TORTAS CASERAS MADA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo Y Alimentos

SENA



Luz Aida Castro Prada

Técnico en Cocina

Bogotá D.C

2023

TORTAS CASERAS MADA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo Y Alimentos

SENA



Luz Aida Castro Prada

Técnico en Cocina

Ficha: 2308071

Instructor: Aideé Torres Gil

Bogotá D.C

2023

Contenido

ADMINISTRATIVA 5

1. PROBLEMÁTICA 5
2. DOFA 6
3. VISIÓN, MISIÓN, OBJETIVOS Y ESTRATEGIA 7
4. IMPACTO SOCIAL 8
5. IMPACTO AMBIENTAL, TECNOLÓGICO Y ECONÓMICO. 8

IMPACTO AMBIENTAL 8

IMPACTO TECNOLÓGICO 8

IMPACTO ECONÓMICO 9

6. NORMATIVIDAD PARA EL PROYECTO 10
7. PRINCIPALES ACTIVIDADES Y/O PROCESOS PARA LA EMPRESA 13
8. NORMATIVIDAD LEGAL TIPO DE SOCIEDAD 14
9. ORGANIGRAMA 18
10. MANUAL DE FUNCIONES 19

MERCADO 26

11. DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y / O SERVICIOS CON LOS BENEFICIARIOS 26
12. TENDENCIAS DEL SECTOR (EMPAQUES, PROCESOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS) 27
13. COMPONENTES DE INNOVACIÓN O VALOR AGREGADO DEL PROYECTO 27
14. PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS 27
15. MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO DEL PRODUCTO 27
16. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA 28
17. IMAGEN CORPORATIVA 30
18. PLAN DE MERCADEO – PLAN DE MARKETING 38
19. PLAN DE VENTAS ANUAL, CON METAS Y ESTRATEGIAS POR CANAL DE DISTRIBUCION 39

OPERACIONAL 40

20. FICHAS TÉCNICAS POR PRODUCTO 40
21. DOCUMENTACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE TODOS LOS PROCESOS. 47
22. INFRAESTRUCTURA (MAQUINARIA MATERIA PRIMA, PERSONAL DE OPERACIÓN). 49
23. EMPAQUE DEL PRODUCTO. 52

TIPOS DE EMPAQUE 52

24. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA. 53

25. COSTEO DE PRODUCTOS 54
ESTRUCTURA DE PRECIOS PARA PRODUCTOS 54
Bibliografía 61



ADMINISTRATIVA

1. PROBLEMÁTICA

TORTAS CASERAS MADA busca dar a conocer su conocimiento en la elaboración y venta de tortas caseras tradicionales. Principalmente se llevará a cabo en el barrio El Perdomo y sus alrededores como lo son barrio la Estancia, Barlovento y Galicia, aprovechando la poca concurrencia de este tipo de establecimientos por la zona y la gran fluides de habitantes.

A través del tiempo se ha ido evidenciando que los pocos establecimientos están enfocados en las ventas de tortas tipo industrial de diferentes sabores colores y olores; *TORTAS CASERAS MADA* quiere cambiar ese habito de la sociedad ofreciéndoles no solo una gran experiencia en la pastelería siendo el centro de atracción en cada festejo.

TORTAS CASERAS MADA quiere innovar y cambiar la tradición del festejo; para poderlo cumplir pondré en práctica mi conocimiento y técnicas guiando y enseñando a mis colaboradores, manejando una gran imaginación para así satisfacer el paladar del comensal.

2. DOFA

Debilidades	Oportunidades
• Poco conocimiento del mercado rival. • No encontrar un método adecuado para promocionarlo.	• Los pocos establecimientos que se encuentran en el lugar no cuentan con las técnicas para la elaboración de estos alimentos. • La oportunidad que tuve de prepararme como técnica de cocina en el SENA.
Fortalezas	**Amenazas**
• Variedad del producto • Innovación en el uso de la materia prima según sabor y preparación. • Atención personalizada. • Conocimiento de diferentes proveedores a nivel nacional para adquirir productos a buen precio y excelente calidad. • Reconocimiento a nivel local como persona y como profesional en el tema de cocina ya que llevo un aproximado de 10 años viviendo en la zona y prestando servicios gastronómicos los últimos 4 años. • Aprovechamiento de mi conocimiento y destreza para la preparación de estos alimentos.	• Variación en precios del mercado. • Disminución en el consumo. • Falta de equipos para cambiar técnica de preparación. • Menor precio por las ventas en locales como pastelerías. • Inseguridad en la zona.

3. VISIÓN, MISIÓN, OBJETIVOS Y ESTRATEGIA

MISIÓN

Producción y comercialización de TORTAS CASERAS MADA se ha enfocado en la pastelería para dar a conocer a los clientes los diferentes sabores y presentaciones a través de las tortas caseras, llevarlos a un mundo mágico del sabor

VISIÓN

TORTAS CASERAS MADA quiere ser reconocidos a nivel local en cumplimiento y responsabilidad en el servicio al cliente, llegando a contar con un punto de venta desarrollando más técnicas y preparaciones para satisfacción de nuestros clientes, siendo lideres en innovación, servicio y calidad.

OBJETIVO GENERAL

Iniciar con la fabricación y distribución de pastelería de una manera casera y artesanal, poniendo en práctica las diferentes técnicas aprendidas entre sabores y textura, llegar a distribuirlo no solo a nivel de localidad, si no también expandirse en toda la ciudad, a precios asequibles con el fin de conquistar el mercado, contando con personal idóneo en la preparación de pasteles para eventos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Tener un excelente manejo de la materia prima, garantizando un producto de calidad.
- Generar un ambiente agradable en el momento de atender a los comensales.
- Preparar productos con variedad de sabores y diseños.
- Dar a conocer o promocionarse por todos los medios de comunicación.

ESTRATEGIAS

- Filtrar de una manera adecuada a los proveedores para garantizar productos de calidad.
- Mantener los puntos de venta en óptimas condiciones.

- Innovar de la mejor manera cada producto que se lance al mercado.
- Publicidad recurriendo a las redes sociales como WhatsApp, Facebook, Instagram.

4. IMPACTO SOCIAL

- Satisfacción en nuevos espacios para el consumo de alimentos generando un ambiente familiar.
- Capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos y atención al cliente.
- Mejora continua en la contratación de los colaboradores, garantizando su bienestar laboral y personal.
- Innovadores, con trabajo y honestidad damos la importancia de alcanzar los objetivos.

5. IMPACTO AMBIENTAL, TECNOLÓGICO Y ECONÓMICO.

IMPACTO AMBIENTAL

Utilización de recursos naturales como luz solar y aguas lluvias,
Perfeccionar la preparación de los productos siguiendo al pie de la letra las recetas estándar para así minimizar los productos.
Manejar el reciclaje para así evitar plagas y malos olores.
Se utilizará elementos de limpieza y desinfección, productos que nos ayuden a la eliminación de microorganismos que generen infecciones.

IMPACTO TECNOLÓGICO

Para la fabricación de un producto tan tradicional como son las tortas caseras se desea llevar a un excelente nivel tecnológico que facilite las labores diarias del personal e igualmente de un impacto visual y llamativo a los comensales.

Los equipos tecnológicos suministrados nos ayudaran a que esa confianza hacia el cliente se fortalezca, ya que se está presentando un producto con calidad enriquecido en nutrientes.

TORTAS CASERAS MADA se hará a conocer a través de las diferentes redes sociales aprovechando que estas facilitan para la calificación que el comensal puede darle al producto, servicio, calidad y personal.

IMPACTO ECONÓMICO

Para muchos es claro que la economía hoy en día ha sido golpeada por diferentes factores, pero esto no es impedimento para que ese pequeño grano de arena que quiero aportar en un nuevo emprendimiento se decline hacia un factor negativo.

Como objetivo económico para un nuevo crecimiento estamos basados en una posición social empresarial con constante anhelo de generar empleo para aquellas personas que se encuentren capacitadas para el desarrollo de un producto e imponerlo a través de sus diferentes sabores y técnicas como lo son las tortas caseras.

