCADO	15%	8	1,2	5	0,75
SERVICIOS PUBLICOS E INFRAESTRUCTURA	10%	10	1	5	0,5
VIAS DE ACCESO	15%	10	1,5	8	1,2
SUMA	100%		8,3		6,9

Fuente: elaboración propia.



Figura 18. Localización del municipio de Pereira, municipio del Risaralda. Fuente: CARDER, 2017.

Utilizando el método de cribado y de puntuación dando valores de 0 a 10, se realiza un filtro tomando en cuentas las necesidades y requerimientos importantes que la planta necesita como lo son una buena fuente de agua, fácil acceso de las vías, amplio mercado y facilidad en la obtención de materia prima, entre otras. Dando como resultado la ciudad de Pereira como la más óptima para la localización de la planta en el departamento de Risaralda.

Distribución de la planta

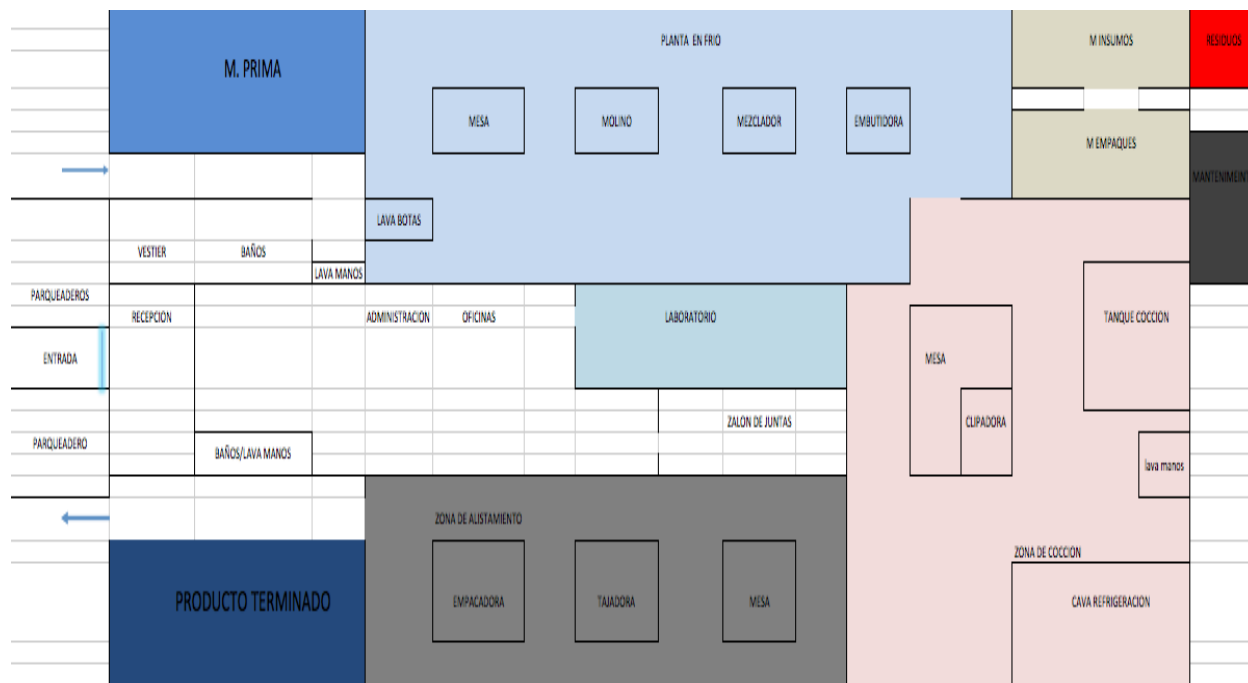


Figura 19. Distribución de planta. Fuente: elaboración propia.

Personal requerido para la producción

Ingeniero de alimentos

El ingeniero de alimentos juega un papel muy importante en la producción de la planta, es el encargado de que los productos se hagan como debe ser y que los operarios cumplan con las funciones que le son delegadas por el mismo. Debe tener su título universitario.

Operarios

Son los encargados directos de la producción, siguiendo las instrucciones del ingeniero de alimentos, deben contar con un certificado en manipulación de alimentos.

Presupuesto de producción

Tabla 16. Presupuesto de producción.

Costo de producción al mes	
Ítem	Valor
Materias Primas Salchicha	29.566.567
Materias Primas Jamón	40.879.104
Materias Primas Chorizo	37.060.050
Mano de Obra	1.475.434
Total	108.981.155

Fuente: elaboración propia.

Los costos presentados en la tabla anterior corresponden a un mes de producción tanto para salchicha, jamón y chorizo.

Plan de Producción

Tabla 17. Plan de producción.

Plan de producción	
Día	Producción
Lunes	Salchicha
Martes	Jamón
Miércoles	Chorizo
Jueves	Salchicha
Viernes	Jamón
Sábado	Chorizo

Fuente: elaboración propia.

