



UNIMINUTO
Corporación Universitaria Minuto de Dios

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA EMPRESA
DEDICADA A LA ELABORACION DE REPOSTERIA CREATIVA EN LA CIUDAD
DE PEREIRA**

TRABAJO PRESENTADO POR:

LEIDY YULIETH AVILA RAMIREZ ID: 634569

HEIDI VIVIANA OSPINA UTIMA ID:730263

TRABAJO PRESENTADO A:

MÓNICA MARÍA ARISTIZÁBAL HENAO

NRC 63172

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS

DICIEMBRE DE 2023

Nota de aceptación

Firma presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Heidi Ospina

♥ Pastelería & Repostería ♥

Dedicatoria

El proyecto de grado se lo dedico primeramente a Dios y a mi familia, quienes fueron el apoyo y guía en su elaboración, a los docentes y mentora quien junto con su conocimiento, paciencia y dedicación dio los fundamentos necesarios para llevar a cabo el presente estudio.

Finalmente, el presente trabajo va dedicado a todos los futuros contadores de la institución, para que cuenten con un espacio donde puedan llevar a la práctica lo visto en clase, como estudiantes podemos darnos cuenta de que la práctica es vital para fortalecer los conocimientos, es por esto, que deseo realmente se pueda implementar el consultorio contable y que cada uno de los estudiantes haga uso de estos.

Heidi Ospina
♥ Pastelería & Repostería ♥

Agradecimientos

En primer lugar, quiero agradecer a la Corporación Universitaria Minuto de Dios por darme la oportunidad de llevar a cabo este proyecto, el cual, es de gran beneficio para los estudiantes y para la comunidad local, agradezco a mi docente y mentora, quien me brinda su apoyo, confianza, conocimientos y orientación constante en todo el desarrollo del trabajo, A mis seres queridos, por su apoyo incondicional, palabras de aliento y por su comprensión, son el pilar más importante en mi vida y por quienes día tras día lucho por ser alguien mejor.



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	9
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	10
1. ASPECTOS GENERALES	10
1.1. IDEA DE NEGOCIO	10
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	10
1.3. OBJETIVOS.....	11
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	11
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
2. ESTUDIO DE MERCADO	12
2.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	12
2.1.1. Uso.....	13
2.1.2. Beneficios	13
2.1.3. Proveedores	13
2.1.4. Presentación.....	14
2.1.5. Frecuencia de compra.....	14
2.1.6. Segmentación del mercado.....	15
2.2. DEMANDA	15
2.2.1. Demanda actual	15
2.2.2. Demanda potencial	15
2.2.3. Demanda proyectada	15
2.2.43. Encuesta.....	16
2.3. OFERTA	19
2.3.1. Competencia directa	19
2.3.2. Competencia indirecta	21
2.3.3. Estrategia de venta.....	21
2.3.4. Estrategia de precio	21
2.4. PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD.....	21
2.5. CANAL DE DISTRIBUCIÓN.....	22
3. ESTUDIO TÉCNICO	23
3.1. ANÁLISIS DEL TAMAÑO DEL PROYECTO	23
3.2. LOCALIZACIÓN	23
3.3. MACRO LOCALIZACIÓN	23
3.4. MICRO LOCALIZACIÓN	24
3.5. LOCALIZACIÓN EXACTA.....	25

3.5.1. Matriz de localización	26
3.6. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA.....	27
3.8. PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	28
3.9. FLUJOGRAMAS	29
3.10. REQUERIMIENTOS AREA DE PRODUCCIÓN.....	30
3.10.1. Costo Variable.....	30
3.10.2. MOD.....	31
3.10.3. Requerimientos Técnicos	31
3.10.4. Requerimiento de Insumos.....	32
3.11. PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....	33
3.12. POLITICAS DE CALIDAD	34
4. ESTUDIO ORGANIZACIONAL	35
4.1. ORGANIGRAMA	35
4.2. MANUAL DE FUNCIONES POR CARGO.....	36
4.3. POLITICA CORPORATIVA	42
4.3.1. Misión.....	42
4.3.2. Visión.....	43
4.3.3. Valores corporativos.....	43
4.4. REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA	43
4.4.1. Requerimientos Físicos.....	44
4.4.2. Requerimientos Tecnológicos	44
4.4.3. Insumos.....	44
4.4.4. Herramientas	45
5. ESTUDIO LEGAL	45
5.1.TIPO DE EMPRESA A CONSTITUIR.....	45
5.2 ASPECTOS LEGALES Y RESPONSABILIDADES.....	46
5.2.1. Normatividad legal	47
5.2.2. Normatividad técnica.....	48
5.2.3. Normatividad tributaria	48
5.2.4. Normatividad laboral.....	49
5.2.5. Costos para la puesta en marcha.....	49
6. PUNTO DE EQUILIBRIO	50
7. CONCLUSIONES	50
8. BIBLIOGRAFÍA	52

LISTA DE IMÁGENES

Imagen 1. Proyección poblacional	15
Imagen 2. Tamaño de la población	14
Imagen 3. Línea de WhatsApp	21
Imagen 4. Mapa de Colombia	23
Imagen 5. Mapa de Colombia	23
Imagen 6. Localización exacta	24
Imagen 7. Localización Exacta	25
Imagen 8. Distribución cocina y local	26
Imagen 9. Distribución Cocina y local	26
Imagen 10. Distribución local	27
Imagen 11. Flujograma	28
Imagen 12. Organigrama	34

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Descripción del producto.	12
Tabla 2. Proveedores materia prima	13
Tabla 3. Presentación productos	14
Tabla 4. Pregunta 1 encuesta	16
Tabla 5. Pregunta 2 encuesta	17
Tabla 6. Pregunta 3 encuesta	17
Tabla 7. Pregunta 4 encuesta	17
Tabla 8. Pregunta 5 encuesta	18
Tabla 9. Pregunta 6 encuesta	18
Tabla 10. Pregunta 7 encuesta	18
Tabla 11. Competencia Directa	19
Tabla 12. Inversión publicidad	22
Tabla N.º 13: Matriz de localización	26
Tabla N.º 14: Clasificación	26
Tabla 15. MP	30
Tabla 16. Mod	31
Tabla 17. Herramientas	31

Fuente: Elaboración propia	32
Tabla 18. Herramientas	32
Tabla 19. Manual de funciones Administrador	36
Tabla 20. Manual de funciones pastelero	38
Tabla 21. Manual de funciones vendedor	40
Tabla 22. Manual de Funciones Servicios generales	41
Tabla 23. Mano de obra.....	43
Tabla 24: Muebles y Enseres	44
Tabla 25: Equipo de oficina	44
Tabla 26: Insumos	44
Tabla 27: Herramientas	45
Tabla 28. Acta de constitución.....	45
Tabla 29. Costos para la puesta en marcha	49
Tabla 30. Punto de equilibrio.....	49



INTRODUCCIÓN

Por medio del presente trabajo se realizó un estudio de factibilidad para la creación de un punto de venta de una Repostería creativa en la ciudad de Pereira, la cual lleva en funcionamiento 1 año aproximadamente y por medio de este estudio se determinó la viabilidad y oportunidad de hacerlo realidad.

Heidi Ospina Repostería tiene como factor diferenciador que sus pasteles no contienen Azúcar adicionada lo que hace que el pastel sea suave, bajo en azúcar y sus decoraciones son únicas acorde a lo solicitado por el cliente, se ofrece servicio de domicilio por medio de la alianza con la plataforma Rappi y cuyo costo es asumido por el cliente.

Se realizó estudio de mercado por medio del cual se aprobó la viabilidad de la idea de negocio, Oferta, Demanda, Estudio organizacional, estudio legal y financiero.

Heidi Ospina Repostería creativa tiene proyectado al 2026 tener nuevos puntos de venta que ofrecerán buen servicio, Calidad y siempre pensando en la inclusión de las personas que tengan dificultades de salud y se cohíban de comer este tipo de productos debido a la afectación que podría tener a su salud brindando productos sin gluten y azúcar pero que no dejaran de ser deliciosos.



ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

1. ASPECTOS GENERALES

1.1.IDEA DE NEGOCIO

Creación de una empresa que se dedique a la pastelería y repostería creativa en Pereira y su área Metropolitana. Este proyecto busca no solo satisfacer los antojos de postres de los clientes, sino también sorprenderlos con pasteles y ponqués únicos y personalizados. La pastelería se destacará por ofrecer una experiencia repostera incomparable, fusionando técnicas tradicionales y decoraciones únicas.

1.2.JUSTIFICACIÓN

La Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa” se establece como un proyecto emprendedor a largo plazo con la visión de consolidarse como un negocio estable y rentable. Surge como respuesta a la creciente demanda de espacios familiares personalizados en un mercado de constante crecimiento. El menú ofrecerá productos como pasteles y cupcakes, todos pensados de manera única y original según las necesidades individuales del cliente.