A través de las diferentes técnicas contables se llevará a cabo un sondeo de los diferentes productos que se deben adquirir ya que se encuentra variación de precios en algunos de ellos llegando a afectar la productividad reflejado en el factor ganancia.

TORTAS CASERAS MADA está comprometida para el cumplimiento de la ley, iniciando desde el pago de prestaciones sociales a todos sus colaboradores igualmente comprometidos al 100% en los pagos de toda obligación adquirida.

6. NORMATIVIDAD PARA EL PROYECTO

NORMA TÉCNICA NTC-ISO COLOMBIANA 9000

CORRESPONDENCIA: esta norma es una adopción idéntica (IDT) por traducción de la norma ISO 9000:2005 (Traducción certificada).

DESCRIPTORES: sistemas de gestión de la calidad - vocabulario; sistemas de gestión de la calidad - fundamentos.

ISO 9000, Sistemas de Gestión de la Calidad. Definiciones y Fundamentos: Establece un punto de partida para comprender las normas y define los términos fundamentales utilizados en la familia de normas ISO 9000, que se necesitan para evitar malentendidos en su utilización.

NORMA TECNICA NTC- ISO COLOMBIANA 9001

CORRESPONDENCIA: esta norma es una adopción idéntica (IDT) por traducción de la norma ISO 9001:2015 (Traducción certificada).

DESCRIPTORES: gestión de la calidad; sistemas de la calidad; gestión por procesos; administración de la calidad.

ISO 9001, Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos:

Es la norma de requisitos que se emplea para cumplir eficazmente los requisitos del cliente y los reglamentarios, para así conseguir la satisfacción del cliente. Es la única norma certificable de esta familia.

ISO 9004, Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para la mejora del desempeño:

Esta norma proporciona ayuda para la mejora del sistema de gestión de la calidad para beneficiar a todas las partes interesadas a través del mantenimiento de la satisfacción del cliente. La norma ISO 9004 abarca tanto la eficiencia del sistema de gestión de la calidad como su eficacia. Se puede tomar como una ampliación de la norma anterior y no es certificable.

ISO 19011, Directrices para la auditoría ambiental y de la calidad:

Proporciona directrices para verificar la capacidad del sistema para conseguir objetivos de la calidad definidos. Esta norma se puede utilizar tanto internamente como para auditar a los proveedores de la organización.

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, ISO 14000

Las normas son necesarias en la actualidad para toda actividad organizada, por esta razón en el mundo, las organizaciones las crean y las siguen con rigidez con el fin de alcanzar con éxito los objetivos de la organización En actualidad a nivel mundial las

normas ISO 9000 y ISO 14000 son requeridas, debido a que

garantizan la calidad de un producto mediante la implementación de controles exhaustivos, asegurándose de que todos los procesos que han intervenido en su fabricación operan dentro de las características previstas.

OHSAS 18000

Define los requisitos para la implantación de un **Sistema de Gestión de Salud y Seguridad en el Trabajo**. Dicho Sistema de Gestión está orientado a identificar riesgos y establecer las medidas de control necesarias para prevenir que tengan lugar accidentes. Se dirige tanto a clientes externos como son la comunidad, las familias u otras empresas, y a clientes internos como los trabajadores expuestos, supervisores y jefes, las instalaciones o el propio desarrollo de la salud laboral.

NORMA TÉCNICA NTC-ISO COLOMBIANA 22000 2005-10-26

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA

CORRESPONDENCIA: esta es una versión idéntica (ID) a su documento de referencia la ISO 22000, Food Safety Management Systems. Requirements for Any Organization in the Food Chain, 2005

DESCRIPTORES: sistema gestión; inocuidad; alimentos; sistema de gestión de inocuidad de los alimentos; cadena alimentaria.

NORMA INTERNACIONAL ISO 22000 Segunda edición 2018- 06

Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos —

Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria

INVIMA

Entidad de vigilancia y control de carácter técnico científico, que trabaja para la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias asociadas al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria.

CONCEPTO SANITARIO:

Concepto emitido por la autoridad **sanitaria** una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas.

Decreto 3035 de 1997

Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

(SOCIAL, 2013)Enuncia los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas, notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública

Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, en las fábricas de alimentos y

reglamentar el proceso de certificación.

7. PRINCIPALES ACTIVIDADES Y/O PROCESOS PARA LA EMPRESA

- Distribuir las tareas a cada uno de los colaboradores por parte de gerencia y administrador
- Gerente hacer pagos a los proveedores.
- Administrador hacer tareas de compras e inventarios, pasar lista de nuevos pedidos recibida del vendedor.
- Auxiliar de cocina aseo general de cocina y alistamiento de utensilios.
- Cocinero alistamiento de materia prima para proceso.
- Vendedor verificar mensajes de clientes para nuevos pedidos y hacer tareas de posventas.
- Mensajero, recoger insumos, realizar compras varias, entregar pedidos, realizar cobros a clientes.

ADMINISTRATIVO

Tiene como misión atender todo lo inherente a la administración general de la Obra (física, financiera, contable y de recursos humanos), y brindar apoyo técnico y recursos a las demás áreas en aspectos administrativos.

FINANCIERO

Se encarga de ciertos aspectos específicos de una organización que varían de acuerdo con la naturaleza de acuerdo con la naturaleza de cada una de estas funciones, las funciones más básicas que desarrolla la Administración Financiera son: La Inversión, El Financiamiento y las decisiones sobre los dividendos de una organización.

MERCADEO Y VENTAS

El desarrollo e implementación de un plan de mercadeo y ventas les permite a las empresas definir su participación de mercado, los canales de distribución y las ventas por canal.

Uno de los elementos claves dentro del plan de mercadeo y ventas también es definir e identificar los principales competidores, esto le permitirá desarrollar una estrategia de mercadeo diferencial. En la CCB le ayudamos a implementar y mejorar su plan de mercadeo y ventas, para que pueda definir las estrategias adecuadas para ofrecer su producto o servicio a su mercado objetivo. Para iniciar con nuestro apoyo le invitamos a evaluar su empresa, identificando sus fortalezas y necesidades de manera integral, y así nosotros le diseñaremos una ruta de servicios o plan de trabajo para lograr resultados contundentes y visibles.

ELABORACIÓN

La Administración de la producción o la administración de operaciones es la administración de los recursos productivos de la organización. Esta área se encarga de la planificación, organización, dirección, control y mejora de los sistemas que producen bienes y servicios. La Administración de las Operaciones es un área de estudio o subsidencia de la Administración.

ACTIVIDADES POSVENTA

- Interactuar con el cliente para indagar de como estuvo el servicio recibido.
- Promocionar los diferentes productos a través de descuentos (pague 1 lleve 2, producto adicional por el valor de la compra.
- Asesorar al cliente para una próxima compra, para encajar en su necesidad al 100%.

8. NORMATIVIDAD LEGAL TIPO DE SOCIEDAD

Empresa S.A.S

El **98 % de las sociedades** que se crean en Colombia operan bajo el modelo S.A.S (Sociedades por Acciones Simplificadas). La creación de la SAS se hace por medio de un documento privado, que debe autenticarse por quienes participan en su suscripción e inscribirse en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio.

Las Cámaras de Comercio en Colombia

Son organizaciones privadas de carácter gremial y sin ánimo de lucro, que cumplen por delegación legal algunas funciones públicas, como la administración de los registros públicos. En otras palabras, una Cámara de Comercio representa un grupo de empresas y comerciantes de una región, que colaboran organizadamente.

Principales características:

- Promueven la competitividad y la formalización.
- Impulsan el desarrollo de las regiones.
- Sirven como órgano de consulta en temas económicos.

Adicionalmente, las Cámaras de Comercio promueven y mantienen la libertad de empresa necesaria, para mantener el crecimiento y progreso del país. En Colombia, existe una red de 57 Cámaras de Comercio, trabajando agremiadas, a través de Confecámaras, que liberan iniciativas para el fortalecimiento de las empresas y para el desarrollo de las comunidades en todo el territorio nacional.