La programación de la producción está destinada como se muestra en la tabla anterior, iniciando con la salchicha y terminando el día sábado con chorizo ya que es un proceso más corto y que el mismo día queda el producto terminado.

Plan de Compras

Carne

La materia prima más importante en el desarrollo de los productos, y por lo mismo se debe garantizar la calidad de la misma, por lo tanto la compra de la carne de cerdo se hará cada semana y el pollo dos veces por semana. Debido a que el lunes se inicia producción de salchicha el día viernes se debe garantizar el **pollo** para la siguiente semana.

Insumos

Ya que los insumos requeridos tienen una fecha de caducidad lejana se realizará la compra de estos cada mes, garantizando en cada compra que se hará por más cantidad de lo requerido en caso de que ocurra algo inesperado, la producción de la planta no debe detenerse.

Proveedores

Paso Real S.A.S

Un expendio de carnes el cual ofrece buenos precios para la carne requerida y el cumplimiento de las cantidades. Es reconocida por su carne de buena calidad.

La Bufalera

Expendio de carnes en el cual se encuentra la carne que se requiere para la producción de la planta. Ofrece buenos precios y garantiza su carne de calidad y cumplimiento con las cantidades requeridas.

Canizales S.A.S

Empresa dedicada a la venta de insumos y maquinaria para la industria cárnica en la cual se encuentran los equipos necesarios para la planta como los insumos requeridos para la producción.

Tecnas S.A

Empresa dedicada a diseñar, desarrollar, fabricar, maquilar y comercializar productos, ingredientes y aditivos dirigidos a la industria de alimentos para el consumo humano, y a brindar un acompañamiento técnico integral.

Tener varias opciones en cuanto a los proveedores es un factor muy importante ya que debemos tener un plan de contingencia en caso de que uno de los proveedores no me brinde el producto que yo deseo, de calidad y a un precio justo. El pago a los proveedores se hará de contado ya que al tener otras obligaciones financieras con bancos, no se debe crear más endeudamiento para la empresa.

Control de Calidad

Carne

Una vez la carne llegue a la planta se le debe realizar una inspección sensorial para determinar si la carne está en buen estado, y posteriormente pruebas microbiológicas para garantizar su inocuidad. Si la carne es apta pasará a la cava de materia prima, de no ser así, se devolverá.

Insumos

Se debe realizar una inspección para determinar si los insumos vienen con las especificaciones que son requeridas y en las cantidades requeridas, si alguno de los

productos no presenta las condiciones requeridas, el producto será devuelto, de ser aceptado pasará al cuarto de almacenamiento de materias primas.

Producto Terminado

Se elegirá al azar un paquete de cada lote de producción y se le realizara pruebas microbiológicas y sensoriales con el fin de determinar si se libera la producción o no. Además de esto se debe guardar una muestra de cada lote con el fin de garantizar la calidad por si ocurre algún inconveniente ajeno a la planta.

Evaluación Sensorial

Salchicha

Color: blanco beige.

Olor: nota cárnica, agradable, sin olores extraños.

Sabor: característico del cárnico, sin sabor extraño, agradable.

Consistencia: masa compacta, semiblanda.

Jamón

Color: rosado pálido, con partes más oscuras que otras (mapa)

Olor: agradable, ahumado, sin olores extraños.

Sabor: nota cárnica, ahumado, agradable, sin sabor extraño.

Consistencia: masa compacta, semiblanda.

Chorizo

Color: café.

Olor: agradable, ahumado, nota cárnica, sin olores extraños.

Sabor: nota cárnica, ahumado, cebolla, condimento, sin sabor extraño.

Consistencia: masa compacta, semiblando.

