

TRABAJO DE GRADO
SISTEMATIZACIÓN DE LA PRÁCTICA
Tentación Saludable 1+

Adriana Lucia Bermudez Ramirez

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Facultad de Ciencias Empresariales
Administración de empresas
Girardot
2021

TRABAJO DE GRADO
SISTEMATIZACIÓN DE LA PRÁCTICA
Tentación Saludable 1+

Adriana Lucia Bermudez Ramirez

Ángel Hernando Muñoz Quimbayo
Docente Asesor

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Facultad de Ciencias Empresariales
Administración de empresas
Girardot
2021

Agradecimientos

A todas los docentes que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

A Alexander **Beltrán** un gran docente que me enseñó y me mostró el amor por las matemáticas y nos brindó diferentes maneras para comprender las operaciones y hallar el resultado.

A **Martha García**, una excelente docente y consejera estudiantil con grandes virtudes como lo son la gentileza y humildad. Es muy servicial y siempre estaba cuando uno más la necesitaba.

A **Bermeo**, un docente comprometido con su labor, su pedagogía es muy buena tanto que logro explicarnos temas complejos de forma eficaz.

A **Luis Felipe Lozada**, agradezco todos los conocimientos aportados en base a la formulación y evaluación de proyectos, ya que esto me ayudo en la sistematización de las prácticas y durante la ejecución de las mismas

A **Ángel Hernando Muñoz**, por guiarme durante todo el proceso de la elaboración de la sistematización de las prácticas y por todos los conocimientos aportados durante la carrera.

Dedicatoria

Dedicado de manera especial:

Primeramente, a mi mayor guía que es Dios, el que es mi guardián y es quien me ha dado las fuerzas y la valentía para siempre salir adelante y afrontar situaciones difíciles como también me ha permitido vivir momentos alegres e inolvidables en el trayecto de mi vida. Pues es el, quien siempre de una u otra forma me ha ensañado el camino por el que debo andar y que me ha puesto en los lugares perfectos con las personas correctas en situaciones de aprendizaje que me han dejado crecimiento espiritual, a quien le debo las infinitas gracias por todas las bendiciones que ha derramado sobre mí y mi familia. Nuevamente a Dios, que siempre está ahí escuchando mis oraciones, me bendice con su sabiduría, su fuerza divina me ayuda para salir adelante y seguir luchando cada día por mi propósito de vida, metas, sueños y anhelos, quien nunca me ha dejado desfallecer jamás.

A mi hermano Camilo Alejandro Bermudez Ramirez, Que en paz descanse, el que me brindo su cariño, comprensión y calidad de hermano en mi niñez, lastimosamente y por cuestiones de la vida que no permitieron que me pudiera acompañar en mi etapa de adolescencia y a quien me gusta imaginar que me sonrío sintiéndose orgulloso de mi y de lo que logrado hasta ahora.

A mi abuelita Emma Cubides de Ramirez, Que en paz descanse, fue la primera persona que me sostuvo en sus brazos, la cual siempre me motivo a estudiar y a salir adelante a pesar de las circunstancias, sé que está aquí, aunque no sea físicamente, pero tengo la seguridad que desde donde esta se siente orgullosa de este nuevo logro.

A mi mamá Emma Ramírez Cubides, Quien confía en mí plenamente y me motiva a cumplir mis sueños, es quien sabe cuándo necesito palabras de aliento y me ayuda a no desfallecer, la mujer que me transmitió el amor y compromiso por la repostería y me enseñó a conocer el valor del peso desde muy pequeña, así que madre, gracias.

A mi papá Luis Horacio Bermúdez, Es el mejor ejemplo de superación y apoyo incondicional, gracias por siempre estar presente como padre en todas mis etapas, por brindarme un amor transparente y leal, te agradezco el apoyo que me brindaste en mi proceso de formación universitaria siempre teniendo el pensamiento de lograr grandes proyectos juntos.

A mi hijo Josué Alejandro Masmela Bermúdez, Por tener la oportunidad de ser madre, padre y estudiante a la vez, lo cual es difícil y sobre todo cuando el rango de formación de una carrera es profesional y estas en proceso de elaborar una sistematización. Así que, es de compromiso y dedicación, aun mas porque sabes que alguien más se está sacrificando para que pueda lograr mi sueño y esa persona eres tu hijo.

A mi prometido John Betancourt Hernández, Él es mi apoyo incondicional, es quien se ha encargado de brindarme la ayuda necesaria con mis estudios y trabajo, le agradezco así que gracias, amor por motivarme y generar en mí siempre una sonrisa.

Nota de aceptación

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| MARCO REFERENCIAL | 4 |
| MARCO CONTEXTUAL | 4 |
| LÍMITES DEL MUNICIPIO | 5 |
| MARCO TEÓRICO | 8 |
| MARCO LEGAL | 10 |
| PLANEACIÓN Y METODOLOGÍA | 15 |
| FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS | 17 |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 18 |
| IDENTIFICACIÓN DE ACTORES INVOLUCRADOS Y PARTICIPANTES | 19 |
| ESTRUCTURA DEL MODELO DE RECONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA | 20 |
| VARIABLES, INDICADORES, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS | 22 |
| MATRIZ DE PLANEACIÓN | 36 |
| MODELO DE DIVULGACIÓN DE LA EXPERIENCIA | 37 |
| RECONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA | 41 |
| APRENDIZAJES | 80 |

CONCLUSIONES

84

BIBLIOGRAFÍA

86

LISTA DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Cálculo del tamaño de la muestra | 16 |
| Tabla 2 Edad | 22 |
| Tabla 3. Genero | 23 |
| Tabla 4. Estado civil | 24 |
| Tabla 5. Lugar de residencia | 25 |
| Tabla 7. Estrato socioeconómico | 26 |
| Tabla 8. Calificación de productos de Tentación saludable 1 | 27 |
| Tabla 9. Preferencia en gustos de los productos de repostería de Tentación saludable1 | 28 |
| Tabla 10. Frecuencia consume productos de repostería | 29 |
| Tabla 11. Ocasiones de compra en productos de repostería | 30 |
| Tabla 12. Necesidad de la creación de una microempresa | 31 |
| Tabla 13. Torta artesanal de $\frac{1}{4}$ | 32 |
| Tabla 14. Torta artesanal de $\frac{1}{2}$ | 33 |
| Tabla 15. Torta artesanal 1L | 34 |
| Tabla 16. Lugar de compra para tentación saludable 1+ | 35 |
| Tabla 17. DIAGRAMA DE GANTT | 36 |

| | |
|--|----|
| Tabla 18. Presentaciones de Tentación Saludable 1+_____ | 48 |
| Tabla 19. Especificaciones del empaque Tentación Saludable 1+_____ | 48 |
| Tabla 20. Inversiones preoperativas_____ | 72 |
| Tabla 21. Maquinaria y equipo_____ | 73 |
| Tabla 22. Equipo de oficina_____ | 75 |
| Tabla 23. Nomina_____ | 77 |
| Tabla 24. Materias primas_____ | 78 |

LISTA DE GRAFICAS

| | |
|--|----|
| Grafica 1. Edad_____ | 22 |
| Grafica 2. Genero_____ | 23 |
| Grafica 3. Estado civil_____ | 24 |
| Grafica 4. Lugar de residencia_____ | 24 |
| Grafica 5. Estrato socioeconómico_____ | 26 |
| Grafica 6. Calificación de productos de Tentación saludable 1+_____ | 27 |
| Grafica 7. Preferencia en gustos de los productos de repostería de Tentación saludable1+_____ | 28 |
| Grafica 8. Frecuencia consume productos de repostería_____ | 29 |
| Grafica 9. Ocasiones compra productos de repostería_____ | 30 |
| Grafica 10. Necesidad de la creación de una microempresa_____ | 31 |
| Grafica 11. Torta artesanal de $\frac{1}{4}$ _____ | 32 |
| Grafica 12. Torta artesanal de $\frac{1}{2}$ _____ | 33 |
| Grafica13. Torta artesanal 1L_____ | 34 |
| Grafica 14. Lugar de compra para tentación saludable 1+_____ | 5 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Logo | 42 |
| Figura 2. Plano | 43 |
| Figura 3. Imagen de publicidad | 51 |
| Figura 4. Redes sociales | 52 |
| Figura 5. WhatsApp de Tentación saludable 1+ | 53 |
| Figura 6. Promoción | 54 |
| Figura 7. Organigrama | 56 |
| Figura 8. Resultados de la búsqueda en el RUES | 57 |
| Figura 9. CIU | 58 |
| Figura 10. Mapa de procesos | 71 |

ABSTRACT

The present systematization was built based on the experiences acquired during the two professional internships for entrepreneurship elaborated by Adriana Lucia Bermudez Ramirez in order to obtain the title as Business Administrator, here a compilation of all the information was made to build a new writing , with the aim of providing and knowing the benefits of a healthy pastry product such as cakes in the municipality of Nariño and its surroundings, in order to promote better eating habits in the community and guarantee an excellent experience.

The strategic location of Nariño Cundinamarca places it as a strategic pivot between the departments of Cundinamarca and Tolima. In addition, the continuous development of professional practices has focused this venture, an innovative company at the regional level, thus developing pastry preparations that are also dedicated to Insulin-dependent people, a reason that stands out and captivates the attention, admiration not only of adults, but also It also awakens the conscience in infants, adolescents, and other companies dedicated to the gastronomic field, understanding the importance of proper care for a healthy diet.

Healthy temptation 1 + currently know their market niche is clear about the profile of the client and consumer and the needs that each one has, Thanks to the application of a survey To have more information on the viability of the company and we could say that there is a Very good market opportunity for this, an analysis of the competition was also carried out, this analysis was carried out against quality bakeries, recognized and that do not handle products with sugar.

The concept of healthy temptation is to offer a quality product that ensures an unforgettable experience when consuming it, due to its genuine flavor and the benefits of having the certainty that it has been prepared with the aim of not affecting the health or healthy diet that

our Customers are used to this in our innovative speaker it is incremental since our products are with fine ingredients for the preparation of these and other derivatives of confectionery for customers with diabetes so that more than one person can consume products that perhaps they never believed more could do so because of its high sugar index. Healthy temptation offers products such as cakes, desserts, muffins and cupcakes

Finally, it is a company that knows perfectly what people it needs for the production and distribution of the product, in other words, this company already has an ideal organization chart to be able to fulfill the requested orders

Keywords: Pastry, healthy, entrepreneurship, systematization, products, benefits, cakes, eating habits.

RESUMEN

La presente sistematización se construyó en base a las experiencias adquiridas durante las dos prácticas profesionales por emprendimiento llevada a cabo por Adriana Lucia Bermúdez Ramirez con el fin de obtener el título como administradora de empresas, aquí se hizo una recopilación de toda la información para construir un nuevo escrito que tiene como objetivo el brindar y conocer los beneficios de un producto de repostería saludable como son las tortas en el municipio de Nariño Cundinamarca y de sus alrededores, con el fin de fomentar mejores hábitos alimenticios en la comunidad y garantizar una excelente experiencia.

La ubicación estratégica del municipio se encuentra como enlace entre los departamentos de Cundinamarca y Tolima. Por otro lado, el desarrollo continuo de las prácticas profesionales ha enfocado este emprendimiento a determinarse como una empresa innovadora a nivel regional, desarrollando así, preparaciones de repostería que también van dedicados a personas insulino dependientes, motivo que destaca y cautiva la atención, admiración no solo de personas adultas, sino también despierta la consciencia en los infantes, adolescentes, y demás empresas dedicadas al campo gastronómico, comprendiendo la importancia sobre el cuidado apropiado de una sana alimentación.

Tentación saludable 1 + actualmente conocen su nicho de mercado tiene claro el perfil del cliente y el consumidor y las necesidades que tienen cada uno, Gracias a la aplicación de una encuesta Para tener más información de la viabilidad de la empresa y podríamos decir que existe una muy buena oportunidad de mercado para esta, también se realizó un análisis de la competencia, este análisis se realizó contra reposterías de calidad, reconocidas y que no manejan productos con azúcar.

El concepto de tentación saludable es ofrecer un producto de calidad que asegure una experiencia inolvidable al momento de consumirlo, por su sabor genuino y los beneficios al tener la certeza que ha sido elaborado con el objetivo de no afectar la salud o la sana alimentación que nuestros clientes se encuentran habituados por esto en nuestro ponente innovador es incremental ya que nuestros productos son con finos ingredientes para la preparación de estos y demás derivados de la repostería para clientes con diabetes para que más de una persona pueda consumir productos que tal vez creyó que nunca más podría hacerlo por su alto índice de azúcar. Tentación saludable ofrece productos como tortas postres muffins y cupcakes

Para finalizar es una empresa que conoce perfectamente que personas necesita para la producción y distribución del producto, en otras palabras, esta empresa ya tiene un organigrama ideal para poder cumplir con los pedidos solicitados

Palabras clave: Repostería, saludable, emprendimiento, sistematización, productos, beneficios, tortas, hábitos alimenticios.

1. INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de este documento que está enfocado en sistematizar la experiencia de práctica profesional del estudiante Adriana Lucia Bermúdez Ramírez del Programa de administración de empresas de la Corporación Universitaria Minutos Dios, en donde se tomó como referencia el siguiente libro, “La Sistematización de Experiencias: Un Método para Impulsar Procesos Emancipadores”. Estipulado por el autor William Capó. 2010. y el documento, (Cárdenas, 2020). “Autores que apoyan el desarrollo y la viabilidad de las sistematizaciones”. Estos brindan una estructura detallada que establece propósitos para lograr que la sistematización de la experiencia tenga en cuenta conceptos y propósitos que contribuyan a las actividades de la práctica profesional del estudiante.

El desarrollo de la práctica profesional es un proceso de gran importancia dentro del plan de estudios de los estudiantes, ya que es por medio de este proceso que se ponen en marcha habilidades adquiridas a lo largo de todos los cursos y prácticas, pues es el acercamiento real a un contexto laboral que permite evaluar al profesional y al programa con las exigencias fomentadas para los administradores de empresas.

A través de la sistematización de experiencias, se logra desarrollar y reflexionar sobre la vivencia dentro de un periodo determinado, teniendo en cuenta actores involucrados de manera directa o indirecta, esto basándose, apoyándose y contrastando teorías con la práctica que generan propuestas transformadoras que permiten el mejoramiento de la organización donde se ha realizado la práctica profesional.

Según lo planteado en el libro “La Sistematización de Experiencias: Un Método para impulsar procesos emancipadores”. El cual, para este proceso de sistematización se toma en desarrollo una estructura que está planteada de la siguiente forma:

“Existe un punto de partida que va desde una delimitación muy puntual de la experiencia en donde luego a través de una justificación y una reconstrucción ordenada de esta misma por momentos, se tiene en cuenta el contexto de la experiencia y sus actores principales, mediante un análisis e interpretación crítica y propuestas transformadoras que surgen del proceso de práctica profesional, Según esto, un informe de aprendizaje en el cual se verán qué conocimientos se lograron obtener, así mismo qué problemas se investigaron, que aportes deja la AICE (Análisis e Interpretación Crítica de la Experiencia) y finalmente a través de una socialización de los resultados de la sistematización para completar la estructura del trabajo y cumplir con el objetivo de la misma” según (Capó, A. 2010).

Se delimitará la experiencia a la creación de una microempresa de repostería saludable denominada Tentación saludable 1+, en el que el estudiante realizó su práctica profesional desde el segundo semestre del 2020 hasta el primer semestre del 2021, resaltando la importancia de esta experiencia debido a los aprendizajes y comportamientos del entorno en el que se desarrolló, los cuales contribuyeron al desarrollo profesional y personal como futura administradora, que brindaron el fortalecimiento de ideas y pensamientos sobre la innovación y el emprendimiento para reactivar la economía.

El propósito de esta sistematización es compartir conocimientos a través de la experiencia de práctica profesional del estudiante, por medio de un enfoque académico y el perfil ocupacional en el que se desempeñó tal cual como la práctica y cómo la formación del estudiante.

Teniendo en cuenta que en la sociedad actual los administradores de empresas tienen grandes retos, uno de ellos es el de comprender los procesos en creación y formalización de empresas a través del emprendimiento, más aún en esta época.

Este proyecto, aunque resulte ser solo de práctica profesional se determina como un método que lleva a una muy buena apuesta para la actualidad debido a los grandes retos que existen.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco contextual

Según la alcaldía del municipio de Nariño (Nariño, 2021) se fundó en el sitio de la Alquería a orillas del río Magdalena, parte de la hacienda “Remolino” por pescadores y cultivadores de tabaco; donde una de sus mayores características es la fundación de su parroquia. El origen de la creación de la parroquia de Nariño y la formación o fundación del poblado fue causa de la disputa entre los curas y alcaldes de Guataqui y Coello, por consecuencia de estos mismos debates con sus municipios cercanos y finalmente se da origen al municipio de Nariño y su límite en 1835. Donde en abril 10 de 1838, se le dio este nombre en memoria del precursor don Antonio.