- **CÓDIGO CIIU 1081**

Elaboración de productos de panadería, Esta clase comprende la elaboración de productos de panadería frescos, congelados o secos.

Esta clase, establecida por la DIAN y la Cámara de Comercio incluye las siguientes actividades.

- La elaboración de pan y panecillos.
- La elaboración de pasteles, tortas, pasteles de frutas, tartas, etcétera.
- La elaboración de tostadas, galletas y otros productos de panadería secos.
- 2La elaboración de productos de pastelería y bizcochos empacados.
- La elaboración de aperitivos dulces o salados.
- La elaboración de tortillas de maíz o trigo.
- La elaboración de rollos, buñuelos y arepas.

- La elaboración de productos de panadería congelados (panqueques, wafles, etcétera).

Sociedad por acciones simplificadas

¿QUÉ PASOS DEBE SEGUIR PARA SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN DE UNA SAS A TRAVÉS DEL CANAL VIRTUAL?

Debe ingresar al portal de la Entidad: www.ccb.org.co y acceder a los servicios registrales de Constitución Virtual de SAS a través de la opción tramites y consultas:

- El solicitante debe ingresar al portal de la Cámara de Comercio de Bogotá, www.ccb.org.co, dirigirse a trámites y consultas y hacer clic en link Constitución Virtual de SAS.

- A continuación, debe leer los términos y condiciones y en caso de estar de acuerdo hacer clic en iniciar.

- El solicitante debe validar su identificación.

- Acto seguido el servicio le solicitará la información general de Responsabilidades Tributarias.

- Posteriormente el solicitante deberá diligenciar cada uno de los formularios exigidos. Al respecto debe precisarse que el formulario “Matricular establecimiento de comercio” es opcional.

- Una vez diligenciados la totalidad de los formularios el sistema realizará la liquidación del valor a cancelar por la constitución de la sociedad y la eventual matrícula de un establecimiento de comercio.
- El solicitante envía las notificaciones a los accionistas con el fin que se lleva a cabo la revisión de los formularios y de los estatutos, cuya aprobación y consentimiento se realiza a través de la firma digital de los constituyentes.

- Finalmente, el solicitante efectúa el pago vía Proveedor de Servicios Electrónicos (PSE).

- La Cámara de Comercio de Bogotá notificará de la culminación exitosa del trámite.

Toda SAS puede constituirse por una o varias personas, mediante la inscripción de cualquiera de los siguientes documentos:

a) Mediante documento privado, autenticado, reconocido o con presentación personal por quienes lo firman como accionistas constituyentes. (Párrafo 1 artículo 5° Ley 1258 de 2008, Artículo 40 Código de Comercio).

b) Mediante escritura pública de constitución, cuando hay aporte de inmuebles (Parágrafo 2° Artículo 5°, Artículos 6° y 7°), o cuando los accionistas lo consideren de utilidad.

Cualquiera que sea el documento escogido debe contener los siguientes requisitos:

- **Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas** (ciudad o municipio).

- **Razón social**: seguida de las palabras Sociedad por Acciones Simplificada o SAS.

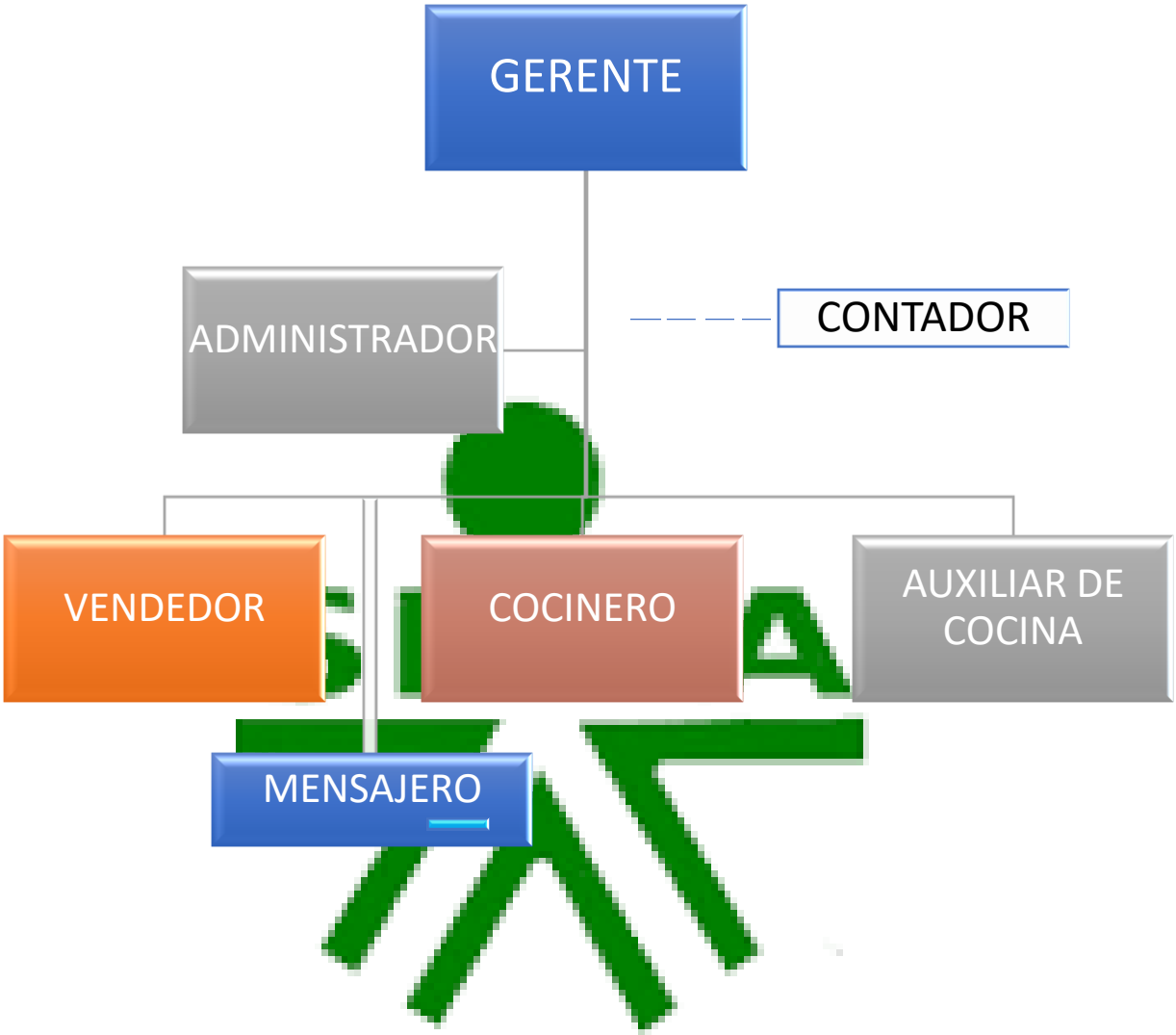
- **Domicilio principal**: ciudad o municipio elegido para desarrollar la actividad de la sociedad. Si en el acto de constitución se establecen sucursales se debe indicar el municipio donde estarán ubicadas

- **Término de duración**: la SAS podrá tener término de duración indefinido. En todo caso, si no se establece una vigencia definida el término de duración será indefinido.

- **Enunciación de actividades principales**: las SAS permite establecer un objeto social indeterminado. En todo caso, si nada se dice en los estatutos, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita de comercio.