La pastelería Heidi Ospina pretende impactar favorablemente el cliente al satisfacer sus necesidades de comodidad y facilidad en la organización de eventos, las redes sociales como Facebook, Instagram y WhatsApp serán un aliado estratégico de comunicación entre la Pastelería y el cliente brindando un acercamiento oportuno; de esta forma los clientes pueden organizar sus eventos desde la comodidad de sus hogares, el acompañamiento que se brindara será desde la cotización hasta la entrega, suprimiendo el proceso en que los clientes salgan de sus casas, gracias a servicio de entrega a domicilio por medio del convenio con Rappi cuyo costo será asumido por el cliente al momento de la entrega del producto.

En el sector pastelero y repostero en Colombia, se observa una evolución notable. Los clientes actuales no solo buscan productos deliciosos, sino también visualmente atractivos. La Pastelería Heidi Ospina surge para satisfacer esta tendencia, ofreciendo productos que son visualmente atractivos, con una oferta gastronómica diversificada y una atención focalizada en las tendencias del mercado, con la expectativa de convertirse en un referente en el mundo de la repostería, adaptándose continuamente las expectativas de los clientes.

1.3.OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio de factibilidad con el fin de identificar la viabilidad económica y financiera para la creación de una empresa dedicada a la elaboración de Pastelería y Repostería creativa en la ciudad de Pereira.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- A.** Elaborar un estudio de mercado para establecer la demanda, la oferta, proveedores, usos, hábitos de compra, las estrategias de precios, comercialización, publicidad, promoción y venta.
- B.** Realizar un estudio técnico o ingeniería de proyecto a través del cual se busca establecer el tamaño y localización del proyecto, los factores determinantes, los procesos de producción, proceso de elaboración del producto, distribución de planta, requerimientos de materia prima, mano de obra, insumos Etc.
- C.** Diseñar un estudio organizacional y legal, para definir el tipo de empresa a construir, la estructura organizacional, requerimientos administrativos, las formas de administración, manuales de funciones, requerimientos legales y requisitos para la puesta en marcha.

- D.** Realizar un estudio financiero para establecer el monto de la inversión requerida, los costos y gastos de producción, gastos administrativos, precios, puntos de equilibrio etc.
- E.** Hacer la evaluación financiera y económica del proyecto para establecer la viabilidad y la factibilidad.

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los productos que se comercializarán en la Repostería HEIDI OSPINA son los siguientes:

- Tortas
- Cupcakes
- Decoración de los productos

A continuación, se realiza la descripción de los productos.

Tabla 1. Descripción del producto.

<p>½ LIBRA DE TORTA</p> 	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gramos de Harina (trigo, avena, integral, almendras) • 500 gramos de Mantequilla o margarina • 500 gramos de Azúcar • 10 huevos • 5 gramos de Esencia • 5 gramos de Polvo de hornear
<p>CUPCAKES</p> 	<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gramos de Harina (trigo, avena, integral, almendras) • 50 gramos de Mantequilla o margarina • 50 gramos de Azúcar • 1 huevo • 0.5 Gr de Esencia • 0.5 Gr de Polvo de hornear

Fuente: Elaboración Propia

2.1.1. Uso

Las tortas han sido de vital importancia en las celebraciones de los seres humanos. Repostería Heidi Ospina tiene como objetivo llegar a cada uno de ellos en la ciudad Pereira ya que son adecuadas para las siguientes ocasiones:

- Cumpleaños
- Matrimonios
- 15 años
- Primeras comuniones
- Reuniones
- Snacks

2.1.2. Beneficios

Heidi Ospina Repostería ofrecerá tortas para personas diabéticas integrando productos sin gluten y sin azúcares adicionadas que será beneficioso y rico para este nicho de mercado sin generar un perjuicio a su condición de salud, adicional contará con servicio de domicilio cuyo costo será asumido por el cliente.

2.1.3. Proveedores

Se realiza la selección de proveedores para el suministro de la materia prima así:

Tabla 2. Proveedores materia prima

Proveedor		Dirección
Reposteros	Materia Prima	Calle 12 # 6-44
	pasteles	Centro Pereira

Bakery	Materia prima pasteles	Carrera 12 # 17-51 Centro Pereira
Ilusión	Empaques	Calle 20 # 10-26 Centro Pereira
Design art	Blondas y Toppers	Mz 5 Cs 23 Dosquebradas Mirador de la Estancia

Fuente: Elaboración propia

2.1.4. Presentación

La presentación de los productos será de acuerdo con el tamaño y peso de cada uno, así:

Tabla 3. Presentación productos

PRODUCTO	TAMAÑO
TORTA	½ LIBRA (250 gramos)
TORTA	1 LIBRA (500 gramos)
TORTA	1 KILO (1.000 gramos)
TORTA	2 KILOS (2.000 gramos)
CUPCAKE	MINI CUPCAKE 20 GRAMOS
CUPCAKE	MEDIANO 40 GRAMOS
CUPCAKE	GRANDE 55 GRAMOS

Fuente: Elaboración propia

2.1.5. Frecuencia de compra

La frecuencia de compra será diaria ya que Heidi Ospina repostería, es un producto que se consume incluso como postre y en cualquier ocasión.

2.1.6. Segmentación del mercado

El segmento de la empresa son hombres y mujeres entre 18 y 55 años, con poder adquisitivo

2.2.DEMANDA

2.2.1. Demanda actual

Por medio de información suministrada por el DANE en la ciudad de Pereira hay 376.524 habitantes entre mujeres y hombres en el lapso de edades entre 18 y 55 años.

2.2.2. Demanda potencial

En la demanda potencial se presenta una proyección al año 2028 para saber el incremento de la población por año.

Imagen 1. Proyección poblacional.

AÑO	2023	2024	2025	2026	2027	2028
POBLACIÓN HOMBRES Y MUJERES ENTRE 18-55 AÑOS	376,524	378,244	482,824	492,986	502,502	511,678

Fuente: Elaboración propia

2.2.3. Demanda proyectada

Dentro de la proyección en el proceso de crecimiento de la compañía en los próximos 5 años se establecerán indicadores adicionales para la población potencial consumidora que no se incluyó en la primera fase:

(Personas de 5 a 17 años), productos con decoraciones más divertidas de personajes de moda y sabores específicos (chicle, mora azul, oreo).

(Personas de 56 años en adelante), simultáneamente se incluirá una línea saludable que abarcará especialmente a esta población para contrarrestar limitaciones alimentarias por diabetes, deficiencias intestinales e intolerancia a productos determinados.

Imagen 2. Tamaño de la población

MARGEN DE ERROR MÁXIMO ADMITIDO	5,0%
TAMAÑO DE LA POBLACIÓN	376.524
Tamaño para un nivel de confianza del 95%	384
Tamaño para un nivel de confianza del 97%	470
Tamaño para un nivel de confianza del 99%	664

Fuente: Elaboración propia

2.2.43. Encuesta

<https://forms.office.com/Pages/DesignPageV2.aspx?prevorigin=shell&origin=NeoPortalPage&subpage=design&id=64W6sVOiZ0Se6NT47U3zABswTV7MET5MibOrS5LBSNFUQjhTUjgxMUw0R1dWR1pYQ1pPMEMzR0NWUS4u>

Por medio de una encuesta realizada a una pequeña parte de la población se establecieron los siguientes resultados:

Se realizo encuesta de estudio de mercado por medio del cual se obtuvieron los siguientes resultados.

- **Pregunta 1** ¿Ciudad de Residencia? Y rango de Edad

Tabla 4. Pregunta 1 encuesta

Ciudad	Promedio de edad
Armenia	32
Dosquebradas	37
Galicia	25
Pasto	42
Pereira	39
Espinal	51
Cali	59

Total	40
--------------	-----------

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 2** ¿Celebras fechas especiales?

Tabla 5. Pregunta 2 encuesta

Ciudad	NO	SI	Total
Armenia		4	4
Dosquebradas	2	5	7
Galicia		1	1
Pasto		18	18
Pereira	3	22	25
Espinal		1	1
Cali		1	1
Total	5	52	57

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 3.** El pastel de tu gusto ¿Es elaborado en?

Tabla 6. Pregunta 3 encuesta

Cuenta de EDAD	Etiquetas de columna				Total
CIUDAD	CREMA	ONDANT-PASTILLA	ALUDABLE	O FIN DECORACIÓN	Total
Armenia	2	1	1		4
Dosquebradas	2		5		7
Galicia	1				1
Pasto	12	3	1	2	18
Pereira	10	7	7	1	25
Espinal			1		1
Cali	1				1
Total	28	11	15	3	57

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 4.** ¿En qué lugar comprar tu pastel para las fechas especiales?

Tabla 7. Pregunta 4 encuesta

Ciudad	AL DE REPOSTERIA RECONOCNADERIA DE BARRSTERIA CREATIVA (DISEÑOS PERSONALIZ	Total
Armenia		4
Dosquebradas	4	2
Galicia		1
Pasto	7	3
Pereira	13	4
Espinal		1
Cali		1
Total	24	10

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 5.** ¿Cuidas tu salud y la de tus invitados al momento de escoger tu pastel por el nivel de azúcar y grasas?

