

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL MONTAJE DE UNA CORPORACIÓN
CENTRO DE FORMACIÓN Y CAPACITACION EN PANADERIA Y
RESPOSTERIA "CAMAN"**

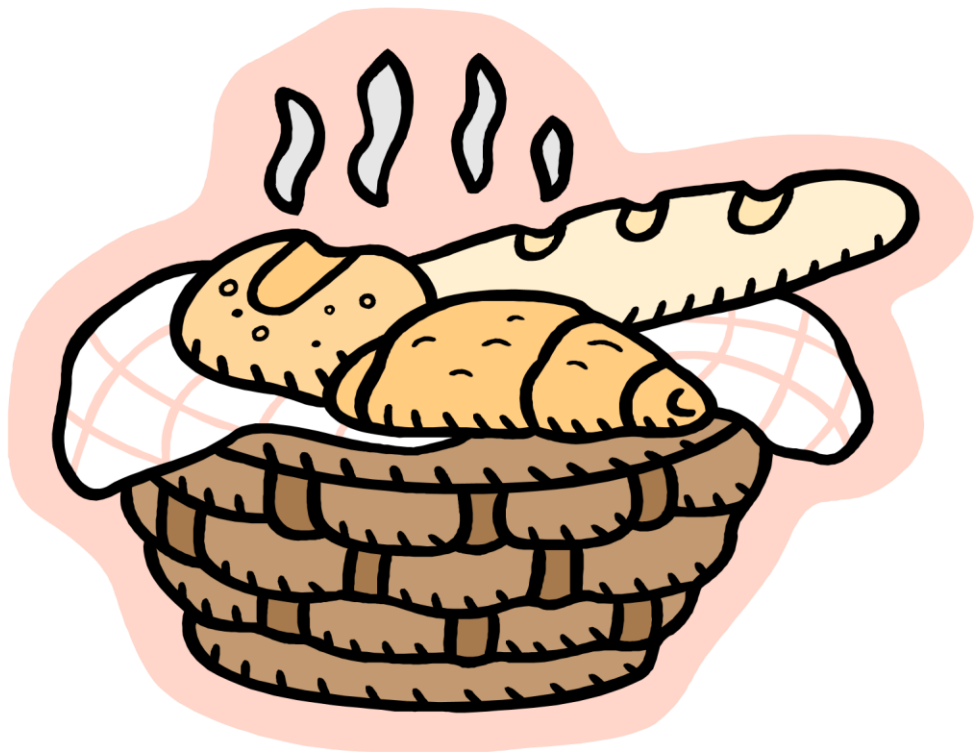
CARMEN CECILIA GAMBOA DE BUSTOS.

MANUEL ESTEBAN ROMAÑA HURTADO

**TESIS PARA OPTAR EL TITULO DE TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS EN LA GESTION ASOCIATIVA Y COMUNITARIA**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A
DISTANCIA FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS BOGOTA D.C.**

ABRIL DE 2003



**CORPORACIÓN CENTRO DE FORMACIÓN Y CAPACITACION EN
PANADERIA Y REPOSTERIA
"CAMAN"**

AGRADECIMIENTOS

A Dios por darnos el don de la sabiduría que nos permite culminar todos los propósitos que nos fijamos y con los cuales servimos con amor a nuestros semejantes.

DEDICATORIA

Con intenso afecto y honda gratitud a nuestras familias, por su constante motivación, a los profesores (artífices de nuestra formación profesional), compañeros y a todas aquellas personas que de una u otra forma nos colaboraron en la realización del presente trabajo, permitiéndonos seguir adelante a pesar de los tropiezos que conllevaron, para la culminación de esta gran meta.

TABLA DE CONTENIDO

	PAG.
INTRODUCCIÓN.....	2
1. MISIÓN.....	3
2. VISION.....	3
3. VALORES.....	3
4. FORMULACION DE OBJETIVOS.....	4
4.1. OBJETIVOS GENERALES.....	4

4.2. ESPECIFICOS.....	4
5. JUSTIFICACIÓN.....	5
6. JUSTIFICACIÓN Y TERMINOS DE REFERENCIA.....	7
6.1.ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	7
6.2. UBICACIÓN.....	8
7. SITUACIÓN SOCIOECONÓMICA.....	13
8. ENTORNO AMBIENTAL.....	16
8.1. PROBLEMÁTICA.....	16
8.2. PLAN DE ACCION.....	17
8.3 EJECUCION DE ACCIONES.....	18
9. DEFINICIÓN.....	19
9.1 EQUIPO DE TRABAJO.....	20
10. ESTUDIO DEL MERCADO.....	21
10.1 DISEÑO DE CUESTIONARIO.....	22
ENCUESTAS.....	23
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO.....	24
11. ESTUDIO TÉCNICO.....	25
11.1 MACROLOCALIZACION.....	26
11.2 MICROLOCALIZACION.....	27
12. EQUIPOS E IMPLEMENTOS NECESARIOS.....	28
13. FASES DEL PROYECTO.....	29
13.1 ASPECTOS FORMATIVOS.....	30
13.2 ASPECTOS PRODUCTIVOS.....	30
13.3 SEGUNDA FASE O PRACTICA LABORAL DIRIGIDA.....	37
13.4 METODOLOGIA Y DIDÁCTICA.....	38
13.5 ENFOQUE DE LA CAPACITACION.....	39
14. INFRAESTRUCTURA.....	39
CONCLUSIONES ESTUDIO TÉCNICO.....	41
ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	42

15. RECURSOS ECONOMICOS.....	43
ENTIDADES FINANCIERAS.....	46
15.1. RECURSOS HUMANOS.....	46
15.2 POBLACION BENFICIARIA.....	47
16. RAZON SOCIAL.....	47
16.1 CONSTITUCION JURÍDICA.....	47
LICENCIA.....	48
16.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	51
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	52
17. ESTUDIO FINANCIERO.....	53
17.1 INVERSIONES.....	54
17.2 COSTOS.....	54
17.3 COSTOS FIJOS.....	55
17.4 COSTOS VARIABLES.....	55
18. INVERSIONES MAQUINAS Y OTROS.....	55
18.1 INVERSIONES EN ACTIVOS INTANGIBLES.....	59
19. ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD.....	59
19.1 ELABORACION DEL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.....	59
19.2 COSTOS OPERACIONALES.....	62
19.3 COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	62
19.4 COSTOS DE MATERIALES.....	63
19.5 COSTO DE SERVICIO.....	65
19.6 COSTOS DE DEPRECIACIÓN.....	66
20. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	80
DISTRIBUCIÓN DE COSTOS.....	81
21 MONTO DE RECURSOS.....	82
21.2 PRESUPUESTO DE INVERSION ACTIVOS FIJOS	82
22.1 PROYECCIONES FINANCIERAS.....	86
22.3 ELABORACIÓN DE FLUJOS DEL PROYECTO CON FINANCIAMIENTO.....	89

23. ESTADOS FINANCIEROS.....	90
BALANCE GENERAL INICIAL.....	91
ESTADO DE RESULTADOS.....	92
RESULTADOS Y CONCLUSIONES.....	95

TABLA DE CONTENIDO CUADROS

	PAG.
1. Descripción General barrios de la localidad (19).....	9
2. Descripción General barrios de la localidad.(19).....	10
3. Descripción General barrios de la localidad (19).....	11
4. Centros Educativos localidad (19).....	12
5. Población económicamente activa.....	14
6. Población económicamente inactiva.....	15
7. Ciclo de Inducción - Primera y Segunda Semana.....	31
8. Tercera y Cuarta Semana.....	32
9. Ciclo de Formación Quinta y Sexta Semana.....	32
10. Séptima y Octava Semana.....	33
11. Novena y Décima Semana.....	34
12. Décima Primera Semana.....	34
13. Ciclo Avanzado.....	35
14. Décima Tercera Semana.....	35
15. Décima Cuarta Semana	36

16. Décima Quinta Semana.....	36
17. Inversión en máquina y Equipo.....	56
18. Inversión en muebles y equipos de oficina.....	57
19. Elementos varios papelería y útiles de escritorio.....	58
20. Estudio de factibilidad.....	60
21. Inversión en activos intangibles.....	61
22. Costo de mano de obra.....	62
23. Costo de materia prima.....	64
24. Costo de Servicios de Producción.....	65
25. Gastos por depreciación.....	76
26. Depreciación activos administrativos.....	77
27. Remuneración de personal.....	78
28. Otros gastos administrativos.....	78
29. Amortización gastos diferidos.....	79
30. Amortización a intereses de implementación.....	79
31. Programa de inversión fija del proyecto.....	83
32. Programa de Inversiones.....	83
33. Programa de Ingresos.....	84
34. Presupuesto de Ingresos Por venta de Productos.....	84
35. Presupuesto de costos de Producción.....	85

36. Presupuesto de gastos de administración.....	85
37. Programa de Inversiones del Proyecto con Financiamiento	87
38. Programa de amortización del crédito.....	88
39. Flujo neto de inversiones para el proyecto con financiamiento	90

TABLA DE CONTENIDO

GRAFICA

	PAG.
1. Distribución interna del salón.....	40
2. Estructura Orgánica	50
3. Determinación Gráfica Punto de equilibrio.....	80
4. Cronograma de actividades.....	93

ANEXOS

Mapa Ciudad Bolívar

Encuesta

Volante promoción

INTRODUCCIÓN

Dentro de la política social del Gobierno colombiano se contempla como acción prioritaria, la atención a la población menos favorecida, en esta franja se sitúan jóvenes y adultos que en su mayoría viven en sectores no solo populares, sino en condiciones de marginalidad socioeconómica.

Como estudiantes de Administración Asociativa y Comunitaria, hemos ideado la puesta en marcha de un centro de capacitación y formación, basado en el aprendizaje de talleres productivos de panadería y repostería, en la ciudad de Bogotá, D.C. Localidad de Ciudad Bolívar, pretendiendo llegar a la población de menos recursos económicos.

Por consiguiente algunas de las implicaciones que trae consigo la elaboración de un proyecto social son: Tomar conciencia de las múltiples necesidades existentes de las situaciones problemáticas, estudio de mercado, informaciones técnicas, características del entorno, sus recursos financieros, además del montaje de un taller con los equipos, herramientas y accesorios fundamentales, para iniciar el desarrollo del proyecto.

De acuerdo con el diseño curricular y plan de los talleres de panadería y repostería, se tienen previstas dos (2) fases: Una primera fase lectiva o de capacitación teórico práctica, con una duración de seis (6) meses y una segunda fase práctica laboral

dirigida, orientada a involucrar a 150 jóvenes y adultos en procesos productivos de tipo laboral a corto y mediano plazo seis (6) meses a un (1) año.

1. MISIÓN

La Corporación Centro de Capacitación y Formación "CAMAN", Entidad sin ánimo de lucro, tiene como fin apoyar procesos de aprendizaje en panadería y repostería, buscando alternativas de empleo y fomentar la gestión microempresarial en las comunidades de bajos recursos.

2. VISION

Ser un Centro de Capacitación competente, sobresaliente y altamente rentable, siempre a la vanguardia de la integración comunitaria, buscando expansión, reconocimiento y crecimiento a nivel del Distrito Capital, mediante cursos y talleres, que sirvan como alternativa de ingreso al mercado socio-laboral y por ende al mejoramiento de la calidad de vida.

3. VALORES

1. Escuchar con atención, valorando la diversidad de opiniones, brindando amistad, para que el aprendizaje sea ameno.
2. Plantear la necesidad de rescatar los valores de la cooperación, solidaridad, equidad y su aplicación.

4. FORMULACION DE OBJETIVOS:

4.1. Generales

Realizar el montaje y dotación de talleres para la fabricación y elaboración de los productos de panadería y repostería, que permitan involucrar a los jóvenes y adultos, en contextos de trabajo adecuados para el desarrollo, preparación, presentación, distribución y comercialización.

4.2. Específicos

- Brindar los conocimientos y elementos teóricos - prácticos fundamentales para el aprendizaje de panadería y repostería.
- Propiciar la creatividad, el interés, las habilidades y destrezas básicas para la fabricación de panes, galletería, bizcochería y demás productos relacionados en este campo.
- Conocer y manejar de manera correcta y adecuada los diferentes equipos, utensilios y accesorios utilizados en los talleres, siguiendo las normas de higiene y seguridad industrial.
- Estimular hábitos y valores relacionados con el desempeño ocupacional y socio laboral en éstas áreas, que permitan a los participantes mejorar las condiciones económicas y aportar a la economía familiar.
- Crear contextos de producción y comercialización de los productos de panadería y repostería para familiarizar a los jóvenes, con ámbitos laborales competitivos en relación a estructura organizativa y tecnológica.
- Fortalecer estrategias de autogestión a partir de la organización de empresas asociativas.

5. JUSTIFICACION

El fenómeno de la globalización en la economía mundial, del cual nuestro país no se queda ajeno, así como los movimientos macroeconómicos exigen cada vez más personas idóneas para realizar diferentes actividades laborales, en contextos

acordes con los adelantos técnicos y tecnológicos, que faciliten no sólo la realización de las operaciones, sino que además tengan en cuenta los procesos y transformaciones en el diseño y desarrollo de los diferentes productos, con niveles de eficiencia, eficacia y productividad.

El ramo de la panadería repostería no es ajena a lo anteriormente expuesto, pues se trata de una actividad del ser humano que da respuesta a algunas de las necesidades básicas del mismo, no sólo a partir de los productos que satisfacen necesidades de alimentación, sino como forma de trabajo que dignifica y da sentido de realización a las personas que optan por esta actividad laboral, razón por la cual el presente proyecto se constituye en una alternativa laboral para los participantes en él.

La panadería, la bizcochería y la pastelería ha ido evolucionando con el desarrollo tecnológico en diferentes campos, con notables cambios y logros que se han visto en la última década, tanto en la mecanización como en la tecnificación, exigiendo por tanto personal cualificado, así como los equipos, accesorios y herramientas adecuados que permitan procesos y productos de calidad óptima, no sólo desde los insumos que sirven como ingredientes, sino en el modo de preparación, presentación, distribución y comercialización.

En esta tarea se ve la necesidad de diseñar, multiplicar y enseñar dentro de algunos barrios de la localidad de Ciudad Bolívar, a través de talleres, el arte de la panadería y repostería, especialmente dada las limitaciones para capacitación profesional y técnica gratuita, dentro de la población, por quienes buscan una respuesta concreta en estos campos de trabajo.

6. JUSTIFICACIÓN Y TÉRMINOS DE REFERENCIA

6.1. Análisis del entorno

Ciudad Bolívar¹: En los años 40 comienza la parcelación de grandes haciendas aledañas al Distrito Capital y en la Década del 50 surgen los primeros asentamientos urbanos que en menos de 20 años generaron polos de concentración de sectores marginados, tanto de otras regiones del país como de la misma ciudad.

En el año 1983 por medio del acuerdo 11 del concejo de Bogotá, se define el marco jurídico y administrativo de lo que entonces se denominó el Plan Ciudad Bolívar, con el cual se pretendía "orientar el crecimiento de la ciudad preservando el espacio de la sabana para fines útiles agropecuarios y propiciando la expansión urbana hacia zonas de menor adaptación agropecuaria cuya utilidad estaría vinculada a los procesos de urbanización". Dicho Plan constituía para entonces un ambicioso proyecto urbano, social e interinstitucional, que involucraba prácticamente todas las entidades del Distrito. Aunque no puede desconocerse el avance de la localidad, aún predominan los asentamientos ilegales, constituidos por viviendas ubicadas en zonas de alto riesgo cuya situación se ve agravada en épocas de lluvia. A esto se suma el peligro constante al que están expuestos los habitantes de los barrios aledaños al río Tunjuelito.

No obstante las numerosas necesidades que aún faltan por suplir, los habitantes de Ciudad Bolívar son ejemplo de pujanza y organización. Buena parte de la infraestructura local ha sido hecha por su comunidad: hombre y mujeres decididos a construir un futuro mejor.