- **Capital autorizado, suscrito y pagado**: se debe expresar el valor de cada capital, indicando la forma y el término en que deberán pagarse

9. ORGANIGRAMA



10.MANUAL DE FUNCIONES

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Gerente
PROFESIÒN	Administrador de Empresas
TIEMPO DE EXPERIENCIA	1 año
AREA A LA QUE PERTENECE	Gerencia
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Es el responsable de la administración de la empresa
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Toma decisiones
	Realiza un plan de negocio a corto y largo plazo
	Coordina y supervisa el área administrativa para que se cumpla cada meta establecida

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Administrador
PROFESIÒN	Tecnólogo en cocina
TIEMPO DE EXPERIENCIA	1 año
AREA A LA QUE PERTENECE	Administración general
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Gerente
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Llevar el control de existencias en el lugar de trabajo, coordinar al personal que presta servicios dentro de la cafetería rendir cuentas sobre el dinero de las provisiones consumidas por el público durante el día, determinar las provisiones que hagan falta formulando sus requisiciones reportándose a su jefe inmediato, vigilar que se mantenga limpio el local de trabajo.
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Gestionar las operaciones diarias
	Formar a los empleados en la preparación y el uso apropiado de la maquinaria
	Coordinar los proveedores para recibir pedidos
	Mantener registros actualizados de los ingresos y gastos diarios, semanales y mensuales
	Añadir nuevos artículos al menú dependiendo de las temporadas y las preferencias de los clientes
	Enfocar al personal para un buen servicio al cliente
	Garantizar que todas las zonas del establecimiento estén limpias y ordenadas
	Fomentar el respeto con los clientes para aumentar su lealtad y mejorar nuestra reputación

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Contador
PROFESIÒN	Contador Público
TIEMPO DE EXPERIENCIA	1 año
AREA A LA QUE PERTENECE	Gerencia
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Gerente
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Es el encargado de los estados financieros de la empresa
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Proporcionar asesoría financiera
	Elaborar informes financieros
	Analizar registros contables
	Preparar presupuestos de la empresa
	Encargarse de la nómina

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Cocinero
PROFESIÒN	Técnico de Cocina
TIEMPO DE EXPERIENCIA	2 años
AREA A LA QUE PERTENECE	Cocina
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Administrador
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Encargarse de la preparación de los alimentos basados en las técnicas de acuerdo con los requerimientos de los clientes
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Administrar y contabilizar la materia prima
	Preparación de alimentos
	Organización de tareas jerárquicas
	Adaptar o cambiar el menú
	Certificar el sabor de los alimentos preparados
	Inspección en la cocina durante la limpieza
	Controlar la temperatura de cocción de cada alimento
	Ser creativo

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Auxiliar de cocina
PROFESIÒN	Auxiliar de Cocina
TIEMPO DE EXPERIENCIA	1 año
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Cocinero
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Trabajar bajo la supervisión del cocinero, ayudando a la preparación y elaboración de los platos
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Ayudar en la preparación de alimentos
	Mantener la cocina limpia
	Organizar los alimentos en el sitio correspondiente
	Contabilizar la materia prima
	Seguir las órdenes del cocinero para cumplir los requerimientos de los clientes

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Vendedor
PROFESIÒN	Mercadeo y Publicidad
TIEMPO DE EXPERIENCIA	1 año
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Administrador
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCI-PAL	Vender el producto sin dejar a un lado la calidad del servicio
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Conocer el producto
	Asesorar a los clientes
	Explicar promociones
	Ayudar en las actividades de la cocina
	Supervisar los clientes
	Llevar registro de ventas

DESCRIPCION DEL CARGO	
IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL CARGO	Mensajero
PROFESIÒN	Bachiller
TIEMPO DE EXPERIENCIA	6 meses
CARGO DEL JEFE INMEDIATO	Administrador
FUNCION PRINCIPAL	
DESCRIPCIÓN DE FUNCION PRINCIPAL	Es el responsable de la entrega de los productos
FUNCIONES ESPECIFICAS	
ACTIVIDADES / TAREAS	Realizar el transporte y la distribución de los productos desde el lugar de la elaboración hasta el lugar de entrega
	Realizar trámites bancarios
	Atender solicitud del área administrativa

MERCADO

11. DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y / O SERVICIOS CON LOS BENEFICIARIOS

Producto elaborado a base de harina de trigo, féculas, azucares, huevos, leche, esencias, frutas, verduras, grasas comestibles; contando con una mezcla de texturas, sabores y colores que al mezclar se puede crear una experiencia única para el consumidor, sin dejar a un lado las cremas básicas para cubrir y decorar las tortas.



12.TENDENCIAS DEL SECTOR (EMPAQUES, PROCESOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS)

Se encuentran diferentes tipos de pastelería en la zona, que ofrecen tortas clásicas y con algunas características en particular.

- Se encuentra el pastel clásico de masa blanca o negra.
- Con presentación de patillaje y otros de crema blanca chantillí
- Capa interna de arequipe, salsa de mora o fresa.
- Hay una pastelería en especial que maneja motivos o figuras personalizadas.
- Presentación en caja de cartón y plástico.
- Servicio en local personalizado y domicilios.

13. COMPONENTES DE INNOVACIÓN O VALOR AGREGADO DEL PROYECTO.

Caja de embalaje de papel decoradas según el motivo y con posibilidad de personalizarlas para momentos especiales.

14. PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS.

Limonadas artesanales (yerbabuena, coco, o cereza).

15. MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO DEL PRODUCTO.

El proyecto dará inicio en la ciudad de Bogotá localidad de Ciudad Bolívar conformado por 360 barrios con una población aproximada de 656.015 de habitantes, estrato 1, 2 y 3. Ubicado en la UPZ 69 (ESTRATO 3).

Se encuentran diferentes tipos de actividad social, como núcleos familiares donde sería un fuerte en las reuniones de 15 años, aniversarios, matrimonios, y todo festejo familiar. Igualmente se encuentran varias zonas industriales donde tomaría fuerza en sus diferentes eventos.

Para poder saber el consumo anual que podría llegar a tener se realizaría trabajo de campo acompañado con una encuesta donde la pregunta seria ¿En qué momento, o cada cuanto compran una torta para un festejo en específico?, esto se realizaría como muestreo.

El objetivo sería el 7% de la población (4592 habitantes) UPZ69 , el 10% de esta cantidad de personas 459 corresponden a los habitantes tomados inicialmente. Esto nos indica que la encuesta a realizar se debe hacer con 459 habitantes, donde podemos identificar que el 62.3 % equivalente a 285 habitantes compran una torta tradicional cada mes para festejos de cumpleaños, y el 37.7 % solo festejan momentos especiales como lo son matrimonios, aniversario y navidad. Esto también nos indica que podríamos tener un fuerte en ventas en el mes de diciembre ya que el restante estaría repartido en los 11 meses anteriores.

16. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA TORTAS CASERAS MADA								
	COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
DIRECTOS		Tortas	25000		BOLSA DE PAPEL ICOPOR CAJA DE CARTON	OFRECEN VARIEDAD DE PRODUCTOS.	ESCUCHAN AL CLIENTE PARA QUE ELLOS TENGAN UNA SATISFACION FINAL	TRABAJO DE CAMPO
		Pasteles	22000					
		Cupcakes	1500	4 x 5500				
				8 x 11500				
				12 x 17000				
SUSTITUTOS		Pay	25000					
		Galletas	1200					
		Donas	1500					
		Brownies	2500					
		Postres	5500					

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA
TORTAS CASERAS MADA

	COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
DIRECTOS		**Tortas**	25000		BOLSA DE PAPEL CAJA DE CARTON	HORARIOS ADSEQUIBLES	NO DAN INTERES A LO QUE EL CLIETE DESEA	TRABAJO DE CAMPO
		Cupcakes	1500					
SUSTITUTOS								
		Galletas	1200					
		Donas	1200	3 x 3000				
		Postres	5500					

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA
TORTAS CASERAS MADA

	COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
DIRECTOS		**Tortas**	28000		BOLSA DE PAPEL ACETATO CAJA DE CARTON	LA CREMA QUE UTILI-ZAN PARA EL RELLENO ES DE LA CASA.	FALTA DE COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE	TRABAJO DE CAMPO
		Pasteles	25000					
		Cupcakes	1800					
SUSTITUTOS								
		Brownies	3000					
		Postres	6000					

