PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO- ETAPA PRODCUTIVA

PLAN DE NEGOCIOS

PROYECTO (Nombre del proyecto productivo)

Nombre y Apellido de los aprendices

_____

_____

Nombre y Apellido del instructor de seguimiento

_____

Programa de Formación: _____

No. Ficha: _____

Coordinación de Alimentos y Bebidas

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

_____

Ciudad, Fecha

DATOS PERSONALES DE LOS INTEGRANTES

Nombre completo del aprendiz:
Tipo y número de identificación:
Edad:
Dirección:
Localidad y Barrio:
Correo electrónico:
Celular:

Tabla de contenido

1 INTRODUCCIÓN 4
2 ASPECTOS GENERALES DE LA EMPRESA (1 ENTREGA) 4
2.1 Nombre de la idea de negocio 4
2.2 Imagen corporativa 4
2.3 Ubicación y/o punto de venta 4
2.4 Antecedentes o justificación del proyecto productivo 4
2.5 Portafolio de productos o servicios 4
2.6 Factor creativo o innovador del proyecto productivo 4
3 ESTUDIO TÉCNICO Y LEGAL 4
3.1 Inversión inicial 4
3.2 Normatividad sector de alimentos y bebidas 5
3.1 Constitución y legalización 5
4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL (2 ENTREGA) 5
4.1 Misión de la empresa 5
4.2 Visión de la empresa 5
4.3 Organigrama 6
4.4 Análisis DOFA 6
5 PROPUESTA FINANCIERA 6
5.1 Ficha técnica o receta estándar 6
6 ANÁLISIS DEL MERCADO 7
6.1 Población objetivo 7
6.2 Tendencias actuales 7
6.3 Análisis de la competencia 7
7 BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA 8

1 INTRODUCCIÓN

2 ASPECTOS GENERALES DE LA EMPRESA (1 ENTREGA)

2.1 Nombre de la idea de negocio

2.1.1 Pantallazo consulta homónima ante Cámara de Comercio - Link para la consulta: http://www.rues.org.co/RM

2.1.2 Objetivo del proyecto productivo

2.2 Imagen corporativa

Remitir propuesta inicial del logo, slogan, uniformes, factura y propuesta comercial. Puede utilizar la herramienta: https://www.canva.com/

2.3 Ubicación y/o punto de venta

Dirección, teléfono, municipio y localidad, barrio donde estará ubicada la empresa y el punto de venta. (Insertar mapa)

2.4 Antecedentes o justificación del proyecto productivo

Describa por qué considera importante y cuáles son las razones por las cuales quiere llevar a cabo esta idea de negocio (Experiencia, conocimiento en el sector, demanda insatisfecha, otras.)

2.5 Portafolio de productos o servicios

Anexar el portafolio de servicios, describa cada uno de los productos o servicios a ofrecer, específicamente en cuanto a características físicas, empaque, diseño, peso, etc. Incluir la carta de productos.

2.6 Factor creativo o innovador del proyecto productivo

Explique porque su concepto es innovador, describa si el modelo de negocio es fácilmente replicable.

3 ESTUDIO TÉCNICO Y LEGAL

3.1 Inversión inicial

Complete la siguiente tabla con los recursos necesarios para la ejecución de su proyecto productivo.

Tabla 1 Inversión Inicial

	Descripción	Valor	Costo Total $
R. Humanos			
R. Físicos			

R. Tecnológicos			
R. Financieros			
Total $			

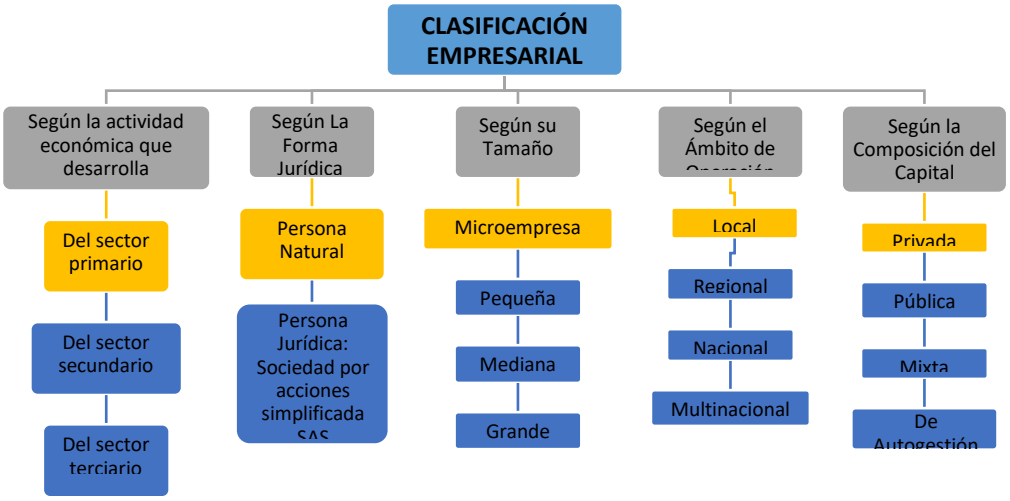
3.2 Normatividad sector de alimentos y bebidas

Incluya las buenas prácticas de manufactura y las normas a implementar.

