



# UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA

Más de medio siglo formando en valores

ISO 9001: 2008  
BUREAU VERITAS  
Certification

Nº 233044





UNIVERSIDAD  
La Gran Colombia

# Plan de Negocios para el aprovechamiento del Cacao producido en el departamento de Santander Colombia.

Preparada por:

Karen Vanessa Díaz Gamba  
Yeison Ricardo Guzmán Alfonso  
Andrea Estefanía Salgado Gómez

UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA  
Facultad de Postgrados y Formación Continuada  
Especialización en Gerencia  
Bogotá, D.C, Colombia  
2015



# Introducción

El “Plan de Negocios para el aprovechamiento del Cacao producido en el departamento de Santander Colombia”. Se materializara como propuesta en el mes de Abril del año 2015, como resultado de la investigación e indagación llevada a cabo por el grupo, en el marco de competitividad de los mercados actuales, ya que en la gestión empresarial se toman decisiones estratégicas y técnicas, en relación con el Plan de Negocios que elaboraran los investigadores de la presente propuesta.

El presente informe fue diseñado básicamente con el objetivo de contar con una base conceptual, no particularmente profunda en las explicaciones en él presentadas, la idea es comprender bien las metas y estructuración que comprenden este tipo de negocio.



# Línea De Investigación:





# Definición del Problema

**Descripción:** Según la observación realizada por los investigadores en la actualidad, no existe un producto con las características y las particularidades requeridas o necesarios por los colombianos y colombianas que buscan un producto natural.

**Antecedentes:** La competitividad de las empresas Colombianas, en la actualidad radica en que los demandantes de un producto siempre están en continuo cambio, a fin de comprar o vender un producto con características únicas a la hora de realizar una transacción comercial

**Formulación:** ¿De qué forma se pueden aprovechar los recursos naturales existentes en la Ciudad de Bucaramanga, mediante la producción de alimentos libres de químicos y adionantes artificiales?



# Justificación





# Objetivos

## General

Presentar un plan de negocios que este enmarcado en la eficiencia y aprovechamiento de los recursos Naturales producidos en la ciudad de Bucaramanga.

## Específicos

- Desarrollar un Estudio Sobre la formalización de empresa en Colombia para la producción de Productos Derivados del Cacao (Cap. 1).
- Analizar técnicamente La Empresa de Productos derivados del Cacao. (Cap. 2).
- Desarrollar un estudio financiero de la viabilidad de una empresa de productos de Cacao. (Cap. 3)



# Marco Referencial

## Marco Teórico

### Michael Porter: Competitividad las naciones

**Taylor:**  
Administración  
científica  
(énfasis en las  
tareas)

**Fayol:** Teoría  
Clásica (Énfasis  
en la  
estructura)

**Elton Mayo:**  
Teoría de las  
organizaciones  
(relaciones  
humanas)

# Marco Histórico

Los españoles encontraron en las culturas mesoamericanas un fruto que iba y venía de un lado a otro por el territorio

La explotación y cultivo del cacao demandó fuerza de trabajo esclava y las técnicas de siembra, recolección y secado no fueron muy avanzadas ni complejas.

Las haciendas a más de la producción de cacao desarrollaban actividades diferentes, en consonancia con la orientación que los empresarios supieron dar a dichas unidades, como fue diversificar en una explotación la agricultura y la ganadería.



El interés de los nativos por este producto era tal que los europeos consideraron que las pepitas de cacao constituían una especie de moneda

El cacao debía cultivarse en la proximidad de un río para irrigarlo en tiempos de sequía. Para ello se construían canales que servían al mismo tiempo para drenar los terrenos en épocas de invierno.

El cacao también le permitió a muchos esclavos libertos y a pequeños tenedores libres consolidar unas rentas, y con ello un modo de libertad relativa frente a las indeterminaciones del mercado. En consecuencia, el cacao no fue sólo un producto de consumo y factor de riqueza, sino que fundó sentimientos de vanidad y orgullo.





# Marco Legal

## Normatividad Sanitaria

<b>RESOLUCIÓN 4124 DE 1991 MINISTERIO DE SALUD</b>	Regula lo concerniente a los antioxidantes que se pueden utilizar en los alimentos.
<b>RESOLUCIÓN 16078 DE 1985 MINISTERIO DE SALUD</b>	Reglamenta Laboratorios de control de calidad de alimentos.
<b>RESOLUCIÓN 17855 DE 1984 MINISTERIO DE SALUD</b>	Recomendaciones diarias de consumo de calorías y nutrientes.
<b>RESOLUCIÓN 11488 DE 1984 MINISTERIO DE SALUD</b>	Norma con respecto al procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.



# Normatividad Sanitaria

Norma o Regulación	Descripción
<b>RESOLUCIÓN 599 DE 1998 INVIMA</b>	Por la cual se adopta el formulario único para solicitud, modificación y renovación del Registro Sanitario para los productos alimenticios y se establece la nomenclatura para la expedición de Registro Sanitario de los alimentos de fabricación nacional y de los importados.
<b>RESOLUCIÓN 7992 DE 1991 MINISTERIO DE SALUD</b>	Por la cual se reglamenta parcialmente lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas.
<b>RESOLUCIÓN 4125 DE 1991 MINISTERIO DE SALUD</b>	Regula lo referente a los conservantes que se pueden utilizar en alimentos.



# Legal

Norma o Regulación	Descripción
Ley 1014 de 2006	Fomento a la cultura del emprendimiento Promover el espíritu emprendedor en todos los estamentos educativos del país, en el cual se propenda y trabaje conjuntamente sobre los principios y valores que establece la Constitución y los establecidos en la presente ley
Ley 1258 de 2008	La sociedad por acciones simplificada podrá constituirse por una o varias personas naturales o jurídicas, quienes sólo serán responsables hasta el monto de sus respectivos aportes. Salvo lo previsto en el artículo <a href="#">42</a> de la presente ley, el o los accionistas no serán responsables por las obligaciones laborales, tributarias o de cualquier otra naturaleza en que incurra la sociedad.
Código de Comercio	Los comerciantes y los asuntos mercantiles se regirán por las disposiciones de la ley comercial, y los casos no regulados expresamente en ella serán decididos por analogía de sus normas.



# Legal

<p>Ley 590 de 2000</p>	<p>Promover el desarrollo integral de las micro, pequeñas y medianas empresas en consideración a sus aptitudes para la generación de empleo, el desarrollo regional, la integración entre sectores económicos, el aprovechamiento productivo de pequeños capitales y teniendo en cuenta la capacidad empresarial de los colombianos</p>
<p>Ley 905 de 2004</p>	<p>Estimular la promoción y formación de mercados altamente competitivos mediante el fomento a la permanente creación y funcionamiento de la mayor cantidad de micro, pequeñas y medianas empresas, Mipymes</p>



# Metodología:

La metodología de mercado empleada se basa en la creación de “Plan de Negocios para el aprovechamiento del Cacao producido en el departamento de Santander Colombia”.

Desarrollando de una investigación empírico analítica mediante la búsqueda de información acerca de la historia del cacao, la industria, el desarrollo económico, etc. Esto permitirá conocer y analizar el entorno del cacao y dar respuesta a la industria mediante una nueva idea de negocio. Esto se llevara a cabo mediante el método cuantitativo con el planteamiento de la hipótesis.

Se utilizaran fuentes de información primarios (encuestas) y fuentes de información secundarios ( libros, entrevistas, estadísticas, artículos, etc.) y se utilizaran instrumentos como formularios, formatos de encuesta y simuladores que permitan el desarrollo de la investigación de forma analítica, organizada y objetiva.



# Hipótesis

**“La Creación de una empresa de chocolates con verduras aportara al crecimiento de la industria cacaotera en Colombia”**



# Variables e indicadores

Variables.

