Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **TALLER 4** **ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**	

1. María ha decidido que quiere ser una emprendedora y poner una empresa que produzca kumis natural sin salsa para producir **4500 L** mensuales. Para esto ha contratado a **4** personas que la ayudarán a preparar y envasar los kumis. El sueldo fijado es de $**420.000** al mes a cada uno. Encontró un pequeño local para alquilar **$510.000** que le servirá para empezar su negocio.

Su esposo José le comentó que si quería saber si estaba teniendo ganancias tenía que calcular cuánto le estaba costando producir sus postres. Además, el saber cuánto le costaba producir 1 solo producto la ayudaría poner un precio para el producto que le permitiera recuperar su inversión y además tener un margen de ganancia.

Materias primas e insumos	Otros	Servicios	Adicionales
•1L Leche cruda ($1.000/L) •110g Azucar blanca ($2900/1Kg) •0,025g Cultivo liofilizado de kumis ($17.000/1g) •0,2 Benzoato de sodio ($4.000/500g)	•10 Envases plasticos para 100mL ($180/ cada envase)	•Agua $80.000 •Luz $240.000 •Gas $90.000	•Sueldo de María $450.000 •Sueldo del personal $420.000 c/u •Alquiler $510.000

2. Sandra ha decidido que quiere ser una emprendedora y poner una empresa que produzca yogurt griego natural sin salsa para producir **1860 L** mensuales. Para esto ha contratado a **2** personas que la ayudarán a preparar y envasar los yogures. El sueldo fijado es de $**380.000** al mes a cada uno. Encontró un pequeño local para alquilar **$430.000** que le servirá para empezar su negocio.

Su esposo Camilo le comentó que si quería saber si estaba teniendo ganancias tenía que calcular cuánto le estaba costando producir sus postres. Además, el saber cuánto le costaba producir **1** solo producto la ayudaría poner un precio para el producto que le permitiera recuperar su inversión y además tener un margen de ganancia.

Materias primas e insumos	Otros	Servicios	Adicionales
•1L Leche cruda ($1.000/L) •125g Azucar blanca ($2.900/1Kg) •350mL Crema de leche ($10.400/900mL) •6unidades de huevos ($300/unidad) •34g Gelatina sin sabor($14.000/500g) •7mL Esencia de vainilla ($2.800/60mL)	•7 moldes 100mL ($250/ cada envase)	•Agua $40.000 •Luz $200.000 •Gas $38.000	•Sueldo de Sandra $500.000 •Sueldo del personal $380.000 c/u •Alquiler $430.000