6.2. Ubicación

La localidad de Ciudad Bolívar abarca una extensión de 22.908 hectáreas, cuenta con 430 barrios (82) legalizados de estrato 1,2 y 3 y se encuentra ubicada al sur de la ciudad, sobre la margen izquierda del río Tunjuelito. Limita al oriente con las localidades de Tunjuelito y Usme, al norte con la localidad de Bosa, al sur con Sumapaz y al occidente con el municipio de Soacha. (Ver anexo 1)

¹ Fuente - Agenda de Participación Local Ciudad Bolívar 19 Contraloría de Santafé de Bogotá,- Colombia ,2000

Cuadro. 1¹

Descripción principales vías, sitios de recreación, centros de salud, de esta localidad	
De los 82 Barrios legalizados que conforman la localidad (19) se visitaron los siguientes:	<ul style="list-style-type: none">▪ Mochuelo▪ El Porvenir▪ San Joaquín▪ Meissen▪ Potosí▪ El Recuerdo▪ La Estrella▪ El Lucero▪ Soacha▪ Compartir▪ Bosa▪ San Francisco y▪ Madelena entre otros.
Ubicación Principales Hospitales	<ul style="list-style-type: none">▪ Manuela Beltrán (Cra. 45 No. 69-21 Sur)▪ Vista Hermosa (calle 64 C No. 27-32 Sur)y ▪ Meissen (Calle 60 Sur No. 18 K - 13) Sur.
Medios de Seguridad	<ul style="list-style-type: none">▪ Está a cargo de una estación e inspección de policía y▪ ocho Comandos de Atención Inmediata, CAI.

Cuadro 2.

¹ Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

<p>Espacios para recreación y deporte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parques Candelaria La Nueva ▪ Meissen ▪ La Estancia y ▪ Arborizadora Alta. ▪ Coliseo Soacha
<p>Alcaldía Local</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <p>Ubicada en el Barrio Meissen Cra. 80 No. 57 x 46 Sur, en el Centro Comercial Metro Sur, quien se encarga de Coordinar la acción administrativa del Distrito en la localidad.</p>
<p>CADES Centros de Atención del Distrito Capital</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Candelaria ▪ Soacha ▪ Bosa ▪ Meissen
<p>Juntas de Acción Comunal</p>	<p><input type="checkbox"/> Las cuales operan en los diferentes barrios, las cuales hacen parte de la organización comunitaria en la ejecución de programas de desarrollo.</p>
<p>Cooperativas de Microempresarios</p>	<p><input type="checkbox"/> Funcionan ocho Cooperativas de Microempresarios, las cuales prestan ayudan a los socios y sus familias en diferentes áreas.</p>
<p>Servicio de aseo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Corporación para la Limpieza de Ciudad Bolívar Corpoaseo brinda apoyo laboral y colabora con el aseo de la ciudad en esta localidad.

Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

Cuadro 3.

<p align="center">Centro Operativo Local (DABS)</p>	<p>Quien Impulsa y hace seguimiento a los programas, proyectos y servicios que se desarrollan en su jurisdicción.</p>
<p align="center">Ocupación laboral</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La mayoría de la población trabaja en el campo de las industrias manufactureras y de la construcción.
<p align="center">Centros Religiosos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cada zona tiene su parroquia, donde administran los sacramentos y catequizan a niños y adultos, de acuerdo a su religión.

Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

Cuadro 4. Centros Educativos

Cantidad	Servicios
50 Entidades públicas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación básica primaria y secundaria, media y vocacional
8 Centros Educativos Privados	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Programas de teatro, danza y canto y talleres para padres de familia
80 Asociaciones Comunitarias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preescolar, proyección comunitaria y atención a la tercera edad. Ofrecen cursos de capacitación en tejidos, modistería, belleza y pintura en tela.
20 Hogares Infantiles del I C.B.F. y 20 Centros de Madres Comunitarias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación integral a los niños desde los seis meses y ofrecen programas de recuperación nutricional a escolares y adolescentes.
Biblioteca Comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biblioteca y alfabetización.
Bemposta Torres Nación de Muchachos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres de formación comunitaria, danzas, teatro y catequesis.
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Sede Meissen -	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrolla formas asociativas de medios de producción y procesos de integración a través de la educación. Cursos de capacitación en diferentes ramas como: informática, panadería, confección, contabilidad, secretariado y gestión de microempresas, entre otros.

Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

7. SITUACIÓN SOCIOECONÓMICA

Ciudad Bolívar es una de las localidades más jóvenes de Bogotá, no sólo por su reciente creación sino porque una cuarta parte de sus habitantes tiene menos de nueve años. El 45%² de los habitantes de la localidad proviene de otros departamentos del país. En esta localidad se encuentra la mayor proporción de parejas que conviven en unión libre respecto del resto de la ciudad.

² Fuente Agenda de Participación Local Ciudad Bolívar 19 Contraloría de Santafé de Bogotá

El índice de analfabetismo es relativamente alto 8% si se le compara con el promedio para Bogotá que es de 5%. Esta situación ubica a la localidad en el segundo puesto entre las veinte localidades de la ciudad en materia de analfabetismo.

La localidad cuenta con una población de 1'000.000.00 de habitantes sin contar los desplazados que llegan a diario, de las cuales hay 66.912 viviendas particulares, el 79% son casas, 12% apartamentos, 7,5% son cuartos y el 1,5% restante están clasificados como otro tipo de vivienda el cual consiste en un espacio adaptado para la habitación de personas como carpas, cuevas, vagones, casetas, las viviendas de estos barrios, en su mayoría se encuentran en obra negra y unas pocas construidas con material de desecho (cartón plástico periódico lata) El 38% de los hogares en Ciudad Bolívar vive en arriendo, el 41% tiene vivienda propia totalmente pagada y otro 17% aún la esta pagando. En esta condición viven por lo menos 7.000 habitantes de la localidad.

La disponibilidad de servicios públicos en esta localidad es la más baja de la ciudad. Apenas el 76% de sus viviendas posee energía, acueducto y alcantarillado y sólo la mitad tiene teléfono.

Cuadro 5. Población económicamente activa

Nivel educativo	Total	Ocupada	%	Desocupada	%
%					

Ninguno	3.207	3.032	2	175	0
2		28	0	4	0
Preescolar	32	27.092	20	1.454	1
0		30.596	23	1.356	1 1.222
Primaria incompleta	28.546	43.193	32		2
	21	14.378	11	709	1
Primaria completa	31.952	7.366	5	256	0
24		2.061	2	132	0
Secundaria incompleta	45.415				
34					
Secundaria completa	15.087				
11					
Superior	7.622				
6					
Sin información	2.193				
2					
Total	134.054	127.746	95	6.308	5
	100				

Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

Cuadro 6. Población económicamente inactiva

Nivel educativo	Total	Estudiante	%	Hogar	%	Otra
%						Situación %

Ninguno	5.051	48	0	3.530	3	1.473	1
	5	36	0	15	0	16	0
Preescolar	67	5.622	5	14.415	14	3.131	3
	0	4.603	4	13.722	13	2.369	2
Primaria incompleta	23.168	24.830	24	15.313	15	2.366	2
	23	1.757	2	3.618	4	596	1
Primaria completa	20.694	1.963	2	616	1	225	0
	20	273	0	1.533	1	440	0
Secundaria incompleta	42.509						
	41						
Secundaria completa	5.971						
	6						
Superior	2.804						
	3						
Sin información	2.246						
	2						
Total	102.510	39.132		52.762	51	10.616	9
100		37					

Fuente : Departamento Administrativo de Planeación Distrital, estrato Predominante, barrios y poblaciones por sector y Alcaldía Menor de Santafé de Bogotá, 2000

8. ENTORNO AMBIENTAL

La problemática ambiental en la Localidad de Ciudad Bolívar es diversa y abarca componentes atmosféricos, geosféricos e hidrosféricos, los cuales se encuentran severamente afectados. Se consideran los siguientes riesgos ambientales : físicos, químicos, biológicos y del consumo.

Dentro de los físicos, está la contaminación del aire por partículas en suspensión debido a la alta presencia de algunas industrias y fábricas; también incide la existencia de una cantidad de calles destapadas especialmente sobre las vías principales e intersecciones con deficientes señalización.

Es de anotar que se presenta alta acumulación de basuras y escombros en andenes y calzadas, por falta de cultura ciudadana, lo cual propicia la contaminación de los suelos y las corrientes de agua. (Ver anexo 2)

8.1. PROBLEMÁTICA:

Según las investigaciones realizadas a través de las distintas Juntas de Acción Comunal del sector, se observa que:

- En la Localidad 19 de Ciudad Bolívar, hay factores de excesiva pobreza, violencia, descomposición familiar, migración del campo a la ciudad, deserción escolar.
- Sus ingresos económicos son insuficientes para asumir un proceso de capacitación.

- Porque se concentra el mayor número de personas desplazados de todas las regiones del país.
- Los habitantes del sector son personas que no cuentan con una mano de obra calificada.
- Los centros de capacitación que existen no alcanzan a cubrir la demanda, de los jóvenes y adultos de la localidad.

8.2. Plan de Acción:

Una vez identificado el problema y las necesidades, sirvieron para establecer una fundamentación más amplia y sólida para los objetivos y metas de la apertura del Centro de Formación y Capacitación "CAMAN", convocando a los jóvenes y adultos en la participación del aprendizaje gratuito de talleres de panadería y repostería y gestionar ante entidades públicas en pro del mejoramiento educativo con alternativas de empleo, en puntos estratégicos de la Localidad de Ciudad Bolívar, que permitan la participación de los jóvenes de diferentes barrios.

De acuerdo al número de participantes, se determinó que se requieren de tres (3) personas, cuya labor estará encaminada al desarrollo de talleres en el aprendizaje de panadería y repostería, de manera acorde con las numerosas necesidades que aún faltan por suplir dentro de los habitantes de Ciudad Bolívar o por quienes buscan una respuesta concreta en estos campos de trabajo.

Este problema tiene estrecha relación con la dinámica institucional de la Corporación Centro de Formación y Capacitación CAMAN. el cual ve necesario

crear proyectos de vida, las cuales exigen propuestas que llenen no solo las necesidades básicas inmediatas sino que también calmen sus temores llenen sus expectativas y alimenten sus esperanzas.

8.3 . Ejecución de Acciones:

En respuesta a los deseos expresados por la comunidad de algunos barrios de la localidad de Ciudad Bolívar, manifestando la dificultad que representaba la excesiva distancia, y la falta de recursos para poder tomar una capacitación, técnica en estos oficios, nos motivo en la tarea de proyectar un programa dentro del sector, que beneficiará a muchos jóvenes, adultos y amas de casa, con fácil desplazamiento, sin costo alguno y además que no requiere de un nivel previo en cuanto a diplomas o estudios formalizados, ya que se trata de actividades abiertas.

Es así como se efectuó en las instalaciones de la Alcaldía Local, una primera reunión, permitiendo identificar propuestas e inquietudes relevantes para la estructuración de la propuesta de Formación y capacitación “CAMAN” en oficios de Panadería y Repostería.

Con el fin de difundir la idea y ambientar la población objetivo, se convocó a la comunidad a través de la Junta de Acción Comunal, donde se presentó la propuesta y se invitó a los habitantes del sector, para que tuvieran conocimiento del proyecto y se hicieran partícipes.

La implementación de este proyecto le permitirá a los jóvenes y adultos no solo el aprendizaje, sino el modo de preparación, presentación, distribución y comercialización, elementos fundamentales para el desarrollo de un proyecto de vida claro, realista y realizable, particularmente en lo relacionado con su proyección ocupacional, e inserción laboral.

9. Definición de la idea de proyecto

Inicialmente se contemplaron tres ideas llamativas, ya que cubrían un porcentaje de soluciones a algunas de las necesidades que se encontraron en el sector. (Cooperativa de Recicladores, Centro de capacitación en cerámica, joyería y panadería y finalmente se optó por la Corporación Centro de Formación y Capacitación en panadería y repostería.

9.1 Equipo de Trabajo

Los gestores de la ejecución de la propuesta está conformada por Carmen Cecilia, y Manuel Esteban, estudiantes de Administración en la Gestión Social y Comunitaria, un Instructor en panadería y repostería (Profesional de Ingeniería de alimentos) y un auxiliar de servicios generales, los cuales tienen gran vocación social y deseo de colaboración.

10. ESTUDIO DEL MERCADO

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que las industrias panificadoras son muy amplias, además que tienen gran aceptación en el mercado, abarcando desde las tiendas pequeñas en las que los productos se fabrican en el local, hasta las ramificaciones de las mayores compañías de la industria alimenticia.

Se optó por la apertura de un centro de capacitación que brinde a los jóvenes y adultos alternativas de producir y comercializar, sus productos de panadería y repostería en la Ciudad de Bogotá, sector de Ciudad Bolívar.

Buscando generar beneficios de aprendizaje en oficios útiles a la comunidad y al mismo tiempo obtener una rentabilidad, posicionamiento en el mercado a través de la calidad de sus productos, para ello se evaluaron diferentes factores, tales como su capacitación y sostenimiento, tendientes a desarrollar el proyecto.

El tipo de investigación de mercados que se utilizó es el descriptivo, el cualitativo y el cuantitativo (a través de encuestas) (anexo) ya que allí se involucra el 100% de la población e identifica el número de personas interesadas, en la capacitación.

Además se emplearon volantes, para invitar a la vinculación del programa de capacitación a los habitantes de los diferentes barrios del sector de Ciudad

Bolívar.(anexo 3)

De esta manera se logró que cerca de 100 personas entre jóvenes y adultos de diferentes barrios circunvecinos, fueran trasladándose para recibir la información acerca del programa.

10.1 Diseño de cuestionario

El tipo de cuestionario utilizado para recolectar la información requerida en la investigación, es el cuestionario directo estructurado, el cual es de mayor uso en la investigación de mercado, ya que en él se incluyen preguntas y repuestas estructuradas y secuenciales, sin pretender ocultar a los participantes la finalidad de la encuesta.

La información se realizó a través de encuestas aplicadas a un sector de la población, dentro de los habitantes de la localidad de Ciudad Bolívar, así como en parques y centros comerciales entre otros.

A través de las siguientes preguntas:

1. ¿Le gustaría adquirir conocimientos en los oficios de Panadería y repostería, sin ningún costo?

La pregunta permite medir si existe interés por parte de la población del sector, para capacitarse sin costo alguno y el número aproximado de participantes.

2. ¿Conoce usted algún otro centro o asociación dentro de la localidad de Ciudad Bolívar, que brinde esta formación?

Esta pregunta, se realizó con el fin de saber si es conocida dentro del sector, la capacitación ofrecida, la mayoría dijo **No** conocer ningún centro, pero expresaron su disposición de estar dispuestos a capacitarse, ya que es un buen comienzo de aprendizaje.

3. ¿En que horario podría asistir ?

Pregunta realizada con el ánimo de saber de cuanto tiempo disponen para recibir la capacitación y en que horas se dictarán los talleres.

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

La alta tasa de desempleo en el país, exige crear empresas productivas. La capacitación en panadería y repostería contribuye con el desarrollo de producción y comercialización de productos alimenticios, vendidos a precios bajos, al alcance de personas de menos recursos económicos, generando un bienestar personal y comunitario, dentro de los habitantes del sector de Ciudad Bolívar.

Ofrecer programas educativos que además de su aprendizaje, ocupen su tiempo libre, les enseñe y motive a la creación de microempresas productivas.

11. ESTUDIO TÉCNICO

INTRODUCCION

A través del estudio técnico se pretende mostrar que el proyecto es viable y en que forma se pondrá en funcionamiento. Determinando los factores que intervienen en el desarrollo del montaje de talleres de producción y comercialización de productos de panadería y repostería.

Establecer la localización, la distribución física de planta y un cálculo del tamaño de la producción, teniendo en cuenta la capacidad y los equipos disponibles para la realización del mismo.

Definir los proveedores de la materia prima e insumos, buscando precios bajos, de excelente calidad y puntualidad en las entregas

Realizado el estudio técnico, se determinó que la ubicación corresponde a la zona 19 (Localidad de Ciudad Bolívar) exactamente en el barrio Meissen y contará con (3) personas, para llevar a cabo el proceso de capacitación y formación de talleres de panadería y repostería.