17. IMAGEN CORPORATIVA

LOGO



SLOGAN

Amor de calor de hogar, de MADA a tu paladar

UNIFORMES

ADMINISTRADOR

Camibuso Blanco borde azul oscuro cuello y mangas



Jeans Azul Oscuro



Tenis antideslizantes negros



COCINERO

Gorro Chef Pirata Negro



Delantal o Mandil Negro



Chaquetilla o filipina blanca con bordes negros



Pantalón Gabardina Negro

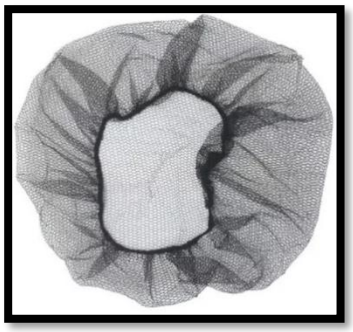


Zapatos Zucos Antideslizantes Negros



AUXILIAR DE COCINA

Cofia Maya Negra



Camibuso Blanco borde azul oscuro cuello y mangas



Delantal Azul Oscuro



Pantalón Gabardina Negro



Zapatos Zucos Antideslizantes Negros



VENDEDOR

Camibuso Blanco borde azul oscuro cuello y mangas



Jeans Azul Oscuro



Tenis antideslizantes negros



MENSAJERO

Camibuso Blanco borde azul oscuro cuello y mangas



Jeans Azul Oscuro



Tenis antideslizantes negros



FACTURA

FACTURA NUMERO 001



Amor de calor de hogar, de MADA a tu paladar

Fecha: | Pedido:

Nombre y Apellido: | Teléfono:

Descripción	Cantidad	Precio

TOTAL:

3006626188
Carrera 73 · 57r 15 sur

tortasmadda@gmail.com

PROPUESTA COMERCIAL



18. PLAN DE MERCADEO – PLAN DE MARKETING

CALENDARIO 2023 PLAN DE MARKETING TORTAS CASERAS MADA			
Enero	**Febrero**	**Marzo**	**Abril**
	14. Día de San Valentín	**8.** Día Internacional de la Mujer	**26.** Día de la secretaria
	Para esta fecha ofrecemos cupcakes de fresa. y chocolate, tortas en forma de corazón o personalizadas.	Pastel en forma de corazón Red Velvet, Chocolate; tortas personales personalizadas	Pastelillos de naranja con uvas pasas, vainilla con fruta cristalizada.
		19. Día del Hombre	**30.** Día de la Niñez
		Tortas personales personalizadas, cupcakes personalizados.	Pastel de chocolate o Fresa.
Mayo	**Junio**	**Julio**	**Agosto**
14. Día de la Madre.	**18.** Día del Padre	**20.** Día de la Independencia.	**1-9.** Festival de Verano.
Torta o pastelillos sabor a naranja, vainilla, chocolate, fresa, relleno de fruta cristalizada; personalizadas.	Torta o pastelillos sabor a naranja, vainilla, chocolate, fresa, relleno de fruta cristalizada; personalizadas.	Torta o cupcakes.	cupcakes
15. Día del Maestro.			
Pastelillos de			

naranja con uvas pasas, vainilla con fruta cristalizada.	

Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
16. Día del Amor y la Amistad	**31.** Halloween		**7.** Noche de las Velitas.
cupcakes de fresa. y choco-late, tortas en forma de corazón o personalizadas.	Tortas y cupcakes de Ahuyama, naranja y vainilla; personalizadas.		**25.** Navidad. **31.** Año nuevo Tortas y cupcakes bañada en vino rellena de fruta cristalizada, vainilla.

19. PLAN DE VENTAS ANUAL, CON METAS Y ESTRATEGIAS POR CANAL DE DISTRIBUCION

PLAN DE VENTAS

PRODUCTO	MERCADO POTENCIAL CLIENTES	CONSUMO ANUAL PERCAPITA	PARTICIPACIÓN % MERCADO OBJETIVO	VENTA UNIDADES AÑO 1
TORTA CASERA DE CHOCOLATE	285	12	1	3420
TORTA CASERA DE VAINILLA	285	12	3	10260
TORTA CASERA DE NARANJA	285	12	1	3420
TORTA CASERA DE VINO	285	12	3	10260
TORTA CASERA DE BANANO	285	12	5	17100
TORTA CASERA DE AHUYAMA	285	10	0,5	1425
TORTA CASERA DE ZANAHORIA	285	11	2	6270
				0
				0
Total				**45885**

PRODUCTO	UNIDADES A PRODUCIR	PRECIO DE VENTA PROMEDIO POR UNIDAD	VENTAS ANUALES $
TORTA CASERA DE CHOCOLATE	3420	$ 3.346	$ 11.443.320
TORTA CASERA DE VAINILLA	10260	$ 2.996	$ 30.738.960
TORTA CASERA DE NARANJA	3420	$ 2.033	$ 6.952.860
TORTA CASERA DE VINO	10260	$ 8.544	$ 87.661.440
TORTA CASERA DE BANANO	17100	$ 2.315	$ 39.586.500
TORTA CASERA DE AHUYAMA	1425	$ 2.897	$ 4.128.225
TORTA CASERA DE ZANAHORIA	6270	$ 3.342	$ 20.954.340
0	0		$ -
Total			**$ 201.465.645**

TORTA CASERA DE CHOCOLATE	TORTA CASERA DE VAINILLA	TORTA CASERA DE NARANJA	TORTA CASERA DE VINO	TORTA CASERA DE BANANO	TORTA CASERA DE AHUYAMA	TORTA CASERA DE ZANAHORIA
$ 22.000	$ 22.000	$ 22.000	$ 30.000	$ 22.000	$ 22.000	$ 22.000
$ 22.000	**$ 22.000**	**$ 22.000**	**$ 30.000**	**$ 22.000**	**$ 22.000**	**$ 22.000**

OPERACIONAL

20. FICHAS TÉCNICAS POR PRODUCTO

<table>
<tr><td></td><td>TORTA CASERA DE CHOCOLATE

Postre conocido internacionalmente, se sirve frecuentemente en reuniones, fiestas de cumpleaños y bodas. Entre sus ingredientes se encuentran los más reconocidos como el chocolate y el cacao.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes:

• Chocolate
• Cacao
• Harina de trigo
• Polvo para hornear
• Mantequilla o aceite vegetal
• Huevos
• Azúcar
• Agua o leche</td><td>preparación:

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Con un colador tamizar la harina de trigo, el chocolate el cacao y el polvo para hornear; mezclar bien.
5. Agregar agua o leche hasta que quede una mezcla homogénea.
6. Engrasa el molde
7. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minutos
8. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.</td></tr>
</table>



TORTA CASERA DE VAINILLA

tiene un origen romano, lo interesante es que los romanos podrían conservarla por mucho tiempo, incluso meses, torta esponjosa y húmeda lograda por la mezcla de los ingredientes. Torta ideal para el desayuno, onces o el cumpleaños de alguien especial

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Mantequilla o aceite vegetal
- Huevos
- Polvo para hornear
- Azúcar
- Leche
- Extracto de vainilla

Preparación:

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Con un colador tamizar la harina de trigo, el polvo para hornear mezclar bien.
5. Agregar la leche hasta que quede una mezcla homogénea.
6. Agregar el extracto de vainilla
7. Engrasar el molde
8. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minutos
9. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



TORTA CASERA DE NARANJA

La torta de naranja tiene su origen en Grecia y se caracteriza porque su ingrediente principal es la naranja dulce, puede parecer a la torta casera de vainilla, ya que lleva los mismos ingredientes con la diferencia de que se le añade yogur y jugo de naranja.

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Mantequilla o aceite vegetal
- Huevos
- Polvo para hornear
- Azúcar
- Leche
- Jugo de naranja

preparación:

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Agregar el polvo para hornear
5. Con un colador tamizar la harina de trigo, mezclar bien.
6. Agregar el jugo de naranja hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Engrasar el molde
8. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minutos
9. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



TORTA CASERA DE VINO

Torta popular preferida para servir en ocasiones especiales mojada en vino, agradable al paladar de los comensales por la textura y mezcla de frutos secos como la fruta cristalizada, las uvas pasas y las nueces.

