

**UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIONES**

**INFORME TÉCNICO
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA CAFETERÍA-
PASTELERÍA SALUDABLE EN LA CIUDAD DE BUCARAMANGA**

GICSE

**FEBRERO 2018
BUCARAMANGA**

Informe Técnico del Proyecto de Investigación
**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA CAFETERÍA-PASTELERÍA
SALUDABLE EN LA CIUDAD DE BUCARAMANGA**

Codirección de Investigaciones / Unidades Tecnológicas de Santander
Avenida de los Estudiantes No. 9 - 82 / Ciudadela Real de Minas
PBX 64130000 Telefax 6447777
Bucaramanga - Colombia

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO	4
RESUMEN EJECUTIVO	6
1. OBJETIVOS.....	6
2.1. Objetivo general.....	6
2.2. Objetivos específicos	6
2. DURACIÓN.....	6
3. ACTIVIDADES REALIZADAS.....	7
4. INDICADORES VERIFICACIÓN DE LOS RESULTADOS ... ¡Error! Marcador no definido.	
5. MEDIOS DE DIFUSIÓN.....	10
6. CONCLUSIONES Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	11
7. REFERENCIAS.....	11

IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

FICHA TÉCNICA PROYECTO CÓDIGO XXX			
Título	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA CAFETERÍA-PASTELERÍA SALUDABLE EN LA CIUDAD DE BUCARAMANGA		
Investigador principal	Alba Patricia Guzmán Duque PhD	Código	30.329.089
	Email	aguzman@correo.uts.edu.co	Celular
Datos del investigador		Código	
	Email		Celular
Datos del investigador		Código	
	Email		Celular
Datos del investigador		Código	
	Email		Celular
Grupo de investigación	GICSE		
Línea de Investigación	TIC EN LAS EMPRESAS Y EN LA EDUCACION		
Lugar y fecha de ejecución	Bucaramanga, Santander, Colombia		
Duración	2 Meses		
Tipo de proyecto	Proyecto de investigación: Propuesta de innovación social: La competitividad mediada por la tecnología social, la innovación y el uso de las TIC en los procesos educativos, buscando la productividad organizacional		
Costo	60'460.000		
Palabras claves	<ul style="list-style-type: none"> ● Emprendimiento ● factibilidad ● Ingreso ● mercado ● rentabilidad 		
Nombre de la Empresa			
Representante Legal.			
Cédula de ciudadanía o NIT			
Dirección completa			
Ciudad / Departamento			
Teléfonos / Fax / Celular			
Correo electrónico			
<p>Los abajo firmantes confirman que todos los datos incluidos en la presente propuesta son correctos y verídicos, que no incumplen ninguna ley ni norma vigente. Declaran que corresponde a las Unidades Tecnológicas de Santander la titularidad de los derechos patrimoniales sobre los productos intelectuales y creaciones obtenidas como resultado del presente trabajo de grado, teniendo en</p>			

cuenta que este trabajo de grado es considerado una obra por encargo. El estudiante ostentará los derechos morales como autor y tendrá el respectivo reconocimiento académico.
--

Investigador 1	Investigador 2	Investigador 3	Investigador 4
----------------	----------------	----------------	----------------

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo realizar un plan de negocios que logre determinar la viabilidad económica y financiera de una Cafetería – Pastelería manejando una temática saludable en la ciudad de Bucaramanga con la finalidad de asegurar la sostenibilidad de la empresa en el largo plazo aportando a la ciudad un mejor estilo de vida, una opción con preparaciones Gourmet para que el habitante bucaramangués adopte una cultura de alimentación sana-saludable previniendo así enfermedades brindando la posibilidad de que cada persona comience a dejar una huella saludable en su generación venidera y prevenir el desarrollo de posibles nuevas enfermedades en un futuro por falta de una correcta alimentación.