Tabla 8. Pregunta 5 encuesta

Ciudad	No	Si	Total
Armenia	1	3	4
Dosquebradas	1	6	7
Galicia		1	1
Pasto	5	13	18
Pereira	7	18	25
Espinal		1	1
Cali		1	1
Total	14	43	57

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 6.** ¿Apoyas a los emprendedores al momento de comprar tu pastel?

Tabla 9. Pregunta 6 encuesta

Ciudad	No	Si	Total
Armenia		4	4
Dosquebradas	2	5	7
Galicia		1	1
Pasto		18	18
Pereira	3	22	25
Espinal		1	1
Cali		1	1
Total	5	52	57

Fuente: Elaboración propia

- **Pregunta 7.** ¿En qué fechas especiales compras un pastel?

Tabla 10. Pregunta 7 encuesta

Cuenta de EDAI	Etiquetas de columna					Total
CIUDAD	CREMA	INDANT-PASTILLA	AALUDABLE	O FIN DECORACIÓ		
Armenia	2	1	1		4	
Dosquebradas	2		5		7	
Galicia	1				1	
Pasto	12	3	1	2	18	
Pereira	10	7	7	1	25	
Espinal			1		1	
Cali	1				1	
Total	28	11	15	3	57	

Fuente: Elaboración propia

2.3. OFERTA

Esta palabra posee diversas acepciones, una de ellas podría ser definida como la promesa de cumplir o entregar algo. También puede ser entendido como la rebaja de un precio. Pero donde mayor importancia adquiere el concepto es en Economía, donde es entendida como uno de los motores del mercado.

Concretamente, la oferta es la cantidad de bienes y servicios que diversas organizaciones, instituciones, personas o empresas están dispuestas a poner a la venta, es decir, en el mercado, en un lugar determinado (un pueblo, una región, un continente).

2.3.1. Competencia directa

En la ciudad de Pereira se encuentran posicionadas las siguientes pastelerías:

Tabla 11. Competencia Directa

Establecimiento	Dirección	Productos
❖ La Madrileña	Calle 21 # 8-26	*Tortas decoradas *Torta fría o tres leches *Galletería *Postres *Brazos de reina *CheeseCake *Cupcakes *Heladería *Merengón *Muffin *Chocoflan

❖ Lucerna	La	Calle 19 # 6-43	*Restaurante *Pastelería y panadería *Confitería *Tortas personalizadas *Gelateria
s	❖ Ponke	Carrera 14 # 13-65	*Tentación (postres y helados) *Tortas y rollos *Postres *Alfajores
a	❖ Veneci	Calle 20 # 7-54	*Pastelería *Postres *Galletería *Heladería *Bebidas
Jacobo	❖ Don	Av. 30 de agosto # 35-58	*Genovesas *Tortas tradicionales *Repostería *Zepetiles *Cobitos *Snacks *Helados *Combos *Accesorios *Bebidas *Productos de temporada
Parisino	❖ El	Km 5 Vía cerritos	*Tortas *Postres *Delicatessen

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado una fuerte demanda que han aprovechado los emprendedores y ha surgido su propia idea de negocio, donde se debe estar a la vanguardia para llegar a la audiencia esperada y suplir las necesidades del consumidor final.

2.3.2. Competencia indirecta

Como competencia indirecta se establecen los emprendedores que realizan su oferta en el mercado de manera independiente y en sus inicios para salir al mercado en búsqueda de las oportunidades de crecimiento.

Estos emprendedores empiezan su negocio en su propia casa, a medida que van creciendo sus negocios y su clientela empieza a conocer su trabajo, realizan un análisis para empezar a montar su propio establecimiento de comercio.

2.3.3. Estrategia de venta

Heidi Repostería tendrá como estrategia de ventas los siguientes aspectos:

- **Buen servicio:** Brindar a los clientes un buen servicio desde el momento en que ingresan a la pastelería hasta que salen de ella.
- **Calidad en sus productos:** Los productos de la pastelería serán trabajados con materiales e ingredientes de calidad
- **Personal calificado:** El personal será calificado y con toda la experiencia del sector.

2.3.4. Estrategia de precio

El precio será establecido de acuerdo con un estudio realizado en el mercado y teniendo en cuenta los costos de operación.

2.4. PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

Heidi Ospina Repostería realizará promociones en las fechas especiales del año dando 10% de descuento en los pedidos realizados en esos días de fechas especiales, adicional se realizará volanteo para dar a conocer a más personas de la pastelería el presupuesto a invertir será el siguiente:

Tabla 12. Inversión publicidad

Volantes	12.000 anual	\$1.200.000
Volanteo	\$80.000 anual	\$800.000

Fuente: Elaboración propia

2.5. CANAL DE DISTRIBUCIÓN

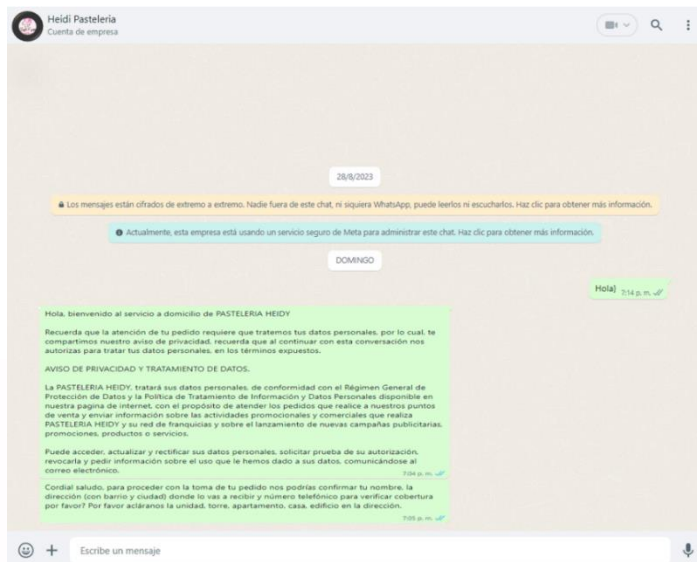
Se establece distribución directa en el punto de venta, como también pedidos y ventas a domicilio cuyos costos serán asumidos por el cliente al momento de la entrega y los cuales se atenderán o distribuirán a través de plataforma Rappi.

Heidi Ospina contara con una línea fija establecida para los adultos mayores que no cuentan con la facilidad para hacer sus compras por medio de la página web o por medio de WhatsApp.

- **Atención Línea WhatsApp**

Por medio de esta línea, los clientes también pueden acceder fácilmente desde sus teléfonos celulares y entablar una conversación con alguien de nuestro personal, para que todas sus inquietudes sean resueltas para llegar a la venta, allí tendrán un catálogo de ofertas, tamaños y precios, desarrollando un chat bot para que el cliente pueda autogestionarse desde el primer momento y que siempre se tenga la percepción de una atención inmediata. 📠 Línea de WhatsApp 301 444 6678

Imagen 3. Línea de WhatsApp



Fuente: Elaboración propia

✉ servicioalcliente@pasteleriaheidi.com.co

- **Página WEB**

🌐 www.heidiospinareposteria.com

3. ESTUDIO TÉCNICO

Se determinará como una microempresa

3.1. ANÁLISIS DEL TAMAÑO DEL PROYECTO

Según la Ley 590 del 2000, Heidi Ospina Repostería será una microempresa que brindará empleo a 4 personas inicialmente, buscando estabilidad del negocio y siempre proyectando su crecimiento para contribuir al desarrollo sostenible de la microempresa y el departamento de Risaralda.

3.2. LOCALIZACIÓN

3.3. MACRO LOCALIZACIÓN

Colombia está ubicada en América del sur, es un país grande ya que tiene una superficie de 1.140.619 Km². Cuenta con una población de 51.609.000 de personas, su capital es Bogotá y su moneda es pesos colombianos.

Colombia es la Economía número 43 por el volumen del PIB que asciende a 6.324 euros en el año 2022 con lo que ocupa el puesto # 98 de la tabla, el nivel de vida de los colombianos se considera muy bajo.

Imagen 4. Mapa de Colombia



Fuente: Datosmacro.com

3.4. MICRO LOCALIZACIÓN

Pereira está ubicada sobre la cordillera central de Colombia conocido como el centro del eje cafetero que lo constituye Pereira, Armenia y Manizales zonas cafeteras de Colombia, la plaza de Bolívar es su centro y tiene ubicada en ella la estatua de Simón Bolívar desnudo a caballo la cual ha sido centro de atracción a conocer por turistas ya que se encuentra en todo el corazón de Pereira.