Análisis Administrativo y Organizacional

Grupo Emprendedor

Judy Lorena Ruiz Grisales

Estructura organizacional

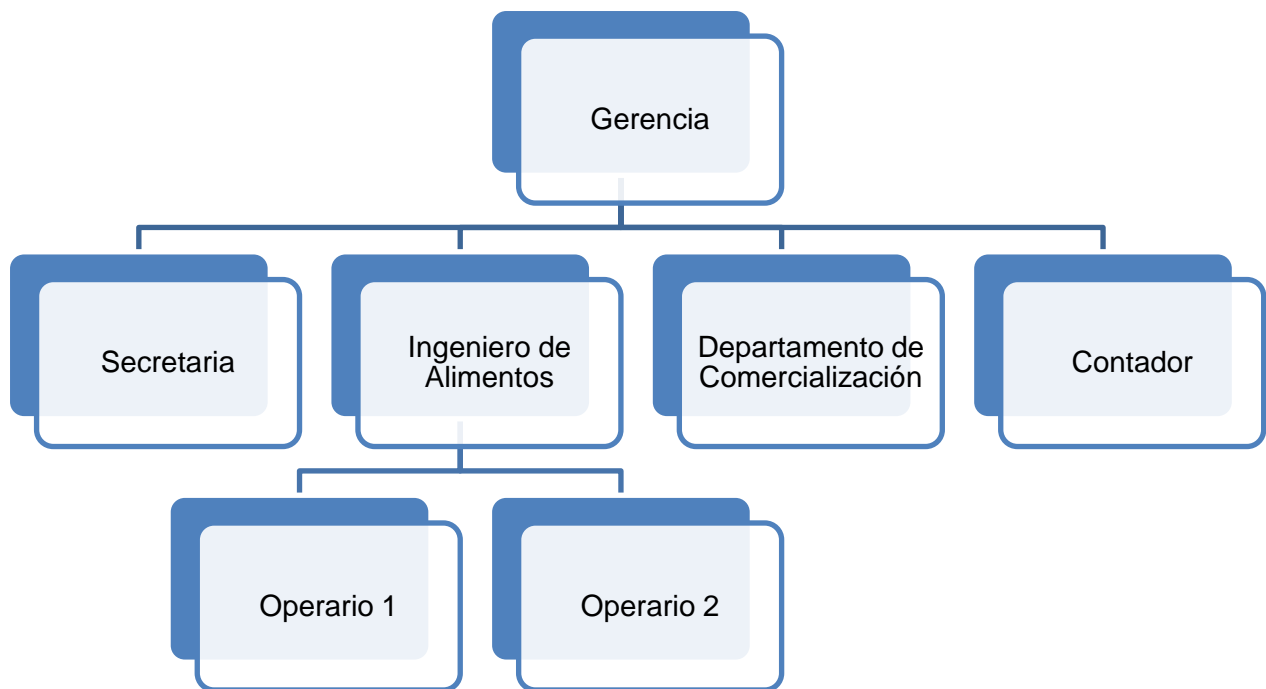


Figura 20. Estructura organizacional. Fuente: elaboración propia.

Descripción de Cargos

Tabla 18. Descripción de cargos.

Cargo	Funciones	Requisitos
Gerente	Es el encargado de establecer políticas, programas y controles que conlleven al buen funcionamiento de la empresa, apoya el buen funcionamiento optimizando los recursos financieros de la empresa, contratos, órdenes, compras de materia prima y pedidos. A la correcta presentación de los servicios ofrecidos y a la satisfacción tanto de los clientes como de las personas que trabajan en la misma.	<ul style="list-style-type: none"> • Título Universitario • 2 años de experiencia en cargos similares
Secretaria	Es la encargada de asistir en sus operaciones al gerente	<ul style="list-style-type: none"> • 6 meses de experiencia • Estudio mínimo: bachiller • Conocimiento en sistemas
Ingeniero de Alimentos	Es el que está garantizando el cumplimiento de los pedidos, está pendiente de que en la planta se está	<ul style="list-style-type: none"> • Título Universitario

	<p>cumpliendo con todas las especificaciones de cada producto en la parte de calidad y que todos los procesos se realicen como debe ser.</p>	
Operarios	<p>Son los encargados de controlar y realizar los procesos de recepción, manipulación, transformación y elaboración de productos cárnicos, respetando en todo momento las normas de calidad, de medio ambiente, seguridad y técnico-sanitarias establecidas por la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificación en manipulación de alimentos
Contador	<p>Es el encargado de organizar toda la parte contable y financiera de la empresa, presentar informes que ayuden en la toma de decisiones importantes para la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Título Universitario • 2 años de experiencia
Asesor de Ventas	<p>Realizar las ventas de la empresa, así como seguimiento y control continuo de las mismas, promocionar y dar a conocer al consumidor el producto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inglés • Conocimiento en mercadeo

Fuente: elaboración propia.

Nómina

Tabla 19. Nómina.

PRODUCTOS CARNICOS PRESTIGIO										
NOMINA FECHA XXX										
NOMBRE	CEDULA	S. MENSUAL	D. LAB	RECARGO FESTIVO 75%	S. BASICO	SALUD 4%	PENSION 4%	T.DEDUCCION	N.PAGADO	FIRMA
GERENTE		\$ 2.500.000	30		\$ 2.500.000	\$ 100.000	\$ 100.000	\$ 200.000	\$ 2.300.000	
INGENIERO DE ALIMENTOS		\$ 2.000.000	30		\$ 2.000.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 160.000	\$ 1.840.000	
CONTADOR		\$ 1.200.000	30		\$ 1.200.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 96.000	\$ 1.104.000	
ASESOR DE VENTAS		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
SECRETARIA		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
OPERARIO 1		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
OPERARIO 2		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
TOTALES		\$ 8.650.868		-	\$ 8.650.868	\$ 346.035	\$ 346.035	\$ 692.069	\$ 7.958.799	
APORTES										
EPS		FONDOS DE PENSION								
COOMEVA		ING								
CAFÉ SALUD		PROTECCION								
CAFESALUD		PORVENIR								
ASMET SALUD										
SALUD TOTAL		ISS-COLPENSIONES								
SOS		COLFONDOS								
SANITAS		HORIZONTE								
TOTALES		TOTALES								
APROBADO:								FIRMA		

Fuente: elaboración propia.

