

**CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA  
S.A.S**

**AUTOR:**

**CESAR AUGUSTO HOYOS ÁLVAREZ**

**FRANCIA ELENA PETRO LLORENTE**

**DIRECTOR:**

**JORGE RAFAEL GARCÍA PATERNINA**

**UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS JURÍDICAS Y  
ADMINISTRATIVAS**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**3 NOVIEMBRE DEL 2020**

**MONTERÍA**

**PROYECTO DE UNA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE ATUNES Y  
ENLATADOS DE CÓRDOBA S.A.S**

**CESAR AUGUSTO HOYOS ÁLVAREZ  
FRANCIA ELENA PETRO LLORENTE**

**DIRECTOR:  
JORGE RAFAEL GARCIA PATERNINA**

Creación Empresarial Presentada como Requisito para Optar el Título  
de  
**ADMINISTRADOR DE EN FINANZAS Y NEGOCIOS  
INTERNACIONALES.**

**UNIVERSIDAD DE CORDOBA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS JURÍDICAS Y  
ADMINISTRATIVAS  
ADMINISTRACION EN FINANZAS Y NEGOCIOS INTERNACIONALES  
MONTERIA**

## **Agradecimientos**

Por costumbre tenemos agradecerle a Dios antes que a todos, porque entendemos que con su venia, todo es posible. Además, él nos ayuda a reunir las fuerzas necesarias en momentos difíciles en los que se quiere desvanecer nuestro sueño empresarial; también queremos dar gracias a esos seres queridos que nos dan ánimos para seguir adelante, principalmente nuestros padres, compañeros de vida, hijos y familiares en general, que apoyan estas ganas de crear y entregar algo productivo a la sociedad.

Continuando con ese sentimiento de gratitud, no nos podemos olvidar de aquellos investigadores, escritores y docentes; que han colocado su granito de arena para que ese conocimiento que de manera técnica y experimental han adquirido a través de los años, este a nuestra disposición, llevándonos a desarrollar un mejor trabajo. Agradecerle a la Administradora de Negocios Internacionales Ingrid Rosso, que desde Ecuador nos prestó su tiempo y herramientas que coadyuvaran en la construcción del proyecto, estando dispuesta en todo momento a contestar nuestras preguntas y resolver las dudas que surgieran en el proceso.

Agradecerle al docente asignado por la Universidad, Jorge García Paternina, por su eficiencia y eficacia de estar siempre atento a la hora de resolver inquietudes y dar las recomendaciones necesarias. A los profesores que hicieron de nosotros unos excelentes administradores de Finanzas y Negocios Internacionales y unas mejores personas, además de inculcarnos grandes valores y conocimiento durante el tiempo de nuestra carrera.

Por último, agradecemos a todas las personas en general que sin darse cuenta, fueron pieza clave en este proyecto, como aquellas que respondieron nuestras encuestas o nos dieron su conceptos sobre algo en particular. A nuestros compañeros de la Universidad de Córdoba, que

también influyeron a la hora de impulsarnos hacia adelante, compartiendo conocimiento, investigaciones e inquietudes que aumentaban nuestra capacidad intelectual.

## Tabla de contenido

1	Introducción.....	13
2	Referente teórico y conceptual.....	17
2.1	Referente Teórico.....	17
2.2	Breve historia de la administración de productos del mar.....	17
2.3	Seguridad en la Manipulación del Pescado.....	20
2.3.1	Almacenamiento y traslado de peces.....	20
2.3.2	El enfriamiento del pescado con hielo.....	21
2.3.3	Diagrama de flujo de una pequeña planta de conservas de atún.....	22
2.3.4	Producción y comercialización.....	26
2.4	Teoría Económica de la empresa.....	29
3	Referente Conceptual.....	31
4	Módulo de mercado.....	33
4.1	Producto.....	34
4.2	Características Técnicas.....	36
4.2.1	Descripción y Diseño del Producto.....	36
4.2.2	Colores.....	37
4.2.3	Calidad.....	37
4.2.4	Empaques.....	38
4.2.5	Etiquetas.....	40

4.3	Usos.....	42
4.4	Beneficios .....	42
4.5	Productos complementarios .....	46
4.6	Consumidor final.....	47
4.7	Segmentación de mercado.....	47
4.8	Características socioculturales .....	48
4.9	Delimitación área geográfica .....	49
4.10	Análisis de demanda .....	50
4.11	Diseño Muestral.....	50
4.12	Validación del instrumento .....	53
4.13	Cálculo de la demanda actual .....	53
4.14	Proyección de la demanda .....	55
4.15	Calculo de la oferta actual .....	56
4.16	Proyección de la oferta .....	57
4.17	Análisis de precios.....	59
4.18	Canales de comercialización.....	60
4.19	Imagen del producto/servicio .....	60
4.20	Estrategia de publicidad.....	61
5	Módulos técnico y organizacional .....	62
5.1	Tamaño del proyecto .....	62

5.2	Localización .....	63
5.3	Macrolocalización .....	64
5.4	Microlocalización.....	67
5.5	Distribución en planta. ....	67
5.6	Proceso de producción o prestación del servicio. ....	68
5.7	Naturaleza jurídica .....	69
5.8	Misión.....	71
5.9	Visión .....	71
5.10	Organigrama .....	71
5.11	Manual de funciones.....	73
6	Módulos de impacto social económico y ambiental. ....	86
6.1	Impacto económico .....	86
6.2	Impacto social .....	86
6.3	Impacto ambiental.....	86
7	Modulo financiero. ....	87
7.1	Inversiones diferidas .....	94
7.1.1	Costo del proyecto.....	94
7.2	Punto de equilibrio .....	97
7.3	Capital de trabajo .....	98
7.4	Proyecciones financieras.....	99

7.5	Evaluación financiera .....	100
7.6	Tasa mínima atractiva de retorno (TAR) .....	102
8	Fuentes de financiación .....	106
9	Conclusiones .....	106
10	Recomendaciones .....	108
11	Bibliografía .....	109
12	Anexos .....	113



## Lista de tablas

Tabla 1. <i>Sexo, edad, rango de consumo de aún</i> .....	48
Tabla 2. <i>Datos para el cálculo de la demanda</i> .....	54
Tabla 3. <i>Frecuencia y cantidad de consumo</i> .....	54
Tabla 4. <i>Proyección de la demanda</i> .....	55
Tabla 5. <i>Oferta existente en unidades-anual</i> .....	56
Tabla 6. <i>Proyección de la oferta actual</i> .....	58
Tabla 7. <i>Proyección de la demanda existente</i> .....	58
Tabla 8. <i>Análisis de precio</i> .....	59
Tabla 9. <i>Tamaño del proyecto</i> .....	63
Tabla 10. <i>Macro-localización</i> .....	65
Tabla 11. <i>Micro-localización</i> .....	66
Tabla 12. <i>Inversiones fijas</i> .....	87
Tabla 13. <i>Módulos</i> .....	88
Tabla 14. <i>Depreciación</i> .....	90
Tabla 15. <i>Presupuesto de Ventas</i> .....	90
Tabla 16. <i>Presupuesto de Producción</i> .....	90
Tabla 17. <i>Presupuesto de Requerimiento Materia Prima Directa</i> .....	90
Tabla 18. <i>Presupuesto de Materia Prima (atún kg, aceite litros, agua litros)</i> .....	92;Error!
<b>Marcador no definido.</b>	
Tabla 19. <i>Presupuesto de Compra de Materia prima Directa (año 1)</i> .....	92
Tabla 20. <i>Presupuesto de Compra de Materia prima Directa (Anual)</i> .....	92;Error! <b>Marcador no definido.</b>

Tabla 21. <i>Costo de Mano de Obra Directa</i> .....	92
Tabla 22. <i>Costos Indirectos de Fabricación</i> .....	93
Tabla 23. <i>Precio de Insumos</i> .....	93
Tabla 24. <i>Gastos de Administración</i> .....	94
Tabla 25. <i>Capital de trabajo</i> .....	96
Tabla 26. <i>Flujo neto de inversión</i> .....	100
Tabla 27. <i>Liquidación</i> .....	104
Tabla 28. <i>Flujo neto de operación</i> .....	104
Tabla 29. <i>Flujo neto de plan de negocios</i> .....	106
Tabla 30. <i>Tasa de inflación anual de colombia</i> .....	107
Tabla 31. <i>Inventario final proyectado</i> .....	108
Tabla 35. <i>Gastos de venta</i> .....	110
Tabla 36. <i>Amortización</i> .....	112

## **Lista de figuras**

<i>Figura 1.</i> Diagrama de flujo de una pequeña planta de conservas de atún .....	23
<i>Figura 2.</i> Teoría económica de la empresa.....	30
<i>Figura 3.</i> Logo .....	61
<i>Figura 4.</i> Distribución de la planta .....	68
<i>Figura 5.</i> Organigrama .....	72

## **Lista de anexos**

Anexo 1. Liquidación de contador .....	113
Anexo 2. Liquidación de vigilante .....	121
Anexo 3. Liquidación de gerente .....	130
Anexo 4. Análisis de resultados de la investigación de mercados.....	146
Anexo5. Reglamento interno del trabajo.....	157



## 1 Introducción

Colombia es un país ubicado en la costa noroccidental de América del Sur, con una extensión continental de 1.141.748 km<sup>2</sup> y región insular de 300.000 km<sup>2</sup>. La Región Caribe de Colombia se ubica frente al Mar Caribe que presenta corrientes marinas diversas permitiendo una producción pesquera de gran interés comercial. Es rica en recursos, aunque su economía no es tan desarrollada como la del mar Mediterráneo. Por el contrario, la industria turística sobresale.

Córdoba por su parte, es uno de los 32 departamentos del país, su capital es Montería. Está ubicado en la región Caribe, tenía hasta el censo 2015, 1 710 000 habitantes y:

Sus costas se extiende desde la punta de Arboletes en límites con Antioquia hasta Punta de Piedra en límites con Sucre, sobre el golfo de Morrosquillo, recorriendo los municipios de Los Córdoba, Puerto Escondido, San Bernardo del Viento, Moñitos y San Antero. En total son 124 km de costa y 6 km en promedio de anchura. Las corrientes fluviales en la costa son pocas, pero se pueden mencionar los ríos Canalete y Mangle. (Todo Colombia, 2019, párr. 2)

Ancestralmente, la pesca ha sido la actividad económica número uno de las comunidades costeras del país incluyendo Córdoba, quienes la practican de manera doméstica o artesanal y en menos proporción de forma comercial a lo largo de la costa Caribe. Sin embargo, la pesca artesanal es una de las más importantes “considerando que las primeras generaciones humanas, además de las prácticas de recolección y agricultura, realizaban la caza y la pesca en los territorios con acceso al mar y a aguas continentales” (Foro Internacional, 2019, p. 3).

La pesca artesanal “es aquella realizada sin una embarcación en ríos y lagos o en la zona costera, o la pesca practicada a bordo de una embarcación trabajando hasta un máximo de tres millas náuticas del mar” (Food and Agriculture Organization of The United Nations, 2015, p. 2).

En Colombia, la actividad pesquera es realizada por alrededor de 200.000 personas que en todo el país generan unos 400.000 empleos indirectos (Aunap, 2017). Sin embargo, la administración de la actividad pesquera y la acuícola en Colombia es una tarea especialmente problemática, dada la variedad, cantidad y la extensión de las comunidades biológicas oceánicas de la nación, y la circunstancia de las poblaciones pesqueras; comunidades excluidas por la carencia, el desempleo, la lejanía o la guerra. (González et al., 2019, p. 180)

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura (2020) "en equipo, con los productores y con las estrategias de financiamiento, emprendimiento y comercialización que hemos implementado, logramos un crecimiento en el sector agropecuario de 6,8% en los tres primeros meses de 2020" (párr. 1), lo cual implicó \$ 19,9 billones al PIB.

Según el informe del DANE, el crecimiento de 6,8% del sector agropecuario en el primer trimestre de 2020 se debe a los resultados logrados en actividades específicas como: Pesca y acuicultura (31,5%); Cultivos transitorios, permanentes y otros (8,6%); Ganadería (7,1%); y Silvicultura y extracción de madera (2,6%). (Ministerio de Agricultura, 2020, párr. 5)

Es decir, de acuerdo con estos datos, la pesca es una actividad de gran importancia para la economía del país y a nivel micro en el entorno costero, es una actividad que evidencia la culturalidad y economía de las comunidades costeras.

Sin embargo, Villao y otros (2017), como se citó en Cantos (2019) explican que:

La pesca artesanal representa una de las principales fuentes de alimentos e ingresos de las comunidades costeras pero tiene problemas principalmente en su comercialización, los pescadores están inconformes porque sus márgenes de ganancias son mínimos en comparación con los precios de venta al público que pagan los consumidores finales y esta idea se refuerza cuando investigaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019), hallan que a nivel global, que la pesca a pequeña escala representa la mitad de la producción total del sector pesquero y ésta a su vez, emplea al 90% de la fuerza laboral del sector, lo que muestra una alta propensión a la pobreza. (p. 3)

En virtud de esto, se hace conveniente la creación de una empresa para el enlatado de productos del mar que les permita a los pescadores tener mayores oportunidades de comercializar sus productos. En el departamento de Córdoba se encuentra un gran recurso pesquero de la costa Caribe, existe además una demanda insatisfecha y la oportunidad de un gran negocio porque no se desarrolla ninguna idea similar. Según datos de la FAO (2017) a corto plazo el consumo del pescado se incrementará de 20 kg/año a 25 Kg/año per cápita, por lo que la economía pesquera será más fuerte y los pescadores artesanales necesitarán mayor apoyo en términos de comercialización y transformación para satisfacer esta demanda. (Cantos, 2019, pp. 3-4)



## Resumen Ejecutivo

El siguiente estudio se enfoca en la creación de una empresa de enlatados de productos del mar con el objetivo de mejorar la comercialización y transformación de la pesca artesanal en el departamento de Córdoba, debido a que existe una problemática en el aprovechamiento de los diferentes recursos que se obtienen del mar. Aunque el problema no es exclusivo de nuestro departamento, nos proponemos iniciar la transformación de la pesca artesanal en industrialización del producto. Conservando la calidad del mismo, manteniendo cadenas de frío y agregándole valor para que sea más alto el beneficio para las comunidades.

Para satisfacer la investigación, iniciaremos con un diagnóstico que defina la situación de los pescadores en el departamento de Córdoba, adicionalmente se pretende realizar un estudio de mercado con el objeto de determinar la aceptabilidad del producto y preferencias de los clientes con base en los hallazgos. El estudio de campo se desarrolla a nivel descriptivo y se llevara a cabo mediante la aplicación de entrevistas o de encuestas virtuales cerradas, dirigidas a los consumidores de estos productos. La propuesta se desarrolla diseñando la Empresa “Atunes y Enlatados de Córdoba S.A.S” desde la perspectiva estratégica, técnica, de infraestructura, organizacional y financiera.

**Palabras claves:** Pesca Artesanal, Enlatados, Comercialización, Cadena de Frío, Córdoba, Atún.

## **2 Referente teórico y conceptual**

### **2.1 Referente Teórico**

En esta fase del proyecto, nos corresponde exponer las teorías y conceptos que sustentan nuestra creación de empresas, teniendo en cuenta lo planteado en la problemática y considerando los objetivos dentro del proyecto. Por lo tanto, queremos soportar con diferentes fundamentos teóricos, la viabilidad y razón de ser de nuestro emprendimiento, además que sirven como guía para un mejor desarrollo del mismo.

### **2.2 Breve historia de la administración de productos del mar**

Uno de los múltiples ámbitos de la historia marítima es el mundo de la pesca en sus variantes, la de subsistencia y la pesca de altura. La pesca ha sido históricamente una actividad importante en todas las regiones. Había necesidad de proveer de proteínas a una población que no tenía en recursos alimenticios y que mostraba un crecimiento importante desde finales de la Edad Media. (Cantos, 2019, p. 9)

Sin duda alguna el pescado siempre ha hecho parte de los hogares colombianos, principalmente de aquellos que están en nuestra zona costera, como el departamento de Córdoba, que con municipios a la orilla del río o del mar, garantiza una parte fundamental y esencial de pescado para la dieta, dado que hace parte de los alimentos básicos de la población. Si hacemos una comparación entre el precio por el que se puede comprar un pescado y las propiedades nutricionales que este aporta a nuestro organismo, podríamos deducir que es un producto altamente rentable, dado que proporcionaba una importante cantidad de proteínas a un precio muy bajo, algo que sin duda favorece a los compradores,

mas no a quienes lo pescan y lo venden. Cabe indicar que el pescado por muchos años estuvo asociado junto con el pan, a la comida de los pobres, lo que motivo el interés de su abastecimiento por parte de las autoridades locales en todo el mundo. (Cantos, 2019, p. 9)

Tenemos muchas razones para mirar hacia esta industria, sobre todo en nuestro departamento, que al igual que pasa en toda Colombia, se ha concentrado solo en la pesca artesanal y se han olvidado de la transformación y el aporte de valor a las materias primas. Según FAO (2015) como se citó en Cantos (2019):

En muchas partes del mundo el sector pesquero desempeña una función importante en la mitigación de la pobreza y el logro de la seguridad alimentaria. Actualmente las exportaciones de pescado generan más divisas (en ingresos de exportación o cobro de licencias) que las obtenidas de cualquier otro producto alimenticio comercializado, como el arroz, cacao, café o té. “En todo el mundo, hay actualmente más de 38 millones de personas ocupadas directamente en la pesca, la piscicultura a jornada completa o, más frecuentemente, como ocupación parcial” (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica Andes, 2014); y los productos que se derivan de la pesca como el atún, proporcionan entre el 15 o el 16 % del aporte mundial de proteínas animales. (pp. 9-10)

“Los países en desarrollo suministran actualmente el 70% del pescado para consumo humano” (Foro Internacional, 2019 como se citó en Cantos, 2019, p. 10). El sector pesquero “es particularmente importante para 44 países, en los que aporta una importante contribución tanto a las exportaciones como a la ingesta nutricional interna. Sin embargo, esta contribución del sector no suele reflejarse en las políticas nacionales de estos países” (Food and Agriculture Organization of The United Nations, 2015, p. 46).

La gestión de la pesca y la acuicultura en Colombia es una tarea especialmente difícil dada la variedad, riqueza y extensión geográfica de los ecosistemas acuáticos del país y la compleja situación de las comunidades pesqueras. La pesca y acuicultura tienen lugar tanto en la costa Pacífico como la del Caribe, así como en numerosas cuencas de agua dulce de este país megadiverso y tropical, que alberga a una de las mayores variedades de peces en el planeta. La producción pesquera y acuícola son a menudo actividades de último recurso o amortiguación para las poblaciones marginadas por la pobreza, el desempleo, la lejanía o el conflicto. (OCDE, 2016, p. 3)

Es decir que la mayor parte del recurso pesquero del país, proviene del trabajo de las comunidades costeras, que como se mencionaba anteriormente, son rurales y con escasas fuentes de trabajo, lo que hace de la pesca su principal fuente económica y de nutrición, tal como podemos observar si damos un recorrido por los diferentes municipios de Córdoba que se dedican a esta actividad. Normalmente la pesca artesanal tiene su venta en los mercados populares de las comunidades locales en donde se le vende directamente a los consumidores finales o a los intermediarios que trasladan el pescado hasta el principal punto de venta masiva, en nuestro caso Montería. (Cantos, 2019, p. 11)

Como ya abran notado, en nuestro departamento no hemos contado con una empresa que se dedique a la transformación del pescado en productos de mucho más valor, con excelente calidad y que genere mayores ingresos para todos los involucrados en el sector. Aunque a kilómetros de distancia, hay ejemplos que nos demuestran que al tomar esta iniciativa, podemos generar una nueva fuente de empleo e ingresos en el departamento al cambiar el modo artesanal por el industrial.

El caso más sobresaliente que podemos citar, es el de la Compañía Pesquera Colombiana (COPESCOL), la cual era líder en el sector pesquero de Buenaventura, generaba empleos directos e indirectos, contaba con una gran infraestructura, excelente ubicación y fue la primera en realizar exportaciones a los diferentes mercados internacionales, desafortunadamente por los malos manejos administrativos tuvo que cerrar, pero demostró que es una buena opción para cambiar la realidad de muchas personas dedicadas a la pesca (Mina y Buendía, 2013).

### **2.3 Seguridad en la Manipulación del Pescado**

Una de las mayores preocupaciones que registran los que se atreven a industrializar el pescado, se concentra en la manipulación que se le debe dar al producto, para poder brindar una excelente calidad, pero sobre todo, seguridad al consumidor final. Para esto es importante implementar sistemas dirigidos a la preservación del pescado, evitando que se descomponga una vez capturado, toda vez que puede presentar contaminación por su medio natural o por la manipulación que se le da.

Precisamente contando con esto, la FAO (2015) como se citó en Cantos (2019) expone los aspectos básicos a tomar en cuenta a la hora de la manipulación del pescado fresco y la creación de conservas de atún:

#### **2.3.1 Almacenamiento y traslado de peces**

Se trata del transporte de peces vivos hasta el momento de su almacenamiento en bodega, son depositados en contenedores limpios, libre de peces enfermos o muertos, se mantienen sin comer y se baja la temperatura del agua para reducir su actividad metabólica, con el fin de que se muevan lo menos posible y aumentar la capacidad de

empaque en el contenedor. Grandes variedades de peces son capturados y almacenados en contenedores, sin embargo, es necesario conocer que cada especie tiene unas características que permiten el proceso de hibernación a diferentes temperaturas. (p. 12)

### **2.3.2 El enfriamiento del pescado con hielo**

Se utiliza el hielo para la preservación del pescado desde hace siglos, sin embargo, lo que hizo posible el enfriamiento de estos productos fue la refrigeración mecánica por las siguientes razones:

- Al reducir la temperatura a 0°C el crecimiento de microorganismos del deterioro es reducido, así como la velocidad de las reacciones enzimáticas vinculadas a los cambios postmortem del pescado.
- El hielo derretido mantiene la humedad del pescado, sin embargo, tiene un efecto de lixiviación que hace drenar los pigmentos de la piel y las branquias.
- El hielo tiene propiedades físicas ventajosas para el enfriamiento, tales como el calor latente de fusión en 80 Kcal/Kg, lo que implica que para enfriar un kilo de pescado se necesita poca cantidad de hielo. Otra cualidad es que, al derretirse, es en sí mismo un sistema de control de temperatura. Es portátil, es fácil de producir y es económico para la preservación del pescado, además de ser segura para el consumo humano.
- Normalmente, en la pesca artesanal la preservación del pescado es reducida a la conservación de su humedad, mantenimiento de este a la sombra y libre de las moscas, ya que es capturado en horas de la madrugada y vendido de 9:00 a 11:00 am, consumido o refrigerado por los consumidores a las 12:00 y 13:00pm (FAO, 2015). Sin embargo, con la urbanización y el crecimiento de la demanda de pescado en las

ciudades se ha hecho necesaria la manipulación del producto pesquero con hielo. (pp. 12-13)

### **2.3.3 Diagrama de flujo de una pequeña planta de conservas de atún**

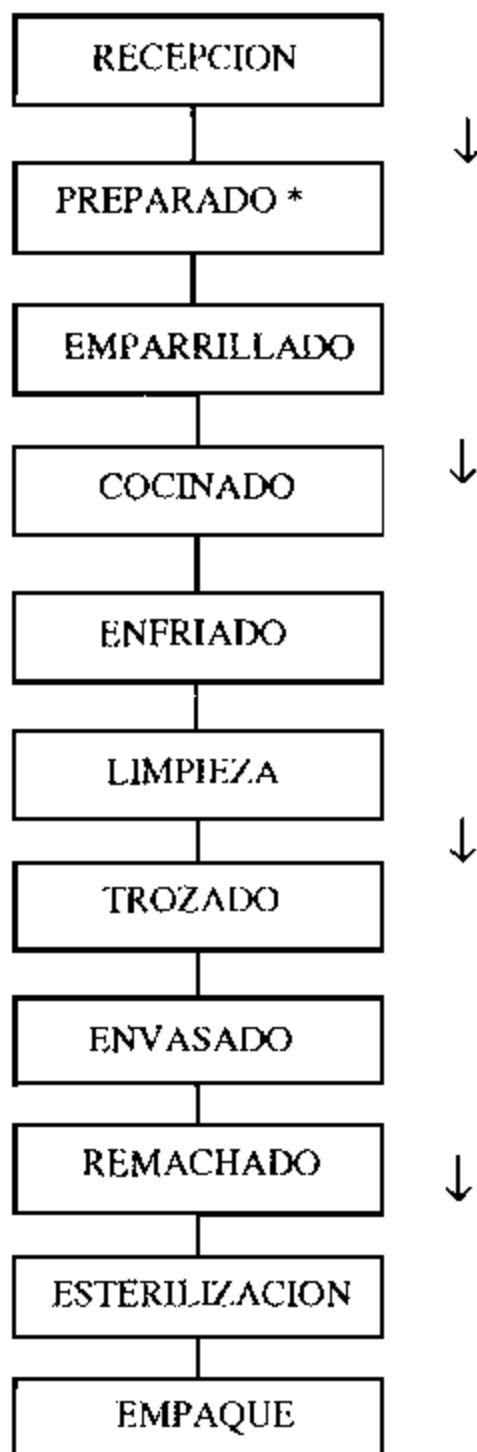


Figura 1. Diagrama de flujo de una pequeña planta de conservas de atún

Fuente: (FAO, s.f)



“Este es un diagrama de flujo de una planta de conservas de pescado, la producción será de conservas de atún en latas de 180 gr. Los datos de este informe corresponden a una planta real en Cabo Verde, África” (FAO, s.f., párr. 44).

