

**ESTUDIO DEL SECTOR DE DERIVADOS DE LA HARINA EN EL MUNICIPIO
DE LOS PATIOS**

**NOHEMA SANCHEZ GALVIZ
MARLEN YINETH BOHORQUEZ GOMEZ**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
TECNOLOGIA COMERCIAL Y FINANCIERA
CUCUTA
2013**

**ESTUDIO DEL SECTOR DE DERIVADOS DE LA HARINA EN EL MUNICIPIO
DE LOS PATIOS**

**NOHEMA SANCHEZ GALVIZ
MARLEN YINETH BOHORQUEZ GOMEZ**

**Proyecto de grado para optar el título de Profesional en tecnóloga comercial
y financiera**

Director

José Ignacio Gómez

Mercadotecnita



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
TECNOLOGIA COMERCIAL Y FINANCIERA
CUCUTA
2013**



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

HORA: 4:00 P.M.
FECHA: MAYO 8 DEL 2013
LUGAR: CREAD SALA 4
JURADOS: LUISA STELLA PAZ MONTES
JOSE ALIRIO TIRADO COLMENARES
MARIA ASCENCION ACEVEDO

TITULO DE LA TESIS: ESTUDIO DEL SECTOR DE DERIVADOS DE LA HARINA EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS

DIRECTOR: JOSE IGNACIO GOMEZ

NOMBRES DE LOS ESTUDIANTES	CODIGO	NOTA	CALIFICACION
<u>NOHEMA SANCHEZ GALVIS</u>	<u>1460721</u>	<u>4.3</u>	<u>CUATRO, TRES</u>
<u>MARLEN YINETH BOHORQUEZ GOMEZ</u>	<u>1460562</u>	<u>4.3</u>	<u>CUATRO, TRES</u>

PLAN DE ESTUDIO: TECNOLOGIA COMERCIAL Y FINANCIERA

FIRMAS DE LOS JURADOS:

Jose Stella Paz Montes
VoBo.

Jose Alirio Tirado Colmenares

Maria Ascension Acevedo
C.C 60'291-644

COORDINADOR COMITÉ CURRICULAR



HOJA RESUMEN

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTADER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE: NOHEMA

APELLIDOS: SANCHEZ GALVIS

NOMBRE: MARLEN YINETH

APELLIDOS: BOHORQUEZ GOMEZ

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS: TECNOLOGÍA COMERCIAL Y FINANCIERA

DIRECTOR:

NOMBRE: JOSE

APELLIDOS: IGNACIO GÓMEZ

TITULO DE LA TESIS: ESTUDIO DEL SECTOR DE DERIVADOS DE LA HARINA EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS

RESUMEN

En la tesis se analiza el uso de los derivados de las harinas y su empleo para el consumo humano en productos de una panadería.

Este estudio se hizo en el municipio de Los Patios porque allá no hay panaderías que se dediquen a hacer pan de bono, es muy utilizado en el desayuno y las meriendas.

Se hace un estudio de Mercado, un estudio Técnico y un estudio Financiero dando como resultado la factibilidad del proyecto.

PALABRAS CLAVES: HARINA PANDEBONO ESTUDIO DERIVADOS

CARACTERÍSTICAS

PÁGINAS: 212 PLANOS: 0 ILUSTRACIONES: 39 CD-ROOM: 1

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION	13
1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	15
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
1.2 FORMULACIÓN	18
1.3 SISTEMATIZACIÓN	18
1.4 OBJETIVOS	18
1.4.1 <i>Objetivo general</i>	18
1.4.2 <i>Objetivos específicos</i>	19
1.5 JUSTIFICACION.....	19
1.6 LIMITACIONES	20
1.7 MARCO DE REFERENCIA	20
1.7.1 MARCO CONTEXTUAL.....	20
1.7.2 MARCO TEÓRICO	24
1.7.3 MARCO CONCEPTUAL	45
1.7.4 MARCO JURÍDICO	47
2. METODOLOGÍA.....	61
2.1 ESTUDIO DE MERCADOS	61
2.2 ANALISIS INTERNO.....	62
2.3 ANÁLISIS PREVIO DE LA SITUACIÓN ACTUAL	65
2.4 ANALISIS DE LOS PRODUCTOS	66
2.5 ANALISIS DEL PRECIO	70
2.6 ANALISIS DE LA DISTRIBUCION	70
2.7 DETERMINACION DEL MERCADO POTENCIAL.....	71
2.8 ANÁLISIS EXTERNO	71
2.8.1 <i>Análisis de los clientes</i>	71

3.2.6 Plano del punto de venta	125
3.2.7 Proceso técnico utilizado	127
3.2.8 Diagrama de flujo.....	128
3.2.9 Adecuación de la empresa	129
3.2.10 programa o sistema de seguridad y salud	130
3.2.11 Perfil y función de los empleados	141
3.3. ESTUDIO FINANCIERO	143
3.3.1 Inversiones	144
3.3.2 Activos Fijos.....	145
3.3.3 Adecuación del local.....	146
3.3.4 Gastos de funcionamiento	146
3.3.5 Insumos	146
3.3.6 Costo de materia prima.....	147
3.3.7 Costos de materia prima diaria y mensual.....	152
3.3.8 Costos legales	152
3.3.9 Fuentes de financiamiento.....	152
3.3.10 Proyección de ventas.....	152
3.3.11 Proyección de gastos administrativos.....	156
3.3.12 Proyección de la nomina a 3 años	157
3.3.13 Proyección de gastos operativos	157
3.3.14 Depreciaciones	160
3.3.15 Estado de resultados	160
3.3.16 Proyección de flujo de caja	161
3.3.17 Balance general.....	162
3.3.18 Punto de equilibrio	163
3.3.19 Costos fijos mensual.....	163
3.3.20 Cálculo de punto de equilibrio.....	164
3.3.21 Tasa interna de retorno.....	164
3.4 ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	165
3.4.1 Definir la estructura organizacional.....	165

3.4.2 Organigrama	168
3.4.3 Definición del negocio.....	169
3.4.4 Definición de puestos.....	171
3.4.5 Manual de funciones.....	171
3.4.6 Reglamento interno de trabajo.....	176
3.5 ESTUDIO AMBIENTAL.....	200
3.5.1 Servicios médicos y de primera ayuda	200
3.5.2 De las condiciones ambientales.....	201
3.5.3 Materias primas e insumos	204
3.5.4 Saneamiento de desechos solidos	205
3.5.5 Métodos de control de plagas.....	205
3.5.6 Operación de desratización	206
3.5.7 Operaciones de desinsectación.....	207
3.5.8 Operaciones para el control de pájaros	208
3.5.9 Tratamiento de los aceites utilizados	208
CONCLUSIONES	210
RECOMENDACIONES.....	211
BIBLIOGRAFIA	212