Cuenta la alcaldía de Nariño (Nariño, 2021), en motivo de la última guerra se agregó también de Nariño la rica poblada vereda de San Lorenzo que encuentra por la ruta Nariño-Girardot pues hubo quien objetara la medida” (Nariño, 2021)..

El municipio de Nariño topográficamente se divide en dos grandes áreas (Nariño, 2021). Una plana y la otra fértil que comprende la zona de grandes latifundios donde se practica la agricultura mecanizada, y la otra quebrada montañosa que está ubicada de lado a lado de la zanja de apauta y en estribaciones de la cordillera Alonso Vera, en donde los suelos son de baja calidad y en difícil labor. Así que, entre los accidentes geográficos sobresalen los siguientes: Las cuchillas de Alonso Vera, el cerro de la despensa, el alto del Cobrado o del Espino, por lo que no se presentan alturas mayores a 1000 msnm. El municipio de Nariño forma parte del valle interandino de las cordilleras central y oriental (Nariño, 2021).

El municipio a su vez cuenta con amplio territorio ecológico sin explotar. En la vereda Los Mangos existe un pozo de aguas termales azufradas. Donde, la gente acude allí a tomar un refrescante y saludable baño, luego de una larga y extenuante caminata por la vía con lindísimos paisajes. El municipio tiene un gran potencial para realizar actividades ecoturísticas en nuestro territorio, teniendo en cuenta que el sistema económico se refiere a las actividades socio económicas integradas a los programas de producción y extracción que se presentan en el municipio, las que describe la alcaldía son las siguientes (Nariño, 2021); zonificación de la producción, sistemas de producción y extracción, identificación y articulación de mercado.

2.1.1. Límites del municipio:

En el norte con el municipio de Guataquí, al oriente con los municipios de Jerusalén y Tocaima. Por el sur con el municipio de Girardot. En el Occidente con el río Magdalena, que lo separa del departamento del Tolima, en donde sus vías de accesos son; Aéreas; por el aeropuerto de Flandes (Tolima) a 30 minutos; Terrestres, Vía Girardot – Cambio y Vía Tocaima – Jerusalén – Nariño y fluvial por el río Magdalena.

- Extensión total: 54 Km²
- Extensión área urbana: 2 Km²
- Extensión área rural: 52 Km²
- Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 263 msnm
- Temperatura media: 27 °C
- Distancia de referencia: 149 kilómetros a Bogotá.

Malos hábitos alimenticios o mal nutrición: “hacen referencia a desequilibrios, excesos o deficiencia en la ingesta nutricional y calórica de un individuo” (OMS, 2020). La mala alimentación esta derivada de diferentes circunstancias alimenticias.

Desnutrición: “Es una afección que se presenta cuando su cuerpo no recibe los nutrientes suficientes. Existen muchos tipos de desnutrición, y pueden tener distintas causas. Algunas causas incluyen” (medlineplus, 2021). Estas mismos pueden ser por; mala alimentación, inanición debido a la falta de disponibilidad de alimentos, trastornos alimentarios, problemas para digerir alimentos o absorber nutrientes o simplemente la falta de una sola vitamina en la dieta puede provocarle desnutrición

Mal nutrición: “Está relacionado a la ingesta de alimentos con un porcentaje reducido o nulo de vitaminas, minerales, proteína, yodo, hierro, zinc y ácido fólico, son solo algunos de los denominados micronutrientes que cada individuo necesita a lo largo del desarrollo de su vida para una buena nutrición y un sano bienestar” (OMS, 2020). Estos micronutrientes resultan ser esenciales e indiscutibles ya que con ellos el cuerpo humano genera sustancias, hormonas, enzimas, neurotransmisores, en cada sistema en componente del cuerpo humano para un buen desarrollo y funcionamiento.

Obesidad y sobrepeso: El Instituto Nacional de Diabetes y Enfermedades Digestivas y del Riñón lo define como “un peso corporal que es mayor de lo que se considera normal o saludable para cierta estatura. En lo que, el sobrepeso

generalmente se debe a la grasa corporal adicional que las personas con obesidad generalmente padecen de estos kilos de más.” (niddk, 2021). La obesidad y el sobre peso está relacionada al exceso en el IMC (Índice de masa corporal) de un individuo de acuerdo a su genética, edad, contextura y altura, también es comúnmente conocido como un exceso de acumulación de grasa que perjudica la salud y la apariencia física de las personas.

Emprendimiento: “Acción de innovación, mejorar o crear una idea de negocio, una idea productiva”. (Moya, 2016). El emprendimiento es el inicio de una actividad que exige esfuerzo o trabajo para surgir en una idea que está basado independientemente de su campo de aplicación, puede ser una empresa o una labor social.

Empresa: “Entidad que, mediante la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos determinados” (Porto, 2012). Las empresas son entes productivos, las cuales están constituidas por personas con ánimo de lucro o sin él, dependiendo de su actividad económica

Microempresa: Según la Ley 590, las PYMES clasifica a la microempresa cuyo personal no podrá superar a los 10 trabajadores y que sus activos totales sean inferiores a 501 salarios mínimos mensuales legales vigentes. Así mismo, el decreto 957 de 05 junio de 2019 identifica las microempresas con ingresos inferior o igual a

23.563 UVT por actividades ordinarias anuales de acuerdo con el sector económico de que se trate, que en este caso se encuentra en el sector manufacturero.

Repostería: “es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. Su término es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces” (ecured, 2021). se basa en la preparación completa de alimentos asociados como postres

Macronutrientes: “son aquellas sustancias que proporcionan energía al organismo para un buen funcionamiento, y otros elementos necesarios para reparar y construir estructuras orgánicas para promover el crecimiento y regular procesos metabólicos.” (Alvarez, 2021). Las sustancias funcionales proporcionan energía al organismo para su adecuado funcionamiento y ayudan al control metabólico, lo que muestra que están compuestos o se dividen en grasas, proteínas y carbohidratos.

2.2. MARCO TEÓRICO

En primer lugar, se encontró la teoría del triángulo por Andy Freire la cual dice que todo proceso emprendedor tiene tres componentes: el proyecto, el emprendedor, el capital. El punto de apoyo es el emprendedor quien necesita de la idea de negocio con la viabilidad en el mercado y el capital; de la firmeza del emprendedor depende, en gran medida, que el modelo se derrumbe por eso el problema transcendental no es el proyecto ni el capital por que emprender va más allá de una mera actitud mercantil o un conjunto de conceptos. (Borja, 2016)

Por otro lado, las 5 fuerzas de Porter o modelo Porter de competitividad ampliada, es un modelo de competitividad creado por Michael Porter, ingeniero y economista de la Universidad de Harvard. Según Betancourt (2019) el modelo establece un esquema para que una empresa puede analizar la competencia que le rodea en relación al sector al que pertenece,

de manera tal que consiga generar estrategias para: Aprovechar las fuerzas competitivas (oportunidades), defenderse de las fuerzas competitivas (amenazas).

Las 5 fuerzas de Potter son las siguientes:

- Poder de negociación del cliente
- Poder de negociación del proveedor.
- Amenaza de nuevos competidores.
- Amenaza de productos sustitutos.
- Rivalidad entre los competidores.

Además, François Chenais enfatizó que: "La actividad innovadora constituye efectivamente, con el capital humano, uno de los principales factores que determinan la ventaja competitiva de las economías industriales avanzadas" (Gonzales, 2016)

También se menciona que la Comisión Económica para América Latina y el Caribe de las Naciones Unidas (CEPAL) brinda una metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas, el cual recoge todos los conceptos y aplicaciones de la metodología de Marco Lógico, de igual forma, se enseñan el análisis de involucrados, el árbol de problemas, la estructura analítica del proyecto, así como las ideas que comprenden el monitoreo y la evaluación de proyectos (CEPAL, 2005, 2016).

En su libro Formulación y evaluación de proyectos (Marcial, 2006) define que un proyecto de inversión se debe hacer desde una propuesta técnica y económica, utilizando recursos humanos y tecnológicos generando procesos de innovación. Tales procesos se logran identificar hoy en día en las diferentes clases de negocio de comidas rápidas exitosos alrededor del mundo, como McDonald's, sinónimo de comida rápida y franquicia. Otros casos exitosos y conocidos son: Andrés Carne de Res, Cosechas, Subway, Burguer King, KFC, Tacos Bell, entre otros.

Las franquicias mencionadas anteriormente tienen varios aspectos en común, como lo es lograrse posicionar en un mercado el cual parecía ya estar abastecido y crecer en un momento coyuntural económico no muy prospero para Colombia, sin embargo, aunque se evidencia una tendencia en los colombianos por consumir alimentos fuera del hogar, los altos costos de

los mismos suelen desalentarlos, en especial por cuenta la desaceleración económica del país y el bajo nivel de ingresos de gran parte de la población.

La reconstrucción ordenada de la experiencia se interpreta, así como un proceso ordenado de la experiencia a sistematizar que consiste en una recuperación y documentación de forma ordenada teniendo en cuenta períodos, fases y momentos que están en relación cronológica con las actividades, acontecimientos que formaron parte de la experiencia a sistematizar. (Capó, A. 2010, p. 43).

De acuerdo con la estructura planteada en sistematización de experiencias de Juan Carlos Valderrama Cárdenas y la Sistematización de Experiencias: Un Método para impulsar procesos emancipadores de capó, se describe de forma ordenada a la experiencia obtenida durante la práctica profesional desde el inicio hasta su finalización. Para ello, a través de una descripción detallada se establece el contexto de la empresa y los actores involucrados

“Hay pastelerías que han logrado muy buenos productos y hay que reconocerlo, la pastelería en Colombia es mejor cada día. Se puede ir más hacia el desarrollo de productos especializados”. (Álvarez, 2018). Según el autor, el sector pastelero ha mejorado en los últimos años, donde nuevas propuestas culinarias especializadas están en auge.

“En cuanto a los aspectos negativos creo que en términos generales el sector está pasando por un momento difícil, respecto a los impuestos y la pandemia, eso hace muy importante espacios como estos que dan al público opciones para reinventar sus negocios”. (Gallego, 2020). Chef pastelera y directora del III Salón de Pastelería y Repostería Creativa comenta los aspectos no positivos que se tienen actualmente para afrontar los negocios

reposteros o la creación de estos mismos en el país, y el artículo comenta que la creación de eventos donde se reúnen los conceptos de pastelería y repostería creativa celebrados en Bogotá a mediados del mes de abril abren campos y posibilidades a los emprendedores para reinventarse y generar estrategias para enfrentar los cambios venideros.

“En el país debemos hacer que la pastelería evolucione y se vuelva una tendencia para que podamos estar a la altura de los productos mejor calificados en el ámbito internacional. Puesto que, contamos con todos los recursos e insumos para competir en la élite mundial.” (Flórez, 2018). Colombia tiene los recursos humanos y la materia prima necesaria para que el sector pastelero y de repostería abarque un gran sector del mercado nacional e internacional.

“Con tanta diversidad y restricción que se ve en cada persona, hemos apostado por pasteles hechos con ingredientes que prácticamente no tienen azúcar y que incluso una persona diabética podría consumir.” (Flórez, 2018). Actualmente la diabetes en Colombia es una enfermedad que acoge más personas. Desde el ámbito de la repostería, la creación de productos saludables es una opción para la población vulnerable a esta enfermedad, ya que esta se presta para crear diferentes recetas sustituyendo el azúcar.

“Los principales retos del sector ha sido generar cambios que le permitan adaptarse a las nuevas realidades que vive el país y las nuevas tendencias del consumidor. Ya sea en sus procesos de producción, protocolos de bioseguridad o en la oferta que este necesita”.

(Mejia, 2020) Así mismo el sector ha tenido que adoptar nuevos canales de ventas y digitalizarse al ritmo de la sociedad para lograr visibilidad frente al consumidor.

2.3. MARCO LEGAL

En la Ley 1014 de 2006 y Ley de emprendimiento, (CONGRESO DE COLOMBIA, 2006) Actualmente, estas rigen todos los temas relacionados al emprendimiento y surgimiento de nuevas ideas de negocio, donde promueve el emprendimiento entre jóvenes y busca generar cultura entre ellos para la generación de fuentes de empleo mediante empresas que destaquen por su innovación, esfuerzo y emprendimiento.

Según la Ley 1014 de 2006, los principios para las actividades de emprendimiento son:

- Promoción de una alternativa de negocio única y diferente.
- Promover el trabajo cooperativo donde existan las buenas prácticas laborales, minimizando los conflictos internos y el buen trato entre trabajadores.
- Manejo de la responsabilidad, valores y honorabilidad en el trabajo con el fin de actuar y trabajar con integridad en la organización.
- Iniciar alternativas sostenibles responsables con el medio ambiente.

DECRETO 4466 DE 2006, por el cual se reglamenta el artículo 22 de la Ley 1014 de 2006, sobre constitución de nuevas empresas.

Ley 1480 de 2011; (CONGRESO DE LA REPÚBLICA, 2011) Por la cual se expide el estatuto del consumidor. Tiene como fin garantizar y velar por los libres ejercicios de los derechos del consumidor.

SENTENCIA C-392 DE 2007 DE LA CORTE CONSTITUCIONAL, En esto, 1 a Sala Plena de la Corte Constitucional, en cumplimiento de sus atribuciones, respaldó la creación de microempresas bajo el régimen de Empresas Unipersonales, contemplada en el artículo 22 de la Ley 1014 de 2006 “Ley de Fomento al Emprendimiento”. De acuerdo con la Sentencia en mención, las empresas que se creen a partir de la entrada en vigencia de dicha ley que tengan hasta 10 empleados y menos de 500 SMMLV se constituyen y vigilan como empresas unipersonales.

LEY 789 DE 2002, Por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y se modifican algunos artículos del CÓDIGO SUSTANTIVO DEL TRABAJO. Norma por la cual se crea el FONDO EMPRENDER (Art.40).

DECRETO 410 DE 1971, por el cual se expide el código de comercio.

LEY 100 DE 1993. CÓDIGO SUSTANTIVO DE TRABAJO. La finalidad primordial del código es la de lograr la justicia en las relaciones que surgen entre empleadores y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social.

4.5.1. Leyes sobre economía Naranja en Colombia

Ley 1834 de 2017 o Ley Naranja (aprobada a iniciativa del entonces senador Iván Duque), como en el Plan Nacional de Desarrollo 2018 – 2022, Ley 1955 de 2019. (Super Intendencia de Sociedades., 2019).

Decreto 1935 de 2018 Reglamenta el funcionamiento del CNEN, organismo asesor y consultivo del Gobierno nacional. ((Super Intendencia de Sociedades., 2019).

Decreto 2120 de 2018: Aspectos relativos a la Economía Naranja, (Super Intendencia de Sociedades., 2019).

Plan Nacional de Desarrollo: Ley 1955 de 2019, “expidió el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia y Pacto por la Equidad”. Los diferentes componentes del plan evidencian la importancia otorgada al impulso de la economía naranja en el país y señalan las estrategias y compromisos para lograrlo” (Super Intendencia de Sociedades., 2019)

Ley 590 de 2000. Ley la cual promueve el desarrollo del micro y pequeñas empresas en Colombia con el fin de generar emprendimiento y nuevas alternativas de empleo. Ley 789 de 2002. Por la cual se crea el Fondo Emprender (EL CONGRESO DE COLOMBIA, 2000).

LEY 905 DE 2004, Por medio de la cual se modifica la Ley 590 de 2000 sobre promoción del desarrollo del micro, pequeña y mediana empresa colombiana donde se dictan otras disposiciones.

Decreto 1192 de 2009. De la cual se reglamenta la Ley 1014 de 2006 sobre la cultura del emprendimiento y se dictan otras disposiciones. ((MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO ,, 2009)

CONPES 3297 de 2004. Agenda Interna para la Productividad y Competitividad.
(Departamento Nacional de Planeación, 2009)

CONPES 3527 de 2008. Política Nacional para la Competitividad y Productividad.
(Departamento Nacional de Planeación, 2009)

CONPES 3533 julio de 2008. Bases para la adecuación del Sistema de Propiedad Intelectual a la Competitividad y Productividad Nacional”. (Departamento Nacional de Planeación, 2009)

CONPES 3484 del 13 de agosto de 2007, sobre política nacional para la transformación productiva y la promoción de las MiPymes. (Desarrollo, 2019)

CONPES 3527 del 23 de junio de 2008, (Departamento Nacional de Planeación, 2009)) el cual trata la Política Nacional de Competitividad y Productividad. Según la Política Nacional de Competitividad y Productividad, un país puede aumentar el valor de su producción por 3 vías: produciendo más (productividad), brindando mejor servicio (aumentando la calidad) o estableciendo nuevos productos (transformación productiva). El emprendimiento es fundamental para alcanzar el cambio productivo y de ahí su estrecha relación con la competitividad.