(a) Descripción del proceso

(b) Selección y especificación de equipos

Cuando se utiliza materia prima congelada, la preparación incluye descongelado, descabezado y eviscerado y corte de la cola. La cantidad de etapas o su ubicación dentro de un proceso de enlatado pueden variar de acuerdo a si se trabaja con especies grandes o pequeñas, si se seleccionan procesos continuos o discontinuos, si se trabaja manual o mecánicamente, etc., pero de todas maneras se puede enunciar un esquema típico de envasado. (FAO, s.f., párr. 46)

“El pescado es recibido y descargado en planta mediante guinches eléctricos, lavado y salmuereado y transportado hasta las máquinas descabezadoras, evisceradoras, y trozadoras. El trozado sólo se realiza cuando el tamaño del pescado lo requiere” (FAO, s.f., párr. 47).

Posteriormente, el pescado es nuevamente lavado y salmuereado, para ser finalmente transportado a la zona de procesamiento. El proceso de salmuereado se sustituye en algunas plantas industriales mediante el agregado de sal directamente dentro de la lata antes de su cierre. En el área de proceso propiamente dicha, existen dos posibilidades en cuanto al método utilizado en su cocción. (FAO, s.f., párr. 48)

- Método I

Invasado crudo y posterior cocción en la lata

- Método II

Cocido en parrillas, oreado y envasado

Una vez terminada esta etapa, se agrega el aceite o el agua (y la sal cuando es necesario) y las latas se cierran en remachadoras automáticas. Finalmente, las latas cerradas se esterilizan en autoclaves especiales, se etiquetan, y se colocan en cajas que se almacenan hasta su distribución. (FAO, s.f., párr. 50)

Las variables tecnológicas como condiciones de salado, tiempo y temperatura de precocción, tiempo y temperatura de esterilización, etc., deben ser seleccionadas considerando la especie a procesar y el producto final a fin de determinar el proceso más adecuado (Parin y Zugarramurdi, 1987). Para el caso de procesar atún existen modificaciones a ese esquema general. (FAO, s.f., párr. 51)

En este ejemplo se utiliza el Método II, y el atún se cocina en salmuera. Posteriormente se realiza la operación de limpieza, por la cual se elimina la piel, huesos y partes rojas u oscuras del músculo, obteniéndose los lomos de atún y migas ("flakes"). Las operaciones restantes son las mismas. Cuando la materia prima es fresca, la preparación incluye el descabezado y eviscerado y el corte de la cola. En el caso de que la materia prima sea fresca se entiende por preparado: descabezado y eviscerado, y corte de la cola. (FAO, s.f., párr. 52)

**(b) Selección y especificación de equipos para la planta de conservas de atún.**

Recepción: 1 grúa

Pesado: 1 balanza 0,5 t

Lavado: 1 piletón 2 000 lt

Descabezado y eviscerado: 1 mesada con sierra

Lavado: 1 piletón

Trozado: 1 mesada con sierra

Lavado: 1 piletón

Colocación en parrillas: 1 mesada

Capacidad de cocción: 20 parrillas de 40 kg c/u

Transporte: Grúa y 2 portaparrillas

Cocción: 1 recipiente aislado

Limpieza del pescado cocido: 1 mesada para dos operarios

Envasado: 1 mesada

Llenado con aceite y cerrado: 1 cerradora: 10 latas/min

Esterilización: 1 autoclave: 700 latas/carga

Etiquetado: 1 mesada

Caldera: 250 kg/hr vapor. (FAO, s.f., párr. 53)

#### **2.3.4 Producción y comercialización**

Ya sabemos que la producción se caracteriza por “la creación de bienes y servicios” (Vilcarromero, 2017, p. 14), nuestro producto es tangibles y buscan satisfacer las necesidades de un mercado dominado por industrias nacionales e internacionales. Queremos además que nuestro producto vaya asociado a un excelente servicio, por lo que nos enfocamos en una excelente calidad, higiene, limpieza, enlatado y cocción en nuestra empresa.

“Por otro lado, la gestión de la producción se acompaña de una excelente planificación, fundamental para realizar con eficiencia, del trabajo dentro del área operativa de la empresa” (Cantos, 2019, p. 14).

Es decir, que a medida que empezaron a crearse fábricas para todo tipo de bienes y servicios se desarrolla simultáneamente la planificación de la producción para disminuir

las pérdidas de esta nueva forma de producir. Luego de la segunda guerra mundial, surge en Japón un modelo de calidad que promueve la producción sin desperdicios e impulsa la producción “just in time” para disminuir inventarios y sus costos asociados.

(Vilcarromero, 2017 como se citó en Cantos, 2019, p. 14)

“La gestión de la producción necesariamente contempla la administración de operaciones en planta, esto quiere decir el mapeo de procesos para la administración del pescado desde su recepción hasta su empaquetamiento para la distribución” (Cantos, 2019, p. 14).

1. Recepción de materia prima, pesaje 1, selección
2. Pesaje 2, adición de hielo nuevo
3. Lavado I, descabezado y desviscerado.
4. Lavado II, inspección y clasificación
5. Pesaje 3, encajonado con hielo
6. Almacenamiento refrigerado
7. Empaquetamiento y despacho. (Cantos, 2019, p. 14)

Es importante detallar que la comercialización del nuestro producto se asocia al conjunto de actividades que se realizan desde la salida del producto del almacenaje hasta que llega al consumidor final. Es la coordinación de la transferencia entre los distintos integrantes de la cadena productor – consumidor, dentro de estas se deben considerar los subsistemas de los productos, los canales de distribución, las leyes, normas y reglamentaciones, las políticas, programas y actividades gubernamentales. (Chiodo, 2016 como se citó en Cantos, 2019, pp. 14-15)

Dentro de la comercialización se dan diferentes aspectos como la segmentación de mercados, el producto, el precio y los canales de distribución (Kotler & Armstrong,

2014). Para la segmentación de mercado, es necesario realizar un proceso de recolección de datos que permitan conocer los gustos y preferencias de los consumidores de los productos enlatados del mar, a fin de conocer las necesidades y decidir el segmento al cual se busca satisfacer. Una vez se tenga, se ofrecen los productos que se estiman de mayor demanda, según el segmento elegido y se implementa una política de precios que puede ser por debajo, por encima o igual a los precios del mercado. (Cantos, 2019, p. 15)

Con respecto a la distribución del producto se tienen los siguientes canales, establecidos por Kotler y Amrstrong (2014) como se citó en Cantos (2019):

**Productores - consumidores.** “Este canal es la vía más simple y rápida. Se utiliza cuando el consumidor acude directamente a la fábrica y adquiere nuestros productos. Por evitar intermediarios sería un canal que costaría menos para el consumidor final” (p. 15), pero no es el propicio para la distribución de nuestros enlatados ya que nos queremos enfocar en los mayoristas del departamento por ser una forma más rápida de llegar a todo el mercado.

**Productores – minoristas - consumidores.** “Corresponde a un canal bastante común, y la estrategia adquiere fuerza según se entre en contacto con la mayor cantidad de minoristas que exhiban y vendan los productos de nuestra empresa” (pp. 15-16).

**Productores – mayoristas – minoristas - consumidores.** “En este canal de distribución, el mayorista entra como auxiliar al comercializar los productos y trasladarlos a otras zonas más lejanas. Este canal tiene la ventaja de ampliar aún más el mercado para los productos de la empresa” (p. 16), es en este precisamente que nos queremos concentrar.

**Productor - usuario industrial o empresarial.** Este canal se utiliza cuando la empresa considere que la venta de los productos pesqueros requiera la atención personal al potencial consumidor empresarial.

**Productor-distribuidor industrial - usuario industrial o empresarial.** “Para este caso el distribuidor es el equivalente al mayorista o semi-mayorista. Este canal de comercialización adquiere fuerza según el mayor número de contactos que tenga la empresa con distribuidores” (p. 16).

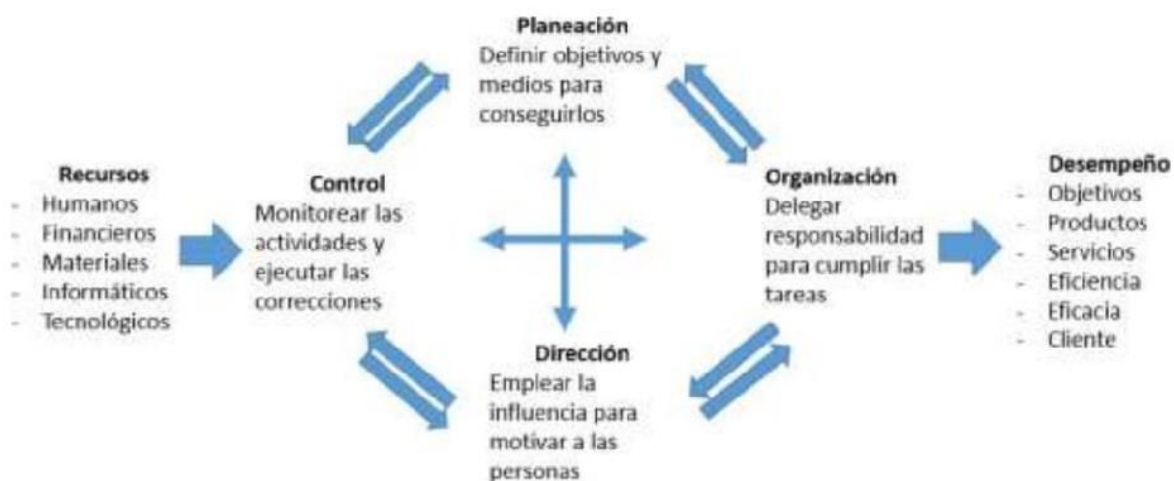
## 2.4 Teoría Económica de la empresa

Según García (2012) como se citó en Cantos (2019):

La teoría económica de una empresa busca exponer el núcleo económico que debe tener una entidad o sociedad. Parte de un fin de una empresa es contar con un propósito comercial que busca generar riqueza a cambio de una satisfacción de los clientes. En concreto, lo que se nos enseña es el funcionamiento de los involucrados (negocios, finanzas, gobierno, sociedad, política, cultura, religión, etc.) dentro de un modelo de negocio. Finalmente, una empresa puede expresarse en función de producción que busca maximizar el beneficio haciendo más eficiente el desempeño de sus actividades. (p. 16)

Un plan de negocios por su parte es un “documento escrito, preparado para estudiar a detalle todas las facetas de oportunidad en el negocio, considerando la reducción de riesgo” (Viniegra, 2007). Permite justificar y explicar un proyecto desde su fase organizativa, financiera y administrativa. Es la planeación de todas las áreas de la empresa para conseguir los objetivos deseados. Igualmente es un documento que “permite comunicar lo anterior a cualquier persona, tanto interna como externamente, desde el socio capitalista hasta el gerente de operaciones o demás personal que se tiene planeado contratar” (2007); Es decir, el plan de negocios es el diseño de una propuesta de

manera que se le pueda explicar a los demás considerando las etapas del proceso administrativo. (Cantos, 2019, p. 16)



*Figura 2.* Teoría económica de la empresa

Fuente: (Cantos, 2019)

**La Planeación**, se refiere al diseño de las actividades que se ejecutarán para llevar adelante un proyecto, establece objetivos y líneas directrices. En el proyecto de negocios se planea todo lo referente al producto que se desea introducir al mercado, la comercialización y los costos y gastos relacionados. (Cantos, 2019, p. 17)

**La Organización** por su parte, se vincula a la designación de responsabilidades, al diseño de la estructura del negocio, a la distribución de los recursos necesarios para lograr los objetivos. Para ello se utilizan herramientas como organigramas, guías de procesos, descripción de cargos, calendarios de trabajo, entre otros. Durante la propuesta de un proyecto se trata de organizar los recursos que ya están planeados para controlar los costos y reducir desperdicios de tiempo. (Cantos, 2019, p. 18)

**La Dirección**, es la que coordina los planes con lo organizado, respetando las líneas transversales que le dan sentido al negocio. Comprende también el proceso de influenciar a todos los miembros participantes al logro de los objetivos y el seguimiento de la planificación. El líder en dirección debe tener capacidad de persuasión e influencia para dirigir equipos. Es importante porque incide en la administración de personas en la empresa. (Cantos, 2019, p. 18)

**Control**, asociado a la supervisión de las actividades para verificar que se cumplan los objetivos planeados mediante la organización y dirección de la empresa. Las herramientas principales para llevar a cabo esta actividad son los indicadores, que pueden ser generales y específicos dependiendo de la especificidad de los procesos dentro de la empresa. Este proceso busca principalmente puntos de mejora para lograr la excelencia. (Cantos, 2019, p. 18)

Tomamos esta teoría como referencia, debido a que las variables que nos presentan son las mismas que deseamos implementar en la comercialización de nuestros productos enlatados derivados del mar, en el departamento de Córdoba. Principalmente destacamos los enunciados referentes a administración, la seguridad, la producción y comercialización de los productos, importantes en nuestra creación de empresa. De igual forma, expone los subprocesos administrativos que se necesitan para sacar adelante nuestra empresa, otro aspecto a considerar de manera relevante.

### **3 Referente Conceptual**

Dentro de este marco conceptual, presentamos términos que consideramos importantes destacar dentro de la producción y administración de nuestra empresa de atunes y enlatados de



Córdoba s.a.s, principalmente las asociadas a la transformación de materias primas en productos elaborados o semielaborados. Detallamos entonces, conceptos básicos propios de la investigación:

**Empresa:** es la unidad económico-social con fines de lucro, en la que el capital, el trabajo y la dirección se coordinan para llevar a cabo una producción socialmente útil, de acuerdo con las exigencias del bien común. Los elementos necesarios para formar una empresa son: capital, trabajo y recursos materiales. (En Colombia, s.f., párr. 2)

**Empresa Pesquera:** Son las organizaciones encargadas de la extracción y explotación de los recursos marinos para su distribución y comercialización a nivel local, nacional e internacional. Estas se caracterizan de acuerdo con su capital, tecnología, tamaño e infraestructura, recursos materiales, capacidad humana, entre otras. (Cantos, 2019, p. 19)

**Empacadora:** está referido a una máquina que se encarga de encajonar o hacer paquetes de un producto con ciertos estándares de peso y presentación. “El empaque tiene un peso importante en la comercialización del producto porque se trata de la primera impresión que tiene el cliente del producto”. (Cantos, 2019, p. 19)

**Productos del Mar:** son todos los obtenidos de los acuíferos a través de la pesca en sus diferentes formas. Normalmente son pescados como la tilapia, el bacalao, el salmón, el atún, la curvina, entre otros. También pueden ser mariscos como langostinos, camarones, bogavante, cangrejo entre otros. (Cantos, 2019, p. 19)

**Preservación:** en términos generales de acuerdo a la RAE (2019), es “la protección o cuidado sobre alguien o algo para conservar su estado y evitar que sufra un daño o peligro” (p. 1). En nuestro caso la preservación está asociada al cuidado de la pesca en los

ambientes de traslado. Normalmente se utiliza el hielo en escamas para lograr la preservación del producto. (Cantos, 2019, p. 19)

**Centro de Acopio:** es un sitio donde se reúnen, se aglutinan o se juntan objetos. En el caso de la pesca artesanal “cumplen con la función de reunión de la producción de pequeños productores para poder competir en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos” (FAO, 2014). Nuestra empresa debe contar con un centro de acopio, antes de que la materia prima, pase al procesamiento y enlatado. (Cantos, 2019, p. 20)

**Proceso:** es una serie de pasos para la lograr la transformación de un insumo. “Conjunto de las fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial” (RAE, 2019). En el caso de nuestra empresa, son los diferentes pasos por los que debe pasar nuestro producto para llegar hasta el consumidor final. Obviamente empieza como materia prima y se convierte en enlatado, lo que agrega valor por ser más higiénico, práctico y fácil de consumir. (Cantos, 2019, p. 30)

#### 4 Módulo de mercado

La reciente historia de AFLAC demuestra la necesidad de información para la toma de decisiones informadas en las cuestiones claves que enfrentan todas las empresas que compiten en el mercado. La investigación aporta dicha información. Sin ella, las decisiones de negocios en cuanto a la promoción, distribución y precio del producto, así como al diseño mismo de éste se toman en la oscuridad. (Galvez, 2018, párr. 2)

Nuestro estudio de mercado es una iniciativa empresarial que busca conocer la viabilidad comercial de nuestro proyecto de creación de empresa.

## 4.1 Producto

“Nuestro producto principal es el atún, que se ha convertido en el protagonista del menú diario de varios hogares colombianos por su versatilidad, precio y los beneficios que ofrece cuando de dietas se trata” (Periódico El Tiempo, 2019, párr. 1). Una de las principales características que tiene, es que puede consumirse de diversas formas: fresco, crudo o en conserva, pero nosotros nos concentraremos en la presentación más solicitada y consumida por los colombianos, el atún enlatado, que puede ser conservado en aceite de oliva o vegetal, en salmuera o algunos lo prefieren en agua.

El pescado, es además mucho más digestivo que las “carne rojas”, debido a que posee menor cantidad de tejido conjuntivo. Su contenido en grasa abarca desde un mínimo de 0,3 a 0,5%. Esta diferencia en contenido grasoso hace que se los clasifique como “magros o blancos” que contienen menos de un 5% de grasa y los “grasos o azules” con hasta un 55% de grasa. Dentro de estos últimos, se encuentran el atún, bonito, sardina, anchoa, caballa, salmón, etc. Las sardinas, por ejemplo, contienen hasta 4,5 g de grasa por cada 100 g de pez, mientras que el lenguado, por el contrario, posee 0,6 g por 100 g de producto consumido. (Luchini, 2010, p. 2)

Expertos concuerdan en afirmar que este contiene grandes cantidades de ácidos grasos omega 3, buenos para el corazón, para el óptimo desempeño neural y de las articulaciones. Estos ácidos grasos también ayudan en la prevención de enfermedades como la trombosis y arteriosclerosis; además mejoran las funciones cerebrales de personas en edad adulta y reducen el riesgo de padecimientos mentales y degenerativos en la vejez. (La Nación, 2012, párr. 1)

Según datos de la FAO (2015) como se citó en La Nación (2012):

Comer una porción de atún al menos 3 veces por semana, favorece la reducción de la presión sanguínea y regula los niveles de colesterol en la sangre, lo que no permite deducir que es un alimento saludable y nutritivo, alto en proteínas y bajo en grasas y calorías. (párr. 1)

El enlatado alimenticio atún o derivado del mar, ha conformado siempre parte de la canasta básica del consumidor. En las décadas de los años 60 y 70 Estados Unidos era el principal país productor de atún enlatado. En la actualidad se cuenta con más de 40 países que producen atún enlatado en cerca de 140 procesadoras de atún enlatado y lomos congelados. Mientras que en el año 1980 se enlaban 600.000 toneladas de atún, en la actualidad se producen cerca de 1.600.000 toneladas del atún enlatado. El crecimiento anual promedio ha sido de 3.63% en este período. Debe resaltarse que para alcanzar este nivel de producción se requieren cerca de 3.000.000 de toneladas de atún capturado debido a que hay un 50% de merma: vísceras, sangre, huevos, etc. Esta se destina a las plantas de harina de pescado utilizada en la producción de alimentos balanceados para animales. (Zuleta y Becerra, 2013, p. 10)

Para su calidad debe aplicarse las normas del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP, verificadas por los controles del Instituto nacional de pesca y acuicultura (INPA) y los registros sanitarios correspondientes. Previamente a la aplicación del sistema de HACCP a cualquier segmento de la cadena de elaboración del producto, en ese segmento se debe contar con el apoyo de un programa de requisitos previos en las buenas prácticas de higiene o en lo que requiera la autoridad competente (FAO, 2012).

Por último, debemos tener claro que los productos envasados alimenticios de atún se presentan en variedades de aceite y agua, o con otros ingredientes antes mencionados. La materia prima debe guardar estrictas normas de calidad para su fabricación tal como lo define la FAO (2012). Nuestra marca guardara estricta relación con el departamento de Córdoba, principalmente con aquellos municipios que serán fundamentales en el desarrollo de nuestra empresa. La estrategia se concentrara en buscar un mercado nacional, enfocándonos en la aceptación de todos los consumidores del país, con una recordación amplia que se haga familiar ante el consumidor final. Todo esto es posible, gracias a un nombre, logo y slogan llamativo, acorde con una campaña de posicionamiento.

## **4.2 Características Técnicas**

### **4.2.1 Descripción y Diseño del Producto**

Nuestra empresa Atunes y enlatados de Córdoba, buscara producir atún Regional “ATUNEC S.A.S”: Lomo fino, Rayado y Trozos de Lomo, en aceite y agua, desmenuzada, con un peso de 183 gramos, elaborado bajo las más estrictas medidas de higiene y seguridad. Llevará su respectiva etiqueta con las indicaciones de nuestra marca, logotipo, slogan, vencimiento, componentes nutricionales, logísticos entre otros. Adicionalmente agregaremos indicaciones respecto al peso y la calidad, completamente garantizado al consumidor final, convirtiéndose una cultura empresarial entregar lo que se describe del producto.

Dentro de esa política de responsabilidad empresarial y pensando en nuestro cliente, buscaremos la forma de que los distribuidores se sientan respaldados por cada caja del producto que se lleven, ya sea a través de contratos o alianzas comerciales, garantizando un buen precio al consumidor final sin pretender nosotros llegar hasta el mismo, al menos en la apertura del

mercado. Continuando con nuestra estrategia, nos concentraremos en el hecho de que al momento de abrir nuestro Atún Regional “ATUNEC S.A.S”, el drenaje sea inferior a las demás marcas, es decir, tiene más insumo de atún que de aceite o agua en comparación con la competencia. A pesar de esta característica, pretendemos que su precio sea mucho más atractivo para el consumidor final que los de nuestra competencia.

#### **4.2.2 Colores**

“El color habla a nuestros sentidos de manera más precisa y más viva aún que la forma” (Martínez, 1979, p. 35) por lo que le dimos relevancia a este tema y nos concentramos en escoger los colores perfectos para nuestra marca.

El primero en aparecer es el Rojo, que será la base de nuestra etiqueta. Éste es un color fuerte y provocativo que, a nivel emocional, simboliza la pasión y la intensidad con la creamos nuestra marca. Le sigue el azul, que al contrario del rojo, es un color que transmite calma y tranquilidad. Es el color más natural y más visto por el humano, ya que es el color del cielo y del mar, por esta razón será el encardo de llevar el nombre de nuestro atún, toda vez que aumenta la confianza, porque no es agresivo.