Ingredientes:

- Cocoa
- Harina de trigo
- Polvo para hornear
- Huevos
- Mantequilla o aceite vegetal
- Azúcar
- Esencia de caramelo
- Vino sansón
- Fruta cristalizada
- Uvas pasas
- Nueces

preparación:

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Agregar la esencia de caramelo
5. Con un colador tamizar la harina de trigo y la cocoa; mezclar bien, agregar el polvo para hornear
6. Agregar la fruta cristalizada, uvas pasas y nueces
7. Engrasar el molde
8. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
9. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



TORTA CASERA DE BANANO

La creación o descubrimiento de la torta de banano se les atribuye a las amas de casa de Estados Unidos tras el descubrimiento del polvo para hornear en el año 1856. Fruta tropical que contiene fibra y potasio, siendo beneficiosa para el organismo. Esta deliciosa torta casera la obtenemos por la mezcla de los siguientes ingredientes.

Ingredientes:

- Bananos
- Harina de trigo
- Polvo para hornear
- Mantequilla o aceite vegetal
- Huevos
- Azúcar
- Adicional bocadillo y queso

preparación:

1. En un bol amasar los bananos hasta que estén homogéneos, agregar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar, el polvo para hornear y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Con un colador tamizar la harina de trigo; mezclar bien.
5. Engrasa el molde
6. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
7. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



TORTA CASERA DE AHUYAMA

Fuente de fibra, aporta vitaminas y minerales como vitamina A, E y C, magnesio, calcio, potasio, fosforo y hierro, perfecta para acompañar con chocolate, te o café.

Ingredientes:

- Ahuyama
- Harina de trigo
- Polvo para hornear
- Mantequilla
- Azúcar
- Huevos
- Nuez
- Canela
- Opcional jengibre

preparación:

1. Pelar la ahuyama y ponerla a cocinar hasta que ablande, una vez fría machacar muy bien
2. Añadir la mantequilla
3. Agregar el azúcar, la nuez, la canela, el polvo para hornear y mezclar.
4. Agregar los huevos mezclar una vez más.
5. Con un colador tamizar la harina de trigo, ir mezclando
6. Engrasa el molde
7. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
8. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar.



TORTA CASERA DE ZANAHORIA

Es un pastel dulce con zanahoria machacada mezclada en la masa. La zanahoria se ablanda en el proceso de cocción, suele tener una textura densa y suave. Las zanahorias mejoran el sabor, textura y apariencia del pastel.

Se puede disfrutar como postre o snacks

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Polvo para hornear
- Mantequilla o aceite vegetal
- Azúcar
- Huevos
- Zanahoria

preparación:

1. Pelar la zanahoria y ponerla a cocinar hasta que ablande, una vez fría machacar muy bien
2. Añadir la mantequilla
3. Agregar el azúcar los huevos mezclar
4. Con un colador tamizar la harina de trigo, ir mezclando agregar el polvo para hornear
5. Engrasa el molde
6. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
7. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar.

21. DOCUMENTACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE TODOS LOS PROCESOS.

.

DIAGRAMA DE TODO EL PROCESO										
PASO	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	TIEMPO DE ATRASO	ALMACENAMIENTO	INSPECCIÓN	DISTANCIA	DESCIP CION DE LA ACTIVI DAD	RESPONS ABLE	REGIST RO
1	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA		**x**					Orden de compra para los ingredientes requeridos para las tortas	El administrador es el responsable en recibir los pedidos	Al revisar que llegue completo y con fecha de vigencia darle ingreso al inventario
2	RECEPCIÓN DE LA ORDEN					**x**		Al recibir la materia prima se dará devolución a lo que no cumpla con la orden	Administrador	Formato debidamente diligenciado
3	INSPECCIÓN ORGANOLE PTICA					**x**		Verificación de las características del producto, olor, color, presentación, sabor, peso, cantidad. Si no corresponde se regresará al proveedor	Administrador o cocinero.	Al estar completo dejamos en formato de orden de pedido
4	ALMACENAMIENTO					**x**		Se organiza de acuerdo con fecha, empaque y tipo de producto	Cocinero y auxiliar de cocina	Marcación positiva en el formato de orden de pedido

5	ALMACENA-MIENTO				**x**			Se almacena según características de producto.	Cocinero y Aux. cocina	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
6	PREPARACIÓN						**x**	Se toman las materias primas necesaria s para la elaboración del producto solicitado por el cliente.	Cocinero y Aux. cocina	
7	VENTA FINAL AL CLIENTE			**x**				se realiza el servicio ya sea presencial o domicilio y se expide factura para el cliente	Administrador, Vendedor o Domiciliario	En el sistema de ventas del establecimiento y en remisión



22. INFRAESTRUCTURA (MAQUINARIA MATERIA PRIMA, PERSONAL DE OPERACIÓN).

INFRAESTRUCTURA

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Horno	1	$ 4.000.000	$ 4.000.000
Batidora	2	$ 1.549.000	$ 3.098.000
Balanza de cocina	1	$ 139.000	$ 139.000
Rasoador de masa	5	$ 5.800	$ 29.000
Amasadora	1	$ 150.000	$ 150.000
Cuchillo tipo sierra	3	$ 19.000	$ 57.000
Bocha para cocina en siloicona	5	$ 12.000	$ 60.000
Manga pastelera	3	$ 40.000	$ 120.000
Bowls acero inoxidable	5	$ 37.000	$ 185.000
Juego de tazas medidoras	2	$ 40.000	$ 80.000
Juego cucharas nedidoras	3	$ 26.900	$ 80.700
Jarras medidora acrilico	3	$ 39.000	$ 117.000
Colador	3	$ 19.900,000	$ 59.700
Nevera y congelador	1	$ 15.000.000	$ 15.000.000
Mesa en acero inox.	3	$ 1.650.000	$ 4.950.000
Escritorio, silla oficina	1	$ 800.000	$ 800.000
Computador de mesa	1	$ 2.400.000	$ 2.400.000
Papeleria	1	$ 300.000	$ 300.000
Telefono	1	$ 200.000	$ 200.000
Empaque caja tradicional (Millar)	1	$ 1.200.000	$ 1.200.000
Empaque Domo para tortas (Millar)	1	$ 1.350.000	$ 1.350.000
Empaque Navideño caja (Millar)	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
total			$ 35.775.400,00

SERVICIOS PÚBLICOS (3 MESES)			
Descripción	cantidad	Valor Unitario	valor total
Agua	3	$ 600.000	$ 1.800.000
Luz	3	$ 130.000	$ 390.000
Gas	3	$ 120.000	$ 360.000
Teléfono/Internet	3	$ 136.000	$ 408.000
Arriendo	3	$ 1.000.000	$ 3.000.000
Total			$ 5.958.000,00

NÓMINA (3 MESES)			
Descripción	cantidad meses	Valor Unitario	valor total
Gerente	3	$ 2.000.000	$ 6.000.000
Administrador	3	$ 1.700.000	$ 5.100.000
Cocinero	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
Auxiliar de cocina	3	$ 1.200.000	$ 3.600.000
Vendedor	3	$ 1.200.000	$ 3.600.000
Mensajero	3	$ 1.200.000	$ 3.600.000
Contador (PS)	3	$ 500.000	$ 1.500.000
Total			$ 27.900.000,00

MATERIA PRIMA (3 MESES)				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Valor Unitario	valor total
Harina	50	kilo	$ 3.500	175000
Azùcar	50	kilo	$ 2.180	109000
Mantequilla	45	kilo	$ 9.141	411345
Aceite	5	Litro	$ 14.380	71900
Cocoa	4	kilo	$ 10.590	42360
Polvo para hornear	5	kilo	$ 20.200	101000
vino	15	Litro	$ 12.000	180000
Fruta cristalizada	3	kilo	$ 21.600	64800
uvas pasas	3	kilo	$ 18.900	56700
escencia de caramelo	2	Litro	$ 9.200	18400
Escencia de vainilla	2	Litro	$ 9.200	18400
Zanahoria	5	kilo	$ 1.400	7000
Naranjas	6	kilo	$ 4.400	26400
Ahuyama	5	kilo	$ 1.200	6000
Bananos	6	kilo	$ 2.900	17400
Huevos	20	Cubetas	$ 17.500	350000
Leche	20	Litro	$ 3.600	72000
Canela molida	1	Kilo	$ 27.900	27900
Nueces	1	kilo	$ 39.950	39950
Chocolate negro	3	kilo	$ 39.900	119700
				0
				0
Total				$ 1.915.255,00

