

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A AL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE
MARISCOS EN LA CIUDAD DE MONTERÍA.**

UNIVERSITARIOS

JOSSELYN AMADOR SOTOMAYOR

HERNAN DARIO PESTANA TAPIAS.

ASESOR

NESTOR VANEGAS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, JURÍDICAS Y ADMINISTRATIVAS.

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ADMINISTRACIÓN EN FINANZAS Y NEGOCIOS

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

MONTERÍA, 2019

AGRADECIMIENTOS

Darle las gracias a nuestro ser superior, gracias Dios porque sin tu voluntad no estaríamos aquí, afrontando cada uno de los retos que se nos presentan, gracias por darnos el don de persistir hasta llegar a concluir las metas que nos trazamos a lo largo del camino, siempre enfocados en un objetivo final siendo humildes y amables con nuestro prójimo.

Agradecemos también a nuestro asesor de grado por su dedicación, compromiso y el acompañamiento que nos dio en este proceso, que es uno de los más importantes de nuestra vida académica. También a cada uno de nuestros compañeros de estudio, en ellos siempre encontramos apoyo y mucho ánimo para poder culminar nuestro trabajo de grado.

DEDICATORIA

Dedicado a nuestros padres y hermanos por el apoyo y el sacrificio que hicieron con sus manos, para con mucho esfuerzo darnos educación y encaminarnos en el sendero del bien, simplemente “Gracias por lucharse la vida por nosotros”.

Sabemos que nada sucede por casualidad y si Dios nos eligió y pensó en nosotros mucho antes de nacer es porque estamos hechos para grandes cosas.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS.....	2
DEDICATORIA	3
TABLA DE CONTENIDO	4
LISTA DE TABLAS.....	7
LISTA DE ILUSTRACIONES	8
INTRODUCCION	9
OBJEVIOS	10
Objetivo General	10
Objetivos específicos	10
RESUMEN EJECUTIVO.....	11
REFERENTES TEORICOS Y CONCEPTUALES	12
Referente Teórico.....	12
Referente conceptual.....	17
MODULO DE MERCADO	20
Producto.....	20
USUARIOS O CONSUMIDOR FINAL.....	22
Delimitación geográfica.....	22
ANÁLISIS DE DEMANDA.....	22
Análisis de la muestra.....	22
CALCULO DE LA DEMANDA ACTUAL	23
ANALISIS DE OFERTA	27
DETERMINACION DEL TIPO DE DEMANDA.....	31
ANÁLISIS DE PRECIOS	32
CANALES DE COMERCIALIZACIÓN	33
MODULO TECNICO Y ORGANIZACIONAL.....	33
Naturaleza jurídica	33
Misión.....	34
Visión.....	34
Manual de funciones	34
Imagen corporativa	40

TAMAÑO.....	41
LOCALIZACION.....	41
Macro localización.....	41
Micro localización.....	42
DESCRIPCION DEL PROCESO.....	43
Descargue.....	43
Control de calidad y clasificación del producto.....	44
Lavado y eviscerado	44
Empaquetado y etiquetado.....	45
Refrigeración	45
Exhibición del producto.....	46
Despacho de producción.....	46
MODULO DE IMPACTO SOCIAL ECONOMICO Y AMBIENTAL	47
MODULO FINANCIERO	48
EVALUACION FINANCIERA.....	59
FUENTES DE FINANCIACION	60
CONCLUSIONES	61
RECOMENDACIONES	62
Bibliografía	63
ANEXOS	64
Análisis de resultados.....	67
REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO	72
CAPITULO II.....	73
CAPITULO III.....	73
CAPITULO IV	74
Vacaciones remuneradas	75
Permisos	76
CAPÍTULO V	77
CAPITULO VI	78
CAPITULO VII	80
CAPITULO VIII.....	81
CAPITULO IX.....	81
CAPITULO X.....	86

CAPITULO XI..... 88

CAPITULO XII..... 88

CAPITULO XIII..... 88

CAPITULO XIV 88

CAPITULO XV 89

CAPITULO XVI 89

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Personas encuestadas.....	22
Tabla 2 tipo de mariscos que consumen las personas encuestadas	22
Tabla 3 Consumo anual de camarón.....	23
Tabla 4 Proyección de la demanda actual de camarón a 5 años.....	23
Tabla 5 Demanda futura de camarón a 5 años.....	23
Tabla 6 Consumo anual de langostino	24
Tabla 7 Proyección de la demanda actual de langostino a 5 años	24
Tabla 8 Demanda futura de langostinos 5 años	24
Tabla 9 Consumo anual de pulpo	25
Tabla 10 Proyección de la demanda actual de pulpo 5 años	25
Tabla 11 Demanda futura de pulpo a 5 años.....	25
Tabla 12 Consumo anual de langosta	26
Tabla 13 Proyección de la demanda actual de langosta a 5 años	26
Tabla 14 Demanda futura de langosta a 5 años.....	26
Tabla 15 Oferta actual de camarón	26
Tabla 16 Proyección de oferta actual de camarón	27
Tabla 17 Proyección de oferta de camarón a 5 años	27
Tabla 18 Oferta actual de langostino	27
Tabla 19 Proyección de la oferta actual de langostinos.....	28
Tabla 20 Proyección de oferta actual de langostinos a 5 años.....	28
Tabla 21 Oferta actual de pulpo	28
Tabla 22 Proyección de la oferta actual de pulpo	29
Tabla 23 Proyección de oferta futura de pulpo a 5 años.....	29
Tabla 24 Oferta actual de langosta	29
Tabla 25 Proyección de oferta actual de langosta	29
Tabla 26 Proyección de oferta futura de langosta a 5 años	30
Tabla 27 Demanda insatisfecha de camarón a 5 años.....	30
Tabla 28 Demanda insatisfecha de langostino	30
Tabla 29 Demanda insatisfecha de pulpo	30
Tabla 30 Demanda insatisfecha de langosta	31
Tabla 31 Precio de mariscos (kg)	31
Tabla 32 Manual de funciones del representante legal	33
Tabla 33 Manual de funciones del contador	35
Tabla 34 Manual de funciones del jefe de compras y ventas	36
Tabla 35 Manual de funciones del manipulador de alimentos	37
Tabla 36 Manual de funciones del vendedor	37
Tabla 37 Manual de funciones de la secretaria	38
Tabla 38 Manual de funciones de servicios generales	38
Tabla 39 Manual de funciones del auxiliar de cargue y descargue	39
Tabla 40 Capacidad de almacenamiento	40
Tabla 41 Macro localización	41
Tabla 42 Micro localización.....	42

Tabla 43 Inversiones en obras físicas.....	48
Tabla 44 Inversión en maquinaria y equipo.....	48
Tabla 45 Inversión en inmuebles y enceres.....	48
Tabla 46 Inversiones en activos intangibles.....	49
Tabla 47 Costo de mano de obra.....	49
Tabla 48 Costo de materiales primer año de operación.....	49
Tabla 49 Costo de servicios - primer año de operación.....	50
Tabla 50 Gastos por depreciación.....	50
Tabla 51 Remuneración al personal administrativo.....	50
Tabla 52 Otros gastos administrativos.....	51
Tabla 53 Gastos de ventas.....	51
Tabla 54 Amortización de gastos diferidos.....	51
Tabla 55 Distribución de Costos.....	52
Tabla 56 Inversión fija del proyecto.....	54
Tabla 57 Inversión en capital de trabajo.....	54
Tabla 58 Programa de Inversión.....	55
Tabla 59 Valor residual del activo.....	55
Tabla 60 Flujo neto de inversiones.....	55
Tabla 61 Presupuesto de ingresos.....	55
Tabla 62 Presupuesto de costo de producción.....	56
Tabla 63 Presupuestos de gastos de Administración.....	56
Tabla 64 Presupuesto de gastos de venta.....	56
Tabla 65 Presupuestos de costos operacionales.....	57
Tabla 66 Flujo neto de operación.....	57
Tabla 67 flujo neto del proyecto.....	57
Tabla 68 cálculo del VPN.....	58
Tabla 69 calculo de la TIR.....	58
Tabla 70 Calculo relacion B/C.....	59

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Canales de comercialización.....	32
Ilustración 2 Organigrama.....	33
Ilustración 3 Logo de Mariscos de la costa.....	39
Ilustración 4 Distribución del proceso.....	45
Ilustración 5 Distribución en planta.....	46
Ilustración 6 Grafica flujo neto del proyecto.....	58

INTRODUCCION

Las tendencias alimenticias hoy en día han incrementado en el mercado, la comercialización y producción de mariscos, estos contienen un interesante perfil nutritivo: ricos en proteínas, abundantes en ácidos grasos, omega 3 omega 6, fuente de minerales (fósforo, potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, yodo); así como de diversas vitaminas (B1, B2, B3, B12, A, D). Hace 30 años el consumo de mariscos per cápita era de 1,7 kg; hace 10 era de 3,5 kg, y hoy está por encima de 12 kg anuales. Antes había mucha captura y pocos consumían. Hoy el consumo superó las capturas. (Medina, 2018)

Ante lo anteriormente planteado se formuló la pregunta de investigación ¿Es factible la creación de una empresa dedicada al procesamiento y comercialización de mariscos en la ciudad de Montería? El objetivo general planteado es Determinar la factibilidad de la creación de una empresa dedicada al procesamiento y comercialización de mariscos en la ciudad de Montería para satisfacer la necesidad del consumidor final.

La metodología utilizada fue la descriptiva, utilizando un método deductivo aplicando la técnica de encuesta a la población objeto de estudio.

Finalmente concluimos que existe una creciente demanda sobre los patrones de consumo de este tipo de alimentos en nuestra sociedad, especialmente a los asociados con el consumo de la población adulta que se encamina a escoger mariscos como un producto que debe estar incluidos su ingesta alimenticia.

OBJEVIOS

Objetivo General

Determinar la factibilidad de la creación de una empresa dedicada a al procesamiento y comercialización de mariscos en la ciudad de Montería. Para satisfacer la necesidad del consumidor final.

Objetivos específicos.

- Realizar estudio de mercado para definir la viabilidad de la creación de una empresa dedicada al procesamiento y comercialización de mariscos.

- Realizar estudio técnico para dar a conocer la forma en que se distribuirá el producto, su localización y tamaño de la población.

- Realizar estudio administrativo por medio de una planeación estratégica, estableciendo un manual de funciones, reglamento de trabajo e imagen corporativa.

- Desarrollar estudio financiero para determinar los recursos económicos que llevara la creación y establecimiento de una empresa dedicada al procesamiento y comercialización mariscos. Identificando costos en que se aspira incurrir y los ingresos que se planean recibir.

- Realizar la evaluación financiera, económica, ambiental y social para la creación de una empresa dedicada al procesamiento y comercialización de mariscos. Identificando factores claves como la tasa interna de retorno para conocer la rentabilidad de la inversión, así mismo, el valor presente neto para determinar si la inversión es viable y de esta manera determinar si es factible realizar el proyecto.

RESUMEN EJECUTIVO

Empresa: Mariscos de la costa S.A.S

Ubicación: Bodegas San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Oportunidad de negocio: Ser la principal procesadora y comercializadora de mariscos de excelente calidad en la ciudad de Montería

Competidores: Micro empresas locales

Producto: Mariscos

Precio.

Camarón: \$29.333 kg

langostino: \$49.333 kg

Pulpo: \$25.333 kg

Langosta: \$62.666 kg

Presupuesto de inversión: \$ 508.587.867

REFERENTES TEORICOS Y CONCEPTUALES

Referente Teórico

El marisco es un animal marino invertebrado comestible. En esta definición se incluyen normalmente los crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes, entre otros).

(Definición según el diccionario en español Oxford)

En las costas del mar Caribe y del Pacífico se consumen diversos tipos de mariscos entre los que sobresalen platos como la cazuela de mariscos, las jaibas, la langosta, los cocteles de camarón, ostras y los arroces de mariscos, de camarón o de chipi chipi, muy popular en Barranquilla. En la costa Pacífica, en torno a Buenaventura, sobresalen las preparaciones con pianguas, chipirones, vieiras y cangrejos en leche de coco. También se consume pulpo asado y calamar.

El mar nos brinda una gran variedad de productos deliciosos para la gastronomía, y de entre todos estos productos se encuentran los llamados mariscos. Debido a la gran variedad de mariscos que existen, se ha creado una compleja taxonomía la cual nos permite diferenciar con precisión cada uno de los mariscos que existen. Existen de esta manera tres grupos principales dentro de los mariscos:

Crustáceos. Los cuales se caracterizan por tener un caparazón rígido por fuera, se encuentran las langostas, los camarones, los percebes, los langostinos, y una gran variedad de especies con aspectos similares a estos.

Moluscos. Los cuales también les llaman bivalvos, los cuales poseen dos conchas las cuales se abren y cierran a voluntad. Dentro de este grupo se encuentran las almejas, los

mejillones, chipirones y otras especies con estas características. (Wikipedia, 2016)

Equinodermos. Los cuales se caracterizan por tener cuerpos configura geométrica y un exoesqueleto rígido. Los más característicos son las estrellas de mar, pero dentro de la gastronomía es mejor conocido el erizo de mar. (Wikipedia, 2016)

El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone es viable y en qué condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso, y si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y ambientales. (Ramirez)

El mismo autor manifiesta que el análisis de factibilidad forma parte del ciclo que es necesario seguir para evaluar un proyecto. Un proyecto factible, es decir que se puede ejecutar, es el que ha aprobado cuatro estudios básicos: estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico financiero y estudio ambiental, tal como se detalla a continuación:

(Ramirez) Estudio de mercado. Es aquel que busca proyectar valores a futuro; busca predecir variaciones en la demanda de un bien, niveles de crecimiento en las ventas potencial de mercados a futuro, número de usuarios en un tiempo determinado, comportamiento de la competencia etc. En cualquier estudio predictivo generalmente se deberán tomar en cuenta elementos como el comportamiento histórico de la demanda, los cambios en las estructuras de mercado el aumento o la disminución del nivel de ingresos. Los objetivos específicos del estudio de mercado son los siguientes: Definir claramente la demanda, Conocer la oferta actual y potencial, Establecer qué se puede vender, Saber a quién venderlo, Conocer cómo venderlo, Conocer los gustos y preferencias de los clientes,

Conocer la competencia y contrarrestar sus efectos, Evaluar resultados de estrategias de comercialización, Conocer los precios a los que se venden los servicios.

(Varela, 2011) ,manifiesta que el análisis de mercado, tiene como objetivo central el determinar, con un alto nivel de confianza, los siguientes aspectos: la existencia real de clientes con pedido para los productos o servicios que van a producirse, la disposición de ellos a pagar el precio establecido, la determinación de la cantidad demandada en términos de poder elaborar una proyección de ventas, la aceptación de las formas de pago, la validez de los mecanismos de mercadeo y venta previstos, la identificación de los canales de distribución a usar, la identificación de las ventajas y desventajas competitivas. Los componentes básicos del análisis de mercado son: análisis del sector, análisis del mercado, mercadeo.

(Ramirez) Estudio técnico, afirma que este estudio contiene toda aquella información que permita establecer la infraestructura necesaria para atender su mercado objetivo, así como cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación de la entidad en formación, especificando lo siguiente:

Localización y descripción. Probable ubicación geográfica de la oficina central y de las agencias, así como explicación técnica de dicha decisión.

Organización empresarial. Se describirá la organización interna de la institución, así como los distintos órganos de administración, especificando número de personal, experiencia, nivel académico y ubicación dentro de la organización.

Sistemas de información. Descripción de los sistemas contables, administrativos, de comunicación y de monitoreo, de riesgos y prevención.

Marco legal. El estudio deberá sustentarse en las disposiciones legales y reglamentarias vigentes aplicables, debiendo considerar la incidencia de éstas en las proyecciones financieras de la entidad.