El ultimo color que queremos combinar en nuestra marca es el negro, que hará bordeados y sombras en nuestro logotipo, lo escogimos porque según Martínez (1979) aunque muchos no lo crean, este trasmite nobleza y dignidad, representa también autoridad, fortaleza, intransigencia. También se asocia al prestigio y la seriedad.

#### **4.2.3 Calidad**

Tal como lo indica la Codex Alimentarius (1981), nuestros productos estarán preparados con pescado sano de las especies que se utilizaran para la elaboración de nuestro producto y será apto para la comercialización y el consumo humano. El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas aplicables.

El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana, de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg por cada 100 g; no contendrá ninguna otra sustancia con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas; y estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

(Codex Alimentarius, 1981, p. 3)

Realizaremos una inspección previa el producto antes de sacarlo al mercado y se considerará que los productos cumplen los requisitos de calidad e higiene cuando los lotes examinados cumplan todas las disposiciones de ley. Para el examen de los mismos, utilizaremos los métodos establecidos por las diferentes organizaciones.

#### **4.2.4 Empaques**

En términos generales podríamos describir nuestros envases como normales, de excelente calidad y fabricación que permita la conservación idónea del atún. Su presentación sería de 186 gramos, abre fácil, para contar con la misma tecnología que se usa actualmente en el mercado. Sin embargo, pretendemos tener en cuenta las disposiciones legales de nuestro país, en términos de enlatado.

En Colombia para el enlatado de cualquier producto, se debe cumplir con el Artículo 11 de la resolución número 0148 del ministerio de la protección social, emitido el 24 de enero del 2007 en el que se establece que el envase del atún en conserva o las preparaciones de atún en conserva deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Según el Decreto 3075 de 1997:

Cada envase o embalaje debe llevar marcada la identificación y el lote de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005. (Art. 19)

**Registros de elaboración, procesamiento y producción.** De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años. (Art. 21)

**Prevención de contaminación cruzada.** “Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción” (Resolución 2674 de 2013, art. 20).

Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente



para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. (Resolución 2674 de 2013, art. 19)

#### 4.2.5 Etiquetas

Para la elaboración de nuestras etiquetas, tendremos en cuenta las disposiciones de la norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos pre envasados que expidió la FAO (1985):

Las etiquetas de todos los alimentos pre envasados deberán contener la información exigida en las Secciones 4.1 a 4.8 de la presente norma según sea aplicable al etiquetado del alimento de que se trate, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma específica del Codex. (párr. 5)

Nombre del alimento:

Además de la declaración del nombre del alimento de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General se aplicarán las disposiciones siguientes:

**Podrá emplearse la designación «para regímenes especiales»,** o una expresión equivalente adecuada, junto con el nombre, solamente cuando el producto corresponda a la definición de dichos alimentos en la Sección 2.1.

**Se indicará en términos descriptivos adecuados,** cerca del nombre del alimento, la característica esencial del alimento, pero no el estado o afección a que está destinado. (párr. 6)

**Lista de ingredientes,** “La declaración de la lista de ingredientes se ajustará a la Sección 4.2 de la Norma General” (párr. 9).

**Etiquetado nutricional,** La información nutricional que se indique en la etiqueta deberá contener los siguientes datos:

a) la cantidad de energía por 100 gramo o 100 ml del alimento vendido y, si procede, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma, expresada en kilocalorías (kcal) y kilojulios (kJ).

b) el número de gramos de proteínas, carbohidratos y grasas, por 100 gramos o 100ml del alimento vendido y, en su caso, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma.

c) la cantidad total de los nutrientes específicos u otros componentes a los que se debe la característica esencial que hace que el alimento en cuestión se destine a un régimen especial, por 100 gramos o 100 ml del alimento y, en su caso, por cantidad especificada del alimento que se sugiere se consuma. (párr. 11)

**Contenido neto y peso escurrido,** “La declaración del contenido neto y del peso escurrido deberá ajustarse a la Sección 4.3 de la Norma General” (párr. 15).

**Nombre y dirección,** “La declaración del nombre y la dirección deberá ajustarse a la Sección 4.4 de la Norma General” (párr. 16).

**País de origen,** “La declaración del país de origen deberá ajustarse a la Sección 4.5 de la Norma General” (párr. 17).

**Identificación del lote,** “La declaración de la identificación del lote deberá ajustarse a la Sección 4.6 de la Norma General” (párr. 18).

**Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación,** “Además de la declaración del marcado de la fecha y de las instrucciones para la conservación de conformidad con la Sección 4.7 de la Norma General, se aplicarán las siguientes disposiciones” (párr. 18).

Conservación de alimentos en envases abiertos:

En la etiqueta se incluirán instrucciones para la conservación del alimento para regímenes especiales en envases abiertos, cuando sean necesarias para que el producto abierto conserve su salubridad y su valor nutritivo. Cuando no sea posible conservar el alimento después de que se haya abierto el envase, o no pueda conservarse dentro del envase una vez abierto éste, deberá indicarse convenientemente esta circunstancia en la etiqueta.

(párr. 19)

### 4.3 Usos

Nuestro producto principalmente está dirigido al consumo humano ya que es uno de los alimentos más completos que se pueda ingerir, debido a que tiene un completísimo nivel nutricional, al estar fabricado con pescado de la mejor calidad. Algunas personas también lo utilizan para el consumo de algunos animales como los gatos, aunque nuestra estrategia no se centra en este mercado.

Con su delicioso sabor, su disponibilidad y sus componentes saludables lo hacen el perfecto reemplazo de las carnes rojas, y se puede disfrutar de varias formas dependiendo el gusto de las personas que lo preparen, además es perfecto para aquellos que pretenden bajar de peso.

### 4.4 Beneficios

**Función Cardiovascular,** los ácidos grasos insaturados omega 3 (EPA y DHA), son conocidos por proteger el corazón, reforzar la circulación y prevenir enfermedades cardíacas, los cuales sobreamaban en el atún o derivados, pero no sólo eso, también es una

fuelle rica en potasio, lo que ayuda a reducir la presión arterial, es decir, previene la subida de presión y disminuye el número de accidentes cerebro-vasculares, ataques cardíacos y malestares relacionados con la obstrucción de arterial.

**Proteína Magra**, de acuerdo a una investigación realizada por la Universidad del estado de Iowa, el atún o sus afines, es la fuente más completa de proteína, ya que contiene los 10 aminoácidos que el cuerpo necesita para un buen desarrollo celular, mantener el sistema inmune saludable y reponer o ganar el tejido y masa muscular. En pocas palabras, el atún no tiene nada que envidiarle a las carnes rojas, todo lo contrario.

**Niacina y Colesterol HDL**, cuando hablamos de colesterol automáticamente pensamos en lo malo de este y sí, tenemos razón de pensarlo, pero lo que muchos desconocemos es la existencia de uno que es bueno y necesario en la salud, ese colesterol que previene la acumulación de colesterol malo en las paredes de las arterias y es el HDL, mismo que forma parte de este alimento, uno de los grandes beneficios del atún o sus derivados que muchos desconocen. (Melara, 2019, párr. 2)

Por otra parte también la niacina abunda en el atún, sobretodo en el enlatado, y esta vitamina ayuda a mantener estables los niveles de la lipoproteína de alta densidad, en pocas palabras, la niacina previene que el hígado elimine HDL de la sangre, manteniendo el colesterol HDL a niveles saludables. (Melara, 2019, párr. 3)

**Protege la Piel**, de acuerdo a una investigación realizada por la Universidad de Manchester, otro de los beneficios del atún que aporta es la protección de la piel, sobre todo, ante los efectos nocivos del sol, así se reduce el riesgo de sufrir cáncer de piel. (Cocina Fácil, 2018, párr. 9)

“La Memoria, Otros beneficios que aporta el omega 3 del atún es la de retrasar o ralentizar el deterioro cognitivo, sobretodo en pacientes con Alzheimer o demencia” (Cocina Fácil, 2018, párr. 10).

**Ideal para la dieta**, al ser un alimento muy saciante, este se convertirá en tu mejor compañero para la pérdida de peso; un tip, si comes una lata de atún al natural por las noches, tu organismo quemará las proteínas con mayor facilidad. (Cocina Fácil, 2018, párr. 11)

**Exceso de minerales y vitaminas**, cuando se trata de ser un alimento completo, el atún no para, ya que también posee fósforo, magnesio y tiene importantes niveles de hierro y yodo, dos minerales que muchos alimentos no poseen y son imprescindibles para la salud. Por parte de las vitaminas, las del tipo A y D también predominan y te ayudan a mantener los huesos fuertes, aunque también encontramos las del grupo B, especialmente B3 y B12. (Cocina Fácil, 2018, párr. 12)

**Sube el ánimo**, si algún día te sientes decaído y sin ánimo de nada, cómete un atún, ya que el omega 3, el selenio, la vitamina B6 y B12 tienen el poder de influir en el estado de ánimo, poniéndote muy de buenas y haciéndote sentir feliz. (Cocina Fácil, 2018, párr. 13)

### **Productos sustitutos**

Bien lo decían Estolano et al. (2013) al indicar que:

Los productos sustitutos desempeñan de la misma forma o con funciones similares a los productos existentes en la industria pero por medios diferentes. Siempre están presentes, pero es muy fácil pasarlos por alto ya que la forma en la que aparecen es inesperada y limitan los precios y posibilidades de una industria. (p. 75)

En base a esto y conociendo los beneficios que ya describimos, seleccionamos una lista de alimentos que al igual que el atún, cumplen funciones nutricionales y alimenticias en nuestro organismo.

Efectivamente el atún siempre suele estar presentes en la dieta de la mayoría de los hogares, sobre todo de los que por salud o deporte lo prefieren, y es que se trata de un alimento rico en proteínas y bajos en grasa. Por ello es muy recurrente incluirlo en la dieta actualmente, pero considerando la variedad del mercado, es importante conocer otras alternativas igual de saludables que tendrían nuestros clientes en el mercado.

(Vitónica, s.f., párr. 2)

**El pollo**, alimento muy presente en las cocinas de todo el mundo. Se trata de una carne baja en grasa y en calorías y con altos niveles de proteínas además de un alto contenido en nutrientes y vitaminas. Se puede conseguir de forma fácil y a un precio asequible.

(Can Duran, 2017, párr. 3)

**El bacalao**, el pescado es una alternativa perfecta para conseguir proteínas y ácidos grasos de muy buena calidad y necesarios para el organismo. Concretamente el bacalao es un tipo de pescado que contiene altas cantidades de proteínas de muy buena calidad. Este alimento permite múltiples preparaciones, por lo que puede ser una buena alternativa para no caer en la monotonía. A esto hay que sumar su bajo contenido en grasa, que nos ayudará a conseguir unas fibras de mucha mejor calidad. (Vitónica, s.f., párr. 3)

**Las lentejas**, otro alimento que no debemos olvidar y que ayuda a variar la dieta son las legumbres. Las lentejas son unas de las que más proteínas aportan. Se trata de un plato fácil de preparar y que además aporta buenas cantidades de minerales como el hierro que ayuda a conseguir una mayor fortaleza muscular. Si se preparan solamente con verduras,

se evita el aporte graso. Adicionalmente son muy económicas y se comercializan en todas partes. (Vitónica, s.f., párr. 4)

“**La soja**, es otro tipo de alimento con alto contenido en proteínas. Existen muchas variables de este alimento, y todas ellas son buenas. Se puede utilizar de complemento o como ingrediente extra en determinados platos como ensaladas o guisos” (Vitónica, s.f., párr. 5).

**El seitán**, aunque menos popular, es otro alimento rico en proteínas. Está casi siempre presente en la dieta vegetariana, ya que es de origen totalmente vegetal, concretamente se trata de proteína de trigo. A este alimento se le conoce como la carne de origen vegetal, ya que permite prepararlo como si se tratase de carne normal y corriente. Es muy bajo en grasa y contiene muy buenos niveles de minerales, por lo que se puede incluir en una dieta sin problema. (Vitónica, s.f., párr. 6)

**Los guisantes**, si nos centramos en el mundo vegetal no podemos olvidarnos de los guisantes, son otra fuente importante de proteínas y un sustituto importante del atún, ya que casi el 23% de su contenido se corresponde con este nutriente. A esto hay que sumar que no contienen grasa y que son el complemento ideal para acompañar cualquier plato. (Vitónica, s.f., párr. 7)

#### 4.5 Productos complementarios

Para el caso de nuestro producto, encontramos varios productos que complementan al atún, ya que al tener la cualidad de prepararse de varias formas, aumentan la lista de productos que lo complementan. Podemos hablar de huevos, frutas, las verduras y los vegetales que son un complemento perfecto, por mencionar algunos ya que es tan larga la lista de productos debido a la gran cantidad de recetas que existen con atún.

#### **4.6 Consumidor final**

El consumidor final está enmarcado en unos aspectos individuales, en donde se ha hecho un estudio de mercado previo y se conocen las necesidades, las cuales se intentarán suplir a medida que los productos se vayan distribuyendo. Se pretende, por tanto, tener un alcance a nivel regional, nacional y en un futuro internacional. Se entiende que, por tratarse de un producto desarrollado a nivel regional, se debe ingresar al mercado con una propuesta innovadora, que intente suplir los gustos y demandas de la gran mayoría de clientes.

#### **4.7 Segmentación de mercado**

En primera instancia, se hace una identificación de los grupos de consumidores potenciales según su ubicación geográfica, puede ser muy diversa y abarcar distintos tamaños de población, entre los cuales se hace una distinción de acuerdo a la región donde se vaya a promocionar el producto, esto con el fin de satisfacer la demanda a nivel regional; por otro lado, existen regiones a nivel de Colombia, en donde hay mayor densidad poblacional, lo que sugiere que el producto tenga unas características específicas que pueda suplir la demanda de acuerdo al sitio de mercadeo. Del mismo modo, teniendo en cuenta que Colombia goza de diferentes climas, de acuerdo a las diferentes regiones, debe existir un distintivo para las diferentes regiones, con lo que se garantizaría una segmentación eficiente del mercado, en el que se intenta suplir las necesidades de la población, teniendo en cuenta todas las variables antes mencionadas. Hacer un mercado segmentado pero interesante, es en última instancia lo que se pretende con la creación de esta empresa, y brinda también la posibilidad de dominar en muchos aspectos del mercado, lo cual se traduce en eficacia, pues se conocen los pormenores de la demanda de las personas en un determinado lugar.



**Tabla 1. Sexo, edad, rango de consumo de atún**

<b>EDAD</b>	<b>25 A 35</b>	<b>35 A 50</b>	<b>TOTAL</b>
<b>FEMENINO</b>	30%	24%	54%
<b>MASCULINO</b>	22%	8%	30%
<b>TOTAL</b>	52%	32%	84%

Fuente: elaboración propia

En la adquisición de las conservas de atún, el 54% lo realizan compradores de sexo femenino y un 30% masculino. Además según la información arrojada por la investigación de mercado en el rol de compra el 84% de los compradores constan en el rango de edad entre 25 y 50 años, siendo un 16% realizado por los mayores de 50 años. (Cabezas, 2009, p. 33)

Dada la información prestada por la investigación del mercado, el segmento a enfocarse es la nueva generación de consumidores. Si bien es cierto el Atún está presente en el consumo de los 2 rangos de edades (25 a 35 y 35 a 50), con mayor influencia en el consumidor de 25 a 35 años. Se determina que se debe de hondar en el mercado de consumidores de mayores de 35 años de tal forma que se pueda solidificar la participación del mercado actual e incentivar el crecimiento del mismo. (Cabezas, 2009, p. 35)

#### **4.8 Características socioculturales**

Teniendo en cuenta el espacio geográfico dónde se piensa iniciar con la idea primordial de la empresa, se puede decir que posee todas las características necesarias para que se desarrolle dicho proyecto. Las instancias socioculturales brindan la posibilidad de conocer hasta dónde se puede trabajar y contar con el talento humano necesario para tal proyecto. Es preciso indicar que, las personas idóneas para iniciar con la labor que perfila la empresa, están en su mayoría en este contexto del caribe.

#### **4.9 Delimitación área geográfica**

De acuerdo al mercado por parte de la empresa en cuanto al producto que pretende ofrecer, es importante destacar que geográficamente la ubicación de la misma, brinda la posibilidad de desarrollar una estrategia de Marketing adecuada, en donde la región que aspira a ser pionera tiene una ubicación conforme a los propósitos económicos de la empresa en cuestión. Por ser un espacio geográfico adecuado, brinda la posibilidad de expansión y desarrollo más apropiado.

Además de ser un país diverso en especies, Colombia posee muchas vertientes hidrográficas, dentro de las cuales se destacan los Océanos Atlántico y Pacífico, y es precisamente en una de las costas de estos océanos que se indica como punto de inicio de la empresa, para que exista mayor movilidad y consecución de la materia prima por parte de los procesadores. Del mismo modo, la región costera de Colombia es cosmopolita, en el sentido de que puede expandirse rápido hacia otras regiones por su facilidad para el turismo, no solo nacional sino internacional. Del mismo modo, se debe tener en cuenta que, el clima es propicio para que la materia prima pueda alcanzar un rendimiento eficiente y la actividad económica dentro de esta región sea óptimo. El departamento de Córdoba es uno de los departamentos con

más extensión en el país, su territorio permite diversos tipos de actividades económicas, que generalmente apuntan a desarrollo en la parte agraria; sin embargo, con la aplicación de las nuevas tecnologías y la globalización vigente, es posible la aplicabilidad de nuevas formas de mercado, que compitan incluso, con mercados de otras regiones, dadas las circunstancias actuales de expansión y mercado, no solo de Colombia sino, a nivel mundial.

#### **4.10 Análisis de demanda**

Para poder hacer un análisis de la demanda, se hace necesario determinar de un modo claro, qué aspectos están directamente implicados en el desarrollo del mercado y del mismo modo, con los bienes o servicios. En el actual proyecto es propicio constituir un precio acorde a las necesidades de la región, esto constituirá el eje central para lograr una satisfacción con respecto a la demanda. Es importante establecer unos precios finales del producto que puedan ser accesibles para la demanda. Existen otras actividades económicas que evidencian cual podría ser el nivel de ingreso de la población para ofertar el producto en el área circunscrita. Es importante destacar que existen otros productos que podrían ser los sustitutos del producto que se está ofertando, al mismo tiempo algunos servicios adicionales que se incluyen en la oferta.

#### **4.11 Diseño Muestral**

Nuestro diseño muestral está enfocado en los hogares del casco urbano de la ciudad de Montería sin distinción de estrato. Lo definimos de esa manera, porque consideramos que nuestro producto debe ser distribuido por hogares y que puede ser consumido de forma general sin importar la estratificación de la ciudad. Decidimos encuestar principalmente a las mujeres cabeza

de hogar dentro de un rango de edad determinado, considerando que son las que toman las decisiones de lo que se consume principalmente en el hogar.

**Elemento:** El elemento sobre el cual solicitaremos información serán las madres cabeza de hogar del casco urbano de la ciudad de Montería.

**Población:** según datos del DANE 2005 los hogares que conformaban la ciudad de Montería para la fecha eran de 64 536 hogares aproximadamente. Esta entonces, se constituye como nuestra población objetivo para la distribución del producto.

Marco Muestral:

**Población de estudio:** Nuestro conjunto de elementos para la respectiva muestra es la siguiente:

**Elemento** (25 y 50 años) mujeres cabeza de hogar.

**Unidad de muestreo** (de 25 a 50 años).

**Alcance** (zona urbana de la ciudad de Montería).

**Tiempo** (20 de septiembre al 10 de octubre).

a) Selección del método de muestreo.

**Muestreo Probabilístico.** Buscaremos analizar grupos de hogares en la ciudad de Montería, seleccionados de forma aleatoria. Se buscara la forma de que todos los hogares tengan la posibilidad de ser seleccionados para la muestra.

b) Determinación del Tamaño de la Muestra

Para determinar el tamaño de la muestra (n) de este trabajo de investigación, utilizaremos;  
N: Tamaño de la población, que según el censo del Dane 2005 por hogares en Montería es de 65.536; Z: Coeficiente de confianza que en nuestro caso será de 1,96; e probabilidad de error, que será de 0,05; p: Probabilidad a favor, como no tenemos certeza de lo que va a pasar en el

mercado decidimos ubicarla en un 50%; q: Probabilidad en contra, por las mismas razones será del 50%, todo esto aplicado en la siguiente fórmula:

$Q = 1 - P = 0,1$  En Donde  $Q = 10\%$  De los cuales respondieron, NO

### TÉRMINOS:

**n**= Tamaño de la Muestra.

**Z**= Calificación Estándar.

**P**= Porcentaje de Personas que desean Otra Procesadora de Atún.

**Q**= Porcentaje de Personas que no desean o le es Indiferente.

**E**= Error Estándar.

**N**= Tamaño de la Población= 65.536

### FÓRMULA

$$Z^2 N P Q$$

$n = \text{-----}$

$$e^2 (N - 1) + Z^2 P Q$$

N= 65536

n: 382 encuestas.

Z: 1,96.

E: 0,05

p: 0,5

q: 0,5

POBLACION FINITA:

$$n = \frac{(1,96^2)(65536)(0,5)(0,5)}{(0,05^2)(65536-1) + (1,96^2)(0,5)(0,5)} \quad \mathbf{381,93}$$

Aplicada la fórmula concluimos que nuestra muestra será de **382** encuestas.

#### **4.12 Validación del instrumento**

Después de haber estudiado con detenimiento nuestro proyecto de investigación y definir el instrumento por el cual vamos a conocer los gustos y preferencias del consumidor final, nos reunimos Cesar Augusto Hoyos Álvarez, Francia Elena Petro Llorente y nuestro tutor designado por la Universidad de Córdoba, el licenciado Jorge García Paternina el cual validó y aprobó el instrumento seleccionado para la recolección de datos dentro de nuestra creación de empresas.

#### **4.13 Cálculo de la demanda actual**

Para el análisis de la demanda se llevó a cabo un cuestionario aplicado a la muestra establecida que es de 382 personas encuestadas, después de esto se procedió al análisis de los resultados de cada una de las preguntas.

Para el análisis de la demanda se llevó a cabo un cuestionario aplicado a la muestra establecida que es de 382 personas encuestadas, después de esto se procedió al análisis de los resultados de cada una de las preguntas.

**Tabla 2. Datos para el cálculo de la demanda**

<b>POBLACION</b>		<b>65.536</b>	
<b>MUESTRA</b>		<b>382</b>	
<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>MUESTRAA</b>	<b>POBLACIÓN</b>
SI CONSUME	335	87.7%	65.536
NO CONSUME	47	12.3%	878
<b>TOTAL</b>	382	100%	57.541

Fuente: elaboración propia

Con la anterior información se continuará al siguiente paso que es el establecimiento de la frecuencia y cantidad de consumo por hogar, datos que fueron obtenidos a través del estudio de mercado.

**Tabla 3. Frecuencia y cantidad de consumo**

	PORCENTAJE				PERSONAS		PRODUCTO		MES	AÑO	
<b>Semanal</b>	64	19%	57.541	19%	10.933	1	10.933	4	43.731	12	524.770
<b>Quincenal</b>	77	23%	57.541	23%	13.234	3	39.703	2	79.406	12	952.872
<b>Mensual</b>	194	58%	57.541	58%	33.374	5	166.868	1	166.868	12	2.002.413
<b>Total</b>	335	100%		100%	57.541		217.503		290.005		3.480.050

Fuente: elaboración propia

Podemos ver que la demanda actual existente en es de 3,480,050 UNIDADES, para la ciudad de Montería.

#### 4.14 Proyección de la demanda

Para la elaboración de los diferentes presupuestos y flujos del proyecto en el estudio financiero es necesario proyectar la demanda para tener en cuenta los posibles ingresos por concepto de venta, partiendo del crecimiento del mercado es por ello que se proyecta la demanda tomando como referente el porcentaje de crecimiento poblacional el cual es de 1,02%.

