



UNIMINUTO
Corporación Universitaria Minuto de Dios
1992 - 2012 • Cambiando vidas

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS

ESPECIALIZACIÓN EN FINANZAS

**FORMATO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
CICLO BÁSICO**

Fecha: 3 de Diciembre de 2016

Lugar: Bogotá

Nombre: Carlos Yusef Melo Guzmán

ÍNDICE

Contenido

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:	2
2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:	2
3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN:	3
4. ASPECTOS METODOLÓGICOS:	4
5. INTRODUCCIÓN.....	4
6. MARCO TEÓRICO.....	5
7. IDENTIFICANDO NECESIDADES	10
8. DISTRIBUCIÓN Y MARCO NORMATIVO	19
9. BALANCE GENERAL PROYECTADO	20
10. COSTOS POR UNIDAD	21
11. PROYECCIÓN VENTAS	22
12. INVERSIÓN INICIAL	23
13. GASTOS Y VENTAS DE ADMINISTRACIÓN	24
14. PRESUPUESTO GENERAL.....	25
15. PROYECCIÓN DE VENTAS	26
16. CONCLUSIONES	27
17. BIBLIOGRAFÍA.....	28

TÍTULO:

Estudio de factibilidad financiera de la elaboración de bebidas autóctonas de la zona de Cundinamarca (Colombia) en Puebla (México).

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:

La presente investigación tiene como propósito aportar información sobre el estudio de factibilidad financiera en cuanto a la probable producción de bebidas en Puebla, México específicamente “Chicha y Masato”. Bebidas autóctonas colombianas que fermentan a base del maíz, típicas de la zona de Cundinamarca, todo esto en relación a la siguiente cuestión: ¿Qué tan viable es económicamente la ejecución de una pequeña planta destiladora de alcohol, para la elaboración de dichas bebidas? Esta pregunta de investigación presentada busca en sentido estricto, las siguientes variables: Determinar la planeación financiera y todo lo que esto conlleva.

2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:

Determinar la viabilidad y factibilidad financiera, señalando el proceso de recuperación de la producción de masato y chicha, mediante la instalación de una pequeña destiladora con fines de consumo masivo, para poder lograr una materialización posterior en Puebla, México.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los costos directos e indirectos de fabricación para identificar la viabilidad del proyecto.
- Calcular el monto de la inversión requerida y los resultados consolidados en los estados financieros proyectados para un horizonte que permita verificar los principales indicadores de evaluación económica sobre la viabilidad y puesta en marcha del plan de negocios.
- Identificar los rendimientos y retornos de la inversión sobre el plan de negocios
- Identificar las variables financiero - económicas que determinen las oportunidades o amenazas para formular, evaluar y ejecutar el proyecto.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN:

En los últimos años, el auge que ha tenido en México las bebidas autóctonas en el mercado comercial (sobre todo pulque y mezcal) ha sido mucho, con lo cual han ido desvirtuando la mala fama que habían tenido durante mucho tiempo al ser catalogadas como tragos dirigidos a la clase baja, sin embargo, en estos días pese a la demanda que han conseguido, siguen siendo producidos de forma casi artesanal y lo mejor de todo es que ahora son degustadas por los estratos más altos, elevando así la oferta por estos vinos. Al ser estos de origen precolombino y al ver la aceptación que están teniendo este tipo de bebidas en todos los ámbitos sociales en el país, me lleva a la idea de producir las bebidas autóctonas

más representativas de la zona de Cundinamarca las cuales son chicha y masato. Al ser estas bebidas prehispánicas, y ser de un sabor parecido, mas no similar al pulque (su mala reputación infundada por las compañías cerveceras a principios del siglo XX originada por una competencia desleal, está desapareciendo cada día) le da ese toque exótico que agrada bastante al paladar y que puede posicionarlas en el ámbito comercial mexicano

Por lo dicho anteriormente creo viable la inversión y la producción de estas bebidas colombianas en suelo mexicano, concretamente en la zona de Puebla, México, donde se produce actualmente el único pulque enlatado y que se exporta actualmente a varios países del continente americano.

4. ASPECTOS METODOLÓGICOS:

La investigación se hará mediante un estudio de caso en el cual se implementara estudio financiero en el que se analizarán los índices de solvencia para conocer la liquidez de la empresa, evitando de esta forma correr el riesgo de caer en insolvencia. Luego se hará una evaluación general del proyecto utilizando indicadores aprendidos en matemáticas financieras, los cuales reflejarán la rentabilidad general del mismo. Al mismo tiempo se hará una proyección: futura de flujos de efectivos y balance general. También se hará un análisis para conocer qué tan sensible es la rentabilidad del proyecto ante cambios en ingresos y egresos.

5. INTRODUCCIÓN

La viabilidad y factibilidad financiera atiende al objetivo de ayudar al desarrollo sostenido de pequeñas y medianas empresas, para sobrevivir a un mundo globalizado en el cual la competencia es siempre de alta complejidad e incertidumbre, así como apuntalar su progreso y competitividad en el mercado. En nuestros días una inversión bien lograda para la transformación de bienes o servicios requiere una idea sólida que le dé una justificación y no sólo la intención para producir algún producto o porque se piense, que al hacerlo, se generaran muchos ingresos económicos.