(Ramirez) Estudio económico-financiero. permite determinar si conviene realizar un proyecto, o sea si es o no rentable y si siendo conveniente es oportuno ejecutarlo en ese momento o cabe postergar su inicio, además de brindar elementos para decidir el tamaño de planta más adecuado.

Asegura que el objetivo de la evaluación económica financiera es evaluar la inversión a partir de criterios cuantitativos y cualitativos de evaluación de proyectos. En el primer criterio mencionado se encuentran los más representativos y usados para tomar decisiones de inversión, es decir se refiere al Valor presente neto (VPN), Tasa Interna de Retorno (TIR) y Razón Costo / Beneficio, Índice de Rentabilidad.

(Martinez) Igualmente, manifiesta que todo estudio económico financiero, calcula la previsión de la rentabilidad final de la inversión para los accionistas de la empresa, para decidir si esta es financieramente viable. Otros aspectos que se pueden controlar son: la evolución temporal de la inversión a lo largo del periodo de concesión del proyecto, detección de las necesidades de financiación al inicio y durante el proyecto, detección de riesgos y toma de decisiones estratégicas para la empresa, entre otros Expresa que cualquier estudio económico y financiero consta de manera intrínseca de la misma estructura, a pesar de que puede constar de más o menos variables. Se considera que a mayor número de variables mayor será el control de la inversión y menores los riesgos de aparición de problemas no contemplados en una primera instancia.

Estudio organizacional . Con este componente se propone aportar los elementos de juicio necesarios para decidir qué tipo de organización legal, si es que se requiere, se debe constituir y cuál es la estructura organizacional para la implementación y operación del proyecto. (Guevara, 2008) , se dice que las sociedades comerciales son de naturaleza comercial cuando contemplan dentro de su objeto social la ejecución de una o más actividades mercantiles; entre ellas se encuentran: Sociedades de Personas, Sociedades de Capital y Sociedades de Naturaleza Mixta.

(Guevara, 2008) Sociedades de personas. Aquellas en las que se conocen todos los socios y en la cual tanto en la sociedad como en los negocios responden con su patrimonio, solidaria e ilimitadamente con las obligaciones, lo que les da derecho a todos los socios de administrar la sociedad. Entre este tipo de sociedades se encuentra la sociedad colectiva y la comandita simple.

(Guevara, 2008) Sociedades de capital. Son aquellas en las que no se sabe quiénes son los socios y estos responden hasta el monto de sus aportes por las obligaciones sociales. A esta clasificación pertenecen las sociedades anónimas y comanditas por acciones.

(Guevara, 2008) Sociedades de naturaleza mixta. Aquella en la cual se saben quiénes son los socios, pero esto responden solamente hasta el monto de sus aportes. A esta clasificación pertenecen las sociedades responsabilidad limitada. Las cuales se identifican con la denominación o razón social que determinen los socios, seguida de la palabra “limitada” o su abreviatura “Ltda.”. En caso de no cumplir la regla antes descrita, los socios son responsables solidaria e ilimitadamente frente a terceros. En cuanto a la responsabilidad, cada socio responde, hasta por el valor de su aporte pero es posible pactar

para todos o algunos de los socios una responsabilidad mayor, prestaciones, asesorías o garantías suplementarias, expresando su naturaleza, cuanta, duración y modalidades.

(Ramirez) Estudio medio ambiental. Los impactos ambientales provocados por el desarrollo de proyectos, por lo general, pueden ser positivos o negativos.

Actualmente existe una creciente preocupación por los impactos ambientales que puedan generar los diferentes proyectos de desarrollo ejecutados a todos los niveles de la actividad económica de la sociedad. Las repercusiones ambientales de tales proyectos pueden presentarse tanto en el ámbito nacional como internacional. Las políticas y/o proyectos dependiendo del sector en que se ubiquen, pueden generar una gran variedad de impactos ambientales, donde la importancia y la ponderación de tales efectos dependen en gran parte de la magnitud y del grado de irreversibilidad del daño ambiental causado por estos.

Referente conceptual

Amortización: consiste en distribuir el costo de un bien en determinados periodos, en tal forma que la suma de las amortizaciones parciales sea igual al costo del bien al final del periodo. Cargo anual que se hace para recuperar la inversión de un activo diferido.

(Wikipedia, 2016)

Análisis DOFA: Metodología que analiza la relación de las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas internas y externas de un negocio identificando los productos.

(Wikipedia, 2016)

Capital de trabajo: recurso económico destinado al funcionamiento inicial y permanente del negocio, que cubre el desfase natural entre el flujo de ingresos y egresos.

(Wikipedia, 2016)

Comercializadora: es un lugar de tipo comercial, destinado a la compra de bienes de servicios o equipos, para lo cual se requiere de personal con experiencia para realizar labores correspondientes. (wikipedia)

Consumidores: Es una persona u organización que demanda bienes o servicios proporcionados por el productor o el proveedor de bienes o servicios. Es decir, es un agente económico con una serie de necesidades y deseos, que cuenta con una renta disponible con la que puede satisfacer esas necesidades y deseos a través de los mecanismos de mercado. (Ramirez)

Demanda: Se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a diferentes precios del mercado por un consumidor (demanda individual) o por el conjunto de consumidores (demanda total o de mercado), en un momento determinado. (Ramirez)

Depreciación: valor que pierden los bienes con el paso del tiempo y solo se aplica a los activos fijos. (wikipedia)

Encuesta: es un estudio observacional en el cual el investigador busca recaudar datos por medio de un cuestionario prediseñado, y no modifica el entorno ni controla el proceso que está en observación (wikipedia)

Estudio de factibilidad: abarca los aspectos económicos, institucionales, sociales y de ingeniería de un proyecto. Da a conocer la viabilidad de implementar un proyecto de inversión, definiendo al mismo tiempo los principales elementos del proyecto. (Ramirez)

Estudio de mercado: es la recopilación sistemática, el registro y el análisis de los datos acerca de los problemas relacionados con el mercado de bienes y servicios para tomar decisiones. (Oxford)

Estudio financiero: ordena y sistematiza la información de carácter monetario, elabora los cuadros analíticos y antecedentes adicionales para evaluar su rentabilidad, teniendo en cuenta los estudios que anteceden como son el estudio de mercado, técnico y económico. (Ramirez)

Estudio técnico: permite establecer la infraestructura necesaria para atender su mercado objetivo, así como cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación de la entidad en formación. (Ramirez)

Materia prima: Son los materiales extraídos de la naturaleza que nos sirven para transformar la misma y construir bienes de consumo. Se clasifican, según su origen: vegetal, animal, y mineral. (wikipedia)

Planta de proceso: es el lugar en el que se desarrollan diversas operaciones industriales, entre ellas operaciones unitarias, con el fin de transformar, adecuar o tratar alguna materia prima en particular a fin de obtener productos de mayor valor agregado. (wikipedia)

Punto de equilibrio: el punto de equilibrio es donde los ingresos son iguales a los costos. Es el nivel de producción en el que los beneficios por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los variables. (wikipedia)

MODULO DE MERCADO

Producto

Los mariscos son animales marinos invertebrados, cuyo nombre significa "del mar", se dividen en clases:

Crustáceo: Son animales con patas articuladas (artrópodos) cuyo cuerpo se encuentra cubierto por una capa muy resistente, formada por una proteína llamada quitina. Viven en las profundidades del mar, y entre los miembros más comunes encontramos: langosta, camarón, cangrejo y langostino.

Moluscos: Poseen cuerpo muy blando, por lo que la mayoría se protege con una concha formada por carbonato de calcio y otros minerales. Este grupo incluye también a amplia diversidad: ostión, mejillón, almeja, calamar, Pulpos y caracol de mar.

Los mariscos tienen varias características que los hacen una grapa en cocinas de todo el mundo. Ellos son abundantes, versátiles y tienen una simplicidad y elegancia. Conocer las características, variedades y aplicaciones de crustáceos permite a un consumidor tomar decisiones educadas en la compra, manipulación y preparación.

Los mariscos ofrecen versatilidad en varias áreas, incluyendo los métodos de cocción, preparaciones y opciones de condimentos. Los mariscos responden bien a casi todos los métodos de cocción; vapor, hervido, asado y frito cada uno produce resultados favorables, hay varias preparaciones que hacen un buen uso del ahumado impartido por una parrilla. Por ejemplo, la preparación de langosta requiere la cocción de la langosta antes de ser adobadas.

Los mariscos también funcionan bien con varios condimentos y saborizantes estos cuando están frescos por lo general sólo se necesita un toque de sal marina, pimienta recién molida, y jugo de limón recién exprimido para acentuar su sutil dulzura,

Como productos sustitutos de los mariscos tenemos al pescado, este lo determinamos de esta forma debido a la similitud en sus nutrientes y beneficios para la salud del consumidor, pero en cuanto a su sabor existe poca similitud. El pescado es un alimento de bajo o moderado valor calórico, Las proteínas presentes en los pescados y mariscos se consideran de alto valor biológico, ya que contiene todos los aminoácidos esenciales en las proporciones que el organismo necesita. La grasa del pescado es rica en ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos esenciales; este es uno de los tantos productos con los que se pueden sustituir a los mariscos dado que sus nutrientes son similares.

Evidenciando el alto consumo y las propiedades nutritivas de los mariscos surge la idea de crear una empresa dedicada a la comercialización de los mismos.

USUARIOS O CONSUMIDOR FINAL

Delimitación geográfica

El producto esta va direccionado a todo tipo de personas desde los 5 años de edad, nuestro segmento de mercado serán los estratos 3, 4, 5 y 6. Debido a que esta es la población que más consume mariscos y la que más poder adquisitivo tiene. El producto se comercializará en la ciudad de Montería – Colombia, por ser una ciudad que tiene una demanda considerable de mariscos, los cuales serán distribuidos a través de las tiendas, supermercados y restaurantes especializados que se encuentran ubicados en puntos estratégicos de la ciudad.

ANÁLISIS DE DEMANDA.

Análisis de la muestra

Para determinar la muestra se utiliza la fórmula que se emplea cuando la población es finita, es decir conocemos el total de la población y deseamos saber cuántos del total tendremos que estudiar. La respuesta sería.

$$n = \frac{z^2 (N). q}{c^2(N - 1) + z^2. p. q}$$

n= tamaño de la muestra

Z = valor correspondiente al nivel de confianza. (95%)

c = margen de error. (5%)

N = representa el número de habitantes de los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de montería, multiplicado por 5 ya que es el numero promedio de integrantes en un hogar.

P = probabilidad a favor. (50%)

q = probabilidad en contra. (50%)

$$n = \frac{(1,96)^2 (94.624)(0,5)(0,5)}{(0,05)^2(94624-1)+(1,96)^2(0,5)(0,5)} = \frac{(3,8416) (94.624)(0,5)(0,5)}{(0,0025)(94624-1)+(3,8416)(0,5)(0,5)} = \frac{90.876,88}{236,55+0,9604} = 383$$

CALCULO DE LA DEMANDA ACTUAL.

N= 94.624 Habitantes

n= 383 Encuestas

i= 1.02

Personas que si consumen mariscos $94.624 * 91\% = \underline{\underline{86.108}}$

Tabla 1 Personas encuestadas

	N° personas	%
Si	345	91%
No	36	9%
Total	383	100%

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 2 tipo de mariscos que consumen las personas encuestadas.

Tipo De Producto	N° personas	%	Total
Camarón	227	66%	345
Langostino	182	53%	345
Pulpo	29	8%	345
Langosta	59	17%	345

Fuente. Elaboración Propia 2018

CAMARÓN # 1 – 227 PERSONAS

$86.108 * 66\% = \underline{\underline{56.831}}$ Habitantes

Tabla 3 Consumo anual de camarón.

Consumo mensual en Kg	N° personas	%	
3 kg	20	9%	$56.831 \times 9\% = 5.115 \times 3\text{kg} = 15.345 \times 12 = \mathbf{184.140\text{kg}}$
2 kg	79	35%	$56.831 \times 35\% = 19.891 \times 2\text{kg} = 39.782 \times 12 = \mathbf{477.384\text{kg}}$
1 kg	128	56%	$56.831 \times 56\% = 31.825 \times 1\text{kg} = 31.825 \times 12 = \mathbf{381.900\text{kg}}$
Total	227	100%	=1.013.424kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL DE CAMARON A 5 AÑOS

Demanda actual (Da) = **1.013.424 Kg**

Demanda futura (Df) = $Da (1+i)^n$

Tabla 4 Proyección de la demanda actual de camarón a 5 años.

Df= 1.013.424 (1+0.0102)¹ = 1.023.761
Df= 1.013.424 (1+0.0102)² = 1.034.203
Df= 1.013.424 (1+0.0102)³ = 1.044.752
Df= 1.013.424 (1+0.0102)⁴ = 1.055.409
Df= 1.013.424 (1+0.0102)⁵ = 1.066.174

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 5 Demanda futura de camarón a 5 años.

	AÑO - 1	AÑO - 2	AÑO - 3	AÑO - 4	AÑO - 5
DEMANDA FUTURA.	1.023.761	1.034.203	1.044.752	1.055.409	1.066.174

Fuente. Elaboración Propia 2018

LANGOSTINO # 2 – 182 PERSONAS

86.108 X 53% = **45.637** Habitantes

Tabla 6 Consumo anual de langostino.

Langostino -mensual	N° Personas	%	
2 kg	37	20%	$45.637 \times 20\% = 9.127 \times 2\text{kg} = 18.254 \times 12 = \mathbf{219.048}$
1 kg	88	48%	$45.637 \times 48\% = 21.906 \times 1\text{kg} = 21.906 \times 12 = \mathbf{262.872}$
0,5 kg	57	32%	$45.637 \times 32\% = 14.604 \times 0.5\text{kg} = 7.302 \times 12 = \mathbf{87.624}$
Total	182	100%	=569.544kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL DE LANGOSTINO A 5 AÑOS

Demanda actual (Da) = **569.544**

Demanda Futura (Df) = $Da (1+i)^n$

Tabla 7 Proyeccion de la demanda actual de langostino a 5 años.

Df= 569.544 (1+0.0102)¹ = 575.353
Df= 569.544 (1+0.0102)² = 581.221
Df= 569.544 (1+0.0102)³ = 587.150
Df= 569.544 (1+0.0102)⁴ = 593.139
Df= 569.544 (1+0.0102)⁵ = 599.189

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 8

Demanda futura de langostinos 5 años.

	AÑO - 1	AÑO - 2	AÑO - 3	AÑO - 4	AÑO - 5
DEMANDA FUTURA.	575.353	581.221	587.150	593.139	599.189

Fuente. Elaboración Propia 2018

PULPO # 3 – 29 PERSONAS86.108 X 8%= **6.889** Habitantes**Tabla 9 Consumo anual de pulpo.**

Pulpo - mensual	N° personas	%	
1 kg	8	28%	$6.889 \times 28\% = 1.929 \times 1 \text{kg} = 1.929 = \mathbf{23.148}$
0.5 kg	21	72%	$6.889 \times 72\% = 4.960 \times 0.5 \text{kg} = 2.480 \times 12 = \mathbf{29.760}$
Total	29	100%	=52.908kg

*Fuente. Elaboración Propia 2018***PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL DE PULPO A 5 AÑOS****Da= 52.908** $Df = Da (1+i)^n$ **Tabla 10 Proyección de la demanda actual de pulpo 5 años**

Df= 52.908 (1+0.0102)¹ = 53.447
Df= 52.908 (1+0.0102)² = 53.992
Df= 52.908 (1+0.0102)³ = 54.543
Df= 52.908 (1+0.0102)⁴ = 55.099
Df= 52.908 (1+0.0102)⁵ = 55.661

*Fuente. Elaboración Propia 2018***Tabla 11 Demanda futura de pulpo a 5 años**

	AÑO – 1	AÑO – 2	AÑO - 3	AÑO - 4	AÑO - 5
DEMANDA FUTURA.	53.447	53.992	54.543	55.099	55.661

*Fuente. Elaboración Propia 2018***LANGOSTA # 4 – 59 PERSONAS**86.108 X 17%= **14.638** Habitantes

Tabla 12 Consumo anual de langosta.

