

FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA PANADERÍA DE PRIMER NIVEL EN  
EL BARRIO EL POBLADO DE LA CIUDAD DE BARRANQUILLA-COLOMBIA

JUAN FRAN LUIS DURAN RUEDA

ARQUITECTO

ID: 104570

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
ESPECIALIZACION GESTION DE PROYECTOS

BUCARAMANGA

MARZO 2020

FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA PANADERÍA DE PRIMER NIVEL EN  
EL BARRIO EL POBLADO DE LA CIUDAD DE BARRANQUILLA-COLOMBIA

JUAN FRAN LUIS DURAN RUEDA

ARQUITECTO

ID: 104570

TUTOR

OLMEDO GONZALEZ HERRERA

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
ESPECIALIZACION GESTION DE PROYECTOS

BUCARAMANGA

MARZO 2020

## CONTENIDO

INTRODUCCION.....	1
I. GENERALIDADES DEL PLAN DE NEGOCIO.....	2
1.1. DELIMITACION DEL PROBLEMA .....	2
1.2. ANTECEDENTES.....	3
1.3. JUSTIFICACION .....	4
1.4. OBJETIVOS .....	5
1.4.1. Objetivo General.....	5
1.4.2. Objetivos Específicos.....	5
II. MARCO TEORICO.....	6
2.1. PANADERIA DE PRIMER NIVEL.....	6
2.2. REPOSTERIA .....	6
2.3 PRODUCTOS INTEGRALES DE PANADERIA.....	7
2.4. BOCADILLOS Y TENTEMPIÉ .....	7
2.5. EQUIPO PARA PANADERÍAS .....	7
2.5.1 Hornos para pan .....	8
2.5.2. Fregaderos.....	8
2.5.3. Amasadora de Pan.....	8
2.5.4. Batidora .....	8
2.6. PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PAN .....	9

2.6.1. Amasado .....	9
2.6.2. Reposo - fermentación.....	9
2.6.3. División .....	9
2.6.4. Segunda Fermentación .....	9
2.6.5. Cocción - horneado .....	10
2.7. INFRAESTRUCTURA Y ESPACIOS DE PANADERÍA.....	10
2.7.1. Fachada exterior .....	10
2.7.2. Estacionamiento .....	11
2.7.3. Zonas de trabajo de panadería de primer nivel .....	11
2.8. ESTUDIO DE MERCADO .....	13
2.8.1 Análisis competitivo.....	13
2.8.2 Mercado objetivo .....	13
2.9. NORMATIVA DEL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA .....	14
III. METODOLOGÍA.....	18
3.1. PLAN DE MERCADEO .....	18
3.1.1. Demanda del producto.....	18
3.1.2. Estimación del mercado objetivo .....	28
3.1.3 Demanda proyectada .....	29
3.1.4. Oferta de producción .....	30
3.1.5. Análisis competitivo.....	31

3.2. IMPACTO SOCIAL .....	31
3.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO .....	32
3.3.1. Área de demanda comercial.....	32
3.3.2. Normativa .....	33
3.3.3. Infraestructura .....	33
3.4. CONSITUCION DE LA EMPRESA.....	33
3.4.1 Tipo de sociedad .....	33
3.4.2 Estructura Organizacional .....	34
3.4.3. Perfil del cargo y funciones .....	34
3.5. ESTUDIO FINANCIERO .....	36
3.5.1 Costos de Inversión .....	37
3.5.2. Inversión de capital de trabajo .....	38
3.5.3. Costos de Materia Prima .....	38
3.5.4. Costos Indirectos Fijos de Fabricación (C.I.F.) .....	39
3.5.5. Ingresos.....	40
3.5.6. Flujo de Caja Proyectado.....	40
3.5.7. Inversión total .....	41
3.5.8 Financiamiento.....	42
3.5.9. Indicadores de liquidez.....	42
3.5.10. Indicadores de Endeudamiento .....	42

3.6. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO FINANCIERO .....	43
IV. CONCLUSIONES.....	44
V. RECOMENDACIONES .....	45
BIBLIOGRAFÍA.....	46

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Zonificación Panadería de Primer Nivel.....	12
Figura 2 Usos del suelo en sector del barrio El Poblado. Panorama Urbano (2018) .....	14
Figura 3 Resultados obtenidos por encuestas .....	20
Figura 4 Resultados obtenidos por encuestas .....	21
Figura 5 Resultados obtenidos por encuestas .....	22
Figura 6 Resultados obtenidos por encuestas .....	23
Figura 7 Resultados obtenidos por encuestas .....	24
Figura 8 Resultados obtenidos por encuestas .....	25
Figura 9 Resultados obtenidos por encuestas .....	26
Figura 10 Resultados obtenidos por encuestas.....	27
Figura 11 Radio de cobertura de panaderías cercanas. Panorama Urbano (2018).....	32
Figura 12 Estructura Organizacional.....	34

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1	Tabla de Encuestas.....	19
Tabla 2	Valor de productos.....	28
Tabla 3	Demanda Histórica.....	29
Tabla 4	Demanda Proyectada.....	29
Tabla 5	Oferta de Producción .....	30
Tabla 6	Identificación de cargo.....	34
Tabla 7	Identificación del Cargo.....	35
Tabla 8	Identificación del cargo.....	36
Tabla 9	Maquinaria y Equipo.....	37
Tabla 10	Muebles y Enseres .....	37
Tabla 11	Gastos Administrativos .....	38
Tabla 12	Costo de Materias Primas.....	38
Tabla 13	Costos Indirectos de Fabricación.....	39
Tabla 14	Ingresos .....	40
Tabla 15	Flujo de Caja Proyectado .....	40
Tabla 16	Capital de Trabajo Inicial.....	41
Tabla 17	Capital de Trabajo Estructurado .....	42

## ANEXOS

**ANEXO 1** – Formato de encuesta

**ANEXO 2** - Certificado de usos del suelo expedido por la Secretaría Distrital de la Nación

## **RESUMEN GENERAL DE TRABAJO DE GRADO**

**TITULO:** FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA PANADERÍA DE PRIMER NIVEL EN EL BARRIO EL POBLADO DE LA CIUDAD DE BARRANQUILLA-COLOMBIA

**AUTOR(ES):** JUAN FRAN LUIS DURAN RUEDA

**PROGRAMA:** Esp. en Gestión de Proyectos

**DIRECTOR(A):** OLMEDO GONZALEZ HERRERA

### **RESUMEN**

En este documento se presenta el estudio de factibilidad y constitución de la panadería de primero nivel Golden Bread, la cual tendrá como enfoque ofrecer una variedad de productos de panadería para abarcar las necesidades alimenticias del barrio el Poblado localizado en la ciudad de Barranquilla. Este proyecto tiene un enfoque integral en el cual abarca las necesidades de la población de impacto, ofreciendo productos integrales y con bajos niveles del gluten sin omitir los productos convencionales. Se realizará un estudio técnico que permitirá fijar una administración adecuada con impacto en el proceso productivo donde se verán aplicadas determinantes normativas del producto con el fin de generar un impacto en la calidad, costos, gastos e inversión con su respectiva viabilidad financiera y planes de contingencia para mitigar riesgos en el proyecto comercial a plantear.

### **PALABRAS CLAVE:**

Gluten, productos integrales, tentempié y bocadillos, factibilidad

**V° B° DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

## **GENERAL SUMMARY OF WORK OF GRADE**

**TITLE:** FEASIBILITY STUDY FOR THE CONSTITUTION OF A FIRST LEVEL BAKERY IN THE POBLADO DISTRICT IN BARRANQUILLA-COLOMBIA

**AUTHOR(S):** JUAN FRAN LUIS DURAN RUEDA

**FACULTY:** Esp. en Gestión de Proyectos

**DIRECTOR:** OLMEDO GONZALEZ HERRERA

### **ABSTRACT**

This document presents the feasibility study and constitution of the first-level bakery Golden Bread, which will focus on offering a variety of bakery products to cover the nutritional needs of the El Poblado neighborhood located in the city of Barranquilla. This project has a comprehensive approach in which it covers the needs of the impact population, offering comprehensive products with low gluten levels without omitting conventional products. A technical study will be carried out that will allow the establishment of an adequate administration with an impact on the production process where regulatory determinants of the product will be applied in order to generate an impact on the quality, costs, expenses and investment with their respective financial viability and contingency plans to mitigate risks in the commercial project to raise.

### **KEYWORDS:**

Gluten, integral products, tentempié and snacks, feasibility

**V° B° DIRECTOR OF GRADUATE WORK**

## INTRODUCCION

En la actualidad el sector de panadería ocupa una posición muy destacada en la industria de alimentos con una alta demanda en el mercado Colombiano por lo que se considera un modelo de negocio rentable e interesante, por lo cual, con las bases y fundamentos del programa de gestión de proyectos impartido por la Universidad Pontificia Bolivariana, se determinó realizar la siguiente monografía basada en el estudio de factibilidad para la constitución de una panadería de primer nivel localizada en el barrio El Poblado de la ciudad de Barranquilla – Colombia.

La cual tendrá como enfoque principal la integración de las necesidades de los consumidores con el cual se generará el planteamiento de un modelo de negocio que pueda ofrecer una variedad de productos idóneos para su comercialización y con los estándares de calidad necesarios para generar un excelente producto la venta y pueda generar la rentabilidad esperada.

Para cumplir con el objetivo principal del proyecto se efectuará una investigación holística en la cual se abordarán parámetros legales, técnicos, comerciales, sociales y ambientales que por medio de la integración de dichos frentes de estudio se pueda concluir con el resultado esperado proponiendo también una serie de recomendaciones para la constitución de un negocio de panadería de primer nivel.

## **I. GENERALIDADES DEL PLAN DE NEGOCIO**

### **1.1. DELIMITACION DEL PROBLEMA**

Actualmente la panadería y repostería se considera como un negocio ideal para la alimentación de la sociedad, sus productos son artesanales y cuentan con una alta variedad de productos que satisfacen las necesidades del consumidor y su consumo puede llegar a ser diario, por lo que hace el negocio de panadería una opción rentable y activa.