DELIMITACION:

11.1 Macrolocalización

La Corporación Centro de Formación y capacitación "CAMAN" funcionará en la ciudad de Bogotá, D.C. debido a los siguientes aspectos:

- Porque es donde se concentra el mayor número de habitantes
- Constituye generación de empleo
- Las materias primas son de fácil consecución, ya que existen cantidad de proveedores.
- Cuenta con todos los servicios públicos
- La ubicación de centros de capacitación en cualquier lugar de la ciudad, incrementa el nivel educativo.

11.2 Microlocalización

Para definir el sitio exacto donde se ubicaría la Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN" , se tomaron cuatro zonas de Bogotá, así:

Zona 7: Bosa

Zona 8: Kennedy

Zona 9: Fontibón

Zona 19: Ciudad Bolívar

Una vez analizadas las variables que influían en cada una de estas zonas, se llegó a la conclusión que la más viable y de mayor demanda educativa, era en la localidad de Ciudad Bolívar.

- Porque se concentra el mayor número de personas desplazados de todas las regiones del país.
- Los habitantes del sector son personas que no cuentan con una mano de obra calificada.
- Carecen de centros de capacitación en la ramas de panadería y repostería.

12. EQUIPOS E IMPLEMENTOS NECESARIOS

- ❑ Horno panadería capacidad 6 latas
- ❑ Cilindradora con motor ½ caballo
- ❑ Cuarto de crecimiento galvanizado
- ❑ Cortadora de base x 35
- ❑ Nevera de 20 pies
- ❑ Licuadora
- ❑ Batidora Eléctrica
- ❑ Gramera metálica
- ❑ Artesa con base metálica
- ❑ Escabiladero metálico de 12 latas
- ❑ Estufa eléctrica de 2 puestos
- ❑ Molino
- ❑ Mesa de trabajo metálica grande
- ❑ Mesa de trabajo metálica mediana
- ❑ Mesa de trabajo metálica pequeña
- ❑ Mojadora
- ❑ Amasadora
- ❑ Moldeadora
- ❑ Laminadora
- ❑ Balanzas
- ❑ Latas y moldes
- ❑ Termómetro
- ❑ Higrómetro
- ❑ Rodillos en fibra de vidrio
- ❑ Espátulas y raspes
- ❑ Brochas
- ❑ Vasos medidores
- ❑ Grimper para pastillaje

- Recipientes varios
- Cuchillos grandes

13. FASES DEL PROYECTO³

El proyecto se desarrollará de acuerdo con las siguientes fases:

□ PRIMERA: FASE LECTIVA O DE CAPACITACION TEORICO PRACTICA

Con una duración de un semestre académico, el curso se ha diseñado en ejes temáticos que facilitan un proceso formativo gradual que atraviesa los ciclos de inducción, formación y avanzado, permitiendo el abordaje de los temas relacionados con el ramo, tales como:

- Conocimientos generales; Historia de la panadería, repostería.
- Equipos, utensilios y accesorios fundamentales.
- Conocimiento de insumos: materias primas
- Manipulación e higiene de alimentos
- Formas de preparación tiempos y medidas (porcentajes)
- Panes básicos
- Panes con hojaldre
- Galería básica
- Productos de queso
- Productos fritos
- Repostería
- Decoración y Pastillaje
- Elaboración de especialidades (pizza, pancerotti y empanadas).

³ Fuente - Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

- Chocolatería.

13.1 Aspectos formativos

- ❖ Formación en valores
- ❖ Proyecto de vida - Proyecto ocupacional
- ❖ Formación en convivencia ciudadana
- ❖ Aspectos básicos en (salud ocupacional, higiene y seguridad industrial).
- ❖ Competencias socio - laborales básicas: Trabajo en equipo, solución de conflictos, formación y actualización permanente.

13.2 Aspectos Productivos

















- Fundamentos básicos en mercadeo
- Estrategias de comercialización
- Formación empresarial: Constitución de Microempresas y famiempresas
- Preparación para la ubicación laboral
- Competencias de empleabilidad

Cuadro. 7

TALLER DE PANADERÍA Y REPOSTERIA PRIMERA FASE: CAPACITACION TEORICA Y PRACTICA

CICLO DE INDUCCIÓN





PRIMERA Y SEGUNDA SEMANA





TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
ACOGIDA	 Permitir la interacción a los miembros del grupo a través de la actividad lúdica.	 Dinámica rompe hielo Mesa redonda Análisis grupal	 Rollo de lana Hojas de papel Esferos	 Integración con el grupo e identificación con el mismo.
CONOCIMIENTO DEL MANUAL DE CONVIVENCIA	 Brindar los elementos necesarios para la convivencia y la aplicación de normas y funciones	 Mesa redonda Reflexiones en grupo e individuales Exposición	 Cartulina Marcadores Esferos Cuadernos	 Analizará normas y funciones que se deben tener en cuenta para el desarrollo del taller de panadería repostería.
CONCEPTOS GENERALES: Historia de la panadería y repostería.	 Conocer el proceso evolutivo del ramo de la panadería y repostería a lo largo de la historia .	 Exposición Trabajo grupal	 Papelógrafo cartulina y marcadores	 Reconocerá el proceso evolutivo de la panadería y repostería y su importancia en la vida del ser humano.
CONOCIMIENTO DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y ACCESORIOS	 Explicar el correcto funcionamiento y manipulación de los equipos y materiales de panadería y repostería.	 Exposición explicación individual y grupal dirigida	 Cartulina Marcadores Esferos Cuadernos	 Aplicará de forma correcta las normas y prevenciones para el manejo adecuado y funcionamiento de los materiales y equipos.

¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 8

TERCERA Y CUARTA SEMANA

TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS	 Concientizar a los participantes sobre el manejo y uso adecuado de los alimentos.	 Explicación individual dirigida, prácticas de experimento	 Cuaderno y Esfero Ingredientes de panadería.	 Aplicará las normas a seguir en lo que respecta a la manipulación de alimentos









TIEMPOS Y MEDIDAS	 Dar a conocer los tiempos y medidas exactas que requieren los diferentes productos de panadería para su cocción.	 Explicación dirigida	 Uniformes completos Materia prima Esferos y cuadernos Equipos.	 Manejará los tiempos de reposo y cocción de los diferentes productos de panadería
-------------------	---	---	--	--

⁴Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 9

CICLO DE FORMACIÓN

QUINTA Y SEXTA SEMANA

















TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
PAN BLANDO Y SUS DERIVADOS	 Enseñar la formula y el armado del pan blando	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos	 Materia prima Equipos Herramientas y utensilios	 Elaborará pan blando y sacará costo operativo del producto
PAN FRANCÉS	 Aplicar la formula del pan francés teniendo en cuenta la temperatura de este	 Explicación grupal dirigida muestrarios y apliques creativos control de temperatura y cambio	 Materia prima y Equipos	 Elaborará pan Francés y sacará costo operativo del producto.
PANES DULCES	 Aplicar la formula para la elaboración del pan dulce	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos	 Materia prima y Equipos	 Elaborará panes dulces y sacará costo operativo del producto

Cuadro. 10

SEPTIMA Y OCTAVA SEMANA

TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
------	-----------	-------------	------------	----------------------









⁴ Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos





PAN INTEGRAL	 Aplicar la fórmula para la elaboración del pan integral.	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos	 Materia prima y Equipos	 Elaborará el pan integral y sacará costo operativo del producto
PANES ALIÑADOS	 Llevar a cabo la fórmula para la elaboración del pan aliñado	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos	 Materia prima y Equipos	 Elaborará el pan aliñado y sacará el costo operativo de fórmula.
PANES DE CORTEZA (Pan cebolla y ajo)	 Aplicar la fórmula y elaborar los panes de corteza teniendo en cuenta la temperatura.	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos Control y cambio de temperaturas	 Materia prima y Equipos.	 Elaborará panes de corteza y sacará el costo operativo de fórmula.
FRITOS (CHURROS, BUÑUELOS, DONAS)	 Implementar de forma correcta de los diferentes grados de temperatura a productos fritos.	 Explicación grupal dirigida Muestrarios y apliques creativos	 Materia prima y Equipos	 Elaborará productos fritos aplicando sus diferentes grados de temperatura.

¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 11

NOVENA Y DECIMA SEMANA





TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
PANES HOJALDRADOS (CROISSANT, ROLLO, MARCELINO, PAN QUESO)	 Enseñar la forma de laminar y empastar los diferentes panes.	 Explicación individual Creación de equipos de trabajo Evaluación teórica y practica.	 Materia prima y Equipos	 Empastará laminará y armará los productos y sacará el costo operativo de la formula.
GALLETERÍA	 Elaborar galletas con distintos sabores y formas	 Explicación individual Creación de equipos de trabajo Evaluación teórica y practica.	 Materia prima y Equipos	 Fabricará galletas teniendo en cuenta las técnicas manejadas y sacará el costo operativo de la fórmula.

HOJALDRES (CORAZONES, PASTEL DE POLLO, MILHOJAS)	 Preparar la pasta de hojaldre, su empaste, laminado y armado	 Muestrario y apliques creativos Explicación individual Evaluación teórica y practica.	 Materia prima y Equipos	 Elaborar la pasta de hojaldre con su empaste y respectivas vueltas.
---	---	--	--	--

¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 12

DECIMO PRIMERA SEMANA





TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
PRODUCTOS DE QUESO (ALMOJÁBANAS, PANDE BONO, PAN DE YUCA)	 Aplicar la fórmula y mezcla para la preparación de productos de queso	 Explicación individual dirigida. Evaluación grupal	 Materia prima y equipos	 Teniendo en cuenta la fórmula estará en capacidad de identificar el punto de cocción de los productos de queso.





¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 13

CICLO AVANZADO

DECIMO SEGUNDA SEMANA

TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
Repostería (Tortas, Bizcochuelos, torta esponjosa)	 Desarrollar habilidad y destreza frente al empleo del batido al aire	 Evaluación grupal explicación individual dirigida muestrario y apliques creativos	 Materia prima y equipos	 Con base en la técnica de batida, elaborar diferentes formas y decoraciones en tortas y bizcochos

PONQUE DE CEREMONIA TORTAS Y MANTECADAS	 Elaborar las diferentes clases de tortas y ponqués teniendo en cuenta el tiempo de batido.	 Evaluación grupal, muestrario y apliques decorativos control de calidad explicación	 Materia prima y equipos	 Diseñará tortas y ponqués y sacará costo operativo de la fórmula
---	---	--	--	---

¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 14





DECIMO TERCERA SEMANA









TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
Pasta Choux	 Preparar la pasta cocida y batida teniendo en cuenta el tiempo de cocción	 Muestrario y apliques decorativos Explicación dirigida y evaluación grupal	 Materia prima y equipos	 Establecerá el tiempo exacto de cocción y batido para un buen producto final
POSTRES (LECHE ASADA, FLANES, PIE DE FRUTAS)	 Elaborar Postres de distintas formas y sabores teniendo en cuenta el tiempo de refrigeración o horneado según el producto	 Muestrario y apliques decorativos Explicación dirigida y evaluación grupal	 Materia prima y equipos	 Aprenderá a preparar diferentes postres basándose en las técnicas requeridas

¹Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 15

DECIMO CUARTA SEMANA









TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
ESPECIALIDADES (PIZZA, PANZEROTTI, EMPANADAS HORNEADAS DE POLLO Y CARNE)	 Preparar especialidades Teniendo en cuenta preparación, sazón y rellenos	 Explicación grupal dirigida Control de calidad evaluación	 Materia prima y Equipos	 Elaborará especialidades con base a las técnicas de relleno y niveles de temperatura

RELLENOS (Frutas, carne, pollo cremas)	 Dar a conocer las diferentes formas de relleno y sus diversos sabores	 Control de calidad explicación individual y grupal dirigida, evaluación grupal	 Materia prima y Equipos	 Rellenará productos con cremas de diferentes sabores, elaborará rellenos de sal de acuerdo al producto.
DECORACIÓN EN CREMAS Y PASTILLAJE	 Fortalecer habilidades y destrezas en el decorado	 Ejercicios prácticos explicación individual y evaluación grupal	 Materia prima y Equipos	 Utilizará las espátulas, mangas y boquillas con habilidad y destreza. Realizará costo operativo de la fórmula

⁵Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

Cuadro. 16

DECIMO QUINTA SEMANA

TEMA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	MATERIALES	INDICADORES DE LOGRO
DECORACIONES ESPECIALIDADES Y CHOCOLATERIA	 Aplicar creativamente los conceptos de pastillaje y decoración	 Combinar colores, mezclar cremas, terminados óptimos y desarrollo de la imaginación	 Materia prima utensilios y equipos	 Fabricarán con mucha creatividad arreglos con motivos especiales
ANÁLISIS DE LOS TEMAS VISTOS (PANADERIA, PASTERIA, GALLETERIA OTROS) EVALUACIÓN FINAL	 Retroalimentar cada uno de los temas vistos durante el proceso	 Mesa redonda reflexión grupal dirigida Muestrario y apliques creativos Batidos ideales para decorar control de calidad Evaluación grupal	 Papel, esferos, Cartulina, Libros referentes al tema Marcadores Materia prima y equipos	 Los participantes estarán en capacidad de elaborar, preparar y fabricar productos de panadería y repostería teniendo en cuenta las fórmulas y técnicas establecidas, para entrar a participar en el mercado laboral y proyectarse en la vida.

13.3 SEGUNDA FASE O PRACTICA LABORAL DIRIGIDA

Orientada a involucrar a los jóvenes y adultos en procesos productivos a corto y mediano plazo seis (6) meses a un (1) año, en contextos de tipo laboral y productivo

⁵ Fuente : Casa Taller Religiosos Terciarios Capuchinos

competentes en organización y tecnología. Durante este tiempo se pretende que los participantes desarrollen los siguientes procesos:

➤ **Inducción y Entrenamiento sobre temas de la organización global:**

Conocimiento de la estructura organizativa

Misión y visión compartidas, manual de funciones y procedimientos.

➤ **Conformación de los equipos de trabajo**

Ubicación en el puesto de trabajo, tareas, funciones y roles

Elementos de protección personal

Medidas de higiene y seguridad industrial en general

➤ **Iniciación en proceso de fabricación de los diferentes productos** Manejo y utilización de los equipos, utensilios y accesorios propios de la actividad productiva.

Reconocimiento y aplicación de los diferentes pasos para la elaboración de los productos a comercializar.

Control de calidad.

➤ **Evaluación del desempeño**

Para determinar fortalezas y debilidades en cuanto al desarrollo de competencias generales y específicas del oficio a nivel personal, grupal y laboral.

13.4 METODOLOGÍA Y DIDACTICA

Se busca desarrollar una metodología participativa que involucre los componentes de formación socio - laboral y de producción, con responsabilidades definidas a nivel personal y de equipos autodirigidos capaces de establecer objetivos y metas de trabajo productivo, dentro del enfoque educativo "aprender - haciendo".

Los equipos de trabajo productivo, estarán conformados por un determinado número de jóvenes y adultos, los cuales cuentan con una persona (instructor) responsable de dinamizar el trabajo, así como de hacer seguimiento periódico de acuerdo con los estándares de rendimiento definidos para cada proceso productivo, haciendo énfasis en el desarrollo de competencias socio - laborales genéricas y específicas que favorezcan un desempeño funcional y productivo dentro de un contexto laboral.

De igual manera, periódicamente se realizará la evaluación del desempeño personal y del trabajo en equipo, por parte de un grupo que acompaña el desarrollo de las diversas acciones de la práctica laboral dirigida por Coordinadores del taller productivo, e instructor responsable del área de producción. "CAMAN" expedirá un Certificado de conocimientos para los estudiantes que cursen y aprueben el respectivo taller.

13.5 ENFOQUE DE LA CAPACITACION:

La función del instructor es proporcionar los elementos para que el grupo pueda diagnosticar su situación y encuentre la forma de potencializar sus habilidades, motive al grupo para que se capacite y pueda llevar a cabo las acciones necesarias para poner en marcha y funcionamiento su propia empresa y gestionar ante las diferentes instituciones para que apoyen de manera integral su trabajo.

