



**Creación de puntos de venta de la empresa “Manios Empanadas” en el municipio de
Neiva, Departamento del Huila**

Cesar Fernando Manios Rodríguez

Documento presentado para optar por el título de Administración Bancario y Financiero

Carlos Francisco Tello Perdomo
Director

Corporación Universitaria del Huila – CORHUILA
Ciencias Económicas y Administrativas
Administración Bancaria y Financiera
2026

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Cita	(Manios, 2026)
Referencia	Manios, Cesar. Fernando. (2026). <i>creación de puntos de venta de la empresa Manios Empanadas en el municipio de Neiva</i> , Tesis de Pregrado/ creación de puntos de venta de la empresa Manios Empanadas en el municipio de Neiva, Departamento del Huila. Corporación Universitaria del Huila Corhuila. https://corhuila.edu.co/

OSCAR EDUARDO CHÁVARRO ARIAS

Rector

Corporación Universitaria del Huila – CORHUILA

ROBINSON CASALLAS MONTEALEGRE

Decano(a)

Ciencias Económica y Administrativas

CARLOS FRANCICO TELLO PERDOMO

Director(a) del programa

ADMINISTRACIÓN BANCARIA Y FINANCIERA

Corporación Universitaria del Huila – CORHUILA <https://corhuila.edu.co/>

El contenido de este documento se ampara en el derecho de expresión de sus autores y no representa el pensamiento ni la posición institucional de la Corporación Universitaria del Huila – CORHUILA. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828



CORHUILA
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Nota de aprobación

El presente trabajo opción de grado para obtener el título de pregrado [pregrado/especialización/ maestría/ doctorado] ha sido revisado y calificado con nota de Cuatro punto Cero (4.0).

APROBADO

Firma

JARIO ZÚÑIGA CELIS

Profesional como Administrador de Empresas

Jurado

Firma

MANUEL ALEJANDRO CAMPO BARRIOS

Profesional en Finanzas y Comercio Exterior

Jurado

El director y el jurado del presente trabajo no son responsables de las ideas y conclusiones expuestas en este; ellas son exclusividad de sus autores.

○ Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
○ Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
○ Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
○ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co
Personería Jurídica Pres. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"

- Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Resumen

El ser humano requiere alimentación para sobrevivir según la teoría de Abraham Maslow, pero los malos hábitos han propiciado problemas graves como la obesidad, catalogada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como un factor que cobra millones de vidas anualmente. En Colombia, FUNCOBES señaló en 2010 este fenómeno como el primer problema de salud pública, obstaculizando el desarrollo socioeconómico y desmejorando la calidad de vida.

Ante esta crisis, surge una alternativa gastronómica que fusiona el concepto de comida rápida con ingredientes orgánicos, saludables y bajos en calorías, ofreciendo opciones personalizadas sin descuidar los grupos nutricionales esenciales. Una alimentación saludable promueve el consumo de productos naturales libres de aditivos y conservantes excesivos, generando así conciencia nutricional en la cotidianidad de los consumidores.

En este contexto opera “Manios Empanadas”, un emprendimiento ubicado en Neiva fundado el 14 de febrero de 2023 por Cesar Fernando Mannios Rodríguez, estudiante de Administración Bancaria y Financiera de Corhuila. A pesar de la alta competencia del sector, esta empresa propone una alternativa exquisita y nutritiva de comida rápida elaborada con ingredientes naturales, respondiendo directamente a las necesidades de salud y bienestar de la región.

Palabras clave: Alimento, Empanada, Manios



Abstract

Human beings require food to survive according to Abraham Maslow's theory, but poor eating habits have led to serious problems such as obesity, which is cataloged by the World Health Organization (WHO) as a factor that claims millions of lives annually. In Colombia, FUNCOBES pointed out this phenomenon in 2010 as the primary public health problem, hindering the socioeconomic development and deteriorating the quality of life.

Faced with this crisis, a gastronomic alternative emerges that merges the concept of fast food with organic, healthy, and low-calorie ingredients, offering personalized options without neglecting essential nutritional groups. Healthy eating promotes the consumption of natural products free of excessive additives and preservatives, thereby generating nutritional awareness in consumers' daily lives.

In this context operates "Manios Empanadas," a business located in Neiva founded on February 14, 2023, by Cesar Fernando Mannios Rodríguez, a Banking and Financial Administration student at Corhuila. Despite the high competition in the sector, this company proposes an exquisite and nutritious fast food alternative made with natural ingredients, responding directly to the health and wellness needs of the region.

Key words: Food, Empanadas, Manios



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Tabla de Contenido

Introducción	11
Planteamiento del problema	12
Justificación	13
Objetivos	15
Objetivo general	15
Objetivos específicos	15
Marco Referencial.....	16
Estudio de mercado.....	21
Estudio técnico	31
Estudio administrativo -organizacional.....	59
Estudio económico-financiero.....	90
Evaluación financiera	101
Evaluación de riesgos.....	109
Enfoque hacia la sostenibilidad del negocio	113
Conclusiones	117
Anexo.....	123

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Contenido de Tablas

Tabla 1. Análisis de Pestel	22
Tabla 2. Precio promedio	30
Tabla 3. Análisis técnicos sobre el/ los productos.....	45
Tabla 4.....	54
Tabla 5. SPSS población muestra Neiva.....	56
Tabla 6. Costos elementos técnicos	57
Tabla 7. Muebles y Enseres	57
Tabla 8. Depreciación	58
Tabla 9. Actividades clave.	68
Tabla 10. Estructura de recursos	69
Tabla 11. Inversión inicial.....	91
Tabla 12. Implementos Comedor.....	91
Tabla 13. Materia prima.....	93
Tabla 14. Ingresos menos costos.....	94
Tabla 15. Flujo de Caja Esperado	94
Tabla 16. Flujo de Caja panorama pesimista.	95
Tabla 17. Flujo de Caja panorama optimista.	95
Tabla 18. Esfa o Balance de Apeertura	96
Tabla 19. Eri.....	96
Tabla 20. Razones de Liquidez	97
Tabla 21. Razones de Endeudamiento	97
Tabla 22. Razones de Rentabilidad.....	97
Tabla 23. Rotación de Activos	98
Tabla 24. Amortización	100
Tabla 25. Análisis Sensibles con aspectos financieros.....	104
Tabla 26 TIR, VPN y B/C	108
Tabla 27. Nivel, Probabilidad e Impacto	110
Tabla 28. Precios de la competencia.	123

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Tabla 29. Benchmarking	123
Tabla 30. Lienzo Canvas	124
Tabla 31. Figura 20	131
Tabla 32. Comparaciones papas.....	134
Tabla 33. Comparativa de Empanadas Artesanales según su Tipología	134
Tabla 34. Paleta de Colores Corporativos	138

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Contenido de Figuras

Figura 1. Metodología desarrollo objetivos.....	20
Figura 2. DOFA	23
Figura 3. Las cinco fuerzas de Porter.....	24
Figura 4. Hipótesis del mercado.	27
Figura 5. Flujograma de proceso	34
Figura 6. Diagrama de operaciones	35
Figura 7. Máquina formadora de empanadas semiautomática de mesa (o simplemente formadora de empanadas tipo prensa).	38
Figura 8. Parrilla 30” (San-son Z30).....	39
Figura 9. Self Cooking Center (Rational).....	40
Figura 10. Bascula electrónica.....	41
Figura 11. Licuadora	42
Figura 12. Análisis de la capacidad productiva	43
Figura 13. Correlación de las variables.....	44
Figura 14. Arquitectura de Atención y distribución de área de trabajo; inmerso allí esta el día a día en ejercicio del cronograma de trabajo	52
Figura 15. Canal de distribución.....	52
Figura 16. Organigrama	62
Figura 17. Indicadores Propuestos.....	64
Figura 18. Indicadores de Gestión	65
Figura 19. Cadena de Valor.....	68
Figura 20.	71
Figura 21. Canal de distribución.....	71
Figura 22. Proceso de reclutamiento.....	78
Figura 23. Instagram	82
Figura 24. Facebook.....	82

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Figura 25. Web	83
Figura 26. Domicilio QR	83
Figura 27. Cobertura. Fuente: Propia.....	84
Figura 28. Tiempos	85
Figura 29. Fichas Técnicas.....	87
Figura 30. Encuestas	132
Figura 31. Componentes de la masa	132
Figura 32. Portafolio de Productos	133
Figura 33. Cadena de Suministro.....	135
Figura 34. logo y características	136
Figura 35. Registro Invima	140
Figura 36. Creación de Empresa.....	142
Figura 37. Rut	144
Figura 38. CCH de Manios Empandas	145

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Introducción

La creación de punto de fabricación y comercialización saludables donde la persona puede escoger los ingredientes que desee consumir teniendo en cuenta sus gustos, la cantidad de calorías que contienen y consumiendo la menor cantidad de conservantes y aditivos perjudiciales para la salud humana teniendo en cuenta que serán productos orgánicos, será la herramienta para concientizar a las personas acerca del consumo de la alimentación saludable.

Con el desarrollo de este proyecto se busca proporcionar a las personas un espacio donde puedan consumir alimentos saludables, balanceados y naturales sin renunciar a comer alimentos como la comida rápida.

Para iniciar este proyecto se desarrolló un análisis al entorno, con el fin de identificar oportunidades que permitieron diseñar un modelo de negocio estableciendo una propuesta de valor competitiva en el mercado.





Planteamiento del problema

Con base en los criterios y problemáticas expuestos anteriormente: ¿Es rentable y viable crear un punto de fabricación y comercialización que ofrezca empanadas saludables con base a los gustos (proteína, verduras, carbohidrato, aderezos) y necesidades (calóricas) del consumidor en la ciudad de Neiva?





Justificación

Teniendo en cuenta que los malos hábitos alimenticios conllevan a enfermedades como cáncer, diabetes, obesidad, hipertensión, entre otras. Algunos países del mundo han desarrollado legislaciones fuertes para controlar el consumo de comida rápida conocida en el mercado como “chatarra”, entre estos se encuentra Perú que desarrolló la ley 30021 del 17 de mayo del 2013 LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES con la cual se busca supervisar la publicidad y la información suministrada a los niños y adolescentes para reducir y eliminar enfermedades relacionadas con el sobrepeso y otras enfermedades crónicas. Otros países que se encuentran en esta misma transformación son Dinamarca, Hungría y Finlandia que han incrementado los impuestos de este tipo de alimentos para controlar su consumo.

Se han implementado estos tipos de medidas porque según la organización Mundial de la Salud en los últimos 35 años la obesidad mundial se ha duplicado. En el año 2014 el 39% de la población adulta mayor a 18 años tenía sobrepeso y el 13% obesidad, en Colombia el 51% de la población padece estos dos problemas (OMS, 2015).

En Colombia las grandes cadenas como Típicas Empanadas, Empanadas El Machetico y Empanada Shop, entre otras ofrecen alternativas de alimentación rápida a un bajo costo, así mismo, se encuentran las cadenas extranjeras que quieren conquistar el mercado colombiano generando gran competencia a las cadenas nacionales como lo son Sabores Express, Brozziano y Malvón, entre otros.

Algunas de las alternativas ofrecidas por los diferentes establecimientos de comida rápida

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

son las empanadas, según un estudio realizado por la firma Raddar en el año 2014 generaron ingresos de \$3,1 billones de pesos obteniendo un porcentaje en ventas del 32% seguido por las alitas de pollo con un 26% y dejando en tercer lugar a las pizzas con el 10% sobre las ventas totales (Dinero, 2015).

Según Portafolio (2015) el gerente de McDonald's afirma que sus propuestas gastronómicas deben evolucionar ya que cada día se cuenta con clientes exigentes e inteligentes capaces de elegir sus alimentos. Dentro del mismo informe se afirma que el sector gastronómico tiene como reto ayudar a controlar la ingesta mediante porciones y tamaños diseñados para el control del consumo calórico, teniendo en cuenta que es un mercado muy competitivo se debe buscar variedad y calidad en los productos ofrecidos.

Teniendo en cuenta que el mercado cada día está más preocupado por su bienestar se hace importante diseñar un restaurante que ofrezca empanadas saludables con base en los gustos (proteína, verduras, carbohidrato, aderezos escogidos por el consumidor) y necesidades (calóricas) del consumidor en la ciudad de Bogotá.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Objetivos

Objetivo general

Crear un punto de fabricación y comercialización de empanadas saludables teniendo en cuenta las necesidades y gustos de los consumidores en la Ciudad de Bogotá.

Objetivos específicos

- Terminar y ejecutar el plan de mercadeo para poder establecer la propuesta de valor más acertada al restaurante.
- Desarrollar el plan operativo con el fin de identificar y emprender la mejor estrategia para el correcto funcionamiento del punto de fabricación y comercialización.
- Determinar los requerimientos legales para la constitución del punto de empanadas saludables cumpliendo con lo establecido por la ley colombiana con la ayuda de entidades tales como cámara de comercio.





Marco Referencial

El siguiente glosario tiene como finalidad presentar las definiciones de los términos y conceptos desarrollados durante todo el proyecto. Tomando como referencia diferentes fuentes para la construcción de este glosario.

Alimentación Saludable: es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana.

Alimentos orgánicos: los productos orgánicos certificados son aquellos que se producen, almacenan, elaboran, manipulan y comercializan de conformidad con especificaciones técnicas precisas (normas), y cuya certificación de productos "orgánicos" corre a cargo de un organismo especializado. La etiqueta de calidad orgánica se aplica al proceso de producción, y garantiza que el producto se ha creado y elaborado en forma que no perjudique al medio ambiente a través de la agricultura orgánica (FAO, 2015).

Agricultura Orgánica: (FAO, 2015) definió lo siguiente:

“La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión refiriéndose respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



del sistema.”

Medio Ambiente: El medio ambiente se refiere a todo lo que rodea a los seres vivos, está conformado por elementos biofísicos (suelo, agua, clima, atmósfera, plantas, animales y microorganismos), y componentes sociales que se refieren a los derivados de las relaciones que se manifiestan a través de la cultura, la ideología y la economía. La relación que se establece entre estos elementos es lo que, desde una visión integral, conceptualiza el medio ambiente como un sistema. (República, 2015)

Enfermedad Cardiovascular: Son un conjunto de trastornos del corazón y de los vasos sanguíneos. Se clasifican en:

1. hipertensión arterial (presión alta);
2. cardiopatía coronaria (infarto de miocardio);
3. enfermedad cerebrovascular (apoplejía);
4. enfermedad vascular periférica;
5. insuficiencia cardíaca;
6. cardiopatía reumática;
7. cardiopatía congénita;
8. miocardiopatías. (Salud, Organización Mundial de la Salud, 2015)

Malos hábitos alimenticios

(Universia, 2013) Dentro de los malos hábitos más comunes de encuentran:

- No desayunar

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

- No beber agua
- Recurrir constantemente a la comida rápida
- No llevar una dieta variada que contenga todos los grupos nutricionales
- Comer demasiado rápido

Antecedentes

EAE Business School (2014). Según un estudio realizado por la Escuela de Negocios AEA en varios países se evidenció un incremento en el gasto de comida rápida entre el año 2006 al 2010 de 26.100 a 149.300 millones de euros respectivamente. Para el 2013 los 3 países que más afectan estos indicadores fueron Estados Unidos, China y Japón, en el 2006 generaban gastos de 46.500, 13.056, 21.230 y en el 2013 63.799, 34.313, correspondientemente.

Aunque los resultados anteriores demuestran un aumento considerable en el consumo de comidas rápidas el tercer reporte mundial del menú de Unilever Food Solutions (2014) obtiene que el 44% de las personas se preocupan por los alimentos que está ingiriendo, pero el 57% considera que la opción saludable es más costosa y un 44% no las ve apetecibles. Según las personas encuestadas en este estudio el 66% estarían dispuestos a elegir un plato más saludable si cuenta con vegetales, menor cantidad de grasa, una porción correcta, que presenta bajos niveles de calorías y a la parrilla.

OMD (2010) una de las agencias de medios más importante en el mundo dedicada a realizar las campañas publicitarias de las más grandes marcas, desarrollo un estudio aproximadamente a 11 millones de colombianos ubicados en las ciudades de Barranquilla, Bogotá, Bucaramanga, Cali, Medellín y Pereira, en el cual se evidencio que de cada 100

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

personas 72 son consumidoras de comidas rápidas y así mismo que el 58% consumen este tipo de comidas entre diez y catorce veces en el transcurso de un mes.

A partir del ranking realizado por la Firma Raddar (2011). Se obtuvo como resultado que en Colombia el principal tipo de comida rápida consumida por la población lo tienen las empanadas, cerrando el 2014 con ingresos de \$3,1 billones y el peso de ventas representando un 32%. El mercado más grande de comidas rápidas en Colombia es la ciudad de Bogotá abarcando un 29,6%, cabe mencionar que no es la ciudad con mayor gasto per cápita destinada para comer fuera del hogar.

Teniendo en cuenta el crecimiento del sector de comidas rápidas y la concientización del consumo de comidas saludables, estas grandes cadenas se han visto en la obligación de ampliar su portafolio de productos incluyendo opciones saludables en estas, con el fin de cubrir todo el mercado.

Con lo anteriormente mencionado se puede concluir que estos establecimientos serán los principales competidores y una gran barrera al momento de introducir el restaurante de empanadas saludables al mercado.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Figura 1. Metodología desarrollo objetivos.

METODOLOGIA DESARROLLO OBJETIVOS		
ACTIVIDAD	HERRAMIENTA	ENTREGABLES
Análisis de la competencia.	Benchmarking.	Benchmarking y precios competencia.
Análisis del entorno.	PESTEL.	Análisis Pestel.
Análisis de la empresa.	DOFA.	Matriz DOFA.
Análisis modelo de gestión.	5 fuerzas de Porter.	Análisis Porter.
Análisis plan de negocio.	CANVAS.	Lienzo CANVAS.
Análisis del mercado.	Observación e investigación.	Segmentación del mercado.
Recolección datos.	Encuestas, entrevistas.	Investigación cuantitativa y encuestas.
Análisis Datos.	SPSS.	Análisis estudio de mercado y Validación hipótesis.
Herramientas comunicación.	Redes Sociales.	Página de internet, Facebook e Instagram.
Definición estratégica del mercado.	Las 4 Ps.	Descripción del proceso de mercadeo.
Alianzas Claves.	Investigación y consultoría.	Aliados del mercado.
Diseño del Servicio y producto.	Diseño del producto y servicio.	Estandarización recetas, proceso producción, fichas técnicas, portafolio productos y tablas nutricionales.
Definición cadena de suministro.	Diseño de cadena de suministros.	Diagrama cadena de suministro.
Organización de la empresa.	Pilares corporativos y organigrama.	Definición pilares corporativos y organigrama.
Creación de indicadores.	BSC.	Indicadores de gestión.
Cumplimiento de actividades.	Cadena de Valor.	Diagrama Cadena de Valor.
Definición canales de distribución.	Cadena de distribución.	Diagrama canal de distribución y situación actual domicilios.
Toma decisiones según mercado.	Árbol de decisión y Mapa conceptual.	Árbol de decisión y Mapa conceptual.
Estandarización de procesos.	Diagramas.	Recorrido, procesos y operaciones.
Análisis de Costos.	Costos.	Tablas con los Gastos proyectados a 5 años.
Análisis de ingresos.	Ingresos.	Tablas con los Ingresos proyectados a 5 años.
Análisis de utilidad.	Punto de Equilibrio.	Ingresos menos costos según proyecciones.
Análisis Financiero.	VPN, TIR B/C.	VPN, TIR B/C.
Pruebas en el mercado.	Focus Group.	Focus Group y prueba producto.

Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
 Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
 NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
 "Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Estudio de mercado

Introducción Estudio de Mercado

Se realizó un análisis de precio que maneja la competencia, estableciendo los rangos de los productos ofrecidos por medio de observación directa, dicha observación permite identificar información sobre el ambiente del negocio. A través de este análisis se logrará determinar la competencia directa y sustituta más fuerte para la empresa, además se estipularán los precios del portafolio de productos a partir de los precios ofrecidos por el mercado (*véase anexo 1.*) y se complementarán con costos y el precio que está dispuesto a pagar el consumidor por el producto y su experiencia. (*Véase anexo 2.*)

Descripción del producto o servicio ofrecido por la empresa

Análisis PESTEL

Se utilizó el análisis PESTEL como una herramienta para analizar los diferentes factores externos de una empresa y así identificar la planeación estratégica que permita definir el contexto de la compañía. Se analizaron los factores tales como políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ambientales y legales que influyen en la organización.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Tabla 1. Análisis de Pestel

Políticas	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, es importante para la normatividad de la elaboración de alimentos de nuestros proveedores.	Organización para las naciones unidas (FAO) para la alimentación y la Agricultura tiene como objetivo alcanzar la seguridad alimentaria para todos.	Variaciones en el impuesto nacional al consumo.
ECONÓMICAS	ACCESO A LOS RECURSOS FINANCIEROS PARA CUBRIR LOS COSTOS Y GASTOS DE LA PUESTA EN MARCHA DEL RESTAURANTE.	Reconocimiento del restaurante y posicionamiento en el mercado causa expansión y Crecimiento económico en el mercado.	TASA DE INFLACIÓN INFLUYE DIRECTAMENTE EN EL PODER ADQUISITIVO DE LOS CONSUMIDORES DE COMIDA POR FUERA DE CASA.
SOCIALES	Tendencia por la Alimentación Saludable, por los productos Naturales y el gusto por el fitness.	Estrategias para dar a conocer el Restaurante.	ALIMENTO NUTRITIVO APTO PARA EL CONSUMO DE ADULTOS Y NIÑOS CON EL FIN DE COMBATIR LA OBESIDAD Y CONSUMIR LOS ALIMENTOS QUE MÁS LE GUSTA A LA SOCIEDAD.
TECNOLÓGICAS	Implementación de Maquinaria tecnológica con el fin de optimizar la producción de las empanadas.	Implementación de Sistemas de información para manejar toda la información del restaurante.	RELACIÓN CON LOS CONSUMIDORES POR MEDIO DE REDES TECNOLÓGICAS.
ECOLÓGICAS	Manejo eficiente de los desechos con el fin de Generar la menor cantidad de Desperdicios.	Restaurante Amigable con el medio ambiente desde su ambientación hasta sus empaques.	INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA, ES LA ENCARGADA DE VERIFICAR LA SANIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.
LEGALES	FORMALIZACIÓN DE LA EMPRESA EN LA CÁMARA DE COMERCIO.	MINISTERIO DE SALUD INFLUYE EN LA NORMATIVIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.	INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, ES IMPORTANTE PARA LA NORMATIVIDAD DE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.



Oportunidades y Riesgos del mercado

DOFA

Por medio de esta metodología se puede identificar el diagnóstico inicial del punto de fabricación y comercialización, para identificar los puentes fuertes y débiles frente al mercado. Ver Figura 1 para observar detalladamente el DOFA.