Imagen 5. Mapa de Colombia



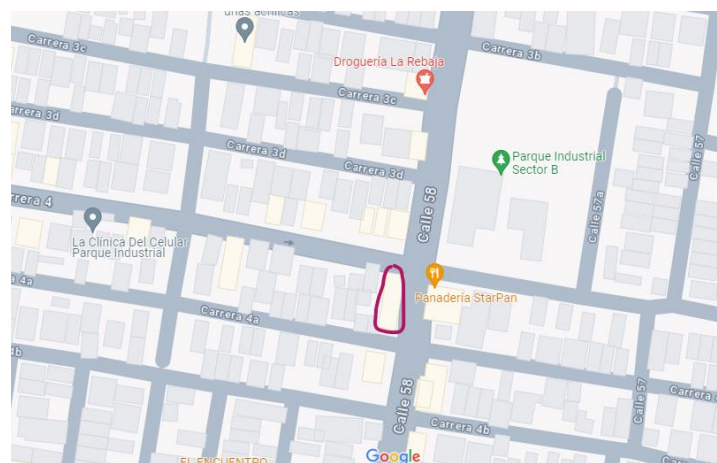
Fuente: Pereira.gov.co

3.5. LOCALIZACIÓN EXACTA

El emprendimiento estaría ubicado en la Manzana 21 Casa 13 Sector B Parque Industrial en la ciudad de Pereira cuya ciudad tiene 490.464 habitantes y va dirigida a personas adultas quienes hacen de cada ocasión una fiesta, donde requieren gran variedad de productos para sus celebraciones, cupcakes, es un producto que está muy de moda por la variedad de formas para personalizar, pasteles, entre otros productos que se realiza de diferente forma.

La idea de negocio nace gracias a la oportunidad del mercado que va en aumento y crecimiento de su demanda por lo que se ha generado un estudio en tendencias, recetas, investigación de materiales, técnicas para su implementación.

Imagen 6. Localización exacta



Fuente: Google Maps

Imagen 7. Localización Exacta



Fuente: Google maps

3.5.1. Matriz de localización

Para la Localización ideal se tomaron en cuenta 5 factores:

Tabla N.º 13: Matriz de localización

Matriz de localización					
VARIABLES	Manzana 7 #casa 17	Vía Llano Grande	Manzana 12 Casa 1 Sector B	Manzana 4 Casa 11 Esquina Mirador	Carrera 5 #62C-57 Supermercado el viejo
Servicios Públicos	2	2	1	2	2
Transporte	2	1	3	1	2
Parqueaderos	2	4	3	4	4
TOTAL	6	7	7	7	8

Tabla N.º 14: Clasificación

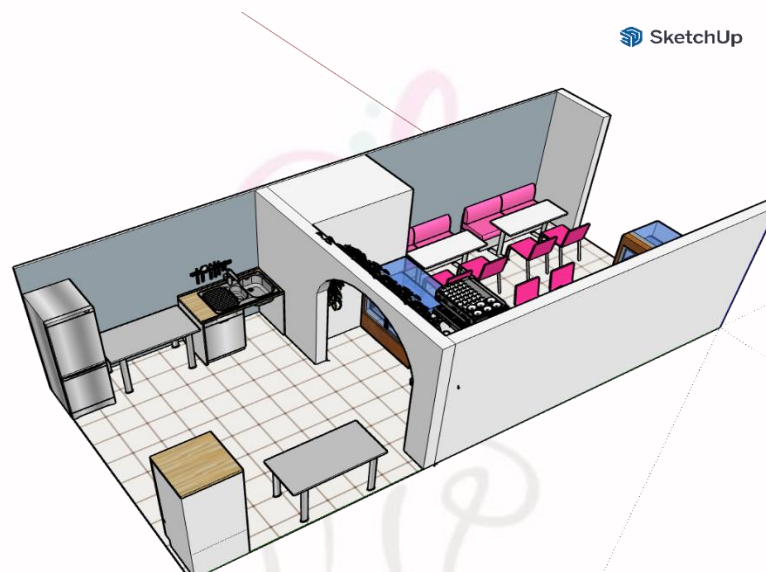
CALIFICACIÓN
1 MALA
2 REGULAR
3 BUENA
4 EXCELENTE

Fuente: Elaboración propia

Teniendo en cuenta la calificación de la matriz, se elige la opción de la Carrera 5 #62C-57 Supermercado el viejo pues las variables descritas y analizadas señalan que es la mejor opción para la ubicación el proyecto.

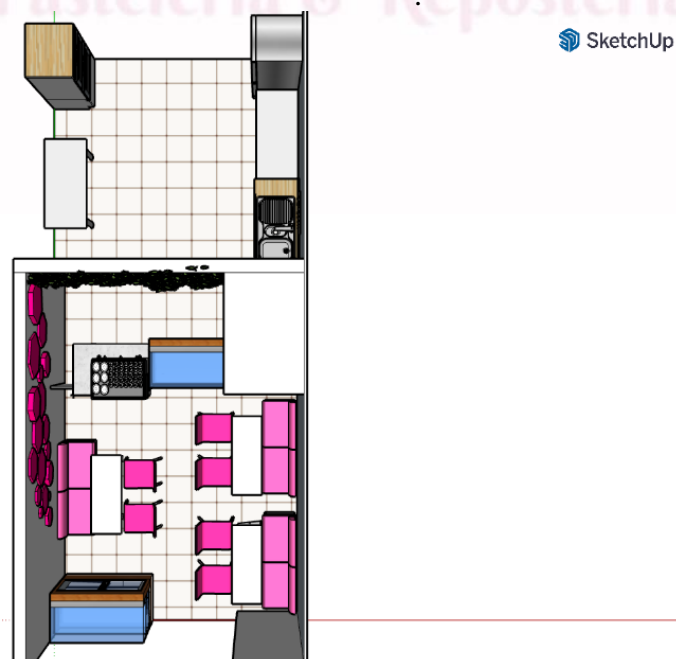
3.6. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA

Imagen 8. Distribución cocina y local



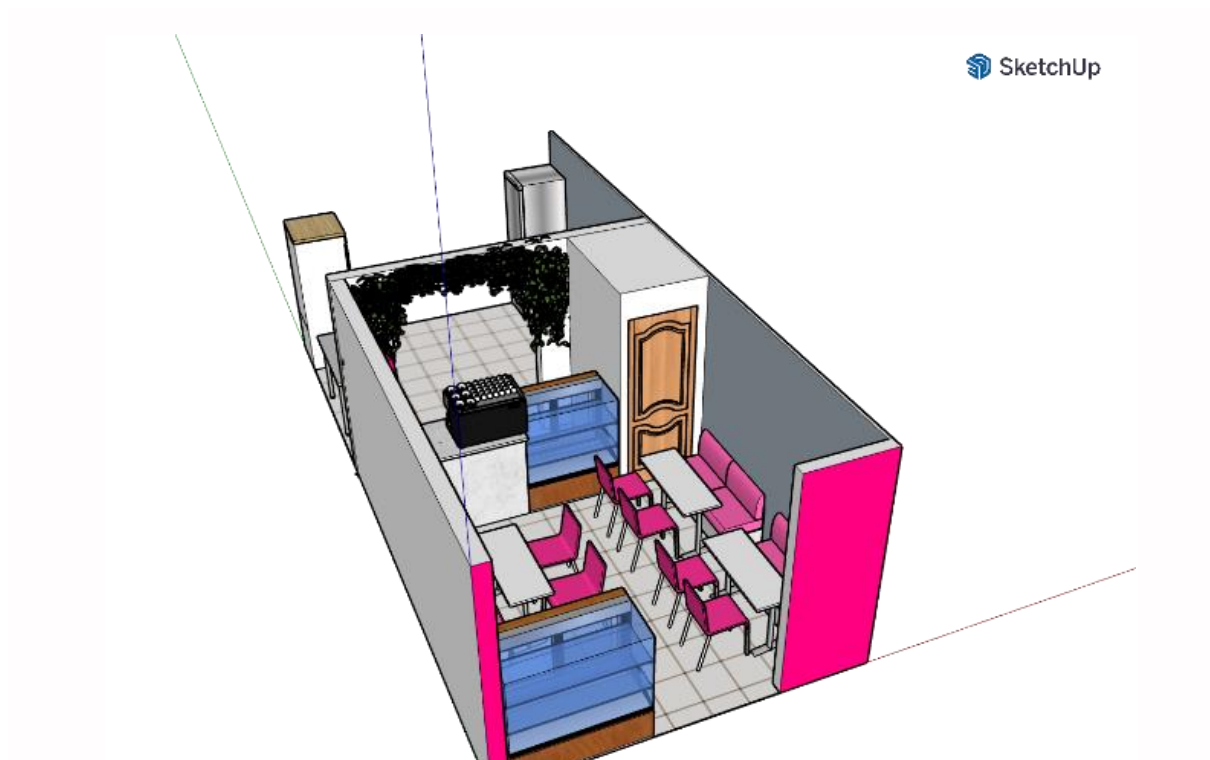
Fuente: Elaboración Propia

Imagen 9. Distribución Cocina y local



Fuente: Elaboración propia

Imagen 10. Distribución local



Fuente: Elaboración propia

3.8. PROCESO DE PRODUCCIÓN

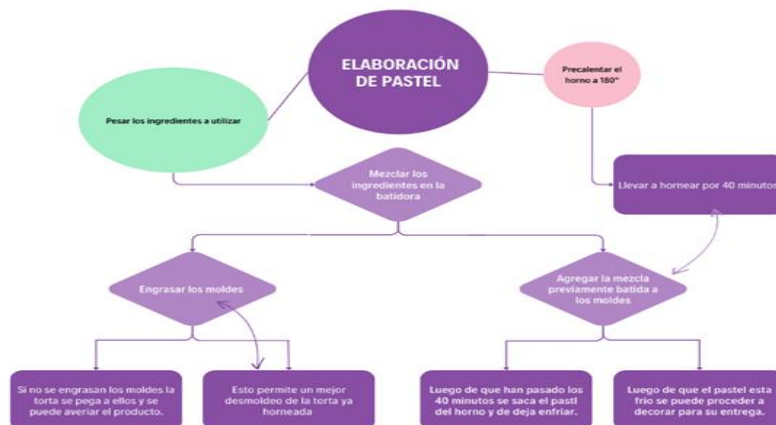
El proceso de producción de un negocio de tortas puede variar dependiendo de cada empresa y sus métodos específicos. Sin embargo, en general, el proceso de producción de un negocio de tortas puede incluir los siguientes pasos:

1. **Recepción y almacenamiento de ingredientes:** Se reciben y almacenan los ingredientes necesarios para la elaboración de las tortas, como harina, azúcar, huevos, entre otros.