14. INFRAESTRUCTURA:

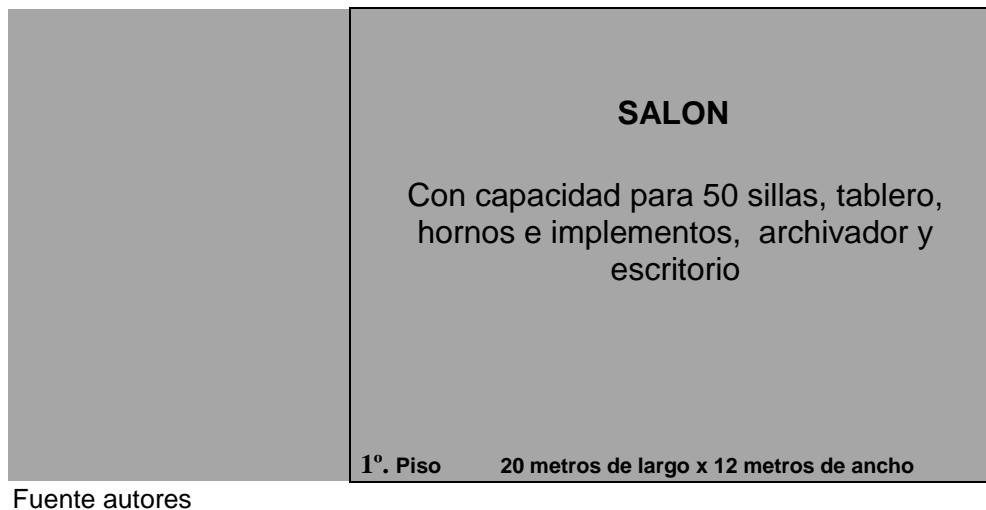
La Alcaldía Local de Ciudad Bolívar ubicada en el Barrio Meissen Cra. 80 No. 57 x 46 Sur, en el Centro Comercial Metro Sur, ofrece el espacio para la realización del mismo; que consta de un salón grande (20 metros de largo por 12 metros de ancho) con sus respectivos espacios, para llevar a cabo los talleres productivos de panadería y repostería y el área de Coordinación del programa con

- Servicios sanitarios
- Almacén pequeño para guardar los materiales y materias primas a utilizar.

Gráfica. 1

DISTRIBUCION INTERNA DEL SALON

3ª. Planta <i>AREAS PARA AMPLIACIONES FUTURAS</i>	
2ª. Planta Funciona Alcaldía Local Ciudad Bolívar	BAÑOS
	Almacén pequeño Para guardar materias primas, en proceso y terminados



- a) Permite un flujo rápido y fácil de personas y materiales
- b) Distribución del equipo necesario, para la ubicación de materias primas, productos en proceso y terminados.
- c) Espacio suficiente para dictar la capacitación y atención al público.
- d) Un baño

CONCLUSIONES ESTUDIO TÉCNICO

- Se definió como localización del proyecto la zona 19, Localidad de Ciudad Bolívar, ubicado en el Barrio Meissen Cra. 80 No. 57 x 46 Sur, Centro Comercial Metro Sur.

- La distribución del salón permite adecuadas condiciones de trabajo, lo cual hace más gustoso el ambiente de aprendizaje, para los participantes y la comunidad en general.

- De acuerdo al número de participantes, se determinó que se requieren tres personas, cuya labor estará encaminada al desarrollo de talleres en el aprendizaje de panadería y repostería, de manera acorde con las numerosas necesidades que aún faltan por suplir dentro de los diferentes barrios de la Localidad de Ciudad Bolívar.

ESTUDIO ADMINISTRATIVO

INTRODUCCIÓN

El estudio administrativo permite conocer el marco jurídico en el cual la Corporación Centro de Capacitación y Formación "CAMAN" Entidad sin ánimo de lucro, va a operar, la determinación de la estructura organizacional y la descripción de los sistemas, procedimientos y reglamentos que van a permitir orientar y regular las actividades en el período de operación.

Para cumplir con su normal funcionamiento, se diseñó una estructura organizacional, encargada de asumir dichas tareas, teniendo en cuenta las necesidades del programa a realizar.

15. RECURSOS ECONOMICOS

La Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN", basado en talleres para el aprendizaje de panadería y repostería, conoció a través de Pastoral Social e internet, entidades que ayudan económicamente para la creación de programas en bien de las comunidades de bajos recursos, y fue así como mediante un formulario de inscripción y llenando los requisitos exigidos, fue seleccionada por:

- La Fundación Española "**Manos Unidas**" quién es una organización no gubernamental para el desarrollo ONGD católica, de voluntarios, que desde 1960 lucha contra la pobreza, el hambre, la manutención, la enfermedad, la falta de instrucción, el subdesarrollo entre otros. Nació como una campaña puntual contra el hambre y a partir de 1978 adquirió plena personalidad jurídica, canónica y civil, como organización, pasando a denominarse Manos Unidas.

Los proyectos de desarrollo constituyen una de las líneas fundamentales de trabajo de Manos Unidas. Es a través de ellos donde se aúnan las iniciativas, las ideas y los esfuerzos de muchas personas con un objetivo común, conseguir un mundo más digno para todos los seres humanos.

Los proyectos son instrumentos idóneos de mejora de las condiciones de vida y de desarrollo humano de las poblaciones del sur. Persiguen objetivos concretos, como la creación de una microempresa, además fortalecen el tejido social y promueven al grupo humano como sujeto colectivo.

En Manos Unidas se estudian iniciativas empresariales y se realiza un seguimiento de los trabajos que se van desarrollando, garantizando que los fondos que se reciben de la sociedad española alcanzan su destino.

La mayor parte de sus fondos proceden de fuentes privadas, empresas, herencias, entidades religiosas, actividades de sensibilización que desarrollan las 71 delegaciones de Manos Unidas.

Los ingresos del sector público tienen su origen en la cofinanciación de proyectos con organismos oficiales españoles: Secretaría de Estado para la Cooperación Internacional y para Iberoamérica (SECIPI), comunidades Autónomas entre otras.

- **La "Red de Solidaridad"** es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Departamento Administrativo de la Presidencia de la República, atiende las necesidades apremiantes de los grupos de población más pobres y vulnerables del país y facilita participación en los grandes programas sociales.

Apoya las iniciativas empresariales, que demuestren su factibilidad técnica, organizativa y económica en la medida que tengan un mercado que les permita sobrevivir y sostenerse.

- **"La Alcaldía Mayor de Bogotá"**, Entidad con amplia trayectoria y experiencia en el plano local, regional, nacional e internacional en el desarrollo de programas de apoyo sociales. Ejecuta un conjunto de acciones que articuladas entre sí, busca mejorar la calidad de vida de las comunidades y consolida el ejercicio de sus derechos ciudadanos.

Para la ejecución del proyecto en su etapa inicial, se utilizará un crédito de \$5'000.000.00 otorgado por la Entidad Financiera COLMENA, mientras se obtiene el desembolso por parte de las entidades de apoyo y se comienza a vender sus productos.

- La Fundación Española "**Manos Unidas**" financian \$8'000.000, para la compra de los equipos, utensilios, muebles, accesorios y trámites legales en lo referente al montaje, dotación y adecuación para su funcionamiento.
- La "**Red de Solidaridad**" mediante su programa de apoyo aportará \$6'000.000 los cuales cubrirán los costos de la capacitación, coordinación y suministro de materias primas, que demanden los productos de panadería y repostería.
- El espacio que ofrece la Alcaldía Local de Ciudad Bolívar ubicada en el Barrio Meissen Cra. 80 No. 57 x 46 Sur, en el Centro Comercial Metro Sur, el cual consta de un salón grande de 20 metros de largo por 12 metros de ancho.

Asegurando que los recursos entregados, sirvan para el objeto social, para el cual fueron solicitados.

Así mismo considera que una vez lograda la infraestructura necesaria, dicho proyecto continuaría bajo la modalidad de autofinanciación para su funcionamiento permanente, en lo que respecta a:

- Compra de materiales e insumos
- Remuneraciones al personal operativo y coordinadores
- Pagos de servicios de agua, luz, teléfono y gas

Los talleres no tienen costo alguno para los participantes, pero se sugiere la colaboración de los estudiantes, mediante el sistema de reciclaje, para lograr sentido de pertenencia por el Centro "CAMAN". Con estos fondos se ayudará al mantenimiento de los equipos y compra de material.

Este reciclaje consiste en la recolección de cartón, envases plásticos y papel, en la localidad de Ciudad Bolívar.

15.1. RECURSOS HUMANOS:

Se cuenta para el desarrollo del proyecto con:

Asesores (gestores) del Proyecto

Quienes nos encargaremos de su desarrollo a través de la consecución y distribución de recursos económicos y gestión ante diferentes entidades para su apoyo.

Instructor e Ingeniero de alimentos, quien llevará a cabo la capacitación y aprendizaje necesarios para la elaboración de los productos y puesta en marcha de microempresas.

Auxiliar de Servicios Generales, quien se encarga del aseo de las dependencias, atención de cafetería y mensajería entre otros.

15.2 Población beneficiaria:

El producido del taller será destinado a cubrir las demandas y necesidades del producto (Panes, galletas, bizcochos, tortas, entre otras) de las instituciones y centros comunitarios, particularmente aquellas de escasos recursos, de la localidad 19 (Ciudad Bolívar) y pertenecientes a los estratos 1 y 2 dado que los productos serían comercializados a costos bajos.

16. RAZON SOCIAL:

La Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN", se definió por los nombres de sus gestores (Carmen Cecilia y Manuel)

16.1 CONSTITUCIÓN JURÍDICA

La Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN ", entidad sin ánimo de lucro se constituye de la siguiente manera:

- Mediante Acta de Constitución.
- Personería Jurídica, otorgada por la Secretaría de Educación, Programa en Educación No Formal Ley 115 de 1994.
- Acta aportes de capital
- Estatutos
- Acta Asamblea Directiva

Tiempo de expedición : 10 días

- **LICENCIA SANITARIA:** Está abolida desde 1997, pero hay que solicitar una visita del Hospital, mas cercano,(Meissen) para que certifique las condiciones del establecimiento y obtener gratuitamente el curso de manipulación de alimentos.

Tiempo de duración: ocho días.

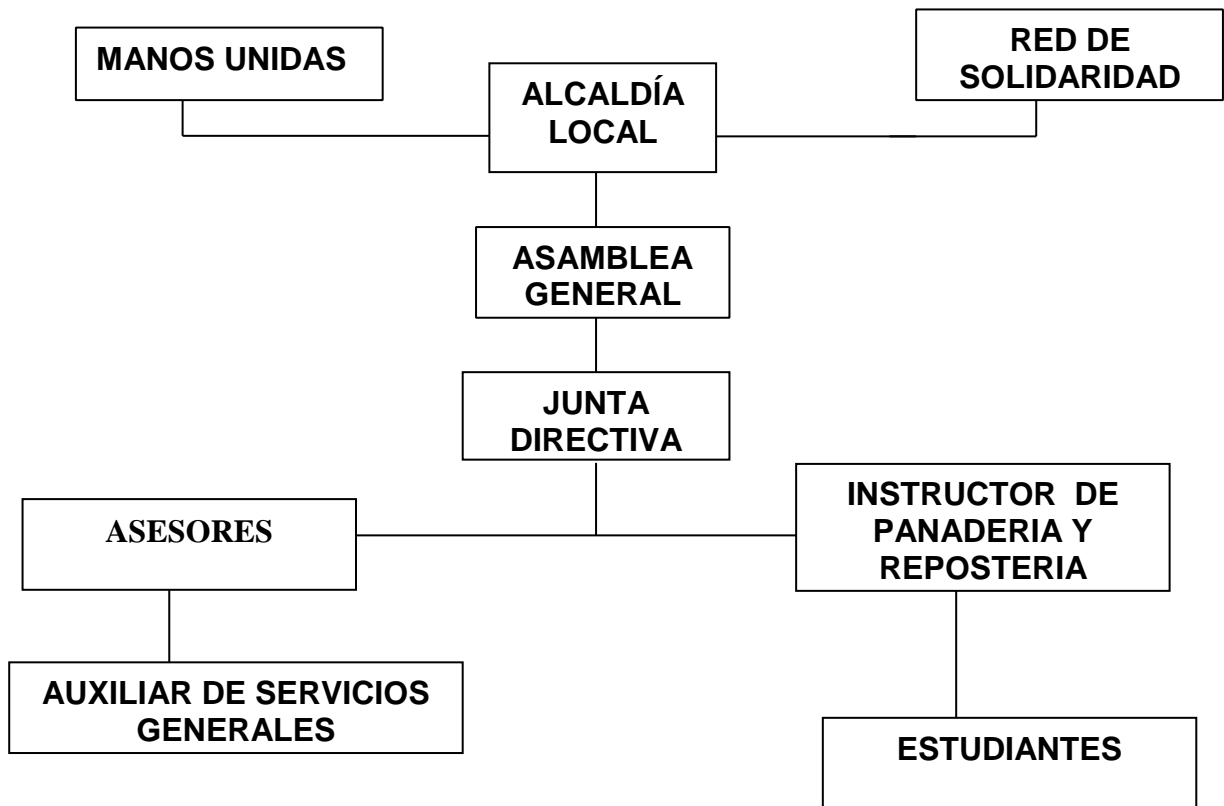
Además se regirá por las disposiciones legales y administrativas que la ley determine.

16.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

De acuerdo al proyecto se diseño una estructura organizacional que se encarga de asumir dichas tareas, teniendo en cuenta las necesidades de la Corporación Centro de Capacitación a crearse.

GRÁFICA. 2

ESTRUCTURA ORGANICA
Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN"



Su diseño es sencillo pero flexible, ya que permite ampliar la capacitación en otras ramas.

Sin embargo dadas las proyecciones de crecimiento de la Corporación, este se reestructuraría con las nuevas actividades y talleristas que así se requiera, para el desarrollo de ellas.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Está conformada por:

ASAMBLEA GENERAL

Quien es el órgano máximo de autoridad, dicta las políticas generales de la Corporación Centro de Capacitación y vigila el cumplimiento de las mismas, conformada por los fundadores (tres personas jurídicas y dos personas naturales).

JUNTA DIRECTIVA

Nombrada por la Asamblea General y está integrada por 1 representante de las jurídicas y dos personas naturales, por períodos de 1 año, quienes se encargan del manejo administrativo. Se reúnen de manera ordinaria bimestralmente.

Asesores, ejecutores del programa y responsables de la gestión.

Instructor e Ingeniero de alimentos, quien llevará a cabo la capacitación.

Auxiliar de Servicios Generales responsable de los servicios y mantenimiento.

Estudiantes razón de ser de la Corporación Centro de Capacitación.

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Para el desarrollo de esta fase del proyecto se puede resaltar que las personas vinculadas son suficientes para desarrollar las actividades en forma adecuada. Se cuenta con recursos de tipo humano, físico y financiero. Las necesidades del recurso humano, fueron establecidas anteriormente mediante la estructura organizacional. Los recursos físicos comprenden: las instalaciones físicas para la

empresa, los bienes muebles e inmuebles requeridos por la estructura organizativa.

Los recursos financieros son consecuencia directa de las necesidades anteriores y se cuantifican en el capítulo siguiente.

17. ESTUDIO FINANCIERO

INTRODUCCIÓN

En este capítulo, se elaboran los presupuestos necesarios para la puesta en marcha y el funcionamiento normal de la Corporación centro de capacitación, ya que sin estos se haría imposible establecer la factibilidad del proyecto.

Para la determinación de este tipo de rubros, se deben tener en cuenta las variables: activos corrientes, pasivos corrientes, el capital de trabajo, gastos fijos, en que en que se incurriría con los recursos humanos y costos de servicios entre otros.

El monto de las inversiones y los costos del proyecto se determinan con base en la información recolectada y en las definiciones hechas tanto en el estudio de mercado como en el estudio técnico. Para trabajar, se tomó como método básico los términos corrientes ya que a partir de estos se considera el efecto de la inflación en todos los rubros de ingreso y egreso del proyecto, esto permite un alto grado de certeza al efectuar las proyecciones.

17.1 INVERSIONES

- Inicialmente el proyecto se pondrá en marcha con la ayuda financiera de La Fundación Española "Manos Unidas" y La "Red de Solidaridad", que se aplicarán para la compra de muebles, enseres, capital de trabajo, adquisición de materias primas y gastos de estudio administrativo.