La siguiente idea tiene como propósito verificar la viabilidad financiera en cuanto al análisis de una pequeña “planta destiladora” basada específicamente en la producción de bebidas autóctonas Colombianas: chicha y masato. Se tratará de establecer si el negocio como tal, tiene posibilidades de realizarse satisfactoriamente. De este modo se comenzará con un estudio detallado de todo lo que tiene que ver con la elaboración de estos tragos, su proceso de elaboración, sus ingredientes, el mercado, etc. Es importante señalar que la fabricación de estos destilados muchas veces se viene realizando en varios lugares de Cundinamarca en una forma artesanal, por lo que será importante señalar los costos directos e indirectos de fabricación.

6. MARCO TEÓRICO

El masato es una bebida tradicional que tiene un alto consumo en los departamentos de: Cundinamarca, Santander y Boyacá. En Colombia se usa también para acompañar diferentes platillos como mantecadas o almojábanas, todo esto debido al proceso de la fermentación, ya que, el grado etílico de la misma, depende de los días que se deje fermentar la mezcla de ingredientes (el masato de maíz fermenta más rápido que el masato hecho a base

de arroz). Principalmente el masato, al igual que otras bebidas alcohólicas, se produce por fermentación microbiana y este puede ser a base de yuca, arroz, maíz y piña, siendo más comunes en la zona de Cundinamarca, las preparadas mediante la fermentación de maíz y arroz. (Fula, 2010)

El maíz es el ingrediente principal para la obtención del masato. Todo comienza con la recolección de la mazorca, la cual se desgrana y luego los granos se trituran, posteriormente estos se cocinan y luego se muelen en un mortero, esta masa resultante es colocada en hojas de plátano que se amarran y después son colocadas en el fuego, pasado un tiempo, se retira del calor y se procede a triturarlo de nueva cuenta. Se deja enfriar y para cuando este a temperatura considerable, se le agrega un líquido compuesto a base de batata y maíz germinado, molido, así como cocido, que tiene la función de cortar o aumentar la viscosidad de la bebida. Se almacena por un día y se tendrá una bebida ya lista para poder consumirse. Como se mencionaba anteriormente, se puede jugar con el tiempo de la fermentación, tratando de elevar el grado de alcohol conforme se desee. Es significativo indicar que al ser esta una bebida que no puede estar almacenada por muchos días(al transformarse mediante Lactobacillus) la salida del producto debe ser rápida, ya que no se contara con mucho tiempo debido a lo perecedero de la bebida por lo que no se contará con un “stock” por mucho tiempo. (Ledesma & Salgado, 2010)

Por su parte, la chicha, al contrario del masato(al pasar de los años ha tenido un proceso de fabricación más industrializado) se continúa teniendo la preparación mayormente artesanal.

Ha perdurado desde la época prehispánica hasta nuestros días, con buenas y malas experiencias, pero su presencia ha sido el soporte de la identidad indígena que no se puede perder. Una de las peculiaridades de los indígenas que habitaban el continente americano, era su predilección por las bebidas, ellos elaboraban los brebajes a partir de frutos o de determinadas plantas encontradas en su entorno, algunas de estas con cierto tiempo de fermentación que provocaban un grado de embriaguez.

Los muiscas, habitantes de la meseta Cundi-Boyacense en la Nueva granada hoy Colombia no fueron la excepción, ellos preferían la dieta líquida a la comida sólida:

“No son muy grandes comedores y esto del beber es vicio envejeciendo en costumbre que generalmente tienen todos los indios... y precisamente, la chicha representaba un sustento completo”. (Restrepo, 2005)

Se puede preparar de piña, yuca o batata; sin embargo, el maíz fue la materia prima más utilizada, debido esto, entre otras muchas cosas, a su corto periodo de cosecha. Se preparaba en múcaras de barro y constituía un producto esencial para sus vidas, pues sus niveles de fermentación eran bajos, con lo cual funcionaban como una bebida energética y alimenticia. (Restrepo, 2012)

Desde la colonia, hubo intentos de exterminar con este “licor amarillo”, pero el interés económico y la tradición indígena no lo permitieron, tal vez consideraban que era su último rezago de identidad, no olvidemos que la chicha formaba parte de la vida cotidiana y sagrada de los indígenas.

Por otro lado, el iniciarse en este negocio no era muy difícil ya que la población conocía la “técnica” desde sus antepasados y los utensilios no eran de ninguna manera algo

costoso, por esta razón la naciente ciudad de Santa fe se llenó de chicherías ilegales sin ningún control convirtiéndose en sitio obligado para celebrar las fiestas, extendiéndose el consumo a los mestizos y hasta a los españoles. (Restrepo, 2012)

“En el siglo XIX se preparaba con la siguiente receta: el maíz es bien lavado y machacado y luego envuelto en hojas que se hierven por 10 o 12 horas hasta que se ablandan. Esta materia pulposa es luego estregada en un cedazo burdo y el mejor cernido es colocado en barriles de diferentes tamaños a los que se añade melaza en distintas cantidades cuya proporción adecuada es conocida por los que hacen la chicha, esta fermenta y a los pocos días está lista para beberse. Durante toda la colonia y aún en la República, se combatió la preparación, expendio y consumo de la chicha sin obtener buenos resultados. Se prohibió por todos los medios, el eclesiástico y el civil, se impusieron castigos físicos y espirituales, penas, multas y amenazas, incluso se le acusó de traer enfermedades y se le aplicaron impuestos. Pero estas medidas no lograron sucumbir a las chicherías, antes les favoreció pues las diversificaban en sus productos”. (Saavedra & Restrepo, 2004)

