

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
EMPRESA DE VENTA DE COMIDA SALUDABLE A DOMICILIO.**

Proyecto de grado bajo la modalidad de Plan de Negocios

PRESENTADO POR:

Juliana Sánchez Ramírez

ASESOR ACADÉMICO:

Franklyn Mosquera Pisso

UNIVERSIDAD DEL CAUCA

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

POPAYÁN, CAUCA

2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE VENTA DE COMIDA SALUDABLE A DOMICILIO.	1
INTRODUCCIÓN.....	9
1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL TRABAJO.....	10
1.1 Problematización.	10
1.1.1 Descripción del problema.	10
1.1.2 Formulación de la oportunidad.	11
1.2 Justificación.	12
1.3 Objetivos.....	14
1.3.1 Objetivo General.....	14
1.3.2 Objetivos específicos.	14
2. CONTEXTUALIZACIÓN TEÓRICA.....	16
2.1 Marco Teórico.	16
2.2 Marco Contextual.	20
2.3 Marco Legal.....	21
3. CONTEXTUALIZACIÓN METODOLÓGICA.....	23
3.1 Tipo de Investigación.	23
3.2 Fuentes de Información.	23
4. VALIDACIÓN TEMPRANA.	25
4.1 Modelo CANVAS.	25
4.2 Encuesta.....	25
5. ESTUDIO DE MERCADO.....	41
5.1 Análisis del entorno.	41
5.2 Investigación de mercado.	48
5.3 Análisis de la demanda.	60
5.3 Tipo De Cliente.....	65
5.4 Análisis General Del Sector Con Las 5 Fuerzas De Porter.	65
5.5 Mezcla De Marketing	67
5.6 Análisis de la competencia.	77

6. ESTUDIO TÉCNICO.....	78
6.1 Tamaño del proyecto.	78
6.2 Capacidad instalada y utilizada.	79
6.3 Localización.....	80
6.4 Sistema de producción.....	86
6.5 Proceso De Producción.....	86
6.6 Equipos y muebles de oficina.....	90
6.7 Edificio y distribución de planta.....	105
6.8 Programa para la ejecución del proyecto.....	106
7. ESTUDIO ADMINISTRATIVO	109
7.1 Aspectos organizacionales.....	109
7.2 Requerimientos de personal.....	112
8. ESTUDIO LEGAL	116
8.1 Leyes que rigen el sector	116
8.2 Constitución de la empresa.....	117
8.3 Requisitos para constituir legalmente la empresa.....	118
8.4 Registro.....	119
9. ESTUDIO FINANCIERO.....	121
9.1 Ingresos Operacionales.....	121
9.2 Costos de Producción	122
9.3 Utilidad Bruta por Producto	133
9.4 Gastos Administrativos	134
9.5 Inversiones.....	137
9.6 Capital de Trabajo	141
9.7 Flujo de Efectivo	143
9.8 Estados de Resultados Proyectados.....	144
9.9 Balances Generales Proyectados	146
9.10 Flujo de Caja Libre (FCL)	148
10. EVALUACIÓN FINANCIERA.....	151
11. ESTUDIO AMBIENTAL.....	157
12. EVALUACIÓN SOCIAL.....	160
CONCLUSIONES.....	161

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	165
ANEXOS	168

Listado de figuras

Figura 1: Modelo CANVAS, elaboración propia.....	25
Figura 2: Gráfico de pastel consumo de snacks	26
Figura 3: Gráfico de barras, horario consumo snacks.....	26
Figura 4: Gráfico pastel, preferencias snacks dulces y salados	27
Figura 5: Gráfico de pastel, Preferencias frutas y verduras	27
Figura 6: Gráfico de pastel, Prueba Parfait	28
Figura 7 : Gráfico de pastel, Gustos parfait.....	28
Figura 8: Gráfico de pastel, Intención de probar el parfait	29
Figura 9 : Gráfico de pastel, Prueba de tostadas con toppings dulces o salados.....	29
Figura 10: Gráfico de pastel, Gustos tostadas dulces o saladas.....	30
Figura 11 Gráfico de pastel, intención de probar las tostadas dulces o saladas	30
Figura 12: Gráfico de pastel, Prueba de crepes con toppings dulces o salados	31
Figura 13: Gráfico de pastel, Gustos crepes dulces o salados	31
Figura 14: Gráfico de pastel, Intención de probar los crepes dulces o salados	32
Figura 15: Gráfico de pastel, Prueba de smoothie bowl	32
Figura 16: Gráfico de pastel, Gustos smothie bowl.....	33
Figura 17: Gráfico de pastel, Intención de probar el smoothie bowl	33
Figura 18: Gráfico de pastel, Prueba pancakes con topping.....	34
Figura 19: Gráfico de pastel, Gustos pancakes	34
Figura 20: Gráfico de pastel, Intención de probar los pancakes	35
Figura 21: Gráfico de pastel, Prueba zumos de frutas o verduras	35
Figura 22: Gráfico de pastel, Gustos zumos de frutas y verduras	36
Figura 23: Gráfico de pastel, Intención de probar los zumos de frutas o verduras	36
Figura 24: Gráfico de pastel, Prueba bowls de proteína y vegetales	37
Figura 25: Gráfico de pastel, Gustos bowl de proteína, vegetales y granos	37
Figura 26 Gráfico de pastel, Intención de probar los bowls de proteína, vegetales y granos	38
Figura 27: Gráfico de pastel, prueba muffins dulces o de verduras	38
Figura 28: Gráfico de pastel, Gustos muffins dulces o de verduras.....	39
Figura 29: Gráfico de pastel, intención de probar muffins dulces o de verduras	39
Figura 30: Gráfico de barras, Medios de pago	40
Figura 31: Gráfica de pastel porcentaje de mujeres y hombres.	53
Figura 32: Gráfico de pastel distribución rangos de edad de los encuestados.....	53
Figura 33: Gráfico de pastel precio a pagar por un smoothie bowl	54
Figura 34: Gráfico de pastel precio a pagar por un parfait.	55
Figura 35: Gráfico de pastel precio a pagar por un pancake.	55
Figura 36: Gráfico de pastel precio a pagar por un bowl de proteína.....	56
Figura 37 : Gráfico de pastel precio a pagar por los crepes.	56
Figura 38: Gráfico de pastel precio a pagar por las tostadas.	57
Figura 39: Gráfico de pastel precio a pagar por los muffins.	57
Figura 40: Gráfico de pastel disposición a comprar productos.	58
Figura 41 Gráfico de pastel frecuencia de consumo en restaurantes.....	59
Figura 42: Gráfico de pastel información de competidores.	59
Figura 43: Bowls de proteína.....	67
Figura 44: Jugos de frutas y vegetales.	68
Figura 45: Tostadas dulces o saladas.....	69
Figura 46: Crepes saludables.....	70
Figura 47: Pancakes saludables.	71

Figura 48: Muffins saludables.....	72
Figura 49: Smoothie bowls.....	73
Figura 50: Parfaits.....	74
Figura 51: Macro localización. Fuente: Metrex S.A.....	81
Figura 52: Sistema de producción.....	86
Figura 53: Flujograma.....	88
Figura 54: Plano de distribución de planta.....	105
Figura 55 : Programación de la fase de inversión, Elaboración propia.....	108
Figura 56: Imagen propuesta de logotipo para BATAVIA.....	110
Figura 57: Organigrama general BATAVIA.....	113
Figura 58: Diagrama de flujo.....	151
Figura 59: Zona de Aceptación.....	154
Figura 60: Relación Beneficio/Costo.....	156
Figura 61 Recipientes para agua.....	159
Figura 62 Recipientes para separación de residuos.....	159

Listado de tablas

Tabla 1: Oportunidades y amenazas en los entornos	46
Tabla 2: Preguntas según objetivos	52
Tabla 3: Proyecciones de población municipal por área, sexo y edad 2020 -2026	61
Tabla 4: Proyecciones de población municipal edad 2020 -2026.	62
Tabla 5: Viviendas de Popayán por Estrato	62
Tabla 6: Cabecera Municipal	63
Tabla 7: Cabecera Municipal Ajustado	63
Tabla 8: Tabla comparativa de Variable de Segmentación de la Demanda. Población de Popayán.	64
Tabla 9: Intención de compra.	64
Tabla 10: Proyección de demanda	65
Tabla 11: Costos de publicidad	76
Tabla 12: Análisis de la competencia	77
Tabla 13: Capacidad instalada y utilizada.	80
Tabla 14: Evaluación de la macro localización.	83
Tabla 15: Evaluación de la micro localización.	84
Tabla 16: Computador	90
Tabla 17: Silla Ergonómica	90
Tabla 18: Escritorio.	91
Tabla 19: Archivador.	91
Tabla 20: Teléfono celular	92
Tabla 21: Impresora	92
Tabla 22: Extintor	93
Tabla 23: Nevecon	93
Tabla 24: Microondas	94
Tabla 25: Tostadora de pan	94
Tabla 26: Batidora	95
Tabla 27: Licuadora	95
Tabla 28: Estufa 4 puestos con horno	96
Tabla 29: Mesa en acero inoxidable	96
Tabla 30: Set de cuchillos completo	97
Tabla 31: Tabla de Cortar	97
Tabla 32: Juego de Ollas	98
Tabla 33: Juego de Recipientes Plásticos.	98
Tabla 34: Juego de sartenes	99
Tabla 35: Gramera	99
Tabla 36: Juego de cucharones	100
Tabla 37: Pinzas	100
Tabla 38: Juego de Espátulas	101
Tabla 39: Abrelatas	101
Tabla 40: Rallador y cortador de verduras	102
Tabla 41: Tijeras	102
Tabla 42: Embudo	103
Tabla 43: Jarra	103
Tabla 44: Juego de platos	104
Tabla 45: Juego de vasos	104
Tabla 46: Estimación del tiempo y actividades precedentes.	107
Tabla 47: Descripción cargo Gerente general	114

Tabla 48: Descripción cargo asistente de cocina _____	115
Tabla 49: Ingresos Operacionales Totales por Año _____	121
Tabla 50: Requerimiento de Materia Prima _____	122
Tabla 51: Costo materia prima (MP) Smoothie Bowl por producto año 0 _____	124
Tabla 52: Costo materia prima (MP) Bowl de Proteína, Vegetales y Granos por producto año 0 _____	125
Tabla 53: Costo materia prima (MP) Parfait por producto año 0 _____	126
Tabla 54: Costo materia prima (MP) Zumo de frutas por producto año 0 _____	126
Tabla 55: Costo materia prima (MP) Zumo de vegetales por producto año 0 _____	127
Tabla 56: Costo materia prima (MP) tostadas por producto año 0 _____	127
Tabla 57: Costo materia prima (MP) Pancakes por producto año 0 _____	127
Tabla 58: Costo materia prima (MP) Muffins por producto año 0 _____	128
Tabla 59: Nómina de Producción 2020 (Año 0) _____	128
Tabla 60: Prestaciones sociales _____	129
Tabla 61: Nómina de producción proyectada _____	129
Tabla 62: Mano de Obra Directa Año 0 _____	130
Tabla 63: Mano de Obra Directa Año 1 _____	130
Tabla 64: Mano de Obra Directa Año 2 _____	130
Tabla 65: Mano de Obra Directa Año 3 _____	130
Tabla 66: Mano de Obra Directa Año 4 _____	130
Tabla 67: Mano de Obra Directa Año 5 _____	131
Tabla 68: Costos Indirectos de Producción Año 0 _____	131
Tabla 69: CIP Año 1 _____	131
Tabla 70: CIP Año 2 _____	132
Tabla 71: CIP Año 3 _____	132
Tabla 72: CIP Año 4 _____	132
Tabla 73: CIP Año 5 _____	132
Tabla 74: Costos Totales de Producción _____	133
Tabla 75: Nómina área administrativa Año 0 _____	134
Tabla 76: Prestaciones sociales administrativa Año 0 _____	135
Tabla 77: Proyección nómina administrativa _____	135
Tabla 78: Gastos administrativos Año 0 _____	136
Tabla 79: Gastos de administración proyectados _____	137
Tabla 80: Inversión en activos fijos del área administrativa _____	138
Tabla 81: Inversión en activos fijos del área de producción _____	138
Tabla 82: Inversión en adecuaciones locativas _____	140
Tabla 83: Inversión en activos diferidos _____	141
Tabla 84: Ciclo Operativo _____	142
Tabla 85: Inversión en capital de trabajo _____	143
Tabla 86: Flujo de Efectivo _____	144
Tabla 87: Estados de Resultados Proyectados _____	145
Tabla 88: Balance General Año 0 _____	146
Tabla 89: Balance General Proyectado Año 1 _____	147
Tabla 90: Balance General Proyectado Año 2 _____	147
Tabla 91: Balance General Proyectado Año 3 _____	147
Tabla 92: Balance General Proyectado Año 4 _____	148
Tabla 93: Balance General Proyectado Año 5 _____	148
Tabla 94: Flujo de Caja Libre _____	150
Tabla 95: Zona de Aceptación _____	153
Tabla 96: Relación Beneficio/Costo _____	155

Listado de Anexos

Anexo 1: Ingresos operacionales año 0.....	121
Anexo 2: Ingresos operacionales año 1.....	121
Anexo 3: Ingresos operacionales año 3.....	121
Anexo 4: Ingresos operacionales año 4.....	121
Anexo 5: Ingresos operacionales año 5.....	121
Anexo 6: Materia prima detallada de Smoothie Bowl Año 0.....	124
Anexo 7: Materia prima detallada Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Año 0.....	125
Anexo 8: Materia prima detallada Perfait Año 0.....	126
Anexo 9: Materia prima detallada zumo de frutas año 0.....	126
Anexo 10: Materia prima detallada zumo de vegetales año 0.....	127
Anexo 11: Materia prima detallada tostadas año 0.....	127
Anexo 12: Materia prima detallada Pancakes año 0.....	127
Anexo 13: Materia prima detallada Muffins año 0.....	128
Anexo 14: Costos de producción año 0.....	133
Anexo 15: Costos de producción año 1.....	133
Anexo 16: Costos de producción año 2.....	133
Anexo 17: Costos de producción año 3.....	133
Anexo 18: Costo de producción año 4.....	133
Anexo 19: Costo de producción año 5.....	133
Anexo 20: Margen de utilidad bruto por tipo de producto.....	134

INTRODUCCIÓN

Según el Estudio Nielsen Mundo Saludable de 2018, el mercado de alimentos saludables en Colombia representa el 14% de la industria de Alimentos y Bebidas, aumentó sus ventas 12% en el último año, los colombianos son cada vez más conscientes de la relación entre sus hábitos de consumo y su salud como consecuencia de la confluencia de varios factores: mayor esfuerzo de regulación de parte del Estado, consumidores más informados y mayor oferta en el punto de venta de productos con características saludables.

Alimentarse mejor es y será cada vez más prioridad para el consumidor colombiano, aun cuando, en promedio, los productos saludables son más costosos que la categoría regular. Además, el creciente interés por llevar una vida saludable es más latente y palpable, esto se puede observar a simple vista en las campañas de mercadeo de las grandes empresas de alimentos del país.

El documento presenta aspectos generales de un estudio de pre factibilidad, que tendrá como propósito precisar la viabilidad del proyecto.

Por medio de la formulación del problema, una contextualización teórica y metodológica, estudio de mercado, técnico, administrativo, legal, financiero, evaluación financiera y los estudios ambiental y social se abordan los temas objeto de análisis.

El proyecto se presenta como trabajo de grado bajo la modalidad de plan de negocio para obtener el título de Administradora de Empresas. Será un emprendimiento que estará ubicado en la ciudad de Popayán, Cauca.

1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL TRABAJO.

1.1 Problematización.

1.1.1 Descripción del problema.

En la dinámica económica que se desarrolla hoy en día, el ritmo de vida acelerado, los niveles de estrés y ocupación de las personas han aumentado considerablemente, por lo que el tiempo se convierte en un factor determinante del nivel de desarrollo profesional de una persona, muchos optan por opciones de alimenticias que no brindan una nutrición saludable o de lleno optan por saltarse alguna comida del día para ahorrar tiempo.

El comportamiento de como un individuo se alimenta representa uno de los principales condicionantes de su estado nutricional, en relación con todas las prácticas de su alimentación. Aunque los hábitos de alimentación se formen en la infancia, factores como el lugar de trabajo, la disponibilidad y la posibilidad de libre consumo de alimentos pueden influenciar en la práctica alimentar y, consecuentemente, alterar el estado nutricional de las personas

En Colombia, según cifras de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) de 2010, 1 de cada 2 personas adultas presentaba exceso de peso. Además, las cifras de exceso de peso aumentaron en 5.3 puntos porcentuales en el quinquenio 2005-2010 (2005: 45.9%; 2010: 51.2%). Según la ENSIN 2015, 1 de cada 3 jóvenes y adultos tiene sobrepeso (37.7%), mientras que 1 de cada 5 es obeso (18.7%). Así, el 56.4% de la población presenta exceso de peso.

Esta encuesta (ENSIN 2015) también señaló que el exceso de peso es menor en los grupos con menor índice de riqueza; en el nivel más bajo la prevalencia es del 52%, mientras que en el medio y alto se encuentra alrededor del 60%. En cuanto a la distribución por sexo, la obesidad fue más frecuente en las mujeres (22.4%) que en los hombres (14.4%).

Además, la médica y directora de servicio médico, Mónica Liliana Salgado Valencia, quien labora en una universidad de Manizales, expresa: “Lo importante es que la alimentación sea balanceada en todos los grupos para que tenga los nutrientes necesarios, así las como grasas y proteínas en cantidades suficientes, que son los que nos van a ayudar con los músculos y otras funciones. Si todo está en equilibrio el funcionamiento de todos los órganos es normal”.

Consecuentemente, el sector de producción de comidas empieza a preocuparse con la salud del trabajador, en la medida en que aumenta la percepción de la influencia de las prácticas alimentares y de la salud en el desempeño y productividad en el trabajo.

1.1.2 Formulación de la oportunidad.

En este proyecto se busca desarrollar el estudio de pre factibilidad para la creación de una empresa que brinde opciones de comida saludable a domicilio para todas aquellas personas que no tienen tiempo de prepararlos, salir a buscarlos o simplemente buscan alternativas alimenticias saludables.

1.2 Justificación.

En el informe de las diez principales tendencias globales de consumo 2020 generado por Euromonitor International, en donde identifica las tendencias emergentes y de rápido movimiento que se espera cobren impulso el año siguiente, explorando cómo su comportamiento se desplaza e impacta a los negocios a nivel global. El 2020 la tendencia Cuidando de sí mismo llevará el bienestar mental al frente de las preocupaciones del consumidor, la funcionalidad está cruzando las categorías y las líneas borrosas son el nuevo estándar a través del panorama de alimentos y bebidas.

Según el Estudio Nielsen Mundo Saludable de 2018, el mercado de alimentos saludables en Colombia representa el 14% de la industria de Alimentos y Bebidas, aumentó sus ventas 12% en el último año, los colombianos son cada vez más conscientes de la relación entre sus hábitos de consumo y su salud como consecuencia de la confluencia de varios factores: mayor esfuerzo de regulación de parte del Estado, consumidores más informados y mayor oferta en el punto de venta de productos con características saludables.

La tendencia y por lo tanto las oportunidades que representa son tan claras como el agua: 4 de cada 10 colombianos está cambiando a la versión saludable de su producto preferido, el 84% busca productos locales, naturales y orgánicos; mientras que el 78% de los consumidores en nuestro país lee las etiquetas de contenido nutricional.

Alimentarse mejor es y será cada vez más prioridad para el consumidor colombiano, aun cuando, en promedio, los productos saludables son más costosos que la categoría regular. En alimentos y bebidas, por ejemplo, los precios están un 55% por encima de los del total de la categoría, en bebidas listas para consumir un 15%, en bebidas para preparar un 26% y en confitería hasta el 87%, según indica el Estudio Nielsen Mundo Saludable de 2018.

La ciudad de Popayán ha visto un crecimiento en la población y ha tenido un desarrollo económico que permite justificar nuevas formas de mercados, dentro de estos cambios a nivel nacional que también se ven en la ciudad, encontramos el uso de domicilios

como mecanismo de intermediación entre productores y consumidores, dándonos así una nueva dimensión de desarrollo económico.

También se ha visto un aumento del acceso a educación superior en la ciudad de Popayán, esto se puede comprobar viendo los registros calificados de las universidades que prestan servicio en la ciudad, esto nos da un gran número de personas jóvenes familiarizadas con el uso de tecnologías de la comunicación y dispuestas a probar nuevas alternativas de mercado que faciliten su vida y les ahorren tiempo.

Además, el creciente interés por llevar una vida saludable es más latente y palpable, esto se puede observar a simple vista en las campañas de mercadeo de las grandes empresas de alimentos del país, esta cultura puede que esté más presente en las personas jóvenes al verse afectadas por nuevas dinámicas de comunicación e influencia a través de las redes sociales.

Al existir tanta población joven, con acceso a tecnologías de comunicación y una creciente cultura de la alimentación saludable se percibe una oportunidad de negocio que se han desarrollado en otras ciudades como Bogotá o Medellín de las cuales se puede aprender y adecuar a las necesidades y dinámicas del mercado de Popayán.

1.3 Objetivos.

1.3.1 Objetivo General.

Determinar la viabilidad del proyecto para la creación de una empresa de procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.

1.3.2 Objetivos específicos.

- Desarrollar una validación temprana para una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.
- Determinar la viabilidad comercial, que permita conocer la respuesta del mercado respecto a una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.
- Determinar la viabilidad técnica, que permita establecer el uso eficiente de los recursos disponibles para una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.
- Determinar la viabilidad administrativa, que permita establecer el funcionamiento administrativo para una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.
- Determinar la viabilidad legal para el funcionamiento de una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.

- Determinar la viabilidad ambiental y social para el funcionamiento de una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán.
- Determinar la rentabilidad del proyecto y establecer escenarios de operación y riesgos por enfrentar.

2. CONTEXTUALIZACIÓN TEÓRICA.

2.1 Marco Teórico.

Para el desarrollo del anteproyecto sobre este plan de negocios, es importante definir los siguientes términos para que el lector tenga una mejor comprensión del mismo:

Tendencias en la producción de alimentos.

Alicia Alvírez-Morales, Blanca Edelia González-Martínez, Zacarias Jiménez-Salas.(2002) las tendencias de alimentación:

“Las tendencias mundiales de la alimentación en los últimos años indican un interés acentuado de los consumidores hacia ciertos alimentos, que además del valor nutritivo aporten beneficios a las funciones fisiológicas del organismo humano. Estas variaciones en los patrones de alimentación generaron una nueva área de desarrollo en las ciencias de los alimentos y de la nutrición que corresponde a la de los alimentos funcionales. Aunque la relación entre la dieta y la salud fue reconocida por la medicina china hacia el año 1,000 a. de C. y con la frase "deja que la alimentación sea tu medicina y que la medicina sea tu alimentación", propuesta por Hipócrates hace casi 2,500 años, actualmente existe una renovada atención en este campo.”

Fundamentos de una alimentación saludable.

Para Gladys Velásquez (2006) los fundamentos de una alimentación saludable:

“Se asume la nutrición humana como un proceso en el cual el ser humano utiliza los alimentos para la producción de energía, el crecimiento y el funcionamiento normal de cada órgano y tejido, se relaciona permanentemente la nutrición con los alimentos como un recurso práctico necesario para alcanzar una alimentación saludable.”

“Prevenir enfermedades asociadas con la alimentación y la nutrición del adulto a partir de los conocimientos nutricionales actualizados en las ciencias de la nutrición y la alimentación y de las recomendaciones establecidas por consensos científicos de organismos internacionales.”

Cambios en el comportamiento alimentario en la era del COVID-19.

Para Vergara-Castañeda, A., Lobato-Lastiri, M., Díaz-Gay, M. y Ayala-Moreno, M. del R.(2020), el comportamiento alimentario durante la pandemia del COVID-19:

“Aunque no se cuenta con evidencia que sugiera factores dietéticos que puedan disminuir el riesgo de contagio por SARS-CoV2, se sabe que el contar con una dieta correcta, considerando la selección y preparación de los alimentos, la frecuencia y cantidades de consumo, son acciones fundamentales para paliar las consecuencias de los cambios del estilo de vida que implica el periodo de aislamiento o cuarentena y la incertidumbre que genera. Por ello, el componente nutricional y alimentario durante y después de la cuarentena resulta un aspecto fundamental para el desarrollo de estrategias y acciones que fomenten una alimentación correcta dentro del marco de un estilo de vida saludable.”

Estudio de prefactibilidad.

Para Tapia, Granizo y Granizo (2017), la prefactibilidad:

“supone un análisis preliminar de una idea para determinar si es viable convertirla en un proyecto. Al realizar su estudio, se toman en cuenta diversas variables y se determina sobre los aspectos centrales de la “idea”. Si el análisis demuestra viabilidad, tiene la posibilidad de que el proyecto se materialice.”

En todo caso estudiar la prefactibilidad; no es otra cosa que, recopilar información técnica, administrativa, financiera, económica, sociológica, cultural, ambiental, seguridad y otros datos de primordial importancia, que conlleven a elaborar eficientemente el Estudio de Factibilidad de un proyecto social y productivo.

Estudio de mercado.

Para Kotler, Bloom y Hayes (2003), el estudio de mercado "consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar de manera sistemática los datos relevantes para la situación de mercado específica que afronta una organización".

Randall (2004), define el estudio de mercado de la siguiente manera: "La recopilación, el análisis y la presentación de información para ayudar a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing"

Según Malhotra (1997), los estudios de mercado "describen el tamaño, el poder de compra de los consumidores, la disponibilidad de los distribuidores y perfiles del consumidor".

Estudio técnico.

Córdoba Padilla (2011; como se citó en Arango, 2014), afirma que el estudio técnico busca responder a las interrogantes: cuánto, dónde, cómo y con qué producirá la empresa, así como diseñar la función de producción óptima que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto o servicio deseado.

Para Prieto Herrera (2009), el objetivo de un estudio técnico es verificar cuán posible es fabricar un producto o brindar un servicio, analizando el tamaño óptimo, localización más favorable, equipos a utilizar, instalaciones necesarias y la organización requerida para su ejecución.

Estudio administrativo.

El estudio administrativo consistirá en determinar la organización que la empresa deberá considerar para su establecimiento. Así tendrá presente la planificación estratégica, estructura organizacional, legalidad, fiscalidad, aspectos laborales, fuentes y métodos de reclutamiento, etc. Se trata de realizar un análisis para la obtención de la información

pertinente para determinar los aspectos organizacionales del proyecto, procedimientos administrativos, laborales, aspectos legales, ecológicos, fiscales.

Estudio Legal.

El Manual de Soporte conceptual de la Metodología general para la formulación y evaluación de proyectos de la república de Colombia (2013), define al estudio legal de la siguiente manera:

El estudio legal busca determinar la viabilidad de un proyecto a la luz de las normas que lo rigen en cuanto a localización de productos, subproductos y patentes. También toma en cuenta la legislación laboral y su impacto a nivel de sistemas de contratación, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales. Una de las áreas más relevantes del estudio legal será la legislación tributaria. En ella se deberá identificar las tasas arancelarias para insumos o proyectos importados o exportados, los incentivos o la privación de incentivos existentes, los diferentes tipos de sociedad y cuál es la más adecuada para llevar a cabo el proyecto.

Estudio Financiero.

Para López Sánchez y Guevara (2015):

El análisis financiero de una empresa se basa en el cálculo de los indicadores financieros que principalmente expresen la liquidez solvencia, endeudamiento, rendimiento y rentabilidad de una entidad. La importancia del análisis financiero se da cuando a una empresa le permite identificar sus aspectos económicos y financieros mostrando así las condiciones en las que opera, en cuanto a los niveles mencionados.

Por su parte, Rosillón y Marbellis (2009), plantean que:

El análisis financiero permite identificar con facilidad los aspectos económicos y financieros que exponen las condiciones en que opera una entidad con respecto al nivel de liquidez, solvencia, endeudamiento, eficiencia, rendimiento y

rentabilidad, lo cual facilita la toma de decisiones económicas y financieras en la actividad empresarial por parte de la gerencia. El análisis financiero debe ser aplicado por todo tipo de empresa sin importar a la actividad productiva en la que se desenvuelva.

Evaluación Ambiental.

Según Vidal y Franco (2009) y la IAIA (2007, 2009):

La Evaluación de Impacto Ambiental es un estudio que sirve para identificar, predecir e interpretar el impacto ambiental, así como para prevenir las consecuencias negativas que determinadas acciones, planes, programas y proyectos pueden tener en la salud humana, el bienestar de las comunidades y el equilibrio ecológico.

Evaluación social.

Para Liberta Bonilla (2007), la evaluación de impacto social es la valoración de los resultados de la aplicación de una acción en un grupo, que indaga en todo tipo de efectos, tanto los buscados, de acuerdo con los objetivos de la acción, como otros no planificados.

2.2 Marco Contextual.

La edad adulta también se conoce como edad madura. La madurez es el estado de crecimiento y desarrollo completo que por lo general se produce en el periodo de la vida comprendido entre la adolescencia y la senectud e incluye el periodo en el cual el organismo es capaz de reproducirse.

En esta etapa las necesidades nutricionales de las personas son estables, primordialmente porque se ha detenido el crecimiento. En esta edad, una alimentación adecuada es necesaria para conservar la buena salud, lograr productividad en el trabajo y retardar o disminuir el deterioro conforme avanza la edad. Es importante también para prepararse para vivir la etapa del adulto mayor de forma plena.

Las relaciones existentes entre el estrés y la alimentación se vienen estudiando desde hace mucho tiempo. Este es un trastorno que afecta actualmente a la población mundial, la cual se encuentra inmersa en una sociedad globalizada que exige individuos cada día más aptos y capacitados para enfrentar y resolver los problemas tanto laborales, sociales y emocionales.

También hay que recalcar que existen personas que se desempeñan en actividades ligeramente activas como son oficinista, profesionales como abogados, médicos, profesores, ejecutivos de empresas, conductores de buses y estudiantes.

Este grupo de personas se caracteriza por tener bajos requerimientos calóricos ya que tiene labores sedentarias y que mayormente se realizan en condiciones sedentarias. Para ellos se ha ido desarrollando un mercado de comida que les permite continuar con sus labores diarias mitigando los daños causados a la salud por una mala alimentación.

Tanto fabricantes como minoristas deben estar atentos a las oportunidades que representa la preferencia por productos que ofrecen beneficios para su salud o regulan ciertos ingredientes. La canasta de saludables representa buenas oportunidades para el crecimiento, ya sea impulsando la masificación de referencias saludables (mayor distribución y comunicación masiva), innovación en el canal tradicional (nuevos productos, en categorías existentes), líneas completas de marca con concepto saludable y activaciones en punto de venta.

2.3 Marco Legal.

Para poder realizar este proyecto es indispensable conocer y actuar bajo los lineamientos legales de la Republica de Colombia, en este caso estos son las leyes y normas que competen:

- Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro

sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- La Resolución 666 de 2020 adapta el Protocolo General de Bioseguridad para mitigar, Controlar y manejar el Adecuado Manejo de la Pandemia del Coronavirus COVID-19.

- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015.

- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.

- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS –USNA 003. Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 2016.

- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 005 I. Actualización. Coordinación de la Producción de Alimentos de acuerdo con los Estándares procedimientos y estándares establecidos, 2018.

- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 007. Norma Sanitaria de manipulación de alimentos, 2017

3. CONTEXTUALIZACIÓN METODOLÓGICA.

3.1 Tipo de Investigación.

El plan de negocio se enfoca en la creación de una empresa que procesará alimentos. Se hará uso de algunas metodologías, tales como: Análisis PESTEL que permitirá estudiar el entorno del proyecto; el análisis de la competencia que permitirá conocer en detalle las características de los competidores dentro del sector y que representan la oferta actual en el mercado; el estudio de mercado que facilitará un análisis sistemático del producto, el área de mercado, la demanda, el mercado objetivo y las características de los consumidores, los precios y las estrategias de comercialización, promoción, aprovisionamiento y distribución, entre otras metodologías, justifican que el proyecto tiene un carácter descriptivo. Además, se realizará la proyección de datos y cifras, tales como: la demanda en el estudio de mercado, los costos y gastos en el estudio técnico, y los ingresos operacionales, inversión en activos fijos, entre otros respaldan el carácter proyectivo. Así, pues el estudio de pre factibilidad es de tipo Descriptivo– Proyectivo. En resumen, su metodología comprende el desarrollo del Estudio de Mercado, Técnico, Administrativo, Legal, Financiero y Ambiental.

3.2 Fuentes de Información.

Fuentes primarias: Consiste en obtener la información directamente de las personas, organizaciones y situaciones que se relacionan con el problema del proyecto. Estas son:

- Encuestas on line: es un mecanismo que permite medir de forma estadística la percepción del mercado, se puede utilizar una herramienta gratuita como google forms.
- Entrevistas on line: Es una conversación o intercambio de ideas entre dos partes (entrevistador y entrevistado) con el fin de obtener una información de valor, esto es

necesario para recopilar información acerca de los gustos y preferencias del público objetivo, se pueden utilizar herramientas como google meet que es gratuita.

Fuentes secundarias: Consiste en obtener información a través de terceros que han estudiado temas relacionados con el proyecto.

- Internet: Es un mecanismo gratuito que permite buscar información de proyectos relacionados y tendencias en el mercado, además que es una herramienta que permite encontrar fuentes actualizadas de información.

- Artículos de prensa: Periódicos como el Espectador y el Tiempo, y revistas especializadas en negocios como: Portafolio y Dinero; resultan ser una buena fuente de información.

- Base de datos: La Universidad del Cauca cuenta con bases de datos que cubren una amplia gama de información que puede ser útil al proyecto.

4. VALIDACIÓN TEMPRANA.

4.1 Modelo CANVAS.

ALIADOS CLAVE (8)	ACTIVIDADES CLAVE (6)	PROPUESTA (2)	RELACIONES (4)	CLIENTES (1)
Proveedores de insumos. Medios de comunicación. Domiciliarios.	Creación de diferentes platillos saludables que además de ser atractivos por ayudar a cuidarnos también sean atractivos visualmente. Creación y difusión por medio de redes sociales. Relación estable con los clientes. La calidad de los insumos será la mejor.	Elaboración de alimentos saludables y deliciosos de la mejor calidad para que nuestros clientes coman rico y cuidándose. Serás platillos dulces y salados para desayunos, almuerzos o snacks que llegarán al lugar que tu desees en la ciudad de Popayán.	Atención a los clientes por medio de mensajes personalizados en las redes sociales Atención por medio de llamadas. Días de promoción para captar clientes.	Hombres y mujeres entre los 18 y 60 años que pertenezcan al estrato 4, 5 y 6 de la cabecera municipal de la ciudad de Popayán y que deseen comer saludable pero sin dejar de comer delicioso.
	ACTIVOS CLAVE (7)		CANALES (3)	
	Conocimiento de recetas saludables. Personal con conocimiento en la elaboración de la comida. Personal con conocimientos en atención al cliente para recibir los pedidos y resolver inquietudes.		Redes sociales Voz a voz Medios de comunicación Entregas a domicilio	
ESTRUCTURA DE COSTOS (9)		VIAS DE INGRESO (5)		
Servicios. Maquinaria y utensilios para la elaboración de los alimentos. Insumos Pago nómina. Publicidad, manejo de redes sociales, montaje.		Capital inicial por parte de los socios. Ventas del producto.		

Figura 1: Modelo CANVAS, elaboración propia.

4.2 Encuesta.

Se realizó la encuesta a 70 personas pertenecientes a los estratos 4, 5 y 6 en edades entre 18 y 60 años de manera virtual.

Análisis de resultados

A continuación, se presentarán los resultados que se obtuvieron al realizar las encuestas

¿Consume usted snacks entre comidas?

70 respuestas

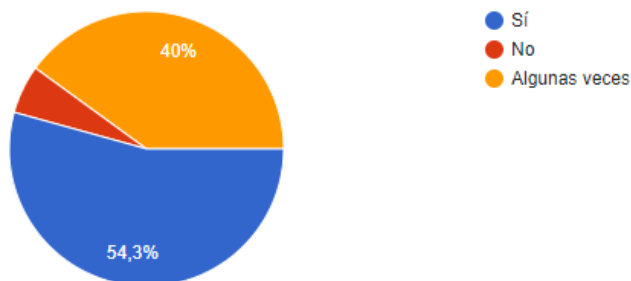


Figura 2: Gráfico de pastel consumo de snacks

El 54,3% de las personas consume snacks entre comidas, 40% los consume algunas veces y el 5,7% no lo hace.

¿Dentro de que horario consume snacks?

70 respuestas

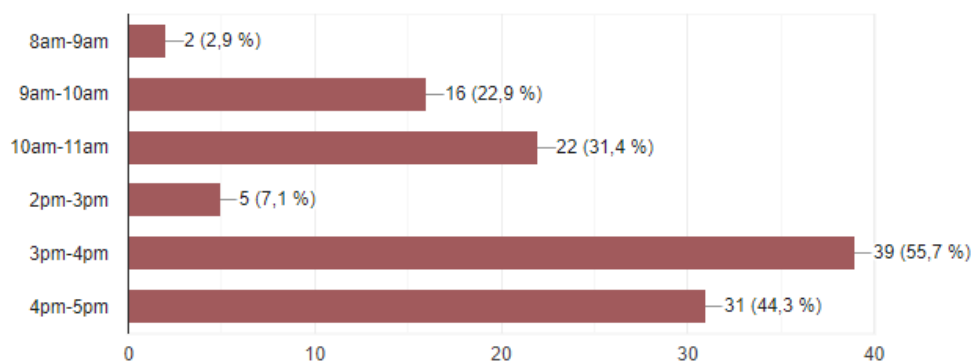


Figura 3: Gráfico de barras, horario consumo snacks

Se observa que el 55,7% de las personas consume snacks entre las 3pm y 4pm, el 44,3% de las personas consume snacks entre las 4pm y 5pm, el 31,4% de las personas consume snacks entre las 10am y 11am, el 22,9% de las personas consume snacks entre las

9am y 10am, el 7,1% de las personas consumen snacks entre las 2pm y 3pm y por último el 2,9% de las personas consume snacks entre las 8am y 9am.

Le gustan los snacks de tipo
70 respuestas

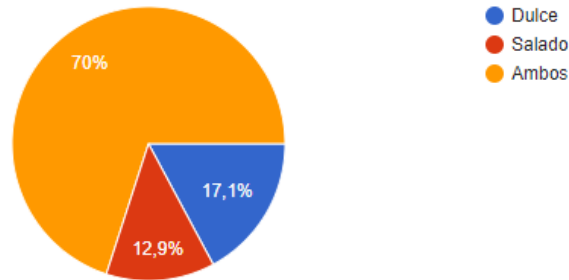


Figura 4: Gráfico pastel, preferencias snacks dulces y salados

Se observa que el 70% de los encuestados gusta de snacks dulces y salados, el 17,1% prefiere los snacks dulces y el 12,9% prefiere los snacks salados.

Entre las siguientes opciones cuál prefiere usted?
70 respuestas

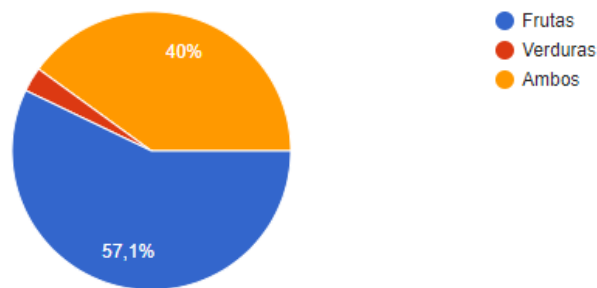


Figura 5: Gráfico de pastel, Preferencias frutas y verduras

Se observa que el 57,1% de las personas encuestadas prefieren las frutas, el 40% prefiere frutas y verduras y el 2,9% prefiere las verduras.

Ha probado usted el Parfait?

70 respuestas

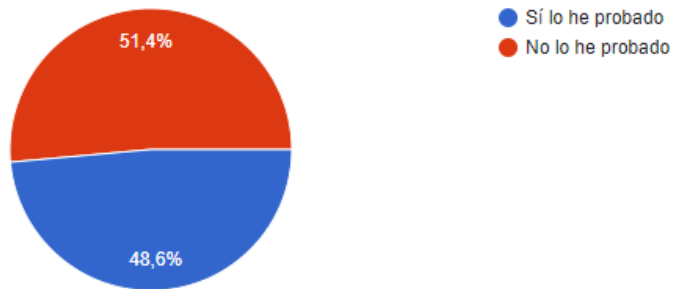


Figura 6: Gráfico de pastel, Prueba Parfait

Se observa que el 51,4% de los encuestados no ha probado el parfait y el 48,6% de los encuestados si ha probado el parfait.

PARFAIT

34 respuestas

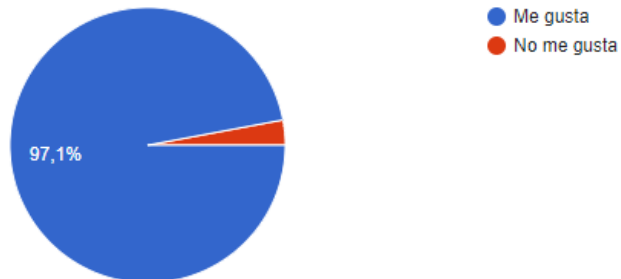


Figura 7 : Gráfico de pastel, Gustos parfait

Del 48,6% de los encuestados que si ha probado el parfait el 97,1% le gusta y el 2,9% no le gusta el parfait.

PARFAIT

35 respuestas

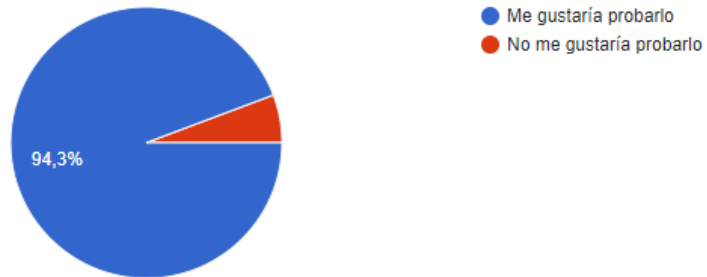


Figura 8: Gráfico de pastel, Intención de probar el parfait

Del 51,4% de los encuestados que no ha probado el parfait el 94,3% le gustaría probarlo y el 5,7% no le gustaría probar el parfait.

Ha probado usted las tostadas con toppings dulces o salados?