LANGOSTA – MENSUAL	Nº PERSONAS	%	
2 kg	13	22%	$14.638 \times 22\% = 3.220 \times 2\text{kg} = 6.440 \times 12 = 77.280$
1 kg	46	78%	$14.638 \times 78\% = 11.418 \times 1\text{kg} = 11.418 \times 12 = 137.016$
Total	59	100%	=214.296kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL DE LANGOSTA A 5 AÑOS

Da= 214.296

$Df = Da (1+i)^n$

Tabla 13 Proyeccion de la demanda actual de langosta a 5 años.

$Df = 214.296 (1+0.0102)^1 = 216.482\text{Kg}$
$Df = 214.296 (1+0.0102)^2 = 218.690\text{Kg}$
$Df = 214.296 (1+0.0102)^3 = 220.920\text{Kg}$
$Df = 214.296 (1+0.0102)^4 = 223.174\text{Kg}$
$Df = 214.296 (1+0.0102)^5 = 225.450 \text{Kg}$

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 14 Demanda futura de langosta a 5 años.

	AÑO - 1	AÑO - 2	AÑO - 3	AÑO - 4	AÑO - 5
DEMANDA FUTURA.	216.482	218.690	220.920	223.174	225.450

Fuente. Elaboración Propia 2018

ANALISIS DE OFERTA

Tabla 15 Oferta actual de camarón.

EMPRESA	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
EMPRESA 1			1.440Kg	17.280Kg
EMPRESA 2			1.590Kg	19.080Kg

EMPRESA 3			1.260Kg	15.120Kg
EMPRESA 4	37Kg		1.110 Kg	13.320kg
EMPRESA 5	19Kg		570Kg	6.840Kg
			TOTAL	71.640Kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCION DE OFERTA ACTUAL DE CAMARON

$$Of = Oa (1+i)^n \mathbf{71.640 Kg}$$

Tabla 16 Proyección de oferta actual de camarón.

$Of = 71.640(1+0.0075)^1 = 72.177$
$Of = 71.640(1+0.0075)^2 = 72.719$
$Of = 71.640(1+0.0075)^3 = 73.264$
$Of = 71.640(1+0.0075)^4 = 73.813$
$Of = 71.640(1+0.0075)^5 = 74.367$

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 17 Proyección de oferta de camarón a 5 años

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
OFERTA FUTURA	72.177	72.719	73.264	73.813	74.367

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 18 Oferta actual de langostino.

EMPRESA	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
EMPRESA 1			480Kg	5.760Kg
EMPRESA 2			570Kg	6.840Kg
EMPRESA 3			360Kg	4.320Kg
EMPRESA 4	9Kg		270 Kg	3.240kg
EMPRESA 5	12Kg		360Kg	4.320Kg
			TOTAL	24.480 Kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCION DE OFERTA ACTUAL DE LANGOSTINO

Of= 24.480 Kg

Of= Oa (1+i)ⁿ

Tabla 19 Proyección de la oferta actual de langostinos.

Of= 24.480(1+0.0075)¹ = 24.664
Of= 24.480 (1+0.0075)² =24.848
Of= 24.480 (1+0.0075)³ = 25.034
Of= 24.480 (1+0.0075)⁴ = 25.223
Of= 24.480 (1+0.0075)⁵ = 25.412

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 20 Proyección de oferta actual de langostinos a 5 años

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
OFERTA FUTURA	24.664	24.848	25.034	25.223	25.412

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 21 Oferta actual de pulpo

EMPRESA	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
EMPRESA 1			90Kg	10.800Kg
EMPRESA 2			180Kg	2.160Kg
EMPRESA 3			60Kg	7.20Kg
EMPRESA 4	13Kg		390Kg	4.680Kg
EMPRESA 5	9Kg		270Kg	3.240Kg
			TOTAL	21.600Kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

PROYECCION DE OFERTA ACTUAL DE PULPO

Of=21.600Kg

Of= Oa (1+i)ⁿ

Tabla 22 Proyección de la oferta actual de pulpo

$Of = 21.600(1+0.0075)^1 = 21.762\text{Kg}$
$Of = 21.600 (1+0.0075)^2 = 21.925 \text{ Kg}$
$Of = 21.600 (1+0.0075)^3 = 22.089\text{Kg}$
$Of = 21.600 (1+0.0075)^4 = 22.255\text{Kg}$
$Of = 21.600 (1+0.0075)^5 = 22.422\text{Kg}$

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 23 Proyección de oferta futura de pulpo a 5 años

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
OFERTA FUTURA	21.762	21.925	22.089	22.255	22.422

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 24 Oferta actual de langosta

EMPRESA	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
EMPRESA 1				
EMPRESA 2				
EMPRESA 3				
EMPRESA 4	8Kg		240Kg	2.880Kg
EMPRESA 5	6Kg		180Kg	2.160Kg
			TOTAL	5.040Kg

Fuente. Elaboración Propia 2018

$Of = 5.040\text{Kg}$

$Of = Oa (1+i)^n$

Tabla 25 Proyección de oferta actual de langosta.

$Of = 5.040 (1+0.0075)^1 = 5.077 \text{ Kg}$
$Of = 5.040 (1+0.0075)^2 = 5.115\text{Kg}$
$Of = 5.040 (1+0.0075)^3 = 5.154\text{Kg}$
$Of = 5.040 (1+0.0075)^4 = 5.192\text{Kg}$
$Of = 5.040 (1+0.0075)^5 = 5.231\text{Kg}$

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 26 Proyección de oferta futura de langosta a 5 años.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
OFERTA FUTURA	5.077	5.115	5.154	5.192	5.231

Fuente. Elaboración Propia 2018

DETERMINACION DEL TIPO DE DEMANDA

Tabla 27 Demanda insatisfecha de camarón a 5 años.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Demanda Futura	1.023.761	1.034.203	1.044.752	1.055.409	1.066.174
Oferta futura	72.177	72.719	73.264	73.813	74.367
Demanda insatisfecha	951.584	961.484	971.488	981.596	991.807

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 28 Demanda insatisfecha de langostino.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Demanda Futura	575.353	581.221	587.150	593.139	599.189
Oferta futura	24.664	24.848	25.034	25.223	25.412
Demanda insatisfecha	550.689	556.373	562.116	567.916	573.777

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 29 Demanda insatisfecha de pulpo

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Demanda Futura	53.447	53.992	54.543	55.099	55.661

Oferta futura	21.762	21.925	22.089	22.255	22.422
Demanda insatisfecha	31.686	32.067	32.454	32.844	33.293

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 30 Demanda insatisfecha de langosta

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Demanda Futura	216.482	218.690	220.920	223.174	225.450
Oferta futura	5.077	5.115	5.154	5.192	5.231
Demanda insatisfecha	211.405	213.575	215.766	217.982	220.219

Fuente. Elaboración Propia 2018

ANÁLISIS DE PRECIOS

Tabla 31 Precio de mariscos (kg)

Tipo De Marisco.	Empresa # 1	Empresa # 2	Empresa # 3	Empresa # 4	Empresa # 5	P. Promedio
Camaron – Kg	30.000	32.000	33.000	32.000	29.000	31.200
Lasgostino – Kg	46.000	51.000	52.000	50.000	45.000	48.800
Pulpo – Kg	27.000	29.000	31.000	28.000	26.000	28.200
Langosta – Kg	67.000	64.000	66.000	68.000	65.000	66.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

La tabla nos muestra una comparación de precios entre las distintas empresas que comercializan mariscos en la ciudad e Montería, arrojando el siguiente resultado:

El camarón en promedio se vende a \$31.200 el kg

El precio de venta promedio del langostino es de \$48.800 el kg

El pulpo se vende en promedio a \$28.200

La langosta tiene un precio de venta promedio de \$66.000

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.

Ilustración 1 Canales de comercialización



Fuente. Elaboración propia 2018

MODULO TECNICO Y ORGANIZACIONAL

Naturaleza jurídica

Mariscos de la costa está constituida por una sociedad por acciones simplificadas integradas inicialmente por tres socios, dos de nacionalidad colombiana y un inversionista extranjero. Se da la escogencia de este tipo de sociedad comercial, por los beneficios que brinda; Estimula el emprendimiento debido a las facilidades y flexibilidades que posee para su constitución y funcionamiento. Los accionistas responden sólo hasta el límite de sus aportes. Sin importar la causa de la obligación, laboral, fiscal etc. Puede desestimarse su personalidad jurídica en caso de probarse que fue constituida para defraudar, dicha estimación la da las Supe sociedades.

Misión

Ser una empresa orientada a satisfacer las necesidades de nuestros consumidores, brindándoles productos de calidad, nutritivos, frescos y confiables.

Visión.

Mariscos de la costa en el año 2023 será una de las principales distribuidoras y comercializadoras de mariscos en la ciudad de Montería, encaminada al mejoramiento y la innovación continua de nuestros productos.

Ilustración 2 Organigrama



Manual de funciones

Tabla 32 Manual de funciones del representante legal

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Representante legal
Dependencia:	Administrativa
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Junta de Socios
Requisitos Mínimos	
Educación:	Estudios profesionales en carreras afines con

	la Admiración,
Experiencia:	Mínimo 2 años de experiencia Direccionando a equipos de trabajo, implementación de estrategias comerciales, llevar a cabo las actividades necesarias para alcanzar las metas organizacionales
Objetivo Principal	
<p>Una persona jurídica como sujeto de derechos y obligaciones patrimoniales requiere de manera fundamental de un representante que lleve a cabo su proyección en la vida de los negocios. En tal virtud, el artículo 633 del Código Civil, al reconocer a la persona jurídica capacidad patrimonial le reconoce, simultáneamente, y como medio necesario para desarrollar esa capacidad, la facultad de ser representada judicial y extrajudicialmente a través de una persona física o natural con existencia en el plano físico o real de la vida comercial y con aptitud jurídica para obrar autónomamente a efectos de que ejerza los derechos y contraiga las obligaciones tendientes a la ejecución de la empresa social. Ahora bien, el representante legal en materia societaria obedece a aquél órgano capaz de dirigir, actuar y comprometer a la sociedad, es decir, los actos que gestiona el representante producen efectos de una manera directa en el patrimonio o en la esfera jurídica del ente social. En otras palabras "tiene el encargo de celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos dentro de la capacidad de la sociedad como una persona jurídica"</p>	
Funciones del Cargo	
<p>Es importante tener en cuenta que el representante legal es la única persona que se encuentra facultada para comprometer a la sociedad, en ese sentido, es la persona encargada de celebrar y ejecutar todos y cada uno de los actos y contratos que se necesitan para desarrollar las actividades propias de la sociedad y para mantener en correcto funcionamiento la operatividad de la misma.</p> <p>Son funciones propias del representante legal, entre otras, representar a la sociedad; ejecutar las órdenes impartidas por la Asamblea de Accionistas y por la Junta Directiva, celebrar contratos; presentar informes de gestión a la Asamblea de Accionistas, constituir apoderados judiciales o extrajudiciales y convocar a la Asamblea de Accionistas a reuniones ordinarias y extraordinarias.</p>	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 33 Manual de funciones del contador

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Contador
Dependencia:	Administrativa
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Representante legal
Requisitos Mínimos	
Educación:	Estudios profesionales en contaduría
Experiencia:	Experiencia mínima de 3 años manejando estados financieros, auditorías, nómina y liquidación.
Objetivo Principal	
<p>Un contador debe manejar a la perfección los procesos de contabilidad, auditorías, presupuestos, finanzas, impuestos y más. Igualmente, debe manejar el lenguaje técnico y los símbolos propios de cada uno de ellos. El contador debe conocer trabajar en equipo, dirigiendo grupos para el análisis, proyección y revisión de estados contables y presupuestos.</p>	
Funciones del Cargo	
<p>Son funciones de un contador público declarar impuestos, auditar, generar estados financieros y crear nóminas. Son los profesionales a cargo de llevar las cuentas y razón de gastos de una institución, administración o persona.</p> <p>Crear estados financieros Son informes resumidos sobre el uso de los fondos de las empresas y la situación en la que esta se encuentra. El análisis de los estados financieros permite la concesión de préstamos, la financiación de sociedades y la gestión de inversiones, entre otras acciones. Esos estados financieros sirven para evaluar las pérdidas o ganancias en un tiempo determinado.</p> <p>Realizar auditorías Consiste en revisar y verificar los documentos contables, que contribuyen a reforzar la credibilidad de la información financiera.</p>	

La finalidad es crear un informe que refleje si la información auditada es fiel a la empresa que fue objeto de la auditoría.

En la antigüedad, un auditor era aquel que oía las rendiciones de cuentas de funcionarios públicos y agentes, quienes por falta de conocimiento no podían presentar los informes por escrito.

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 34 Manual de funciones del jefe de compras y ventas

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Jefe de Compras y ventas
Dependencia:	Área de Compras
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Representante legal
Requisitos Mínimos	
Educación:	Estudios realizados en servicio al cliente o rea de ventas
Experiencia:	Experiencia mínima de 2 años conociendo proveedores de mariscos en el departamento de Córdoba, manejo de personal.
Objetivo Principal	
<p>El jefe de compras tiene como misión establecer la política de compras de la organización en coordinación con el área productiva y el área financiera. Todo ello en términos de calidad, cantidad y, sobre todo, precio. Adicional a esto debe supervisar los procesos en la planta.</p> <p>el jefe de compras es un puesto clave dentro de una organización porque de sus decisiones se derivan y comprometen grandes desembolsos del capital de una organización, tanto a nivel de aprovisionar a la organización (en su más puro aspecto operativo de repetir una compra) como de definir y gestionar estratégicamente una compra.</p>	
Funciones del Cargo	
<p>Entre las funciones más importantes del jefe de compras destacan las siguientes:</p> <p>Prospección, búsqueda y negociación de/con proveedores</p> <p>Cualquier jefe de compras que se precie deberá tener un conocimiento exhaustivo de los proveedores que operan en su sector y mercado. Ello implica poseer y gestionar</p>	

información de todo tipo respecto a dichos proveedores: catálogo de materiales y productos que puede ofertar cada uno, calidades en relación a precio, tiempos de entrega y fiabilidad de dichos tiempos, distancia geográfica a nuestra organización, nivel de saneamiento económico, e imagen dentro del sector.