3. PLANEACIÓN Y METODOLOGÍA

El diseño metodológico por el cual se optó para este estudio de factibilidad de este caso está basado en la referencia bibliográfica a el libro “Metodología de la Investigación de Roberto Hernández Sampieri. (Hernandez, 2014). Esta misma es de tipo mixta ya que busca dar una perspectiva amplia del fenómeno de estudio, tomando datos medibles (cuantitativos) e información interpretable por visión crítica (cualitativa) (Hernández, 2014), logrando facilitar la tarea investigativa para poder contextualizar aún más las diversas hipótesis que surgen al momento de recolectar la información y generar los posibles resultados. Así tanto el mismo, como los lectores tendrás a su disposición una investigación concisa y con información más aterrizada frente al tema.

Para Sampieri los estudios descriptivos son la base de las investigaciones correlacionales, las cuales a su vez proporcionan información para llevar a cabo estudios explicativos que generan un sentido de entendimiento y están muy estructurados. (Hernández, 2014).

Por ende, se decide tomar una investigación descriptiva ya que se busca lograr profundización del tema de estudio puesto que la finalidad es la generación de un estudio de factibilidad, por ende, se debe analizar diferentes variables (técnicas, administrativas, financieras) para así determinar la viabilidad económica de la misma. Adicional, ‘‘Las investigaciones que se realizan en un campo de conocimiento específico pueden incluir diferentes alcances en las distintas etapas de su desarrollo.’’ (Hernández, 2014).

Para Tevni Grajales el método histórico se encuentra vinculado en la realidad de lo estudiado para así obtener resultados sobre hechos históricos. (Guerra, 2002). El método histórico analiza las trayectorias o afirmaciones de investigaciones anteriores, el estudio

histórico manifiesta la lógica que se desarrolla en su teoría para así hallar conocimientos más profundos (Guerra, 2002).

Según Pablo Orellana Nirian, En el método analítico establece nuevas teorías que nos permiten conocer más del objeto estudiado para así comprender mejor su comportamiento (Nirian, 2020); siendo este apropiado al estudio de factibilidad.

Se utilizó también el método sintético. Por lo que, Ramón Ruiz Limón nos menciona que este proceso se relaciona con el hecho aislado y sintetizado a diversos elementos de una teoría dada (Limón, 2021)

Este es un estudio de tipo descriptivo con un enfoque mixto, el cual está desarrollado en el marco del paradigma empírico analítico, lo que permite plantear el tema de investigación de manera, concreta y objetiva. Las características y requerimientos de este método en cuanto a la recolección y análisis de datos fueron tenidos en cuenta para dar cumplimiento a los fines investigativos de manera cualitativa.

Población:

La población objeto de estudio serán los habitantes de Nariño Cundinamarca, donde se cuenta con los siguientes datos, según esto se obtuvieron por él (DANE, 2018), es de un total de 2,101 habitantes, donde el rango de habitantes del sexo femenino es de 1008,48 equivalente a 48% y el promedio de habitantes del sexo masculino es de 1092,52 equivalente a 52%.

Muestra

Para la obtención de la muestra se utilizó la fórmula matemática plantada por los autores (Ciro, 2012) y (César, 2005); con un nivel de confianza del 95% y error de

La encuesta se llevará a cabo a través de un cuestionario elaborado de manera ordenada. Lo cual nos va a permitir tener un contacto directo con las personas que posiblemente podrán ser nuestro consumidor, el objetivo de esto es conocer el gusto del consumidor frente al producto ofertado. El instrumento se realizará por medio de correo electrónico, con un enlace el cual vinculará a la encuesta en donde les permitirá a las mujeres de la muestra residente en el municipio de Nariño completar el cuestionario.

El tratamiento estadístico de la información: Para la tabulación y análisis de este estudio, utilizaremos diagramas de pastel en cada una de las preguntas planteadas en la encuesta a su vez se realizará la interpretación correspondiente a cada uno de los gráficos estadísticos.

3.2. Planteamiento del problema

Hoy en día es muy común hablar y escuchar de personas que padecen de diabetes, intolerancia a la lactosa, de las que no consumen gluten, entre otras enfermedades, se puede observar que este segmento de mercado al momento de enfrentarse en la búsqueda de reposterías que se ajusten a sus necesidades se encuentra con la realidad de que este mercado es muy limitado. Evaluando el mercado de pastelerías o empresas dedicadas a la producción de postres en el municipio de Nariño, Cundinamarca en donde se puede evidenciar que la inexistencia de empresas con las características tales como postres bajos en azúcar refinada, sin lactosa ni gluten, las tiendas, las familias o los micro mercados son las únicas fuentes de repostería, los cuales no se dedican completamente a la venta o producción de un producto saludable para satisfacer a este dicho mercado

. Formulación del problema

¿Es viable la creación de una microempresa dedicada a la fabricación y venta de productos de repostería el Municipio de Nariño; Cundinamarca?

Delimitación del problema

ESPACIO: Está investigación se llevó a cabo en el municipio de Nariño, Cundinamarca.

TIEMPO: La investigación tuvo un periodo de estudio de tres prácticas profesionales, y seis meses de investigación, (2021) en el municipio de Nariño, Cundinamarca.

UNIVERSO: Para su estudio se tomó como muestra la población del Municipio de Nariño, en el rango de 15 a 75 años de edad que residen en este mismo municipio.

3.3. IDENTIFICACIÓN DE ACTORES INVOLUCRADOS Y

PARTICIPANTES

Actores involucrados

Adriana Lucia Bermúdez Ramírez emprendedora y estudiante de administración de empresas de la universidad Minuto de Dios cursando el décimo semestre, así mismo promotora y fundadora de la idea de negocio Tentación saludable 1+.

Martha García López, denominada como la asesora de sistematización y docente de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, la cual es la encargada de guiar, aprobar y monitorear la sistematización del proyecto.

Elvia Montes, es la asesora del centro progresa y docente de emprendimiento de la Corporación Universitaria Minuto de Dios. Es la persona cuya función fue asesorar e iniciar el proceso de emprendimiento mediante la feria empresarial efectuada en esta misma entidad.

Luis Rojas Farfán, es el asesor y docente de logística y apoyo financiero de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, en donde su labor fue aconsejar el funcionamiento productivo, costos y análisis financieros del proyecto.

Unidad de emprendimiento Centro Progresa, es considerado como actor permanente del emprendimiento por medio de su apoyo y aporte de ideas y lineamientos a la estructura de sistematización del Tentación saludable 1+.

Población del municipio de Nariño Cundinamarca, este es quien facilito el escenario donde se efectúa el emprendimiento y lugar donde está basado el instrumento.

3.3. ESTRUCTURA DEL MODELO DE RECONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA

El propósito de la sistematización estudio es conocer e identificar los requerimientos, condiciones técnicas, herramientas y las disposiciones de la infraestructura necesaria para la propuesta de realizar un estudio de creación de una microempresa de repostería en Nariño, Cundinamarca basado en las prácticas profesionales en emprendimiento productivo.

En el proceso de las practicas se pudo determinar cuáles son los factores y el procedimiento para lograr la realización de esta microempresa, determinando las condiciones socioeconómicas, lugar de ubicación, entre otras, así como lo establece Rosales. “Un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas” (Rosales & Ramon, 2005).

Para así establecer e identificar la planta, equipos, insumos, materias primas e instalaciones necesarias para el proyecto y, por tanto, los costos de inversión, así como el capital de trabajo que se necesita.

Durante el proceso de las prácticas profesionales se realizó un trabajo de campo práctico e investigativo bajo los lineamientos de la unidad de emprendimiento progresa de la universidad, en consecuencia, a formalizar la empresa evidenciando el desarrollo y ejecución de los objetivos planteados para la creación de una microempresa de repostería saludable en el municipio de Nariño.

El concepto de Tentación Saludable 1+, es ofrecer un producto de calidad que asegura una experiencia inolvidable al momento de consumirlo, por sus sabores genuinos y lo beneficioso al tener la certeza de que ha sido elaborado con el objetivo de no afectar en una sana dieta o alimentación al que el cliente se encuentra habituado.

3.3.1. VARIABLES, INDICADORES, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS

Encuesta y tabulación

Encuesta realizada a la población Nariñense

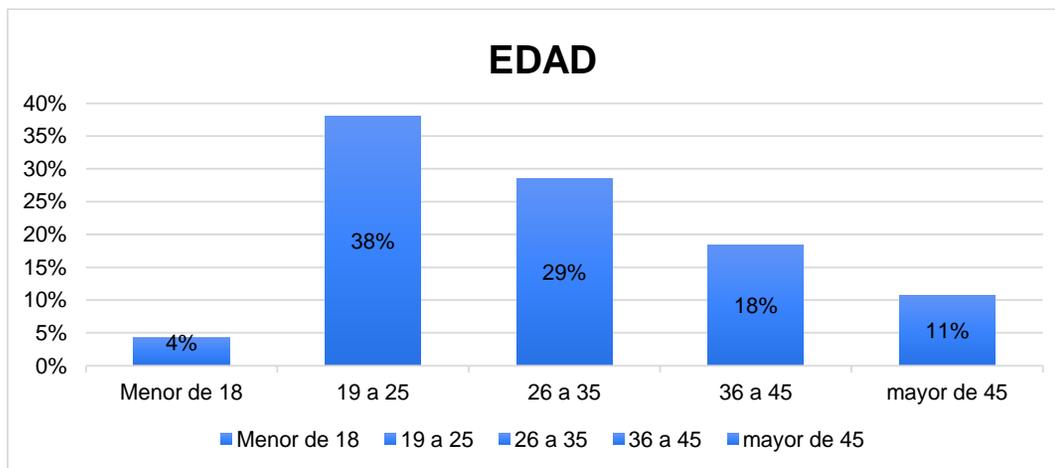
Pregunta 1. Edad

Tabla 2

Edad

| Edad | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Menor de 18 | 14 | 4% |
| 19 a 25 | 124 | 38% |
| 26 a 35 | 93 | 29% |
| 36 a 45 | 60 | 18% |
| mayor de 45 | 35 | 11% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 1. Edad



Fuente: elaboración propia.

La población encuestada es encontrada dentro el rango desde los 15 años de edad hasta los 70 años.

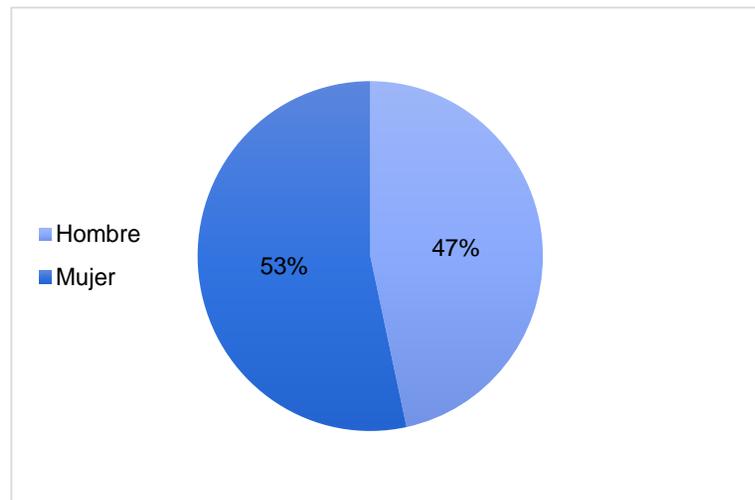
Pregunta 2. Genero

Tabla 3.

Genero

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Hombre | 152 | 47% |
| Mujer | 174 | 53% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 2. Genero



Fuente: elaboración propia.

El 59% de las personas encuestada son mujeres y el otro 41% son hombres

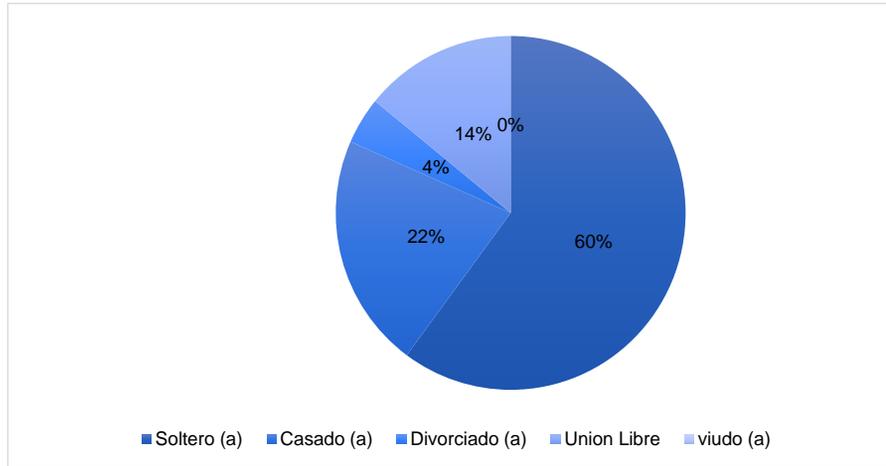
Pregunta 3. Estado civil

Tabla 4.

Estado civil

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Soltero (a) | 196 | 60% |
| Casado (a) | 70 | 21% |
| Divorciado (a) | 14 | 4% |
| Union Libre | 46 | 14% |
| viudo (a) | 0 | 0% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 3. Estado civil



Fuente: elaboración propia.

Se observó que la mayoría de la población encuestada es solteros y casados lo que se vuelve beneficioso para Tentación el estudio porque son los estados civiles que más compran un detalle para obsequiar a alguien especial.

Pregunta 4. Lugar de residencia

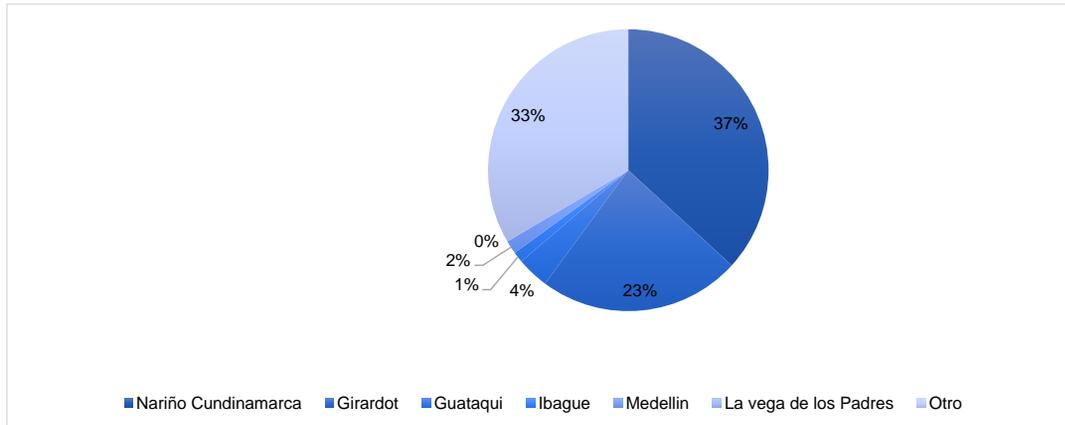
Tabla 5.

Lugar de residencia

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------------|------------|------------|
| Nariño Cundinamarca | 120 | 37% |
| Girardot | 76 | 23% |
| Guataqui | 12 | 4% |
| Ibague | 4 | 1% |
| Medellin | 5 | 2% |
| La vega de los Padres | 0 | 0% |
| Otro | 109 | 33% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 4. Lugar de residencia

Sistematización de prácticas profesionales; Nariño



Fuente: elaboración propia.

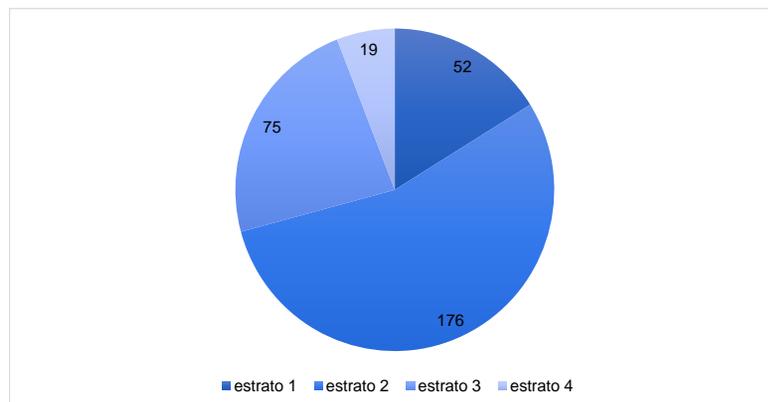
Pregunta 6. ¿En cuál estrato socioeconómico pertenece?

Tabla 7.

Estrato socioeconómico

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| estrato 1 | 52 | 16% |
| estrato 2 | 176 | 54% |
| estrato 3 | 75 | 23% |
| estrato 4 | 19 | 6% |
| estrato 5 | 4 | 1% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 5. Estrato socioeconómico



Fuente: elaboración propia.