- Se cuenta con el espacio de un salón de la Alcaldía Local de Ciudad Bolívar ubicada en el Barrio Meissen Cra. 80 No. 57 x 46 Sur, en el Centro Comercial Metro Sur, el cual consta de un salón grande de 20 metros de largo por 12 metros de ancho, adecuadas para su funcionamiento.
- Además se utilizará la línea de crédito de \$5'000.000.00 otorgado por la Corporación de Financiamiento Comercial COLMENA, mientras se obtiene el desembolso por parte de las entidades de apoyo y se comienza a vender sus productos.

17.2 COSTOS

Están divididos en costos fijos y costos variables:

17.3 COSTOS FIJOS

Son determinados por el capital de trabajo operativo anual o mensual y en ellos están incluidos los salarios, insumos, implementos de producción, administración y planes de desarrollo.

17.4 COSTOS VARIABLES

Corresponden a los materiales indirectos, imprevistos arreglos entre otros.

18. INVERSIONES MAQUINARIAS Y OTROS

La Corporación Centro de formación y Capacitación de panadería y repostería, contará con los siguientes utensilios y muebles que le permiten funcionar adecuadamente:

Cuadro . 17

INVERSION EN MAQUINARIA Y EQUIPO				
DETALLE DE INVERSIONES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (años)
Horno Panadería	1	\$ 1,500,000	\$ 1,500,000	5
Cilindradora con motor	1	\$ 120,000	\$ 120,000	5
Cuarto de Crecimiento Galvanizado	1	\$ 80,000	\$ 80,000	5
Cortadora de base x 35	1	\$ 80,000	\$ 80,000	5
Nevera de 20 Pies	1	\$ 900,000	\$ 900,000	5
Licuada	1	\$ 75,000	\$ 75,000	5
Batidora eléctrica	1	\$ 600,000	\$ 600,000	5
Gramera metálica	1	\$ 145,000	\$ 145,000	5
Artesa con base metálica	1	\$ 50,000	\$ 50,000	5
Escabiladero metálico de 12 latas	1	\$ 60,000	\$ 60,000	5
Estufa a gas de 4 puestos	1	\$ 250,000	\$ 250,000	5
Molino	1	\$ 80,000	\$ 80,000	5
Mesa de trabajo metálica grande	1	\$ 30,000	\$ 30,000	5
Mesa de trabajo metálica mediana	1	\$ 20,000	\$ 20,000	5
Mesa de trabajo metálica pequeña	1	\$ 7,000	\$ 7,000	5
Mojadora	1	\$ 120,000	\$ 120,000	5
Amasadora	1	\$ 105,000	\$ 105,000	5
Moldeadora	1	\$ 78,000	\$ 78,000	5
Laminadora	1	\$ 102,000	\$ 102,000	5
Balanzas	2	\$ 67,000	\$ 134,000	5
Latas y moldes	6	\$ 22,000	\$ 132,000	2
Termómetro	1	\$ 17,000	\$ 17,000	3
Girómetro	1	\$ 15,000	\$ 15,000	3
Rodillos en fibra de vidrio	4	\$ 12,000	\$ 48,000	2
Espátulas y raspes	5	\$ 5,500	\$ 27,500	2
Brochas	5	\$ 1,500	\$ 7,500	1
Vasos medidores	4	\$ 1,200	\$ 4,800	1
Grimper para pastillaje	2	\$ 1,850	\$ 3,700	1
Recipientes varios	5	\$ 2,300	\$ 11,500	1
Cuchillos	4	\$ 2,150	\$ 8,600	1
TOTAL			\$ 4,811,600	

Fuente: Casa del Panificador

Considerando que algunos de los materiales tienen una vida útil de 5 años, mientras que otros como latas, rodillos, espátulas, brochas, vasos medidores, cuchillos y recipientes varios, requieren que se inviertan en ellos anualmente por lo tanto estas cuentas pueden cargarse a amortización gastos diferidos, debido a su desgaste y obsolescencia, además de las condiciones de higiene con las cuales debe cumplirse, para la elaboración de los productos de panadería y repostería.

Cuadro. 18

INVERSION EN MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA				
DETALLE DE INVERSIONES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (años)
SILLAS	50	\$ 15,000	\$ 750,000	10
TELEFONO	1	\$ 140,000	\$ 140,000	5
ESCRITORIO MODULAR	1	\$ 50,000	\$ 50,000	10
TABLERO ACRILICO	1	\$ 100,000	\$ 100,000	10
SILLAS GIRATORIAS	2	\$ 120,000	\$ 240,000	10
ARCHIVADOR	1	\$ 100,000	\$ 100,000	10
TOTAL			\$ 1,380,000	

Fuente: Autores

Cuadro. 19

ELEMENTOS VARIOS PAPELERIA Y UTILES DE ESCRITORIO						
DETALLE DE INVERSIONES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL (años)	COSTO TOT. mensual	COSTO TOTAL ANUAL
GASTOS FIJOS						
Cosedora mediana	1	6.000	6.000	2		6.000
Sacaganchos	1	2.000	2.000	2		2.000

Tijeras	2	3.500	7.000	2		7.000
Libro asistencia	1	5.000	5.000	1		5.000
SUBTOTAL						\$20.000
Gastos variables						
Esferos	200	150	30.000			30.000
Lápices	200	100	20.000			20.000
Cartulina	200	700	14.000			14.000
Marcadores	100	1200	120000			120.000
Hojas de papel	500	0.50	25.000			25.000
Cuadernos de 80 H.	150	250	37.500			37.500
SUBTOTAL		\$ -	\$266.500			\$246.500
TOTAL						\$266.500

Fuente: autores

18.1 INVERSIONES EN ACTIVOS INTANGIBLES

Aquí se incluyen los gastos preoperativos, ya que la puesta en marcha del proyecto, genera una serie de egresos imprescindibles como son: estudio de prefactibilidad (los gastos que se causan para definir la idea inicial del proyecto y para demostrar la conveniencia de efectuar otros estudios más profundos), gastos de organización, y puesta en marcha y en general todos aquellos en los cuales se incurre con el fin de dejar preparadas y listas las instalaciones y el personal, para el inicio de las operaciones.

19. ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD

La puesta en marcha de este estudio, genera una serie de gastos que se causan para definir la idea inicial del proyecto, demostrando la conveniencia de efectuar posteriormente estudios más profundos.

19.1 ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD:

La planeación técnica, económica del proyecto asociativo de formación y capacitación y producción comprende tres actividades: la realización del estudio de mercado, el diseño del perfil técnico y la elaboración de la proyección

financiera.

La capacitación permite potencializar y activar destrezas manuales necesarias para asumir los compromisos de manera individual y colectiva frente a la empresa.

Permite elaborar planes y metas de crecimiento evitando posibles cuellos de botella o dificultades a nivel interno Identificando oportunidades que pueda facilitar el medio económico.

Implica los gastos en los cuales se incurre para realizar los estudios de mercado, técnico, financiero y evaluación de proyectos.

Para su realización se utilizó dos empleados durante 2 meses, asignándoles como sueldo el salario básico mensual, incluyendo el subsidio de transporte.

Cuadro. 20

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

CONCEPTO	REMUNERACION MENSUAL	PREST. SOC.	COSTO HORA	COSTO TOTAL 2 MESES
Empleado 1	\$343.000.	205.628	2.285	548.628.50
Empleado 2	\$343.000.	205.628		548.628.50
TOTAL 2 MESES	\$1.372.000.	\$822.512	\$9.140	\$2.194.514.00

Fuente autores

Cuadro. 21

INVERSION EN ACTIVOS INTANGIBLES	
DETALLE DE INVERSIONES	COSTO
ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD	\$ 522,700
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	\$ 782,500
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	\$ 300,000
MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA	\$ 500,000
IMPREVISTOS Y OTROS	\$ 235,000
TOTAL GASTOS PREOPERATIVOS	\$ 2,340,200

Fuente autores

A continuación se analizan los costos de operación, durante el primer año de funcionamiento de la Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN".

19.2 COSTOS OPERACIONALES

Son aquellos que se causan durante el período de operación del proyecto, se incurre en ellos, en los gastos que ocasionan la capacitación en panadería y repostería, en el sector de Ciudad Bolívar.

Estos costos se clasifican en costos de producción y gastos de operación.

19.3 COSTOS DE PRODUCCIÓN

Dentro de este tipo de costos se contemplan los siguientes, costo de mano de obra, costo de materiales, y costos de servicios.

Cuadro. 22

COSTO DE MANO OBRA (Términos Corrientes)

CARGO	REMUNERAC MENSUAL	REMUNERAC ANUAL	PRESTAC SOCIALES	AÑOS				
				1	2	3	4	5
MANO DE OBRA DIRECTA								
COORDINAC	\$ 400,000	\$ 4,800,000	\$ 1,806,062	6,606,062	\$ 7,134,547	7,705,311	8,321,736	8,987,475
FACILITADOR	\$ 500,000	\$ 6,000,000	\$ 2,257,578	8,257,578	\$ 8,918,184	9,631,639	10,402,170	11,234,344
AUXILIAR SERVICIOS GRALES	\$ 349,000	\$ 4,188,000	\$ 1,575,789	5,763,789	\$ 6,224,893	6,722,884	7,260,715	7,841,572
	\$ -							
	\$ -	\$ -	\$ -	0	\$ -	0	0	0
	\$ -	\$ -	\$ -	0	\$ -	0	0	0
TOTAL	\$ 1,249,000	\$ 14,988,000	\$ 5,639,430	20,627,430	\$ 22,277,624	24,059,834	\$ 25,984,621	28,063,391

Fuente: autores

En este cuadro se muestran los cargos requeridos para el funcionamiento de la Corporación Centro de Capacitación "CAMAN". En la columna de prestaciones sociales se contemplan las apropiaciones que debe hacer el Centro de Capacitación por conceptos de cesantías (8.33%), intereses sobre cesantías (12% anual), prima de servicios (8.33%) vacaciones (4.16%), aportes salud (8%), pensiones (10.125%) aportes caja de compensación (4%) aportes ICBF (3%), aportes Sena (2%), ARP

En el caso que se presenten variaciones en el volumen de talleres y modificaciones en el personal requerido, se deberá elaborar los cuadros de personal con situaciones de cambio, con el fin de lograr una mayor confiabilidad en los flujos del proyecto.

19.4 COSTOS DE MATERIALES

Se debe tener en cuenta la cantidad de materias primas requeridas en los talleres de producción de panadería y repostería para 150 estudiantes, materiales directos e indirectos que son complementarios (servilletas y bolsa plástica).

Cuadro. 23

COSTO DE MATERIA PRIMA

(Términos corrientes)

MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	AÑOS				
				1	2	3	4	5
MATERIALES DIRECTOS								
Azúcar Pulverizada	kilos	2	\$ 8,000	\$ 16,000	\$ 17,280	\$ 18,662	\$ 20,155	\$ 21,768
Huevos	Caja x 30	700	\$ 170	\$ 19,000	\$ 128,520	\$ 138,802	\$ 149,906	\$ 161,898
Harina de Trigo	Bulto	12	\$ 50,000	\$ 600,000	\$ 648,000	\$ 699,840	\$ 755,827	\$ 816,293
Levadura	Kg.	15	\$ 2,200	\$ 33,000	\$ 35,640	\$ 38,491	\$ 41,570	\$ 44,896
Azúcar	Bulto	7	\$ 60,000	\$ 420,000	\$ 453,600	\$ 489,888	\$ 529,079	\$ 571,405
Arequipe	Caja	8	\$ 16,800	\$ 134,400	\$ 145,152	\$ 156,764	\$ 169,305	\$ 182,850
Bocadillo	Lonja	30	\$ 5,500	\$ 165,000	\$ 178,200	\$ 192,456	\$ 207,852	\$ 224,481
Sal	gr.	3	\$ 800	\$ 2,400	\$ 2,592	\$ 2,799	\$ 3,023	\$ 3,265
Estratos mantequilla y coco	Botella	3	\$ 7,000	\$ 21,000	\$ 22,680	\$ 24,494	\$ 26,454	\$ 28,570
Queso	Arroba	7	\$ 27,000	\$ 189,000	\$ 204,120	\$ 220,450	\$ 238,086	\$ 257,132
Uvas pasas	Kg.	6	\$ 5,300	\$ 31,800	\$ 34,344	\$ 37,092	\$ 40,059	\$ 43,264
Polvo de Hornear	Paca	1	\$ 27,000	\$ 27,000	\$ 29,160	\$ 31,493	\$ 34,012	\$ 36,733
Leche Líquida	Litros	35	\$ 990	\$ 34,650	\$ 37,422	\$ 40,416	\$ 43,649	\$ 47,141
Ajo en Pasta	Libras	500	\$ 1,500	\$ 750,000	\$ 810,000	\$ 874,800	\$ 944,784	\$ 1,020,367
Cobertura de Chocolate	Kg.	12	\$ 800	\$ 9,600	\$ 10,368	\$ 11,197	\$ 12,093	\$ 13,061
Brevas en almibar	Kg.	10	\$ 1,200	\$ 12,000	\$ 12,960	\$ 13,997	\$ 15,117	\$ 16,326
Margarina para repostería	Kg.	28	\$ 1,300	\$ 36,400	\$ 39,312	\$ 42,457	\$ 45,854	\$ 49,522
Esencias varias	Botella	12	\$ 5,200	\$ 62,400	\$ 67,392	\$ 72,783	\$ 78,606	\$ 84,895
Crema de Leche	Tarro	7	\$ 4,200	\$ 29,400	\$ 31,752	\$ 34,292	\$ 37,036	\$ 39,998
Jamón	Kg.	15	\$ 2,800	\$ 2,000	\$ 45,360	\$ 48,989	\$ 52,908	\$ 57,141
Piña	Kg.	15	\$ 1,400	\$ 21,000	\$ 22,680	\$ 24,494	\$ 26,454	\$ 28,570
Pollo (Pechuga)	Kg.	40	\$ 3,000	\$ 20,000	\$ 129,600	\$ 139,968	\$ 151,165	\$ 163,259
Carne	Kg.	40	\$ 3,500	\$ 140,000	\$ 151,200	\$ 163,296	\$ 176,360	\$ 190,468
Nueces Trituradas	Kg.	6	\$ 5,700	\$ 4,200	\$ 36,936	\$ 39,891	\$ 43,082	\$ 46,529
Ajonjolí	Kg.	6	\$ 700	\$ 4,200	\$ 4,536	\$ 4,899	\$ 5,291	\$ 5,714
Salvado	Paquete	5	\$ 1,400	\$ 7,000	\$ 7,560	\$ 8,165	\$ 8,818	\$ 9,523
Tintura de Caramelo	Botella	7	\$ 2,150	\$ 15,050	\$ 16,254	\$ 17,554	\$ 18,959	\$ 20,475
Subtotal				\$ 3,076,500	\$ 3,322,620	\$ 3,588,430	\$ 3,875,504	\$ 4,185,544

Fuente Casa del Panificador

MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	AÑOS				
				1	2	3	4	5
MATERIAL INDIRECTO	0							
Servilletas	Paquetes	12	\$ 1,250	\$ 15,000	\$ 16,200	\$ 17,496	\$ 18,896	\$ 20,407
Elementos de aseo y caf.		12	\$ 30,000	\$ 360,000	\$ 388,800	\$ 419,904	\$ 453,496	\$ 489,776

Bolsa plástica empaq	Paq x 50	8	\$ 900	\$ 7,200	\$ 7,776	\$ 8,398	\$ 9,070	\$ 9,796
Subtotal				\$ 382,200	\$ 412,776	\$ 445,798	\$ 481,462	\$ 519,979
TOTAL				\$ 3,458,700	\$ 3,735,396	\$ 4,034,228	\$ 4,356,966	\$ 4,705,523

Fuente. autores

19.5 COSTO DE SERVICIOS

Los pagos que se realicen por concepto de prestación de servicios como agua, luz, teléfono y gas son tenidos en cuenta para el cálculo de gastos de costos de producción.

