

FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE DULCES A BASE DE LECHE EN POLVO MAZAPANES MIL COLORES

Alex Antonio Buitrago Fuentes
Diana Carolina Flórez Hernández

*Técnicos profesionales en Contaduría
Tecnológica FITEC*
alexhui79@hotmail.com
diaca-05@hotmail.com
Colombia

Keywords: costume rental, feasibility, business plan.

1. INTRODUCCIÓN

En el presente informe se hace una implementación al proceso de investigación de acuerdo a las observaciones hechas por el tutor, corrigiendo los conceptos que no se tenían muy claros y aplicando los elementos de apoyo metodológico para realizar la investigación haciendo énfasis en los aspectos metodológicos y sus tipos de estudio en sus diferentes métodos de investigación, consultando las fuentes y técnicas para la recolección de información y aprendiendo el tratamiento de la información y estableciendo un cronograma con su respectivo diagrama de Gantt en las diferentes fases de ejecución de este proceso, así como también a la elaboración de un presupuesto que les permita la creación y puesta en marcha de esta idea emprendedora.

Llegando a concluir en una evaluación del impacto del proyecto en sus diferentes etapas tales como: económica social, ambiental, profesional; teniendo presente su incidencia y aporte a la vida nacional y personal realizándose administrativa y académicamente como personas que contribuyen al desarrollo del país.

Para la aplicación de estos conceptos es necesario investigar, diseñar, consultar, comprender y entender para implantar paso a paso las diferentes etapas del proceso de investigación y sus aspectos metodológicos al proyecto final.

En este proceso se busca obtener conocimientos profundos para la solución de un problema determinado, siguiendo los procedimientos y pasos básicos que permitan llegar a la definición y solución de los mismos de una forma

RESUMEN. La leche en polvo es un alimento rico en vitaminas y calcio, con un alto grado de consumo en todas sus presentaciones; por ello al realizar la factibilidad se hizo un estudio de mercados donde se aplicó una encuesta a 100 personas entre adultos y niños, donde se pudo conocer que el 90% de los encuestados consume alguna clase de dulce y que la adquieren con facilidad.

Con base en la proyección de la demanda de los dulces a base de leche en polvo, inicialmente se programa producir un 60 % del total proyectado de 41.757.753 = 5.350 docenas al año lo que equivale a producir entre 300 y 600 docenas mensuales de mazapanes en presentación de 12 unidades ya que esta fue la presentación más aceptada según el estudio de mercados.

La empresa funcionará como Sociedad por Acciones Simplificada y contara con una Misión, Visión, objetivos y políticas, enfocadas a la satisfacción del cliente y crecimiento de la empresa.

Por todo lo anterior se concluye que la creación de una productora y comercializadora de dulces a base de leche en polvo en el Municipio de Floridablanca es viable

Palabras claves: Factibilidad, leche en polvo, artesanal, manipulación de alimentos, control de calidad, demanda, transformación de materia prima.

ABSTRACT. Milk powder is a food rich in vitamins and calcium, with a high degree of consumption in all its presentations, which is why when doing the feasibility study was done in markets where we applied a survey of 100 people, adults and children, where it was known that 90% of respondents consumed some kind of sweet and easily acquire it.

Based on the projected demand of sweets made of milk powder, initially plans to produce 60% of projected total of 41,757,753 = 5350 dozen a year which equates to produce between 300 and 600 dozen marzipans monthly in size of 12 units and this was the accepted presentation according to market research.

The company worked as a simplified joint stock company and has a mission, vision, objectives and policies, focused on customer satisfaction and business growth. For all these reasons we conclude that the creation of a producer and marketer of sweet milk powder in the Municipality of Floridablanca is viable

fundamentada y clara dando la importancia que requiere la estructuración de un buen proyecto que conlleve a realizar la idea emprendedora.

2. METODOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

TIPO DE INVESTIGACIÓN

Estudio descriptivo. Destinado a todas las personas, sin distinción de ninguna clase y apto para todas las edades, ya que es un producto económico, para cualquier tipo ocasión.

Se determinara que razones, fechas y preferencias tiene el consumidor al momento de comprar u obsequiar Confetis.

Este producto es de consumo masivo y popular debido al excelente sabor que le da la leche en polvo y analizando el tamaño se puede inferir el consumo de varios por cada persona.

Posteriormente se evaluaran la producción, consumo y aceptación con base en entrevistas y cuestionarios, anteriormente elaborados, para calcular estadísticamente el rango de oferta y demanda. Con la información recogida se tomaran correctivos necesarios.

Población. Se toma como referencia 100 personas entre hombres, mujeres y niños de los estratos 1, 2 y 3 del municipio de Floridablanca.

Muestra. El muestreo se desarrollara con hombres, mujeres, adolescentes, niños y niñas de cuatro (4) años a cien (100) años de edad.

Proceso de muestreo y determinación del tamaño de la muestra. Muestreo seleccionado del total 100 personas, con nivel de error del 5% a un nivel de confianza del 95%.

3. RESULTADOS

El estudio de factibilidad de la empresa Mazapanes Mil Colores, demostró que por sus diferentes componentes y sus operaciones es factible, viable y rentable en sus fases.

Las generalidades permitieron establecer los antecedentes, el problema y la justificación del por qué y para qué se realiza esta evaluación de proyecto.

Se realizó estudio de mercados enfocado en la demanda y la oferta. Para la demanda se realizaron encuestas a personas del sector de Floridablanca, para conocer su percepción sobre los dulces a base de leche en polvo, encontrándose que tanto adultos como niños, están dispuestos a conocer el producto, y que además por ser novedoso en su sabor y presentación en la zona, no se encuentre en el sector una empresa que ofrezca el producto con garantía y eficiencia. En cuanto a la oferta se encontró que la competencia es muy poca, pues quienes ofertan estos productos son empresas de lo corriente: chocolatinas, gomas entre otras, lo que hace más viable su comercialización en la zona.

En el estudio técnico se determinó que la capacidad utilizada de la empresa, es de 18.905 docenas anuales, que equivalen al 67% de la capacidad diseñada e instalada, para ir incrementándola gradualmente todos los años, Dentro del estudio administrativo legal se presentó el tipo de empresa, sus políticas, organigrama, cargos, funciones, y asignación salarial.

En el estudio financiero se determinaron las necesidades económicas que tiene la empresa para iniciar sus labores, como también el proceso de consecución de recursos y de igual forma los estados financieros proyectados a 12 meses, permitiendo ver la viabilidad y rentabilidad del proyecto

4. REFERENCIAS

BACA URBINA, Gabriel. Evaluación de proyectos. 5 ed. México: Mc Graw-Hill. 2006.
CÁMARA de comercio.
www.camaradirecta.com

CENTRO DE ATENCIÓN EMPRESARIAL.
www.sintramites.com

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS
TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN, ICONTEC,
Compendio tesis y otros trabajos de grado,
sexta actualización (2008-08-04). Bogotá-
Colombia: ICONTEC, 2008, 114 p.

MÉNDEZ A., Carlos E. Metodología. Diseño
y desarrollo del proceso de investigación.
3ed. Bogotá: Mc Graw Hill. 2005.

MIRANDA MIRANDA, Juan José. Gestión de
proyectos. 5 ed. Bogotá: MM Editores.2005,
436 p