La producción de nuevas empresas de chocolates en Colombia aporta en la generación de empleo, crecimiento de la economía e inclusión en nuevos mercados. (P)

La industria cacaotera necesita de impulso y apoyo por parte de las grandes empresas y del gobierno para su desarrollo. (IA)

El cacao es un producto que solamente se da en pocos países por lo cual Colombia tiene la posibilidad de especializarse en su producción. (E)



# VARIABLES e INDICADORES

VARIABLE	INDICADORES
<b>P</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nivel de producción de empresas que fabrican chocolates</li><li>• Inclusión de nuevas empresas en el sector por año.</li><li>• Nivel de Exportaciones e importaciones de chocolates.</li><li>• Crecimiento de la industria cacaotera al año.</li></ul>
<b>IA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aporte del gobierno (subsidios) a las regiones productoras de cacao.</li><li>• Implementación tecnológica en el proceso de producción de cacao.</li><li>• Niveles de compra de cacao a la industria Colombiana.</li></ul>
<b>E</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impulso de cacao por parte del gobierno colombiano en el mundo.</li><li>• Publicidad y reconocimiento como producto autóctono en las marcas de chocolates de la industria nacional.</li></ul>



# Capítulo I. Construcción de la empresa Productora y Comercializadora de productos a base de Cacao.



# Pasos para constituir empresa en Colombia de acuerdo a la Cámara de Comercio de Bogotá:

## 1. DOCUMENTACION REQUERIDA

- ✓ Original del documento de identidad.
- ✓ Formulario del Registro Único Tributario (RUT)
- ✓ Formularios disponibles en las [sedes de la CCB](#) o a través de este portal.
- ✓ [Formulario Registro Único Empresarial y Social \(RUES\)](#).
- ✓ Carátula única empresarial y anexos según corresponda (Persona Natural, Persona Jurídica, Establecimiento de comercio o Proponente).
- ✓ [Formulario registro con otras entidades](#).

## 2. DOCUMENTACION DE LA EMPRESA

- ✓ Minuta de constitución de la empresa: Por documento privado, si la empresa a constituir posee activos totales por valor inferior a quinientos (500) Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes o una planta de personal no superior a diez (10) trabajadores y no se aportan bienes inmuebles.
- ✓ Escritura Pública: En cualquier notaría, sin importar el valor de los activos o el número de trabajadores, según lo establecido en el artículo 110 del Código de Comercio.

## 3. FORMULARIOS REQUERIDOS PARA FORMALIZACIÓN DE EMPRESA

- ✓ [Formulario Registro Único Empresarial y Social \(RUES\)](#).
- ✓ Carátula única empresarial y anexos según corresponda (Persona Natural, Persona Jurídica, Establecimiento de Comercio o Proponente).
- ✓ [Formulario adicional de registros en otras entidades](#). Con este formulario, la CCB envía la información a la Secretaría Distrital de Hacienda con el propósito de llevar a cabo la inscripción en el Registro de Información Tributaria (RIT) siempre y cuando las actividades que va a realizar, se lleven a cabo en Bogotá y estén gravadas con el Impuesto de Industria y Comercio (ICA).

## 4. FORMALIZACION

Presentar todos los documentos en una de las sedes de la cámara de comercio de Bogotá y pagar los derechos de Matrícula correspondientes



# Razón Social

una sociedad por acciones simplificada S.A.S de acuerdo a la ley 1258 de 2008. Contara con tres socios mediante un documento privado y después del registro en la cámara de comercio de Bogotá y la realización de la escritura pública. El término de duración será a término indefinido. En los estatutos se deberán fijar los órganos necesarios y sus funciones y se determinara el representante legal.





# Nombre de la Empresa

Nombre seleccionado a partir del producto base que son los chocolates Feel en español sentir ya que la innovación de los productos con un ingrediente nuevo en este mundo de combinaciones es despertar este sentido y S.A.S. Teniendo en cuenta el tipo de empresa que se va a conformar.

**Servicios en Línea**

Soporte y ayuda en Línea: | Línea de Respuesta Inmediata 3830330 Chat Llamada virtual Ayuda

Registro Mercantil - Homonimia nacional

Por identificación

Clase:  No.  -

Por nombre o razón social\*

Escriba los primeros caracteres del nombre

Búsqueda por palabra clave

Por palabra clave

Registro mercantil

Digite el número de matrícula

Cámara de Comercio	Matrícula	Razón Social	Organización Jurídica	Último año renovado	Estado
					1



# Justificación de la empresa

ChocoFeel S.A.S será una empresa, industrial y comercial de Chocolates para el consumo, saludable del chocolate dulce preferido por la mayoría de personas, dado a que la innovación de Choco Feel es presentar al mercado una nueva forma de comer Chocolates combinados con Verduras.





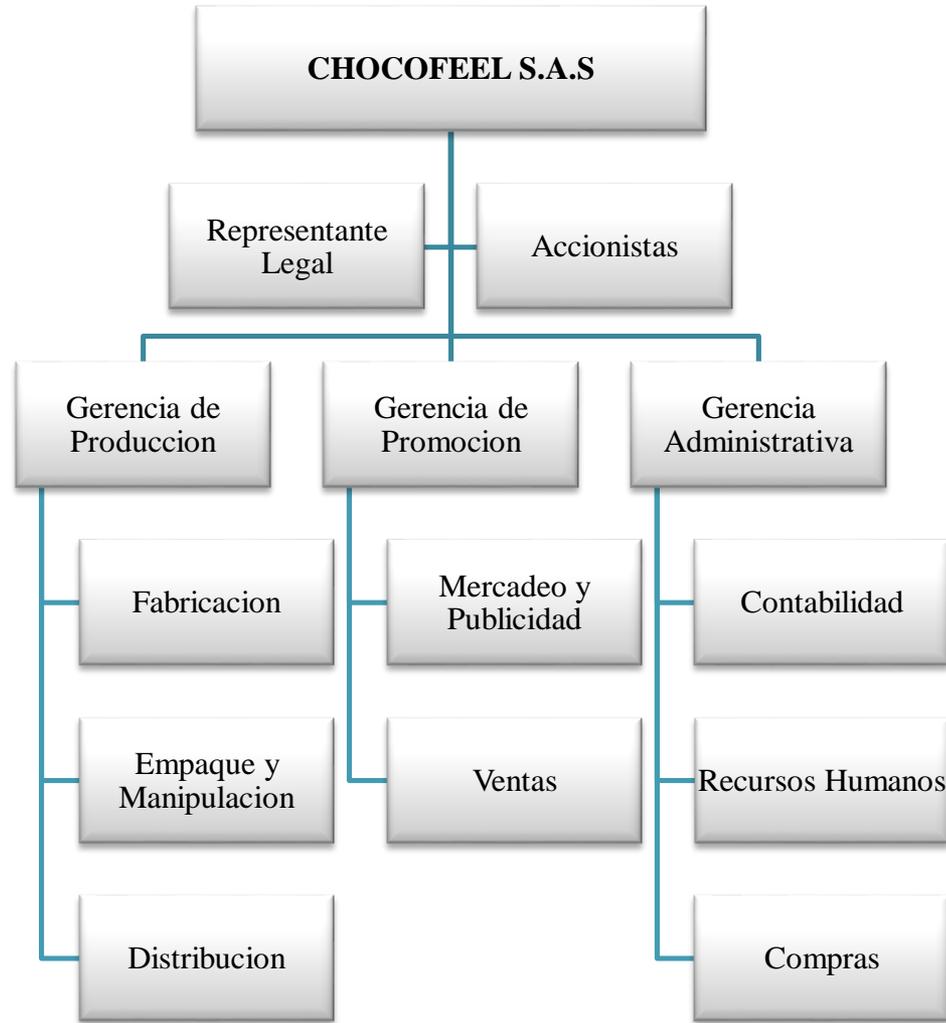
## Descripción proyectada de la empresa

Teniendo en cuenta que el producto ChocoFeel no posee competencia directa frente a su ingrediente estrella las “verduras” combinadas con chocolate, se pretende llegar al mercado local, regional y nacional logrando conquistar diferentes segmentos para así lograr un desarrollo de mercados a nivel internacional.



