



UNIMINUTO
Corporación Universitaria Minuto de Dios
Educación de calidad al alcance de todos

BIENVENIDOS

UNIMINUTO VIRTUAL Y A DISTANCIA “UVD”

Investigación Posgrados

**ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PRODUCCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS DOBLE CREMA PARA LA CIUDAD DE BOGOTÁ.**

2017

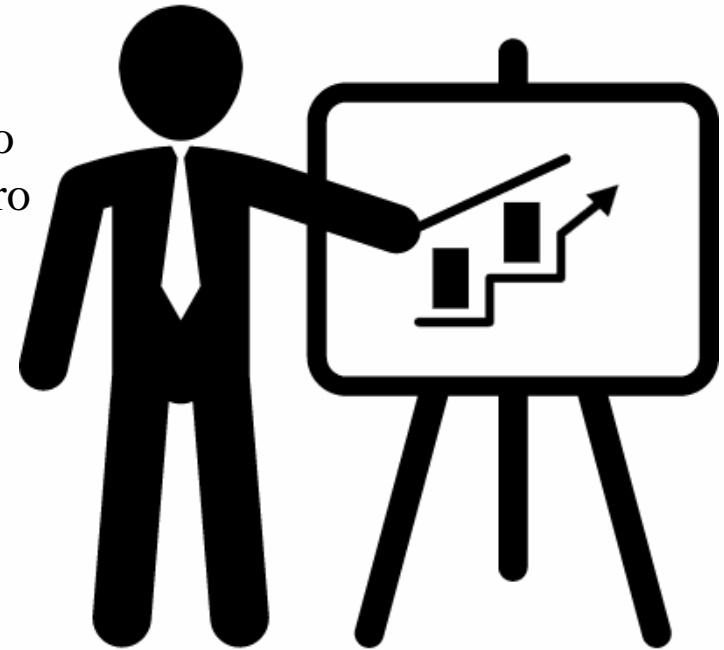
HENRY ALBERTO PALOMO NEGRETE

FRANCISCO JAVIER SILVA OROZCO

KAREN ZUÑIGA ZUÑIGA

Contenido de la presentación

1. Descripción o contextualización del problema.
2. Formulación del problema (pregunta problema).
3. Objetivos: general y específicos
4. Diseño metodológico
5. Estudio de mercado
6. Estudio técnico
7. Estudio Legal y Administrativo
8. Estudio Económico y financiero
9. Resultados
10. Conclusiones.
11. Recomendaciones
12. Bibliografía



1. Descripción del problema



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

Colombia ocupa el 4 puesto dentro de los países productores de leche en Latino América, detrás de los países..



Se descarta la posibilidad de producción en Antioquia y Nariño por temas de distancia, quedando como zonas de estudio Boyacá y Cundinamarca.



Colombia tiene las zonas de más producción lechera en el país como

- Antioquia-
- Boyacá
- Nariño y Cundinamarca.



Cundinamarca tiene la mayor producción en el valle de Ubaté, pero se resalta la producción en municipios como, Suesca, Sesquilé, Zipaquirá y Nemocón Carmen de Carupa, Fúquene, Guachetá, Lenguaque, Simijaca, Susa, **Sutatausa**.



2. Formulación del problema



¿Qué viabilidad tendría la creación de una empresa productora y comercializadora



de quesos doble crema en la ciudad de Bogotá?

¿Qué viabilidad tendría la creación de una empresa productora y comercializadora de quesos doble crema en la ciudad de Bogotá?

3. Objetivos

Objetivo general

Realizar Estudio de prefactibilidad para la creación de un plan de negocios para la producción y comercialización de quesos doble crema para la ciudad de Bogotá.

Realizar un estudio de mercado que permita identificar la factibilidad basado en la creación y proyección de ventas teniendo en cuenta las características principales del producto, los canales de distribución más apropiados, los diferentes gustos, preferencias del cliente y su capacidad de compra.

Realizar un análisis técnico con el fin de definir la posibilidad de lograr la obtención del producto en la calidad y cantidad y el costo requerido basado en resultados planteados en el análisis de mercado.