Ya en el siglo XX, en 1948 el primer ministro de higiene en Colombia, logró derrocarla con un decreto de ley que prohibía la elaboración, venta y consumo de la chicha, dando paso a la creciente industria cervecera. Pero la chicha peleó contra el poder religioso, económico y contra los poderes sociales hegemónicos. Adriana María Alzate, en su artículo “La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central de la Nueva Granada, siglo XVIII” (Universidad Nacional de Colombia, 2006), hace un juicioso recorrido de la historia de esta bebida, contando cómo se forjó una campaña de desprestigio contra ella. Estudios posteriores han analizado cómo, en los últimos años, han

comenzado a aparecer procesos que están generando un cierto “renacimiento” de esta tradición. Algo muy similar sucedió en México; una bebida igualmente precolombina, fue víctima de la mala fama en su proceso de fermentación, dado que el “pulque” una bebida considerada desde tiempos inmemoriales como bebida sagrada o de dioses por las culturas mesoamericanas asentadas en el centro de la República Mexicana, había adquirido demasiada fama en la época de la revolución Mexicana(1910), al llegar el punto de solo encontrar establecimientos dedicados a la venta y consumo de pulque y no de la cerveza, todo esto instituido por las compañías dedicadas a la fabricación de la cerveza.

Sin embargo, al igual que lo mencionaba con anterioridad la semejanza es tal, que incluso se está teniendo un renacimiento en cuanto al consumo del pulque, el cual al igual que otro destilado de origen mexicano, el mezcal, está siendo catapultado en el consumo nacional, siendo ya mismo productos de exportación a varios partes del mundo, incluso al mercado americano, uno de los más exigentes en cuanto a requisitos de higiene y calidad.

Después de tan largos años en el destierro, tenemos que preguntarnos qué ha cambiado hoy. Un diario colombiano, mostraba cómo ha tomado fuerza la chicha y otras bebidas similares en diferentes zonas del país. Es posible, decía la prensa, que se deba a su bajo precio. En otro lugar se lee que los jóvenes quieren recuperar las costumbres ancestrales y que son los que más están consumiendo chicha los fines de semana. Lo que es cierto es que hay una búsqueda de una cierta identidad, a través del reavivamiento de lo que las políticas han llamado las “Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial”. Aun así, sigue siendo una bebida preparada artesanalmente, que no se prepara bajo las normas del INVIMA. “La chicha es, entonces, un examen para nuestras políticas patrimoniales. Por un lado están las

normas y las exigencias sanitarias y por el otro están las tradiciones y costumbres de las comunidades” (Perez, 2015).

Este no es sino un caso de una tradición gastronómica que, a pesar de estar reviviendo, corre el riesgo de desaparecer si no se encuentran maneras de que la formalización no se convierta en una especie de prohibición. Avances, a nivel de políticas, se han hecho. La reciente “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia” (Ministerio de Cultura, 2012) o las acciones de Artesanías de Colombia para comenzar a reconocer el valor de nuestras tradiciones gastronómicas, son solo algunos ejemplos.

7. IDENTIFICANDO NECESIDADES

“Los resultados de la encuesta de Anif correspondientes al primer semestre de 2015 mostraron que las pymes de los sectores industria, comercio y servicios ven una reducción en volumen de ventas y bajo desempeño por desaceleración económica. La encuesta fue realizada en los meses de marzo-mayo de 2015 por la firma Cifras & Conceptos, cubriendo la opinión de 1.855 empresarios pyme, en los sectores de industria, comercio y servicios”. (El Tiempo, 2015)

Es de suma importancia hacer un estudio detallado sobre la viabilidad financiera de las PYMES, puesto que las Pymes en Colombia generan el 70% del empleo y más del 50% de la producción de la industria, comercio y servicios. (Portafolio, 2015).

Se tuvo en el segundo semestre de este 2015 un crecimiento económico en el rango de 3% y 3,5 %. Aunque las cifras no se vean tan alentadoras, como en semestres pasados, muchas veces este decrecimiento se debe a factores, los cuales no se les da la importancia necesaria, como adaptar el flujo de caja a las necesidades del negocio o la oportunidad de acceso al conocimiento que requieran los emprendedores o empresarios.

7.1. EL ÁMBITO

“Los datos sobre consumo de alcohol en México indican que la cerveza es la bebida preferida de la población mexicana. En un segundo lugar, se encuentra el consumo de destilados (brandy, ron, whisky, tequila, mezcal), este grupo de bebidas ha incrementado su mercado significativamente entre 2008 y 2011”. (Secretaría de Salud, 2011)

Se puede presumir que México y Colombia son mercados similares en cuanto al consumo de bebidas alcohólicas, puesto que el consumidor colombiano, la ingesta per cápita es de 4.2 litros al año, y estos se dividen en un 66% en cerveza, un 33% en licores según un estudio que realizó la OMS en el 2014. (Global status report on alcohol and health , 2014)

Y sobre todo se está teniendo un auge en cuanto al rescate de las bebidas tradicionales, así como apartando estereotipos que se habían formado en cuanto a estas, logrando un avance en el consumo y la producción

7.2. FACTORES A ANALIZAR

Como consecuencia de un buen estudio de viabilidad financiera, es necesario conocer ciertos conceptos, los cuales son de suma importancia para lograr un objetivo preciso y correcto. Se pondrá hincapié en los siguientes elementos:

Mano de obra directa:

” La mano de obra directa es la remuneración que se da a los trabajadores que intervienen directamente en la elaboración del producto”. (Gomez, 2005)

Serán todos los pagos que se otorguen a los obreros que trabajen en los diferentes departamentos encargados de la elaboración

Mano de obra indirecta:

“Es el salario que se paga a trabajadores y empleados que ayudan de alguna manera a la elaboración del producto, aunque no en forma directa”. (Gomez, 2005)

En este caso serán los sueldos que se den a trabajadores de mantenimiento y reparación, aseadores, guardias, etc. así como las prestaciones sociales de todos ellos.