2. **Preparación de la masa:** Se mezclan los ingredientes en las proporciones adecuadas para obtener la masa de la torta. Esto puede incluir el batido de los huevos, la incorporación de la harina y otros ingredientes según la receta.
3. **Horneado:** La masa se vierte en moldes y se hornea a la temperatura y tiempo adecuados para que la torta se cocine correctamente.
4. **Enfriamiento y desmoldado:** Una vez que las tortas están cocidas, se dejan enfriar y luego se desmoldan para poder continuar con el proceso de decoración.
5. **Decoración:** Se realiza la decoración de las tortas utilizando diferentes técnicas, como la aplicación de crema, fondant, glaseado, entre otros. También se pueden agregar adornos y detalles personalizados según los requerimientos del cliente.
6. **Empaque y almacenamiento:** Una vez que las tortas están decoradas, se empacan de manera adecuada para su transporte y almacenamiento. Esto puede incluir el uso de cajas especiales o envoltorios protectores.
7. **Distribución y venta:** Las tortas están listas para ser distribuidas y vendidas a los clientes. Esto puede incluir la entrega a domicilio por medio de la plataforma Rappi y cuyo costo será asumido por el cliente al momento de la entrega, la venta en una tienda física o la participación en eventos especiales.

3.9. FLUJOGRAMAS

Imagen 11. Flujograma



Fuente: Elaboración propia

3.10. REQUERIMIENTOS AREA DE PRODUCCIÓN

3.10.1. Costo Variable

Tabla 15. MP

MP	TORTA DE 1/4 DE LIBRA			
	Cantidad	Unidad	Vr. X Unidad	Vr. Total
Harina de Fuerza	250	Gramos	\$10	\$ 2.605,00
Margarina sin sal	250	Gramos	\$25	\$ 6.165,00
Azúcar granulada	250	Gramos	\$10	\$ 2.602,50
huevos	5	Unidad	\$600	\$ 3.000,00
Esencia	20	Gramos	\$8	\$ 160,00
Polvo de Hornear	10	Gramos	\$20	\$ 200,00
Desmoldante	5	Gramos	\$32	\$ 160,00
TOTAL, MP				\$ 14.892,50

MOD

DESCRIPCIÓN	Cantidad	Unidad	Vr. X Unidad	Vr. Total
Minutos de Horneado	45	minutos	\$ 100,00	\$ 4.500,00
TOTAL, MOD				\$ 4.500,00

CIF

DESCRIPCIÓN	Cantidad	Unidad	Vr. X Unidad	Vr. Total
Energía eléctrica	0,3	kwh	\$ 2.560,00	\$ 768,00
Gas natural	0,3	m3	\$ 2.794,00	\$ 838,20
acueducto	0,3	m3	\$ 2.160,00	\$ 648,00
TOTAL, CIF				\$ 2.254,20

COSTO
VARIABLE
TOTAL POR
UNIDAD

\$ 21.646,70

Fuente: Elaboración Propia

3.10.2. MOD

Tabla 16. Mod

Sueldos Básicos	
Pastelero	1,500,000
Total Mensual	1,500,000
Prestaciones	
Cesantía (mes)	125,000
Intereses de Cesantía (mes)	1,250
Vacaciones (mes)	62,550
Prima de Servicios (mes)	125,000
Total Prestaciones Sociales mes	313,799
Parafiscales y seguridad social	
Aporte en Salud Eps (mes)	127,500
Aporte en Pensión (mes)	180,000
Arl (mes)	7,800
Total aportes Patronales	315,300
Auxilio de transporte	
Auxilio de transporte (mes)	140,606
Total Mensual	2,269,705

Fuente: Elaboración propia

3.10.3. Requerimientos Técnicos

Tabla 17. Herramientas

HERRAMIENTAS

Batidora eléctrica	1	\$ 1,199,900	\$ 1,199,900
Batidora manual	2	\$ 119,900	\$ 239,800
Horno 4 cámaras	1	\$ 1,650,000	\$ 1,650,000
Vitrina vertical refrigerada	1	\$ 8,625,600	\$ 8,625,600
Gramera multifuncional eléctrica	1	\$ 374,900	\$ 374,900
Espátula X3 unidades	1	\$ 24,900	\$ 24,900
Raspe para pastelería	2	\$ 39,900	\$ 79,800
Set de 5 tazas medidoras	1	\$ 12,900	\$ 12,900
Molde desmontable silicona	2	\$ 127,000	\$ 254,000
Molde silicona semiesfera X6	2	\$ 89,000	\$ 178,000
Molde individual silicona cake	2	\$ 109,000	\$ 218,000
Molde desmontable cuadrado 21x21	2	\$ 119,000	\$ 238,000
Molde florón inox	1	\$ 63,000	\$ 63,000
Molde silicona flanero X6	1	\$ 110,000	\$ 110,000
Exhibidor postres magdalenas	2	\$ 120,610	\$ 241,220
Vevor juego de mesas y sillas bar 47 pulgadas 4 puestos	3	\$ 1,300,990	\$ 3,902,970
Vitrina mostradora de lujo	1	\$ 1,700,000	\$ 1,700,000
TOTAL MUEBLRES Y ENSERES			\$ 19,112,990

Fuente: Elaboración propia

3.10.4. Requerimiento de Insumos

Tabla 18. Herramientas

INSUMOS			
Harina de fuerza gramos	250	\$ 12	\$ 3,000
Azúcar granulado gamos	250	\$ 7	\$ 1,750
Huevos AA frescos 50 gramos * unidad	5	\$ 600	\$ 3,000
Crema chantillí gramos	250	\$ 38	\$ 9,500

Polvo para hornear gramos	10	\$	10	\$	100
Desmontable en spray gramos	5	\$	64	\$	320
Margarina gramos	250	\$	10	\$	2,422
esencia	20	\$	18	\$	360
TOTAL INSUMOS				\$	20,452

Fuente: Elaboración propia

3.11. PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Un plan de seguridad y salud en el trabajo es fundamental para garantizar un entorno laboral seguro y proteger la salud de los empleados en una repostería. A continuación, se presenta una propuesta de plan de seguridad y salud en el trabajo para la Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa”:

1. **Programa o Sistema Gerencial de Seguridad y Salud:** Es importante implementar un programa o sistema gerencial de seguridad y salud que reconozca la importancia de crear un ambiente de trabajo seguro y saludable
2. **Identificación y evaluación de riesgos:** Realizar una evaluación de riesgos para identificar los posibles peligros presentes en la repostería, tanto en el área de producción como en las áreas de atención al cliente. Esto permitirá implementar medidas preventivas adecuadas
3. **Capacitación y entrenamiento:** Proporcionar a los empleados la capacitación necesaria en materia de seguridad y salud ocupacional. Esto incluye el manejo adecuado de herramientas y equipos de repostería, el uso de equipos de protección personal y la prevención de incendios. Además, se deben realizar capacitaciones periódicas y simulacros de emergencia

4. **Mantenimiento y limpieza:** Establecer un programa de mantenimiento regular para asegurar que las instalaciones, equipos y utensilios de repostería estén en buen estado de funcionamiento. Además, implementar protocolos de limpieza adecuados para prevenir la acumulación de residuos y minimizar los riesgos de contaminación
5. **Manipulación de alimentos:** Seguir las normas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de ingredientes y productos de repostería. Esto incluye el almacenamiento adecuado de alimentos, el control de temperaturas, la prevención de la contaminación cruzada y el etiquetado correcto de los productos
6. **Prevención de incendios:** Implementar medidas de prevención de incendios, como la instalación de extintores, sistemas de detección de humo y salidas de emergencia claramente señalizadas. Capacitar a los empleados en el uso de extintores y en los procedimientos de evacuación en caso de incendio.
7. **Ergonomía:** Tomar medidas para garantizar que los empleados realicen sus tareas de manera ergonómica, evitando posturas y movimientos que puedan causar lesiones o fatiga. Proporcionar mobiliario y equipos adecuados, y promover pausas regulares y ejercicios de estiramiento.