El barrio el Poblado de la ciudad de Barranquilla está conformado por una población de 3.164 habitantes de acuerdo al último censo realizado en el 2018. En el cual se presenta la carencia de panaderías de nivel uno que puedan suplir con las necesidades alimenticias básicas de la población y al mismo tiempo que abarquen la demanda de productos que los clientes potenciales demanden, debido a que en las panaderías tradicionales del sector únicamente ofrecen opciones muy limitadas donde se manejan productos tradicionales y no se enfocan en las necesidades de los consumidores, por lo que estos se ven obligados a consumir productos que mayormente cuentan con altos niveles de harinas procesadas e indirectamente crea una base de alimenticia poco saludable.

Esto lleva el problema un poco más allá, debido a que las panaderías tienen un papel importante en el bienestar de la sociedad por medio de los productos que ofrecen, por lo que este proyecto conlleva a tener una responsabilidad no solo con el abastecimiento de alimentos para el consumidor, también se debe tener un sentido social por el que se pueda ofrecer una variedad de productos saludables.

## 1.2. ANTECEDENTES

Los proyectos de panadería son considerados en las áreas urbanas como proyectos habituales debido a que generalmente se produce una rentabilidad segura debido al consumo diario de los habitantes de la comunidad, esto se genera debido a la variedad de productos ofrecidos en este mercado, usualmente en dichos negocios se prefiere manejar una limitada cantidad de productos por diferentes razones, en las cuales se pueden encontrar productos con ingredientes de variada diversidad con una cantidad de opciones para todo tipo de público, y para abarcar esta cantidad de productos usualmente se podría ver afectada la producción en masa de los alimentos tradicionales, lo que también conllevaría a requerir mayor espacio físico para poder exhibir todos los productos.

El sector de panadería de primer nivel usualmente no busca suplir con todas estas necesidades por las razones previamente referidas, por lo que en el barrio del Poblado no se han desarrollado modelos de negocio donde se tengan en cuenta estas variables y se enfocan en ofrecer productos tradicionales por defecto, por lo que en la actualidad, se ha recurrido en ofrecer estos productos en tiendas de barrio donde se surten de productos por medio de las panaderías industriales, en donde se ofrece un tipo de pan tradicional y con baja calidad en comparación a los productos artesanales preparados en las panaderías de primer nivel.

### **1.3. JUSTIFICACION**

A lo largo de la historia muchos modelos de negocio en referencia al sector alimenticio de panadería y repostería se han venido desarrollando de acuerdo al contexto y costumbres de la población de impacto de los consumidores, por lo cual este negocio ha venido adaptándose a las necesidades de sus compradores, generando un impacto en la sociedad y población mediática por medio de la alimentación de los mismos.

En la actualidad en la ciudad de Barranquilla se ha generado un fenómeno el cual, en consecuencia a la creación en masa de negocios de productos alimenticios tipo panadería y repostería, ha llevado a que este mercado permanezca estático en materia de calidad y tipología de productos ofrecidos, los cuales no se han venido adaptando a las necesidades de los consumidores, por lo que en respuesta a estas necesidades y demanda en la variedad de productos saludables y tradicionales, se optó generar y proponer la idea de negocio el cual pueda suplir con las necesidades básicas de la población en la que se propone, tener un enfoque dirigido a satisfacer las necesidades de los compradores, y en proponer una variedad de productos que pueda satisfacer las necesidades de la población del Barrio el Poblado de la ciudad de Barranquilla Colombia.

## **1.4. OBJETIVOS**

### **1.4.1. Objetivo General**

Determinar la factibilidad para el montaje de una panadería de primer nivel en el barrio El Poblado de la ciudad de Barranquilla-Colombia

### **1.4.2. Objetivos Específicos**

- Analizar el mercado comercial y económico del sector de panadería y pastelería en el barrio El Poblado con el objetivo de asegurar la viabilidad del proyecto.
- Estudiar e identificar los productos de mayor demanda en el mercado, con el fin de garantizar el abastecimiento y comercialización de los alimentos idóneos para la población de estudio.
- Identificar el impacto social que tendrá el proyecto en la comunidad ubicada en el sector del barrio El Poblado.
- Identificar y planificar los espacios idóneos para el desarrollo y constitución del negocio de panadería de primer nivel
- Desarrollar un plan de marketing y publicidad contemplando diferentes estrategias comerciales con la que se garantice una comercialización efectiva de los productos.
- Realizar la evaluación financiera por medio de proyección de estados financieros, determinando costos, financiamiento, parámetros técnicos y legales con la finalidad de asegurar la viabilidad del proyecto.

## II. MARCO TEORICO

A continuación, se verá representado el marco conceptual con respecto a los conceptos trabajados en la panadería de primer nivel con la finalidad de entender las definiciones básicas de los términos manejados en el negocio planteado el cual arrojará el estudio de factibilidad en base a las siguientes definiciones.

### 2.1. PANADERIA DE PRIMER NIVEL

La panadería es un negocio destinado principalmente al suministro de productos alimenticios de tipo artesanal el cual principalmente se encarga de la venta y preparación de pan de todos los tipos. La panadería de primer nivel es utilizada para abarcar la demanda alimenticia en sectores pequeños con baja densidad poblacional y de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial afirma que “El área destinada para este tipo de industria en la vivienda no podrá sobrepasar los doscientos (200) metros cuadrados (m<sup>2</sup>), de los cuales el 50% debe estar destinado a producción” (Departamento Administrativo de Planeación Distrital de Barranquilla, pág. 156).

### 2.2. REPOSTERIA

“La repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres”

(<https://www.significados.com/reposteria/>) es la disciplina especializada en preparar pasteles o postres artesanales, los cuales pueden ser comercializados en panaderías, o reposterías como tal, pero usualmente estos productos se pueden encontrar en panaderías, permitiendo así poder ofrecer una variedad más amplia de productos en este sector alimenticio.

### **2.3 PRODUCTOS INTEGRALES DE PANADERIA**

“Se denomina integral al pan que posee una gran cantidad de fibra dietética. Algunos panes considerados de elaboración tradicional son denominados integrales, como el pan de soda irlandés” (Gisslen, 2004) En algunos casos también se emplea harinas integrales de otros cereales Como la quinua, amaranto, alforfón y se preparan son gluten. Estos productos han tenido un gran auge en la actualidad debido a que la sociedad ha venido acogiendo un estilo de vida más saludable por lo que su comercialización no solo tiene una gran demanda, también tiene un impacto social en la salud de los consumidores.

### **2.4. BOCADILLOS Y TENTEMPIÉ**

Estos productos hacen se caracterizan por contar con un menor volumen a los panes tradicionales y son empacados en bolsas para su fácil manipulación y consumo, por lo que son preferidos por los clientes para comer informalmente en cualquier contexto u ocasión.

### **2.5. EQUIPO PARA PANADERÍAS**

Para la constitución de una panadería de primer nivel se requieren implementos y herramientas básicas de panadería, pero es de tenerse en cuenta que se deben adquirir equipos de mayor complejidad para preparar los productos básicos que se requieren en este tipo de panaderías, en los cuales se pueden encontrar:

### **2.5.1 Hornos para pan**

Estos hornos son de vital importancia en cualquier panadería, son requeridos para la cocción del pan, para el tipo de panadería propuesto basta con el horno básico el cual puede trabajar con 16 bandejas y no ocupan una mayor área de 1 m<sup>2</sup>.

### **2.5.2. Fregaderos**

Su finalidad principal es lavar todo el implemento de preparación de alimentos y es requerido para mantener el aseo idóneo para cumplir con las normativas de sanidad vigentes para las panaderías del estado colombiano.

### **2.5.3. Amasadora de Pan**

Las amasadoras de pan son requeridas para poder refinar la harina, agua, sal y levadura, estas amasadoras de pan se requieren para reducir el tiempo de preparación de la harina reduciendo así la mano de obra que se debe implementar en este proceso.

### **2.5.4. Batidora**

La batidora es requerida para la actividad de panadería y repostería debido a que este equipo permite batir los productos para la preparación de los alimentos combinándolos de manera rápida y con la calidad requerida para una variedad de productos que demandan un alto nivel de mezcla, este equipo reduce la mano de obra requerida para la actividad de batir.

## **2.6. PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PAN**

El proceso de preparación del pan en las panaderías de primer nivel debe ser de forma artesanal en la cual es importante la higiene, la meticulosidad y los tiempos de trabajo empleados en cada paso. El proceso de la preparación puede variar y ser diferente dependiendo de la complejidad del producto, pero todos deben pasar por los procesos estándar de preparación en los cuales se verían aplicados los siguientes pasos:

### **2.6.1. Amasado**

Se mezclan de manera homogénea los ingredientes básicos para la preparación del pan compuesto por la harina, la sal y la levadura, este proceso debe realizarse por alrededor de 15 minutos hasta obtener una masa flexible y elástica.

### **2.6.2. Reposo - fermentación**

Se deja la masa por un periodo de tiempo en reposo una vez se finaliza con el amasado hasta doblar su volumen.

### **2.6.3. División**

Consiste dividir la masa en partes homogéneas, en la que se le deberá tener en cuenta el tamaño y el peso adecuado del tipo de pan que se planea preparar.

### **2.6.4. Segunda Fermentación**

Cada una de las piezas de la masa ya divididas en las piezas de pan se dejan fermentar con el fin de lograr que la masa se repose un poco y las propiedades de la levadura haga efecto en la masa,

luego de esto se procede a realizar pequeños cortes en cada una de las piezas justo antes de introducir al horno para permitir una cocción eficiente.

### **2.6.5. Cocción - horneado**

Este es el proceso de la cocción del pan en el que puede variar el tiempo estimado utilizado de acuerdo al tipo del pan “la masa continúa inflándose hasta que se alcanzan los 55° C.

Internamente se forma la miga y a medida que aumenta la temperatura, la corteza se endurece y adquiere un tono dorado.” (M.A.R.M.).

