

EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
DE BOCADILLO DE FEIJOA

Evaluación de la viabilidad para la producción de bocadillo de Feijoa en la Finca San Isidro
ubicada en el municipio de Ubaque y su comercialización en la ciudad de Bogotá

Marisol Carina Lozano Lozano, Sergio Andrés Navarro Hernández, Dorys Yaneth Avendaño
Bustos, Angie Katherine Ramírez De la Peña y Wilson Adrián Zamora Rojas

Universidad Católica de Colombia
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Especialización en Formulación y Evaluación Social y Económica de Proyectos

Bogotá, Junio de 2018

EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
DE BOCADILLO DE FEIJOA

Evaluación de la viabilidad para la producción de bocadillo de Feijoa en la Finca San Isidro
ubicada en el municipio de Ubaque y su comercialización en la ciudad de Bogotá

Marisol Carina Lozano Lozano, Sergio Andrés Navarro Hernández, Dorys Yaneth Avendaño
Bustos, Angie Katherine Ramírez De la Peña y Wilson Adrián Zamora Rojas

Docente: Maryi Adriana Cadrazco Suárez

Universidad Católica de Colombia
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Especialización en Formulación y Evaluación Social y Económica de Proyectos

Bogotá, Junio de 2018



Atribución-NoComercial 2.5 Colombia (CC BY-NC 2.5)

La presente obra está bajo una licencia:
Atribución-NoComercial 2.5 Colombia (CC BY-NC 2.5)
Para leer el texto completo de la licencia, visita:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/co/>

Usted es libre de:



Compartir - copiar, distribuir, ejecutar y comunicar públicamente la obra
hacer obras derivadas

Bajo las condiciones siguientes:



Atribución — Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciante (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o que apoyan el uso que hace de su obra).



No Comercial — No puede utilizar esta obra para fines comerciales.

Tabla de contenido

Resumen.....	1
Abstract.....	1
Palabras clave.....	2
Marco Teórico.....	2
Planteamiento del problema.....	8
Objetivos.....	8
Objetivo General.....	8
Objetivos Específicos:	8
Diseño metodológico	8
Herramientas cualitativas Entrevistas a profundidad.....	9
Herramientas cuantitativas.....	9
Entrevistas.....	9
Cálculo de la demanda.....	11
Colombia Dulce y Exótica S.A.S.....	13
Ubicación	14
Producción	16
Notificación Sanitaria INVIMA	18
Viabilidad Financiera del Proyecto.....	19
Valoración de impactos ambientales	21
Plan de manejo ambiental	22
Manejo de Residuos líquidos	22
Manejo de Residuos orgánicos	23
Conclusiones.....	25
Aspectos finales	26

Glosario.....	27
Bibliografía	28

Tabla de tablas

Tabla 1: Cálculo del consumo percapita mensual.....	12
Tabla 2: Muestra de mercado objetivo.....	12
Tabla 3: Participación en el mercado 5 primeros años	13
Tabla 4: Producción 5 años.....	13
Tabla 5: Balance de equipos	17
Tabla 6: Otros gastos de fábrica.....	17
Tabla 7: Balance mobiliario.....	18
Tabla 8: Flujo operacional	19
Tabla 9: Flujo consolidado.....	20
Tabla 10: Flujo del inversionista.....	20
Tabla 11: Flujo consolidado del inversionista	21
Tabla 12: Matriz de impacto ambientales producción bocadillo de feijoa	21

Tabla de ilustraciones

Ilustración 1: Cálculo de muestra	10
Ilustración 2: Consumo de bocadillos.....	10
Ilustración 3: Interés por consumo de bocadillo de feijoa	11
Ilustración 5: Organigrama	14
Ilustración 6: Mapa localidad de chapinero	14
Ilustración 7: Factores de localización.....	15
Ilustración 8: Mapa de ubaque -Cundinamarca	15
Ilustración 9: Proceso bocadillo de feijoa.....	16
Ilustración 10: Balance necesidades otros insumos	17

Resumen

En el período comprendido entre los años 2013 y 2016, la producción del cultivo de feijoa presentó un aumento importante en la región de Cundinamarca, lo anterior según cifras del ministerio de agricultura (Agronet, 2016). Observando el aumento progresivo de este fruto en la región y las amplias posibilidades de transformar esta materia prima en productos terminados, el equipo de trabajo pretende determinar si es posible obtener o generar ingresos a través de la producción y comercialización de bocadillo derivado de la feijoa. Es importante tener presente que la comercialización de la feijoa se realiza en un período no mayor a 5 días (Estudio de Mercados Para la Feijoa (*Acacia sellowiana* Berg) en fresco producida en el Municipio de Tibasosa (Boyacá Colombia) Página 272), teniendo en cuenta que pasado este tiempo el fruto empieza a perder sus características físicas (color y sabor) y por ende disminuye su calidad. Por lo anterior, se pretende que con la producción del bocadillo de feijoa (producto terminado) se puedan aprovechar las bondades nutricionales del fruto y extender la vida útil del producto.

Considerando que el bocadillo es una de las golosinas más apetecidas por los consumidores” (Revista de Investigación, 176, 3) en el presente trabajo se realizarán los estudios correspondientes para determinar la factibilidad de producir bocadillo de feijoa en la finca de San Isidro ubicada en el municipio de Ubaque (Cundinamarca) y su comercialización en la ciudad de Bogotá.

Abstract

In the period between 2013 and 2016, the production of The Feijoa crop showed a significant increase in Cundinamarca region. According to the data from the Ministry of Agriculture (Agronet, 2016).

According to the progressive increase of this fruit in that region and wide possibilities of transforming this raw material into finished products, the work team will determine if it's possible to obtain or to generate benefits through the production and commercialization of a sweet derived from Feijoa. It is important to mention that commercialization of the Feijoa takes place in a period no longer than 5 days, It's produced in the Municipality of Tibasosa (Boyacá, Colombia, Page 272), (Market Study for Feijoa (Acca sellowiana Berg), after this time the fruit begins to lose physical characteristics (color and taste) and therefore decreases its quality. In view of the above, its intended that with the Feijoa Sweet production (finished product) extend the life of fruit and taking a lot advantages of the nutritional benefits this can offers.

Considering that the Feijoa Sweet is one of the most coveted candy by consumers "(Investigation Journal, 176, 3) at the present work, the corresponding studies will be carried out to determine the feasibility of producing a Feijoa Sweet in San Isidro farm located in the Municipality of Ubaque (Cundinamarca), then to market it in Bogotá city.

Palabras clave

Feijoa, bocadillo, producción, comercialización, viabilidad, escaldado.

Marco Teórico

Desde los primeros tiempos la agricultura ha sido asociada por el ser humano como la forma para producir los alimentos y su conservación. Así mismo, desde la teoría económica, los clásicos plantearon que se debe tener en cuenta factores de producción como la tierra, el capital y el trabajo para la optimización de los recursos y una alta productividad en el bien o servicio que

se tiene como fin ofrecer en el mercado a disposición de los consumidores (Yirepa Finanzas básicas, 2018).