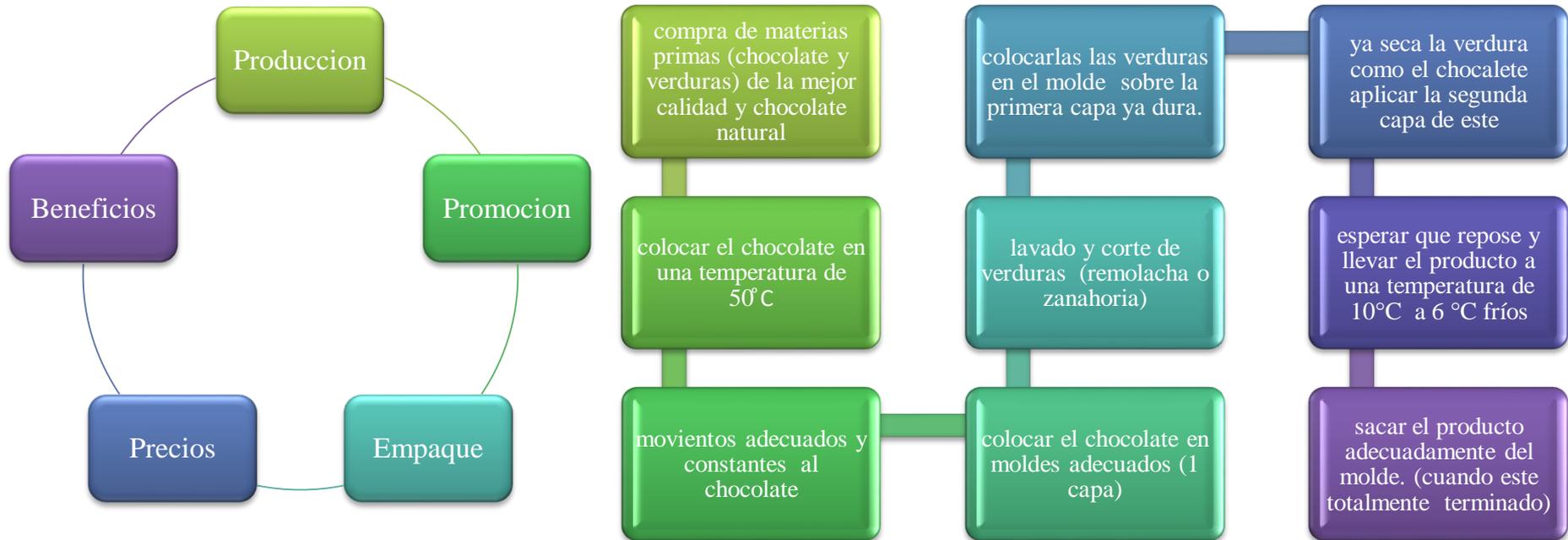


# Organígrama





# Cadena De Valor

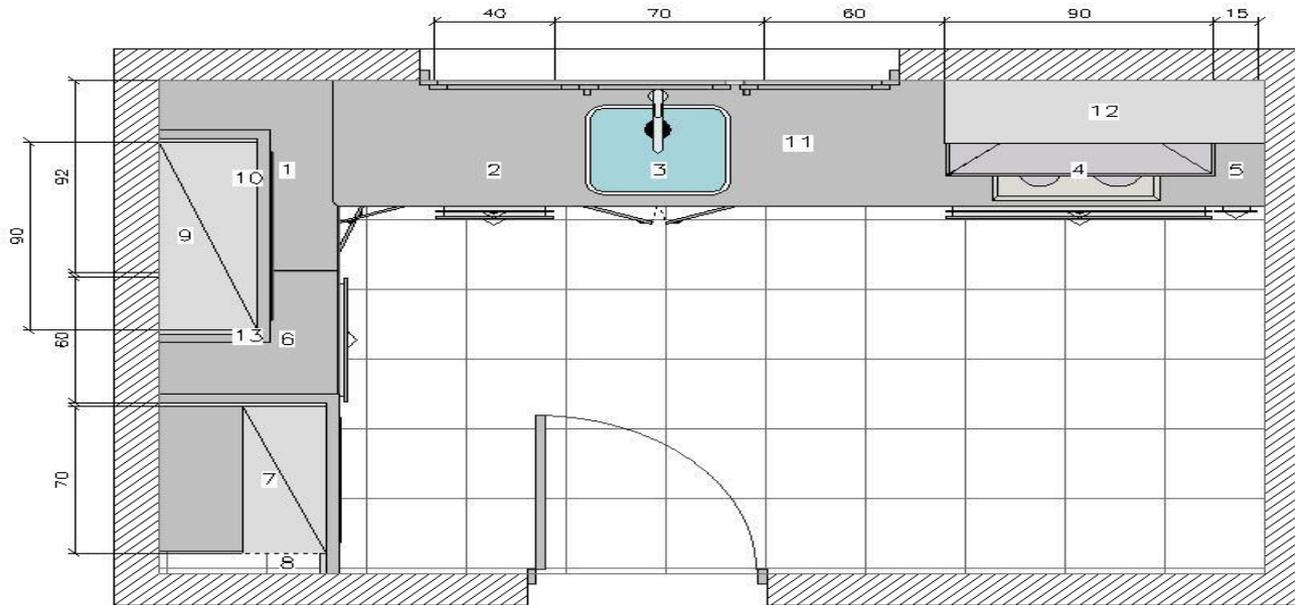




# Capítulo II. Analizar técnicamente La Empresa de Productos derivados del Cacao.

# Tamaño Instalaciones de la Empresa

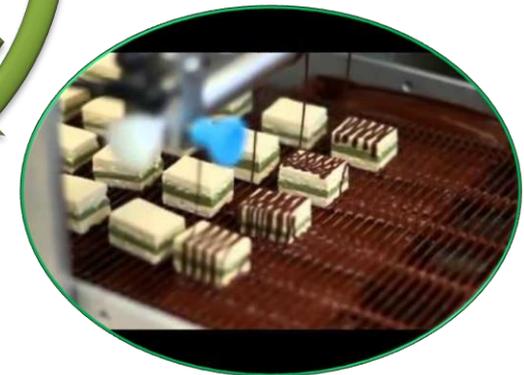
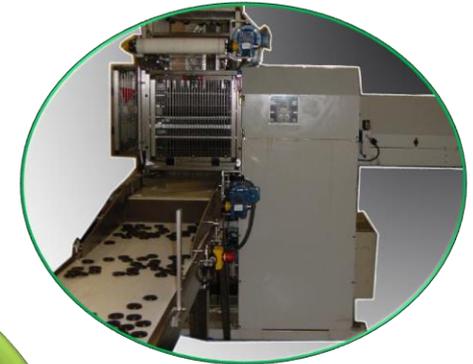
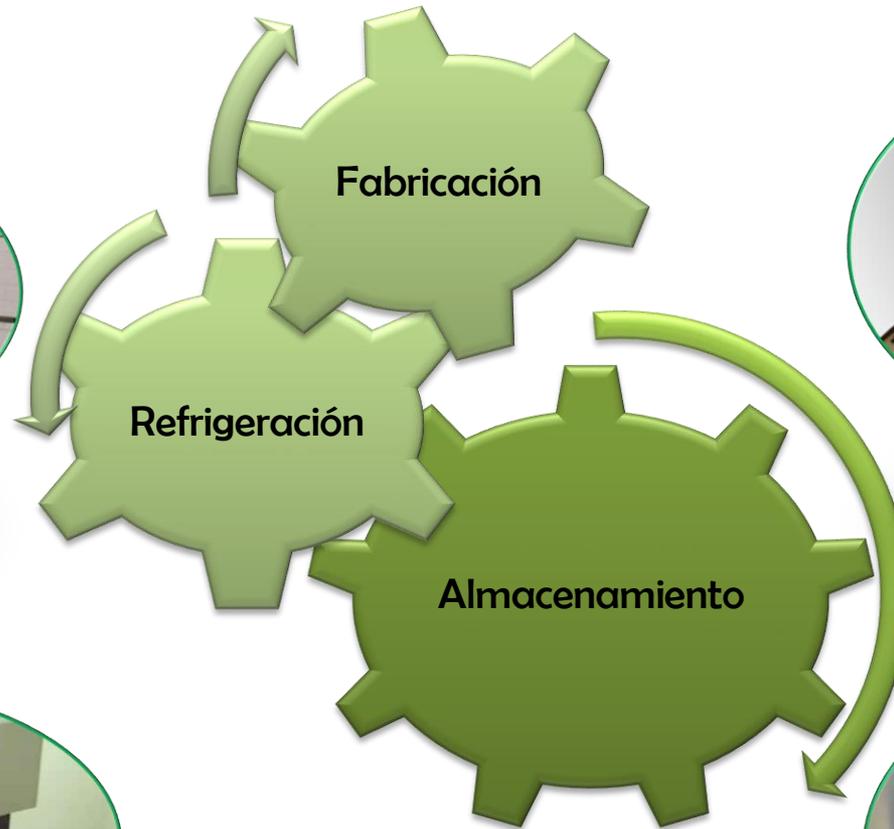
Tamaño de la empresa es de una cocina de (7mts\*6mts\*2.5mts)