Figura 2. DOFA



Análisis 5 Fuerzas Porter

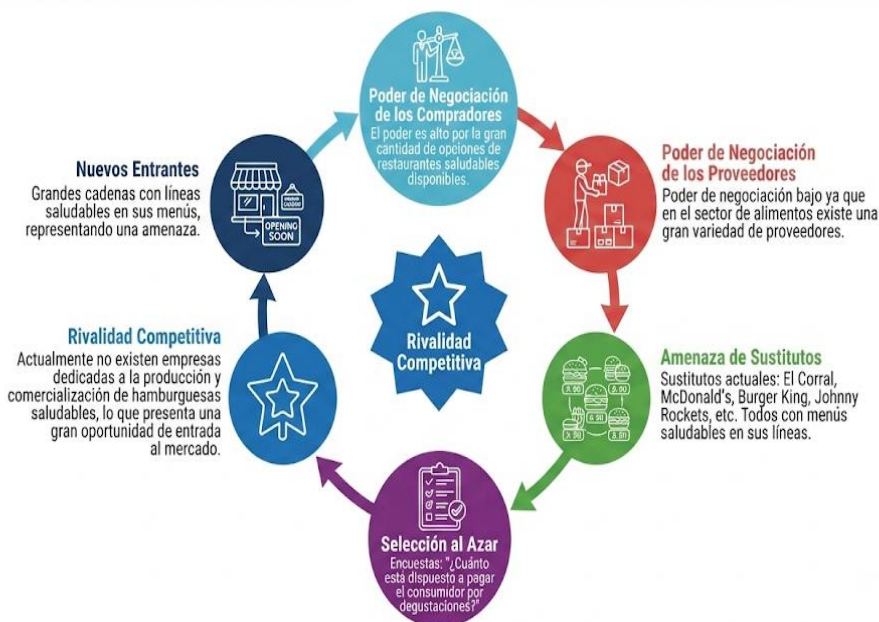
La cinco fueras de Porter es un modelo de gestión que hace un análisis de la empresa por medio de un estudio de la industria en este momento, estas son:

1. La posibilidad de amenaza ante nuevos competidores
2. El poder de la negociación de los diferentes proveedores
3. Tener la capacidad para negociar con los compradores
4. Amenaza de ingreso por productos secundarios

5. Rivalidad entre competidores

A continuación, se mostrará un diagrama en la Figura 2 con el análisis de las 5 fuerzas de Porter para la empresa “Manios Empanadas”. Para ampliar la información (Véase Anexo 3)

Figura 3. Las cinco fuerzas de Porter



Nota: Elaboración propia a partir de

The Power Education. (s.f.). *Las 5 fuerzas de Porter: Qué son y para qué sirven*

Análisis de la Demanda

Para el desarrollo del modelo de negocio se dividió en 3 planes: mercado, operativo y financiero. Además, se implementó la metodología CANVAS que busca integrar cualquier modelo de negocio a partir de nueve elementos que crean, integran y capturan valor.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Público Objetivo

Se realizó un estudio de mercados donde se buscó la mejor propuesta de valor enfocada en el consumidor final

Tamaño de mercado

Para realizar la segmentación y definir el mercado real este debe ser medible, diferencial, sustancial y accesible. Para llegar a eso se tuvieron en cuenta 3 estrategias de segmentación que son demográfica, geográfica y psicológica:

- Demográfica

Género: masculino y femenino Estrato: 4,

5 y 6

Edad: 18 y 54 años Religión y

raza: indistinta.

Análisis de la Ubicación geográfica

País: Colombia

Tipo de Población: ciudades, específicamente Neiva Localidad:

Barrio Alamos Norte

- Psicológicas

Ciclo de vida: jóvenes solteros y familias. Personalidad:

práctico, saludable o deportista.

Motivo de la compra: gusto por la comida rápida y alternativas saludables

Teniendo en cuenta bases de datos del Dane y Proyecciones realizadas por la

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

secretaría de planeación de Neiva la población flotante de la ciudad no está caracterizada, por ende, se estima la población total 408.218 esto representa el mercado Potencial. Para definir el mercado objetivo se tomó la cantidad de personas de la población flotante que pertenecen a estrato 4, 5 y 6 y según las proyecciones corresponden al universo definido, que representa el 100% del mercado potencial.

Comportamiento del consumidor

Este modelo de negocio es un concepto novedoso que busca ofrecer empanadas saludables con productos que proporcionen una menor cantidad de calorías y que sean de excelente calidad. Este modelo de negocio tiene como propuesta de valor la customización y la calidad.

La customización hace referencia a que cada persona podrá crear su propia empanada teniendo en cuenta sus gustos y necesidades, y la calidad se refiere a que todos los productos serán orgánicos y serán seleccionados de tal manera que se ofrezcan los productos más saludables.

El éxito de las empanadas saludables se basará en que cada persona que decida consumir los productos podrá escoger cada uno de los ingredientes siendo conscientes de la ingesta calórica que cada persona consume.

Por otro lado, esta propuesta de valor se hace atractiva al mercado de las personas que han dejado de consumir comida rápida por alguna condición médica o por cuidar su salud podrán acceder a este producto porque será realizado con ingredientes aptos para todas las personas y productos naturales por lo cual no se podrá tener ningún tipo de remordimiento.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Para identificar los requerimientos del mercado se realizó una investigación de mercados (cuantitativa), a partir de una encuesta, donde fueron sujetas a pruebas estadísticas para la validación de las hipótesis (véase anexo 7) y a partir de estas, se determinaron características de valor para el producto.

Uno de los principales hallazgos es la posibilidad de tener diferentes tipos de proteínas diferentes a las ofrecidas en el mercado actual como lo es el salmón, la lenteja y el portobello ya que su aporte nutricional es mejor que el de la carne de res para mantener una vida saludable.

Análisis de la Demanda

Figura 4. Hipótesis del mercado.

Hipótesis	Prueba	Resultado	Análisis
Se quiere saber si las personas encuestadas de estrato 4,5 y 6 dijeron que si a la pregunta de consumir empanadas en las que pueden escoger cada uno de los ingredientes	Chi-Cuadrado	El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis y nula y se puede afirmar que las personas de estrato 4, 5 y 6 Dijeron que si a la pregunta de consumir empanadas en las que se puede escoger cada uno de los ingredientes.	Teniendo en cuenta el resultado obtenido se puede concluir que el mercado objetivo planteado está dispuesto a comprar el producto que se está promocionando, teniendo en cuenta las características proporcionadas sobre el producto.
Se quiere saber si las personas que consumen comida rápida también consumen carne de res	Chi-Cuadrado	El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis y nula y se puede afirmar que las personas que consumen comida rápida también consumen carne de res.	A pesar de que las personas que consumen comida rápida también consumen carne de res se llegó la conclusión que el modelo de negocio planteado va a salir del esquema y no va tener dentro de su portafolio empanadas de res ya que la competencia existente es muy elevada y la disposición del mercado en consumir el producto propuesto permite que se haga de esta manera.
Se quiere saber si las personas que consumen comida rápida la que más consumen son las empanadas.	Chi-Cuadrado	El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis y nula y se puede afirmar que las personas que consumen comida rápida también consumen empanadas .	Con los antecedentes encontrados y con esta hipótesis se puede afirmar que la comida rápida que más se consume es las empanadas. Con esto se sustenta la escogencia del producto a desarrollar.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Se quiere saber si las personas que desean pagar un precio más alto lo quieren consumir en un restaurante	Chi-Cuadrado	El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis y nula y se puede afirmar que las personas que están dispuestas a pagar un precio más alto prefieren consumir su producto en un restaurante.	Las personas que están dispuestas a pagar un precio más alto por unas empanadas la desean consumir en un establecimiento, con esto se sustenta la escogencia del canal de distribución. Los primeros meses de ventas serán por medio de Domicilios teniendo en cuenta que no se cuenta con los recursos para el establecimiento.
---	--------------	--	--

Factores Diferenciadores

Con el fin de integrar a los clientes con la propuesta de valor desde antes de adquirir el producto hasta su consumo, se han establecido ciertos canales de comunicación como un correo electrónico corporativo con el fin de generar comunicación directa con nuestros diferentes aliados, una página web que proporcione información y novedades de los productos y la empresa, además contará con el servicio de pedidos online donde el cliente podrá hacer seguimiento de su orden y ciertas redes sociales como Facebook donde se proyectará una imagen positiva, se llevara al consumidor a crear sinergias y empatía con la marca, se recibirán feedbacks directamente del consumidor de los productos y del servicio y se generará posicionamiento, además de una línea telefónica para atender los requerimientos de los clientes con el objetivo de establecer una estrecha relación empresa – cliente.

Análisis de proveedor

Una de las estrategias establecidas para lograr los objetivos de la organización y así mismo fortalecer la relación con los clientes es la metodología 4P's, esto hace referencia a la mezcla de marketing en la cual se analizarán cuatro factores claves como lo son plaza, promoción, precios y producto.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
 ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
 NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
 "Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Plaza

El punto de fabricación y comercialización utilizará dos formas de distribución por venta directa, una a través de un punto de consumo especializado y la otra será por medio de una tienda especializada Online.

Promoción

- Participar en los diferentes festivales gastronómicos realizados en la Ciudad de Neiva y en un futuro asistir a los festivales de todo el país.
- Crear un sistema de fidelización a partir de tarjetas de puntos con la cual el cliente pueda obtener descuentos y beneficios dentro del restaurante y mercado y con algunos aliados estratégicos como Instituciones Educativas.

Producto

El punto de fabricación y comercialización ofrecerá a las personas un servicio de alimentación saludable completo, en el cual se cubran todas las necesidades del consumidor con un establecimiento adecuado y equipado para la preparación, procesamiento y venta de comidas y bebidas para el consumo inmediato.

Análisis Precio

El precio promedio de venta para un combo será de \$1.500 a \$1.800, que se distribuyen de la siguiente manera \$2.500 empanada clásica con compañía gaseosa (*Véase Anexo 9*), estos datos se generaron a partir de un promedio de los alimentos más costosos de la materia prima que se utilizará para la producción del producto.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Tabla 2. Precio promedio

Concepto	Valor (\$COP)
Costo promedio materia prima	
Empanadas	\$ 800
Gastos Administrativos	\$ 800
Subtotal Costo	\$ 1.600
Utilidad esperada del 30,68%	\$ 491
Precio promedio venta	\$ 2.500

Alianzas Claves

Las organizaciones o personas que aporten al buen funcionamiento del restaurante se consideran aliados estratégicos, los cuales son necesarios para el desarrollo de la propuesta de valor. Para el restaurante los aliados estratégicos son accionistas, inversionistas, proveedores cuyos productos cuentan con los niveles de calidad requeridos, clientes estratégicos.





Estudio técnico

Introducción

Se puede identificar cada uno de los aspectos importante para el desarrollo del producto y servicio para el buen funcionamiento de este. El servicio del punto saludable consiste en que cada persona al llegar recibirá un medio electrónico en el cual podrá seleccionar los ingredientes que desee tener su empanda teniendo en cuenta sus gustos y necesidades y generar su pedido directamente.

- Para esto se ha establecido un procedimiento el cual será la guía para el desarrollo de cada una de las actividades Las superficies, equipos y utensilios deben ser limpiados antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Antes de comenzar la manipulación de alimentos los encargados de la cocina deben desinfectarse las manos.
- Todas las verduras y frutas deben ser lavadas y desinfectadas antes de comenzar el proceso de preparación.

Antes de comenzar la jornada diaria se deben alistar cada uno de los ingredientes, se debe organizar las mesas, el menaje, los elementos decorativos. Todo debe encontrarse totalmente limpio.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Viabilidad técnica

Diseño Servicio

El servicio del punto saludable consiste en que cada persona al llegar recibirá un medio electrónico en el cual podrá seleccionar los ingredientes que desee tener su empanada teniendo en cuenta sus gustos y necesidades y generar su pedido directamente.

Para esto se ha establecido un procedimiento el cual será la guía para el desarrollo de cada una de las actividades.

Paso a paso del proceso

- Las superficies, equipos y utensilios deben ser limpiados antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Antes de comenzar la manipulación de alimentos los encargados de la cocina deben desinfectarse las manos.
- Todas las verduras y frutas deben ser lavadas y desinfectadas antes de comenzar el proceso de preparación.
- Antes de comenzar la jornada diaria se deben alistar cada uno de los ingredientes, se debe organizar las mesas, el menaje, los elementos decorativos. Todo debe encontrarse totalmente limpio.
- Al momento de recibir los pedidos el chef debe encargarse de la preparación de la proteína seleccionada por el cliente, la bebida y el acompañamiento, mientras el

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



asistente de cocina debe alistar los ingredientes que harán parte de la empanada cuando todo se encuentre listo el asistente procederá a él armado de la empanada para realizar la entrega en la barra. (véase anexo 10)

- El puno saludable siempre buscará entregar sus pedidos en el menor tiempo posible con la más alta calidad en cada una de sus presentaciones. Para que esto se cumpla se implementará un sistema de manufactura de máquinas en paralelo teniendo en cuenta que la preparación de la proteína de la empanada no interviene en el proceso de preparación de acompañamiento y de bebida de esta manera se buscará la optimización de los tiempos.
- Siempre se deben tener a la mano todos los elementos necesarios para la preparación de productos con el fin de no tener cuellos de botellas dentro del proceso.
- La regla de despacho establecida para el funcionamiento del restaurante será FCFS (First come, first served) la cual hace referencia que los pedidos se irán despachando a medida que se van recibiendo.





Diagrama del Flujo de procesos

Figura 5. Flujograma de proceso

Diagrama de flujo de Recorrido				Resumen									
Empresa: Manios Empandas				Símbolo	No.	Actual Tiempo	Días.	No.	Propuesto Tiempo	Día s.	No.	Diferencia Tiempo	Día s.
Proceso: Produccion de empanadas Saludables				○	12	135 minutos	0						
				D	1	15 minutos	0						
				⇓	3	8 minutos	0						
				▽	2	40 minutos	0						
				⇒	7	10 minutos	17 metros						
Método: Actual				Total: 25 208 17 minutos minutos metros									
Observaciones:													
No.	Actividad			○	⇒	⇓	▽	D	▽				
1	recolección de La proteína			●	⇒			D	▽				
1	transporte a la planta de recepción			○	⇒	■		D	▽				
2	desembarque de la proteína			●	⇒			D	▽				
2	transportar a la zona de congelados			○	⇒	■	□	D	▽				
1	almacenar en la zona de congelados			○	⇒		□	D	▽				
3	transportar a la zona de lavado			○	⇒	■	□	D	▽				
3	limpieza de la proteína			●	⇒			D	▽				
4	lavado de la proteína			●	⇒			D	▽				
4	transporte a la zona de molido			○	⇒	■		D	▽				
5	molido de la proteína			●	⇒			D	▽				
5	transporte a la zona de producción			○	⇒	■		D	▽				
6	mezclado de la proteína con el resto de los ingredientes			●	⇒			D	▽				
7	pesaje de la proteína			●	⇒		□	D	▽				
1	inspección del Sabor			○	⇒		■	D	▽				
1	demora en el proceso de Armado			○	⇒		□	■	▽				
8	armado de la Proteína			●	⇒		□	D	▽				
2	inspección de la forma y el peso			○	⇒		■	D	▽				
6	transporte a la zona de congelados			○	⇒	■	□	D	▽				
2	almacenar en la zona de congelados			○	⇒		□	D	▽				
7	transporte a la parrilla			○	⇒	■	□	D	▽				
9	asar la proteína			●	⇒		□	D	▽				
10	armado de la empanada			●	⇒		□	D	▽				
3	inspección del producto Final			○	⇒		■	D	▽				
11	facturación			●	⇒		□	D	▽				
12	entrega al cliente Final			●	⇒		□	D	▽				
	Total							12	7		3	1	

Figura 6. Diagrama de operaciones



Recursos Necesarios

Teniendo en cuenta la investigación de mercados e investigación empírica se estableció que el producto a comercializar serán las empanadas en donde el principal componente es que los ingredientes de la empanada sean productos orgánicos, por otro lado, se estableció unas proteínas diferentes a las ofrecidas en el mercado actual como lo son portobello, lentejas, pavo, entre otras escogidas, teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada una de las proteínas seleccionadas. A partir de esto salió el portafolio de productos que no cuenta con recetas específicas ya que cada persona podrá armar su empanada de acuerdo con sus gustos.

Las empanadas tendrán aproximadamente: **Pollo:** 8 g - 12 g por unidad; ☐ **Carne:** 6 g - 10 g por unidad de Proteína y 10 g de cada uno de los ingredientes seleccionados; serán 5 ingredientes por empanada por lo cual de esta manera se pudo calcular el costo real de la



empanada para establecer el precio de venta. Se estandarizaron las recetas de los productos para obtener mayor control del proceso y otorgar calidad al consumidor (*Véase Anexo 11*).

Descripción de los componentes técnicos del producto

Para la realización del Portafolio se definió un portafolio a profundidad el cual hace referencia a un producto que presenta variaciones en este caso las empanadas teniendo en cuenta que cada persona la puede armar a su elección. (*Véase anexo 12*). Para la elección de cada uno de los ingredientes que componen el portafolio de productos se tuvo en cuenta los resultados presentados en la investigación de mercados, por otro lado, se realizó una comparación de la tabla nutricional de los alimentos más recurrentes en este tipo de comidas para lograr tener opciones que realmente aporten mayores componentes nutricionales (*Véase anexo 13*). A continuación, en Figura 4 se observan distintas clases de empanadas ofrecidas desde el portafolio de productos están compuestas de carne de res, pollo, cerdo y huevo con verduras.

Recurso Humano técnico

El Recurso Humano de “Manios Empandas” está conformado por 2 Colaboradores, un chef y una asistente de cocina que son los encargados de la operación. Cada uno de ellos tiene un manual de funciones el cual hace referencia al cómo y cuándo de cada una de sus funciones. Por otro lado, se realizó un diagrama de horas-hombre para los colaboradores del punto saludable.

Se determinaron cuantas personas realizan la labor de elaboración de las empanadas, para

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



empanadas proteína consta de 1 persona.

1. Se determino cuantas horas trabajan a la semana, para el Restaurante empanada son 8 horas diarias con 1 hora de descanso durante 6 días a la semana, es decir, cada persona trabaja 42 horas/Semana, luego se multiplica las horas/semanas trabajadas por el número de colaboradores con el fin de calcular las horas hombre de la semana, en este caso es de 42 horas- hombre/semana.
2. Por último, se determinó la hora-hombre por medio de la fórmula:

$$HH = \frac{\text{Salario Base} * \% \text{ prestacional} * \text{numero total de salarios pagados en un año}}{\text{numero total de horas trabajadas por mes}}$$

Recurso de insumos y equipos

“Manios empanadas” en su proceso de operación cuenta con 25 tareas que se distribuyen de la siguiente manera: 12 operaciones, 1 demora, 3 controles, 2 almacenamientos y 7 transportes en un tiempo total de 208 minutos y una distancia total de 17 metros. Estas 25 operaciones se distribuyen en 3 grandes grupos: aprovisionamiento, producción y armado. La finalidad del proceso es producir empanadas, que inicia con el aprovisionamiento de las materias primas, sigue con la producción de las diferentes proteínas mediante un proceso natural donde no lleva ninguna clase de aditivos ni conservantes por lo que no se pueden llegar a producir grandes cantidades por lo que cada 3 días se producirán aproximadamente 180 empanadas y se congelarán. El proceso de producción debe llevar un control riguroso por ser alimentos del consumo humano, tanto de sabor, forma y gramaje.

Recursos tecnológicos.

“Manios Empanadas” cuenta con 6 máquinas propias que son indispensables para el desarrollo de las actividades. Para ver detalladamente cada una de las maquinas utilizadas con sus respectivas características

Los recursos físicos están conformados por la implementación de los materiales y maquinas que requieren la cocina, el mercado, la oficina, la zona de consumo e infraestructura, los implementos se definieron por la necesidad en la preparación de los productos y la atención al cliente.

Figura 7. Máquina formadora de empanadas semiautomática de mesa (o simplemente formadora de empanadas tipo prensa).



Esta es una máquina compacta, de tipo industrial ligero o comercial, diseñada para automatizar el proceso de sellado y corte de empanadas, dumplings o productos similares.

Características principales observables en la imagen:

1. **Mecanismo de prensado:** En el centro se aprecia un conjunto de moldes cilíndricos

- blancos (posiblemente de teflón o polietileno de grado alimenticio). Este cabezal baja verticalmente para presionar y sellar la masa que ya contiene el relleno.
2. **Muelles de retorno:** Los resortes visibles sobre los moldes blancos permiten que el cabezal se eleve automáticamente después de realizar la presión, facilitando la extracción de la pieza terminada.
 3. **Plato giratorio o base de trabajo:** La máquina cuenta con una plataforma circular blanca y plana que gira o se indexa. Esta plataforma tiene estaciones marcadas donde se colocan las empanadas para ser prensadas.
 4. **Funcionamiento:** Es semiautomática porque requiere que un operario alimente manualmente la masa y el relleno en cada estación de la plataforma giratoria. La máquina se encarga del paso final: bajar, sellar el borde (dándole esa forma característica de "repulgo" o borde festoneado) y cortar el exceso de masa.
 5. **Accionamiento neumático:** En la parte superior se observan mangueras y un cilindro neumático azul, lo que indica que el movimiento de prensado se realiza mediante aire comprimido.
 6. **Estructura:** La base es de acero inoxidable, lo que garantiza higiene y durabilidad.

Figura 8. Parrilla 30" (San-son Z30)



Construido en acero inoxidable.

Equipada con quemadores tipo “H” a gas de hierro

fundido. Cenicero porta carbón en lámina negra

esmaltada

Parrillas de superficie en hierro fundido con diseño especial para el rallado de la carne de doble cara para mariscos, pescados y vegetales.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Patas de ángulo de

2 x 3/16" 114.900

BTU/Hr

Dimensiones: Frente: 76 Fondo: 83 Alto: 38 cms

Figura 9. Self Cooking Center (Rational)



Mayor
productividad
ad.

Mejor
calidad.

Menor consumo de energía, agua, espacio y

tiempo. Reduce el consumo de materias

primas

Self-cooking control con 9 modos de

cocción. Vaporizador combinado con 3

modos de cocción. Clean jet: sistema de

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

limpieza automática.

Sonda térmica con seis puntos de
medición. Ducha de mano con
dispositivo recogedor B Interface
USB.

CAPACIDAD: 6 X 1/1 GN.

No. DE COMIDAS POR

TURNO: 30 - 80 MEDIDAS:

847 X 771 X 757 mm

PESO : 126 KG

POTENCIA EN GAS: 37500 Btu/h

Figura 10. Bascula electrónica



Calcula peso y precio con una precisión de 5
gramos. Capacidad máxima: 30 Kgrs.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación
y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los
requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes
Neiva y Pitalito"



Figura 11. Licuadora



Control de velocidad variable

Multifuncional

Dos cuchillas

en una Corta

hielo en

segundos

Envase de alta calidad, transparente, prácticamente

irrompible Tecnología de precisión

Dimensiones: 19 x 42 x

20 cm Peso total con

empaque: 5Kg 950W

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

24.000 r.p.m

110 V / 11.5 amp

Capacidad 2 litros

Justificación técnica de la ubicación geográfica

Afluencia de público por estar cerca a:

- Instituciones Educativas.
- Ubicación de grandes superficies
- Rutas de servicio público terrestre permanente.

Análisis de la capacidad productiva

Figura 12. Análisis de la capacidad productiva

```
graph LR
    subgraph "Preparación (Masa y Guiso)"
        I1((Inicio)) --> E1[Elaboración de la Masa]
        I1 --> E2[Elaboración del Guiso]
    end

    subgraph "Ensamblaje y Cocina"
        E1 --> A1[Alistar ingredientes/Mise en place]
        E2 --> A1
        A1 --> C1[Armado y Cerrado]
        C1 --> C2[Fritura]
        C2 --> E3[Preparar entrega]
    end

    subgraph "Pedidos y Atención"
        I1 --> P1[Realizar Pedido]
        P1 --> P2[Recepción del Pedido]
        P2 --> P3[Pasar pedido a cocina]
        P3 --> C1
        E3 --> P4[Recibir el pedido / Entrega]
        P4 --> T((Terminar))
    end
```

Nota: Construcción propia desde la I.A

Análisis técnico sobre el productivo

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Figura 13. Correlación de las variables

		genero	edad	estrato	consumo_co mida_rapida	comida_favori ta	consumo_ha mburguesa	acompañamie nto	disposicion_c onsumo	consumo_car ne	importancia_c arne	tipo_proteina	canal_distribu cion	precio
genero	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
edad	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
estrato	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
consumo_co mida_rapida	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
comida_favori ta	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
consumo_empanadas	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
acompañamie nto	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
disposición onsumo	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
consumo_car ne	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
importancia_c arne	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
tipo_proteina	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
canal_distribu cion	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													
precio	Pearson													
	Correlation													
	Sig. (2-tailed)													

Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito



Consumo de comida rápida y consumo de carne Estadística descriptiva

Tabla 3. Análisis técnicos sobre el/ los productos

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Consumo_comida_rapida	1.11	.314	200
consumo carne	1.12	.326	200

Ilustración 29 Estadística descriptiva 3. Fuente Propia

Correlación

Correlations

		consumo_comida_rapida	consumo carne
consumo_comida_rapida	Pearson Correlation	1	.165
	Sig. (2-tailed)		.019
	N	200	200
consumo_carne	Pearson Correlation	.165	1
	Sig. (2-tailed)	.019	
	N	200	200

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Prueba de Hipótesis

Se quiere saber si las personas que consumen comida rápida también consumen carne de res
P1=Personas que respondieron si al consumo de comida rápida también respondieron si al consumo de carne de res.

P2=Personas que respondieron si al consumo de comida rápida respondieron no al consumo de carne de res.