No obstante, los planteamientos clásicos de la economía difícilmente pueden ser aplicados directamente en un contexto globalizado y complejo como el actual, por lo tanto las naciones deben identificar con cierto nivel de detalle las ventajas competitivas que poseen, para colocar en el escenario internacional productos y servicios competitivos que al ser comercializados en los mercados internacionales, generen los beneficios esperados y propicien tanto el crecimiento como el desarrollo económico de sus industrias.

Algunos postulados importantes para desarrollar las ventajas competitivas en Colombia se encuentran relacionados con el sector agroindustrial, al respecto, la relación existente entre el aumento de la tecnificación de los procesos productivos del sector campesino y sus repercusiones en la disminución de la pobreza, las necesidades básicas insatisfechas y la seguridad alimentaria, son explicados en el trabajo de grado “Formulación y evaluación de un proyecto para el montaje de una planta procesadora de fruta en Lérída – Tolima”, en el estudio Aguirre (2002) señala que a “medida que se desarrolle el sector primario de la economía, se incrementen los ingresos del campesino y, cuando la producción del sector aumente a costos razonables y la sociedad atienda en forma satisfactoria su necesidad básica de alimentación, la mayor capacidad de compra podrá orientarse a la consecución de bienes y servicios, aumentando así la propensión marginal a consumir y la posible absorción de empleo de las ciudades”. (p.16) De poderse materializar ese desarrollo agropecuario, significaría un aumento en el desarrollo económico del País.

Así mismo, es importante señalar que al ubicar el sector primario como motor dinamizador de la economía nacional en el caso Colombiano, traería grandes beneficios para el desarrollo social y territorial, debido a que el incremento en la tecnificación de los procesos productivos y la generación de mejores proyectos de transformación de materias primas dentro el ámbito de lo local, no solo colocaría al sector primario como proveedor de recursos para los demás sectores de la economía, sino que llevaría a un incremento de los ingresos generados por el gremio campesino y su desarrollo podría impactar positivamente otros sectores productivos.

No obstante, se requiere tratar directamente ciertas variables para que el sector primario en Colombia pueda convertirse en motor de desarrollo; si los pobladores rurales no tienen alternativas de empleo o salarios dentro del sector agrícola, serán absorbidos por el desarrollo o estrategias de ingresos no dependientes de la actividad primaria, motivo por el cual se plantea que las reformas a realizar, conlleven la permanencia de los propietarios y campesinos para que puedan configurar asociaciones que dinamicen la economía (Machado, 2009). En este sentido, según machado (2009) “el desarrollo del mercado y la reforma agraria requieren de programas de educación para realizar una reforma agraria más empresarial, con la cual se busque un uso del suelo eficiente y diversificado, que no sólo se ocupe de la actividad primaria: la educación es uno de los principales problemas que deberá enfrentar para una reforma agraria y también para el desarrollo del mercado” (p.25).

Articulado con los planteamientos anteriores, desde la perspectiva de la planificación nacional actual, es posible evidenciar los esfuerzos del gobierno por incentivar el crecimiento del

sector primario y fomentar su desarrollo empresarial. Es así como en el Plan Nacional de Desarrollo 2014 - 2018 “Todos por un nuevo país” se plantea dentro las Estrategias Regionales, la Conectividad para la integración y el desarrollo productivo sostenible de la región Centro-Oriente y Bogotá, D. C., en la cual se propone incentivar el fortalecimiento de los activos financieros rurales y el intercambio de experiencias subregionales, con el objeto de consolidar una estrategia de negocio agroempresarial en el contexto subregional y nacional. Por otra parte, es preciso mencionar los aspectos más importantes de la feijoa, ya que se constituye como la materia prima esencial para el desarrollo del presente proyecto.

La feijoa posee grandes cualidades y propiedades beneficiosas para la salud, nutricionalmente posee contenido de vitamina C y yodo, además tiene características inmunológicas y antioxidantes según Parra (2013), gracias a que es un fruto rico en bioflavonoides, polifenoles activos como la catequina, leucoantocianinas, flavonoides, proantocianidinas y naftoquinonas (Ebrahimzadeh et al., 2008); tiene propiedades anticancerígenas e influye en la secreción de citoquinas en el intestino (Nakashima, 2001; Manabe e Inobe, 2005; Bontempo et al., 2007). El fruto tiene actividad antimicrobiana, que, junto con las propiedades antioxidantes, permite considerarlo como materia prima para producción de nuevos medicamentos (Vuotto et al., 2000), que permitan prevenir, entre otras, enfermedades cardiovasculares, cáncer e infecciones. A nivel empírico, el uso de feijoa sobre heridas e infecciones en la piel acelera y mejora el proceso de cicatrización (Quintero, 2012). Además, los frutos de feijoa son ricos en fibra, potasio, fósforo, magnesio, azúcar y calcio (Seymour et al., 1993; CCI, 2000; Schotsmans et al., 2011) (p.100).

De acuerdo con lo planteado en la Revista Mexicana de Agronegocios (2014), la Feijoa es un fruto con alto contenido nutricional, (Revista Mexicana de Agronegocios, págs. 271, 274) el cual puede ser considerado un cultivo promisorio para el departamento de Cundinamarca, teniendo en cuenta que durante el período comprendido entre el año 2007 al 2016 la producción de la feijoa en dicho departamento pasó de 24 a 213,93 toneladas, con un 8.9% de crecimiento y una participación en la producción nacional que pasó del 1.12% al 7.44%, con un crecimiento del 6.6% (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2005).

El cultivo de Feijoa es de fácil adaptabilidad en climas que van desde los 1800 msnm hasta los 2700 msnm (Revista Colombiana de ciencias hortícolas - Vol. 7 - No. 1 - pp. 98-110, enero-junio 2013. Página 99), como el que se presenta en el municipio de Ubaque (Cundinamarca). Por otra parte, su pulpa es gelatinosa, lo que se podría considerar como una ventaja para la preparación del bocadillo de Feijoa y sus componentes nutricionales son de gran beneficio para la salud. No obstante, la versatilidad con la que se cuenta, se ve como un gran potencial para elaborar nuevos productos en el mercado, como lo es el bocadillo de feijoa.

El mercado en los últimos años ha sufrido fuertes cambios, teniendo en cuenta las necesidades, gustos y preferencias de los consumidores (The Nielsen Company, 2015). Considerando que esta fruta representa un producto saludable y de gran aceptación en los hogares, debido a su característica exótica y poco conocida en algunas regiones del país, se debe aprovechar que Colombia es un alto productor de feijoa, para abrir nuevos mercados con productos innovadores (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2005; pag2).

Una de las opciones innovadoras para incursionar en nuevos mercados para la comercialización de la feijoa es la transformación de esta fruta en bocadillo, teniendo en cuenta que las propiedades nutricionales son más altas comparativamente hablando frente a la fruta sin procesar y otros tipos de bocadillo según Gualdrón (2006) “Para la feijoa el contenido de vitamina C fue de 28,65mg/100g en pulpa fresca; mientras que en bocadillo se encontraron 43mg/100g. La concentración mayor de vitamina C en bocadillo de feijoa fue dada por el ácido ascórbico adicionado a la pulpa para controlar pardeamiento. Se concluyó que se retiene mayor cantidad de vitamina C en bocadillos procesados al vacío. Se observó alto contenido de Na, K, Fe, Zn y P en el bocadillo de guayaba con respecto a la pulpa; mientras que los contenidos de Ca, Mg y Cu disminuyeron. En feijoa los minerales: Na, Ca, Fe y Zn aumentaron en bocadillo; mientras que K, Mg, Cu y P disminuyeron en su contenido con respecto a la pulpa fresca.” (p. 171).