Capacidad de Fabricación 10.000 chocolates por mes.

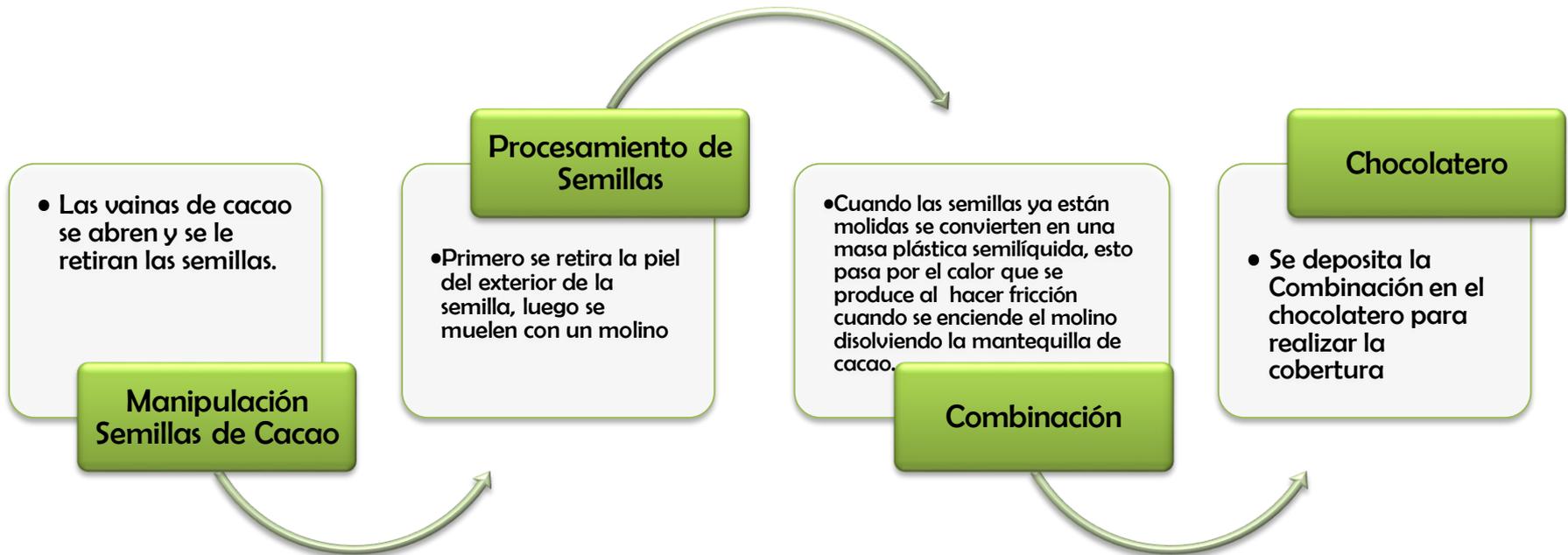


# Tipos de Tecnología



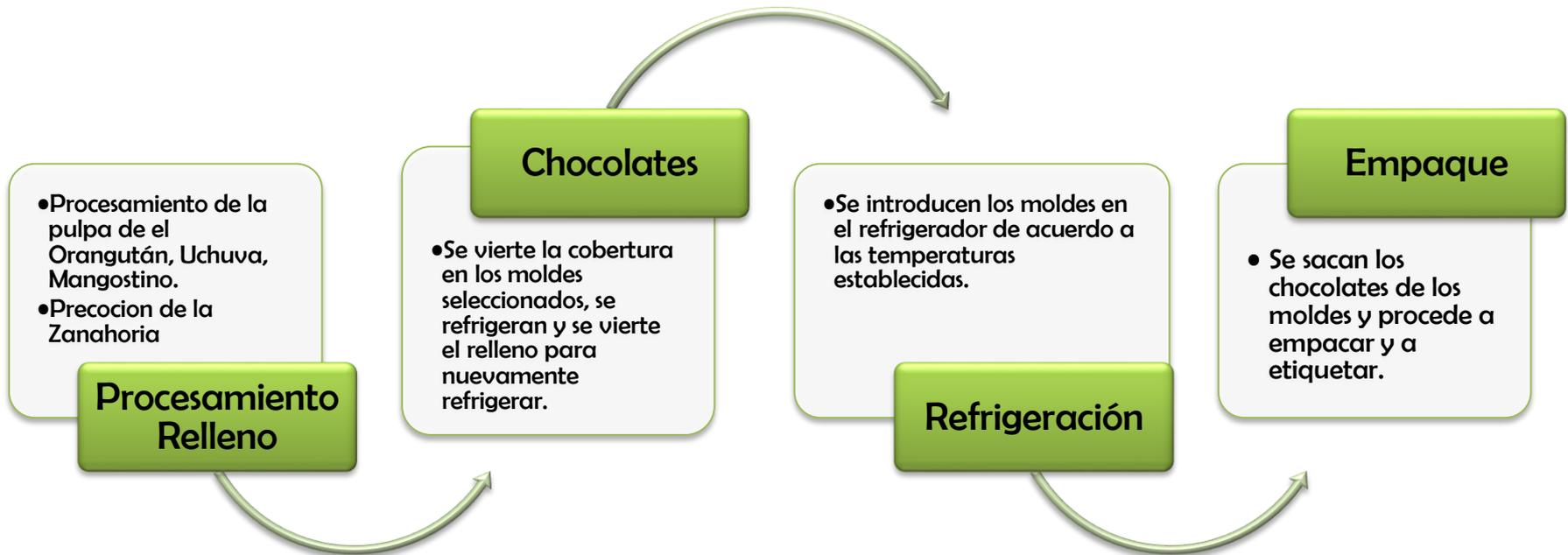


# Proceso de Producción:





# Proceso de Producción:





# Proceso de Producción

## Insumos

- Semillas de Cacao
- Zanahorias
- Rambután
- Uchuvas
- Mangostino
- Pepino
- Endulzante Natural
- Agua
- Castaña Pelada