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 35 Manual de funciones del manipulador de alimentos

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Manipulador de alimentos
Dependencia:	Área de manipulación de alimentos
Número de Cargos:	2
Reporta a:	Administración
Requisitos Mínimos	
Educación:	Técnico en manipulación de alimentos
Experiencia:	Experiencia mínima de 3 años manipulando alimentos.
Funciones del cargo	
<p>Tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Todo manipulador de alimentos debe destacar por su alto grado de higiene personal. Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.</p>	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 36 Manual de funciones del vendedor.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Vendedor
Dependencia:	Área comercial
Número de Cargos:	2
Reporta a:	Administración
Requisitos Mínimos	
Educación:	Técnico atención al cliente

Experiencia:	Experiencia mínima de 1 año comercializando alimentos perecederos
Funciones del cargo	
Realizar un conjunto de actividades que le permitan lograr determinados objetivos. Esos objetivos suelen ser: retener a los clientes actuales, captar nuevos clientes, lograr determinados volúmenes de venta, mantener o mejorar la participación en su zona de ventas, generar una determinada utilidad o beneficio.	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 37 Manual de funciones de la secretaria.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Secretaria
Dependencia:	Área Administrativa
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Administración
Requisitos Mínimos	
Educación:	Técnico en secretariado
Experiencia:	Experiencia mínima de 1 año desempeñándose como secretaria u asistente.
Funciones del cargo	
Entre las principales funciones de una secretaria destacan gestionar la agenda, atender al público y manejar información confidencial. Es la persona que se encarga de realizar tareas de asistencia administrativa en una oficina.	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 38 Manual de funciones de servicios generales

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	servicio general
Dependencia:	Área admirativa
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Administración
Requisitos Mínimos	
Educación:	Media académica
Experiencia:	Experiencia mínima de 1 año
Funciones del cargo	

Realizar y mantener la limpieza de las oficinas, salones, pasillos, baños y demás áreas de la planta comercializadora, Prestar el servicio de cafetería a los funcionarios en sus oficinas y atender las reuniones que se lleven a cabo en las diferentes áreas de trabajo

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 39 Manual de funciones del auxiliar de cargue y descargue.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Auxiliar de cargue y descargue de mercancía
Dependencia:	Área admirativa
Número de Cargos:	1
Reporta a:	Administración
Requisitos Mínimos	
Educación:	Media académica
Experiencia:	Experiencia mínima de 1 año realizando oficios varios
Funciones del cargo	
Manipular de forma adecuada la mercancía, colaborar cuando sea necesario en el cargue y descargue de mercancía, ofrecer servicio de mensajería y de más eventualidades que se representen en alguna de las áreas de la empresa.	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Imagen corporativa

Ilustración 3 Logo de Mariscos de la costa



TAMAÑO

En Mariscos de la costa se trabajara una jornada laboral de 8 horas diarias con un horario de lunes a viernes de 6:00 Am a 12:00 Am y de 2:00Pm a 6:00Pm y los días sábados de 6:00 Am a 12:00 Am. Contará con cuarto de refrigeración el cual cuenta con una cava de refrigeración con una capacidad de almacenamiento mensual de 4.440 kg para un total de 53.280 Kg almacenados al año. Distribuidos de la siguiente forma:

Tabla 40 Capacidad de almacenamiento

Producto	Cantidad en (Kg)
Camarón	21.312
Langostino	13.320
Pulpo	10.656
Langosta	7.992

Fuente. Elaboración Propia 2018

La capacidad de comercialización de la empresa Mariscos de la costa será de: 53,280 durante el primer año de servicio.

LOCALIZACION

Macro localización

Mariscos de la Costa estará ubicada en la ciudad de Montería ya que este mercado tiene grandes oportunidades de explotación, por lo que lo hace un mercado altamente potencial y con altos niveles de crecimiento para la empresa ya que existe poca competencia y además es una oportunidad de diversificar el mercado.

Los factores y aspectos relevantes para escoger este mercado se presentan a continuación en la siguiente tabla para lo cual se estudiaron tres posibles lugares para la ubicación de la empresa.

Tabla 41 Macro localización

FACTORES RELEVANTES	PESO ASIGNADO ESC 1 – 100	ALTERNATIVA DE LOCALIZACION					
		LORICA		CERETE		MONTERIA	
		CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA
ECONOMICOS							
Ubicación del consumidor	0.20	80	16	70	14	85	17
Vías de comunicación	0.15	35	5.25	20	3	30	4.5
Medios de comunicación	0.15	50	7.5	40	6	60	9
Ubicación de proveedores	0.10	80	8	90	9	20	2
Dinamismo económico	0.20	70	14	70	14	90	18
Costo de mano de obra	0,05	70	3.5	70	3.5	80	4
CULTURALES							
Hábitos de compra	0.10	80	8	70	7	90	9
POLITICOS							
Regulaciones específicas	0.01	30	0.3	40	0.4	50	0.5
SOCIALES							
Interés del municipio	0.02	70	1.4	60	1.2	80	1.6
Actitud de la comunidad	0.02	70	1.4	70	1.4	90	1.8
TOTAL	1.00		65.35		59.5		67.4

Fuente. Elaboración Propia 2018

Micro localización

Mariscos de la Costa estará ubicada en San Jerónimo Centro Logístico e Industrial a la altura del km 3 vía planeta Rica en la ciudad de Montería. Las tecnologías implementadas en los techos de algunas bodegas y locales comerciales reducen los niveles de temperatura dentro de las mismas ayudando en nuestro proceso de refrigeración de los mariscos y por ende ahorro el servicio público de energía eléctrica, en el centro logístico tenemos doble beneficio local

comercial para la exhibición de nuestros productos y el área de procesos. Para escoger esta zona de actuación o micro localización de la empresa se analizaron tres posibles lugares como fueron fue el barrio Centro, barrio los Laureles y San Jerónimo.

Tabla 42 Micro localización

FACTORES RELEVANTES	PESO ASIGNADO ESC 1 - 100	ALTERNATIVA DE LOCALIZACION					
		SAN JERONIMO - CENTRO LOGISICO Y COMERCIAL		CENTRO		LOS LAURELES	
		CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION ESC 1- 100	CALIFICACION PONDERADA
Disponibilidad locativas	0.30	90	27	75	22.5	60	18
Costo de arriendo	0.20	90	18	80	16	70	14
Costo de servicios públicos	0.15	60	9	70	10.5	60	9
Afluencia de clientes	0.10	60	6	50	5	60	6
Posibilidad de expansión	0.25	95	23.7	60	15	80	20
TOTAL	1.00		83.7		69		67

Fuente. Elaboración Propia 2018

DESCRIPCION DEL PROCESO

Descargue

El proceso de la materia prima inicia con el descargue de la misma en nuestras instalaciones, los mariscos son traídos desde isla fuerte por nuestros trabajadores, son estibados y empacados a la temperatura y oxigenación que estos necesitan para su conservación.

Control de calidad y clasificación del producto

Los mariscos pasan controles que garantizan que son aptos para el consumo, El marisco fresco ha de ser congelado previamente al menos 24 horas a -7°C

Descongelación (en expositores inclinados para evitar que se bañen con líquidos contaminantes) y posteriormente son clasificados dependiendo del tipo de marisco.

Lavado y eviscerado

En esta área se lavan los mariscos y posteriormente se evisceran, cada tipo de marisco tiene un proceso diferente:

Langostinos:

1. Retirar la cola, la carcasa y la estructura dura del abdomen dejando en lo posible la cabeza, ya que es allí donde está todo el sabor del langostino.
2. Con un cuchillo cortar en la parte dorsal por el largo y quitarle el filito negro del intestino dejando, en el caso que haya, el coral que es color naranja (tiene un sabor excepcional).
3. Enjuagarlo con agua muy rápidamente para no sacarle mucho sabor.

Pulpo:

1. Sacar la cabeza y poniéndola en una fuente con agua apretar alrededor de los ojos para sacarle el negro, sacar también la parte que está en el medio de los tentáculos.
2. Para la parte del cuerpo, en el caso de los pulpos, se puede abrir con las manos y sacarle la parte interior eliminando la penna (muy similar a la pluma, pero es transparente).
3. Eliminar la piel exterior.
4. Enjuagarlos en agua bien fría.

A los pulpos se los puede dejar enteros para después cortar en aros, en ese caso hay que darlos vuelta como si fueran una media para facilitar la limpieza de la parte interna.

Empaquetado y etiquetado

Los mariscos serán empacados al vacío en bolsas plásticas para su mejor conservación o de acuerdo a la solicitud del cliente, estos tendrán una etiqueta en la cual tendrá impresa el lote de la producción, fecha de vencimiento, de donde proviene el producto, temperatura en la cual se debe refrigerar el producto y de más características del producto.

Refrigeración

Los mariscos son alimentos muy perecederos, es decir, se alteran con rapidez y facilidad salvo que se recurra a tratamientos de conservación adecuados. Uno de los más útiles es el de la refrigeración. Este sistema permite mantener la calidad comercial de los alimentos por un periodo de tiempo variable. El tiempo en que se mantienen en perfecto estado depende de la especie, el método de captura y la manipulación, en la que siempre que se aplican temperaturas de entre 0 y 4°C desde el mismo momento de la captura, y ésta debe mantenerse en todas las etapas de distribución hasta su llegada al consumidor. Es importante, a la hora de congelarlos anotar la fecha de congelación en la bolsa y que este producto se consuma en el periodo de 1 mes. En algunos casos se puede congelar el marisco en estado natural previamente limpio. Gambas y langostinos sin cascara o algunos moluscos pueden ser congelados sin concha. Las piezas más grandes como langostas deben ser cocidas antes de ser congelados. Muy importante, una vez descongelado el producto, jamás se debe volver a congelar un marisco.

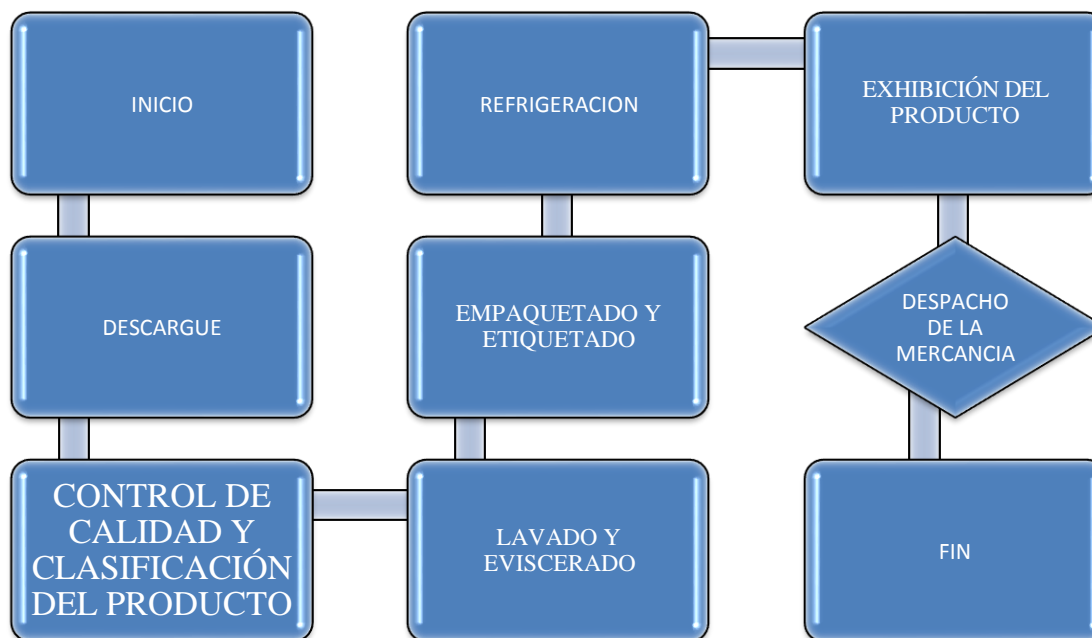
Exhibición del producto

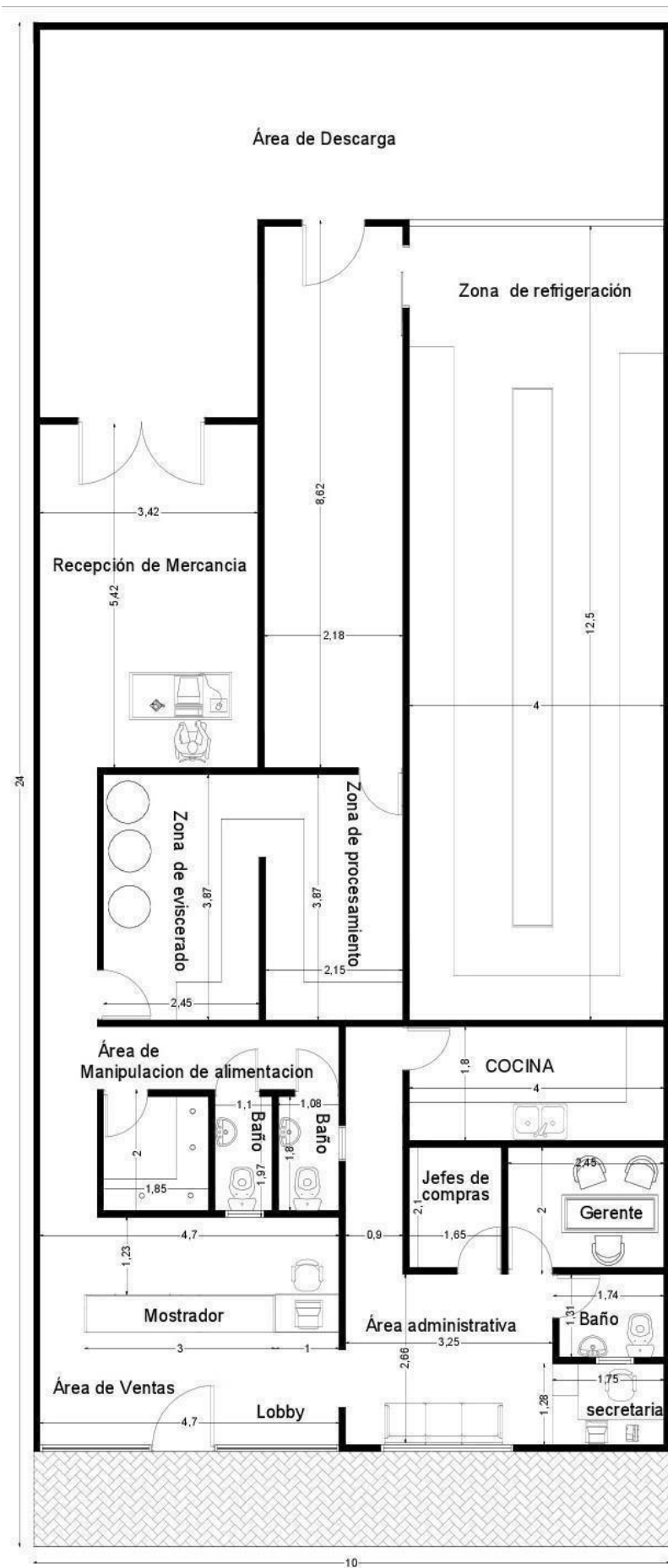
En nuestras instalaciones contaremos con vitrinas con la refrigeración adecuada para el almacenamiento del marisco y así poder exhibir los productos que le ofrecemos a nuestros consumidores.

Despacho de producción

El producto es enviado al cliente con las especificaciones hechas por el mismo, empaca y refrigerada a la temperatura necesaria y transportada en contenedores hechos a base de poli estireno expandido para la conservación del producto.

Ilustración 4 Distribución del proceso





MODULO DE IMPACTO SOCIAL ESOCNOMICO Y AMBIENTAL

Siempre se ha sentido la necesidad apremiante; el tener una empresa propia, y entrar en el mundo de los negocios en el Mercado local, aprovechando el conocimiento que se tiene y se ha adquirido a través del tiempo.

La iniciativa y el incentivo en la actualidad es crear empresas, lo que conlleva a fomentar el aspecto innovador, productivo y comercializador que requieren este tipo de empresas para un mejor desempeño y rentabilidad; lo cual conlleva a que este proyecto se enfoque en crear una empresa con características diferenciadoras, donde el administrador logre desempeñarse en el campo de estudio y cree nuevos fundamentos e ideas que permiten un mayor desarrollo como egresado y profesional. Es allí donde la factibilidad de dicha empresa de producción y comercialización de mariscos, no es tan solo en beneficio de unos cuantos, sino también de aquellos que se dedican a las actividades conexas y específicas en este sector.

El medio ambiente es nuestro principal aliado por ende nos enfocamos en tener una responsabilidad social encaminada en la preservación y conservación del mismo, utilizando envolturas Bio- Degradables y utilizando la cantidad de agua necesaria para el procesamiento de nuestros productos.