En este sentido, el presente proyecto se circunscribe en los postulados teóricos hasta aquí analizados, los descritos en el Plan nacional de Desarrollo, y con la oportunidad de incursionar en nuevos mercados, con lo cual se espera aportar al crecimiento de las condiciones necesarias para el desarrollo de la agroindustria, por medio de la transformación de la feijoa en un producto terminado, generando a su vez condiciones de mejoramiento técnico en los procesos productivos, empleo y gestión empresarial en el municipio de Ubaque Cundinamarca.

Planteamiento del problema

¿Es factible la producción de bocadillo de feijoa en la finca San Isidro, ubicada en el municipio de Ubaque y su comercialización en la ciudad de Bogotá?

Objetivos

Objetivo General

Determinar la factibilidad de producir bocadillo de feijoa en la finca de San Isidro ubicada en el municipio de Ubaque (Cundinamarca) y su comercialización en la ciudad de Bogotá.

Objetivos Específicos:

Identificar el mercado objetivo para la comercialización del bocadillo de feijoa.

Evaluar si la oferta en el municipio de Ubaque es suficiente para garantizar el abastecimiento continuo de la producción.

Determinar la capacidad técnica para la producción de bocadillo de feijoa en la finca San Isidro, localizada en la vereda Lúcija del municipio de Ubaque.

Estimar la viabilidad financiera para la producción y comercialización de bocadillo de feijoa.

Diseño metodológico

El presente trabajo tendrá un enfoque inductivo, es decir, a partir de la observación de las partes llegar a la comprobación de la hipótesis general, esto se realizará por medio de la identificación de las variables de mercado con el fin de determinar si el bocadillo de feijoa tendrá aceptación en la localidad de Chapinero de la ciudad de Bogotá.

De acuerdo con lo anterior, es necesario aplicar herramientas cuantitativas, cualitativas y fuentes de información primarias (estudio de campo) y secundarias.

Herramientas cualitativas

Entrevistas a profundidad

Se realizaron entrevistas a dos productores de Feijoa del municipio de Ubaque, para identificar las ventajas, desventajas, características y particularidades con las que hay que enfrentarse para lograr una mayor productividad. Por medio de estas entrevistas se determina que la producción de las fincas es de 1.500 kilos de feijoa mensuales, de igual manera se obtuvo información relevante en relación a los cultivos.

Así mismo, se corroboró la disposición de los productores para proveer sus cosechas al proyecto y así facilitar la producción del bocadillo, lo cual es un aspecto clave teniendo en cuenta que por la cercanía de estas fincas, los costos de flete se reducen considerablemente y se garantiza la condición de calidad de la fruta, al estar menos expuesta a la manipulación de distintos actores en la cadena de distribución.

Herramientas cuantitativas

Entrevistas

Se llevaron a cabo 184 encuestas a la muestra seleccionada. El cálculo de la muestra se realizó por medio de la calculadora de muestras de la página Asesoría Económica & Marketing, arrojando un resultado de 165 encuestas, con un nivel de confianza del 99%, margen de error del 10%.

Ilustración 1: Cálculo de muestra

Calculadora de Muestras

Margen de error: 10%
Nivel de confianza: 99%
Tamaño de Población: 131027
Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Población: 131027
Tamaño de muestra: 165

Ecuación Estadística para Proporciones poblacionales

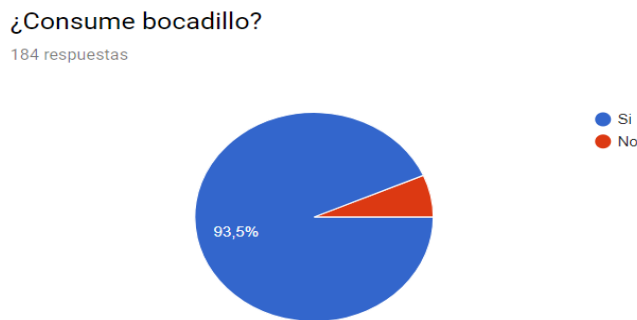
$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{e^2 + \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{N}}$$

n= Tamaño de la muestra
Z= Nivel de confianza deseado
P= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)
Q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)
e= Nivel de error dispuesto a cometer
N= Tamaño de la población

Fuente: Asesoría Económica & Marketing

En dichas encuestas se observó, entre otros, que el bocadillo es un alimento que tiene gran aceptación entre los hogares, tal como se observa en la siguiente gráfica obtenida de la encuesta, en la que se muestra que el 93.5% de los encuestados consume bocadillo.

Ilustración 2: Consumo de bocadillos



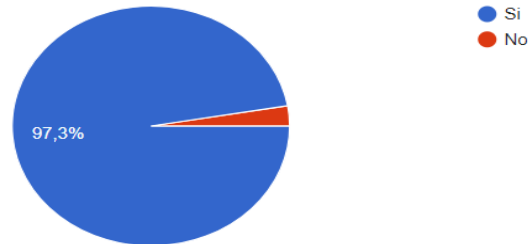
Fuente: Elaboración propia

Así mismo un 97,3% de los encuestados manifestó interés en el consumo del bocadillo de feijoa, lo cual muestra un comportamiento positivo para el proyecto, tal como se muestra en la siguiente gráfica.

Ilustración 3: Interés por consumo de bocadillo de feijoa

¿Le gustaría conocer/consumir bocadillo de feijoa?

184 respuestas



Fuente: Elaboración propia

Cálculo de la demanda

Teniendo en cuenta que el producto “Bocajoa” va dirigido a hombres y mujeres de todas las edades, que residen en la localidad de chapinero, se tendrá como tamaño del mercado una población de 131.027 habitantes (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2010). Considerando que del 100% del mercado objetivo, el 97.3% manifestó que consumiría el bocadillo de feijoa, esto indica que la demanda potencial del producto sería de 127.489 habitantes. De este mercado se espera en cinco años llegar a obtener una participación del 20.5%, lo cual representa una demanda de 26.135 habitantes.

Con el fin de obtener de la demanda para Bocajoa se realizó el cálculo del consumo per cápita, esto por medio de las encuestas donde se preguntó cuál era el hábito del consumo de bocadillo por persona, tal como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 1: Cálculo del consumo percapita mensual

Cantidad Personas encuestadas	Consumo	Consumo al mes*Persona	Consumo total
1	Diario	30,0	30,0
50	Semanal	4,0	200,0
38	Dos Veces al Mes	2,0	76,0
37	Mensual	1,0	37,0
27	Cada dos Meses	0,5	13,5
23	Cada 6 Meses	0,2	3,8
176,0		37,7	360,3
Consumo Percapita al mes			2,0

Fuente: Elaboración propia

Luego de aplicar la fórmula del cálculo de la demanda, se determina que para cubrir la demanda del producto en la localidad de Chapinero, teniendo en cuenta el comportamiento de consumo manifestado en las encuestas, se debe realizar una producción mensual de 53.508 unidades de Bocado, esto al final de los 5 años proyectados.