H0: P1=P2 H1:
P1>P2

consumo_comida_rapida * consumo carne Crosstabulation

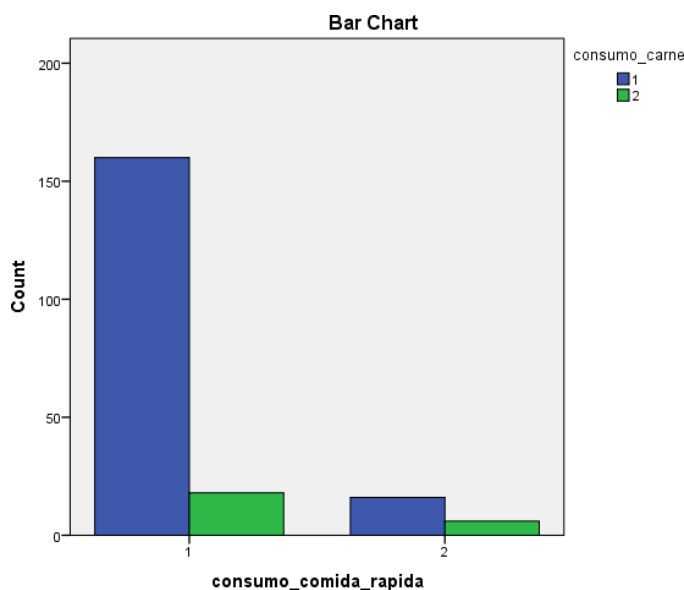
			consumo carne		Total
			1	2	
consumo_comida_rapida	1	Count	160	18	178
		Expected Count	156.6	21.4	178.0
	2	Count	16	6	22
		Expected Count	19.4	2.6	22.0
Total		Count	176	24	200

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	5.460 ^a	1	.019	.032	.032
Continuity Correction ^b	3.956	1	.047		
Likelihood Ratio	4.382	1	.036		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	5.433	1	.020		
N of Valid Cases	200				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.64.

b. Computed only for a 2x2 table



1=Si

2=No

El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis nula y se puede afirmar que las personas que consumen comida rápida también consumen carne de res.

Personas que consumen comida rápida y consumen empanadas

Estadística descriptiva

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
consumo_comida_rapida	1.11	.314	200
consumo empanadas	1.11	.314	200



Correlación

CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Correlations			
		Consumo comida rápida	Consumo_ empanada
consumo_comida_rapida	Pearson Correlation	1	.796
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	200	200
consumo_empanada	Pearson Correlation	.796	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	200	200

Prueba de Hipótesis

Se quiere saber si las personas que consumen comida rápida la que más consumen son las empanadas.
P1=Personas que respondieron si al consumo de comida rápida también respondieron si al consumo de empanadas.

P2=Personas que respondieron si al consumo de comida rápida respondieron no al consumo de empanadas.

H0: P1=P2

H1: P1>P2

			consumo empanado		Total
			1	2	
consumo_comida_rapida	1	Count Expected Count	174 158.4	4 19.6	178 178.0
	2	Count Expected Count	4 19.6	18 2.4	22 22.0
Total		Count Expected Count	178 178.0	22 22.0	200 200.0

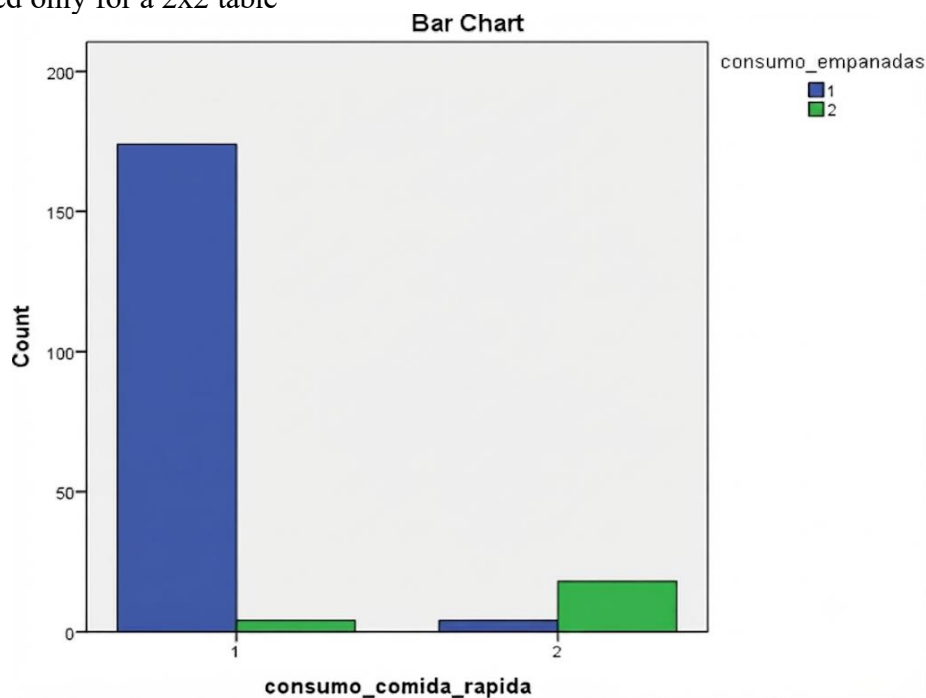


Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	126.631 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	118.633	1	.000		
Likelihood Ratio	79.471	1	.000		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	125.998	1	.000	.000	.000
N of Valid Cases	200				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.42.

b. Computed only for a 2x2 table



El P valor obtenido es inferior al nivel de probabilidad por lo que se rechaza la hipótesis y nula y se puede afirmar que las personas que consumen comida rápida también consumen empanadas.

El canal de distribución con el precio que están dispuestos a pagar por el producto.



Estadística descriptiva

precio	2.08	.763	200
--------	------	------	-----

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
--	------	-------------------	---

Correlación

Correlations

		canal_distribucion	precio
canal_distribucion	Pearson Correlation	1	-.144
	Sig. (2-tailed)		.042
	N	200	200
precio	Pearson Correlation	-.144	1
	Sig. (2-tailed)	.042	
	N	200	200

Prueba de Hipótesis

Se quiere saber si las personas que desean pagar un precio más alto lo quieren consumir en un restaurante.

P1= las personas que están dispuestas a pagar un precio más alto quieren consumir el producto en un restaurante.

P2=las personas que están dispuestas a pagar un precio más alto quieren consumir su producto en casa

$$H_0: P_1=P_2$$

$$H_1: P_1>P_2$$



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

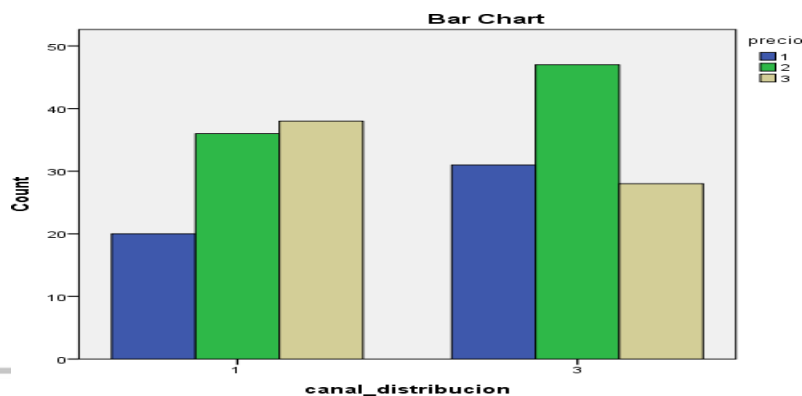
canal distribución * precio Crosstabulation

		Precio			Total
		1	2	3	
canal_distribucion 1	Count	20	36	38	94
	Expected Count	24.0	39.0	31.0	94.0
3	Count	31	47	28	106
	Expected Count	27.0	44.0	35.0	106.0
Total	Count	51	83	66	200
	Expected Count	51.0	83.0	66.0	200.0

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)
Pearson Chi-Square	4.642 ^a	2	.098
Likelihood Ratio	4.654	2	.098
Linear-by-Linear Association	4.133	1	.042
N of Valid Cases	200		

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 23.97.



Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

Sede Pitalito: Carrera 2 No. 127 - PBX: (608) 8330439

Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2

Dentro de mejoras a optimizar está el Balanced Scorecard



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de posgrado, aplicando todos los

Es una herramienta metodológica que proporciona una estructura necesaria para un sistema de gestión y medición esto con el fin de poder presentar resultados de desempeño. Según la organizational performance management el BSC permite tener el control de la organización y dar forma a como se están encaminando las acciones para alcanzar la visión teniendo el control desde todos los vértices de la empresa. Al hacer uso de esta herramienta se integró la misión de la compañía junto con los objetivos, los cuales fueron organizados en cuatro perspectivas diferentes: finanzas, clientes, procesos internos y formación y crecimiento. (Kaplan & Norton, 2002).

Figura 14. Arquitectura de Atención y distribución de área de trabajo; inmerso allí esta el día a día en ejercicio del cronograma de trabajo

Arquitectura Física de la Empresa

La distribución del establecimiento y los planos arquitectónicos serán presentados cuando sea seleccionado el local definitivo para entrar en funcionamiento.

Podremos dar como ejemplo:

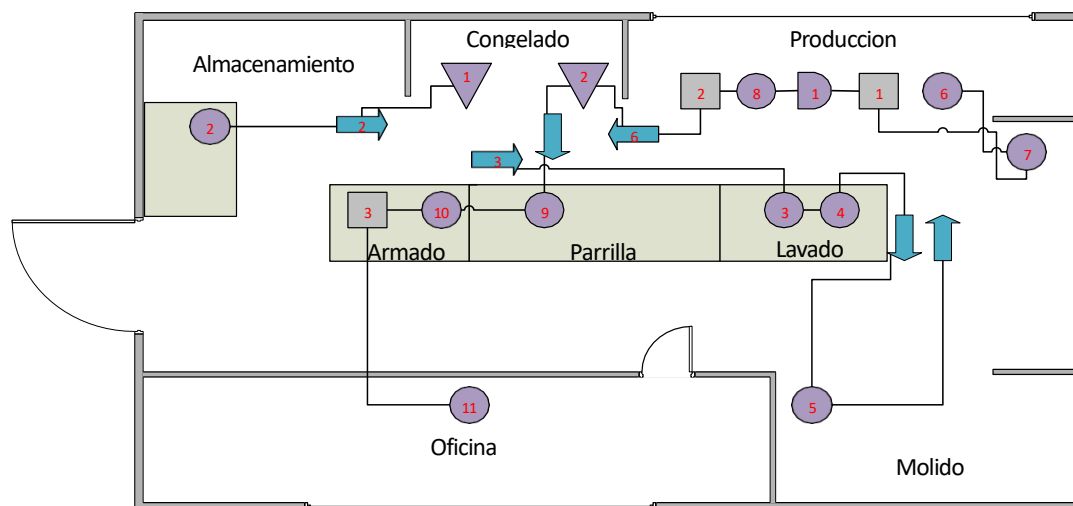


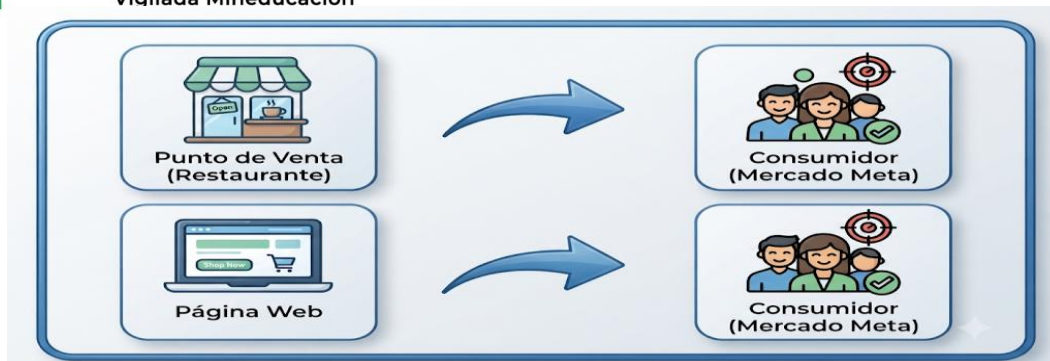
Figura 15. Canal de distribución.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828



Para dar a conocer la Marca a la mayor cantidad de personas del mercado meta se desarrollarán los siguientes criterios:

- Gran parte de la Promoción se realizará por medio de redes sociales como en internet con el fin tener unos canales de comunicación directa con el consumidor.
- Se participará en las principales ferias gastronómicas de la Ciudad de Neiva (*véase anexo 26*) para dar a Conocer el producto y buscar un posicionamiento en el mercado.

Cronograma de actividades

Por ser una microempresa tenemos, el trabajo del día a día se acurdo a la demanda; siempre abierto en operaciones desde las 06: 00 a.m con turnos variables.





Referentes normativos para operar

Leyes y decretos aplicables

- Las leyes y decretos aplicables hacen referencia a todas las leyes establecidas por el estado que se deben tener en cuenta y poner en práctica para un funcionamiento correcto, para el restaurante se pueden encontrar en la Ley 09 de 1979: que trata sobre medidas sanitarias y el título V de esta Ley dedica sus artículos al área de alimentos, para más información de las leyes y decretos (Véase anexo 35).

Licencias y permisos

La ley exige unas licencias y permisos aplicables para que este pueda entrar en funcionamiento, a continuación, se detallaran:

Tabla 4.

Licencias y permisos

Licencias y Permisos	• Documento privado de constitución o escritura pública • Registro Único Tributario • Registro mercantil en la Cámara de Comercio de Bogotá • Matrícula mercantil • Certificado de Calidad de Alimentos y Bebidas Alcohólicas con el código 2060 • Permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios con el código 4046 • Visita para emitir concepto sobre microempresas que fabriquen alimentos con el código 4051 • Registro sanitario de alimentos y bebidas alcohólicas con el código 2002 por un valor de • Licencia del Cuerpo de Bomberos • Registro sanitario de la alcaldía donde se establezca la planta de producción • Licencias Ambientales: Permiso de Vertimientos, Permiso de Concesión de Aguas Subterráneas, Solicitud de Certificado de Cumplimiento, Licencia Ambiental, Registro de Avisos, Registro de Vallas y Murales Artísticos. • Registro de preservación del medio ambiente visual • Registro ante Sayco y Acinpro
-----------------------------	--



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Constitución de la empresa y aspectos legales

La construcción de la empresa como persona jurídica estipulados por la Cámara de comercio del Huila requiere una serie de pasos (*Véase Anexo 36*) donde se generó el registro único tributario (RUT) (*véase anexo 37*), minuta de constitución (*véase anexo 38*) y se diligenciaron los formularios requeridos por CCH (*Véase anexo 39*), para así llegar a la constitución legal de la empresa (*Véase anexo 40*), “Manios Empanadas” es una empresa dedicada a la producción y comercialización a alimentos saludables, registrada en la Cámara de Comercio del Huila.

Análisis técnico de insumos, suministros y provisión.

Validación de resultados de la encuesta por medio de SPSS población muestra Neiva

Se realizó estadística descriptiva a cada variable:

Para validar estadísticamente la encuesta realizada en la Zona priorizada en el Barrio Granjas se realizaron pruebas de hipótesis. Primordialmente se realizó la correlación de todas las variables con el fin de identificar las variables con correlación significativamente alta. Se hallaron 11 Variables con una correlación significativamente alta de las cuales se analizarán 4 que son representativas para el desarrollo del producto. Se les realizó regresión lineal y coeficiente de determinación con el fin de confirmar su correlación y se les aplicó prueba de hipótesis como se muestra a continuación.





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Tabla 5. SPSS población muestra Neiva

	Mea n	Std. Deviació n	N
genero	1.51	.501	200
edad	1.33	1.027	200
estrato	4.28	1.027	200
consumo_comida_rapida	1.11	.314	200
comida_favorita	3.31	1.879	200
consumo_empanada	1.11	.314	200
acompañamiento	3.28	1.605	200
disposicion_consumo	1.01	.100	200
consumo_carne	1.12	.326	200
importancia_carne	3.09	1.288	200
tipo_proteina	3.43	2.214	200
canal_distribucion	2.06	1.001	200
precio	2.08	.763	200

Nota: Validación de resultados de la encuesta por medio de SPSS población muestra Neiva





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Análisis Costos técnicos

Maquinaria y equipos

Dentro de la inversión inicial se encuentran todas las máquinas y equipos ya que son un activo fijo de esta y adicionalmente se calculó su depreciación a 5 años.

Tabla 6. Costos elementos técnicos

Concepto	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Nevera Congelador Industrial	1	\$5.600.000,00	\$5.600.000,00
Dispensador Bebidas x 2	2	\$2.800.000,00	\$5.600.000,00
Tajadora	2	\$2.000.000,00	\$4.000.000,00
Asador	1	\$3.400.000,00	\$3.400.000,00
Línea de separación	1	\$3.400.000,00	\$3.400.000,00
Molino Industrial	1	\$2.800.000,00	\$2.800.000,00
Plancha Industrial	2	\$1.100.000,00	\$2.200.000,00
Extractor Industrial	1	\$2.000.000,00	\$2.000.000,00
Estación Verduras	1	\$1.500.000,00	\$1.500.000,00
Vaporizador	1	\$1.350.000,00	\$1.350.000,00
Licuadora	2	\$560.000,00	\$1.120.000,00
Tostadora Pan	2	\$480.000,00	\$960.000,00
Ollas	1	\$800.000,00	\$800.000,00
Utensilios	1	\$700.000,00	\$700.000,00
Granizadora	1	\$600.000,00	\$600.000,00
Tostadora Pan	1	\$500.000,00	\$500.000,00
Horno Microondas	2	\$180.000,00	\$360.000,00
Bascula	1	\$230.000,00	\$230.000,00
TOTAL			\$37.120.000,00

Tabla 7. Muebles y Enseres

Equipo de oficina y mobiliario			
Concepto	Cantidad	Valor unidad	Valor total
Teléfono	1	\$ 50.000,00	\$ 50.000,00
Mueble (Escritorio y/o mesa)	2	\$ 630.000,00	\$ 1.260.000,00
Computador	2	\$ 1.500.000,00	\$ 3.000.000,00
Impresora y scanner	1	\$ 220.000,00	\$ 220.000,00
Silla	3	\$ 60.000,00	\$ 180.000,00
Valor total			\$ 4.710.000,00





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Tabla 8. Depreciación

- **Valor de Salvamento:** $\$41.830.000 \times 10\% = \$4.183.000$
- **Monto a Depreciar:** $\$41.830.000 - 4.183.000 = \$37.647.000$
- **Depreciación Anual:** $\$37.647.000 / 5 \text{ años} = \$7.529.400$

Año	Saldo Inicial	Depre. Anual	Saldo Final
2026	\$41.830.000	\$7.529.400	\$34.300.600
2027	\$34.300.600	\$7.529.400	\$26.771.200
2028	\$26.771.200	\$7.529.400	\$19.241.800
2029	\$19.241.800	\$7.529.400	\$11.712.400
2030	\$11.712.400	\$7.529.400	\$4.183.000





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Estudio administrativo -organizacional

Misión, visión, valores de la empresa.

Misión

Somos una empresa dedicada a ofrecer empanadas saludables en la ciudad de Neiva, a través de un establecimiento diseñado para el encuentro y disfrute entre familiares y amigos. Buscamos ser reconocidos por la calidad de nuestros ingredientes y el bienestar de nuestros consumidores, satisfaciendo sus necesidades alimenticias con un firme compromiso hacia el cuidado del medioambiente y la generación de valor social. Nos destacamos por la excelencia en la elaboración de nuestros productos y por brindar una atención extraordinaria a cada uno de nuestros clientes.

Visión

Para el año 2030, proyectamos posicionar a Manios Empanadas como la opción líder en la región para quienes buscan disfrutar de hábitos alimenticios saludables y sostenibles. Nos consolidaremos como una marca referente por nuestra capacidad de innovación, nuestro enfoque en el impacto social y nuestra excelencia operativa, logrando la completa satisfacción y fidelización de nuestra comunidad de clientes.

Principios

- ✓ Satisfacer las necesidades y llevar a cabo las peticiones de los clientes será la orientación principal de toda actividad de la empresa.
- ✓ Ser eficiente con la utilización de los recursos de los procesos como materiales, humanos y financieros.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

- ✓ Alcanzar y mantener una alta calidad para los productos y servicios de la empresa
- ✓ Mejora continua aplicando procedimientos y técnicas que permitan responder al cambio del entorno.
- ✓ Administrar de forma eficiente los recursos disponibles por medio de asignación de actividades planificadas.
- ✓ Actuar con transparencia haciendo visible la gestión que realiza la empresa.

Valores

Los valores que caracterizaran a nuestra empresa para contribuir al cumplimiento diario de nuestra Misión y a la construcción de nuestra Visión son los siguientes:

TRABAJO EN EQUIPO: Garantizar una sinergia en todas las áreas de la compañía, que contribuyan al cumplimiento de los objetivos organizacionales pensando como grupo en vez de unidad.

HONESTIDAD. Actuar siempre con transparencia en línea con los objetivos de la empresa, en aras de consolidar una organización efectiva y confiable, con un equipo humano íntegro que respete los valores, leyes y normas internas de la empresa y jurídicas.

PASIÓN: apropiarse de la marca de la empresa con nuestros empleados y proveedores, para transmitir esa pasión y ese amor propio de la marca con los consumidores.

COMPROMISO: para con nuestros empleados, consumidores, y proveedores que traen consigo niveles óptimos de productividad en la cadena de valor.





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Metas u objetivos a corto, mediano y largo plazo

Desde lo Ambiental

El restaurante está muy comprometido con el medio ambiente, por eso se utilizarán tanto productos como una estructura amigable con el medio Ambiente. Se busca utilizar productos sostenibles y estos hacen referencia a aquellos productos que se cultivan y procesan con condiciones medioambientales correctas en donde no se utilicen químicos y sin utilizar aditivos perjudiciales para la salud (Facua, 2007).

Desde lo Cultural

Se busca generar un impacto positivo en la cultura colombiana, ayudando a la transformación de los hábitos alimenticios en la Ciudad de Neiva. Se pretende crear una cultura consumo de alimentos saludables resaltando los beneficios para la salud y valores nutricionales para todas las personas.

Desde lo Económico

El punto saludable espera hacer una contribución a la economía del país generando empleo en la Ciudad de Neiva y contribuyendo al crecimiento del PIB. La venta del sector de Comida rápida oscila entre los 2,7 billones de pesos en el año 2014 (Dinero, 2015), lo que quiere decir que el restaurante luego de 5 años de operación se espera contribuir a las ventas del sector ya que el ingreso total esperado de los 5 años es de \$1.556.090.046 millones de pesos. Lo anterior contribuye al crecimiento y fortalecimiento del sector de Comida Rápida en Colombia.





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Desde lo Social

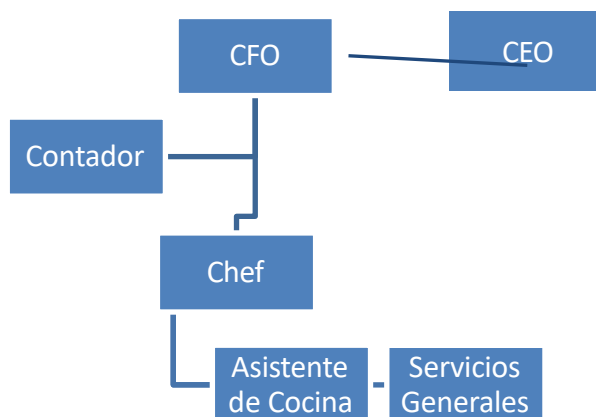
La empresa tiene como objetivo aportar a la economía de la Ciudad de Neiva y del País, por medio de la generación de empleo y el desarrollo económico del sector gastronómico. Además de esto, cuando la marca sea reconocida y se encuentre posicionada en el mercado se creará una estrategia en donde un porcentaje de las ventas del restaurante sean donadas a los cultivadores de los productos que se utilizan en el punto para implementar tecnología eficiente en sus cultivos y sean más competitivas en el mercado, además de esto se otorgara mejores condiciones laborales a los colaboradores del restaurante con el fin de mejorar su calidad de vida.

Estructura organizacional.