MODULO FINANCIERO

Tabla 43 Inversiones en obras físicas

DETALLE DE INVERSIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Edificio y adecuaciones	1	\$ 280.000.000	\$ 280.000.000
TOTAL			\$ 280.000.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 44 Inversión en maquinaria y equipo

DETALLE DE INVERSIÓN	CANTID	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA ÚTIL AÑOS
Cava de refrigeración	1	\$ 40.000.000	\$ 40.000.000	10 años
Mostrador	1	\$ 9.000.000	\$ 9.000.000	5 años
Tanque de lavado	5	\$ 500.000	\$ 2.500.000	10 años
Mesas industriales	3	\$ 1.550.000	\$ 4.650.000	10 años
Empacadora al vacío	1	\$ 3.900.000	\$ 3.900.000	10 años
Kit de eviscerado	4	\$ 480.000	\$1.920.000	5 años
carro turbo	2	\$ 66.000.000	\$132.000.000	10 años
Teléfonos	4	\$ 150.000	\$ 600.000	5 años
TOTAL		\$ 121.580.000	\$ 191.650.000	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 45 Inversión en inmuebles y enceres.

DETALLE DE INVERSIÓN	CANTD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA ÚTIL AÑOS
Cafetera	1	\$ 300.000	\$300.000	5 años
Horno	1	\$ 280.000	\$280.000	5 años
Escritorios	3	\$ 222.000	\$666.000	5 años
Sillas de escritorio	3	\$188.000	\$564.000	5 años
Sillas sencillas	8	\$ 99.000	\$792.000	5 años
Archivador	2	\$860.000	\$1.720.000	10 años
Sala de estar	2	\$499.000	\$998.000	5 años
Caja registradora	1	\$780.000	\$780.000	5 años
computadores	4	\$1.200.000	\$4.800.000	5 años
TOTAL		\$ 4.428.000	\$10.900.000	

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 46 Inversiones en activos intangibles

DETALLE DE INVERSIÓN	COSTO TOTAL
Estudio de pre factibilidad	\$500.000
Estudio de factibilidad	\$800.000
Licencia de tramite	\$750.000
Montaje y puesta en marcha	\$900.000
Gastos de organización	\$ 600.000
Imprevisto	\$450.000
Total Inversión en Activos Intangibles	\$4.000.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 47 Costo de mano de obra

CARGO	REMUNERACION MENSUAL	REMUNERACION ANUAL	PRESTACIONES SOCIALES	COSTO TOTAL
Mano de Obra Directa				
manipuladores de alimentos (4)	\$3.124.968	\$37.499.616	\$18.971.056	\$56.470.672
SUBTOTAL				\$56.470.672
Mano de Obra Indirecta				
Jefe de compras	\$1.000.000	\$12.000.000	\$6.070.800	\$18.070.800
Aux. de cargue y Descargue	\$781.142	\$9.373.704	\$4.742.157	\$14.115.861
SUBTOTAL				\$32.186.661
TOTAL				\$ 88.657.333

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 48 Costo de materiales primer año de operación

MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIAL DIRECTO				
Camaron	kg	21.312	\$22.000	\$468.864.000
Langostino	kg	13.320	\$37.000	\$492.840.000
Pulpo	kg	10.656	\$19.000	\$202.464.000
Langosta	kg	7.992	\$47.000	\$375.624.000
Subtotal Materiales directos				\$ 1.539.792.000
MATERIAL INDIRECTO				
Etiqueta	7x3	89.284	\$ 8	\$ 714.272
Empaque	10x15	89.284	\$ 20	\$1.785.680
Conservantes	MI	99.489	\$ 15	\$ 1.492.335
Subtotal Costos Mat. Indirectos.				\$ 3.992.287
TOTAL				\$ 1.543.784.287

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 49 Costo de servicios - primer año de operación

SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Energía	Kw	12	\$ 550.000	\$ 6.600.000
Agua potable	M	12	\$ 320.000	\$ 3.840.000
Telefonía fija e internet	Plan	12	\$ 183.000	\$ 2.196.000
TOTAL				\$ 12.636.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 50 Gastos por depreciación

Activos de producción	Vida Útil	Costo del activo	1	2	3	4	5	Valor Residual
Cava de refrigeración	10 años	40.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4000000	20.000.000
Edificio y adecuaciones	10 años	280.000.000	28.000.000	28.000.000	28.000.000	28.000.000	28.000.000	140.000.000
Mostrador	5 años	9.000.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1800000	0
Tanque de lavado	10 años	500.000	50.000	50.000	50.000	50000	50000	250.000
Mesas industriales	10 años	1.550.000	155.000	155.000	155.000	155000	155000	775.000
Empacadora al vacío	10 años	3.900.000	390.000	390.000	390.000	390000	390000	1.950.000
Kit de eviscerado	5 años	480.000	96.000	96.000	96.000	96000	96000	0
carro turbo	10 años	66.000.000	6.600.000	6.600.000	6.600.000	6600000	6600000	33.000.000
Teléfonos	5 años	150.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30000	0
TOTAL			41.121.000	41.121.000	41.121.000	41.121.000	41.121.000	195.975.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 51 Remuneración al personal administrativo

CARGO	REMUNERACIÓN MENSUAL	REMUNERACIÓN ANUAL	PRESTACIONES SOCIALES	REMUNERACIÓN TOTAL ANUAL
Gerente	\$ 1.800.000	\$ 21.600.000	\$ 10.927.440	\$ 32.527.440
vigilantes (2)	\$ 1.562.484	\$18.749.808	\$ 9.485.528	\$ 28.235.336
conductor (2)	\$ 1.562.484	\$18.749.808	\$ 9.485.528	\$ 28.235.336
asesores de ventas (2)	\$ 1.562.484	\$18.749.808	\$ 9.485.528	\$ 28.235.336
Secretaria	\$ 781.242	\$9.374.904	\$ 4.742.764	\$ 14.117.668
Servicios generales	\$ 781.242	\$9.374.904	\$ 4.742.764	\$ 14.117.668
Total				\$ 145.468.783

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 52 Otros gastos administrativos

DETALLE	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Cafetería	\$ 90.000	\$ 1.080.000
Útiles y papelería	\$ 290.000	\$ 3.480.000
Aseo	\$ 120.000	\$ 1.440.000
Industria y comercio	\$ 900.000	\$ 900.000
TOTAL		\$ 6.900.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 53 Gastos de ventas

DETALLE	COSTO ANUAL
Publicidad	\$ 2.500.000
Gastos de distribución	\$ 4.300.000
TOTAL	\$ 6.800.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 54 Amortización de gastos diferidos.

Activos	Plazo de amortización	Costo del activo	Valor amortización anual				
			1	2	3	4	5
Gastos Preoperativos.	5	4.000.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000
VALOR A AMORTIZAR			800.000	800.000	800.000	800.000	800.000

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 55 Distribución de Costos

DETALLE	COSTO	Camaron (31%)		Langostino (32%)		Langosta (24%)		Pulpo (13%)	
		Costos Fijos	Costos Variables	Costos Fijos	Costos Variables	Costos Fijos	Costos Variables	Costos Fijos	Costos Variables
Costos de Pro-ducción.									
M de O. Directa	\$ 56.470.672		\$ 17.505.908		\$ 18.070.615		\$ 13.552.961		\$ 7.341.187
M de O. Indirecta	\$ 32.186.661	\$ 9.977.865		\$ 10.299.731		\$ 7.724.799		\$ 4.184.266	
Mat. Directos.	1.539.792.000		\$ 468.864.000		\$ 492.840.000		\$ 375.624.000		\$ 202.464.000
Mat. Indirectos.	\$ 3.992.287		\$ 1.237.609		\$ 1.277.532		\$ 958.149		\$ 518.997
Servicios	\$ 12.636.000		\$ 3.917.160		\$ 4.043.520		\$ 3.032.640		\$ 1.642.680
Depreciación	\$ 195.975.000	\$ 60.752.250		\$ 62.712.000		\$ 47.034.000		\$ 25.476.750	
SUBTOTAL	\$ 1.841.052.620	\$ 70.730.115	\$ 491.524.677	\$ 73.011.731	\$ 516.231.667	\$ 54.768.799	\$ 393.167.750	\$ 29.661.016	\$ 211.966.865
Gastos de Adm.									
Sueldos y Prestac.	\$ 145.468.783	\$ 45.095.323		\$ 46.550.011		\$ 34.912.508		\$ 18.910.942	
Otros Gast. Adm.	\$ 6.900.000	\$ 2.139.000		\$ 2.208.000		\$ 1.656.000		\$ 897.000	
Amortización.	\$ 800.000	\$ 248.000		\$ 256.000		\$ 192.000		\$ 104.000	
SUBTOTAL	\$ 153.168.783	\$ 47.482.323		\$ 49.014.011		\$ 36.760.508		\$ 19.911.942	
GASTOS DE VENTA									
Publicidad	\$ 2.500.000	\$ 775.000		\$ 800.000		\$ 600.000		\$ 325.000	
Distribución	\$ 4.300.000	\$ 1.333.000		\$ 1.376.000		\$ 1.032.000		\$ 559.000	
SUBTOTAL	\$ 6.800.000	\$ 2.108.000		\$ 2.176.000		\$ 1.632.000		\$ 884.000	
TOTAL	\$ 2.001.021.403	\$ 120.320.438	\$ 491.524.677	\$ 124.201.742	\$ 516.231.667	\$ 93.151.307	\$ 393.167.750	\$ 50.456.958	\$ 211.966.865

Cantidad (Q) Camarón = 21.312 kg

Precio de compra por Kg: \$ 22.000

Cantidad (Q) Langostino = 13.320 kg

Precio de compra por Kg = \$ 37.000

Cantidad (Q) Pulpo = 10.656 kg. Precio de compra por Kg = \$ 19.000

Cantidad (Q) Langosta = 7.992 kg Precio de compra por Kg = \$ 47.000

Rentabilidad Esperada (U) % = 25% Para los cuatro productos

CAMARON

CU= Costo unitario (costo de adquisición)

U= Rentabilidad

precio valor unitario = $CU + (CU*U\%)/(100-U\%)$

$$Precio\ valor\ unitario = 22.000 + \left[\frac{22.000 \times 25\%}{100 - 25\%} \right] = \$29.333$$

LANGOSTINO

$$Precio\ valor\ unitario = 37.000 + \left[\frac{37.000 \times 25\%}{100 - 25\%} \right] = \$49.333$$

PULPO

$$\text{Precio valor unitario} = 19.000 + \left[\frac{19.000 \times 25\%}{100 - 25\%} \right] = \$25.333$$

LANGOSTA

$$\text{Precio valor unitario} = 47.000 + \left[\frac{47.000 \times 25\%}{100 - 25\%} \right] = \$62.666$$

Tabla 56 Inversion fija del proyecto

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Activos fijos tangibles						
Edificios y Adecuaciones	\$ 280.000.000					
Maquinarias y equipos	\$ 191.650.000					
Muebles y enseres	\$ 10.900.000					
Subtotal	\$ 482.550.000					
Activos Diferidos						
Gastos Pre-operativos	\$ 4.000.000					
Subtotal	\$ 4.000.000					
Total Inversión Fija	\$ 486.550.000					

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 57 Inversión en capital de trabajo

DETALLE	AÑOS				
	0	1	2	3	4
Capital de trabajo	\$ 22.037.867	\$ 901.348	\$ 938.213	\$ 976.586	\$ 1.016.529

Fuente. Elaboración Propia 2018

PUNTO DE EQUILIBRIO.**Camarón.**Costo fijo totales = \$ **128.083.047**Costo variable unitario = \$ **23.063**

Precio de venta = \$29.333

$$PE = \frac{CFT}{PV - CVu}$$

$$PE = \frac{120.320.403}{29.333 - 23.063} = \frac{120.320.403}{6.270} = 19.191 \text{ kg}$$

LANGOSTINOSCosto fijo totales = \$ **124.201.742**Costo variable unitario = \$ **38.756**

Precio de venta = \$ 49.333

$$PE = \frac{124.201.742}{49.333 - 38.756} = \frac{124.201.742}{10.577} = 11.743 \text{ kg}$$

LANGOSTACosto fijo totales = \$ **93.151.307**Costo variable unitario = \$ **49.195**

Precio de venta = \$ 62.666

$$PE = \frac{93.151.307}{62.666 - 49.195} = \frac{93.151.307}{13.471} = 6.915 \text{ kg}$$

PULPOCosto fijo totales = \$ **50.456.958**Costo variable unitario = \$ **19.892**

Precio de venta = \$ 25.333

$$PE = \frac{50.456.958}{25.333 - 19.892} = \frac{50.456.958}{5.441} = 9.273 \text{ kg}$$

Tabla 58 Programa de Inversión

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Inversión fija	\$486.550.000					
Capital de trabajo	\$22.037.867	\$901.349	\$938.214	\$976.587	\$1.016.529	\$1.058.105

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 59 Valor residual del activo

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Activos de producción					\$195.975.000
Subtotal activos de producción					\$195.975.000
Vr. Residual Capital de Trabajo					\$25.870.543
TOTAL VR. RESIDUAL					\$221.845.543

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 60 Flujo neto de inversiones

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Inversión fija	\$486.550.000					
Capital de trabajo	\$22.037.867	\$ 901.348	\$ 938.213	\$976.586	\$1.016.529	
Valor residual						\$25.870.543
Inversiones	\$508.587.867	\$901.348	\$938.213	\$976.586	\$ 1.016.529	\$25.870.543

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 61 Presupuesto de ingresos

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ingresos por ventas	\$ 2.053.035.531	\$ 2.137.004.684	\$ 2.224.408.176	\$ 2.315.386.470	\$ 2.410.085.777
TOTAL INGRESO	\$2.053.035.531	\$ 2.137.004.684	\$ 2.224.408.176	\$ 2.315.386.470	\$ 2.410.085.777

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 62 Presupuesto de costo de producción

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Costos directos					
Materiales directos	\$ 1.539.792.000	\$ 1.602.769.493	\$ 1.668.322.765	\$ 1.736.557.166	\$ 1.807.582.354
Mano de obra directa	\$56.470.672	\$58.780.322	\$61.184.437	\$63.686.881	\$66.291.674
Depreciación	\$195.975.000	\$195.975.000	\$195.975.000	\$195.975.000	\$195.975.000
Subtotal costo directo	\$1.792.237.672	\$ 1.857.524.815	\$1.925.482.202	\$ 1.996.219.047	\$2.069.849.028
Gastos generales de fab.					
Materiales indirectos	\$ 3.992.287	\$ 4.155.572	\$ 4.325.534	\$ 4.502.449	\$ 4.686.599
Mano de obra indirecta	\$32.186.661	\$33.503.095	\$34.873.372	\$36.299.692	\$37.784.350
Servicios	\$12.636.000	\$13.152.812	\$13.690.762	\$14.250.714	\$14.833.568
SUBTOTAL	\$ 48.814.948	\$ 50.811.479	\$ 52.889.668	\$ 55.052.855	\$ 57.304.517
TOTAL	\$ 1.841.052.620	\$ 1.908.336.294	\$ 1.978.371.870	\$ 2.051.271.902	\$ 2.127.153.545

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 63 Presupuestos de gastos de Administración

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Sueldos y prestaciones	\$145.468.783	\$151.418.456	\$157.611.471	\$164.057.780	\$170.767.743
Otros gastos de administración	\$ 4.000.000	\$ 4.163.600	\$ 4.333.891	\$ 4.511.147	\$ 4.695.653
Amortización	\$800.000	\$ 800.000	\$800.000	\$800.000	\$800.000
TOTAL	\$ 150.268.783	\$ 156.382.056	\$ 162.745.362	\$ 169.368.927	\$ 176.263.396