Tabla 2: Muestra de mercado objetivo

Muestra - mercado objetivo	184
Mercado	97,3%
Captación Mercado	20,5%
Poblacion total chapinero (hb)	131.027
Poblacion mercado objetivo chapinero (hb)	127.489
Posibles compradores (n)	26.135
Precio promedio unidad mercado	\$ 400
Consumo percapita	2,0
Q =	?
n =	26.135
q =	2
p =	\$ 400
Q =	\$ 21.403.227
Demandas Mensual Unidades	53.508

Fuente: Elaboración propia

Se plantea iniciar con una participación del mercado objetivo del 6% que representa una demanda de 7.649 habitantes, la cual al final de los cinco años se calcula en 26.135 habitantes.

Tabla 3: Participación en el mercado 5 primeros años

Años	1	2	3	4	5
Participación %	6,0%	7,0%	10,0%	14,0%	20,5%
Variación		16,7%	42,9%	40,0%	46,4%
Demanda	7.649,4	8.924	12.749	17.848	26.135

Fuente: Elaboración propia

Partiendo de esta demanda se calcula que la producción de Bocajoa debe ser la siguiente:

Tabla 4: Producción 5 años

Demanda en kilos anuales	7.517	8.770	12.529	17.540	25.684
Demanda en kilos mensuales	626	731	1.044	1.462	2.140
Demanda en kilos diaria	21	24	35	49	71
Demanda anual en unidades	187.931	219.253	313.218	438.505	642.097
Demanda Mensual en unidades	15.661	18.271	26.101	36.542	53.508
Demanda diaria en unidades	522	609	870	1.218	1.784

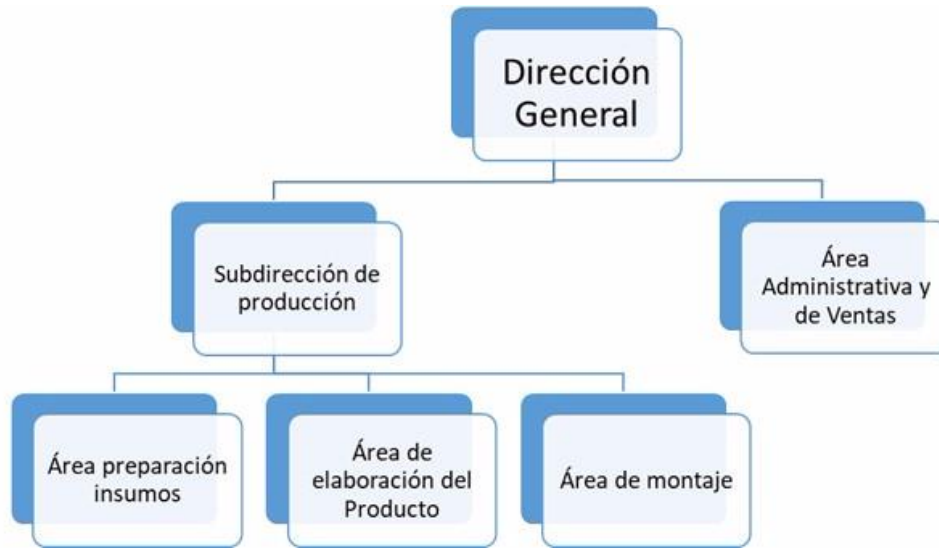
Fuente: Elaboración propia

Colombia Dulce y Exótica S.A.S

El proyecto se llevará a cabo por medio de la implementación de una Sociedad por Acciones Simplificada, esto teniendo en cuenta la flexibilidad que ofrece la normatividad para su creación, ya que se puede realizar por medio de documento privado, la responsabilidad de los socios es limitada a sus aportes, no se debe establecer una duración determinada lo que reduce costos, no se requiere revisor fiscal y su administración es simple (Finanzas personales).

A continuación, se presenta de forma gráfica la estructura organizacional de Colombia dulce y exótica S.A.S, la cual estará sujeta a cambios de acuerdo con el crecimiento esperado, esta refleja la estructura del proyecto al final de los 5 años.

Ilustración 4: Organigrama

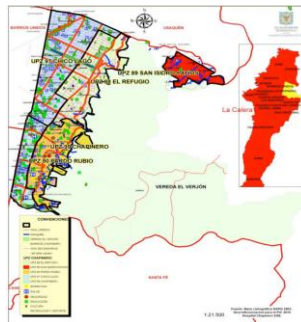


Fuente: Elaboración propia

Ubicación

Bocajoa será comercializado en la localidad de Chapinero por medio de un local comercial, que según información extraída de la página de la Alcaldía Mayor de Bogotá, del Diagnóstico Local con Participación social 2009 – 2010, cuenta con 131.027 habitantes (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2010), este local se encuentra ubicado en el centro - oriente de la ciudad de Bogotá y cuenta con gran oferta comercial incluyendo ferias artesanales, centros y pasajes comerciales, entre otros establecimientos que pueden ser catapulta para Bocajoa.

Ilustración 5: Mapa localidad de chapinero



Fuente: (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2010)

Teniendo en cuenta la solicitud del inversionista y luego de realizar el análisis de 5 factores de localización se determina que el lugar más favorable para establecer la fábrica de producción de bocadillo de feijoa es el municipio de Ubaque. Esto gracias a la proximidad a con los proveedores y bajos costos de operación.

Ilustración 6: Factores de localización

FACTOR DE LOCALIZACION	PESO ELECTIVO	ALTERNATIVAS		PONDERACIÓN	
		UBAQUE	BOGOTÁ	UBAQUE	BOGOTÁ
Proximidad a proveedores	30	10	5	300	150
Disponibilidad de recursos laborales	30	8	9	240	270
Transportes	20	9	6	180	120
Costo de Servicios	15	9	6	135	90
Costos de instalación	5	9	6	45	30
				900	660

Fuente: Elaboración propia

Teniendo en cuenta lo anterior la localización de la fábrica estará ubicada en el municipio de Ubaque (Cundinamarca), en la finca San Isidro en la vereda Lúcija.

Ilustración 7: Mapa de ubaque -Cundinamarca



Fuente: (Alcaldía de Ubaque)

Este municipio se encuentra ubicado en el departamento Cundinamarca, tiene una extensión total de 104,96 Km², de los cuales tan solo 0.14 Km² son reconocidos como área

urbana. Limita con los municipios de Choachí, Fómeque, Cáqueza, Chipaque y Bogotá, D.C (Alcaldía de Ubaque). Cuenta con una altura de 1.867 y una temperatura de 18°C, su ecosistema es principalmente Páramo (Alcaldía de Ubaque).

Así mismo, el proyecto se ubica de acuerdo con lo descrito en el Plan Nacional de Desarrollo 2014 - 2018 “Todos por un nuevo país”, en la región Centro-Oriente y Bogotá D.C., la cual cuenta con una excelente cobertura de infraestructura-red de vías primarias, conectividad digital y cobertura en redes eléctricas y de gas, que le dan ventaja y permite que sea, en promedio, la región con mayor desarrollo económico y social del país.