## Equipos y Materiales

- • Recipientes pirex
- • Ollas
- • Espátulas de plástico
- • Balanza
- • Mármol, mesa de trabajo
- • Refrigeradora
- • Cuchillos
- • Papel platino
- • Palitos para chupetes
- • Pirotines
- • Pincel
- • Tenedor y cuchara para el bañado



FICHA TECNICA DE  
PRODUCTO

CODIGO:

VIGENCIA DESDE

VERSIÓN:



<b><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u></b> <b>(SIBOL)</b>	<b>Chocolates Combinados con Verduras</b>
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>Chocofeel.</b>
<b>Calidad</b>	<b>Cumplir con la Normatividad Sanitaria Y Legal de Colombia para la producción de Alimentos.</b>
<b>Generalidades</b>	Producto elaborado con granos de Cacao Combinado con cinco verduras (Zanahoria, Rambutan, Mangostino, Pepino y Uchuva). Siendo Fabricado mediante procedimientos de trituración o molienda en los que se separa las semillas de Cacao hasta darle un grado adecuado de finura.. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
<b>Requisitos Generales</b>	Exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Los procedimientos de fabricación deben de cumplir con estándares altos de Higiene y Calidad.
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	Producto de color blanco o café dependiendo de la cobertura sin rastros de materiales extraños, consistencia alta y una adecuada refrigeración y manipulación.



**FICHA TECNICA DE  
PRODUCTO**

CODIGO:

VIGENCIA DESDE

VERSIÓN:

**Empaque y  
Rotulado**

El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.

Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

**Presentación**

Se requieren las siguientes presentaciones: Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 y 1000 gramos.



Grasa 20%

Proteínas  
24.4%

Carbohidratos  
10%

Vitaminas y  
Minerales  
45.6%



# Capítulo III. Desarrollo De estudio financiero de la viabilidad de una empresa de productos de Cacao.



# Productos

Para el presente plan de negocio se proyecta 5 productos:

- ✓ Chocolates combinados con zanahoria.
- ✓ Chocolates combinados con pepino.
- ✓ Chocolates combinados con mangostino.
- ✓ Chocolates combinados con rambután.
- ✓ Chocolates combinados con uchuva.

PROYECCIÓN DE VENTAS DEL PLAN DE NEGOCIO:		PLAN PARA EL APROVECHAMIENTO DEL CACAO EN LA REGION DE SANTANDER BUCARAMANGA
DIGITE EL NOMBRE DE CADA UNO DE SUS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS:	PRODUCTO 1:	CHOCOLATES COMBINADOS CON ZANAHORIA
	PRODUCTO 2:	CHOCOLATES COMBINADOS CON PEPINO
	PRODUCTO 3:	CHOCOLATES COMBINADOS CON MANGOSTINO
	PRODUCTO 4:	CHOCOLATES COMBINADOS CON RAMBUTAN
	PRODUCTO 5:	CHOCOLATES COMBINADOS CON UCHUA



## Producto N° 1 Chocolate combinado con zanahoria.

PRODUCTO 1:	CHOCOLATES COMBINADOS CON ZANAHORIA				
IVA:	0%				
Porcentaje de crecimiento en ventas	No aplica	1%	2%	3%	4%
PERIODOS	2015	2016	2017	2018	2019
Ajuste de precios por medio de la Inflación		4.53%	3.84%	3.68%	3.53%
Cantidades a vender en el semestre 1	4,095	4,136.0	4,218.7	4,345.2	4,519.0
Cantidades a vender en el semestre 2	8,095	8,176	8,339	8,590	8,933
<b>TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12,190</b>	<b>12,312</b>	<b>12,558</b>	<b>12,935</b>	<b>13,452</b>
Precio de venta	\$ 3,000	\$ 3,136	\$ 3,256	\$ 3,376	\$ 3,495

La proyección de venta para los productos se divide en dos semestres puesto que en el segundo semestre la proyección de venta es mayor de acuerdo a las festividades en Colombia; día del amor y amistad, Halloween, navidad.

- Para el primer semestre se estiman la venta de 4.095 unidades.
- Para el segundo semestre se estiman la venta de 8.095 unidades.
- Para un Total de 12.190 chocolates cada uno con un peso de 175 gramos. 100 correspondientes a cacao y 75 a zanahoria.

Con un precio de venta de \$ 3.000 (tres mil pesos moneda corriente nacional).





## Producto N° 2 Chocolate combinado con Pepino.

PRODUCTO 2:	CHOCOLATES COMBINADOS CON PEPINO				
IVA:	0%				
Porcentaje de crecimiento en ventas	No aplica	1%	2%	3%	4%
PERIODOS	2015	2016	2017	2018	2019
Ajuste de precios por medio de la Inflación	0%	4.53%	3.84%	3.68%	3.53%
Cantidades a vender en el semestre 1	4,095	4,136.0	4,218.7	4,345.2	4,519.0
Cantidades a vender en el semestre 2	8,095	8,176	8,339	8,590	8,933
<b>TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12,190</b>	<b>12,312</b>	<b>12,558</b>	<b>12,935</b>	<b>13,452</b>
Precio de venta	\$ 3,200	\$ 3,345	\$ 3,473	\$ 3,601	\$ 3,728

- Para el primer semestre se estiman la venta de 4.095 unidades.
- Para el segundo semestre se estiman la venta de 8.095 unidades.
- Para un Total de 12.190 chocolates cada uno con un peso de 175 gramos. 100 correspondientes a cacao y 75 a pepino.
- Con un precio de venta de \$ 3.200 (tres mil 200 pesos moneda corriente nacional).

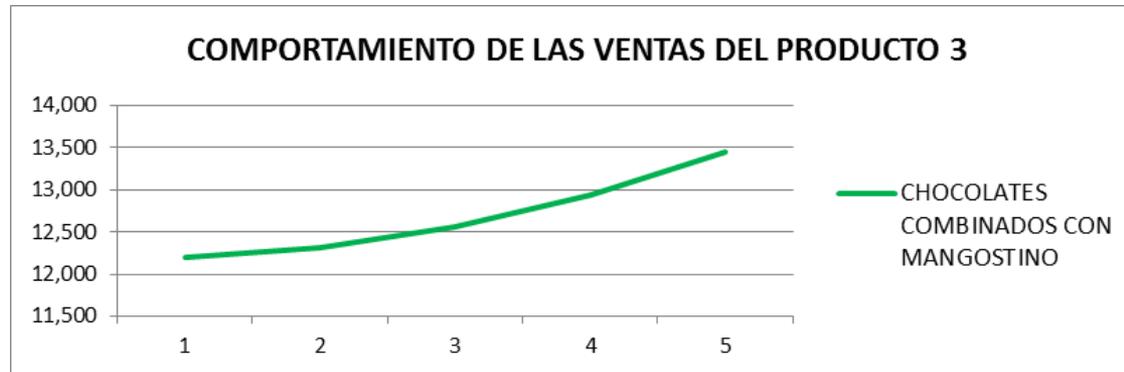




## Producto N° 3 Chocolate combinado con Mangostino.

PRODUCTO 3:		CHOCOLATES COMBINADOS CON MANGOSTINO				
IVA:		0%				
Porcentaje de crecimiento en ventas		No aplica	1%	2%	3%	4%
PERIODOS		2015	2016	2017	2018	2019
Ajuste de precios por medio de la Inflación			4.53%	3.84%	3.68%	3.53%
Cantidades a vender en el semestre 1		4,095	4,136.0	4,218.7	4,345.2	4,519.0
Cantidades a vender en el semestre 2		8,095	8,176	8,339	8,590	8,933
<b>TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>12,190</b>	<b>12,312</b>	<b>12,558</b>	<b>12,935</b>	<b>13,452</b>
Precio de venta		\$ 5,000	\$ 5,227	\$ 5,428	\$ 5,628	\$ 5,827

- Para el primer semestre se estiman la venta de 4.095 unidades.
- Para el segundo semestre se estiman la venta de 8.095 unidades.
- Para un Total de 12.190 chocolates cada uno con un peso de 175 gramos. 100 correspondientes a cacao y 75 a Mangostino.
- Con un precio de venta de \$ 5.000 (cinco mil pesos moneda corriente nacional).