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 64 Presupuesto de gastos de venta

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Publicidad	\$1.500.000	\$1.567500	\$1.638.037	\$1.711.749	\$1.788.778
TOTAL	\$1.500.000	\$1.567500	\$1.638.037	\$1.711.749	\$1.788.778

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 65 Presupuestos de costos operacionales

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Costos de Producción	\$ 1.841.052.620	\$ 1.908.336.294	\$ 1.978.371.870	\$ 2.051.271.902	\$ 2.127.153.545
Gastos de administración	\$ 150.268.783	\$ 156.382.056	\$ 162.745.362	\$ 169.368.927	\$ 176.263.396
Gastos de ventas	\$1.500.000	\$1.567500	\$1.638.037	\$1.711.749	\$1.788.778
TOTAL COSTOS OPERACIONALES	\$ 1.992.821.403	\$ 2.066.285.850	\$ 2.142.755.269	\$ 2.222.352.578	\$ 2.305.205.719

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 66 Flujo neto de operación

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ingresos Operacionales	\$2.053.035.531	\$ 2.137.004.684	\$ 2.224.408.176	\$ 2.315.386.470	\$ 2.410.085.777
Egresos Operacionales	\$ 1.992.821.403	\$ 2.066.285.850	\$ 2.142.755.269	\$ 2.222.352.578	\$ 2.305.205.719
Utilidad operacional	\$ 60.214.128	\$ 70.718.834	\$ 81.652.907	\$ 93.033.892	\$ 104.880.058
Impuestos	\$ 21.074.945	\$ 24.751.592	\$ 28.578.517	\$ 32.561.862	\$ 36.708.020
UTILIDAD NETA	\$ 39.139.183	\$ 45.967.242	\$ 53.074.390	\$ 60.472.030	\$ 68.172.038
Más depreciación	\$195.975.000	\$195.975.000	\$195.975.000	\$ 195.975.000	\$ 195.975.000
Más amortización	\$800.000	\$800.000	\$800.000	\$800.000	\$800.000
Flujo neto de operaciones	\$ 235.914.183	\$ 242.742.242	\$ 249.849.390	\$ 257.247.030	\$ 264.947.038

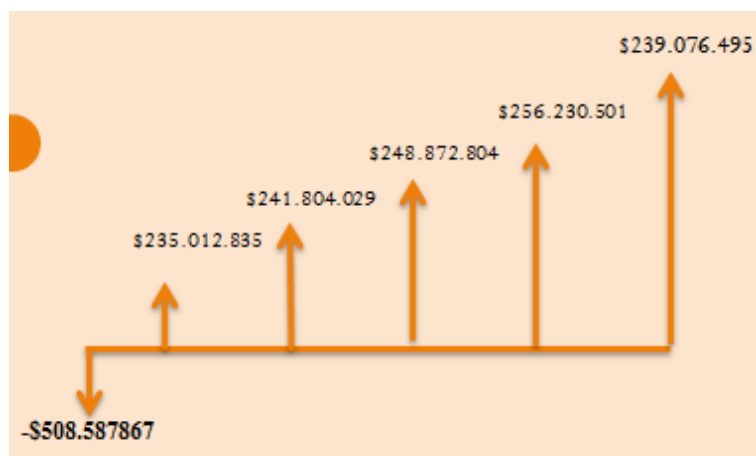
Fuente. Elaboración Propia 2018

Tabla 67 flujo neto del proyecto

DETALLE	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Flujo neto de inversión.	\$508.587.867	\$901.348	\$938.213	\$976.586	\$ 1.016.529	\$25.870.543
Flujo Neto de Operación.		\$ 235.914.183	\$ 242.742.242	\$ 249.849.390	\$ 257.247.030	\$ 264.947.038
Total Neto del Proyecto	\$508.587.867	\$ 235.012.835	\$ 241.804.029	\$ 248.872.804	\$ 256.230.501	\$ 239.076.495

Fuente. Elaboración Propia 2018

EVALUACION FINANCIERA



Coste de oportunidad 7%

Tabla 68 cálculo del VPN

	0,07	(\$508.587.867)
Año 1		\$ 235.012.835
Año 2		\$241.804.029
Año 3		\$ 248.872.804
Año 4		\$ 256.230.501
Año 5		\$ 239.076.495
	VPN	\$ 491.340.900

Fuente. Elaboración Propia 2018

El resultado anterior nos muestra a través del VPN el valor de \$ 491.340.900 que es considerado como una riqueza extra, un cifra muy superior a la tasa de rentabilidad promedio que ofrecen los bancos la cual oscila en un 7% E,A

Tabla 69 calculo de la TIR

	(\$ 508.587.867)
Año 1	\$ 235.012.835
Año 2	\$241.804.029
Año 3	\$ 248.872.804
Año 4	\$ 256.230.501
Año 5	\$ 239.076.495
	TIR
	38%

Fuente. Elaboración Propia 2018

Tal como muestra la tabla anterior la tasa interna de retorno presenta un valor de 38% la cual demuestra que la creación de la comercializadora mariscos de la costa, es factible.

Tabla 70 Calculo relacion B/C

Año 1	\$ 235.012.835	
Año 2	\$241.804.029	
Año 3	\$ 248.872.804	
Año 4	\$ 256.230.501	
Año 5	\$ 239.076.495	
	\$ 1.220.996.664	\$ 508.587.867
R B/C	2,4	

Fuente. Elaboración Propia 2018

El resultado nos indica una relación costo beneficio de 2.4 pesos, es decir por cada peso invertido en la comercializadora, este nos devuelve un ingreso de 2,4 pesos, siendo esta una rentabilidad muy significativa.

FUENTES DE FINANCIACION

Los recursos financieros para tener disponibilidad para comprar, contratar y de esta manera poder comenzar a operar durante el primer año será a través de un inversionista extranjero que de acuerdo con este a través del tiempo se retribuyan el capital aportado o a decisión de él, desee continuar como socio de la empresa, de esta manera no se incurrirá en endeudamiento financiero debido a que el aporte inicial de los socios alcanza para cubrir la totalidad de los gastos iniciales de la compañía y las inversiones que se realizaran en la empresa como las de compra de maquinarias , materia prima e insumos , liquidez para contratar y actividades de promoción y publicidad en el mercado

CONCLUSIONES

El análisis de la creciente demanda de mariscos en la ciudad de montería nos ilustra que es factible la creación de una empresa dedicada a la distribución y comercialización de mariscos en la ciudad.

El 91% de la población encuestada en la ciudad de Montería está dispuesta a consumir mariscos porque consideran que es un producto que se vendería a buen precio, con una presentación innovadora. Solamente el 9% debido a hábitos en sus costumbres alimenticias y restricciones médicas con respecto al producto se negaron a consumirlo.

RECOMENDACIONES

Se recomienda investigar técnicas de procesamiento de mariscos, utilizando formas innovadoras para estandarizar el proceso y minimizar los costos de producción además de convertirlo en un elemento que permita cautivar al consumidor cada vez más exigente.

Supervisar el procesamiento y debida distribución de mariscos durante la fase inicial, así garantizar las condiciones óptimas de conservación del producto.

Implementar actividades de comercialización antes de poner en funcionamiento el proyecto, definir estrategias de mercado para una fácil comercialización.

Bibliografía

C, M. A. (4 de Junio de 2018). *Espectador*. Obtenido de Espectador:

<https://www.elespectador.com/economia/colombianos-consumen-10-kilos-de-pescado-al-ano-articulo-792496>

Guevara, D. (2008). *Sociedades comerciales : Tipos y características*. colombia.

Martinez, E. (s.f.). *Finanzas Para Directivos*. En *Finanzas para directivos*. Madrid, España: McGraw Hill.

Medina, M. A. (4 de junio de 2018). *Espectador*. Obtenido de Espectador:

<https://www.elespectador.com/economia/colombianos-consumen-10-kilos-de-mariscos-al-ano-articulo-792496>

Oxford. (s.f.). *Diccionario*.

Ramirez. (s.f.). *Etapas del Analisis de Factibilidad*. En VIDAL.

UPB.Monteria. (2018). *UPB - Monteria*. Obtenido de UPB - Monteria :

<https://www.upb.edu.co/es/universidad/nuestro-campus/sobre-la-ciudad/monteria>

Varela, R. (2011). *Innovacion empresarial, Arte y Ciencia de la Creacion de Empresas*. Colombia:

Ministerio de indistria y comercio.

wikipedia. (s.f.).

Wikipedia. (2016). *Wikipedia* . Obtenido de Wikipedia: <https://es.wikipedia.org/wiki/Marisco>

Wikipedia. (s.f.). *Diccionario*.

Wikipedia. (s.f.). *wikipedia*.

ANEXOS

Cuestionario #1

Universidad de Córdoba

Facultad De Ciencias Administrativas, Económicas Y Jurídicas

Programa de Administración En Finanzas Y Negocios Internacionales

Nombre:

Fecha:

Barrio:

Estrato:

1. ¿consume usted mariscos?

Sí

No

2 ¿De los mariscos que le vamos a mencionar a continuación cual consume? (marque con una X los tipos de mariscos que consuma)

a. Camarón

b. Langosta

c. Langostinos

d. Pulpo

e. Todos los Anteriores

3. Aproximadamente cuantos kilogramos consume al mes?

Camarón _ Kilogramos.

Langosta _ Kilogramos.

Langostinos _ Kilogramos.

Pulpo _____Kilogramos.

4. ¿Dónde prefiere comprar mariscos?

- a. Supermercados
- b. Restaurantes
- d. Distribuidores directos

5. ¿En qué clase de empaque prefiere el producto?

- a. Bolsa hermética.
- b. Bandeja
- c. Despostado

6. ¿En qué presentación le gustaría el producto?

- a. Entero
- b. Despostado
- c. Fileteado

7. ¿Qué es lo que más tiene en cuenta usted para comprar marisco?

- a. La presentación
- b. El tamaño
- d. Precio
- e. La calidad

8. ¿Estaría usted de acuerdo con la creación de una empresa procesadora y comercializadora de mariscos en la ciudad de Montería?

Sí___No_____

Cuestionario #2

Universidad de Córdoba

Facultad De Ciencias Administrativas, Económicas Y Jurídicas

Programa de Administración En Finanzas Y Negocios Internacionales

Encuesta realizada a comercializadoras de mariscos en la ciudad de mariscos.

Fecha:

1- Que cantidad de mariscos vende mensualmente?

Camarón _ Kilogramos.

Langosta _ Kilogramos.

Langostinos _ Kilogramos.

Pulpo _____Kilogramos.

2- A qué precio vende el kilogramo de mariscos?

Camarón \$ _____

Langosta \$ _____

Langostinos \$ _____

Pulpo \$ _____

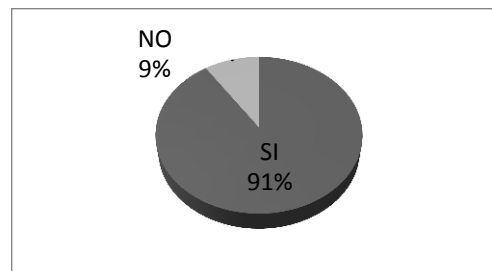
Análisis de resultados

Pregunta 1

¿Consumen usted mariscos?

	N° Personas	%
SI	345	91%
NO	36	9%
Total	383	100%

Fuente. Elaboración propia 2018



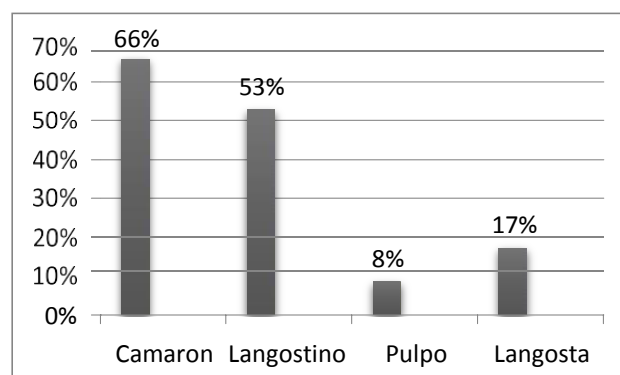
De las 383 personas encuestadas 91% (345 personas) manifestó que SI consumen mariscos y el otro 9% (36 personas) se abstiene a consumir este tipo de producto.

Pregunta 2

¿De los mariscos que le vamos a mencionar a continuación cual consume?

Tipo De Producto	N° personas	Total
Camarón	227	345
Langostino	182	345
Pulpo	29	345
Langosta	59	345

Fuente. Elaboración propia 2018



Por medio de la tabla podemos interpretar que 345 personas consumen mariscos, siendo el Camarón el producto de mayor consumo con un 66% que equivale a (227 personas), el segundo de mayor consumo es el Langostino con un 53% (182 personas), estos serían los dos tipos de mariscos de mayor rotación en nuestro establecimiento; en menor medida tenemos el consumo de Pulpo con un 8% (29 personas) y la langosta con un 17% (59 personas) estos últimos serían los productos de menor demanda pero igualmente no dejan de ser rentables para nosotros.

Pregunta 3

¿En promedio cuantos kilogramos consume al mes?

Camarón cantidad	N° personas	%
3 kg	20	9%
2 kg	79	35%
1 kg	128	56%
Total	227	100%
Promedio	Kg	1,52

Langostino - cantidad	N° Personas	%
2 kg	37	20%
1 kg	88	48%
0,5 kg	57	32%
Total	182	100%
Promedio	Kg	1.04

Pulpo - cantidad	N° personas	%
1 kg	8	28%

0.5 kg	21	72%
Total	29	100%
promedio	Kg	0.63

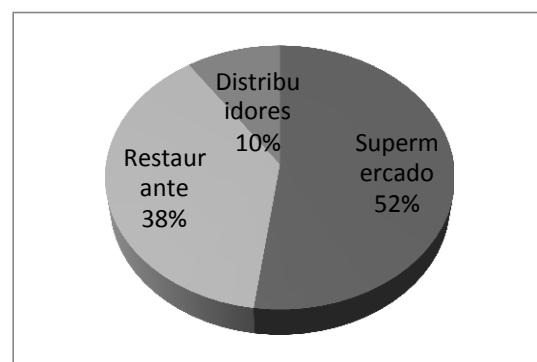
Langosta - cantidad	N° personas	%
2 kg	13	22%
1 kg	46	78%
Total	59	100%
promedio	Kg	1.2

En Promedio una persona consume 1.52 kg de camarón al mes, nos encontramos con que de langostino se consumen 1.04 kg mensualmente, de langosta se consume en promedio mensualmente 1,2kg. Y en menor medida el consumo de pulpo al mes es de 0.63%.

Pregunta 4

¿Dónde prefiere comprar mariscos?

Supermercados	180
Restaurantes	132
Distribuidores	33
Total	345



Fuente. Elaboración propia 2018

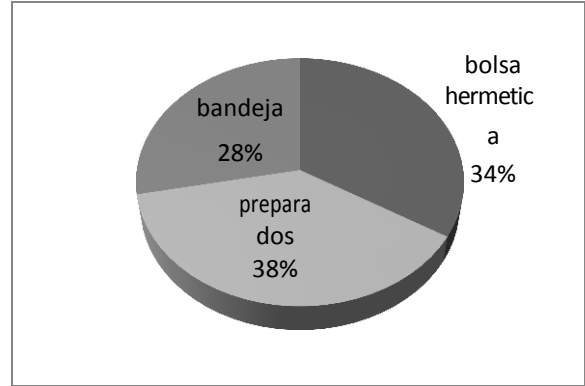
El 52% (180 personas) de las personas encuestadas prefiere comprar mariscos en supermercados de cadena, un 38% (132 personas) prefieren comprarlos en restaurantes (comida preparada) y en menor medida un 10% (33 personas) prefieren comprar los mariscos a los distribuidores directos

Pregunta 5

¿En qué clase de empaque prefiere comprar mariscos?