70 respuestas

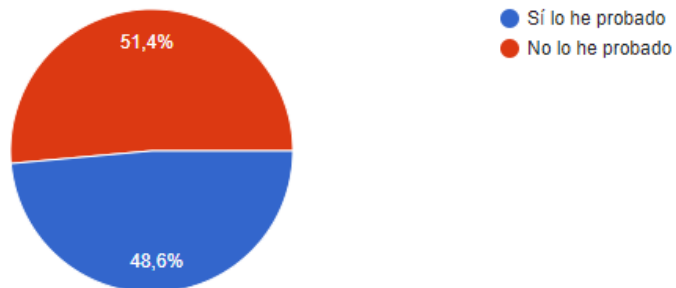


Figura 9 : Gráfico de pastel, Prueba de tostadas con toppings dulces o salados

Se observa que el 51,4% de las personas encuestadas no ha probado las tostadas con toppings dulces o salados y el 48,6% si las ha probado.

TOSTADAS DULCES O SALADAS

34 respuestas

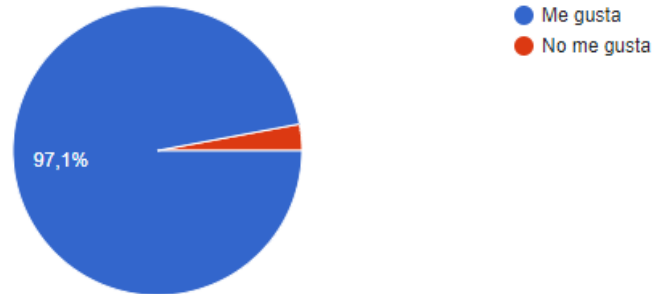


Figura 10: Gráfico de pastel, Gustos tostadas dulces o saladas.

Del 48,6% de las personas que ha probado las tostadas con toppings dulces o salados al 97,1% les gusta y al 2,9% no les gusta.

TOSTADAS DULCES O SALADAS

36 respuestas

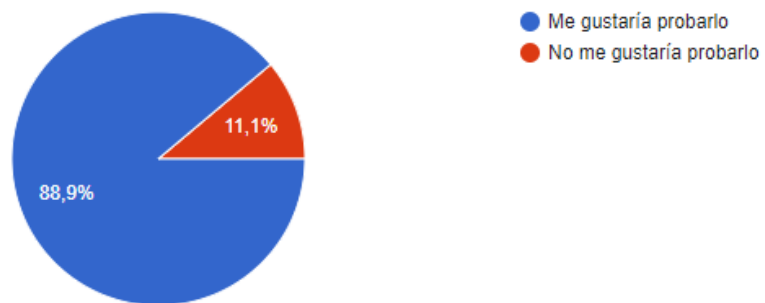


Figura 11 Gráfico de pastel, intención de probar las tostadas dulces o saladas

Del 51,4% de las personas encuestadas que no ha probado las tostadas con toppings dulces o salados el 88,9% le gustaría probarlas y el 11,1% no le gustaría probarlas.

Ha probado usted los crepes con toppings dulces o salados?

70 respuestas

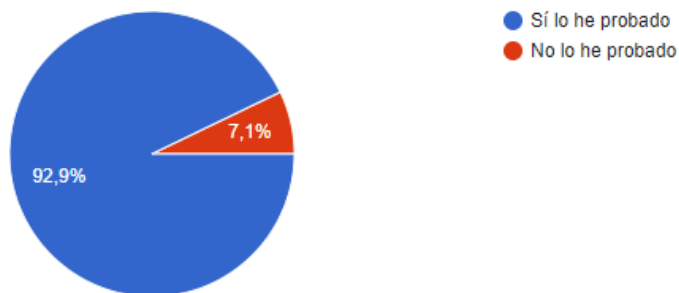


Figura 12: Gráfico de pastel, Prueba de crepes con toppings dulces o salados

Se observa que el 92,9% de los encuestados si ha probado los crepes con toppings dulces o salados y el 7,1% no los ha probado.

CREPES DULCES O SALADOS

65 respuestas

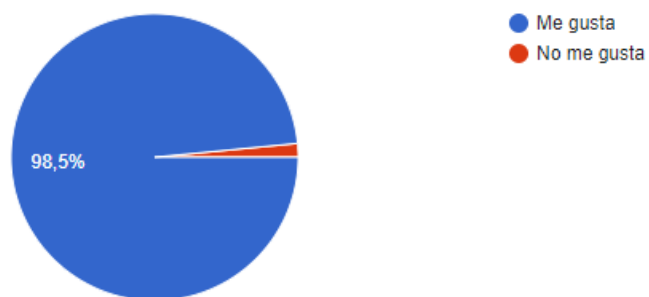


Figura 13: Gráfico de pastel, Gustos crepes dulces o salados

Del 92,9% de los encuestados que si ha probado los crepes con toppings dulces o salados el 98,5% le gusta y el 1,5% no le gusta.

CREPES DULCES O SALADOS

5 respuestas



Figura 14: Gráfico de pastel, Intención de probar los crepes dulces o salados

Del 7,1% de las personas encuestadas que no ha probado las crepes dulces o saladas el 100% le gustaría probarlos.

Ha probado usted un smoothie bowl?

70 respuestas

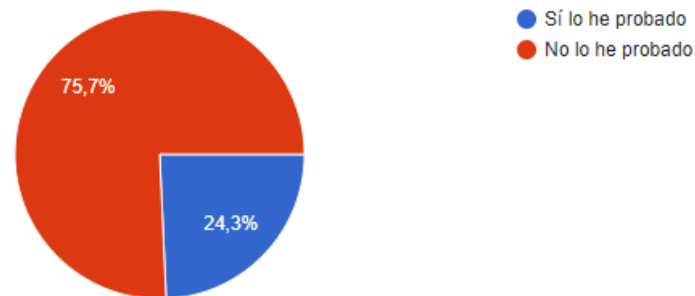


Figura 15: Gráfico de pastel, Prueba de smoothie bowl

Se observa que el 75,7% de las personas no ha probado el smoothie bowl y el 24,3% si lo ha probado.

SMOOTHIE BOWL

17 respuestas



Figura 16: Gráfico de pastel, Gustos smoothie bowl

Del 24,3% que si ha probado el smoothie bowl a el 100% le gusta.

SMOOTHIE BOWL

53 respuestas

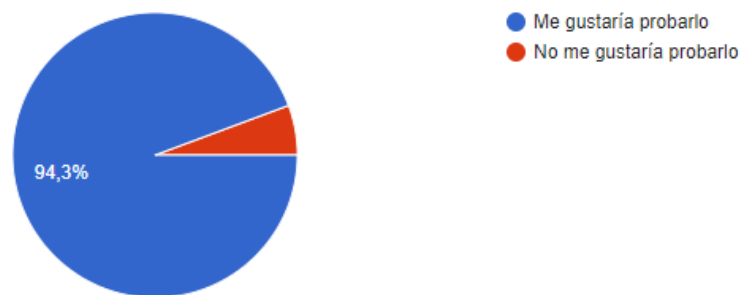


Figura 17: Gráfico de pastel, Intención de probar el smoothie bowl

Del 75,7% de las personas que no ha probado el smoothie bowl el 94,3% le gustaría probarlo y el 5,7% no le gustaría probarlo.

Ha probado usted los pancakes con topping?

70 respuestas

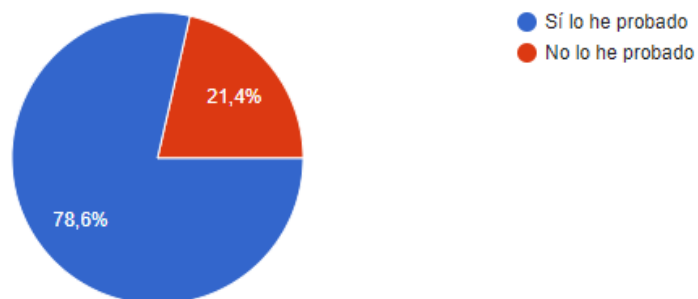


Figura 18: Gráfico de pastel, Prueba pancakes con topping

Se observa que el 78,6% de los encuestados si ha probado los pancakes con toppings y el 21,4% no los ha probado.

PANCAKES

55 respuestas

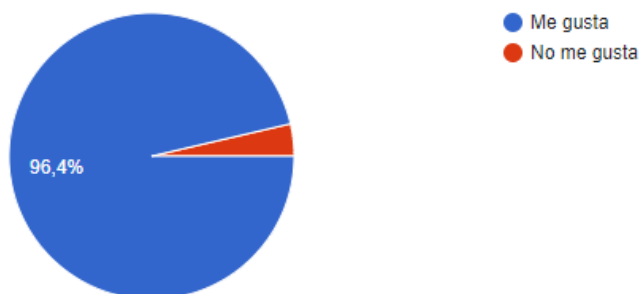


Figura 19: Gráfico de pastel, Gustos pancakes

Del 78,6% de los encuestados que si ha probado los pancakes con toppings al 96,4% le gusta y al 3,4% no le gustan.

PANCAKES

15 respuestas



Figura 20: Gráfico de pastel, Intención de probar los pancakes

Del 21,4% de los encuestados que no ha probado los pancakes con toppings al 100% le gustaría probarlos.

Ha probado usted los zumos de frutas o verduras?

70 respuestas

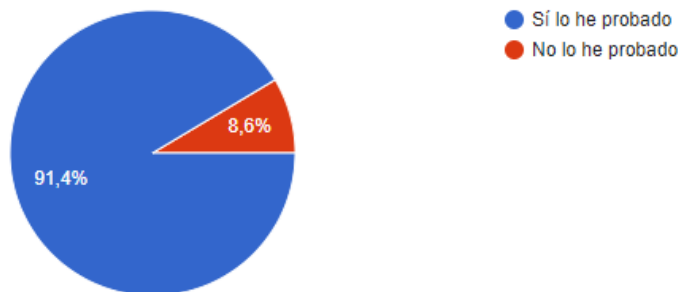


Figura 21: Gráfico de pastel, Prueba zumos de frutas o verduras

Se observa que el 91,4% de las personas encuestadas si ha probado los zumos de frutas o verduras y el 8,6% no los ha probado.

ZUMOS DE FRUTAS O VERDURAS

64 respuestas

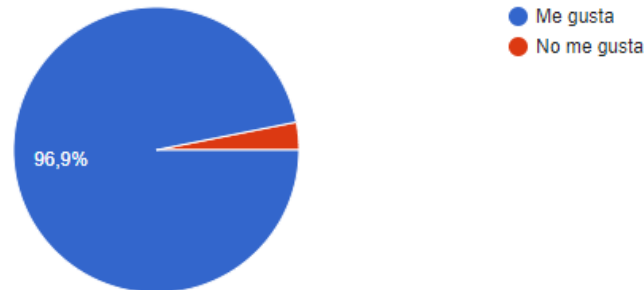


Figura 22: Gráfico de pastel, Gustos zumos de frutas y verduras

Del 91,4% de las personas encuestadas que si ha probado los zumos de frutas o verduras el 96,9% le gusta y el 3,1% no les gusta.

ZUMOS DE FRUTAS O VERDURAS

6 respuestas

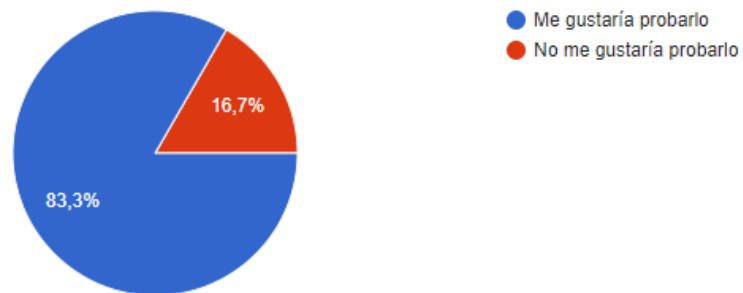


Figura 23: Gráfico de pastel, Intención de probar los zumos de frutas o verduras

Del 8,6% de las personas encuestadas que no ha probado los zumos de frutas o verduras el 83,3% le gustaría probarlo y el 16,7% no le gustaría probarlo.

Ha probado usted los bowls de proteína y vegetales?

70 respuestas

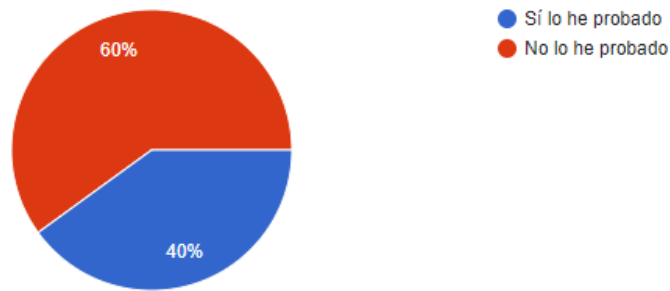


Figura 24: Gráfico de pastel, Prueba bowls de proteína y vegetales

Se observa que el 60% de los encuestados ha probado los bowls de proteína y vegetales y el 40% no los ha probado.

BOWL DE PROTEINA, VEGETALES Y GRANOS

28 respuestas

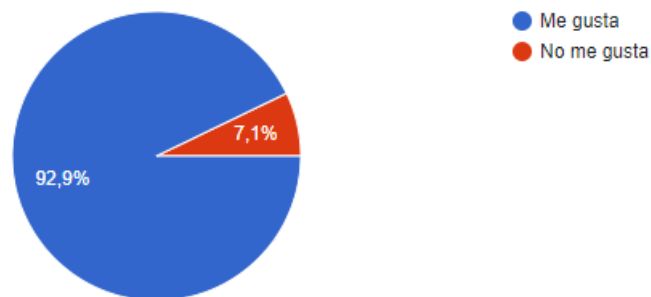


Figura 25: Gráfico de pastel, Gustos bowl de proteína, vegetales y granos

Del 60% de los encuestados que ha probado los bowls de proteína y vegetales al 92,9% le gusta y al 7,1% no le gusta.

BOWL DE PROTEINA, VEGETALES Y GRANOS

42 respuestas

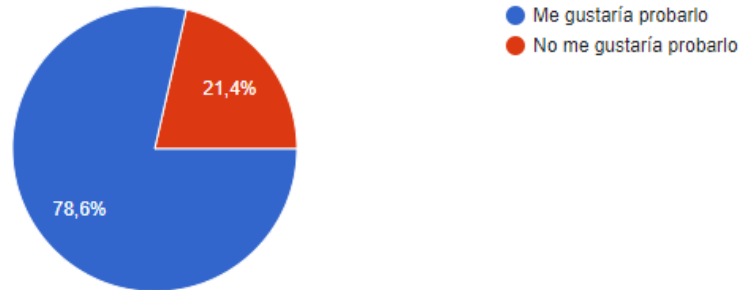


Figura 26 Gráfico de pastel, Intención de probar los bowls de proteína, vegetales y granos

Del 40% de los encuestados que no ha probado los bowls de proteína y vegetales al 78,6% le gustaría probarlo y al 21,4% no le gustaría probarlo.

Ha probado usted los muffins dulces o de verduras?

70 respuestas

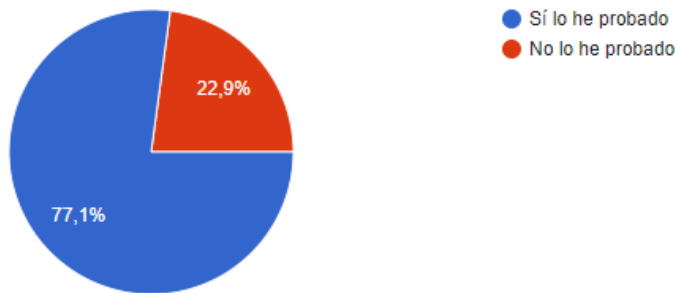


Figura 27: Gráfico de pastel, prueba muffins dulces o de verduras

Se observa que el 77,1% de los encuestados si ha probado los muffins dulces o de verduras y el 22,9% no los ha probado.

MUFFINS DULCES O DE VERDURAS

53 respuestas

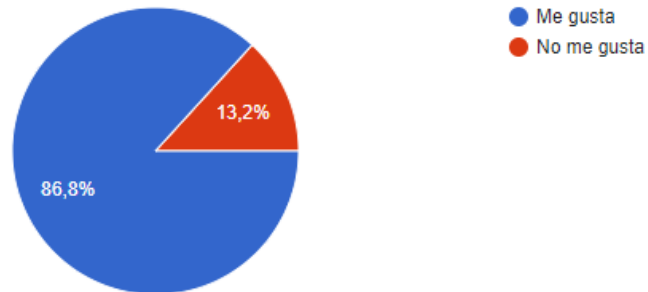


Figura 28: Gráfico de pastel, Gustos muffins dulces o de verduras

Del 77,1% de los encuestados que si ha probado los muffins dulces o de verduras al 86,8% si les gusta y al 13,2% no les gusta.

MUFFINS DULCES O DE VERDURAS

17 respuestas

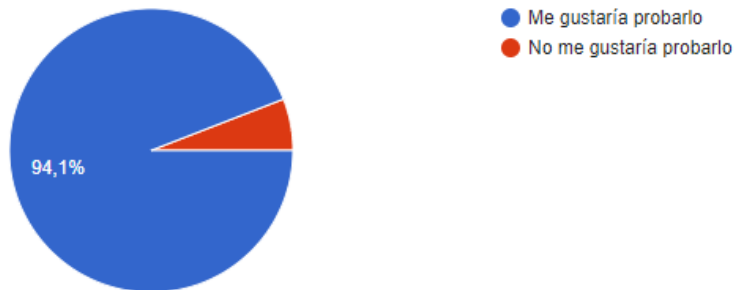


Figura 29: Gráfico de pastel, intención de probar muffins dulces o de verduras

Del 22,9% de los encuestados que si ha probado los muffins dulces o de verduras al 94,1% le gustaría probarlos mientras que al 5,9% no les gustaría probarlo.

Pregunta: *¿Qué otro platillo le gustaría encontrar en el menú?*

Dentro de los platillos que los encuestados mencionaron, se encuentran: Postres saludables, fruta sola, pasta, tortas saludables, pizzas, ensaladas de fruta, batidos y postres de proteína, helados saludables, arroz con leche de almendras y burritos.

¿Qué medios de pago le gustaría que se manejara?

70 respuestas

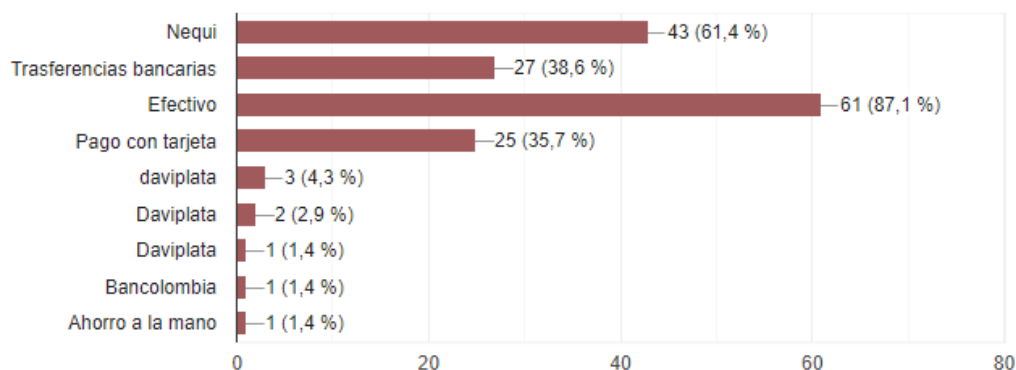


Figura 30: Gráfico de barras, Medios de pago

Se observa que el 81,7% le gustaría que el pago fuera en efectivo, el 61,4% le gustaría que el pago fuera por Nequi, el 38,6% le gustaría por medio de transferencias bancarias, al 35,7% le gustaría pagar con tarjeta y en otras opciones les gustaría pagar por medio de Daviplata, Bancolombia y ahorro a la mano.

5. ESTUDIO DE MERCADO

5.1 Análisis del entorno.

5.1.1 Entorno Político.

El acontecimiento más importante a tener en cuenta en este entorno es la futura implementación de una nueva reforma tributaria para el año 2021, con el fin de recaudar más ingresos que permitan solventar los gastos extraordinarios que trajo consigo la pandemia del COVID-19. A la fecha en la que se redacta esta sección del documento (13 de Noviembre 2020), aún no se sabe a ciencia cierta los cambios que traerá dicha reforma, pero se espera que haya una subida de impuestos, o un aumento de la base de contribuyentes, lo cual puede afectar negativamente las finanzas de este proyecto.

Otro tema importante en el entorno político es la negociación para el aumento del salario mínimo del año 2021. El salario mínimo subió un 3,5%, es decir, \$908.526 de salario mínimo y \$106.454 de auxilio de transporte.

5.1.2 Entorno Económico.

La pandemia del COVID-19 ha tenido efectos negativos en las economías de todos los países del mundo. En Colombia, desde el mes de marzo que comenzó el periodo de aislamiento, la economía ha venido en un proceso de desaceleración debido a que casi todo el sistema productivo del país tuvo que detenerse ante la llegada del virus al país.

El Banco de la república de Colombia ha pronosticado en su informe de política monetaria de abril, que el crecimiento del país estará en un rango entre - 2.0% y -7.0% para el año 2020. FEDESARROLLO espera una contracción del consumo privado en -5.1%, debido a las medidas de aislamiento, el aumento de la tasa de desempleo y un ingreso per cápita menor que afecta los hábitos de consumo.

Los hábitos de consumo de los colombianos han cambiado considerablemente por esta desaceleración. Según un estudio realizado por Nielsen en cuanto a los cambios en el

consumo masivo, hay un 88% de colombianos que modificaron sus hábitos de ahorro, y también se generaron cambios en cuanto al consumo de entretenimiento fuera de casa, reduciéndose en un 46%, así como la disminución de compra de ropa nueva (46%). El rubro de comidas fuera de casa también presentó una reducción del 49%.

El anterior motivo hizo que el sector gastronómico también se viera seriamente afectado en los primeros meses de cuarentena, obligándolos a sostenerse casi que exclusivamente, mediante domicilios. Por esta razón, los pedidos de comida a domicilio se han disparado en el año 2020. Felipe Ossa, director ejecutivo de Domicilios.com, una de las empresas de domicilios más importantes de Colombia, afirma que:

” La coyuntura actual ha reiterado el valor del delivery en la economía colombiana, como una opción segura y rápida. Durante la pandemia, nuestro servicio en Domicilios.com tuvo un crecimiento a hoy de 50,6% vs el primer trimestre del año, y en general, dependiendo de la vertical hubo distintas variaciones positivas como la categoría de comidas rápidas (37%), la de supermercados (más de 700% debido al ingreso a la plataforma de aliados como Olímpica) y de droguerías (79%), principalmente”.

Además, una encuesta realizada por Kantar para el Informe de Consumer Insights (2020) permite observar que las categorías más solicitadas a través de plataformas digitales de domicilios son las comidas de los restaurantes afiliados a las aplicaciones, con un 82%; seguido de mercados y víveres con un 41%, y licores y bebidas alcohólicas con un 21%.

Lo anterior permite observar que, si bien la pandemia ha afectado los negocios dedicados a la comida, estos se han adaptado y han podido continuar mediante domicilios y uso de plataformas y aplicaciones. Y lo más importante es que la demanda todavía sigue vigente, el 82% de pedidos realizados a los restaurantes, según la encuesta de Kantar, lo demuestra. La demanda sigue, sólo que se transformó y ahora se presenta en la forma de domicilios, constituyéndose así en una oportunidad para este proyecto.

5.1.3 Entorno socio-cultural.

El estilo de vida saludable es una tendencia que viene creciendo exponencialmente en los últimos años. Las personas comienzan a preocuparse más por su bienestar y su salud

física y mental. Esto ha repercutido en la adopción de nuevos productos de consumo que van en concordancia con esta tendencia. Según el portal Colombia.com, en su artículo “60% de los colombianos piden domicilios muy saludables” (2020), dicha tendencia también se ve claramente en el ámbito gastronómico. El artículo afirma que:

“En 2019 la categoría de comida saludable fue una de las grandes sorpresas de Rappi con un crecimiento de más del 60% en Colombia, donde Bogotá y Medellín son las ciudades de mayor consumo de este tipo de comidas.

Esta cifra no es ajena a la tendencia global. Y es que según un estudio publicado por Euromonitor en 2019, tener un estilo de vida saludable se encuentra entre las 20 mega tendencias que marcarán la pauta de consumo hasta 2030.

Tan sólo en esta aplicación se encuentra una oferta de más de 3.000 tipos de ensaladas, de las cuales a cierre de 2019 se vendieron 182.000 y cerca de 3.000 platos veganos, bowls, alimentos ricos en fibra, antioxidantes y vitaminas. El almuerzo es la franja horaria donde la demanda de este tipo de comida es mayor.”

Se observa que el proyecto ofrece un producto que se adhiere a esta tendencia del estilo de vida saludable, constituyéndose así una oportunidad atractiva para éste.

El año 2020 ha cambiado radicalmente la forma de las relaciones en la sociedad, principalmente por la pandemia del COVID-19, la cual ha traído consigo lo que se conoce como la “nueva normalidad”, en la que los eventos con asistencia masiva de personas y los lugares cerrados para reuniones sociales están prohibidos con el fin de evitar la propagación del virus.

El Gobierno Nacional ha tratado de inculcar al máximo la responsabilidad propia y el autocuidado, con recomendaciones como evitar salir de casa a asuntos innecesarios como reuniones sociales. Los restaurantes se han visto afectados por estas medidas, pues hasta septiembre del 2020 tuvieron que atender a puertas cerradas para prevenir la propagación del virus en sus establecimientos.

Los consumidores, como ya se presentó en el entorno económico, han seguido demandando, pero mediante domicilios, más o menos por 4 o 5 meses desde el mes de marzo de 2020 hasta septiembre de 2020, donde ya unos restaurantes pudieron comenzar a

abrir. La revista Dinero, en su artículo *¿Cómo son los nuevos hábitos de consumo de domicilios?* (2020), presenta la información obtenida de la investigación elaborada por Marketteam, en la cual se afirma que:

“El documento halló que las personas de estrato seis son los que más domicilios han hecho en los últimos días, pues de las personas consultadas, el 100% manifestó haber comprado por estos canales.

Como es de esperarse, las personas de estrato dos fueron las que menos contestaron afirmativamente a esta pregunta, pues 59% señaló haber pedido un domicilio durante las últimas dos semanas.

En promedio 73% de los encuestados manifestó haber pedido domicilios durante los días que se tomaron de referencia.”

“El último grupo poblacional que analizó la muestra fue el de la edad. Las personas entre 18 y 25 años son los que más piden a domicilio, seguidos de los de 26 a 35 años, que en un 80% manifestaron haber pedido domicilios en este lapso.”

5.1.4 Entorno Tecnológico.

El uso de plataformas tecnológicas ha aumentado exponencialmente con todo el asunto de la pandemia y la nueva normalidad, como ya se ha demostrado en los anteriores entornos. Los negocios de comidas han mejorado su servicio virtual para hacer frente a la situación. Las aplicaciones y plataformas para interacción virtual con el cliente y para hacer domicilios se han multiplicado, hay mayor accesibilidad a ellas y son cada vez más fáciles de manejar.

También es importante destacar que los consumidores han recibido bien el uso de plataformas tecnológicas (aunque ya se usaban desde antes de la pandemia, pero con mucha menor frecuencia) para hacer sus pedidos.

Esto se presenta como una oportunidad para este proyecto, pues sus ventas serán a domicilio. Es probable que se encuentran muchas herramientas tecnológicas que mejoren el

servicio virtual que se prestará, y con las aplicaciones de domicilios se puede asegurar en gran medida la distribución de los productos.

Conclusiones finales análisis de entornos

A continuación, se presentará una tabla en la que se identifican las oportunidades o amenazas que se presentan en los entornos anteriormente presentados.

Tabla 1: Oportunidades y amenazas en los entornos

Entorno	Oportunidad	Amenaza
Político	<p>- El aumento del salario mínimo puede tomarse como oportunidad en el sentido que los posibles clientes pueden recibir más ingresos, aumentando la cantidad disponible de dinero para gastar, por ejemplo, adquiriendo los productos de este proyecto.</p>	<p>- La nueva reforma tributaria que se implementará en 2021 es una amenaza porque puede implicar aumento de la carga impositiva para la futura empresa que resulte de este proyecto. Incluso puede repercutir en los hábitos de consumo del cliente, pues deberá pagar más impuestos y tendrá menos dinero disponible para gastar.</p>
Económico	<p>-Las cifras muestran que, a pesar de todo, los pedidos de comida a domicilio se dispararon desde el inicio de la cuarentena, demostrando que la caída del nivel de consumo no afectará las ventas de comida. Y en el uso de plataformas digitales se encuentra otra oportunidad para potenciar las ventas.</p>	<p>-El cambio proyectado en los hábitos de consumo puede llegar a ser una amenaza, pues después del comienzo de la cuarentena y la pandemia, las personas se preocupan más por ahorrar y comprar las cosas esenciales, afectando el consumo de otros productos.</p>

Socio-Cultural

Los productos de comida saludable que se ofrecen en este proyecto se adhieren a la tendencia del estilo de vida saludable que está muy de moda en el consumidor moderno.

Las medidas de seguridad para frenar el contagio del COVID-19 han obligado a los restaurantes a cambiar sus establecimientos físicos. Sin embargo, con la llegada de la vacuna al país, se espera una recuperación del nivel de ventas pre-pandemia en establecimientos físicos.

Tecnológico

El uso de la tecnología se potenció por los confinamientos del 2020. Esto es una oportunidad, pues se pueden implementar herramientas virtuales que mejoren el servicio y permitan obtener más clientes.

Fuente: Elaboración propia.

5.2 Investigación de mercado.

5.2.1 Descripción del problema.

En la dinámica económica que se desarrolla hoy en día, el ritmo de vida acelerado, los niveles de estrés y ocupación de las personas han aumentado considerablemente, por lo que el tiempo se convierte en un factor determinante del nivel de desarrollo profesional de una persona, muchos optan por opciones de alimenticias que no brindan una nutrición saludable o de lleno optan por saltarse alguna comida del día para ahorrar tiempo. El comportamiento de como un individuo se alimenta representa uno de los principales condicionantes de su estado nutricional, en relación con todas las prácticas de su alimentación.

En Colombia, según cifras de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) de 2010, 1 de cada 2 personas adultas presentaba exceso de peso. Además, las cifras de exceso de peso aumentaron en 5.3 puntos porcentuales en el quinquenio 2005-2010 (2005: 45.9%; 2010: 51.2%). Según la ENSIN 2015, 1 de cada 3 jóvenes y adultos tiene sobrepeso (37.7%), mientras que 1 de cada 5 es obeso (18.7%). Así, el 56.4% de la población presenta exceso de peso.

En la ciudad de Popayán se observa que hay una gran cantidad de establecimientos de comidas rápidas “tradicionales”, los cuales tienen una buena acogida, y sus productos son demandados por el consumidor. Dichos productos, tales como hamburguesas, perros calientes, salchipapas y sándwiches no son saludables, pues no aportan valor nutricional a la dieta de una persona, sino que aportan calorías, además de conservantes y edulcorantes dañinos. A pesar de todo esto, se observa que el consumo de estas comidas es muy demandado en Colombia. La revista GERENTE.COM, en su artículo *Comidas rápidas y restaurantes* (2018), afirma que:

El aumento del consumo de comidas rápidas es más evidente. Colombia está por encima del promedio regional, pues un 53% de los encuestados los frecuenta. La segunda opción de los colombianos cuando eligen el tipo de establecimiento son los restaurantes de comida casual (46%) y en tercer lugar los restaurantes formales (44%).

Este proyecto ofrece como producto las comidas saludables, para las que no existen antecedentes o estudios que nos muestren con exactitud qué tan demandadas pueden llegar a ser en el mercado de Popayán.

5.2.2 Formulación del problema del estudio de mercado.

¿Existe demanda en la ciudad de Popayán para establecer una empresa de procesamiento y distribución de comida saludable a domicilio en la ciudad de Popayán?

5.2.3 Objetivos del estudio de mercado.

Objetivo general

Determinar las características de la demanda de productos de la empresa de comidas saludables.

Objetivos específicos

- Determinar disposición de los encuestados a consumir las comidas saludables que ofrece este proyecto.
- Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos.
- Determinar la frecuencia de consumo de comidas pedidas a restaurantes y negocios de comidas.
- Identificar posibles competidores.

5.2.4 Fuentes de información.

En cuanto a información primaria para la realización de este estudio se realizó la recolección de datos por medio de encuestas virtuales a personas del mercado objetivo.

Y en cuanto a información secundaria se utilizó información de las bases de datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) para conocer información demográfica sobre el municipio de Popayán.

5.2.5 Diseño de la investigación.

Población meta

La población meta de este estudio son personas del Municipio de Popayán en su zona urbana, y que pertenezcan al estrato 4, 5 y 6. Además, deben tener una edad mínima de 18 años y máxima de 60 y el género es indiferente.

Extensión

Municipio de Popayán.

Tiempo

El tiempo estimado para el desarrollo de este estudio de mercado son 4 semanas.

Técnica de muestreo

Para la realización de este estudio, se seleccionó la técnica de muestreo aleatorio simple, donde cada uno de los elementos que constituyen la población meta tiene las mismas posibilidades de ser seleccionado para conformar la muestra.

Tamaño de la muestra

Para calcular el tamaño de muestra se utilizaron datos del DANE. Según dichos datos, se pudo determinar que en la cabecera municipal de Popayán viven aproximadamente 51.296 habitantes, que, además, pertenecen al estrato 4, 5 o 6. Además están en el rango de edad entre los 18 y los 60 años, género indiferente.

Para el cálculo de la muestra, se utilizó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

n= muestra

N= Tamaño del universo (51.296 personas)

p= población a favor (valor constante igual a 0,5)

q= población en contra (valor constante igual a 0,5)

z= nivel de confianza (Z=1,96 para un nivel de confianza del 95%)

e= margen de error (error del 5%)

$$n = \frac{51.296 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{(51.296 - 1) * 0,05^2 + (1,96^2) * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{49.264,6784}{129,1979}$$

$$n = 381,3$$

La muestra representativa de la población meta de este proyecto son 381 personas residentes en la cabecera municipal de la ciudad de Popayán, pertenecientes al estrato 4, 5 o 6, entre los 18 y 60 años, género indiferente.

Diseño de cuestionario

Para el diseño del cuestionario se tuvieron en cuenta los objetivos específicos planteados para el estudio de mercado. Con cada pregunta establecida en el cuestionario se debía recolectar información que contribuyera a lograr dichos objetivos, tal como se observa en la siguiente tabla.

Tabla 2: Preguntas según objetivos

Pregunta	Objetivo
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un smoothie bowl?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un parfait?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por los pancakes?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un tazón de proteína?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por las tostadas integrales?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por los muffins?	Conocer el precio que estarían dispuestos a pagar por los productos ofrecidos
¿Compraría usted los productos de comida saludable presentados en la sección anterior?	Determinar disposición de los encuestados a consumir las comidas saludables que ofrece este proyecto.
¿Con qué frecuencia consume usted comidas de restaurantes y negocios de comida?	Determinar la frecuencia de consumo de comidas pedidas a restaurantes y negocios de comidas.
¿Pide comida saludable a otros restaurantes y negocios?	Determinar la frecuencia de consumo de comidas pedidas a restaurantes y negocios de comidas.
Si respondió "Sí" en la anterior pregunta, escriba el nombre del restaurante/s en los que pide comida saludable.	Identificar posibles competidores.

Fuente: Elaboración propia

5.2.6 Análisis De Resultados

A continuación, se presentarán los resultados que se obtuvieron al realizar las encuestas a la muestra antes seleccionada.

Género

Género:
385 respuestas

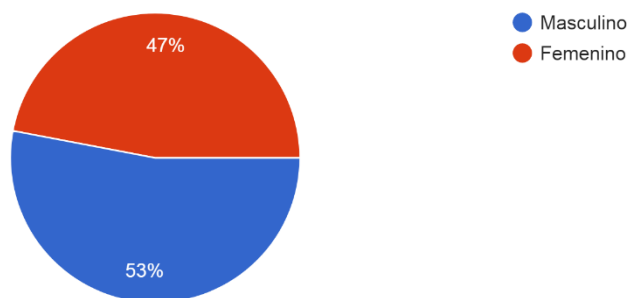


Figura 31: Gráfica de pastel porcentaje de mujeres y hombres.

Rango de edad

Dentro de que rango de edad se encuentra usted
385 respuestas

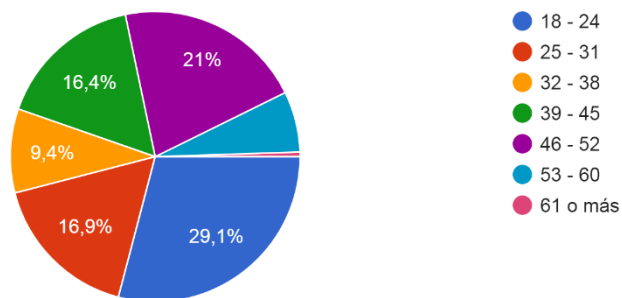


Figura 32: Gráfico de pastel distribución rangos de edad de los encuestados.

Se observa que los 2 rangos de edad con mayor representatividad en el mercado objetivo de este proyecto son los 18-24 años, con un 29,1%; y los 46-52 años con un 21%,

seguido de los 25-31 años, 39-45 años, 32-38 años y finalmente los de 53-60 años, y los de 61 años o más con un porcentaje muy bajo.

Precios a pagar

Un smoothie bowl es un desayuno completo y saludable, además de frutas y verduras, suele incorporar proteínas, carbohidratos (cereales) y grasas vegetal...**¿spuesto a pagar por este producto?**

385 respuestas

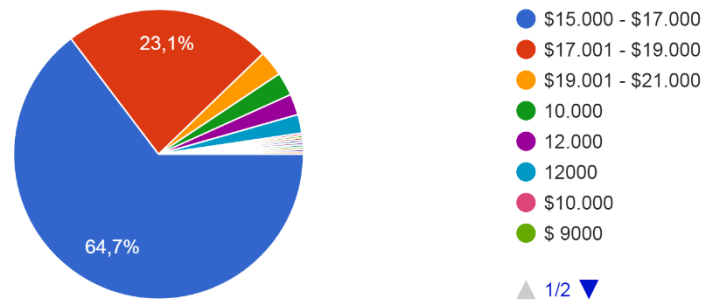


Figura 33: Gráfico de pastel precio a pagar por un smoothie bowl

Se observa que el 64,7% de los encuestados se siente a gusto con un precio que oscile entre los 15.000 y 17.000 pesos colombianos (COP), y un 23,1% se siente a gusto con precios entre los 17.000 y 19.000 COP. Y también hubo otros que colocaron diferentes precios que no aparecían dentro de las opciones de respuesta, entre los 3000 y los 12000 COP, sin embargo, eran una menor cantidad de encuestados.

El parfait es una opción saludable para el desayuno con fruta, granola, yogurt o kumis. ¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?

385 respuestas

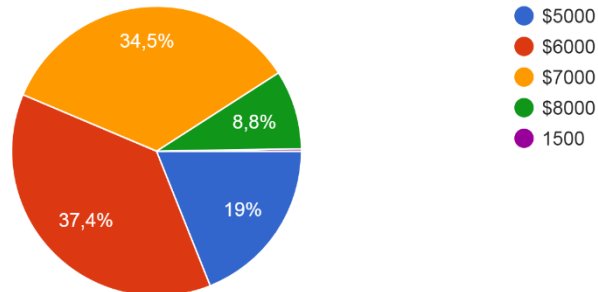


Figura 34: Gráfico de pastel precio a pagar por un parfait.

Se observa que el 37,4% de los encuestados se siente a gusto con un precio de 6.000 COP para este producto, mientras que el 34,5% se siente a gusto con un precio de 7.000 COP.

Los pancakes están hechos con avena, frutas y verduras, acompañados por miel. Se venden en paquetes de 3 unidades. ¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?

385 respuestas

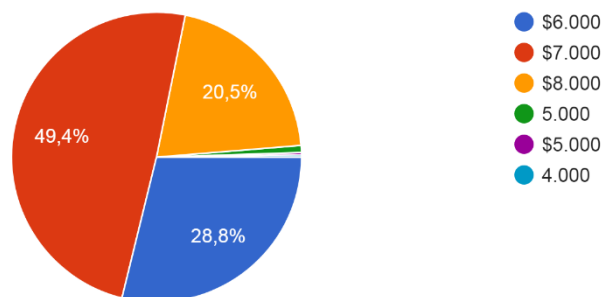


Figura 35: Gráfico de pastel precio a pagar por un pancake.

Casi el 50% de los encuestados se siente a gusto con un precio de 7.000 COP para los pancakes, y por detrás se ubican los 6000 COP con un 28,8% de aprobación.

El bowl o tazón, es un plato hondo con proteína, vegetales y granos a elección del consumidor.

¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?

385 respuestas

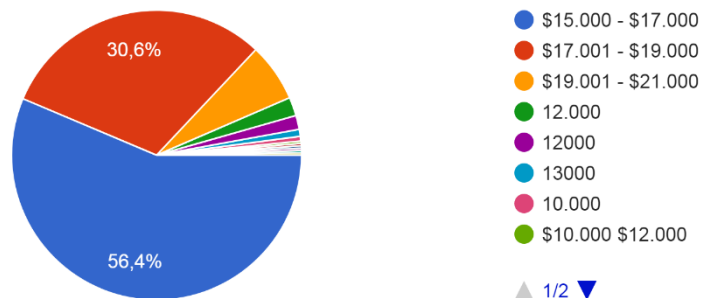


Figura 36: Gráfico de pastel precio a pagar por un bowl de proteína.

El 56,4% de los encuestados afirma sentirse cómodo con un precio entre 15.000 y 17.000 COP para este producto. El 30,6% se siente cómodo con un precio entre los 17.000 y 19.000 COP. Otros encuestados afirmaron estar cómodos con diferentes precios propuestos por ellos que no estaban en las opciones de respuesta. Entre estos precios se propusieron valores desde los 6.000 hasta los 13.000 COP.

Los crepes son un tipo de masa cocinada muy delgada en forma de disco que se rellena con ingredientes dulces o salados. Se venden el plato de 2 unidad... **¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?**

383 respuestas

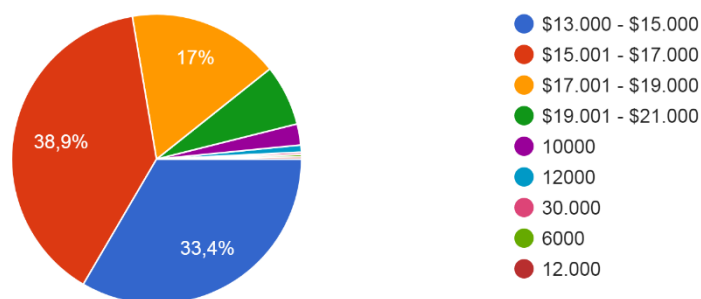


Figura 37 : Gráfico de pastel precio a pagar por los crepes.

El 33,4% de los encuestados prefiere un precio entre los 13.000 y 15.000 COP. Mientras que un 38,9% prefiere un precio entre los 15.000 y 17.000 COP. Otros

encuestados proponen precios entre los 6.000 COP, los 10.000, 12.000 e incluso 30.000 COP, pero son la minoría.