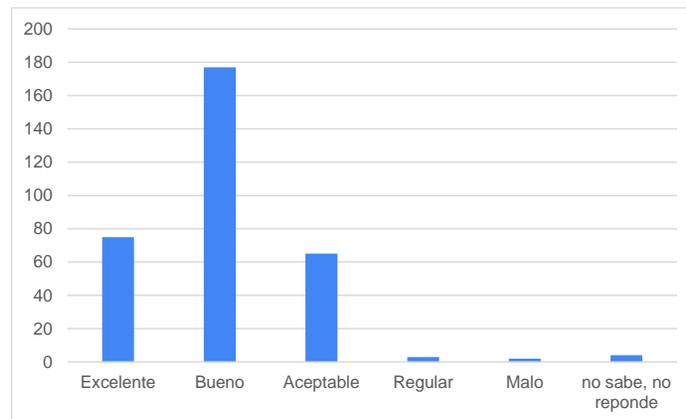
Pregunta 6. ¿Cómo califica la calidad de los productos de repostería de tentación saludable 1+?

Tabla 8.

Calificación de productos de Tentación saludable 1+

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------------|------------|------------|
| Excelente | 75 | 23% |
| Bueno | 177 | 54% |
| Aceptable | 65 | 20% |
| Regular | 3 | 1% |
| Malo | 2 | 1% |
| no sabe, no responde | 4 | 1% |
| Total | 326 | 100% |

Gráfica 6. Calificación de productos de Tentación saludable 1+



Fuente: elaboración propia.

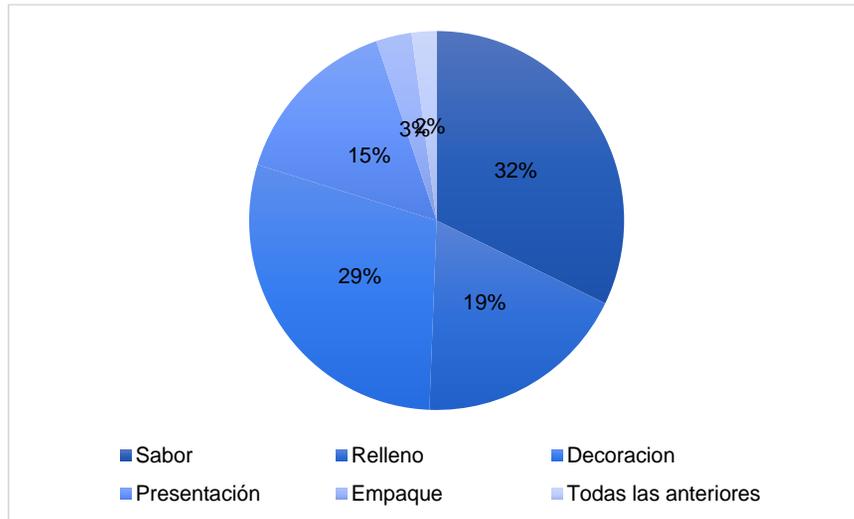
Se observa que 35% califican los productos de Tentación saludable 1 + como excelente y un 39% como bueno. En otras palabras, la población tiene una buena perspectiva de los productos teniéndolos referentes de excelente u buena calidad porcentualmente. Esta gráfica nos muestra una idea donde unas de las estrategias deben ser la calidad.

Pregunta 7. ¿Qué es lo que más le gusta de los productos de repostería de Tentación saludable 1+?

Tabla 9.

Preferencia en gustos de los productos de repostería de Tentación saludable 1+

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------------|------------|------------|
| Sabor | 105 | 32% |
| Relleno | 60 | 18% |
| Decoracion | 95 | 29% |
| Presentación | 49 | 15% |
| Empaque | 10 | 3% |
| Todas las anteriores | 7 | 2% |
| Total | 326 | 100% |



Gráfica 7. Preferencia en gustos de los productos de repostería de Tentación saludable 1+

Fuente: elaboración propia.

Según nuestra gráfica la microempresa debe empezar hacer una estrategia referente al empaque del producto, lo cual es un gran reto y oportunidad para mejorar el emprendimiento.

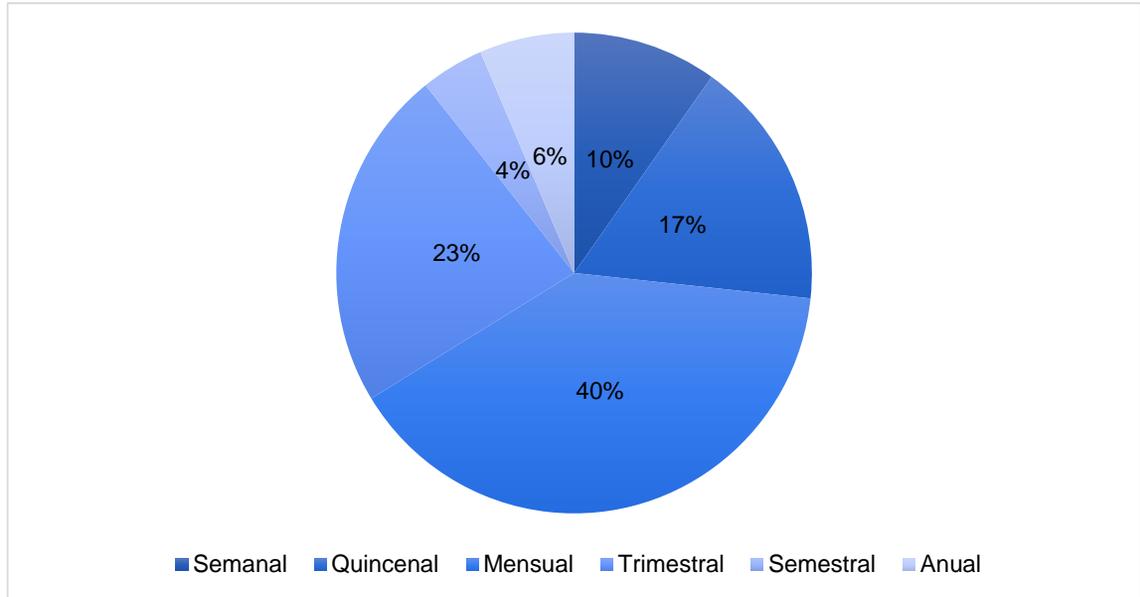
Pregunta 8. ¿Con que frecuencia consume productos de repostería?

Tabla 10.

Frecuencia consume productos de repostería

| | Frecuencia | Porcentaje |
|------------|------------|------------|
| Semanal | 32 | 10% |
| Quincenal | 55 | 17% |
| Mensual | 129 | 40% |
| Trimestral | 75 | 23% |
| Semestral | 14 | 4% |
| Anual | 21 | 6% |
| Total | 326 | 1,00 |

Grafica 8. Frecuencia consume productos de repostería



Fuente: elaboración propia.

Se observó que la frecuencia de consumo de tortas en su mayoría es cada mes, pero muchas personas también lo consumen de manera semestral. Hay una gran ingesta de estos productos por parte de la población, donde Tentación saludable 1+ entra en la segmentación del mercado con productos saludables.

Pregunta 9. ¿En qué ocasiones compra productos de repostería?

Tabla 11.

Ocasiones compra productos de repostería

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------------|------------|------------|
| Cumpleaños | 150 | 46% |
| Dias festivos | 45 | 14% |
| Ocaciones especiales | 110 | 34% |
| Regalo sin un motivo | 19 | 6% |
| ninguna ocacion | 2 | 1% |
| Total | 326 | 100% |

Grafica 9. Ocasiones compra productos de repostería



Fuente: elaboración propia.

Los posibles clientes potenciales o la población donde se lleva a cabo la sistematización consumen más tortas en ocasiones tales como; cumpleaños, fechas especiales o para obsequiar a alguien especial

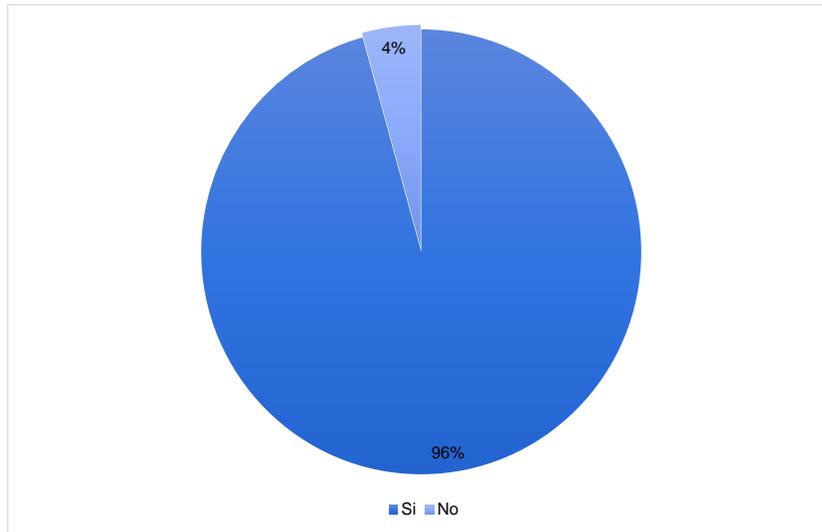
Pregunta 10. ¿Cree usted que es necesario la creación de una microempresa en la actualidad?

Tabla 12.

Necesidad de la creación de una microempresa

| | Frecuencia | Porcentaje |
|-------|------------|------------|
| Si | 312 | 0,96 |
| No | 14 | 0,04 |
| Total | 326 | 1,00 |

Grafica 10. Necesidad de la creación de una microempresa



Fuente: elaboración propia.

El 91% de las personas encuestadas creen que sí es necesario un negocio como este en la actualidad y, algunos justificaron que es importante la reactivación económica y la creación de empleos en donde el 9% opina lo contrario.

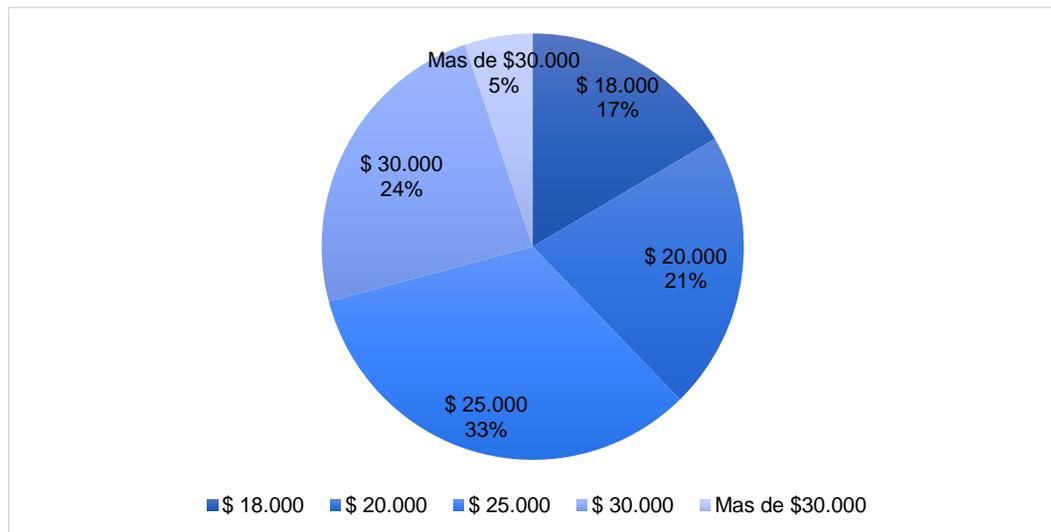
Pregunta 11. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar una torta artesanal de 1/4? De tentación saludable 1+ (alcanza en promedio para 12 personas)

Tabla 13.

Torta artesanal de 1/4

| | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------|------------|------------|
| \$ 18.000 | 54 | 0,17 |
| \$ 20.000 | 69 | 0,21 |
| \$ 25.000 | 108 | 0,33 |
| \$ 30.000 | 78 | 0,24 |
| Mas de \$30.000 | 17 | 0,05 |
| Total | 326 | 1,00 |

Grafica 11. Tarta artesanal de 1/4



Fuente: elaboración propia.

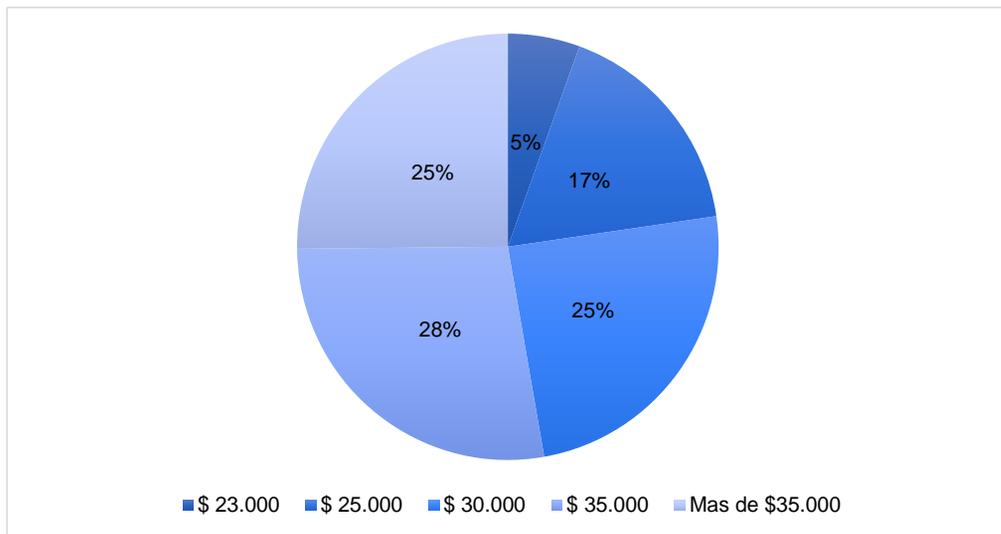
Pregunta 12. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar una torta artesanal de 1/2 de tentación saludable 1+? (alcanza en promedio para 20 personas)

Tabla 14.

Torta artesanal de 1/2

| | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------|------------|------------|
| \$ 23.000 | 18 | 0,06 |
| \$ 25.000 | 56 | 0,17 |
| \$ 30.000 | 80 | 0,25 |
| \$ 35.000 | 90 | 0,28 |
| Mas de \$35.000 | 82 | 0,25 |
| Total | 326 | 1,00 |

Grafica 12. Torta artesanal de ½



Fuente: elaboración propia.

Según la población encuestada el valor que estaría dispuesto a pagar es \$35.000 tiene un porcentaje del 33, aunque tenemos un 33,6% el cual dice que pagaría 30.000 por una torta de ½.

Pregunta 13. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar una torta artesanal de 1L? (alcanza en promedio para 30 personas)

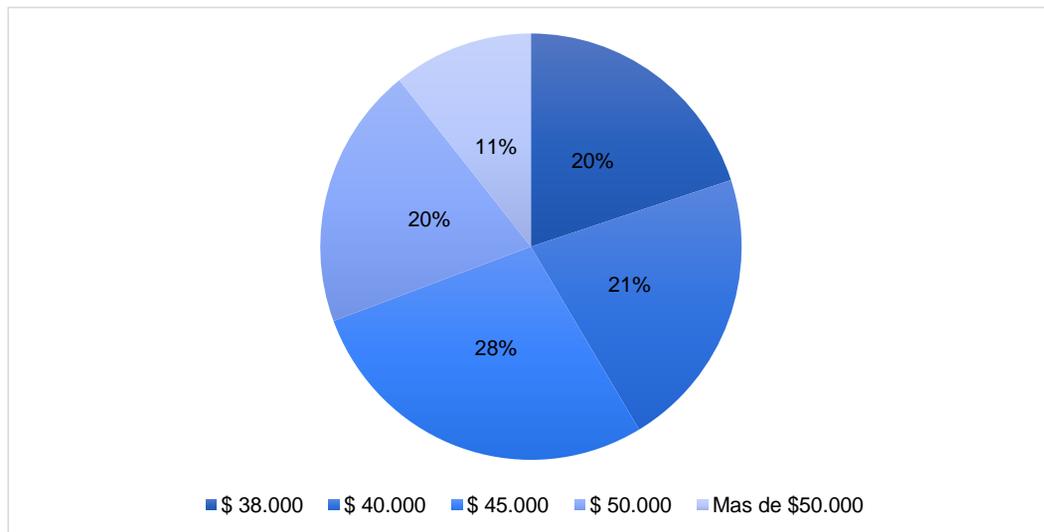
Tabla 15.

Torta artesanal 1L

Sistematización de prácticas profesionales; Nariño

| | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------|------------|------------|
| \$ 38.000 | 65 | 0,20 |
| \$ 40.000 | 70 | 0,21 |
| \$ 45.000 | 91 | 0,28 |
| \$ 50.000 | 65 | 0,20 |
| Mas de \$50.000 | 35 | 0,11 |
| Total | 326 | 1,00 |

Grafica13. Torta artesanal 1L



Fuente: elaboración propia.

Pregunta 14. ¿En qué lugares le gustaría encontrar los productos de tentación saludable 1+ para comprar?