Como resultado esperado se pretende determinar si existe viabilidad por medio estudio la puesta en marcha del negocio en mención. Al finalizar el trabajo se entregará un informe al comité de trabajos de grado donde se mostrarán los resultados de la investigación

1. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Elaborar un plan de negocios determinando la factibilidad para el montaje de una Cafetería-Pastelería saludable en el Área Metropolitana de Bucaramanga

1.2. Objetivos específicos

- Elaborar un estudio de mercados identificando los posibles consumidores garantizando la viabilidad de la empresa en la ciudad de Bucaramanga
- Realizar un estudio técnico determinando la inversión para el montaje de la empresa.
- Realizar una evaluación financiera del proyecto para determinar su viabilidad
- Establecer la estructura organizacional

2. DURACIÓN

2 MESES

3. ACTIVIDADES REALIZADAS.

Objetivo 1	TECNOLOGIAS SOCIALES	Fecha: 2018
Actividades propuestas		Justificación de las actividades
<p>1. MARCO TEORICO</p>	<p>Los problemas nutricionales en la sociedad son el resultado de unos hábitos alimenticios inadecuados tales como el consumo frecuente de comidas rápidas, comidas empaquetadas y/o enlatadas y comidas con exceso de grasas saturadas que produce un trastorno en la conducta de alimentación de un individuo dado que no aporta los niveles mínimos nutricionales que se necesitan para el buen desarrollo del organismo.</p> <p>Los problemas de nutrición nos aquejan como sociedad cada vez más, y como consecuencia nos deja a su paso no solo problemas de obesidad y/o desnutrición, sino, enfermedades como anemia, diabetes, hipertensión arterial, problemas circulatorios, infartos, enfermedades renales, desnutrición infantil, anemia nutricional, cáncer, accidentes cerebro-vasculares, y muchas más enfermedades que de cierta manera están relacionadas con la forma de alimentarnos y con el estilo de vida que un individuo tenga.</p> <p>La desnutrición lleva consigo también problemas de defensas, rendimiento escolar y/o laboral estados de ánimo y moral así como problemas de adaptación y tolerancia.¹⁵</p> <p>Temas como la salud además de generar un deterioro físico, genera un deterioro familiar y relacional, es decir, afectivo. Para muchos, una enfermedad ha determinado la dependencia total en otra persona, existen casos en donde personas productivas a causa de sus incorrectos hábitos alimenticios han tenido que terminar en un lecho sin poder valerse por sí mismos dependiendo de sus familiares y/o allegados generando un estancamiento moral lo que lleva a la autodestrucción física y psicológica de un individuo.¹⁶</p> <p>Existen dos tipos de Desnutrición, la desnutrición primaria es aquella que se genera por la escasez de nutrientes en el organismo, aquella que se produce por una mala alimentación. Y la desnutrición secundaria es aquella que se produce por una incapacidad biológica en la que el organismo no asimila los nutrientes.</p> <p>Desde temprana edad, la alimentación juega un papel importante y esencial en la vida de una persona, cuando el bebé es alimentado siempre se recomienda hacerlo con la leche materna dado que esta contiene niveles nutricionales que además de alimentar al bebe, cuida todo su aparato digestivo. Con el pasar de los meses se recomienda incluir en la comida del infante cantidades pequeñas de papillas a base de frutas (no ácidas la pera, la lechosa, el banano, etc. que comiencen a aportar de la mano de la leche materna los nutrientes que su tierno organismo requiere para continuar con el proceso de crecimiento. Al pasar un año, el pequeño ya debe estar consumiendo frutas, verduras y cereales totalmente naturales que posiblemente ya han reemplazado la leche materna. Lo anterior sucede para una alimentación correcta, ésta sin preservativos ni conservantes que alteren la naturalidad del alimento, pero lastimosamente en nuestra cultura moderna reemplazamos los jugos naturales por jugos de caja y la comida preparada en casa por comidas rápidas que al final terminan siendo nocivas para la salud.¹⁷</p> <p>En Bucaramanga los establecimientos de venta de comidas rápidas han venido teniendo un crecimiento considerable; comidas preparadas en casa como la changua (llamado en</p>	