3.12. POLITICAS DE CALIDAD

Norma ISO 9001 2015. Entendiendo los cambios que existen a diario en cuanto a tendencias, tecnología, precios y clientes diferentes y exigentes, impulsan a dar una respuesta y decisión inmediata adaptando la empresa a los cambios con el fin de ofrecer el mejor servicio de manicura y pedicura y diversos procesos para satisfacer las expectativas de cada cliente cumpliendo temas a nivel legal y reglamentario de este tema.

Con base a lo anterior, los principios de política de calidad son los siguientes:

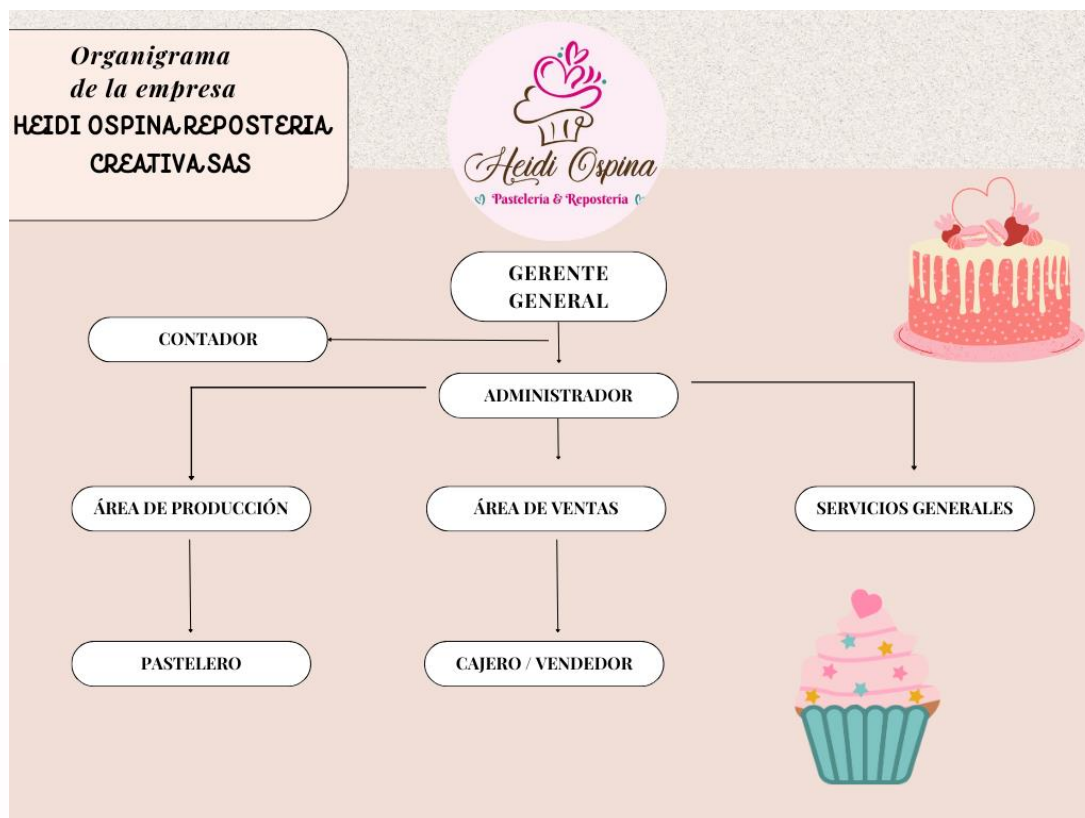
1. **Compromiso con la calidad:** La empresa se compromete a cumplir con normativas y legislaciones aplicables, así como a garantizar la calidad definida y el cumplimiento de las especificaciones y normativas aplicables
2. **Seguridad alimentaria:** La empresa reconoce la importancia de la seguridad alimentaria y se compromete a implementar un Sistema de Gestión de Calidad que asegure un adecuado control de los alimentos elaborados
3. **Elaboración de productos de excelente calidad:** La empresa se compromete a elaborar productos de excelente calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes, así como a trabajar en equipo con proveedores para lograr un crecimiento rentable y sostenible mediante la mejora continua de la organización y los procesos
4. **Focalización en cero defectos y cero desperdicios:** Se busca la obtención de cero defectos y cero desperdicios mediante la búsqueda constante de oportunidades para aplicar un sistema de mejora continua y obtener una ventaja competitiva
5. **Garantía de seguridad del producto:** La empresa se compromete a garantizar la seguridad del producto y el cumplimiento normativo respetando las políticas, principios y estándares con total transparencia.

4. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

Un estudio organizacional es una investigación que se realiza para analizar y comprender la estructura, funcionamiento y cultura de una organización. Este tipo de estudio busca identificar fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas dentro de la organización, con el objetivo de mejorar su desempeño y eficiencia.

4.1. ORGANIGRAMA

Imagen 12. Organigrama



Fuente: Elaboración propia

4.2.MANUAL DE FUNCIONES POR CARGO

Tabla 19. Manual de funciones Administrador

DESCRIPCIÓN DE CARGOS	
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR / GERENTE
NIVEL	Profesional
CÓDIGO	001
DEPENDENCIA	Uno
PERSONAS A CARGO	Área administrativa, y de Operaciones
OBJETIVO DEL CARGO	
Planear, proponer, aprobar, dirigir, coordinar y controlar las actividades administrativas, comerciales, operativas y financieras de la Empresa, así como resolver los asuntos que requieran su intervención de acuerdo con las facultades delegadas.	
PERFIL DEL CARGO	

Estudios	
EXPERIENCIA	5 años
COMPETENCIAS	Conciencia organizacional, trabajo en equipo y cooperación, orientación de servicio al cliente, orientación a resultados, adaptación al cambio, liderazgo.
CONOCIMIENTO ESPECÍFICOS	Gerente responsable de un área o grupo determinado de personas. mínimo 1 año. Y que haya trabajado en empresas de pastelería. <ul style="list-style-type: none"> • Facilidad de palabra • Don de mando • Espíritu emprendedor • Trabajo bajo presión • Integridad moral y ética.
RESPONSABILIDADES	Comparte con sus empleados los objetivos y prioridades de la empresa. <ul style="list-style-type: none"> • Mantener comunicación eficaz entre cada uno de los empleados de la empresa • Mantener buenas relaciones con los clientes y proveedores. • Estimular la participación de los empleados en la planificación, toma de decisiones y solución de problemas.
FUNCIONES	

Representar judicial y legalmente a la Empresa ejerciendo las facultades generales y específicas que le confiera el Directorio y la Ley.
Planificar, organizar y mantener una positiva imagen de la empresa ante la colectividad y los trabajadores, propiciando los canales de comunicación necesarios que garanticen la receptividad y vigencia de la misma ante la opinión pública.
Aprobar y difundir los documentos normativos de la Empresa.
Girar aceptar y endosar letras, abrir cuentas corrientes, girar cheques y endosar los mismos, firmar vales y pagarés, retirar depósitos, contratar sobregiros y avances en cuenta corriente y firmar contratos en representación de la empresa.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20. Manual de funciones pastelero

DESCRIPCIÓN DE CARGOS	
NOMBRE DEL CARGO	PASTELERO
NIVEL	Profesional
CÓDIGO	002
DEPENDENCIA	Operativa
PERSONAS A CARGO	Área Operativa
OBJETIVO DEL CARGO	
Controla la calidad en los procesos de elaboración de los pasteles, cumplir normas de manipulación de alimentos y estándares, su elaboración y producción.	
PERFIL DEL CARGO	
Estudios	

EXPERIENCIA	2 años en diferentes cocinas de restaurantes y/ u hoteles acreditados.
COMPETENCIAS	<p>Profesional de cocina, profesional en repostería.</p> <p>Dirección, organización, planeación, orden y control de cocinas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creatividad, originalidad, capacidad de concentración y agilidad. • Trabajo bajo presión. Pulcra. • Facilidad de palabra. • Pasión por su trabajo.
CONOCIMIENTO ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisar el desempeño del personal a su cargo. • Diseño y estructura de menús en colaboración con el gerente. • Controlar el proceso de producción.
RESPONSABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Compartir con sus empleados los objetivos y prioridades de la empresa. • Mantener comunicación eficaz entre cada uno de los empleados de la empresa • Mantener buenas relaciones con los clientes y proveedores. • Estimular la participación de los empleados en la planificación, toma de decisiones y solución de problemas.

FUNCIONES
Vigilancia de aseo y desinfección de la cocina.
Evaluar el desempeño del personal a su cargo
Verificación de pedidos las comandas.
Responsable de la preparación de los postres, calidad y presentación.
Mantener una estrecha comunicación con gerencia.
Optimización del uso de recursos

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21. Manual de funciones vendedor

DESCRIPCIÓN DE CARGOS	
NOMBRE DEL CARGO	VENDEDOR / CAJERO
NIVEL	Profesional
CÓDIGO	003
DEPENDENCIA	Administrativa
PERSONAS A CARGO	
OBJETIVO DEL CARGO	
Levar organizadamente los pagos de los pedidos Tener excelente comunicación por los clientes.	
PERFIL DEL CARGO	
Estudios	
EXPERIENCIA	2 años en el área contable o administrativa
COMPETENCIAS	Profesional en el área administrativa
CONOCIMIENTO ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> Llevar a cabo la contabilización de los pedidos de forma diaria, mensual y anual.