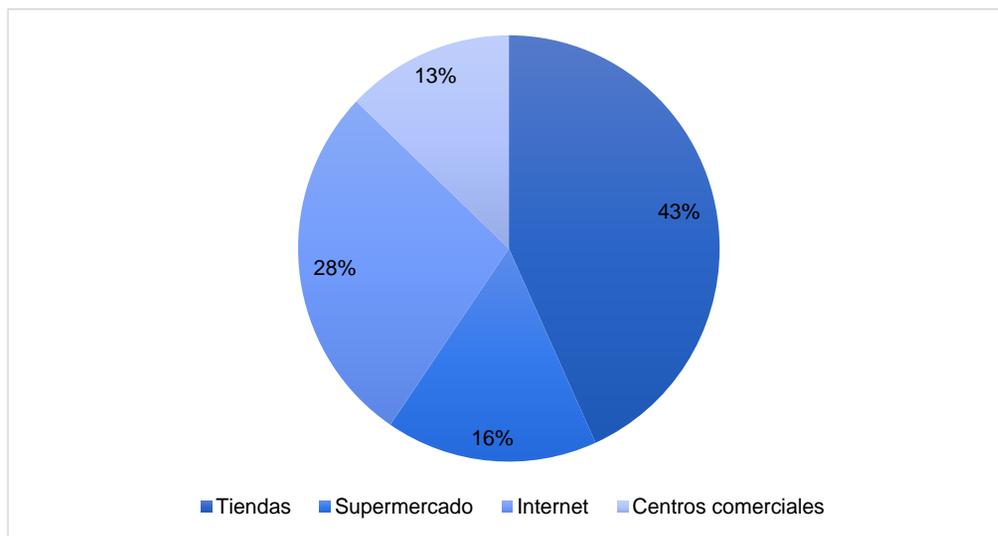
Tabla 16.

Lugar de compra para tentación saludable 1+

Sistematización de prácticas profesionales; Nariño

| | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------------|------------|------------|
| Tiendas | 141 | 43% |
| Supermercado | 53 | 16% |
| Internet | 90 | 28% |
| Centros comerciales | 42 | 13% |
| Total | 326 | 100% |

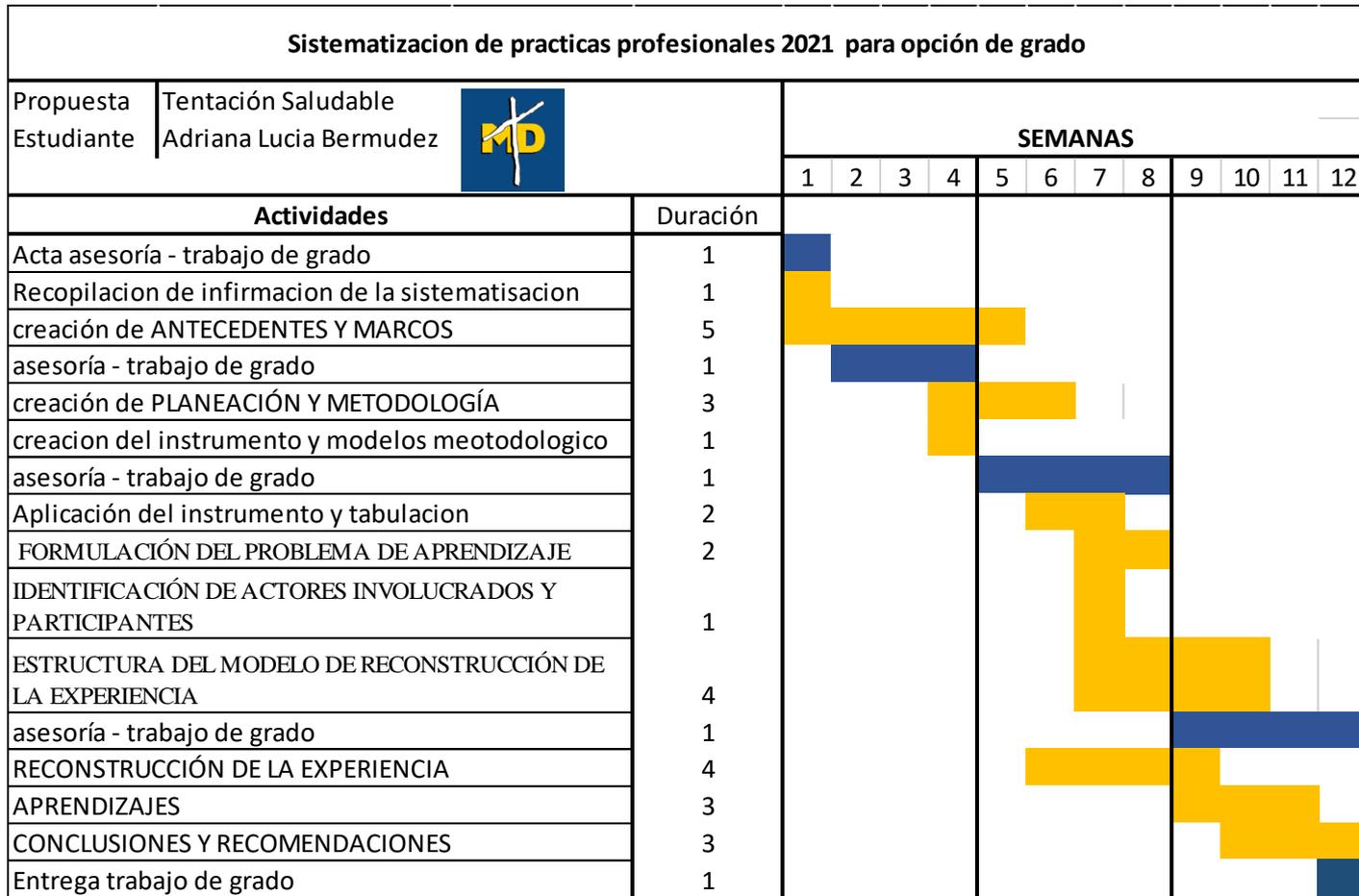
Grafica 14. Lugar de compra para tentación saludable 1+



Fuente: elaboración propia.

3.3.2. **MATRIZ DE PLANEACIÓN**

Tabla 17. DIAGRAMA DE GANTT



Fuente: elaboración propia.

3.4. MODELO DE DIVULGACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Estudios definen como epidemia del siglo XXI a la Diabetes (Barba & Roberto), la cual está afectando a más de 2,5 millones de colombianos, (Salu, 2020) puesto a que existen cifras que lamentablemente no son positivas a reducir, sumado a esto el temor actual existente, de saber o no, si padecen la enfermedad y así proceder a un diagnóstico oportuno y posterior a un tratamiento efectivo. La empresa de repostería es uno de los mejores negocios para empezar ya que es muy rentable y de poca inversión (carlicas, 2019).

Para el instituto aprende, los negocios de postres y productos horneados han ganado popularidad en los últimos años, pero este tipo de negocio ha existido durante años en todo el mundo. Sin embargo, ellos enfocan que en la actualidad las personas han comenzado a vender pasteles, muffins, gelatinas, postres y galletas desde casa (aprende institute, 2019); en donde este tipo de emprendimiento se ha convertido en pastelerías minoristas regulares que operan con baja producción y buenos ingresos. La diversificación de los productos es un plus en este entorno de negocio “Cuando se trata de emprender, hay muchas recetas diferentes que puedes preparar para ofrecer a tu cliente” (aprende institute, 2019). Los negocios de repostería son bastante rentables (emprendedores, 2021), ya que se puede iniciar desde los hogares y convertirse en grandes puntos de fabricación y venta. Para el instituto aprende, el cual brinda algunos aspectos importantes a determinar para la generación de un negocio de repostería, el cual infiere directamente con el proyecto de la microempresa, “tipo de postres, cómo calculas el precio, que experiencia tengas en la preparación y sobre todo en la gestión de un negocio”. (aprende institute, 2019)

La fluctuación de ingresos varía todo el año y deberás estar atento a las tendencias de tus ventas para identificar los mejores meses y así ofrecer productos que te generen

ganancias todos los meses del año (emprendedores, 2021) . A medida que la microempresa se desarrolle y crezca, y se vea un aumento de sus ingresos, puede aumentar la oferta de postres que venda, debido a que la repostería tiene sectores en los que puedes especializarte.

Para haz de oros (hazdeoros, 2021) se puede ser creativo y mejorar constantemente. Ya que el modelo de negocio tiene una necesidad clara en el mercado, se puede reinventar constantemente, hay productos tradicionales contantes en el mercado.

No olvidando que la industria de alimentos está regulada, por lo que es importante al tanto de los protocolos de seguridad que rigen las leyes de alimentos.

Es por esto que se pretende crear una microempresa de repostería saludable: La meta es cumplir con los estándares establecidos por el ministerio de salud, aportando un óptimo cuidado de la integridad de la población, llevando a cabo el desarrollo, la orientación y fomentación de una cultura rica en alimentación sana, que se esfuerza y potencializa en crear productos consumibles bajos en azúcar, sin alterar significativamente el sabor elegido por el consumidor que ya padece esta enfermedad, o, que desea prevenir sufrirla sin tener que abstenerse de consumir alimentos que hacen parte de la vida cotidiana.

Gran parte de la población colombiana padece de diabetes (Salu, 2020); teniendo en cuenta que un gran número de personas que padecen esta enfermedad, en la cual encontramos una necesidad a suplir en crear productos alimenticios saludables, en este caso todo lo relaciono a la repostería. Donde, la microempresa tendrá gran acogida y a su vez generará un interés adicional al saber que sus productos están dirigidos a la población que padece la enfermedad, a su vez enfocados en a contribuir a favor de la prevención de la diabetes.

Con los estudios realizados y basados en estadísticas de consumo de los derivados de la repostería, los productos ofrecidos son de alimento agradable y sano, ya que estarán elaborados con dosis justas y materias primas idóneas para un producto saludable, esto ayudara acreditar más el negocio y de esta manera el cliente se sienta completamente satisfecho de su producto.

Este proyecto va dedicado a complementar, enriquecer y fortalecer el comercio en el municipio de Nariño - Cundinamarca, el cual abre las puertas a una nueva y deliciosa apuesta gastronómica; ésta con el fin de satisfacer a niños y adultos mayores, mostrando así un gran porcentaje de la población a sus productos netamente caseros, con calidad y de manera saludable con un plus que hacen la diferencia, lo cual es una especialidad de deliciosas tentaciones alimenticias dedicadas y aptos para personas diabéticas e insulino dependientes.

El proyecto de la microempresa pretende la creación de fábrica y distribución, lo cual facilitará la adquisición, fomentando así una iniciativa empresarial y competitividad sana, asegurando confiabilidad a sus clientes para el consumo de productos frescos.

OBJETIVOS

Objetivo General:

Diseñar un plan de negocios que evidencie el trabajo realizado en prácticas profesionales por emprendimiento en donde se inicia con una idea de negocio y se llega a la puesta en marcha del mismo.

Objetivos Específicos:

- Ejecutar un estudio de mercado detallado para determinar las características de demanda, oferta y precio del producto que se comercializara.
- Realizar un estudio técnico para reconocer la naturaleza de la empresa, la estructura organizativa necesaria para su funcionamiento eficiente.
- Analizar los estudios de tipo económico y financiero necesarios, para determinar la viabilidad del proyecto de creación de la empresa.

4. RECONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA

El propósito de las prácticas profesionales es conocer e identificar los requerimientos, condiciones técnicas, herramientas y las disposiciones de la infraestructura necesaria para la propuesta de realizar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de repostería en Nariño, Cundinamarca basado en la sistematización de las prácticas profesionales en Emprendimiento Productivo

Con el fin de determinar cuáles son los factores y el procedimiento para lograr la realización del estudio, se debe determinar las condiciones socioeconómicas, lugar de ubicación, entre otras, así como lo establece Rosales. “Un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas” (Rosales & Ramon, 2005).

Para así establecer e identificar la planta, equipos, insumos, materias primas e instalaciones necesarias para el proyecto, por tanto, en los costos de inversión, así como el capital de trabajo que se necesita.

Concepto del negocio

Tentación Saludable 1+ ofrece un producto de calidad que asegura una experiencia inolvidable al momento de consumirlo, por sus sabores genuinos y lo beneficioso al tener la certeza de que ha sido elaborado con el objetivo de no afectar en una sana dieta o alimentación al que el cliente se encuentra habituado.

Trámites de Legalización.

Para el desarrollo formal de la actividad económica es necesario realizar los diferentes trámites en las entidades así.

- Pago del impuesto de registro sobre la escritura
- Formulario de matrícula mercantil
- Registro de libros de comercio
- Registro de la DIAN
- Formulario de Rut
- Formulario para la declaración y liquidación privada del impuesto de

industria y comercio y de avisos y tableros

- Corporación pro-desarrollo y seguridad del municipio de Girardot
- Cuerpo de bomberos
- Sayco y acimpro
- Certificación medio ambiental
- Afiliación a la aseguradora de riesgos profesionales (ARP)
- Régimen de seguridad
- Fondo de pensiones y cesantías de social
- Aportes parafiscales

Nombre de la microempresa

Tentación Saludable 1+

Figura 1. Logo



Fuente: elaboración propia.

Figura 2. Plano

Plano de la repostería Tentación Saludable 1+



Fuente: elaboración propia.

Marco estratégico

Misión:

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos de repostería en especial para personas diabéticas, intolerantes a la lactosa y que no consumen

gluten, así mismo que quieran disfrutar en un ambiente social, agradable y ameno, en lo que lleva a adquirir nuestros productos. El propósito de la empresa para este grupo de personas es llevarlos a la inclusión de los diferentes ambientes sociales en donde se compartan alimentos tipos postres satisfaciendo sus gustos, mostrando una perspectiva diferente de la pastelería tradicional.

Visión

Tentación Saludable 1+ pretende ser una empresa reconocida en el sector de repostería en el municipio de Nariño, Cundinamarca y el alto magdalena a 10 años, sobresaliendo por su trabajo y compromiso, igualmente, busca ser una empresa que se caracteriza por llevar al cliente que padece de enfermedades patológicas u otras condiciones de salud a sentirse incluido en reuniones sociales, familiares o empresariales al poder compartir productos de repostería de excelente calidad a través de un producto y servicio que satisfaga sus gustos al igual que priorice su salud.

: Principios y Valores Corporativo

- **Honestidad:** Realizar nuestro trabajo con transparencia, optimizando recursos, cumpliendo con los protocolos éticos y legales de la empresa.
- **Trabajo En Equipo:** Buscar el logro de los objetivos de la empresa apoyándonos, cooperando y compartiendo esfuerzos entre todos.
- **Compromiso:** Es la entrega y sentido de pertenencia que se debe tener hacia la empresa.
- **Respeto:** Capacidad de aceptar criterios e ideas que se generen al interior de la empresa, de tal forma que predomine la buena relación entre compañeros de trabajo, usuarios y comunidad en general.

- Responsabilidad: Es el deber de realizar bien el trabajo asignado, buscando resultados oportunos y confiables que permitan cumplir con la misión y visión de la empresa.

- Solidaridad: Brindar apoyo mutuo entre compañeros, empresa y comunidad para satisfacer nuestras necesidades.

Características intrínsecas:

Calidad y componentes:

- Agua: Es la sustancia vital para la vida, está compuesta por hidrogeno y oxígeno H₂O, encargada de mantener la hidratación en cualquier ser vivo, necesaria para mantener el producto fresco aportando la textura suave al momento del consumo.

- Stevia: Es una planta que ayuda con la cicatrización, funciona como antiséptico en heridas y quemaduras, estimula la frecuencia cardíaca y actúa como hipotensor y cardiotónico.

- Huevo: Es la aportación de energía y sus proteínas nos ayudan a sobrellevar un régimen alimenticio adecuado ya que evitan los síntomas de dolor de cabeza, mareos y vacío en el estómago. El huevo contiene una gran cantidad de vitaminas del tipo B (B1, B2, B6 y B12) además de minerales como el yodo, selenio, hierro y zinc.

- Margarina: Previene las enfermedades oculares, aporta vitamina A, ayuda a fortalecer el sistema inmunitario, reduce el estándar del cáncer, ayuda con el buen estado de mucosas y piel, fortalece huesos y piel, ayuda con la circulación de la sangre.

- Aceite de Oliva: Este protege contra la inflamación, estimula el estrés oxidativo y disminuye el riesgo cardiovascular que el envejecimiento produce, ayuda a controlar la hipertensión arterial previene y reduce significativamente la aparición de la diabetes y la trombosis.

- Esencias: Estas son el adicional que ayuda a dar un excelente sabor a cada producto, por ejemplo, en el caso de la esencia de vainilla, esta ayuda a estimular el sistema nervioso, funciona como analgésico y antiséptico, así mismo estimula la producción biliar.
- Harina Integral: Al hacer uso de estas en la preparación de los productos, se conservan los componentes del grano, y el germen de trigo, los cuales poseen vitaminas B-1, B-3 Y B-, como también minerales, hierro y ácidos grasos.
- Crema vegetal: Óptima al suprimir los lácteos, lo mejor de la crema vegetal, aparte de contribuir con la decoración de los productos de repostería, es la facilidad en su digestión, pues se puede fusionar con frutos rojos dejando un exquisito sabor natural.
- Fresas: Por su alto contenido de magnesio, potasio y vitamina K, las fresas ayudan al sistema ocular beneficiando la salud al disminuir considerablemente la degeneración macular, aportan en un 40 % en los productos de repostería con la vitamina C.