Las tostadas son hechas de pan integral, frutas, verduras y semillas, y se venden el plato de 3 unidades. **¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?**

383 respuestas

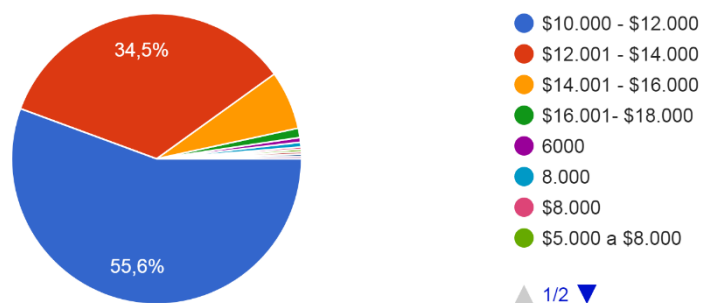


Figura 38: Gráfico de pastel precio a pagar por las tostadas.

El 55,6% de los encuestados prefieren un precio entre los 10.000 y los 12.000 COP, mientras que un 34,5% prefiere un precio entre los 12.000 y los 14.000. Otros usuarios proponen precios entre los 5.000 y los 10.000 COP, pero no representan un gran porcentaje.

Los muffins son pequeños pasteles que pueden ser hechos con frutas, frutos secos, copos de avena, chocolate, yogur o crema. Viene en presentación de 6 u...**¿Que precio estaría dispuesto a pagar por este producto?**

383 respuestas

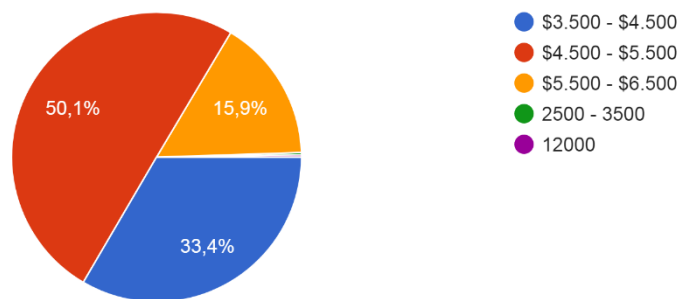


Figura 39: Gráfico de pastel precio a pagar por los muffins.

El 50,1% de los encuestados se siente cómodo con un precio entre los 4.500 y los 5.500 COP, mientras que el 33,4% prefiere precios entre los 3.500 y 4.500 COP. Otros

precios propuestos por los encuestados fueron 12.000, y un rango entre los 2.500 a los 3.500.

Disposición de Compra

¿Compraría usted los productos de comida saludable presentados en la sección anterior?
383 respuestas

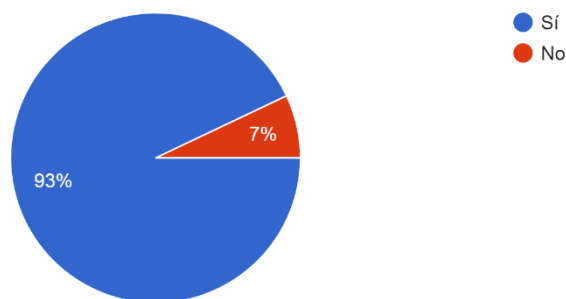


Figura 40: Gráfico de pastel disposición a comprar productos.

Se observa que se presenta un resultado bastante positivo para esta pregunta, pues según las encuestas, se tiene una intención de compra del 93% de la muestra.

Pregunta: *¿Por qué razón no consumiría usted estos productos?*

De los 381 encuestados, 25 personas respondieron que no comprarían los productos de comida saludable. Dentro de sus razones para no comprarlas, 18 personas respondieron que no son comidas de su preferencia, 1 persona respondió que hubiese preferido que fueran pastas o ensaladas, 2 personas respondieron que a su parecer no llenan lo suficiente, 1 persona respondió que le interesan los almuerzos tradicionales, 1 persona respondió que solamente compraría snacks, 1 persona respondió que debe seguir una dieta y que los productos ofrecidos no se ajustan a ésta, 1 persona respondió que son productos muy dulces.

Se realizaron las siguientes preguntas **solamente a** las 356 personas que afirmaron estar interesadas en los productos de comida saludable.

¿Con qué frecuencia consume usted comidas de restaurantes?

356 respuestas

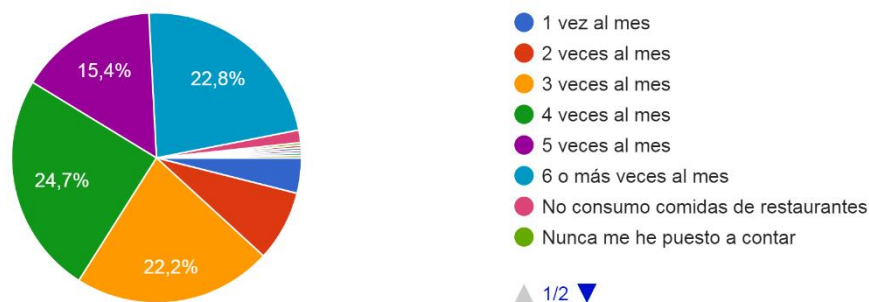


Figura 41 Gráfico de pastel frecuencia de consumo en restaurantes.

Un 24,7% de los encuestados afirmó que tiene una frecuencia de consumo de 4 veces al mes, el 22,2% tiene una frecuencia de consumo de 3 veces al mes, el 22,8% tiene una frecuencia de consumo de 1 vez al mes, el 15,4% tiene una frecuencia de 5 veces al mes. Otros encuestados respondieron que no consumen comidas de restaurantes, que depende del tiempo y las circunstancias, otro respondió que todos los días, y otro encuestado dijo que los días de semana excepto fines de semana.

¿Pide usted comida saludable a otros restaurantes o negocios?

356 respuestas

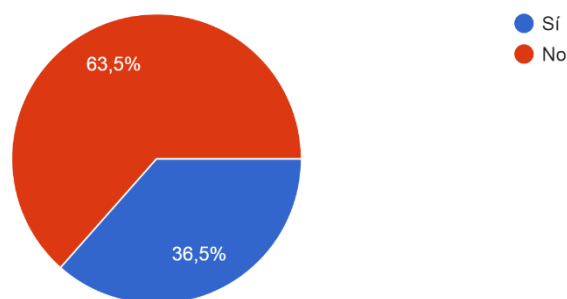


Figura 42: Gráfico de pastel información de competidores.

Se observa que el 63,5% de los encuestados que tienen intención de comprar los productos saludables no piden este tipo de productos a otros negocios. El 36,5% sí lo hace. De ese 36,5% se les preguntó sobre los negocios a los que les compraban.

Pregunta: Por favor escriba el nombre de los negocios donde compra estos productos.

Dentro de los negocios que los encuestados mencionaron, se encuentran: Canela Bowls, Vital Food, Green Fit, Fertiti, Kulalai, Safreli, Meriendas saludables Pau, Rosseta Fit Market, Mamá Food, FitFood, Ricoleta, Restaurante Gourmet Ciudad Córdoba, Ceres Fitness, Señor Wok, Salud y Vida, Restaurante Vegetariano Maná, El Rancho, Mostacho, Happy Life, Health Bakery, Teckel, Crepes y Waffles, Aki Maki, Boutiquezo, Natural Blends, Sanissimo, Ecobowls, Go green, Arbóreo Vita Integral, Sushi Green, Fit Lunch (Cali), Parfit, Petite Creppes, Cosechas, Punto saludable, Nativa Green, Vegan Utopia Cali, Fit Nutrition Cali, Fuxion, Carne de lentejas Wen.

5.3 Análisis de la demanda.

El segmento de mercado del proyecto se enfoca en personas del Municipio de Popayán en su zona urbana, y que pertenezcan al estrato 4, 5 y 6. Además, deben tener una edad mínima de 18 años y máxima de 60 y el género es indiferente.

De acuerdo con las proyecciones de población presentadas por el DANE en el censo del año 2018, se logra ordenar y clasificar la información poblacional para el Municipio de Popayán por área y sexo. Según el DANE, para el año 2018, había un censo poblacional de 318.059 habitantes, de los cuales el 48% son hombres y el 52% son mujeres. Mientras que el 84% de esas personas viven la zona urbana, y el 16% en la zona rural.

Tabla 3: Proyecciones de población municipal por área, sexo y edad 2020 -2026

Sexos	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ambos	325.477	328.139	330.750	333.382	334.934	336.084	337.189
Hombres	156.375	157.572	158.728	159.896	160.575	161.025	161.469
Mujeres	169.102	170.567	172.022	173.486	174.359	175.059	175.720
Cabecera Municipal							
Sexos	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ambos	267.389	269.271	271.119	273.004	273.861	274.312	274.732
Hombres	125.893	126.702	127.482	128.283	128.591	128.698	128.810
Mujeres	141.496	142.569	143.637	144.721	145.270	145.614	145.922
Centros poblados y Rural Disperso							
Sexos	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ambos	58.088	58.868	59.631	60.378	61.073	61.772	62.457
Hombres	30.482	30.870	31.246	31.613	31.984	32.327	32.659
Mujeres	27.606	27.998	28.385	28.765	29.089	29.445	29.798

Fuente: DANE anexo-proyecciones-poblacion-Municipal_2018-2026

Respecto a la información anterior, la información que nos interesa es la de la población que se encuentra en la cabecera municipal ya que el restaurante estará ubicado en la cabecera municipal y las personas que ahí viven son el público objetivo, por lo que las siguientes cifras se centraran solamente en las de la cabecera municipal.

A continuación, el DANE presenta las proyecciones de población del Municipio de Popayán, desde el año 2018 hasta el 2026, por edad y sexo, pero se tendrá en cuenta nuestra población objetivo que son hombres y mujeres de 18 a 60 años.

Tabla 4: Proyecciones de población municipal edad 2020 -2026.

Rango de edad	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Total	166.748	167.584	168.256	168.863	169.237	168.747	168.195
18-24	30.797	30.018	29.241	28.521	27.748	26.956	26.248
25-31	31.878	32.119	32.242	32.237	32.106	31.582	30.934
32-38	30.248	30.346	30.478	30.675	30.866	31.101	31.351
39-45	26.116	26.885	27.576	28.157	28.664	28.829	28.892
46-52	23.113	23.197	23.355	23.627	24.016	24.405	24.915
53-60	24.596	25.019	25.364	25.646	25.837	25.874	25.855

Fuente: Elaboración propia con datos del DANE

Ahora se va a analizar la estratificación de las viviendas en Popayán. Con esto se quiere obtener un porcentaje por estrato social, que permita clasificar la población de acuerdo a las clases sociales.

Tabla 5: Viviendas de Popayán por Estrato

Estrato	Viviendas en Cabecera Municipal		Viviendas en Centros Poblados		Viviendas en Rural Disperso		Total	
	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%
Sin estrato	204	0,28%	152	3,06%	313	4,33%	669	0,80%
Estrato 1	16.066	22,43%	3.940	79,24%	6.223	86,01%	26.229	31,29%
Estrato 2	23.778	33,20%	724	14,56%	449	6,21%	24.951	29,76%
Estrato 3	17.674	24,67%	97	1,95%	177	2,45%	17.948	21,41%
Estrato 4	10.474	14,62%	36	0,72%	47	0,65%	10.557	12,59%
Estrato 5	2.628	3,67%	13	0,26%	10	0,14%	2.651	3,16%
Estrato 6	545	0,76%	2	0,04%	2	0,03%	549	0,65%
No responde	262	0,37%	8	0,16%	14	0,19%	284	0,34%
Total	71.631	100,00%	4.972	100,00%	7.235	100,00%	83.838	100,00%

Fuente: Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. DANE

De acuerdo a la segmentación de mercado, el restaurante se concentrará en población perteneciente a los estratos 4, 5 y 6 de la cabecera municipal.

El proyecto se enfoca en población que reside en la zona urbana, como se dijo anteriormente. Entonces se usarán las proyecciones de población que se hizo para la cabecera municipal de Popayán para ajustar los datos con los porcentajes de estratificación de viviendas.

Tabla 6: Cabecera Municipal

Sexos	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ambos	267.389	269.271	271.119	273.004	273.861	274.312	274.732
Hombres	125.893	126.702	127.482	128.283	128.591	128.698	128.810
Mujeres	141.496	142.569	143.637	144.721	145.270	145.614	145.922

Fuente: DANE

Esos datos se ajustan con el 19,05%, que corresponde a la sumatoria de los porcentajes correspondientes a las viviendas estratificadas 4, 5 y 6. De esta manera se obtiene la cantidad de habitantes pertenecen a esta clase social.

Tabla 7: Cabecera Municipal Ajustado

Sexos	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ambos	50.937	51.296	51.648	52.007	52.170	52.256	52.336
Hombres	23.982	24.136	24.285	24.438	24.496	24.517	24.538
Mujeres	26.955	27.159	27.363	27.569	27.674	27.739	27.798

Fuente: Elaboración propia con datos del DANE

Finalmente, se realiza una tabla comparativa donde se presenta la población de Popayán, teniendo en cuenta las variables de segmentación.

Tabla 8: Tabla comparativa de Variable de Segmentación de la Demanda. Población de Popayán.

Variable	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Geográfica (Zona Urbana)	267.389	269.271	271.119	273.004	273.861	274.312	274.732
Edad (18 a 60 años)	166.748	167.584	168.256	168.863	169.237	168.747	168.195
Estrato social (4, 5 y 6)	50.937	51.296	51.648	52.007	52.170	52.256	52.336

Fuente: Elaboración propia con datos del DANE.

De las tres variables analizadas: geográfica, edad y estrato social, la que más acorta la demanda del proyecto es la de estrato social. Por lo tanto, la demanda potencial del proyecto inicia en 51.296 habitantes para el año 2021, y asciende a 52.336 en el año 2026.

A continuación, se presentará la proyección de demanda potencial y demanda real para este proyecto. Para la demanda potencial, se tendrá en cuenta lo siguiente:

Tabla 9: Intención de compra.

A la pregunta: ¿Compraría usted los productos de comida saludable?				
Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa	Porcentaje de Ajuste	Ponderación
Si	357	0,93	0,92	86%
No	27	0,07	0,1	1%
	384	100%		86%

Fuente: Elaboración propia.

Y para calcular la demanda real, se estima que este proyecto atenderá el 30% de este mercado. En cuanto a la frecuencia de consumo del producto, se observa que el consumo de comidas de restaurantes es: 3,9 % consume 1 vez al mes, el 7,9% consume 2 veces al mes, 22,2% consumen 3 veces al mes, 24,7% 4 veces al mes, 15,4% 5 veces al mes, y 22,8% 6 veces al mes. Para la proyección de la demanda se trabajará con el menor valor que es un consumo de 1 vez al mes, 12 consumos estimados al año. Así, se multiplicará la columna de demanda real (que sería el número de personas que demandarían los productos) por los 12 consumos que se estima que cada persona realizaría en 1 año. El resultado de esta multiplicación entrega la estimación de productos vendidos cada año.

Tabla 10: Proyección de demanda

AÑO	Cantidad personas demanda potencial	Demanda potencial (86% intención de compra)	Demanda real (20% del mercado)	Estimación productos vendidos
2.021	51.296	44.115	13.234	158.812
2.022	51.648	44.417	13.325	159.902
2.023	52.007	44.726	13.418	161.014
2.024	52.170	44.866	13.460	161.518
2.025	52.256	44.940	13.482	161.785
2.026	52.336	45.009	13.503	162.032

Fuente: elaboración propia.

5.3 Tipo De Cliente.

Como ya se había identificado en la validación previa que se realizó, el tipo de cliente al que este proyecto empresarial se dirigirá serán personas que vivan en la cabecera municipal (zona urbana) de la ciudad de Popayán, que tengan entre 18 y 60 años, y que pertenezcan a los estratos socioeconómicos 4, 5 y 6.

5.4 Análisis General Del Sector Con Las 5 Fuerzas De Porter.

A continuación, se desarrollará un análisis general del sector económico de actividad de este proyecto empresarial utilizando la metodología de las 5 fuerzas propuesta por Michael Porter.

-Poder de negociación de los clientes: se observa que los clientes son muchos, y hasta el momento, no están concentrados en grupos u organizaciones de consumidores; sin embargo, tienen a su disposición las diferentes redes sociales, en las que pueden comparar precios y opiniones fácilmente, así como encontrar productos competidores. Por lo tanto, se puede concluir que el poder de negociación de los clientes es medio.

-Poder de negociación de los proveedores: para los productos se necesitarán insumos alimenticios tales como granos, frutas, verduras, harinas integrales, entre otros, además de los empaques utilizados para cada producto. Se observa que hay muchos

proveedores para obtener los insumos anteriores, y también es importante decir que se consiguen fácilmente aquí en la ciudad de Popayán. Por lo tanto, se considera que el poder de negociación de los proveedores es bajo, pues hay muchos, no están concentrados, y por lo tanto es fácil cambiar de proveedores.

-Amenaza de entrada de nuevos competidores: las barreras de entrada para este sector son bajas. No se necesita una gran inversión de dinero para entrar, no se necesita adquirir maquinaria y equipos especializados, no hay barreras de restricción gubernamental para entrar, los proveedores se consiguen fácilmente. Por lo tanto, se concluye que la amenaza de entrada de nuevos competidores es alta, pues es relativamente fácil entrar a competir en este mercado.

-Productos sustitutos: se encuentran varios productos sustitutos, satisfacen la misma necesidad, que la necesidad de alimento. Hay una amplia variedad de productos alimenticios y comidas que ya han comenzado a tener este estilo saludable, y se pueden conseguir fácilmente en el mercado, en diferentes presentaciones y variedades de alimentos.

-Rivalidad entre competidores: a partir del análisis de las anteriores fuerzas, se puede concluir que la rivalidad entre los competidores de este sector es intensa, pues hay varios competidores (según lo que se encontró en la encuesta que se realizó), no hay barreras de entrada altas para ingresar a este mercado, es relativamente fácil conseguir los proveedores, y hay un mercado grande para atender. Además, los productos no están muy diferenciados y se pueden imitar fácilmente, dejando así, un mercado con una rivalidad muy intensa.

5.5 Mezcla De Marketing

Producto

El producto que se ofrece en este proyecto son las comidas saludables. Dentro de los productos que se ofrecerán en este proyecto como comidas saludables ideales para desayunos, almuerzos y snacks están: Bowls de proteínas, vegetales y granos; Jugos de frutas o vegetales; Tostadas integrales dulces o saladas; Crepes dulces o salados; Pancakes; Muffins; Smoothie bowls; Parfaits.

Para la carta habrá una oferta de platos fijos, aunque, según la marcha y la demanda del restaurante se podrán añadir nuevos platos o eliminar platos existentes en la carta. Además, estos irán empacados en recipientes compostables.

Bowl de proteína, vegetales y granos: Es un plato hondo con proteína, vegetales y granos de la elección del consumidor.

Ingredientes:

- Proteína (cerdo, pescado, res, pollo, huevo)
- Vegetales (brócoli, zanahoria, aguacate, tomate, pepino, espinaca, cebolla)
- Granos (lentejas, garbanzos, frijoles, maíz, alverjas, arroz integral, quinoa)

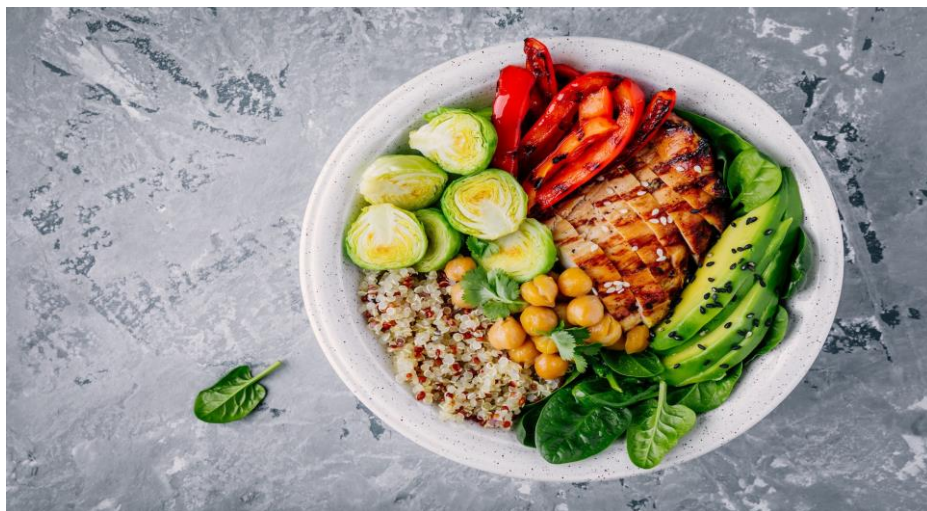


Figura 43: Bowls de proteína

Zumos de frutas o vegetales: Se llama zumo al jugo que se obtiene al exprimir o machacar una fruta, una verdura o una hoja. Los zumos son muy valorados por las vitaminas que aportan.

Ingredientes:

- Fruta o verduras
- Hojas de hierbabuena
- Stevia (si el cliente lo desea)



Figura 44: Jugos de frutas y vegetales.

Tostadas dulces o saladas: Las tostadas son de esas comidas que podemos acompañar con prácticamente todo, con algo tan simple como una rodaja de pan tostada logramos desayunos y meriendas, así como también aperitivos. Viene en una presentación de 3 tostadas con toppings.

Ingredientes:

- Pan integral
- Frutas o verduras
- Mantequilla de maní o mermelada
- Semillas (chía, ajonjolí)



Figura 45: Tostadas dulces o saladas

Crepes dulces o salados: Un crepe es un tipo de masa cocinada muy delgada en forma de disco y se puede rellenar de ingredientes dulces o salados.

Ingredientes:

Para hacer 10 crepes:

- 130 g harina de arroz o harina de avena
- 400 ml Leche de soja
- Pizca sal
- 2 Huevos
- 1 cdta de vainilla

Para el relleno

- Pollo
- Champiñones
- Frutas
- Mantequilla de maní o mermelada



Figura 46: Crepes saludables.

Pancakes: Los pancakes se pueden hacer con avena, frutas, verduras y se acompaña con frutas o miel, etc. Viene en presentación de 3 pancakes con toppings.

Ingredientes:

Para hacer 10 pancakes

- 1 taza de avena
- 1/2 taza de leche de soja o de almendras
- 1 huevos
- 1cdta Stevia
- 2 cdtas de vainilla
- 2 cdtas de polvo para hornear

Para decorar:

- Frutas
- Miel o mermelada



Figura 47: Pancakes saludables.

Muffins: El principal atractivo de los muffins es que se pueden incorporar infinidad de ingredientes, lo cual los hace muy versátiles. Fruta fresca, frutos secos, copos de avena, chocolate, yogur, crema, incluso muffins de verduras. Viene en presentación de 6 muffins.

Ingredientes:

Para 10 muffins dulces

- 250 g Banano, arándanos o manzana
- 2 Huevos
- 2 ml Esencia de vainilla
- 200 g Harina de avena
- Media cucharadita de canela molida
- Dos cucharaditas de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- Uvas pasas al gusto
- Una cucharadita de miel
- Semillas de chía para decorar

Para 12 muffins de verduras

- 200 gr. de verduras (zanahoria, pimenton rojo y amarillo, berenjena)

- 180 gr. de harina de arroz
- 100 ml de leche de soja
- 100 ml de aceite de coco
- 100 gr. de queso rallado
- 1 cebolla morada
- 1 cdta. de polvo de hornear
- Sal
- Pimienta



Figura 48: Muffins saludables.

Smoothie Bowl: Un smoothie bowl es un desayuno completo y saludable, por lo que además de frutas y verduras, suele incorporar proteínas (lácteos), carbohidratos (cereales) y grasas vegetales (frutos secos, por ejemplo). Suele incorporar trozos (de fruta, de cereales, de frutos secos...) y se sirve frío.

Ingredientes:

- Fruta de preferencia congelada

- 1/2 banano a temperatura ambiente para dar una textura suave
- 4 cucharadas de yogurt o leche vegetal para soltar la mezcla
- Fruta de preferencia para poner trozos encima
- frutos secos, semillas, avena.



Figura 49: Smoothie bowls.

Parfait: El parfait es una deliciosa opción saludable para el desayuno, media mañana o media tarde.

Ingredientes:

- Fruta
- Granola
- Yogurt o kumis



Figura 50: Parfaits

Precio

Para establecer el precio de los productos se ha decidido utilizar la estrategia de fijación de precios basándose en los precios de la competencia. Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas, y teniendo en cuenta los precios que manejan los competidores, los precios para los productos se han establecido serán precios promedio o iguales a los de la competencia, pues los productos que ofrece esta empresa son similares a los de la competencia, por lo que ofrecer precios más altos no será atractivo para captar clientes.

De este modo, los precios establecidos para los productos son:

- Smoothie bowl: \$16.000 COP
- Parfait: \$6.000 COP
- Pancakes (3 unidades): \$7.000 COP
- Bowl de proteína: \$16.000 COP
- Crepes (2 unidades): \$16.000 COP

- Tostadas (3 unidades): \$11.000 COP

- Muffins (6 unidades): \$5.000 COP

- Zumos: \$6.500 COP

Plaza

La estrategia de distribución de los productos será mediante venta directa. La infraestructura necesaria para poder implementar esta venta directa es bastante sencilla, no se requiere de mucho, solamente un teléfono inteligente, un computador de mesa, o portátil y contar con conexión a internet. Los clientes podrán comunicarse con la empresa mediante los canales de comunicación virtuales, como las diferentes redes sociales de la empresa, en donde podrán ver el catálogo de los productos y realizar su pedido online o por teléfono. Se tiene pensado utilizar redes sociales como Instagram, Facebook, Twitter y Whatsapp, teniendo en cuenta que son estas las más utilizadas actualmente por nuestro público objetivo.

Los productos llegarán a los clientes por servicio a domicilio, tercerizando en un principio este servicio al contratar empresas de domicilios en la ciudad de Popayán, que llevarán el producto hasta el cliente final. Los precios de este servicio están en un rango entre los \$3.000 y los \$5.000 COP. El servicio de domicilio será pagado por el cliente.

Promoción

Para dar a conocer el producto se utilizará una estrategia de promoción de la marca participando en eventos del sector fitness y asociando la marca con otras marcas del mundo fitness; mientras que, para la publicidad, se realizará por medios digitales. Se ha escogido realizar la publicidad mediante marketing digital porque es mucho más efectiva para llegar a las personas que de verdad cumplen con el prospecto de público objetivo para esta empresa. Esta publicidad debe estar dirigida a personas entre los 18-60 años, interesados en un estilo de vida saludable, que vivan en la zona urbana de Popayán, Cauca, además deben estar ubicados en los estratos socio-económicos 4, 5 o 6.

De acuerdo a lo anterior, la publicidad se desarrollará de la siguiente manera:

- Publicidad en medios digitales: se realizará una campaña de marketing digital para obtener un buen posicionamiento en buscadores como Google. También se realizará una campaña publicitaria en redes sociales como Facebook e Instagram. También será necesaria la creación de perfiles en las distintas redes, para poder direccionar el tráfico web a dichos sitios dónde los interesados puedan encontrar más información relevante sobre la empresa y el servicio.

Y la promoción se desarrollará así:

- Asociación de la marca con otras: se establecerán alianzas estratégicas con otras marcas para aprovechar los públicos de estas marcas y redirigirlos a las páginas de la empresa. Se realizarán actividades en conjunto como los denominados “GiveAway” donde 2 o más marcas se unen para sortear sus productos entre uno o varios participantes.

Tabla 11: Costos de publicidad

	Costo por click	Alcance mensual	Total mensual	Total anual
Facebook	\$232	732 personas	\$170.000	\$1'500.000
Instagram	\$76	1052 personas	\$80.000	\$1'500.000
Giveaway			\$50.000	\$600.000

Fuente: Elaboración propia.

5.6 Análisis de la competencia.

A continuación, se presentan las características de los competidores identificados.

Tabla 12: Análisis de la competencia

Lugar	Producto	Precio	Canal De Distribución
Green Fit	Ensaladas personalizadas (proteína, 2 frutas, 2 verduras, base)	\$10.000	Moto domiciliarios
Canela Bowls	-Ensalada bowl (base, frutas o verduras, hummus o aguacate, proteína, vinagretas, salsas o aderezos y toque crocante, ya sea crotones, semillas o frutos secos)	-\$17.000	Consumo en el lugar y moto domiciliarios.
	-Ensalada para almuerzo (quinoa o arroz, 3 verduras, proteína, salsa)	-\$20.000	
	-Tostadas francesas x 3 (Base, proteína y verdura o base, fruta y salsa)	-\$15.000	
	-Smoothie bowl	-\$17.000	
Vital Food	-Menú diario de almuerzo saludable.	-\$12.000	Consumo en el lugar y moto domiciliarios.
	-Opción Premium de almuerzo	-\$15.000	
Fertiti	-Tortas Fit	-\$9.000	Consumo en el lugar y moto domiciliarios.
	-Parfait (kumis, granola y fruta)	-\$5.000	
	-Pancakes con fruta	-\$5.500	
Kulalai	-Mix de frutas		Moto domiciliarios
	9oz	\$7.000,	
	12oz	\$10.000	y
	14oz	\$12.000	
	-Parfait (granola, frutas, crema batida)		
	9oz	\$10.000	
	12oz	\$16.000	y
	14oz	\$18.000	
	-Waffle (doble waffle con 3 frutas y crema batida)	\$13.500	
	-Bananafit (Banano, granola y 3 frutas)	\$15.000	
	-Batidos frutas y verduras 14oz	\$7.000	

Fuente: Elaboración propia.

6. ESTUDIO TÉCNICO

Determina la forma de producir los diversos productos, en el costo, la capacidad y la calidad del servicio que se necesita para satisfacer a los consumidores.

El estudio técnico se realiza en la fase de pre inversión del proyecto.

A continuación, se describen los principales aspectos técnicos del proyecto: Su tamaño, capacidad instalada, localización, muebles, equipos y maquinaria, distribución de planta, costos de producción, proceso de producción, entre otros.

6.1 Tamaño del proyecto.

El tamaño del proyecto estará determinado por la cantidad de productos que la empresa está en capacidad de preparar para cumplir con los pedidos de los clientes.

Variables determinantes del tamaño del proyecto.

- ***Disponibilidad de recursos:*** El talento humano cualificado es el recurso más importante para la empresa. En Popayán existen entidades que capacitan y forman laboralmente a personas en programas de gastronomía. Las más reconocidas son el SENA y comfacauca. Progresivamente, se incrementa la oferta mano de obra cualificada en técnicas de cocina.
- ***Recursos financieros:*** Los costos de inversión más representativos son el capital de trabajo y los activos fijos. El dinero es un fuerte limitante al momento de considerar la capacidad instalada.
- ***Dimensión y características del mercado:*** De acuerdo al estudio de mercado, la demanda del mercado es lo suficientemente amplia como para aceptar jugadores nuevos. Los competidores actuales no logran cubrir satisfactoriamente el 100% del mercado. Y el mercado de comida saludable en la ciudad se mantiene en crecimiento sostenido.

- **Tecnología del proceso:** La tecnología elemental para garantizar la operación del negocio consiste en computadores, muebles y enseres, electrodomésticos (Maquinaria y equipo de cocina), y utensilios de cocina.

6.2 Capacidad instalada y utilizada.

El principal objetivo es cumplir con la cantidad de productos demandados por los clientes. De acuerdo, al estudio de mercado, la demanda de comida saludable es considerable, por esta razón será necesario acudir a la utilización del 100% de la capacidad instalada en la empresa del primer año de operaciones. Además, las operaciones se harán bajo pedido, es decir que el cliente realiza el pedido, y luego, la empresa prepara el producto, de acuerdo a sus especificaciones.

Al considerar los aspectos técnicos expresados en cantidad de productos/unidad de tiempo se presenta la siguiente capacidad instalada:

Para el año 1, la empresa comienza operaciones con 2 auxiliares de cocina. Por experiencia propia, un auxiliar está en capacidad de preparar entre 15 y 30 productos de manera efectiva. Es decir que en promedio, un auxiliar puede realizar 22 productos por día.

Un empleado trabaja 8 horas diarias. Dicho de otra manera, labora 480 minutos/día. Por lo tanto, se demora en promedio 22 minutos/producto elaborado.

$$\text{Tiempo por producto} = \frac{480 \text{ minutos por día por empleado}}{22 \text{ productos elaborados por día por empleado}}$$

$$\text{Tiempo por producto} = 22 \frac{\text{minutos}}{\text{producto elaborado}}$$

El año laboral está compuesto por 312 días (52 semanas/año*6 días laborables).

$$\text{Capacidad de prod. por empleado} = 312 \text{ días} \frac{\text{laborales}}{\text{año}} * 22 \text{ prods.} \frac{\text{elaborados}}{\text{día}}$$

$$\text{Capacidad de producción por empleado} = 6864 \frac{\text{productos}}{\text{año}}$$

$$\text{Capacidad de producción total} = 6864 \frac{\text{productos por empleado}}{\text{año}} * 2 \text{ empleados}$$

$$\text{Capacidad de producción total año 1} = 13.728 \frac{\text{productos}}{\text{año}}$$

De modo que un auxiliar de cocina puede hacer 6.864 productos/año, y esta capacidad se doblará a 13.728 productos/año, si contratamos un auxiliar adicional. Así, se asegura la cobertura de la demanda. Cabe señalar que en días festivos o en pedidos extraordinarios será necesario contratar personal temporal.

Tabla 13: Capacidad instalada y utilizada.

Variable	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Demanda	13.178	13.270	13.361	13.454	13.497	13.519	13.539
Capacidad instalada	13.728	13.728	13.728	13.728	13.728	13.728	13.728
Capacidad utilizada	96%	97%	97%	98%	98%	98%	99%

Fuente: Elaboración propia.

6.3 Localización.

6.3.1 Macro localización.

La ciudad de Popayán se localiza a 2° 27' de latitud norte y 76° 37' de longitud al oeste de Greenwich. La altura sobre el nivel del mar es de 1.738 m; temperatura media de 19°C y dista de Bogotá D.C en 676 Km. El área del municipio es de 464 km².



Figura 51: Macro localización. Fuente: Metrex S.A

Factores de macro localización.

A continuación, se describen los principales factores de macro localización del proyecto:

- ***Mercado:*** De acuerdo con el estudio de mercado, el mercado objetivo se encuentra en la ciudad de Popayán. Para mantener proximidad con los clientes actuales y potenciales, se necesita que la empresa se ubique dentro del perímetro urbano de Popayán.
- ***Transporte:*** Los domiciliarios deben transportarse en sus vehículos para entregar los productos. Cabe señalar que ubicar el local en zona estratégica de la ciudad permitiría ahorrar tiempo de entrega de los pedidos, y ahorrar dinero en los costos de transporte para abastecimiento de materias primas.
- ***Comunicaciones:*** El acceso a internet, red de telefonía móvil y fija y correspondencia es mucho más efectiva en la zona urbana. El flujo de información a través de los instrumentos adecuados es vital para concretar ventas.
- ***Entorno:*** En la ciudad de Popayán están instaladas las sedes principales de grupos de interés y organizaciones clave para la empresa. Por ejemplo: La cámara de comercio del cauca, proveedores de material prima, entidades estatales, entidades para la formación de talento humano, etc.

- **Servicios públicos:** La capital caucana tiene una red eléctrica, de acueducto y de telefonía (internet, fija, y móvil) eficientes, y un servicio de aseo recurrente, que facilitan una óptima prestación de los servicios públicos básicos. Esto permite un adecuado funcionamiento de las operaciones de la empresa.

Para determinar la macro localización se escogió el método sinérgico (Ponderación). Para ello, se considerarán tres zonas con potencial de macro localización. Estas son:

- **Zona centro:** Solo se tendrán en cuenta los siguientes barrios: El Centro, Valencia y Modelo. Estos barrios se caracterizan por ser de gran afluencia de personas, puesto que sus lugares de trabajo se encuentran próximos a la zona centro de la ciudad. Además, en esta zona se encuentran muchas de la sedes de nuestros grupos de interés. Especialmente, bancos, entidades del estado, e instituciones académicas, etc.
- **Zona norte 1:** Solo se tendrán en cuenta los siguientes barrios: Campamento, El Recuerdo, Ciudad Jardín y Antonio Nariño. La zona norte 1 se caracteriza por ser de un alto crecimiento comercial. Es notable la apertura de restaurantes, bares, discotecas y oficinas. Inclusive, se encuentra uno de los principales centros comerciales de la ciudad, Campanario. Por lo tanto, se puede considerar una zona estratégica para el desarrollo comercial.
- **Zona norte 2:** Únicamente, se tendrá en cuenta los siguientes barrios: Bellavista, Villa del Viento y La Paz. La zona norte 2 es mucho más amplia, sin embargo, se escogieron estos barrios para simplificar el análisis, además de que se encuentran sobre la principal avenida de la ciudad. Se caracteriza por ser de un alto crecimiento residencial. De acuerdo con la Alcaldía Municipal, los más grandes proyectos residenciales se han visto en el extremo norte de la ciudad. Tanto, que se abrió un nuevo centro comercial, Terraplaza.

Cabe señalar, que las zonas centro, norte 1 y norte 2, se consideran en la macro localización porque representan la mayor concentración de personas pertenecientes a los

estratos más altos de la ciudad, es decir, que es una población estratégica para el proyecto, de acuerdo a la segmentación de mercado.

Tabla 14: Evaluación de la macro localización.

Criterios	Peso	Zona Centro		Zona Norte 1		Zona Norte 2	
		Valor	Pond.	Valor	Pond.	Valor	Pond.
Mercado	22%	5,00	1,10	4,00	0,88	5,00	1,10
Transporte	15%	4,00	0,60	4,00	0,60	3,00	0,45
Comunicaciones	10%	4,00	0,40	3,00	0,30	4,00	0,40
Entorno	15%	5,00	0,75	5,00	0,75	5,00	0,75
Servicios Públicos	13%	5,00	0,65	5,00	0,65	5,00	0,65
Talento humano	25%	5,00	1,25	4,00	1,00	3,00	0,75
Total	100%		4,75		4,18		4,10

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con el método sinérgico (Ponderación), la zona centro de la ciudad de Popayán, representa la macro localización ideal para el proyecto, puesto que posee las mejores condiciones de acuerdo a los criterios analizados, es decir que tiene la ponderación más alta.

La zona centro de Popayán representa el sector geográfico más estratégico para el negocio. De lunes a viernes concentra el mayor flujo de personas en la ciudad, dada su relevancia en actividades comerciales, turísticas, públicas, educativas y financieras. Además, es una zona donde aún se pueden encontrar locales comerciales a un precio de arrendamiento razonable.

Si bien, la zona norte 1 y norte 2 tienen potencial estratégico. Por ejemplo, la zona norte 1 se encuentra en un punto medio entre la zona centro y zona norte 2, lo que representarían una considerable reducción en el costo y tiempo de entrega de los pedidos por parte de los domiciliarios. Pero, el flujo de personas se reduce considerablemente al compararla con la zona centro, donde la población objetivo pasa la mayor parte de su tiempo en sus trabajos, y la posibilidad de vender nuestros productos se incrementa en la hora de almuerzo o en su media hora de descanso laboral en la mañana y la tarde.

Por otro lado, la zona norte 2 se encuentra muy cerca a los conjuntos residenciales de la población objetivo. Es decir, que es una zona estratégica para entregar pedidos en la

noche, cuando las personas llegan de sus trabajos, y se quedan en sus casas a descansar. Sin embargo, la jornada laboral para ese momento, ya habrá terminado. Por limitaciones financieras, no es posible contratar personal para trabajar en las noches o para pagar horas extras. De modo que no se justifica tener el local en la zona norte 2 a pesar de su cercanía con los clientes en su residencia.

6.3.2 Micro localización.

Para determinar la micro localización se escogió el método sinérgico (Ponderación). A partir del análisis realizado en la macro localización, la zona centro de la ciudad es la elegida para profundizar el estudio de localización a nivel micro.

Se analizarán los siguientes barrios: El Centro, Valencia y Modelo

Tabla 15: Evaluación de la micro localización.

Criterios	Peso	Barrio Centro		Barrio Valencia		Barrio Modelo	
		Valor	Pond	Valor	Pond	Valor	Pond
Cercanía con el mercado de clientes	20%	5,00	1,00	3,00	0,60	5,00	1,00
Fuente de abastecimiento de materias primas.	5%	4,00	0,20	3,00	0,15	5,00	0,25
Costo y tiempos de transporte	10%	2,00	0,20	4,00	0,40	5,00	0,50
Acceso a servicios públicos	15%	5,00	0,75	5,00	0,75	5,00	0,75
Comunicaciones	9%	5,00	0,45	5,00	0,45	5,00	0,45
Estrategia Organizacional	25%	4,00	1,00	4,00	1,00	4,00	1,00
Precios de arrendamiento del mercado de bienes inmuebles	10%	3,00	0,30	5,00	0,50	5,00	0,50
Seguridad	6%	4,00	0,24	4,00	0,24	4,00	0,24
Total	100%		4,14		4,09		4,69

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con el método sinérgico (Ponderación), el barrio Modelo de la zona centro de la ciudad de Popayán, representa la micro localización ideal para el proyecto, ya que tiene la ponderación más alta.

De los tres barrios, el Modelo es el más cercano a la Placita Campesina, una reconocida supertienda de frutas y verduras de gran calidad a precios muy razonables, la cual servirá de fuente de abastecimiento de materias primas. El Centro (Sector Histórico), también tiene supermercados y tiendas de frutas, pero los precios de los bienes y servicios cambian considerablemente ya que es una zona turística. Y el barrio Valencia no tiene, tiendas de este tipo, por lo general los residentes se abastecen de víveres en el barrio vecino: La Esmeralda, donde se encuentra una plaza de mercado.

En cuanto a costos y tiempos de transporte, el barrio modelo tiene amplias calles, con zonas de parqueo y buena señalización, es decir que los domiciliarios pueden recoger los pedidos sin perder tiempo en la búsqueda de un buen lugar para parquear. El barrio Valencia tiene unas características muy similares al barrio modelo, sin embargo, se encuentra más distanciado de la zona norte de la ciudad, donde se encuentra una parte del mercado objetivo del negocio que es bastante considerable. El centro (sector histórico) no tiene unas buenas condiciones para reducir los costos y tiempos de transporte, porque las calles son estrechas y las autoridades de tránsito prohíben el parqueo de vehículos en espacio público de este sector, eso limitaría una recepción adecuada de los pedidos de los domiciliarios, además de que quedarían expuestos a una multa. De igual manera, en hora pico, las calles del sector histórico colapsan por el flujo de vehículos, y los trancones aumentan los tiempos de entrega.

El acceso a servicios públicos y comunicaciones en los tres barrios es muy bueno.

El barrio que más se acomoda a la estrategia organizacional es el barrio modelo. Es un barrio que logra armonizar números factores de localización en favor del cumplimiento de los objetivos y estrategias de la empresa. Logra incrementar las posibilidades para aprovechar las oportunidades, y minimizar las amenazas del entorno.