Bolsa hermética	116	
Preparados - restaurantes	132	
Bandejas	97	
Total	345	

Fuente. Elaboración propia 2018



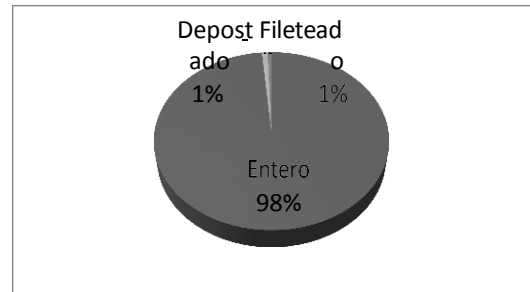
El 34% (116 personas) de las personas encuestadas prefiere comprar mariscos en empaque como bolsas herméticas el 38% (132 personas) los prefieren comprar preparados en restaurantes y un 28% (97 personas) prefiere comprarlo en bandejas.

Pregunta 6

¿En qué presentación le gustaría comprar mariscos?

Entero	341
Despostado	2
Fileteado	2
Total	345

Fuente. Elaboración propia 2018



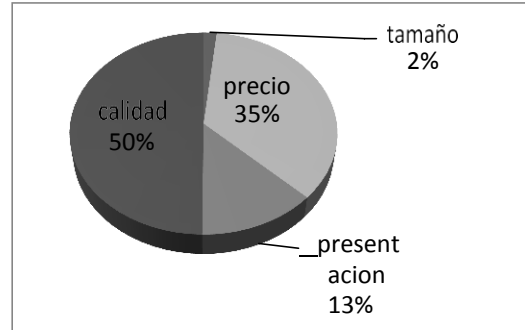
El 98% (341 personas) de las personas encuestadas prefieren comprar mariscos en la presentación entera y el resto de la población que es el 2% (4 personas) lo prefiere despostado y fileteado dividido este porcentaje último en partes iguales.

Pregunta 7

¿Qué es lo que más tiene en cuenta usted para comprar mariscos?

Tamaño	6
Precio	122
Presentación	45
Calidad	172
Total	345

Fuente. Elaboración propia 2018 2



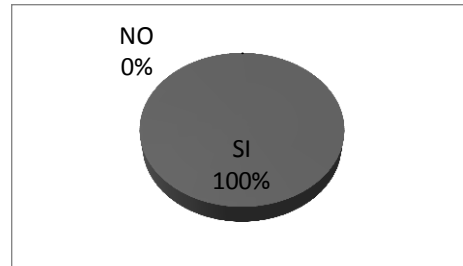
El 50% (172 personas) de las personas encuestadas lo que más tienen en cuenta al momento de comprar mariscos es la calidad de los mismos, el 35% (122 personas) tienen en cuenta el precio, un 13% (45 personas) tiene en cuenta la presentación y en menor medida un 2% (6 personas) tiene en cuenta el tamaño.

Pregunta 8

¿Estaría usted de acuerdo con la creación de una empresa procesadora y comercializadora de mariscos en la ciudad de Montería?

SI	345
NO	0
Total	345

Fuente. Elaboración propia 2018



El 100% de las personas encuestadas manifestó que si están de acuerdo con la creación de una empresa dedicada al procesamiento y a la producción de mariscos en la ciudad de Montería.

Pregunta 1

¿Qué cantidad de mariscos vende por mes?

Empresa	Camaron	Langostino	Pulpo	Langosta
Empresa #1	1.440 Kg	480 Kg	90 Kg	
Empresa #2	1.590 Kg	570 Kg	180 Kg	
Empresa #3	1.260 Kg	360 Kg	60Kg	
Empresa #4	1.110 Kg	270 Kg	390 Kg	240 Kg
Empresa #5	570 Kg	360 Kg	270 Kg	180 Kg
Total	5.970 Kg	2.040 Kg	990 Kg	420 Kg

Fuente. Elaboración propia 2018

Segunda pregunta 2

¿A qué precio venden el kilogramo de marisco?

Tipo De Marisco.	Empresa # 1	Empresa # 2	Empresa # 3	Empresa # 4	Empresa # 5
Camaron - Kg	30.000	32.000	33.000	32.000	29.000
Lasgostino – Kg	46.000	51.000	52.000	50.000	45.000
Pulpo - Kg	27.000	29.000	31.000	28.000	26.000
Langosta - Kg	67.000	64.000	66.000	68.000	65.000

Fuente. Elaboración propia 2018

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

CAPITULO I

Condiciones de admisión

ART. 1º—Quien aspire a desempeñar un cargo en la empresa debe hacer la solicitud por escrito para su registro como aspirante y acompañar los siguientes documentos:

- a) Cédula de ciudadanía o tarjeta de identidad según sea el caso.
- b) Autorización escrita del Ministerio de la Protección Social o en su defecto la primera autoridad local, a solicitud de los padres y, a falta de estos, el defensor de familia, cuando el aspirante sea menor de dieciocho (18) años.
- c) Certificado del último empleador con quien haya trabajado en que conste el tiempo de servicio, la índole de la labor ejecutada y el salario devengado.
- d) Certificado de personas honorables sobre su conducta y capacidad y en su caso del plantel de educación donde hubiere estudiado.
- E) La selección y contratación del personal, es facultad del representante legal y podrá exigir exámenes médicos para determinar las condiciones de salud del aspirante al cargo

Período de prueba

ART. 2º—La empresa una vez admitido el aspirante podrá estipular con él un período inicial de prueba que tendrá por objeto apreciar por parte de la empresa, las aptitudes del trabajador y por parte de este, las conveniencias de las condiciones de trabajo (CST, art. 76).

ART. 3º—El período de prueba debe ser estipulado por escrito y en caso contrario los servicios se entienden regulados por las normas generales del contrato de trabajo (CST, art. 77, núm. 1º).

ART. 4º—El período de prueba no puede exceder de dos (2) meses. En los contratos de trabajo a término fijo, cuya duración sea inferior a 1 año, el período de prueba no podrá ser superior a la quinta parte del término inicialmente pactado para el respectivo contrato, sin que pueda exceder de dos meses.

Cuando entre un mismo empleador y trabajador se celebren contratos de trabajo sucesivos, no es válida la estipulación del período de prueba, salvo para el primer contrato (L. 50/90, art. 7º).

ART. 5º—Durante el período de prueba, el contrato puede darse por terminado unilateralmente en cualquier momento y sin previo aviso, pero si expirado el período de prueba y el trabajador continuare al servicio del empleador, con consentimiento expreso o tácito, por ese solo hecho, los servicios prestados por aquel a este, se considerarán regulados por las normas del contrato de trabajo desde la iniciación de dicho período de prueba. Los trabajadores en período de prueba gozan de todas las prestaciones (CST, art. 80).

CAPITULO II

Trabajadores accidentales o transitorios

ART. 6º—Son meros trabajadores accidentales o transitorios, los que se ocupen en labores de corta duración no mayor de un mes y de índole distinta a las actividades normales de la empresa. Estos trabajadores tienen derecho, además del salario, al descanso remunerado en dominicales y festivos (CST, art. 6º).

CAPITULO III

Horario de trabajo

ART. 7º—Las horas de entrada y salida de los trabajadores son las que a continuación se expresan así:

Personal administrativo

Lunes a viernes Mañana: 8:00 a.m. a 12:00 m.

Hora de almuerzo: 12:00 m. a 2:00 p.m.

Tarde: 2:00 p.m. a 6:00 p.m

CAPITULO IV

Días de descanso legalmente obligatorios

ART. 8. —Serán de descanso obligatorio remunerado, los domingos y días de fiesta que sean reconocidos como tales en nuestra legislación laboral.

1. Todo trabajador, tiene derecho al descanso remunerado en los siguientes días de fiesta de carácter civil o religioso: 1° de enero, 6 de enero, 19 de marzo, 1° de mayo, 29 de junio, 20 de julio, 7 de agosto, 15 de agosto, 12 de octubre, 1° de noviembre, 11 de noviembre, 8 y 25 de diciembre, además de los días jueves y viernes santos, Ascensión del Señor, Corpus Christi y Sagrado Corazón de Jesús.

2. Las prestaciones y derechos que para el trabajador originen el trabajo en los días festivos, se reconocerá en relación al día de descanso remunerado establecido en el inciso anterior (L. 51, art. 1°, dic. 22/83).

ART. 9.—El descanso en los días domingos y los demás días expresados en el artículo 8 de este reglamento, tiene una duración mínima de 24 horas, salvo la excepción consagrada en el literal c) del artículo 20 de la Ley 50 de 1990 (L. 50/90, art. 25).

ART. 10.—Cuando por motivo de fiesta no determinada en la Ley 51 del 22 de diciembre de 1983, la empresa suspendiere el trabajo, está obligada a pagarlo como si se hubiere realizado. No está obligada a pagarlo cuando hubiere mediado convenio expreso para la suspensión o compensación o estuviere prevista en el reglamento, pacto, convención colectiva o fallo arbitral. Este trabajo compensatorio se remunerará sin que se entienda como trabajo suplementario o de horas extras (CST, art. 178).

Vacaciones remuneradas

ART. 11. —Los trabajadores que hubieren prestado sus servicios durante un (1) año tienen derecho a quince (15) días hábiles consecutivos de vacaciones remuneradas (CST, art. 186, núm. 1°).

ART. 12. —La época de vacaciones debe ser señalada por la empresa a más tardar dentro del año subsiguiente y ellas deben ser concedidas oficiosamente o a petición del trabajador, sin perjudicar el servicio y la efectividad del descanso.

El empleador tiene que dar a conocer al trabajador con 15 días de anticipación la fecha en que le concederán las vacaciones (CST, art. 187).

ART. 13. —Si se presenta interrupción justificada en el disfrute de las vacaciones, el trabajador no pierde el derecho a reanudarlas (CST, art. 188).

ART. 14. —Se prohíbe compensar las vacaciones en dinero, pero el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social puede autorizar que se pague en dinero hasta la mitad de ellas en casos especiales de perjuicio para la economía nacional o la industria; cuando el contrato termina sin que el trabajador hubiere disfrutado de vacaciones, la compensación de estas en dinero procederá por un año cumplido de

servicios y proporcionalmente por fracción de año. En todo caso para la compensación de vacaciones, se tendrá como base el último salario devengado por el trabajador (CST, art. 189).

ART. 15.—En todo caso, el trabajador gozará anualmente, por lo menos de seis (6) días hábiles continuos de vacaciones, los que no son acumulables.

Las partes pueden convenir en acumular los días restantes de vacaciones hasta por 2 años.

La acumulación puede ser hasta por 4 años, cuando se trate de trabajadores técnicos, especializados, y de confianza

ART. 16.—Durante el período de vacaciones el trabajador recibirá el salario ordinario que esté devengando el día que comience a disfrutar de ellas. En consecuencia, sólo se excluirán para la liquidación de las vacaciones el valor del trabajo en días de descanso obligatorio. Cuando el salario sea variable, las vacaciones se liquidarán con el promedio de lo devengado por el trabajador en el año inmediatamente anterior a la fecha en que se concedan.

ART. 17.—El empleador llevará un registro de vacaciones en el que se anotará la fecha de ingreso de cada trabajador, fecha en que toma sus vacaciones, en que las termina y la remuneración de las mismas (D. 13/67, art. 5°).

PAR.—En los contratos a término fijo inferior a un (1) año, los trabajadores tendrán derecho al pago de vacaciones en proporción al tiempo laborado cualquiera que este sea (L. 50/90, art. 3°, par.).

Permisos

ART. 18.—La empresa concederá a sus trabajadores los permisos en caso de grave calamidad doméstica debidamente comprobada, para concurrir en su caso al servicio médico correspondiente y para asistir al entierro de sus compañeros, siempre que avisen con la debida oportunidad a la empresa y a sus

representantes y que en los dos últimos casos, el número de los que se ausenten no sea tal, que perjudiquen el funcionamiento del establecimiento. La concesión de los permisos antes dichos estará sujeta a las siguientes condiciones:

En caso de grave calamidad doméstica, la oportunidad del aviso puede ser anterior o posterior al hecho que lo constituye o al tiempo de ocurrir este, según lo permitan las circunstancias.

En caso de entierro de compañeros de trabajo, el aviso puede ser hasta con un día de anticipación y el permiso se concederá hasta el 10% de los trabajadores.

CAPÍTULO V

Salario mínimo, convencional, lugar, días, horas de pagos y períodos que lo regulan

ART. 19.—Formas y libertad de estipulación:

El empleador y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra, o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario mínimo legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales.

ART. 20.—Se denomina jornal el salario estipulado por días y sueldo, el estipulado con períodos mayores (CST, art. 133).

ART. 21.—Salvo convenio por escrito, el pago de los salarios se efectuará en el lugar en donde el trabajador presta sus servicios durante el trabajo, o inmediatamente después del cese (CST, art. 138, num. 1°).

Períodos de pago: quincenales

ART. 22.—El salario se pagará al trabajador directamente o a la persona que él autorice por escrito

CAPITULO VI

Servicio médico, medidas de seguridad, riesgos profesionales, primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo, normas sobre labores en orden a la mayor higiene, regularidad y seguridad en el trabajo

ART. 23.—Es obligación del empleador velar por la salud, seguridad e higiene de los trabajadores a su cargo. Igualmente, es su obligación garantizar los recursos necesarios para implementar y ejecutar actividades permanentes en medicina preventiva y del trabajo, y en higiene y seguridad industrial, de conformidad al programa de salud ocupacional, y con el objeto de velar por la protección integral del trabajador.

ART. 24.—Los servicios médicos que requieran los trabajadores se prestarán por el Instituto de Seguros Sociales o EPS, ARP, a través de la IPS a la cual se encuentren asignados. En caso de no afiliación estará a cargo del empleador sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

ART. 25.—Todo trabajador dentro del mismo día en que se sienta enfermo deberá comunicarlo al empleador, su representante o a quien haga sus veces el cual hará lo conducente para que sea examinado por el médico correspondiente a fin de que certifique si puede continuar o no en el trabajo y en su caso determine la incapacidad y el tratamiento a que el trabajador debe someterse. Si este no diere aviso dentro del término indicado o no se sometiere al examen médico que se haya ordenado, su inasistencia al trabajo se tendrá como injustificada para los efectos a que haya lugar, a menos que demuestre que estuvo en absoluta imposibilidad para dar el aviso y someterse al examen en la oportunidad debida.

ART. 26.—Los trabajadores deben someterse a las instrucciones y tratamiento que ordena el médico que los haya examinado, así como a los exámenes y tratamientos preventivos que para todos o algunos de ellos ordena la empresa en determinados casos. El trabajador que sin justa causa se negare a

someterse a los exámenes, instrucciones o tratamientos antes indicados, perderá el derecho a la prestación en dinero por la incapacidad que sobrevenga a consecuencia de esa negativa.

ART. 27.—Los trabajadores deberán someterse a todas las medidas de higiene y seguridad que prescriban las autoridades del ramo en general, y en particular a las que ordene la empresa para prevención de las enfermedades y de los riesgos en el manejo de las máquinas y demás elementos de trabajo especialmente para evitar los accidentes de trabajo.

PAR.—El grave incumplimiento por parte del trabajador de las instrucciones, reglamentos y determinaciones de prevención de riesgos, adoptados en forma general o específica, y que se encuentren dentro del programa de salud ocupacional de la respectiva empresa, que la hayan comunicado por escrito, facultan al empleador para la terminación del vínculo o relación laboral por justa causa, tanto para los trabajadores privados como los servidores públicos, previa autorización del Ministerio de la Protección Social, respetando el derecho de defensa (D. 1295/94, art. 91).