Gastos administrativos

Tabla 20. Gastos administrativos.

PRODUCTOS CARNICOS PRESTIGIO				
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
ITEM	PERIODICIDAD			VALOR
	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL	
ENERGIA		X		\$ 1.600.000
ARRIENDO		X		\$ 3.000.000
AGUA		X		\$ 500.000
GAS		X		\$ 300.000
NOMINA		X		\$ 8.650.868
INTERNET		X		\$ 90.000
PAPELERIA		X		\$ 300.000
TELEFONO		X		\$ 70.000
TOTALES				\$ 14.510.868

Fuente: elaboración propia.

Organismos de Apoyo

Bancos

Su función es prestar asesoría a micro empresas, pymes y grandes empresas sobre las condiciones financieras para acceder a las líneas de crédito de acuerdo a las políticas de riesgo del banco, adicionalmente realiza el filtro para el estudio del crédito en cuanto a su viabilidad y capacidad de pago.

Ministerio de Comercio Industria y Turismo

Ofrece asesoría y capacitación a los microempresarios y empresarios de las pymes en desarrollo de la cultura empresarial y exportadora, sus servicios se ofrecen a través de programas como la semana del empresario y el exportador, el plan padrino, jóvenes emprendedores, Carces y los consejos regionales de apoyo a las pymes.

DIAN

Facilita a las personas naturales o jurídicas constituidas como empresa, el cumplimiento de las obligaciones tributarias, aduaneras, y cambiarias, además apoyar las operaciones de comercio internacional en condiciones de equidad, transparencia y legalidad.

Constitución de la empresa

La Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) es un nuevo tipo societario creado por la Ley 1258 de 2008, caracterizado por ser una estructura societaria de capital, con autonomía y tipicidad definida, regulada por normas de carácter dispositivo que permiten no sólo una amplia autonomía contractual en el diseño del contrato social, sino además la posibilidad de que los asociados definan las pautas bajo las cuales han de gobernarse sus relaciones jurídicas. Las sociedades por acciones simplificadas se pueden constituir

por una o más personas por medio de un documento privado el cual indique los siguientes aspectos: nombre, documento de identidad y domicilio del accionista o accionistas, razón social seguida de las palabras: Sociedad por Acciones Simplificada o S.A.S., duración (puede ser indefinida), enunciación de actividades principales, cualquier actividad comercial o civil lícita, capital autorizado, suscrito y pagado, forma de administración, nombre, identificación de los administradores.

Gastos de constitución

Tabla 21. Gastos de constitución.

Ítem	Costo
AUTENTICACIÓN SAS 1 SOCIO	3.500
REGISTRO EN CÁMARA DE COMERCIO BASE 10.000.000	70.000
FORMULARIO DE REGISTRO	5.200
DERECHO DE INSCRIPCIÓN	39.000
CERTIFICADO DE EXISTENCIA	4.300
INSCRIPCIÓN DE LOS LIBROS	12.800
TOTAL	134.800

Fuente: elaboración propia.

Norma política de distribución de utilidades

Por ser una sociedad por acciones simplificadas, la distribución de las utilidades se debe realizar de acuerdo con el porcentaje de acciones que tenga cada socio; por otra parte, esta sociedad solo contara con un socio para su constitución por lo tanto la repartición se limitará a una sola persona.

Legislación y Normatividad

Registro Sanitario

Según la resolución 0719 del año 2015 la cual clasifica los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, el chorizo, jamón y salchicha se encuentran en la categoría 8 (carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos) según esto el costo del registro será de 4.868.932 cada uno, es decir, que para los tres productos el costo será de 14.606.796

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Para garantizar el funcionamiento y la calidad en los procesos realizados en la planta y los productos elaborados, se debe cumplir con las normas establecidas en el Decreto 3075 de 1997, el cual fue modificado por la Resolución 2674 de 2013, norma en la cual se especifican las buenas prácticas de manufactura donde se tiene en cuenta desde la planta hasta el operario.

Impacto del proyecto

Mediante la creación de la empresa Productos Cárnicos Prestigio S.A.S dedicada al desarrollo, fabricación y distribución de productos cárnicos se generará la necesidad de personal para los diferentes puestos de trabajo, además del impacto indirecto sobre asesorías, proveedores y pago de impuestos que generaría sobre el municipio. Además de esto se generará un impacto positivo sobre la visión de la región y su desarrollo como crecimiento empresarial.

Análisis Financiero

Costo de Producción

Tabla 22. Costo de producción.