En el Barrio Modelo se puede encontrar locales comerciales que se aproximan al presupuesto máximo asignado para el arrendamiento de local, valor que asciende a un millón de pesos mensuales. Se descarta la zona centro (sector histórico) porque el valor de los locales comerciales, superan los dos millones de pesos mensuales. Además, existe un proyecto de la alcaldía municipal que pretende peatonalizar el sector histórico de Popayán, y eso dificultaría la entrada de los domiciliarios en sus vehículos. Cabe señalar que el barrio

Valencia, también tiene locales comerciales que pueden ser alquilados por un millón de pesos, pero dicho barrio es el más distante del sector histórico y de la zona norte de Popayán, si lo comparamos con el barrio Modelo.

Finalmente, la seguridad en el sector histórico es mayor. La vigilancia policial y privada logra crear un ambiente de confianza en los residentes, comerciantes y turistas. Tanto el barrio Valencia como el barrio Modelo tienen CAI de la policía muy cerca.

6.4 Sistema de producción.

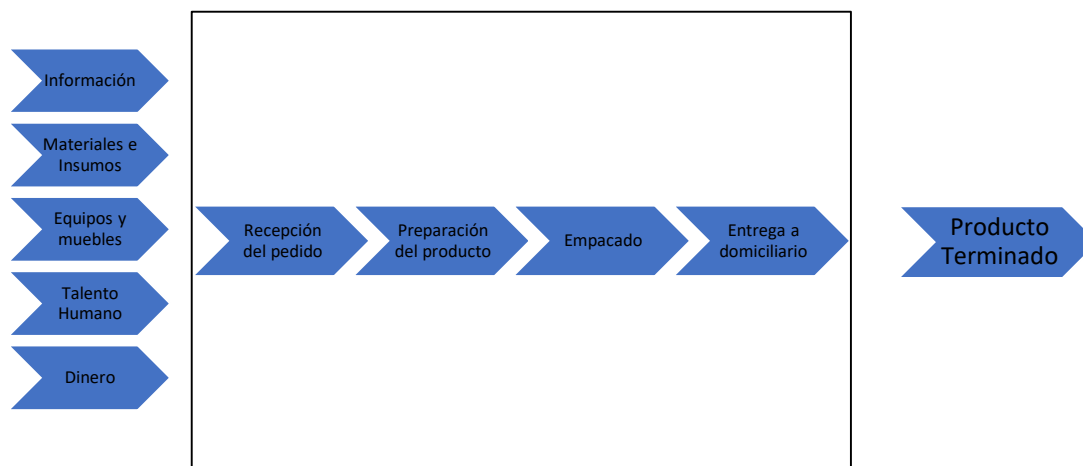


Figura 52: Sistema de producción

Los principales inputs del sistema de producción de la empresa son la información, los materiales e insumos, la maquinaria y los equipos, los muebles y enseres, el talento humano y el dinero. Estos ingresan al sistema para ser procesados mediante la ejecución de una serie de actividades que funcionan integralmente como un todo. Los outputs son los diversos productos terminados.

6.5 Proceso De Producción

El proceso de producción está pensado para producir al menor costo posible, con la mejor calidad y en el tiempo requerido.

6.5.1 Descripción de las actividades.

- **Recepción del pedido:** El cliente llama o escribe a la línea de telefonía celular de la empresa, o través de nuestras redes sociales. Así, se determinan las especificidades del producto que el cliente desea. El pedido se le entrega a un auxiliar de cocina.
- **Preparación del producto:** El auxiliar de cocina toma y mide los ingredientes necesarios. Estos son transformados en el producto terminado siguiendo la receta correspondiente, usando los equipos, y aplicando los sus conocimientos y experiencia en la cocina.
- **Empacado:** En numerosas ocasiones, la preparación del producto y el empackado son actividades simultáneas, puesto que lo ingredientes se puede ir colocando sobre el empaque para evitar desperdicios de ingredientes, tiempo y movimientos.
- **Entrega al domiciliario:** Al terminar el producto, se debe contactar al domiciliario para entregar el producto donde se ubique el cliente, en el menor tiempo posible.

Este conjunto de actividades interrelacionadas e interactuantes que conforman el proceso, y que son elementales para lograr como resultado un producto y servicio profesional, siempre está en búsqueda de la satisfacción y fidelización del cliente.

6.5.2 Flujograma.

El conjunto de operaciones que añade valor en la preparación del producto se detalla en el flujograma. Así mismo, se muestra la dinámica de los procedimientos que tienen como fin último la plena satisfacción del cliente.

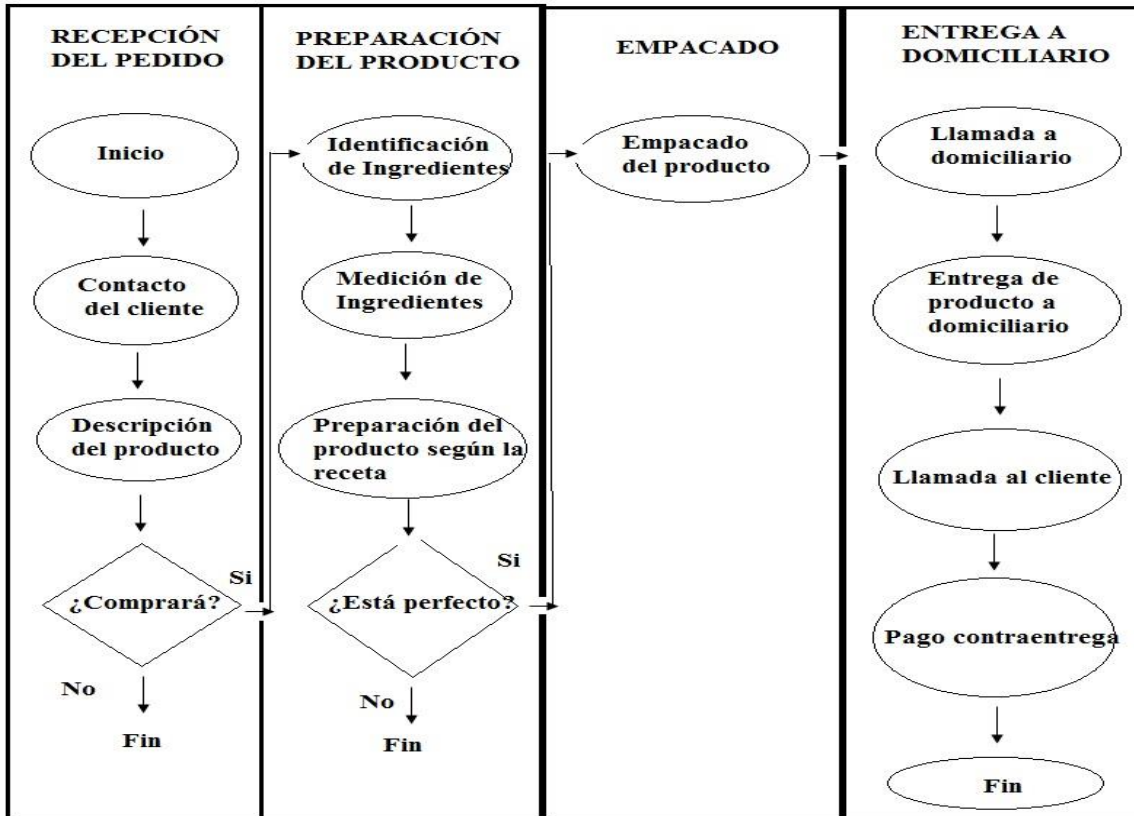


Figura 53: Flujograma

6.5.3 Factores condicionantes del diseño del proceso.

- **Intensidad del capital:** La contratación de talento humano altamente cualificado, competitivo y profesional será indispensable para el efectivo desarrollo del proceso de preparación de los productos. Asimismo, se deberá contar con un espacio físico (Edificio, equipos, muebles, etc), adecuado para garantizar ambiente laboral propicio para el desarrollo de las actividades, con la mayor productividad, efectividad y compromiso. La inversión en estos recursos será clave para dinamizar el proceso en favor de la satisfacción del cliente.
- **Outsourcing:** Algunos procesos, tales como: El domicilio; se tercerizaron. La empresa debe concentrar todos sus esfuerzos a los objetivos y estrategias que

respondan la misión y visión organizacional. Aquellos aspectos que indirectamente aporten a su consecución, será susceptibles de entregar a organizaciones de Outsourcing.

- ***Participación del cliente en el proceso:*** Es muy alta. De hecho, todo el proceso gira en torno al cliente. La mayoría de las operaciones clave están permeadas por la intervención del cliente. Como se dijo anteriormente, se necesita de una atención personalizada.
- ***Naturaleza de la demanda:*** Se desarrolla con mayor detalle en el estudio de mercado. Para efectos del estudio técnico, solo se dirá que la demanda se encuentra por encima de nuestra capacidad instalada. Esto incrementa las posibilidades de crecimiento empresarial.
- ***Nivel de calidad:*** Interiorizar en el talento humano, el servicio al cliente como valor organizacional, será importante para lograr una calidad en el servicio que satisfaga las expectativas de los clientes.
- ***Planeación y evaluación financiera:*** Los recursos financieros son limitados. Tanto que el gerente general hará gran parte de la labor administrativa directamente. Se espera que, con el tiempo, la empresa logre la recuperación del capital invertido. Posteriormente, invertir en el crecimiento de la empresa será la prioridad, es decir, en mejorar los procesos, renovar equipos, remodelar el edificio, capacitar al talento humano, etc.

6.5.4 Estrategia de flujo.

Dadas las características de la empresa, la estrategia de flujo que más se ajusta a los requerimientos de la empresa es la FLEXIBLE. Es conveniente porque la empresa requiere una alta flexibilidad, tiene una capacidad instalada limitada por el presupuesto de inversión, y es muy variable la recurrencia de los pedidos de comida, es decir que la demanda no es tan fácil de predecir.

La Estrategia de Flujo Flexible (EFF) se orienta a la calidad en el servicio, la personalización y la adaptación de los tiempos de entrega, según las necesidades del cliente.

6.6 Equipos y muebles de oficina.

Tabla 16: Computador

Imagen	Características
 A blue ASUS laptop is shown from a three-quarter perspective, open. The screen displays a colorful abstract background with the ASUS logo and 'Intel Inside' branding.	<p>Marca: Computador Portátil Asus</p> <p>Precio: \$1.800.000</p> <p>Especificaciones: Ryzen 3 4gb 128gb 14 PuLG Win10</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 17: Silla Ergonómica

Imagen	Características
 A black ergonomic office chair with a mesh backrest, adjustable armrests, and a five-star base with casters. The seat is upholstered in black fabric.	<p>Marca: H&C</p> <p>Precio: \$300.000</p> <p>Especificidades: Silla gerencial oficina cromada con malla, altura ajustable, apoya brazos, ruedas, giratoria, ergonómica.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 18: Escritorio.

Imagen	Características
	<p>Marca: Axis Wengue Marfil</p> <p>Precio: \$320.000</p> <p>Especificidades: Hecho en Colombia. Estilo: Moderno- Color: Wengue Marfil. Peso: (kg): 37,5. Medidas: Alto x Ancho x Profundo en cm: 76.5x151,5x116.5. Materiales: Tablero aglomerado de 15 mm. Incluye Manual de instrucciones (ensamble) y accesorios de instalación.</p> <p>Cantidad: 1</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 19: Archivador.

Imagen	Características
	<p>Marca: Folderama</p> <p>Precio: \$450.000</p> <p>Especificidades: Metálico Alto Tráfico F130. Dimensiones: Largo: 2 m; Ancho: 1.5; Alto: 1,3 m.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 20: Teléfono celular

Imagen	Características
	<p>Marca: Samsung</p> <p>Precio: 900.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Sistema operativo: Android</p> <p>Red: 4G</p> <p>Teclado: Touch</p> <p>Pantalla: Touchscreen</p> <p>Batería: 5000 mAh</p> <p>Memoria interna: 128GB/4GB. El espacio disponible es menor debido al almacenamiento del sistema operativo y apps preinstaladas; y puede variar por las actualizaciones del dispositivo</p> <p>Memoria externa: 512GB</p> <p>Dimensión del equipo: 163.7 x 75.3 x 8.9 mm</p> <p>Frecuencia de banda: 2G GSM: GSM850,GSM900,DCS1800,PCS1900 / 3G:</p> <p>.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 21: Impresora

Imagen	Características
	<p>Marca: EPSON</p> <p>Precio: \$380.000</p> <p>Especificidades: Ecotank L3110. Multifunción a color. Velocidad de impresión 15 ppm. Capacidad máxima de hojas: 100 hojas.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 22: Extintor

Imagen	Características
	<p>Marca:</p> <p>Precio: \$72.000</p> <p>Especificidades: 20 libras. Multipropósito.</p> <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 23: Nevecon

Imagen	Características
	<p>Marca: Mabe</p> <p>Precio: \$3.800.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad): 178.8 x 89.5 x 74.5 cm</p> <p>Capacidad total útil: 490 lt</p> <p>Tipo de dispensador de agua: Automático</p> <p>Tipo de dispensador de hielo: Automático</p> <p>Clasificación energética: C</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 24: Microondas

Imagen	Características
	<p>Marca: Samsung</p> <p>Precio: \$320.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Su resistente diseño en cerámica hace que sea 7 veces mas resistente a los rayones y a la corrosión en el interior.</p> <p>Ancho: 48.9cm Alto: 27.5cm Fondo: 38.7cm Capacidad: 0.8 Pies Niveles de Cocción: 10 Potencia de Cocción: 1200 W</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 25: Tostadora de pan

Imagen	Características
	<p>Marca: Oster</p> <p>Precio: \$210.000</p> <p>Especificidades: Tuesta, calienta y descongela 7 ajustes para tostar a tu gusto desde tostadas claras hasta oscuras. Función de tostado rápido de 30 segundos que hace que la tostada quede un poco más dorada. Bandeja para migas removible fácil de limpiar. Ranuras largas y extra anchas que se adaptan a una variedad de alimentos. Acabado de acero inoxidable.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 26: Batidora

Imagen	Características
	<p>Marca: Home Elements</p> <p>Precio: \$118.000</p> <p>Especificidades: 180 Watts de Potencia.</p> <p>Ancho: 33 cm. Alto: 25 cm. Profundidad: 29</p> <p>Garantía de 2 años.</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 27: Licuadora

Imagen	Características
	<p>Marca: Oster</p> <p>Precio: \$108.000</p> <p>Especificidades: Potente motor de 600 watts. Tecnología de motor reversible para lograr un licuado uniforme y homogéneo con un control manual que permite girar la cuchilla en forma bidireccional. Jarra de vidrio refractario con capacidad para 6 tazas (1,5 litros). Exclusivo sistema de acople totalmente metálico All-Metal Drive® para máxima durabilidad. Base de acero inoxidable cepillado rojo. Garantía de 2 años</p> <p>Cantidad: 1</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 28: Estufa 4 puestos con horno

Imagen	Características
	<p>Marca: Abba Master</p> <p>Precio: \$780.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Piezas principales en acero inoxidable de alta resistencia y tapa vidrio. Quemadores eficientes que ahorran tiempo de cocción. Horno a gas de amplia capacidad que incluye gratinador eléctrico y luz interior para visualizar lo que se está preparando. Además, trae un espacio en la parte inferior que aprovecha el calor del horno y permite calentar los platos antes de llevarlos a la mesa.</p> <p>Cantidad: 1</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 29: Mesa en acero inoxidable

Imagen	Características
	<p>Marca: Sila Staal</p> <p>Precio: \$710.000</p> <p>Especificidades:</p> <ul style="list-style-type: none">* Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22.* Refuerzo en ángulos de acero (no tiene madera)* Estructura en acero referencia 304 calibre 18 de 1 1/2"* Dos entrepaños - tres pisos. <p>Medidas aprox. 150cm largo x 56cm ancho x 85cm alto</p> <p>Cantidad: 2</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 30: Set de cuchillos completo

Imagen	Características
	Marca: Imperial Home Precio: \$95.000 Especificidades: Set de 11 cuchillos de sierra y utensilios para cocina en general con 29 piezas. Cantidad: 1

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 31: Tabla de Cortar

Imagen	Características
	Marca: Plasticos MQ Precio: \$15.000 Especificidades: Largo: 44 cm Ancho: 30 cm Material: Polipropileno. Cantidad: 2


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 32: Juego de Ollas

Imagen	Características
	<p>Marca: Metaltec</p> <p>Precio: \$234.000</p> <p>Especificidades: 1 Olla de 16 cm con capacidad 2.2 litros con Tapa.</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 Olla de 16 cm con capacidad 2.2 litros con Tapa.• 1 Olla de 18 cm con capacidad de 3 litros con Tapa.• 1 Olla de 20 cm con capacidad de 4 litros con Tapa.• 1 Olla de 24 cm con capacidad de 6.8 litros con Tapa.• 1 Sartén de 24 cm con capacidad de 3.3 litros con Tapa.• 1 Tetera Para Las 13 Piezas <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 33: Juego de Recipientes Plásticos.

Imagen	Características
	<p>Marca: Rubbermaid Home</p> <p>Precio: \$58.000</p> <p>Especificidades: Las tapas se encajan entre sí y en las bases de los recipientes para que siempre pueda encontrar la tapa correcta, los recipientes de tamaño graduado se encajan para un almacenamiento compacto, apto para microondas, congelador y lavavajillas.</p> <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 34: Juego de sartenes

Imagen	Características
	<p>Marca: Rubbermaid Home</p> <p>Precio: \$63.000</p> <p>Especificidades: Las tapas se encajan entre sí y en las bases de los recipientes para que siempre pueda encontrar la tapa correcta, los recipientes de tamaño graduado se encajan para un almacenamiento compacto, apto para microondas, congelador y lavavajillas.</p> <p>Cantidad: 3</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 35: Gramera

Imagen	Características
	<p>Marca: Medellin Electronica</p> <p>Precio: \$18.000</p> <p>Especificidades: Función "tara" pantalla de cristal líquido de 15.24mm (0.6") ideal para la cocina. Capacidad de 10kg. Fraccionamiento de 1g. Pantalla lcd de 1.6". Restablecimiento a cero automático equipado con sensor "calibrador de tensión" de alta precisión. Apagado automático indicador de sobrepeso "eeee". Dos unidades de medidas (g/oz) utiliza dos pilas aa (no las incluye) material:plástico. El plato para pesar mide 14,5 cm. Mide: 23 x 16,5 x 2 cm</p> <p>Cantidad: 1</p>


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 36: Juego de cucharones

Imagen	Características
	<p>Marca: Incametal</p> <p>Precio: \$64.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>6 <ul style="list-style-type: none"> • Acero piezas inoxidable </p> <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 37: Pinzas

Imagen	Características												
	<p>Marca: Genérica</p> <p>Precio: \$22.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Pinzas en acero inoxidable con puntas en silicona, gancho con seguro para guardar.</p> <table data-bbox="818 1276 1390 1394"> <tr> <td>Medidas</td> <td>Ancho</td> <td>11.5</td> <td>cm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Largo</td> <td>27.5</td> <td>cm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Profundidad</td> <td>3.5</td> <td>cm</td> </tr> </table> <p>Cantidad: 2</p>	Medidas	Ancho	11.5	cm		Largo	27.5	cm		Profundidad	3.5	cm
Medidas	Ancho	11.5	cm										
	Largo	27.5	cm										
	Profundidad	3.5	cm										

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 38: Juego de Espátulas

Imagen	Características
	Marca: Leonyo Store Precio: \$157.000 Especificidades: Juego de espátulas de metal, raspador de plancha de acero inoxidable Leonyo y volteador de panqueques para parrilla plana Teppanyaki de hierro fundido para cocinar, calidad profesional y regalo para el esposo de grado comercial Cantidad: 2


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 39: Abrelatas

Imagen	Características
	Marca: Leonyo Store Precio: \$10.000 Especificidades: Hecho en metal sólido, mango en plástico negro Cantidad: 2


Fuente: Elaboración propia.

Tabla 40: Rallador y cortador de verduras

Imagen	Características
	<p>Marca: Cy-806</p> <p>Precio: \$54.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Desmontable para facilitar la limpieza</p> <p>-Materiales: Acero inoxidable y plástico</p> <p>-Base con ventosa ultra fuerte para fijarlo en superficies lisas</p> <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 41: Tijeras

Imagen	Características
	<p>Marca: Full</p> <p>Precio: \$12.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>¡Útiles para cortar fácilmente vegetales, frutas, nueces, verduras, huesos, espinas y todo tipo de alimentos solidos de manera más rápida y efectiva que con un cuchillo!</p> <p>Cantidad: 2</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 42: Embudo

Imagen	Características
	<p>Marca: Truper</p> <p>Precio: \$5.000</p> <p>Especificidades:</p> <ul style="list-style-type: none">» Ideal para aceites.» Capacidad 500 ml.» Fabricado en polipropileno.» Dos piezas, extensión con rosca.» Diámetro de la boquilla: 1 cm.» Diámetro de la boca: 14 cm.» Filtro de rejilla para sólidos.» Con agarradera para mejor control.» Color: Negro. <p>Cantidad: 1</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 43: Jarra

Imagen	Características
	<p>Marca:</p> <p>Precio: \$8.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Plástica y con tapa.</p> <p>Cantidad: 3</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 44: Juego de platos

Imagen	Características
	<p>Marca:</p> <p>Precio: \$154.000</p> <p>Especificidades:</p> <p>Fabricados en porcelana.</p> <p>Medidas:</p> <p>Largo : 21 cm</p> <p>Ancho : 21 cm</p> <p>Alto : 3,5 cm</p> <p>Cantidad: 3</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 45: Juego de vasos

Imagen	Características
	<p>Marca:</p> <p>Precio: \$19.800</p> <p>Especificidades:</p> <p>Fabricados en porcelana.</p> <p>Medidas: Largo : 21 cm. Ancho : 21 cm</p> <p>Alto : 3,5 cm</p> <p>Cantidad: 1</p>

Fuente: Elaboración propia.

6.7 Edificio y distribución de planta.

El local donde se desarrollarán todas las operaciones de producción y administrativa, será arrendado.

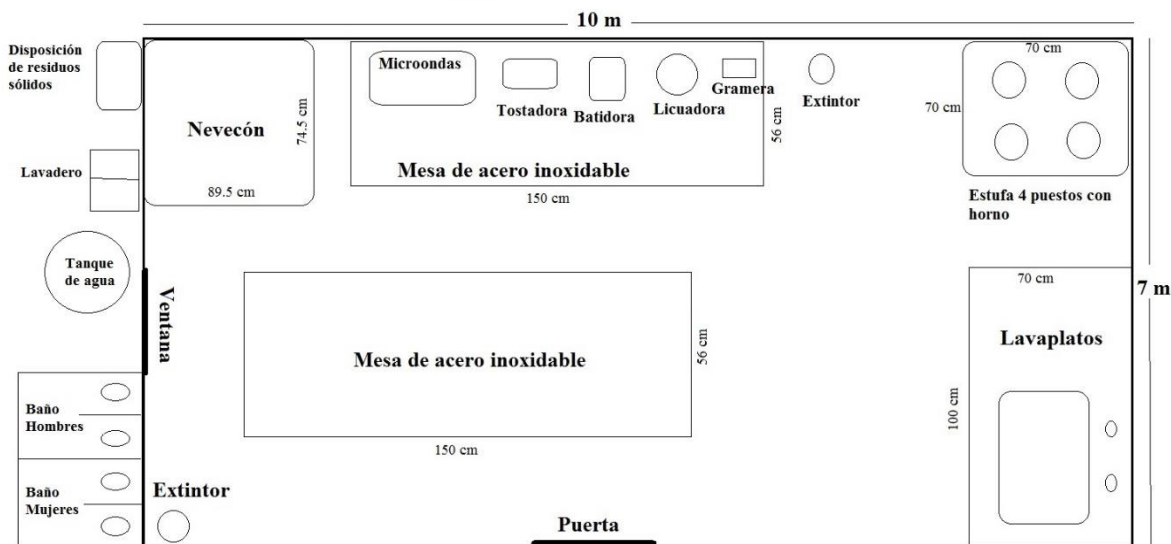


Figura 54: Plano de distribución de planta.

Movimiento de los colaboradores.

Cada una de las partes que conforman la cocina, cuentan con espacio libre suficiente para una adecuada circulación de las personas en las instalaciones.

Un espacio amplio, cómodo y ordenado tiene implicaciones directas en el bienestar, la seguridad, el confort y el estado de ánimo que sienten los empleados; y la optimización del tiempo en la elaboración de los productos.

La distribución de planta está pensada en tres criterios clave: La accesibilidad a los diferentes espacios, la comodidad y la distancia mínima. Este último, se considera tras la pandemia del Coronavirus COVID – 19, que está generando cambios sociológicos de fondo, en donde costumbres, tales como: El saludo de mano, de beso en la mejilla y el abrazo tienden a perderse. Asimismo, sucede con la proximidad entre las personas.

6.8 Programa para la ejecución del proyecto.

Actividades necesarias

- A. Obtención de recursos financieros: Consiste en el desembolso de los recursos monetarios requeridos para financiar la inversión en el proyecto.
- B. Gestión de trámites de constitución de la empresa: Obtención de documentación legal y demás requisitos, para formalizar la constitución de la empresa.
- C. Búsqueda del local a arrendar y elaboración del contrato de arrendamiento: De acuerdo a las especificaciones dadas en la localización y la distribución de planta.
- D. Convocatoria, reclutamiento, selección y contratación de auxiliares de cocina.
- E. Contratación de Outsourcing: Domiciliarios.
- F. Contratación de personal temporal para la adecuación del local.
- G. Compra de útiles, papelería y elementos de aseo.
- H. Adquisición de activos fijos: Comprar todos los equipos de computación y comunicación, muebles y enseres, y demás activos fijos especificados en el proyecto.
- I. Adecuación del local: Consiste en ordenar los equipos en la oficina y la cocina, y dejarlos listos para su operación, de acuerdo a las especificaciones de la distribución de planta.
- J. Capacitación de auxiliares de cocina: La capacitación se hará en las instalaciones de la empresa.
- K. Inversión en publicidad y Gestión de primeros clientes: Entrada en operación del proyecto.

Tabla 46: Estimación del tiempo y actividades precedentes.

Actividades	Actividad precedente	Tiempo estimado (Semanas)
A	-	1
B	A	4
C	B	1
D	B,C	6
E	B,C	4
F	B,C	1
G	C, D, E, F,G	1
H	A, B, C	1
I	F,G, H	2
J	A, B, D	3
K	J	1

Fuente: Elaboración propia.

Actividad	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				Semanas	%
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
A	■																1	4%
B		■	■	■	■												4	16%
C						■											1	4%
D							■	■	■	■	■	■					6	24%
E							■	■	■	■	■						4	16%
F							■										1	4%
G														■			1	4%
H							■										1	4%
I														■	■		2	8%
J														■	■	■	3	12%
K																■	1	4%
Total																25	100%	

Figura 55 : Programación de la fase de inversión, Elaboración propia

7. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

7.1 Aspectos organizacionales

Nombre de la empresa

El nombre escogido para esta organización será “BATAVIA”. El nombre proviene de la lechuga tradicional que se consume. Es una planta anual que, al parecer, tiene sus orígenes en el sur de Europa y se expandió al resto del continente durante la época romana. Por lo tanto, se consumía hace ya 2000 años y también era utilizada como planta medicinal en Egipto, Roma, Persia y otros lugares. Hoy en día se consume en todo el mundo y es la verdura de hoja más extendida del planeta. Tiene un alto valor nutritivo por su riqueza en vitamina C, sales minerales de rápida absorción y elementos como el hierro.

A partir de lo anterior, se puede observar que la lechuga Batavia tiene una connotación ya arraigada en gran parte de la población. Es decir, las personas asocian rápidamente una lechuga con la vida saludable y alimentos nutritivos. Se quiere aprovechar esa connotación positiva que tiene la lechuga en la mente de las personas para asociar el nombre de Batavia con el carácter saludable de la comida que se producirá y comercializará en “BATAVIA”. De este modo, se contribuye desde el inicio al posicionamiento de la marca en los posibles futuros consumidores.

Logotipo



Figura 56: Imagen propuesta de logotipo para BATAVIA

Para el logo se ha utilizado el color verde porque, según la psicología del color, tiene una connotación muy positiva, pues simboliza el mundo natural, la fertilidad, la vida, la fuerza y la energía. Lo anterior es muy importante pues se pretende asociar todo esto a los productos que ofrecerá BATAVIA. El fondo utilizado en la propuesta de logotipo también sigue la misma línea del color predominante, se pretende presentar un fondo con un entorno natural y fresco a la vista.

Misión

Para la estructuración de la misión, se respondieron las preguntas: ¿Quiénes somos?, ¿Qué hacemos?, ¿Dónde lo hacemos? y ¿Cómo lo hacemos? De este modo, la misión resultante fue la siguiente:

BATAVIA es una empresa dedicada al procesamiento y distribución de comida saludable en la ciudad de Popayán, con los más altos estándares de calidad y teniendo en cuenta la utilización de materias primas naturales y saludables.

Visión

Ser reconocidos como la empresa líder en procesamiento y distribución de comida saludables en Popayán y toda la región del suroccidente colombiano, entregando siempre productos de calidad que contribuyan a mejorar la calidad de vida de nuestros clientes.

Objetivos corporativos

- Obtener un monto mínimo de ventas anuales de \$ 50'.000.000 de pesos colombianos (COP).
- Aumentar la cantidad de colaboradores en un 25% respecto a los colaboradores iniciales para el final del año 1 de operación.
- Crear perfiles en Facebook e Instagram y conseguir al menos 1000 seguidores en el primer año de operación
- Establecer al menos 1 nueva sede física en Popayán para el final del año 1 de operación.
- Posicionar la marca de BATAVIA como la primera en aparecer en los motores de búsqueda de internet.

- Satisfacer todos los requisitos exigidos por la norma internacional ISO 22000 (gestión de seguridad alimentaria) para asegurar la entrega de productos alimenticios de calidad para los clientes.

Valores Corporativos

- Responsabilidad: hace referencia a dar cumplimiento a las obligaciones o compromisos con los grupos de interés de la empresa, y el cuidado en el momento de tomar decisiones y realizar algo.
- Actitud de servicio: es la forma en la que la empresa debe comportarse y proyectarse hacia sus grupos de interés, estando siempre a disposición de satisfacer las necesidades de estos grupos, generando así su fidelización.
- Profesionalismo: es la forma de desarrollar la actividad profesional de la empresa con un total compromiso, mesura y responsabilidad, acorde a su formación específica, y siguiendo las pautas preestablecidas socialmente.
- Transparencia: capacidad para que los grupos de interés entiendan claramente las intenciones, motivaciones y objetivos de esta empresa. También hace referencia a llevar a cabo prácticas y métodos a la disposición pública, sin tener nada que ocultar.

7.2 Requerimientos de personal

En la fase de lanzamiento de la empresa, se harán las siguientes contrataciones fijas:

- 1 gerente general
- 2 asistentes de cocina

7.2.1 Organigrama

A continuación, se presenta la figura donde se ilustra el aspecto del organigrama para BATAVIA.

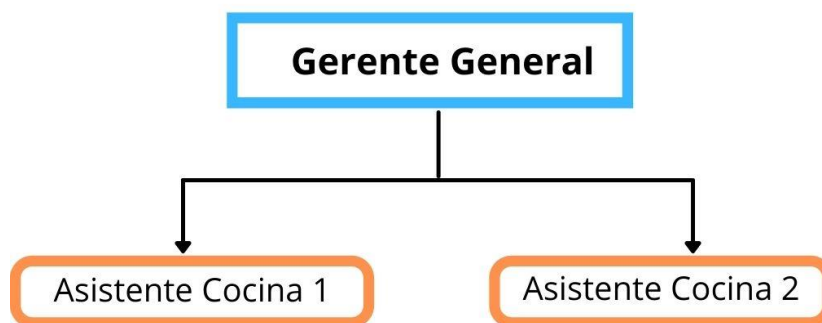


Figura 57: Organigrama general BATAVIA

Se utiliza una estructura organizacional de tipo jerárquico, donde hay niveles de autoridad, existe un superior en la cúspide que delega a los mandos inferiores. Cabe aclarar que, aunque sean sólo 2 niveles organizacionales en un comienzo, se espera que la empresa siga creciendo y progresivamente se puedan constituir más niveles de jerarquía y áreas de la organización claramente definidas, como mercadeo, producción y finanzas.

7.2.2 Descripción de cargos

A continuación, se presentarán las fichas donde se describirán los cargos de la empresa de forma general.

Tabla 47: Descripción cargo Gerente general

DÍA: 26	MES: Enero	AÑO:2021	Cargo: Gerente General
ÁREA: Administrativa			SECCIÓN: Dirección
CARGO DE QUIEN DEPENDE: Ninguno			ELABORADO POR: Juliana Sánchez Ramírez
NATURALEZA DEL CARGO: Planear, Organizar, Dirigir y Controlar.			
FUNCIONES			
Velar por el cumplimiento de la misión y objetivos de la empresa			
Realizar plan estratégico y planes operacionales			
Realizar reclutamiento, selección y contratación de personal			
Establecer alianzas estratégicas con empresas proveedoras de insumos.			
Estructurar campañas de mercadeo y publicidad para la empresa			
Mantener al día los asuntos legales de la empresa.			
Controlar el desempeño del resto de colaboradores de la empresa.			
Atender quejas y reclamos de consumidores de los productos.			
REQUISITOS			
FACTORES		ESPECIFICACIONES	
	Educación	Universitaria	
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Experiencia	Manejo de personal, producción de alimentos, gestión de la calidad.	
	Habilidades blandas	Toma de decisiones, liderazgo, responsabilidad, proactividad, comunicación, elaboración de planes	
ESFUERZO	Físico/mental y/o visual	Alto esfuerzo mental	

Fuente: Adaptación de Sanclemente Daza et Al. 2009.

Tabla 48: Descripción cargo asistente de cocina

DÍA: 26	MES: Enero	AÑO: 2021	Cargo: Asistente cocina																				
ÁREA: Producción		SECCIÓN: producción																					
CARGO DE QUIEN DEPENDE: Gerente General		ELABORADO POR: Juliana Sánchez Ramírez																					
<p>NATURALEZA DEL CARGO: apoyar en las tareas específicas de la elaboración de los productos alimenticios saludables que se ofrecen.</p> <p>FUNCIONES</p> <p>Elaborar productos alimenticios saludables demandados por los clientes de BATAVIA.</p> <p>Aplicar normas de calidad estipuladas en la norma ISO 22000 para elaboración de productos alimenticios.</p> <p>Controlar inventario de insumos para la elaboración de los productos e informar oportunamente cuando sea necesario adquirir más insumos.</p> <p>Brindar al gerente general observaciones que considere necesarias para la mejora de los procesos de producción en BATAVIA.</p> <p>REQUISITOS</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">FACTORES</td> <td style="vertical-align: top;">Formación</td> <td style="vertical-align: top;">ESPECIFICACIONES</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="vertical-align: top;">Experiencia</td> <td style="vertical-align: top;">Técno</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES</td> <td style="vertical-align: top;">Habilidades blandas</td> <td style="vertical-align: top;">logía</td> <td style="vertical-align: top;">elaboración productos alimenticios saludables</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="vertical-align: top;">Responsabilidad, ética, trabajo en equipo, resolución de problemas.</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">ESFUERZO</td> <td style="vertical-align: top;">Físico/mental y/o visual</td> <td style="vertical-align: top;">Esfuerzo físico.</td> <td style="vertical-align: top;">mental, esfuerzo físico.</td> </tr> </table>				FACTORES	Formación	ESPECIFICACIONES			Experiencia	Técno		CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Habilidades blandas	logía	elaboración productos alimenticios saludables			Responsabilidad, ética, trabajo en equipo, resolución de problemas.		ESFUERZO	Físico/mental y/o visual	Esfuerzo físico.	mental, esfuerzo físico.
FACTORES	Formación	ESPECIFICACIONES																					
	Experiencia	Técno																					
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES	Habilidades blandas	logía	elaboración productos alimenticios saludables																				
		Responsabilidad, ética, trabajo en equipo, resolución de problemas.																					
ESFUERZO	Físico/mental y/o visual	Esfuerzo físico.	mental, esfuerzo físico.																				

Fuente: Adaptación de Sanclemente Daza et Al. 2009.

8. ESTUDIO LEGAL

8.1 Leyes que rigen el sector

Ley 1607 de 2012

En la cual se destacan las relativas al impuesto sobre las ventas y la creación del impuesto nacional al consumo, disposiciones que requieren ser precisadas para su correcta aplicación

Ley 019 de 2012-Art 126

Establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Ley 9 de 1979

Está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado Alimentos, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

Resolución 2674 de 2013

Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las Empresas o negocios de alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Resolución 666 de 2020

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad, para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19.

8.2 Constitución de la empresa

Batavia será constituida como una Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S), es una sociedad de capital, de naturaleza comercial, conformada por una o varias personas naturales o jurídicas. La principal ventaja que tiene la sociedad por acciones simplificadas es que este tipo de asociación es más flexible, ya que le permite a los emprendedores simplificar trámites y comenzar su proyecto con bajo presupuesto. Este tipo de sociedad para efectos tributarios se rige por las reglas que aplican a la sociedad anónima.

Características de las S.A.S

- Puede ser unipersonal o puede estar constituida por varios accionistas.
- Se constituyen por documento privado donde consta nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas.
- Su término de duración es indefinido.
- El objeto social puede ser indeterminado para realizar cualquier actividad lícita.
- Se limita la responsabilidad de los accionistas solo hasta el límite de sus aportes. Sin importar la causa de la obligación laboral o fiscal.
- Cuenta con voto múltiple.
- Existe libertad de organización.
- La revisoría fiscal o la junta directiva no son obligatorias, lo que se constituye en un ahorro.
- El costo de la constitución de una compañía SAS depende del capital suscrito y activos.

- Este tipo de sociedad puede emitir cualquiera de las siguientes acciones: acciones privilegiadas, acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, acciones con dividendo fijo anual y acciones de pago

8.3 Requisitos para constituir legalmente la empresa

Matrícula mercantil vigente: El establecimiento de comercio debe matricularse a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha en la que inició actividades.

Seguridad humana y protección contra incendios: Este es expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios.

Inscripción en el RUT: Los comerciantes deben estar inscritos en el RUT (Registro Único Tributario) y, si pertenecen al régimen simplificado, deben indicar su RUT en un lugar visible del establecimiento.

Certificado de manipulación de alimentos: Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.

Uso de suelos: se verifica que la ubicación de su negocio esté acorde al Plan de Ordenamiento Territorial.

Certificado sanitario: es necesario tramitarlo si su empresa se dedica a actividades relacionadas con las salas de belleza y/o manipulación de alimentos, usted deberá presentar los respectivos exámenes médicos y cumplir mínimamente los requisitos de salubridad evitando el riesgo en la salud y bienestar de los ciudadanos. El trámite no tiene costo y se realiza en la Secretaría de Salud Municipal, Carrera 7 N° 4 – 21 primer piso.

En el procedimiento se necesita:

- Formulario correspondiente al trámite.
- Certificado de existencia y representación legal del titular y del fabricante; o, en su defecto, su matrícula mercantil.
- Recibo de pago, cuyo monto debe coincidir con el indicado en el tarifario del Invima.

Inscripción en industria y comercio: dependiendo de sus ingresos brutos obtenidos en el año anterior y de la actividad económica que realiza su empresa se liquida el impuesto de industria y comercio. El pago puede hacerlo en las cajas de la Alcaldía Municipal de Popayán (Banco de Occidente), Banco Santander, Banco Davivienda, Banco AvVillas, Banco Caja Social, Banco Sudameris y Banco de Occidente oficina Catay. El formulario tiene un costo de seis mil pesos.

8.4 Registro

Para obtener el registro mercantil se debe seguir la siguiente serie de pasos:

Consultar el nombre homonimia, en la página de la Cámara de comercio, es decir verificar que el nombre que se desea registrar no exista.

Obtener inscripción al Rut a través del Pre Rut, el cual se puede realizar en la oficina de la DIAN o virtualmente.

Entregar copia del documento de constitución, Pre Rut, formulario RUES y el formulario DRF 14, en las ventanillas de la entidad. Lugar donde se informa acerca de los derechos de inscripción, impuesto de registro y derechos de matrícula.

Se realiza el pago correspondiente para posteriormente verificar el estado del trámite.

Este proceso, también se puede realizar virtualmente, a través de la página de servicios virtuales de la cámara de comercio, en el siguiente enlace:

<https://www.cccauca.org.co/servicios-virtuales/registro-mercantil>.

Al entrar en la página, realizar lo siguiente:

Clic en la opción “Realice este trámite”, la cual permitirá escoger la Cámara de comercio en la cual se desea hacer el registro.

Se debe iniciar sesión, si ya se cuenta con un usuario en el Sistema Integrado de Información, en caso de no poseer dicho usuario, se debe hacer clic sobre el botón “Registrarse”.

Al ingresar al Sistema Integrado de Información, clic en la pestaña “Consultas y Transacciones”

Clic sobre la pestaña “Trámites registros públicos” y seleccionar la opción requerida según la necesidad. En este caso, “matricular”.

Posteriormente se diligencia el formulario y se anexa los soportes requeridos.

En esta plataforma también se generan los derechos correspondientes al trámite, que pueden ser cancelados de manera virtual si así se desea.

Al seguir estos pasos y obtener una versión preliminar de la matrícula mercantil, se puede crear una cuenta de ahorros en la entidad financiera que se prefiera, para que dicha institución genere una carta dirigida a la DIAN certificando la existencia de esta cuenta.

Obtener el RUT definitivo en la DIAN, para lo cual se requiere la certificación de la cuenta, la versión previa del registro mercantil y la cédula del representante legal.

Con el RUT se termina el registro en la Cámara de Comercio, logrando así, finalmente solicitar copias de la matrícula mercantil.

Cabe resaltar que una vez esté inscrito el documento de constitución de la sociedad ante la Cámara de comercio, debe solicitarse el registro de libros de comercio: libro de actas y libro de accionistas.

9. ESTUDIO FINANCIERO

9.1 Ingresos Operacionales

En seguida, se presentan los ingresos operacionales anuales, es decir, aquellos que provienen directamente de la principal actividad económica de la empresa. Cabe señalar que las unidades vendidas, se obtiene de asignar un porcentaje de la demanda (Estudio de mercado) a cada tipo de producto, respetando la capacidad instalada del proyecto (Estudio técnico), es decir que su sumatoria corresponde al 100% de la demanda del respectivo año. Estos valores se multiplican por el precio de venta unitario (Estudio de mercado), y de esta manera obtener los ingresos operacionales totales por año.