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

$$Df1 = 3480056(1 + 0,0102)^1 = 3515552$$

$$Df2 = 3480056(1 + 0,0102)^2 = 3551411$$

$$Df3 = 3480056(1 + 0,0102)^3 = 3587635$$

$$Df4 = 3480056(1 + 0,0102)^4 = 3624229$$

$$Df5 = 3480056(1 + 0,0102)^5 = 3661197$$

**Tabla 4. Proyección de la demanda**



Año	2021	2022	2023	2024	2025
<b>Demanda futura</b>	<b>3.515.552</b>	<b>3.551.411</b>	<b>3.587.635</b>	<b>3.624.229</b>	<b>3.661.197</b>

Fuente: elaboración propia

Análisis de la oferta:

Para poder hacer un análisis de la oferta, se hace necesario determinar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio, la oferta al igual que la demanda, es función de una serie de factores, como lo son los precios en el mercado del producto, los apoyos gubernamentales a la producción. (Martínez, 2016, párr. 1)

La investigación de campo que se haga deberá tomar en cuenta todos estos factores junto con el entorno económico en que se desarrollará el proyecto.

#### **4.15 Cálculo de la oferta actual**

Para el cálculo de la oferta se continuó a indagar sobre el promedio de ventas de los puntos más representativos donde se puede conseguir el Atún en cierta manera de forma frecuente con lo que se obtuvieron unos datos representativos de la oferta.

**Tabla 5. Oferta existente en unidades-anual**

EMPRESA	VENTAS PROMEDIO DIARIA	VENTA PROMEDIO MENSUAL	VENTA PROMEDIO ANUAL
OLIMPICA	273	30	8.190
ARA	136	30	4.080
D1	117	30	3.510
JUSTO&BUENO	126	30	3.780
ÉXITO	200	30	6.000
LA ROCA	67	30	2.010
<b>TOTAL</b>	<b>919</b>		<b>27.570</b>

Fuente: elaboración propia

Se determina así la oferta actual para el mercado Monteriano en cuanto al Atún 330.840

UDS anuales

#### 4.16 Proyección de la oferta

Para la realización de los distintos presupuestos y flujos del proyecto en el estudio financiero es indispensable proyectar la oferta para tener en cuenta la situación del mercado a futuro y cual pueden ser las oportunidades que este presenta, para ello se toma en cuenta el crecimiento del sector relacionado con las ventas de este tipo de productos que es de 0.75%.

$$OF=OA(1 + i)^n$$

$$OF1= 330840(1 + 0,0075\%)^1 = 333321$$

$$OF2= 330840(1 + 0,0075\%)^2 = 335821$$

$$OF3= 330840(1 + 0,0075\%)^3 = 338339$$

$$OF4= 330840(1 + 0,0075\%)^4 = 340877$$

$$OF5= 330840(1 + 0,0075\%)^5 = 343434$$

**Tabla 6. Proyección de la oferta actual**

<b>AÑO</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>OFERTA FUTURA</b>	333.321	335.821	338.339	340.877	343.434

Fuente: elaboración propia

Determinación del tipo de demanda existente y proyectada:

Ya con la investigación de la demanda y la oferta se puede calcular el tipo de demanda existen en el mercado. Para ello restamos a la demanda la oferta y el resultado de dicha resta nos indica si la demanda existente está satisfecha o insatisfecha.

**Tabla 7. Proyección de la demanda existente**

<b>AÑOS</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>DEMANDA FUTURA</b>	3.515.552	3.551.411	3.587.635	3.624.229	3.661.197
<b>OFERTA FUTURA</b>	333.321	335.821	338.339	340.877	343.434
<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>	3.182.231	3.215.590	3.249.296	3.283.352	3.317.763

Fuente: elaboración propia

Como podemos analizar el tipo de demanda obtenida es insatisfecha puesto que la oferta actual en el mercado no es capaz de cubrir la necesidad de los clientes potenciales del producto como lo es el Atún.

#### **4.17 Análisis de precios**

Para nuestro análisis decidimos consultar en cada una de las empresas que incluimos en nuestra proyección de la oferta, el precio al que comercializan un producto igual o similar al que pretendemos colocar en el mercado, considerando que al hacerlo, nos indicaría una referencia de precio aceptada por el mercado sin afectar la demanda. El resultado fue el siguiente:

- Dentro de los detalles que pudimos encontrar al realizar esta simple investigación, destacamos el hecho de que existe una gran variedad de atunes que se distribuyen en nuestra ciudad, todos con características diferentes que se ofrecen al consumidor final, de ahí la diferencia de precio entre algunas empresas.
- Lo segundo que queremos destacar, es que dentro de esta gran variedad de atunes existentes en el mercado, ninguno puede garantizar que sea cien por ciento natural como el que pretendemos comercializar y el que más se asemeja a nuestro producto, es realmente costoso, por lo que consideramos que si logramos colocar nuestra marca a un precio inferior en el mercado, con características mucho más naturales y saludables, podríamos decir que obtendríamos una ventaja significativa. Obviamente son especulaciones, porque aún no se realiza el análisis de costos y gastos.

#### **Tabla 8. Análisis de precio**

<b>EMPRESA</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>
SUPER TIENDA OLIMPICA	\$3.900
TIENDA ARA	\$3.300
TIENDA D1	\$3.100
JUSTO&BUENO	\$3.950
ÉXITO	\$3.800
PROVEEDORA LA ROCA	\$3.200

Fuente: elaboración propia

#### **4.18 Canales de comercialización**

La empresa ATUNEC S.A.S. Se encargará de la distribución de sus propios productos, por tanto su principal canal de comercialización es directo, ya que el producto será elaborado, empacado y entregado al consumidor o cliente final, en efecto dicho canal estaría reduciendo los costos del producto y así se estaría generando una mayor rentabilidad y utilidad para la empresa. Asimismo estará aprovechando la oportunidad de la actualidad con el canal de social cites (sitios sociales).

Estas redes sociales (whatsapp, Facebook, instagram) presentan una amplia oportunidad para llegar acercarse a los clientes potenciales y tener la posibilidad de competir con otras empresas. Asimismo este canal dará información concreta sobre posibles compradores y clientes potenciales para saber que se debe ofrecer y así el aumento de ventas para la empresa.

#### **4.19 Imagen del producto/servicio**

El principal objetivo en este sentido, es conseguir que los clientes, además de tenerlos presentes, tengan una imagen positiva de la empresa. Teniendo en cuenta el entorno tan cambiante y competitivo en el que se mueve estos productos, es fundamental contar con una imagen corporativa muy fuerte, que les permita destacar y diferenciar del resto.



*Figura 3. Logo*

Fuente: elaboración propia

#### **4.20 Estrategia de publicidad.**

La estrategia publicitaria son las acciones a emprender por parte de una empresa para buscar llevar un producto o servicio a los consumidores, el objetivo es posicionar una marca a través de diferentes canales; la publicidad es esencial para cualquier empresa porque motiva a las personas a comprar sus productos de una manera incesante y esto permitiría obtener una rentabilidad que es el fin que toda empresa busca.

Es importante hacer énfasis en que la publicidad y la promoción son conceptos que trabajan de la mano y buscan el mismo objetivo (vender), pero no son lo mismo. Mientras el primero da a conocer una marca, el segundo busca atraer a las personas a que la adquieran. (Sordo, s.f., párr. 4)

Existen diferentes tipos de estrategias publicitarias como son publicidad de contenido, Publicidad Pull, Publicidad Push y Publicidad con base en el consumidor.

Para ATUNEC se utilizara la estrategia publicitaria Push ya que:

Consiste en introducir al mercado un producto o servicio nuevo. También se le conoce como estrategia de empuje, pues busca darse a conocer entre los consumidores para generar ventas. Toda nueva empresa pasa por este tipo de publicidad para posicionarse. La publicidad puede aparecer en diferentes medios como redes sociales o medios tradicionales; de igual forma, hace uso de estrategias de producto como la de precio. Al ser una marca nueva pueden iniciar su camino con los consumidores ofreciendo un precio más barato por tiempo limitado para atraerlos. La estrategia Push puede trabajar de la mano con el marketing de contenidos para que una empresa nueva pueda consolidarse como una experta en su industria. Los blogs son una excelente opción para mostrarles a los usuarios que sabes muy bien de lo que hablas, y tienes el producto o servicio perfecto para ayudarle en su necesidad. (Sordo, s.f., párr. 24)

## **5 Módulos técnico y organizacional.**

### **5.1 Tamaño del proyecto**

La empresa trabajara 8 horas diarias de lunes a viernes, su capacidad normal obtenida de produccion es de 1.9 toneladas por hora de Atún listo para ser enlatado

$1,9 \text{ ton} \times 8 \text{ hrs} = 15.2 \text{ ton /dia}$

$15.2 \text{ ton} \times 5 \text{ días} = 76 \text{ ton/ semana}$

$76 \text{ ton} \times 4 \text{ semana} = 304 \text{ ton /mes}$

$304 \text{ ton} \times 12 \text{ año} = 3,648/\text{anual}$

**Tabla 9. Tamaño del proyecto**

<b>AÑO DE OPERACIÓN</b>	<b>CAPACIDAD INSTALADA %</b>
2021	60%
2022	75%
2023	90%
2024	100%
2025	100%

Fuente: elaboración propia

## **5.2 Localización**

Para la localización del proyecto es indispensable el análisis de una macro localización y micro localización; esta consiste en la selección de zonas y áreas donde operará el proyecto coordinando con las variables como mano de obra, mercado, servicios básicos, transporte, materiales y entre otros al igual que otros factores geográficos, sociales, económicos,



institucionales. De esta manera llegando a una concisa respuesta que nos ayude a tomar la mejor decisión para llegar a una producción efectiva. (Cogollo y Rincón, 2020, p. 32)

### **5.3 Macrolocalización**

Para definir la localización de la empresa se evalúan tres municipios colindantes a dónde se encuentra el público objetivo: Montería, Moñitos y San Antero; se evalúan con calificaciones de 1 a 100 en factores geográficos, económicos, servicios públicos, factores gubernamentales y factores específicos.

Tabla 10. *Macro-localización*

FACTORES RELEVANTES	PESO	MONTERIA		MOÑITOS		SAN ANTERO	
	SIGNADO ESCO-1	LIFICACION 0-100	CALIFICACION PONDERADA	LIFICACION 0-100	CALIFICACION PONDERADA	CALIFICACION 0-100	CALIFICACION PONDERADA
<b>FACTORES GEOGRAFICOS EN INFRAESTRUCTURA</b>							
- Ubicación consumid	0,07	80	5,6	75	5,3	75	5,3
- Ubicación insumos	0,07	70	4,9	65	4,6	60	4,2
- Vias de comunicación	0,06	80	4,8	75	4,5	70	4,2
- Medios de transporte	0,03	80	2,4	70	2,1	70	2,1
<b>FACTORES ECONOMICOS</b>							
- Perspectiva desarrollo	0,06	75	4,5	70	4,2	80	4,8
- Actividad. empresa conexa	0,04	80	3,2	75	3,0	75	3,0
- Servicios auxiliares	0,03	80	2,4	70	2,1	70	2,1
- Costos terrenos	0,05	70	3,5	70	3,5	70	3,5
- Costos mano obra	0,04	70	2,8	70	2,8	70	2,8
<b>SERVICIOS PUBLICOS</b>							
- Energia	0,05	70	3,5	70	3,5	70	3,5
- Acueducto	0,05	70	3,5	70	3,5	70	3,5
- Teléfono	0,03	70	2,1	70	2,1	70	2,1
- Factores educacionales	0,02	70	1,4	70	1,4	70	1,4
<b>FACTORES GUBERNAMENTALES</b>							
- Regulaciones	0,03	70	2,1	70	2,1	70	2,1
- Int. Municipio	0,07	75	5,3	80	5,6	70	4,9
- Act. Comunal	0,07	70	4,9	70	4,9	70	4,9
<b>FACTORES ESPECIFICOS</b>							
- Calidad suelos	0,07	80	5,6	80	5,6	75	5,3
- Disp. Agua	0,07	80	5,6	70	4,9	70	4,9
- Clima	0,05	70	3,5	70	3,5	70	3,5
- Ecología	0,04	70	2,8	70	2,8	70	2,8
<b>TOTAL</b>	<b>1,00</b>		<b>74,4</b>		<b>71,9</b>		<b>70,8</b>

Fuente: elaboración propia

Tabla 11. *Micro-localización*

FACTORES RELEVANTES	PESO IGN ESC 0-1	CENTRO		NORTE		SUR	
		CALIFICA CIO ESPECIAL 0-100	CALIFIC ACION PONDER ADA	CALIFICA CION ESPECIAL 0-100	CALIFIC ACION PONDER ADA	CALIFICACION ESPECIAL 0- 100	CALIFI CACI ON PONDE RA DA
Competencia	0,2	75	15	80	16	80	16
Disponibilidad de materia prima	0,25	90	22,5	85	21,25	75	18,75
Mercado de consumo	0,15	80	12	85	12,75	80	12
Costo del terreno	0,15	70	10,5	70	10,5	85	12,75
Disponibilidad de recursos hídricos y eléctricos	0,15	90	13,5	75	11,25	80	12
Seguridad de la zona	0,1	90	9	85	8,5	80	8
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>		<b>82,5</b>		<b>80,25</b>		<b>79,5</b>

Fuente: elaboración propia

El orden en que quedaron las alternativas fue: Montería: 74,4 - Moñitos: 71,9 – San Antero: 70,8

#### **5.4 Microlocalización**

Este análisis nos indica cuál es la mejor alternativa de instalación del proyecto dentro de la macro localización. En la cual se determinarán todos los aspectos como la disponibilidad de materia prima, disponibilidad de recursos hídricos, costos del terreno entre otros.

(Mendoza, 2008 como se citó en Cogollo y Rincón, 2020, p. 34)

“Posteriormente se deben evaluar dentro del municipio elegido tres localizaciones que tienen características similares; según la ponderación se encontrará un lugar estratégico, en donde se analizará: al norte, sur y centro del municipio” (Cogollo y Rincón, 2020, p. 34)

El orden en que quedaron las alternativas fue:

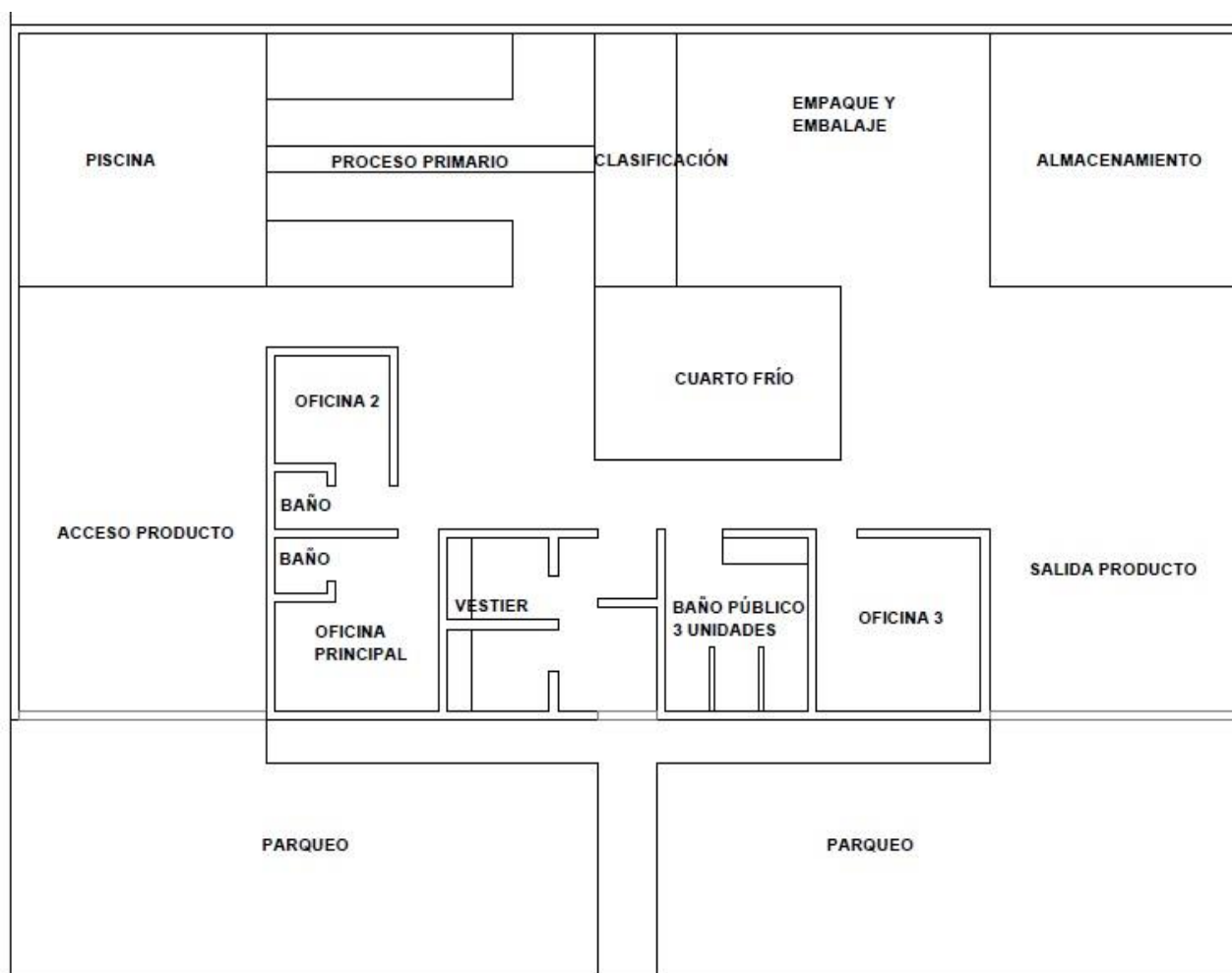
Centro del Municipio: 82,5 Norte del Municipio: 80,25 Sur del Municipio: 79,5

#### **5.5 Distribución en planta.**

El área de la planta procesadora es de 30 metros de ancho por 40 metros de largo para un total de 1.200 metros, se encuentra construida en ella piscina, un cuarto frío, sala de producción, cuarto eléctrica, 3 oficinas, un vestier, 5 baños, 1 almacén, 1 muelle y un parqueadero. (Mina y Buendía, 2013, p. 109)

“El área construida será de 483,85 metros cuadrados, quedando para futura ampliación un área de 716,15 metros cuadrados, donde se podrá construir, de acuerdo con el propietario otra procesadora de atún, para atender futuras demandas” (Mina y Buendía, 2013, p. 109).

Plano de la distribución en planta de ATUNEC S.A.S. Empresa de Atunes y enlatados de Córdoba.



**Figura 4. Distribución de la planta**

Fuente: elaboración propia

## 5.6 Proceso de producción o prestación del servicio.

- Llenar un recipiente con agua hasta la altura indicada.
- Echar la sal marina, vinagre, convirtiéndose en salmuera.
- Introducir el pez en la salmuera y dejar 6 horas para que esté no cambie de color
- Llevar el pescado a la planta de producción donde es cocinado por espacio de 2 horas y media a vapor a una temperatura de 180°.
- Pelar y deshuesar el atún.
- Llevar el atún a la sección donde se sacan dos variedades como son atún de lomo y atún rayado con su respectivo registro del laboratorio.
- Sección de empaque. Es donde el atún, se le anexa el agua, sal, aceite. Pero si es de agua no se le agrega aceite.
- Luego pasa a la sección de maquinaria de sellado, tapa y cuerpo, (lámina recubierta y barnizada), etiquetado, embalaje y almacenamiento.
- Supervisión y control.
- Almacenamiento de latas a sus respectivas cajas de cartón reciclable. (Mina y Buendía, 2013, pp. 105-106)

## **5.7 Naturaleza jurídica**

La empresa de ATUNEC se constituirá como una Sociedad por Acciones Simplificada, la cual está reglamentada según la Ley 1258 de 2008, Presenta los siguientes beneficios:

- Se puede constituir desde un solo socio.
- Los socios pueden ser personas naturales o jurídicas.
- No está obligado a tener la figura de revisoría fiscal.
- Permite la vinculación de nuevos socios en el futuro.

- La responsabilidad de los socios es limitada hasta el monto de sus aportes.
- El pago de los aportes puede diferirse hasta 2 años.
- Pueden definirse reglas de montos mínimos y máximos de capital.
- Puede crear y emitir diversas clases de acciones.

Requisitos para constituir una S.A.S.:

- Nombre, documento de identidad, domicilio de los accionistas (ciudad o municipio donde residen). Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada”, o de las letras S.A.S.
- El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.
- El término de duración, si éste no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.
- Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.
- El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que éstas deberán pagarse.
- La forma de administración y el nombre, documento de identidad y las facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal. (Ley 1258 de 2008, art. 5)

Por consiguiente, la empresa será llamada ATUNEC S.A.S

## **5.8 Misión**

Trabajar con calidad el procesamiento y empaquetado de los productos del mar para satisfacer las necesidades alimenticias de la población Colombiana a precios competitivos, apoyando la actividad pesquera artesanal en los procesos de traslado y comercialización, contando con un excelente equipo de trabajo y una infraestructura adecuada para la actividad.

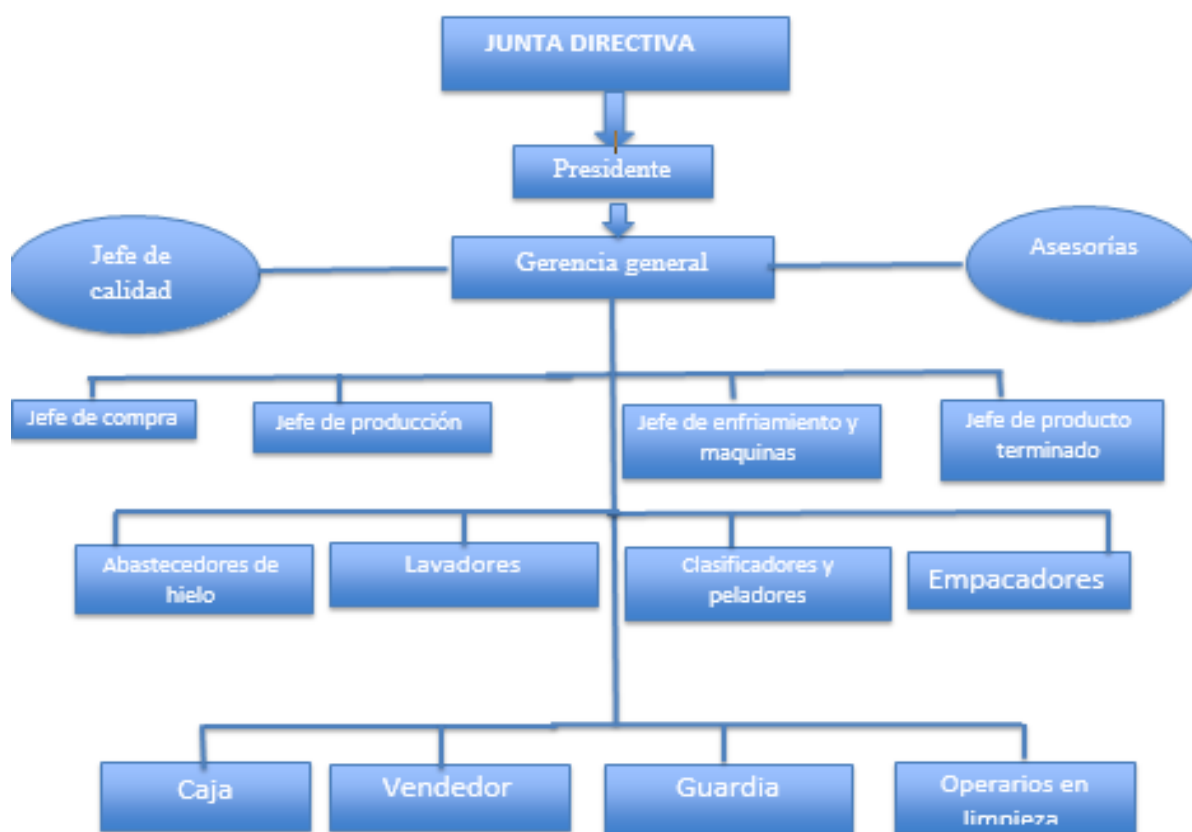
## **5.9 Visión**

Ser una empresa reconocida como líderes del mercado nacional e internacional, por su excelente calidad y gran capacidad de procesamiento y distribución de sus productos. En cinco años nos vemos como uno de los principales centros de acopio y empaques de productos del mar de la zona, distribuyendo a todo el país, liderando el mercado de productos por la calidad y la accesibilidad en los precios.