Costo de producción al mes	
Ítem	Valor
Materias Primas Salchicha	29.566.567
Materias Primas Jamón	40.879.104
Materias Primas Chorizo	37.060.050
Arriendo	3.000.000
Mano de Obra	1.475.434
Total	111.981.155

Fuente: elaboración propia.

En la tabla 22 se muestran los costos de producción para un mes en la planta de Productos Cárnicos Prestigio S.A.S.

Sistema de Financiamiento

De acuerdo con los costos y requerimientos que tiene la empresa Productos Cárnicos Prestigio S.A.S se necesita una inversión de 916.389.372 de los cuales inicialmente solo se cuenta con 20.000.000. Por lo tanto, la empresa debe realizar un préstamo y obtener un endeudamiento por 896.389.372, el cual se cubrirá como se explica en la tabla 23.

Tabla 23. Plan de amortización.

Productos Cárnicos Prestigio	
PLAN DE AMORTIZACIÓN	
VALOR PRÉSTAMO	896.389.372
PLAZO	60
TASA	2,639%
CUOTA MES	29.928.888

CUOTA	INICIAL	INTERÉS	CAPITAL	SALDO
1	896.389.372	23.659.170	6.269.718	890.119.654
2	890.119.654	23.493.688	6.435.200	883.684.454
3	883.684.454	23.323.839	6.605.050	877.079.404
4	877.079.404	23.149.506	6.779.383	870.300.021
5	870.300.021	22.970.572	6.958.317	863.341.705
6	863.341.705	22.786.915	7.141.973	856.199.731
7	856.199.731	22.598.411	7.330.478	848.869.254
8	848.869.254	22.404.931	7.523.957	841.345.297
9	841.345.297	22.206.345	7.722.543	833.622.753
10	833.622.753	22.002.517	7.926.371	825.696.382
11	825.696.382	21.793.310	8.135.579	817.560.804
12	817.560.804	21.578.581	8.350.308	809.210.496
año 1		271.967.784	87.178.876	

13	809.210.496	21.358.184	8.570.705	800.639.791
14	800.639.791	21.131.970	8.796.919	791.842.873
15	791.842.873	20.899.785	9.029.103	782.813.769
16	782.813.769	20.661.472	9.267.416	773.546.353
17	773.546.353	20.416.870	9.512.019	764.034.335
18	764.034.335	20.165.811	9.763.078	754.271.257
19	754.271.257	19.908.126	10.020.763	744.250.494
20	744.250.494	19.643.639	10.285.249	733.965.245
21	733.965.245	19.372.172	10.556.717	723.408.528
22	723.408.528	19.093.539	10.835.349	712.573.179
23	712.573.179	18.807.553	11.121.336	701.451.843
24	701.451.843	18.514.018	11.414.871	690.036.972
Año 2		239.973.137	119.173.524	
25	690.036.972	18.212.735	11.716.153	678.320.819
26	678.320.819	17.903.501	12.025.388	666.295.431
27	666.295.431	17.586.104	12.342.784	653.952.647
28	653.952.647	17.260.331	12.668.558	641.284.089
29	641.284.089	16.925.959	13.002.930	628.281.160
30	628.281.160	16.582.761	13.346.127	614.935.033
31	614.935.033	16.230.506	13.698.383	601.236.650
32	601.236.650	15.868.952	14.059.936	587.176.714
33	587.176.714	15.497.857	14.431.032	572.745.682
34	572.745.682	15.116.966	14.811.922	557.933.759
35	557.933.759	14.726.022	15.202.866	542.730.893
36	542.730.893	14.324.760	15.604.128	527.126.765
Año 3		196.236.454	162.910.207	

37	527.126.765	13.912.907	16.015.981	511.110.783
38	511.110.783	13.490.183	16.438.705	494.672.078
39	494.672.078	13.056.303	16.872.586	477.799.493
40	477.799.493	12.610.970	17.317.918	460.481.574
41	460.481.574	12.153.883	17.775.005	442.706.570
42	442.706.570	11.684.733	18.244.156	424.462.414
43	424.462.414	11.203.199	18.725.689	405.736.724
44	405.736.724	10.708.956	19.219.932	386.516.792
45	386.516.792	10.201.668	19.727.221	366.789.571
46	366.789.571	9.680.990	20.247.898	346.541.673
47	346.541.673	9.146.570	20.782.318	325.759.355
48	325.759.355	8.598.045	21.330.843	304.428.512
Año 4		136.448.408	222.698.253	
49	304.428.512	8.035.042	21.893.847	282.534.665
50	282.534.665	7.457.179	22.471.710	260.062.956
51	260.062.956	6.864.064	23.064.825	236.998.131
52	236.998.131	6.255.294	23.673.594	213.324.537
53	213.324.537	5.630.457	24.298.432	189.026.105
54	189.026.105	4.989.127	24.939.761	164.086.344
55	164.086.344	4.330.871	25.598.017	138.488.327
56	138.488.327	3.655.241	26.273.648	112.214.679
57	112.214.679	2.961.778	26.967.111	85.247.568
58	85.247.568	2.250.012	27.678.877	57.568.692
59	57.568.692	1.519.460	28.409.429	29.159.263
60	29.159.263	769.625	29.159.263	0
Año 5		54.718.149	304.428.512	

Fuente: elaboración propia.