Producción

Diagrama del proceso de producción del bocadillo de Feijoa

Ilustración 8: Proceso bocadillo de feijoa



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con el proceso productivo se determinaron las siguientes necesidades de insumos, maquinaria y equipos

Ilustración 9: Balance necesidades otros insumos

BALANCE OTROS INSUMOS AÑO			
Insumo por 6.480 Kilos de Fruta	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Agua para enjuague de fruta (ltr)	6.480,37	2,37	\$ 15.377,27
Desinfectante (ltr)	213,85	6.079,00	\$ 1.300.007,90
Agua Lavado de fruta (ltr)	5.618,48	2,37	\$ 13.332,10
Agua para escaldado de fruta (ltr)	3.240,19	2,37	\$ 7.688,64
Energía (kw)	6.480,37	359,71	\$ 2.331.049,27
Gas (lb)	4.800,00	1.340,00	\$ 6.432.000,00
Papel Celofán transparente Rollo (1,02 x 30,48) cm2	6.342.663,67	0,28	\$ 1.796.908,62
Cajas de cartón (15 cm largo x 3 cm de ancho x 6 cm alto) con su respectiva tapa (Para 12 Und Bocadillo)	15.660,90	1.000,00	\$ 15.660.897,95
Cajas de cartón (60 cm largo x 40 cm de ancho x 40 cm alto) con su respectiva tapa para 15 cajas de Bocadillo	1.044,06	2.500,00	\$ 2.610.149,66
Total Insumos		11.286,11	30.167.411

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5: Balance de equipos

BALANCE DE EQUIPOS						
Descripción Equipos	Cantidad	Precio	Total	Vida útil	Valor residual	
Bacula de 60 Kg	1	\$ 249.900	\$ 249.900	2		\$ 24.990
Marmita 200 Ltr	1	\$ 5.500.000	\$ 5.500.000	5		\$ 550.000
Despulpadora	1	\$ 4.180.000	\$ 4.180.000	5		\$ 418.000
Mesa s de acondicionamiento de fruta	1	\$ 153.500	\$ 153.500	5		\$ 15.350
Carretilla 300 Kg	2	\$ 249.900	\$ 499.800	5		\$ 49.980
Tanque escaldador	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000	5		\$ 250.000
Refractómetro digital 0 a 85% Brix	1	\$ 877.990	\$ 877.990	5		\$ 87.799
Cortadora de bocadillo	1	\$ 650.000	\$ 650.000	5		\$ 65.000
Estufa industrial	1	\$ 210.000	\$ 210.000	5		\$ 21.000
Filtro purificador de agua	1	\$ 144.900	\$ 144.900	3		\$ 14.490
Total	11	\$ 14.716.190	\$ 14.966.090			\$ 1.496.609

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6: Otros gastos de fábrica

OTROS GASTOS DE FABRICA				
Descripción otros Equipo	Cantidad	Precio	Total	
Refractometro	1	\$ 89.900	\$ 89.900	\$ 89.900
Canastillas	70	\$ 9.000	\$ 630.000	\$ 630.000
Bandejas de enfriamiento	30	\$ 30.000	\$ 900.000	\$ 900.000
Soporte de bandejas	1	\$ 999.900	\$ 999.900	\$ 999.900
Canecas Plasticas	9	\$ 55.000	\$ 495.000	\$ 495.000
Lata metalica para mode (45x3cm)	30	\$ 30.000	\$ 900.000	\$ 900.000
Aviso	1	\$ 735.000	\$ 735.000	\$ 735.000
Total		\$ 1.948.800	\$ 4.749.800	\$ 4.749.800

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7: Balance mobiliario

BALANCE MOBILIARIO					
Descripción Equipo	Cantidad	Precio	Total	Vida útil	Valor residual
Puesto de trabajo	1	\$ 333.900	\$ 333.900	10	33.390
Computador Office	1	\$ 1.379.000	\$ 1.379.000	5	137.900
Computador con sistema POS	1	\$ 1.690.000	\$ 1.690.000	5	169.000
Impresora	1	\$ 219.000	\$ 219.000	5	21.900
Vitrina	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	5	150.000
Total	5	\$ 5.121.900	\$ 5.121.900		\$ 512.190

Fuente: Elaboración propia.

Notificación Sanitaria INVIMA

Para la puesta en marcha del proyecto es necesario tener presente la normatividad vigente en el país para los alimentos puestos a la venta, según sea el riesgo que representen en salud pública, requieren la autorización de comercialización del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. En este sentido el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012 determina los requerimientos para la fabricación, envase o importación de alimentos. La reglamentación de este Decreto fue presentada mediante Resolución 2674 de 2013 que en su Capítulo II determina los requisitos, competencias y modalidades de expedición de registros, permisos y notificaciones sanitarias.

Para determinar el tipo de solicitud a tramitar ante el INVIMA, se debe identificar la categoría de riesgo del producto, por lo cual se buscó en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 “por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”, donde se encontró que el riesgo de la categoría en la cual se presenta Bocajoa es de nivel bajo. Teniendo en cuenta lo anterior, Colombia Dulce y Exótica S.A.S. debe gestionar ante el INVIMA la notificación Sanitaria, la cual tiene un costo aproximado de \$3.385.382 con una vigencia de 10 años (Instituto Nacional de Vigilancia y Alimentos).

Viabilidad Financiera del Proyecto

De acuerdo con las estimaciones realizadas por el equipo de proyecto, se presentan a continuación los flujos de caja proyectados en un horizonte de cinco (5) años, partiendo con una inversión inicial de \$27.756.299 para garantizar tanto la producción como la comercialización del bocadillo de feijoa.

En primer lugar, se presenta el Flujo de Caja operacional considerando la financiación del proyecto con recursos propios.

Tabla 8: Flujo operacional

FLUJO OPERACIONAL	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cantidad unidades vendidas		187.931	219.253	313.218	438.505	642.097
Valor Unitario Venta		550	570	589	607	625
Total Ventas		103.361.926	124.990.410	184.539.412	266.105.832	401.331.629
- Costos fijos MOD		27.730.360	42.083.445	43.724.699	45.320.651	46.838.893
- Costos Variables		48.241.892	57.300.582	83.304.402	118.093.229	175.263.653
- Gastos administrativos fabrica		11.266.584	8.157.044	8.475.169	8.784.512	9.078.793
- Gastos administrativos punto de Venta		27.287.483	28.216.820	28.553.611	29.595.818	30.587.278
- Otros gastos de fabrica		1.751.300	819.701	849.620	878.082	904.424
- Nómina Administrativa de fabrica		0	0	0	17.028.241	17.598.687
- Nómina punto de Venta		42.815.329	44.313.865	46.042.106	47.722.643	49.321.351
- Depreciación reducción de saldos		7.461.596	4.652.438	2.904.296	1.836.776	1.163.255
Total Costos y Gastos		166.554.543	185.543.894	213.853.903	269.259.951	330.756.334
Utilidad Antes de impuestos		-63.192.617	-60.553.484	-29.314.491	-3.154.119	70.575.294
Renta		0	0	0	0	23.289.847
Utilidad Después de impuestos		-63.192.617	-60.553.484	-29.314.491	-3.154.119	47.285.447
+ Depreciación		0	7.461.596	4.652.438	2.904.296	1.163.255
- Inversiones iniciales	27.756.299	0	0	0	0	0
+ Valor residual o desecho	0	0	0	0	0	1.496.609
+ Recuperación capital de trabajo	0	0	0	0	0	37.369.849
+ Valor de rescate	0	0	0	0	0	315.236.315
= Flujo neto de efectivo operacional	-27.756.299	-55.731.021	-55.901.047	-26.410.195	-1.317.343	402.551.476
= Flujo neto de efectivo operacional	-\$ 27.756.299	-\$ 55.731.021	-\$ 55.901.047	-\$ 26.410.195	-\$ 1.317.343	\$ 402.551.476
Sumatoria del flujo de caja	\$ 263.191.870					
Periodos		1	2	3	4	5
Flujo de caja descontado		-\$ 48.461.758	-\$ 42.269.222	-\$ 17.365.132	-\$ 753.195	\$ 200.139.228
Sumatoria del flujo de caja descontado	\$ 91.289.921					

Fuente: Elaboración propia.