## **5.10 Organigrama**

Se diseña el organigrama de una manera vertical ya que hay dos líneas de autoridad. La comunicación es básicamente unilateral de arriba abajo con tiempos de retroalimentación para la mejora durante reuniones pautadas para eso, en donde tendrán participación los socios y colaboradores de la planta.





**Figura 5. Organigrama**

Fuente: elaboración propia

## 5.11 Manual de funciones.

**Manual de Funciones de**  
***ATUNE S.A.S***

**CARGO:** **GERENTE**

**DIVISIÓN:** **ADMINISTRATIVA**

**FORMACIÓN PROFESIONAL:** **TÍTULO DE ADMINISTRADOR FINANCIERO**

### **DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Ejercer la función de representante legal de la empresa.
- Coordinar la planeación y visión futura de la empresa.
- Realizar las labores comerciales de venta entre los clientes.
- Fijar políticas internas y externas para el buen desarrollo de las actividades de la empresa.
- Determinar políticas de reducción de costos.
- Aprobar los nombramientos del personal.
- Orientar el proceso contable de la empresa.
- Presentar informes mensuales financieros a la junta directiva
- Organizar la estructura de la empresa actual y a futuro; como también de las funciones y los cargos.
- Analizar los problemas de la empresa en el aspecto financiero, administrativo, personal, contable entre otros.
-

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** CONTADOR(A)

**DIVISIÓN:** ADMINISTRATIVA

**FORMACIÓN PROFESIONAL:** ACREDITAR TÍTULO DE CONTADOR(A)

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Llevar la información al día de la situación financiera de la empresa.
- Mantener el pago de los impuestos al día.
- Rendir informes periódicos de la situación financiera de la empresa.
- Tener al día los libros requeridos por la ley.
- Verificar que la información contable que digita la secretaria.
- Dirigir el proceso contable de la empresa, de tal forma que se cuente con información veraz y confiable.
- Elaboración y análisis de los estados financieros básicos.
- Responder por la elaboración y análisis de los estudios de costos de producción.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** ADMINISTRADOR(A)

**DIVISIÓN:** ADMINISTRATIVA

**FORMACIÓN PROFESIONAL: TÍTULO DE ADMINISTRADOR DE EMPRESAS**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Su función es la de fijar las metas, establecer los objetivos y determinar las prioridades que más favorezcan a su organización.
- Encargado de realizar los contactos y órdenes con los diferentes medios con los que se trabaja, maneja las pautas, asesora sobre los medios y sus franjas, encargado de administrar y dirigir el personal.
- Mantener un alto espíritu de trabajo y disciplina dentro de su organización, estableciendo recompensas o sanciones al personal, de acuerdo con su nivel de comportamiento.
- Planear y controlar el flujo de ingresos y egresos, así como las inversiones de excedentes para garantizar que la empresa disponga de los fondos necesarios para cubrir sus compromisos con los clientes, empleados y proveedores.
- Desarrollar adecuadamente la cultura organizacional de la empresa.
- “Desarrollar en la empresa la vocación de servicio y una cultura participativa de trabajo en equipo enfocada a satisfacer las expectativas de clientes internos y externos a través del desarrollo de la mente organizacional” (Tripod, s.f., párr. 11).

- Proveer y desarrollar el personal adecuado para cada puesto de trabajo.
- Supervisar que los cambios en las condiciones de trabajo sean debidamente planeadas y coordinadas para asegurar la productividad de la empresa.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** SECRETARIA

**DIVISIÓN:** ADMINISTRATIVA FORMACIÓN

**PROFESIONAL:** BACHILLER COMERCIAL

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Recoger la información y la correspondencia interna de la oficina de la gerencia.
- Hacer los pagos correspondientes, nóminas, proveedores, etc.
- Elaborar los recibos de caja por cada venta de atún realizada.
- Llevar el Libro de Registro diario de venta de atún, debe estar a la fecha todos los días.
- Manejar y organizar el archivo.
- Contestar el teléfono y hacer la llamada que se necesite en la empresa.
- Control de producción de atún diario y mensual. Debe llevar los libros.
- Elaborar en el computador cualquier carta, documento u oficio que se necesite en la empresa, siempre y cuando sea autorizado por el Gerente Administrativo.
- Manejo de la caja menor.
- Filtrar el paso de las personas a la Gerencia Administrativa.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**ARGO: AUXILIAR CONTABLE**

**DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA**

**FORMACIÓN PROFESIONAL: ACREDITAR TÍTULO DE AUXILIAR  
CONTABLE**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Llevar la contabilidad sistematizada y los libros oficiales al día.
- Liquidar los pagos de los impuestos de ley, y pagos de los mismos.
- Responsables de elaborar la nómina de los empleados.
- Causar y pagar la factura de los proveedores que ocasionen.
- Facturar a los clientes las cuentas que se realicen, ya sea de contado o a crédito.
- Mantener al día los registros contables (paquete contable).
- Tener listo los informes solicitados por el contador.
- Sacar los informes de pago a proveedores.
- Sacar los informes de cuentas por pagar.
- Elaborar las plantillas de pagos.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO: OPERADOR DE PLANTA**

**DIVISIÓN: OPERATIVA FORMACIÓN PROFESIONAL:**

**TÉCNICO LOGÍSTICA**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Sacar el atún de la piscina y almacenarlo en el cuarto frío ordenadamente.
- Entregar el atún a los clientes bajo la supervisión del Almacenista, siempre y cuando traigan el Recibo de Caja.
- El atún solo se entrega por la puerta lateral del cuarto frío, tanto a los botes, como a los barcos y al detal.
- Colaborar con los técnicos en cualquier reparación o mantenimiento de los equipos de la planta.
- Mantener aseada la planta, el cuarto frío y los equipos de la planta.
- Colaborar en el mantenimiento general de la empresa.
- Permanecer en su sitio de trabajo.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO**

**WINCHERO**

**DIVISIÓN**

**OPERATIVA**

**FORMACIÓN PROFESIONAL: TÉCNICO EN OPERACIÓN DE EQUIPOS**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Manejar Winches.
- Sacar el atún de la piscina.
- Ayudar en la entrega del atún.
- Manejar la maquina procesadora de atún cuando sea necesario.
- Estar pendiente de la salmuera de las piscinas.
- Estar pendiente del gas que requiere los equipos.



*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** ALMACENISTA

**DIVISIÓN:** OPERATIVA **FORMACIÓN PROFESIONAL:**

**BACHILLER COMERCIAL**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Debe entregar el material verificado que este en perfecto estado; para ello debe llevar el formato “SALIDA DE ALMACEN”, este formato debe ser firmado por la persona que solicita el artículo o respuesta y por el almacenista.
  - Debe llevar un control de existencia (kardex) y hacer por escrito el pedido a la secretaria, y cuando vea que quedan pocos repuestos y materiales, especificar a la cantidad y a la descripción completa del artículo(marca referencia).
  - No debe esperar a que se le termine los repuestos para pedirlos. A su vez la secretaria hará la orden de pedido para hacerla firmar por el Gerente Administrativo.
  - Hacer la entrada de almacén a cada material que recibe, anotando el número de la factura y la descripción del artículo y la cantidad. También el nombre del proveedor.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO: TÉCNICO DE FRÍO**

**DIVISIÓN: OPERATIVA**

**FORMACIÓN PROFESIONAL: TÉCNICO EN REFRIGERACIÓN**

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Supervisar los compresores para que tengan un buen funcionamiento, esto incluye la lectura de cada hora de los manómetros de alta, baja, y presión de aceite.
- Cuando se va la energía inmediatamente debe apagar los brakers de la entrada de energía a cada compresor y cerrar la válvula de gas.
- Verificar que no haya fuga de aceite en los dos sistemas (sistema No 1, sistema No 2).
- Cuando el atún salga malo (sucio, salado) debe avisar al almacenista para hacerle esta baja.
- Verificar en cada cambio de turno las válvulas, las presiones, los controles eléctricos.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO: MENSAJERO**

**DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA FORMACIÒN**

**PROFESIONAL: BACHILLER COMERCIAL**

**DESCRIPCIÒN DEL CARGO**

- Encargado de realizar todos los trámites ante bancos y demás instituciones que tenga relaciones comerciales con la empresa.
- Encargado de realizar compras de los insumos.
- Encargado de correspondencias y facturas a los clientes.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** VIGILANTE

**DIVISIÓN** ADMINISTRATIVA

**FORMACIÓN PROFESIONAL:** CURSO DE VIGILANCIA VIGENTES

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Controlar el paso de las personas por la entrada principal, filtrando el acceso a las oficinas.
- Realizar ronda por el muelle, la parte de la procesadora, para que nadie ingrese por ese sitio sin autorización.
- No permitir que los botes o lanchas atraquen en el lote de la procesadora y descarguen madera o pasajeros sin autorización.
- Cuando vengan motonaves o barcos a cargar atún; deben recibir los cabos (amarras) e indicarles donde deben ubicarlas.
- Ayudar a la entrega del atún a los barcos al almacenista para que la maquina procesadora de atún funcione y se logre entregar en el menor tiempo posible.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** ASEADORA

**DIVISIÓN:** ADMINISTRATIVA FORMACIÒN

**PROFESIONAL:** BACHILLER ACADÉMICO

**DESCRIPCIÒN DEL CARGO**

- Velar por la limpieza de las instalaciones tanto de la administración como de los corredores aledaños.
- Atender al personal administrativo y personal que visite la empresa.
- Realizar los pedidos correspondientes a la Secretaria.

*Manual de Funciones de ATUNE S.A.S*

**CARGO:** DESVISERADORA

**DIVISIÓN:** OPERATIVA

**FORMACIÓN PROFESIONAL:** TÉCNICO(A) EN MANEJO DE ALIMENTOS

**DESCRIPCIÓN DEL CARGO**

- Pelar, destripar y limpiar los pescados que llegan como materia prima para la producción.

## **6 Módulos de impacto social económico y ambiental.**

### **6.1 Impacto económico**

Para reflejar el impacto económico del proyecto en el Departamento de Córdoba se utilizarán indicadores como la variación en las curvas de producción, los conflictos con los sectores económicos activos, los índices de rentabilidad financiera, el análisis de sensibilidad y los cambios previstos en los indicadores económicos y productivos.

### **6.2 Impacto social**

Contribuye con el reconocimiento poblacional y su caracterización socio económico que nos proporciona la información pertinente con la población o muestra objeto de estudio dentro de la realización del proyecto además suministra información pertinente con respecto a sus ingresos, nivel educativo, estrato y entre otros variables objetos de estudios de estudio.

La planta generara empleo a muchas personas de la zona mejorando la calidad de vida de los habitantes circundantes.

### **6.3 Impacto ambiental**

En este se pide la normatividad ambiental y ecológico que tiene como principio fundamental el respecto a la vida de los seres vivos y la preservación del medio ambiente, evitando sobre explotación o el mal uso de los recursos para mantener un equilibrio entre los ecosistemas y el medio ambiente. Asiéndole frente a un ambiente sano y preservado por los seres humanos y las organizaciones empresariales.

## 7 Modulo financiero.

El modulo financiero constituye la última parte de los proyectos de inversión, aquí vamos a establecer de manera organizada y clara la información económica o de carácter monetario de la empresa, basados en todos los estudios que se han realizado anteriormente buscando conocer la viabilidad del mismo, la rentabilidad y el retorno de la inversión. En este módulo, quizás lo más urgente que hay que definir, es el monto necesario para iniciar el proyecto, así como los recursos que serán necesarios una vez se ponga en marcha y los costos totales requeridos dentro de su periodo de funcionamiento.

### 7.1 Tabla 12. *Inversiones fijas*

Bodega		<b>60.000.000</b>
Acondicionamiento de Oficinas		<b>30.000.000</b>
Piscinas		<b>10.570.000</b>
<b>Total Construcción</b>		<b>\$ 100.570.000</b>
Terreno		<b>\$ 150.000.000</b>
<b>Maquinaria y Equipo</b>		
Cuarto Frio (Modulo Completo)		<b>\$ 21.240.000</b>
Planta Procesadora de Atún		
2 Embudidoras	\$ 3.500.000 C/u	<b>7.000.000</b>
2 Dosificadoras de líquidos	\$ 2.000.000 C/u	<b>4.000.000</b>
1 Banda transportadora		<b>9.900.000</b>
1 Purificador de bacterias		<b>2.288.000</b>
1 Calderas o cocinetas		<b>12.000.000</b>
3 Neveras	\$ 2.124.875 C/u	<b>6.374.625</b>
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 41.562.625</b>

Fuente: elaboración propia



**Tabla 13. Módulos**

1 Cajón metálico en lámina galvanizada de 40 × 19 × 80 cm de espesor, lámina calibre 16 platina de refuerzo		<b>7.600.000</b>
1 Maquina rayadora de atún		<b>3.900.000</b>
4 Carros de valinera, cubiertos en lámina inoxidable con ángulo galvanizado. \$200.000 C/u		<b>800.000</b>
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 12.300.000</b>
<b>Total Maquinaria y Equipo</b>		<b>\$ 75.102.625</b>
<b>Muebles y Enseres</b>		
1 Escritorio Gerencia		<b>700.000</b>
3 Escritorios generales	\$ 200.000. C/u	<b>600.000</b>
1 Silla ergonómica		<b>388.000</b>
3 Silla giratoria sencillas	\$ 170.000. C/u	<b>510.000</b>
1 Mesa para computador.		<b>369.900</b>
6 Sillas para visitantes.	\$ 85.000. C/u	<b>510.000</b>
2 Archivadores.	\$ 265.000. C/u	<b>530.000</b>
1 Aire acondicionado		<b>1.200.000</b>
<b>Total Muebles Y Enseres</b>		<b>\$ 4.807.900</b>
<b>Equipos de Oficina</b>		
3 Computador con licencias Windows, Word, Excel y un software de contabilidad \$ 1.600.000. C/u		<b>4.800.000</b>
1 Teléfonos Inalámbrico.		<b>210.000</b>
1 impresora láser		<b>3.500.000</b>
<b>Total Equipos De Oficina</b>		<b>\$ 8.510.000</b>
<b>Depreciación</b>		

Para el caso de Maquinaria y equipo, muebles y enseres, y equipos de oficina depreciaremos el 10% anual con respeto al costo. En el caso de las construcciones, depreciaremos el 35% del costo cada 5 años de su vida útil.

**Tabla 14. Depreciación**

activo	vida util años	costo	1	2	3	4	5	residual
construccion	45	\$ 100.570.000,00	\$ 2.234.888,89	\$ 2.234.888,89	\$ 2.234.888,89	\$ 2.234.888,89	\$ 2.234.888,89	\$ 89.395.555,56
modulo cuarto frio	10	\$ 21.240.000,00	\$ 2.124.000,00	\$ 2.124.000,00	\$ 2.124.000,00	\$ 2.124.000,00	\$ 2.124.000,00	\$ 10.620.000,00
embutidoras	10	\$ 7.000.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 3.500.000,00
dosificadora de liquidos	10	\$ 4.000.000,00	\$ 400.000,00	\$ 400.000,00	\$ 400.000,00	\$ 400.000,00	\$ 400.000,00	\$ 2.000.000,00
banda transportadora	10	\$ 9.900.000,00	\$ 990.000,00	\$ 990.000,00	\$ 990.000,00	\$ 990.000,00	\$ 990.000,00	\$ 4.950.000,00
purificador de bacterias	5	\$ 2.288.000,00	\$ 457.600,00	\$ 457.600,00	\$ 457.600,00	\$ 457.600,00	\$ 457.600,00	\$ -
caldereta	10	\$ 12.000.000,00	\$ 1.200.000,00	\$ 1.200.000,00	\$ 1.200.000,00	\$ 1.200.000,00	\$ 1.200.000,00	\$ 6.000.000,00
neveras	10	\$ 6.374.625,00	\$ 637.462,50	\$ 637.462,50	\$ 637.462,50	\$ 637.462,50	\$ 637.462,50	\$ 3.187.312,50
cajon metalico	10	\$ 7.600.000,00	\$ 760.000,00	\$ 760.000,00	\$ 760.000,00	\$ 760.000,00	\$ 760.000,00	\$ 3.800.000,00
maquina de rayado	10	\$ 3.900.000,00	\$ 390.000,00	\$ 390.000,00	\$ 390.000,00	\$ 390.000,00	\$ 390.000,00	\$ 1.950.000,00
carros de balinera	5	\$ 800.000,00	\$ 160.000,00	\$ 160.000,00	\$ 160.000,00	\$ 160.000,00	\$ 160.000,00	\$ -
escritorio gerencia	10	\$ 700.000,00	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00	\$ 350.000,00
escrtorios generales	10	\$ 600.000,00	\$ 60.000,00	\$ 60.000,00	\$ 60.000,00	\$ 60.000,00	\$ 60.000,00	\$ 300.000,00
silla ergonomica	10	\$ 388.000,00	\$ 38.800,00	\$ 38.800,00	\$ 38.800,00	\$ 38.800,00	\$ 38.800,00	\$ 194.000,00
sillas ergonomicas sencillas	10	\$ 510.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 255.000,00
mesa para computador	10	\$ 369.900,00	\$ 36.990,00	\$ 36.990,00	\$ 36.990,00	\$ 36.990,00	\$ 36.990,00	\$ 184.950,00
sillas visitante	10	\$ 510.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 51.000,00	\$ 255.000,00
archivadores	10	\$ 530.000,00	\$ 53.000,00	\$ 53.000,00	\$ 53.000,00	\$ 53.000,00	\$ 53.000,00	\$ 265.000,00
aire acondicionado	10	\$ 1.200.000,00	\$ 120.000,00	\$ 120.000,00	\$ 120.000,00	\$ 120.000,00	\$ 120.000,00	\$ 600.000,00
computadores	5	\$ 4.800.000,00	\$ 960.000,00	\$ 960.000,00	\$ 960.000,00	\$ 960.000,00	\$ 960.000,00	\$ -
telefono inalambrico	5	\$ 210.000,00	\$ 42.000,00	\$ 42.000,00	\$ 42.000,00	\$ 42.000,00	\$ 42.000,00	\$ -
impresora	5	\$ 3.500.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00	\$ -
<b>total</b>		<b>\$ 188.990.525,00</b>	<b>\$ 12.236.741,39</b>	<b>\$ 12.236.741,39</b>	<b>\$ 12.236.741,39</b>	<b>\$ 12.236.741,39</b>	<b>\$ 12.236.741,39</b>	<b>\$ 127.806.818,06</b>

**Presupuesto de Producción**

Para calcular el presupuesto de producción, decidimos determinar que el inventario final sería del 10 % de las ventas presupuestadas.

**Tabla 15. Presupuesto de Producción**

Detalle	2021
<b>Ventas presupuestadas</b>	644.400
<b>+Inventario final</b>	64.440
<b>-Inventario Inicial</b>	0
<b>=Producción requerida</b>	<b>708.840</b>

**Presupuesto de Requerimiento Materia Prima Directa**

Para el requerimiento de la materia prima directa es importante precisar que nuestra lata de atún pesa 203 gramos brutos, 186 gramos cuando esta escurrido, lo que deja un peso para el envase de 17 gramos.

**Tabla 16. Presupuesto de Requerimiento Materia Prima Directa**

<b>Materia Prima</b>	<b>Peso %</b>	<b>Peso gr</b>	<b>Peso %</b>	<b>Total peso gr</b>
<b>Atún</b>	80.0%	186	0.800	148.80
<b>Aceite</b>	5.5%	186	0.055	10.23
<b>Agua</b>	12.0%	186	0.120	22.32
<b>Sal</b>	2.5%	186	0.025	4.65
<b>Total</b>	<b>100%</b>		<b>1.00</b>	<b>186</b>

Fuente: elaboración propia

Procedemos a multiplicar la producción requerida del 2021, 792.000 por los 148.80 gramos de atún requeridos por cada lata:  $792.000 \times 148.80 \text{ gr} = 117.849.600$  obtenemos los gramos de atún necesarios para la producción del primer año.

**Tabla 17. Presupuesto de Materia Prima (atún kg, aceite litros, agua litros)**

<b>Materia Prima</b>	<b>2021</b>
<b>Atún (kg)</b>	105.475
<b>Aceite (Litros)</b>	7.251
<b>Agua (Litros)</b>	15.821
<b>Sal (kg)</b>	3.296

Fuente: elaboración propia

**Tabla 18. Presupuesto de Compra de Materia prima Directa (año 1)**

<b>Detalle</b>	<b>Materia prima (atún)</b>	<b>Materia prima (aceite)</b>	<b>Materia prima (agua)</b>	<b>Materia prima (sal)</b>
<b>Materia prima</b>	105.475.000	7.251.000	15.821.000	3.296.000
<b>+Inventario final</b>	9.588.672	659.221	1.438.300	299.646
<b>=Necesidades</b>	128.563.200	7.910.221	17.259.300	3.595.646
<b>-Inventario inicial</b>	0	0	0	0

<b>=Total compras</b>	115.063.672	7.910.221	17.259.300	3.595.646
<b>Costo unitario</b>	\$ 5,6	\$ 3,35	\$ 0.023	\$ 1.56
<b>Costo de compras</b>	<b>644.356.563</b>	<b>26.499.240</b>	<b>396.963</b>	<b>5.609.208</b>

Fuente: elaboración propia

Para determinar el costo total de la materia prima directa del primer año, simplemente hacemos la sumatoria de los costos de materia prima directa: \$ **644.356.563** + **26.499.240** + **396.963** + **5.609.208** y obtenemos el resultado que en este caso sería de \$ **676.861.974**. La materia prima indirecta será el 10% de la materia prima directa \$ **67.686.197**

### **Costo de Mano de Obra Directa**

Dentro del presupuesto de mano de obra directa, incluiremos al personal encargado de transformar la materia prima e insumos en productos terminados. Es decir, el salario de los operarios, wincheros y técnicos, además de la desviseradora. Anualmente se les realizara un incremento de salario del 7%. En cuanto al auxilio de transporte se incrementará en un 3% por año.

**Tabla 19. Costo de Mano de Obra Directa**

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>
<b>Salarios operadores</b>	61.556.592
<b>Salarios wincheros</b>	30.778.296
<b>Salario desviseradora</b>	15.389.148
<b>Total Nómina</b>	107.724.036
<b>Seguridad y parafiscales</b>	19.928.160
<b>Liquidación anual</b>	19.168.765
<b>Total M.O.D</b>	<b>146.820.961</b>

Fuente: elaboración propia

### **Costos Indirectos de Fabricación**

En este apartado queremos establecer los porcentajes correspondientes a los costos incluidos aquí, con la suposición de que serán constante durante los 5 periodos proyectados. Es importante indicar que los costos que no puedan incluirse en ninguna otra categoría llevaran el nombre de “Otros” y corresponderán al 0,20% de las ventas anuales. Los demás elementos como envases, empaques, logotipos y pegantes en un 0.3% Papelería en 0.04%, dotación en el 0.3% y honorarios 0.5% de las ventas.

El presupuesto de venta del primer año, se multiplica por el 19% de impuesto de ventas.  
 $\$1.800.000.000 \times 0.19 = \$ 342.000.000$  de Impuesto al valor agregado (IVA).

