



## RESUMEN TRABAJO DE GRADO

**AUTOR(ES):**

**NOMBRE(S):** JACQUELINE      **APELLIDOS:** ALVARADO GARCÍA

**NOMBRE(S):** ALBA LUCIA      **APELLIDOS:** SALDAÑA PÁEZ

**FACULTAD:** CIENCIAS EMPRESARIALES

**PLAN DE ESTUDIOS:** TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN COMERCIAL Y FINANCIERA

**DIRECTOR:**

**NOMBRE(S):** ROISON ENRIQUE      **APELLIDOS:** RAMÍREZ DURAN

**TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS):** ESTUDIO TÉCNICO PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HARINA DE SANGRE EN EL MUNICIPIO DE TAME, ARAUCA

### RESUMEN

El proyecto de investigación tiene como finalidad elaborar un estudio técnico para la producción y comercialización de harina de sangre en el municipio de Tame – Arauca. Para ello, se elabora una investigación de tipo descriptiva ya que permite detallar profundamente el tema de estudio y analizar las situaciones y factores que se deben tener en cuenta para la implementación de sistemas. En los resultados se realiza el análisis del macro ambiente y sector económico. Seguidamente, se establecen las condiciones de oferta, demanda, mercadeo y venta del producto. Igualmente, se formulan los aspectos técnicos y de ingeniería del proyecto. Así mismo, se determina la concepción interna del negocio. Se cuantifica la inversión y especifica los medios de financiamiento. Por último, se comprueba la viabilidad económica del proyecto.

**PALABRAS CLAVE:** Harina de sangre, comercialización, mercadeo, inversión, macro ambiente.

### CARACTERÍSTICAS:

**PÁGINAS:** 146      **PLANOS:**           **ILUSTRACIONES:**           **CD ROOM:** 1

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
<b>Fecha</b>	24/10/2014	<b>Fecha</b>	05/12/2014	<b>Fecha</b>	05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

ESTUDIO TÉCNICO PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HARINA DE  
SANGRE EN EL MUNICIPIO DE TAME, ARAUCA

JACQUELINE ALVARADO GARCÍA

ALBA LUCIA SALDAÑA PÁEZ

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS DE TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN COMERCIAL Y

FINANCIERA

TAME – ARAUCA

2017

ESTUDIO TÉCNICO PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HARINA DE  
SANGRE EN EL MUNICIPIO DE TAME, ARAUCA

JACQUELINE ALVARADO GARCÍA

ALBA LUCIA SALDAÑA PÁEZ

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de:

Tecnólogo en Administración Comercial y Financiera

Director

ROISON ENRIQUE RAMÍREZ DURAN

Zootecnista y especialista en Gerencia de proyecto

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS DE TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN COMERCIAL Y

FINANCIERA

TAME – ARAUCA

2017



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

FECHA: SARAVENA, 20 de MAYO de 2017

HORA: 9:00 A.M.

LUGAR: COLEGIO TÉCNICO COMERCIAL JOSÉ EUSTASIO RIVERA

JURADOS: ELVIS GOMEZ CASTAÑEDA

LEONARDO MATEUS MARIN

YOLANDA ESTELLA GONZÁLEZ SANTOS

TITULO DE LA TESIS: "ESTUDIO TÉCNICO PARA LA PRODUCCIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN DE HARINA DE SANGRE EN EL MUNICIPIO DE  
TAME, ARAUCA"

DIRECTOR: ROISON ENRIQUE RAMÍREZ DURÁN

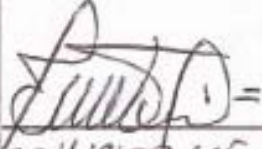
NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES

<u>JACQUELINE ALVARADO GARCIA</u>	Código: <u>463569</u>
<u>ALBA LUCIA SALDAÑA PAEZ</u>	Código: <u>463946</u>

NOTA: 4.0 (CUATRO CERO) CALIFICACIÓN: APROBADA

PLAN DE ESTUDIOS:  
TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN COMERCIAL Y FINANCIERA

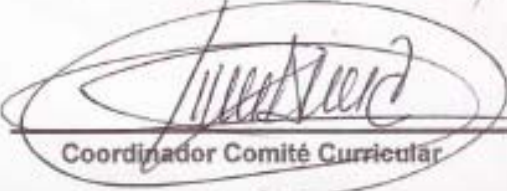
FIRMA DE LOS JURADOS:

  
CC# 13.507.665

  
PII 271.055

  
60.299.205

Vo.Bo.