Costo del material directo:

“La materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto, se denomina material directo”. (Gomez, 2005)

Se debe tener en consideración que algunos productos considerados como materia prima, no son costo de material directo como algunos aceites o grasas, que no intervienen directamente en el proceso de transformación y se llegaron a considerar costos indirectos de fabricación.

Punto de equilibrio:

Balance equilibrado entre las ganancias y las pérdidas de una empresa, sería el origen donde está próximo a lograrse la rentabilidad del negocio. Para hallarlo se deben de seguir unos pasos:

1 Definir costos, así como, clasificar los costos variables y costos directos

2 Hallar costo variable unitario

3 Aplicar fórmula de "Punto de equilibrio" $Pe = CF / (PVU - CVU)$

4 Comprobar resultados y finalmente el análisis del punto de equilibrio

Costo de la mano de obra directa:

"Es el pago que se puede asignar en forma directa al producto, tal como el salario de los obreros que intervienen directamente en la elaboración de los artículos". (Gomez, 2005)

Los salarios de obreros de mantenimiento, supervisores, aseo, se tomaran como costos indirectos de fabricación.

Costos indirectos de fabricación:

Depreciaciones, seguro, impuestos, servicios, arrendamiento, repuesto de materiales

Presupuestos:

“Conjunto coordinado de previsiones que permiten conocer con anticipación algunos resultados considerados básicos por la empresa”. (Meyer, 1969)

Para un buen manejo de cualquier negocio es necesario tener un buen manejo de los ingresos y egresos, siempre con la mira en obtener buenas utilidades, lo que lleva a una buena coordinación de todas las actividades empresariales.

Presupuesto de efectivo (Cash flow):

“Instrumento al que pueden recurrir las empresas para lograr las metas de liquidez trazadas por la gerencia, para definir la política de las inversiones temporales, predecir la consecución de recursos de financiamiento y realizar la valuación de empresas”. (Burbano, 2005)

Los flujos de caja son importantes para observar el comportamiento diario del movimiento de caja, tanto de entradas como salidas en un lapso de tiempo determinado. El

propósito del flujo de caja presupuestado es el de mostrar de donde provendrán los ingresos y como se usarán esos fondos.

Análisis DOFA:

“Es una herramienta generalmente utilizada como método de diagnóstico empresarial en el ámbito de la planeación estratégica”. (Amaya, 2010)

Nos ayuda a conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas en una empresa o negocio, lo que es de ejemplar ayuda para conocer de fondo al negocio. Así mismo se puede hacer con una lluvia de ideas, determinantes para un buen estudio.

7.3. OBJETO DE ESTUDIO FINANCIERO

“Objetivo financiero, Todo el esfuerzo desarrollado por la gestión financiera debe tender hacia un fin: **maximizar el valor de la empresa**. Ese fin corresponde, por lo general, al propósito de los accionistas, inversionistas o dueños, de incrementar su propia riqueza, es decir, su inversión. Por excepción, cuando las acciones están muy diversificadas, el funcionario financiero puede, hasta cierto punto sentirse con relativa libertad y trabajar para solamente “mantener” la riqueza de los inversionistas dedicando parte del esfuerzo a otros propósitos personales, de carácter social o de beneficio para los trabajadores”. (Ortiz, Analisis financiero aplicado, 1989)

Como podemos connotar, las finanzas se preocupan por dar una importancia y énfasis a para poner en uso los conocimientos económicos, ya que, de ellos depende un funcionamiento ejemplar en cuanto al desarrollo del negocio. La microeconomía (oferta y