**Tabla 20. Costos Indirectos de Fabricación**

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>
<b>Impuesto de Ventas</b>	355.186.836
<b>Mantenimiento</b>	12.600.000
<b>Teléfono, Internet</b>	3.600.000
<b>Papelería</b>	720.000
<b>Dotación</b>	5.400.000
<b>Honorarios</b>	9.000.000
<b>Otros</b>	3.600.000
<b>Total C.I.F</b>	<b>\$ 390.106.836</b>

Fuente: elaboración propia

### **Precio de Insumos**

Aquí solamente pretendemos determinar los valores de agua, energía eléctrica y combustible en base al área de la instalación y kilogramos de atún; equipos eléctricos y consumo

de combustible de vehículo, basados en las estimaciones realizadas en la tabla anterior de costos indirectos de fabricación.

**Tabla 21. Precio de Insumos**

<b>Detalle</b>	<b>Precio Unitario (\$)</b>	<b>2021</b>
<b>Agua (m3)</b>	1.832	7.860
<b>Energía (kw)</b>	681	52.863
<b>Combustible gal</b>	8.300	100

Fuente: elaboración propia

### **Gastos de Administración**

Estos gastos, en términos generales corresponden a los salarios del personal administrativo. Los salarios por sugerencia legal, para el caso de proyecciones, deben incrementarse en un 7% anual.

**Tabla 22. Gastos de Administración**

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>
<b>Gerente</b>	40.320.000
<b>Contador</b>	28.284.000
<b>Secretaria</b>	15.389.148
<b>Mensajero</b>	15.389.148
<b>Vigilantes</b>	44.237.664
<b>Aseadoras</b>	30.778.296
<b>Total Nómina</b>	<b>174.398.256</b>
<b>Seguridad y parf</b>	25.686.624
<b>Liquidación anual</b>	32.468.706
<b>Total</b>	<b>232.553.586</b>

Fuente: elaboración propia

### GASTOS DE VENTA (PRIMER AÑO DE OPERACIÓN)

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Publicidad	3.000.000	36.000.000
Distribución	5.000.000	60.000.000

#### 7.1 Inversiones diferidas

Planeación e Integración: 2 % de Activos Fijos = \$3.639.810

Ingeniería del Proyecto: 9 % de Activos Fijos \$ 16.379.147

Supervisión de la Construcción: 8 % de Activos Fijos \$14.559.242

Imprevistos: 15 % de Activos Fijos \$2 7.298.579

**Total Activos Intangibles: 34 % de Activos Fijos \$ 61.876.778**

##### 7.1.1 Costo del proyecto

---

**DISTRIBUCIÓN DE COSTOS**


---

Detalle	Costo	Atún		
		Tasa	Costo Fijo	Costo variable
<b>Costo de producción</b>				
<b>Mano de obra directa</b>	\$146.820.961,00	100%		\$146.820.961,00
<b>Materiales directos</b>	\$676.861.974,00	100%		\$676.820.961,00
<b>Materiales indirectos</b>	\$67.686.197,00	100%		\$67.686.197,00
<b>Servicios públicos</b>	\$51.229.223,00	100%		\$51.229.223,00
<b>Gastos de depreciación</b>	\$12.236.741,59	100%	\$12.236.741,39	
<b>Subtotal</b>	<b>\$954.835.096,39</b>		<b>\$12.236.741,39</b>	<b>\$942.598.355,00</b>
<b>Gastos de admón.</b>				
<b>Sueldos y prestaciones</b>	\$232.533.096,00	100%	\$232.533.096,00	
<b>Otros gastos</b>	\$390.106.836,00	100%	\$376.920.000,00	
<b>Amortización d g. diferidos</b>	\$12.375.355,60	100%	\$12.375.355,60	
<b>Subtotal</b>	<b>\$635.035.777,60</b>		<b>\$621.848.941,60</b>	
<b>Gastos de venta</b>				
<b>Publicidad</b>	\$36.000.000,00	100%	\$36.000.000,00	
<b>Distribución</b>	\$60.000.000,00	100%	\$120.000.000,00	
<b>Subtotal</b>	<b>\$96.000.000,00</b>		<b>\$156.000.000,00</b>	
<b>Total</b>	<b>\$1.685.870.873,99</b>		<b>\$790.085.682,99</b>	

---



## Presupuesto de Ingresos

Analizando con detenimiento la demanda insatisfecha que existe en nuestro mercado objetivo, decidimos cubrir en el primer año el 22, 62% de dicha demanda, con una venta diaria de 2.000 latas de atún, 60.000 latas mensuales, 644.400 en el primero año a un precio unitario de **\$2.972** . Las ventas se incrementaran anualmente basados en el índice de inflación para realizar el respectivo ajuste.

PRESUPUESTO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Detalle	2021	2022	2023	2024	2025
Costos directos					
Materiales directos	\$676.861.974,00	\$688.707.058,55	\$700.759.432,07	\$713.022.722,13	\$725.500.619,77
Mano de obra directa	\$146.820.961,00	\$149.390.327,82	\$152.004.658,55	\$154.664.740,08	\$157.371.373,03
Depreciación	\$12.236.741,39	\$12.236.741,39	\$12.236.741,39	\$12.236.741,39	\$12.236.741,39
<b>Subtotal costos directos</b>	<b>\$835.919.676,39</b>	<b>\$850.334.127,75</b>	<b>\$865.000.832,01</b>	<b>\$879.924.203,60</b>	<b>\$895.108.734,19</b>
Gastos generales de fabricación					
Materiales directos	\$67.686.197,00	\$68.870.705,45	\$70.075.942,79	\$71.302.271,79	\$72.550.061,55
Servicios	\$51.229.223,00	\$52.125.734,40	\$53.037.934,75	\$53.966.098,61	\$54.910.505,34
<b>Subtotal</b>	<b>\$118.915.420,00</b>	<b>\$120.996.439,85</b>	<b>\$123.113.877,55</b>	<b>\$125.268.370,40</b>	<b>\$127.460.566,89</b>
<b>Total</b>	<b>\$954.835.096,39</b>	<b>\$971.330.567,60</b>	<b>\$988.114.709,56</b>	<b>\$1.005.192.574,00</b>	<b>\$1.022.569.301,07</b>

## 7.2 Punto de equilibrio

$$PL = \frac{CFT}{Pvu - Cvu} = \frac{\$ 790.085.683}{2.972 - 1.330} = \mathbf{481.173 \text{ unidades}}$$

$$Cvu = \frac{Cvt}{Q}$$

$$Cvu = \frac{\$ 942.598.355,00}{708.840} = \mathbf{\$ 1.330}$$

$$Pvu = Cu + \frac{Cu \times M}{100 - M} = \mathbf{2.378} + \frac{\mathbf{2.378} \times 20}{100 - 20} = \mathbf{\$ 2.972}$$

**Precio unitario: \$2.972**

$$Cu = \frac{Ct}{Q} = \frac{\$ 1.685.870.874}{708.840} = \mathbf{\$ 2.378}$$

**Costo unitario: \$2.378**

### 7.3 Capital de trabajo

El capital de trabajo neto, marca el nivel de gastos corrientes en que la empresa puede incurrir para su operación en el corto plazo después de liquidar los compromisos con sus acreedores en el corto plazo.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>					
<b>DETALLE</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>Capital de trabajo</b>	<b>\$140.489.239,50</b>	<b>\$2.458.561,69</b>	<b>\$2.501.586,52</b>	<b>\$2.545.364,28</b>	<b>\$2.589.908,16</b>

<b>PROGRAMA DE INVERSIÓN</b>					
<b>Concepto</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>Inversión fija</b>	\$400.867.303,00				
<b>Capital de trabajo</b>	\$137.200.042,33	\$2.401.000,74	\$2.443.018,25	\$2.485.771,07	\$2.529.272,07

<b>FLUJO NETO DE INVERSIONES</b>						
<b>Concepto</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Inversión fija</b>	\$400.867.303,00					
<b>Capital de trabajo</b>	\$137.200.042,33	\$2.401.000,74	\$2.443.018,25	\$2.485.771,07	\$2.529.272,07	
<b>Valor residual</b>						\$274.865.922,52
<b>Inversiones</b>	\$538.067.345,33	\$2.401.000,741	\$2.443.018,254	\$2.485.771,073	\$2.529.272,067	\$274.865.922,52

---

**CALCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO**


---

**COSTO OPERACIONAL ANUAL**

<b>Costo de producción</b>	<b>\$954.835.096,39</b>
<b>Gastos de administración</b>	<b>\$635.035.777,60</b>
<b>Gastos de venta</b>	<b>\$96.000.000,00</b>
<b>TOTALES</b>	<b>\$1.685.870.873,99</b>

---

$$\text{COSTO DE OPERACIÓN DIARIO} = \frac{\$ 1.685.870.874}{360} = \$ 4.682.975$$

**ICT = COSTO DE OPERACIÓN DIARIO X CICLO OPERATIVO**

$$\text{ICT} = \$ 4.573.335 \times 30 = \$ 140.489.239$$

#### 7.4 Proyecciones financieras

---

**FLUJO NETO DE OPERACIÓN**


---

<b>DETALLE</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Ingresos operacionales</b>	\$1.915.156.800,00	\$1.948.672.044,00	\$1.982.773.804,77	\$2.017.472.236,35	\$2.052.778.112,41
<b>Egresos operacionales</b>	\$1.685.870.873,99	\$1.710.873.214,83	\$1.736.313.096,64	\$1.762.198.176,38	\$1.788.536.245,01
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$299.285.926,01</b>	<b>\$237.798.829,17</b>	<b>\$246.460.708,13</b>	<b>\$255.274.169,98</b>	<b>\$264.241.867,40</b>
<b>Impuesto (22,2%)</b>	\$50.901.475,57	\$52.791.340,08	\$54.714.277,21	\$56.670.865,73	\$58.661.694,56
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>\$178.384.450,44</b>	<b>\$185.007.489,09</b>	<b>\$191.746.430,93</b>	<b>\$198.603.304,24</b>	<b>\$205.580.172,84</b>



---

**VALOR PRESENTE NETO**

---

<b>Tasa de oportunidad</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
0,2	\$541.356.542,50	
	\$200.537.985,73	
	\$207.117.999,56	
	\$213.813.163,63	
	\$220.625.493,07	
	\$508.583.748,04	
	<b>\$204.110.586</b>	

---



---

**CALCULO DE LA TIR**

---

- 541.356.542	
200.537.986	
207.118.000	
213.813.164	
220.625.493	
508.583.748	
<b>TIR</b>	<b>34%</b>

---

---

**RELACION BENEFICIO/COSTO**

---

	$R B/C$	$E it (1+r)^n$
	$E et (1+r)^n$	
	$E it (1+r)^n =$	\$1.350.678.390
	$E et (1+r)^n =$	\$541.356.542
	$R B/C=$	1.350.678.390 / 541.356.542
	<b><math>R B/C=</math></b>	<b>2,49</b>

---

### 7.6 Tasa mínima atractiva de retorno (TAR)

En este aparatado buscamos encontrar la tasa mínima atractiva de retorno, recordemos que es aquella a la cual la empresa siempre puede invertir porque tiene un alto número de posibilidades que le va a general ese nivel de retorno, siempre que la empresa comprometa una cantidad de dinero en un proyecto de inversión, por eso se considera un costo de oportunidad.

**Tabla 33. Tasa de Inflación Anual de Colombia 2020**

Período	IPC	Variación anual
Enero	104,24	3.62

Febrero	104,94	3,72
Marzo	105,53	3,86
Abril	105,70	3,51
Mayo	105,36	2,85
Junio	104,97	2,19
Julio	104,97	1,97
Agosto	104,96	1,88
Septiembre	105,29	1,97
Octubre	103,43	2,70
Noviembre	103,54	2,90
Diciembre	103,80	3,02

Fuente: elaboración propia

If = 1,97% = 0.0197 Tasa Promedio de Inflación Anual 2020.

10% = 0.10 Tasa de Riesgo Anual

$$\text{TMAR} = (\text{if} + r) + (\text{if} \times r)$$

$$\text{TMAR} = (0.0197 + 0.10) (0.0197 \times 0.10)$$

$$\text{TMAR} = 0.12167$$

$$\text{TMAR} = 12,17 \%$$

P0 \$243.867.303: Inversión Inicial

Xn Saldo final de caja en cada periodo anual. (n = 1, 2, 3, 4,5)

---

### AMORTIZACION DE GASTOS DIFERIDOS

---

Activo intangible	plazo de amortización	costo del activos	2021	2022	2023	2024
Gastos pre-operativos	5	\$61.876.778,00	12.375.355,60	12.375.355,60	12.375.355,60	12.375.355,60
<b>Total amortizar</b>		<b>\$61.876.778,00</b>	<b>12.375.355,60</b>	<b>12.375.355,60</b>	<b>12.375.355,60</b>	<b>12.375.355,60</b>

---



**PROGRAMA DE INVERSIÓN FIJA DEL PROYECTO**

<b>CONCEPTOS</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Activos tangibles</b>						
Obras físicas	\$100.570.000,00					
Terreno	\$150.000.000,00					
Maquinaria y equipo	\$75.102.625,00					
Muebles y enseres	\$4.807.900,00					
Equipos de oficina	\$8.510.000,00					
<b>Sub total</b>	<b>\$338.990.525,00</b>					
<b>Activos diferidos</b>						
Gastos pre operativos	\$61.876.778,00					
<b>Sub total</b>	<b>\$61.876.778,00</b>					
<b>Total inversión fija</b>	<b>\$400.867.303,00</b>					

<b>VALOR RESIDUAL DE ACTIVOS</b>					
<b>Detalles</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Activos de producción</b>					<b>\$127.806.818,06</b>
<b>Subtotal</b>					<b>\$127.806.818,06</b>
<b>Valor residual capital de trabajo</b>					<b>\$150.584.660,16</b>
<b>Subtotal</b>					<b>\$150.584.660,16</b>
<b>TOTAL VALOR RESIDUAL</b>					<b>\$278.391.478,21</b>

---

**PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN**


---

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Sueldos y prestaciones	\$232.553.586,00	\$232.553.586,00	\$232.553.586,00	\$232.553.586,00	\$232.553.586,00
Otros gastos	\$390.106.836,00	\$396.933.705,63	\$403.880.045,48	\$410.947.946,27	\$418.139.535,33
Amortización	\$12.375.355,60	\$12.375.355,60	\$12.375.355,60	\$12.375.355,60	\$12.375.355,60
<b>Total</b>	<b>\$635.035.777,60</b>	<b>\$641.862.647,23</b>	<b>\$648.808.987,08</b>	<b>\$655.876.887,87</b>	<b>\$663.068.476,93</b>

---



---

**PRESUPUESTO DE GASTO DE VENTA**


---

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Publicidad</b>	<b>\$36.000.000,00</b>	<b>\$36.630.000,00</b>	<b>\$37.271.025,00</b>	<b>\$37.923.267,94</b>	<b>\$38.586.925,13</b>
<b>Distribución</b>	<b>\$60.000.000,00</b>	<b>\$61.050.000,00</b>	<b>\$62.118.375,00</b>	<b>\$63.205.446,56</b>	<b>\$64.311.541,88</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$96.000.000,00</b>	<b>\$97.680.000,00</b>	<b>\$99.389.400,00</b>	<b>\$101.128.714,50</b>	<b>\$102.898.467,08</b>

---



---

**PRESUPUESTO DE COSTO DE OPERACIONES**


---

<b>Detalle</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Costos de producción	\$964.835.096,39	\$971.330.567,60	\$988.114.709,56	\$1.005.192.574,00	\$1.022.569.301,07
Gastos de administración	\$635.035.777,60	\$641.862.647,23	\$648.808.987,08	\$655.876.887,87	\$663.068.476,93
Gastos de venta	\$96.000.000,00	\$97.680.000,00	\$99.389.400,00	\$1101.128.714,50	\$102.898.467,00
<b>Total costos operacionales</b>	<b>\$1.685.870.873,99</b>	<b>\$1.710.873.214,83</b>	<b>\$1.736.313.096,64</b>	<b>\$1.762.198.176,38</b>	<b>\$1.788.536.245,01</b>

---

## **8 Fuentes de financiación**

Financiación del proyecto

Crédito Bancario = \$ 100.000.000

Recursos Propios = \$ 143.867.303

Total Financiación = \$ 243.867.303

## **9 Conclusiones**

Con base en el estudio de mercado que se realizó para desarrollar este proyecto de Atunes y enlatados de Córdoba, se puede concluir, que el proyecto es viable desde el punto de vista económico, financiero y social, ya que de acuerdo con el estudio de mercado, existe una necesidad insatisfecha en Córdoba, la cual se puede aprovechar para obtener beneficios económicos, además de ofrecer oportunidades de empleo en zonas afectadas por las políticas gubernamentales, sin contar con otros aspectos como la violencia, desplazamiento, entre otras.

De acuerdo a lo anterior, la creación de una empresa de Atunes en el departamento de Córdoba es una buena alternativa. Dada la alta participación que sostiene el atún en el volumen total de la pesca colombiana, la gran cantidad de pesqueras y el alto porcentaje de consumidores de este producto. La producción industrial representa el mayor monto dentro del valor de la producción de la industria de la pesca, y está conformada por actividades vinculadas en la preparación de bienes procesados y derivados de este animal, tales como la harina de atún, los filetes congelados, y el producto enlatado y empaquetado al vacío.

## 10 Recomendaciones

- Implementar un sistema de mejoramiento continuo especialmente para los procesos de fabricación de las latas de atún, lámina y tapa.
- Considerar la inclusión de uno o dos socios en caso de que no se consiga un préstamo de la corporación financiera nacional.
- Es importante que el lanzamiento de la marca genere expectativas con una buena estrategia de marketing de publicidad.
- La negociación con distribuidores mayoristas solo puede efectuarse de contado, con el apoyo de material publicitario e impulsadoras del producto.
- Efectuar las encuestas representativas semestrales sobre la introducción del producto, dependiendo del crecimiento de las ventas.
- Considerar la posibilidad de alquilar una fábrica sin tercerizar los procesos de producción (ahorra costos).

## 11 Bibliografía

Cabezas, W. (2009). *Investigación de mercado*.

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6710/13/CAPITULO%20II.pdf>

Cámara de Comercio de Cali. (s.f.). *Sociedad por acciones simplificadas (SAS)*.

<https://www.ccc.org.co/tramites-de-registros/registros-publicos/registro-mercantil/tramites/sociedad-por-acciones-simplificada-sas/>

Can Duran. (2017). *Beneficios y propiedades de la carne de pollo*.

<https://canduran.com/beneficios-propiedades-pollo/>

Cantos, R. (2019). *Diseño de un modelo de pre empacado para productos del mar de mayor demanda en la provincia de Santa Elena como oportunidad de negocio*. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil:

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/13223/1/T-UCSG-POS-MAE-241.pdf>

Cocina Fácil. (2018). *8 beneficios del atún que te harán amar comerlo*.

<https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/beneficios-del-atun/>

Codex Alimentarius. (1981). *Norma para el atún y el bonito en conserva CXS 70-1981*.

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS\\_070s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070s.pdf)

Cogollo, M., & Rincón, D. (2020). *Creación de empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté-Córdoba*. Universidad de Córdoba:

<https://repositorio.unicordoba.edu.co/bitstream/handle/ucordoba/3277/amargitmariacogolloramos-danielarinconcogollo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Congreso de la República de Colombia. (2008). Ley 1258 de 5 de diciembre de 2008. Diario Oficial No. 47.194. Bogotá, Colombia.
- En Colombia. (s.f.). *Definición y Clasificación de las Empresas*.  
<https://encolombia.com/economia/empresas/definicionyclasificacionde-la-empresa/>
- Estolano, D., Berumen, M., Castillo, I., & Mendoza, J. (2013). El escenario de competencia de la Industria Gastronómica de Cancún basado en las cinco fuerzas de Porter. *El Periplo Sustentable*, 24, 67 - 97.
- FAO. (1985). *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales*. <http://www.fao.org/3/y2770s/y2770s04.htm>
- FAO. (2012). *World Tuna Markets*. FAO/GLOBEFISH.
- FAO. (2015). *Aseguramiento de la calidad del Pescado Fresco*. FAO.
- FAO. (s.f.). *Ingeniería de la producción*. <http://www.fao.org/3/v8490s/v8490s04.htm>
- Food and Agriculture Organization of The United Nations. (2015). *El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura*. FAO.
- Foro Internacional. (2019). *Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria*. Soberanía Alimentaria, Futura para Latinoamérica.
- Galvez, O. (2018). *Selección y recopilación de investigación*.  
<https://unadm825200963.wordpress.com/2018/08/09/seleccion-y-recopilacion-de-investigacion/>
- González, J., Sánchez, J., Ochoa, E., & Sánchez, I. (2019). Modelo de explotación pesquera sostenible como apuesta productiva: caso Moñitos, Córdoba, Colombia. *Saber, Ciencia Y Libertad*, 14(1), 179-189.

- La Nación. (2012). *Atún y su beneficio en la salud*. <https://www.lanacion.com.co/atun-y-su-beneficio-en-la-salud/>
- Luchini, L. (2010). *Beneficios nutricionales y de salud del producto “pescado”*.  
[https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/difusion/\\_archivos//000001\\_Material%20institucional/101210\\_Beneficios%20nutricionales%20y%20de%20salud%20del%20pr oducto%20pescado.pdf](https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/difusion/_archivos//000001_Material%20institucional/101210_Beneficios%20nutricionales%20y%20de%20salud%20del%20pr oducto%20pescado.pdf)
- Martínez, A. (1979). Psicología del color. *Maina*, 0, 35-37.
- Martínez, H. (2016). *Análisis de la oferta*. <http://cedconsultoria.net/2016/11/22/analisis-de-la-oferta/>
- Mazón, L., Villao, D., Núñez, W., & Serrano, M. (2017). Análisis de punto de equilibrio en la toma de decisiones de un negocio: caso Grand Bazar Riobamba –Ecuador. *Revista de Estrategias del Desarrollo Empresarial*, 3(4), 14-24.
- Melara, J. (2019). *Ensalada de atún con pasta y verduras frescas*.  
<https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/ensalada-de-atun-con-pasta-y-verduras-frescas/>
- Mina, M., & Buendía, A. (2013). *Proyecto de factibilidad para el montaje de una planta procesadora de atún para comerciantes hoteleros y comunidad en general en la ciudad de Buenaventura*. Universidad del Valle Sede Pacífico:  
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/10831/CB-0504139.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ministerio de Agricultura. (2020). *El sector agropecuario creció 6,8% e impulsó la economía colombiana en el primer trimestre de 2020*.  
<https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/El-sector-agropecuario->



creci%C3%B3n-6,8-e-impuls%C3%B3n-la-econom%C3%ADa-colombiana-en-el-primer-trimestre-de-2020-.aspx

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Bogotá, Colombia.

OCDE. (2016). *Pesca y acuicultura en Colombia*.

[http://www.oecd.org/colombia/Fisheries\\_Colombia\\_SPA\\_rev.pdf](http://www.oecd.org/colombia/Fisheries_Colombia_SPA_rev.pdf)

Periódico El Tiempo. (2019). *¿El atún es tan bueno como dicen? La verdad sobre este alimento*.

<https://www.eltiempo.com/salud/es-bueno-comer-atun-en-lata-429372>

Presidencia de la República de Colombia. (1997). Decreto 3075 de 1997. Bogotá, Colombia.

Sordo, A. (s.f.). *Estrategias de publicidad: definición, tipos y ejemplos*.

<https://blog.hubspot.es/marketing/estrategias-de-publicidad>

Todo Colombia. (2019). *Hidrografía Departamento de Córdoba*.

<https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/cordoba/hidrografia.html>

Tripod. (s.f.). *Perfil del administrador de recursos humanos*.

<http://yess19.tripod.com/uabcpirh/perfilrh.htm>

Vilcarromero, R. (2017). *Gestión en la Producción*. Universidad del Perú.

Villada, L. L., & Muñoz, N. (2017). El Papel de la Educación Financiera en la Formación de

Profesionales de la Ingeniería. *Formación Universitaria*, 10(2), 13-22.

Vitónica. (s.f.). *Existen otras alternativas al pollo y al atún para obtener proteínas*.