Organigrama

El punto saludable contará con 3 cargos en su estructura organizacional, tendrá un gerente que se encargará de la parte financiera y de la parte administrativa, él empezará a regir desde el primer año, un chef, auxiliar de cocina más servicios generales y el encargado de los domicilios será el mismo gerente. Se tendrá como soporte a un contador que será contratado por prestación de servicios.

Figura 16. Organigrama





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Balanced Scorecard

Es una herramienta metodológica que proporciona una estructura necesaria para un sistema de gestión y medición esto con el fin de poder presentar resultados de desempeño. Según la organizacional performance management el BSC permite tener el control de la organización y dar forma a como se están encaminando las acciones para alcanzar la visión teniendo el control desde todos los vértices de la empresa.

Al hacer uso de esta herramienta se integró la misión de la compañía junto con los objetivos, los cuales fueron organizados en cuatro perspectivas diferentes: finanzas, clientes, procesos internos y formación y crecimiento. (Kaplan & Norton, 2002).

Teniendo claro cuáles son objetivos estratégicos de la compañía se definieron objetivos para cada una de las perspectivas:

Perspectiva Cliente

Se interesa en poseer un conocimiento amplio del mercado objetivo para satisfacer sus necesidades, aumentando los niveles de satisfacción y fidelidad de los clientes.

Perspectiva Procesos Internos

Posee gran interés en la maximización de la productividad empresarial enfocándose en el correcto flujo de la información y procesos a través de toda la organización.





CORHUILA

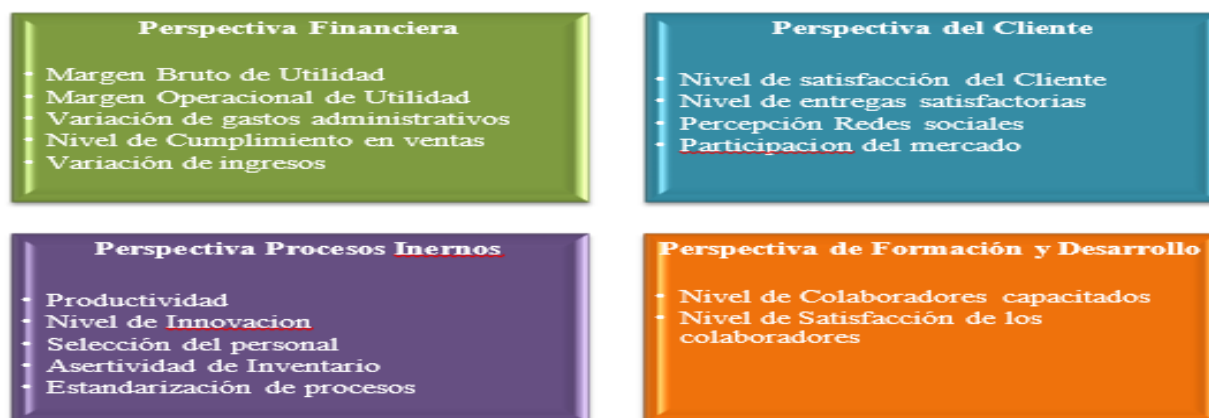
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

Perspectiva Formación y Desarrollo

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Se preocupa por los niveles de motivación que poseen los colaboradores en la realización de sus actividades diarias, buscando siempre el crecimiento personal y profesión de las personas. Por tal motivo se diseñaron los siguientes indicadores para poder ayudar a la empresa en las mediciones del cumplimiento de objetivos propuestos. A continuación, se muestra una lista de los indicadores diseñados para la compañía.

Figura 17. Indicadores Propuestos.





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Figura 18. Indicadores de Gestión

INDICADORES DE GESTIÓN										
CÓDIGO	INDICADOR	OBJETIVO	MÉTODO	EXPRESIÓN MATEMÁTICA	UNIDAD DE MEDIDA	FUENTE	FRECUENCIA	MET A	SENTIDO INDICADOR	RESPONSABLE
001	Margen Bruto de Utilidad	Mide la utilidad obtenida el restar los costos de ventas a las ventas netas de la compañía	Se restan los costos de ventas a las ventas netas, y se divide en las ventas netas.	$\frac{\text{Ventas netas} - \text{costo de ventas}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$	Porcentaje (%)	Estados Financieros	Mensual	29%	Creciente	
002	Margen operacional de utilidad	Mide el porcentaje que representan los gastos, en las ventas netas de la compañía.	Se toman los gastos netos, y se divide en las ventas netas.	$\frac{\text{Gastos Netos}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$	Porcentaje (%)	Estados Financieros	Mensual	40%	Decreciente	
003	Variación de gastos administrativos	Indica el crecimiento o decrecimiento porcentual de los gastos administrativos de la compañía	Se restan los gastos admon del mes pasado a los gastos admon del mes actual, y se divide en los gastos admon del mes pasado.	$\frac{(\text{gastos admon mes}_n - \text{gastos admon mes}_{n-1})}{\text{gastos admons mes}_{n-1}} \times 100 \%$	Porcentaje (%)	Estados Financieros	Mensual	4%	Decreciente	
004	Nivel de Cumplimiento en ventas	Indica el crecimiento o decrecimiento porcentual del cumplimiento en ventas	Se toman las ventas netas, y se divide en las ventas pronosticadas.	$\frac{\text{Ventas netas periodo}}{\text{Ventas pronosticadas para el periodo}}$	Porcentaje (%)	Estados Financieros	Mensual	20%	Creciente	
005	Variación ingresos	Indica el crecimiento o decrecimiento porcentual de los ingresos de la compañía	Se restan los ingresos del mes pasado a los ingresos del mes actual, y se divide en los ingresos del mes pasado.	$\frac{\text{Ingresos netos}_n - \text{Ingresos netos}_{n-1}}{\text{Ingresos netos}_{n-1}} \times 100$	Porcentaje (%)	Estados Financieros	Mensual	5%	Creciente	





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

006	Nivel de Satisfacción del cliente	Medición que indica que tan satisfecho está el cliente con los servicios brindados por la empresa	Se toman los resultados totales, y se divide entre el número de encuestas.	$\frac{\text{suma de los resultados totales}}{\text{Nº de encuestas realizadas}}$	Numero	Encuestas	Quincenal	10	Creciente
007	Nivel de Entregas satisfactorias	Indica el porcentaje de pedidos que se entregan en el tiempo estipulado	Se toman las entregas a tiempo, y se divide en las entregas totales.	$\frac{\text{Entregas a Tiempo}}{\text{Entregas Totales}} \times 100$	Porcentaje (%)	Informe de ventas	Diario	100%	Creciente
008	Percepción redes sociales	Medir el porcentaje de comentarios negativos que se encuentran en las redes sociales en una muestra estandarizada	Se cuentan los comentarios negativos de una muestra, y se divide entre el tamaño de comentarios de la muestra.	$\frac{\text{Nº Comentarios negativos en redes sociales}}{\text{Nº Comentarios tomados en la muestra}} \times 100$	Porcentaje (%)	Redes Sociales	Quincenal	0%	Decreciente
009	Participación del mercado	Indica el porcentaje de participación que posee el producto en el mercado	Se toman las ventas totales, y se divide en las ventas totales del sector	$\frac{\text{Ventas Totales del producto}}{\text{Ventas totales del sector}} \times 100\%$	Porcentaje (%)	Informe de ventas	Semestral		Creciente
010	Productividad	Indica la productividad obtenida durante una semana	Se restan los costos de ventas a las ventas netas, y se divide en las ventas netas.	$\frac{\text{Ventas totales}}{\text{Total tiempo productivo}}$	Numero	Informe de ventas y tiempos	Semanal	40	Creciente
011	Nivel de Innovación	La relación entre las innovaciones generadas y el número de oportunidades de innovaciones identificadas	Se toman las innovaciones implementadas, y se divide entre las oportunidades de innovación identificadas.	$\frac{\text{Innovaciones implementadas}}{\text{Oportunidades identificadas de innovación}} \times 100$	Porcentaje (%)	Mejora Continua	Semestral	100%	Creciente





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

012	Selección personal	Medir la cantidad de requisitos que posee el colaborador en relación con los que son exigidos para el desempeño del cargo	Se restan requerimientos obtenidos, y se divide en requerimientos exigidos.	$\frac{\text{requerimientos obtenidos}}{\text{requerimientos exigidos}} \times 100\%$	Porcentaje (%)	Manual de Cargos	Por colaborador	100%	Creciente	
013	Asertividad Inventario	Crecimiento o decrecimiento porcentual de la asertividad en el inventario	Se toman los costos de los insumos físicos, y se divide en el total de costos de insumos que se registran en sistema.	$\frac{\text{Costo unidades físicas}}{\text{Costo total en sistema}}$	Porcentaje (%)	Inventario	Semanal	100%	Creciente	
014	Estandarización de procesos	Determina el nivel de estandarización de procesos que posee la compañía	Se toma el número de procesos estandarizados, y se divide en el número de procesos de la compañía.	$\frac{\text{N° de procesos estandarizados}}{\text{N° de procesos que posee la compañía}} \times 100\%$	Porcentaje (%)	Control de procesos	Trimestral	100%	Creciente	
015	Nivel de Colaboradores Capacitados	Indica el porcentaje de colaboradores de la compañía que han recibido capacitaciones brindadas por la misma	Se toman las capacitaciones que realiza cada colaborador, y se divide en la cantidad de capacitaciones que se han realizado por la cantidad de colaboradores.	$\frac{\text{Capacitaciones realizadas por colaborador}}{\text{N° de colaboradores} \times \text{N° Capacitaciones}} \times 100\%$	Porcentaje (%)	Asistencia Colaboradores	Trimestral	100%	Creciente	
016	Nivel de Satisfacción del Colaborador	Mide el nivel de satisfacción que poseen los colaboradores al trabajar para la compañía	Se toman los resultados totales, y se divide entre el número de encuestas.	$\frac{\text{Suma resultados}}{\text{N° pruebas realizadas}}$	Numero	Encuestas	Mensual	10	Creciente	

Cadena de valor

La cadena de valor que maneja el “Manios Empanadas” se detalla en la Figura6, acá se define de qué manera se va a cumplir con cada uno de los aspectos importantes de una empresa para dar a conocer la propuesta de valor y ser reconocidos en el mercado (*Véase Anexo 19*). Evitando percepciones erróneas por parte de los clientes a la empresa teniendo en cuenta actividades paralelas que proporcionan apoyo para poder lograrlo.



Figura 19. Cadena de Valor



Actividades Claves

Las actividades claves son aquellas que son necesarias para el desarrollo exitoso de la propuesta de valor, en este caso para el buen funcionamiento del restaurante y la producción exitosa de las empanadas saludables, se definen a continuación:

Tabla 9. Actividades clave.

Producción	Esta actividad hace referencia a todo el proceso productivo desde que llega la materia prima al restaurante hasta que es transformada y despachada al Consumidor final. <i>(Véase anexo 10)</i>
Atención al cliente	Esta actividad se relaciona con la entrega del producto a la mesa del consumidor, se debe contar con el personal capacitado para atender al cliente de la mejor manera posible.
Reclutamiento de Colaboradores	se realizará un proceso de reclutamiento de personal capacitado para la manipulación de alimentos y con experiencia en atención al cliente. <i>(Véase anexo 20)</i>
Innovación y desarrollo	Hace parte del desarrollo de una estrategia para generar una constante de innovación en la empresa y día a día ir investigando y desarrollando productos para ampliar el portafolio enfocados en superar las necesidades del consumidor y buscar el fortalecimiento constante de la propuesta de valor.
Manejo de desperdicios	Durante la producción de las empanadas se generan salidas de alimentos que pueden ser utilizados para la producción de otros productos como abono orgánico, es por esto que se pretende crear alianzas con empresas que muestren interés en estos residuos para la generación de nuevos productos.



Abastecimiento

Esta actividad es importante dentro del proceso porque sin los insumos necesarios no sería posible la producción y el buen funcionamiento del restaurante, para manejar el abastecimiento se van a implementar políticas de inventarios como First in, First Out teniendo en cuenta que los productos a utilizar son perecederos. Por otro lado, se va a realizar pedidos teniendo en cuenta el lead time que maneje el proveedor para la entrega de los productos.

Establecimiento y descripción de las áreas funcionales.

Estructura de recursos

Para desarrollar la propuesta de valor del proyecto es necesario contar con recursos físicos, humanos y financieros para cumplir con el objetivo. Estos se encuentran descritos de la siguiente manera:

Tabla 10. Estructura de recursos

Recursos Físicos	Se requiere un local apto para la instalación de una cocina industrial y la puesta en marcha del restaurante con la maquinaria y equipos que ofrezcan características óptimas para la preparación del producto (véase <i>anexo 21</i> y <i>anexo 22</i>) y la materia prima (véase <i>anexo 23</i>) requeridos para el buen desempeño del Restaurante. Se generaron fichas técnicas para algunos de los productos presentados en el portafolio (véase <i>anexo 24</i>).
Recurso Humano	Se requiere personal capacitado en manipulación de Alimentos, con valores éticos y sentido de pertenencia que ayuden al buen desarrollo del Restaurante cumpliendo las funciones a su cargo.
Recursos Financieros	Se requiere una inversión Inicial de \$106739800. Esta inversión permitirá adquirir los recursos físicos y realizar la contratación de los recursos humanos para que el restaurante entre operación y que genere ingresos, estos ingresos han sido proyectados a cinco años para tres escenarios pesimista, esperado y optimista para evaluar si viabilidad, se observa con mayor detalle en los respectivos flujos de caja (véase <i>anexo 25</i>).



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Abastecimiento

Para plantear una política de abastecimiento primordialmente se estableció una política de inventario la cual se estableció bajo el modelo de revisión continua (Q.R) que consiste en pedir una cantidad fija Q cada vez que la posición del inventario se encuentre por debajo del punto de reorden. Posición del inventario hace referencia al inventario total que incluye las existencias a la mano y los pedidos en tránsito y el punto de reorden es una cantidad que se define para que cada vez que se llegue a esa cantidad mínima se realice un pedido ya que hay que tener en cuenta que los proveedores manejan un tiempo de reposición que es el tiempo que se demora un pedido en estar disponible en el restaurante desde el momento que se ordenó.

Se manejará un Stock de seguridad con el fin de incurrir en faltantes ya que esto afectaría considerablemente el nivel de servicio. Este modelo se desarrollará en el momento que se tengan seleccionados los proveedores y se cuente con la información de tiempo de reposición y los costos de ordenar así se podrá establecer cada cuanto se deben realizar pedidos y los días de rotación del inventario. Teniendo en cuenta que se manejaran productos perecederos la rotación del inventario del inventario se manejara bajo la metodología First in, First Out (FIFO) con el fin de evitar pérdidas de alimentos.

Infraestructura

Se estableció comenzar con un local de 35 m cuadrados en la localidad de Usaqué, específicamente en la zona del parque de Usaqué o el centro comercial Santa bárbara en el cual se ubicarán un aproximado de 8 mesas de 4 puestos cada uno.

La distribución del establecimiento y los planos arquitectónicos serán presentados cuando sea seleccionado el local definitivo para entrar en funcionamiento.

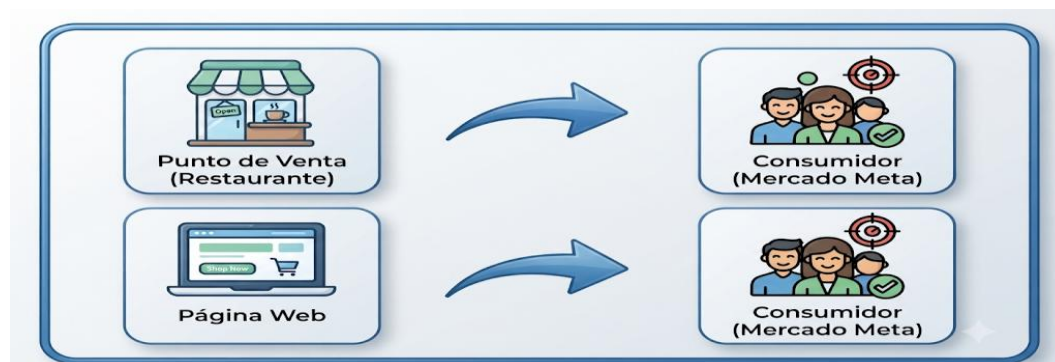
Canales de Distribución

Para la distribución de las empanadas saludables se va a utilizar el canal de tienda especializada online por lo que contará con servicio a domicilio y punto de venta donde las personas encontrarán una ambientación donde se sentirán en contacto con la naturaleza; esto se determinó por las entrevistas realizadas durante la investigación de mercado, teniendo en cuenta que estas están relacionadas con un único artículo o un único sector, por otro lado, se determinó una cobertura selectiva dado que el producto no se puede comprar en cualquier establecimiento sino en los canales de distribución que se detallan en la Figura 7.

Figura 20.

Canal de distribución.

Figura 21. Canal de distribución.



Para dar a conocer la Marca a la mayor cantidad de personas del mercado meta se desarrollarán los siguientes criterios:

- Gran parte de la Promoción se realizará por medio de redes sociales como en internet con el fin tener unos canales de comunicación directa con el consumidor.
- Se participará en las principales ferias gastronómicas de la Ciudad de Neiva (*véase anexo 26*) para dar a Conocer el producto y buscar un posicionamiento en el mercado.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Establecimiento y Descripción de las Áreas Funcionales

El funcionamiento del emprendimiento se divide en cuatro áreas estratégicas que garantizan la cadena de valor, desde la producción hasta la comercialización y la gestión administrativa.

- **Área Directiva y Administrativa:** Es el núcleo de la toma de decisiones, la planeación estratégica, el control financiero, la gestión legal y la supervisión general del negocio.
- **Área de Producción y Operaciones:** Es el corazón del emprendimiento. Se encarga de la selección de insumos, la preparación de las masas y rellenos, el armado, el almacenamiento en frío, la cocción (fritura o horneado) y el cumplimiento estricto de los protocolos de manipulación de alimentos (inocuidad y sanidad).
- **Área de Comercialización y Ventas (Atención al Cliente):** Gestiona la relación directa con los consumidores, la recepción de pedidos (presenciales y digitales), el servicio en mostrador, el despacho de domicilios y las estrategias de mercadeo local o en redes sociales.
- **Área Financiera y Contable:** Controla el flujo de caja, el registro de ingresos y egresos, la gestión de compras a proveedores y el costo de los productos para garantizar la rentabilidad.
(En etapas iniciales de emprendimiento, esta área suele ser asumida directamente por la administración).

Roles, cargos, funciones, responsabilidades.

Dependiendo de la fase de crecimiento del emprendimiento (etapa inicial o en expansión), los cargos pueden ser asumidos por una o varias personas. A continuación, se detallan los perfiles clave:

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de emprendimiento, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

A. Administrador(a) / Gerente General

- **Rol:** Líder estratégico y representante del emprendimiento.
- **Funciones principales:**
 - Definir la visión, objetivos y metas comerciales de "Manios Empanadas".
 - Controlar el presupuesto y la rentabilidad del negocio.
 - Coordinar las relaciones con proveedores estratégicos y clientes clave.
 - Velar por el cumplimiento de las normativas sanitarias y legales vigentes.
- **Responsabilidades:** Rentabilidad financiera, cumplimiento de la propuesta de valor y sostenibilidad del negocio a largo plazo.

B. Auxiliar de Producción / Maestro(a) de Cocina

- **Rol:** Encargado(a) de la elaboración y estandarización del producto gastronómico.
- **Funciones principales:**
 - Preparar las masas, condimentos y rellenos siguiendo las recetas estándar de la casa.
 - Realizar el armado y moldeado de las empanadas con calidad uniforme.
 - Garantizar el punto óptimo de cocción y temperatura para el servicio.
 - Mantener el orden, la limpieza y la desinfección de la zona de cocina e insumos.
- **Responsabilidades:** Calidad, sabor, presentación del producto final e inocuidad alimentaria (prevención de contaminación cruzada).





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

C. Auxiliar de Ventas y Servicio al Cliente / Domiciliarista

- **Rol:** Intermediario directo con el consumidor final y responsable del despacho.
- **Funciones principales:**
 - Atender con amabilidad y eficiencia a los clientes en el punto de venta o a través de canales digitales (WhatsApp, redes sociales).
 - Tomar los pedidos de forma precisa y entregarlos oportunamente.
 - Manejar la caja registradora, datáfono o medios de pago digitales, realizando el cierre de caja diario.
 - Coordinar y ejecutar los despachos a domicilio cumpliendo con los tiempos de entrega.
- **Responsabilidades:** Satisfacción del cliente, fidelización, exactitud en el manejo del dinero y presentación impecable del servicio.

Perfil laboral o profesional del personal.

- Formación académica: Técnico, tecnólogo o profesional en Administración de Empresas, Contaduría, Negocios, Gastronomía o carreras afines.
- Experiencia laboral: Mínimo 1 a 2 años de experiencia en gestión de negocios, administración de puntos de venta de alimentos y bebidas, o emprendimientos gastronómicos.
- Conocimientos específicos:
 - Manejo de costos de producción y escandallos (fichas técnicas de recetas).
 - Control de inventarios y flujo de caja.
 - Normativa básica de manipulación de alimentos y requisitos legales de establecimientos comerciales en Colombia.
- Competencias y habilidades:
 - Liderazgo y orientación al logro.
 - Capacidad de negociación con proveedores.
 - Excelente atención al detalle y orientación al servicio al cliente.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

2. Perfil del Auxiliar de Producción / Maestro(a) de Cocina

- Formación académica: Bachiller con cursos certificados en manipulación de alimentos (curso vigente de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM). Formación técnica complementaria en culinaria, panadería o cocina es un plus.
- Experiencia laboral: Mínimo 1 año de experiencia en procesos de preparación de alimentos, preferiblemente en el sector de comidas rápidas, pastelería o fritos tradicionales.
- Conocimientos específicos:
 - Técnicas de amasado, estirado y armado de masas.
 - Control de temperaturas de cocción y fritura.
 - Normas de higiene, desinfección y prevención de contaminación cruzada.
- Competencias y habilidades:
 - Destreza manual, rapidez y eficiencia bajo presión.
 - Pulcritud y rigor en el cumplimiento de protocolos de sanidad.
 - Capacidad para trabajar en equipo.

3. Perfil del Auxiliar de Ventas, Servicio al Cliente y Domicilios

- Formación académica: Bachiller, idealmente con formación técnica en atención al cliente, mercadeo o áreas comerciales. Debe contar con licencia de conducción vigente (si realiza domicilios en moto).
- Experiencia laboral: Mínimo 6 meses a 1 año en roles de atención al público, cajero(a) o servicio de entrega a domicilio.
- Conocimientos específicos:
 - Manejo de medios de pago (efectivo, datáfono, transferencias por plataformas digitales como Nequi o Daviplata).
 - Manejo básico de canales de mensajería comercial (WhatsApp Business) y redes sociales.
 - Conocimiento de la nomenclatura y zonas de entrega locales.
- Competencias y habilidades:
 - Excelente actitud de servicio, amabilidad y empatía.
 - Habilidad para la resolución pacífica de conflictos o inconvenientes con clientes.
 - Honestidad, dinamismo y puntualidad.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Procesos de selección.

A continuación, se estructura el Proceso de Selección de Personal completo para el emprendimiento "Manios Empanadas", diseñado para garantizar la incorporación de talento humano idóneo, comprometido con la calidad y adaptado a las dinámicas del sector gastronómico.

Proceso de Selección de Personal: Manios Empanadas

Este proceso consta de 6 etapas secuenciales para asegurar la contratación objetiva y eficiente de los perfiles requeridos (Administrador, Auxiliar de Producción y Auxiliar de Ventas/Domicilios).

1. Convocatoria y Reclutamiento

- Definición de la Vacante: Se publica la necesidad del cargo especificando las funciones, la jornada laboral, el tipo de contrato y la remuneración.
- Canales de Reclutamiento:
 - Interno / Voz a Voz: Recomendaciones del equipo de trabajo o la red cercana.
 - Digital / Redes Sociales: Publicación de anuncios en las páginas oficiales del emprendimiento (Instagram, Facebook) y estados de WhatsApp Business.
 - Portales de Empleo Locales: Plataformas web o grupos comunitarios de empleo en la región.

2. Recepción y Preselección de Hojas de Vida

- Filtro Curricular: Revisión de las hojas de vida recibidas para verificar el cumplimiento estricto del perfil mínimo requerido:
 - Formación académica exigida según el cargo.
 - Experiencia previa comprobable en el sector de alimentos/comidas rápidas.
 - Requisito Obligatorio: Certificado vigente de manipulador de alimentos (para producción) o Licencia de conducción al día (para domicilios).
- Primer Contacto Telefónico: Breve llamada (5 a 10 minutos) para validar disponibilidad horaria, expectativas salariales y lugar de residencia.