Anexo 1: Ingresos operacionales año 0

Anexo 2: Ingresos operacionales año 1

Anexo 3: Ingresos operacionales año 3

Anexo 4: Ingresos operacionales año 4

Anexo 5: Ingresos operacionales año 5

Tabla 49: Ingresos Operacionales Totales por Año

Año	Totales
0 2020	\$ 143.287.528
1 2021	\$ 147.606.831
2 2022	\$ 156.717.512
3 2023	\$ 162.711.000
4 2024	\$ 168.683.495
5 2025	\$ 174.854.697

Fuente: Elaboración propia.

9.2 Costos de Producción

A continuación, se presentan los costos de producción unitarios (Pesos/producto) y los costos de producción totales. Los elementos del costo: Materia prima, mano de obra directa (MOD) y costos indirectos de producción se presentarán en cuadros independientes; posteriormente, se relacionarán en un solo cuadro para calcular los costos de producción unitarios de los diferentes productos.

Materia Prima Año 0

Antes de presentar los cuadros de materia prima por producto, se hace menester mostrar el listado de requerimiento de materia prima, ya que es la fuente de información para obtener el costo por gramo o mililitro consumido en cada producto preparado. Así:

Tabla 50: Requerimiento de Materia Prima

Materia Prima	Medida	Costo Compra	Costo gr/ml
Fresa	kg	\$ 6.690	6,69
Mango	lb	\$ 3.989	7,98
Mora	kg	\$ 6.390	12,78
Manzana	kg	\$ 9.538	9,54
Piña	kg	\$ 3.600	3,60
Banano	lb	\$ 1.715	3,43
Kiwi	kg	\$ 12.823	12,82
Yogurt Natural	kg	\$ 18.000	18,00
Avena	kg	\$ 9.000	9,00
Chía	Unidad	\$ 5.500	27,50
Almendras	Unidad	\$ 41.200	51,50
Uvas pasas	Unidad	\$ 7.560	18,90
Nueces	Unidad	\$ 11.060	96,17
Carne de Cerdo	lb	\$ 8.000	16,00
Brócoli	lb	\$ 4.100	8,20
Lenteja	lb	\$ 2.250	4,50
Frijoles	lb	\$ 4.410	8,82
Maíz	Kg	\$ 2.500	2,50

Quinoa	lb	\$ 6.500	13,00
Zanahoria	kg	\$ 3.000	3,00
Aguacate	lb	\$ 3.000	6,00
Tomate	lb	\$ 9.300	18,60
Carne de Res	Kg	\$ 19.800	19,80
Pollo	Unidad	\$ 13.500	11,25
Granola	kg	\$ 18.000	18,00
Naranja	kg	\$ 1.300	1,30
Papaya	kg	\$ 2.500	2,50
Yerbabuena	gr	\$ 2.500	50,00
Stevia	Unidad	\$ 19.800	43,61
Apio	lb	\$ 3.480	6,96
Pepino	lb	\$ 10.000	20,00
Remolacha	lb	\$ 1.800	3,60
Mermelada	Unidad	\$ 5.734	42,47
Ajonjolí	Unidad	\$ 5.820	29,10
Pan Integral	lb	\$ 4.765	9,53
Espinaca	lb	\$ 3.000	6,00
Huevo	kg	\$ 11.000	11,00
Champiñones	lb	\$ 10.000	20,00
Mantequilla de maní	Unidad	\$ 10.000	33,33
Harina de arroz	lb	\$ 3.800	7,60
Leche de soya	Unidad	\$ 13.800	18,40
Sal	kg	\$ 1.480	1,48
Esencia de vainilla	Unidad	\$ 2.154	23,93
Polvo para hornear	Unidad	\$ 5.743	71,79
Harina de avena	Unidad	\$ 5.231	14,95
Canela molida	Unidad	\$ 4.511	150,37
Miel	lb	\$ 18.000	18,00
Pimenton	lb	\$ 5.212	10,42
Berenjena	lb	\$ 19.800	39,60
Aceite de coco	Unidad	\$ 22.000	52,38
Queso rallado	Unidad	\$ 8.676	28,92
Cebolla	lb	\$ 3.467	6,93
Arándano	lb	\$ 17.900	35,80

Fuente: Elaboración propia con datos de tiendasjumbo.com

La materia prima consta de los ingredientes requeridos para preparar cada producto. Además, se muestra su respectiva unidad de medida, la cantidad a consumir en cada

producto y el costo por gramo o mililitro consumido. La multiplicación de la cantidad consumida y el costo, resulta el costo unitario por concepto de materia prima.

Anexo 6: Materia prima detallada de Smoothie Bowl Año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 6, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 51: Costo materia prima (MP) Smoothie Bowl por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Smoothie Bowl Combinación 1	4.002,50
Smoothie Bowl Combinación 2	4.131,30
Smoothie Bowl Combinación 3	4.611,50
Smoothie Bowl Combinación 4	4.287,30
Smoothie Bowl Combinación 5	4.615,80
Smoothie Bowl Combinación 6	4.744,60
Smoothie Bowl Combinación 7	5.224,80
Smoothie Bowl Combinación 8	4.900,60
Smoothie Bowl Combinación 9	4.131,30
Smoothie Bowl Combinación 10	4.260,10
Smoothie Bowl Combinación 11	4.740,30
Smoothie Bowl Combinación 12	4.416,10
Smoothie Bowl Combinación 13	3.676,50
Smoothie Bowl Combinación 14	3.805,30
Smoothie Bowl Combinación 15	4.285,50
Smoothie Bowl Combinación 16	3.961,30
Smoothie Bowl Combinación 17	4.225,87
Smoothie Bowl Combinación 18	4.354,67
Smoothie Bowl Combinación 19	4.834,87
Smoothie Bowl Combinación 20	4.510,67
Smoothie Bowl Combinación 21	4.839,17
Smoothie Bowl Combinación 22	4.967,97
Smoothie Bowl Combinación 23	5.448,17
Smoothie Bowl Combinación 24	5.123,97
Smoothie Bowl Combinación 25	4.354,67
Smoothie Bowl Combinación 26	4.483,47
Smoothie Bowl Combinación 27	4.963,67
Smoothie Bowl Combinación 28	4.639,47
Smoothie Bowl Combinación 29	3.899,87
Smoothie Bowl Combinación 30	4.028,67
Smoothie Bowl Combinación 31	4.508,87
Smoothie Bowl Combinación 32	4.184,67

Anexo 7: Materia prima detallada Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 7, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 52: Costo materia prima (MP) Bowl de Proteína, Vegetales y Granos por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 1	5.625,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 2	6.273,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 3	5.325,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 4	6.900,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 5	5.625,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 6	6.273,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 7	5.325,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 8	6.900,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 9	5.295,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 10	5.943,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 11	4.995,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 12	6.570,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 13	7.185,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 14	7.833,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 15	6.885,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 16	8.460,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 17	6.271,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 18	6.919,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 19	5.971,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 20	7.546,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 21	5.491,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 22	6.139,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 23	5.191,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 24	6.766,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 25	5.941,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 26	6.589,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 27	5.641,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 28	7.216,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 29	7.831,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 30	8.479,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 31	7.531,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 32	9.106,00
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 33	4.817,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 34	5.465,50

Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 35	4.517,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 36	6.092,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 37	4.037,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 38	4.685,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 39	3.737,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 40	5.312,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 41	4.487,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 42	5.135,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 43	4.187,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 44	5.762,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 45	6.377,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 46	7.025,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 47	6.077,50
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 48	7.652,50

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 8: *Materia prima detallada Parfait Año 0*

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 8, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 53: *Costo materia prima (MP) Parfait por producto año 0*

Tipo de producto	Costo MP
Parfait Combinación 1	2.353,00
Parfait Combinación 2	2.481,80
Parfait Combinación 3	2.962,00

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 9: *Materia prima detallada zumo de frutas año 0*

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 9, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 54: *Costo materia prima (MP) Zumo de frutas por producto año 0*

Tipo de producto	Costo MP
Zumo de Naranja	2.043,90
Zumo de Manzana	3.279,60
Zumo de Piña	2.388,90
Zumo de Kiwi	3.387,66
Zumo de Papaya	2.148,90
Zumo de Mora	3.382,50

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 10: Materia prima detallada zumo de vegetales año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 10, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 55: Costo materia prima (MP) Zumo de vegetales por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Zumo de Apio	3.132,12
Zumo de Zanahoria	2.736,12
Zumo de Pepino	3.336,12
Zumo de Remolacha	2.796,12

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 11: Materia prima detallada tostadas año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 11, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 56: Costo materia prima (MP) tostadas por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Tostadas Dulces	3.917,39
Tostadas Saladas	4.272,03

Fuente: Elaboración propia

Anexo 12: Materia prima detallada Pancakes año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 12, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 57: Costo materia prima (MP) Pancakes por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Pancakes Fresa	3.025,96
Pancakes Kiwi	3.081,16
Pancakes Banano	2.996,62
Pancakes Mora	3.080,77

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 13: Materia prima detallada Muffins año 0

En síntesis de la información mostrada en el Anexo 13, se presenta el siguiente cuadro:

Tabla 58: Costo materia prima (MP) Muffins por producto año 0

Tipo de producto	Costo MP
Muffins Banano	1.734,92
Muffins Arándano	1.899,41
Muffins Manzana	1.505,48

Fuente: Elaboración propia

Mano de Obra Directa

La nómina del área de producción está conformada por dos auxiliares de cocina. El sueldo asignado corresponde al SMMLV para el año 2020 (Año 0), más auxilio de transporte. Su contrato será a término indefinido y los empleos serán formales, es decir que tendrá en cuenta todas las apropiaciones de ley.

Tabla 59: Nómina de Producción 2020 (Año 0)

Cargo	Salario	Sub. de Transp	Salud 8,5%	Pensión 12%	ARL 1,044%	Total
Asistente de Cocina 1	\$877.803	\$102.854	\$74.613	\$105.336	\$9.164	
Asistente de Cocina 2	\$877.803	\$102.854	\$74.613	\$105.336	\$9.164	
Subtotal						
Año	\$20.189.469	\$2.468.496	\$1.790.718	\$2.528.073	\$109.971	\$27.086.727

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 60: Prestaciones sociales

Item	Producción
Vacaciones	\$877.803
Cesantías	\$1.961.314
Int. Cesantías	\$235.358
Prima	\$1.961.314
Dotación	\$900.000
Subtotal	\$5.935.789

Fuente: Elaboración propia.

El total de la nómina más prestaciones sociales asciende a **\$33.022.516** para el año 2020 (Año 0 en la proyección).

De acuerdo al Banco de la República, la meta de inflación es del 3% con un margen admisible de desviación de +-1 punto porcentual. Para efectos, de la proyección de los costos de Mano de Obra Directa, se considerará una inflación del 3.5%. Así.

Tabla 61: Nómina de producción proyectada

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Item	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inflación	1,035	1,035	1,035	1,035	1,035	1,035
Nomina						
Producción	\$33.022.516	\$34.178.304	\$35.374.544	\$36.612.653	\$37.894.096	\$39.220.390

Fuente: Elaboración propia.

El costo de la Mano de Obra Directa (MOD) de cada uno de los años proyectados, será asignado a cada una de las unidades a vender (Demanda del proyecto. Estudio de mercado). Así:

Tabla 62: Mano de Obra Directa Año 0

Item	Costo
Nómina Producción 2020	33.022.516
Demanda Real	13.178
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.505,97

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 63: Mano de Obra Directa Año 1

Item	Costo
Nómina Prod Proyectada 2021	34.178.304
Demanda Real	13.270
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.575,52

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 64: Mano de Obra Directa Año 2

Item	Costo
Nómina Prod Proyectada 2022	35.374.544
Participación en el Mdo 2020	13.361
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.647,50

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 65: Mano de Obra Directa Año 3

Item	Costo
Nómina Prod Proyectada 2023	36.612.653
Participación en el Mdo 2023	13.454
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.721,25

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 66: Mano de Obra Directa Año 4

Item	Costo
Nómina Prod Proyectada 2024	37.894.096
Participación en el Mdo 2024	13.497
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.807,69

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 67: Mano de Obra Directa Año 5

Item	Costo
Nómina Prod Proyectada 2025	39.220.390
Participación en el Mdo 2025	13.519
MOD (Pesos/unidad)	\$ 2.901,18

Fuente: Elaboración propia.

Costos Indirectos de Producción (CIP)

Los costos indirectos de producción hacen referencia a todos aquellos elementos y servicios necesarios para cumplir con las unidades a producir, pero que no se identifican con facilidad dentro del proceso productivo. La sumatoria de los CIP, se asignan a las unidades a vender. Para el año 0, estos son:

Tabla 68: Costos Indirectos de Producción Año 0

Item	Costo
Detergentes, jabones, desinfectantes y plaguicidas	\$ 720.000
Elementos varios	\$ 80.000
Capacitación de Personal Operativo	\$ 1.500.000
Mantenimiento y Reparación de Maquinaria y Equipo	\$ 200.000
Energía eléctrica	\$ 2.400.000
Acueducto y alcantarillado	\$ 1.200.000
Gas	\$ 1.200.000
Total	\$ 7.300.000
Demanda 2020	\$ 13.177,56
CIF (Pesos/Unid)	\$ 553,97

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 69: CIP Año 1

Item	Costo
CIP Total Proyectado	7.555.500
Demanda 2021	13.270
MOD (Pesos/unidad)	\$ 569,35

Fuente: Elaboración propia

Tabla 70: CIP Año 2

Item	Costo
CIP Total Proyectado	7.819.943
Demanda 2022	13.361
MOD (Pesos/unidad)	\$ 585,26

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 71: CIP Año 3

Item	Costo
CIP Total Proyectado	8.093.640
Demanda 2023	13.454
MOD (Pesos/unidad)	\$ 601,56

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 72: CIP Año 4

Item	Costo
CIP Total Proyectado	8.376.918
Demanda 2024	13.497
MOD (Pesos/unidad)	\$ 620,67

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 73: CIP Año 5

Item	Costo
CIP Total Proyectado	8.670.110
Demanda 2025	13.519
MOD (Pesos/unidad)	\$ 641,34

Fuente: Elaboración propia.

De los tres elementos que conforman el costo de producción unitario: Materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de producción; el único que no ha sido proyectado por los efectos de la inflación es el costo de la materia prima.

Los siguientes cuadros proyectan el costo de la materia prima haciendo uso de la inflación meta dada por el Banco de la República. A su vez, suman los tres elementos del

costo para obtener el costo de producción unitario de cada uno de los productos, el cual debe multiplicarse por sus respectivas unidades a producir, de tal manera se calcula los costos de producción total.

Anexo 14: Costos de producción año 0

Anexo 15: Costos de producción año 1

Anexo 16: Costos de producción año 2

Anexo 17: Costos de producción año 3

Anexo 18: Costo de producción año 4

Anexo 19: Costo de producción año 5

Tabla 74: Costos Totales de Producción

Año	Costo
0	\$ 89.664.942,19
1	\$ 93.802.564,82
2	\$ 97.462.139,87
3	\$ 100.877.873,09
4	\$ 104.435.508,46
5	\$ 108.177.195,39

Fuente: Elaboración propia

9.3 Utilidad Bruta por Producto

En seguida, se presenta un cuadro que relaciona el costo de producción y el precio de venta unitarios, con el propósito de calcular la utilidad bruta por cada tipo de producto. Hay productos que tienen un margen de utilidad bruta unitario que supera el 50%, especialmente en los Smoothie Bowl y en los crepes. Es margen muy bueno. De igual manera, los Bowl de proteína, tienen márgenes que van desde el 20% hasta el 55%. Estos tres tipos de productos, sobresalen del portafolio de la empresa. Su rentabilidad es elevada y sosteniente la viabilidad financiera del negocio. Sin embargo, hay productos que tienen márgenes muy bajos, tales como: Los muffins los Pancakes, los sumos y los Perfait.

Inclusive, algunos de ellos no tienen utilidad. En el caso de las tostadas, se encuentran en un margen aceptable del 35%.

Los productos que tienen márgenes de utilidad bruta bajos, no son eliminados del portafolio de productos, porque hacen parte integral del proyecto. Pero, debe considerarse la posibilidad de reducir sus costos de producción o buscar la forma de que se valoren en el mercado para incrementar el precio de venta, de lo contrario, se hace menester eliminarlos del portafolio de productos de la empresa.

Anexo 20: Margen de utilidad bruto por tipo de producto

9.4 Gastos Administrativos

El área administrativa del proyecto consta de la Gerente del proyecto. Al principio, no se considera la posibilidad de contratar más personal administrativo por limitaciones financieras, y porque sería inoficioso tener empleados con pocas funciones y responsabilidades en la empresa. El crecimiento de la empresa será progresivo, a medida que se cumplan con los objetivos organizacionales y financieros, se requerirá apoyo administrativo.

Tabla 75: Nómina área administrativa Año 0

Cargo	Salario	Subsidio de Transp	Salud 8,5%	Pensión 12%	ARL 0,522%	Total
Gerente	\$1.000.000	\$102.854	\$85.000	\$120.000	\$5.220	
Subtotal	\$11.500.000	\$1.234.248	\$1.020.000	\$1.440.000	\$62.640	\$15.256.888

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 76. Prestaciones sociales administrativa Año 0

Item	Administración
Vacaciones	\$500.000
Cesantías	\$1.102.854
Int	
Cesantías	\$132.342
Prima	\$1.102.854
Dotación	\$300.000
Subtotal	\$3.138.050

Fuente: Elaboración propia.

El total del gasto por concepto de personal administrativo del año 0, asciende a **\$18.394.938**. A partir de este, se realiza la proyección de la nómina a 5 años, teniendo en cuenta la inflación objetivo dada por el Banco de la Republica del 3.5%.

Tabla 77: Proyección nómina administrativa

Item	2020	2021	2022	2023	2024	2025
		1,035	1,035	1,035	1,035	1,035
Nómina						
Administración	\$18.394.938	\$19.038.761	\$19.705.118	\$20.394.797	\$21.108.615	\$21.847.417

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 78: Gastos administrativos Año 0

Item	Valor Unitario	Periodicidad	Gasto Anual
Registro Mercantil	\$ 234.000	Anual	\$ 234.000
Registro Único Tributario RUT	\$ 25.000	Uno solo	\$ 25.000
Registro de Industria y Comercio	\$ 700.000	Uno solo	\$ 700.000
Certificado de sanidad	\$ 35.000	Uno solo	\$ 35.000
Gastos notariales	\$ 50.000	Mensual	\$ 600.000
Otros trámites	\$ 10.000	Mensual	\$ 120.000
Energía Eléctrica Administración	\$ 80.000	Mensual	\$ 960.000
Arrendo	\$ 1.000.000	Mensual	\$ 12.000.000
Acueducto y Alcantarillado Admon	\$ 20.000	Mensual	\$ 240.000
Internet	\$ 25.000	Mensual	\$ 300.000
Industria y Comercio y Tableros	\$ 243.000	Anual	\$ 243.000
Gastos de viajes (Viáticos)	\$ 200.000	Semestral	\$ 400.000
Gastos de Representación y Relaciones Públicas	\$ 30.000	Mensual	\$ 360.000
Publicidad	\$ 300.000	Mensual	\$ 3.600.000
Capacitación de Personal			
Administrativo	\$ 200.000	Cuatrimestral	\$ 600.000
Reparaciones locativas	\$ 500.000	Anual	\$ 500.000
Mantenimiento Equipo de computo y comunicación	\$ 100.000	Trimestral	\$ 400.000
Elementos de aseo y cafeteria	\$ 100.000	Bimestral	\$ 600.000
Útiles, papelería y fotocopias	\$ 100.000	Bimestral	\$ 600.000
Total			\$ 22.517.000

Fuente: Elaboración propia.

En el siguiente cuadro se proyectan los gastos administrativos del Año 0, usando la inflación objetivo. A estos valores, se le suman los gastos de personal administrativo (Nómina y prestaciones sociales) para obtener el total de Gastos Administrativos de la empresa proyectados a 5 años.

Tabla 79: *Gastos de administración proyectados*

Año	Nómina administración	Gastos administrativos	Total
0	18.394.938,48	22.517.000,00	40.911.938,48
1	19.038.761,33	23.305.095,00	42.343.856,33
2	19.705.117,97	24.120.773,33	43.825.891,30
3	20.394.797,10	24.965.000,39	45.359.797,49
4	21.108.615,00	25.838.775,41	46.947.390,41
5	21.847.416,53	26.743.132,54	48.590.549,07

Fuente: Elaboración propia.

9.5 Inversiones

La inversión del proyecto está conformada por: Inversión en activos fijos, inversión en activos diferidos y capital de trabajo. En primer lugar, los activos fijos corresponden al equipo de oficina y al equipo de computación y comunicación del área administrativa, además del equipo y maquinaria del área producción y las adecuaciones locativas que exige la ley colombiana, para que una empresa esté avalada por la autoridad competente para operar en el sector alimenticio.

Para efectos de la depreciación y el valor de salvamento, la vida del proyecto será de 5 años.

Tabla 80: Inversión en activos fijos del área administrativa

Item	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Vida Útil	Depreciación Anual	Valor de Salvamento
Computador	1	\$1.800.000	\$1.800.000	5	\$360.000	\$0
Silla Ergonómica	1	\$300.000	\$300.000	10	\$30.000	\$150.000
Escritorio	1	\$320.000	\$320.000	10	\$32.000	\$160.000
Archivador	1	\$450.000	\$450.000	10	\$45.000	\$225.000
Celular	1	\$900.000	\$900.000	5	\$180.000	\$0
Impresora	1	\$380.000	\$380.000	5	\$76.000	\$0
Total			\$4.150.000		\$723.000	\$535.000

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 81: Inversión en activos fijos del área de producción

Item	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Vida Útil	Depreciación Anual	Valor de Salvamento
Nevecon	1	\$3.800.000	\$3.800.000	5	\$760.000	\$0
Horno microondas	1	\$320.000	\$320.000	5	\$64.000	\$0
Tostadora de pan	1	\$210.000	\$210.000	5	\$42.000	\$0
Batidora	1	\$118.000	\$118.000	5	\$23.600	\$0
Licuadora	1	\$108.000	\$108.000	5	\$21.600	\$0
Estufa 4 puestos con horno	1	\$780.000	\$780.000	5	\$156.000	\$0
Mesas de acero inoxidable	2	\$710.000	\$1.420.000	5	\$284.000	\$0
Set de cuchillos completo	1	\$95.000	\$95.000	5	\$19.000	\$0
Tablas de cortar	2	\$15.000	\$30.000	5	\$6.000	\$0
Juego de Ollas	2	\$234.000	\$468.000	5	\$93.600	\$0

Juegos de recipientes plásticos	2	\$58.000	\$116.000	5	\$23.200	\$0
Juego de sartenes	3	\$63.000	\$189.000	5	\$37.800	\$0
Gramera	1	\$18.000	\$18.000	5	\$3.600	\$0
Juego de cucharones	2	\$64.000	\$128.000	5	\$25.600	\$0
Pinsas	2	\$22.000	\$44.000	5	\$8.800	\$0
Espatulas	2	\$157.000	\$314.000	5	\$62.800	\$0
Abrelatas	2	\$10.000	\$20.000	5	\$4.000	\$0
Rallador y cortador de verduras	2	\$54.000	\$108.000	5	\$21.600	\$0
Tijeras de cocina	1	\$12.000	\$12.000	5	\$2.400	\$0
Embudo	1	\$5.000	\$5.000	5	\$1.000	\$0
Jarras	3	\$8.000	\$24.000	5	\$4.800	\$0
Extintores	2	\$72.000	\$144.000	5	\$28.800	\$0
Juego de platos	3	\$154.000	\$462.000	5	\$92.400	\$0
Recipientes grandes	2	\$53.900	\$107.800	5	\$21.560	\$0
Basureros (Clasificados para reciclaje)	1	\$255.000	\$255.000	5	\$51.000	\$0
Vasos	3	\$19.800	\$59.400	5	\$11.880	\$0
Total			\$9.355.200		\$1.871.040	\$0

Fuente: Elaboración propia.

Enseguida se presentan la inversión que se debe realizar en adecuaciones locativas, de acuerdo al Decreto 3075 de 1997.

Tabla 82: Inversión en adecuaciones locativas

Item	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Vida Util	Depreciación Anual	Valor de Salvamento
Azulejo para cocina (m2)	10	\$27.000	\$270.000	5	\$54.000	\$0
Cemento blanco Argos (Kg)	5	\$1.990	\$9.950	5	\$1.990	\$0
Adhesivo para Azulejo Pegacor (Bulto)	1	\$26.700	\$26.700	5	\$5.340	\$0
Piragua para Azulejo en Aluminio (m)	12	\$22.500	\$270.000	5	\$54.000	\$0
Ventanas en aluminio (Ventilación e iluminación)	1	\$261.000	\$261.000	5	\$52.200	\$0
Tanque de agua de 500 litros plástico	1	\$200.000	\$200.000	5	\$40.000	\$0
Dispensador de jabón	2	\$32.000	\$64.000	5	\$12.800	\$0
Dispensador de papel higiénico	2	\$27.000	\$54.000	5	\$10.800	\$0
Papeleras	4	\$27.000	\$108.000	5	\$21.600	\$0
Pintura para paredes impermeabilante	4	\$28.900	\$115.600	5	\$23.120	\$0
Mallas anti insecto (m)	2	\$13.500	\$27.000	5	\$5.400	\$0
Lámparas de tubo	3	\$77.000	\$231.000	5	\$46.200	\$0
Kit de ventilación (Canales, codos, Gorro, etc) en acero inoxidable	1	\$550.000	\$550.000	5	\$110.000	\$0
Total			\$2.187.250		\$437.450	\$0

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 83: Inversión en activos diferidos

Item	Valor
Mano de obra adecuaciones locativas	500.000
Estudios, Investigaciones y Proyectos	800.000
Total Activos Diferidos	1.300.000

Fuente: Elaboración propia.

Al dividir el total de activos diferidos entre 5 años de vida del proyecto, resulta que la amortización anual será de \$260.000.

9.6 Capital de Trabajo

El capital de trabajo está conformado por el dinero disponible para poner en marcha el negocio. Cabe señalar que la inversión en capital de trabajo no considera la depreciación ni la amortización, ya que no representan un flujo de dinero. Para calcular el capital de trabajo, primero se debe obtener el ciclo operativo del negocio. Así:

Tabla 84: Ciclo Operativo

PPP=	Periodo Promedio de Pago (Dias)
PPP=	0
Desde:	La compra de ingredientes a proveedor
Hasta:	Pago a proveedores
PPI=	Periodo Promedio de Inventario (Dias)
PPI=	3
Desde:	La compra de ingredientes a proveedor
Hasta:	La venta de producto
PPC=	Periodo Promedio de Cobro (Dias)
PPC=	0
Desde:	La venta de Producto terminado
Hasta:	Pago de los clientes
	Ciclo Operativo (CO) (Dias)
PPI+PPC=	3
Desde:	Compra los ingredientes al proveedor
Hasta:	Pago efectivo de los clientes
	Rotación Operativa (RO) (Veces)
365/CO=	121,666667

Fuente: Elaboración propia.

Por lo tanto, la rotación operativa del negocio es de 122 veces al año.

El capital de trabajo se obtiene al dividir el total de los egresos entre la rotación operativa. Los incrementos se calculan al restar el capital de trabajo del año actual y el inmediatamente anterior. Así:

Tabla 85: Inversión en capital de trabajo

Item	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos de Producción	93.802.565	97.462.140	100.877.873	104.435.508	108.177.195	
Gastos de Administración	42.343.856	43.825.891	45.359.797	46.947.390	46.947.390	
Total Egresos	136.146.421	141.288.031	146.237.671	151.382.899	155.124.586	
Capital de Trabajo	1.119.012	1.161.271	1.201.953	1.244.243	1.274.997	
Incremento de KW	1.119.012	42.260	40.682	42.290	30.754	1.274.997

Fuente: Elaboración propia.

9.7 Flujo de Efectivo

El flujo de caja o flujo de efectivo se calcula a partir de la inversión en capital de trabajo del año 0 por \$1.119.012. A este valor se le suman los ingresos de efectivo por ventas, y se le restan los egresos (Costos de producción, gastos administrativos e impuestos). El saldo resultante, a su vez, comprende el saldo anterior del año inmediatamente siguiente. Los saldos de efectivo de cada año conforman el disponible en los Balances Generales Proyectados.

Tabla 86: Flujo de Efectivo

Cuentas	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Saldo Anterior	1.119.012	1.119.012	9.801.989	21.104.553	33.096.057	45.633.557
Ingresos por ventas		147.606.831	156.717.512	162.711.000	168.683.495	174.854.697
Total Ingreso	1.119.012	148.725.843	166.519.501	183.815.553	201.779.552	220.488.254
Costos de producción		93.802.565	97.462.140	100.877.873	104.435.508	108.177.195
Gastos de Administración		42.343.856	43.825.891	45.359.797	46.947.390	48.590.549
Intereses Crédito						
Abono a Capital						
Impuestos		2.777.433	4.126.917	4.481.825	4.763.096	5.030.457
Total Egresos	-	138.923.854	145.414.948	150.719.496	156.145.995	161.798.202
Total Flujo de Efectivo	1.119.012	9.801.989	21.104.553	33.096.057	45.633.557	58.690.052

Fuente: Elaboración propia.

9.8 Estados de Resultados Proyectados

Estos informes financieros presentan la relación entre los ingresos, costos y gastos del proyecto. Como resultado del procesamiento de los datos financieros, se calcula las utilidades brutas, operacionales y netas del proyecto para cada uno de los años.

Tabla 87: Estados de Resultados Proyectados

Cuentas	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos Operacionales	147.606.831	156.717.512	162.711.000	168.683.495	174.854.697
Costos de Producción	93.802.565	97.462.140	100.877.873	104.435.508	108.177.195
Utilidad Bruta Operacional	53.804.266	59.255.373	61.833.127	64.247.986	66.677.502
Gastos Administrativos	42.343.856	43.825.891	45.359.797	46.947.390	48.590.549
Depreciación	3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490
Amortización	260.000	260.000	260.000	260.000	260.000
Utilidad Operacional	8.168.920	12.137.991	13.181.839	14.009.106	14.795.463
Otros Ingresos					
Otros Egresos					
Utilidad Antes de Impuestos	8.168.920	12.137.991	13.181.839	14.009.106	14.795.463
Impuestos (Renta: 25% y Cree: 9%)	2.777.433	4.126.917	4.481.825	4.763.096	5.030.457
Utilidad Neta	5.391.487	8.011.074	8.700.014	9.246.010	9.765.005

Fuente: Elaboración propia.

9.9 Balances Generales Proyectados

La fórmula básica para configurar los balances generales es: Activo=Pasivo+ Patrimonio. El proyecto se financiara con recursos propios, y los impuestos se asumen pagados en el mismo año en que se causan, por lo tanto, el proyecto no tiene pasivos. De modo que el equilibrio del estado financiero se hará desde el activo y el patrimonio.

Para el año 0, el activo del balance general proyectado está conformado por la inversión total, es decir, por la sumatoria de la inversión en activos fijos, activos diferidos e inversión en capital de trabajo. Mientras que su contrapartida será la cuenta del patrimonio “Capital social” que hace referencia al aporte de los socios.

Para los años siguientes, deben equilibrarse teniendo en cuenta el efecto causado de la depreciación en los activos fijos, y la amortización en los activos diferidos. Asimismo, se deberá considerar los incrementos en el disponible (dinero en efectivo) del proyecto, trasladando los saldos anuales del flujo de efectivo a esta cuenta. De modo que el aumento en el efectivo de la empresa corresponde a las utilidades del ejercicio anuales que se irán acumulando año a año, para capitalizar el proyecto desde su interior.

Tabla 88: Balance General Año 0

Activos		Pasivo	0
Disponible	1.119.012		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	
Activo Diferido	1.300.000	Capital Social	18.111.462
Total Activo	18.111.462		

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 89: Balance General Proyectado Año 1

Activos		Pasivo	0
Disponible	9.801.989		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	23.502.949
Depreciación Acum	3.031.490	Capital Social	18.111.462
Activo Diferido	1.300.000	Utilidad de Ejercicio	5.391.487
Amortización Acum	260.000		
Total Activo	23.502.949	Total Pas y Pat	23.502.949

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 90: Balance General Proyectado Año 2

Activos		Pasivo	0
Disponible	21.104.553		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	31.514.023
Depreciación Acum	6.062.980	Capital Social	18.111.462
Activo Diferido	1.300.000	Utilidad de Ejercicio	8.011.074
		Utilidades	
Amortización Acum	520.000	Acumuladas	5.391.487
Total Activo	31.514.023	Total Pas y Pat	31.514.023

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 91: Balance General Proyectado Año 3

Activos		Pasivo	0
Disponible	33.096.057		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	40.214.037
Depreciación Acum	9.094.470	Capital Social	18.111.462
Activo Diferido	1.300.000	Utilidad de Ejercicio	8.700.014
Amortización Acum	780.000	Utilidades Acumuladas	13.402.561
Total Activo	40.214.037	Total Pas y Pat	40.214.037

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 92: Balance General Proyectado Año 4

Activos		Pasivo	0
Disponible	45.633.557		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	49.460.047
Depreciación Acum	12.125.960	Capital Social	18.111.462
Activo Diferido	1.300.000	Utilidad de Ejercicio	9.246.010
Amortización Acum	1.040.000	Utilidades Acumuladas	22.102.575
Total Activo	49.460.047	Total Pas y Pat	49.460.047

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 93: Balance General Proyectado Año 5

Activos		Pasivo	0
Disponible	58.690.052		
Activo Fijo	15.692.450	Patrimonio	59.225.052
Depreciación Acum	15.157.450	Capital Social	18.111.462
Activo Diferido	1.300.000	Utilidad de Ejercicio	9.765.005
Amortización Acum	1.300.000	Utilidades Acumuladas	31.348.585
Total Activo	59.225.052	Total Pas y Pat	59.225.052

Fuente: Elaboración propia.

9.10 Flujo de Caja Libre (FCL)

El flujo neto de efectivo o flujo de caja libre traslada valores desde los estados de resultados proyectados, tales como: Ingresos, costos, gastos, impuestos y utilidades. Sin embargo, el flujo de caja libre comprende, únicamente, el moviendo de dinero en efectivo, por lo tanto, se debe le debe sumar la depreciación y la amortización a la utilidad neta. El resultado conforma el flujo neto operativo.

Nuevamente, se hace necesario señalar que el proyecto no tiene pasivos bancarios, es decir que el proyecto no tiene intereses por créditos ni abonos a deudas. En otras palabras, el proyecto no tiene flujo neto de financiamiento. Por último, se deduce el flujo

neto de inversión que surge de los incrementos en el capital de trabajo, teniendo en cuenta los aumentos de dinero en el último año de proyección debido a los valores de salvamento de los activos fijos. El resultado final es el flujo de caja libre, el cual representa la fuente de información para calcular la TIR del proyecto en su evaluación financiera.

La inversión total del proyecto asciende a **\$18.111.462**, valor que se ubica en el año 0 como una salida de efectivo. A partir del año 1, el flujo de caja libre crece sostenidamente, pasando de 8.6 millones a 14.8 millones en el último año de proyección.

En otras palabras, la dinámica financiera del proyecto es positiva, ya que ninguno de los años proyectos tienen FCL es negativo. Sin embargo, se hace menester profundizar este análisis en la evaluación financiera.

Tabla 94: Flujo de Caja Libre

Cuentas	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por ventas		147.606.831	156.717.512	162.711.000	168.683.495	174.854.697
Costos de producción		93.802.565	97.462.140	100.877.873	104.435.508	108.177.195
Utilidad Bruta	-	53.804.266	59.255.373	61.833.127	64.247.986	66.677.502
Gastos de Administración		42.343.856	43.825.891	45.359.797	46.947.390	48.590.549
Depreciación		3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490
Amortización		260.000	260.000	260.000	260.000	260.000
Utilidad Operacional		8.168.920	12.137.991	13.181.839	14.009.106	14.795.463
Otros Ingresos		-	-			
Otros Egresos		-	-			
Utilidad antes de Impuesto		8.168.920	12.137.991	13.181.839	14.009.106	14.795.463
Impuesto		2.777.433	4.126.917	4.481.825	4.763.096	5.030.457
Utilidad Neta		5.391.487	8.011.074	8.700.014	9.246.010	9.765.005
Depreciación		3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490	3.031.490
Amortización		260.000	260.000	260.000	260.000	260.000
Flujo Neto Operativo		8.682.977	11.302.564	11.991.504	12.537.500	13.056.495
Intereses Crédito						
Abono Capital						
Flujo Neto de Financiamiento						
Activo Fijo	15.692.450					535.000
Activo Diferido	1.300.000					
Capital de Trabajo	1.119.012	42.260	40.682	42.290	30.754	1.274.997
Flujo Neto de Inversión	18.111.462	42.260	40.682	42.290	30.754	1.809.997
Flujo de Caja Libre	- 18.111.462	8.640.717	11.261.882	11.949.214	12.506.746	14.866.492

Fuente: Elaboración propia.

10. EVALUACIÓN FINANCIERA

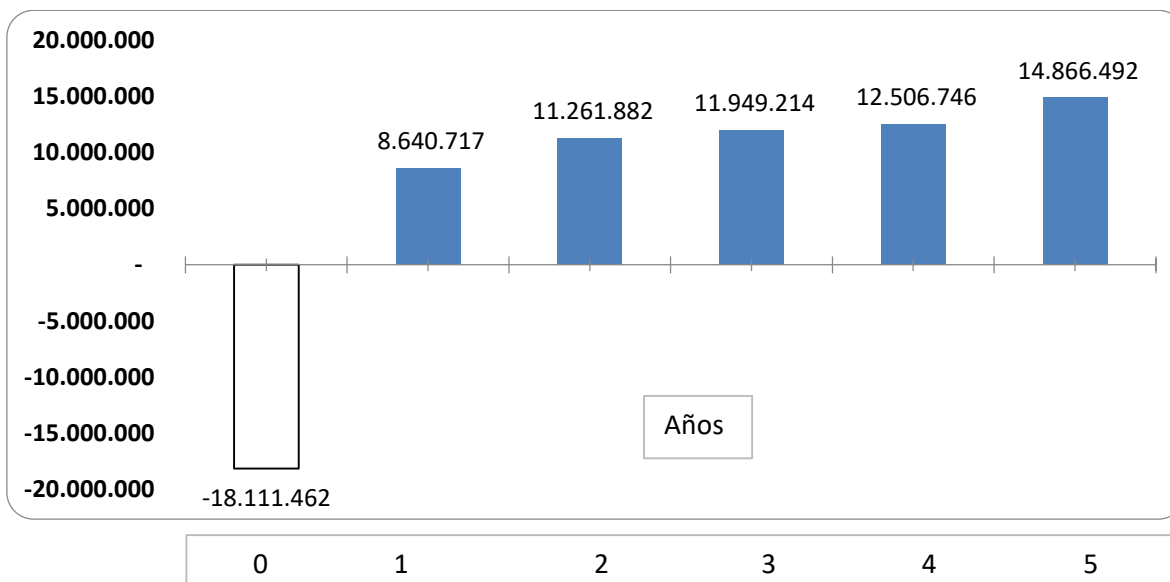


Figura 58: Diagrama de flujo

El diagrama de flujo presenta la dinámica de los flujos de caja libre a lo largo de los 5 años de proyección. En el año 0, se ejecuta la inversión total. A partir del año 1, se generan incrementos sostenidos en el FCL del proyecto.

Tasa Interna de Retorno

La TIR del proyecto es 52,09%.

Por lo tanto, el proyecto genera una rentabilidad máxima de 52,09%.

Tasa de Oportunidad del Inversionista

La Tasa Mínima está dada por el promedio del DTF a enero del 2021. Es decir 1,93%. Mientras que la Tasa Máxima está dada por la tasa de usura del 25.98%.

La TIO se calcula sumando puntos porcentuales de rentabilidad y riesgo al DTF. Así.

$$TIO = \% DTF \text{ Enero } 2021 + \% \text{ Rentabilidad Adicional} + \% \text{ Riesgo del proyecto}$$

$$TIO = 1,93\% + 10\% + 8\%$$

$$TIO = 19.93\%$$

Es importante resaltar que la TIO no debe ser inferior al DTF, ni puede ser superior a la tasa de usura. En el primer caso, una TIO menor al DTF significa que no existe ningún incentivo económico para el inversionista, sacar su dinero del sector financiero para invertirlo en un sector diferente (Alimenticio). Y en el segundo caso, la TIO no debe ser mayor a la tasa de usura porque sería ilegal, además representaría graves implicaciones financieras para el proyecto.

Valor Presente Neto (VPN)

Se trae a valor presente los flujos de caja libre (FCL) de los años proyectados, mediante la siguiente formula financiera:

$$VPN = \frac{FLC_n}{1 + TIO^n}$$

	Inversión	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VPN	(18.111.462)	7.204.801	7.829.884	6.927.170	6.045.511	5.991.966
VPN	(18.111.462)	33.999.331				
VPN	15.887.870					

El VPN es positivo. Es decir que el proyecto se ACEPTA, puesto que genera utilidad para el inversionista a lo largo de la vida del proyecto. En otras palabras, logra recuperar la inversión, y adicionalmente genera utilidad por \$15.887.870.

Periodo de Retorno de la Inversión

Inversión	-18.111.462	FCL Año 0
Recuperado	15.034.684	Año 1 y año 2
Por recuperar	- 3.076.777	
FCL Año 3	6.927.170	
FCL Mensual Año 3	577.264	
PRI=	-5,33	

El proyecto recupera la inversión total de \$18.111.462 en un periodo de 2 años y 6 meses.

A partir de ahí, se empieza a generar la utilidad del proyecto, expresada en el VPN.

Zona de Aceptación

Corresponde a la relación inversa que existe entre el VPN y la TIR. La Tasa Interna de Retorno representa la rentabilidad máxima, es decir que en este punto, el VPN es 0.

Tabla 95: Zona de Aceptación

VPN	TIR
41.113.591	0%
25.801.896	10%
15.887.870	19,93%
9.020.895	30%
4.180.809	40%
623.001	50%
-	52,09%

Fuente: Elaboración propia.