Cuadro. 24
COSTO DE SERVICIOS DE PRODUCCIÓN
(Términos Corrientes)

SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	AÑOS				
				1	2	3	4	5
Teléfono	Minutos		\$ 12,000	\$ 144,000	\$ 155,520	\$ 167,962	\$ 181,399	\$ 195,910
Agua	Mts3		\$ 15,000	\$ 180,000	\$ 194,400	\$ 209,952	\$ 226,748	\$ 244,888
Gas Natural	Mts3		\$ 10,000	\$ 120,000	\$ 129,600	\$ 139,968	\$ 151,165	\$ 163,259
Energía	Kw/h		\$ 14,000	\$ 168,000	\$ 181,440	\$ 195,955	\$ 211,632	\$ 228,562
TOTAL				\$ 612,000	\$ 660,960	\$ 713,837	\$ 770,944	\$ 832,619

Fuente. autores

19.6 COSTOS DE DEPRECIACIÓN

La depreciación depende de la vida útil, por lo cual se debe tener en cuenta el deterioro causado por el uso y la acción de factores como la obsolescencia.

Tanto las depreciaciones, como las amortizaciones, deben realizar ajustes integrales por inflación, los cuales equivalen a la variación porcentual del índice de

precio al consumidor, por lo tanto los valores a depreciar se calculan a partir del costo ajustado por la inflación del activo.

Para elaborar el calculo de los gastos por depreciación se trabajo con el método de depreciación de línea recta:

Cuadro. 25

GASTOS POR DEPRECIACIÓN

(Términos Corrientes)

ACTIVOS PRODUCCION

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
1 Horno Panadería	\$ 1,500,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 1,650,000	\$ 1,815,000	\$ 1,996,500	\$ 2,196,150	\$ 2,415,765	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 165,000	\$ 181,500	\$ 199,650	\$ 219,615	\$ 241,577	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 13,200	\$ 14,520	\$ 15,972	\$ 17,569	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 165,000	\$ 194,700	\$ 228,690	\$ 267,531	\$ 311,853	
Depreciación acumulada	\$ 165,000	\$ 359,700	\$ 588,390	\$ 855,921	\$ 1,167,774	
Neto del activo	\$ 1,485,000	\$ 1,455,300	\$ 1,408,110	\$ 1,340,229	\$ 1,247,991	
SUBTOTAL						\$ 1,247,991

Fuente. autores

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
2 Cilindradora con motor	\$ 120,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 132,000	\$ 145,200	\$ 159,720	\$ 175,692	\$ 193,261	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 13,200	\$ 14,520	\$ 15,972	\$ 17,569	\$ 19,326	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 1,056	\$ 2,323	\$ 3,833	\$ 5,622	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 13,200	\$ 15,576	\$ 18,295	\$ 21,402	\$ 24,948	
Depreciación acumulada	\$ 13,200	\$ 28,776	\$ 47,071	\$ 68,474	\$ 93,422	
Neto del activo	\$ 118,800	\$ 116,424	\$ 112,649	\$ 107,218	\$ 99,839	

SUBTOTAL							\$ 99,839
-----------------	--	--	--	--	--	--	------------------

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
3 Cuarto de Crecimiento Galvanizado	\$ 80,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 88,000	\$ 96,800	\$ 106,480	\$ 117,128	\$ 128,841	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 9,680	\$ 10,648	\$ 11,713	\$ 12,884	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 704	\$ 1,549	\$ 2,556	\$ 3,748	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 10,384	\$ 12,197	\$ 14,268	\$ 16,632	
Depreciación acumulada	\$ 8,800	\$ 19,184	\$ 31,381	\$ 45,649	\$ 62,281	
Neto del activo	\$ 79,200	\$ 77,616	\$ 75,099	\$ 71,479	\$ 66,560	
SUBTOTAL						\$ 66,560

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
4 Cortadora de base x 35	\$ 80,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 88,000	\$ 96,800	\$ 106,480	\$ 117,128	\$ 128,841	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 9,680	\$ 10,648	\$ 11,713	\$ 12,884	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 704	\$ 1,549	\$ 2,556	\$ 3,748	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 10,384	\$ 12,197	\$ 14,268	\$ 16,632	
Depreciación acumulada	\$ 8,800	\$ 19,184	\$ 31,381	\$ 45,649	\$ 62,281	
Neto del activo	\$ 79,200	\$ 77,616	\$ 75,099	\$ 71,479	\$ 66,560	
SUBTOTAL						\$ 66,560

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
5 Nevera de 20 Pies	\$ 900,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 990,000	\$ 1,089,000	\$ 1,197,900	1,317,690	1,449,459	

Depreciación del 10% sobre costo	\$ 99,000	\$ 108,900	\$ 119,790	\$ 131,769	\$ 144,946	\$ -
ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 7,920	\$ 17,424	\$ 28,750	\$ 42,166	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 99,000	\$ 116,820	\$ 137,214	\$ 160,519	\$ 187,112	
Depreciación acumulada	\$ 9,000	\$ 215,820	\$ 353,034	\$ 513,553	\$ 700,665	
Neto del activo	\$ 891,000	\$ 873,180	\$ 844,866	\$ 804,137	\$ 748,794	
SUBTOTAL						\$ 748,794

--	--	--	--	--	--	--

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
6 Licuadora	\$ 75,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 82,500	\$ 90,750	\$ 99,825	\$ 109,808	\$ 120,788	
Depreciación del 10% sobre costo	\$ 8,250	\$ 9,075	\$ 9,983	\$ 10,981	\$ 12,079	\$ -
ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 660	\$ 1,452	\$ 2,396	\$ 3,514	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 8,250	\$ 9,735	\$ 11,435	\$ 13,377	\$ 5,593	
Depreciación acumulada	\$,250	\$ 17,985	\$ 29,420	\$ 42,796	\$ 58,389	
Neto del activo	\$ 74,250	\$ 72,765	\$ 70,406	\$ 67,011	\$ 62,400	
SUBTOTAL						\$ 62,400

--	--	--	--	--	--	--

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
7 Batidora eléctrica	\$ 600,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 660,000	\$ 726,000	\$ 798,600	\$ 878,460	\$ 966,306	
Depreciación del 10% sobre costo	\$ 66,000	\$ 72,600	\$ 79,860	\$ 87,846	\$ 96,631	\$ -
ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 5,280	\$ 11,616	\$ 19,166	\$ 28,111	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 66,000	\$ 77,880	\$ 91,476	\$ 107,012	\$ 124,741	
Depreciación acumulada	\$ 66,000	\$ 143,880	\$ 235,356	\$ 342,368	\$ 467,110	

Neto del activo	\$ 594,000	\$ 582,120	\$ 563,244	\$ 536,092	\$ 499,196	
SUBTOTAL						\$ 499,196

Fuente. autores

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
8 Gramera metálica	\$ 145,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 159,500	\$ 175,450	\$ 192,995	\$ 212,295	\$ 233,524	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 15,950	\$ 17,545	\$ 19,300	\$ 21,229	\$ 23,352	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 1,276	\$ 2,807	\$ 4,632	\$ 6,793	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 15,950	\$ 18,821	\$ 22,107	\$ 25,861	\$ 30,146	
Depreciación acumulada	\$ 15,950	\$ 34,771	\$ 56,878	\$ 82,739	\$ 112,885	
Neto del activo	\$ 143,550	\$ 140,679	\$ 136,117	\$ 129,555	\$ 120,639	
SUBTOTAL						\$ 120,639

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
9 Artesa metálica	\$ 50,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 55,000	\$ 60,500	\$ 66,550	\$ 73,205	\$ 80,526	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 5,500	\$ 6,050	\$ 6,655	\$ 7,321	\$ 8,053	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 440	\$ 968	\$ 1,597	\$ 2,343	
Total depreciación sobre costo						

ajustado	\$ 5,500	\$ 6,490	\$ 7,623	\$ 8,918	\$ 10,395	
Depreciación acumulada	\$ 5,500	\$ 11,990	\$ 19,613	\$ 28,531	\$ 38,926	
Neto del activo	\$ 49,500	\$ 48,510	\$ 46,937	\$ 44,674	\$ 41,600	
SUBTOTAL						\$ 41,600

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
10 Escabiladero metálico de 12 latas	\$ 60,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 66,000	\$ 72,600	\$ 79,860	\$ 87,846	\$ 96,631	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 6,600	\$ 7,260	\$ 7,986	\$ 8,785	\$ 9,663	\$ 40,294
Ajuste a la depreciación		\$ 528	\$ 1,162	\$ 1,917	\$ 2,811	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 6,600	\$ 7,788	\$ 9,148	\$ 10,701	\$ 12,474	
Depreciación acumulada	\$ 6,600	\$ 14,388	\$ 23,536	\$ 34,237	\$ 46,711	
Neto del activo	\$ 59,400	\$ 58,212	\$ 56,324	\$ 53,609	\$ 49,920	
SUBTOTAL						\$ 49,920

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
11 Estufa a gas de 4 puestos	\$ 250,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 275,000	\$ 302,500	\$ 332,750	\$ 366,025	\$ 402,628	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 27,500	\$ 30,250	\$ 33,275	\$ 36,603	\$ 40,263	\$ 167,890
Ajuste a la depreciación		\$ 2,200	\$ 4,840	\$ 7,986	\$ 11,713	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 27,500	\$ 32,450	\$ 38,115	\$ 44,589	\$ 51,976	
Depreciación acumulada	\$ 27,500	\$ 59,950	\$ 98,065	\$ 142,654	\$ 194,629	

Neto del activo	\$ 247,500	\$ 242,550	\$ 234,685	223,372	\$ 207,998	
SUBTOTAL						\$ 207,998
CONCEPTO						
	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
12 Molino	\$ 80,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 88,000	\$ 96,800	\$ 106,480	\$ 117,128	\$ 128,841	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 9,680	\$ 10,648	\$ 11,713	\$ 12,884	\$ 53,725
Ajuste a la depreciación		\$ 704	\$ 1,549	\$ 2,556	\$ 3,748	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 8,800	\$ 10,384	\$ 12,197	\$ 14,268	\$ 16,632	
Depreciación acumulada	\$ 8,800	\$ 19,184	\$ 31,381	\$ 45,649	\$ 62,281	
Neto del activo	\$ 79,200	\$ 77,616	\$ 75,099	\$ 71,479	\$ 66,560	
SUBTOTAL						\$66,560

CONCEPTO						
	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
13 Mesa de trabajo metálica grande	\$ 30,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 33,000	\$ 36,300	\$ 39,930	\$ 43,923	\$ 48,315	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 3,300	\$ 3,630	\$ 3,993	\$ 4,392	\$ 4,832	\$ 20,147
Ajuste a la depreciación		\$ 264	\$ 581	\$ 958	\$ 1,406	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 3,300	\$ 3,894	\$ 4,574	\$ 5,351	\$ 6,237	
Depreciación acumulada	\$ 3,300	\$ 7,194	\$ 11,768	\$ 17,118	\$ 23,355	
Neto del activo	\$ 29,700	\$ 29,106	\$ 28,162	\$ 26,805	\$ 24,960	
SUBTOTAL						\$ 24,960

CONCEPTO	AÑOS					VALOR RESIDUAL
	1	2	3	4	5	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
14 Mesa de trabajo metálica mediana	\$ 20,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 22,000	\$ 24,200	\$ 26,620	\$ 29,282	\$ 32,210	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 2,200	\$ 2,420	\$ 2,662	\$ 2,928	\$ 3,221	\$ 13,431
Ajuste a la depreciación		\$ 176	\$ 387	\$ 639	\$ 937	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 2,200	\$ 2,596	\$ 3,049	\$ 3,567	\$ 4,158	
Depreciación acumulada	\$ 2,200	\$ 4,796	\$ 7,845	\$ 11,412	\$ 15,570	
Neto del activo	\$ 19,800	\$ 19,404	\$ 18,775	\$ 17,870	\$ 16,640	
SUBTOTAL						\$ 16,640

CONCEPTO	AÑOS					VALOR RESIDUAL
	1	2	3	4	5	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
15 Mesa de trabajo metálica pequeña	\$ 7,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 7,700	\$ 8,470	\$ 9,317	\$ 10,249	\$ 11,274	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 770	\$ 847	\$ 932	\$ 1,025	\$ 1,127	\$ 4,701
Ajuste a la depreciación		\$ 62	\$ 136	\$ 224	\$ 328	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 770	\$ 909	\$ 1,067	\$ 1,248	\$ 1,455	
Depreciación acumulada	\$ 770	\$ 1,679	\$ 2,746	\$ 3,994	\$ 5,450	
Neto del activo	\$ 6,930	\$ 6,791	\$ 6,571	\$ 6,254	\$ 5,824	
SUBTOTAL						\$ 5,824

CONCEPTO	AÑOS					VALOR RESIDUAL
	1	2	3	4	5	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
16 Mojadora	\$ 120,000					

Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 132,000	\$ 145,200	\$ 159,720	\$ 175,692	\$ 193,261	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 13,200	\$ 14,520	\$ 15,972	\$ 17,569	\$ 19,326	\$ 80,587
Ajuste a la depreciación		\$ 1,056	\$ 2,323	\$ 3,833	\$ 5,622	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 13,200	\$ 15,576	\$ 18,295	\$ 21,402	\$ 24,948	
Depreciación acumulada	\$ 13,200	\$ 28,776	\$ 47,071	\$ 68,474	\$ 93,422	
Neto del activo	\$ 118,800	\$ 116,424	\$ 112,649	\$ 107,218	\$ 99,839	
SUBTOTAL						\$ 99,839

CONCEPTO	AÑOS					VALOR RESIDUAL
	1	2	3	4	5	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
17 Amasadora	\$ 105,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 115,500	\$ 127,050	\$ 139,755	\$ 153,731	\$ 169,104	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 11,550	\$ 12,705	\$ 13,976	\$ 15,373	\$ 16,910	\$ 70,514
Ajuste a la depreciación		\$ 924	\$ 2,033	\$ 3,354	\$ 4,919	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 11,550	\$ 13,629	\$ 16,008	\$ 18,727	\$ 21,830	
Depreciación acumulada	\$ 11,550	\$ 25,179	\$ 41,187	\$ 59,914	\$ 81,744	
Neto del activo	\$ 103,950	\$ 101,871	\$ 98,568	\$ 93,816	\$ 87,359	
SUBTOTAL						\$ 87,359

CONCEPTO	AÑOS					VALOR RESIDUAL
	1	2	3	4	5	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
18 Moldeadora	\$ 78,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 85,800	\$ 94,380	\$ 103,818	\$ 114,200	\$ 125,620	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 8,580	\$ 9,438	\$ 10,382	\$ 11,420	\$ 12,562	\$ 52,382

Ajuste a la depreciación		\$ 686	\$ 1,510	\$ 2,492	\$ 3,654	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 8,580	\$ 10,124	\$ 11,892	\$ 13,912	\$ 16,216	
Depreciación acumulada	\$ 8,580	\$ 18,704	\$ 30,596	\$ 44,508	\$ 60,724	
Neto del activo	\$ 77,220	\$ 75,676	\$ 73,222	\$ 69,692	\$ 64,896	
SUBTOTAL						\$ 64,896
CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
19 Laminadora	\$ 102,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 112,200	\$ 123,420	\$ 135,762	\$ 149,338	\$ 164,272	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 11,220	\$ 12,342	\$ 13,576	\$ 14,934	\$ 16,427	\$ 68,499
Ajuste a la depreciación		\$ 898	\$ 1,975	\$ 3,258	\$ 4,779	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 11,220	\$ 13,240	\$ 15,551	\$ 18,192	\$ 21,206	
Depreciación acumulada	\$ 11,220	\$ 24,460	\$ 40,011	\$ 58,203	\$ 79,409	
Neto del activo	\$ 100,980	\$ 98,960	\$ 95,751	\$ 91,136	\$ 84,863	
SUBTOTAL						\$ 84,863

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 3 AÑOS						
20 Balanzas	\$ 67,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 73,700	\$ 81,070	\$ 89,177	\$ 98,095	\$ 107,904	
Depreciación del 10% sobre costo	\$ 7,370	\$ 8,107	\$ 8,918	\$ 9,809	\$ 10,790	\$ 44,995

ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 590	\$ 1,297	\$ 2,140	\$ 3,139	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 7,370	\$ 8,697	\$ 10,215	\$ 11,950	\$ 13,929	
Depreciación acumulada	\$ 7,370	\$ 16,067	\$ 26,281	\$ 38,231	\$ 52,161	
Neto del activo	\$ 66,330	\$ 65,003	\$ 62,896	\$ 59,864	\$ 55,744	
SUBTOTAL						\$ 55,744

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 3 AÑOS						
21 Latas y moldes	\$ 22,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 24,200	\$ 26,620	\$ 29,282	\$ 32,210	\$ 35,431	
Depreciación del 10% sobre costo	\$ 2,420	\$ 2,662	\$ 2,928	\$ 3,221	\$ 3,543	
ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 194	\$ 426	\$ 703	\$ 1,031	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 2,420	\$ 2,856	\$ 3,354	\$ 3,924	\$ 4,574	
Depreciación acumulada	\$ 2,420	\$ 5,276	\$ 8,630	\$ 12,554	\$ 17,127	
Neto del activo	\$ 21,780	\$ 21,344	\$ 20,652	\$ 19,657	\$ 18,304	
SUBTOTAL						\$ 18,304

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 3 AÑOS						
22 Termómetro	\$ 17,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 18,700	\$ 20,570	\$ 22,627	\$ 24,890	\$ 27,379	
Depreciación del 10% sobre costo	\$ 1,870	\$ 2,057	\$ 2,263	\$ 2,489	\$ 2,738	
ajustado						
Ajuste a la depreciación		\$ 150	\$ 329	\$ 543	\$ 796	
Total depreciación sobre costo						
Ajustado	\$ 1,870	\$ 2,207	\$ 2,592	\$ 3,032	\$ 3,534	
Depreciación acumulada	\$ 1,870	\$ 4,077	\$ 6,668	\$ 9,700	\$ 13,235	
Neto del activo	\$ 16,830	\$ 16,493	\$ 15,959	\$ 15,189	\$ 14,144	
SUBTOTAL						\$ 14,144

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 3 AÑOS						
23 Higrometro	\$ 15,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 16,500	\$ 18,150	\$ 19,965	\$ 21,962	\$ 24,158	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 1,650	\$ 1,815	\$ 1,997	\$ 2,196	\$ 2,416	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 132	\$ 290	\$ 479	\$ 703	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 1,650	\$ 1,947	\$ 2,287	\$ 2,675	\$ 3,119	
Depreciación acumulada	\$ 1,650	\$ 597	\$ 5,884	\$ 8,559	\$ 11,678	
Neto del activo	\$ 14,850	\$ 14,553	\$ 14,081	\$ 13,402	\$ 12,480	
SUBTOTAL						\$ 12,480

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 3 AÑOS						
24 Rodillos en fibra de vidrio	\$ 12,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 13,200	\$ 14,520	\$ 15,972	\$ 17,569	\$ 19,326	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 1,320	\$ 1,452	\$ 1,597	\$ 1,757	\$ 1,933	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 106	\$ 232	\$ 383	\$ 562	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 1,320	\$ 1,558	\$ 1,830	\$ 2,140	\$ 2,495	
Depreciación acumulada	\$ 1,320	\$ 2,878	\$ 4,707	\$ 6,847	\$ 9,342	
Neto del activo	\$ 11,880	\$ 11,642	\$ 11,265	\$ 10,722	\$ 9,984	
SUBTOTAL						\$ 9,984

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
25 Espátulas y raspes	\$ 9,500					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 10,450	\$ 11,495	\$ 12,645	\$ 13,909	\$ 15,300	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 1,045	\$ 1,150	\$ 1,264	\$ 1,391	\$ 1,530	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 84	\$ 184	\$ 303	\$ 445	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 1,045	\$ 1,233	\$ 1,448	\$ 1,694	\$ 1,975	
Depreciación acumulada	\$ 1,045	\$ 2,278	\$ 3,726	\$ 5,421	\$ 7,396	
Neto del activo	\$ 9,405	\$ 9,217	\$ 8,918	\$ 8,488	\$ 7,904	
SUBTOTAL						\$ 7,904

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
26 Brochas	\$ 750					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 825	\$ 908	\$ 998	\$ 1,098	\$ 1,208	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 83	\$ 91	\$ 100	\$ 110	\$ 121	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 7	\$ 15	\$ 24	\$ 35	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 83	\$ 97	\$ 114	\$ 134	\$ 156	
Depreciación acumulada	\$ 83	\$ 180	\$ 294	\$ 428	\$ 584	
Neto del activo	\$ 743	\$ 728	\$ 704	\$ 670	\$ 624	
SUBTOTAL						\$ 624

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
27 Vasos medidores	\$ 1,200					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 1,320	\$ 1,452	\$ 1,597	\$ 1,757	\$ 1,933	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 132	\$ 145	\$ 160	\$ 176	\$ 193	\$ -

Ajuste a la depreciación		\$ 11	\$ 23	\$ 38	\$ 56	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 132	\$ 156	\$ 183	\$ 214	\$ 249	
Depreciación acumulada	\$ 132	\$ 288	\$ 471	\$ 685	\$ 934	
Neto del activo	\$ 1,188	\$ 1,164	\$ 1,126	\$ 1,072	\$ 998	
SUBTOTAL						\$ 998

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
28 Grimper para pastillaje	\$ 1,830					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 2,013	\$ 2,214	\$ 2,436	\$ 2,679	\$ 2,947	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 201	\$ 221	\$ 244	\$ 268	\$ 295	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 16	\$ 35	\$ 58	\$ 86	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 201	\$ 238	\$ 279	\$ 326	\$ 380	
Depreciación acumulada	\$ 201	\$ 439	\$ 718	\$ 1,044	\$ 1,425	
Neto del activo	\$ 1,812	\$ 1,775	\$,718	\$ 1,635	\$ 1,523	
SUBTOTAL						\$ 1,523

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
29 Recipientes varios	\$ 2,300					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 2,530	\$ 2,783	\$ 3,061	\$ 3,367	\$ 3,704	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 253	\$ 278	\$ 306	\$ 337	\$ 370	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 20	\$ 45	\$ 73	\$ 108	
Total depreciación sobre costo						
ajustado	\$ 253	\$ 299	\$ 351	\$ 410	\$ 478	
Depreciación acumulada	\$ 253	\$ 552	\$ 902	\$ 1,312	\$ 1,791	
Neto del activo	\$ 2,277	\$ 2,231	\$ 2,159	\$ 2,055	\$ 1,914	
SUBTOTAL						\$ 1,914

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 2 AÑOS						
30 Cuchillos	\$ 2,150					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 2,365	\$ 2,602	\$ 2,862	\$ 3,148	\$ 3,463	
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 237	\$ 260	\$ 286	\$ 315	\$ 346	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 19	\$ 42	\$ 69	\$ 101	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 237	\$ 279	\$ 328	\$ 383	\$ 447	
Depreciación acumulada	\$ 237	\$ 516	\$ 843	\$ 1,227	\$ 1,674	
Neto del activo	\$ 2,129	\$ 2,086	\$ 2,018	\$ 1,921	\$ 1,789	
SUBTOTAL						\$ 1,789
TOTAL DEPRECIACIONES	\$ 498,771	\$ 588,430	\$ 691,040	\$ 808,294	\$ 942,095	\$ 3,609,201

Fuente autores

Cuadro. 26
DEPRECIACIÓN ACTIVOS ADMINISTRATIVOS

CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						
1 MESAS	\$ 180,000					
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 198,000	\$ 217,800	\$ 239,580	\$ 263,538	\$ 289,892	
Depreciación del 20% sobre costo ajustado	\$ 19,800	\$ 21,780	\$ 23,958	\$ 26,354	\$ 28,989	\$ -
Ajuste a la depreciación		\$ 1,584	\$ 3,485	\$ 5,750	\$ 8,433	
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 19,800	\$ 23,364	\$ 27,443	\$ 32,104	\$ 37,422	
Depreciación acumulada	\$ 19,800	\$ 43,164	\$ 70,607	\$ 102,711	\$ 140,133	
Neto del activo	\$ 178,200	\$ 174,636	\$ 168,973	\$ 160,827	\$ 149,759	
SUBTOTAL						\$ 149,759
CONCEPTO	AÑOS					VALOR
	1	2	3	4	5	RESIDUAL
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS						

2 SILLAS	\$ 750,000						
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 825,000	\$ 907,500	\$ 998,250	\$1,098,075	\$ 1,207,883		
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 82,500	\$ 90,750	\$ 99,825	\$ 109,808	\$ 120,788	\$ -	
Ajuste a la depreciación		\$ 6,600	\$ 14,520	\$ 23,958	\$ 35,138		
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 82,500	\$ 97,350	\$ 114,345	\$133,766	\$ 155,927		
Depreciación acumulada	\$ 82,500	\$ 79,850	\$ 294,195	\$ 427,961	\$ 583,887		
Neto del activo	\$ 742,500	\$ 727,650	\$ 704,055	\$ 670,115	\$ 623,995		
SUBTOTAL							\$ 623,995
CONCEPTO	AÑOS					VALOR	
	1	2	3	4	5	RESIDUAL	
VIDA UTIL ESTIMADA 5 AÑOS							
3 EQUIPOS VARIOS DE OFICINA	\$ 340,000						
Ajustes anuales del activo (10%)	\$ 374,000	\$ 411,400	\$ 452,540	\$ 497,794	\$547,573		
Depreciación del 10% sobre costo ajustado	\$ 37,400	\$ 41,140	\$ 45,254	\$ 49,779	\$ 54,757	\$ -	
Ajuste a la depreciación		\$ 2,992	\$ 6,582	\$ 10,861	\$ 15,929		
Total depreciación sobre costo ajustado	\$ 37,400	\$ 44,132	\$ 51,836	\$ 60,640	\$ 70,687		
Depreciación acumulada	\$ 37,400	\$ 81,532	\$ 133,368	\$ 194,009	\$ 264,696		
Neto del activo	\$ 36,600	\$ 329,868	\$ 319,172	\$ 303,785	\$ 282,878		
SUBTOTAL							\$ 282,878
SUBTOTAL ACTIVOS ADMINISTRACION	\$ 39,700.0	\$ 24,303.0	\$ 28,381.8	\$33,042.7	\$38,361.4		\$ 492

Fuente autores

Este tipo de gastos corresponde a las remuneraciones del personal. También involucra los pagos de servicios varios, en la depreciación de muebles y equipos utilizados para las labores administrativas.

Cuadro. 27

REMUNERACIÓN AL PERSONAL

CARGO	REMUNERAC MENSUAL	REMUNERAC ANUAL	PRESTAC SOCIALES	COSTO ANUAL
				1
COORDINAC	\$ 400,000	\$ 4,800,000	\$ 1,806,062	6,606,062
FACILITADOR	\$ 500,000	\$ 6,000,000	\$ 2,257,578	8,257,578
AUXILIAR SERVICIOS GRALES	\$ 349,000	\$ 4,188,000	\$ 1,575,789	5,763,789
TOTAL	\$ 1,249,000	\$ 14,988,000	\$ 5,639,430	20,627,430

Fuente: autores

Cuadro. 28

OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS

(Primer año de operación)

SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	AÑOS
				1
Energía Eléctrica	Kw/h	12	\$ 14,000	\$ 168,000
Agua Potable	Mts ³	12	\$ 15,000	\$ 180,000
Teléfono	Minutos	12	\$ 12,000	\$ 144,000
Gas Natural	mensual	12	\$ 10,000	\$ 120,000
Transportes y Otros	mensual	12	\$ 100,000	\$ 1,200,000
Seguros		1	\$ 82,000	\$ 82,000
Útiles y papelería	mes	12	\$ 30,000	\$ 360,000
TOTAL				\$ 2,254,000

Fuente: autores

Cuadro. 29

AMORTIZACIÓN GASTOS DIFERIDOS							
ACTIVO INTANGIBLE	PLAZO DE AMORTIZACION	COSTO DEL ACTIVO	VALOR AMORTIZACION ANUAL				
			1	2	3	4	5
Gastos preoperativos	5	\$ 2,340,200	\$ 468,040	\$ 514,844	\$ 566,328	\$622,961	\$ 685,257

TOTAL A AMORTIZAR	\$ 468,040	\$ 514,844	\$ 566,328	\$ 622,961	\$ 685,257
--------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Fuente. autores

Para realizar la amortización de los gastos diferidos, se aplicará la amortización en términos corrientes, por lo tanto se calcula un índice de inflación del 10% .

Cuadro. 30

AMORTIZACIÓN A INTERESES DE IMPLEMENTACION

ACTIVO INTANGIBLE	PLAZO (en años) AMORTIZACION	COSTO DEL ACTIVO	VALOR DEPRECIACION ANUAL				
			1	2	3	4	5
Intereses durante Implementación	5	\$ 174,345	\$ 34,869	\$ 38,356	\$ 42,191	\$ 46,411	\$ 51,052
TOTAL A AMORTIZAR			\$ 34,869	\$38,356	\$ 42,191	\$ 46,411	\$ 51,052

TOTAL AMORTIZACION ANUAL \$ 2,514,545 \$ 502,909 \$ 53,200 \$ 608,520 \$ 669,372 \$ 736,309

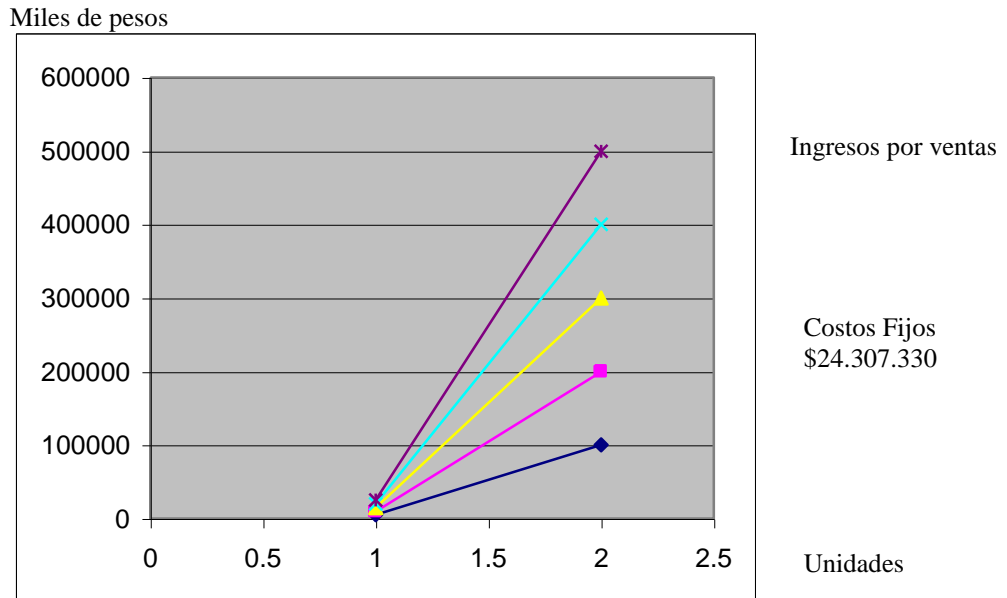
Fuente: autores

20. PUNTO DE EQUILIBRIO

EL punto de equilibrio sirve como un mecanismo para detectar posibles fallas, que se debe prever para no llegar a la quiebra.

A continuación se visualiza gráficamente el estado de los costos y gastos de operación del proyecto, se calcula el punto de equilibrio anual con variación en el precio de venta de la siguiente manera:

Gráfica No. 3



Fuente autores

DISTRIBUCION DE COSTOS

COSTO	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
Costo de Producción		
Mano de Obra directa		\$ 14,988,000
	\$ -	Materiales directos
\$ 3,076,500	\$ -	382,200 Depreciación
\$ 498,771		
Servicios		\$ 612,000
Subtotal	\$ -	\$ 19,557,471
Gastos de Administración		
Sueldos y prestaciones	\$ 20,627,430	
Otros gastos	\$ 1,200,000	
Preoperativos	\$ 2,340,200	
Depreciación	\$ 139,700	
Subtotal	\$ 24,307,330	
TOTAL	\$ 24,307,330	\$ 19,557,471
COSTOS TOTALES		\$ 43,864,801

	ANUAL
COSTOS FIJOS	24,307,330
	0.00
Fuente: autores	

21. MONTO DE RECURSOS

21.2 PRESUPUESTO DE INVERSION EN ACTIVOS FIJOS

Los activos fijos de este proyecto corresponden al conjunto de bienes permanentes, los cuales no están destinados a la venta y constituyen el flujo de fondos.