Con los valores proyectos y aplicando los principales indicadores financieros se obtienen los siguientes resultados del negocio:

Tabla 9: Flujo consolidado

FLUJO OP CONSOLIDADO (PRODUCCIÓN COMERCIALIZACIÓN)	
TIO	15%
CAPITAL DE TRABAJO INGRESOS -	
COSTOS 5 AÑOS	-67.621.057
CAPITAL DE TRABAJO COSTOS-	
GASTOS-INV. INICIAL	186.849.247
RECUPERACIÓN CAPITAL DE	
TRABAJO	20%
Renta	33%
VPN	\$ 63.533.622
TIR	27,6%
TIRM	24,1%
Relación costo beneficio	0,35

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, se presenta el flujo de caja del inversionista.

Tabla 10: Flujo del inversionista

FLUJO OPERACIONAL	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cantidad unidades vendidas		187.981	219.253	313.218	498.505	642.097
Valor Unitario Venta		650	570	589	607	625
Total Ventas		103.361.926	124.990.410	184.639.412	266.105.832	401.331.629
- Costos fijos MOID		27.730.360	42.083.445	43.724.699	45.320.651	46.838.893
- Costos Variables		48.241.892	57.300.582	83.304.402	118.093.229	175.263.653
- Gastos administrativos fábrica		11.266.584	8.157.044	8.475.169	8.784.512	9.078.793
- Gastos administrativos punto de Venta		27.287.483	28.216.820	28.553.611	29.595.818	30.587.278
- Otros gastos de fábrica		1.751.300	819.701	849.620	878.082	904.424
- Nómina Administrativa de fábrica		0	0	0	17.028.241	17.598.687
- Nómina punto de Venta		42.815.329	44.313.865	46.042.106	47.722.643	49.321.351
- Depreciación reducción de saldos		7.461.596	4.652.438	2.904.296	1.836.776	1.163.255
- Interés por préstamo - abono constante a capital		3.191.974	2.553.580	1.915.185	1.276.790	638.395
Total Costos y Gastos		169.746.518	188.097.473	216.769.088	270.536.741	331.394.729
Utilidad Antes de impuestos		-66.384.591	-63.107.064	-31.229.676	-4.430.909	69.936.900
Renta		0	0	0	0	23.079.177
Utilidad Después de impuestos		-66.384.591	-63.107.064	-31.229.676	-4.430.909	46.857.723
+ Depreciación		0	7.461.596	4.652.438	2.904.296	1.836.776
- Inversiones iniciales		27.756.299	0	0	0	0
+ Valor residual desecho		0	0	0	0	1.496.409
+ Recuperación capital de trabajo		0	0	0	0	37.369.349
+ Valor de rescate		0	0	0	0	312.384.818
+ Valor del préstamo - abono constante a capital		27.756.299	0	0	0	0
- Amortización del capital - abono constante a capital		0	5.551.260	5.551.260	5.551.260	5.551.260
= Flujo neto de efectivo operacional		0	-64.474.265	-64.006.896	-33.876.639	-8.146.393
= Flujo neto de efectivo operacional	\$	-	-\$ 64.474.265	-\$ 64.006.896	-\$ 33.876.639	-\$ 8.146.393
Sumatoria del flujo de caja	\$ 223.218.821					
Periodos		1	2	3	4	5
Flujo de caja descontado		-3.56.064.570	-3.48.397.645	-3.22.274.440	-3.4.657.155	3.186.748.812
Sumatoria del flujo de caja descontado	\$ 64.356.108					

Fuente: Elaboración propia.

Con los valores proyectos y aplicando los principales indicadores financieros se obtienen los siguientes resultados del negocio:

Tabla 11: Flujo consolidado del inversionista

FLUJO OP CONSOLIDADO INVERSIONISTA (PRODUCCIÓN COMERCIALIZACIÓN)	
TIO	15%
CAPITAL DE TRABAJO INGRESOS - COST	-67.621.057
CAPITAL DE TRABAJO COSTOS-GASTOS INV. INICIAL	186.849.247
RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO	20%
Renta	33%
VPN	\$ 64.355.108
TIR	30,1%
TIRM	24,5%
Relación costo beneficio	0,29

Fuente: Elaboración propia.

Valoración de impactos ambientales

Una vez expuestas las variables administrativas, técnicas y financieras, se expone el análisis ambiental con el fin de determinar desde esta perspectiva los aspectos a tener en cuenta y definir el plan de gestión de riesgo ambiental.

Tabla 12: Matriz de impacto ambientales producción bocadillo de feijoa

MATRIZ DE IMPACTOS AMBIENTALES								
Viabilidad de la producción y comercialización del bocadillo de Feijoa								
Actividad / Impacto	Residuos Orgánicos	Temperatura	Contaminación atmosférica	Residuos Inorgánicos	Aguas Residuales	Contaminación auditiva	Salud Ocupacional	Totales
Compra de la Fruta	-	-	-	-	-	-	0,6	0,6
Transporte fruta	-	-	0,2	-	-	-	-	0,2
Selección fruta	0,8	-	0,4	-	-	-	-	1,2
Lavado y desinfección	0,2	-	0,2	-	1	-	0,6	2
Escaldado	0,2	-	0,2	-	0,4	-	0,6	1,4
Enfriamiento	-	-	-	-	-	-	-	-
Extracción de la pulpa	1	0,2	0,4	-	0,2	0,8	0,6	3,2
Homogenización y tar	1	-	0,4	-	0,4	-	-	1,8
Mezclado y formulaci	-	0,2	0,6	-	-	-	-	0,8
Cocción	0,2	-	1	-	0,2	0,2	0,4	2
Moldeo y corte	0,4	0,4	0,2	-	-	0,2	0,2	1,4
Empaque	-	0,4	-	0,6	-	-	-	1
Etiquetado	-	-	-	0,6	-	-	-	0,6
Almacenamiento	-	0,6	-	-	-	-	-	0,6
Limpieza maquinaria	-	-	-	0,6	1	-	0,4	2
Limpieza fábrica	-	-	-	0,6	1	-	0,4	2
Transporte producto t	-	-	-	0,6	-	-	0,4	1
Total	3,8	1,8	3,6	3	4,2	1,2	4,2	21,8

Fuente: Elaboración propia de los autores

Empleando la matriz de impactos ambientales, el equipo de trabajo determina que los residuos orgánicos y las aguas residuales generados por la plata de producción son los dos ítems

que más generarían impactos, por lo cual es pertinente plantear un plan de manejo ambiental para el manejo adecuado de dichos impactos.