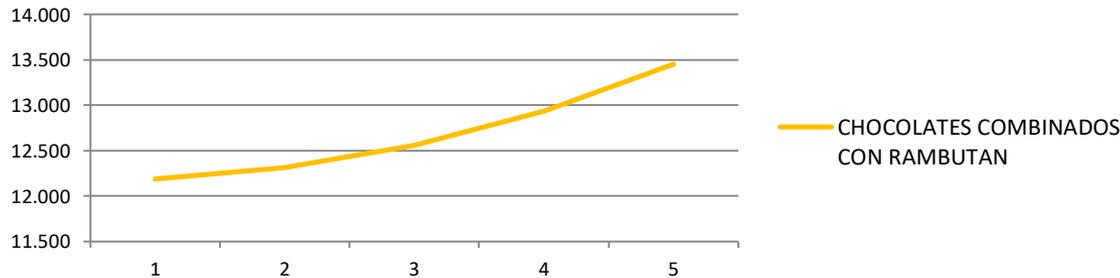


## Producto N° 4 Chocolate combinado con Rambutan.

PRODUCTO 4:	CHOCOLATES COMBINADOS CON RAMBUTAN				
IVA:	0%				
Porcentaje de crecimiento en ventas	No aplica	1%	2%	3%	4%
PERIODOS	2015	2016	2017	2018	2019
Ajuste de precios por medio de la Inflación		4.53%	3.84%	3.68%	3.53%
Cantidades a vender en el semestre 1	4,095	4,136.0	4,218.7	4,345.2	4,519.0
Cantidades a vender en el semestre 2	8,095	8,176	8,339	8,590	8,933
<b>TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12,190</b>	<b>12,312</b>	<b>12,558</b>	<b>12,935</b>	<b>13,452</b>
Precio de venta	\$ 5,000	\$ 5,227	\$ 5,428	\$ 5,628	\$ 5,827

- Para el primer semestre se estiman la venta de 4.095 unidades.
- Para el segundo semestre se estiman la venta de 8.095 unidades.
- Para un Total de 12.190 chocolates cada uno con un peso de 175 gramos. 100 correspondientes a cacao y 75 a rambutan.
- Con un precio de venta de \$ 5.000 (cinco mil pesos moneda corriente nacional).

COMPORTAMIENTO DE LAS VENTAS DEL PRODUCTO 4





INGRESOS POR LÍNEA DE PRODUCTO/SERVICIO E INGRESOS VS COSTOS TOTALES CONSOLIDADO					
PRODUCTO	2015	2016	2017	2018	2019
CHOCOLATES COMBINADOS CON ZANAHORIA	\$ 36,570,000.00	\$ 38,608,887.21	\$ 40,889,297.33	\$ 43,668,162.10	\$ 47,015,709.60
CHOCOLATES COMBINADOS CON PEPINO	\$ 39,008,000.00	\$ 41,183,305.50	\$ 43,614,413.27	\$ 46,578,510.59	\$ 50,150,090.24
CHOCOLATES COMBINADOS CON MANGOSTIN	\$ 60,950,000.00	\$ 64,354,301.30	\$ 68,165,573.06	\$ 72,797,516.68	\$ 78,386,420.56
CHOCOLATES COMBINADOS CON RAMBUTAN	\$ 60,950,000.00	\$ 64,354,301.30	\$ 68,165,573.06	\$ 72,797,516.68	\$ 78,386,420.56
CHOCOLATES COMBINADOS CON UCHUA	\$ 60,950,000.00	\$ 64,354,301.30	\$ 68,578,651.90	\$ 73,403,027.37	\$ 78,916,469.40
<b>TOTAL VENTAS ANUALES</b>	<b>\$ 258,428,000</b>	<b>\$ 272,855,097</b>	<b>\$ 289,413,509</b>	<b>\$ 309,244,733</b>	<b>\$ 332,855,110</b>
<b>TOTAL COSTOS ANUALES</b>	<b>\$ 127,591,541</b>	<b>\$ 134,022,540</b>	<b>\$ 142,333,831</b>	<b>\$ 152,533,218</b>	<b>\$ 164,932,125</b>
<b>MARGEN DE CONTRIB TOTAL</b>	<b>\$ 130,836,459</b>	<b>\$ 138,832,556</b>	<b>\$ 147,079,678</b>	<b>\$ 156,711,516</b>	<b>\$ 167,922,985</b>

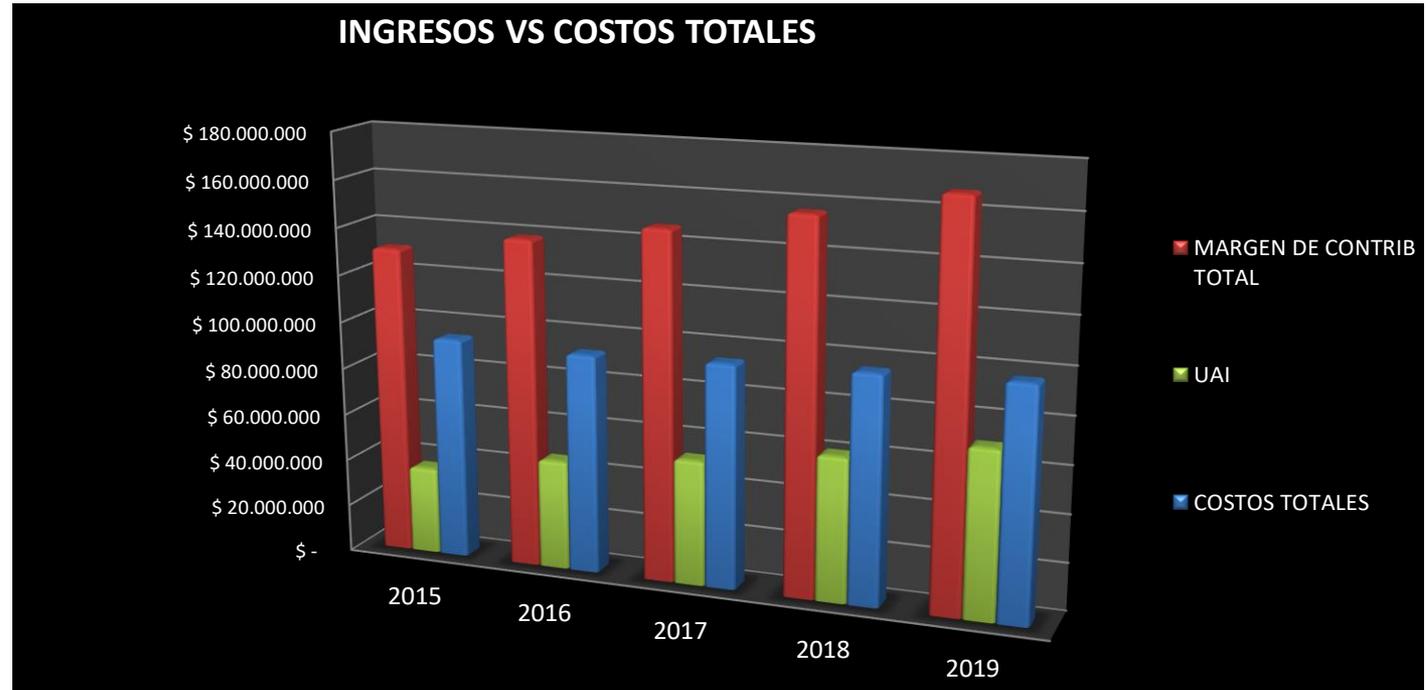
El total de ventas anuales corresponde a \$ 258.428.000 (doscientos cincuenta y ocho millones cuatrocientos veintiocho mil pesos). Cotos totales anuales de producciones que corresponden a \$ 127.591.541 (ciento veintisiete millones quinientos novena y un mil pesos quinientos cuarenta y uno).