Realizar un análisis administrativo con el fin de definir las necesidades del perfil del personal que la empresa exige, incluyendo un análisis de valores personales que ayude a determinar la adecuada posición personal del grupo.

Realizar un análisis financiero con el fin de determinar las características económicas del proyecto y la necesidad de recursos financieros, condiciones y posibilidades reales de accesos a estas.

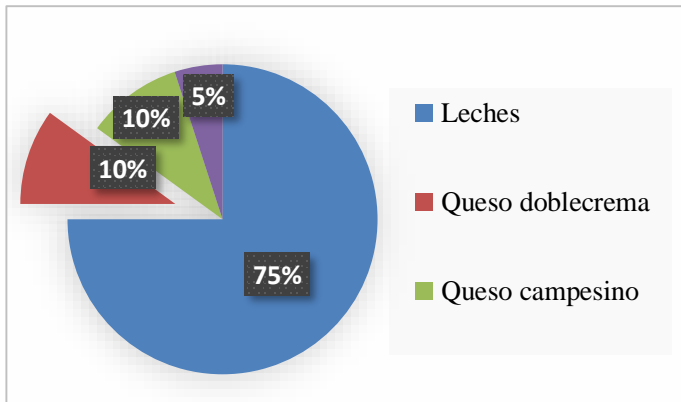
4. Diseño metodológico



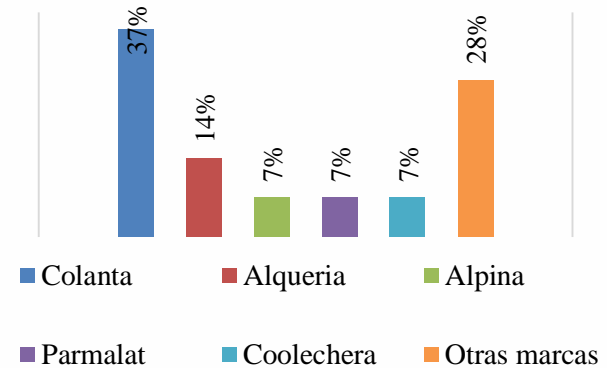
El tipo de estudio descriptivo identifica características del universo de investigación, señala formas de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos y descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación.

5. Estudio de mercado y comercialización

Análisis de la demanda



Análisis de la oferta



Mercado Distribuidor

Canal de venta	Porcentaje %
Cadenas	49 %
Canales tradicionales	41 %
Canales independientes	9,3 %
Delicatessen	7,8 %

Mercado Objetivo Bogotá D.C.

Hogares	Industria de restaurantes
250 gr	Bloques de 2500 gr
500 gr	

6. Aspectos técnicos



Macro localización
Cundinamarca



Estudio de ingeniería



Micro Localización
Sutatausa

No.	Factor Condicionantes
F1	Comportamiento y tendencias del mercado
F2	Origen y disponibilidad de MP
F3	Políticas fiscales y financieras
F4	Condiciones hidrogeológicas
F5	Disponibilidad servicios básicos, Comunicaciones
F6	Políticas de control ambiental
F7	Infraestructura de transporte
F8	Disponibilidad MO y Cultura regional
F9	Servicios complementarios

Características de la Planta
Capacidad instalada para procesar 2000 litros de leche al día
Iniciará operación procesando 1500 litros de leche al día
La Producción inicial será de 300 kg. de queso/día, 1800 semanales y 7200 al mes
Generará 9 empleos directos
Se proyecta incrementar en un 5% la cantidad procesada anualmente durante los primeros 3 años, y un 10% el 4 año, lo cual llevará la planta a su producción máxima

Mercado proveedor		
Municipio	Vereda	Volumen de Acopio (Litros)
Sutatausa	Naval	300
	Mochila	300
	Hato Viejo	400
Carmen de Carupa	El Hato	400
	Aparcadero	300
	Corralejas	400
Total		2100