	<p>nuestra cultura a un caldo virgen en leche con cebolla, cilantro y tostado), el caldo de papa con arepita, el agua de panela y demás alimentos que en muchas ocasiones eran preparados por las abuelas, comidas con sabor a cariño ya no son consumidas en muchos hogares bumangueses porque fueron reemplazados por las hamburguesas, pizzas, perros y demás comida poco saludable.¹⁸</p> <p>Nuestros abuelos solían prohibir el consumo de estos alimentos en casa, la mejor comida era la preparada en casa, ella contenía calidad nutricional tal como calidad nutritiva, sanitaria y hasta económica las cuales podían ser determinadas por el color, el aroma, el sabor y lo mejor de todo la ausencia de factores anti Nutricionales.</p> <p>La gastronomía Santandereana es reconocida a nivel mundial y es bien calificada por los visitantes extranjeros quienes en muchas ocasiones son los que mejor valoran dicha variedad culinaria</p>
<p>2. MARCO CONCEPTUAL</p>	<p>Es necesario reunir información que sirva para evaluar la factibilidad de un negocio y su puesta en marcha, con dicha información pretende construir una guía para la construcción de dicha idea que contiene una misión, unas oportunidades ya identificadas, objetivos y formulados y estrategias y planes de acción cada uno con sus medidas de evaluación.</p> <p>Para elaborar dicho plan, se deben tener en cuenta los siguientes conceptos:</p> <p>Nutrición: Es un proceso biológico en el cual el cuerpo asimila los nutrientes de los alimentos²⁰</p> <p>Alimentación Saludable: Esta alimentación es el resultado de ingerir alimentos que aportan nutrientes que se necesitan para mantener un cuerpo sano y enérgico.²¹</p> <p>Hábitos alimenticios: Es el tipo de alimentación que diariamente consume una persona que puede ser influenciada por la familia, la cultura, un país o una comunidad.²²</p> <p>Obesidad: Es un tipo de enfermedad crónica que aparece debido al exceso de tejido adiposo que se refiere a un exceso de grasa corporal.²³</p> <p>Mercado: Es el escenario que da lugar a transferencias comerciales (compra y venta de productos o servicios)²⁴</p> <p>Grasas Trans: Grasas aportadas al cuerpo por medio de algunas carnes y lácteos.²⁵</p> <p>Desnutrición: Estado patológico ocasionado por la falta de digestión o absorción de nutrientes.²⁶</p> <p>Gastronomía: Arte de la preparación de una buena comida y se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario</p>
<p>3. MARCO LEGAL</p>	<p>Para la creación y formalización de una cafetería y pastelería saludable se debe seguir las normas establecidas como actividades mercantiles de la ley comercial. Según la cámara de comercio de Bucaramanga, para dar inicio a una actividad económica bajo legalidad se deben realizar los siguientes pasos:²⁸</p> <p>1. Consulta del nombre: Se debe verificar en la Cámara de Comercio de la jurisdicción que no exista Nombre o Razón Social igual o similar al Establecimiento de Comercio que se quiere registrar (Personas Naturales y Sociedades Comerciales). Con lo anterior se conserva el principio de homonimia, "un solo establecimiento con un solo nombre" en toda su región. 2. Matricula – Registro Mercantil: Se debe definir si es una persona natural o jurídica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se determina si es una persona jurídica , estas debe clasificarse en algunas de las siguientes : Sociedad limitada, Empresa Unipersonal, Sociedad Anónima, Sociedad Colectiva.