## **2.7. INFRAESTRUCTURA Y ESPACIOS DE PANADERÍA**

Para el desarrollo y adecuación de una panadería de primer nivel no solo se requieren espacios funcionales donde puedan desarrollarse cada una de los procesos de preparación y venta de alimentos, también requieren espacios adecuados para la venta y comercialización de los productos, por lo que se deben tomar en cuenta ámbitos estéticos lo cual llame la atención de los compradores, por consiguiente, y abarcando el tema funcional y estético se deben tener en cuenta los siguientes factores:

### **2.7.1. Fachada exterior**

“Una panadería debe tener fachadas de cristal transparente con el fin de que la gente pueda observar el pan desde afuera. En la parte que da a los exhibidores, se recomienda cristal grueso natural, excepto en el caso de que la panadería dé al Poniente, ya que el sol secaría el pan. En este caso se recomienda los toldos para proteger el pan durante el tiempo de mayor incidencia de los rayos solares” (Enciclopedia de Arquitectura Plazola Vol. 9, pág. 177).

### **2.7.2. Estacionamiento**

El estacionamiento de una panadería debe estar ubicado frente a la misma, y se recomienda que cuenta con una generosa cantidad de estacionamientos, pero en el caso de una panadería de primer nivel, no se demandan estacionamientos numerosos con grandes dimensiones, debido a que este tipo de panaderías son de barrio y suelen fundarse en edificaciones residenciales y no tienden a tener un alto número de mesas para atender una alta cantidad de comensales, por lo que los productos usualmente se adquieren para llevar.

### **2.7.3. Zonas de trabajo de panadería de primer nivel**

Las panaderías requieren espacios donde se fomenten todas las actividades en las que se desarrolla el proceso de preparación del pan y su venta, en el que se requieren un total de 112 m<sup>2</sup> todos los espacios demandados para cumplir con las funciones de panadería los cuales irán distribuidos de la siguiente forma:

#### **Zona Exterior – 40 m<sup>2</sup>**

- Estacionamiento
- Acceso público

#### **Zona Administrativa – 12 m<sup>2</sup>**

- Sanitarios
- Oficina

#### **Zona de Despacho – 22 m<sup>2</sup>**

- Vestíbulo
- Mostrador
- Exhibidores – Vitrinas

**Zona de Preparación – 22 m<sup>2</sup>**

- Área de amasado
- Área de preparación
- Área de cocción

**Zona de Almacenamiento – 10 m<sup>2</sup>**

- Almacenamiento de productos secos
- Almacenamiento de productos que requieran refrigeración
- Almacenamiento de menesteres

**Zona de Servicios generales – 6 m<sup>2</sup>**

- Baños



Figura 1 Fuente: Elaboración propia – Zonificación Panadería de Primer Nivel

## **2.8. ESTUDIO DE MERCADO**

Por medio del estudio de mercado se abarcaran todos los factores de marketing y comercialización de influencia en el negocio de panadería de primer nivel.

### **2.8.1 Análisis competitivo**

La estructura de comercialización de la panadería está compuesta por los alimentos de mayor demanda, en los que se encuentran los bocadillos o tentempié, pan tradicional y la repostería. Estos artículos son encontrados en el sector de los alimentos de panadería por separado, lo que refiere a que en la actualidad son ofrecidos, los productos de repostería en locales comerciales especializados a este servicio, donde ofrecen únicamente este tipo de alimentos, en cuanto a los productos como bocadillos y panes tradicionales son ofrecidos en las tiendas de barrio, los cuales se surten por panaderías industriales y son ofrecidos con una calidad baja y no muy artesanales, también entra en rigor el factor de la frescura del pan, ya que este pan al ser preparado debe pasar por un proceso de empaque, distribución y venta a los locales comerciales y luego la venta a los habitantes del sector, lo cual disminuye la frescura del pan y su calidad.

### **2.8.2 Mercado objetivo**

El Barrio del Poblado es un sector en el cual priman las viviendas uni y multifamiliar por encima del uso comercial o institucional de acuerdo a los usos del suelo tal y como se proyecta en la figura 1 donde en color amarillo indica los usos residenciales, en rojo los usos comerciales y en azul los institucionales. El mercado objetivo iría dirigido en su mayoría a todo el sector residencial, en la cual se encuentra la mayor demanda de este producto, ya que es un producto el cual no puede faltar en la mesa de los hogares colombianos de acuerdo a la idiosincrasia

colombiana, tal y como lo afirma el artículo del diario colombiano La Republica, en el que indica que “En Colombia, 98% de la población afirma comer pan usualmente” (La Republica, 2017)

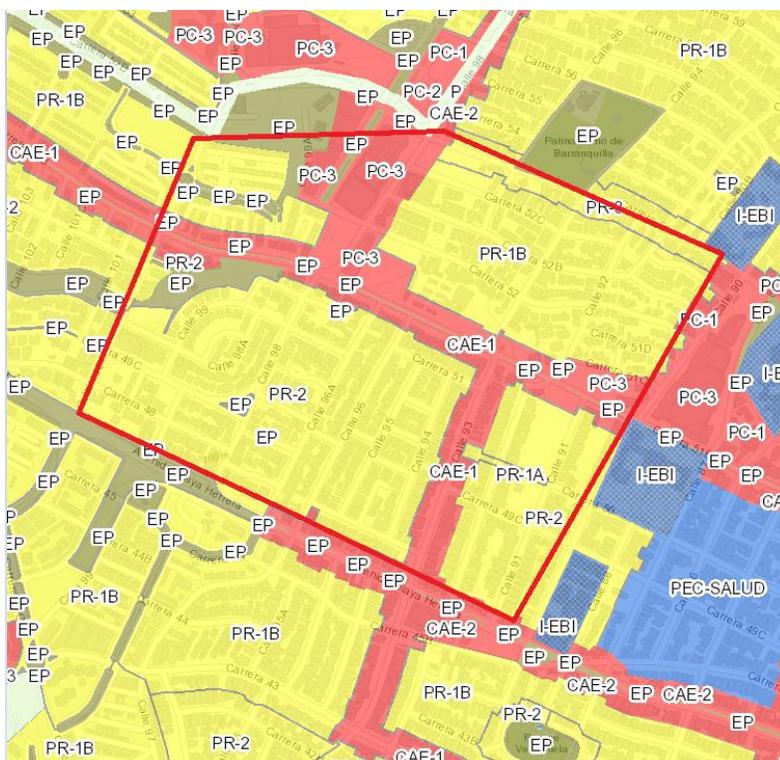


Figura 2 Usos del suelo en sector del barrio El Poblado. Panorama Urbano (2018)

## 2.9. NORMATIVA DEL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTERÍA

La Normativa existente que se debe tener en cuenta en la constitución, desarrollo, producción, distribución y consumo de productos de panadería y pastelería de acuerdo al BOE Legislación consolidada es la siguiente:

- “Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre. Código alimentario español.
- Real Decreto 1011/1981, de 10 de Abril de 1981, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras) margarinas, minarinas y preparados grasos.

- Real Decreto 308/1983, de 25 de Enero de 1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
- Real Decreto 1424/1983, de 27 de Abril de 1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.
- Real Decreto 3177/1983, de 16 de Noviembre. Reglamentación técnico – sanitaria sobre Aditivos Alimentarios.
- Real Decreto 381/1984, de 25 de Enero. Reglamentación técnico – sanitaria para el minorista de alimentación.
- Real Decreto 1137/1984, de 28 de Marzo de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.
- Real Decreto 1286/1984, de 23 de Mayo de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.
- Real Decreto 168/1985, de 6 de Febrero. Reglamentación técnico – sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimenticios.
- Real Decreto 259/1985, de 20 de Febrero de 1985, por el que se complementa la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, con la aplicación de la determinación de eritrodiol en los aceites de oliva.
- Real Decreto 706/1986, de 7 de Marzo. Reglamentación técnico – sanitaria sobre condiciones de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimenticios.

- Real Decreto 1261/1987, de 11 de Septiembre de 1987, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
- Resolución 7 de junio de 1988. Protección de los consumidores en materia de indicación de los precios de los productos alimenticios y de los productos no alimenticios.
- Real Decreto 823/1990, de 22 de Junio de 1990, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre. Regula las menciones ó marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3423/2000, de 15 de Diciembre. Regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (C E) 178/2002, de 28 de Enero. Establece los principios y los requisitos generales de la Legislación Alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.
- Real Decreto 1052/2003, de 1 de Agosto de 2003, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, por el que se deroga el Real Decreto 1261/1987, a excepción de lo establecido en los párrafos a) y b) de su artículo 2, relativos al azúcar terciado (amarillo)

y al azúcar moreno de caña, respectivamente, así como lo establecido en sus artículos 2 y 3 sobre límites de arsénico, cobre y plomo, siempre que los productos en cuestión aún no tuvieran fijados dichos límites en la legislación de la Unión Europea, y excepto los apartados 1.2 y 2.2 de su artículo 10 sobre coadyuvantes tecnológicos.

- Real Decreto 1055/2003, de 1 de Agosto de 2003, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 217/2004, de 6 de Febrero 2004, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche y que se complementa con el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004.
- Decreto 81/2005, de 12 de abril, que aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Orden 16 de Mayo de 2005, que desarrolla el Decreto 81.
- Ley 9/2006. Ley de Calidad Alimentaria.”

(BOE Ministerio de la Presidencia, 2000)

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. PLAN DE MERCADEO**

Por medio de un planteamiento de marketing se desarrolla un análisis de mercado el cual dará paso a propuestas y estrategias que permitan asegurar la comercialización de los productos alimenticios de la panadería de primer nivel en el barrio El Poblado de la ciudad de Barranquilla.

##### **3.1.1. Demanda del producto**

La demanda del producto se genera principalmente por la cultura e idiosincrasia del habitante colombiano, el cual ha adquirido el pan como una fuente de alimento de consumo diario el cual no puede faltar en el plato de comida, actualmente se han creado una variedad de productos que se acomodan a los gustos de cada habitante, por consiguiente se plantea ofrecer una alta variedad de alimentos los cuales puedan abarcar esta demanda, estos fueron determinados por medio de encuestas (Anexo 1) realizadas a un total de 30 habitantes de la zona del Barrio el Poblado de manera aleatoria con el fin de identificar el tipo de producto, tipo de pan, la cantidad demandada y a qué precio les gustaría adquirirlos en la panadería de su barrio.