<https://www.vitonica.com/proteinas/existen-otras-alternativas-al-pollo-y-al-atun-para-obtener-proteinas>

Zuleta, J., & Becerra, A. (2013). *El Mercado del Atún en Colombia*. Fedesarrollo:

<https://www.repository.fedesarrollo.org.co/bitstream/handle/11445/205/EI%20mercado%20del%20atun%20en%20Colombia%20.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

## 12 Anexos

### Anexo 1. Liquidación de contador

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2021**

CIUDAD:	<b>Montería</b>	CARGO:	<b>CONTADOR</b>	
NOMBRE:		CEDULA No.		
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2021</b>	SALARIO BASICO:	<b>2,000,000</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2021</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,000,000</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	
<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>				
<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>	
CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	2,000,000	
INTERESES CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	240,000	
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2021	<b>360</b>	2,000,000	
VACACIONES	01/01/2021	<b>360</b>	1,000,000	
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>5,240,000</b>	
<b>DEDUCCIONES</b>				
			<b>VALOR</b>	
SEGURIDAD SOCIAL				
EMBARGOS				
SERVICIO FUNERARIO				
PRESTAMOS				
PRESTAMOS CON LIBRANZA				

OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			-

**NETO A PAGAR** **5,240,000**

SON: **ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL:	Folder Personal	EL TRABAJADOR:
COPIA 1:	Comprobante de pago	
COPIA 2:	Beneficiario	C.C. DE

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 477,000.00	\$ 120,000.00	\$ 357,000.00	\$ 4,284,000.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>2,357,000.00</b>

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 5,240,000.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 4,284,000.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 28,284,000.00
<b>TOTAL</b>	\$ 37,808,000.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2022**

CIUDAD:		<b>Montería</b>	CARGO:	<b>CONTADOR</b>
NOMBRE:			CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2022</b>	SALARIO BASICO:	<b>2,140,000</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2022</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,140,000</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	

**TERMINACION DE CONTRATO**

<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>		<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2022	<b>360</b>		2,140,000
INTERESES CESANTIAS	01/01/2022	<b>360</b>		256,800
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2022	<b>360</b>		2,140,000
VACACIONES	01/01/2022	<b>360</b>		1,070,000
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>				<b>5,606,800</b>

<b>DEDUCCIONES</b>			<b>VALOR</b>
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>5,606,800</b>
---------------------	------------------

SON:

# ESCRIBIR VALOR EN LETRAS

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION,

EL DIA

\_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL:	Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:			
COPIA 1:	Comprobante de pago				
COPIA 2:	Beneficiario	C.C.	DE		
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 498,000.00	\$ 120,000.00	\$378,000.00	\$ 4,536,000.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	2,518,000.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 5,606,800.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 4,536,000.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 30,216,000.00
<b>TOTAL</b>	\$ 40,358,800.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2023**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	<b>CONTADOR</b>
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	SALARIO BASICO:	<b>2,289,800</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,289,800</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	MOTIVO DEL RETIRO:	
	<b>360</b>		
<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>			
<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	2,289,800
INTERESES CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	274,776
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2023	<b>360</b>	2,289,800
VACACIONES	01/01/2023	<b>360</b>	1,144,900

<b>TO TAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>5,999,276</b>

<b>DEDUCCIONES</b>			<b>VALOR</b>
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TO TAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>5,999,276</b>
---------------------	------------------

**SON:** **ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETiempos, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Pesonal  
COPIA 1: Comprobante de pago  
COPIA 2: Beneficiario

EL TRABAJADOR:  
C.C. DE

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

<b>SEGURIDAD SOCIAL</b>	<b>MENSUAL</b>	<b>TRABAJADOR</b>	<b>MENSUAL</b>	<b>ANUAL</b>
2023	\$ 521,600.00	\$ 120,000.00	\$ 401,600.00	\$4,819,200.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>2,691,400.00</b>

LIQUIDACION ANUAL	\$ 5,999,276.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 4,819,200.00
SUELDO ANUAL	\$ 32,296,800.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 43,115,276.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2024**

CIUDAD:	<b>Montería</b>	CARGO:	<b>CONTADOR</b>
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA <b>01/01/2024</b>	SALARIO BASICO:	<b>2,450,086</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA <b>31/12/2024</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,450,086</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS <b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	
<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>			
<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2024	<b>360</b>	2,450,086
INTERESES CESANTIAS	01/01/2024	<b>360</b>	294,010
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2024	<b>360</b>	2,450,086
VACACIONES	01/01/2024	<b>360</b>	1,225,043
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>6,419,225</b>
<b>DEDUCCIONES</b>			
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

NETO A PAGAR

6,419,225

SON:

# ESCRIBIR VALOR EN LETRAS

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETiempos, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Pesonal  
 COPIA 1: Comprobante de pago  
 COPIA 2: Beneficiario

EL TRABAJADOR:

C.C. DE

ELABORADO	REVISADO	APROBADO	Testigo 1	Testigo 2	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2024	\$ 542,800.00	\$ 120,000.00	\$ 422,800.00	\$ 5,073,600.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	2,872,886.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 6,419,225.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 5,073,600.00
SUELDO ANUAL	\$ 34,474,632.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 45,967,457.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2025**

CIUDAD:

Montería CARGO:



NOMBRE:			CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2025</b>	SALARIO BASICO:	<b>2,621,592</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2025</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,621,592</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	2,621,592
INTERESES CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	314,591
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2025	<b>360</b>	2,621,592
VACACIONES	01/01/2025	<b>360</b>	1,310,796
<b>TO TAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>6,868,571</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TO TAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>6,868,571</b>
---------------------	------------------

SON:

# ESCRIBIR VALOR EN LETRAS

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETiempos, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL:	Folder Personal	EL TRABAJADOR:
COPIA 1:	Comprobante de pago	
COPIA 2:	Beneficiario	C.C. DE

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2025	\$ 583,620.00	\$ 120,000.00	\$463,620.00	\$ 5,563,440.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	3,085,212.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 6,868,571.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 5,563,440.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 37,022,544.00
<b>TOTAL</b>	\$ 49,454,555.00

## Anexo 2. Liquidación de vigilante

### ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA NIT 9001160004-4 AÑO 2021

CIUDAD:	<b>Montería</b>	CARGO:	<b>VIGILANTE</b>
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	SALARIO BASICO:	<b>1,605,940</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>1,605,940</b>
	<b>01/01/2021</b>		
	<b>31/12/2021</b>		

TIEMPO TRABAJADO:		DIAS	360	MOTIVO DEL RETIRO:
TERMINACION DE CONTRATO				
PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR		VALOR
CESANTIAS	01/01/2021	360		1,605,940
INTERESES CESANTIAS	01/01/2021	360		192,713
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2021	360		1,605,940
VACACIONES	01/01/2021	360		802,970
<b>TO TAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>				<b>4,207,563</b>
DEDUCCIONES				VALOR
SEGURIDAD SOCIAL				
EMBARGOS				
SERVICIO FUNERARIO				
PRESTAMOS				
PRESTAMOS CON LIBRANZA				
OTROS (ANTICIPO)				
<b>TO TAL DEDUCCIONES</b>				<b>-</b>
<b>NETO A PAGAR</b>				<b>4,207,563</b>

<b>SON:</b>	<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>				
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL: Folder Personal COPIA 1: Comprobante de pago COPIA 2: Beneficiario	EL TRABAJADOR: _____ C.C. DE				
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 329,296.00	\$ 92,000.00	\$ 237,296.00	\$ 2,847,552.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	1,843,236.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 4,207,563.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 2,847,552.00
SUELDO ANUAL	\$ 22,118,832.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 29,173,947.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2022**

CIUDAD:	Monteria	CARGO:	VIGILANTE
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	SALARIO	
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	BASICO:	1,714,118
		SALARIO BASE LIQUIDACION:	1,714,118
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	MOTIVO DEL RETIRO:	
	360		

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2022	360	1,714,118
INTERESES CESANTIAS	01/01/2022	360	205,694
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2022	360	1,714,118
VACACIONES	01/01/2022	360	857,059
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>4,490,989</b>

DEDUCCIONES			VALOR
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			-

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>4,490,989</b>
---------------------	------------------

<b>SON:</b>	<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>				
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION,</p> <p>EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL: Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:				
COPIA 1: Comprobante de pago					
COPIA 2: Beneficiario	C.C. DE				
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 451,600.00	\$ 92,000.00	\$359,600.00	\$ 4,315,200.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	2,073,718.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 4,490,989.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 4,315,200.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 24,884,616.00
<b>TOTAL</b>	\$ 33,690,805.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2023**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	SALARIO BASICO:	<b>1,829,741</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>1,829,741</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	MOTIVO DEL RETIRO:	

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	1,829,741
INTERESES CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	219,569
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2023	<b>360</b>	1,829,741
VACACIONES	01/01/2023	<b>360</b>	914,871
<b>TO TAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>4,793,921</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TO TAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>4,793,921</b>
---------------------	------------------

<p><b>SON:</b></p> <p style="font-size: 2em; color: red; font-weight: bold;">ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</p>
HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA

A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIASFERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL:	Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:
COPIA 1:	Comprobante de pago	
COPIA 2:	Beneficiario	C.C. DE
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>
Asistente Contable	Contador	Gerente
		<b>Testigo 1</b>
		<b>Testigo 2</b>

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2023	\$ 499,985.00	\$ 92,000.00	\$ 407,985.00	\$4,895,820.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	2,237,726.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 4,793,921.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 4,895,820.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 26,852,712.00
<b>TOTAL</b>	\$ 36,542,453.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2024**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	<b>VIGILANTE</b>
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	01/01/2024	SALARIO BASICO: <b>1,953,327</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	31/12/2024	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,953,327</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	360	MOTIVO DEL RETIRO:
			<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>
<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2024	360	1,953,327
INTERESES CESANTIAS	01/01/2024	360	234,399
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2024	360	1,953,327

VACACIONES	01/01/2024	360	976,664
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>5,117,717</b>

DEDUCCIONES			VALOR
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>5,117,717</b>
---------------------	------------------

<b>SON:</b>	<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>				
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETiempos, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL: Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:				
COPIA 1: Comprobante de pago					
COPIA 2: Beneficiario	C.C. DE				
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2024	\$ 511,503.00	\$ 92,000.00	\$ 419,503.00	\$ 5,034,036.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>2,372,830.00</b>



LIQUIDACION ANUAL	\$ 5,117,717.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 5,034,036.00
SUELDO ANUAL	\$ 28,473,960.00
<b>TOTAL</b>	\$ <b>38,625,713.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2025**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	<b>VIGILANTE</b>	
NOMBRE:		CEDULA No.		
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2025</b>	SALARIO BASICO:	<b>2,085,430</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2025</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>2,085,430</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	

**TERMINACION DE CONTRATO**

<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	2,085,430
INTERESES CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	250,252
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2025	<b>360</b>	2,085,430
VACACIONES	01/01/2025	<b>360</b>	1,042,715
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>5,463,827</b>

<b>DEDUCCIONES</b>	<b>VALOR</b>
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>5,463,827</b>
---------------------	------------------

<b>SON:</b>	<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>				
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL: Folder Pesonal			EL TRABAJADOR:		
COPIA 1: Comprobante de pago					
COPIA 2: Beneficiario			C.C. DE		
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2025	\$ 545,620.00	\$ 92,000.00	\$ 453,620.00	\$ 5,443,440.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>2,539,050.00</b>

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 5,463,827.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 5,443,440.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 30,468,600.00
<b>TOTAL</b>	\$ 41,375,867.00

### Anexo 3. Liquidación de gerente

#### ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA

NIT 9001160004-4

AÑO 2021

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	<b>GERENTE</b>
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2021</b>	SALARIO BASICO: <b>3,000,000</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2021</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>3,000,000</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:

#### TERMINACION DE CONTRATO

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	3,000,000
INTERESES CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	360,000
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2021	<b>360</b>	3,000,000
VACACIONES	01/01/2021	<b>360</b>	1,500,000
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>7,860,000</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>7,860,000</b>
---------------------	------------------

SON:

**ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE

ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY.  
EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION,  
EL DIA \_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Pesonal  
COPIA 1: Comprobante de pago  
COPIA 2: Beneficiario

EL TRABAJADOR:

C.C. DE

ELABORADO	REVISADO	APROBADO	Testigo 1	Testigo 2	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 480,000.00	\$ 120,000.00	\$ 360,000.00	\$ 4,320,000.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	3,360,000.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 7,860,000.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 4,320,000.00
SUELDO ANUAL	\$ 40,320,000.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 52,500,000.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2022**

CIUDAD:	Monteria	CARGO:	GERENTE
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	01/01/2022	SALARIO BASICO: 3,210,000
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	31/12/2022	SALARIO BASE LIQUIDACION: 3,210,000
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	360	MOTIVO DEL RETIRO:
<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>			
<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>	<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2022	360	3,210,000
INTERESES CESANTIAS	01/01/2022	360	385,200

PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2022	360		3,210,000
VACACIONES	01/01/2022	360		1,605,000
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>				<b>8,410,200</b>

DEDUCCIONES			VALOR
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			-

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>8,410,200</b>
---------------------	------------------

<b>SON:</b>	<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>				
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION,</p> <p>EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL: Folder Personal	EL TRABAJADOR:				
COPIA 1: Comprobante de pago					
COPIA 2: Beneficiario	C.C. DE				
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2021	\$ 505,000.00	\$ 120,000.00	\$ 385,000.00	\$ 4,620,000.00

TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL		\$	3,595,000.00
---------------------------------	--	----	--------------

LIQUIDACION ANUAL	\$	8,410,200.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$	4,620,000.00
SUELDO ANUAL	\$	43,140,000.00
<b>TOTAL</b>	\$	<b>56,170,200.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2023**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	SALARIO	
	<b>01/01/2023</b>	BASICO:	<b>3,437,700</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>3,437,700</b>
	<b>31/12/2023</b>		
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	MOTIVO DEL RETIRO:	
	<b>360</b>		

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	3,437,700
INTERESES CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	412,524
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2023	<b>360</b>	3,437,700
VACACIONES	01/01/2023	<b>360</b>	1,718,850
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>9,006,774</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	

TOTAL DEDUCCIONES				-
-------------------	--	--	--	---

NETO A PAGAR	9,006,774
--------------	-----------

SON:		<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>			
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIASFERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL:	Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:			
COPIA 1:	Comprobante de pago				
COPIA 2:	Beneficiario	C.C.	DE		
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2023	\$ 538,500.00	\$ 120,000.00	\$ 418,500.00	\$5,022,000.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	3,856,200.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 9,006,774.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 3,856,200.00
SUELDO ANUAL	\$ 46,274,400.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 59,137,374.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2024**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2024</b>	SALARIO BASICO: <b>3,675,129</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2024</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>3,675,129</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:

**TERMINACION DE CONTRATO**

<b>PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS</b>	<b>FECHA INI</b>	<b>DIAS A LIQUIDAR</b>		<b>VALOR</b>
CESANTIAS	01/01/2024	<b>360</b>		3,675,129
INTERESES CESANTIAS	01/01/2024	<b>360</b>		441,015
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2024	<b>360</b>		3,675,129
VACACIONES	01/01/2024	<b>360</b>		1,837,565
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>				<b>9,628,838</b>

<b>DEDUCCIONES</b>			<b>VALOR</b>
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>9,628,838</b>
---------------------	------------------

SON:

# ESCRIBIR VALOR EN LETRAS

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION,

EL DIA

\_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Pesonal

EL TRABAJADOR:



COPIA 1:	Comprobante de pago				
COPIA 2:	Beneficiario	C.C.	DE		
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2024	\$ 581,000.00	\$ 120,000.00	\$ 461,000.00	\$ 5,532,000.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	4,136,129.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 9,628,838.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 5,532,000.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 49,633,548.00
<b>TOTAL</b>	\$ 64,794,386.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2025**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA <b>01/01/2025</b>	SALARIO BASICO:	<b>3,932,388</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA <b>31/12/2025</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION:	<b>3,932,388</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS <b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:	

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	3,932,388
INTERESES CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	471,887
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2025	<b>360</b>	3,932,388
VACACIONES	01/01/2025	<b>360</b>	1,966,194

<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>10,302,857</b>
---	--	--	-------------------

<b>DEDUCCIONES</b>			<b>VALOR</b>
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>10,302,857</b>
---------------------	-------------------

SON: **ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Personal	EL TRABAJADOR:
COPIA 1: Comprobante de pago	
COPIA 2: Beneficiario	C.C. DE

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

<b>SEGURIDAD SOCIAL</b>	<b>MENSUAL</b>	<b>TRABAJADOR</b>	<b>MENSUAL</b>	<b>ANUAL</b>
2025	\$ 605,000.00	\$ 120,000.00	\$ 485,000.00	\$ 5,820,000.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>4,414,388.00</b>

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 10,320,857.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 5,820,000.00

SUELDO ANUAL	\$ 53,008,656.00
<b>TOTAL</b>	\$ <b>69,149,513.00</b>

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	
2021	\$ 329,240.00	\$ 92,000.00	\$ 237,240.00	2,846,880.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>1,282,429.00</b>

LIQUIDACION ANUAL	\$ 2,738,395.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 2,846,880.00
SUELDO ANUAL	\$ 15,389,148.00
<b>TOTAL</b>	\$ <b>20,974,423.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2021**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.:	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	01/01/2021	SALARIO BASICO: <b>1,045,189</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	31/12/2021	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,045,189</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:
<b>TERMINACION DE CONTRATO</b>			
PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	1,045,189
INTERESES CESANTIAS	01/01/2021	<b>360</b>	125,423
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2021	<b>360</b>	1,045,189
VACACIONES	01/01/2021	<b>360</b>	522,595
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>2,738,395</b>

DEDUCCIONES			VALOR
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			-

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>2,738,395</b>
---------------------	------------------

<b>SON:</b>		<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>			
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY. EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL:	Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:			
COPIA 1:	Comprobante de pago	C.C. DE			
COPIA 2:	Beneficiario				
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	
2022	\$ 350,946.00	\$ 92,000.00	\$ 258,946.00	3,107,352.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	<b>1,373,061.00</b>

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 2,918,981.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 3,107,352.00

SUELDO ANUAL	\$ 16,476,732.00
TOTAL	\$ 22,503,065.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2022**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2022</b>	SALARIO BASICO: <b>1,114,115</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2022</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,114,115</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2022	<b>360</b>	1,114,115
INTERESES CESANTIAS	01/01/2022	<b>360</b>	133,694
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2022	<b>360</b>	1,114,115
VACACIONES	01/01/2022	<b>360</b>	557,058
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>2,918,981</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>2,918,981</b>
---------------------	------------------

SON:

**ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS,

CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY.  
EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA \_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL:	Folder Pesonal	EL TRABAJADOR:			
COPIA 1:	Comprobante de pago				
COPIA 2:	Beneficiario	C.C. DE			
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJADOR	MENSUAL	ANUAL
2023	\$ 374,135.00	\$ 92,000.00	\$ 282,135.00	\$ 3,385,620.00
<b>TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL</b>			\$	1,469,872.00

<b>LIQUIDACION ANUAL</b>	\$ 3,111,871.00
<b>LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES</b>	\$ 3,385,620.00
<b>SUELDO ANUAL</b>	\$ 17,638,464.00
<b>TOTAL</b>	\$ 24,135,955.00

**ATUNES Y ENLATADOS DE CÓRDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2023**

CIUDAD:	<b>Montería</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2023</b>	SALARIO BASICO: <b>1,187,737</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2023</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,187,737</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO: <b>TERMINACION DE CONTRATO</b>

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2023	360	1,187,737
INTERESES CESANTIAS	01/01/2023	360	142,528
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2023	360	1,187,737
VACACIONES	01/01/2023	360	593,869
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>3,111,871</b>
DEDUCCIONES			VALOR
SEGURIDAD SOCIAL			
EMBARGOS			
SERVICIO FUNERARIO			
PRESTAMOS			
PRESTAMOS CON LIBRANZA			
OTROS (ANTICIPO)			
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>			<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>3,111,871</b>
---------------------	------------------

SON:		<b>ESCRIBIR VALOR EN LETRAS</b>			
<p>HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY.</p> <p>EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA _____</p> <p style="text-align: right;">DD/MM/AAAA</p>					
ORIGINAL:	Folder Personal	EL TRABAJADOR:			
COPIA 1:	Comprobante de pago				
COPIA 2:	Beneficiario	C.C.	DE		
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANU
------------------	---------	-----------	---------	-----

2024	\$ 398,908.00	\$ 92,000.00	\$ 306,908.00	\$ 3,682,896.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	1,573,291.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 3,213,123.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 3,682,896.00
SUELDO ANUAL	\$ 18,879,492.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 25,775,511.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2024**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2024</b>	SALARIO BASICO: <b>1,226,383</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2024</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,226,383</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	1,226,383
INTERESES CESANTIAS	01/01/2023	<b>360</b>	147,166
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2023	<b>360</b>	1,226,383
VACACIONES	01/01/2023	<b>360</b>	613,192
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>3,213,123</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	



TOTAL DEDUCCIONES			-
-------------------	--	--	---

NETO A PAGAR	3,213,123
--------------	-----------

SON: **ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETIEMPOS, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY.  
EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA \_\_\_\_\_

DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Personal  
COPIA 1: Comprobante de pago  
COPIA 2: Beneficiario

EL TRABAJADOR:

C.C. DE

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>Testigo 1</b>	<b>Testigo 2</b>	
Asistente Contable	Contador	Gerente			

SEGURIDAD SOCIAL	MENSUAL	TRABAJDOR	MENSUAL	ANUAL
2025	\$ 425,520.00	\$ 92,000.00	\$ 333,520.00	\$ 4,002,240.00
TOTAL A PAGAR NOMINA MENSUAL			\$	1,683,920.00

LIQUIDACION ANUAL	\$ 3,538,048.00
LIQUIDACION ANUAL SEGURD Y PARAFISCALES	\$ 4,002,240.00
SUELDO ANUAL	\$ 20,207,040.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 27,747,328.00</b>

**ATUNES Y ENLATADOS DE CORDOBA**  
**NIT 9001160004-4**  
**AÑO 2025**

CIUDAD:	<b>Monteria</b>	CARGO:	
NOMBRE:		CEDULA No.	
FECHA INGRESO:	DD/MM/AA	<b>01/01/2025</b>	SALARIO BASICO: <b>1,350,400</b>
FECHA RETIRO:	DD/MM/AA	<b>31/12/2025</b>	SALARIO BASE LIQUIDACION: <b>1,350,400</b>
TIEMPO TRABAJADO:	DIAS	<b>360</b>	MOTIVO DEL RETIRO:

**TERMINACION DE CONTRATO**

PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS	FECHA INI	DIAS A LIQUIDAR	VALOR
CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	1,350,400
INTERESES CESANTIAS	01/01/2025	<b>360</b>	162,048
PRIMAS DE SERVICIO	01/01/2025	<b>360</b>	1,350,400
VACACIONES	01/01/2025	<b>360</b>	675,200
<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES Y COMPENSACIONES</b>			<b>3,538,048</b>

DEDUCCIONES	VALOR
SEGURIDAD SOCIAL	
EMBARGOS	
SERVICIO FUNERARIO	
PRESTAMOS	
PRESTAMOS CON LIBRANZA	
OTROS (ANTICIPO)	
<b>TOTAL DEDUCCIONES</b>	<b>-</b>

<b>NETO A PAGAR</b>	<b>3,538,048</b>
---------------------	------------------

SON:

**ESCRIBIR VALOR EN LETRAS**

HABIENDO ENCONTRADO CORRECTA LA LIQUIDACION ANTERIOR, DECLARO QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO CONMIGO POR CONCEPTO DE SUELDOS, SOBRETiempos, DOMINICALES, DIAS FERIADOS, CESANTIAS, VACACIONES, INTERESES DE CESANTIAS, PRIMAS DE SERVICIO, INDEMNIZACIONES, AUXILIOS DE ENFERMEDAD Y TODA CLASE DE PRESTACIONES SOCIALES QUE ME CONCEDE LA LEY.