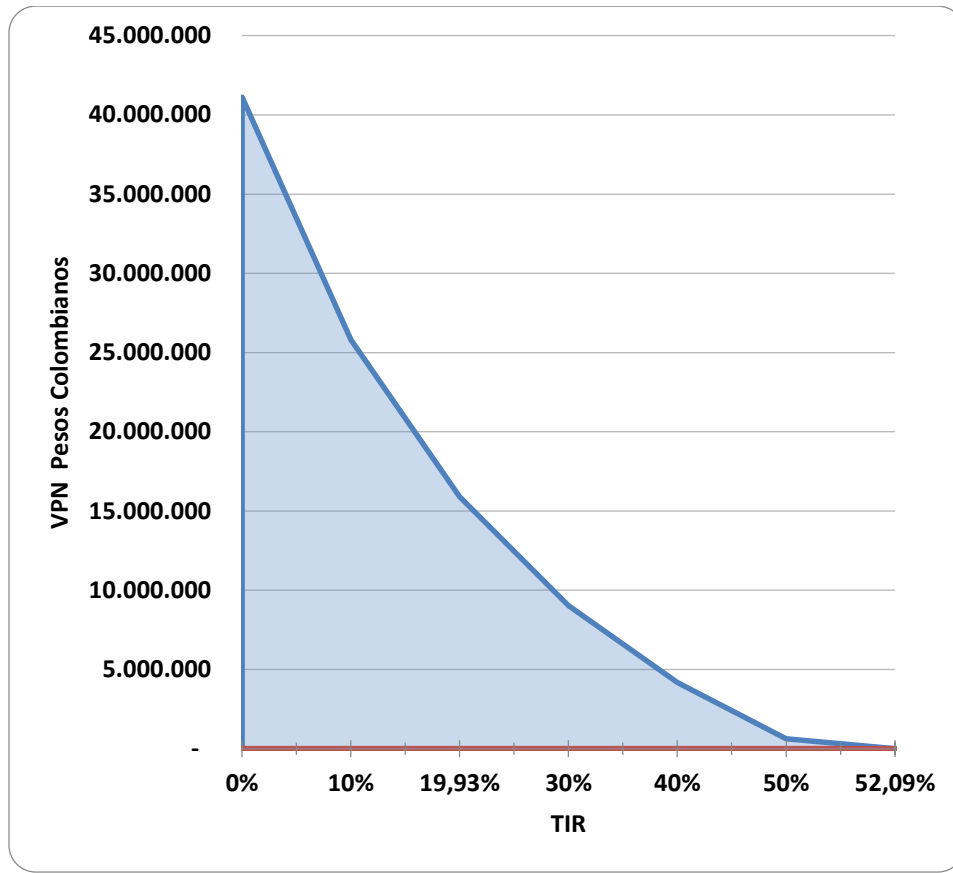


Figura 59: Zona de Aceptación.

La TIO se encuentra 32.16 puntos porcentuales por debajo de TIR. Por lo tanto, el proyecto tiene grandes posibilidades de crecimiento empresarial, puesto que al recuperar la inversión, las utilidades adicionales representan fuentes de financiamiento internas para apostar por la expansión del negocio.

Multiplicador de la inversión

$$MI = \frac{VPN}{Inversión\ Total}$$

El multiplicador de la inversión es 0,88. Es decir que la inversión se recupera en un 88% por segunda vez a lo largo de los 5 años de proyección.

Relación Beneficio/Costo

Se obtiene a partir del cálculo del VPN de los ingresos y egresos del proyecto, mediante las siguientes fórmulas:

$$VPN \text{ Ingresos} = \frac{Ingresos_n}{1 + TIO^n}$$

$$VPN \text{ Egresos} = \frac{Egresos_n}{1 + TIO^n}$$

Tabla 96: Relación Beneficio/Costo

Año	Ingresos	VPN Ingresos	Egresos	VPN Egresos
1	147.606.831	123.077.488	-142.215.344	- 118.581.959
2	156.717.512	108.958.687	-148.706.438	- 103.388.945
3	162.711.000	94.326.433	-154.010.986	- 89.282.882
4	168.683.495	81.538.225	-159.437.485	- 77.068.889
5	174.854.697	70.475.495	-165.089.692	- 66.539.692
		478.376.329		454.862.368

Fuente: Elaboración propia.

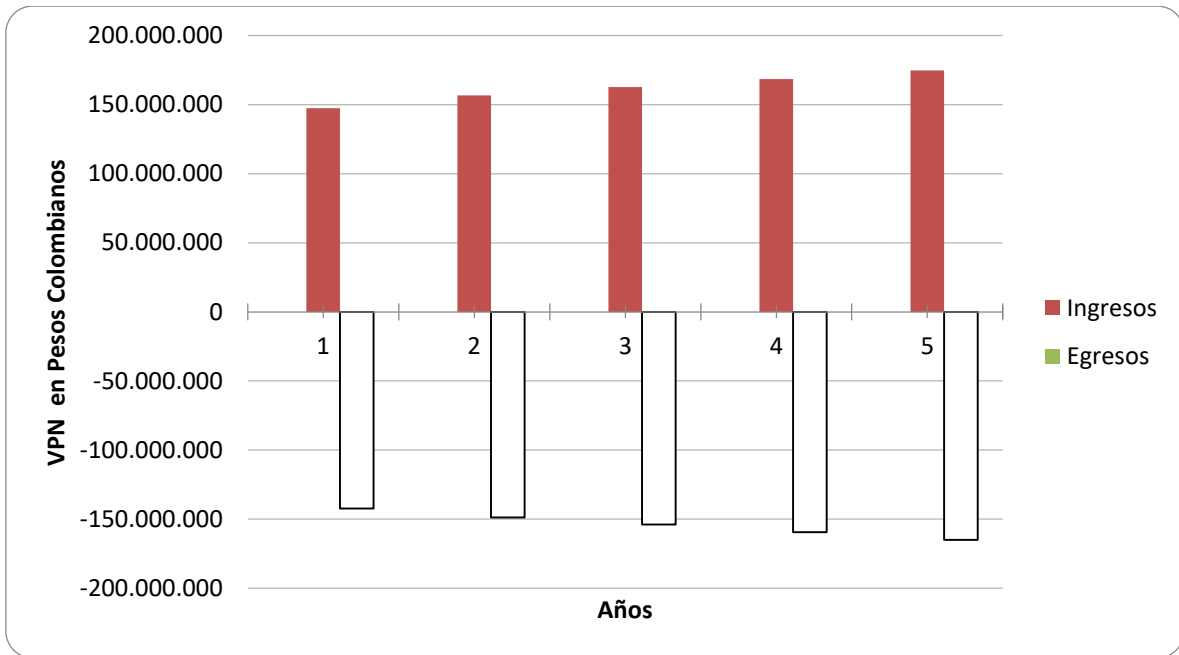


Figura 60: Relación Beneficio/Costo

$$Relación \frac{B}{C} = \frac{VPN \text{ Ingresos}}{VPN \text{ Egresos}}$$

$$Relación \frac{B}{C} = \frac{478.376.329}{454.862.368}$$

$$Relación \frac{B}{C} = 1,05$$

La relación beneficio/costo del proyecto es 1,05. Como es mayor a 1, significa que el proyecto es aconsejable realizarlo, según este indicador financiero.

11. ESTUDIO AMBIENTAL

11.1 Evaluación ambiental

Con base a las actividades que realizará la empresa BATAVIA, se analizarán a continuación los impactos negativos en el ambiente, que permitirán plantear estrategias preventivas ante estos, los cuales, se clasificarán en alto, medio y bajo, teniendo en cuenta su probabilidad de ocurrencia.

Evaluación ambiental

Estudios De Condiciones Ambientales Del Proyecto				Descripción De Soluciones Alternativas		
IMPACTO	CARACTERIZACIÓN	IMPACTO AMBIENTAL			SOLUCIÓN ALTERNATIVA	EFECTOS DE LA SOLUCIÓN ALTERNATIVA
		ALTO	MEDIO	BAJO		
DESPERDICIO	Cantidades inadecuadas de insumos para la elaboración de productos			X	Calcular los insumos a utilizar de acuerdo al promedio de ventas	Reducción de alimentos desperdiciados
CONTAMINACIÓN	Generación de monóxido de carbono por parte de los vehículos domiciliarios		X		Verificación de condiciones óptimas del vehículo	Prevenir las emisiones contaminantes

AGUA	Utilización excesiva del recurso	X	Reutilización del agua de cocina en los baños (sanitario) y limpieza de alimentos en recipientes y no con agua en continuo.	Uso racional del agua.
RESIDUOS	Utilización incorrecta de los residuos	X	Separación de residuos en su adecuada clasificación	Lograr utilizar los residuos orgánicos para beneficio del ambiente.

Fuente: Elaboración propia.

Costos derivados de las Soluciones:

Según los impactos negativos al ambiente y las soluciones planteadas, dos de estas generarían costos para la empresa.

1. Al mitigar el uso excesivo de agua se van a necesitar 2 recipientes grandes para almacenar el agua a utilizar en uno y en el otro arrojar el agua utilizada, que posteriormente se llevará al baño, para reutilizarla. En cuanto al lavado de alimentos se necesitará además un recipiente más pequeño, el cual sacará agua del recipiente con agua limpia. Como los que están a continuación:



Figura 61 Recipientes para agua

2. Al mitigar la utilización incorrecta de residuo el plan que se tiene es realizar una adecuada separación de esta, por lo que se necesita unos recipientes debidamente marcados para la clasificación, estos serán así:



Figura 62 Recipientes para separación de residuos

12. EVALUACIÓN SOCIAL

En esta evaluación se busca identificar quienes reciben los beneficios económicos del proyecto, analizándolos desde el punto de vista social, estos pueden ser directos e indirectos. La empresa BATAVIA va a generar 3 puestos de trabajo, los cuales buscando lograr un mayor impacto positivo, serán principalmente dirigidos a personas desplazadas por la violencia, que cumplan con las características buscadas por la empresa para estos cargos, con el fin de ayudar a esta población desfavorecida y muchas veces olvidada por el país, estas personas serán los beneficiarios directos, al recibir un salario mensual el cual favorece indirectamente a sus familias, permitiéndoles tener una mejor calidad de vida al tener un sustento para su alimentación, transporte, vivienda y educación si es el caso. Por otro lado, al necesitar el servicio de los domiciliarios, la empresa estará beneficiando indirectamente a este grupo social, al hacer uso del outsourcing.

Otro de los grupos sociales beneficiados son los clientes, debido a las características saludables de los productos, los cuales pretenden mejorar sus hábitos de consumo y con esto su salud en general, por ello el sistema de salud se ve beneficiado indirectamente, puesto que las personas al consumir alimentos saludables previenen enfermedades.

Por último, con la creación de esta empresa, se reduciría la tasa de desempleo en la ciudad de Popayán del 19,7% que se tiene en la actualidad, además de aportar al desarrollo económico y social de la región.

En conclusión, este proyecto genera múltiples beneficios e impactos positivos para los grupos sociales afectados por lo que sería un buen aporte para la ciudad la ejecución de este.

CONCLUSIONES

A continuación, se presentan las principales conclusiones del proyecto en sus respectivos estudios:

Estudio de mercado.

En Colombia, para el año 2010, el 51,2% de la población adulta tiene sobrepeso. Cabe señalar, que es más común en grupos poblacionales que tiene un índice de riqueza medio y alto. Respecto al género, la obesidad es más frecuente en mujeres que en hombres.

Al año 2018, el mercado de alimentos saludables representó el 14% de la industria alimenticia y de bebidas, con un incremento del 12% anual. La tendencia social de adoptar un estilo de vida saludable promueve la demanda.

El segmento de mercado del proyecto será: Hombre y mujeres entre los 18 y 60 años que pertenezcan a los estratos 4, 5 y 6 de la cabecera municipal de Popayán, departamento del Cauca (Colombia), y que deseen comer saludable, pero sin dejar de comer delicioso.

El proyecto consiste en elaborar alimentos saludables y deliciosos de la mejor calidad. Será platillos dulces y salados para desayunos, almuerzos o snacks que llegarán al lugar que el cliente desee en la ciudad de Popayán.

En general, la investigación de mercado concluye que cada uno de los productos tiene una demanda que respalda el desarrollo del proyecto. La mayoría de las personas gustan del portafolio de productos ofrecido, y si no los conocen, tienen la intención de probarlos por primera vez. En este sentido, es clave desarrollar un plan integrado de comunicaciones que capture y retenga al cliente desde su primera experiencia con nuestros productos. Además, de la calidad y la presentación del mismo. Por otro lado, a pesar del incremento en el uso de aplicaciones móviles bancarias para hacer transferencia de dinero, las personas aun mantienen una preferencia por el efectivo. De modo que el domiciliario debe contar con los recursos suficientes, tales como: Dinero sencillo y datafono para brindar las facilidades a los clientes, y mejorar su experiencia en el servicio.

Asimismo, concluye que de la población que se encuentra entre los 18 y 60 años edad, la mayor representatividad se encuentra en las personas que oscilan entre los 18 a 24 años (29.1%), y los 46 a 52 años (21%). Por lo tanto, se hace menester en pensar una estrategia publicitaria diferenciada para este grupo poblacional.

La intención de compra asciende al 93% de la población encuestada. Es un indicador muy positivo para el proyecto. Que sumado a la frecuencia de consumo de productos alimenticios en restaurantes, que en su mayoría son de 3 a 4 veces al mes, y a la innovación en el modelo de negocio, se tiene una oportunidad de mercado real. Claro está, que la oferta de mercado, participan competidores que están bien posicionados, pero la tendencia de consumo de productos saludables es creciente, e indudablemente hay demanda insatisfecha.

La estrategia para la distribución de los productos será la venta directa. Mientras que la publicidad se hará en su mayoría en eventos sociales y marketing digital.

Los principales competidores en el mercado son: Green fit, canela Bowls, vital food, fertiti y kulalai.

Estudio técnico

La capacidad instalada del proyecto asciende a 13.728 productos/año. La empresa logra cubrir el 100% de la demanda del proyecto, a un porcentaje de utilización para el primer año de operaciones del 97%. Es decir, que el sistema es efectivo en el uso de los recursos disponibles.

El proyecto se localizará en la zona centro de la ciudad de Popayán, puesto que es el lugar más estratégico para el negocio. De igual manera, se define que el barrio modelo representa la mejor micro localización.

El proceso productivo consta de cuatro actividades básicas: Recepción del pedido, preparación del producto, empaquetado y entrega al domiciliario. Cabe señalar que este deberá tener una estrategia de flujo flexible dadas las características del modelo de negocio y la participación del cliente en la preparación del producto.

La distribución de la planta está pensada en el cumplimiento de todas las medidas de seguridad industrial y salud en el trabajo. También, de las condiciones de bioseguridad idóneas, garantizando un espacio de movilidad de los empleados suficiente para conservar el distanciamiento social, para reducir los riesgos de contagio por covid 19.

Estudio administrativo

La empresa se llamará BATAVIA.

El direccionamiento estratégico organizacional está en armonio con su estructura, al cual se clasifica como simple, dada las características de la empresa. El organigrama está compuesto por la gerente general y dos asistentes de cocina. El apoyo contable y jurídico será susceptible de tercerización.

Estudio legal

Batavia será constituida como una Sociedad por Acciones Simplificada SAS.

Estudio financiero

Para el año 1, se proyecta que los ingresos operacionales serán de 143.3 millones de pesos, y asciende a 174.8 millones al finalizar el periodo. Logrando un crecimiento anual promedio del 4,1%.

Asimismo, los costos de producción totales son de 93.8 millones de pesos para el año 1, y crecen a 108.2 millones para el año 5. Su crecimiento anual promedio es del 3.8%.

Los gastos administrativos son de 43.3 millones de pesos para el año 1, y aumentan a 48.5 millones al terminar el periodo de proyección. Su crecimiento anual corresponde a la inflación objetivo dada por el Banco de la República del 3.5%.

La inversión total del proyecto asciende a 18.1 millones de pesos. Está conformada por una inversión en activos fijos de 15.7 millones, activos diferidos de 1.3 millones y capital de trabajo de 1.1 millones.

Los estados de resultados proyectados muestran que en cada uno de los años de operación es la empresa generará utilidades para los socios. Para el año 1, la utilidad neta será de 5.4 millones de pesos, y asciende a 9.8 millones para el año 5. Estas utilidades serán acumuladas año a año para capitalizar el proyecto, y auto apalancarlo, sin recurrir al sector financiero. Esto se podrá visualizar en los balances generales proyectados y el flujo de efectivo.

Evaluación financiera

El proyecto Batavia SAS se acepta, porque durante 5 años de proyección logra recuperar el capital invertido de 18.1 millones de pesos, y adicionalmente genera una utilidad de 15.9 millones, reinvertidos en el negocio. Dicha inversión se logra recuperar en 2 años y 6 meses, es decir, en la mitad del periodo estimado. Esto se debe en gran medida al potencial que tiene el mercado de comida saludable, y a que el proyecto tiene una Tasa Interna de Retorno lo suficientemente amplia como para cubrir la Tasa de Oportunidad requerida por los socios, de tal manera, se logra que la empresa sea rentable tanto el corto, mediano y largo plazo. A su vez, la relación beneficio/costo respalda la aceptación del proyecto.

Evaluación ambiental

El principal impacto ambiental se da por los residuos sólidos generados en las operaciones. El plan de manejo ambiental consta de desarrollar pedagogía en el personal respecto al uso eficiente de los recursos, el reciclaje y la adecuada disposición de los mismos.

Evaluación social

La empresa genera 3 empleos directos al inicio de sus operaciones. Con un alto potencial de crecimiento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Ministerio de la Protección Social, Instituto Nacional de Salud, Profamilia. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010. Bogotá, D.C.: ICBF; 2011 [cited 2018 Sep 18]. Available from: <https://goo.gl/EAuH7p>.

Ministerio de Salud y Protección Social. Gobierno presenta Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN) 2015; Bogotá D.C.: MinSalud; 2018 [cited 2018 Sep 18]. Available from: <https://goo.gl/fnG4Qz>.

Vergara-Castañeda, A., Lobato-Lastiri, M., Díaz-Gay, M., & Ayala-Moreno, M. del R. (2020). Cambios en el comportamiento alimentario en la era del COVID-19. *Revista Latinoamericana De Investigación Social*, 3(1), 27-30. Recuperado a partir de <http://revistasinvestigacion.lasalle.mx/index.php/relais/article/view/2637>

Concepto de tendencias en la producción de alimentos recuperado de: <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2002/spn023g.pdf>

Concepto de Fundamentos de una alimentación saludable recuperado de: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=8eFgywpXq8EC&oi=fnd&pg=PR13&dq=alimentacion+saludable+colombia&ots=7firx2MUbl&sig=0JC24EJx6Q7T-6bs9vdUpbSliaw#v=onepage&q&f=false>

Concepto de administración, recuperado de: <https://es.scribd.com/doc/123652507/Conceptos-de-Administracion-segun-algunos-Autores>

Concepto de estudio de prefactibilidad, recuperado de:
<http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/01/pre-factibilidad.html>

Concepto de estudio de mercado, recuperado de:
<https://www.promonegocios.net/mercado/estudios-mercados.html>

Concepto de estudio técnico, recuperado de:
https://www.academia.edu/8770204/IMPORTANCIA_ESTUDIO_T%C3%89CNICO

Concepto de estudio administrativo, recuperado de: https://es.over-blog.com/Estudio_administrativo_en_que_consiste_y_otros_aspectos_interesantes-1228321767-art257005.html

Concepto de estudio legal, recuperado de:
<http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2016/165080.pdf>

Concepto de estudio financiero, recuperado de:
<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/04/analisis-financiero-ecuador.html>

Concepto de evaluación de impacto ambiental, recuperado de:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-10792013000200001

Concepto de evaluación de impacto social, recuperado de:
<http://scielo.sld.cu/pdf/aci/v15n3/aci08307.pdf>

Concepto de sociedad por acciones simplificadas ,Obtenido de <https://www.gerencie.com/principales-caracteristicas-de-una-sociedad-por-acciones-simplificada-sas.html>

Sociedad por acciones simplificadas, Obtenido de:

<https://www.ccc.org.co/tramites-de-registros-publicos/como-crear-empresa/sociedad-acciones-simplificada-2/> <https://finanzaszone.com/s-a-s/>

Características S.A.S, Obtenido de:

<https://www.rankia.co/blog/mejores-cdts/3759467-sas-colombia-definicion-caracteristicas-ventajas>

Resolución 666 de 2020, Obtenido de: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20666%20de%202020.pdf

Requisitos legales, obtenido de:

<http://www.popayan.gov.co/empresarios/programa-formalizate/requisitos>

Registro Mercantil, Obtenido de: https://www.cccauc.org.co/sites/default/files/archivos/registro_de_la_constitucion_de_una_sociedad_por_acciones_simplificada_sas_curvas.pdf

Registro mercantil virtual, obtenido de: <https://www.cccauc.org.co/servicios-virtuales/registro-mercantil>

ANEXOS

Anexo I: Ingresos Operacionales Año 0

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
2	Smoothie Bowl Combinación 2	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
3	Smoothie Bowl Combinación 3	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
4	Smoothie Bowl Combinación 4	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
5	Smoothie Bowl Combinación 5	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
6	Smoothie Bowl Combinación 6	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
7	Smoothie Bowl Combinación 7	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
8	Smoothie Bowl Combinación 8	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
9	Smoothie Bowl Combinación 9	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
10	Smoothie Bowl Combinación 10	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
11	Smoothie Bowl Combinación 11	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
12	Smoothie Bowl Combinación 12	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
13	Smoothie Bowl Combinación 13	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
14	Smoothie Bowl Combinación 14	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
15	Smoothie Bowl Combinación 15	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
16	Smoothie Bowl Combinación 16	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
17	Smoothie Bowl Combinación 17	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
18	Smoothie Bowl Combinación 18	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
19	Smoothie Bowl Combinación 19	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
20	Smoothie Bowl Combinación 20	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
21	Smoothie Bowl Combinación 21	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
22	Smoothie Bowl Combinación 22	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
23	Smoothie Bowl Combinación 23	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
24	Smoothie Bowl Combinación 24	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
25	Smoothie Bowl Combinación 25	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
26	Smoothie Bowl Combinación 26	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
27	Smoothie Bowl Combinación 27	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
28	Smoothie Bowl Combinación 28	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
29	Smoothie Bowl Combinación 29	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
30	Smoothie Bowl Combinación 30	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756

31	Smoothie Bowl Combinación 31	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
32	Smoothie Bowl Combinación 32	82	\$ 16.000	\$ 1.317.756
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	36	\$ 16.000	\$ 569.271
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	36	\$ 16.000	\$ 569.271
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	36	\$ 16.000	\$ 569.271
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	36	\$ 16.000	\$ 569.271
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	36	\$ 16.000	\$ 569.271
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	36	\$ 16.000	\$ 569.271
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	36	\$ 16.000	\$ 569.271
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	36	\$ 16.000	\$ 569.271
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	36	\$ 16.000	\$ 569.271
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	36	\$ 16.000	\$ 569.271
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	36	\$ 16.000	\$ 569.271
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	36	\$ 16.000	\$ 569.271
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	36	\$ 16.000	\$ 569.271
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	36	\$ 16.000	\$ 569.271
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	36	\$ 16.000	\$ 569.271
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	36	\$ 16.000	\$ 569.271
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	36	\$ 16.000	\$ 569.271
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	36	\$ 16.000	\$ 569.271
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	36	\$ 16.000	\$ 569.271
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	36	\$ 16.000	\$ 569.271
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	36	\$ 16.000	\$ 569.271
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	36	\$ 16.000	\$ 569.271
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	36	\$ 16.000	\$ 569.271
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	36	\$ 16.000	\$ 569.271
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	36	\$ 16.000	\$ 569.271
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	36	\$ 16.000	\$ 569.271
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	36	\$ 16.000	\$ 569.271
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	36	\$ 16.000	\$ 569.271
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	36	\$ 16.000	\$ 569.271
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	36	\$ 16.000	\$ 569.271
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	36	\$ 16.000	\$ 569.271
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	36	\$ 16.000	\$ 569.271
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	36	\$ 16.000	\$ 569.271
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	36	\$ 16.000	\$ 569.271
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	36	\$ 16.000	\$ 569.271
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	36	\$ 16.000	\$ 569.271
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	36	\$ 16.000	\$ 569.271
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	36	\$ 16.000	\$ 569.271
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	36	\$ 16.000	\$ 569.271

72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	36	\$ 16.000	\$ 569.271
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	36	\$ 16.000	\$ 569.271
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	36	\$ 16.000	\$ 569.271
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	36	\$ 16.000	\$ 569.271
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	36	\$ 16.000	\$ 569.271
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	36	\$ 16.000	\$ 569.271
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	36	\$ 16.000	\$ 569.271
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	36	\$ 16.000	\$ 569.271
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	36	\$ 16.000	\$ 569.271
81	Perfait Combinación 1	659	\$ 6.000	\$ 3.953.268
82	Perfait Combinación 2	659	\$ 6.000	\$ 3.953.268
83	Perfait Combinación 3	659	\$ 6.000	\$ 3.953.268
84	Zumo de Naranja	79	\$ 6.500	\$ 513.925
85	Zumo de Manzana	79	\$ 6.500	\$ 513.925
86	Zumo de Piña	79	\$ 6.500	\$ 513.925
87	Zumo de Kiwi	79	\$ 6.500	\$ 513.925
88	Zumo de Papaya	79	\$ 6.500	\$ 513.925
89	Zumo de Mora	79	\$ 6.500	\$ 513.925
90	Zumo de Apio	79	\$ 6.500	\$ 513.925
91	Zumo de Zanahoria	79	\$ 6.500	\$ 513.925
92	Zumo de Pepino	79	\$ 6.500	\$ 513.925
93	Zumo de Remolacha	79	\$ 6.500	\$ 513.925
94	Tostadas Dulces	791	\$ 11.000	\$ 8.697.190
95	Tostadas Saladas	791	\$ 11.000	\$ 8.697.190
96	Crepes Dulces	395	\$ 16.000	\$ 6.325.229
97	Crepes Salados 1	395	\$ 16.000	\$ 6.325.229
98	Crepes Salados 2	395	\$ 16.000	\$ 6.325.229
99	Pancakes Fresa	494	\$ 7.000	\$ 3.459.110
100	Pancakes Kiwi	494	\$ 7.000	\$ 3.459.110
101	Pancakes Banano	494	\$ 7.000	\$ 3.459.110
102	Pancakes Mora	494	\$ 7.000	\$ 3.459.110
103	Muffins Banano	439	\$ 5.000	\$ 2.194.064
104	Muffins Arándano	439	\$ 5.000	\$ 2.194.064
105	Muffins Manzana	440	\$ 5.000	\$ 2.200.653
Total Ingresos Operacionales Año 0		13.172		\$ 143.287.528

Fuente. Elaboración propia.

Anexo 2: Ingresos Operacionales Año 1

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
2	Smoothie Bowl Combinación 2	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
3	Smoothie Bowl Combinación 3	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
4	Smoothie Bowl Combinación 4	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
5	Smoothie Bowl Combinación 5	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
6	Smoothie Bowl Combinación 6	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
7	Smoothie Bowl Combinación 7	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
8	Smoothie Bowl Combinación 8	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
9	Smoothie Bowl Combinación 9	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
10	Smoothie Bowl Combinación 10	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
11	Smoothie Bowl Combinación 11	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
12	Smoothie Bowl Combinación 12	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
13	Smoothie Bowl Combinación 13	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
14	Smoothie Bowl Combinación 14	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
15	Smoothie Bowl Combinación 15	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
16	Smoothie Bowl Combinación 16	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
17	Smoothie Bowl Combinación 17	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
18	Smoothie Bowl Combinación 18	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
19	Smoothie Bowl Combinación 19	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
20	Smoothie Bowl Combinación 20	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
21	Smoothie Bowl Combinación 21	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
22	Smoothie Bowl Combinación 22	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
23	Smoothie Bowl Combinación 23	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
24	Smoothie Bowl Combinación 24	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
25	Smoothie Bowl Combinación 25	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
26	Smoothie Bowl Combinación 26	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
27	Smoothie Bowl Combinación 27	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
28	Smoothie Bowl Combinación 28	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
29	Smoothie Bowl Combinación 29	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
30	Smoothie Bowl Combinación 30	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
31	Smoothie Bowl Combinación 31	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
32	Smoothie Bowl Combinación 32	84	\$ 16.560	\$ 1.382.915
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	36	\$ 16.560	\$ 597.419
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	36	\$ 16.560	\$ 597.419

35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	36	\$ 16.560	\$ 597.419
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	36	\$ 16.560	\$ 597.419
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	36	\$ 16.560	\$ 597.419
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	36	\$ 16.560	\$ 597.419
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	36	\$ 16.560	\$ 597.419
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	36	\$ 16.560	\$ 597.419
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	36	\$ 16.560	\$ 597.419
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	36	\$ 16.560	\$ 597.419
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	36	\$ 16.560	\$ 597.419
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	36	\$ 16.560	\$ 597.419
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	36	\$ 16.560	\$ 597.419
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	36	\$ 16.560	\$ 597.419
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	36	\$ 16.560	\$ 597.419
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	36	\$ 16.560	\$ 597.419
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	36	\$ 16.560	\$ 597.419
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	36	\$ 16.560	\$ 597.419
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	36	\$ 16.560	\$ 597.419
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	36	\$ 16.560	\$ 597.419
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	36	\$ 16.560	\$ 597.419
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	36	\$ 16.560	\$ 597.419
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	36	\$ 16.560	\$ 597.419
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	36	\$ 16.560	\$ 597.419
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	36	\$ 16.560	\$ 597.419
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	36	\$ 16.560	\$ 597.419
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	36	\$ 16.560	\$ 597.419
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	36	\$ 16.560	\$ 597.419
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	36	\$ 16.560	\$ 597.419
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	36	\$ 16.560	\$ 597.419
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	36	\$ 16.560	\$ 597.419
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	36	\$ 16.560	\$ 597.419
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	36	\$ 16.560	\$ 597.419
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	36	\$ 16.560	\$ 597.419
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	36	\$ 16.560	\$ 597.419
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	36	\$ 16.560	\$ 597.419
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	36	\$ 16.560	\$ 597.419
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	36	\$ 16.560	\$ 597.419
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	36	\$ 16.560	\$ 597.419
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	36	\$ 16.560	\$ 597.419
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	36	\$ 16.560	\$ 597.419
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	36	\$ 16.560	\$ 597.419
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	36	\$ 16.560	\$ 597.419

76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	36	\$ 16.560	\$ 597.419
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	36	\$ 16.560	\$ 597.419
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	36	\$ 16.560	\$ 597.419
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	36	\$ 16.560	\$ 597.419
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	36	\$ 16.560	\$ 597.419
81	Perfait Combinación 1	668	\$ 6.210	\$ 4.148.745
82	Perfait Combinación 2	668	\$ 6.210	\$ 4.148.745
83	Perfait Combinación 3	668	\$ 6.210	\$ 4.148.745
84	Zumo de Naranja	80	\$ 6.728	\$ 539.337
85	Zumo de Manzana	80	\$ 6.728	\$ 539.337
86	Zumo de Piña	80	\$ 6.728	\$ 539.337
87	Zumo de Kiwi	80	\$ 6.728	\$ 539.337
88	Zumo de Papaya	80	\$ 6.728	\$ 539.337
89	Zumo de Mora	80	\$ 6.728	\$ 539.337
90	Zumo de Apio	80	\$ 6.728	\$ 539.337
91	Zumo de Zanahoria	80	\$ 6.728	\$ 539.337
92	Zumo de Pepino	80	\$ 6.728	\$ 539.337
93	Zumo de Remolacha	80	\$ 6.728	\$ 539.337
94	Tostadas Dulces	802	\$ 11.385	\$ 9.127.240
95	Tostadas Saladas	802	\$ 11.385	\$ 9.127.240
96	Crepes Dulces	401	\$ 16.560	\$ 6.637.993
97	Crepes Salados 1	401	\$ 16.560	\$ 6.637.993
98	Crepes Salados 2	401	\$ 16.560	\$ 6.637.993
99	Pancakes Fresa	501	\$ 7.245	\$ 3.630.152
100	Pancakes Kiwi	501	\$ 7.245	\$ 3.630.152
101	Pancakes Banano	501	\$ 7.245	\$ 3.630.152
102	Pancakes Mora	501	\$ 7.245	\$ 3.630.152
103	Muffins Banano	445	\$ 5.175	\$ 2.302.554
104	Muffins Arándano	445	\$ 5.175	\$ 2.302.554
105	Muffins Manzana	446	\$ 5.175	\$ 2.309.468
	Total Ingresos Operacionales Año 1	13.356		\$ 147.606.831

Fuente. Elaboración propia.

Ingresos Operacionales Año 2

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
2	Smoothie Bowl Combinación 2	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
3	Smoothie Bowl Combinación 3	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
4	Smoothie Bowl Combinación 4	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
5	Smoothie Bowl Combinación 5	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
6	Smoothie Bowl Combinación 6	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
7	Smoothie Bowl Combinación 7	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
8	Smoothie Bowl Combinación 8	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
9	Smoothie Bowl Combinación 9	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
10	Smoothie Bowl Combinación 10	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
11	Smoothie Bowl Combinación 11	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
12	Smoothie Bowl Combinación 12	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
13	Smoothie Bowl Combinación 13	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
14	Smoothie Bowl Combinación 14	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
15	Smoothie Bowl Combinación 15	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
16	Smoothie Bowl Combinación 16	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
17	Smoothie Bowl Combinación 17	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
18	Smoothie Bowl Combinación 18	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
19	Smoothie Bowl Combinación 19	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
20	Smoothie Bowl Combinación 20	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
21	Smoothie Bowl Combinación 21	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
22	Smoothie Bowl Combinación 22	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
23	Smoothie Bowl Combinación 23	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
24	Smoothie Bowl Combinación 24	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
25	Smoothie Bowl Combinación 25	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
26	Smoothie Bowl Combinación 26	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
27	Smoothie Bowl Combinación 27	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
28	Smoothie Bowl Combinación 28	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
29	Smoothie Bowl Combinación 29	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
30	Smoothie Bowl Combinación 30	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
31	Smoothie Bowl Combinación 31	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
32	Smoothie Bowl Combinación 32	84	\$ 17.140	\$ 1.441.266
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	36	\$ 17.140	\$ 622.627
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	36	\$ 17.140	\$ 622.627

35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	36	\$ 17.140	\$ 622.627
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	36	\$ 17.140	\$ 622.627
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	36	\$ 17.140	\$ 622.627
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	36	\$ 17.140	\$ 622.627
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	36	\$ 17.140	\$ 622.627
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	36	\$ 17.140	\$ 622.627
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	36	\$ 17.140	\$ 622.627
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	36	\$ 17.140	\$ 622.627
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	36	\$ 17.140	\$ 622.627
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	36	\$ 17.140	\$ 622.627
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	36	\$ 17.140	\$ 622.627
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	36	\$ 17.140	\$ 622.627
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	36	\$ 17.140	\$ 622.627
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	36	\$ 17.140	\$ 622.627
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	36	\$ 17.140	\$ 622.627
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	36	\$ 17.140	\$ 622.627
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	36	\$ 17.140	\$ 622.627
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	36	\$ 17.140	\$ 622.627
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	36	\$ 17.140	\$ 622.627
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	36	\$ 17.140	\$ 622.627
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	36	\$ 17.140	\$ 622.627
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	36	\$ 17.140	\$ 622.627
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	36	\$ 17.140	\$ 622.627
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	36	\$ 17.140	\$ 622.627
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	36	\$ 17.140	\$ 622.627
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	36	\$ 17.140	\$ 622.627
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	36	\$ 17.140	\$ 622.627
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	36	\$ 17.140	\$ 622.627
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	36	\$ 17.140	\$ 622.627
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	36	\$ 17.140	\$ 622.627
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	36	\$ 17.140	\$ 622.627
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	36	\$ 17.140	\$ 622.627
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	36	\$ 17.140	\$ 622.627
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	36	\$ 17.140	\$ 622.627
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	36	\$ 17.140	\$ 622.627
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	36	\$ 17.140	\$ 622.627
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	36	\$ 17.140	\$ 622.627
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	36	\$ 17.140	\$ 622.627
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	36	\$ 17.140	\$ 622.627
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	36	\$ 17.140	\$ 622.627
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	36	\$ 17.140	\$ 622.627

76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	36	\$ 17.140	\$ 622.627
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	36	\$ 17.140	\$ 622.627
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	36	\$ 17.140	\$ 622.627
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	36	\$ 17.140	\$ 622.627
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	36	\$ 17.140	\$ 622.627
81	Perfait Combinación 1	673	\$ 6.427	\$ 4.323.798
82	Perfait Combinación 2	673	\$ 6.427	\$ 4.323.798
83	Perfait Combinación 3	673	\$ 6.427	\$ 4.323.798
84	Zumo de Naranja	81	\$ 6.963	\$ 562.094
85	Zumo de Manzana	81	\$ 6.963	\$ 562.094
86	Zumo de Piña	81	\$ 6.963	\$ 562.094
87	Zumo de Kiwi	81	\$ 6.963	\$ 562.094
88	Zumo de Papaya	81	\$ 6.963	\$ 562.094
89	Zumo de Mora	81	\$ 6.963	\$ 562.094
90	Zumo de Apio	81	\$ 6.963	\$ 562.094
91	Zumo de Zanahoria	81	\$ 6.963	\$ 562.094
92	Zumo de Pepino	81	\$ 6.963	\$ 562.094
93	Zumo de Remolacha	81	\$ 6.963	\$ 562.094
94	Tostadas Dulces	807	\$ 11.783	\$ 9.512.356
95	Tostadas Saladas	807	\$ 11.783	\$ 9.512.356
96	Crepes Dulces	404	\$ 17.140	\$ 6.918.077
97	Crepes Salados 1	404	\$ 17.140	\$ 6.918.077
98	Crepes Salados 2	404	\$ 17.140	\$ 6.918.077
99	Pancakes Fresa	505	\$ 7.499	\$ 3.783.324
100	Pancakes Kiwi	505	\$ 7.499	\$ 3.783.324
101	Pancakes Banano	505	\$ 7.499	\$ 3.783.324
102	Pancakes Mora	505	\$ 7.499	\$ 3.783.324
103	Muffins Banano	448	\$ 5.356	\$ 2.399.708
104	Muffins Arándano	448	\$ 5.356	\$ 2.399.708
105	Muffins Manzana	449	\$ 5.356	\$ 2.406.914
	Total Ingresos Operacionales Año 2	13.449		\$ 156.717.512

Fuente. Elaboración propia.