Tabla 1  
Tabla de Encuestas

<b>ENCUESTA</b>			
<b>Fecha de encuesta:</b>	7 de Enero de 2020		
<b>Población:</b>	Habitantes del barrio El Poblado		
	<b>Nombre</b>	<b>Tipo de Pan</b>	<b>Tipo de Producto</b>
1	Martha Rueda	Normal	Repostería
2	Carlos Martinez	Integral	Bocadillos
3	Jose Cera	Normal	Bocadillos
4	Andra Duran	Normal	Bocadillos
5	Andres Manotas	Normal	Pan Tradicional
6	Carlos Pallares	Integral	Pan Tradicional
7	Maria Angelica Fernandez	Integral	Pan Tradicional
8	Andrea Cardona	Integral	Pan Tradicional
9	Lucia De La Hoz	Integral	Bocadillos
10	Marcelo De La Hoz	Normal	Bocadillos
11	Carlos Pacheco	Normal	Pan Tradicional
12	Mario Camargo	Normal	Pan Tradicional
13	Daniel Roca	Normal	Bocadillos
14	Gonzalo Zuluaga	Normal	Pan Tradicional
15	Jesus Lopez	Normal	Repostería
16	Alfredo Franco	Normal	Pan Tradicional
17	Javier Camargo	Normal	Repostería
18	Jose Noobman	Intergral	Pan Tradicional
19	Walter Llanos	Integral	Pan Tradicional
20	Melissa Montes	Integral	Repostería
21	Andres Zapata	Normal	Repostería
22	Camilo Mejia	Normal	Pan Tradicional
23	Jose Mario Rosales	Normal	Pan Tradicional
24	Juan Sebastian Arango	Normal	Repostería
25	Camila Ojeda	Integral	Repostería
26	Juan Pablo Osio	Normal	Pan Tradicional
27	Luis Guzman	Integral	Pan Tradicional
28	Sebastian Polania	Integral	Bocadillos
29	Francisco Palacios	Normal	Bocadillos
30	Jean Noel Sanchez	Normal	Pan Tradicional

Tabla de Encuestas Fuente: elaboración propia - Datos obtenidos en el campo

De acuerdo a las encuestas realizadas a una muestra de 30 personas del barrio en estudio, se determinaron los siguientes resultados acorde a cada pregunta:

1. ¿Qué tipo de productos le gustaría encontrar en una panadería?

Como se observa en la figura 3, el 37% de los encuestados que corresponde a 11 personas, optó por el tipo de pan Integral, mientras que 9 personas que representa a un 63% prefirió el tipo de pan tradicional que se encuentra en panaderías tradicionales.

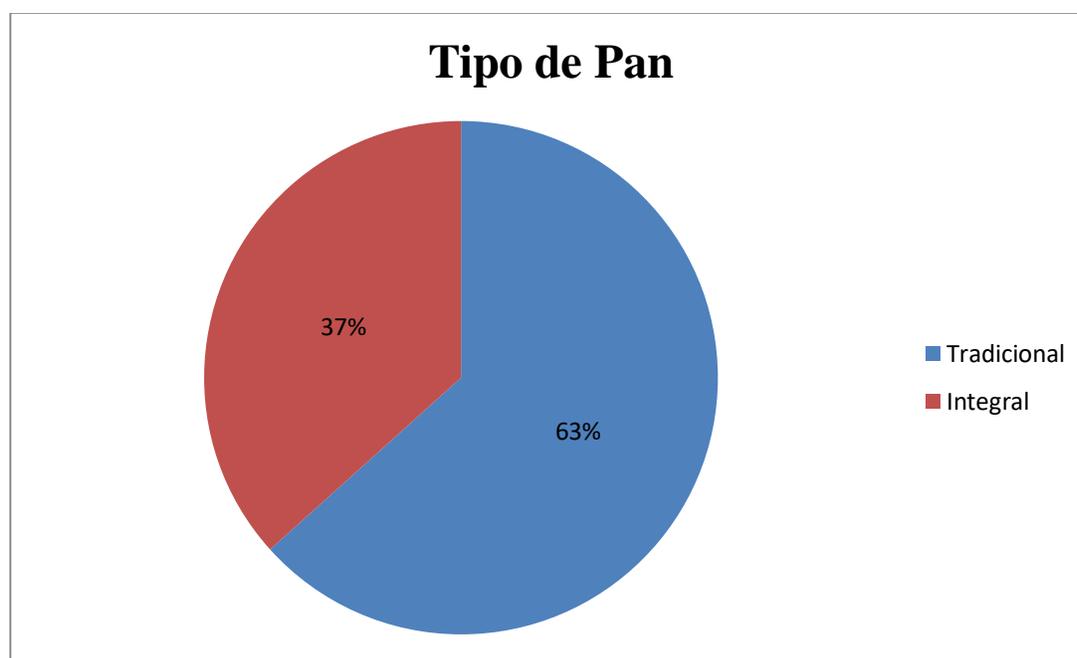


Figura 3 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

2. ¿Cuál sería su producto de preferencia al realizar compras en una panadería?

De acuerdo a la figura 4 se muestra el tipo de producto de preferencia, se proyecta una minoría en la repostería con un 24% lo que corresponde a 7 personas encuestadas, seguido de un 28% correspondiente a 8 personas prefirieron los bocadillos y con la mayoría en preferencia se

proyecta que un 48% correspondiente a 14 personas de los encuestados, se inclina más por el pan tradicional.

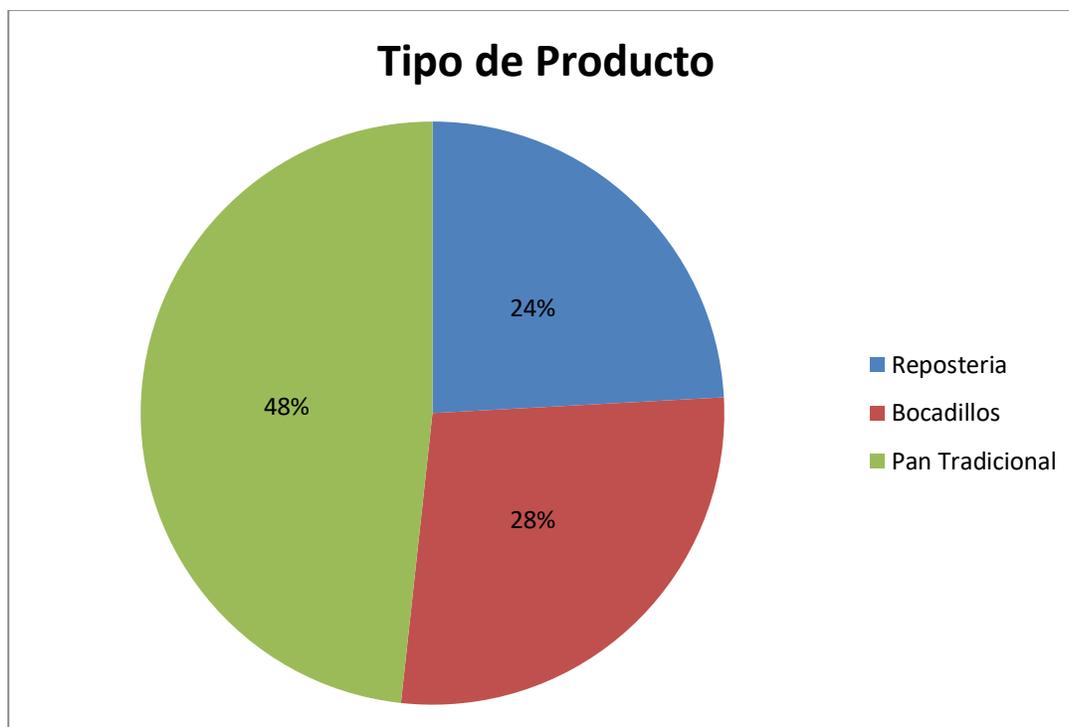


Figura 4 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

### 3. ¿Con que frecuencia compra usted productos de panadería?

De acuerdo a la encuesta realizada podemos referirnos como se proyecta en la Figura 5 que solo el 13% de los encuestados prefiere comprar productos de panadería diariamente, siguiente a esto encontramos que el 17% prefiere hacerlo cada mes y el 30% quincenalmente, lo que dejaría con un poco menos de la mitad de todos los encuestados con un 40% de los habitantes tienen el hábito de comprar semanalmente estos alimentos.

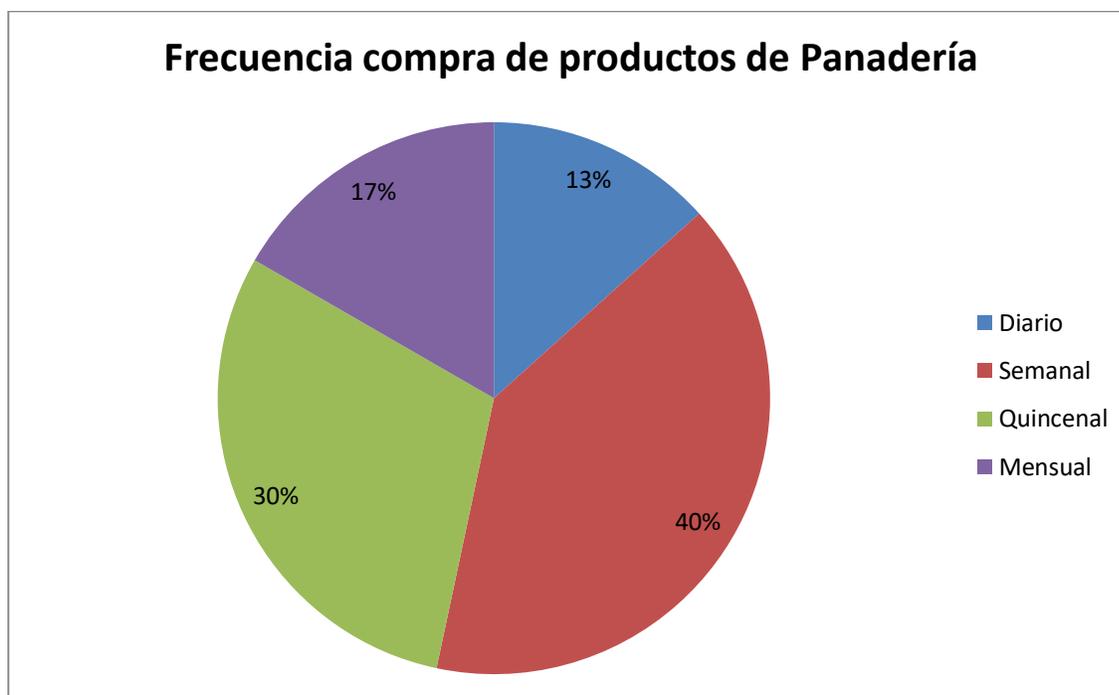


Figura 5 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

#### 4. ¿Cuánto invierte al realizar compras de alimentos de tipo panadería?

De acuerdo a la respuesta de los encuestados se proyecta en la Figura 6 que la inversión en productos de panadería que generalmente realizan es de un 7% por compras menores a \$2.000, siguiente a esto con un 20% los que realizan compras mayores de \$10.000 con un 23% los que realizan compras de \$6.000 a \$10.000 y con el 50% el mayor porcentaje de inversión al realizar compras de estos productos es de \$2.000 a \$6.000 pesos.