Preparación

El proceso de preparación de la torta se llevará a cabo en 6 pasos:

- Alistamiento de ingredientes: Individualizar y ubicar los ingredientes en la mesa de preparación para ser procesados.
- Peso: Según la fórmula, se pesarán cada uno de los ingredientes en la pesa u gramera.
- Batido: Se juntan todos los ingredientes en el recipiente ideal y se procede con el batido por 7 minutos.
- Ingreso a moldes: Consiste en distribuir la mezcla en los moldes previamente listos con mantequilla y harina según el estilo al gusto, seguidamente se introducen directamente al horno.

- **Horneado:** Precautado de 15 minutos antes de introducir los moldes para alcanzar la temperatura ideal, se hornea el producto aproximadamente por 60 minutos a una temperatura de 140°C.
- **Desmolde Reposo y Conservación:** Una vez horneado el producto se deja en su molde a temperatura ambiente para un reposo adecuado, este lapso oscila entre 30 a 120 minutos.

Recomendación

La conservación adecuada en los empaques indicados mantendrá en óptimo estado los productos elaborados llevando a refrigerar entre los 20°C y los 25°C.

Restricción

El ideal es consumir la totalidad del producto una vez sea iniciado, este tiene una durabilidad y se mantiene en buen estado con las recomendaciones antes mencionadas de 8 días máximo dado a que no contiene conservantes, una vez se haya roto la cadena de frío (se saque del ambiente congelado) se deberá consumir lo antes posible para que no pierda sus características organolépticas. El consumidor debe abstenerse de ingerir el producto una vez haya caducado la fecha límite de vencimiento del producto.

Características Extrínsecas:

Presentación:

Tentación Saludable 1+ entregara sus productos en diferentes tipos de presentaciones las cuales son:

Tabla 18.

Presentaciones de Tentación Saludable 1+

| PRODUCTO | PRESENTACIÓN | PESO |
|----------|-----------------|--------------------|
| TORTA | Caja x 1 Unidad | ¼, ½, Y 1 LIBRA |
| POSTRES | Caja x 1 Unidad | 100 – 120 GR |

Fuente: elaboración propia

Empaque

Tentación Saludable 1+ se encontrará en el mercado en cajas de cartón y de plástico

las cuales se especifican en la siguiente tabla:

Tabla 19.

Especificaciones del empaque Tentación Saludable 1+

| TENTACIÓN SALUDABLE 1+ | | | | |
|------------------------|---------------|---------|---------------------------|---------------------------|
| Especificaciones | Caja Cartón | | Empaque Plástico | |
| Largo (cm) | 20 | 35 | 10 | 15 |
| Ancho (cm) | 20 | 35 | 10 | 15 |
| Alto (cm) | 10 | 12 | 8 | 10 |
| Material | Cartón | Cartón | Poliestireno termoformado | Poliestireno termoformado |
| Capacidad | ¼ y ½ delibra | 1 libra | 100gr | 120 gr |

Fuente: elaboración propia.

Etiqueta

La etiqueta de los productos de Tentación Saludable 1+ se encontrarán al respaldo de todas las cajas, con todas las especificaciones necesarias acerca del producto como

contenido nutricional, número de lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, recomendaciones y precauciones registro INVIMA, peso neto y código de barras.

Ventaja competitiva

Tentación Saludable 1+ además de ser un producto innovador para el mercado Nariñense que muestra en una presentación tradicional de Tortas y Postres, un valor agregado a esta al hacer uso de los recursos propios de la región como lo son: la mano de obra, los ingredientes producidos y/o cultivados en el departamento entre otros. Esto permite despertar el apoyo de los consumidores cundinamarqueses a través de la exaltación del sentido de regionalismo por los productos desarrollados en el departamento.

Sus principales ventajas competitivas con respecto al resto del mercado radican en Tentación Saludable 1+, la presentación en mayores beneficios para la salud, evitando el alto consumo de perseverantes y endulzantes que afectan directamente la salud.

Esto lo hace especial para personas quienes desean iniciar un día con bastante energía y también para las personas que practican algún deporte. Otro aspecto importante es la baja presencia de calorías que contienen este fruto seco y también contiene aceite de oliva este tipo de grasa es benéfico para el cuerpo porque es grasa vegetal.

Además de las ventajas nutricionales del producto, el aprovechamiento de los recursos de la región permite una cercanía con los proveedores de materia prima e insumos lo que sin duda es una característica significativa en cuanto a costos de producción (Medios), por tanto, el producto será dispuesto en el mercado a un precio medio y relativo a los ofrecidos por la competencia.

Canal de distribución

El canal de distribución que se ha escogido para que los productos de tentación saludable 1+ se encuentre a disposición de los consumidores es de una forma directa, el cual consiste, que en el lugar donde se fabriquen también será el punto de venta, y no se incluirán intermediarios para obtener un mayor margen de ganancia.

Formas de comercialización del proyecto. En este se tiene pensado tener un punto de ventas, dentro del mismo lugar donde se elaboran los postres, colocando una página de internet y prestar servicio a domicilio.

Estrategia de marketing

ATL:

- Volantes
- Pendones

BTL:

- Página Web
- WhatsApp,
- Facebook

Volante

Información necesaria básica de la empresa.

Medidas: 10 cm largo * 8 cm ancho.

Figura 3. Imagen de publicidad



Fuente: elaboración propia.

Pendón

Diseño Innovador y llamativo para el público, logo llamativo, información donde encontrarán el producto.

Medidas: 1 mts largo * 1 mts ancho.

Se ubicará en un lugar visible y en su preferencia con una altura de más de 1.60 metros de alto, que sea concurrido por peatones y personas que se movilizan en vehículos automotores cuando pasen por Tentación Saludable1+

Página web

Se hace uso de las herramientas de internet, como página se crea un blog. A través del este se busca mantener informados a los clientes de las propiedades nutricionales, también dispondrá de toda la información necesaria de cómo se hace el producto, restricciones y recomendaciones.

Redes Sociales

Facebook

Se hace uso de las herramientas de internet, una página de alimentos en la red social de Facebook. Ya que esta ha sido una de las páginas de red social más visitadas por todo el mundo en el ciberespacio, se quiere dar a conocer a Tentación Saludable 1+ como uno del producto beneficioso para la salud a nivel de repostería.

Figura 4. Redes sociales



Fuente: elaboración propia.

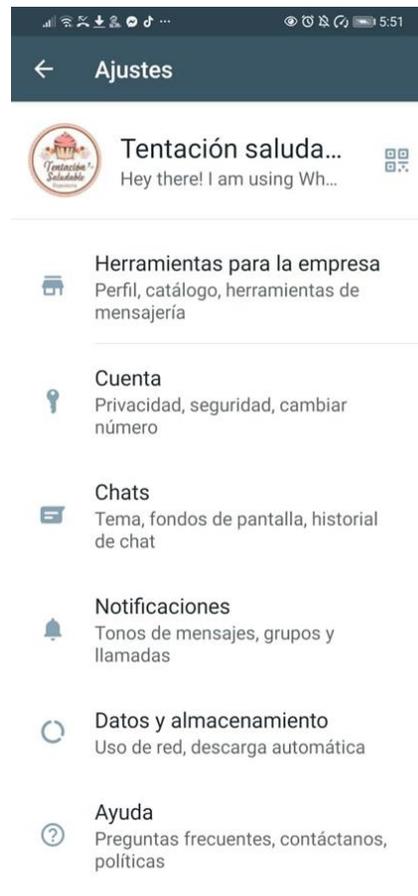
WhatsApp

Se hará uso permanente de esta aplicación, para vender y promocionar los productos de Tentación Saludable1+ a diario

Esta herramienta nos permite tener un catálogo incluido para que el cliente pueda tener una idea de nuestros trabajos

Generar una campaña información sobre lo bueno que es una alimentación saludable.

Figura 5. WhatsApp de Tentación saludable 1+



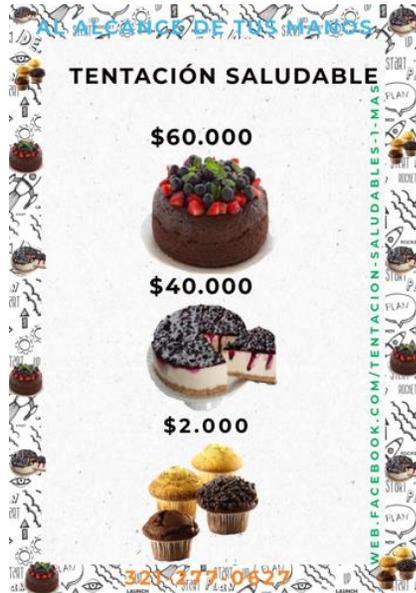
Fuente: elaboración propia.

Promoción

Se va a manejar los descuentos en los cupcakes con un precio de penetración al 83%. En esto, se aplicará durante el primer mes como estrategia de introducción del producto al mercado

La promoción está dada solo para los cupcakes en un periodo sólo en meses en los que se presenten disminución en las ventas e incrementen los inventarios

Figura 6. **Promoción**



Fuente: elaboración propia.

| Variable | Descripción de la Innovación |
|----------------------|--|
| Concepto del negocio | <p>Son productos con finos ingredientes para la preparación de estos y demás derivados de la repostería para clientes con Diabetes.</p> <p>Logrando así la innovación incremental para que más de una persona pueda consumir productos que tal vez creyó que nunca más podría hacerlo consumido por su alto índice de azúcar</p> |
| Producto o Servicio | Tortas, Postres, Muffins y Cupcakes. |
| Proceso | Solo requiere dividir las en porciones al gusto, el restante puede ser refrigerar hasta por 8 días. |

El producto en el mercado ofertado hasta el momento ha sido exitoso; atreves de las encuestas realizadas directamente con los clientes, logramos identificar que tienen un alto nivel de satisfacción por su sabor, sus productos recién elaborados, y el ajo consumo de azúcar en su fabricación.

La investigación se basa en un método exploratorio en el cual se utiliza un enfoque mixto ya que la parte cuantitativa se encuentra en la recolección de datos estadísticos para realizar los diversos estudios, se aplican encuestas y cuestionarios para obtener resultados generales en un tiempo determinado. En la parte cualitativa se toma en cuenta la observación del comportamiento del mercado intermunicipal.

Motivaciones: Las motivaciones que tienen los clientes o consumidores para adquirir el producto son

1. Las fechas especiales
2. Innovación
3. Sabor
4. Presentación
5. Precio

Estrategia de Promoción: (Vales de descuento)

Propósito:

Un vale descuento se utilizará como herramienta que logra conseguir más ventas, pero también tiene como finalidad fidelizar clientes. El secreto para que esta estrategia de promoción funcione es limitar el tiempo en el que puede ser usado este descuento (por

ejemplo, de un año). Este bono tendrá un valor de 1.000 se conseguirá por cada compra de 30.000.

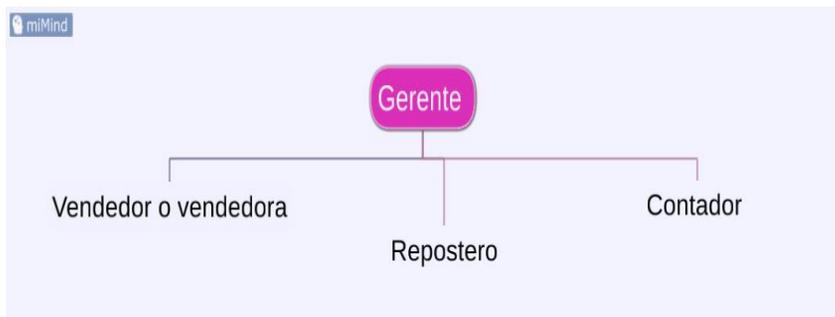
Estrategia de Comunicación: (Impacto en las redes sociales)

Propósito: posicionar y promocionar a Tentación Saludable 1+ en las redes sociales.

Las actividades necesarias para lograr esta estrategia son:

- Designar una persona a cargo de las redes sociales que sepa elaborar contenido.
- Hacer uso de las herramientas disponibles en las redes sociales y la publicidad física existente.
- Crear las redes sociales respectivas.
- Página web Corporativa
- Temporalidad del indicador:
- Los empleos formales superiores a tres meses (continuos o discontinuos) o que estén en vinculación por nómina con más de un pago efectuado, al momento del cumplimiento de los tiempos de duración de los contratos de cooperación se considerarán como un empleo cumplido para la medición del indicador.

Figura 7. Organigrama.



Fuente: elaboración propia.

Aspectos Legales

Normatividad empresarial (constitución empresa)

Lo primero que se debe realizar al momento de constituir legalmente una empresa nueva es corroborar la disponibilidad del nombre que se le va a otorgar, para estos se lleva a verificar en la cámara de comercio a través de la dirección de internet del registro único empresarial y social RÚES www.rues.org.co, y se comprobó que el nombre " Tentación Saludable 1+" se encuentra disponible.

Figura 8. Resultados de la búsqueda en el RÚES



Fuente: RÚES.

Luego se consulta el CIU, para conocer la actividad económica a la que se dedicará la empresa. En el caso de "Tentación Saludable 1+" el código es 5613.

Trámites ante la Cámara de Comercio

Figura 9. CIU

| División | | | | |
|-------------|------------|---|--|------------------|
| Seleccionar | Divisiones | Descripción | | Nota Explicativa |
| Seleccionar | 56 | Actividades de servicios de comidas y bebidas | | Ver Nota |

| Grupo | | | | |
|-------------|-------|---|--|------------------|
| Seleccionar | Grupo | Descripción | | Nota Explicativa |
| Seleccionar | 561 | Actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas | | Ver Nota |

| Clase | | | | |
|-------------|-------|-----|--|------------------|
| Seleccionar | Clase | SHD | Descripción | Nota Explicativa |
| Seleccionar | 5613 | | Expendio de comidas preparadas en cafeterías | Ver Nota |

Según la actividad por usted elegida el código es:

CIU *SHD

*SHD: Secretaría de Hacienda Distrital

Fuente: cámara de comercio de Bogotá.

Para la constitución de nuevas empresas, la Cámara de Comercio de Girardot, exige los requisitos descritos a continuación:

1. Una escritura digitalizada que el notario debe enviar a la Cámara de Comercio firmada.
 2. Una carta de aceptación firmada por las personas que aparecen nombradas en la escritura de constitución como aceptación del cargo, cada uno identificado con su número de cédula. Por lo que deben ser personas diferentes a los socios.
 3. Diligenciar los formularios de Registro Único Empresarial, Registro Único Anexo Matrícula Mercantil, Formulario adicional de registro para fines tributarios, Formulario de Registro de Industria y Comercio. Todos los formularios deben ser impresos y firmados por el representante legal.

Para diligenciar el Registro Único Empresarial se debe consultar el nombre en los módulos de auto consulta de los Centros de Atención Empresarial C.A.E., suministrar dirección del establecimiento, consultar la marca en los módulos de auto consulta de los CAE, consultar actividad económica (Código CIU).

4. Realizar el pago del impuesto de registro y presentando la escritura de constitución en el Banco Agrario.
5. Una vez diligenciados los formularios vía web, se debe liquidar el registro mercantil desde internet y realizar el pago con tarjeta débito o crédito.
6. Obtenido el registro mercantil, se diligencia el formato correspondiente al

registro de libros en el cual se diligencian datos de la institución y se relacionan los libros de inventarios, caja diaria, balances y junta de socios. Además, debe incluirse el número de hojas y el rango que se va a utilizar, el cual debe estar aprobado por Cámara de Comercio.

Trámites ante la DIAN

El primer trámite para realizar es la inscripción del RUT (Registro Único Tributario), la asignación del NIT (Número de Identificación Tributario). Luego, se presenta la solicitud de autorización para facturar, debido a que la empresa será constituida como persona jurídica responsable de impuesto sobre las ventas. Para ello se debe presentar el certificado de matrícula, existencia y representación legal. Se relaciona el formato de facturación en la división de gestión y se obtiene el permiso. “Con estos trámites el empresario obtiene el registro mercantil, la notificación de la apertura del establecimiento a la Secretaría de Planeación, certificado de matrícula, existencia y representación legal, y registro de libros del comerciante”.

Normatividad tributaria

Impuesto de Industria y Comercio:

El impuesto de industria y comercio es un impuesto municipal, que recaerá, en cuanto a materia imponible, sobre todas las actividades comerciales, industriales y de servicios que se ejerzan o realicen en la jurisdicción del Municipio de manera directa o indirectamente por personas naturales, jurídicas, sociedades de hecho, ya sea que se cumplan en forma permanente u ocasional, con establecimientos de comercio o sin ellos.