TOTAL, PROYECTO	**$ 68.590.655,00**

23. EMPAQUE DEL PRODUCTO.

TIPOS DE EMPAQUE



Empaque Domo para tortas



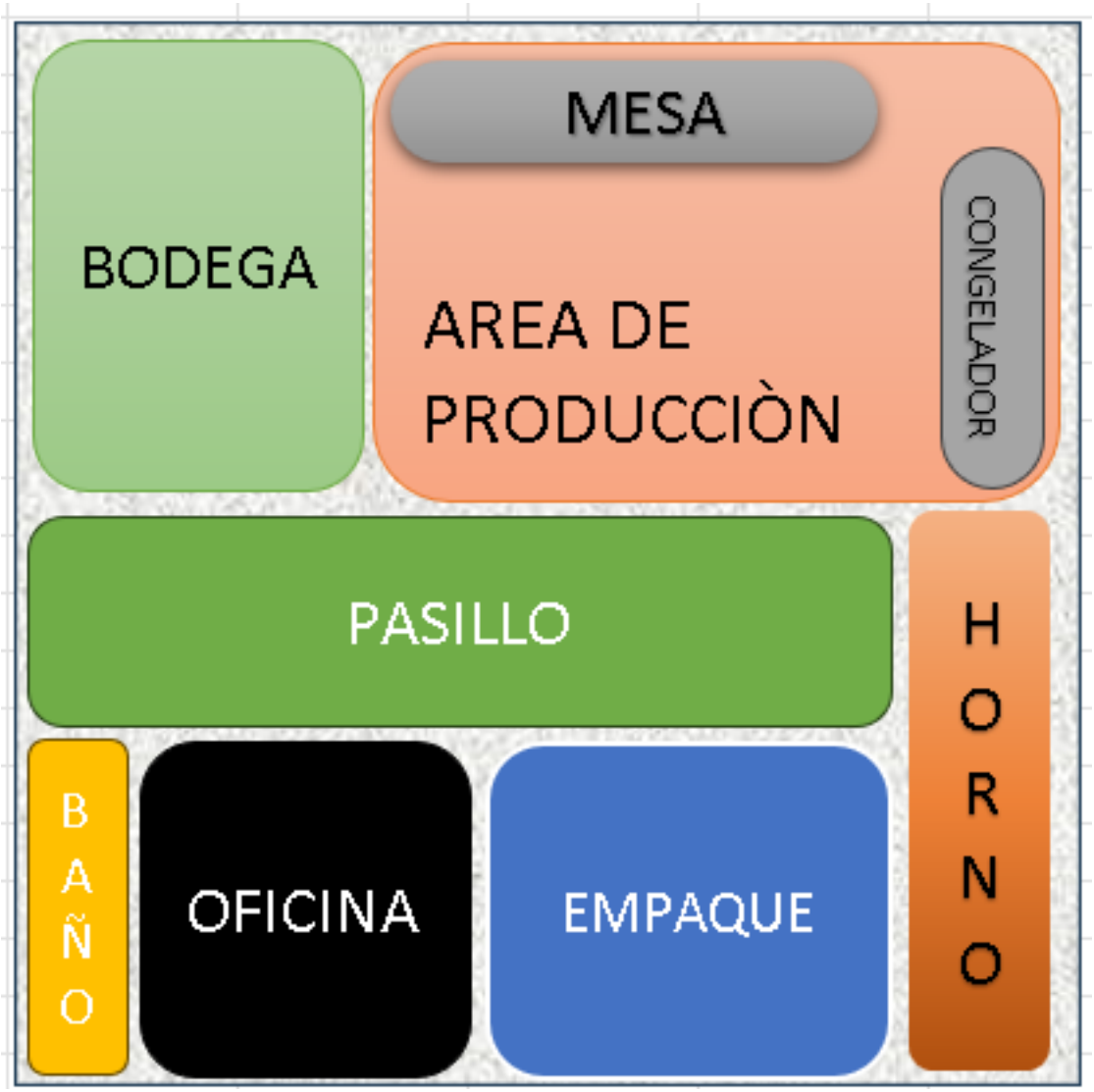
Empaque Navideño caja



Empaque caja tradicional

24. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA.

PLANTA DE PRODUCCIÒN



25. COSTEO DE PRODUCTOS

ESTRUCTURA DE PRECIOS PARA PRODUCTOS

RECETA ESTÁNDAR		
	N°	1
TORTA CASERA DE VAINILLA	N° porciones	10
1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.		
2. Agregar el azúcar y mezclar.		
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.		
4.Con un colador tamizar la harina de trigo, el polvo para hornear mezclar bien.		
5. Agregar la leche hasta que quede una mezcla homogénea.		
6. Agregar el extracto de vainilla		
6. Agregar el extracto de vainilla		
7. Engrasar el molde		
8. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minutos		
palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.		

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES		PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			UNITARIO	TOTAL			
Harina de trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00	$ 7.800,00	1000	gr
Mantequilla	125	gr	19,44	$ 2.430,00	$ 9.720,00	1000	gr
Huevos	2	uds	383	$ 766,00	$ 11.490,00	30	uds
Polvo para hornear	10	gr	14	$ 140,00	$ 14.000,00	1000	gr
Azúcar	250	gr	4,28	$ 1.070,00	$ 4.280,00	1000	gr
Leche	240	ml	4,22	$ 1.012,80	$ 4.220,00	1000	ml
Extracto de vainilla	25	ml	7,9	$ 197,50	$ 23.700,00	3000	ml
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 7.566,30			
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 756,63			
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 8.322,93			
COSTO x PORCION				$ 832,29			
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30			
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 2.774,31**			
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 221,94			
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 2.996,25			
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				**$ 33.500,00**			
% REAL DE COSTO				$ 2,48			

RECETA ESTÁNDAR		
	N°	1
TORTA CASERA DE CHOCOLATE	N° porciones	15

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más
4. Con un colador tamizar la harina de trigo, el chocolate el cacao y el polvo para hornear;
5. Agregar agua o leche hasta que quede una mezcla homogénea.
6. Engrasa el molde
7. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minu-tos
8. Para saber si ya está introducimos un palillo, si es-te sale limpio procedemos a retirar y dejamos en-friar.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Chocolate	125	gr	32	$ 4.000,00
Cacao	125	gr	17,4	$ 2.175,00
Harina de trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00
Polvo para hornear	10	gr	14	$ 140,00
Aceite vegetal	120	ml	12,99	$ 1.558,80
Huevos	2	uds	383	$ 766,00
Azúcar	250	gr	4,28	$ 1.070,00
Agua o leche	240	ml	4,22	$ 1.012,80
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 12.672,60
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 1.267,26
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 13.939,86
COSTO x PORCION				$ 929,32
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 3.097,75**
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 247,82
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 3.345,57
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				**$ 33.500,00**
% REAL DE COSTO				$ 2,77

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 32.000,00	1000	gr
$ 8.700,00	500	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 14.000,00	1000	gr
$ 12.990,00	1000	ml
$ 11.490,00	30	uds
$ 4.280,00	1000	gr
$ 4.220,00	1000	ml

RECETA ESTÁNDAR

	N°	1
TORTA CASERA DE NARANJA	N° porciones	15

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Agregar el polvo para hornear
5. Con un colador tamizar la harina de trigo, mezclar bien.
6. Agregar el jugo de naranja hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Engrasar el molde
8. Llevar al horno precalentado a 150º por 45 minutos
9. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES UNITARIO	VALORES TOTAL
Azúcar	250	gr	4,28	$ 1.070,00
Harina de Trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00
Mantequilla	125	gr	19,44	$ 2.430,00
Huevos	2	uds	383	$ 766,00
Polvo para hornear	10	gr	14	$ 140,00
Leche	160	ml	4,22	$ 675,20
Jugo de naranja	80	ml	8,35	$ 668,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 7.699,20
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 769,92
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 8.469,12
COSTO x PORCION				$ 564,61
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 1.882,03**
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 150,56
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 2.032,59
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				**$ 33.500,00**
% REAL DE COSTO				$ 1,69