Flujo de Caja

Tabla 24. Flujo de caja.

Productos Cárnicos Prestigio					
FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO					
Concepto	2017	2018	2019	2020	2021
Ventas	5.046.983.000	5.671.749.026	6.457.808.067	7.416.469.674	8.648.790.275
Costos	1.303.700.961	1.345.380.633	1.387.937.689	1.431.641.951	1.480.142.051
Gastos operativos	229.100.296	320.506.641	338.638.671	359.643.217	385.117.441
Utilidad operativa	3.514.181.743	4.005.861.752	4.731.231.706	5.625.184.506	6.783.530.783
Impuesto de renta operativo	1.229.963.610	1.402.051.613	1.655.931.097	1.968.814.577	2.374.235.774
Beneficio fiscal financiero	-95.188.725	-49.255.740	-6.998.707	46.800.614	115.312.114
Utilidad operativa despues de impuestos	2.379.406.858	2.653.065.878	3.082.299.316	3.609.569.315	4.293.982.895
Depreciación y amortización	48.473.796	33.367.000	33.367.000	32.917.000	32.917.000
Flujo de caja bruto operativo	2.427.880.654	2.686.432.878	3.115.666.316	3.642.486.315	4.326.899.895

Fuente: elaboración propia.

Balance General

En el balance general presentado se puede evidenciar que la ecuación de equilibrio se cumple para todos los periodos.

Tabla 25. Balance general

Productos Cárnicos Prestigio						
BALANCE GENERAL						
	2017	2018	2019	2020	2021	
Activos corrientes						
Disponible	735.347.576	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Inversiones temporales		3.308.081.738	5.874.671.583	9.005.481.559	12.806.044.352	17.478.139.676
Deudores (cuentas por cobrar)		630.872.875	708.968.628	807.226.008	927.058.709	1.081.098.784
Inventarios	0	37.868	42.555	48.453	55.646	64.892
Otros activos						
Total activo corriente	735.347.576	3.939.992.480	6.584.682.766	9.813.756.020	13.734.158.707	18.560.303.352
Activos de largo plazo						
Muebles y enseres	13.270.000	13.270.000	13.270.000	13.270.000	13.270.000	13.270.000
Maquinaria y equipo	151.315.000	151.315.000	151.315.000	151.315.000	151.315.000	151.315.000
Vehículos	0	0	0	0	0	0
Terrenos	0	0	0	0	0	0
Edificaciones	0	0	0	0	0	0
Equipo de computación	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000
Depreciación acumulada	0	(33.367.000)	(66.734.000)	(100.101.000)	(133.018.000)	(165.935.000)
Software e intangibles	15.106.796	15.106.796	15.106.796	15.106.796	15.106.796	15.106.796
Amortización acumulada	0	(15.106.796)	(15.106.796)	(15.106.796)	(15.106.796)	(15.106.796)
Total activos no corrientes	181.041.796	132.568.000	99.201.000	65.834.000	32.917.000	0
Total activos	916.389.372	4.072.560.480	6.683.883.766	9.879.590.020	13.767.075.707	18.560.303.352
Pasivos corrientes						
Proveedores	0	1.136.026	1.276.654	1.453.588	1.669.374	1.946.757
Impuesto por pagar		1.134.774.886	1.352.795.873	1.648.932.390	2.015.615.191	2.489.547.888
Obligaciones financieras corrientes	87.178.876	119.173.524	162.910.207	222.698.253	304.428.512	0
Total pasivos corrientes	87.178.876	1.255.084.435	1.516.982.735	1.873.084.231	2.321.713.076	2.491.494.644
Pasivos no corrientes						
Obligaciones financieras no corrientes	809.210.496	690.036.972	527.126.765	304.428.512	0	0
Total pasivos no corrientes	809.210.496	690.036.972	527.126.765	304.428.512	0	0
Total pasivos	896.389.372	1.945.121.407	2.044.109.500	2.177.512.743	2.321.713.076	2.491.494.644
Patrimonio						
Capital	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000
Reserva Legal	0	0	210.743.907	461.977.427	768.207.728	1.142.536.263
Utilidades retenidas	0	0	1.896.695.166	4.157.796.840	6.913.869.549	10.282.826.368
Utilidad del periodo	0	2.107.439.073	2.512.335.194	3.062.303.010	3.743.285.354	4.623.446.077
Total patrimonio	20.000.000	2.127.439.073	4.639.774.267	7.702.077.277	11.445.362.631	16.068.808.708
Total pasivo y patrimonio	916.389.372	4.072.560.480	6.683.883.766	9.879.590.020	13.767.075.707	18.560.303.352

Fuente: elaboración propia.