3. Entrevista Individual

Se realiza una entrevista presencial o semipresencial enfocada en competencias laborales y valores personales:

- Estructura de la Entrevista:
 - Trayectoria laboral: Motivo de salida de empleos anteriores y manejo de situaciones bajo presión.

- Atención y Servicio: Cómo resuelve un reclamo de un cliente sobre un producto defectuoso o tardanza en el pedido.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 PBX: (608) 8356433

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

- Trabajo en Equipo y Compromiso: Disponibilidad para turnos rotativos, trabajo en fines de semana y adaptabilidad a tareas multidisciplinarias.

4. Prueba Práctica de Habilidades

Etapa crítica para evaluar el desempeño real en el entorno operativo de cocina o servicio:

- Para Auxiliar de Producción:
 - Prueba en Cocina (1 a 2 horas): Demostración de destreza en el armado/sellado de empanadas, manejo adecuado de utensilios, higiene en el puesto de trabajo y rapidez en el proceso.
- Para Auxiliar de Ventas y Domicilios:
 - Prueba de Atención y Manejo de Herramientas: Simulación de toma de pedidos por WhatsApp, agilidad en el uso de datáfono/Nequi y resolución de dudas sobre la carta.

5. Verificación de Referencias

- Contacto telefónico con antiguos empleadores para corroborar:
 - Cumplimiento de horarios y nivel de responsabilidad.
 - Honestidad y manejo de inventarios/dinero.
 - Relaciones interpersonales y trato con compañeros y clientes.

6. Selección, Contratación e Inducción

- Elección Final: Selección del candidato con la mejor puntuación integral en la entrevista, la prueba práctica y las referencias.
- Contratación y Legalización:
 - Firma de contrato de trabajo.
 - Apertura del expediente laboral (hoja de vida, certificado médico ocupacional, fotocopia de documento, certificado de manipulación de alimentos).
- Plan de Inducción (Primeros 3 días):
 - Presentación de la marca, historia y valores de Manios Empanadas.
 - Capacitación en las recetas estándar, recetas secretas de la casa y gramajes.
 - Explicación del Reglamento Interno de Trabajo, protocolos de bioseguridad, desinfección y servicio al cliente.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

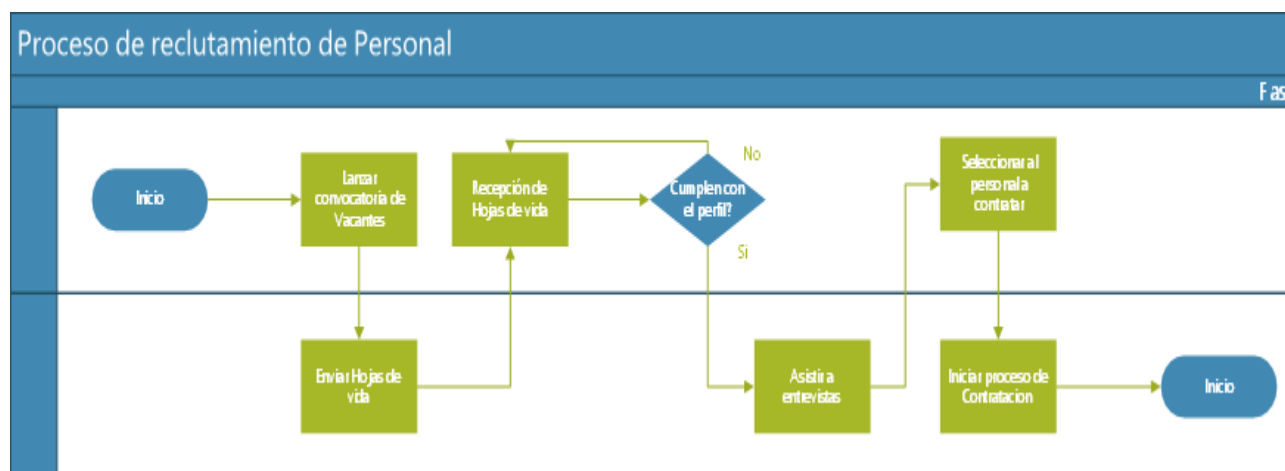
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extracción de programas de estudio, analizando todos los

Figura 22. Proceso de reclutamiento



A continuación, se completa la estructuración del componente de gestión humana y desarrollo organizacional para el emprendimiento "**Manios Empanadas**", cubriendo los aspectos normativos, de liderazgo, comunicación, bienestar y evaluación:

Manual de Organización y Gestión del Talento Humano: Manios Empanadas

Políticas y Reglamentos Internos

Políticas Institucionales

- **Política de Inocuidad y Calidad:** Garantizar que cada empanada cumpla con los más estrictos estándares de sanidad, utilizando insumos frescos, respetando las fichas técnicas de producción y manteniendo la cadena de frío.
- **Política de Atención y Servicio al Cliente:** El cliente es la prioridad. Todo el personal debe mantener una actitud amable, empática, limpia y orientada a la resolución rápida de cualquier PQRS (peticiones, quejas, reclamos o sugerencias).
- **Política de Puntualidad y Asistencia:** El cumplimiento del horario de apertura y preparación previa es fundamental para asegurar el flujo continuo de ventas y entregas de domicilios.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Reglamento Interno de Trabajo (Puntos Clave)

- **Uso del Uniforme e Higiene Personal:** Uso obligatorio de delantal, cofia/malla para el cabello, tapabocas en zona de producción, uñas cortas y sin esmalte, e indumentaria limpia.
- **Seguridad y Salud en la Cocina:** Prohibición del uso de dispositivos móviles durante la manipulación directa de alimentos y la operación de freidoras o maquinaria caliente.
- **Manejo de Insumos y Equipos:** Cuidado de los utensilios, reporte inmediato de fallas técnicas en equipos y prohibición del desperdicio injustificado de materia prima.

Referentes Normativos en Materia Laboral (Colombia)

El emprendimiento se rige por la legislación laboral colombiana vigente para garantizar la formalidad y el respeto de los derechos de los trabajadores:

- **Código Sustantivo del Trabajo (CST):** Regulación de contratos de trabajo, jornadas laborales, recargos dominicales/festivos, horas extras, auxilio de transporte y prestaciones sociales (cesantías, intereses a las cesantías, prima de servicios y vacaciones).
- **Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud):** Establece los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en Colombia.
- **Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015:** Marco legal del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), enfocado en la prevención de riesgos laborales (quemaduras, caídas, cortes) y afiliación al sistema de seguridad social (EPS, ARL, AFP).
- **Ley 2101 de 2021:** Aplicación de la reducción gradual de la jornada laboral semanal en Colombia.





Modelo de Liderazgo

Manios Empanadas adopta un Modelo de Liderazgo Transformacional y

Democrático (Participativo):

- **Cercanía y Ejemplo:** La dirección lidera desde la empatía y la presencia en la operación, enseñando los procesos con el ejemplo.
- **Escucha Activa:** Se valoran e incentivan las ideas del equipo de cocina o ventas para mejorar recetas, optimizar tiempos o crear nuevos combos y salsas.
- **Empoderamiento:** Se delega responsabilidad técnica a los colaboradores, brindándoles autonomía dentro de los protocolos de inocuidad y servicio.

Canales y Planes de Comunicación

Canales Internos

- **Cartelera / Tablero Operativo:** Ubicado en la zona interna para publicar turnos, metas de ventas semanales, recordatorios de BPM y avisos importantes.
- **Grupo Oficial de WhatsApp Interno:** Uso exclusivo para la coordinación de turnos, novedades operativas inmediatas o avisos administrativos.
- **Reuniones Breves de Inicio de Turno (10 min):** Espacios diarios para alinear los objetivos del día, revisar el stock de insumos y motivar al equipo.

Plan de Comunicación

- **Retroalimentación Semanal:** Reunión breve cada inicio de semana para revisar resultados del fin de semana, felicitar logros y corregir fallas operativas.
- **Buzón de Sugerencias Interno:** Espacio anónimo o directo donde los colaboradores pueden proponer mejoras en el ambiente de trabajo o en los procesos.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Redes Cibernéticas

Se realizó viralización en internet para generar expectativa a las personas, para dar continuidad al producto link <https://www.instagram.com/maniosempanadas/> en la cual ofrece la historia, horarios, portafolio, ubicación. Contacto y otorga unión a la red de la empresa y solicitud de domicilio por línea. A continuación, se encontrará algunas ilustraciones de lo que se puede detallar en internet

Estrategias para el Bienestar Laboral

- **Reconocimiento e Incentivos:**
 - Empleado/Compañero del Mes: Reconocimiento público e incentivo económico o bono consumible.
 - Incentivo por Metas de Ventas: Bonificación sobre resultados en días de alta demanda (fines de semana o fechas especiales).
- **Alimentación en Servicio:** Descuento preferencial o refrigerio diario garantizado para el personal durante su jornada laboral.
- **Celebraciones y Clima Organizacional:** Celebración de cumpleaños del personal y pequeños integraciones en fechas clave (fin de año, día del trabajador).
- **Ergonomía y Espacios de Descanso:** Definición de pausas activas para prevenir fatiga muscular por postura de pie prolongada en cocina.





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Figura 23. Instagram

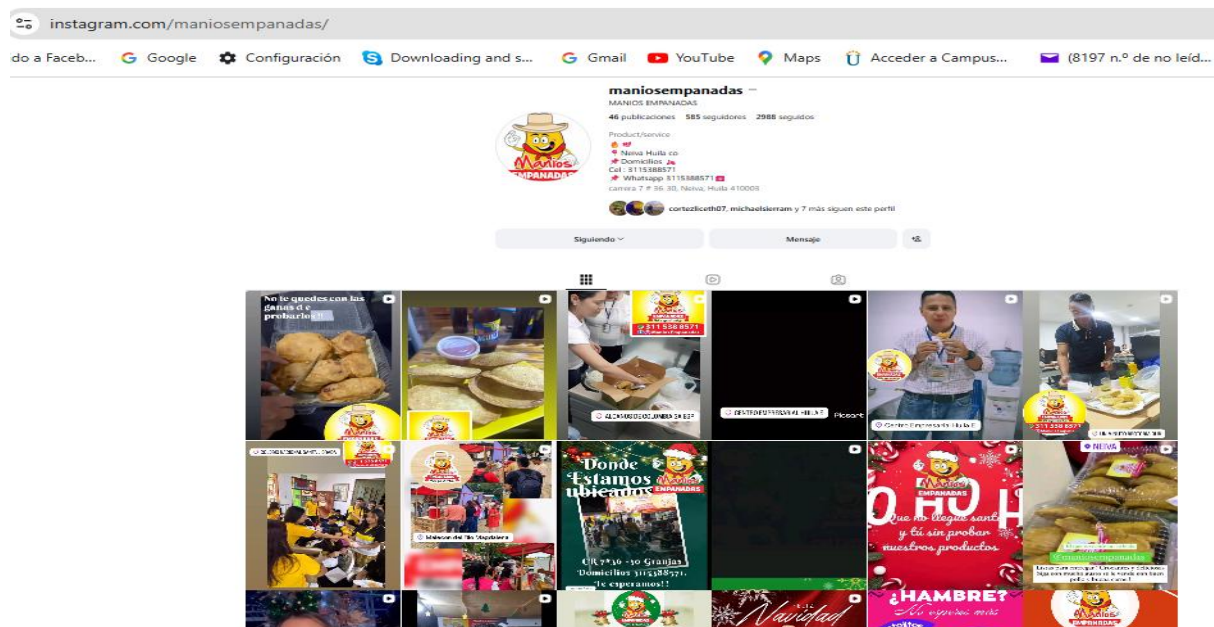
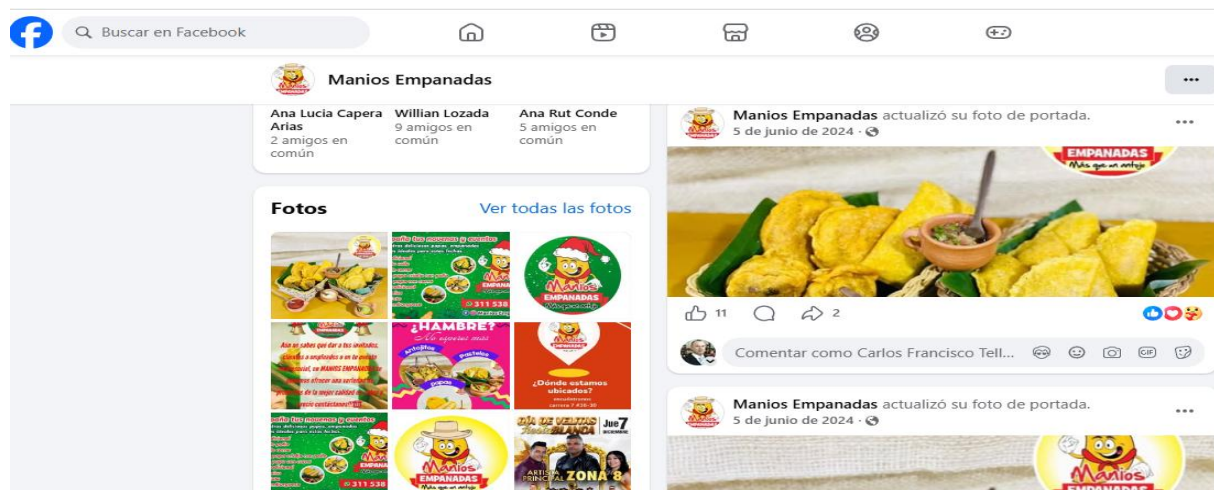


Figura 24. Facebook



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Figura 25. Web



Para facilidad del cliente o futuros prospectos se creó un código QR que remite automáticamente a la página de la empresa sin necesidad de aprenderse la URL.

Figura 26. Domicilio QR



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



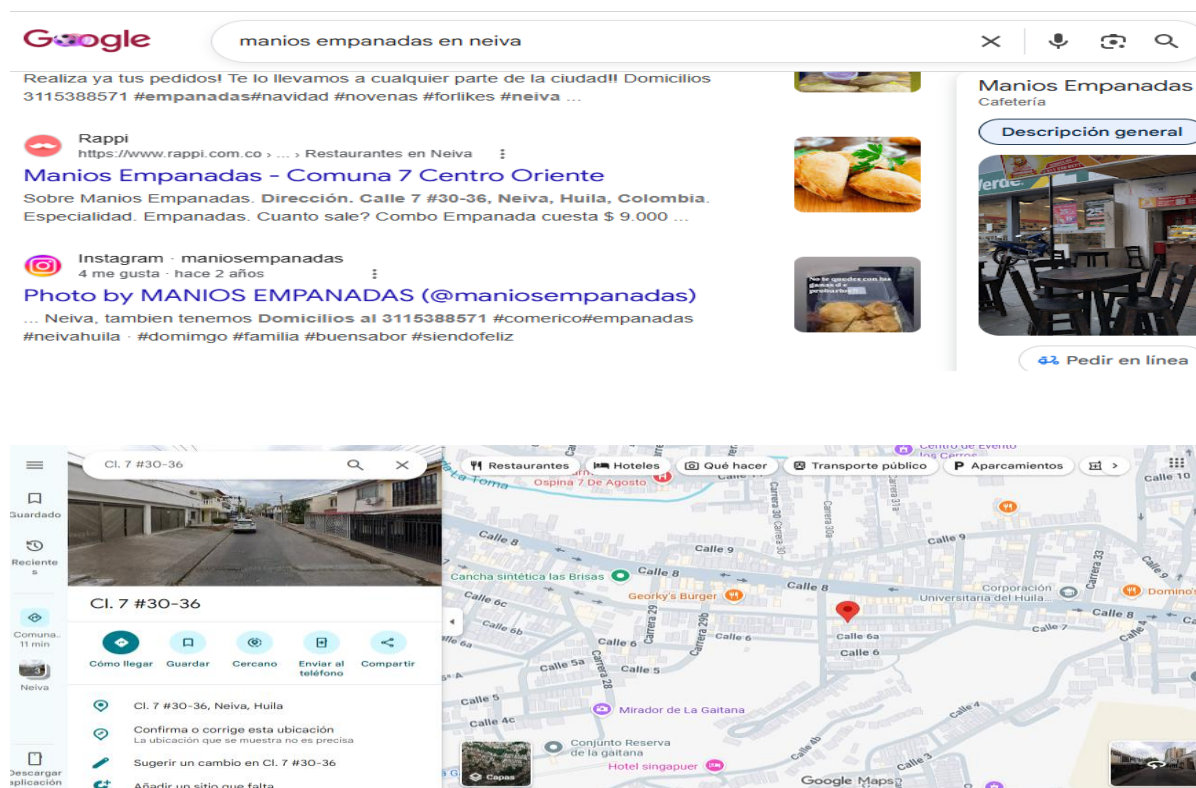
CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Los domicilios serán distribuidos desde la dirección Calle 7 #30-36, Neiva, punto de distribución ubicado al oriente de Neiva, en el barrio **Prado Alto**, el cual pertenece a la **Comuna 7** (zona centro-oriente de la ciudad).

Figura 27. Cobertura. Fuente: Propia



Nota: Tomado de Facebook

https://www.facebook.com/search/top?q=manios%20empanadas&__stsd__=eyJwcmltYXJ5J5lp7InR5cG

[UiOiJUWVBFQUhFQURfUEVPUEExFX0VOVEIUSUVTIIn19](#)

La distribución de los productos se realizará en un vehículo motorizado debido a las facilidades de conducción y al ahorro materializado en tiempos de entrega. El vehículo permite llegar a los límites definidos en un aproximado de 12-20 minutos, lo cual agregaría valor al cliente disminuyendo los tiempos de entrega en comparación con otros establecimientos de comida rápida.

- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

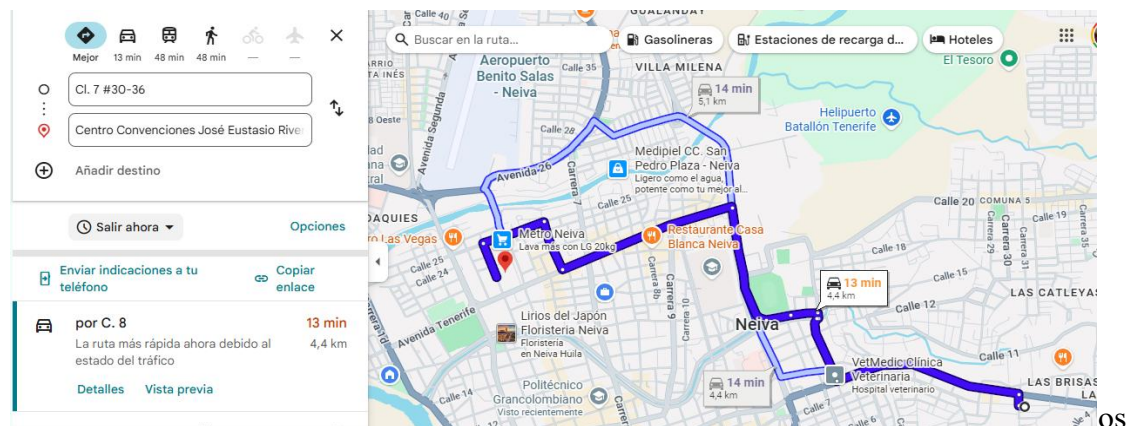
Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de alcance de ejemplo, aplicando todos los

Figura 28. Tiempos



Nota: Tomado de Facebook

https://www.facebook.com/search/top?q=manios%20empanadas&__stsd__=eyJwcmltYXJ5JlJp7InR5cG

UiOiJUWVBFQUhFQURfUEVPUExFX0VOVEIUSUVTIIn19

En caso de que se tengan diferentes pedidos a entregar en un tiempo determinado (ejemplo: hora de almuerzo) los productos serán distribuidos generando rutas en forma de lagrima, es decir, se ubicarán los puntos de entrega y se generará un ruteo buscando trazar rutas cercanas y que permitan una distribución rápida y uniforme.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Estrategias para el Bienestar Laboral

- **Reconocimiento e Incentivos:**
 - Empleado/Compañero del Mes: Reconocimiento público e incentivo económico o bono consumible.
 - Incentivo por Metas de Ventas: Bonificación sobre resultados en días de alta demanda (fines de semana o fechas especiales).
- **Alimentación en Servicio:** Descuento preferencial o refrigerio diario garantizado para el personal durante su jornada laboral.
- **Celebraciones y Clima Organizacional:** Celebración de cumpleaños del personal y pequeñas integraciones en fechas clave (fin de año, día del trabajador).
- **Ergonomía y Espacios de Descanso:** Definición de pausas activas para prevenir fatiga muscular por postura de pie prolongada en cocina.

Estrategias de Evaluación del Desempeño

La evaluación se concibe como un proceso cualitativo y cuantitativo para el aprendizaje y la mejora continua, no con fines puramente punitivos:

- **Periodicidad:** Evaluación trimestral o semestral.
- **Criterios Evaluados por Área:**
 - En Producción: Cumplimiento de gramajes, porcentaje de merma o desperdicio, mantenimiento de la limpieza, rapidez en el armado y apego a las BPM.
 - En Ventas y Domicilios: Amabilidad y puntuación en encuestas de satisfacción de clientes, agilidad en la entrega, exactitud en cierres de caja y manejo de herramientas de cobro.
 - Criterios Transversales: Puntualidad, trabajo en equipo, actitud y adaptabilidad.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989

NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los

- **Plan de Acción y Mejora:** Tras la evaluación, se realiza una sesión de retroalimentación 1 a 1 para acordar compromisos, capacitaciones de refuerzo o plan de desarrollo profesional dentro del negocio.

Fichas Técnicas del/los productos

Figura 29. Fichas Técnicas

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

EMPANADA ARTESANAL

Ítem	Descripción
Nombre del Producto	Empanada de [Carne/Pollo/Mixta]
Descripción Física	Producto precocido/frito de masa de maíz, relleno de guiso artesanal.
Peso Promedio	[Ej: 100g a 120g] (debe ser constante).
Ingredientes Principales	Harina de maíz, proteína (carne o pollo), papa, cebolla, tomate, especias.
Condiciones de Almacenamiento	Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
Vida Útil	[Ej: 3 meses congelada / 5 días refrigerada].
Modo de Preparación	Freír en aceite a 170°C por 3 a 5 minutos hasta dorar.
Presentación	Paquete de [X] unidades sellado al vacío.

CARACTERÍSTICAS CLAVE

INGREDIENTES NATURALES
CALIDAD ARTESANAL
CONSERVACIÓN ÓPTIMA
SABOR TRADICIONAL

NOTA
Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.

Producto elaborado bajo estándares de calidad
 Apoya lo artesanal y lo local
 Sabor que nos representa

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

EMPANADA DE PASTEL CON HUEVO

Ítem	Descripción
Nombre del Producto	Empanada de Pastel con Huevo
Descripción Física	Producto precocido/frito de masa de maíz, relleno de pastel de carne y huevo cocido.
Peso Promedio	100g a 120g (debe ser constante).
Ingredientes Principales	Harina de maíz, carne de res, papa, huevo, cebolla, tomate, especias.
Condiciones de Almacenamiento	Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
Vida Útil	3 meses congelada / 5 días refrigerada.
Modo de Preparación	Freír en aceite a 170°C por 3 a 5 minutos hasta dorar.
Presentación	Paquete de [X] unidades sellado al vacío.

CARACTERÍSTICAS CLAVE

INGREDIENTES NATURALES
CALIDAD ARTESANAL
CONSERVACIÓN ÓPTIMA
SABOR TRADICIONAL

NOTA
Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.

Producto elaborado bajo estándares de calidad
 Apoya lo artesanal y lo local
 Sabor que nos representa



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

EMPANADA DE JAMÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nombre del Producto Empanada de Jamón
	Descripción Física Producto precocido/frito de masa de maíz, relleno de jamón y queso.
	Peso Promedio 100g a 120g (debe ser constante).
	Ingredientes Principales Harina de maíz, jamón, queso, cebolla, leche, especias.
	Condiciones de Almacenamiento Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
	Vida Útil 3 meses congelada / 5 días refrigerada.
	Modo de Preparación Freír en aceite a 170°C por 3 a 5 minutos hasta dorar.
	Presentación Paquete de [X] unidades sellado al vacío.