  
Coordinador Comité Curricular

## Contenido

	<b>pág.</b>
Introducción	18
1. El Problema	20
1.1 Planteamiento del Problema	20
1.2 Objetivos	21
1.2.1 General	21
1.2.2 Específicos	21
1.3 Justificación	21
1.4 Limitaciones	22
1.5 Alcances	23
2. Marco de Referencia	24
2.1 Antecedentes de la Investigación	24
2.2 Bases Teóricas	25
2.2.1 Benchmarking - Inteligencia de negocios	25
2.2.2 Reingeniería	26
2.2.3 Outsourcing – Subcontratación, tercerización ó externalización	26
2.2.4 Calidad total	26
2.2.5 Justo a tiempo	26
2.2.6 Planeación estratégica y operacional	27
2.2.7 Teoría de la organización	27
2.2.8 Efectividad y eficiencia	27
2.2.9 Teoría de sistemas	29

2.2.10 Principios y normas de contabilidad	29
2.3 Bases Legales	29
2.3.1 Legislación nacional	29
2.3.2 Legislación de la industria	31
2.4 Sistema de Hipótesis	32
2.5 Sistema de Variables	33
2.5.1 Variable independiente	33
2.5.2 Variable dependiente	33
2.5.3 Variable interviniente	33
2.6 Operacionalización de Variables	33
3. Metodología	36
3.1 Tipo de Investigación	36
3.2 Población y Muestra	36
3.3 Instrumentos para la Recolección de la Información	37
3.3.1 Entrevista	37
3.3.2 Observación directa	37
3.4 Técnicas de Recolección de los Datos	37
3.4.1 Fuentes primarias	37
3.4.2 Fuentes secundarias	37
3.5 Técnicas de Análisis de la Información	38
4. Análisis del Macro Ambiente	39
4.1 Entorno Económico	39
4.2 Entorno Socio - Cultural	42
4.3 Entorno Demográfico - Geográfico	45

4.4 Entorno Ecológico	47
4.5 Entorno Político - Jurídico	49
4.6 Entorno Tecnológico	51
4.7 Análisis del Sector Económico	52
4.7.1 Clasificación de las empresas de la cadena cárnica	52
4.7.2 Cadena productiva de carne de bovinos	52
4.7.3 Producción y consumo de carne bovina en Colombia	54
4.7.4 Panorama mundial de la carne	56
4.7.5 Cadena productiva de los alimentos concentrados y balanceados en Colombia	60
4.7.6 Tejido empresarial de la industria de alimentos concentrados y balanceados en Colombia	63
4.7.7 Exportaciones e importaciones de alimentos balanceados	64
5. Estudio de Mercados	70
5.1 Análisis del Producto	70
5.1.1 Harina de sangre	70
5.1.2 Características físico – químicas	72
5.1.3 Beneficios y usos de la harina de sangre	73
5.2 Análisis del Mercado, Oferta y Demanda	74
5.2.1 Condiciones del mercado	74
5.2.2 Condiciones de oferta	76
5.2.3 Condiciones de demanda	78
5.2.4 Proyección de la demanda	79
5.2.5 Relación entre la oferta y la demanda	80
5.3 Análisis del Sistema de Comercialización	81