7. Aspectos legales y administrativos



Definición del Nombre



Estructura organizacional



Plataforma estratégica



Mapa de procesos



Constitución de la empresa

ESTUDIO ECONOMICO Y FINANCIERO



Análisis de resultado



Presupuesto



Inversión inicial



Fuentes de financiación



Proyección de depreciación de activos



Flujo de caja

Indicadores financieros

ANÁLISIS FINANCIERO		RESULTADO
Tasa Interna de Retorno	(TIR)	56%
Valor Presente Neto	(VPN)	204.515
Tasa Interna de Oportunidad	(TIO)	15%
Relación Beneficio / Costo	(B/C)	2,82
Tasa verdadera de Rentabilidad	(TVR)	41%



Gastos de personal

5. Resultados

Estudio de Mercado

- Al analizar el resultado del estudio de mercado se puede concluir que el proyecto es viable comercialmente, estimándolo desde el punto de vista de los hábitos de consumo, de los gustos y preferencias del consumidor final.
- Por más pequeño que sea el mercado conquistado la empresa para el proyecto en mención, se lograría vender toda la producción estimada.



Estudio Técnico

- ❑ Montar una planta de producción que transforme dos mil litros al día, es decir, una producción de 200 kilos de queso doble crema diarios.
- ❑ La localización es estratégica y está determinada por la cercanía a la materia prima, la planta estará ubicada a 3 kilómetros del casco urbano del municipio. La planta tendrá un área de construcción de 200 m², espacio suficiente para ubicar los equipos necesarios y en el segundo piso estarán las oficinas de la parte administrativa.
- ❑ Se concluye que el proyecto cuenta con la capacidad diaria necesaria para suplir el mercado al cual abastecerá, además contará con los equipos necesarios y adecuados para la elaboración de queso doble crema de la mejor calidad.



Administrativo y Organizacional

- ❑ Quesos ROMA S.A.S. tendrá la figura de sociedad de responsabilidad limitada y contará con tres socios inversionistas que aportarán capital al momento de la constitución legal de la empresa.
- ❑ El proyecto presenta una viabilidad organizacional en el sentido que dispone de unas funciones sencillas, pero a la vez bien definidas y una estructura funcional manejable que permite efectuar labores específicas.



Económico y Financiero

- ❑ Se logró proyectar las ventas para el proyecto en mención, acorde con el mercado objetivo, se puede observar una sostenibilidad progresiva, lo que hace que la inversión en dicho proyecto sea prospera.
- ❑ Con respecto a los indicadores financieros, se obtienen resultados optimistas específicamente con el VPN y la TIR al dar como resultado cifras positivas, lo que lleva a pensar que el proyecto está entre las mejores opciones de inversión en el país.
- ❑ Como resultado del análisis financiero y económico se puede llegar a la conclusión de que el estudio de pre factibilidad para una empresa productora y comercializadora de queso doble crema, es viable financiera y económicamente, basándose en las cifras generadas en los indicadores de bondad e indicadores financieros.



10. Conclusiones

- ❑ De ahí surge la importancia de las microempresas porque ayudan a sostener la economía cuando estas entran en crisis no solo manteniendo el empleo sino generando una producción estable, por ello las micro empresas suelen ubicarse dentro de una estructura del aparato productivo nacional como un sector plenamente articulado con el resto, de la misma manera que se habla del sector de la pequeña y mediana empresa.
- ❑ En el caso de SUTATAUSA la microempresa que se proyecta va a cumplir un papel importante en la economía de la ciudad, el mercado de esta ciudad se distribuye en los estratos 2,3 y 4 que consume queso doble crema a menor precio y de calidad.
- ❑ Para el proyecto de nuestra microempresas productora y comercializadora de queso doble crema “QUESOS ROMA”, en SUTATAUSA se encuentra allí la materia prima necesaria, la maquinaria y la mano de obra calificada, esto abarata los costos y facilita el montaje de la misma lo cual permite considerar y asegurar un proyecto rentable que puede generar buenas utilidades y contribuir al desarrollo de la economía en la región.