	<ul style="list-style-type: none"> • Respaldar las operaciones de la entidad. • Revisar y analizarlas variaciones de los pedidos. • Tener excelente atención al cliente.
RESPONSABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Informar a Gerencia de todo lo que esté pasando con las ventas • Cuadre de caja diario • Mantener organizado el are de trabajo • Mantener una estrecha relación con gerencia.
FUNCIONES	
Informar a Gerencia sobre los resultados de la operatividad.	
Revisar las ventas que se hayan realizado en el día.	
Realizar el reporte diario de ventas.	
Mantener una estrecha comunicación con gerencia.	
Tener una excelente atención con los clientes.	

Fuente: Elaboración propia

♥ Pastelería & Repostería ♥

Tabla 22. Manual de Funciones Servicios generales

DESCRIPCIÓN DE CARGOS	
NOMBRE DEL CARGO	SERVICIOS GENERALES
NIVEL	Bachiller
CÓDIGO	004
DEPENDENCIA	Operativa
OBJETIVO DEL CARGO	

Llevar organizadamente el lugar de trabajo y los utensilios de cocina	
PERFIL DEL CARGO	
Estudios	
EXPERIENCIA	1 año en el área de aseo y limpieza
COMPETENCIAS	Tener experiencia en servicios generales.
CONOCIMIENTO ESPECÍFICOS	Que tenga conocimiento en el área de limpieza.
RESPONSABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de concentración agilidad. • Trabajo bajo presión. • Que sea una persona pulcra.
FUNCIONES	
Ejecución de las tareas encomendadas por el jefe de cocina.	
Cumplir con todas las actividades necesarias que contribuyan al buen funcionamiento del establecimiento y al desempeño de su cargo.	
Mantener una estrecha comunicación con el personal	

Fuente: Elaboración propia.

4.3.POLITICA CORPORATIVA

4.3.1. Misión

HEIDI OSPINA REPOSTERÍA CREATIVA S.A.S se dedica la producción de pasteles y cupcakes, buscando cautivar y satisfacer a cada uno de sus clientes con delicias creativas, irresistibles e incomparables para el gusto de cada uno de ellos. Brindará una atención muy profesional para suplir las necesidades y gustos de cada uno.

4.3.2. Visión

Para el año 2026 la empresa pretende ser reconocida el sector de la Repostería Creativa en la ciudad de Pereira y proyectando abrir nuevos mercados alrededor del eje cafetero con nuestra innovación, creatividad y personal calificado para llegar así al corazón de los clientes.

4.3.3. Valores corporativos

- Respeto entre compañeros y hacia los clientes.
- Honestidad con la empresa, empleados y clientes
- Amabilidad con los empleados de la empresa y sus clientes
- Buen Servicio hacia la empresa y sus clientes
- Calidad en los productos para suplir necesidades de los clientes.

4.4. REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA

Tabla 23. Mano de obra

NOMINA PARA EL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN	
POR MESES	
Sueldos Básicos	
Administrador	2,000,000
Cajero / Vendedor	1,160,000
Servicios Generales	1,160,000
Total Mensual	4,320,000
Prestaciones	
Cesantía (mes)	359,999
Intereses de Cesantía (mes)	3,600
Vacaciones (mes)	180,144
Prima de Servicios (mes)	359,999
Total Prestaciones Sociales mes	903,741
Parafiscales y seguridad social	
Aporte en Salud Eps (mes)	-
Aporte en Pensión (mes)	518,400
Aporte caja de compensación	172,800
ARL (mes)	34,560

Total aportes Patronales	725,760
Auxilio de transporte	
Auxilio de transporte	421,818
Total año	5,061,816
Total Mensual	6,371,319
TOTAL ADMINISTRACION	95,797,608

Fuente: Elaboración propia

4.4.1. Requerimientos Físicos

Tabla 24: Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
Estación de Trabajo Asturias 72.5X120.9X181Cm Rovere	1	719,900	719,900
Silla Escritorio Niza SSL 116x65x64 Negro	1	319,900	639,800
Archivador Multi Usos 80X56.5X48.8 Cm Arena Blanco	1	349,900	349,900
Archivador Dali 4 Cajones 127.5x47.5x45 cm Amaretto	1	499,900	499,900
TOTAL, MUEBLES Y ENSERES			2,209,500

Fuente: Elaboración propia

4.4.2. Requerimientos Tecnológicos

Tabla 25: Equipo de oficina

EQUIPOS DE OFICINA			
Computador All in One HP 21.5" Pulgadas	1	1.599.000	1.599.000
Multifuncional EPSON Ecotank L5590 Hg-Of - Negro	1	1.249.000	1.249.000
Teléfono IP GXP 1625	1	284,900	284,900
TOTAL, EQUIPOS DE OFICINA			2.848.000

Fuente: Elaboración propia

4.4.3. Insumos

Tabla 26: Insumos

INSUMOS			
Internet empresarial Tigo 200 megas + telefonía	1	106,000	106,000
Servicios de energía, luz, agua	1	300,000	300,000
TOTAL, INSUMOS			406.000

Fuente: Elaboración propia

4.4.4. Herramientas

Tabla 27: Herramientas

HERRAMIENTAS			
Software contable contapyme - licencia renta anual		840,000	840,000
Software contable contapyme - licencia adicional		670,000	670,000
TOTAL, HERRAMIENTAS			1.510.000

Fuente: Elaboración propia

5. ESTUDIO LEGAL

5.1. TIPO DE EMPRESA A CONSTITUIR

Un acta de constitución de una Sociedad por Acciones Simplificadas (SAS) es un documento legal fundamental que establece formalmente la creación y los términos de funcionamiento de la sociedad.

Una SAS es una forma de entidad empresarial que se utiliza en varios países, y su característica principal es la simplificación de los procesos de constitución y operación en comparación con otros tipos de sociedades.

A continuación, se proporciona el acta de constitución de la empresa Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa”

Tabla 28. Acta de constitución

ACTA DE CONSTITUCIÓN
ACTO CONSTITUTIVO
<p>HEIDI VIVIANA OSPINA UTIMA de nacionalidad Colombiana, identificada con C.C. 1.088.308.646 expedida en Pereira Risaralda, domiciliada en la ciudad de Dosquebradas y LEIDY YULIETH AVILA RAMIREZ de nacionalidad Colombiana, identificada con C.C. 1.088.272.981 expedida en Pereira domiciliada en la ciudad de Pereira, declaran previamente al establecimiento y a la firma de los presentes estatutos, haber decidido constituir una sociedad por acciones simplificada denominada HEIDI OSPINA “REPOSTERÍA CREATIVA “con domicilio principal en la ciudad de Pereira, para realizar cualquier actividad civil o comercial lícita, por término indefinido de duración, con un capital suscrito de \$7.000.000, dividido en 2 acciones ordinarias de valor nominal de \$ 10.000 cada una, que han sido liberadas en un 100%, previa entrega del monto correspondiente al capital pagado al representante legal designado y que cuenta con un único órgano de administración y representación, que será el representante legal designado mediante este documento.</p> <p>Una vez formulada la declaración que antecede, los suscritos han establecido, así mismo, los estatutos de la sociedad por acciones simplificada que por el presente acto se crea.</p>

Fuente: elaboración propia.

5.2 ASPECTOS LEGALES Y RESPONSABILIDADES

Los aspectos legales y responsabilidades se refieren a las regulaciones, leyes, normas y estándares que rigen el comportamiento y las acciones de individuos, organizaciones, empresas o entidades en un contexto legal específico, estos aspectos definen lo que es legalmente aceptable o requerido y establecen las responsabilidades y obligaciones que deben cumplirse para cumplir con la ley.

Las empresas que prestan servicios en seguridad y salud en el trabajo (SST) están sujetas a una serie de aspectos legales y responsabilidades que deben cumplir para garantizar la calidad de sus servicios y proteger a sus clientes.

A continuación, se relaciona la normatividad de la empresa Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa”

5.2.1. Normatividad legal

Para la creación de la empresa Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa” se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- A.** Elección del tipo de entidad legal, la empresa será una Sociedad por Acciones Simplificada (SAS), que es una estructura empresarial flexible y fácil de crear en Colombia.
- B.** Todos los constituyentes de la sociedad deben tener una firma digital, esta tiene una validez de 30 días a partir de la descarga de esta.
- C.** Verificación del nombre de la empresa esto se hace a través de la Cámara de Comercio de Pereira.
- D.** Elaboración de acta de constitución y de los estatutos de la SAS, redactar los estatutos de la SAS, que establecen las reglas y regulaciones internas de la empresa, los estatutos pueden ser estándar para una SAS o personalizados según las necesidades.
- E.** Registrar la empresa en el registro mercantil de la Cámara de Comercio de Pereira, deberá completar el formulario de inscripción y presentar los estatutos de la empresa.
- F.** Apertura de la cuenta bancaria.
- G.** Inscribir los libros (mayor, diario, balances, actas).
- H.** Reclamar el certificado de existencia y representación legal.
- I.** Registro ante la DIAN y obtención del NIT, solicitar un Número de Identificación Tributaria (NIT) ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), el NIT es necesario para cumplir con las obligaciones tributarias.