Plan de manejo ambiental

Manejo de Residuos líquidos

Objetivo: Determinar la cantidad de residuos líquidos mensuales y el aprovechamiento que se le puede dar, así como determinar el plan de disposición final de las aguas, para prevenir la contaminación en los cuerpos de agua.

1. Definir las actividades del proceso productivo en las cuales se generen las fuentes principales fuentes de contaminación hídrica.
2. Realizar el análisis de las agua residuales que se verterán en el alcantarillado a fin de determinar si se cumplen con lo establecido en los artículos 72 al 75 del Decreto 1594 de 1984, y a la resolución 631 de 2015, “por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones” en la cual, según lo dispone en el capítulo VI, se fijan los parámetros Físicoquímicos y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas - ARnD a cuerpos de aguas superficiales.
3. Teniendo en cuenta los resultados de la evaluación de las aguas que serán vertidas en el alcantarillado se determinará si se cumple con lo establecido en la normatividad vigente. De lo contrario se establecerán medidas correctivas y planes de mitigación.
4. Crear el plan de manejo de residuos líquidos a fin de reducir el impacto ambiental procedente de las aguas residuales.

5. Realizar control y seguimiento al plan establecido para garantizar el adecuado cumplimiento.

Manejo de Residuos orgánicos

Objetivo: Identificar el tipo de residuos orgánicos que se generarán y así determinar el uso aprovechable de los mismos, y el mejor proceso de disposición final.

1. Identificación de las actividades del proceso productivo que generan mayores residuos orgánicos.
2. Realizar la separación de los residuos producidos directamente en la fuente. Con el fin de dar manejo adecuado a los desechos orgánicos se realizará un proceso de recolección y disposición final de los residuos a través de los diferentes actores para los procesos de aprovechamiento definidos.
3. Velar por el aprovechamiento de los recursos naturales y su entorno; según lo contemplado en la Ley 1259 de 2008.
4. Establecer un plan de manejo ambiental con metas e indicadores medibles que permitan la preservación de los recursos naturales en un ambiente deseado.
5. Elaborar un plan de seguimiento ambiental para evaluar las acciones llevadas a cabo, teniendo en cuenta el artículo 4 de la Resolución Exenta 223/2015 de la Secretaría de Medio Ambiente donde se contemplan los elementos a tener en cuenta.
6. Articular los procesos de recolección de residuos con procesos de transformación que optimicen los recursos de la empresa.
7. Entre las posibles alternativas de manejo puede llevarse a cabo compostaje y lombricultura, el cual puede ser vendido a los proveedores de feijoa. Así mismo, se podría

buscar potenciales compradores interesados en estos residuos, para que sean ellos quienes realicen el proceso.

8. Otra alternativa a estudiar es la de un generador de Biogás a partir de los residuos generados, para obtener energía renovable a partir de la fermentación; y que podría ser utilizada para las calderas de la cocina.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados observados en los estudios de mercado, técnico-administrativo y financiero, se concluye que ES VIABLE la producción de bocadillo de feijoa en la finca San Isidro, ubicada en el municipio de Ubaque y su comercialización en la ciudad de Bogotá.

Según los resultados de las encuestas aplicadas, se observó que dentro de la zona geográfica especificada el producto tendría una alta aceptación, por lo cual es viable ofertar el producto en un punto de venta estratégico en el sector.

Teniendo en cuenta los datos del estudio de mercado se determinó alcanzar un total de 26,135 posibles compradores correspondientes a un 20,5% del mercado objetivo al quinto año. De acuerdo con las estimaciones realizadas, de lograr una participación gradual en el mercado partiendo del 6% en el primer año, llegando al 20,5% en el último año, el proyecto empieza a generar utilidades y se recupera el monto de las inversiones iniciales según la tasa de oportunidad esperada por el inversionista, la cual es del 15%.

Considerando las dos formas de financiación de proyecto (recursos propios del inversionista o apalancamiento vía crédito), se concluye que si se recurre al apalancamiento vía crédito los resultados en términos VPN y TIR son mayores que si se financia con recursos propios del inversionista.

El proyecto pese a ser viable en el horizonte establecido (5 años), requiere un gran esfuerzo en términos de costos y gastos durante los primeros cuatro años, en los cuales estos son superiores a los ingresos generados por el proyecto, lo cual podría influir en la decisión del inversionista para continuar o no con el mismo, dado que las ganancias sólo se empezarán a percibir hasta el quinto año.

Aspectos finales

Dado que el proyecto supone un esfuerzo considerable en términos de costos y gastos en los primeros años y que su utilidad solo se percibe hasta el quinto año, se recomienda al inversionista analizar otras posibilidades de inversión similares dada su tasa de interés esperada, considerando el alto riesgo que corre en caso de que el crecimiento de las ventas no se ajusten a las proyectadas.

De mantenerse las condiciones y escenarios proyectados se recomienda invertir el proyecto dado que en las dos alternativas de apalancamiento los resultados de los indicadores financieros como TIR y VPN son positivos.

Glosario

Feijoa: Conocida científicamente como **Acca Sellowiana**, es un fruto que se caracteriza por su sabor agridulce, es parecido a la guayaba, cuenta con una gran variedad de vitaminas y minerales (Salud al Máximo). Se utiliza comúnmente para la elaboración de bocadillo, sabajón, dulces, yogures, mermeladas, tortas, entre otros.

Bocadillo: Porción pequeña de comida, que habitualmente se conoce con el dulce de la guayaba, producción típica de Vélez Santander. (Real Academia Española <http://dle.rae.es/?id=5iV6kp0>)

Producción: Proceso por medio del cual se realiza la transformación de la materia prima, brindando un valor agregado (Eumed.Net).

Comercialización: Determinar las condiciones de un producto y transformarlas para permitir su posterior venta.

Viabilidad: Corresponde a la posibilidad que una iniciativa o proyecto pueda llevarse a cabo, teniendo en cuenta variables como rentabilidad y sostenibilidad en el tiempo.

Escaldado: Proceso por medio del cual la fruta es desinfectada, en el que se sumerge en agua caliente por corto tiempo, esto a fin de evitar que se pierdan las características del producto.