Anexo 3: Ingresos Operacionales Año 3

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
2	Smoothie Bowl Combinación 2	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
3	Smoothie Bowl Combinación 3	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
4	Smoothie Bowl Combinación 4	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
5	Smoothie Bowl Combinación 5	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
6	Smoothie Bowl Combinación 6	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
7	Smoothie Bowl Combinación 7	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
8	Smoothie Bowl Combinación 8	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
9	Smoothie Bowl Combinación 9	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
10	Smoothie Bowl Combinación 10	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
11	Smoothie Bowl Combinación 11	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
12	Smoothie Bowl Combinación 12	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
13	Smoothie Bowl Combinación 13	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
14	Smoothie Bowl Combinación 14	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
15	Smoothie Bowl Combinación 15	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
16	Smoothie Bowl Combinación 16	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
17	Smoothie Bowl Combinación 17	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
18	Smoothie Bowl Combinación 18	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
19	Smoothie Bowl Combinación 19	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
20	Smoothie Bowl Combinación 20	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
21	Smoothie Bowl Combinación 21	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
22	Smoothie Bowl Combinación 22	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
23	Smoothie Bowl Combinación 23	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
24	Smoothie Bowl Combinación 24	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
25	Smoothie Bowl Combinación 25	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
26	Smoothie Bowl Combinación 26	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
27	Smoothie Bowl Combinación 27	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
28	Smoothie Bowl Combinación 28	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
29	Smoothie Bowl Combinación 29	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
30	Smoothie Bowl Combinación 30	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
31	Smoothie Bowl Combinación 31	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
32	Smoothie Bowl Combinación 32	84	\$ 17.739	\$ 1.496.386
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	36	\$ 17.739	\$ 646.439
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	36	\$ 17.739	\$ 646.439

35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	36	\$ 17.739	\$ 646.439
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	36	\$ 17.739	\$ 646.439
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	36	\$ 17.739	\$ 646.439
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	36	\$ 17.739	\$ 646.439
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	36	\$ 17.739	\$ 646.439
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	36	\$ 17.739	\$ 646.439
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	36	\$ 17.739	\$ 646.439
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	36	\$ 17.739	\$ 646.439
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	36	\$ 17.739	\$ 646.439
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	36	\$ 17.739	\$ 646.439
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	36	\$ 17.739	\$ 646.439
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	36	\$ 17.739	\$ 646.439
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	36	\$ 17.739	\$ 646.439
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	36	\$ 17.739	\$ 646.439
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	36	\$ 17.739	\$ 646.439
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	36	\$ 17.739	\$ 646.439
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	36	\$ 17.739	\$ 646.439
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	36	\$ 17.739	\$ 646.439
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	36	\$ 17.739	\$ 646.439
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	36	\$ 17.739	\$ 646.439
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	36	\$ 17.739	\$ 646.439
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	36	\$ 17.739	\$ 646.439
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	36	\$ 17.739	\$ 646.439
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	36	\$ 17.739	\$ 646.439
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	36	\$ 17.739	\$ 646.439
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	36	\$ 17.739	\$ 646.439
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	36	\$ 17.739	\$ 646.439
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	36	\$ 17.739	\$ 646.439
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	36	\$ 17.739	\$ 646.439
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	36	\$ 17.739	\$ 646.439
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	36	\$ 17.739	\$ 646.439
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	36	\$ 17.739	\$ 646.439
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	36	\$ 17.739	\$ 646.439
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	36	\$ 17.739	\$ 646.439
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	36	\$ 17.739	\$ 646.439
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	36	\$ 17.739	\$ 646.439
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	36	\$ 17.739	\$ 646.439
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	36	\$ 17.739	\$ 646.439
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	36	\$ 17.739	\$ 646.439
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	36	\$ 17.739	\$ 646.439
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	36	\$ 17.739	\$ 646.439

76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	36	\$ 17.739	\$ 646.439
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	36	\$ 17.739	\$ 646.439
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	36	\$ 17.739	\$ 646.439
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	36	\$ 17.739	\$ 646.439
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	36	\$ 17.739	\$ 646.439
81	Perfait Combinación 1	675	\$ 6.652	\$ 4.489.157
82	Perfait Combinación 2	675	\$ 6.652	\$ 4.489.157
83	Perfait Combinación 3	675	\$ 6.652	\$ 4.489.157
84	Zumo de Naranja	81	\$ 7.207	\$ 583.590
85	Zumo de Manzana	81	\$ 7.207	\$ 583.590
86	Zumo de Piña	81	\$ 7.207	\$ 583.590
87	Zumo de Kiwi	81	\$ 7.207	\$ 583.590
88	Zumo de Papaya	81	\$ 7.207	\$ 583.590
89	Zumo de Mora	81	\$ 7.207	\$ 583.590
90	Zumo de Apio	81	\$ 7.207	\$ 583.590
91	Zumo de Zanahoria	81	\$ 7.207	\$ 583.590
92	Zumo de Pepino	81	\$ 7.207	\$ 583.590
93	Zumo de Remolacha	81	\$ 7.207	\$ 583.590
94	Tostadas Dulces	810	\$ 12.196	\$ 9.876.146
95	Tostadas Saladas	810	\$ 12.196	\$ 9.876.146
96	Crepes Dulces	405	\$ 17.739	\$ 7.182.652
97	Crepes Salados 1	405	\$ 17.739	\$ 7.182.652
98	Crepes Salados 2	405	\$ 17.739	\$ 7.182.652
99	Pancakes Fresa	506	\$ 7.761	\$ 3.928.013
100	Pancakes Kiwi	506	\$ 7.761	\$ 3.928.013
101	Pancakes Banano	506	\$ 7.761	\$ 3.928.013
102	Pancakes Mora	506	\$ 7.761	\$ 3.928.013
103	Muffins Banano	449	\$ 5.544	\$ 2.491.482
104	Muffins Arándano	449	\$ 5.544	\$ 2.491.482
105	Muffins Manzana	451	\$ 5.544	\$ 2.498.964
	Total Ingresos Operacionales Año 3	13.491		\$ 162.711.000

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 4: Ingresos Operacionales Año 4

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
2	Smoothie Bowl Combinación 2	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
3	Smoothie Bowl Combinación 3	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
4	Smoothie Bowl Combinación 4	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
5	Smoothie Bowl Combinación 5	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
6	Smoothie Bowl Combinación 6	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
7	Smoothie Bowl Combinación 7	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
8	Smoothie Bowl Combinación 8	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
9	Smoothie Bowl Combinación 9	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
10	Smoothie Bowl Combinación 10	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
11	Smoothie Bowl Combinación 11	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
12	Smoothie Bowl Combinación 12	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
13	Smoothie Bowl Combinación 13	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
14	Smoothie Bowl Combinación 14	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
15	Smoothie Bowl Combinación 15	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
16	Smoothie Bowl Combinación 16	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
17	Smoothie Bowl Combinación 17	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
18	Smoothie Bowl Combinación 18	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
19	Smoothie Bowl Combinación 19	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
20	Smoothie Bowl Combinación 20	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
21	Smoothie Bowl Combinación 21	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
22	Smoothie Bowl Combinación 22	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
23	Smoothie Bowl Combinación 23	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
24	Smoothie Bowl Combinación 24	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
25	Smoothie Bowl Combinación 25	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
26	Smoothie Bowl Combinación 26	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
27	Smoothie Bowl Combinación 27	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
28	Smoothie Bowl Combinación 28	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
29	Smoothie Bowl Combinación 29	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
30	Smoothie Bowl Combinación 30	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
31	Smoothie Bowl Combinación 31	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
32	Smoothie Bowl Combinación 32	84	\$ 18.360	\$ 1.551.312
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	37	\$ 18.360	\$ 670.167
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	37	\$ 18.360	\$ 670.167

35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	37	\$ 18.360	\$ 670.167
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	37	\$ 18.360	\$ 670.167
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	37	\$ 18.360	\$ 670.167
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	37	\$ 18.360	\$ 670.167
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	37	\$ 18.360	\$ 670.167
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	37	\$ 18.360	\$ 670.167
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	37	\$ 18.360	\$ 670.167
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	37	\$ 18.360	\$ 670.167
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	37	\$ 18.360	\$ 670.167
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	37	\$ 18.360	\$ 670.167
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	37	\$ 18.360	\$ 670.167
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	37	\$ 18.360	\$ 670.167
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	37	\$ 18.360	\$ 670.167
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	37	\$ 18.360	\$ 670.167
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	37	\$ 18.360	\$ 670.167
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	37	\$ 18.360	\$ 670.167
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	37	\$ 18.360	\$ 670.167
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	37	\$ 18.360	\$ 670.167
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	37	\$ 18.360	\$ 670.167
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	37	\$ 18.360	\$ 670.167
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	37	\$ 18.360	\$ 670.167
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	37	\$ 18.360	\$ 670.167
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	37	\$ 18.360	\$ 670.167
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	37	\$ 18.360	\$ 670.167
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	37	\$ 18.360	\$ 670.167
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	37	\$ 18.360	\$ 670.167
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	37	\$ 18.360	\$ 670.167
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	37	\$ 18.360	\$ 670.167
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	37	\$ 18.360	\$ 670.167
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	37	\$ 18.360	\$ 670.167
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	37	\$ 18.360	\$ 670.167
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	37	\$ 18.360	\$ 670.167
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	37	\$ 18.360	\$ 670.167
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	37	\$ 18.360	\$ 670.167
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	37	\$ 18.360	\$ 670.167
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	37	\$ 18.360	\$ 670.167
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	37	\$ 18.360	\$ 670.167
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	37	\$ 18.360	\$ 670.167
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	37	\$ 18.360	\$ 670.167
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	37	\$ 18.360	\$ 670.167
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	37	\$ 18.360	\$ 670.167

76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	37	\$ 18.360	\$ 670.167
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	37	\$ 18.360	\$ 670.167
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	37	\$ 18.360	\$ 670.167
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	37	\$ 18.360	\$ 670.167
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	37	\$ 18.360	\$ 670.167
81	Perfait Combinación 1	676	\$ 6.885	\$ 4.653.937
82	Perfait Combinación 2	676	\$ 6.885	\$ 4.653.937
83	Perfait Combinación 3	676	\$ 6.885	\$ 4.653.937
84	Zumo de Naranja	81	\$ 7.459	\$ 605.012
85	Zumo de Manzana	81	\$ 7.459	\$ 605.012
86	Zumo de Piña	81	\$ 7.459	\$ 605.012
87	Zumo de Kiwi	81	\$ 7.459	\$ 605.012
88	Zumo de Papaya	81	\$ 7.459	\$ 605.012
89	Zumo de Mora	81	\$ 7.459	\$ 605.012
90	Zumo de Apio	81	\$ 7.459	\$ 605.012
91	Zumo de Zanahoria	81	\$ 7.459	\$ 605.012
92	Zumo de Pepino	81	\$ 7.459	\$ 605.012
93	Zumo de Remolacha	81	\$ 7.459	\$ 605.012
94	Tostadas Dulces	811	\$ 12.623	\$ 10.238.661
95	Tostadas Saladas	811	\$ 12.623	\$ 10.238.661
96	Crepes Dulces	406	\$ 18.360	\$ 7.446.299
97	Crepes Salados 1	406	\$ 18.360	\$ 7.446.299
98	Crepes Salados 2	406	\$ 18.360	\$ 7.446.299
99	Pancakes Fresa	507	\$ 8.033	\$ 4.072.195
100	Pancakes Kiwi	507	\$ 8.033	\$ 4.072.195
101	Pancakes Banano	507	\$ 8.033	\$ 4.072.195
102	Pancakes Mora	507	\$ 8.033	\$ 4.072.195
103	Muffins Banano	450	\$ 5.738	\$ 2.582.935
104	Muffins Arándano	450	\$ 5.738	\$ 2.582.935
105	Muffins Manzana	452	\$ 5.738	\$ 2.590.692
	Total Ingresos Operacionales Año 4	13.513		\$ 168.683.495

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 5: Ingresos Operacionales Año 5

No	Producto	Unidades Vendidas	Precio de Venta Unitario	Ingresos Operacionales Totales
1	Smoothie Bowl Combinación 1	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
2	Smoothie Bowl Combinación 2	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
3	Smoothie Bowl Combinación 3	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
4	Smoothie Bowl Combinación 4	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
5	Smoothie Bowl Combinación 5	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
6	Smoothie Bowl Combinación 6	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
7	Smoothie Bowl Combinación 7	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
8	Smoothie Bowl Combinación 8	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
9	Smoothie Bowl Combinación 9	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
10	Smoothie Bowl Combinación 10	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
11	Smoothie Bowl Combinación 11	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
12	Smoothie Bowl Combinación 12	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
13	Smoothie Bowl Combinación 13	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
14	Smoothie Bowl Combinación 14	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
15	Smoothie Bowl Combinación 15	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
16	Smoothie Bowl Combinación 16	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
17	Smoothie Bowl Combinación 17	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
18	Smoothie Bowl Combinación 18	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
19	Smoothie Bowl Combinación 19	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
20	Smoothie Bowl Combinación 20	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
21	Smoothie Bowl Combinación 21	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
22	Smoothie Bowl Combinación 22	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
23	Smoothie Bowl Combinación 23	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
24	Smoothie Bowl Combinación 24	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
25	Smoothie Bowl Combinación 25	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
26	Smoothie Bowl Combinación 26	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
27	Smoothie Bowl Combinación 27	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
28	Smoothie Bowl Combinación 28	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
29	Smoothie Bowl Combinación 29	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
30	Smoothie Bowl Combinación 30	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
31	Smoothie Bowl Combinación 31	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
32	Smoothie Bowl Combinación 32	85	\$ 19.003	\$ 1.608.066
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	37	\$ 19.003	\$ 694.685
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	37	\$ 19.003	\$ 694.685

35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	37	\$ 19.003	\$ 694.685
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	37	\$ 19.003	\$ 694.685
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	37	\$ 19.003	\$ 694.685
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	37	\$ 19.003	\$ 694.685
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	37	\$ 19.003	\$ 694.685
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	37	\$ 19.003	\$ 694.685
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	37	\$ 19.003	\$ 694.685
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	37	\$ 19.003	\$ 694.685
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	37	\$ 19.003	\$ 694.685
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	37	\$ 19.003	\$ 694.685
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	37	\$ 19.003	\$ 694.685
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	37	\$ 19.003	\$ 694.685
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	37	\$ 19.003	\$ 694.685
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	37	\$ 19.003	\$ 694.685
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	37	\$ 19.003	\$ 694.685
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	37	\$ 19.003	\$ 694.685
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	37	\$ 19.003	\$ 694.685
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	37	\$ 19.003	\$ 694.685
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	37	\$ 19.003	\$ 694.685
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	37	\$ 19.003	\$ 694.685
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	37	\$ 19.003	\$ 694.685
56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	37	\$ 19.003	\$ 694.685
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	37	\$ 19.003	\$ 694.685
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	37	\$ 19.003	\$ 694.685
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	37	\$ 19.003	\$ 694.685
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	37	\$ 19.003	\$ 694.685
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	37	\$ 19.003	\$ 694.685
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	37	\$ 19.003	\$ 694.685
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	37	\$ 19.003	\$ 694.685
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	37	\$ 19.003	\$ 694.685
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	37	\$ 19.003	\$ 694.685
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	37	\$ 19.003	\$ 694.685
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	37	\$ 19.003	\$ 694.685
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	37	\$ 19.003	\$ 694.685
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	37	\$ 19.003	\$ 694.685
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	37	\$ 19.003	\$ 694.685
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	37	\$ 19.003	\$ 694.685
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	37	\$ 19.003	\$ 694.685
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	37	\$ 19.003	\$ 694.685
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	37	\$ 19.003	\$ 694.685
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	37	\$ 19.003	\$ 694.685

76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	37	\$ 19.003	\$ 694.685
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	37	\$ 19.003	\$ 694.685
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	37	\$ 19.003	\$ 694.685
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	37	\$ 19.003	\$ 694.685
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	37	\$ 19.003	\$ 694.685
81	Perfait Combinación 1	677	\$ 7.126	\$ 4.824.199
82	Perfait Combinación 2	677	\$ 7.126	\$ 4.824.199
83	Perfait Combinación 3	677	\$ 7.126	\$ 4.824.199
84	Zumo de Naranja	81	\$ 7.720	\$ 627.146
85	Zumo de Manzana	81	\$ 7.720	\$ 627.146
86	Zumo de Piña	81	\$ 7.720	\$ 627.146
87	Zumo de Kiwi	81	\$ 7.720	\$ 627.146
88	Zumo de Papaya	81	\$ 7.720	\$ 627.146
89	Zumo de Mora	81	\$ 7.720	\$ 627.146
90	Zumo de Apio	81	\$ 7.720	\$ 627.146
91	Zumo de Zanahoria	81	\$ 7.720	\$ 627.146
92	Zumo de Pepino	81	\$ 7.720	\$ 627.146
93	Zumo de Remolacha	81	\$ 7.720	\$ 627.146
94	Tostadas Dulces	812	\$ 13.065	\$ 10.613.238
95	Tostadas Saladas	812	\$ 13.065	\$ 10.613.238
96	Crepes Dulces	406	\$ 19.003	\$ 7.718.718
97	Crepes Salados 1	406	\$ 19.003	\$ 7.718.718
98	Crepes Salados 2	406	\$ 19.003	\$ 7.718.718
99	Pancakes Fresa	508	\$ 8.314	\$ 4.221.174
100	Pancakes Kiwi	508	\$ 8.314	\$ 4.221.174
101	Pancakes Banano	508	\$ 8.314	\$ 4.221.174
102	Pancakes Mora	508	\$ 8.314	\$ 4.221.174
103	Muffins Banano	451	\$ 5.938	\$ 2.677.430
104	Muffins Arándano	451	\$ 5.938	\$ 2.677.430
105	Muffins Manzana	452	\$ 5.938	\$ 2.685.471
	Total	13.534		\$ 174.854.697

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 6: Materia prima detallada de Smoothie Bowl Año 0

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 1

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.002,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 2

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.131,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 3

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.611,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 4

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.287,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 5

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.615,80

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 6

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.744,60

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 7

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por Plato			\$ 5.224,80

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 8

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.900,60

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 9

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por Plato			\$ 4.131,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 10

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.260,10

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 11

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por Plato			\$ 4.740,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 12

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.416,10

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 13

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.676,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 14

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.805,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 15

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.285,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 16

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Almendras (gr)	5,00	\$ 51,50	\$ 257,50
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.961,30

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 17

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.225,87

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 18

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.354,67

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 19

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.834,87

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 20

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Fresa en trozos (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.510,67

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 21

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.839,17

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 22

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.967,97

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 23

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.448,17

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 24

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Kiwi en trozos (gr)	100,00	\$ 12,82	\$ 1.282,30
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.123,97

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 25

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.354,67

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 26

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.483,47

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 27

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.963,67

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 28

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Mango en trozos (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por Plato			\$ 4.639,47

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 29

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa congelada (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.899,87

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 30

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango congelada (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por Plato			\$ 4.028,67

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 31

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora congelada (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.508,87

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Smoothie Bowl Combinación 32

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana congelada (gr)	100,00	\$ 9,54	\$ 953,80
Banano en trozos (gr)	100,00	\$ 3,43	\$ 343,00
Medio Banano (gr)	50,00	\$ 3,43	\$ 171,50
Yogurt Natural (ml)	55,00	\$ 18,00	\$ 990,00
Avena (gr)	12,00	\$ 9,00	\$ 108,00
Chía (gr)	5,00	\$ 27,50	\$ 137,50
Nueces (gr)	5,00	\$ 96,17	\$ 480,87
Empaque (unidad)	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.184,67

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 7: Materia Prima detallada Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Año 0

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 1

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.625,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 2

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.273,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 3

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.325,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 4

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.900,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 5

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Lentejas	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.625,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 6

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.273,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 7

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.325,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 8

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.900,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 9

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.295,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 10

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Frijoles	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.943,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 11

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.995,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 12

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.570,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 13

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.185,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 14

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.833,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 15

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.885,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 16

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Cerdo (gr)	170,00	\$ 16,00	\$ 2.720,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 8.460,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 17

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Lenteja (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.271,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 18

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.919,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 19

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.971,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 20

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.546,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 21

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.491,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 22

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.139,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 23

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.191,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 24

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.766,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 25

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.941,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 26

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.589,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 27

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.641,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 28

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Aguacate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.216,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 29

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.831,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 30

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 8.479,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 31

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.531,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 32

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Res (gr)	170,00	\$ 19,80	\$ 3.366,00
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 9.106,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 33

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.817,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 34

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.465,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 35

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.517,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 36

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Brócoli (gr)	150,00	\$ 8,20	\$ 1.230,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.092,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 37

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.037,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 38

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.685,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 39

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.737,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 40

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Zanahoria (gr)	150,00	\$ 3,00	\$ 450,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.312,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 41

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Agucate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.487,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 42

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Agucate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.135,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 43

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Agucate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Maíz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.187,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 44

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Agucate (gr)	150,00	\$ 6,00	\$ 900,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.762,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 45

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Lentejas (gr)	150,00	\$ 4,50	\$ 675,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.377,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 46

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Frijoles (gr)	150,00	\$ 8,82	\$ 1.323,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.025,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 47

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Maiz (gr)	150,00	\$ 2,50	\$ 375,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 6.077,50

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Bowl de Proteína, Vegetales y Granos Combinación 48

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pollo (gr)	170,00	\$ 11,25	\$ 1.912,50
Tomate (gr)	150,00	\$ 18,60	\$ 2.790,00
Quinoa (gr)	150,00	\$ 13,00	\$ 1.950,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 7.652,50

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 8: Materia prima detallada Parfait año 0

Materia Prima Parfait Combinación 1

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Fresa (gr)	100,00	\$ 6,69	\$ 669,00
Yogurt Natural (gr)	30,00	\$ 18,00	\$ 540,00
Granola (gr)	8,00	\$ 18,00	\$ 144,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.353,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Parfait Combinación 2

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mango (gr)	100,00	\$ 7,98	\$ 797,80
Yogurt Natural (gr)	30,00	\$ 18,00	\$ 540,00
Granola (gr)	8,00	\$ 18,00	\$ 144,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.481,80

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Parfait Combinación 3

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora (gr)	100,00	\$ 12,78	\$ 1.278,00
Yogurt Natural (gr)	30,00	\$ 18,00	\$ 540,00
Granola (gr)	8,00	\$ 18,00	\$ 144,00
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.962,00

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 9: Materia prima detallado Zumo de frutas año 0

Materia Prima Zumo de Naranja

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Naranja (gr)	150,00	\$ 1,30	\$ 195,00
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.043,90

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Manzana

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana (gr)	150,00	\$ 9,54	\$ 1.430,70
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.279,60

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Piña

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Piña (gr)	150,00	\$ 3,60	\$ 540,00
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.388,90

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Kiwi

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Kiwi (gr)	120,00	\$ 12,82	\$ 1.538,76
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.387,66

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Papaya

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Papaya (gr)	120,00	\$ 2,50	\$ 300,00
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.148,90

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Mora

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Mora (gr)	120,00	\$ 12,78	\$ 1.533,60
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	8,00	\$ 43,61	\$ 348,90
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.382,50

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 10: Materia prima detallada Zumo de vegetales año 0

Materia Prima Zumo de Apio

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Apio (gr)	100,00	\$ 6,96	\$ 696,00
Hojas de hierbabuena (gr)	20,00	\$ 50,00	\$ 1.000,00
Stevia (gr)	10,00	\$ 43,61	\$ 436,12
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.132,12

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Zanahoria

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Zanahoria (gr)	100,00	\$ 3,00	\$ 300,00
Hojas de hierbabuena (gr)	20,00	\$ 50,00	\$ 1.000,00
Stevia (gr)	10,00	\$ 43,61	\$ 436,12
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.736,12

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Pepino

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pepino (gr)	70,00	\$ 20,00	\$ 1.400,00
Hojas de hierbabuena (gr)	10,00	\$ 50,00	\$ 500,00
Stevia (gr)	10,00	\$ 43,61	\$ 436,12
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.336,12

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Zumo de Remolacha

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Remolacha (gr)	100,00	\$ 3,60	\$ 360,00
Hojas de hierbabuena (gr)	20,00	\$ 50,00	\$ 1.000,00
Stevia (gr)	10,00	\$ 43,61	\$ 436,12
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.796,12

Fuente: Elaboración propia.

Anexo II: Materia prima detallada tostadas año 0

Materia Prima Tostadas Dulces

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pan Integral (gr)	90,00	\$ 9,53	\$ 857,70
Kivi (gr)	25,00	\$ 12,82	\$ 320,58
Fresa (gr)	25,00	\$ 6,69	\$ 167,25
Banano (gr)	25,00	\$ 3,43	\$ 85,75
Mermelada (gr)	15,00	\$ 42,47	\$ 637,11
Chía (gr)	15,00	\$ 27,50	\$ 412,50
Ajonjolí (gr)	15,00	\$ 29,10	\$ 436,50
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.917,39

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Tostadas Saladas

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Pan Integral (gr)	90,00	\$ 9,53	\$ 857,70
Aguacate (gr)	20,00	\$ 6,00	\$ 120,00
Tomate (gr)	20,00	\$ 18,60	\$ 372,00
Espinaca (gr)	20,00	\$ 6,00	\$ 120,00
Huevo (gr)	20,00	\$ 11,00	\$ 220,00
Champiñones (gr)	20,00	\$ 20,00	\$ 400,00
Mantequilla de maní (gr)	10,00	\$ 33,33	\$ 333,33
Chía (gr)	15,00	\$ 27,50	\$ 412,50
Ajonjolí (gr)	15,00	\$ 29,10	\$ 436,50
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.272,03

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Crepes Dulces

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Harina de Arroz (gr)	80,00	\$ 7,60	\$ 608,00
Leche de soja (ml)	15,00	\$ 18,40	\$ 276,00
Sal (gr)	3,00	\$ 1,48	\$ 4,44
Huevos (gr)	15,00	\$ 11,00	\$ 165,00
Vainilla (ml)	12,00	\$ 23,93	\$ 287,20
Kiwi (gr)	1,00	\$ 12,82	\$ 12,82
Fresa (gr)	15,00	\$ 6,69	\$ 100,35
Banano (gr)	15,00	\$ 3,43	\$ 51,45
Mermelada (gr)	10,00	\$ 42,47	\$ 424,74
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.930,00

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Crepes Salados 1

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Harina de Arroz (gr)	30,00	\$ 7,60	\$ 228,00
Leche de soja (ml)	13,00	\$ 18,40	\$ 239,20
Sal (gr)	2,00	\$ 1,48	\$ 2,96
Huevos (gr)	50,00	\$ 11,00	\$ 550,00
Vainilla (ml)	1,00	\$ 23,93	\$ 23,93
Pollo (gr)	140,00	\$ 11,25	\$ 1.575,00
Champiñones	30,00	\$ 20,00	\$ 600,00
Mantequilla de maní (gr)	5,00	\$ 33,33	\$ 166,67
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 4.385,76

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Crepes Salados 2

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Harina de Arroz (gr)	30,00	\$ 7,60	\$ 228,00
Leche de soja (ml)	13,00	\$ 18,40	\$ 239,20
Sal (gr)	2,00	\$ 1,48	\$ 2,96
Huevos (gr)	50,00	\$ 11,00	\$ 550,00
Vainilla (ml)	1,00	\$ 23,93	\$ 23,93
Pollo (gr)	140,00	\$ 20,00	\$ 2.800,00
Maíz (gr)	30,00	\$ 2,50	\$ 75,00
Mantequilla de maní (gr)	5,00	\$ 33,33	\$ 166,67
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 5.085,76

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 12: Materia prima detallada Pancakes año 0

Materia Prima Pancakes Fresa

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Avena (gr)	33,00	\$ 9,00	\$ 297,00
Leche de soja (ml)	5,00	\$ 18,40	\$ 92,00
Huevo (gr)	10,00	\$ 11,00	\$ 110,00
Stevia (gr)	2,00	\$ 43,61	\$ 87,22
Vainilla (ml)	2,00	\$ 23,93	\$ 47,87
Polvo para hornear (gr)	15,00	\$ 71,79	\$ 1.076,81
Fresa (gr)	9,00	\$ 6,69	\$ 60,21
Mermelada (gr)	6,00	\$ 42,47	\$ 254,84
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.025,96

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Pancakes Kiwi

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Avena (gr)	33,00	\$ 9,00	\$ 297,00
Leche de soja (ml)	5,00	\$ 18,40	\$ 92,00
Huevo (gr)	10,00	\$ 11,00	\$ 110,00
Stevia (gr)	2,00	\$ 43,61	\$ 87,22
Vainilla (ml)	2,00	\$ 23,93	\$ 47,87
Polvo para hornear (gr)	15,00	\$ 71,79	\$ 1.076,81
Kiwi (gr)	9,00	\$ 12,82	\$ 115,41
Mermelada (gr)	6,00	\$ 42,47	\$ 254,84
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.081,16

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Pancakes Banano

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Avena (gr)	33,00	\$ 9,00	\$ 297,00
Leche de soja (ml)	5,00	\$ 18,40	\$ 92,00
Huevo (gr)	10,00	\$ 11,00	\$ 110,00
Stevia (gr)	2,00	\$ 43,61	\$ 87,22
Vainilla (ml)	2,00	\$ 23,93	\$ 47,87
Polvo para hornear (gr)	15,00	\$ 71,79	\$ 1.076,81
Banano (gr)	9,00	\$ 3,43	\$ 30,87
Mermelada (gr)	6,00	\$ 42,47	\$ 254,84
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 2.996,62

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Pancakes Mora

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Avena (gr)	33,00	\$ 9,00	\$ 297,00
Leche de soja (ml)	5,00	\$ 18,40	\$ 92,00
Huevo (gr)	10,00	\$ 11,00	\$ 110,00
Stevia (gr)	2,00	\$ 43,61	\$ 87,22
Vainilla (ml)	2,00	\$ 23,93	\$ 47,87
Polvo para hornear (gr)	15,00	\$ 71,79	\$ 1.076,81
Mora (gr)	9,00	\$ 12,78	\$ 115,02
Mermelada (gr)	6,00	\$ 42,47	\$ 254,84
Empaque	1,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Costo MP por producto			\$ 3.080,77

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 13: Materia prima detallada Muffins año 0

Materia Prima Muffins Banano

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Banano (gr)	20,00	\$ 3,43	\$ 68,60
Huevo (gr)	3,00	\$ 11,00	\$ 33,00
Vainilla (ml)	0,50	\$ 23,93	\$ 11,97
Harina de Avena (gr)	10,00	\$ 14,95	\$ 149,46
Canela molida (gr)	0,50	\$ 150,37	\$ 75,18
Polvo para hornear (gr)	4,00	\$ 71,79	\$ 287,15
Sal (gr)	1,00	\$ 1,48	\$ 1,48
Pasas (gr)	5,00	\$ 18,90	\$ 94,50
Miel (gr)	2,00	\$ 18,00	\$ 36,00
Chía (gr)	2,00	\$ 27,50	\$ 55,00
Zanahoria (gr)	3,00	\$ 3,00	\$ 9,00
Pimentón (gr)	1,00	\$ 10,42	\$ 10,42
Berenjena (gr)	1,00	\$ 39,60	\$ 39,60
Harina de arroz (gr)	12,00	\$ 7,60	\$ 91,20
Lecha de soja (gr)	3,00	\$ 18,40	\$ 55,20
Aceite de coco (gr)	1,00	\$ 52,38	\$ 52,38
Queso rallado (gr)	2,00	\$ 28,92	\$ 57,84
Cebolla morada (gr)	1,00	\$ 6,93	\$ 6,93
Empaque	1,00	\$ 600,00	\$ 600,00
Costo MP por producto			\$ 1.734,92

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Muffins Arándano

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Arándano (gr)	15,00	\$ 35,80	\$ 537,00
Huevo (gr)	3,00	\$ 11,00	\$ 33,00
Vainilla (ml)	0,50	\$ 23,93	\$ 11,97
Harina de Avena (gr)	0,70	\$ 14,95	\$ 10,46
Canela molida (gr)	0,20	\$ 150,37	\$ 30,07
Polvo para hornear (gr)	4,00	\$ 71,79	\$ 287,15
Sal (gr)	1,00	\$ 1,48	\$ 1,48
Pasas (gr)	5,00	\$ 18,90	\$ 94,50
Miel (gr)	2,00	\$ 18,00	\$ 36,00
Chía (gr)	2,00	\$ 27,50	\$ 55,00
Zanahoria (gr)	3,00	\$ 3,00	\$ 9,00
Pimentón (gr)	1,00	\$ 10,42	\$ 10,42
Berenjena (gr)	0,50	\$ 39,60	\$ 19,80
Harina de arroz (gr)	12,00	\$ 7,60	\$ 91,20
Lecha de soja (gr)	3,00	\$ 18,40	\$ 55,20
Aceite de coco (gr)	1,00	\$ 52,38	\$ 52,38
Queso rallado (gr)	2,00	\$ 28,92	\$ 57,84
Cebolla morada (gr)	1,00	\$ 6,93	\$ 6,93
Empaque	1,00	\$ 500,00	\$ 500,00
Costo MP por producto			\$ 1.899,41

Fuente: Elaboración propia.

Materia Prima Muffins Manzana

Ingredientes	Cantidad	Costo gr/ml	Costo Unitario
Manzana (gr)	15,00	\$ 9,54	\$ 143,07
Huevo (gr)	3,00	\$ 11,00	\$ 33,00
Vainilla (ml)	0,50	\$ 23,93	\$ 11,97
Harina de Avena (gr)	0,70	\$ 14,95	\$ 10,46
Canela molida (gr)	0,20	\$ 150,37	\$ 30,07
Polvo para hornear (gr)	4,00	\$ 71,79	\$ 287,15
Sal (gr)	1,00	\$ 1,48	\$ 1,48
Pasas (gr)	5,00	\$ 18,90	\$ 94,50
Miel (gr)	2,00	\$ 18,00	\$ 36,00
Chía (gr)	2,00	\$ 27,50	\$ 55,00
Zanahoria (gr)	3,00	\$ 3,00	\$ 9,00
Pimenton (gr)	1,00	\$ 10,42	\$ 10,42
Berenjena (gr)	0,50	\$ 39,60	\$ 19,80
Harina de arroz (gr)	12,00	\$ 7,60	\$ 91,20
Lecha de soja (gr)	3,00	\$ 18,40	\$ 55,20
Aceite de coco (gr)	1,00	\$ 52,38	\$ 52,38
Queso rallado (gr)	2,00	\$ 28,92	\$ 57,84
Cebolla morada (gr)	1,00	\$ 6,93	\$ 6,93
Empaque	1,00	\$ 500,00	\$ 500,00
Costo MP por producto			\$ 1.505,48

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 14: Costo Total de Producción Año 0

No	Producto	Costo MP	CIP	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.003	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.062	0,6%	82	\$ 581.661
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.131	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.191	0,6%	82	\$ 592.269
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 4.612	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.671	0,6%	82	\$ 631.818
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 4.287	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.347	0,6%	82	\$ 605.117
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 4.616	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.676	0,6%	82	\$ 632.172
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 4.745	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.805	0,6%	82	\$ 642.780
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 5.225	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.285	0,6%	82	\$ 682.329
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 4.901	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.961	0,6%	82	\$ 655.628
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.131	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.191	0,6%	82	\$ 592.269
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 4.260	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.320	0,6%	82	\$ 602.877
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 4.740	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.800	0,6%	82	\$ 642.426
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 4.416	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.476	0,6%	82	\$ 615.725
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 3.677	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.736	0,6%	82	\$ 554.811
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 3.805	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.865	0,6%	82	\$ 565.419
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 4.286	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.345	0,6%	82	\$ 604.968
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 3.961	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.021	0,6%	82	\$ 578.267
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 4.226	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.286	0,6%	82	\$ 600.057
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 4.355	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.415	0,6%	82	\$ 610.665
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 4.835	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.895	0,6%	82	\$ 650.214
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 4.511	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.571	0,6%	82	\$ 623.513
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 4.839	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.899	0,6%	82	\$ 650.569
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 4.968	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.028	0,6%	82	\$ 661.176
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 5.448	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.508	0,6%	82	\$ 700.726
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 5.124	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.184	0,6%	82	\$ 674.025

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 4.355	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.415	0,6%	82	\$ 610.665
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 4.483	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.543	0,6%	82	\$ 621.273
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 4.964	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.024	0,6%	82	\$ 660.822
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 4.639	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.699	0,6%	82	\$ 634.121
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 3.900	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.960	0,6%	82	\$ 573.208
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.029	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.089	0,6%	82	\$ 583.816
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 4.509	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.569	0,6%	82	\$ 623.365
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.185	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.245	0,6%	82	\$ 596.664
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 5.625	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.685	0,3%	36	\$ 309.005
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 6.273	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.333	0,3%	36	\$ 332.060
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 5.325	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.385	0,3%	36	\$ 298.331
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 6.900	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.960	0,3%	36	\$ 354.369
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 5.625	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.685	0,3%	36	\$ 309.005
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 6.273	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.333	0,3%	36	\$ 332.060
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 5.325	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.385	0,3%	36	\$ 298.331
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 6.900	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.960	0,3%	36	\$ 354.369
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 5.295	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.355	0,3%	36	\$ 297.264
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 5.943	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.003	0,3%	36	\$ 320.319
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 4.995	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.055	0,3%	36	\$ 286.590
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 6.570	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.630	0,3%	36	\$ 342.628
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 7.185	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.245	0,3%	36	\$ 364.509
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 7.833	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.893	0,3%	36	\$ 387.564
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 6.885	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.945	0,3%	36	\$ 353.835
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 8.460	\$ 554	\$ 2.506	\$ 11.520	0,3%	36	\$ 409.873
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 6.271	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.331	0,3%	36	\$ 331.989
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 6.919	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.979	0,3%	36	\$ 355.045
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 5.971	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.031	0,3%	36	\$ 321.315
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 7.546	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.606	0,3%	36	\$ 377.353
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 5.491	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.551	0,3%	36	\$ 304.237
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 6.139	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.199	0,3%	36	\$ 327.293
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 5.191	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.251	0,3%	36	\$ 293.564

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 6.766	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.826	0,3%	36	\$ 349.601
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 5.941	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.001	0,3%	36	\$ 320.248
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 6.589	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.649	0,3%	36	\$ 343.304
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 5.641	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.701	0,3%	36	\$ 309.574
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 7.216	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.276	0,3%	36	\$ 365.612
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 7.831	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.891	0,3%	36	\$ 387.493
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 8.479	\$ 554	\$ 2.506	\$ 11.539	0,3%	36	\$ 410.549
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 7.531	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.591	0,3%	36	\$ 376.819
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	\$ 9.106	\$ 554	\$ 2.506	\$ 12.166	0,3%	36	\$ 432.857
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 4.818	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.877	0,3%	36	\$ 280.275
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 5.466	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.525	0,3%	36	\$ 303.330
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 4.518	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.577	0,3%	36	\$ 269.601
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 6.093	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.152	0,3%	36	\$ 325.638
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.038	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.097	0,3%	36	\$ 252.523
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 4.686	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.745	0,3%	36	\$ 275.578
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 3.738	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.797	0,3%	36	\$ 241.849
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 5.313	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.372	0,3%	36	\$ 297.886
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 4.488	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.547	0,3%	36	\$ 268.533
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 5.136	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.195	0,3%	36	\$ 291.589
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.188	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.247	0,3%	36	\$ 257.860
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 5.763	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.822	0,3%	36	\$ 313.897
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 6.378	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.437	0,3%	36	\$ 335.779
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 7.026	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.085	0,3%	36	\$ 358.834
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 6.078	\$ 554	\$ 2.506	\$ 9.137	0,3%	36	\$ 325.105
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 7.653	\$ 554	\$ 2.506	\$ 10.712	0,3%	36	\$ 381.142
81	Perfait Combinación 1	\$ 2.353	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.413	5,0%	659	\$ 3.566.466
82	Perfait Combinación 2	\$ 2.482	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.542	5,0%	659	\$ 3.651.329
83	Perfait Combinación 3	\$ 2.962	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.022	5,0%	659	\$ 3.967.723
84	Zumo de Naranja	\$ 2.044	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.104	0,6%	79	\$ 403.537
85	Zumo de Manzana	\$ 3.280	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.340	0,6%	79	\$ 501.238
86	Zumo de Piña	\$ 2.389	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.449	0,6%	79	\$ 430.814

87	Zumo de Kiwi	\$ 3.388	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.448	0,6%	79	\$ 509.782
88	Zumo de Papaya	\$ 2.149	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.209	0,6%	79	\$ 411.839
89	Zumo de Mora	\$ 3.382	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.442	0,6%	79	\$ 509.374
90	Zumo de Apio	\$ 3.132	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.192	0,6%	79	\$ 489.578
91	Zumo de Zanahoria	\$ 2.736	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.796	0,6%	79	\$ 458.268
92	Zumo de Pepino	\$ 3.336	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.396	0,6%	79	\$ 505.707
93	Zumo de Remolacha	\$ 2.796	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.856	0,6%	79	\$ 463.012
94	Tostadas Dulces	\$ 3.917	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.977	6,0%	791	\$ 5.516.647
95	Tostadas Saladas	\$ 4.272	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.332	6,0%	791	\$ 5.797.050
96	Crepes Dulces	\$ 2.930	\$ 554	\$ 2.506	\$ 5.990	3,0%	395	\$ 2.367.985
97	Crepes Salados 1	\$ 4.386	\$ 554	\$ 2.506	\$ 7.446	3,0%	395	\$ 2.943.484
98	Crepes Salados 2	\$ 5.086	\$ 554	\$ 2.506	\$ 8.146	3,0%	395	\$ 3.220.213
99	Pancakes Fresa	\$ 3.026	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.086	3,8%	494	\$ 3.007.397
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.081	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.141	3,8%	494	\$ 3.034.674
101	Pancakes Banano	\$ 2.997	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.057	3,8%	494	\$ 2.992.899
102	Pancakes Mora	\$ 3.081	\$ 554	\$ 2.506	\$ 6.141	3,8%	494	\$ 3.034.482
103	Muffins Banano	\$ 1.735	\$ 554	\$ 2.506	\$ 4.795	3,3%	439	\$ 2.104.043
104	Muffins Arándano	\$ 1.899	\$ 554	\$ 2.506	\$ 4.959	3,3%	439	\$ 2.176.226
105	Muffins Manzana	\$ 1.505	\$ 554	\$ 2.506	\$ 4.565	3,3%	440	\$ 2.009.380
Total						100,0%	13.172	\$ 89.664.942

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 15: Costo Total de Producción Año 1

No	Producto	Costo MP	CIP	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.143	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.287	0,6%	84	\$ 608.571
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.276	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.421	0,6%	84	\$ 619.704
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 4.773	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.918	0,6%	84	\$ 661.208
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 4.437	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.582	0,6%	84	\$ 633.187
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 4.777	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.922	0,6%	84	\$ 661.580
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 4.911	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.056	0,6%	84	\$ 672.712
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 5.408	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.553	0,6%	84	\$ 714.217
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 5.072	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.217	0,6%	84	\$ 686.196
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.276	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.421	0,6%	84	\$ 619.704
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 4.409	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.554	0,6%	84	\$ 630.836
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 4.906	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.051	0,6%	84	\$ 672.341
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 4.571	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.716	0,6%	84	\$ 644.319
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 3.805	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.950	0,6%	84	\$ 580.394
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 3.938	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.083	0,6%	84	\$ 591.527
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 4.435	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.580	0,6%	84	\$ 633.031
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 4.100	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.245	0,6%	84	\$ 605.010
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 4.374	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.519	0,6%	84	\$ 627.877
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 4.507	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.652	0,6%	84	\$ 639.010
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 5.004	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.149	0,6%	84	\$ 680.515
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 4.669	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.813	0,6%	84	\$ 652.493
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 5.009	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.153	0,6%	84	\$ 680.886
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 5.142	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.287	0,6%	84	\$ 692.019
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 5.639	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.784	0,6%	84	\$ 733.523
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 5.303	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.448	0,6%	84	\$ 705.502

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 4.507	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.652	0,6%	84	\$ 639.010
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 4.640	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.785	0,6%	84	\$ 650.142
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 5.137	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.282	0,6%	84	\$ 691.647
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 4.802	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.947	0,6%	84	\$ 663.626
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 4.036	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.181	0,6%	84	\$ 599.700
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.170	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.315	0,6%	84	\$ 610.833
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 4.667	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.812	0,6%	84	\$ 652.338
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.331	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.476	0,6%	84	\$ 624.316
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 5.822	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.967	0,3%	36	\$ 323.485
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 6.493	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.637	0,3%	36	\$ 347.680
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 5.511	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.656	0,3%	36	\$ 312.283
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 7.142	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.286	0,3%	36	\$ 371.092
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 5.822	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.967	0,3%	36	\$ 323.485
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 6.493	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.637	0,3%	36	\$ 347.680
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 5.511	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.656	0,3%	36	\$ 312.283
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 7.142	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.286	0,3%	36	\$ 371.092
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 5.480	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.625	0,3%	36	\$ 311.163
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 6.151	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.296	0,3%	36	\$ 335.358
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 5.170	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.315	0,3%	36	\$ 299.961
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 6.800	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.945	0,3%	36	\$ 358.770
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 7.436	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.581	0,3%	36	\$ 381.733
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 8.107	\$ 569	\$ 2.576	\$ 11.252	0,3%	36	\$ 405.929
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 7.126	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.271	0,3%	36	\$ 370.532
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 8.756	\$ 569	\$ 2.576	\$ 11.901	0,3%	36	\$ 429.340
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 6.490	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.635	0,3%	36	\$ 347.606
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 7.161	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.306	0,3%	36	\$ 371.801
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 6.180	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.325	0,3%	36	\$ 336.404
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 7.810	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.955	0,3%	36	\$ 395.212
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 5.683	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.828	0,3%	36	\$ 318.481
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 6.354	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.499	0,3%	36	\$ 342.677
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 5.373	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.518	0,3%	36	\$ 307.280

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 7.003	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.148	0,3%	36	\$ 366.088
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 6.149	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.294	0,3%	36	\$ 335.284
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 6.820	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.964	0,3%	36	\$ 359.479
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 5.838	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.983	0,3%	36	\$ 324.082
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 7.469	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.613	0,3%	36	\$ 382.891
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 8.105	\$ 569	\$ 2.576	\$ 11.250	0,3%	36	\$ 405.854
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 8.776	\$ 569	\$ 2.576	\$ 11.921	0,3%	36	\$ 430.049
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 7.795	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.939	0,3%	36	\$ 394.652
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	\$ 9.425	\$ 569	\$ 2.576	\$ 12.570	0,3%	36	\$ 453.461
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 4.986	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.131	0,3%	36	\$ 293.334
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 5.657	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.802	0,3%	36	\$ 317.529
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 4.676	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.820	0,3%	36	\$ 282.132
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 6.306	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.451	0,3%	36	\$ 340.941
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.179	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.324	0,3%	36	\$ 264.210
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 4.849	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.994	0,3%	36	\$ 288.405
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 3.868	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.013	0,3%	36	\$ 253.008
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 5.498	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.643	0,3%	36	\$ 311.816
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 4.645	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.789	0,3%	36	\$ 281.012
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 5.315	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.460	0,3%	36	\$ 305.207
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.334	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.479	0,3%	36	\$ 269.810
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 5.964	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.109	0,3%	36	\$ 328.619
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 6.601	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.746	0,3%	36	\$ 351.582
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 7.271	\$ 569	\$ 2.576	\$ 10.416	0,3%	36	\$ 375.778
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 6.290	\$ 569	\$ 2.576	\$ 9.435	0,3%	36	\$ 340.381
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 7.920	\$ 569	\$ 2.576	\$ 11.065	0,3%	36	\$ 399.189
81	Perfait Combinación 1	\$ 2.435	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.580	5,0%	668	\$ 3.728.009
82	Perfait Combinación 2	\$ 2.569	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.714	5,0%	668	\$ 3.817.069
83	Perfait Combinación 3	\$ 3.066	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.211	5,0%	668	\$ 4.149.107
84	Zumo de Naranja	\$ 2.115	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.260	0,6%	80	\$ 421.713
85	Zumo de Manzana	\$ 3.394	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.539	0,6%	80	\$ 524.246
86	Zumo de Piña	\$ 2.473	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.617	0,6%	80	\$ 450.340