3.1 Constitución y legalización

3.1.1 Establezca la forma jurídica y el ámbito de operación de su establecimiento de comercio (si aplica), incluya la actividad económica principal.
Ver: Cámara de Comercio de Bogotá (https://www.ccb.org.co/guru)
Link para la consulta de la actividad económica:
https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/

Tabla 2 Forma Jurídica



3.1.2 Registro de marca

Ver: Superintendencia de Industria y Comercio (https://www.sic.gov.co/node/82).

4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL (2 ENTREGA)

4.1 Misión de la empresa

Ver: https://economipedia.com/definiciones/mision-de-una-empresa.html

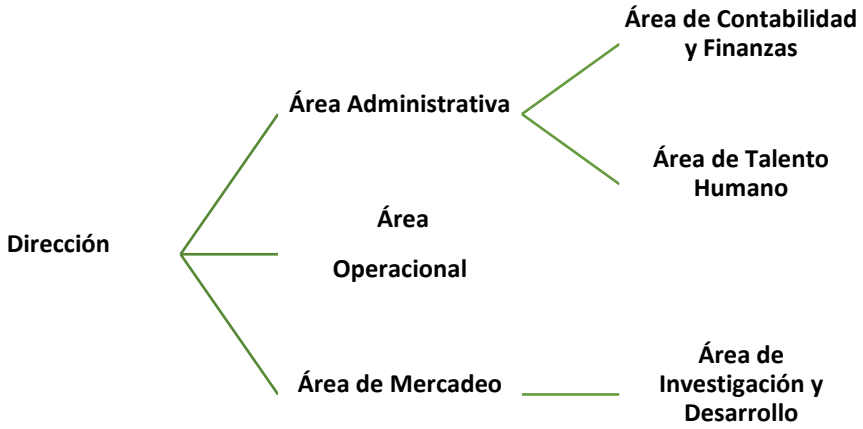
4.2 Visión de la empresa

Ver: https://www.obsbusiness.school/blog/como-definir-la-vision-empresarial-de-mi-negocio

4.3 Organigrama

Realice un organigrama de las áreas funcionales de su empresa donde se observe las estructuras por cliente, producto, función y proceso.

Tabla 3 Organigrama



4.4 Análisis DOFA

Tabla 4 Análisis DOFA

DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
FORTALEZAS	AMENAZAS

5 PROPUESTA FINANCIERA

5.1 Ficha técnica o receta estándar

Realice la ficha técnica por cada uno del producto o servicio a ofrecer en su idea de negocio.

Tabla 5 Receta Estándar

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN					
NÚMERO DE LAS PORCIONES					
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Valores	
				Unitarios	Total
1.				$	$
2.					
3.					
Costo total de la materia prima					$
Margen de error o variación				%	$
Costo total de la preparación					$
Costo por porción					$
Costo materia prima				%	
Precio potencial de la venta					$
IVA					$
Precio de venta					$
Porcentaje real costo MP					$
Precio Carta					$

6 ANÁLISIS DEL MERCADO

6.1 Población objetivo

Realice una encuesta por medio de un formulario que contenga; mínimo 4 preguntas entre datos básicos del encuestado y sobre el posible interés que llegue a presentar por el producto, al segmento de mercado que apuntaría y responda las siguientes preguntas:

6.2 Tendencias actuales

Desarrolle el análisis del sector y del consumidor enfocado en el producto Colombiano.

6.3 Análisis de la competencia

Tabla 6 Análisis de la Competencia

	Competidores directos / indirectos	Ventajas	Desventajas
1.	Competidor 1 Nombre Dirección / Pág web		
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7 BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

Castrillón Ortega, A. M. (2014). *Fundamentos Generales de Administración.* Medellin: Centro Editorial Esumer.

Sánchez Jiménez, I. C. (2017). Sociedades mercantiles en Colombia: breve historia, desarrollo y tendencias actuales. Una perspectiva desde el derecho comparado. Obtenido de https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/15051/1/SOCIEDADES%20MERCANTILES%20EN%20COLOMBIA.pdf

Project Management Institute. (2013). *Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (guía del PMBOK®).* Pensilvania, EE.UU.: Project Management Institute, Inc.

Chiavenato, I. (2004). *Introducción a la Teoría General de la Administración (7ta. ed). .* México: Editorial Mc. Graw Hill.

Guadarrama, E. *Teorías de la organización y pensamiento estratégico.* Universidad Autónoma del Estado de México, México. Obtenido de http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/69959/secme-3416_1.pdf?sequence=1

Cárdenas y Nápoles, R. A. (2008). Presupuestos Teoría y Práctica. México, D.F.: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. Obtenido de https://rashellrivas.files.wordpress.com/2017/04/cardenas-y-napoles-raul-andres-presupuestos-teoria-y-practica-2ed-1-1.pdf

Welsch, G. A., Hilton, R. W., Gordon, P. N., & Rivera Noverola, C. (2005). Presupuestos, Planificación y Control. México: Pearson Educación de México. Obtenido de

https://catedrafinancierags.files.wordpress.com/2015/03/welsch-presupuestos-6edi.pdf