Producto elaborado bajo estándares de inocuidad y calidad.

Apoya lo artesanal y lo local.

Ingredientes seleccionados para un sabor auténtico y natural.

Sabor que nos representa.

CARACTERÍSTICAS CLAVE

INGREDIENTES NATURALES

CALIDAD ARTESANAL

CONSERVACIÓN ÓPTIMA

SABOR TRADICIONAL

NOTA

Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FLAUTA MIXTA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nombre del Producto Flauta Mixta
	Descripción Física Masa crujiente y alargada, rellena con una combinación equilibrada de carnes y queso.
	Peso Promedio 120g a 140g (debe ser constante).
	Ingredientes Principales Harina de trigo, queso mozzarella, jamón, pollo desmechado, especias naturales.
	Condiciones de Almacenamiento Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
	Vida Útil 3 meses congelada / 5 días refrigerada.
	Modo de Preparación Freír en aceite a 170°C por 4 a 6 minutos hasta dorar uniformemente.
	Presentación Paquete de [cite: 175] unidades sellado al vacío.

Producto elaborado bajo estándares de inocuidad y calidad (BPM).

Apoya lo artesanal y lo local.

Ingredientes seleccionados para un sabor auténtico y natural.

Sabor que nos representa.

CARACTERÍSTICAS CLAVE

INGREDIENTES NATURALES

CALIDAD ARTESANAL

CONSERVACIÓN ÓPTIMA

SABOR TRADICIONAL

NOTA

Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FLAUTA RANCHERA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
Nombre del Producto	Flauta Ranchera
Descripción Física	Masa crujiente y alargada, con un perfil de sabor ahumado y picante característico de la cocina mexicana.
Peso Promedio	130g a 150g (debe ser constante).
Ingredientes Principales	Harina de trigo, carne de res desmechada, frijoles negros, maíz dulce, salsa ranchera (chipotle/jalapeño), especias.
Condiciones de Almacenamiento	Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
Vida Útil	3 meses congelada / 5 días refrigerada.
Modo de Preparación	Freír en aceite a 170°C por 4 a 6 minutos hasta obtener un color dorado intenso.
Presentación	Paquete de [cite: 175] unidades sellado al vacío.



CARACTERÍSTICAS CLAVE



INGREDIENTES
NATURALES



CALIDAD
ARTESANAL



CONSERVACIÓN
ÓPTIMA



SABOR
TRADICIONAL

NOTA

Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.



Producto elaborado bajo estándares de inocuidad y calidad (BPM).



Apoya lo artesanal y lo local.



Ingredientes seleccionados para un sabor auténtico y natural.



Sabor que nos representa.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PASTEL EMPANADA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
Nombre del Producto	Pastel Empanada
Descripción Física	Masa de hojaldre crujiente o masa horneada tipo pastel, rellena con los ingredientes clásicos de una empanada.
Peso Promedio	160g a 180g (debe ser constante).
Ingredientes Principales	Masa de hojaldre/pastel, carne de res molida sazónada, queso cheddar, tocineta, salsa de empanada artesanal.
Condiciones de Almacenamiento	Mantener en refrigeración (2°C a 4°C) o congelación (-18°C).
Vida Útil	3 meses congelada / 5 días refrigerada.
Modo de Preparación	Hornear a 180°C por 10-15 minutos o calentar en microondas y luego horno tostador para recuperar crocancia.
Presentación	Unidad individual empacada en bolsa flow-pack apta para microondas o caja de cartón individual.



CARACTERÍSTICAS CLAVE



INGREDIENTES
NATURALES



CALIDAD
ARTESANAL



CONSERVACIÓN
ÓPTIMA



SABOR
TRADICIONAL

NOTA

Asegúrese de mantener la cadena de frío para garantizar la calidad y vida útil del producto.



Producto elaborado bajo estándares de inocuidad y calidad (BPM).



Apoya lo artesanal y lo local.



Ingredientes seleccionados para un sabor auténtico y natural.



Sabor que nos representa.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Estudio económico-financiero

Capital necesario.

Los ingresos iniciales con los que contará el restaurante serán:

- El primer ingreso provendrá del margen de utilidad generado por cada unidad (3% del mercado objetivo) vendida de los productos del portafolio, esto se realiza por medio de los canales de distribución propuestos. Para calcular el margen de utilidad se tuvieron en cuenta los costos. Se estableció un margen de utilidad de 29%
- El segundo ingreso que se planea tener proviene de la venta de productos congelados para el consumo en casa, con el fin de ampliar las líneas de productos, este se planea tenerlo a mediano plazo.
- La inversión que se deberá realizar estará dividida en dos, por medio de capital propio \$40.000.000 y una solicitud de crédito de libre inversión al banco Bancolombia por \$67.000.000, con una tasa EA de 23,5%, a continuación, se muestra la tabla 3 de amortización donde se detallará las cuotas a las que se debe incurrir para realizar el pago en 6 años. Para poder solicitar el crédito se tienen en cuenta los requisitos exigidos al crédito de libre inversión.

Inversión inicial

Para entrar operación se necesita realizar una inversión inicial. Esta está conformada por un capital de trabajo, costos de formalización de la empresa y unos activos fijos requeridos en los procesos definidos en la empresa.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Tabla 11. Inversión inicial.

Inversión inicial	
Capital de trabajo	
Materia prima (1 mes)	\$4.200.000,00
Insumos	\$500.000,00
Caja	\$2.400.000,00
Total capital de trabajo	\$7.100.000,00
Activos fijos	
Máquinas y Equipos	\$37.120.000,00
Muebles y enseres	\$61.710.000,00
Total activos fijos	\$98.830.000,00
Costos de formalización	
Solicitud PRE-RUT	\$0,00
Registro en Cámara de Comercio	\$749.000,00
Autenticación notaria (2)	\$6.900,00
Formulario de registro	\$4.000,00
Derechos de inscripción	\$31.000,00
Matricula primer año*	\$0,00
Certificado de existencia (2)	\$8.600,00
Apertura cuenta bancaria	\$0,00
Inscripción de libros	\$10.300,00
Total costos de formalización	\$809.800,00
Total Inversión	\$106.739.800,00

*Por la ley 1429 de 2012 la matricula del primer año es gratuita

Tabla 12. Implementos Comedor

Implemento	Menaje		
	Costo	Unidades	Costo Unitario
Empaque Empanadas	\$ 5.000,00	100	\$ 50,00
Vasos	\$ 6.000,00	100	\$ 60,00
Tenedores	\$ 3.500,00	100	\$ 35,00
Cuchillos	\$ 3.500,00	100	\$ 35,00
Servilletas	\$ 2.000,00	100	\$ 20,00
Platos	\$ 8.000,00	100	\$ 80,00
Individuales	\$ 4.000,00	100	\$ 40,00
Cucharas	\$ 3.500,00	100	\$ 35,00
Pitillo	\$ 9.500,00	500	\$ 19,00
Recipientes (Salsas)	\$ 5.000,00	1	\$ 5.000,00
Recipientes (Condimentos)	\$ 6.000,00	2	\$ 3.000,00
Bandejas	\$ 6.000,00	1	\$ 6.000,00

Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
 Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
 NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

*Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de formación, aplicando todos los



Costos previos necesarios para la operatividad.

Se determinó que la inversión necesaria inicial para entrar en operación es de COP

\$106.739.800 para obtener este valor se realizaron los siguientes cálculos
Implementos comedores. Para prestar un servicio satisfactorio al cliente se debe incurrir en costos para implementos de comedor estos se encuentran especificados en (*Véase anexo 29*).

Gastos administrativos

Los gastos administrativos se dividen en costos de mano de obra por nómina y servicios y arriendo por sostenimiento del local, para mayor detalle.

Ingresos proyectados

Los ingresos se proyectaron a 5 años en los 3 escenarios: durante este lapso el escenario optimista capto \$354.978.681,94, esperado capto \$243.961.607.67 y pesimista capto \$137.017.539.56, donde el optimista aumenta un 31.27% y el pesimista disminuye un 43.83% del esperado (*Anexo 31*). Se espera que el 35% del tráfico sea generado por la tienda online y el 65% por el punto de venta, estos valores fueron determinados por medio de las encuestas realizadas.

Costos proyectados

Los costos en los que incurrirá la empresa se proyectaron a 5 años teniendo en cuenta el costo promedio de cada producto, los gastos administrativos, mantenimiento, publicidad, otros costos y los impuestos del préstamo solicitados al banco, año 1 \$102.531.593, año 2 \$158.832.084, año 3 \$208.945.946, año 4 \$243.906.405, año 5 \$281.955.686.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Materia prima

Tabla 13. Materia prima

A continuación, presento un cuadro de materia prima para la elaboración de empanadas, siguiendo el mismo formato de costos por porción que el cuadro que compartió. Los precios son referenciales en pesos colombianos (COP) y pueden ajustarse según los proveedores de su empresa o región.

Materia Prima	Unidad de medida	Cantidad	Unidades por presentación	Precio por empaque	Porciones	Cantidad por porción	Valor por porción
Harina de trigo	g	1000	1	\$4.500	20	50 g	\$225,00
Harina de maíz precocida	g	1000	1	\$5.800	20	50 g	\$290,00
Carne molida de res	g	1000	1	\$22.000	20	50 g	\$1.100,00
Pechuga de pollo	g	1000	1	\$18.500	20	50 g	\$925,00
Papa pastusa	g	5000	1	\$12.000	50	100 g	\$240,00
Cebolla cabezona	g	1000	1	\$3.500	50	20 g	\$70,00
Cebolla larga	g	500	1	\$2.000	25	20 g	\$80,00
Ajo	g	500	1	\$4.000	100	5 g	\$40,00
Tomate	g	1000	1	\$4.000	40	25 g	\$100,00
Pimentón rojo	g	1000	1	\$4.500	50	20 g	\$90,00
Cilantro	g	200	1	\$2.000	40	5 g	\$50,00
Aceite vegetal	ml	3000	1	\$18.000	150	20 ml	\$120,00
Sal	g	500	1	\$2.000	250	2 g	\$8,00
Pimienta	g	100	1	\$3.000	100	1 g	\$30,00
Comino	g	100	1	\$2.800	100	1 g	\$28,00
Color (achiote)	g	100	1	\$2.500	100	1 g	\$25,00
Huevos	unidades	30	1	\$18.000	30	1 unidad	\$600,00
Arveja	g	500	1	\$4.000	10	50 g	\$400,00
Zanahoria	g	1000	1	\$2.500	50	20 g	\$50,00
Agua	ml	5000	1	\$2.000	100	50 ml	\$20,00

Ingredientes opcionales (según el tipo de empanada)

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Precio por empaque	Cantidad por porción	Valor por porción
Queso mozzarella	g	1000	\$20.000	30 g	\$600,00
Chorizo	g	1000	\$19.000	40 g	\$760,00
Jamón	g	1000	\$18.000	30 g	\$540,00
Maíz tierno	g	1000	\$8.000	30 g	\$240,00
Ají casero	g	500	\$4.000	10 g	\$80,00

Producción estimada por empanada (carne tradicional)

Ingrediente	Costo por porción
Masa (harina)	\$290
Carne	\$1.100

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Papa	\$240
Hogao (cebolla, tomate, ajo, pimentón)	\$300
Condimentos	\$91
Aceite de fritura	\$120
Costo aproximado de materia prima por empanada	\$2.141

Ingresos proyectados.

Tabla 14. Ingresos menos costos.

Ingreso - Costos		
Optimista	Esperado	Pesimista
\$30.537.206,20	\$22.220.406,20	\$13.903.606,20
\$77.817.469,57	\$55.242.347,65	\$37.337.940,61
\$96.237.318,72	\$58.218.945,12	\$27.713.572,09
\$181.396.992,04	\$117.300.527,13	\$61.289.708,87
\$354.978.681,94	\$243.961.607,67	\$137.017.539,56

Proyección financiera relacionada: ingresos, costos, utilidades, gastos operativos.

Proyección de flujo de caja.

Tabla 15. Flujo de Caja Esperado

PANORAMA ESPERADO					
<u>Flujo de caja</u>					
Concepto	2026	2027	2028	2029	2030
Ingresos totales	\$ 124.752.000,00	\$ 214.074.432,00	\$ 267.164.891,14	\$ 361.206.932,82	\$ 525.917.294,18
Costos totales	\$ 55.945.000,00	\$ 75.424.173,00	\$ 84.161.854,27	\$ 101.780.861,04	\$ 134.047.390,28
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Utilidad operacional	\$ 61.277.600,00	\$ 131.120.859,00	\$ 175.473.636,87	\$ 251.896.671,78	\$ 384.340.503,90
Gastos Administrativos	\$ 46.586.593,80	\$ 83.407.911,35	\$ 124.784.091,75	\$ 142.125.544,65	\$ 147.908.296,22
EBITDA	\$ 14.691.006,20	\$ 47.712.947,65	\$ 50.689.545,12	\$ 109.771.127,13	\$ 236.432.207,68
Impuesto*	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 3.335.437,47	\$ 16.419.335,98	\$ 55.977.621,40
Utilidad después de impuestos	\$ 14.691.006,20	\$ 47.712.947,65	\$ 47.354.107,65	\$ 93.351.791,15	\$ 180.454.586,28
Inversión	\$ 106.739.800,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Flujo de caja	\$ 7.161.606	\$ 40.183.548	\$ 39.824.708	\$ 85.822.391	\$ 172.925.186



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Tabla 16. Flujo de Caja panorama pesimista.

PANORAMA PESIMISTA

Flujo de caja					
Concepto	2026	2027	2028	2029	2030
Ingresos totales	\$ 116.435.200	\$ 196.170.025	\$ 236.659.518	\$ 305.196.115	\$ 418.973.226
Costos totales	\$ 55.945.000,00	\$ 75.424.173,00	\$ 84.161.854,27	\$ 101.780.861,04	\$ 134.047.390,28
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Utilidad operacional	\$ 52.960.800,00	\$ 113.216.452,00	\$ 144.968.263,73	\$ 195.885.853,96	\$ 277.396.435,72
Gastos Administrativos	\$ 46.586.593,80	\$ 83.407.911,35	\$ 124.784.091,75	\$ 142.125.544,65	\$ 147.908.296,22
EBITDA	\$ 6.374.206,20	\$ 29.808.540,65	\$ 20.184.171,98	\$ 53.760.309,31	\$ 129.488.139,50
Impuesto*	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 3.335.437,47	\$ 16.419.335,98	\$ 55.977.621,40
Utilidad después de impuestos	\$ 6.374.206,20	\$ 29.808.540,65	\$ 16.848.734,51	\$ 37.340.973,33	\$ 73.510.518,10
Inversión \$ 106.739.800,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Flujo de caja	-\$ 1.155.194	\$ 22.279.141	\$ 9.319.335	\$ 29.811.573	\$ 65.981.118

Tabla 17. Flujo de Caja panorama optimista.

PANORAMA OPTIMISTA

Flujo de caja					
Concepto	2026	2027	2028	2029	2030
Ingresos totales	\$ 133.068.800	\$ 236.649.554	\$ 305.183.265	\$ 425.303.398	\$ 636.934.368
Costos totales	\$ 55.945.000,00	\$ 75.424.173,00	\$ 84.161.854,27	\$ 101.780.861,04	\$ 134.047.390,28
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Utilidad operacional	\$ 69.594.400,00	\$ 153.695.981,00	\$ 213.492.010,73	\$ 315.993.136,96	\$ 495.357.577,72
Gastos Administrativos	\$ 46.586.593,80	\$ 83.407.911,35	\$ 124.784.091,75	\$ 142.125.544,65	\$ 147.908.296,22
EBITDA	\$ 23.007.806,20	\$ 70.288.069,65	\$ 88.707.918,98	\$ 173.867.592,31	\$ 347.449.281,50
Impuesto*	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 3.335.437,47	\$ 16.419.335,98	\$ 55.977.621,40
Utilidad después de impuestos	\$ 23.007.806,20	\$ 70.288.069,65	\$ 85.372.481,51	\$ 157.448.256,33	\$ 291.471.660,10
Inversión \$ 106.739.800,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Depreciación	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00	\$ 7.529.400,00
Flujo de caja	\$ 15.478.406	\$ 62.758.670	\$ 77.843.082	\$ 149.918.856	\$ 283.942.260

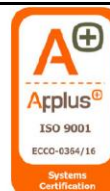
📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Balance general: activo, pasivo, patrimonio.

Tabla 18. Esfa o Balance de Apeertura

ACTIVO	VALOR (Ejemplo)	PASIVO	VALOR (Ejemplo)
Corriente		Corriente	
Caja y Bancos (Dinero en efectivo/cuentas)	\$15.000.000	Proveedores Nacionales (Deudas por inventario inicial)	\$ 2.000.000
Inventarios (Materia prima inicial: harina, carne, etc.)	\$5.000.000	Cuentas por pagar varias (Servicios, arriendo)	\$ 1.000.000
Total Activo Corriente	\$ 20.000.000	Total Pasivo Corriente	\$ 3.000.000
		Total Pasivo	\$ 3.000.000
No Corriente		PATRIMONIO	
Propiedad, Planta y Equipo (Maquinaria, neveras, muebles - <i>Neto de depreciación inicial</i>)	\$ 30.000.000		
Diferidos (Gastos de constitución - Registro mercantil, abogados)	\$2.000.000	Capital Social (Aportes de los socios/dueño)	\$ 49.000.000
Total Activo No Corriente	\$ 32.000.000	Utilidad del Ejercicio	\$ 0
		Total Patrimonio	\$ 49.000.000
TOTAL ACTIVO	\$ 52.000.000	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 52.000.000

Resultado financiero relacionado: ingresos, costos, utilidades, gastos operativos.

Tabla 19. Eri

CONCEPTO (Simulación Primer Mes)	VALOR (Ejemplo)
(+) INGRESOS OPERACIONALES	\$ 25.000.000
(Ej. Venta de 5.000 empanadas a \$5.000 promedio)	
(-) Costo de Ventas	\$ 10.000.000
(Costo de materia prima consumida: masa, carne, aceite, empaques de las 5.000 unidades)	
(=) UTILIDAD BRUTA	\$ 15.000.000
(-) GASTOS OPERACIONALES DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	\$ 8.000.000
Arriendo del local	\$ 2.500.000
Servicios públicos	\$ 1.500.000
Nómina operativa y prestaciones (1 persona ayudante + seguridad social proporcional)	\$ 4.000.000
(=) UTILIDAD OPERACIONAL (UAI)	\$ 7.000.000
(-) Gastos No Operacionales / Financieros	\$ 50.000
(Ej. Comisiones bancarias por datafono)	
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS (UAI)	\$ 6.950.000
(-) Provisión Impuesto de Renta (estimado 35%)	\$ 2.432.500
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 4.517.500

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Ratios financieras: liquidez, rentabilidad, endeudamiento, rotación de activos.

Tabla 20. Razones de Liquidez

Razones de Liquidez

Miden la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo utilizando sus activos corrientes.

Indicador	Fórmula	Resultado	Interpretación
Razón Corriente	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	6.67	Por cada peso (\$1) que el negocio debe a corto plazo, cuenta con \$6.67 en activos corrientes para respaldarlo. Indica una excelente solvencia a corto plazo, aunque un nivel muy alto puede sugerir exceso de recursos inactivos en caja.
Prueba Ácida	$\frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$	5.00	Al excluir los inventarios (que son menos líquidos), por cada peso de deuda a corto plazo se dispone de \$5.00 en efectivo o cuentas por cobrar inmediatas. Muestra una liquidez sumamente holgada

Tabla 21. Razones de Endeudamiento

Miden el grado en que la empresa se financia con recursos de terceros (acreedores) frente a los recursos propios.

Indicador	Fórmula	Resultado	Interpretación
Endeudamiento Total	$\frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Total Activo}}$	5.77%	Solo el 5.77% de los activos totales del negocio está financiado por acreedores (proveedores y deudas), lo que refleja un riesgo financiero mínimo y una alta autonomía financiera.
Endeudamiento Patrimonial	$\frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Patrimonio}}$	6.12%	Por cada peso aportado por los socios, los acreedores financian apenas \$0.06 . Demuestra una estructura de capital muy sólida y poco apalancada externamente.

Tabla 22. Razones de Rentabilidad

Miden la eficiencia de la empresa en el uso de sus recursos para generar ganancias (cifras calculadas sobre el primer mes de operaciones).

Indicador	Fórmula	Resultado	Interpretación
Margen Bruto	$\frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ingresos Operacionales}}$	60.00%	Tras descontar los costos directos de producción (materia prima, insumos), a la empresa le queda un margen bruto del 60.00% para cubrir gastos operativos y generar utilidad.
Margen Operacional	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ingresos Operacionales}}$	28.00%	Después de cubrir arriendos, servicios y nómina operativa, el negocio genera un margen operacional del 28.00%, reflejando un modelo de negocio con buena eficiencia operativa.



Margen Neto	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ingresos Operacionales}}$	18.07%	Del total de ventas del primer mes, el 18.07% se convierte en utilidad neta real después de impuestos y gastos financieros (\$4.517.500 de utilidad neta sobre \$25.000.000 en ventas).
ROA (Rentabilidad del Activo)	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Total Activo}}$	8.69% (Mensual)	Los activos totales de la empresa generan una rentabilidad neta mensual del 8.69%, lo que demuestra una alta productividad de la inversión inicial en infraestructura y capital de trabajo.
ROE (Rentabilidad del Patrimonio)	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$	9.22% (Mensual)	Los recursos aportados por los socios rinden un 9.22% neto en su primer mes de operación, evidenciando un retorno sumamente atractivo para los inversionistas.

Tabla 23. Rotación de Activos

Mide la eficiencia con la que la empresa utiliza sus activos para generar ventas.

Indicador	Fórmula	Resultado	Interpretación
Rotación de Activos Totales	$\frac{\text{Ingresos Operacionales}}{\text{Total Activo}}$	0.48 veces (Mensual) (Anualizada: 5.77)	Durante el mes, las ventas representaron el 48% del total de los activos invertidos. Al proyectarlo de forma anualizada, los activos rotan casi 6 veces al año, lo que denota una buena velocidad comercial en la rotación del capital invertido.

Fuentes de financiación.

Para un emprendimiento gastronómico como "**Manios Empanadas**", contar con una estructura de capital adecuada requiere combinar diferentes **fuentes de financiamiento** que permitan cubrir la inversión inicial, el capital de trabajo y las futuras expansiones sin asfixiar la caja del negocio.

A continuación, se clasifican y detallan las principales fuentes de financiación aplicables al proyecto:

Financiación Interna (Capital Propio)

Es la fuente primaria y la base sobre la cual se constituye el negocio (como se evidenció en el modelo financiero inicial con los aportes de los socios/dueños de \$49.000.000).

- **Aportes de Capital de los Socios / Dueños:** Recursos líquidos o bienes propios (neveras, mesas, menaje, mobiliario) aportados directamente por los fundadores.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

- **Reinversión de Utilidades (Autofinanciación):** Utilizar las ganancias netas retenidas del negocio (como los excedentes generados en los primeros meses de operación) para reinvertirlas en la compra de nueva maquinaria, ampliación del local o campañas de marketing, sin depender de terceros.

Financiación Externa a Corto Plazo (Operativa y Comercial)

Son fuentes que ayudan a financiar el capital de trabajo diario y la gestión de inventarios sin recurrir a créditos bancarios tradicionales de alto costo.

- **Crédito con Proveedores (Proveedores Nacionales):** Negociar plazos de pago con los proveedores de materia prima (harina, carnes, quesos, empaques) a 30, 45 o 60 días. Esto permite vender el producto e ingresar el dinero antes de tener que pagar la factura de los insumos, aliviando el flujo de caja.
- **Anticipos o Pagos por Adelantado de Clientes:** Implementar modelos de preventa para eventos especiales, congelados por encargo o paquetes institucionales, donde el cliente financia parte de la producción antes de su elaboración.

Financiación Externa a Mediano y Largo Plazo

Ideales para inversiones en infraestructura pesada (compra de maquinaria industrial, remodelación del local comercial o adquisición de vehículos de reparto).

- **Créditos Bancarios y Microcréditos Comerciales:** Préstamos otorgados por entidades financieras del sistema tradicional o cooperativas locales enfocadas en MiPymes y emprendimientos, con tasas de interés preferenciales.
- **Líneas de Crédito de Fomento Estatal (Colombia):** Programas gubernamentales e institucionales diseñados para apoyar el emprendimiento y la generación de empleo (como las líneas de crédito de Bancóldex o fondos regionales de desarrollo económico).