87	Zumo de Kiwi	\$ 3.506	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.651	0,6%	80	\$ 533.212
88	Zumo de Papaya	\$ 2.224	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.369	0,6%	80	\$ 430.426
89	Zumo de Mora	\$ 3.501	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.646	0,6%	80	\$ 532.784
90	Zumo de Apio	\$ 3.242	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.387	0,6%	80	\$ 512.009
91	Zumo de Zanahoria	\$ 2.832	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.977	0,6%	80	\$ 479.151
92	Zumo de Pepino	\$ 3.453	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.598	0,6%	80	\$ 528.936
93	Zumo de Remolacha	\$ 2.894	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.039	0,6%	80	\$ 484.129
94	Tostadas Dulces	\$ 4.054	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.199	6,0%	802	\$ 5.771.659
95	Tostadas Saladas	\$ 4.422	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.566	6,0%	802	\$ 6.065.927
96	Crepes Dulces	\$ 3.033	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.177	3,0%	401	\$ 2.476.190
97	Crepes Salados 1	\$ 4.539	\$ 569	\$ 2.576	\$ 7.684	3,0%	401	\$ 3.080.146
98	Crepes Salados 2	\$ 5.264	\$ 569	\$ 2.576	\$ 8.409	3,0%	401	\$ 3.370.558
99	Pancakes Fresa	\$ 3.132	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.277	3,8%	501	\$ 3.144.998
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.189	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.334	3,8%	501	\$ 3.173.623
101	Pancakes Banano	\$ 3.101	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.246	3,8%	501	\$ 3.129.783
102	Pancakes Mora	\$ 3.189	\$ 569	\$ 2.576	\$ 6.333	3,8%	501	\$ 3.173.422
103	Muffins Banano	\$ 1.796	\$ 569	\$ 2.576	\$ 4.941	3,3%	445	\$ 2.198.220
104	Muffins Arándano	\$ 1.966	\$ 569	\$ 2.576	\$ 5.111	3,3%	445	\$ 2.273.971
105	Muffins Manzana	\$ 1.558	\$ 569	\$ 2.576	\$ 4.703	3,3%	446	\$ 2.098.846
Total						100,0%	13.356	\$ 93.802.565

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 16: Costo Total de Producción Año 2

No	Producto	Costo MP	CIF	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.288	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.520	0,6%	84	\$ 632.384
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.426	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.658	0,6%	84	\$ 643.986
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 4.940	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.173	0,6%	84	\$ 687.242
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 4.593	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.825	0,6%	84	\$ 658.038
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 4.945	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.177	0,6%	84	\$ 687.629
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 5.083	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.315	0,6%	84	\$ 699.231
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 5.597	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.830	0,6%	84	\$ 742.487
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 5.250	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.482	0,6%	84	\$ 713.284
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.426	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.658	0,6%	84	\$ 643.986
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 4.564	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.796	0,6%	84	\$ 655.588
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 5.078	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.311	0,6%	84	\$ 698.844
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 4.731	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.963	0,6%	84	\$ 669.641
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 3.938	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.171	0,6%	84	\$ 603.018
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 4.076	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.309	0,6%	84	\$ 614.620
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 4.591	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.823	0,6%	84	\$ 657.876
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 4.243	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.476	0,6%	84	\$ 628.673
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 4.527	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.760	0,6%	84	\$ 652.505
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 4.665	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.898	0,6%	84	\$ 664.107
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 5.179	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.412	0,6%	84	\$ 707.363
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 4.832	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.065	0,6%	84	\$ 678.159
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 5.184	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.417	0,6%	84	\$ 707.750
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 5.322	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.555	0,6%	84	\$ 719.352
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 5.836	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.069	0,6%	84	\$ 762.608
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 5.489	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.722	0,6%	84	\$ 733.405

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 4.665	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.898	0,6%	84	\$ 664.107
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 4.803	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.036	0,6%	84	\$ 675.709
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 5.317	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.550	0,6%	84	\$ 718.965
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 4.970	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.203	0,6%	84	\$ 689.761
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 4.178	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.410	0,6%	84	\$ 623.139
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.316	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.548	0,6%	84	\$ 634.741
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 4.830	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.063	0,6%	84	\$ 677.997
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.483	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.715	0,6%	84	\$ 648.793
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 6.026	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.258	0,3%	36	\$ 336.328
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 6.720	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.953	0,3%	36	\$ 361.544
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 5.704	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.937	0,3%	36	\$ 324.654
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 7.391	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.624	0,3%	36	\$ 385.944
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 6.026	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.258	0,3%	36	\$ 336.328
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 6.720	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.953	0,3%	36	\$ 361.544
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 5.704	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.937	0,3%	36	\$ 324.654
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 7.391	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.624	0,3%	36	\$ 385.944
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 5.672	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.905	0,3%	36	\$ 323.486
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 6.366	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.599	0,3%	36	\$ 348.703
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 5.351	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.584	0,3%	36	\$ 311.812
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 7.038	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.271	0,3%	36	\$ 373.102
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 7.697	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.930	0,3%	36	\$ 397.034
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 8.391	\$ 585	\$ 2.647	\$ 11.624	0,3%	36	\$ 422.251
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 7.375	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.608	0,3%	36	\$ 385.360
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 9.063	\$ 585	\$ 2.647	\$ 12.295	0,3%	36	\$ 446.650
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 6.718	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.950	0,3%	36	\$ 361.467
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 7.412	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.645	0,3%	36	\$ 386.683
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 6.396	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.629	0,3%	36	\$ 349.792
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 8.083	\$ 585	\$ 2.647	\$ 11.316	0,3%	36	\$ 411.082
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 5.882	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.115	0,3%	36	\$ 331.114
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 6.576	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.809	0,3%	36	\$ 356.330
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 5.561	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.793	0,3%	36	\$ 319.439

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 7.248	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.481	0,3%	36	\$ 380.729
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 6.364	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.597	0,3%	36	\$ 348.625
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 7.058	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.291	0,3%	36	\$ 373.841
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 6.043	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.276	0,3%	36	\$ 336.951
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 7.730	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.963	0,3%	36	\$ 398.241
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 8.389	\$ 585	\$ 2.647	\$ 11.622	0,3%	36	\$ 422.173
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 9.083	\$ 585	\$ 2.647	\$ 12.316	0,3%	36	\$ 447.389
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 8.067	\$ 585	\$ 2.647	\$ 11.300	0,3%	36	\$ 410.498
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	\$ 9.755	\$ 585	\$ 2.647	\$ 12.987	0,3%	36	\$ 471.788
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 5.161	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.393	0,3%	36	\$ 304.905
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 5.855	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.088	0,3%	36	\$ 330.121
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 4.839	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.072	0,3%	36	\$ 293.231
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 6.526	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.759	0,3%	36	\$ 354.520
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.325	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.558	0,3%	36	\$ 274.552
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 5.019	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.252	0,3%	36	\$ 299.768
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 4.004	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.236	0,3%	36	\$ 262.878
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 5.691	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.924	0,3%	36	\$ 324.167
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 4.807	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.040	0,3%	36	\$ 292.063
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 5.501	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.734	0,3%	36	\$ 317.280
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.486	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.719	0,3%	36	\$ 280.389
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 6.173	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.406	0,3%	36	\$ 341.679
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 6.832	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.064	0,3%	36	\$ 365.611
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 7.526	\$ 585	\$ 2.647	\$ 10.759	0,3%	36	\$ 390.827
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 6.510	\$ 585	\$ 2.647	\$ 9.743	0,3%	36	\$ 353.937
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 8.198	\$ 585	\$ 2.647	\$ 11.430	0,3%	36	\$ 415.227
81	Perfait Combinación 1	\$ 2.521	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.753	5,0%	673	\$ 3.870.386
82	Perfait Combinación 2	\$ 2.659	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.891	5,0%	673	\$ 3.963.203
83	Perfait Combinación 3	\$ 3.173	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.406	5,0%	673	\$ 4.309.251
84	Zumo de Naranja	\$ 2.189	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.422	0,6%	81	\$ 437.716
85	Zumo de Manzana	\$ 3.513	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.746	0,6%	81	\$ 544.575
86	Zumo de Piña	\$ 2.559	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.792	0,6%	81	\$ 467.551

87	Zumo de Kiwi	\$ 3.629	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.862	0,6%	81	\$ 553.919
88	Zumo de Papaya	\$ 2.302	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.535	0,6%	81	\$ 446.796
89	Zumo de Mora	\$ 3.623	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.856	0,6%	81	\$ 553.473
90	Zumo de Apio	\$ 3.355	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.588	0,6%	81	\$ 531.822
91	Zumo de Zanahoria	\$ 2.931	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.164	0,6%	81	\$ 497.577
92	Zumo de Pepino	\$ 3.574	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.806	0,6%	81	\$ 549.463
93	Zumo de Remolacha	\$ 2.995	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.228	0,6%	81	\$ 502.766
94	Tostadas Dulces	\$ 4.196	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.429	6,0%	807	\$ 5.997.281
95	Tostadas Saladas	\$ 4.576	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.809	6,0%	807	\$ 6.303.966
96	Crepes Dulces	\$ 3.139	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.371	3,0%	404	\$ 2.571.716
97	Crepes Salados 1	\$ 4.698	\$ 585	\$ 2.647	\$ 7.931	3,0%	404	\$ 3.201.156
98	Crepes Salados 2	\$ 5.448	\$ 585	\$ 2.647	\$ 8.681	3,0%	404	\$ 3.503.822
99	Pancakes Fresa	\$ 3.241	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.474	3,8%	505	\$ 3.266.506
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.301	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.533	3,8%	505	\$ 3.296.339
101	Pancakes Banano	\$ 3.210	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.443	3,8%	505	\$ 3.250.649
102	Pancakes Mora	\$ 3.300	\$ 585	\$ 2.647	\$ 6.533	3,8%	505	\$ 3.296.130
103	Muffins Banano	\$ 1.858	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.091	3,3%	448	\$ 2.281.033
104	Muffins Arándano	\$ 2.035	\$ 585	\$ 2.647	\$ 5.267	3,3%	448	\$ 2.359.981
105	Muffins Manzana	\$ 1.613	\$ 585	\$ 2.647	\$ 4.845	3,3%	449	\$ 2.177.437
								\$
	Total					100,0%	13.449	97.462.140

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 17: Costo Total de Producción Año 3

No	Producto	Costo MP	CIF	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.438	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.760	0,6%	84	\$ 654.620
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.580	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.903	0,6%	84	\$ 666.666
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 5.113	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.436	0,6%	84	\$ 711.577
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 4.753	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.076	0,6%	84	\$ 681.256
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 5.118	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.440	0,6%	84	\$ 711.979
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 5.260	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.583	0,6%	84	\$ 724.025
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 5.793	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.116	0,6%	84	\$ 768.935
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 5.433	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.756	0,6%	84	\$ 738.614
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.580	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.903	0,6%	84	\$ 666.666
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 4.723	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.046	0,6%	84	\$ 678.712
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 5.256	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.578	0,6%	84	\$ 723.622
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 4.896	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.219	0,6%	84	\$ 693.302
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 4.076	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.399	0,6%	84	\$ 624.131
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 4.219	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.542	0,6%	84	\$ 636.177
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 4.751	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.074	0,6%	84	\$ 681.088
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 4.392	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.715	0,6%	84	\$ 650.767
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 4.685	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.008	0,6%	84	\$ 675.511
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 4.828	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.151	0,6%	84	\$ 687.557
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 5.361	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.683	0,6%	84	\$ 732.467
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 5.001	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.324	0,6%	84	\$ 702.146
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 5.365	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.688	0,6%	84	\$ 732.869
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 5.508	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.831	0,6%	84	\$ 744.915
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 6.040	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.363	0,6%	84	\$ 789.825
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 5.681	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.004	0,6%	84	\$ 759.505

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 4.828	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.151	0,6%	84	\$ 687.557
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 4.971	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.294	0,6%	84	\$ 699.603
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 5.503	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.826	0,6%	84	\$ 744.513
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 5.144	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.467	0,6%	84	\$ 714.192
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 4.324	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.647	0,6%	84	\$ 645.022
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.467	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.789	0,6%	84	\$ 657.068
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 4.999	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.322	0,6%	84	\$ 701.978
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.640	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.962	0,6%	84	\$ 671.658
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 6.237	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.559	0,3%	36	\$ 348.349
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 6.955	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.278	0,3%	36	\$ 374.530
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 5.904	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.227	0,3%	36	\$ 336.228
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 7.650	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.973	0,3%	36	\$ 399.862
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 6.237	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.559	0,3%	36	\$ 348.349
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 6.955	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.278	0,3%	36	\$ 374.530
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 5.904	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.227	0,3%	36	\$ 336.228
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 7.650	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.973	0,3%	36	\$ 399.862
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 5.871	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.193	0,3%	36	\$ 335.016
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 6.589	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.912	0,3%	36	\$ 361.197
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 5.538	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.861	0,3%	36	\$ 322.895
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 7.284	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.607	0,3%	36	\$ 386.529
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 7.966	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.289	0,3%	36	\$ 411.377
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 8.685	\$ 602	\$ 2.721	\$ 12.007	0,3%	36	\$ 437.557
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 7.634	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.956	0,3%	36	\$ 399.256
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 9.380	\$ 602	\$ 2.721	\$ 12.703	0,3%	36	\$ 462.890
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 6.953	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.276	0,3%	36	\$ 374.449
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 7.671	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.994	0,3%	36	\$ 400.630
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 6.620	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.943	0,3%	36	\$ 362.328
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 8.366	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.689	0,3%	36	\$ 425.962
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 6.088	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.411	0,3%	36	\$ 342.935
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 6.806	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.129	0,3%	36	\$ 369.116
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 5.755	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.078	0,3%	36	\$ 330.814

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 7.502	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.824	0,3%	36	\$ 394.448
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 6.587	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.910	0,3%	36	\$ 361.116
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 7.305	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.628	0,3%	36	\$ 387.297
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 6.254	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.577	0,3%	36	\$ 348.995
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 8.001	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.323	0,3%	36	\$ 412.629
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 8.682	\$ 602	\$ 2.721	\$ 12.005	0,3%	36	\$ 437.477
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 9.401	\$ 602	\$ 2.721	\$ 12.724	0,3%	36	\$ 463.657
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 8.350	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.673	0,3%	36	\$ 425.356
		\$						
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	10.096	\$ 602	\$ 2.721	\$ 13.419	0,3%	36	\$ 488.990
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 5.341	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.664	0,3%	36	\$ 315.724
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 6.060	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.383	0,3%	36	\$ 341.905
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 5.009	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.331	0,3%	36	\$ 303.603
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 6.755	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.078	0,3%	36	\$ 367.237
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.476	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.799	0,3%	36	\$ 284.210
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 5.195	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.518	0,3%	36	\$ 310.391
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 4.144	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.467	0,3%	36	\$ 272.089
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 5.890	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.213	0,3%	36	\$ 335.723
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 4.975	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.298	0,3%	36	\$ 302.391
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 5.694	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.017	0,3%	36	\$ 328.572
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.643	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.966	0,3%	36	\$ 290.270
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 6.389	\$ 602	\$ 2.721	\$ 9.712	0,3%	36	\$ 353.904
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 7.071	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.394	0,3%	36	\$ 378.752
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 7.789	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.112	0,3%	36	\$ 404.932
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 6.738	\$ 602	\$ 2.721	\$ 10.061	0,3%	36	\$ 366.631
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 8.484	\$ 602	\$ 2.721	\$ 11.807	0,3%	36	\$ 430.265
81	Parfait Combinación 1	\$ 2.609	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.932	5,0%	675	\$ 4.002.818
82	Parfait Combinación 2	\$ 2.752	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.074	5,0%	675	\$ 4.099.186
83	Parfait Combinación 3	\$ 3.284	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.607	5,0%	675	\$ 4.458.468
84	Zumo de Naranja	\$ 2.266	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.589	0,6%	81	\$ 452.586
85	Zumo de Manzana	\$ 3.636	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.959	0,6%	81	\$ 563.531

86	Zumo de Piña	\$ 2.649	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.971	0,6%	81	\$ 483.561
87	Zumo de Kiwi	\$ 3.756	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.079	0,6%	81	\$ 573.233
88	Zumo de Papaya	\$ 2.383	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.705	0,6%	81	\$ 462.013
89	Zumo de Mora	\$ 3.750	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.073	0,6%	81	\$ 572.770
90	Zumo de Apio	\$ 3.473	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.795	0,6%	81	\$ 550.290
91	Zumo de Zanahoria	\$ 3.034	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.356	0,6%	81	\$ 514.736
92	Zumo de Pepino	\$ 3.699	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.022	0,6%	81	\$ 568.606
93	Zumo de Remolacha	\$ 3.100	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.423	0,6%	81	\$ 520.123
94	Tostadas Dulces	\$ 4.343	\$ 602	\$ 2.721	\$ 7.666	6,0%	810	\$ 6.207.937
95	Tostadas Saladas	\$ 4.736	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.059	6,0%	810	\$ 6.526.351
96	Crepes Dulces	\$ 3.249	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.571	3,0%	405	\$ 2.660.717
97	Crepes Salados 1	\$ 4.863	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.185	3,0%	405	\$ 3.314.229
98	Crepes Salados 2	\$ 5.639	\$ 602	\$ 2.721	\$ 8.961	3,0%	405	\$ 3.628.470
99	Pancakes Fresa	\$ 3.355	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.678	3,8%	506	\$ 3.379.741
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.416	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.739	3,8%	506	\$ 3.410.714
101	Pancakes Banano	\$ 3.322	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.645	3,8%	506	\$ 3.363.277
102	Pancakes Mora	\$ 3.416	\$ 602	\$ 2.721	\$ 6.739	3,8%	506	\$ 3.410.497
103	Muffins Banano	\$ 1.924	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.246	3,3%	449	\$ 2.357.888
104	Muffins Arándano	\$ 2.106	\$ 602	\$ 2.721	\$ 5.429	3,3%	449	\$ 2.439.855
105	Muffins Manzana	\$ 1.669	\$ 602	\$ 2.721	\$ 4.992	3,3%	451	\$ 2.250.299
								\$
	Total					100,0%	13.491	100.877.873

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 18: Costo Total de Producción Año 4

No	Producto	Costo MP	CIF	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.593	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.021	0,6%	84	\$ 677.741
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.741	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.169	0,6%	84	\$ 690.229
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 5.292	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.720	0,6%	84	\$ 736.788
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 4.920	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.348	0,6%	84	\$ 705.354
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 5.297	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.725	0,6%	84	\$ 737.205
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 5.445	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.873	0,6%	84	\$ 749.693
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 5.996	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.424	0,6%	84	\$ 796.252
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 5.624	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.052	0,6%	84	\$ 764.818
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.741	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.169	0,6%	84	\$ 690.229
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 4.889	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.317	0,6%	84	\$ 702.717
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 5.440	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.868	0,6%	84	\$ 749.276
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 5.068	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.496	0,6%	84	\$ 717.842
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 4.219	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.647	0,6%	84	\$ 646.133
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 4.367	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.795	0,6%	84	\$ 658.621
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 4.918	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.346	0,6%	84	\$ 705.180
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 4.546	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.974	0,6%	84	\$ 673.746
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 4.849	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.278	0,6%	84	\$ 699.398
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 4.997	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.425	0,6%	84	\$ 711.886
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 5.548	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.976	0,6%	84	\$ 758.445
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 5.176	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.604	0,6%	84	\$ 727.012
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 5.553	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.981	0,6%	84	\$ 758.862
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 5.701	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.129	0,6%	84	\$ 771.350
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 6.252	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.680	0,6%	84	\$ 817.909
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 5.880	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.308	0,6%	84	\$ 786.475

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 4.997	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.425	0,6%	84	\$ 711.886
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 5.145	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.573	0,6%	84	\$ 724.374
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 5.696	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.124	0,6%	84	\$ 770.933
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 5.324	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.752	0,6%	84	\$ 739.500
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 4.475	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.904	0,6%	84	\$ 667.790
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.623	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.051	0,6%	84	\$ 680.278
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 5.174	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.602	0,6%	84	\$ 726.837
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.802	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.230	0,6%	84	\$ 695.404
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 6.455	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.883	0,3%	37	\$ 360.743
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 7.198	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.627	0,3%	37	\$ 387.885
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 6.111	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.539	0,3%	37	\$ 348.178
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 7.918	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.346	0,3%	37	\$ 414.147
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 6.455	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.883	0,3%	37	\$ 360.743
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 7.198	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.627	0,3%	37	\$ 387.885
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 6.111	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.539	0,3%	37	\$ 348.178
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 7.918	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.346	0,3%	37	\$ 414.147
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 6.076	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.504	0,3%	37	\$ 346.921
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 6.820	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.248	0,3%	37	\$ 374.063
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 5.732	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.160	0,3%	37	\$ 334.355
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 7.539	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.968	0,3%	37	\$ 400.325
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 8.245	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.673	0,3%	37	\$ 426.085
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 8.989	\$ 621	\$ 2.808	\$ 12.417	0,3%	37	\$ 453.226
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 7.901	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.329	0,3%	37	\$ 413.519
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 9.708	\$ 621	\$ 2.808	\$ 13.136	0,3%	37	\$ 479.488
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 7.196	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.624	0,3%	37	\$ 387.801
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 7.940	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.368	0,3%	37	\$ 414.943
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 6.852	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.280	0,3%	37	\$ 375.236
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 8.659	\$ 621	\$ 2.808	\$ 12.088	0,3%	37	\$ 441.205
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 6.301	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.729	0,3%	37	\$ 355.131
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 7.045	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.473	0,3%	37	\$ 382.272
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 5.957	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.385	0,3%	37	\$ 342.565

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 7.764	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.193	0,3%	37	\$ 408.535
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 6.817	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.246	0,3%	37	\$ 373.979
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 7.561	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.989	0,3%	37	\$ 401.121
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 6.473	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.902	0,3%	37	\$ 361.413
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 8.281	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.709	0,3%	37	\$ 427.383
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 8.986	\$ 621	\$ 2.808	\$ 12.415	0,3%	37	\$ 453.143
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 9.730	\$ 621	\$ 2.808	\$ 13.158	0,3%	37	\$ 480.284
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 8.642	\$ 621	\$ 2.808	\$ 12.070	0,3%	37	\$ 440.577
		\$						
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	10.449	\$ 621	\$ 2.808	\$ 13.878	0,3%	37	\$ 506.546
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 5.528	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.957	0,3%	37	\$ 326.921
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 6.272	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.700	0,3%	37	\$ 354.063
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 5.184	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.612	0,3%	37	\$ 314.355
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 6.991	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.420	0,3%	37	\$ 380.325
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.633	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.061	0,3%	37	\$ 294.250
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 5.377	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.805	0,3%	37	\$ 321.392
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 4.289	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.717	0,3%	37	\$ 281.684
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 6.096	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.525	0,3%	37	\$ 347.654
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 5.150	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.578	0,3%	37	\$ 313.099
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 5.893	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.321	0,3%	37	\$ 340.240
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.805	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.234	0,3%	37	\$ 300.533
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 6.613	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.041	0,3%	37	\$ 366.502
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 7.318	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.747	0,3%	37	\$ 392.262
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 8.062	\$ 621	\$ 2.808	\$ 11.490	0,3%	37	\$ 419.404
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 6.974	\$ 621	\$ 2.808	\$ 10.402	0,3%	37	\$ 379.696
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 8.781	\$ 621	\$ 2.808	\$ 12.210	0,3%	37	\$ 445.666
81	Perfait Combinación 1	\$ 2.700	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.128	5,0%	676	\$ 4.142.483
82	Perfait Combinación 2	\$ 2.848	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.276	5,0%	676	\$ 4.242.388
83	Perfait Combinación 3	\$ 3.399	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.827	5,0%	676	\$ 4.614.858
84	Zumo de Naranja	\$ 2.345	\$ 621	\$ 2.808	\$ 5.774	0,6%	81	\$ 468.327
85	Zumo de Manzana	\$ 3.763	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.192	0,6%	81	\$ 583.345

86	Zumo de Piña	\$ 2.741	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.170	0,6%	81	\$ 500.439
87	Zumo de Kiwi	\$ 3.887	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.316	0,6%	81	\$ 593.403
88	Zumo de Papaya	\$ 2.466	\$ 621	\$ 2.808	\$ 5.894	0,6%	81	\$ 478.101
89	Zumo de Mora	\$ 3.881	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.310	0,6%	81	\$ 592.922
90	Zumo de Apio	\$ 3.594	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.023	0,6%	81	\$ 569.618
91	Zumo de Zanahoria	\$ 3.140	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.568	0,6%	81	\$ 532.759
92	Zumo de Pepino	\$ 3.828	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.257	0,6%	81	\$ 588.606
93	Zumo de Remolacha	\$ 3.209	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.637	0,6%	81	\$ 538.343
94	Tostadas Dulces	\$ 4.495	\$ 621	\$ 2.808	\$ 7.924	6,0%	811	\$ 6.427.091
95	Tostadas Saladas	\$ 4.902	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.331	6,0%	811	\$ 6.757.192
96	Crepes Dulces	\$ 3.362	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.791	3,0%	406	\$ 2.754.024
97	Crepes Salados 1	\$ 5.033	\$ 621	\$ 2.808	\$ 8.461	3,0%	406	\$ 3.431.524
98	Crepes Salados 2	\$ 5.836	\$ 621	\$ 2.808	\$ 9.264	3,0%	406	\$ 3.757.299
99	Pancakes Fresa	\$ 3.472	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.901	3,8%	507	\$ 3.498.351
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.536	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.964	3,8%	507	\$ 3.530.461
101	Pancakes Banano	\$ 3.439	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.867	3,8%	507	\$ 3.481.282
102	Pancakes Mora	\$ 3.535	\$ 621	\$ 2.808	\$ 6.964	3,8%	507	\$ 3.530.236
103	Muffins Banano	\$ 1.991	\$ 621	\$ 2.808	\$ 5.419	3,3%	450	\$ 2.439.600
104	Muffins Arándano	\$ 2.180	\$ 621	\$ 2.808	\$ 5.608	3,3%	450	\$ 2.524.576
105	Muffins Manzana	\$ 1.728	\$ 621	\$ 2.808	\$ 5.156	3,3%	452	\$ 2.328.047
Total						100,0%	13.513	\$ 104.435.508

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 19: Costo Total de Producción Año 5

No	Producto	Costo MP	CIF	Costo MOD	Costo Unitario de Producción	Asignación de producción	Unidades a producir	Costo Total de Producción
1	Smoothie Bowl Combinación 1	\$ 4.754	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.296	0,6%	85	\$ 702.042
2	Smoothie Bowl Combinación 2	\$ 4.907	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.449	0,6%	85	\$ 714.987
3	Smoothie Bowl Combinación 3	\$ 5.477	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.020	0,6%	85	\$ 763.249
4	Smoothie Bowl Combinación 4	\$ 5.092	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.634	0,6%	85	\$ 730.665
5	Smoothie Bowl Combinación 5	\$ 5.482	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.025	0,6%	85	\$ 763.681
6	Smoothie Bowl Combinación 6	\$ 5.635	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.178	0,6%	85	\$ 776.626
7	Smoothie Bowl Combinación 7	\$ 6.205	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.748	0,6%	85	\$ 824.888
8	Smoothie Bowl Combinación 8	\$ 5.820	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.363	0,6%	85	\$ 792.304
9	Smoothie Bowl Combinación 9	\$ 4.907	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.449	0,6%	85	\$ 714.987
10	Smoothie Bowl Combinación 10	\$ 5.060	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.602	0,6%	85	\$ 727.932
11	Smoothie Bowl Combinación 11	\$ 5.630	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.173	0,6%	85	\$ 776.194
12	Smoothie Bowl Combinación 12	\$ 5.245	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.787	0,6%	85	\$ 743.610
13	Smoothie Bowl Combinación 13	\$ 4.367	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.909	0,6%	85	\$ 669.277
14	Smoothie Bowl Combinación 14	\$ 4.520	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.062	0,6%	85	\$ 682.222
15	Smoothie Bowl Combinación 15	\$ 5.090	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.632	0,6%	85	\$ 730.484
16	Smoothie Bowl Combinación 16	\$ 4.705	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.247	0,6%	85	\$ 697.901
17	Smoothie Bowl Combinación 17	\$ 5.019	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.562	0,6%	85	\$ 724.491
18	Smoothie Bowl Combinación 18	\$ 5.172	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.714	0,6%	85	\$ 737.436
19	Smoothie Bowl Combinación 19	\$ 5.742	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.285	0,6%	85	\$ 785.698
20	Smoothie Bowl Combinación 20	\$ 5.357	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.900	0,6%	85	\$ 753.115
21	Smoothie Bowl Combinación 21	\$ 5.747	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.290	0,6%	85	\$ 786.130
22	Smoothie Bowl Combinación 22	\$ 5.900	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.443	0,6%	85	\$ 799.075
23	Smoothie Bowl Combinación 23	\$ 6.471	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.013	0,6%	85	\$ 847.337
24	Smoothie Bowl Combinación 24	\$ 6.086	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.628	0,6%	85	\$ 814.754

25	Smoothie Bowl Combinación 25	\$ 5.172	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.714	0,6%	85	\$ 737.436
26	Smoothie Bowl Combinación 26	\$ 5.325	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.867	0,6%	85	\$ 750.381
27	Smoothie Bowl Combinación 27	\$ 5.895	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.438	0,6%	85	\$ 798.643
28	Smoothie Bowl Combinación 28	\$ 5.510	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.053	0,6%	85	\$ 766.060
29	Smoothie Bowl Combinación 29	\$ 4.632	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.174	0,6%	85	\$ 691.727
30	Smoothie Bowl Combinación 30	\$ 4.785	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.327	0,6%	85	\$ 704.672
31	Smoothie Bowl Combinación 31	\$ 5.355	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.898	0,6%	85	\$ 752.934
32	Smoothie Bowl Combinación 32	\$ 4.970	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.513	0,6%	85	\$ 720.350
33	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	\$ 6.681	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.223	0,3%	37	\$ 373.727
34	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	\$ 7.450	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.993	0,3%	37	\$ 401.862
35	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	\$ 6.324	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.867	0,3%	37	\$ 360.702
36	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	\$ 8.195	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.738	0,3%	37	\$ 429.085
37	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	\$ 6.681	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.223	0,3%	37	\$ 373.727
38	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	\$ 7.450	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.993	0,3%	37	\$ 401.862
39	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	\$ 6.324	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.867	0,3%	37	\$ 360.702
40	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	\$ 8.195	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.738	0,3%	37	\$ 429.085
41	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	\$ 6.289	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.831	0,3%	37	\$ 359.400
42	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	\$ 7.058	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.601	0,3%	37	\$ 387.534
43	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	\$ 5.932	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.475	0,3%	37	\$ 346.374
44	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	\$ 7.803	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.346	0,3%	37	\$ 414.757
45	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	\$ 8.534	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.076	0,3%	37	\$ 441.459
46	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	\$ 9.303	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.846	0,3%	37	\$ 469.594
47	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	\$ 8.177	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.720	0,3%	37	\$ 428.434
48	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	\$ 10.048	\$ 641	\$ 2.901	\$ 13.590	0,3%	37	\$ 496.817
49	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	\$ 7.448	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.990	0,3%	37	\$ 401.775
50	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	\$ 8.218	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.760	0,3%	37	\$ 429.910
51	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	\$ 7.092	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.634	0,3%	37	\$ 388.750
52	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	\$ 8.962	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.505	0,3%	37	\$ 457.133
53	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	\$ 6.522	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.064	0,3%	37	\$ 367.909
54	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	\$ 7.291	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.834	0,3%	37	\$ 396.044
55	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	\$ 6.165	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.708	0,3%	37	\$ 354.884

56	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	\$ 8.036	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.578	0,3%	37	\$ 423.267
57	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	\$ 7.056	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.599	0,3%	37	\$ 387.447
58	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	\$ 7.826	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.368	0,3%	37	\$ 415.582
59	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	\$ 6.700	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.242	0,3%	37	\$ 374.422
60	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	\$ 8.570	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.113	0,3%	37	\$ 442.805
61	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	\$ 9.301	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.843	0,3%	37	\$ 469.507
62	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	\$ 10.070	\$ 641	\$ 2.901	\$ 13.613	0,3%	37	\$ 497.642
63	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	\$ 8.944	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.487	0,3%	37	\$ 456.482
64	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	\$ 10.815	\$ 641	\$ 2.901	\$ 14.358	0,3%	37	\$ 524.865
65	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	\$ 5.722	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.264	0,3%	37	\$ 338.668
66	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	\$ 6.491	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.034	0,3%	37	\$ 366.802
67	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	\$ 5.365	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.908	0,3%	37	\$ 325.642
68	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	\$ 7.236	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.778	0,3%	37	\$ 394.025
69	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	\$ 4.795	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.338	0,3%	37	\$ 304.802
70	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	\$ 5.565	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.107	0,3%	37	\$ 332.936
71	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	\$ 4.439	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.981	0,3%	37	\$ 291.776
72	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	\$ 6.310	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.852	0,3%	37	\$ 360.159
73	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	\$ 5.330	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.872	0,3%	37	\$ 324.340
74	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	\$ 6.099	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.642	0,3%	37	\$ 352.474
75	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	\$ 4.973	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.516	0,3%	37	\$ 311.314
76	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	\$ 6.844	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.387	0,3%	37	\$ 379.697
77	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	\$ 7.574	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.117	0,3%	37	\$ 406.399
78	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	\$ 8.344	\$ 641	\$ 2.901	\$ 11.887	0,3%	37	\$ 434.534
79	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	\$ 7.218	\$ 641	\$ 2.901	\$ 10.761	0,3%	37	\$ 393.374
80	Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	\$ 9.089	\$ 641	\$ 2.901	\$ 12.631	0,3%	37	\$ 461.757
81	Perfait Combinación 1	\$ 2.795	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.337	5,0%	677	\$ 4.290.081
82	Perfait Combinación 2	\$ 2.948	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.490	5,0%	677	\$ 4.393.640
83	Perfait Combinación 3	\$ 3.518	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.060	5,0%	677	\$ 4.779.737
84	Zumo de Naranja	\$ 2.428	\$ 641	\$ 2.901	\$ 5.970	0,6%	81	\$ 484.986
85	Zumo de Manzana	\$ 3.895	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.438	0,6%	81	\$ 604.212
86	Zumo de Piña	\$ 2.837	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.380	0,6%	81	\$ 518.273

87	Zumo de Kiwi	\$ 4.023	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.566	0,6%	81	\$ 614.638
88	Zumo de Papaya	\$ 2.552	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.095	0,6%	81	\$ 495.117
89	Zumo de Mora	\$ 4.017	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.560	0,6%	81	\$ 614.140
90	Zumo de Apio	\$ 3.720	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.262	0,6%	81	\$ 589.983
91	Zumo de Zanahoria	\$ 3.250	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.792	0,6%	81	\$ 551.775
92	Zumo de Pepino	\$ 3.962	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.505	0,6%	81	\$ 609.665
93	Zumo de Remolacha	\$ 3.321	\$ 641	\$ 2.901	\$ 6.863	0,6%	81	\$ 557.564
94	Tostadas Dulces	\$ 4.653	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.195	6,0%	812	\$ 6.657.479
95	Tostadas Saladas	\$ 5.074	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.616	6,0%	812	\$ 6.999.657
96	Crepes Dulces	\$ 3.480	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.022	3,0%	406	\$ 2.852.407
97	Crepes Salados 1	\$ 5.209	\$ 641	\$ 2.901	\$ 8.751	3,0%	406	\$ 3.554.692
98	Crepes Salados 2	\$ 6.040	\$ 641	\$ 2.901	\$ 9.583	3,0%	406	\$ 3.892.386
99	Pancakes Fresa	\$ 3.594	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.136	3,8%	508	\$ 3.623.371
100	Pancakes Kiwi	\$ 3.659	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.202	3,8%	508	\$ 3.656.656
101	Pancakes Banano	\$ 3.559	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.102	3,8%	508	\$ 3.605.678
102	Pancakes Mora	\$ 3.659	\$ 641	\$ 2.901	\$ 7.201	3,8%	508	\$ 3.656.423
103	Muffins Banano	\$ 2.061	\$ 641	\$ 2.901	\$ 5.603	3,3%	451	\$ 2.526.218
104	Muffins Arándano	\$ 2.256	\$ 641	\$ 2.901	\$ 5.798	3,3%	451	\$ 2.614.303
105	Muffins Manzana	\$ 1.788	\$ 641	\$ 2.901	\$ 5.331	3,3%	452	\$ 2.410.576
Total						100,0%	13.534	\$ 108.177.195

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 20: Margen bruto de utilidad por tipo de producto

Tipo de producto	Costo Unitario de Producción	Precio de venta	Utilidad Bruta por producto	Marge Bruto Utilidad
Smoothie Bowl Combinación 1	7.062	16.000	8.938	56%
Smoothie Bowl Combinación 2	7.191	16.000	8.809	55%
Smoothie Bowl Combinación 3	7.671	16.000	8.329	52%
Smoothie Bowl Combinación 4	7.347	16.000	8.653	54%
Smoothie Bowl Combinación 5	7.676	16.000	8.324	52%
Smoothie Bowl Combinación 6	7.805	16.000	8.195	51%
Smoothie Bowl Combinación 7	8.285	16.000	7.715	48%
Smoothie Bowl Combinación 8	7.961	16.000	8.039	50%
Smoothie Bowl Combinación 9	7.191	16.000	8.809	55%
Smoothie Bowl Combinación 10	7.320	16.000	8.680	54%
Smoothie Bowl Combinación 11	7.800	16.000	8.200	51%
Smoothie Bowl Combinación 12	7.476	16.000	8.524	53%
Smoothie Bowl Combinación 13	6.736	16.000	9.264	58%
Smoothie Bowl Combinación 14	6.865	16.000	9.135	57%
Smoothie Bowl Combinación 15	7.345	16.000	8.655	54%
Smoothie Bowl Combinación 16	7.021	16.000	8.979	56%
Smoothie Bowl Combinación 17	7.286	16.000	8.714	54%
Smoothie Bowl Combinación 18	7.415	16.000	8.585	54%
Smoothie Bowl Combinación 19	7.895	16.000	8.105	51%
Smoothie Bowl Combinación 20	7.571	16.000	8.429	53%
Smoothie Bowl Combinación 21	7.899	16.000	8.101	51%
Smoothie Bowl Combinación 22	8.028	16.000	7.972	50%
Smoothie Bowl Combinación 23	8.508	16.000	7.492	47%

Smoothie Bowl Combinación 24	8.184	16.000	7.816	49%
Smoothie Bowl Combinación 25	7.415	16.000	8.585	54%
Smoothie Bowl Combinación 26	7.543	16.000	8.457	53%
Smoothie Bowl Combinación 27	8.024	16.000	7.976	50%
Smoothie Bowl Combinación 28	7.699	16.000	8.301	52%
Smoothie Bowl Combinación 29	6.960	16.000	9.040	57%
Smoothie Bowl Combinación 30	7.089	16.000	8.911	56%
Smoothie Bowl Combinación 31	7.569	16.000	8.431	53%
Smoothie Bowl Combinación 32	7.245	16.000	8.755	55%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 1	8.685	16.000	7.315	46%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 2	9.333	16.000	6.667	42%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 3	8.385	16.000	7.615	48%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 4	9.960	16.000	6.040	38%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 5	8.685	16.000	7.315	46%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 6	9.333	16.000	6.667	42%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 7	8.385	16.000	7.615	48%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 8	9.960	16.000	6.040	38%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 9	8.355	16.000	7.645	48%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 10	9.003	16.000	6.997	44%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 11	8.055	16.000	7.945	50%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 12	9.630	16.000	6.370	40%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 13	10.245	16.000	5.755	36%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 14	10.893	16.000	5.107	32%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 15	9.945	16.000	6.055	38%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 16	11.520	16.000	4.480	28%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 17	9.331	16.000	6.669	42%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 18	9.979	16.000	6.021	38%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 19	9.031	16.000	6.969	44%

Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 20	10.606	16.000	5.394	34%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 21	8.551	16.000	7.449	47%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 22	9.199	16.000	6.801	43%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 23	8.251	16.000	7.749	48%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 24	9.826	16.000	6.174	39%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 25	9.001	16.000	6.999	44%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 26	9.649	16.000	6.351	40%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 27	8.701	16.000	7.299	46%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 28	10.276	16.000	5.724	36%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 29	10.891	16.000	5.109	32%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 30	11.539	16.000	4.461	28%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 31	10.591	16.000	5.409	34%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 32	12.166	16.000	3.834	24%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 33	7.877	16.000	8.123	51%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 34	8.525	16.000	7.475	47%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 35	7.577	16.000	8.423	53%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 36	9.152	16.000	6.848	43%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 37	7.097	16.000	8.903	56%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 38	7.745	16.000	8.255	52%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 39	6.797	16.000	9.203	58%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 40	8.372	16.000	7.628	48%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 41	7.547	16.000	8.453	53%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 42	8.195	16.000	7.805	49%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 43	7.247	16.000	8.753	55%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 44	8.822	16.000	7.178	45%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 45	9.437	16.000	6.563	41%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 46	10.085	16.000	5.915	37%
Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 47	9.137	16.000	6.863	43%

Bowl de Proteína, Vegetales y Granos 48	10.712	16.000	5.288	33%
Perfait Combinación 1	5.413	6.000	587	10%
Perfait Combinación 2	5.542	6.000	458	8%
Perfait Combinación 3	6.022	6.000	(22)	0%
Zumo de Naranja	5.104	6.500	1.396	21%
Zumo de Manzana	6.340	6.500	160	2%
Zumo de Piña	5.449	6.500	1.051	16%
Zumo de Kiwi	6.448	6.500	52	1%
Zumo de Papaya	5.209	6.500	1.291	20%
Zumo de Mora	6.442	6.500	58	1%
Zumo de Apio	6.192	6.500	308	5%
Zumo de Zanahoria	5.796	6.500	704	11%
Zumo de Pepino	6.396	6.500	104	2%
Zumo de Remolacha	5.856	6.500	644	10%
Tostadas Dulces	6.977	11.000	4.023	37%
Tostadas Saladas	7.332	11.000	3.668	33%
Crepes Dulces	5.990	16.000	10.010	63%
Crepes Salados 1	7.446	16.000	8.554	53%
Crepes Salados 2	8.146	16.000	7.854	49%
Pancakes Fresa	6.086	7.000	914	13%
Pancakes Kiwi	6.141	7.000	859	12%
Pancakes Banano	6.057	7.000	943	13%
Pancakes Mora	6.141	7.000	859	12%
Muffins Banano	4.795	5.000	205	4%
Muffins Arándano	4.959	5.000	41	1%
Muffins Manzana	4.565	5.000	435	9%

Fuente: Elaboración propia.