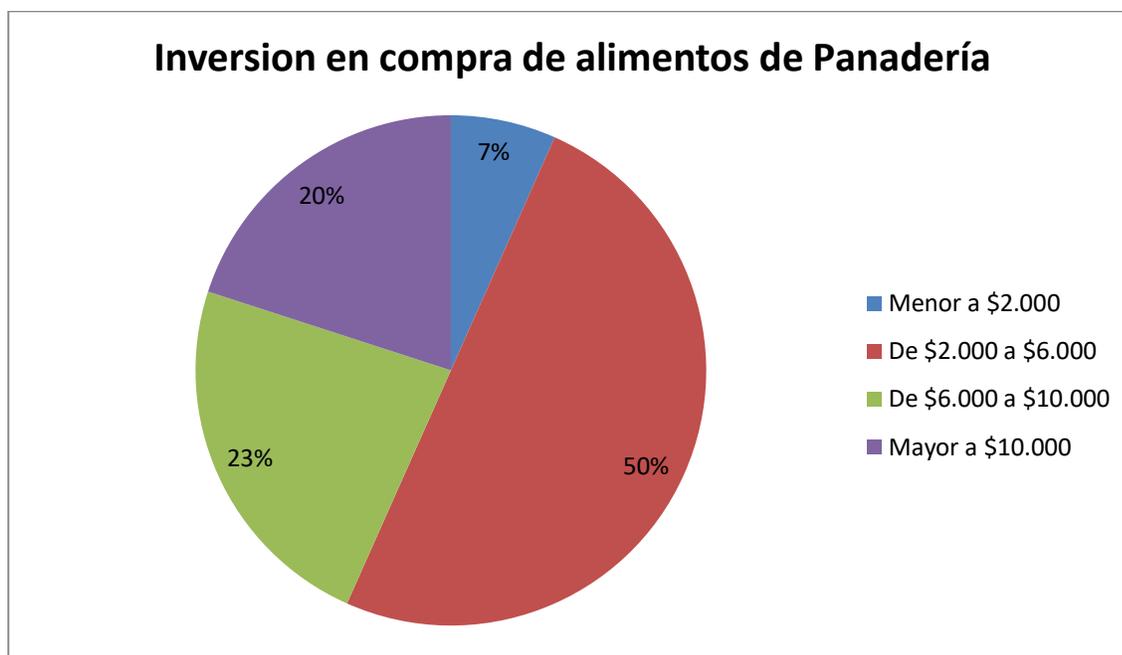


Figura 6 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

5. ¿Preferiría usted adquirir sus productos tipo panadería en un local donde únicamente se comercialice este tipo de alimentos?

El 77% de los encuestados afirmó que le gustaría encontrar los productos de panadería en un local/empresa donde únicamente se especialice y dedique a la comercialización de estos alimentos frente al 23% que realmente no se encuentra interesada en esto. Ahora bien, partiendo de la investigación que se está planteando encontramos que los resultados son favorables ya que la mayoría de los encuestados está a favor de una empresa especializada para la comercialización de estos productos tal y como se proyecta en la Figura 7.

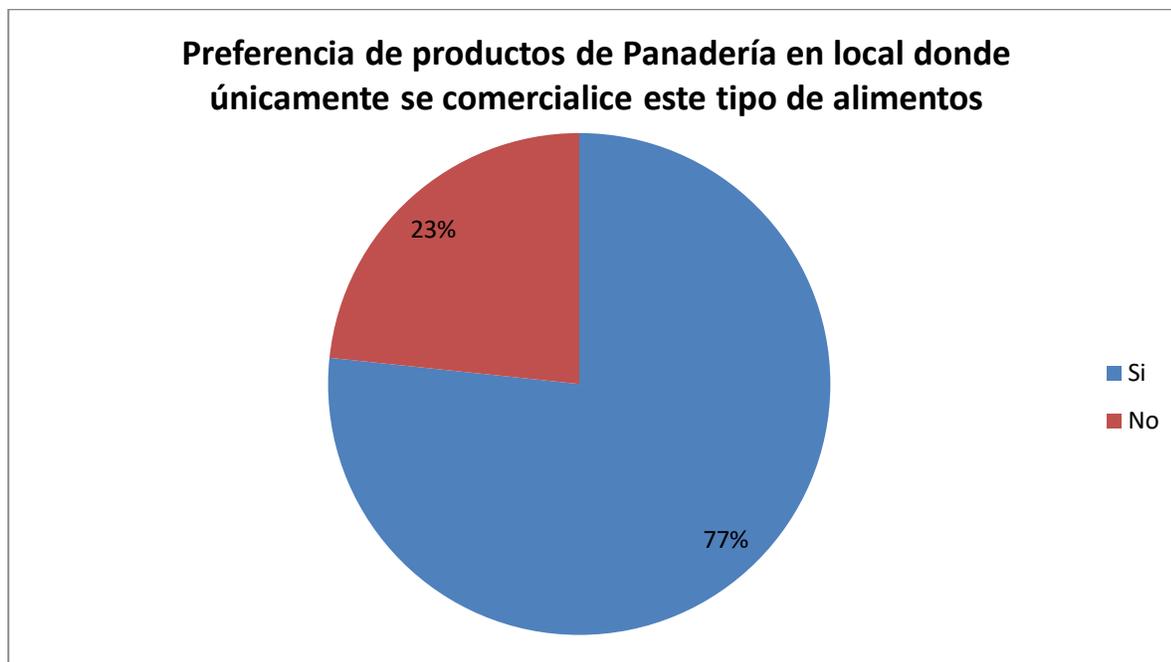


Figura 7 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

6. ¿Cuál sería el valor que estaría dispuesto a pagar por el pan Tradicional? (350gr)

El precio que el 72% de los encuestados estarían dispuestos a pagar por pan tradicional entero de 380gr oscila entre los \$2.000 y \$3.000 pesos, mientras que el 20% estaría dispuesto a pagar entre \$3.000 y \$4.000 pesos y únicamente el 8% estaría dispuesto a pagar por este producto más de \$4.000 pesos tal y como se representa en la Figura 8.

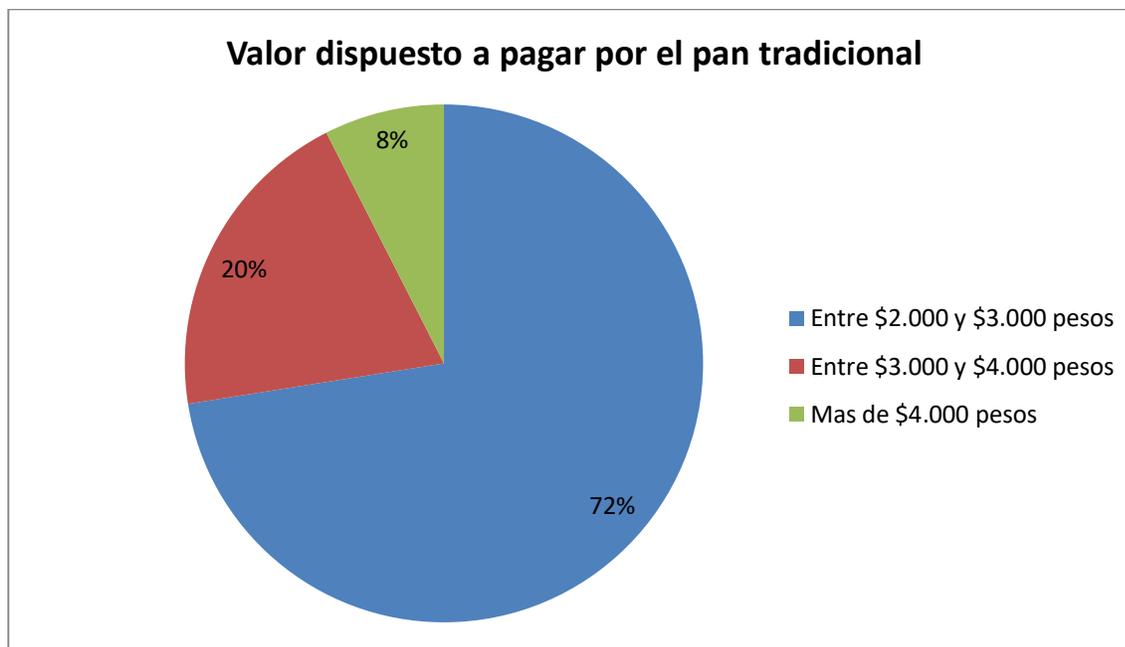


Figura 8 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

7. ¿Cuál sería valor que estaría dispuesto a pagar por un paquete de Bocadillos / Tentempié (6 UN)?

El 47% de los encuestados afirmaron que podrían pagar un precio entre los \$2.000 y \$3.000 pesos por bolsa de Bocadillos (6 UN) y el 40% podrían pagar un valor entre \$3.000 y \$4.000 pesos, diferencia no tan notoria, ya que algunos encuestados afirmaron que el valor podría influir en el contenido y tipo de bocadillo que podría ofrecerse, y por otra parte únicamente el 13% de los encuestados estarían dispuestos a pagar más de \$4.000 pesos por este tipo de alimentos, tal y como se ve reflejado en la Figura 9.