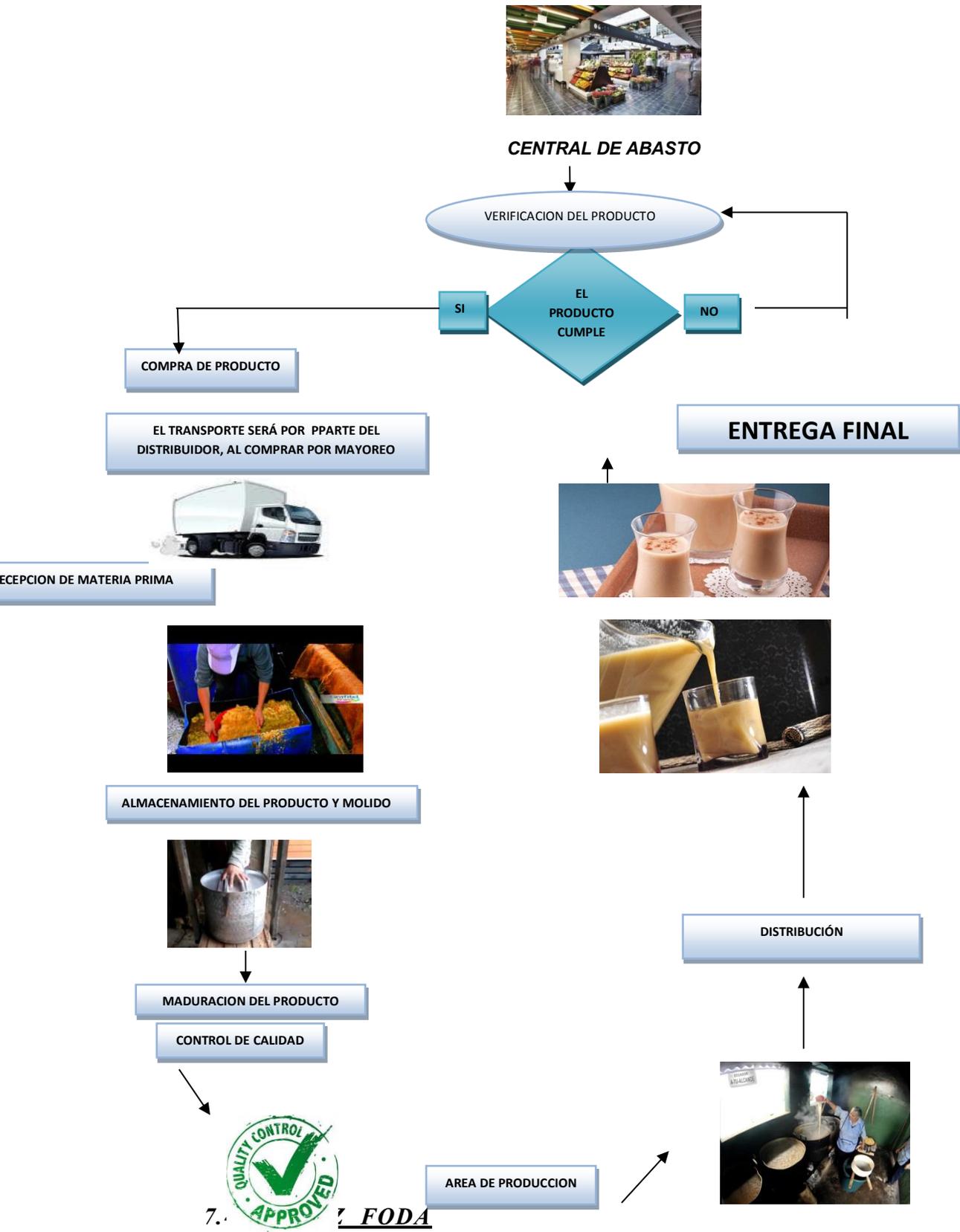
demanda, costos, etc.) influye demasiado en el éxito financiero. Lo ideal en un plan de negocio es el poder generar una rentabilidad financiera para todos los involucrados en el mismo. Para poder lograr esto, se debe tener muy en cuenta un correcto análisis financiero por lo que debemos entender que:

La tarea del análisis consiste fundamentalmente en examinar la situación y el comportamiento histórico de una empresa, establecer las causas y establecer conclusiones acerca de las posibles consecuencias, proyectadas en el tiempo. Siendo que las empresas se comportan como unidades dinámicas, el análisis no puede establecer un divorcio entre el desarrollo histórico y futuras de las mismas. Al contrario debe trabajar permanentemente en una relación pasado-presente-futuro, debido a que las decisiones que se tomen afectarán el futuro de las compañías, y la única base ciertas para tomarlas es el pasado histórico y situación presente de las mismas. (Ortiz, Analisis financiero aplicado, 1989)

Lo que nos lleva a entender que se debe tener muy en cuenta el pasado de negocios similares para analizar el comportamiento en cuanto al mercado, puesto que, se dictaminarán las estrategias adecuadas para la entrada del producto(y este tenga éxito; hay que tener en cuenta variables económicas para este estudio en cuanto a la inflación, la devaluación, las tasas de interés, acciones competitivas, estas últimas, muy importantes, las cuales definen el camino comercial y así realizar un diagnóstico mercantil estratégico.

Se debe contar con una planeación estratégica y un presupuesto, para desarrollar planes detallados, hacer definición de metas y hacer un seguimiento del desempeño.

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



VARIABLES DE ANALISIS	FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
MERCADO	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Se identifica un aumento en cuanto al gusto por las bebidas tradicionales colombianas. ◦ El precio es un aliciente en cuanto al poder distribuir este tipo de bebidas, en contrario a otro tipo de bebidas alcohólicas industrializadas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ En Colombia existe un ascenso en cuanto al consumo de bebidas alcohólicas. ◦ La industria de las bebidas es uno de los principales sectores productivos en Puebla.¹ 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Consumidores que son totalmente fieles a cierto tipo de bebidas o marcas específicas y no dar oportunidad a algo, por así decirlo “nuevo”. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ No se fabrica conforme a las normas del “Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos”. ◦ Sigue siendo una bebida “de pobres”, que emborracha y cuya comercialización no está en manos de una empresa renombrada.
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Se ha incentivado el rescate de las tradiciones, así como, los productos artesanales y autóctonos colombianos, tal es así, que se instauró el Festival de la Chicha ◦ Al ser de producción artesanal, se pueden encontrar fácilmente en el mercado los materiales para la transformación del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ El consumo de alcohol per cápita entre los colombianos es de 4.2 litros al año, siendo los licores (después de la cerveza) los de mayor consumo. (OMS) ◦ Amplio número de proveedores de la materia prima. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Los atributos artesanales de elaboración del producto son difíciles de transmitir. ◦ Puede ser fuerte la inversión al principio para la compra de los insumos y materiales para la producción. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ A veces un producto de costo bajo, es considerado por el público como un producto de mala calidad, a pesar de que no lo sea. Lo que podría ocasionar ser considerado un producto para cierto “tipo” de consumidor ◦ Los competidores cuentan con grandes recursos para la difusión e impulso de su producto, así mismo, mejor capacidad instalada del competidor.