5.4 Determinación del Precio	82
6. Estudio Técnico	84
6.1 Tamaño	84
6.2 Localización	85
6.3 Ingeniería del Proyecto	86
6.3.1 Descripción del proceso de producción	86
6.3.2 Productividad de la harina de sangre	87
6.3.3 Maquinaria y equipos requeridos	88
6.3.3.1 Equipo de deshidratación	89
6.3.3.2 Equipo de almacenamiento	89
6.3.3.3 Equipo de bombeo	89
6.3.3.4 Equipo auxiliar de generación de vapor	90
6.3.3.5 Equipos de empaque y pesado	91
6.3.3.6 Herramientas	91
6.3.3.7 Equipo de oficina	91
6.3.4 Diseño de instalaciones	92
6.3.4.1 Área de producción	92
6.3.4.2 Área de oficina, almacenamiento y punto de venta	92
6.3.4.3 Zona de carga	93
6.3.5 Aspectos sanitarios	93
6.3.5.1 Limpieza y desinfección	94
6.3.5.2 Control de plagas y roedores	96
6.3.5.3 Control de residuos líquidos	98
6.3.5.4 Control de residuos sólidos	99



6.3.6	Análisis de costos	100
6.3.6.1	Inversión física	100
6.3.6.2	Costo de materia prima	101
6.3.6.3	Costo de insumos	101
6.4	Estructura Administrativa Propuesta	104
6.4.1	Descripción integral de la idea de negocio	104
6.4.2	Naturaleza jurídica	104
6.4.3	Patrimonio	105
6.4.4	Domicilio y ámbito territorial	105
6.4.5	Duración	105
6.4.6	Principios universales que rigen el cooperativismo	105
6.4.7	Obligaciones de la cooperativa	106
6.4.8	Derechos de la cooperativa	107
6.4.9	Organización administrativa	108
6.4.10	Sistema administrativo	108
6.4.10.1	Planeación	108
6.4.10.2	Organización	108
6.4.10.3	Dirección	109
6.4.10.4	Control	109
6.4.11	Administración del talento humano	109
6.4.11.1	Reclutamiento	109
6.4.11.2	Selección del personal	109
6.4.11.3	Inducción y entrenamiento	110
6.4.11.4	Solución de conflictos	110

6.4.12 Perfil administrativo	111
6.4.12.1 Trabajo en equipo	111
6.4.12.2 Servicio al cliente	111
6.4.12.3 Comunicación	111
6.4.12.4 Resultados	111
6.4.13 Controles a implementar	112
6.4.13.1 Indicadores de eficiencia	112
6.4.13.2 Indicadores de eficacia	113
6.4.13.3 Indicadores de efectividad	114
6.4.14 Manual de funciones	114
6.4.14.1 Asamblea general	115
6.4.14.2 Consejo de administración	115
6.4.14.3 Junta de vigilancia	116
6.4.14.4 Revisor fiscal	117
6.4.14.5 Gerente	118
6.4.14.6 Operario	119
7. Estudio Financiero	121
7.1 Inversión	121
7.2 Costos Operacionales Proyectados	121
7.2.1 Costos variables	121
7.2.2 Costos fijos	122
7.2.3 Depreciación	122
7.2.4 Diferidos	123
7.3 Ingresos Proyectados	123

7.4 Financiación y Tasa de Oportunidad	124
7.5 Flujo Neto de Operación	124
7.6 Flujo Financiero Neto	125
7.7 Estados Financieros Proyectados	125
7.7.1 Balance general proyectado	125
7.7.2 Estado de resultados proyectado	127
7.8 Evaluación Financiera	127
7.8.1 Indicadores financieros	127
7.8.1.1 Liquidez	128
7.8.1.2 Capital de trabajo	128
7.8.1.3 Nivel de endeudamiento	128
7.8.1.4 Rotación de activos totales	128
7.8.1.5 Margen bruto de utilidad	129
7.8.1.6 Margen operacional	129
7.8.1.7 Margen neto de utilidad	129
7.8.1.8 Rendimiento del patrimonio	129
7.8.2 Punto de equilibrio	129
7.9 Evaluación Económica	130
7.9.1 Valor presente neto (VPN)	130
7.9.2 Tasa interna de retorno (TIR)	130
7.9.3 Relación beneficio/costo	131
7.10 Evaluación Ambiental	132
7.11 Evaluación Social	136
8. Conclusiones	138

9. Recomendaciones	141
Referencias Bibliográficas	143