Para un margen de contribución anual de \$ 130.833.459.

Revisa si con el actual MARGEN DE CONTRIBUCIÓN TOTAL se cubren los gastos de administración ventas y los costos y gastos fijos:					
PERIODO	2015	2016	2017	2018	2019
<b>MARGEN DE CONTRIB TOTAL</b>	<b>\$ 130,836,459</b>	<b>\$ 138,832,556</b>	<b>\$ 147,079,678</b>	<b>\$ 156,711,516</b>	<b>\$ 167,922,985</b>
(-) Total nómina del administrativa	\$ 49,453,440.0	\$ 51,693,680.8	\$ 53,678,718.2	\$ 55,654,095.0	\$ 57,618,684.6
(-) Total nómina del área de ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Total nómina del área de Producción	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Presupuesto de la Mezcla de mercadeo	\$ 3,500,000.0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Costos Fijos	\$ 27,240,000.0	\$ 28,473,972.0	\$ 29,567,372.5	\$ 30,655,451.8	\$ 31,737,589.3
(-) Servicio de la Deuda	\$ 12,640,548.0	\$ 11,192,269.2	\$ 9,743,990.4	\$ 8,295,711.6	\$ 6,847,432.9
(-) Depreciaciones	\$ 1,320,000.0	\$ 1,320,000.0	\$ 1,320,000.0	\$ 1,320,000.0	\$ 1,320,000.0
(-) Amortizaciones	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>COSTOS TOTALES</b>	<b>\$ 94,153,988.0</b>	<b>\$ 92,679,922.0</b>	<b>\$ 94,310,081.1</b>	<b>\$ 95,925,258.5</b>	<b>\$ 97,523,706.7</b>
<b>UAI</b>	<b>\$ 36,682,471.3</b>	<b>\$ 46,152,634.1</b>	<b>\$ 52,769,596.9</b>	<b>\$ 60,786,257.1</b>	<b>\$ 70,399,278.6</b>

Los costos totales se cubren con el margen de contribución ya que los gastos de administración ventas y los costos y gastos fijos suman \$94.153.988.

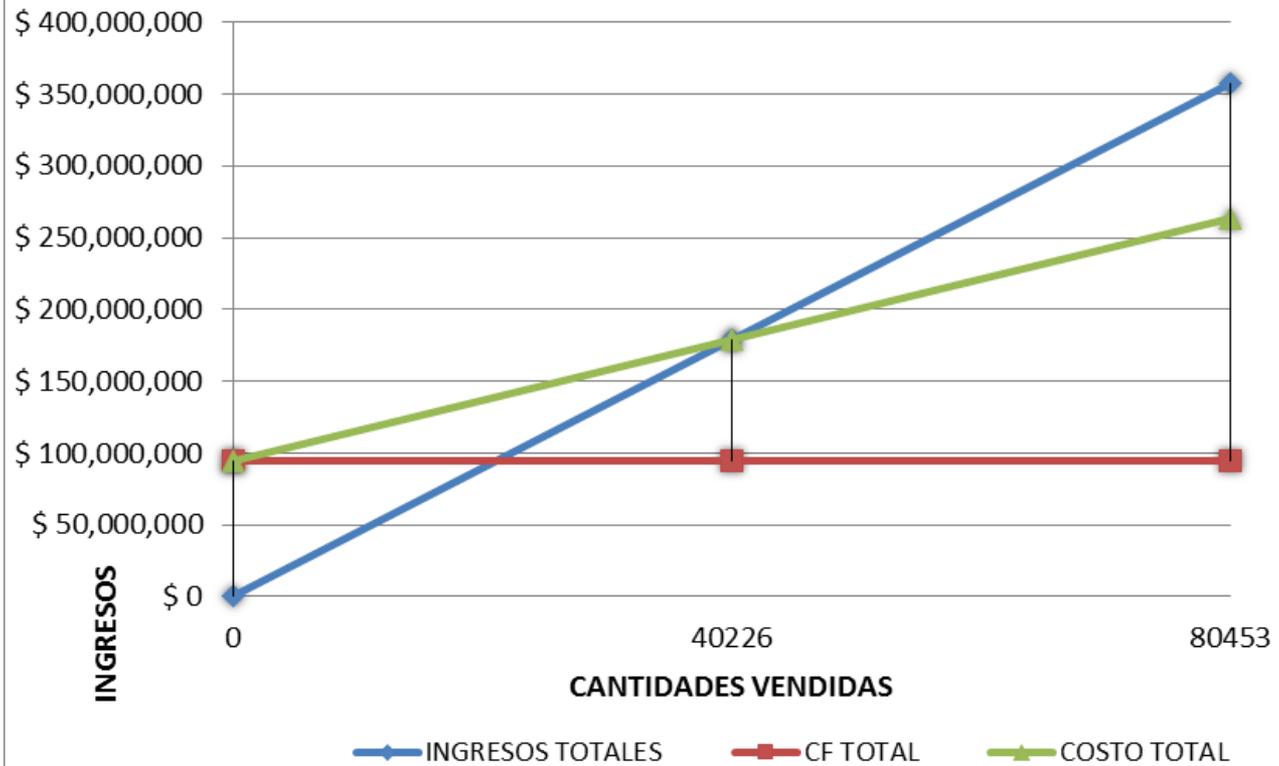
Presentando una utilidad antes de impuestos por un valor de \$36.682.471 (treinta y seis millones seiscientos ochenta y dos mil cuatrocientos setenta y uno.)



Se visualiza una buena proyección de ventas donde cada año este se encuentra en aumento, con un margen de costos estables con un mínimo decrecimiento. Y una utilidad antes de impuestos en aumento.