¹ Secretaría de Salud (2012) Encuesta Nacional de Adicciones 2011. México

8. DISTRIBUCIÓN Y MARCO NORMATIVO

En cuanto al margen normativo, primeramente, se seguirá lo referente a la “NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-120-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS” la cual será regulada y se velará su cumplimiento mediante la Secretaría de Salud. A medida que el negocio crezca se buscará certificaciones tales como HACCP (se utiliza en todas las fases de la producción de alimentos y en los procesos de preparación. Todos los negocios que desempeñan un papel en la cadena de suministro de alimentos pueden aplicar los principios HACCP, independientemente de su tamaño y ubicación geográfica) por parte de LRQA con sede en Ciudad de México.

Para la producción de las bebidas se cuenta con un local de 15x10 mts², el cual pertenece a la empresa para la cual trabajé (DESTILADOS ESPECIALES DE AZUCARES NACIONALES SA DE CV) y que está interesada en el desarrollo del proyecto, por lo que no se van a establecer los gastos de arriendo.

La distribución de los productos, será realizada como se viene desarrollando la venta de aguardiente de caña y alcohol etílico por parte de la empresa, la cual consiste en la distribución al mayoreo y menudeo en las oficinas ubicadas en el kilómetro 6 de la carretera Valsequillo en San Francisco Totimehuacán en Puebla y que ha dado muy buenos resultados, ya que se han posicionado en el mercado y muchos vendedores, así como revendedores (el nicho de mercado al cual va dirigido primeramente el producto) se surten de ahí para la distribución en los pueblos cercanos a la zona. Aparte de que el almacenaje del producto es sencillo, puesto que no requiere mucho cuidado en cuanto a la calidad percedera de la chicha, se puede transportar como se hace con el aguardiente de caña. Los compradores llevan sus tinacos especiales y ahí mismo se surten en cuanto a la cantidad de litros que se indiquen, por lo que, no es necesario el transporte de los vinos a las tiendas o vinaterías de la zona.

A continuación se evidencia los costos unitarios de la elaboración por litros de la chicha y el masato, inversión inicial que se realizará, balance general, un presupuesto y adicionalmente se realiza una proyección de sus ventas a cinco años.

9. BALANCE GENERAL PROYECTADO

ACTIVOS	AÑO
Caja y Bancos	\$ 2,800,000
Cuentas por Cobrar	\$ 0
Inventarios	\$ 0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$ 2,800,000
Activos Fijos	\$ 2,300,000
Depreciacion Acumulada	\$ 230,000
TOTAL ACTIVO A LARGO PLAZO	\$ 2,070,000
OTROS ACTIVOS	\$ 2,130,000
TOTAL ACTIVOS	\$ 7,000,000
PASIVOS	
Cuentas Por Pagar	\$ 0
Obligaciones Financieras	\$ 0
Otras Obligaciones	\$ 500,000
TOTAL PASIVOS	\$ 500,000
Capital Inicial	\$ 4,430,500
Aporte Inicial	\$ 0
Aporte Bienes muebles	\$ 0
Utilidad Del Ejercicio	\$ 2,069,500
Patrimonio	\$ 6,500,000
Pasivo + Patrimonio	\$ 7,000,000