Apertura de una cuenta corriente en Bancolombia

Para realizar la apertura de la cuenta corriente en Bancolombia debe entregarse los siguientes documentos:

- Certificado de cámara y comercio.
- Escritura de constitución.
- Balance comercial del último año, en este caso por ser una empresa nueva se debe presentar el balance de constitución.
- Fotocopia de declaración de renta, del NIT y del acta de órgano competente autorizado al representante legal para la apertura de Cuenta Corriente o el certificado de existencia y representación.
- Completar los datos solicitados en los formularios establecidos por el Banco para la cuenta.

Normatividad técnica (Permisos, licencias de funcionamiento, registros, reglamentos)

Secretaría de Salud Municipal

Documento que haga constar que el establecimiento cuenta con las condiciones higiénicas, sanitarias y de seguridad para el control, comercialización y manipulación de alimentos. Además, la certificación de medidas adecuadas de almacenamiento y transporte, así como cursos de conservación de alimentos tales como frutas, verduras, carnes y lácteos.

INVIMA

Diligenciamiento de formato único de alimentos el cual es necesario para la expedición de permiso sanitario, manipulación y comercialización de alimentos. Sin embargo, este ente regulador podrá realizar visitas esporádicas para la verificación del cumplimiento de las normas.

Bomberos

El sistema nacional de bomberos evalúa los riesgos y presta sus servicios de prevención, atención y seguridad ante todas las eventualidades posibles de accidentalidad en el establecimiento. Acuden en caso de accidente e incendios.

Capacitación en manejo de extintores y manejo de personal para evacuación del establecimiento en caso de emergencia.

Normatividad laboral

Todo trabajador que pasa a formar parte de una empresa tiene derechos y obligaciones que deben cumplir. En donde al firmar un contrato da un valor legal a este de intercambio de servicios.

Tentación Saludable 1+ de todos los contratos existentes empleará la modalidad de contrato de prestación de servicios por el primer año de operación con todo el personal.

Derechos del trabajador

- Salario.

- Auxilio de cesantía.
- Prima de servicios.
- Dotación de vestido de labor y calzado.
- Descanso en dominicales y festivos.
- Intereses a la cesantía
- Aportes al Sistema de Seguridad Social Integral que corresponden a pensión, salud, y riesgos laborales.
- Vacaciones

Compromisos laborales

Los empleados recibirán el pago correspondiente a las prestaciones laborales estipuladas por la ley: tales como, vacaciones, pensión, primas, cesantía, riesgos profesionales, salud y dotaciones. Se harán los aportes correspondientes a parafiscales: SENA, ICBF y la caja de compensación.

Afiliación a fondo de pensiones y cesantías:

Protección S.A

Para afiliar a los colaboradores al fondo de pensiones y cesantías Protección S.A, se debe diligenciar el formulario que se encuentra en la siguiente página de internet:

<https://proteccion2.ssuramericana.com/PreafiliacionPOTransWEB/formularioPreafiliacion.ctl?codigoCiudad=68001>

Afiliación a aseguradora de riesgos profesionales:

ISS

Los trámites requeridos para la afiliación se presentan a continuación:

1. Formulario de afiliación.
2. Certificado de existencia y representación legal o su equivalente.
3. Fotocopia del NIT.
4. Relación inicial de los trabajadores.
5. Copia de documento de identidad del representante legal.
6. Formato autorización para reporta y consulta de antecedentes comerciales y crediticios.
7. Carta de aceptación CTA y precooperativas.
8. Copia del contrato sindical debidamente depositado en el ministerio de

protección social.

Afiliación a caja de compensación familiar:

Colsubsidio

Los trámites requeridos para la afiliación se presentan a continuación:

1. Certificado de existencia y representación legal
2. Copia de la personería Jurídica de las entidades que la requieren para poder actuar
3. Copia de la última nómina mensual discriminada, debidamente certificada por un revisor fiscal o por un contador público.

4. Para un trabajador que devengue menos de un salario mínimo debe anexarse la copia del contrato especificando el no. de horas trabajadas al día y el horario del trabajador.

- Normatividad ambiental

Registro de marca – Propiedad intelectual

Se debe presentar una solicitud, pero antes de esto se debe consultar los antecedentes marcarios para saber si ya hay marcas iguales y corroborar que no va a ser negada el registro.

Materias primas, materiales e insumos

En cuanto a los requerimientos de los materiales, se ha estimado que la cantidad que se usaran de ellos a lo largo de un año proyectados se mantendrá constante, pues gracias a la vida útil de los materiales y al buen uso que se le den a los mismo, es posible laborar a lo largo del periodo señalado, sin hacer una inversión en materiales diferente a la que se hace en la etapa inicial del proyecto.

| | |
|-----------------|---|
| AGUA | Sustancia vital para la vida, está compuesta por hidrogeno y oxigeno H2O y es la encargada de mantener la hidratación en cualquier ser vivo y es la necesaria para mantener el producto fresco aportando la textura suave al momento del consumo. |
| STEVIA | Es una planta que ayuda con la cicatrización, funciona como antiséptico en heridas y quemaduras, estimula la frecuencia cardiaca y actúa como hipotensor y cardiotónico. |
| HARINA INTEGRAL | Al hacer uso de harinas integrales en la preparación de los productos, se conservan los componentes del grano, y el germen de trigo, los cuales poseen vitaminas B-1, B-3 Y B-, como también minerales, hierro y ácidos grasos. |
| MARGARINA | Previene las enfermedades oculares, aporta vitamina A, ayuda a fortalecer el sistema inmunitario, reduce el estándar del cáncer, ayuda con el buen estado de |

| | |
|-----------------|---|
| | mucosas y piel, fortalece huesos y piel, ayuda con la circulación de la sangre. |
| ESENCIAS | Actúa como aditivo que ayuda a dar un excelente sabor a cada producto, por ejemplo, en el caso de la esencia de vainilla, esta ayuda a estimular el sistema nervioso, funciona como analgésico y antiséptico, así mismo estimula la producción biliar |
| ACEITE DE OLIVA | Protege contra la inflamación, estimula el estrés oxidativo y disminuye el riesgo cardiovascular que el envejecimiento produce, ayuda a controlar la hipertensión arterial previene y reduce significativamente la aparición de la diabetes y la trombosis. |
| HUEVO | La aportación de energía y sus proteínas nos ayudan a sobrellevar un régimen alimenticio adecuado ya que evitan los síntomas de dolor de cabeza, mareos y vacío en el estómago. Así mismo, este contiene una gran cantidad de vitaminas del tipo B (B1, B2, B6 y B12) además de minerales como el yodo, selenio, hierro y zinc. |
| CREMA VEGETAL | Optima al suprimir los lácteos, lo mejor de la crema vegetal, aparte de contribuir con la decoración de los productos de repostería, es la facilidad en su digestión, pues se puede fusionar con frutos rojos dejando un exquisito sabor natural. |

Maquinaria y equipo

A continuación, se especifica el requerimiento que exige la producción de las tortas

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| BAILARINA | Base giratoria ideal para decorar y exhibir pasteles. Cuenta con rodamientos de bolas en acero inoxidable que proporcionan una rotación suave y precisa. |  |
| ESPÁTULA METÁLICA | Lámina plana de acero inoxidable con agarradera o mango similar a un cuchillo con punta redondeada. Según su uso, hay diferentes tipos de espátula |  |
| JUEGO DE TAZONES ACERO INOXIDABLE | Son los recipientes para preparar la mezcla de toda la materia prima. |  |

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| <p>JUEGO DE MOLDES</p> | <p>Son los recipientes que se utilizan para depositar la masa líquida antes de llevar al horno y darle la forma a la torta.</p> |  |
| <p>JUEGO DE ESPÁTULA PLÁSTICAS</p> | <p>La espátula sirve para cubrir uniformemente un pastel con crema.</p> |  |
| <p>CAJAS DE EMPAQUE</p> | <p>Las cajas de repostería para pasteles, tartas, cupcakes</p> |  |
| <p>ETIQUETAS</p> | <p>Es un sticker que contiene información útil para el cliente, con la que podrá diferenciar, clasificar, describir y conocer características como el modo de empleo o fecha</p> | |

de elaboración/caducidad, y cumplir con las regulaciones

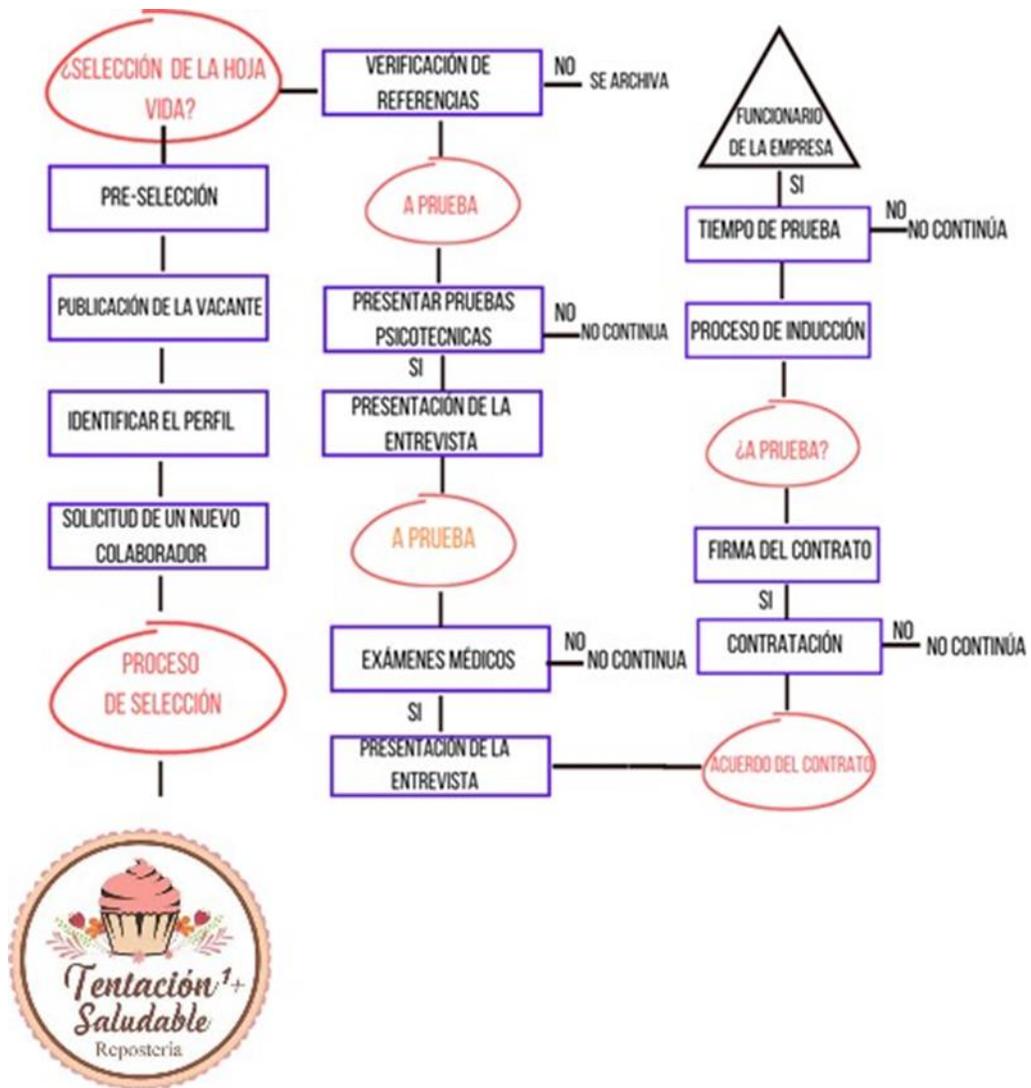
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------|-------|-----------|
| Porción: ¼ taza (30 g) | | |
| Porciones por envase | | |
| | 100 g | 1 Porción |
| Energía (Kcal) | 362 | 109 |
| Proteínas (g) | 10 | 3 |
| Grasa total (g) | 4,3 | 1,3 |
| Grasa saturada | 0,7 | 0,2 |
| Grasa monoinsaturada | 1,4 | 0,4 |
| Grasa poliinsaturada | 1,3 | 0,4 |
| Grasa trans | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol | 0,0 | 0,0 |
| H. de C. disp. (g) | 97 | 29 |
| Azúcares totales (g) | 14 | 4,2 |
| Fibra dietaria total (g) | 7,0 | 2,1 |
| Fibra soluble (g) | 2,7 | 0,8 |
| Fibra insoluble (g) | 4,3 | 1,3 |
| Sodio (mg) | 212 | 64 |

Equipo

| | | |
|----------------------------|---|--|
| <p>BATIDORA INDUSTRIAL</p> | <p>son equipamientos industriales diseñados para preparar masas alimentarias, químicas, cerámicas u otros tipos de preparados, substituyendo el trabajo manual a través de un sistema mecanizado que permite producir continuamente grandes cantidades de masa.</p> |  |
| <p>REFRIGERADOR</p> | <p>Es un aparato que se usa para la conservación, a baja temperatura, de alimentos perecederos</p> |  |

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| <p>HORNO INDUSTRIAL DE MASCÁMARAS</p> | <p>Son equipos fabricados específicamente para trabajos térmicos de cocción de alimentos en una fábrica</p> |  A vertical industrial oven with a glass door, showing a glowing interior. The brand name 'EXHIBIR Equipos' is visible at the bottom. |
| <p>MESA TALLER</p> | <p>Sirven para hacer la preparación de la masa y luego continuar con la decoración</p> |  A stainless steel work table with a flat top and two lower shelves, supported by four legs. |
| <p>GRAMERA</p> | <p>Este mide las cantidades exactas de ingredientes sólidos y líquidos para medir las cantidades precisas que se van a emplearse y tienen una capacidad de 5 kilos.</p> |  A stainless steel digital kitchen scale with a large bowl on top and a digital display on the base. |

Figura 10. Mapa de procesos



Fuente: elaboración propia.

Para poner en marcha la Repostería tentación Saludable1+ se necesita de una inversión inicial para la compra de materias primas, la maquinaria, equipos tecnológicos, mobiliario y gastos Fijos.

Tabla 20.

| INVENTARIO PREOPERATIVOS | |
|--|-------------------|
| FORMULARIO O LICENCIA | COSTO |
| ACTA DE CONSTITUCIÓN | \$ 50.000 |
| ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN | \$ 140.000 |
| REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO ANTE LA DIAN | \$ 85.000 |
| REGISTRO ANTE CÁMARA DE COMERCIO | \$ 100.000 |
| LICENCIA DE SANIDAD | \$ - |
| REGISTRALA EN INDUSTRIA Y COMERCIO | \$ 30.000 |
| SACAR PATENTE EN BOMBEROS- CERTIFICADO BOMBERIL | \$ 50.000 |
| CAPACITACIÓN DE PERSONAL | \$ 250.000 |
| IMPLEMENTACIÓN DSG-SST | \$ 250.000 |
| LICENCIA AMBIENTAL | - |
| INSCRIPCIÓN AL IVA | - |
| TOTAL | \$ 955.000 |

Estos son todos los desembolsos que debe realizar la repostería en el momento de su constitución, preapertura o todos aquellos que se requieren antes del lanzamiento de una iniciativa o proyecto empresarial.

Tabla 21.

Maquinaria y equipo

| MAQUINARIA Y EQUIPO | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------------|----------------------|
| TIPO DE MUEBLES Y ENSERES | No. DE MUEBLES Y ENSERES | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Batidora Industrial | 1 | 2728075 | \$ 2.728.075 |
| Refrigerador | 1 | 5453175 | \$ 5.453.175 |
| Horno industrial de 8 cámaras | 1 | 14500000 | \$ 14.500.000 |
| Mesa de taller | 3 | 949900 | \$ 2.849.700 |
| Gramera | 3 | 99000 | \$ 297.000 |
| SUBTOTAL | | \$ 23.730.150 | \$ 25.827.950 |
| IMPREVISTOS (10%) | | | \$ 2.582.795 |
| TOTAL | | | \$ 28.410.745 |

Esto son elementos de producción que les hace falta para poder cumplir con la parte de producción de la empresa, podemos identificar los 25.827.950 que es el valor total de toda la maquinaria requerida, pero es muy importante disponer de un dinero extra por cualquier imprevisto, este valor extra es lo que del 10% del valor total que nos da 2.582.795.

Tabla 22.