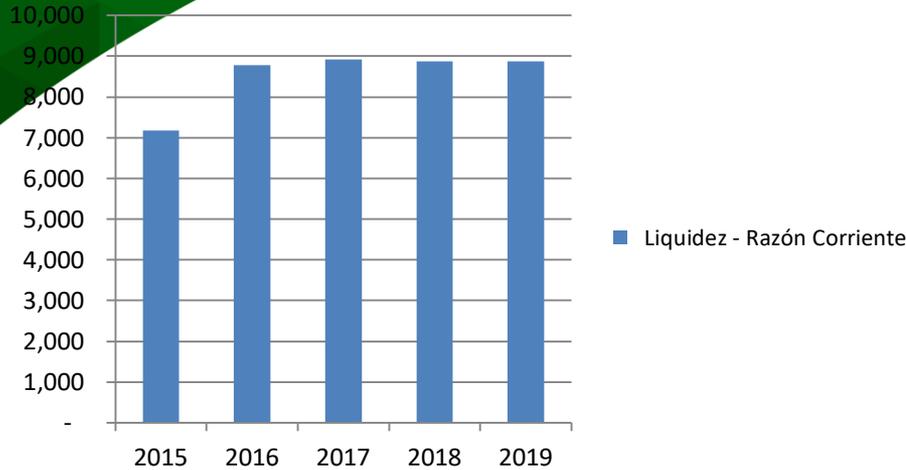


### PUNTO DE EQUILIBRIO GLOBAL DEL PLAN DE NEGOCIO

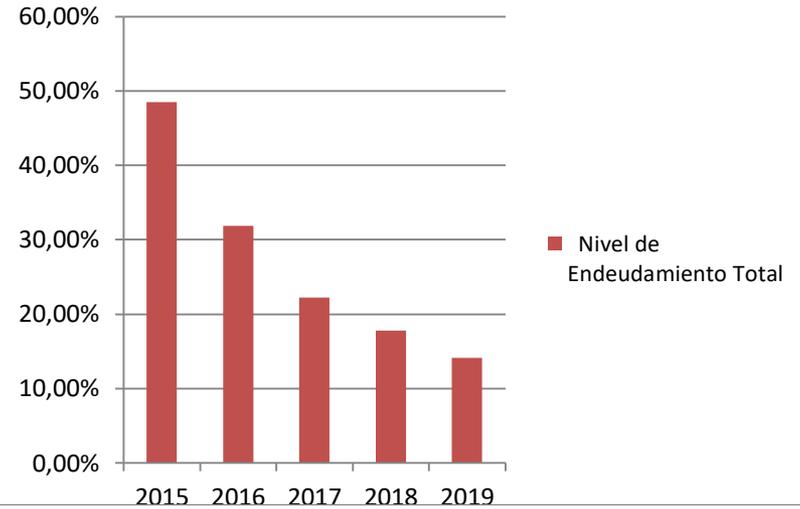




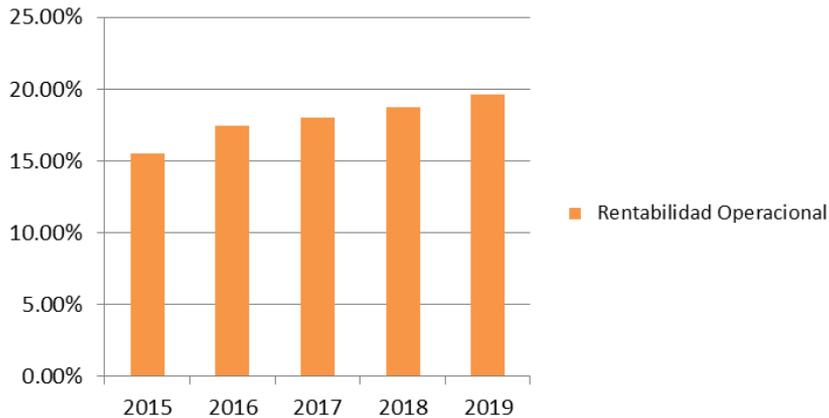
### Liquidez - Razón Corriente



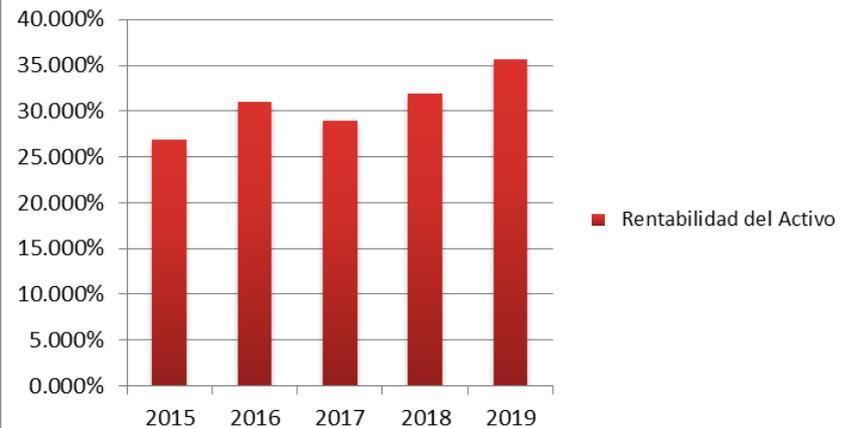
### Nivel de Endeudamiento Total



### Rentabilidad Operacional



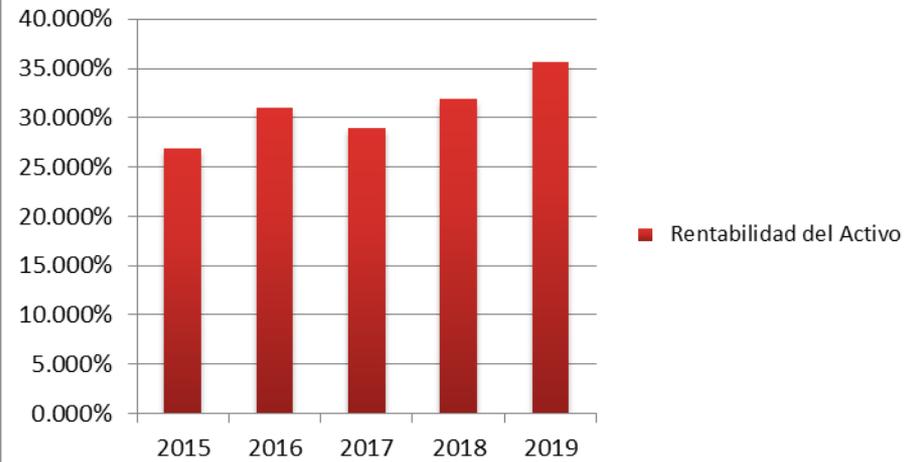
### Rentabilidad del Activo



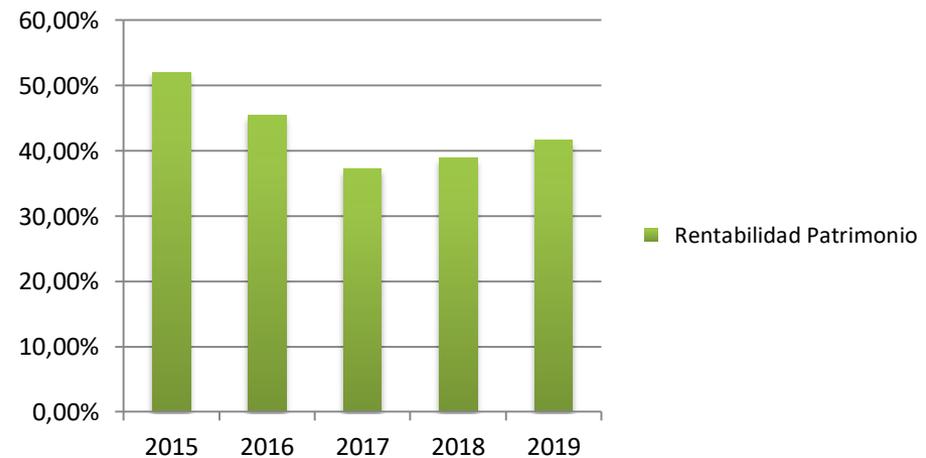


# Rentabilidad

## Rentabilidad del Activo



## Rentabilidad Patrimonio





# Conclusiones



- Se presento un plan de negocios que esta enmarcado en la eficiencia y aprovechamiento de los recursos Naturales producidos en la ciudad de Bucaramanga como lo es el cacao, diferentes verduras y frutas exóticas.
- Desarrollo un Estudio Sobre la formalización de empresa en Colombia para la producción de Productos Derivados del Cacao según la normativa y leyes Colombianas que regulan las empresas.
- Se analizó técnicamente La Empresa de Productos derivados del Cacao según ubicación, estrategia, calidad y habilidades.
- Se llevo acabo un estudio financiero de la viabilidad de una empresa dedicada a la producción y comercialización de Cacao.



# Recomendaciones

- El cumplimiento de la normatividad necesaria para que la empresa llegue a adquirir certificaciones de alta calidad ante las entidades asignadas para otorgar registros.
- Tomar en cuenta las medidas sanitarias aptas para la producción y manejo de las materias primas.
- El Dinamismo de la empresa debe ser igual de rápido y óptimo según la tecnología que se utiliza para la fabricación y comercialización del producto.





UNIVERSIDAD  
La Gran Colombia

*Muchas  
Gracias!*



# UNIVERSIDAD

## La Gran Colombia