Objetivo 2	SITUACION EMPRESARIAL	Fecha: 2017
Actividades propuestas		Justificación de las actividades
4. IDENTIFICACION DEL ESTADO ACTUAL DEL CULTIVO	<p>En Bucaramanga existen localidades especiales para negocios, existen a alrededor de 35 barrios en sus distintos municipios dichos barrios o sectores son conocidos por su afluencia comercial, entre ellos el centro de Bucaramanga, el sector de Cabecera del llano en Bucaramanga, La Cumbre en Floridablanca, el casco urbano de Floridablanca y Piedecuesta y El Poblado en el municipio de Girón.</p> <p>Inicialmente se ha propuesto el sector de Cabecera en Bucaramanga dado que es un sector concurrido durante gran parte de la semana pues es un sector en donde se encuentran ubicadas clínicas hospitalarias como la Clínica Bucaramanga, Clínica Chicamocha, Hospital González Valencia, Clínica la Riviera, Hospital Universitario de Santander, centros de estética como CIOR, CARAS, DENTIX, centros de SPA; una red bancos en los que se incluyen Bancolombia, Banco Bogotá, Davivienda, BBVA, Banco Popular, AV Villas, Fundación De la mujer, Centros de servicios Coopenessa, centros comerciales como Primera, Segunda, Tercera, Cuarta y Quinta Etapa, Éxito, Pepeganga, Metro (Cencosud) y demás oficinas y establecimientos comerciales que pueden llegar a conformar los clientes y consumidores potenciales de nuestros productos.</p> <p>Para ello se requiere de un establecimiento lo suficientemente amplio para albergar cerca de 50 personas con cocina, baños y bodega.</p> <p>Según la distribución proyectada se cuenta en la Cafetería-Pastelería una cocina dotada de hornos, batidoras, refrigeradores, mesones e implementos básicos como lo son los utensilios de cocina. Adicionalmente se requiere de una bodega fría para los insumos perecederos y otra para los no perecederos. Para lo anterior se requiere de invertir en implementos que se requieren para el debido funcionamiento de la cafetería-pastelería tales como mesones, hornos, batidoras, refrigeradores, enfriadores e implementos básicos de cocina y pastelería (ollas, vasos, platos, cucharas, medidores, básculas, etc.)</p>	

Objetivo 3	INSTRUMENTOS	Fecha: 2016
Actividades propuestas		Justificación de las actividades
5. REALIZACION DEL METODO DE SEGUIMIENTO	<p>Para el salón de clientes, con el fin de otorgar un ambiente acogedor con un buen servicio y un buen clima familiar, se requiere una adecuación con vitrinas especiales en donde irán exhibida la repostería y pastelería particular del negocio, contará con una caja registradora, un dispensador para agua fría y agua caliente (para el té) como servicio agregado para los clientes; barra de ensaladas y una barra especial de salsas y aderezos con la receta secreta de la marca.</p>	

<p>6. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p>	<p>Como diagnóstico estratégico para la cafetería-pastelería planteada, se cuentan con diversos conocimientos culinarios y dietarios que permitirán manejar un buen diseño de cartas gastronómicas que serán ofrecidas en el establecimiento, por otro lado, el gusto por la buena culinaria santandereana encabezará el listado de los ingredientes particulares en cada preparación. No obstante, la cafetería-pastelería tendrá diseño acogedor en donde se contará con una imagen corporativa de fácil recordación para los consumidores, imágenes y colores que captarán la atención de aquellos que deseen probar una opción culinaria distinta en la ciudad de Bucaramanga. La orientación empresarial está dirigida a cualquier tipo de consumidor sea niño, joven, adulto de cualquier rango social de la ciudad de Bucaramanga por lo que permitirá contar con un mercado bastante amplio en el que se podrá ofrecer distintos enfoques culinarios para todos los gustos. Teniendo en cuenta lo relacionado con las estructuras gubernamentales colombianas, leyes y demás se tiene conocimiento de las reglamentaciones a cumplir, sin embargo temas como la inflación y variaciones en los precios se tendrá que enfrentar a distintas etapas empresariales, para ello, se deberán diseñar estrategias de ventas, mercadeo con el fin de competir siempre en el mercado con buenas ideas de comercialización aun para los clientes más frecuentes ya que los productos que se ofrecerán contarán con calidad culinaria y calidad nutritiva a costos asequibles para todos los Bucaramanguenses, algo que no es tan común en la Ciudad. Según lo expresado se realiza la matriz PCI con las capacidades encontradas en el análisis y el impacto que estas generarían</p>
------------------------------------	---