11. Recomendaciones

- ❑ Realizar un estudio de las diferentes vías de acceso por parte de los organismos encargados (INVIAS), para la mejora de las mismas con el fin de mejorar la calidad del entrega y recolección de los productos lácteos.
- ❑ El éxito del cumplimiento de la producción proyectada consiste en hacerle un seguimiento estricto a cada una de las etapas del proceso de producción, para poder lograr un alto nivel de calidad y por consiguiente el mayor grado de satisfacción de los clientes.
- ❑ Finalmente es recomendable desde el punto de vista financiero la ejecución del proyecto, pero sería aún más atractivo si se logran reducir los costos y gastos y se incrementan las ventas con un plan de mercadeo más ambicioso.

Bibliografía

- Boletín Agrario. (s.f.). Quesito. Recuperado de <https://boletinagrario.com/ap-6,quesito,642.html>
- Calameo. (s.f.). Quesito. Recuperado de <http://es.calameo.com/books/0004459791e0a75cbdc8a>
- Castrillón Franco, Diego. (s.f.). Informe: Cuencas lecheras, motores de la producción nacional. Informe Contexto Ganadero. Recuperado de <http://www.fedegan.org.co/noticias/informe-cuencas-lecheras-motores-de-la-produccion-nacional>
- Contexto Ganadero. (Octubre 12 de 2013). Colombia, cuarto mayor productor de leche en Latinoamérica. Recuperado de <http://www.contextoganadero.com/internacional/colombia-cuarto-mayor-productor-de-leche-en-latinoamerica>
- Fedegan. (2016). Cadenas productivas. Carta Fedegan, (109), 88-99. Recuperado de <http://www.fedegan.org.co/carta-fedegan-109-una-nueva-fedegan>
- HSB Noticias. (febrero 16 de 2017). En el Valle de Ubaté, producción láctea está en jaque. Recuperado de <http://hsbnoticias.com/noticias/local/en-el-valle-de-ubate-produccion-lactea-esta-en-jaque-276549>
- Mercado, Gabriel. (2015). Cuadro de grupos específicos de alimentos (microbiología agroindustrial) normas estatutos microorganismos etc. Recuperado de <https://es.slideshare.net/JaviiSkorciia/cuadro-de-grupos-especificos-de-alimentos-microbiologia-agroindustrial-normas-estatutos-microorganismos-etc>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2016). Implementación política para mejorar la competitividad del sector lácteo nacional. Recuperado de [https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/Documents/INFORME%20UE%20FASE%20%20SEGUNDO%20TRAMO%20VARIABLE%20\(MARZO%202016\).pdf](https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/Documents/INFORME%20UE%20FASE%20%20SEGUNDO%20TRAMO%20VARIABLE%20(MARZO%202016).pdf)
- Murgueitio, E., Cuartas, C. & Naranjo, J. F. (2009). Ganadería del futuro. Investigación para el desarrollo. Cali, Colombia: Fundación CIPAV. 490 p.
- Proexport. (2011). Sector Lácteo en Colombia. Recuperado de <http://portugalcolombia.com/media/Perfil-Lacteo-Colombia.pdf>
- Queso de Madrid. (2006). El Queso. Recuperado de <http://www.quesosdemadrid.es/2006101122/el-queso.html>

Bibliografía

Quesos Gomez Moreno. (2015). Recuperado de <http://quesosgomezmoreno.com/el-queso/>

Rapilac. (2010). Queso doble crema. Recuperado de <http://quesorapilac.blogspot.com.co/2010/02/rapylac.html>

Rodríguez, Carlos. (2009). Estudio de pre factibilidad para la creación de una empresa productora de queso doble crema en el municipio de Yacopí (Cundinamarca). Universidad de la Salle. Recuperado de <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/5405/T12.09%20R619e.pdf?sequence=1>

Secretaría de Economía del Gobierno de México. (2012). Recuperado de http://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/analisis_sector_lacteo.pdf

Tecnolácteos y Cárnicos. (2016). Incremento del consumo de queso en Colombia. Oportunidad de cambio. Recuperado de <http://www.tecnolacteoscarnicos.com/resumen/2016/p4.pdf>

UCR. (2014). Conozcamos más sobre nuestros alimentos con historia y nutrición. Tradiciones de Costa Rica, TCU-486 http://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/15330/alimentos_conocidos_y_disponibles.pdf?sequence=1

GRACIAS