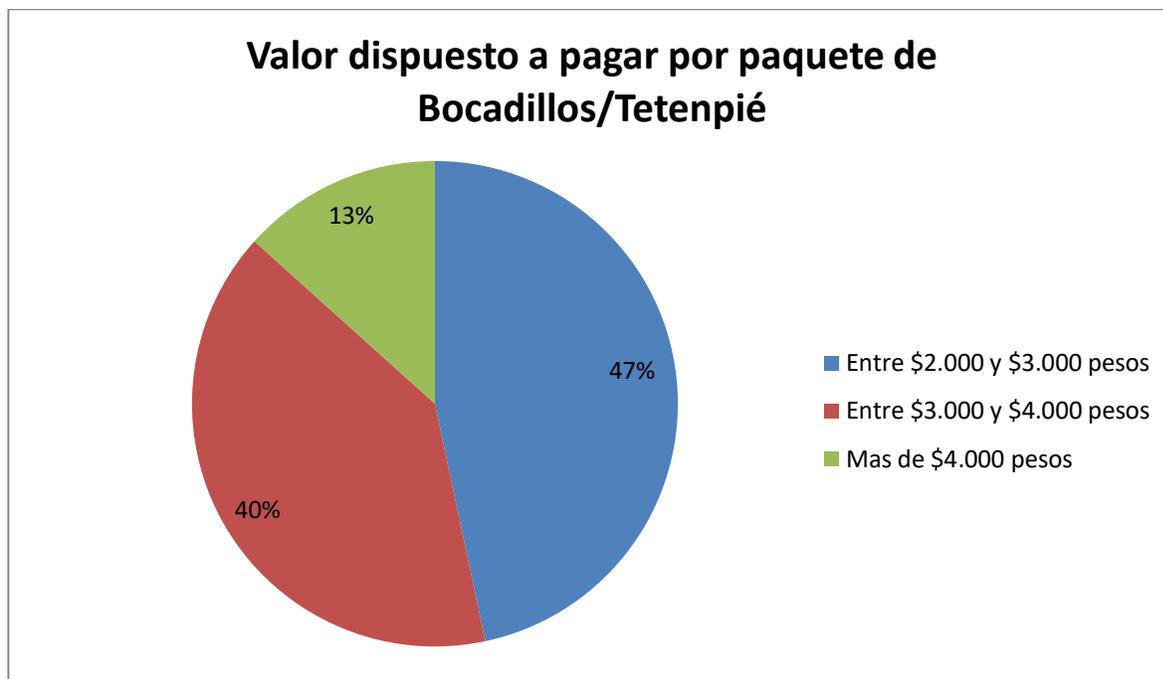


Figura 9 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

8. ¿Cuál sería el valor que estaría dispuesto a pagar por postres o productos de repostería?

En esta pregunta, el 60% de los encuestados afirmó que el valor que estarían dispuestos a pagar por productos de repostería sería entre \$3.000 a \$4.000 pesos, por otro lado el 27% optó por pagar entre \$4.000 a \$5.000 pesos, mientras que solo el 13% de los tal y como se observa en la Figura 10, estarían dispuestos a pagar más de \$5.000 pesos por estos productos, ya que se refirieron a que este tipo de productos está ligado a la calidad de este.

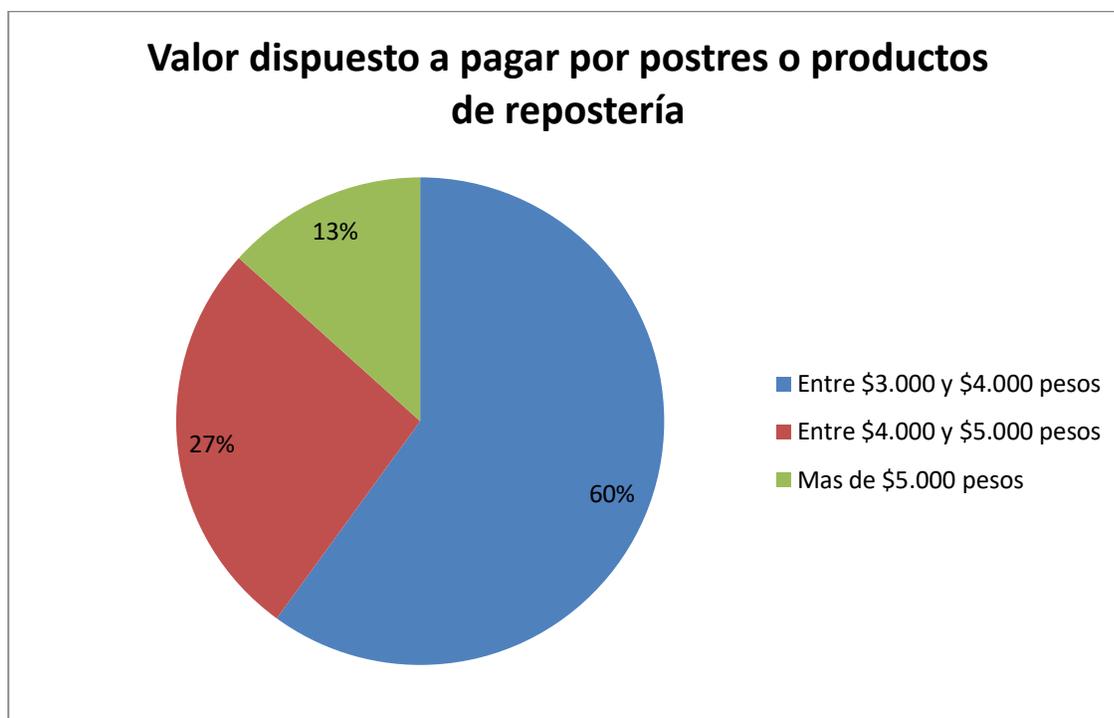


Figura 10 Fuente: elaboración propia – Resultados obtenidos por encuestas

De acuerdo a los resultados obtenidos por la aplicación de la encuesta, se concluye que en la panadería de primer nivel se deben manejar dos tipos de pan, el cual es vital contar con un mayor inventario por el pan tradicional que por el pan integral, y por medio del tipo de producto se delimitan los productos que se manejarán en la panadería para su venta, los cuales serán: panes tradicionales, bocadillos productos de repostería. Ahora bien, con los resultados arrojados por las estadísticas también se ha podido estimar el precio para los productos que se manejarán en la panadería, los cuales se ven proyectados en la Tabla 2.

Tabla 2  
Valor de productos

<b>VALOR ASIGNADO POR TIPO DE PRODUCTO</b>	
Pan entero (350gr)	\$ 3.000
Tentempié y Bocadillos (6UN)	\$ 3.500
Repostería	\$ 4.000

Tabla de valores Fuente: elaboración propia

### **3.1.2. Estimación del mercado objetivo**

Proyectar la cantidad estimada de los posibles clientes de la panadería de primer nivel es un paso importante para determinar la cantidad de demanda, los ingresos a obtener y el mercado a cubrir como objetivo para el posicionamiento de la empresa.

Teniendo en cuenta que la panadería de primer nivel está enfocada en cubrir la demanda alimenticia de productos de panadería de los habitantes del barrio El Poblado el cual, de acuerdo a las encuestas realizadas, el 77% de la población total estaría dispuesta a comprar estos productos, el consumo anual se obtuvo por una media de 2 unidades de pan por quincena y tal y como está proyectado en la Tabla 3 podemos determinar, basado en los censos de años previos por la gobernación de Barranquilla, cuál sería la demanda histórica de estos alimentos.

Tabla 3  
Demanda Histórica

<b>Año</b>	<b>Número de habitantes</b>	<b>Número de habitantes consumidoras</b>	<b>Consumo anual UN</b>	<b>Consumo Total</b>
2016	1461	1125	52	58.498
2017	1826	1406	52	73.113
2018	2283	1758	52	91.411
2019	2784	2144	52	111.471
2020	3164	2436	52	126.687

Tabla de valores Fuente: elaboración propia

### 3.1.3 Demanda proyectada

La demanda proyectada está enfocada en determinar el estimado de la demanda que podría presentarse en los años siguientes, ahora bien, basando el promedio de la demanda histórica, se ha determinado que el crecimiento anual de la población del barrio El Poblado sería del 10% por lo tanto de acuerdo a la Tabla 4 la demanda proyectada estaría propuesta de la siguiente manera:

Tabla 4  
Demanda Proyectada

<b>Año</b>	<b>Número de habitantes</b>	<b>Número de habitantes consumidoras</b>	<b>Consumo anual UN</b>	<b>Consumo Total</b>
2020	3164	2436	52	126.687
2021	3480	2680	52	139.355
2022	3828	2948	52	153.291
2023	4211	3243	52	168.620
2024	4632	3567	52	185.482

Tabla de valores Fuente: elaboración propia

### 3.1.4. Oferta de producción

Para determinar la oferta a atender de acuerdo a la demanda proyectada en los próximos 5 años, tal y como se ve en la Tabla 5 se tomaron los consumos totales proyectados anualmente y se repartieron entre los productos de preferencia de acuerdo a los porcentajes arrojados por las encuestas, por lo tanto podemos encontrar los siguientes resultados:

Tabla 5  
Oferta de Producción

<b>OFERTA DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>Consumo Total del año 2020 (126.687 UN)</b>		
<b>Productos de preferencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Oferta total de Producto (UN)</b>
Pan Tradicional	48%	60.810
Bocadillos y Tentempié	28%	35.472
Repostería	24%	30.405
<b>Consumo Total del año 2021 (139.355 UN)</b>		
<b>Productos de preferencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Oferta total de Producto (UN)</b>
Pan Tradicional	48%	66.891
Bocadillos y Tentempié	28%	39.019
Repostería	24%	33.445
<b>Consumo Total del año 2022 (153.291 UN)</b>		
<b>Productos de preferencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Oferta total de Producto (UN)</b>
Pan Tradicional	48%	73.580
Bocadillos y Tentempié	28%	42.921
Repostería	24%	36.790
<b>Consumo Total del año 2023 (168.620 UN)</b>		
<b>Productos de preferencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Oferta total de Producto (UN)</b>
Pan Tradicional	48%	80.938
Bocadillos y Tentempié	28%	47.214
Repostería	24%	40.469

---

<b>Consumo Total del año 2024 (185.482 UN)</b>		
<b>Productos de preferencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Oferta total de Producto (UN)</b>
Pan Tradicional	48%	89.031
Bocadillos y Tentempié	28%	51.935
Repostería	24%	44.516

---

Tabla de valores Fuente: elaboración propia

### **3.1.5. Análisis competitivo**

En la actualidad, en el sector donde se desarrollará el proyecto, no se cuenta una panadería constituida como tal, esto debido a que las tiendas de barrio son las que proveen este alimento el cual, no cuenta con la calidad requerida ni con la variedad de productos. Por lo tanto se presenta un hito comercial el cual se proyecta como una oportunidad idónea para la comercialización del producto.