Objetivo 4	DIAGNOSTICO	Fecha:
Actividades propuestas		Justificación de las actividades
7. RESULTADOS	<p>Es muy importante tener en cuenta que las estrategias empleadas y el desarrollo del proyecto deben apuntar hacia una misma dirección, la cual consiste en no tomar como prioridad principal la alta producción y el dinero generado, sino el posicionamiento y el reconocimiento en el mercado; que consolidará el verdadero fin de la empresa, generando por ende prestigio, productividad y rentabilidad.</p> <p>Por otra parte se brindará a las personas un producto que satisfaga en un alto porcentaje sus expectativas, viendo en nuestra empresa un lugar propicio para compartir momentos agradables, pues no sólo será un punto de distribución del sándwich sino un punto de referencia en la ciudad. A su vez fomentar en la personas hábitos sanos de alimentación ya que nuestra sociedad ha tomado como puntos de referencia otras culturas, ocasionando problemas de salud. Nuestra empresa desea que nuestros consumidores vean lo gratificante que resulta para su beneficio consumir productos con valores nutricionales propicios para un cuerpo sano</p>	

4. MEDIOS DE DIFUSIÓN

Repositorio Institucional
 Blog Institucional
 Capítulo del libro

5. CONCLUSIONES Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

- Es relevante y fundamental determinar los bienes que se necesitan para la preparación y distribución del producto, ya que no puede existir ambigüedades que generan gastos sin ganancias.
- Gracias al estudio minucioso y cauto realizado en el mercado se puede decir con exactitud que existen pocos lugares en donde la mezcla de un buen producto vaya de la mano con el bienestar de las personas.
- Toda empresa debe consolidarse en su marco legal para no entrar con bases débiles que perjudiquen a futuro el reconocimiento de la empresa.
- Debe hacerse como factor necesario el presupuesto real de lo que requiere la construcción de la empresa entrando desde ya con buena administración.
- Se someterá periódicamente a evolución la rentabilidad de la empresa, iniciando desde el mercado al cual se desea satisfacer.
- La factibilidad comercial y financiera del montaje de la cafetería- pastelería saludable en la ciudad de Bucaramanga es totalmente positivo y optimista muestra un alto índice de aceptación por lo cual se puede realizar una inversión capital en la ejecución del proyecto; y así alcanzar los objetivos propuestos basándose en la perseverancia y las innovaciones propias de un mercado cambiante.

6. REFERENCIAS

- Alcaldiabogota (2017). *Consulta de la Norma*. Recuperado de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337>
- Anon, (2017). Recuperado de <http://inspiramemadrid.com/restaurantes-sanos-madrid/>
<https://www.elespectador.com/noticias/economia/colombia-un-gran-mercado-saludable-articulo-552638>
- Anon, (2017). Recuperado de http://www.aguasyaguas.com.co/calidad_agua/images/descargas/Decreto_1575_de_2007.pdf
- Anon, (2017). Recuperado de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1873697>
- Anon, (2017). Recuperado de <http://www.vanguardia.com/economia/negocios/398379-los-nuevos-comportamientos-del-consumidor>
- , Biblioteca saludcapital (2017). *Citar un sitio web - Cite This For Me*. Recuperado de http://biblioteca.saludcapital.gov.co/img_upload/03d591f205ab80e521292987c313699c/resolucion-5109-de-2005.pdf
- Breastcancer (2017). *¿En qué consiste una alimentación saludable?* Recuperado de http://www.breastcancer.org/es/consejos/nutricion/alimentacion_saludable
- Bucaramanga (2017). *Bumangueses, se rajan en su alimentación Bucaramanga*. Recuperado de <http://bucaramanga.extra.com.co/noticias/local/bumangueses-se-rajan-en-su-alimentacion-151751>
- Colombia, M. (2017). *¿Por qué el sobrepeso y la obesidad afectan mi salud?* Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/efectos-sobrepeso-y-obesidad.aspx>
- Confecamaras. Portal Nacional de creación de empresas. Recuperado de <http://www.creacionempresas.com/plan-de-viabilidad/que-es-un-plan-de-empresa->

viabilidad/produccion-y-operaciones