4. Capital de Emprendimiento y Fondos Concursables (No Reembolsables)

Alternativas altamente recomendadas para etapas iniciales o de escalamiento, ya que no generan deuda ni exigen la pérdida de participación accionaria de forma onerosa.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



- **Capital Semilla Institucional:** Convocatorias nacionales o regionales (como los programas de Impulsa Colombia, fondos de emprendimiento universitario, o fondos de cooperación local) que otorgan recursos de cofinanciación no reembolsables para planes de negocio viables.
- **Concursos y Festivales Gastronómicos Locales:** Participación en ferias comerciales en Neiva y el Huila que otorgan premios económicos, visibilidad de marca y capital de trabajo directo.

Plan de amortización de Deuda

Tabla 24. Amortización

Periodo	Saldo Inicial	Intereses	Abono Capital	Cuota	Saldo Final
0					\$ 67.000.000
1	\$ 67.000.000	\$ 15.745.000	\$ 11.166.667	\$ 26.911.667	\$ 55.833.333
2	\$ 55.833.333	\$ 13.120.833	\$ 11.166.667	\$ 24.287.500	\$ 44.666.667
3	\$ 44.666.667	\$ 10.496.667	\$ 11.166.667	\$ 21.663.333	\$ 33.500.000
4	\$ 33.500.000	\$ 7.872.500	\$ 11.166.667	\$ 19.039.167	\$ 22.333.333
5	\$ 22.333.333	\$ 5.248.333	\$ 11.166.667	\$ 16.415.000	\$ 11.166.667
6	\$ 11.166.667	\$ 2.624.167	\$ 11.166.667	\$ 13.790.833	\$ 0



Evaluación financiera

Se presenta un **análisis y evaluación financiera integral** para el emprendimiento "**Manios Empanadas**" en Neiva (Huila), profundizando en la información del estudio económico-financiero, conectando sus componentes, evaluando los riesgos implícitos y proyectando la viabilidad del proyecto a corto, mediano y largo plazo.

Resumen de la Inversión Inicial y Costos Proyectados

Inversión Inicial (\$106.739.800 COP)

La puesta en marcha requiere una estructura de capital conformada por:

- **Activos Fijos (\$98.830.000):** Maquinaria y equipos especializados (\$37.120.000) como la máquina prensa formadora semiautomática, horno Rational SelfCookingCenter, freidoras/asadores y equipos de procesamiento; más equipo de cómputo y mobiliario de oficina/comedor (\$61.710.000).
- **Capital de Trabajo Inicial (\$7.100.000):** Fondo de caja (\$2.400.000) y aprovisionamiento para el primer mes en materia prima e insumos (\$4.700.000).
- **Gastos de Formalización (\$809.800):** Trámites de matrícula mercantil en la Cámara de Comercio del Huila, registros sanitarios, notaría y libros.

Estructura de Capital y Amortización

- **Capital Propio (Socios):** \$39.739.800 a \$40.000.000 (37.2%).
- **Deuda Financiera:** \$67.000.000 (62.8%) solicitados mediante crédito comercial/libre inversión a una tasa estimada del 23.5% E.A. a un horizonte de 6 años.
 - *Compromiso de Cuota Anual:* La cuota inicial asciende a \$26.911.667 en el Año 1 (Abono a capital \$11.166.667 e Intereses \$15.745.000), reduciéndose gradualmente hasta \$13.790.833 en el Año 6 por amortización constante a capital.





Costos Proyectados por Unidad (Base Empanada Tradicional)

- **Costo Promedio de Materia Prima por Unidad:** \$2.141 COP (Masa, carne/pollo, papa, hogao, condimentos, aceite).
- **Precio Promedio de Venta:** \$2.500 COP (Empanada sola / combo \$9.000).
- **Costos Operativos Totales Anuales (Escenario Esperado):**
 - **Año 1 (2026):** \$55.945.000 (Costos directos) + \$46.586.594 (Gastos Admin) = \$102.531.594.
 - **Año 5 (2030):** \$134.047.390 (Costos directos) + \$147.908.296 (Gastos Admin) = \$281.955.686.

Plazos y Horizontes de Proyección

La evaluación financiera se estructura en un **horizonte de 5 años (2026 – 2030)** dividido estratégicamente en tres etapas:

- **Corto Plazo (Año 1 / 2026):** *Fase de Arranque y Validación del Canal.* Enfoque en la consolidación del canal digital (domicilios 35%) y apertura del punto de venta físico (65%). Absorción de la carga inicial de amortización e intereses del crédito (\$26.9M).
- **Mediano Plazo (Años 2 a 3 / 2027 – 2028):** *Fase de Crecimiento y Escalabilidad.* Introducción de la línea de productos congelados para consumo en el hogar y alianzas institucionales. Optimización de la capacidad instalada con la maquinaria semiautomática.
- **Largo Plazo (Años 4 a 5 / 2029 – 2030):** *Fase de Consolidación Regional y Madurez.* Operación a alta capacidad, generación sustancial de caja libre, cancelación de la mayor parte de la deuda bancaria y evaluación de apertura de nuevos puntos de venta en el Huila.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Evaluación del Impacto de Costos Fijos y Variables

La estructura de costos de Manios Empanadas influye directamente en su apalancamiento operativo y en el punto de equilibrio:

$$\text{Costos Totales} = \text{Costos Variables (Materia Prima + Empaques + Domicilios)} \\ + \text{Costos Fijos (Arriendo + Servicios + Nómina + Depreciación)}$$

- **Costos Variables (Flexibilidad Operativa):**

- Representan el costo de los insumos perecederos (harinas, carnes, verduras, aceites, empaques biodegradables).
- Al ser proporcionales a las unidades vendidas, protegen al negocio en periodos de baja demanda; sin embargo, son altamente vulnerables a la inflación de los alimentos (agroinsumos en la región).

- **Costos Fijos (Riesgo Estructural):**

- Corresponden al arriendo del local (\$2.500.000/mes), servicios públicos (\$1.500.000/mes), nómina base y prestaciones sociales (\$4.000.000/mes) y depreciación anual de activos fijos (\$7.529.400/año).
- **Punto de Equilibrio (Breakeven):** Los gastos fijos operacionales (\$8.000.000/mes) exigen vender aproximadamente 5.333 empanadas mensuales (o 178 empanadas diarias a un precio promedio de \$2.500 con costo directo de \$1.000) únicamente para cubrir la operación básica sin pérdidas.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Análisis de Sensibilidad y Factores de Riesgo

Se evaluaron tres escenarios proyectados sobre los Flujos de Caja para medir la resistencia del modelo financiero frente a shocks externos:

Tabla 25. Análisis Sensibles con aspectos financieros.

Variable / Escenario	Pesimista (-43.8% ventas)	Esperado (Base)	Optimista (+31.2% ventas)
Ingresos Año 1 (2026)	\$116.435.200	\$124.752.000	\$133.068.800
Ingresos Año 5 (2030)	\$418.973.226	\$525.917.294	\$636.934.368
Flujo de Caja Neto Año 1	-\$1.155.194	\$7.161.606	\$15.478.406
Flujo de Caja Neto Año 5	\$65.981.118	\$172.925.186	\$283.942.260
Tasa Interna de Retorno (TIR)	4.18%	35.42%	58.36%
Valor Presente Neto (VPN @ 12%)	-\$26.991.858	+\$112.699.086	+\$268.910.808

Factores de Riesgo Críticos

Sensibilidad a la Pérdida de Volumen en el Año 1 (Riesgo de Cierre Temprano):

En el escenario pesimista, el Flujo de Caja del Año 1 es negativo (-\$1.155.194). La empresa no genera suficiente efectivo interno para cubrir la totalidad del servicio de la deuda bancaria si las ventas caen más de un 15% respecto a lo esperado.

Inflación de Materias Primas: Un alza sostenida en la carne de res, pechuga de pollo y aceites vegetales reduce drásticamente el margen bruto objetivo (actualmente en 60%).

Tasa de Interés de la Deuda: Un financiamiento al 23.5% E.A. representa un costo financiero muy alto que presiona la caja durante los primeros 24 meses.



Análisis del Flujo de Caja y Estrategias de Mitigación de Liquidez

Identificación de Estrangulamientos de Caja

En el **Año 1**, aunque el estado de resultados refleje una utilidad contable modesta, el flujo de caja real es tenso debido a que la amortización de capital de la deuda (\$11.166.667) no se resta en el P&G (solo los intereses), pero sí exige salida real de dinero en efectivo.

Estrategias de Mitigación

Gestión Estratégica del Capital de Trabajo: Implementar una política de crédito con proveedores de materias primas a 30 días, mientras que el 100% de las ventas en el punto de venta y domicilios se cobran de contado o mediante pagos digitales inmediatos (Nequi/Daviplata/Datafono). Esto genera un ciclo de conversión de efectivo negativo que actúa como fuente de financiamiento gratuita.

Línea de Readecuación de Deuda: Renegociar la tasa de interés del crédito bancario tras el Año 1 aprovechando un mejor perfil crediticio, o sustituir parte de la deuda de libre inversión con convocatorias de capital semilla (Fondo Emprender SENA o Destapa tu Futuro de Bavaria) para liberar caja operacional.

Monitoreo del EBITDA Operacional: Mantener el EBITDA por encima de \$15.000.000 desde el Año 1 para asegurar la cobertura del servicio de la deuda ($DSCR > 1.25x$).

Evaluación de la Viabilidad Financiera (Criterios de Decisión)

Utilizando una Tasa de Descuento / Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (**TMAI / WACC**) del **12.0% anual**:

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Valor Presente Neto (VPN Esperado): +\$112.699.086 COP. Como el VPN es estrictamente mayor que cero ($VPN > 0$), el proyecto crea un valor económico agregado significativo sobre la inversión inicial de \$106.7M.

Tasa Interna de Retorno (TIR Esperada): 35.42% anual. La TIR supera ampliamente el costo de oportunidad del capital (12%) e incluso supera la alta tasa de interés del crédito bancario (23.5%), lo que confirma la alta rentabilidad del modelo de negocio.

Período de Recuperación de la Inversión (Payback): Se logra recuperar la inversión inicial neta en el transcurso del **Año 3 (mes 32)**, momento a partir del cual todos los flujos de caja constituyen valor excedente neto para los accionistas.

Resumen de los Hallazgos Principales

Modelo con Margen Bruto Robusto: El margen bruto del 60% en la venta directa de empanadas es la principal fortaleza financiera del negocio, absorbiendo con holgura los costos operacionales fijos a partir de volúmenes medianos.

Apalancamiento Riesgoso pero Rentable: Dependiendo en un 62.8% de deuda bancaria con tasas del 23.5% E.A. genera tensión en el flujo de caja del primer año, pero cataliza una tasa de retorno sobre el patrimonio (ROE) superior al 9% mensual en régimen de operación.

Resiliencia en Escenarios Medios: A partir del Año 2, la empresa demuestra una sólida capacidad de generación de EBITDA (superando los \$47.7M anuales) y una rápida aceleración del flujo de caja libre.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

El proyecto de inversión **"Manios Empanadas"** en Neiva es **financieramente viable y altamente rentable** en las condiciones del escenario esperado, respaldado por un VPN de **+\$112.699.086 COP** y una TIR del **35.42%**.

Existe un punto de vulnerabilidad concentrado en los **primeros 12 meses de operación**, donde el margen de caja es ajustado ante una posible desviación negativa en el volumen de ventas o un incremento acelerado en los costos fijos de administración.

Recomendaciones

Sustitución Gradual de Pasivos: Postular activamente el plan de negocio ante el **Fondo Emprender del SENA** para acceder a capital condonable de hasta \$80-100 millones, lo que permitiría saldar la deuda bancaria con Bancolombia, eliminar el gasto de intereses (\$15.7M/año) y blindar la liquidez del negocio.

Estandarización de Porciones y Mermas: Estrechar el control sobre el gramaje (120g - 140g) mediante la báscula de precisión y el uso estricto de la máquina formadora para evitar sobrecostos por desperdicio de materia prima que afecten el margen bruto del 60%.

Aceleración del Canal Digital y Congelados: Desarrollar la línea de empanadas congeladas empaquetadas al vacío desde el mes 6 para aumentar la rotación de activos y optimizar la capacidad ociosa de la maquinaria pesada comprada en la inversión inicial.

En el análisis financiero se puede evidenciar los indicadores de la TIR,

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



VPN y Costo Beneficio para los 3 escenarios establecidos. Uno optimista, uno esperado y uno pesimista demostrando resultados óptimos para la inversión.

Tabla 26 TIR, VPN y B/C

Resumen análisis financiero			
	Pesimista	Esperado	Optimista
Inversión	\$106.739.800,00	\$106.739.800,00	\$106.739.800,00
TIR	25%	47%	67%
VPN	\$99.754.106	\$255.368.103	\$429.724.857
B/C	128%	150%	174%



Evaluación de riesgos

Posibles Clasificaciones de Riesgos

Para identificar y dimensionar las amenazas que pueden afectar la sostenibilidad del negocio, se clasifican los riesgos en seis dimensiones clave:

- **Riesgos Financieros:** Relacionados con la escasez de liquidez en periodos de bajo consumo, el alto costo de la deuda bancaria (tasa E.A. del 23.5%) y la fluctuación en los precios de las materias primas básicas.
- **Riesgos Operativos:** Asociados a fallas mecánicas en equipos críticos (máquina formadora, horno Rational, neveras industriales), errores en los gramajes, contaminación cruzada o interrupciones en la cadena de frío.
- **Riesgos Mercantiles:** Derivados de la alta competencia en el sector de comidas rápidas tradicionales, la entrada de cadenas sustitutas y la resistencia inicial del consumidor a adoptar un producto enfocado en la salud y el control calórico.
- **Riesgos Legales y Normativos:** Incumplimiento de normativas sanitarias (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud), multas por parte de la Secretaría de Salud o INVIMA, y demandas laborales derivadas de la inobservancia del Código Sustantivo del Trabajo (CST).
- **Riesgos Tecnológicos:** Caídas en los canales digitales de venta (página web, pasarelas de pago, domicilios por línea o WhatsApp Business), pérdida de datos contables e inventarios, o fallas en el datáfono.
- **Riesgos Ambientales:** Generación descontrolada de residuos orgánicos o aceites usados de fritura, y escasez de agua o energía que detenga la producción en el local comercial.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Análisis de Riesgos:

A continuación, se evalúa la probabilidad de ocurrencia (Baja, Media, Alta) frente al impacto operativo o financiero (Bajo, Moderado, Crítico) para priorizar los riesgos:

Tabla 27. Nivel, Probabilidad e Impacto

Dimensión de Riesgo	Evento de Riesgo Específico	Probabilidad	Impacto	Nivel de Riesgo	Priorización
Financiero	Incremento drástico en el precio de insumos (carne, pollo, harina) que reduzca el margen bruto.	Alta	Moderado	Alto	Prioridad 1
Operativo	Daño imprevisto en la máquina formadora o en el sistema de refrigeración principal.	Media	Crítico	Alto	Prioridad 2
Mercantil	Baja rotación inicial de la línea saludable debido a la preferencia por empanadas tradicionales económicas.	Media	Moderado	Medio	Prioridad 3
Legal/Sanitario	Sanción o cierre temporal por incumplimiento menor de protocolos BPM o vencimiento de permisos.	Baja	Crítico	Alto	Prioridad 4
Tecnológico	Colapso de la plataforma de domicilios online o pérdida de conectividad para pagos electrónicos.	Baja	Moderado	Medio	Prioridad 5
Ambiental	Mala disposición de aceites quemados o residuos orgánicos generando quejas comunitarias.	Baja	Moderado	Bajo	Prioridad 6

Líneas y Planes de Acción para Mitigar Riesgos

Para cada riesgo priorizado, se establecen los planes de mitigación preventivos y correctivos correspondientes:

Mitigación de Riesgos Financieros (Insumos y Liquidez)

- **Diversificación de Proveedores:** Mantener al menos dos proveedores certificados por insumo básico para negociar precios estables y evitar monopolios de abastecimiento.
- **Aprovisionamiento Estratégico:** Compras por volumen en temporada de cosecha agrícola local (maíz, verduras) y congelamiento oportuno.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

- **Colchón de Caja:** Preservar el fondo de caja de trabajo inicial (\$7.100.000) destinado exclusivamente a emergencias operativas de liquidez durante los primeros meses.

Mitigación de Riesgos Operativos (Maquinaria y Procesos)

- **Mantenimiento Preventivo:** Establecer un cronograma trimestral de revisión técnica para la máquina formadora semiautomática, planchas y neveras industriales.
- **Inventario Crítico de Repuestos:** Disponer de piezas de fácil desgaste en stock (empaques, resistencias, fusibles) para reparaciones inmediatas.
- **Cumplimiento de la Cadena de Frío:** Uso de sensores de temperatura en neveras y congeladores con bitácora de control diario firmada por el auxiliar de cocina.

Mitigación de Riesgos Mercantiles (Posicionamiento y Demanda)

- **Estrategia de Degustación Activa:** Continuar con las pruebas de producto en puntos de alto tráfico (como la experiencia desarrollada en el barrio Granjas) para derribar el escepticismo inicial del consumidor frente a lo "saludable".
- **Campañas Educativas en Redes:** Comunicar de forma transparente los aportes calóricos y nutricionales en Instagram y Facebook, generando empatía con el nicho fitness y familias preocupadas por la salud.

Mitigación de Riesgos Legales y Sanitarios (Inocuidad)

- **Capacitación Continua BPM:** Exigir y verificar que todo el personal cuente con el certificado vigente de manipulación de alimentos y capacitación estricta bajo los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.
- **Auditorías Internas Sorpresa:** Realizar revisiones semanales de limpieza, desinfección, control de plagas y rotación de inventarios bajo el modelo PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir).

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Seguimiento a la Prevención y Acción contra los Riesgos

El control de riesgos no es estático; se integra al modelo de gestión mediante el **Balanced Scorecard (BSC)** y los indicadores de control interno de la empresa:

Comité Gerencial Semanal (Revisión Operativa): Espacio de 15 minutos al iniciar la semana donde el Administrador y el equipo de cocina revisan los reportes de inventarios, estado de maquinaria y novedades de proveedores.

Seguimiento a Indicadores Clave (KPIs de Riesgo):

- *Asertividad de Inventario (Meta: 100%):* Para evitar mermas ocultas o diferencias de materia prima.
- *Nivel de Entregas Satisfactorias (Meta: 100%):* Para medir la eficacia de los domicilios y evitar retrasos logísticos.
- *Percepción en Redes Sociales (Meta: 0% comentarios negativos por intoxicación o fallas de calidad).*

Bitácora de Incidentes: Registro físico o digital de cualquier anomalía (falla eléctrica, retraso de proveedor, devolución de producto) para ajustar los manuales de procedimientos y evitar su repetición.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Enfoque hacia la sostenibilidad del negocio

Impacto Ambiental

Análisis de Ciclo de Vida (ACV)

El ciclo de vida del producto en "Manios Empanadas" comprende cinco etapas fundamentales:

Extracción y Producción de Materias Primas: Involucra la agricultura y ganadería local (cultivo de maíz, papa, cebolla, tomate y producción de carnes). Los impactos incluyen el uso de suelo, consumo hídrico y posibles trazas de agroquímicos si no se eligen proveedores sostenibles.

Procesamiento y Producción (Transformación): Se lleva a cabo en el punto de venta/preparación en Neiva. Requiere consumo de energía eléctrica y gas para la cocción (planchas, hornos Rational), además de la utilización de aceite vegetal para la fritura. En esta etapa se generan residuos orgánicos de mermas de verduras y carnes.

Distribución y Logística: Operación de domicilios mediante vehículos motorizados (motocicletas) ubicados en la Comuna 7 de Neiva, generando emisiones de gases de efecto invernadero (CO_2) y consumo de combustibles fósiles.

Uso del Producto y Consumo: El cliente consume la empanada en el establecimiento o en su hogar. El principal impacto en esta fase está asociado al uso de empaques y menaje (cartón, bolsas flow-pack, servilletas, plásticos de un solo uso).

Disposición Final: Gestión de residuos sólidos ordinarios y aprovechables generados por los clientes y el local, así como la disposición de aceites de cocina usados (UCO).



Identificación de Riesgos y Oportunidades Ambientales

- **Riesgos Ambientales:**
 - *Agotamiento de recursos:* Uso intensivo de agua y energía eléctrica en los equipos de frío y cocción industrial.
 - *Contaminación:* Vertimiento inadecuado de aceites quemados de cocina por el desagüe, lo que obstruye redes y contamina fuentes hídricas locales (como el río Magdalena o quebradas aledañas en Neiva).
 - *Generación de residuos:* Acumulación de empaques no biodegradables y desperdicios orgánicos sin valorización.
- **Oportunidades Ambientales:**
 - *Economía Circular:* Revalorización de residuos orgánicos mediante alianzas con agricultores locales o gestores de compostaje para convertirlos en abono orgánico.
 - *Eficiencia Energética:* Optimización en el uso de hornos inteligentes y tecnologías de bajo consumo.

Estrategias de Sostenibilidad Ambiental

- **Reducción de Huella de Carbono y Residuos:** Adopción de empaques 100% biodegradables o de cartón reciclable para reducir el plástico de un solo uso. Ruteo inteligente de domicilios en forma de "lágrima" para optimizar tiempos y minimizar el consumo de combustible.
- **Gestión de Aceites y Residuos Orgánicos:** Alianza estratégica con empresas autorizadas en la recolección y transformación de Aceites de Cocina Usados (UCO) para biocombustibles. Separación estricta en la fuente de los residuos orgánicos para su aprovechamiento agrícola.
- **Sistemas de Gestión de Agua y Energía:** Mantenimiento preventivo de equipos de refrigeración y cocción para evitar fugas energéticas, y uso de griferías economizadoras en la zona de lavado y preparación de alimentos.





Impacto Económico (Sostenibilidad Financiera y Valor Compartido)

Sostenibilidad Financiera a Largo Plazo

A partir de la evaluación financiera (VPN positivo de +\$112.699.086 COP y una TIR del 35.42%), el negocio demuestra una sólida viabilidad económica a largo plazo. Su capacidad para generar valor continua no radica únicamente en el margen bruto inicial del 60%, sino en la resiliencia de su modelo de negocio al integrar la salud y el bienestar como pilares diferenciadores frente a la comida rápida tradicional.

Creación de Valor Compartido

- **Eficiencia de Recursos:** La optimización en el uso de insumos (control estricto de gramajes con básculas de precisión de 5g) y la reducción de mermas disminuyen directamente el costo de ventas, mejorando el margen operacional y protegiendo la caja del negocio frente a la inflación de alimentos.
- **Nuevas Fuentes de Ingreso:** La propuesta de valor enfocada en ingredientes naturales, opciones personalizables y control calórico atrae a un segmento de mercado emergente (consumidores fitness, personas con restricciones médicas y familias conscientes de su salud), permitiendo diversificar ingresos mediante la venta de congelados para el hogar y participación en ferias gastronómicas locales en Neiva.
- **Competitividad y Reputación de Marca:** Posicionar a "Manios Empanadas" como un emprendimiento ecológico y saludable genera una ventaja competitiva diferencial frente a las grandes cadenas de comida rápida, fortaleciendo la fidelización del cliente y el posicionamiento digital en redes sociales.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Impacto Social

Relación con Grupos de Interés (Stakeholders)

- **Empleados:** Fomento de la formalización laboral bajo el Código Sustantivo del Trabajo (CST), asegurando el pago de prestaciones sociales, afiliación a seguridad social (EPS, ARL, AFP), cumplimiento de la normativa SG-SST, y aplicación de un modelo de liderazgo participativo y de bienestar (incentivos, alimentación en servicio y pausas activas).
- **Comunidad Local:** Dinamización económica de Neiva mediante la generación de empleos directos e indirectos, y establecimiento de cadenas de suministro locales. A futuro, consolidación de la estrategia de donación de un porcentaje de utilidades para tecnificar los cultivos de los pequeños productores agrícolas de la región.
- **Consumidores:** Garantía absoluta de inocuidad alimentaria mediante el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y prácticas BPM, acompañadas de transparencia en la información nutricional (calorías y componentes) para educar al consumidor hacia hábitos de vida saludables.