Bibliografía

- Agronet. (05 de 2016). *Agronet Min Agricultura*. Recuperado el 22 de 02 de 2018, de <http://www.agronet.gov.co/estadistica/Paginas/Precios.aspx>
- Alcaldía de Ubaque. (s.f.). *Alcaldía de Ubaque - Cundinamarca*. Recuperado el 10 de 05 de 2018, de http://www.ubaque-cundinamarca.gov.co/map_Sitio.shtml
- Banco Agrario de Colombia. (05 de 28 de 2018). Recuperado el 29 de 05 de 2018, de <https://www.bancoagrario.gov.co/Documents/TasasTarifas/Credito.pdf>
- Cama de Comercio de Medellín para Antioquía. (s.f.). *ma de Comercio de Medellín para Antioquía*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de <http://www.camamedellin.com.co/site/Noticias/Conozca-los-beneficios-de-la-Ley-1780-de-2016.aspx>
- Cámara de Comercio de Bogotá . (s.f.). *www.ccb.org.co*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de <https://www.ccb.org.co/Cree-su-empresa/Pasos-para-crear-empresa/Constituya-su-empresa-como-persona-natural-persona-juridica-o-establecimiento-de-comercio>
- Colorisa da vida a tus ideas . (s.f.). *Colorisa da vida a tus ideas*. Recuperado el 06 de 05 de 2018, de <http://www.colorisa.com.co/>
- Confecampo. (s.f.). Recuperado el 10 de 05 de 2018, de http://www.confecampo.com/asociados/asociados/comites/cundinamarca/ubaque_municipio.html
- Congreso de Colombia. (12 de 08 de 2012). *Ley 1575*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/LEY%201575%20DEL%202021%20DE%20AGOSTO%20DE%202012.pdf>
- Coronado, A. P. (2014). Efecto de las condiciones climáticas. *Efecto de las condiciones climáticas*. Bogotá, Bogotá, Cundidimamarca.

- DANE. (03 de 2012). *DANE*. Recuperado el 05 de 0 de 2018, de https://www.dane.gov.co/files/nomenclaturas/CIIU_Rev4ac.pdf
- DANE. (2018). *Boletín semanal SIPSA*. Recuperado el 2018 de 04 de 26, de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa/mayoristas-boletin-semanal-1>
- Earth Green Colombia. (s.f.). *Earth Green Colombia*. Recuperado el 17 de 03 de 2018, de <http://www.earthgreen.com.co/aprenda-mas-pyr>
- Encuesta anual manufacturera. (2016). *DANE*. Recuperado el 2018 de 05 de 2018, de [Dane.gov.co: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/industria/encuesta-anual-manufacturera-enam](https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/industria/encuesta-anual-manufacturera-enam)
- ETB. (s.f.). *ETB.COM*. Recuperado el 05 de 14 de 2018, de https://etb.com/2playfibra/?utm_source=Search&gclid=EAIaIQobChMI4e2c2YWG2wIVhl6GCh2C0wrdEAAYAiAAEgl2m_D_BwE
- Eumed.Net. (s.f.). *Eumed.net. Encuclopedia virtual*. Recuperado el 15 de 05 de 2018, de Diccionario de economía y finanzas: <http://www.eumed.net/cursecon/dic/P11.htm>
- Finanzas personales. (s.f.). *www.finanzaspersonales.co*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de <http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/por-que-vale-la-pena-constituir-una-sas/37888>
- Icontec internacional. (17 de 08 de 2011). Recuperado el 13 de 05 de 2018, de <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/NTC5856.pdf>
- Icontec Internacional. (16 de 10 de 2013). *Tiendaicontec.org*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/NTC695.pdf>
- Instituto Nacional de Vigilancia y Alimentos. (s.f.). *INVIMA*. Recuperado el 26 de 05 de 2018, de <https://www.invima.gov.co/8-pasos-para-obtener-su-registro-sanitario-de-alimentos>

k Tronix. (s.f.). *ktronix.com*. Recuperado el 05 de 14 de 2018, de <http://www.ktronix.com/pc-all-in-one-lenovo-520-22iku-intel-pentium-21-5-pulgadas-disco-duro-1tb-plata>

Madrid, U. C. (s.f.). *ocw.uc3m.es*. Recuperado el 05 de 13 de 2018, de <http://ocw.uc3m.es/ingenieria-mecanica/sistemas-de-produccion-y-fabricacion/material-de-clase-1/tema-3>

Mercado Libre. (s.f.). *Mercadolibre.com*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-462322744-remato-latas-para-panaderia-u-otros-usos-_JM

Mercado Libre. (s.f.). *mercadolibre.com.co*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-452492220-combo-escritorio-en-l-silla-ejecutiva-con-brazos-_JM

Metro Cuadrado. (s.f.). *Metrocuadrado.com*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de <http://www.metrocuadrado.com/inmueble/arriendo-local-comercial-bogota-san-luis/212-121152>

Microsoft. (s.f.). *Microsoft.com*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de https://www.microsoft.com/es-co/store/d/office-hogar-y-empresas-2016-para-pc/cfq7ttc0k5ff?ocid=AID695748_SEM_WpSuAwAAAJmLQsP%3a20180514221029%3as&activetab=pivot%3aoverviewtab

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (03 de 2005). *Fondo hortifruticola*. Recuperado el 22 de 01 de 2018, de http://www.fondohortifruticola.com.co/archivos/Cadenas/caracterizacion_frutales_exporta_2005.pdf

Ministerio de salud y protección social. (02 de 10 de 2013). *Minsalud*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-3929-de-2013.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social. (22 de 07 de 2013). *Resolución 2674 de 2013*. Recuperado el 26 de 05 de 2018

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. (13 de 03 de 2015). *docs.supersalud.gov.co*.

Recuperado el 2018 de 05 de 26, de

https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/Juridica/OtraNormativa/R_MSPS_0719_2015.pdf

Movistar. (s.f.). *Movistar.co*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de <http://www.movistar.co/ficha-plan-portabilidad>

Ofi Max. (s.f.). *Ofimax.org*. Recuperado el 05 de 14 de 2018, de

<http://www.ofimax.org/litografia/avisosmarcocontubo.html>

RAMIREZ, C. M., & SALAMANCA, P. S. (30 de 09 de 2007). DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PULPA. *DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PULPA*. Bogotá, Colombia.

Reempacar. (2015). *Reempacar.com*. Recuperado el 14 de 05 de 2018, de

<http://www.reempacar.com/cajas-de-carton/>

Salud al Máximo. (s.f.). *Saludalmaximo.com*. Recuperado el 05 de 15 de 2018, de

<https://saludalmaximo.com/alimentos/frutas/beneficios-propiedades-feijoa/>

Sanabria, A. (s.f.). *La Evolución de La Agroindustria*. Recuperado el 17 de 05 de 2018, de

<http://www.fao.org/docrep/w5800s/w5800s12.htm>

Secretaría Jurídica Distrital de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. (29 de 12 de 2010). *Alcaldía Mayor de Bogotá D.C*. Recuperado el 13 de 05 de 2018, de Ley 1429 de 2010 Nivel Nacional:

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=41060>

Secretaría Jurídica Distrital de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. (02 de 05 de 2016). *Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.* Recuperado el 05 de 13 de 2018, de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=65936>

The Nielsen Company. (24 de 03 de 2015). *The Nielsen Company*. Recuperado el 22 de 01 de 2018, de HÁBITOS DE LOS CONSUMIDORES EN LA TENDENCIA SALUDABLE:

<http://www.nielsen.com/co/es/insights/news/20151/habitos-consumidores-colombianos.html>

Tu Carro. (2018). *Tu carro*. Recuperado el 12 de 05 de 2018, de

<https://carros.tucarro.com.co/bogota-dc/furgon-para-transportar-alimentos>

Yirepa Finanzas básicas. (2018). Recuperado el 17 de 05 de 2018, de

<http://yirepa.es/factores%20productivos.html>