5.2.2. Normatividad técnica

La empresa Pastelería Heidi Ospina “Repostería Creativa”. debe obtener los siguientes certificados y licencias:

- A. Capital inicial, aportar el capital inicial necesario para comenzar las operaciones de la empresa, la cantidad mínima de capital para una SAS en Colombia es un salario mínimo legal mensual vigente (SMMLV).
- B. Obtener el registro de Industria y Comercio en la Tesorería Municipal.
- C. Solicitar el certificado de Bomberos, evaluar y asegurar que se cumplan las medidas de seguridad contra incendios y que el lugar esté preparado para responder adecuadamente a las emergencias.
- D. Estudio uso de suelos, la solicitud del uso de suelos es un paso importante en el proceso de apertura de una empresa para garantizar que la ubicación elegida cumpla con las regulaciones locales y sea adecuada para el tipo de actividad que se llevará a cabo, esto ayuda a prevenir problemas legales y problemas de convivencia con la comunidad local.
- E. Diligenciar los formularios de la solicitud de la licencia de funcionamiento.
- F. Solicitar la licencia de funcionamiento.
- G. Tramite de la licencia como prestadores de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.2.3. Normatividad tributaria

La empresa Heidi Ospina “Repostería Creativa” debe cumplir con las siguientes obligaciones tributarias:

- A. Diligenciar el formulario del Registro Único Tributario (RUT).
- B. Solicitar el Número de Identificación Tributaria NIT ante la Dian con una copia de la Escritura Pública de Constitución y con una copia del certificado de existencia y representación legal.

- C. Llevar contabilidad, llevar registros financieros y contables precisos de todas las transacciones comerciales y asegurarse de cumplir con los estándares contables.
- D. Inscribirse en el régimen tributario, determinar el régimen tributario adecuado para la empresa, como el régimen simple de tributación.

5.2.4. Normatividad laboral

La empresa Heidi Ospina “Repostería Creativa” debe cumplir con las siguientes regulaciones laborales:

- A. Contratación de empleados, si se planea contratar empleados, asegurarse de cumplir con las leyes laborales colombianas y registrarse como empleador ante el Ministerio de Trabajo.
- B. Obtener el número de afiliación patronal en la entidad prestadora de salud (EPS).
- C. Registrar los trabajadores de la empresa en la EPS, ARL y en el fondo de pensiones.
- D. Implementar nomina electrónica.
- E. El contrato laboral a término indefinido, auxilio de transporte, primas y demás que disponga la ley, con una jornada laboral de 8 horas diarias, 48 horas semanales.

5.2.5. Costos para la puesta en marcha

Tabla 29. Costos para la puesta en marcha

Costos para la puesta en marcha	
Concepto	Valor
Inscripción cámara de comercio	\$ 42,000
Inscripción RUT	\$ -
Inscripción RIT	\$ -
Inscripción de las actas y documentos	\$ 53,000
Certificado de matrícula mercantil	\$ 7,200
Inscripción de libros	\$ 18,000
Bomberos	\$ 50,000
Certificado de uso de Suelos	\$ -
Curso manipulación de alimentos	\$ -

Invima	\$ 2,122,721
Sayco & Acinpro	\$ 346,900
TOTAL	\$ 2,639,821

Fuente: Elaboración propia

6. PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es un proceso contable que nos permite determinar en qué momento la empresa será rentable. Este cálculo se realiza con el fin de conocer cual es el volumen de ventas mínimo que debemos tener para cubrir los gastos, costos fijos y variables de la producción.

Para los dos primeros años el margen de contribución se establece en 0.95% y para los años subsiguientes el 1%.

Tabla 30. Punto de equilibrio

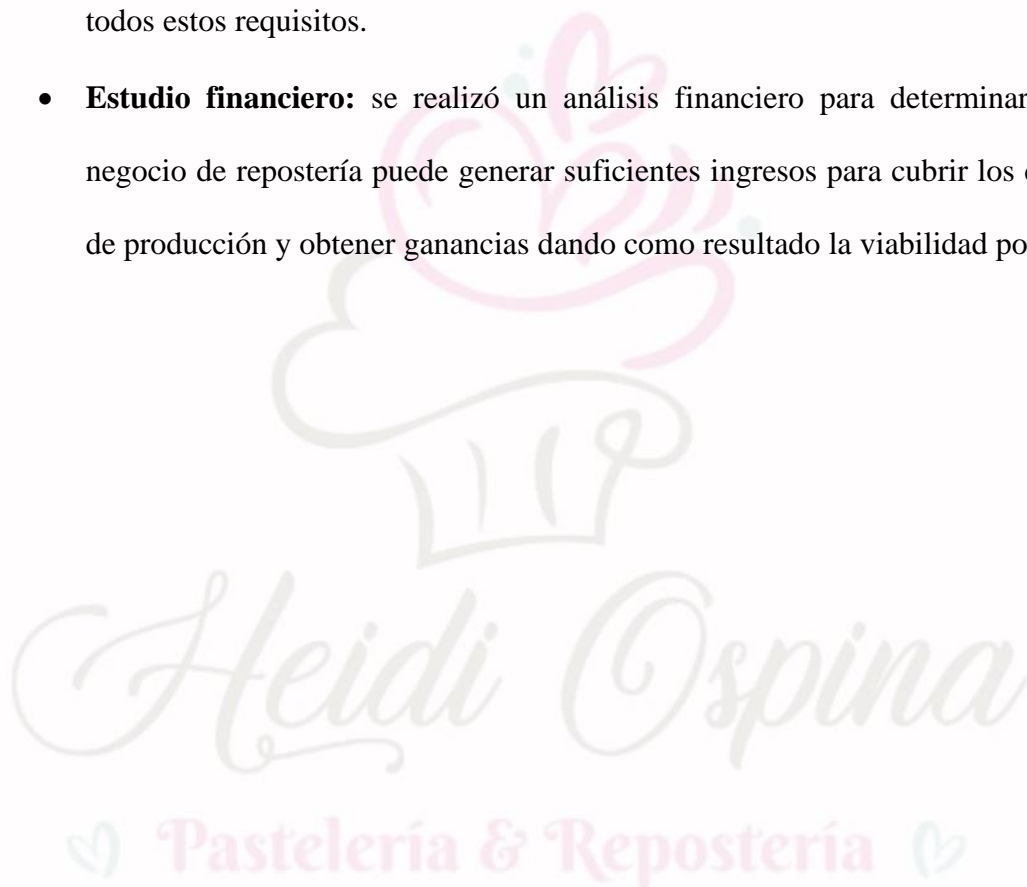
Periodo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Punto de Equilibrio	238.228.580	191.323.325	191.185.334	191.248.655	196.128.898

Fuente: Elaboración propia

7. CONCLUSIONES

- **Estudio de mercado:** Se evalúa la demanda de productos de repostería en el área objetiva y se determina si existe un mercado suficientemente grande para sustentar el negocio.
- **Estudio técnico:** Se identificaron los clientes ideales, la demanda, la oferta y los recursos necesarios para establecer y operar el negocio de repostería, adicional Se evaluó la viabilidad técnica de la producción de los productos de repostería, considerando aspectos como la capacidad de producción, la calidad del producto y la eficiencia operativa.

- **Estudio organizacional:** Por medio de este estudio se identificó como estará compuesta la empresa, que personal se quiere para su operación y a futuro como se debe actuar al momento de abrir un nuevo punto de venta.
- **Estudio legal:** Por medio de este estudio se identificaron todos los requisitos para abrir y operar correctamente y por las vías legales del punto de venta y que sirven para que al momento de abrir mas puntos de venta se tenga en cuenta todos estos requisitos.
- **Estudio financiero:** se realizó un análisis financiero para determinar si el negocio de repostería puede generar suficientes ingresos para cubrir los costos de producción y obtener ganancias dando como resultado la viabilidad positiva.



8. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

BRAHMAN SAS. (s.f.). Obtenido de proingra.com/que-requisitos-se-necesitan-para-abrir-una-panaderia-o-pasteleria

CERTIFICADOS SENA. (s.f.). Obtenido de certificadossena.net/curso-de-manipulacion-de-alimentos-sena

INSTITUTO NACIONAL UNIVERSITARIO DE INVESTIGACION EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL. (s.f.). Obtenido de inuisiso.umsa.bo

INVIMA. (s.f.). Obtenido de www.invima.gov.co/tramites-y-servicios/tarifas

SECRETARIA DISTRITAL DE HACIENDA. (s.f.). Obtenido de antiguoportal.shd.gov.co/shd/registro_informacion_tributaria_rit

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA. (s.f.). Obtenido de repository.unimilitar.edu.co

VENTANILLA UNICA EMPRESARIAL. (s.f.). Obtenido de www.vue.gov.co/servicios-a-la-ciudadania/tramites-y-consultas/consulta-de-usos-de-suelo/pereira?c=66001

Heidi Ospina

♥ Pastelería & Repostería ♥