10. COSTOS POR UNIDAD

COSTOS POR UNIDAD					
Por Unidad (s) de Medida MATERIA PRIMA CHICHA PARA 20 LITROS- 80 LITROS MENSUALES					4
Materia prima	Ud	Valor Unidad		Valor	MENSUAL
MAIZ	5 KG	\$ 2,000.00	5	\$ 10,000.00	\$ 40,000.00
MELAZA	2 LTS	\$ 1,000.00	2	\$ 2,000.00	\$ 8,000.00
AGUA	2 LTS	\$ 1,000.00	20	\$ 20,000.00	\$ 80,000.00
CANELA ASTILLA	1KG	\$ 30,000.00	1	\$ 30,000.00	\$ 120,000.00
				\$ -	
TOTAL COSTO Unidad			28	\$ 62,000.00	\$ 248,000.00
Total costo por unidad Materia prima				\$ 2,214.29	
Por Unidad (s) de Medida MATERIA PRIMA MASATO PARA 8 LITROS - 40 LITROS MENSUALES					5
Materia prima	Ud	Valor Unidad		Valor	MENSUAL
ARROZ	1KG	\$ 1,500.00	5	\$ 7,500.00	\$ 37,500.00
AZUCAR	2 KG	\$ 2,000.00	2	\$ 4,000.00	\$ 20,000.00
AGUA	8 LTS	\$ 1,000.00	8	\$ 8,000.00	\$ 40,000.00
CANELA ASTILLA	1KG	\$ 30,000.00	1	\$ 30,000.00	\$ 150,000.00
CLAVOS	1KG	\$ 5,600.00	1	\$ 5,600.00	\$ 28,000.00
TRIGO	500 GR	\$ 1,000.00	1	\$ 1,000.00	\$ 5,000.00
TOTAL COSTO Unidad			18	\$ 56,100.00	\$ 247,500.00
Total costo por unidad Materia prima				\$ 3,116.67	
Costo por Unidad (s) de Medida MANO DE OBRA DIRECTA					
Mano de Obra	Costo por Persona	Cantidad	Total MOD	Costo Por Unidad	
Empleado 1	\$ 238,652.15	1	238,652	\$ 1,988.77	
Empleado 2	\$ 238,652.15	1	238,652	\$ 1,988.77	
Mercadeo y ventas	\$ 238,652.15	1	238,652	\$ 1,988.77	
TOTAL	\$ 715,956.45	3	\$ 715,956.45	\$ 5,966.30	
Costo por Unidad (s) de Medida COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
Costos Indirectos	Costo Total	Cantidad	Costo Por Unidad		
Servicios generales de la fábrica	\$ 200,000.00	120	\$ 1,666.67		
Dotación	\$ 100,000.00	3	\$ 2,500.00		
TOTAL	\$ 300,000.00		\$ 4,166.67		
Costo Total por Unidad				\$ 15,463.92	

Los precios de la materia prima, muebles, encerres y equipo fueron cotizados en la central de abastos de Puebla. Lugar donde se surte al mayoreo y buen precio, para la producción de todo tipo de alimentos y bebidas en la ciudad.

11. PROYECCIÓN VENTAS

PROYECCIÓN VENTAS		
Costo	Ventas al Mes	Total
\$ 15,463.92	120	\$ 1,855,670.74
UTILIDAD		
\$ 15,463.92	200%	\$ 30,927.85
SALARIO MINIMO PESOS MEXICANOS		
DATOS		
Promedio de días al mes	30.4	
Días Laborados	30	
Salario Diario	12,387.00	
Ingresos en ese Periodo	371,617.80	
TIPO DE DESCUENTO	1	
	1 VECES SMGDF	
	2 CUOTA FIJA	
	3 PORCENTAJE	
SALARIO DIARIO INTEGRADO (PRESTACIONES DE LEY)	12946.8924	
VALOR DEL DESCUENTO	15.0232	
DESGLOSE DEL PERIODO		
SUELDO	\$	371,617.80
ISPT DEL PERIODO ANTES DEL SUBSIDIO	\$	121,090.14
SUBSIDIO PARA EL EMPLEO	\$	-
ISPT A CARGO	\$	121,090.14
IMSS	\$	10,751.99
RETENCION INFONAVIT	\$	1,123.52
NETO A PAGAR	\$	238,652.15

Se puede apreciar un salario mínimo neto (quitando los impuestos aplicables en México) en Puebla, aplicable para el 2017 que es de \$80.04 pesos diarios, cambiado a pesos colombianos al tipo de cambio actual. Pese a verse un poco bajo, el costo de vida no es tan alto como en Bogotá, por ejemplo el precio del transporte público cuesta \$890 pesos colombianos.

12. INVERSIÓN INICIAL

INVERSIONES	COSTOS MENSUALES		CANT	Muebles y Enceres		
ACTIVOS FIJOS		\$ 2,300,000	2	Ollas	\$ 300,000	\$ 600,000
Muebles y Enseres	\$ 1,300,000		2	Batidor	\$ 50,000	\$ 100,000
Maquinaria y Equipo	\$ 1,000,000		2	Tina De Almacenaje	\$ 300,000	\$ 600,000
ACTIVOS DIFERIDOS		\$ 1,000,000			TOTAL	\$ 1,300,000
Gastos De Organizaciòn	\$ 500,000			Maquinaria Y Equipo		
Gastos de Instalaciones	\$ 500,000		1	Estufa Industrial	\$ 1,000,000	\$ 1,000,000
CAPITAL DE TRABAJO		\$ 1,130,500			TOTAL	\$ 1,000,000
Materia Prima y Mercancias	\$ 495,500			Servicios Publicos		
Servicios Publicos Aprox	\$ 380,000			Luz		\$ 120,000
Publicidad	\$ 25,000			Agua		\$ 100,000
Implementos De Aseo	\$ 230,000		2	Tanques Mensuales de Gas 20 Kilos	\$ 80,000	\$ 160,000
TOTAL INVERSIONES		\$ 4,430,500			TOTAL	\$ 380,000
				Publicidad		
			1	Flyers	\$ 25,000	\$ 25,000
					TOTAL	\$ 25,000
				Implementos de Aseo		
			2	Dotaciones para trabajadores		\$ 200,000
				Limpiadores Industriales		\$ 30,000
					TOTAL	\$ 230,000

13. GASTOS Y VENTAS DE ADMINISTRACIÓN

PRESUPUESTO GASTOS ADMINISTRACIÓN Y VENTAS			
Gastos Administrativos y Ventas			\$ 765,956
Gastos de Personal			\$ 715,956
Nómina	3	\$ 238,652	\$ 715,956
Gastos Indirectos			\$ 50,000
Arriendo de la Oficina	-	\$ -	\$ -
Servicios Generales	1	\$ 50,000	\$ 50,000