Estado de Resultados

De acuerdo con el estado de resultados el comportamiento de la empresa durante los cinco años proyectados es muy satisfactorio, ya que la utilidad año a año va aumentando. Se observa que para el último periodo se duplica la utilidad respecto al primer periodo.

Tabla 26. Estado de resultados.

Productos Cárnicos Prestigio					
ESTADO DE RESULTADOS					
Concepto	2017	2018	2019	2020	2021
Ventas	5.046.983.000	5.671.749.026	6.457.808.067	7.416.469.674	8.648.790.275
Costos	1.303.700.961	1.345.380.633	1.387.937.689	1.431.641.951	1.480.142.051
Utilidad Bruta	3.743.282.039	4.326.368.393	5.069.870.377	5.984.827.723	7.168.648.224
Gastos operativos	229.100.296	320.506.641	338.638.671	359.643.217	385.117.441
Utilidad antes impuestos e intereses	3.514.181.743	4.005.861.752	4.731.231.706	5.625.184.506	6.783.530.783
Gastos financieros	271.967.784	239.973.137	196.236.454	136.448.408	54.718.149
Ingresos financieros	0	99.242.452	176.240.147	270.164.447	384.181.331
Utilidad antes de impuestos	3.242.213.959	3.865.131.067	4.711.235.400	5.758.900.545	7.112.993.964
Impuestos	1.134.774.886	1.352.795.873	1.648.932.390	2.015.615.191	2.489.547.888
Utilidad neta	2.107.439.073	2.512.335.194	3.062.303.010	3.743.285.354	4.623.446.077

Fuente: elaboración propia.

Nómina

Tabla 27. Nómina.

PRODUCTOS CARNICOS PRESTIGIO										
NOMINA FECHA XXX										
NOMBRE	CEDULA	S. MENSUAL	D.LAB	RECARGO FESTIVO 75%	S. BASICO	SALUD 4%	PENSION 4%	T.DEDUCCION	N.PAGADO	FIRMA
GERENTE		\$ 2.500.000	30		\$ 2.500.000	\$ 100.000	\$ 100.000	\$ 200.000	\$ 2.300.000	
INGENIERO DE ALIMENTOS		\$ 2.000.000	30		\$ 2.000.000	\$ 80.000	\$ 80.000	\$ 160.000	\$ 1.840.000	
CONTADOR		\$ 1.200.000	30		\$ 1.200.000	\$ 48.000	\$ 48.000	\$ 96.000	\$ 1.104.000	
ASESOR DE VENTAS		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
SECRETARIA		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
OPERARIO 1		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
OPERARIO 2		\$ 737.717	30		\$ 737.717	\$ 29.509	\$ 29.509	\$ 59.017	\$ 678.700	
TOTALES		\$ 8.650.868		-	\$ 8.650.868	\$ 346.035	\$ 346.035	\$ 692.069	\$ 7.958.799	

Fuente: elaboración propia.

Gastos administrativos

Tabla 28. Gastos administrativos.

PRODUCTOS CARNICOS PRESTIGIO				
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
ITEM	PERIODICIDAD			VALOR
	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL	
ENERGIA		X		\$ 1.600.000
ARRIENDO		X		\$ 3.000.000
AGUA		X		\$ 500.000
GAS		X		\$ 300.000
NOMINA		X		\$ 8.650.868
INTERNET		X		\$ 90.000
PAPELERIA		X		\$ 300.000
TELEFONO		X		\$ 70.000
TOTALES				\$ 14.510.868

Fuente: elaboración propia.

Tabla 29. Ingresos.

Productos Cárnicos Prestigio					
INGRESOS					
	2017	2018	2019	2020	2021
Chorizo bajo en grasa	1.885.464.000	2.118.865.589	2.412.523.408	2.770.662.508	3.231.035.791
Chorizo	1.437.359.000	1.615.289.671	1.839.155.897	2.112.178.589	2.463.138.184
Salchicha	1.724.160.000	1.937.593.766	2.206.128.762	2.533.628.576	2.954.616.301
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL INGRESOS OPERATIVOS	5.046.983.000	5.671.749.026	6.457.808.067	7.416.469.674	8.648.790.275
Ingresos financieros	0	99.242.452	176.240.147	270.164.447	384.181.331
TOTAL INGRESOS	5.046.983.000	5.770.991.478	6.634.048.214	7.686.634.121	9.032.971.606

Fuente: elaboración propia.

Evaluación del proyecto

De acuerdo con el análisis realizado, se obtuvieron los siguientes datos. La TIR del proyecto da 276,56 %, lo cual por un lado indica que el proyecto es rentable, pero por otro lado, el valor obtenido es muy alto y puede estar arrojando resultados erróneos. La VPN del proyecto no da diferente a cero y un valor positivo lo cual indica que el proyecto es factible. El punto de equilibrio del proyecto se alcanza cuando se haya vendido 292.577 unidades de productos.