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 4.280,00	1000	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 9.720,00	1000	gr
$ 11.490,00	30	uds
$ 14.000,00	1000	gr
$ 4.220,00	1000	ml
$ 8.350,00	1000	ml



RECETA ESTÁNDAR		
	N°	1
TORTA CASERA DE VINO	N° porciones	15

1. En un bol colocar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar y mezclar.
3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Agregar la esencia de caramelo
5. Con un colador tamizar la harina de trigo y la cocoa; mezclar bien, agregar el polvo para hornear
6. Agregar la fruta cristalizada, uvas pasas y nueces
7. Engrasar el molde
8. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
9. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Cocoa	250	gr	17,4	$ 4.350,00
Harina de trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00
Polvo para hornear	15	gr	14	$ 210,00
Huevos	5	uds	383	$ 1.915,00
Aceite vegetal	120	ml	12,99	$ 1.558,80
Azúcar	250	gr	4,28	$ 1.070,00
Esencia de caramelo	50	ml	19,9	$ 995,00
Vino sansón	500	ml	34,6	$ 17.300,00
Fruta cristalizada	35	gr	10,5	$ 367,50
Uvas pasas	35	gr	27,8	$ 973,00
Nueces	20	gr	83,8	$ 1.676,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 32.365,30
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 3.236,53
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 35.601,83
COSTO x PORCION				$ 2.373,46
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 7.911,52**
IMPUESTO AL CONSUMO			**8%**	$ 632,92
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 8.544,44
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				**$ 33.500,00**
% REAL DE COSTO				$ 7,08

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 8.700,00	1000	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 14.000,00	1000	gr
$ 11.490,00	30	uds
$ 12.990,00	1000	ml
$ 4.280,00	1000	gr
$ 59.700,00	3000	ml
$ 25.950,00	750	ml
$ 10.500,00	1000	gr
$ 27.800,00	1000	gr
$ 83.800,00	1000	ml



RECETA ESTÁNDAR		
	N°	1
TORTA CASERA DE BANANO	N° porciones	15

1. En un bol amasar los bananos hasta que estén homogéneos, agregar la mantequilla y amasar hasta ablandar o el aceite.
2. Agregar el azúcar, el polvo para hornear y mezclar.



3. Agregar los huevos mezclar una vez más.
4. Con un colador tamizar la harina de trigo; mezclar bien.
4. Con un colador tamizar la harina de trigo; mezclar bien.
5. Engrasa el molde
6. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
7. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar y dejamos enfriar.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Bananos	400	gr	6,78	$ 2.712,00
Harina de trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00
Polvo para hornear	10	gr	14	$ 140,00
Mantequilla	125	gr	19,44	$ 2.430,00
Huevos	2	uds	383	$ 766,00
Azúcar	180	gr	4,28	$ 770,40
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 8.768,40
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 876,84
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 9.645,24
COSTO x PORCION				$ 643,02
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 2.143,39**
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 171,47
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 2.314,86
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				$ 33.500,00
% REAL DE COSTO				$ 1,92

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 3.390,00	500	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 14.000,00	1000	gr
$ 9.720,00	500	gr
$ 11.490,00	30	uds
$ 4.280,00	1000	gr

SENA

RECETA ESTÁNDAR		
	N°	1
TORTA CASERA DE ZANAHORIA	N° porciones	15

1. Pelar la zanahoria y ponerla a cocinar hasta que ablande, una vez fría machacar muy bien
2. Añadir la mantequilla
3. Agregar el azúcar los huevos mezclar
4. Con un colador tamizar la harina de trigo, ir mezclando agregar el polvo para hornear
5. Engrasa el molde
6. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
7. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Zanahoria	650	gr	5,98	$ 3.887,00
Harina de Trigo	250	gr	7,8	$ 1.950,00
Mantequilla	250	gr	19,44	$ 4.860,00
Polvo para hornear	15	gr	14	$ 210,00
Huevos	2	uds	383	$ 766,00
Azúcar	230	gr	4,28	$ 984,40
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 12.657,40
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 1.265,74
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 13.923,14
COSTO x PORCION				$ 928,21
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 3.094,03**
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 247,52
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 3.341,55
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				$ 33.500,00
% REAL DE COSTO				$ 2,77

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 5.980,00	1000	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 9.720,00	500	gr
$ 14.000,00	1000	gr
$ 11.490,00	30	uds
$ 4.280,00	1000	gr

, esto



RECETA ESTÁNDAR

	N°	1
TORTA CASERA DE AHUYAMA	N° porciones	15

1. Pelar la ahuyama y ponerla a cocinar hasta que ablande, una vez fría machacar muy bien
2. Añadir la mantequilla
3. Agregar el azúcar, la nuez, la canela, el polvo para hornear y mezclar.
4. Agregar los huevos mezclar una vez más.
5. Con un colador tamizar la harina de trigo, ir mezclando
6. Engrasa el molde
7. Llevar al horno precalentado a 175º por 45 minutos
8. Para saber si ya está introducimos un palillo, si este sale limpio procedemos a retirar.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Ahuyama	500	gr	3,58	$ 1.790,00
Harina de Trigo	200	gr	7,8	$ 1.560,00
Mantequilla	250	gr	19,44	$ 4.860,00
Polvo para hornear	15	gr	14	$ 210,00
Azúcar	250	gr	4,28	$ 1.070,00
Huevos	2	uds	383	$ 766,00
Nuez mozcada	1	gr	439	$ 439,00
Canela polvo	10	gr	27,9	$ 279,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				$ 10.974,00
MARGEN DE ERROR O VARIACION			10%	$ 1.097,40
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION				$ 12.071,40
COSTO x PORCION				$ 804,76
% COSTO DE MATERIA PRIMA S./ PRESUPUESTO				$ 0,30
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				**$ 2.682,53**
IMPUESTO AL CONSUMO			8%	$ 214,60
PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE UNA PORCION				$ 2.897,14
PRECIO DE VENTA CARTA DE UNA PORCION				**$ 33.500,00**
% REAL DE COSTO				$ 2,40

PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
$ 1.790,00	500	gr
$ 7.800,00	1000	gr
$ 9.720,00	500	gr
$ 14.000,00	1000	gr
$ 4.280,00	1000	gr
$ 11.490,00	30	uds
$ 21.950,00	50	gr
$ 27.900,00	1000	gr

Bibliografía

9000, N. T.-I. (s.f.). Obtenido de https://www.ramajudicial.gov.co/documents/5454330/14491339/d2.+NTC+ISO+9000-2015.pdf/ccb4b35c-ee63-44b5-ba1e-7459f8714031

9001, N. T.-I. (23 de SEPTIEMBRE de 2015). *NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC-ISO 9001*. Obtenido de https://www.guadalupanolasalle.edu.co/sgc/ISO9001-2015-Requisitos.pdf

BOGOTA, C. D. (s.f.). *CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA* . Obtenido de https://www.ccb.org.co/

COLOMBIA, E. P. (1997). *DECRETO 3075 DE 1997*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

Colombia, E. P. (2002). *DECRETO 060 DEL 2002*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

Cyberclick. (14 de Febrero de 2023). *Matriz DOFA*. Obtenido de https://www.cyberclick.es/numerical-blog/matriz-dofa-que-es-y-como-planificar-cualquier-estrategia#:~:text=DOFA%20son%20las%20siglas%20de,perspectiva%20externa%20y%20m%C3%A1s%20objetiva.

DEFINICION.DE. (2023). *DEFINICION.DE*. Obtenido de https://definicion.de/impacto-ambiental/

SOCIAL, M. D. (2013). *RESOLUCION 2674 DEL 2013*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

Zendesk, B. d. (s.f.). *Blog de Zendesk*. Obtenido de https://www.zendesk.com.mx/blog/como-hacer-una-mision-y-vision/