14. PRESUPUESTO GENERAL

PRESUPUESTO GENERAL			
	VARIABLES		1 Mes
Ventas Netas			\$ 3,711,341
Ingresos	120	30,928	3,711,341
Costos			\$ 1,855,671
Materia Prima Chicha	120	\$ 2,214	\$ 265,714
Materia Prima Masato	120	\$ 3,117	\$ 374,000
Mano de Obra Directa	120	\$ 5,966	\$ 715,956
Costos Indirectos	120	\$ 4,167	\$ 500,000
Gastos			\$ 765,956
Gastos de Personal	1	\$ 715,956	\$ 715,956
Gastos Indirectos	1	\$ 50,000	\$ 50,000
Gastos no Operacionales			\$ 27,835
Financieros	1		\$ 27,835
Utilidad antes de Impuestos			\$ 1,061,880
Declaración de Renta		25%	\$ 265,470
Cree		9%	\$ 95,569
Utilidad Neta del Ejercicio			\$ 700,841

15. PROYECCIÓN DE VENTAS

DATO DATO	(1+inflacion)							
INFLACIÓN	4%							
PRECIO								
CONCEPTO	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7
Chicha		\$248,000	\$257,920	\$268,237	\$278,966	\$290,125	\$301,730	\$313,799
Masato		\$247,500	\$257,400	\$267,696	\$278,404	\$289,540	\$301,122	\$313,166
Crecimiento de Ventas	5%							
CANTIDAD LITROS								
Chicha		960	1008	1058	1111	1167	1225	1286
Masato		480	504	529	556	583	613	643
Volumen total		1440	1512	1588	1667	1750	1838	1930
Ventas en \$								
Chicha		\$ 238,080,000	\$ 259,983,360	\$ 283,901,829	\$ 310,020,797	\$ 338,542,711	\$ 369,688,640	\$ 403,699,995
Masato		\$ 118,800,000	\$ 129,729,600	\$ 141,664,723	\$ 154,697,878	\$ 168,930,082	\$ 184,471,650	\$ 201,443,042
Ventas totales \$		\$ 356,880,000	\$ 389,712,960	\$ 425,566,552	\$ 464,718,675	\$507,472,793	\$ 554,160,290	\$ 605,143,037

16. CONCLUSIONES

- .Una buena opción de emprendimiento es tener un producto innovador, que no se haya explorado y así, poder tener un nuevo nicho de mercado.
- El mercado de bebidas prehispánicas en México se encuentra en desarrollo, por lo anterior, se da un amplio margen de explotación e impulso del producto.
- El costo-producción de estas bebidas es bajo, debido a la manufactura artesanal y el bajo precio de la materia prima, así como el sencillo proceso de elaboración, lo que da lugar a una buena rentabilidad.

17. BIBLIOGRAFÍA

- Amaya, J. (Abril de 2010). Recuperado el 27 de Mayo de 2016, de <http://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/portal/sites/default/files/8.%20M%C3%A9todo%20DOFA%20para%20diagn%C3%B3stico.pdf>
- Burbano, J. (2005). *Presupuestos* (Cuarta ed.). Mc Graw Hill.
- El Tiempo. (10 de Agosto de 2015). Recuperado el 22 de Mayo de 2016, de El Tiempo: <http://www.eltiempo.com/economia/empresas/comportamiento-pymes-en-colombia/16213378>
- Fula, A. (2010). *DESARROLLO DE UNA BEBIDA FERMENTADA CON ADICIÓN DE COCCIÓN DE MAÍZ*. Universidad Nacional de Colombia.
- Global status report on alcohol and health . (2014). Herald.
- Gomez, O. (2005). *Contabilidad de costos* (Quinta ed.). Mc Graw Hill.
- Ledesma, Y., & Salgado, K. (30 de Junio de 2010). Elaboracion de bebidas alcoholicas"Masato y Ñeque". Sincelejo, Colombia.
- Meyer, J. (1969). *Gestión presupuestaria*. DEUSTO.
- Ministerio de Cultura. (2012). Bogotá.
- Ortiz, H. (1989). *Análisis financiero aplicado*. Universidad Externado de Colombia.
- Ortiz, H. (1989). *Análisis financiero aplicado*. Universidad Externado de Colombia.
- Perez, L. C. (Febrero de 2015). La chicha salió del closet . *Revista Nova Et Era, 01*.
- Portafolio*. (16 de DICIEMBRE de 2015). Recuperado el 22 de Mayo de 2016, de sitio web de Portafolio: <http://www.portafolio.co/negocios/empresas/pymes-fuerza-productiva-pais-62380>
- Restrepo, C. (2005). En C. Restrepo, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario* (pág. 12). Bogotá: Universidad del Rosario.
- Restrepo, C. (27 de Mayo de 2012). Recuperado el 23 de Mayo de 2016, de Historiadores de la cocina: <http://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-chicha>
- Saavedra, H., & Restrepo, C. (2004). *DE LA SALA AL COMEDOR*. Bogotá, Colombia: BINAH Editores.
- Secretaría de Salud. (2011). *Encuesta nacional de adicciones*. México .
- Universidad Nacional de Colombia sede Medellín. (2006). *Revista Historia y Sociedad*.