Endeudamiento

Tabla 30. Endeudamiento.

Productos Cárnicos Prestigio						
INDICADORES FINANCIEROS DE ENDEUDAMIENTO						
ENDEUDAMIENTO	FORMULA DE CALCULO	2017	2018	2019	2020	2021
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	$\frac{\text{PASIVO TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$	47,76%	30,58%	22,04%	16,86%	13,42%
ENDEUDAMIENTO A CORTO PLAZO	$\frac{\text{PASIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO TOTAL (o Activo Total)}}$	64,52%	74,21%	86,02%	100,00%	100,00%
PATRIMONIO A PASIVOS	$\frac{\text{PATRIMONIO}}{\text{PASIVO TOTAL}}$	1,09	2,27	3,54	4,93	6,45

Fuente: elaboración propia.

Capital de trabajo

El capital de trabajo es una parte del análisis financiero muy importante ya que es el que indica lo que la empresa necesita para su correcto funcionamiento, de no tener ese capital el funcionamiento y desarrollo de la empresa se limitaría. El capital de trabajo necesario para Productos Cárnicos Prestigio S.A.S es de 735.347.576

Rentabilidad

Tabla 31. Rentabilidad.

Productos Cárnicos Prestigio						
INDICADORES DE RENTABILIDAD						
INDICADORES DE RENTABILIDAD	FORMULA DE CALCULO	2017	2018	2019	2020	2021
MARGEN BRUTO	$\frac{\text{RESULTADO BRUTO}}{\text{VENTAS}}$	74%	76%	79%	81%	83%
MARGEN OPERACIONAL	$\frac{\text{RESULTADO OPERACIONAL}}{\text{VENTAS}}$	70%	71%	73%	76%	78%
MARGEN NETO DE UTILIDAD	$\frac{\text{RESULTADO DEL EJERCICIO}}{\text{VENTAS}}$	42%	44%	47%	50%	53%
RENDIMIENTO DEL PATRIMONIO	$\frac{\text{RESULTADO DEL EJERCICIO}}{\text{PATRIMONIO}}$	99%	54%	40%	33%	29%
RENDIMIENTO DEL ACTIVO	$\frac{\text{RESULTADO DEL EJERCICIO}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$	230%	62%	46%	38%	34%

Fuente: elaboración propia.

El análisis realizado anteriormente analiza el conjunto de ítems que el proyecto conlleva para su realización, se evaluaron las inversiones que se deben hacer en equipos, materias primas, mano de obra, localización, entre otros que son los factores principales que influyen en la inversión que se debe realizar para que el proyecto se lleve a cabo. Después de realizar el análisis, se pudo observar que el proyecto es rentable y además de esto es una oportunidad tanto para la región como para las personas de obtener reconocimiento por el trabajo realizado y sus resultados.

Conclusiones

De acuerdo con el estudio de mercado realizado se concluye que el sector cárnico es un sector muy competitivo, pero en el cual se puede entrar a competir con calidad más no con precio. Lograr ser una empresa reconocida por la calidad y sabor de los productos es lo más importante para la empresa. Se determinó que los tres productos con los que se pretende iniciar son chorizo, jamón y salchicha. Productos a los cuales se les realizó una formulación que sea sana y de buena calidad para darle un valor agregado.

Para la elaboración de los tres productos se necesitan los mismos equipos y por esto se tomó la decisión de hacer la salchicha de pasta gruesa además de que es un factor diferenciador a la hora de compararla con otras salchichas de pollo. Aunque la inversión en los equipos es alta, es un factor muy importante para el buen desarrollo y elaboración de los productos.

Después de realizar el análisis financiero se obtiene que la inversión necesaria para la realización del proyecto es de 916.389.372 la cual es muy alta pero analizando los otros factores de este estudio, es una inversión que merece ser realizada ya que si se lleva a cabo el proyecto correctamente será un proyecto muy rentable. Es de aclarar que al ser una inversión tan alta se deberá aplicar en diferentes bancos para obtener el préstamo.

Referencias

- Canizales. (2017). Equipos para la industria alimentaria. Recuperado de:
<http://www.canizales.com.co>
- Carder. (2017). Página institucional. Recuperado de: www.carder.gov.co
- Citalsa. (2017). Equipos y servicios. Recuperado de: www.citalsa.com
- Departamento Nacional de Estadística DANE (2016). Comportamiento del segmento de carnes frías y embutidas anualmente. Recuperado de: dane.gov.co
- Departamento Nacional de Planeación DNP. (2016). Análisis Cadenas Productivas: Cárnicos. Bogotá. Recuperado de: www.dpn.gov.co
- Mintel GNPD (2017). Monitoring New Product Trends and Innovations. Recuperado de:
<http://es.mintel.com>