ART. 28.—En caso de accidente de trabajo, el jefe de la respectiva dependencia, o su representante, ordenará inmediatamente la prestación de los primeros auxilios, la remisión al médico y tomará todas las medidas que se consideren necesarias y suficientes para reducir al mínimo, las consecuencias del accidente, denunciando el mismo en los términos establecidos en el Decreto 1295 de 1994 ante la EPS y la ARP.

ART. 29.—En caso de accidente no mortal, aun el más leve o de apariencia insignificante, el trabajador lo comunicará inmediatamente al empleador, a su representante o a quien haga sus veces, para que se provea la asistencia médica y tratamiento oportuno según las disposiciones legales vigentes, indicará, las consecuencias del accidente y la fecha en que cese la incapacidad.

ART. 30.—Todas las empresas y las entidades administradoras de riesgos profesionales deberán llevar estadísticas de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales para lo cual deberán en cada caso determinar la gravedad y la frecuencia de los accidentes de trabajo o de las enfermedades profesionales de conformidad con el reglamento que se expida.

Todo accidente de trabajo o enfermedad profesional que ocurra en una empresa o actividad económica, deberá ser informado por el empleador a la entidad administradora de riesgos profesionales y a la entidad promotora de salud, en forma simultánea, dentro de los dos días hábiles siguientes de ocurrido el accidente o diagnosticada la enfermedad.

ART. 31.—En todo caso, en lo referente a los puntos de que trata este capítulo, tanto la empresa como los trabajadores, se someterán a las normas de riesgos profesionales del Código Sustantivo del Trabajo, a la Resolución 1016 de 1989 expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y las demás que con tal fin se establezcan. De la misma manera ambas partes están obligadas a sujetarse al Decreto-Ley 1295 de 1994, y la Ley 776 del 17 de diciembre de 2002, del sistema general de riesgos profesionales, de conformidad con los términos estipulados en los preceptos legales pertinentes y demás normas concordantes y reglamentarias antes mencionadas.

CAPITULO VII

Prescripciones de orden

ART. 32.—Los trabajadores tienen como deberes los siguientes:

- a) Respeto y subordinación a los superiores.
- b) Respeto a sus compañeros de trabajo.

- c) Procurar completa armonía con sus superiores y compañeros de trabajo en las relaciones personales y en la ejecución de labores.
- d) Guardar buena conducta en todo sentido y obrar con espíritu de leal colaboración en el orden moral y disciplina general de la empresa.
- e) Ejecutar los trabajos que le confíen con honradez, buena voluntad y de la mejor manera posible.
- f) Hacer las observaciones, reclamos y solicitudes a que haya lugar por conducto del respectivo superior y de manera fundada, comedida y respetuosa.
- g) Recibir y aceptar las órdenes, instrucciones y correcciones relacionadas con el trabajo, con su verdadera intención que es en todo caso la de encaminar y perfeccionar los esfuerzos en provecho propio y de la empresa en general.
- h) Observar rigurosamente las medidas y precauciones que le indique su respectivo jefe para el manejo de las máquinas o instrumentos de trabajo.
- i) Permanecer durante la jornada de trabajo en el sitio o lugar en donde debe desempeñar las labores siendo prohibido salvo orden superior, pasar al puesto de trabajo de otros compañeros.

CAPITULO VIII

Orden jerárquico

ART. 33.—El orden jerárquico de acuerdo con los cargos existentes en la empresa, es el siguiente:
gerente , área de producción y área de venta.

CAPITULO IX

Obligaciones especiales para la empresa y los trabajadores

ART. 34.—Son obligaciones especiales del empleador:

1. Poner a disposición de los trabajadores, salvo estipulaciones en contrario, los instrumentos adecuados y las materias primas necesarias para la realización de las labores.
2. Procurar a los trabajadores locales apropiados y elementos adecuados de protección contra accidentes y enfermedades profesionales en forma que se garanticen razonablemente la seguridad y la salud.
3. Prestar de inmediato los primeros auxilios en caso de accidentes o enfermedad. Para este efecto, el establecimiento mantendrá lo necesario según reglamentación de las autoridades sanitarias.
4. Pagar la remuneración pactada en las condiciones, períodos y lugares convenidos.
5. Guardar absoluto respeto a la dignidad personal del trabajador y sus creencias y sentimientos.
6. Dar al trabajador que lo solicite, a la expiración del contrato, una certificación en que conste el tiempo de servicio, índole de la labor y salario devengado, e igualmente si el trabajador lo solicita, hacerle practicar examen sanitario y darle certificación sobre el particular, si al ingreso o durante la permanencia en el trabajo hubiere sido sometido a examen médico. Se considerará que el trabajador por su culpa elude, dificulta o dilata el examen, cuando transcurridos 5 días a partir de su retiro no se presenta donde el médico respectivo para las prácticas del examen, a pesar de haber recibido la orden correspondiente.
7. Conservar el puesto a los trabajadores que estén disfrutando de los descansos remunerados, de licencia de enfermedad motivada por el embarazo o parto. No producirá efecto alguno el despido que el empleador comunique a la trabajadora en tales períodos o que, si acude a un preaviso, este expire durante los descansos o licencias mencionadas.
8. Llevar un registro de inscripción de todas las personas menores de edad que emplee, con indicación de la fecha de nacimiento de las mismas.

9. Cumplir este reglamento y mantener el orden, la moralidad y el respeto a las leyes.

10. Además de las obligaciones especiales a cargo del empleador, este garantizará el acceso del trabajador menor de edad a la capacitación laboral y concederá licencia no remunerada cuando la actividad escolar así lo requiera. Será también obligación de su parte, afiliarlo al Sistema de Seguridad Social Integral, suministrarles cada 4 meses en forma gratuita, un par de zapatos y un vestido de labor.

ART. 35.—Son obligaciones especiales del trabajador:

1. Realizar personalmente la labor en los términos estipulados; observar los preceptos de este reglamento, acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que de manera particular le imparta la empresa o sus representantes según el orden jerárquico establecido.

2. No comunicar a terceros salvo autorización expresa las informaciones que sean de naturaleza reservada y cuya divulgación pueda ocasionar perjuicios a la empresa, lo que no obsta para denunciar delitos comunes o violaciones del contrato o de las normas legales de trabajo ante las autoridades competentes.

3. Conservar y restituir en buen estado, salvo deterioro natural, los instrumentos y útiles que les hayan facilitado y las materias primas sobrantes.

4. Guardar rigurosamente la moral en las relaciones con sus superiores y compañeros.

5. Comunicar oportunamente a la empresa las observaciones que estimen conducentes a evitarle daño y perjuicios.

6. Prestar la colaboración posible en caso de siniestro o riesgo inminentes que afecten o amenacen las personas o las cosas de la empresa.

7. Observar las medidas preventivas higiénicas prescritas por el médico de la empresa o por las autoridades del ramo y observar con suma diligencia y cuidados las instrucciones y órdenes preventivas de accidentes o de enfermedades profesionales.

8. Registrar en las oficinas de la empresa su domicilio y dirección y dar aviso oportuno de cualquier cambio que ocurra (CST, art. 58).

ART. 36.—Se prohíbe a la empresa:

1. Deducir, retener o compensar suma alguna del monto de los salarios y prestaciones en dinero que corresponda a los trabajadores sin autorización previa escrita de estos, para cada caso y sin mandamiento judicial, con excepción de los siguientes:

a) Respecto de salarios pueden hacerse deducciones, retenciones o compensaciones en los casos autorizados por los artículos 113, 150, 151, 152 y 400 del Código Sustantivo de Trabajo.

b) Las cooperativas pueden ordenar retenciones hasta del cincuenta por ciento (50%) de salarios y prestaciones, para cubrir sus créditos, en la forma y en los casos en que la ley los autorice.

c) El Banco Popular, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 24 de 1952, puede igualmente ordenar retenciones hasta de un cincuenta por ciento (50%) de salario y prestaciones, para cubrir sus créditos en la forma y en los casos en que la ley lo autoriza, y

d) En cuanto a la cesantía y las pensiones de jubilación, la empresa puede retener el valor respectivo en los casos del artículo 250 del Código Sustantivo de Trabajo.

2. Obligar en cualquier forma a los trabajadores a comprar mercancías o víveres en almacenes que establezca la empresa.

3. Exigir o aceptar dinero del trabajador como gratificación para que se admita en el trabajo o por motivo cualquiera que se refiera a las condiciones de este.
4. Limitar o presionar en cualquier forma a los trabajadores el ejercicio de su derecho de asociación.
5. Imponer a los trabajadores obligaciones de carácter religioso o político o dificultarles o impedirles el ejercicio del derecho al sufragio.
6. Emplear en las certificaciones de que trata el ordinal 7º del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo signos convencionales que tiendan a perjudicar a los interesados o adoptar el sistema de “lista negra”, cualquiera que sea la modalidad que se utilice para que no se ocupe en otras empresas a los trabajadores que se separen o sean separados del servicio.
7. Cerrar intempestivamente la empresa. Si lo hiciera además de incurrir en sanciones legales deberá pagar a los trabajadores los salarios, prestaciones, o indemnizaciones por el lapso que dure cerrada la empresa. Así mismo cuando se compruebe que el empleador en forma ilegal ha retenido o disminuido colectivamente los salarios a los trabajadores, la cesación de actividades de estos, será imputable a aquél y les dará derecho a reclamar los salarios correspondientes al tiempo de suspensión de labores.
8. Ejecutar o autorizar cualquier acto que vulnere o restrinja los derechos de los trabajadores o que ofenda su dignidad (CST, art. 59).

ART. 37.—Se prohíbe a los trabajadores:

1. Sustraer de la fábrica, taller o establecimiento los útiles de trabajo, las materias primas o productos elaborados sin permiso de la empresa.
2. Presentarse al trabajo en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcótico o de drogas enervantes.

3. Conservar armas de cualquier clase en el sitio de trabajo.
4. Faltar al trabajo sin justa causa de impedimento o sin permiso de la empresa, excepto en los casos de huelga, en los cuales deben abandonar el lugar de trabajo.
5. Disminuir intencionalmente el ritmo de ejecución del trabajo, suspender labores, promover suspensiones intempestivas del trabajo e incitar a su declaración o mantenimiento, sea que se participe o no en ellas.
6. Coartar la libertad para trabajar o no trabajar o para afiliarse o no a un sindicato o permanecer en él o retirarse.
7. Usar los útiles o herramientas suministradas por la empresa en objetivos distintos del trabajo contratado (CST, art. 60).

CAPITULO X

Escala de faltas y sanciones disciplinarias

ART. 38.— Se establecen las siguientes clases de faltas leves, y sus sanciones disciplinarias, así:

- a) El retardo hasta de quince (15) minutos en la hora de entrada sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez, multa de la décima parte del salario de un día; por la segunda vez, multa de la quinta parte del salario de un día; por tercera vez suspensión en el trabajo en la mañana o en la tarde según el turno en que ocurra, y por cuarta vez suspensión en el trabajo por tres días.
- b) La falta en el trabajo en la mañana, en la tarde o en el turno correspondiente, sin excusa suficiente cuando no causa perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez suspensión en el trabajo hasta por tres días y por segunda vez suspensión en el trabajo hasta por ocho días.

- c) La falta total al trabajo durante el día sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa, implica, por primera vez, suspensión en el trabajo hasta por ocho días y por segunda vez, suspensión en el trabajo hasta por dos meses.
- d) La violación leve por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias implica por primera vez, suspensión en el trabajo hasta por ocho días y por segunda vez suspensión en el trabajo hasta por 2 meses.

La imposición de multas no impide que la empresa prescinda del pago del salario correspondiente al tiempo dejado de trabajar. El valor de las multas se consignará en cuenta especial para dedicarse exclusivamente a premios o regalos para los trabajadores del establecimiento que más puntual y eficientemente, cumplan sus obligaciones.

ART. 39.—Constituyen faltas graves:

- a) El retardo hasta de 15 minutos en la hora de entrada al trabajo sin excusa suficiente, por quinta vez.
- b) La falta total del trabajador en la mañana o en el turno correspondiente, sin excusa suficiente, por tercera vez.
- c) La falta total del trabajador a sus labores durante el día sin excusa suficiente, por terceravez.
- d) Violación grave por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias.

Procedimientos para comprobación de faltas y formas de aplicación de las sanciones disciplinarias

ART. 40.—Antes de aplicarse una sanción disciplinaria, el empleador deberá oír al trabajador inculcado directamente y se dejará constancia escrita de los hechos y de la decisión de la empresa de imponer o no, la sanción definitiva (CST, art. 115).

ART. 41.—No producirá efecto alguno la sanción disciplinaria impuesta con violación del trámite señalado en el anterior artículo (CST, art. 115).

CAPITULO XI

Reclamos: personas ante quienes deben presentarse y su tramitación.

ART. 42.—Los reclamos de los trabajadores se harán ante la persona que ocupe en la empresa el cargo de: Ejemplo: jefe de producción, o jefe de ventas dependiendo de la dependencia del trabajador , quien los oirá y resolverá en justicia y equidad (diferente del que aplica las sanciones).

CAPITULO XII

Publicaciones

ART. 43.—Dentro de los quince (15) días siguientes al de la notificación de la resolución aprobatoria del presente reglamento, el empleador debe publicarlo en el lugar de trabajo, mediante la fijación de dos (2) copias de caracteres legibles, en dos (2) sitios distintos. Si hubiere varios lugares de trabajo separados, la fijación debe hacerse en cada uno de ellos. Con el reglamento debe fijarse la resolución aprobatoria (CST, art. 120).

CAPITULO XIII

Vigencia

ART. 44.—El presente reglamento entrará a regir 8 días después de su publicación hecha en la forma prescrita en el artículo anterior de este reglamento (CST, art. 121).

CAPITULO XIV

Disposiciones finales

ART. 46.—Desde la fecha que entra en vigencia este reglamento, quedan sin efecto las disposiciones del reglamento que antes de esta fecha haya tenido la empresa.

CAPITULO XV

Cláusulas ineficaces

ART. 47.—No producirán ningún efecto las cláusulas del reglamento que desmejoren las condiciones del trabajador en relación con lo establecido en las leyes, contratos individuales, pactos, convenciones colectivas o fallos arbitrales los cuales sustituyen las disposiciones del reglamento en cuanto fueren más favorables al trabajador (CST, art. 109).

CAPITULO XVI

Mecanismos de prevención del abuso laboral y procedimiento interno de solución

ART. 48.—Los mecanismos de prevención de las conductas de acoso laboral previstos por la empresa constituyen actividades tendientes a generar una conciencia colectiva conviviente, que promueva el trabajo en condiciones dignas y justas, la armonía entre quienes comparten vida laboral empresarial y el buen ambiente en la empresa y proteja la intimidad, la honra, la salud mental y la libertad de las personas en el trabajo.

ART. 49.—En desarrollo del propósito a que se refiere el artículo anterior, la empresa ha previsto los siguientes mecanismos.

1. Espacios para el diálogo con el fin de promover coherencia operativa y armonía funcional que faciliten y fomenten el buen trato al interior de la empresa.

3. Diseño y aplicación de actividades con la participación de los trabajadores, a fin de:

- a) Establecer, mediante la construcción conjunta, valores y hábitos que promuevan un ambiente de trabajo saludable y conviviente;
- b) Formular las recomendaciones constructivas a que hubiere lugar en relación con situaciones empresariales que pudieran afectar el cumplimiento de tales valores y hábitos y
- c) Examinar conductas específicas que pudieran configurar acoso laboral u otros hostigamientos en la empresa, que afecten la dignidad de las personas, señalando las recomendaciones correspondientes.

Fecha: _____

Dirección: _____

Ciudad: _____

Departamento: _____

Representante legal: _____