Allí el año 0, corresponde al período de implementación del proyecto, o sea aquel en el cual se efectúan las inversiones iniciales, y a partir del año 1 se realizan las operaciones de producción y comercialización. La información de este proyecto, está consignada en el siguiente cuadro.

Cuadro. 31

PROGRAMA DE INVERSIÓN FIJA DEL PROYECTO (Términos Corrientes)

CONCEPTO	0	AÑOS				
		1	2	3	4	5

Activos Fijos Tangibles						
- Maquinaria y equipo	\$	4,811,600				
- Muebles y equipo ofic.	\$	1,380,000			\$	
- SUBTOTAL	\$	6,191,600			\$	
ACTIVOS DIFERIDOS						
- Gastos preoperativos	\$	2,340,200				
- SUBTOTAL	\$	2,340,200				
TOTAL INVERSION FIJA	\$	8,531,800			\$	

Fuente: autores

Cuadro. 32
PROGRAMA DE INVERSIONES
(Términos Corrientes)

CONCEPTO	AÑOS				
	0	1	2	3	4
Inversión Fija	\$ -8,531,800				\$ -
Capital de Trabajo	\$ -5,000,000	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885
Total de Inversiones	\$ -13,531,800	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885

Fuente: autores

Cuadro. 33
PROGRAMA DE INGRESOS
(TERMINOS CORRIENTES)

CONCEPTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ingresos por ventas					
- Venta productos	50,000,000	54,000,000	58,320,000	62,985,600	68,024,448
Total Ingresos	\$ 50,000,000	\$ 54,000,000	\$ 58,320,000	\$ 62,985,600	\$ 68,024,448

Cuadro. 34

Presupuesto de Ingresos por Venta de Productos (Términos Corrientes)			
Producto	DE PANADERIA Y REPOSTERIA		
Año	Unidades	Precio Unitario	Valor
1	500,000	\$ 100	\$ 50,000,000
2	500,000	\$ 108	\$ 54,000,000
3	500,000	\$ 117	\$ 58,320,000
4	500,000	\$ 126	\$ 62,985,600
5	500,000	\$ 136	\$ 68,024,448

Fuente autores

Cuadro. 35

PRESUPUESTO DE COSTOS DE PRODUCCION CON INVENTARIO = 0, AL FINAL DEL PERIODO (Términos Corrientes)					
CONCEPTO	AÑO				
	1	2	3	4	5
1 Costos Directos					
* Materiales Directos	\$ 3,076,500	\$ 3,322,620	\$ 3,588,430	\$ 3,875,504	\$ 4,185,544
* Mano de Obra Directa	\$ 20,627,430	\$ 2,277,624	\$ 4,059,834	\$ 5,984,621	\$ 8,063,391
* Depreciación	\$ 118,800	\$ 116,424	\$ 112,649	\$ 107,218	\$ 99,839
Subtotal Costos Directos	\$ 23,822,730	\$ 5,716,668	\$ 7,760,913	\$ 9,967,343	\$ 2,348,774
2 Gastos generales de producción					
* Materiales Indirectos	\$ 382,200	\$ 412,776	\$ 445,798	\$ 481,462	\$ 519,979
* Mano de Obra Indirecta	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
* Servicios y Otros	\$ 612,000	\$ 660,960	\$ 713,837	\$ 770,944	\$ 832,619
Subtotal Gastos Generales de Producción	\$ 994,200	\$1,073,736	\$ 1,159,635	\$ 1,252,406	\$ 1,352,598
Total Costos de Producción	\$ 24,816,930	\$ 6,790,404	\$ 8,920,547	\$ 1,219,749	33,701,372

Fuente: autores

Cuadro. 36

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACION (Términos Corrientes)					
CONCEPTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5

- Sueldos y prestaciones	\$ 20,627,430	\$ 2,277,624	\$ 4,059,834	\$ 5,984,621	\$ 28,063,391
- Pago de servicios varios	\$ 612,000	\$ 660,960	\$ 713,837	\$ 770,944	\$ 832,619
Otros egresos	\$ 360,000	\$ 388,800	\$ 419,904	\$ 453,496	\$ 489,776
Depreciación	\$ 638,471	\$ 702,318	\$ 772,549	\$ 849,803	\$ 934,783
Amortización diferidos	\$ 502,909	\$ 553,200	\$ 608,520	\$ 669,372	\$ 736,309
Total Gastos de Administración	\$ 22,740,810	\$24,582,902	\$ 26,574,644	\$ 8,728,236	\$ 31,056,878

Fuente: autores

22. PROYECCIONES FINANCIERAS

La utilización de créditos, incide en los flujos financieros los cuales se reflejan en el programa de inversiones, en el flujo neto de inversiones, en el flujo neto de la operación y también en el flujo financiero neto del proyecto.

Dentro del programa de inversiones aparece la cuenta: intereses causados durante la instalación, que corresponden a aquellos intereses que se causan y deben pagarse antes de entrar en operación el proyecto.

Cuadro. 37**PROGRAMA DE INVERSIONES DEL PROYECTO CON FINANCIAMIENTO
(Términos Corrientes)**

CONCEPTO	FUENTES	AÑOS					
		0	1	2	3	4	5
Activos Fijos Tangibles							
- Maquinaria y equipo	Cr	\$ -4,811,600					
- Muebles y equipo Ofic..	Cr	\$ -1,380,000				\$ -	
Activos Diferidos							
- Gastos preoperativos	Pr	\$ -2,340,200					
- Intereses durante la Instalación	Pr	\$ -174,345					
Capital de Trabajo	Cr	\$ -5,000,000	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885	
TOTAL INVERSIONES		\$ -13,706,145	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885	

Fuente: autores

22.2 CONDICIONES DEL CREDITO

Si se consigue un crédito por \$5'000.000. con recursos provenientes de una empresa de financiamiento comercial (Colmena) a 5 años con una tasa de interés efectiva del 22,35%, la amortización se manejará en cuotas anuales; para facilitar el manejo de los flujos.

		\$ -13,531,800	Total para		inversión
		-1			
	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Préstamo =	\$ 4,811,600				
I	0.2235	038	0.4	0.42	0.44
Años	5				
	$(i*(1+i)^5)$	1.2235	2.741699598	0.61276986	
A = P					0.35182
	$((1+i)^5-1)$	1.2235	2.741699598	1.741699598	

Los intereses de amortización se calculan siempre sobre el último saldo. El valor a amortizar se obtiene de la diferencia entre el pago anual y los intereses. El nuevo saldo resulta de la diferencia entre el valor a amortizar y el último saldo. El saldo final siempre debe ser igual a cero.

Cuadro. 38

**PROGRAMA DE AMORTIZACION DEL CREDITO
(Términos Corrientes)**

PERIODO	PAGO ANUAL A	INTERESES SOBRE SALDOS \$ 0.2235	VALOR DISPONIBLE PARA AMORTIZAR	SALDOS A FINAL DEL AÑO
Inicial				\$ 4,811,600
1	\$ -1,692,831	\$ -1,075,393	\$ -617,439	\$ 4,194,161
2	\$ -1,692,831	\$ -937,395	\$ -755,436	\$ 3,438,725
3	\$ -1,692,831	\$ -768,555	\$ -924,276	\$ 2,514,449
4	\$ -1,692,831	\$ -561,979	\$ -1,130,852	\$ 1,383,597
5	\$ -1,692,831	\$ -309,234	\$ -1,383,597	\$ -
		\$ -3,652,556	\$ -4,811,600	

Fuente: autores

El anterior cuadro muestra la forma como se amortizará la deuda, todas las cifras están expresadas en términos corrientes, ya que corresponden a los valores monetarios que van a ser cancelados en la realidad.

22.3 ELABORACION DE FLUJOS DEL PROYECTO CON FINANCIAMIENTO

Para su realización se toman los valores correspondientes a los intereses causados por los créditos, durante el período de implementación. Este flujo se diferencia del sin financiamiento, cuando se causan intereses durante la implementación de lo contrario serán iguales.

Cuadro. 39

**FLUJO NETO DE INVERSIONES PARA EL PROYECTO CON FINANCIAMIENTO
(Términos Corrientes)**

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Inversión fija	\$ -8,531,800				\$ -	
Intereses durante la implementación	\$ -174,345					
Capital de trabajo	\$ -5,000,000	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885	
Valor residual						\$ 13,531,800
Flujo Neto de Inversión	\$ -13,706,145	\$ -400,000	\$ -432,000	\$ -466,560	\$ -503,885	\$ 13,531,800

Fuente. Autores

En el flujo neto de operación con financiamiento se incluyen los gastos financieros, con lo cual varía la utilidad gravable, los impuestos y la utilidad neta varía. También debe tenerse en cuenta que la amortización de diferidos aumenta con respecto a la que se calcula para el flujo sin financiamiento. Este incremento se origina en la amortización de los intereses que se causaron durante el período de implementación del proyecto (año cero).

23. ESTADOS FINANCIEROS

BALANCE GENERAL INICIAL:

El balance general muestra la situación financiera en que se encuentra el proyecto en un momento determinado, el balance inicial se elabora al finalizar el año o periodo y muestra el estado financiero de la Corporación Centro de Formación y Capacitación "CAMAN" en el momento en que se inician las operaciones.

CORPORACIÓN CENTRO DE FORMACION Y CAPACITACION "CAMAN"
BALANCE GENERAL INICIAL

1 DE ENERO DE 2,002

PASIVO

Pasivo a Largo Plazo

Prestamos por Pagar

\$ 4,811,600

Total Pasivo a Largo Plazo

\$ 4,811,600

PATRIMONIO

Capital

\$ 8,894,545

TOTAL PATRIMONIO

\$ 8,894,545

TOTAL PASIVO MAS PATRIMONIO

\$ 13,706,145

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

Bancos

\$ 4,620,964

Inventarios

\$ 379,036

Total Activo Corriente

\$ 5,000,000

ACTIVOS FIJOS

Muebles y Enseres

\$ 1,380,000

Maquinaria y Equipo	\$ 4,811,600	
Total Activos Fijos		\$ 6,191,600
ACTIVOS DIFERIDOS		
Gastos Preoperativos	<u>\$ 2,514,545</u>	
TOTAL ACTIVO DIFERIDOS		<u>\$ 2,514,545</u>
TOTAL ACTIVOS		<u><u>\$ 13,706,145</u></u>

Fuente: autores

CORPORACIÓN CENTRO DE FORMACIÓN Y CAPACITACION "CAMAN"
ESTADO DE RESULTADOS
1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2002

Ventas		\$ 50,000,000
Costo de Producción		\$ 24,816,930
		<hr/>
Utilidad Bruta en Ventas		\$ 25,183,070
Gastos de Administración	\$ 22,740,810	
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	<hr/>	\$ 22,740,810
		<hr/>
Utilidad Operacional		\$ 2,442,260
Gastos Financieros		\$ 1,075,393
Utilidad Antes de Impuestos		<u>\$ 1,366,868</u>

EXCEDENTES

\$ 1,366,868

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES LOCALIDAD CIUDAD BOLIVAR

TALLERES EN PANADERIA Y REPOSTERIA

Actividad 2003	Horario	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ag.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Divulgación del Programa *	11,00 a.m. a 4 p.m.	*											
Inscripciones	10:00 a.m. a 2 p.m.												
Talleres - Panadería y repostería martes y jueves	9 - 11 a.m.	14,16 21,23	4,6, 11,13, 18, 20,25, 27	4,6, 11,13,18 20,25,27	1,3,8,10 22,24, 30	6,8,13 15,20, 22,27 29	3,510, 12,	1,3,8, 10,15 17,22 24,29 31	5,12, 14,19 21,26 28	2,4,9, 11,16 18,23 25,30	2,7,9, 14,16 21,23 28,30	4,6,1 11,13 18,20 25,27	2,4
Talleres - Panadería y repostería Martes y jueves	2-4 p.m.	28,30	4,6, 11,13, 18, 20,25, 27	4,6, 11,13,18 20,25,27	1,3,8,10 22,24, 30	6,8,13 15,20, 22,27 29	3,510, 12,	1,3,8, 10,15 17,22 24,29 31	5,12, 14,19 21,26 28	2,4,9, 11,16 18,23 25,30	2,7,9, 14,16 21,23 28,30	4,6,1 11,13 18,20 25,27	2,4
Talleres - Panadería y Repostería Miércoles y Viernes	1-3 p.m.	15,17	5,7,12 14, 19,21, 26, 28	5,7,12, 14, 19, 21,26, 28	2,4,9,11 23,25, 30	2,7,14 16,21, 23,28, 30	4,6,11 13	2,4,9, 11,16 18,23 25,30	1,6,8, 13,15 20, 22,27 29	3,5, 10,12 17,19 24,26	1,3,8, 10,15 17,22 24,29 31	5,7,1 2,14, 19,21 26,28	3,5,
Período de vacaciones							14-1						
Entrega de Trabajos y evaluación													9, 10,11
Finalización Programas													16

Fuente Autores

RESULTADOS

Los resultados, así como el impacto que se espera con la implementación de proyecto son:

- ⑩ Fortalecimiento de conocimientos, habilidades y destrezas específicas en el oficio de la panadería y repostería en contextos de trabajo adecuados para el desarrollo, preparación, presentación, distribución y comercialización.
- ⑩ Desarrollo de competencias socio – laborales genéricas, básicas y específicas.
- ⑩ Incursión de los jóvenes y adultos, en contextos laborales organizados a nivel administrativo, operativo y productivo, que ofrezcan las garantías laborales, desde la perspectiva de los derechos.
- ⑩ Posibilitar a los jóvenes y adultos, ingresos económicos que faciliten la satisfacción de necesidades básicas, el sostenimiento educativo y apoyo a la economía familiar.
- ⑩ Preparar para la formación de microempresas, famiempresas y otras formas de empresa asociativa como estrategias de autogestión y autosuficiencia.
- ⑩ Promover la elaboración de proyectos innovadores que motiven y faciliten procesos productivos y laborales en condiciones dignas.

CONCLUSIONES

La alta tasa de desempleo en el país exige crear empresas productivas que generen desarrollo económico y técnico.

El ofrecer estos programas educativos conlleva a la creación de microempresas y famiempresas de economía solidaria con mano de obra calificada y formación de valores

La gestión de un proyecto con fines económicos llevada a cabo dentro de una comunidad, en la cual se apliquen los conocimientos técnicos en su planeación y desarrollo genera seguramente resultados exitosos.

BIBLIOGRAFÍA

GONZALEZ R. Esperanza, Manual sobre Participación y Organización para la gestión Local.

GOMEZ, Carlos A. La Empresa Asociativa Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Santafé de Bogotá, 2.000

PINEDA S. Carlos Julio, Como Organizar Empresas Solidarias Eficientes. Consultamérica, MMC Graw Hill Santafé de Bogotá 1995

PEREZ SERRANO, Gloria. ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES: Casos prácticos Segunda edición 1994, Editorial NARCEA.

BANGUERO, Harold, Quintero, Víctor Manuel, Los Proyectos Sociales. Guía para su identificación, selección, formulación, seguimiento y evaluación Instituto FES de Liderazgo, Cali 1995.

AGENDA DE PARTICIPACIÓN LOCAL Contraloría de Santafé de Bogotá D.C. Primera edición especial Santafé de Bogotá, Colombia 1997

Fuente Casa del Panificador

CONTRERAS, Buitrago, Formulación y Evaluación de Proyectos, UNAD Santafé de Bogotá, D.C.,1995

GARZON Pedro. El desarrollo de la Comunidad - Medellín SENA - 1978

CHAPARRO C. Carlos, - Trabajando Solidariamente - Bogotá - 2000

Fuentes de Información DANE

Fuentes de Información Cámara de Comercio - 2002

Fuente de información Casa Taller - Religiosos Capuchinos - 2002

Agenda de Participación Local Ciudad Bolívar 19 Contraloría de Santafé de Bogotá.