### **3.2. IMPACTO SOCIAL**

La panadería de primer nivel está proyectada para generar un impacto positivo en la calidad de vida de la comunidad del barrio El Poblado, esto va dirigido principalmente por medio de un enfoque en los productos integrales y tradicionales que ofrece, buscando así la inclusión manejando alternativas saludables pero sin darle menos importancia a los productos tradicionales, los cuales serán preparados en sitio, de manera artesanal y con la calidad esperada. Adicionalmente el negocio de panadería también propiciará la creación de 4 empleos directos, tres puestos para personal con estudios técnicos y uno con estudio profesionales administrativo con los que se permiten aportar un poco a la creación de empleos y oportunidades a las personas de la ciudad de Barranquilla.

### 3.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

La panadería de primer nivel se ubicará en el barrio el Poblado de la ciudad de Barranquilla ubicada en el local 1 de la calle 96 #46 - 195 esta ubicación fue seleccionada estratégicamente de acuerdo a los siguientes parámetros: (ver figura 11)

#### 3.3.1. Área de demanda comercial

La ubicación planteada para la constitución de la panadería de primer nivel cuenta con un radio de cobertura de 626 metros en los cuales no se encuentran panaderías tal y como se proyecta en la Figura 11, esto permitiría abarcar toda el área residencial para suplir eficientemente con la demanda de estos alimentos.



Figura 11 Radio de cobertura de panaderías cercanas. Panorama Urbano (2018)

### **3.3.2. Normativa**

El local seleccionado cumple con el aval de usos del suelo de acuerdo al Plan de Ordenamiento Territorial de la ciudad de Barranquilla, permitiendo que se pueda adecuar la panadería de primer nivel que no exceda un área de construcción de 200 m<sup>2</sup> (ver anexo 2)

### **3.3.3. Infraestructura**

La ubicación de la panadería cuenta con la infraestructura adecuada para la instalación de mobiliario necesario para el uso de los clientes, cuenta con locales comerciales adyacentes, los cuales pueden impulsar la comercialización del producto.

El local cuenta con un área de 115 m<sup>2</sup> la cual es adecuada para la instalación de los equipos de preparación de alimentos, zona administrativa y comedores, y en caso tal de necesitarse una extensión del local, se cuenta con un local adyacente el cual actualmente se encuentra desocupado.

## **3.4. CONSITUCION DE LA EMPRESA**

Para que la empresa pueda desempeñar su labor de manera eficiente y organizada, se elabora el aspecto administrativo con el fin de establecer la estructura de la empresa junto con sus procedimientos y constitución.

### **3.4.1 Tipo de sociedad**

La empresa deberá ser constituida por medio de una sociedad por acciones simplificadas (S.A.S.) la cual se recomienda para su uso en las micro, pequeñas y medianas empresas. Este

modelo de empresa es adecuado para el negocio de panadería debido a que es una sociedad flexible, menos costosa y garantiza el crecimiento y es vital para recibir apoyo financiero como capital semilla, lo cual es necesario para iniciar el proyecto en mención.

### 3.4.2 Estructura Organizacional

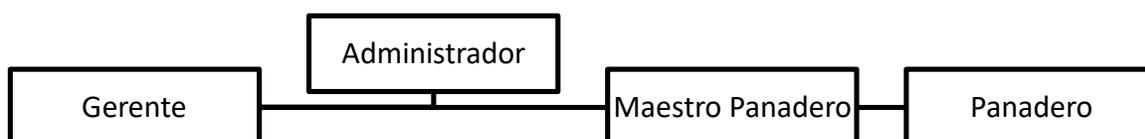


Figura 12 Fuente: Elaboración propia – Estructura Organizacional

### 3.4.3. Perfil del cargo y funciones

Tabla 6  
Identificación de cargo

<b>Identificación del Cargo</b>	
<b>Nombre del Cargo</b>	<b>ADMINISTRADOR</b>
<b>Números de Cargo</b>	1
<b>Reportar a:</b>	Gerente
<b>Requisitos Mínimos</b>	
<b>Requisitos de Formación</b>	Administrador de Empresas
<b>Requisitos de Experiencia</b>	2-3 años experiencia certificada en dirección de panaderías o empresas de producción de alimentos. Se debe priorizar quién tenga experiencia en el sector de panadería.
<b>Funciones Especiales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar el componente Técnico, velando por el cumplimiento de las metas diarias y semanales.</li> </ul>	

- 
- Presentar informes semanales y mensuales de la producción del producto.
  - Gestionar que la materia prima sea comprada con los estándares de calidad y dentro el tiempo requerido.

### **Competencias**

- Liderazgo
  - Comunicación asertiva
  - Resolución de conflictos
  - Pro actividad en la gestión del tiempo y de los recursos
- 

Fuente: elaboración propia

Tabla 7  
Identificación del Cargo

<b>Identificación del Cargo</b>	
<b>Nombre del Cargo</b>	<b>MAESTRO PANADERO</b>
<b>Números de Cargo</b>	1
<b>Reportar a:</b>	Administrador
<b>Requisitos Mínimos</b>	
<b>Requisitos de Formación</b>	Profesional en Panadería y Repostería
<b>Requisitos de Experiencia</b>	2-3 años experiencia certificada de trabajo en panaderías
<b>Funciones Especiales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velar por el constante flujo de trabajo y surtido de los productos ofrecidos en la panadería.</li> <li>● Supervisar la calidad del producto y los tiempos de entrega del mismo</li> <li>● Dirigir el trabajo de los panaderos y orientar en la producción del producto.</li> </ul>	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Liderazgo</li> <li>● Compromiso</li> <li>● Creatividad</li> <li>● Pro actividad en la gestión del tiempo y de los recursos</li> </ul>	

---

Fuente: elaboración propia

Tabla 8  
Identificación del cargo

<b>Identificación del Cargo</b>	
<b>Nombre del Cargo</b>	<b>PANADERO</b>
<b>Números de Cargo</b>	2
<b>Reportar a:</b>	Maestro Panadero
<b>Requisitos Mínimos</b>	
<b>Requisitos de Formación</b>	Tecnólogo en Panadería y Repostería
<b>Requisitos de Experiencia</b>	1 año de experiencia certificada de trabajo en panaderías
<b>Funciones Especiales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Preparación de los productos de panadería</li> <li>● Elaborar acabados del pan, pasteles y tortas</li> <li>● Hornear el pan</li> </ul>	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Orden</li> <li>● Compromiso</li> <li>● Aseo personal</li> </ul>	

Fuente: elaboración propia

### 3.5. ESTUDIO FINANCIERO

El que se realizará está basado en proyectar el estado financiero del proyecto de panadería en donde se estimarán los gastos, costos, financiamiento e inversión que se debe tener en cuenta para asegurar la viabilidad financiera del proyecto.

### 3.5.1 Costos de Inversión

Esta inversión está representada por los activos tangibles del proyecto los cuales son necesarios para la adquisición de los equipos para la elaboración de los productos y la adecuación del local comercial de panadería de primer nivel.

Tabla 9  
Maquinaria y Equipo

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UN</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Horno de Pan	1	\$ 10.000.000	\$ 10.000.000
Fregadero	1	\$ 4.500.000	\$ 4.500.000
Amasadora de Pan	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000
Batidora	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
Mesa de preparación	2	\$ 700.000	\$ 1.400.000
Vitrina	2	\$ 4.800.000	\$ 9.600.000
Nevera Mostrador	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000
Horno Microondas	1	\$ 400.000	\$ 400.000
Aire Acondicionado	1	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 38.000.000</b>

Fuente: elaboración propia

Tabla 10  
Muebles y Enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UN</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Computador	1	\$ 800.000	\$ 800.000
Sillas	1	\$ 70.000	\$ 70.000
Impresora	1	\$ 400.000	\$ 400.000

Comedores	5	\$ 800.000	\$ 4.000.000
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 5.270.000</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.2. Inversión de capital de trabajo

Esta inversión hace parte del total de costos y gastos que se deberán tener en cuenta mensualmente para el funcionamiento y el desarrollo de las actividades que se realizarán en torno al funcionamiento de la panadería.

Tabla 11  
Gastos Administrativos

<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS (MENSUAL)</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>VALOR UN</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Administrador	1	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000
Maestro Panadero	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
Panadero	2	\$ 877.803	\$ 1.755.606
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.555.606</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.3. Costos de Materia Prima

De acuerdo a la Tabla 12 el costo mensual de materias primas necesarias para la producción de un total de 10.557 UN es de \$1.922.000 conformada por 5.067 UN de pan tradicional, 2.956 Paquetes de Bocado / Tentempié (6 UN por paquete) y 2.534 UN de productos de repostería.

Tabla 12  
Costo de Materias Primas

<b>MATERIAS PRIMAS (AÑO 2020)</b>
-----------------------------------

<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>	<b>COSTO ANUAL</b>
Azúcar Blanca	\$ 240.000	\$ 2.880.000
Azúcar Glass	\$ 140.000	\$ 1.680.000
Canela	\$ 40.000	\$ 480.000
Ajonjolí	\$ 50.000	\$ 600.000
Ajo	\$ 15.000	\$ 180.000
Gelatina	\$ 42.000	\$ 504.000
Anís	\$ 25.000	\$ 300.000
Harinas	\$ 230.000	\$ 2.760.000
Huevos	\$ 240.000	\$ 2.880.000
Lácteos	\$ 350.000	\$ 4.200.000
Levadura	\$ 140.000	\$ 1.680.000
Manteca	\$ 130.000	\$ 1.560.000
Aceite	\$ 160.000	\$ 1.920.000
Polvo de Hornear	\$ 60.000	\$ 720.000
Sal	\$ 30.000	\$ 360.000
Bolsas plásticas	\$ 30.000	\$ 360.000
<b>TOTAL</b>	\$ 1.922.000	\$ 23.064.000

Fuente: elaboración propia

### 3.5.4. Costos Indirectos Fijos de Fabricación (C.I.F.)

Tabla 13  
Costos Indirectos de Fabricación

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN FIJOS</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>	<b>COSTO ANUAL</b>
Servicios Públicos	\$ 1.200.000	\$ 14.400.000
Alquiler local comercial	\$ 2.000.000	\$ 24.000.000
Cuota del Préstamo	\$ 3.000.000	\$ 36.000.000
<b>TOTAL C.I.F. FIJOS</b>	\$ 6.200.000	\$ 74.400.000

Fuente: elaboración propia

### 3.5.5. Ingresos

Para cuantificar el total de los ingresos anuales de la panadería de primer nivel, fue requerida la oferta proyectada por cada tipo de producto a ofrecer junto con el valor asignado a cada producto.