Equipo de oficina

| EQUIPOS DE OFICINA | | | |
|---------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| TIPO DE MAQUINARIA | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Exhibidor | 1 | 3.000.000 | \$ 3.000.000 |
| Escritorio gerente | 1 | 789.000 | \$ 789.000 |
| Archivador | 1 | 704.480 | \$ 704.480 |
| Comedor + sillas | 1 | 1.499.000 | \$ 1.499.000 |
| Sillas ergonómicas | 5 | 329.000 | \$ 1.645.000 |
| Computador | 1 | 2.000.000 | \$ 2.000.000 |
| Cámaras web kit | 1 | 990.000 | \$ 990.000 |
| Softwares | 1 | 2.500.000 | \$ 2.500.000 |
| Impresora | 1 | 400.000 | \$ 400.000 |
| Extintores | 1 | 89.900 | \$ 89.900 |
| SUBTOTAL | | \$ 12.301.380 | \$ 13.617.380 |
| IMPREVISTOS (10%) | | | \$ 1.361.738 |
| TOTAL | | | \$ 14.979.118 |

Los equipos de oficina son necesarios para la parte administrativa, financiera y de ventas por lo que este es otro costo inicial importe para la repostería. Dado a esto, los 13.617.380 es el valor total de todos los elementos requeridos y es muy importante disponer de un dinero por cualquier imprevisto, este valor extra lo que del 10% del valor total el cual nos da 1.361.738.

Nomina

La nómina es otro costo inicial pero esencial porque es la suma de los registros financieros de los sueldos de los empleados, incluyendo los salarios, las bonificaciones y las deducciones.

Tabla 23. *Nomina*

| TENTACIÓN SALUDABLE | | | | |
|---|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| PRESUPUESTO GASTO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO - QUE LABORA DE FORMA MENSUAL | | | | |
| CARGO | Nº. TRABAJADORES | REMUNERACIÓN MENSUAL | COSTO NOMINA MENSUAL | COSTO NOMINA ANUAL |
| <i>Administrativo o Gerente</i> | 0 | \$ 1.100.000 | \$ - | \$ - |
| <i>Repostero</i> | 1 | \$ 908.526 | \$ 908.526 | \$ 10.902.312 |
| <i>Vendedor</i> | 1 | \$ 908.526 | \$ 908.526 | \$ 10.902.312 |
| <i>AUXILIO DE TRANSP</i> | | \$ - | \$ - | \$ - |
| <i>Subtotal</i> | | | \$ 1.817.052 | \$ 21.804.624 |
| | CONCEPTO | % | | |
| CARGA PRESTACIONAL | <i>Prima</i> | 8,33% | \$ 151.360 | \$ 1.816.325 |
| | <i>Cesantías</i> | 8,33% | \$ 151.360 | \$ 1.816.325 |
| | <i>Intereses</i> | 1,00% | \$ 18.171 | \$ 218.046 |
| | <i>Vacaciones</i> | 4,17% | \$ 75.771 | \$ 909.253 |
| | <i>EPS, AFP, Al.</i> | 21,02% | \$ 381.981 | \$ 4.583.768 |
| | | | | \$ - |
| TOTAL CARGA PRESTACIONAL | | 42,85% | \$ 778.643 | \$ 9.343.717 |
| <i>Dotaciones (3)</i> | | | | \$ 450.000 |
| <i>Contador Publico</i> | | | \$ 500.000 | \$ 6.000.000 |
| TOTAL, GASTO | | | \$ 2.595.695 | \$ 31.598.341 |

Tabla 24. Materias primas

| PRODUCTO 1 | | | 1er año | 2do año | 3er año | 4to año | 5to año |
|---------------------|----------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| M.P. | CANTIDAD | COSTO UNIT. | VR. UNIT |
| Huevos | 2,00 | \$ 667 | \$ 1.333,33 | \$ 1.429,33 | \$ 1.532,25 | \$ 1.642,57 | \$ 1.760,83 |
| harina integral | 0,75 | \$ 10,0 | \$ 7,50 | \$ 7,88 | \$ 8,27 | \$ 8,68 | \$ 9,12 |
| Margarina | 1,33 | \$ 29,3 | \$ 39,02 | \$ 40,97 | \$ 43,022 | \$ 45,17 | \$ 47,43 |
| Estevia | 1,45 | \$ 182,9 | \$ 265,52 | \$ 278,80 | \$ 292,74 | \$ 307,38 | \$ 322,75 |
| aceite de oliva | 1,0 | \$ 47 | \$ 47 | \$ 50 | \$ 52 | \$ 55 | \$ 58 |
| Esencia | 41,67 | \$ 833 | \$ 34.722 | \$ 36.458 | \$ 38.281 | \$ 40.195 | \$ 42.205 |
| crema vegetal | 1,00 | \$ 12 | \$ 12 | \$ 13 | \$ 13 | \$ 14 | \$ 15 |
| TOTAL, COSTO | | \$ 1.782 | \$ 36.427 | \$ 38.278 | \$ 40.223 | \$ 42.268 | \$ 44.417 |

son los elementos necesarios para la fabricación de productos, es importante tener buena materia prima y buenos proveedores, ya que esto es lo que altera un poco el precio, pero una de las estrategias de Tentación Saludable 1+ es la calidad.

5. APRENDIZAJES

5.1. Impacto y experiencia humana

Tentación saludable 1+, A, presenta una realidad que despierta el interés en el departamento de Cundinamarca, puesto a que se caracteriza por preparar alimentos teniendo como base la Repostería con énfasis en celebraciones de todo tipo, o sencillamente un gusto al paladar.

Pensado para todos los estratos sociales existentes, y ubicado en Nariño Cundinamarca, el cual tiene el placer de facilitar la entrega de productos completamente innovadores, únicos en el mercado del municipio y sus alrededores, obteniendo como resultado la satisfacción de brindar productos, confiables y de alta calidad.

Su continuo estudio académico ha hecho de Tentación Saludable 1+, una empresa innovadora a nivel Regional, desarrollando así, preparaciones de repostería que también van dedicados a personas Insulinodependientes, motivo que destaca y cautiva la atención, admiración no solo de personas adultas, sino también despierta la consciencia en los infantes, adolescentes, y demás empresas dedicadas al campo gastronómico, comprendiendo la importancia sobre el cuidado apropiado de una sana alimentación.

Su método tiene como objetivo el mantener vigente la innovación, creación y elaboración de recetas que beneficien 100% la salud del consumidor, razón por la cual Tentación Saludable 1+ se enorgullece de ser una empresa líder desde sus inicios en el mercado gastronómico municipal, con una alta competitividad, y establece que para el año 2022 su nombre, sea reconocido, posicionado y constituido en la sociedad debido a que ofrece sus productos de manera constante.

Acompañados de la mejor tecnología y la puesta en marcha ante su fabricación. Para Tentación Saludable 1+ , es importante aportar con el cuidado ecológico con el correcto uso del instrumental utilizado para la preparación repostera, y la ejecución de los protocolos biodegradables establecidos que contribuirán positivamente con el medio ambiente de forma permanente.

Basados en las encuestas realizadas; la idea de negocio a nivel intermunicipal hará que Tentación Saludable 1+, genere tal impacto gastronómico que servirá para promover e fomentar una rica y sana alimentación.

5.2. Impacto social

En el mercado se observan productos de repostería que dicen ser saludables, pero contiene muchos azúcares que son perjudiciales para la salud, esto hace que cada día haya más personas diabéticas o insulino dependientes y esto permitirá abrir una ventana de oportunidades para la generación de más negocios con conciencia saludable y direccionados a satisfacer las necesidades de consumo de alimentos dulces, pero con recetas saludables. En esto, a nivel municipal la oportunidad del mercado es óptima, somos innovadores y únicos. En esto, estamos establecidos con local propio donde los clientes tienen la opción de ver un catálogo para escoger a su gusto el producto a consumir, teniendo una sana competencia con pastelerías, en el municipio somos pioneros en ofrecer la opción para diabéticos.

. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), “La diabetes se define como un estado de hiperglucemia crónica, es decir, presencia elevada de azúcar en la sangre, acompañada de alteraciones en el metabolismo” (OMS, 2021), afirma también que la diabetes no controlada con el tiempo afecta gravemente muchos órganos y sistemas, especialmente los nervios y los vasos sanguíneos. (OMS, 2021)

A su vez, cabe mencionar que los productos Saludables, en la actualidad son un mercado en constante crecimiento, este fenómeno se da, ya que no solo las personas con condiciones médicas especiales en el tema de azúcar o grasas son quienes los están demandando, sino que también, es un mercado que por temas de prevención y cuidado son preferidos por las familias, sin importar su estrato socioeconómico. Esto permite a Tentación Saludable 1+ impulsar la venta de sus productos debido a las condiciones saludables que estos ofrecen y que van en consonancia con los deseos del mercado por adquirir productos que no perjudiquen la salud, sean a base de componentes naturales y ofrezcan nutrientes esenciales.

5.3. Aportes significativos en lo económico o técnico

La administración de una empresa conlleva responsabilidad y esfuerzo aún más cuando es propia ya que se debe tener un muy buen manejo de los recursos económicos, para poder mantener un estándar de calidad y con excelente servicio, lo que genera una diferencia ante otras reposterías de la región.

Es una responsabilidad financiera que busca el bienestar de quienes lo integran, puesto a que habrá pagos de nómina entre otros gastos

5.4. Aprendizaje profesional

Gracias a la cooperación Universitaria minuto de Dios he formado un pensamiento crítico, praxeológico y analítico, lo que me permite ir logrando entender todo lo que conlleva a ser un administrador de empresas integro. Así mismo, obteniendo la capacidad para crear una empresa de forma legal en Colombia, y lo más importante aplicar todas las áreas de conocimiento en ámbito financiero, contable, económico, logístico, administrativo, legislación laboral y costos. Por lo que, estaría en la capacidad de emprender o cumplir funciones dentro de una organización.

5.5. Aprendizajes abordados desde la perspectiva de la socialización de la experiencia

Desde la segunda práctica profesional que fue la primera de emprendimiento, logre comprender el porqué de las conferencias y las exposiciones al final de cada semestre, y esto es para poder manejar el tema sin tantos nervios. Por eso agradezco a mis docentes de emprendimiento a Elvia Montes y Mario Tovar por sus sugerencias, consejos y paciencia que tuvieron para explicar.

6. CONCLUSIONES

Esta sistematización se logra con el fin de generar un proceso de seguimiento a las prácticas profesionales y a la gestión realizada con el proyecto tentación saludable 1+ y así saber cómo comprender y conocer la realización de los procesos de la práctica y desde luego para que esta sirva de insumo a futuras generaciones que lleven a los estudiantes al escenario profesional y que puedan tomar como propuesta para poder llegar hasta su desarrollo.

Como base fundamental de los procesos de práctica y de sistematización de experiencias es importante tener en cuenta las conclusiones que surgen a partir del análisis de cada una de las experiencias, relatos e investigaciones realizadas.

La sistematización es un proceso que aporta en la formación del estudiante ya que se contemplan aspectos de manera que se evalúan actores claves dentro de la experiencia para ir en dirección a la devolución creativa que permite evidenciar las propuestas de impacto que surgieron a partir de la práctica profesional, desde luego su formación académica y profesional.

En el desarrollo humano y realización personal, podemos concluir que los procesos prácticos como estudiante a punto de ser profesional y que tiene la relevancia suficiente para llegar a ser un proceso que se articula con el desarrollo de habilidades que le sirven al estudiante para crecer y que desde entonces contribuirá al programa y a la universidad para medirse de acuerdo con los impactos y cambios que surgen en esos determinados contextos en lo que intervienen luego de su formación basada en el Modelo Educativo.

En cuanto a la responsabilidad social, podemos concluir que la ética empresarial, además de contemplarse con la responsabilidad y el bien común, es un compromiso que tienen todas las organizaciones con respeto permanente para con sus grupos de interés. Es así, que la ética debe

fortalecer la credibilidad y la confianza de toda la sociedad, logrando que los deseos y los derechos de las partes sean cumplidos. Para ello se tienen en cuenta los siguientes principios: justicia, respeto y responsabilidad para que hagan parte de su cultura.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, H. M. (2018). Obtenido de <https://blogs.portafolio.co/somosibaritas/2018/04/17/colombia-esta-pasteleria-reposteria/>
- Álvarez, J. (2021). Obtenido de <https://www.fundaciondiabetes.org/infantil/202/macronutrientes>
- aprende institute. (2019). Obtenido de <https://aprende.com/como-empezar-un-negocio-de-reposteria/#:~:text=Si%20te%20encanta%20la%20reposter%C3%ADa,es%20lo%20que%20te%20gusta.>
- Argota, L. (2017). *Estudios de factibilidad económica*. Habana: Universidad de ciencias informáticas.
- BID. (2016). *Estudio de competitividad en el mundo*. New York: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Capó, W. (2010). *Un Método para Impulsar Procesos Emancipadores*.
- Cárdenas, J. C. (2020). *Sistematización de Experiencias*. .
- carlicas. (2019). Obtenido de <https://carlicas.com/negocios-rentables/>
- César, P. L. (2005). (Pearson., Ed.)
- Ciro, M. (2012). (E. Ediciones, Ed.) Bogotá, D.C:.
- CONGRESO DE COLOMBIA. (2006). Diario Oficial No. 46.164 de 27 de enero de 2006. *De fomento a la cultura del emprendimiento*. Obtenido de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1014_2006.html
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA. (12 de 10 de 2011). LEY 1480 DE 2011. *Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones*. Obtenido de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1480_2011.html
- DANE. (2018). Obtenido de <https://sitios.dane.gov.co/cnpv/#/>
- Departamento Nacional de Planeación. (2009). *El Consejo Nacional de Política Económica y Social, CONPES*. Obtenido de <https://www.dnp.gov.co/CONPES/Paginas/conpes.aspx>
- Desarrollo, P. N. (4 de 07 de 2019). <https://www.dnp.gov.co/>. Obtenido de <https://www.dnp.gov.co/Paginas/Plan-Nacional-de-Desarrollo-le-apuesta-a-la-econom%C3%ADa-naranja.aspx>
- ecured. (2021). Obtenido de <https://www.ecured.cu/Reposter%C3%ADa>
- EL CONGRESO DE COLOMBIA. (12 de 07 de 2000). <http://secretariasenado.gov.co/>. *LEY 590 DE 2000*. Obtenido de http://secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0590_2000.html

- emprendedores. (2021). Obtenido de <https://www.emprendedores.es/crear-una-empresa/plan-de-negocio-pasteleria/>
- Fedesarrollo. (2018). *Innovación y emprendimiento*. Bogotá: Fedesarrollo.
- Flórez, C. D. (2018). Obtenido de <https://www.larepublica.co/ocio/la-pasteleria-debe-convertirse-en-una-tendencia-en-colombia-deiby-sanchez-2715831>
- Gallego, L. (2020). Obtenido de <https://blogs.portafolio.co/somosibaritas/2018/04/17/colombia-esta-pasteleria-reposteria/>
- Gelacio, E. A. (s.f.). Obtenido de <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/25676/TranchitaPizaEstherJulieth2020.pdf?sequence=7>
- Guerra, T. G. (2002). Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/259/25914104.pdf>
- hazdeoros. (2021). Obtenido de <https://hazdeoros.com/industrial/recetas/5-tendencias-en-los-negocios-de-reposteria-o-panaderia-a-tener-en-cuenta-este-2021/>
- Hernandez, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D.F: Mc Graw Hill.
- Limón, R. R. (2021). Obtenido de <https://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.2.htm#:~:text=El%20m%C3%A9todo%20sint%C3%A9tico%20es%20un,met%C3%B3dica%20y%20breve%2C%20en%20resumen.>
- medlineplus. (2021). Obtenido de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000404.htm>
- Mejia, R. (2020). Obtenido de <https://mundonoticias.com.co/la-realidad-del-sector-panadero-en-medio-del-covid-19/>
- MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO ,. (03 de 04 de 2009). DECRETO NÚMERO 11 92 DE 2009. *Ley 1014 sobre cultura del emprendimiento*. Obtenido de <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Normatividad/Decreto1192%20del%203%20de%20Abril%20de%202009.pdf>
- Moya, P. (2016). *Sobre el concepto de emprendimiento*. Santiago de Chile: Laboratorio de Innovación y Emprendimiento.
- narino. (2021). Obtenido de <http://www.narino-cundinamarca.gov.co/municipio/nuestro-municipio>
- niddk. (2021). Obtenido de <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/control-de-peso/informacion-sobre-sobrepeso-obesidad-adultos/definicion-hechos>
- Nirian, P. O. (2020). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>
- OMS. (2020). Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>
- OMS. (2021). Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diabetes>

Porto, I. (2012). *Definición de Empresa*. Yopal: Universidad de Sucre.

Rosales, & Ramon. (2005). "Formulación y Evaluación de Proyectos. UNED.

SILVERA, L. A. (2020). Obtenido de

<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/35853/CastroSilveraLeonardoAlberto2020.pdf?sequence=1&isAllowed=ywed=y>

Super Intendencia de Sociedades. (2019). *Guía Jurídica Y Societaria para Sociedades de Economía Naranja*. Bogotá. Obtenido de

<https://www.supersociedades.gov.co/Noticias/Publicaciones/Revistas/2019/GUIA-ECONOMIA-NARANJA-OK.pdf>

VELÁSQUEZ, M. A. (2021). Obtenido de

https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/27465/MariaAntonia_SierraVelasquez_2021_JuanFernando_AgudeloOrozco_2021.pdf?sequence=2&isAllowed=y

.