EN CONSECUENCIA DE LO ANTERIOR, FIRMO LA PRESENTE LIQUIDACION, EL DIA

\_\_\_\_\_  
DD/MM/AAAA

ORIGINAL: Folder Personal  
COPIA 1: Comprobante de pago  
COPIA 2: Beneficiario

EL TRABAJADOR:

C.C. DE

ELABORADO

REVISADO

APROBADO

Testigo 1

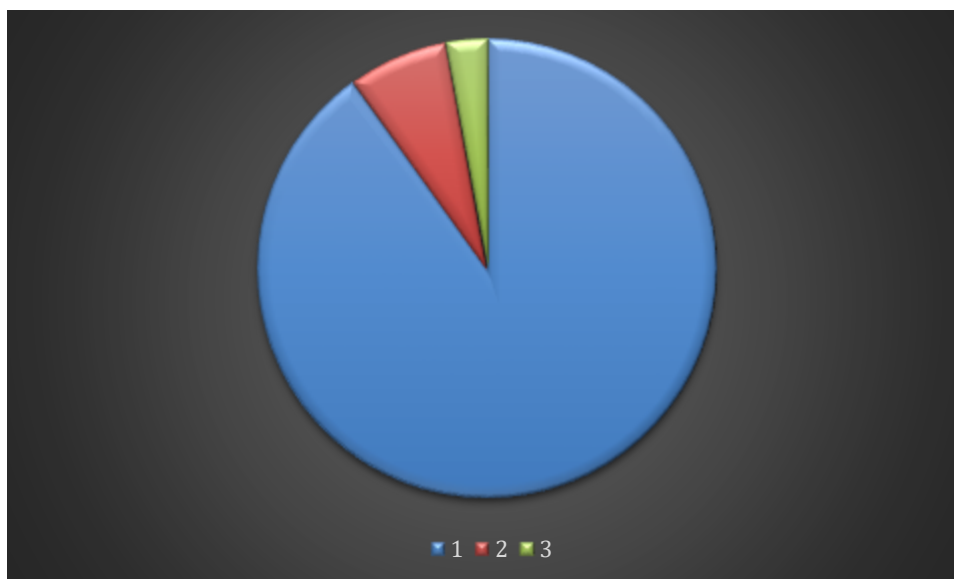
Testigo 2

Asistente Contable	Contador	Gerente			
--------------------	----------	---------	--	--	--

#### Anexo 4. Análisis de resultados de la investigación de mercados.

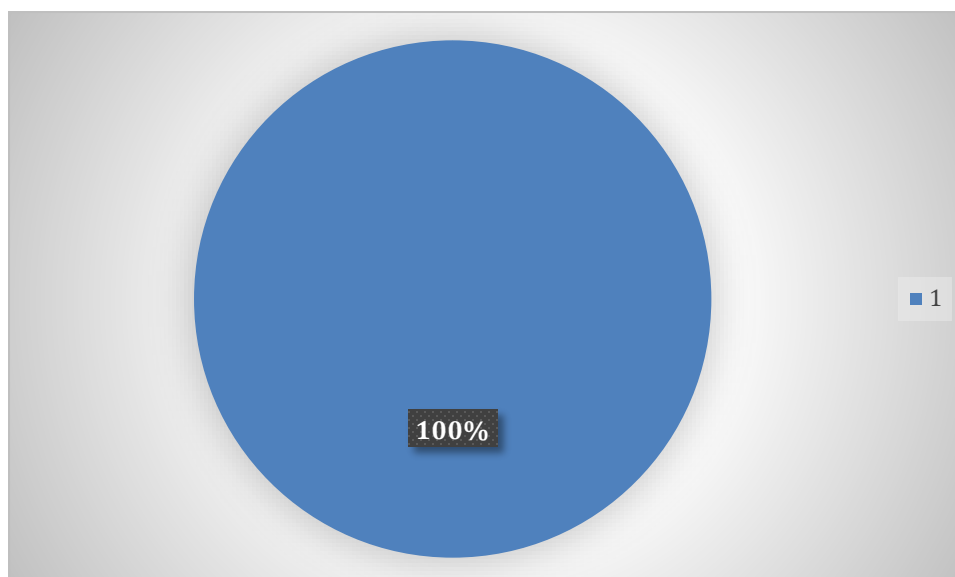
### SIS DE RESULTADOS PARA RECONOCIMIENTO DEL PRODUCTO EN CONSUMIDOR

¿Cuántas empresas procesadoras de atún conoce?



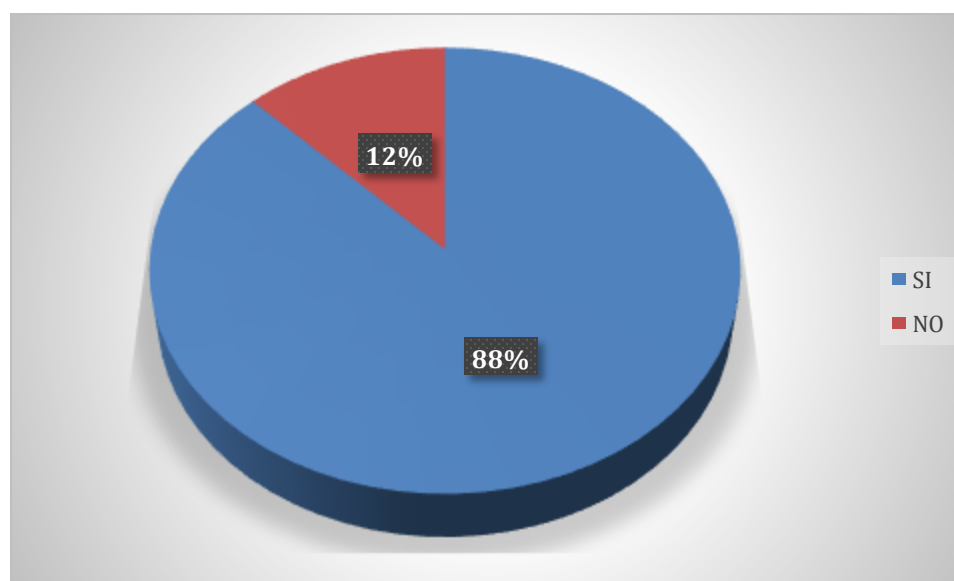
EL 90 % de las personas encuestadas contestó que no conoce ninguna procesadora de atún; seguido por el 7% que dijo que si y el 3% no sabe, no responde. Esto demuestra que nuestra empresa es novedosa por lo que obtenemos al instante una ventaja por ser pioneros en el área en el departamento de Córdoba.

¿Considera que es importante crear una procesadora de atún en el departamento de Córdoba?



Tal como lo habíamos anticipado anteriormente, el 100 % de la población encuestada cree que sería importante e indispensable la creación de esta empresa en el departamento, obviamente cumpliendo con todos los requerimientos de calidad y competitividad, así como el compromiso de brindar oportunidad laboral y económica a la sociedad cordobesa, especialmente aquellos que se dedican al sector pesquero.

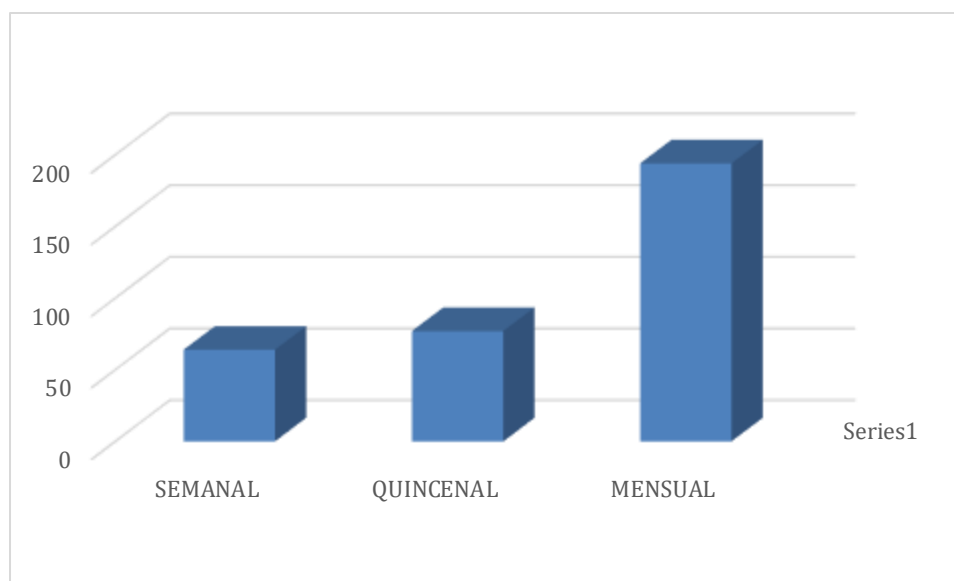
**¿Compra usted atún en lata?**



Esta grafica nos muestra el primer paso de nuestra demanda proyecta, donde es evidente que la mayoría de las personas del departamento compran y consumen atún. El 88 % lo compran y el 12% no; lo que refleja la importancia de este alimento en la canasta familiar de los cordobeses.

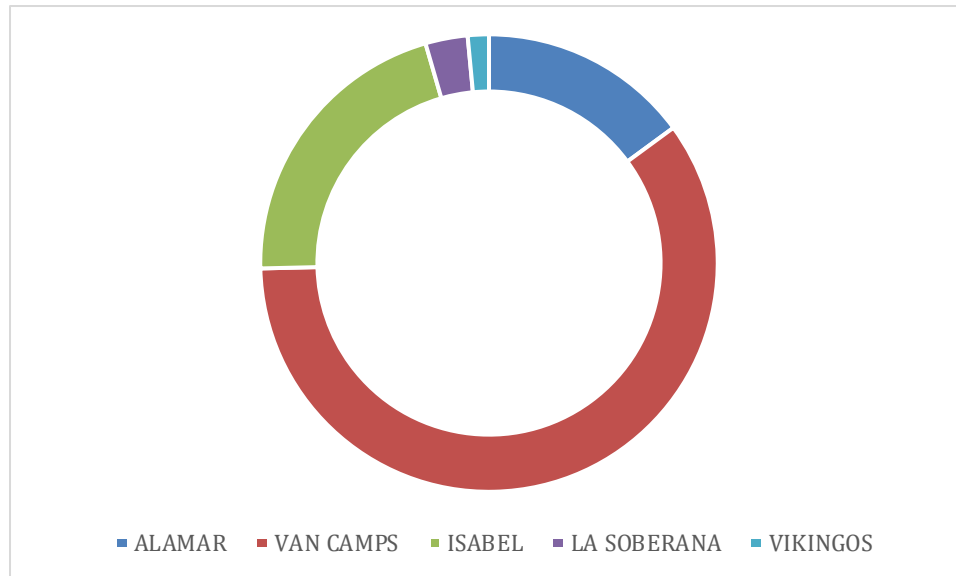
Por otro lado, al ser mayor el número de personas que lo compran y lo consumen, nos da una clara visión del crecimiento que tendrá la empresa con el paso de los años, luego del posicionamiento de nuestra marca.

### **¿Cada cuántos días consumen atún en su hogar?**



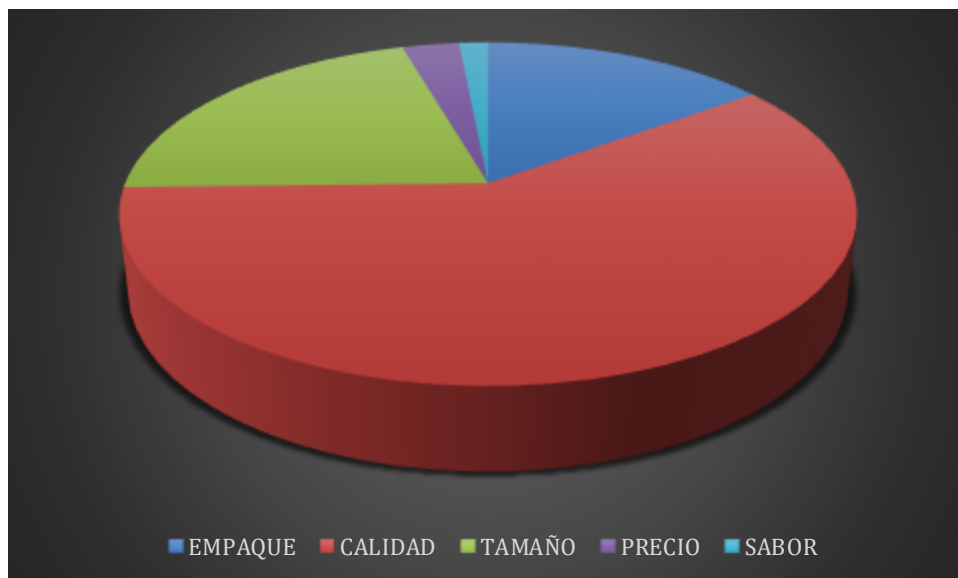
Otro dato revelador que nos dejó la encuesta realizada, fue el hábito de consumo de la mayoría de las personas que compran el producto, obviamente a los que dijeron que no lo compraban se les dejó por fuera de esta pregunta. El resultado arrojó que los que lo consumen mensualmente compran en promedio 5 latas de atún; los que lo consumen quincenalmente 3; y los que lo consumen de forma semanal, 1.

### **¿Tiene preferencia por alguna marca de atún cuál?**



Esta grafica nos deja ver que la marca Van Camps domina en gran proporción el mercado y le siguen, aunque no muy de cerca, alamar e Isabel. Dato importante para conocer preferencias del consumidor en cuanto a calidad y precio.

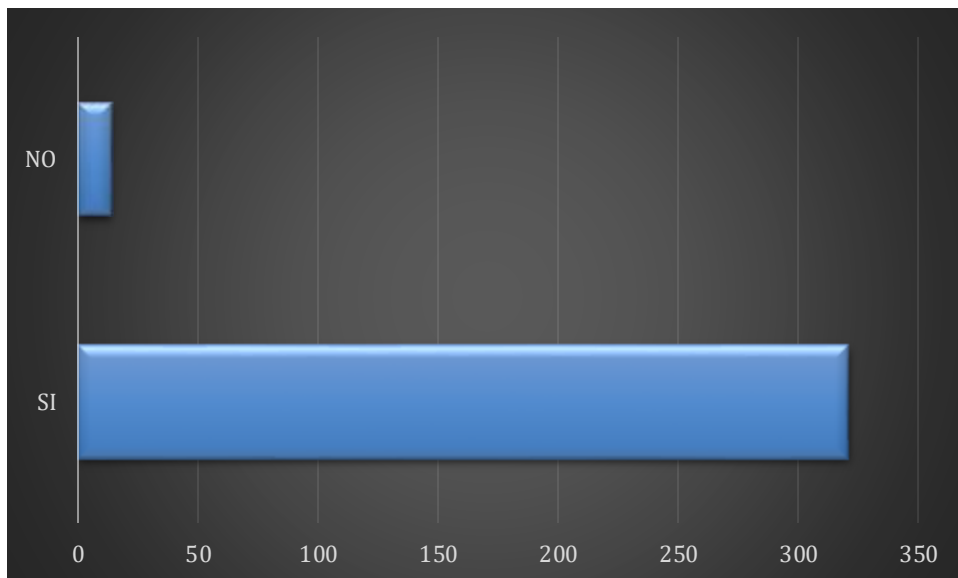
¿Por qué le gusta esa variedad de atún?



Aunque todas las variables del producto son importantes, la gente aun prefiere a aquel que se percibe en el mercado como de mejor calidad, obviamente porque transmite más confianza y

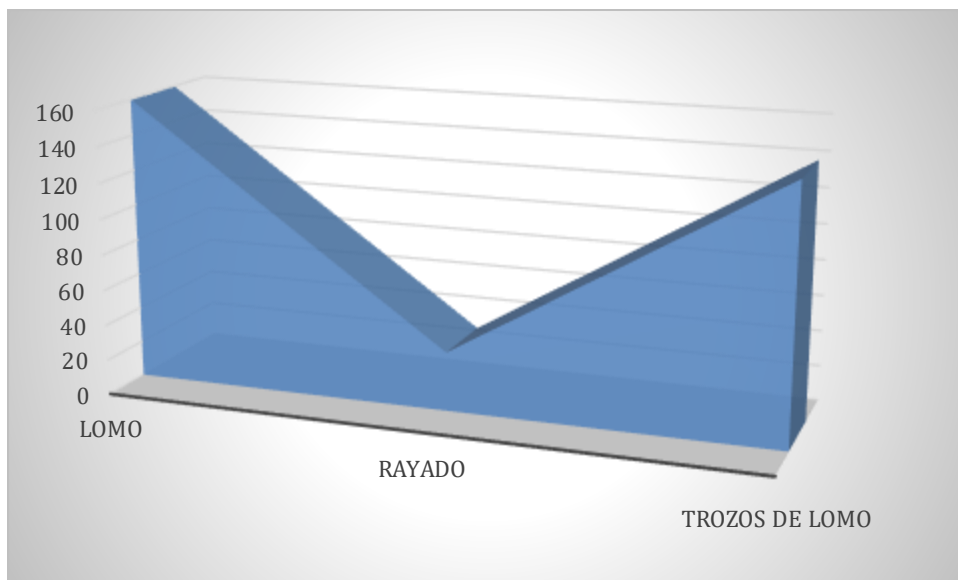
seguridad al consumirlo. Este detalle debe ser tenido en cuenta a la hora de elaborar nuestro producto, pero también de promocionarlo y posicionarlo en el mercado.

**¿Considera que existen diferencias en la calidad de atún en lata, de una marca y otra?**



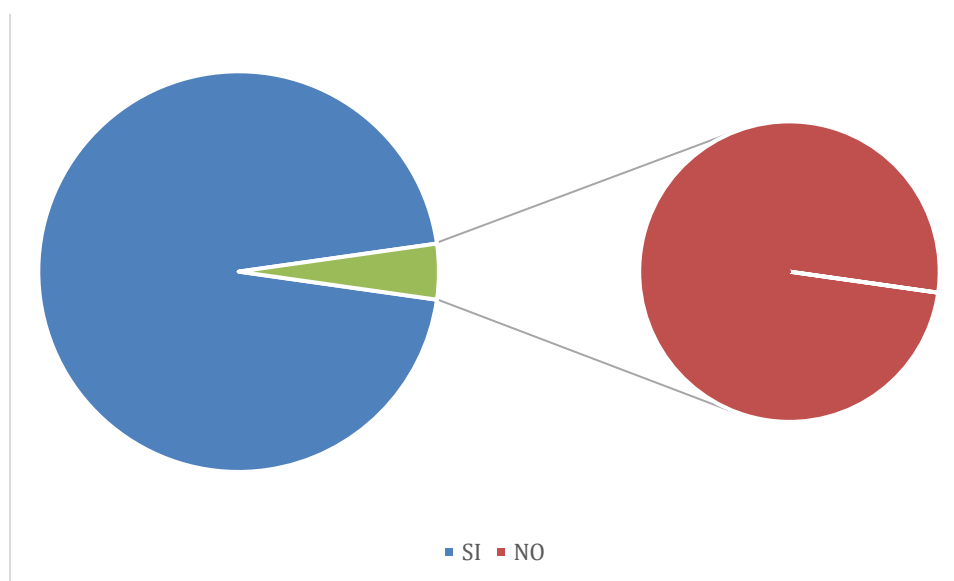
Con esta pregunta, simplemente se reafirma lo expresado en la gráfica anterior.

**¿Qué clase de atún en lata le gusta más?**



Determinamos con las encuestas realizadas en el departamento, que el 48 % de la población encuestada prefiere el lomo de atún; seguido del 42,2 % de la población que prefiere trozos de lomo y solo el 9,8 % lo prefiere rayado.

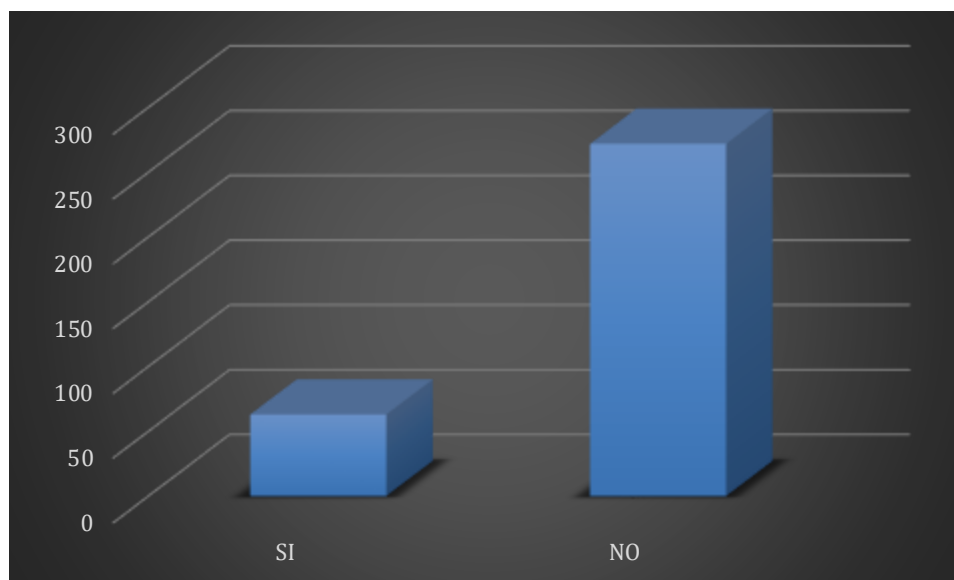
### ¿Cree que el atún en lata es fundamental en su dieta alimenticia?



Los datos que nos arroja la encuesta nos dicen, que la mayoría de las personas que consumen atún, en este caso 320 personas de las encuestadas, lo consideran un producto fundamental en su dieta y en su canasta familiar, lo que nos da ideas sobre la preferencia de estas personas hacia nuestro producto y la oportunidad que se tiene al contar con una línea dedicada para estas personas que les gusta cuidar su salud.

¿Es importante para usted, el precio para adquirir un producto de buena calidad?





La encuesta nos dejó claro que la gente prefiere la calidad por encima del precio, pero en la práctica, por la experiencia, no es tan así. De todas formas nuestra idea consiste en crear un producto de muy buena calidad pero al precio más bajo que sea posible, con el objetivo de ganar rápidamente la porción de la demanda insatisfecha proyectada.

### **Anexo 5. Reglamento interno del trabajo**

El presente reglamento interno de trabajo de la empresa ATUNEC S.A.S del departamento de Córdoba. A sus disposiciones queda sometida la empresa como sus trabajadores. Este reglamento hace parte integral de los contratos individuales de trabajo, celebrados o que se celebren con todos los trabajadores, salvo estipulaciones en contrario, que sin embargo sólo pueden ser favorables al trabajador.

(ARTÍCULO 1) Condiciones de admisión para los trabajadores.

(ARTÍCULO 2) Periodo de prueba de 3 meses.

(ARTÍCULO 3) Contratación a trabajadores accidentales o transitorios.

(ARTÍCULO 4) Jornada laborar y horario de trabajo.

(ARTÍCULO 5) Horas extras, trabajo ordinario y trabajo nocturno.

(ARTÍCULO 6) Días de descanso legalmente obligatorios para todos los trabajadores.

(ARTÍCULO 7) Vacaciones remuneradas.

(ARTÍCULO 8) Permisos con anticipación.

(ARTÍCULO 9) Método de gestión en seguridad y salud en el trabajo en caso de riesgos laborales.

(ARTÍCULO 10) Deberes de los trabajadores.

(ARTÍCULO 11) Orden jerárquico.

(ARTÍCULO 12) Obligaciones especiales para la empresa y los trabajadores.

(ARTÍCULO 13) Justas causas para dar por terminado un contrato de trabajo.

(ARTÍCULO 14) Serie de faltas y sanciones disciplinarias.

(ARTÍCULO 15) Comprobación de faltas y formas de aplicación de las sanciones disciplinarias a los trabajadores que incurran en ellas.

(ARTÍCULO 16) Mecanismos de prevención de acosos laborales entre trabajadores.