Tabla 14  
Ingresos

Producto	2020	2021	2022	2023	2024
Pan Tradicional	\$ 182.428.646	\$ 200.671.511	\$ 220.738.662	\$ 569.934.962	\$ 267.093.781
Bocadillos y Tentempié (6un)	\$ 124.152.829	\$ 136.568.112	\$ 150.224.923	\$ 47.494.580	\$ 181.772.157
Repostería	\$ 121.619.098	\$ 133.781.007	\$ 147.159.108	\$ 1.583.153	\$ 178.062.521
<b>Total Ingresos de ventas</b>	<b>\$ 428.200.573</b>	<b>\$ 471.020.630</b>	<b>\$ 518.122.693</b>	<b>\$ 619.012.695</b>	<b>\$ 626.928.459</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.6. Flujo de Caja Proyectado

Tabla 15  
Flujo de Caja Proyectado

	FLUJO DE CAJA				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>					
Ingresos por ventas del período	\$ 428.200.573	\$ 471.020.630	\$ 518.122.693	\$ 569.934.962	\$ 626.928.459
<b>TOTAL INGRESOS OPERACIONALES</b>	<b>\$ 428.200.573</b>	<b>\$ 471.020.630</b>	<b>\$ 518.122.693</b>	<b>\$ 569.934.962</b>	<b>\$ 626.928.459</b>
<b>EGRESOS OPERACIONALES</b>					
Materia prima del periodo	\$ 23.064.000	\$ 25.370.400	\$ 27.907.440	\$ 30.698.184	\$ 33.768.002
Costos Indirectos Fijos (C.I.F.)	\$ 74.400.000	\$ 74.400.000	\$ 74.400.000	\$ 74.400.000	\$ 74.400.000
Gastos de Administración	\$ 54.667.272	\$ 54.667.272	\$ 54.667.272	\$ 54.667.272	\$ 54.667.272

<b>TOTAL EGRESOS OPERACIONALES</b>	<b>\$ 152.131.272</b>	<b>\$ 154.437.672</b>	<b>\$ 156.974.712</b>	<b>\$ 159.765.456</b>	<b>\$ 162.835.274</b>
<b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>	<b>\$ 276.069.301</b>	<b>\$ 316.582.958</b>	<b>\$ 361.147.981</b>	<b>\$ 410.169.506</b>	<b>\$ 464.093.184</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.7. Inversión total

De acuerdo al estudio financiero realizado, para poder iniciar con la constitución de la panadería de primer nivel en el barro El Poblado, tal y como está proyectado en la Tabla 16, se requiere una inversión inicial de un total de \$55.847.606 con la que está proyectado lograr la primera producción de 10.557 UN listas para su comercialización.

Tabla 16  
Capital de Trabajo Inicial

<b>CAPITAL DE TRABAJO INICIAL</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Costos de Inversión	\$ 43.170.000
Gastos Administrativos	\$ 4.555.606
Costos Materia Prima	\$ 1.922.000
C.I.F.	\$ 6.200.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 55.847.606</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.8 Financiamiento

Para financiar el proyecto de panadería de primer nivel se recurrirá al préstamo con tasas de intereses fijas por medio de dos entidades, la entidad pública la cual será el banco y la entidad privada, conformada por la familia Duran.

Tabla 17  
Capital de Trabajo Estructurado

<b>CAPITAL DE TRABAJO ESTRUCTURADO</b>	
<b>PRESTAMISTAS</b>	<b>APORTES</b>
Familia Duran	\$ 40.000.000
Préstamo Bancos	\$ 40.000.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 80.000.000</b>

Fuente: elaboración propia

### 3.5.9. Indicadores de liquidez

- **Capital Neto de Trabajo:** Para el primer año la empresa estará en capacidad de generar utilidades por \$279.069.301 ingresos que precisan mantener un aumento anual del 10% de acuerdo a demanda proyectada previamente por un plazo de 5 años.

### 3.5.10. Indicadores de Endeudamiento

- **Nivel de endeudamiento:** La participación de prestamistas alternos genera un nivel de riesgo bajo con el cual se mantendrá una tasa fija de interés del 3% por la que los intereses del capital adquirido por medio de los préstamos ascenderán anualmente por un total de \$2.400.000 por intereses los cuales se sumarán a la deuda total adquirida.

- **Presupuesto de Contingencia:** Dentro del valor totalitario del préstamo adquirido se requirieron \$24.152.394 los cuales serán dirigidos al presupuesto de contingencia el cual tiene como propósito cubrir los egresos operacionales de los dos meses iniciales a la apertura del negocio.

### **3.6. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO FINANCIERO**

De acuerdo a los indicadores y a lo abordado dentro de la realización de la interpretación de los estados financieros de la empresa, se puede determinar que la empresa cuenta con una proyección favorable dentro del mercado, basándonos en el bajo nivel de endeudamiento junto de una buena liquidez y rentabilidad que permitirá el apoyo de las entidades de financiamiento antes mencionadas.

De acuerdo a lo proyectado se requerirá un total de \$55.847.606 como capital inicial de trabajo adicionándole a esto el presupuesto de contingencia por valor \$24.152.394 sumando así un monto de inversión de \$80.000.000 de pesos los cuales se plantea desde la apertura del negocio, iniciar el pago correspondiente a la inversión inicial cobijada y por medio de un prestamos de los entes públicos y privados, consignando pagos mensuales por valor de \$3.000.000 dentro de un periodo de 2 años y 5 meses, en el cual se plantea liquidar en su totalidad los prestamos requeridos bajo una tasa de interés fijo del 3% monto que ascendería a un total de \$6.000.000 de pesos dentro del periodo de tiempo programado para liquidar la deuda.

#### **IV. CONCLUSIONES**

De acuerdo a la investigación realizada como estudio de factibilidad para el montaje de una panadería de primer nivel, se puede concluir que este proyecto es viable, debido a que en el análisis de los factores de influencia del proyecto, se presentaron parámetros alentadores en cuanto a la localización en donde se planea abarcar un radio de 626m en el cual sería la única panadería en ese sector.

En materia de infraestructura cuenta con 115m<sup>2</sup> donde se permitirá el desarrollo y funcionamiento de los espacios idóneos requeridos para la panadería sin exceder los 200m<sup>2</sup> permitidos por el P.O.T. para la constitución de panadería de primer nivel.

La panadería de primer nivel se proyecta con la finalidad de que se genere un crecimiento exponencial del 10% de acuerdo a los pronósticos de la población de estudio y a las encuestas realizadas, este índice de aumento en las ventas se verán reflejados en los años siguientes al presente año 2020 en el cual tendría un flujo de caja operacional con ingresos anuales de \$276.069.301 de pesos, no obstante la empresa está preparada para afrontar escenarios de riesgo por lo que se planteó un presupuesto de contingencia por un monto de \$24.289.394 de pesos.

## **V. RECOMENDACIONES**

Para mantener una alta competitividad en los productos de la panadería se recomienda crear planes de marketing, publicidad, innovación de productos, estrategias de mercado y constante mejoras en la calidad del producto, para dar como resultado una empresa con una mirada vanguardista en el mercado de panadería, el cual en la ciudad de Barranquilla no ha desarrollado ni explorado su máximo potencial, lo que convierte esta localidad en un hito idóneo de trabajo y nuevas ideas.

El plan de negocio también está sujeto que en medida de que se vaya requiriendo, sería viable de una futura propuesta de crecimiento de la empresa en el ámbito de infraestructura y calidad,

tomando el local adyacente para su expansión logrando así un proyecto perdurable y sin limitaciones acordes a la mejora de la misma.

## BIBLIOGRAFÍA

- BOE Ministerio de la Presidencia. (2000). Normas microbiológicas de comidas preparadas. En J. C. R..
- Cisneros, A. P. (1999). *Enciclopedia de Arquitectura Plazola Vol. 9*. Mexico: Plazola Editores/ Noriega Editores.
- Departamento Administrativo de Planeación Distrital de Barranquilla. (2000). *Plan de Ordenamiento Territorial del Distrito de Barranquilla (Ley 388 de 1997)*. Barranquilla.
- Gisslen, W. (2004). *Professional Baking (En ingles)*.
- <https://www.significados.com/reposteria/>. (s.f.). Recuperado el 2 de Febrero de 2020, de [Repostería]: Disponible en <https://www.significados.com/reposteria/>
- La Republica. (4 de Agosto de 2017). En Colombia, 98% de la población afirma comer pan usualmente. *La Republica*, pág. 1.

La Republica. (4 de Agosto de 2017). En Colombia, 98% de la población afirma comer pan usualmente. *La Republica*.

M.A.R.M. (s.f.). *Proceso de cocción- horneado*. Recuperado el 2 de Febrero de 2020, de Alimentación.es: Recuperado de [http://www.alimentacion.es/es/conoce\\_lo\\_que\\_comes/bloc/pan/proceso-de-elaboracion/](http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/pan/proceso-de-elaboracion/)

Panorama Urbano - Alcaldía de Barranquilla. (2018). *Radio de cobertura de panaderías cercanas*. Obtenido de [Recorte]: Recuperado de <http://panoramaurbano.barranquilla.gov.co:7890/PanoramaUrbano/>

Panorama Urbano - Alcaldía de Barranquilla. (2018). *Usos del suelo en el sector del barrio El Poblado*. Obtenido de [Recorte]: Recuperado de <http://panoramaurbano.barranquilla.gov.co:7890/PanoramaUrbano/>