Justicia Social e Inclusión

- **Equidad en la Cadena de Valor:** Promoción de relaciones comerciales justas con proveedores locales, asegurando precios estables que reconozcan el trabajo agrícola de la región.
- **Igualdad de Oportunidades:** El proceso de selección de personal se basa estrictamente en competencias técnicas, meritocracia y cumplimiento de perfiles, promoviendo un ambiente de trabajo inclusivo, diverso y libre de discriminación.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Conclusiones

Resumen de los Hallazgos Relevantes

Viabilidad Financiera Sólida: El estudio económico demuestra que el proyecto es altamente rentable, arrojando un Valor Presente Neto (VPN) esperado de **+\$112.699.086 COP** y una Tasa Interna de Retorno (TIR) del **35.42%** con una tasa de descuento del 12%. La inversión inicial de **\$106.739.800 COP** se recupera de manera óptima en el transcurso del **Año 3** de operaciones.

Margen Operativo Competitivo: El modelo de negocio se sustenta en un margen bruto del **60%** en la línea de empanadas tradicionales y saludables, lo cual permite absorber con suficiencia los costos fijos operacionales y la carga financiera del crédito bancario (62.8% de la inversión inicial).

Mitigación de Vulnerabilidades: A pesar de la tensión de caja proyectada en el primer año debido a la amortización de la deuda, la implementación de un estricto control de inventarios, gramajes por porción y alianzas con proveedores locales garantiza la resiliencia operativa del emprendimiento frente a escenarios inflacionarios.

Relación de los Resultados con los Antecedentes

Evolución del Emprendimiento: Los resultados cuantitativos validan la transición de "Manios Empanadas" desde una idea de negocio impulsada en el entorno universitario de Neiva hacia una estructura empresarial formal y escalable.

Alineación Estratégica con el Contexto Regional: Las proyecciones financieras y de sostenibilidad responden directamente a las dinámicas del mercado de la Comuna 7 y de la ciudad de Neiva, integrando las necesidades de consumo local con un producto estandarizado, inocuo y competitivo frente a la oferta tradicional de comidas rápidas.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Destacamento de la Originalidad y Contribución del Estudio

Innovación en el Producto Tradicional: La originalidad del estudio radica en fusionar el concepto de la comida típica regional (empanadas) con un enfoque nutricional consciente (control calórico, ingredientes naturales y opciones personalizadas), rompiendo el paradigma de que la comida rápida carece de valor agregado para la salud.

Modelo de Negocio Circular y Responsable: La contribución metodológica destaca al integrar de forma transversal el **Análisis de Ciclo de Vida (ACV)**, la valorización de residuos orgánicos, la gestión adecuada de aceites usados (UCO) y la creación de valor compartido con productores agrícolas locales.

Explicitación del Cumplimiento del Objetivo del Estudio

Objetivo Logrado a Cabalidad: El estudio cumplió satisfactoriamente con su propósito central al diseñar, evaluar y estructurar integralmente la viabilidad técnica, económica, financiera, de riesgos y de sostenibilidad del proyecto "Manios Empanadas". Cada fase analizada —desde la inversión inicial hasta la evaluación de impacto social y ambiental— confirma que el plan de negocio es técnicamente factible, financieramente rentable y sostenible a largo plazo.

Hitos Más Relevantes del Proyecto

Hito 1 (Estructuración Financiera): Consolidación de una estructura de capital mixta que equilibra recursos propios y apalancamiento bancario estratégico por \$67.000.000 COP.

Hito 2 (Validación Comercial y de Procesos): Adquisición e integración de tecnología de procesamiento semiautomática (máquina formadora y horno Rational) para estandarizar gramajes, reducir mermas y garantizar la inocuidad bajo la Resolución 2674 de 2013.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Hito 3 (Sostenibilidad y Valor Compartido): Diseño de la política de economía circular y formalización de empleo digno bajo el Código Sustantivo del Trabajo, consolidando a "Manios Empanadas" como un referente de emprendimiento gastronómico sostenible en el departamento del Huila.

- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Referencias

Banco de la república, (2015). El medio ambiente. Recuperado el 15 de agosto de 2015 de: http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/ciencias/medio_ambiente

Banco BBVA. Crédito libre inversión. Recuperado el 15 de octubre de 2015 de: <https://www.bbva.com.co/personas/prestamos/credito-consumo/libre-inversion.jsp>

*Bogotá Wine and food festival 15 de octubre de 2015. www.bogotawineandfood.com
Camara de Comercio. Actividades económicas. Recuperado el 30 de agosto de 2015 de: <http://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>*

Camara de Comercio. Sociedad por acciones simplificada <http://www.ccc.org.co/como-crear-su-empresa/seleccione-el-tipo-de-sociedad-a-constituir/sociedad-por-acciones-simplificada>

Ceres certificadora de estándares orgánicos y ambientales. Certificación orgánica. Recuperado el 1 octubre de 2015 de: http://cerescolombia-cert.com/?page_id=57

Ceres certificadora de estándares orgánicos y ambientales. Normas. Recuperado el 1 octubre de 2015 de: http://cerescolombia-cert.com/?page_id=57

Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). Encuesta de ingresos y gastos 2006/2007. Recuperado el 18 septiembre de 2015 de: http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/ingresos_gastos/boletin_ingresos.pdf

Dinero, (2015). Lluvia de empanadas. Recuperado el 24 de agosto de 2015 de: <http://www.dinero.com/edicion-impresa/caratula/articulo/negocio-comidas-colombia/207247>

El país. El consumo de comidas fuera del hogar alcanzara \$24 billones. Recuperado el 30 de agosto de 2015 de: <http://www.elpais.com.co/elpais/economia/noticias/consumo-comidas-fuera-hogar-alcanzara-24-billones>

El tiempo. Mejores Empanadas de Bogotá. Recuperado el 15 de agosto de 2015: <http://www.eltiempo.com/carrusel/mejores-empanadas-de-bogota/14950>

Fenalco, (S.F.). Los cambiantes hábitos del consumidor colombiano. Recuperado el 28 de agosto de 2015 de: <http://www.fenalco.com.co/contenido/2852/Los%20cambiantes%20h%C3%A1bitos%20del%20consumidor%20colombiano>

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Feria internacional de la alimentación. Recuperado el 15 de octubre de 2015 de:
www.feriaalimentec.com

Fundación Corazón Verde. Recuperado el 15 de octubre de: 2015 www.fundacioncorazonverde.org
Instituto de estudios urbanos. Distribución socioeconómica – estratificación. Recuperado el 17 octubre de 2015 de: <http://institutodeestudiosurbanos.info/endatos/0100/0160/0164.htm>

Invima. Alimentos. Recuperado el 20 septiembre de 2015 de:
https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=810&Itemid=435
La República, (2013). El corral y Mc Donald's lideran en comidas rápidas con \$476000 millones vendidos. Recuperado el 24 de agosto de 2015 de: http://www.larepublica.co/empresas/el-corral-y-mcdonald%E2%80%99s-lideran-en-comidas-r%C3%A1pidas-con-476000-millones-vendidos_58191

La republica. Habitantes del estrato 3, los Reyes del consumo en Bogota. Recuperado el 15 de septiembre de 2015 de: http://www.larepublica.co/consumo/habitantes-del-estrato-3-los-reyes-del-consumo-en-bogot%C3%A1_23193

Medline Plus, (2014). Hábitos saludables para bajar de peso. Recuperado el 21 de agosto de 2015 de:
<https://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/patientinstructions/000733.htm>

Ministerio de salud de Argetina, (S.F.). Alimentación saludable. Recuperado el 30 de agosto de 2015 de:
<http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/alimentacion-saludable>

Ministerio de salud de Colombia, (2015). Lucha contra la obesidad. Recuperado el 22 de agosto de:
<https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/Lucha-Contra-La-Obesidad.aspx>

Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones. Diagnóstico y punto de partido en Colombia. Recuperado el 2 de agosto de 2015 de:
<http://www.mintic.gov.co/portal/vivedigital/612/w3-article-1518.html>

Nourish Interactive. Datos sobre la publicidad de comida rápida dirigida a los niños. Recuperado el 12 octubre de 2015 de: <http://es.nourishinteractive.com/healthy-living/free-nutrition-articles/187-estadisticas-y-graficos-de-la-publicidad-de-comida-rapida-dirigida-a-los-ninos>

Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura, (2015). Organic Culture. Recuperado el 21 de agosto de 2015 de <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/es/>

Organización mundial de la salud, (). Enfermedades cardio vasculares. Recuperado el 22 de agosto de 2015 de http://www.who.int/cardiovascular_diseases/about_cvd/es/

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Organización mundial de la salud, (2014). 10 datos sobre la obesidad. Recuperado el 28 de agosto de 2015 de: <http://www.who.int/features/factfiles/obesity/es/>

Organización mundial de la salud, (2015). Obesidad y sobrepeso. Recuperado el 25 de agosto de 2015 de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>

Organización mundial de la salud, (S.F.). Datos y cifras sobre obesidad infantil. Recuperado el 30 de agosto de 2015 de <http://www.who.int/end-childhood-obesity/facts/es/>

Portafolio, portal de economía y negocios. Alimentos: apuestas por lo saludable. Recuperado el 2 de agosto de 2015: http://www.portafolio.co/Especiales/tendencias-economicas-2020/comercio-colombia/alimentos-apuestas-por-lo-saludable-_8021280-3

- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



ANEXOS

Tabla 28. Precios de la competencia.

Establecimiento	Producto de Referencia	Precio Aproximado
Mister Empanadas	Empanada de Carne / Pollo	\$ 4.000
Mister Empanadas	Empanada Tradicional	\$ 2.500
Peter Pan	Empanada de Carne	\$ 2.500
Peter Pan	Empanada de Pollo	\$ 2.200
La Central Neiva	Empanadas de Carne (x3)	\$ 8.500
Empanadas Típicas	Empanadas	\$ 3.500

Tabla 29. Benchmarking

Nombre	Dirección (Referencia)	Tipo de Comidas	Precio Promedio	Valor Agregado
Mister Empanadas	Centros comerciales y puntos clave	Empanadas tradicionales, opciones de carne/pollo	\$ 2.500 - \$ 4.000	Rapidez, presencia masiva y variedad en rellenos tradicionales.
Peter Pan	Zonas de alto flujo peatonal	Empanadas de carne y pollo, productos de panadería	\$ 2.200 - \$ 2.500	Tradición local, marca reconocida y calidad constante.
La Central Neiva	Sectores estratégicos	Combos de empanadas, acompañamientos locales	\$ 8.500 (Combo)	Estrategia de combos que aumenta el ticket promedio de compra.
Manitos Empanadas	[Tu ubicación]	Empanadas saludables, horneadas, masas integrales	A definir	Propuesta de valor: Salud, bienestar, ingredientes orgánicos y menor contenido calórico.

Tabla 30. Lienzo Canvas

Lienzo de Modelo de Negocios



Anexo. Investigación Cuantitativa

Para desarrollar la investigación se realizó la segmentación del mercado a partir de los diferentes tipos de segmentación en este caso se utilizó la segmentación demográfica, geográfica y psicológicas.

Para realizar el cálculo de la muestra se utilizó la siguiente fórmula:

$$\frac{k^2 Npq}{e^2 (N - 1) + k^2 pq}$$



Donde cada una corresponde:

- N: Es el tamaño de la población para este caso corresponde a 107,335.
- k: Es una constante que está relacionada con el nivel de confianza. El nivel de confianza utilizado es del 95%, por lo tanto, k corresponde a 1,96.
- p: corresponde a la proporción de personas que tienen las características de la investigación. Teniendo en cuenta la pre-encuestase va a tomar el 77,5%.
- q: corresponde a la proporción de personas que no tienen las características de la investigación. Está representada por (1-p) por lo tanto para este caso se va a tomar el 22,5%.
- e: corresponde al error máximo permitido. Lo más considerable es que se encuentre entre el 5% y 7%, para esta investigación se tomó el 7%.

A partir de esto se calculó el tamaño de la muestra y dio 136,537 por lo tanto se deben realizar 137 encuestas. En este caso se tuvieron en cuenta en la investigación 180 encuestas teniendo en cuenta los criterios de la investigación.

Anexo. Encuesta

Las encuestas realizadas Vía internet se realizaron mediante el siguiente formato:

Encuesta que tiene el objetivo de recolectar la información necesaria para llevar a cabo una investigación con fines académicos.

***Obligatorio**

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Género *

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

Edad *

- ☐ 18 - 25
- ☐ 26 - 35
- ☐ 36 - 45
- ☐ 46 - 54
- ☐ +54

Estrato * 1

- ☐ .2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6

¿Consume comidas rápidas? *

- ☐ Si
- ☐ No

¿Cuál(es) de las siguientes opciones es su favorita? *

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

- ☐ Pasteles de arroz
- ☐ Pasteles de papa
- ☐ Empanadas
- ☐ Aborrajados
- ☐ Juan Valerio
- ☐ Otros:

¿Cuál(es) de las siguientes opciones es(son) su acompañamiento ideal? *

- ☐ Salsa rosada
- ☐ Guacamole
- ☐ Ají
- ☐ Salsa de Maiz
- ☐ Salsa Roja
- ☐ Otros:

Consume Empanadas? *

- ☐ Si
- ☐ No

¿Está dispuesto a probar una empanada donde puede escoger el tipo de cada uno de los ingredientes? *

(Ej: Tipo de empanada: ,jamón, pollo, res, mixta, renchera. etc)

- ☐ Si

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No.1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

- ☐ No

¿Cuál(es) de los siguientes tipos de proteína estaría dispuesto a probar en una empanada? *

- ☐ ☐ Jamón
- ☐ ☐ Huevo
- ☐ ☐ Pollo
- ☐ ☐ Res
- ☐ ☐ Salchicha cacaera
- ☐ ☐ Chicharrón
- ☐ ☐ Otros:

¿Cómo le gustaría acceder a la empanada? *

- ☐ ☐ Restaurante (a la mesa)
- ☐ ☐ Domicilio Online
- ☐ ☐ Otros:

¿Le gustaría saber cuántas calorías va a consumir en su empanada? *

- ☐ ☐ Si
- ☐ ☐ No

¿Cuánto está dispuesto a pagar por una empanada y su acompañamiento? *

- ☐ ☐ \$4.000 - \$5.00

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



- ☐ ☐ \$3.800 - \$3.900
- ☐ ☐ \$3.700 - \$3.500
- ☐ ☐ \$3.500 - \$3.000
- ☐ ☐ \$2.900 - \$2700
- ☐ ☐ \$2.600 - \$1.500

Las encuestas realizadas en el barrio Granjas se realizaron mediante el siguiente formato:

Aquí tienes el instrumento de recolección de información. Este formato está diseñado con una lógica clara, lenguaje académico y una distribución profesional para facilitar la participación del encuestado.

ENCUESTA: INVESTIGACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE COMIDAS RÁPIDAS

Objetivo: La presente encuesta tiene como finalidad recolectar información técnica y de mercado para una investigación con fines académicos. Su participación es fundamental para el éxito de este estudio.

I. PERFIL DEL ENCUESTADO

1. Género (*)

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

2. Edad (*)

- ☐ 18 - 25 años
- ☐ 26 - 35 años
- ☐ 36 - 45 años
- ☐ 46 - 54 años
- ☐ Más de 54 años

3. Estrato socioeconómico (*)

- ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6

II. HÁBITOS DE CONSUMO

4. ¿Consume usted comidas rápidas? (*)

- ☐ Sí
- ☐ No

5. ¿Cuál(es) de las siguientes opciones es su favorita? (*)

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



- ☐ Pasteles de arroz
- ☐ Pasteles de papa
- ☐ Empanadas
- ☐ Aborrajados
- ☐ Juan Valerio
- ☐ Otro: _____

6. ¿Cuál(es) de los siguientes es su acompañamiento ideal? (*)

- ☐ Salsa rosada
- ☐ Guacamole
- ☐ Ají
- ☐ Salsa de maíz
- ☐ Salsa roja
- ☐ Otro: _____

III. PREFERENCIAS ESPECÍFICAS (EMPANADAS)

7. ¿Consume usted empanadas? (*)

- ☐ Sí
- ☐ No

8. ¿Estaría dispuesto a probar una empanada donde pueda seleccionar el tipo de ingredientes (personalización)? (*)

(Ejemplo: Tipo de empanada, jamón, pollo, res, mixta, ranchera, etc.)

- ☐ Sí
- ☐ No

9. ¿Cuál(es) de los siguientes tipos de proteína estaría dispuesto a probar en una empanada? (*)

- ☐ Jamón
- ☐ Huevo
- ☐ Pollo
- ☐ Res
- ☐ Salchicha casera
- ☐ Chicharrón
- ☐ Otro: _____

10. ¿Cómo le gustaría acceder a la empanada? (*)

- ☐ Restaurante (a la mesa)
- ☐ Domicilio (online)
- ☐ Otro: _____

11. ¿Le gustaría saber el valor nutricional (calorías) de la empanada que va a consumir? (*)

- ☐ Sí
- ☐ No

IV. DISPOSICIÓN DE PAGO

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una empanada y su acompañamiento? (*)

- ☐ \$4.000 – \$5.000
- ☐ \$3.800 – \$3.900
- ☐ \$3.700 – \$3.500

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"

- [] \$3.500 – \$3.000
- [] \$2.900 – \$2.700
- [] \$2.600 – \$1.500

Agradecemos sinceramente su tiempo y disposición para colaborar con esta investigación.

Tabla 31. Figura 20

Objetivo: Los procesos de selección de personal en las organizaciones modernas se basan en la aplicación de los principios de selección personal de la psicología.

A. PROPIEDADES PSICOMÉTRICAS

1. Validez (7)

☐ **1.1** Definición

☐ **1.2** Tipos de validez

☐ **1.3** Validez de validez

☐ **1.4** Validez de validez

☐ **1.5** Validez de validez

☐ **1.6** Validez de validez

☐ **1.7** Validez de validez

☐ **1.8** Validez de validez

☐ **1.9** Validez de validez

☐ **1.10** Validez de validez

☐ **1.11** Validez de validez

☐ **1.12** Validez de validez

☐ **1.13** Validez de validez

☐ **1.14** Validez de validez

☐ **1.15** Validez de validez

☐ **1.16** Validez de validez

☐ **1.17** Validez de validez

☐ **1.18** Validez de validez

☐ **1.19** Validez de validez

☐ **1.20** Validez de validez

☐ **1.21** Validez de validez

☐ **1.22** Validez de validez

☐ **1.23** Validez de validez

☐ **1.24** Validez de validez

☐ **1.25** Validez de validez

☐ **1.26** Validez de validez

☐ **1.27** Validez de validez

☐ **1.28** Validez de validez

☐ **1.29** Validez de validez

☐ **1.30** Validez de validez

☐ **1.31** Validez de validez

☐ **1.32** Validez de validez

☐ **1.33** Validez de validez

☐ **1.34** Validez de validez

☐ **1.35** Validez de validez

☐ **1.36** Validez de validez

☐ **1.37** Validez de validez

☐ **1.38** Validez de validez

☐ **1.39** Validez de validez

☐ **1.40** Validez de validez

☐ **1.41** Validez de validez

☐ **1.42** Validez de validez

☐ **1.43** Validez de validez

☐ **1.44** Validez de validez

☐ **1.45** Validez de validez

☐ **1.46** Validez de validez

☐ **1.47** Validez de validez

☐ **1.48** Validez de validez

☐ **1.49** Validez de validez

☐ **1.50** Validez de validez

☐ **1.51** Validez de validez

☐ **1.52** Validez de validez

☐ **1.53** Validez de validez

☐ **1.54** Validez de validez

☐ **1.55** Validez de validez

☐ **1.56** Validez de validez

☐ **1.57** Validez de validez

☐ **1.58** Validez de validez

☐ **1.59** Validez de validez

☐ **1.60** Validez de validez

☐ **1.61** Validez de validez

☐ **1.62** Validez de validez

☐ **1.63** Validez de validez

☐ **1.64** Validez de validez

☐ **1.65** Validez de validez

☐ **1.66** Validez de validez

☐ **1.67** Validez de validez

☐ **1.68** Validez de validez

☐ **1.69** Validez de validez

☐ **1.70** Validez de validez

☐ **1.71** Validez de validez

☐ **1.72** Validez de validez

☐ **1.73** Validez de validez

☐ **1.74** Validez de validez

☐ **1.75** Validez de validez

☐ **1.76** Validez de validez

☐ **1.77** Validez de validez

☐ **1.78** Validez de validez

☐ **1.79** Validez de validez

☐ **1.80** Validez de validez

☐ **1.81** Validez de validez

☐ **1.82** Validez de validez

☐ **1.83** Validez de validez

☐ **1.84** Validez de validez

☐ **1.85** Validez de validez

☐ **1.86** Validez de validez

☐ **1.87** Validez de validez

☐ **1.88** Validez de validez

☐ **1.89** Validez de validez

☐ **1.90** Validez de validez

☐ **1.91** Validez de validez

☐ **1.92** Validez de validez

☐ **1.93** Validez de validez

☐ **1.94** Validez de validez

☐ **1.95** Validez de validez

☐ **1.96** Validez de validez

☐ **1.97** Validez de validez

☐ **1.98** Validez de validez

☐ **1.99** Validez de validez

☐ **1.100** Validez de validez

☐ **1.101** Validez de validez

☐ **1.102** Validez de validez

☐ **1.103** Validez de validez

☐ **1.104** Validez de validez

☐ **1.105** Validez de validez

☐ **1.106** Validez de validez

☐ **1.107** Validez de validez

☐ **1.108** Validez de validez

☐ **1.109** Validez de validez

☐ **1.110** Validez de validez

☐ **1.111** Validez de validez

☐ **1.112** Validez de validez

☐ **1.113** Validez de validez

☐ **1.114** Validez de validez

☐ **1.115** Validez de validez

☐ **1.116** Validez de validez

☐ **1.117** Validez de validez

☐ **1.118** Validez de validez

☐ **1.119** Validez de validez

☐ **1.120** Validez de validez

☐ **1.121** Validez de validez

☐ **1.122** Validez de validez

☐ **1.123** Validez de validez

☐ **1.124** Validez de validez

☐ **1.125** Validez de validez

☐ **1.126** Validez de validez

☐ **1.127** Validez de validez

☐ **1.128** Validez de validez

☐ **1.129** Validez de validez

☐ **1.130** Validez de validez

☐ **1.131** Validez de validez

☐ **1.132** Validez de validez

☐ **1.133** Validez de validez

☐ **1.134** Validez de validez

☐ **1.135** Validez de validez

☐ **1.136** Validez de validez

☐ **1.137** Validez de validez

☐ **1.138** Validez de validez

☐ **1.139** Validez de validez

☐ **1.140** Validez de validez

☐ **1.141** Validez de validez

☐ **1.142** Validez de validez

☐ **1.143** Validez de validez

☐ **1.144** Validez de validez

☐ **1.145** Validez de validez

☐ **1.146** Validez de validez

☐ **1.147** Validez de validez

☐ **1.148** Validez de validez

☐ **1.149** Validez de validez

☐ **1.150** Validez de validez

☐ **1.151** Validez de validez

☐ **1.152** Validez de validez



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Figura 30. Encuestas

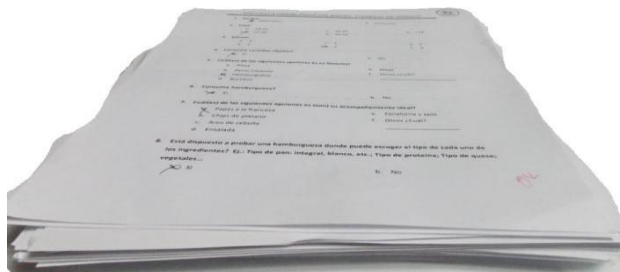


Figura 31. Componentes de la masa

COMPONENTES DE LA MASA

- **250 g - Harina de Maíz Precocida**
MAÍZ PRECOCIDO
- **350 ml - Agua (tibia con color)**
AGUA TIBIA
- **15 g - Aceite Vegetal**
ACEITE VEGETAL
- **10 g - Sal Fina**
SAL FINA

COMPONENTES DEL GUISO

- **200 g - Proteína (Carne o Pollo)**
PROTEÍNA
- **150 g - Papa cocida (en cubos)**
PAPA

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Salsas

Aguacate

Aguacate

Queso

parmesano

Aceite de

oliva Sal

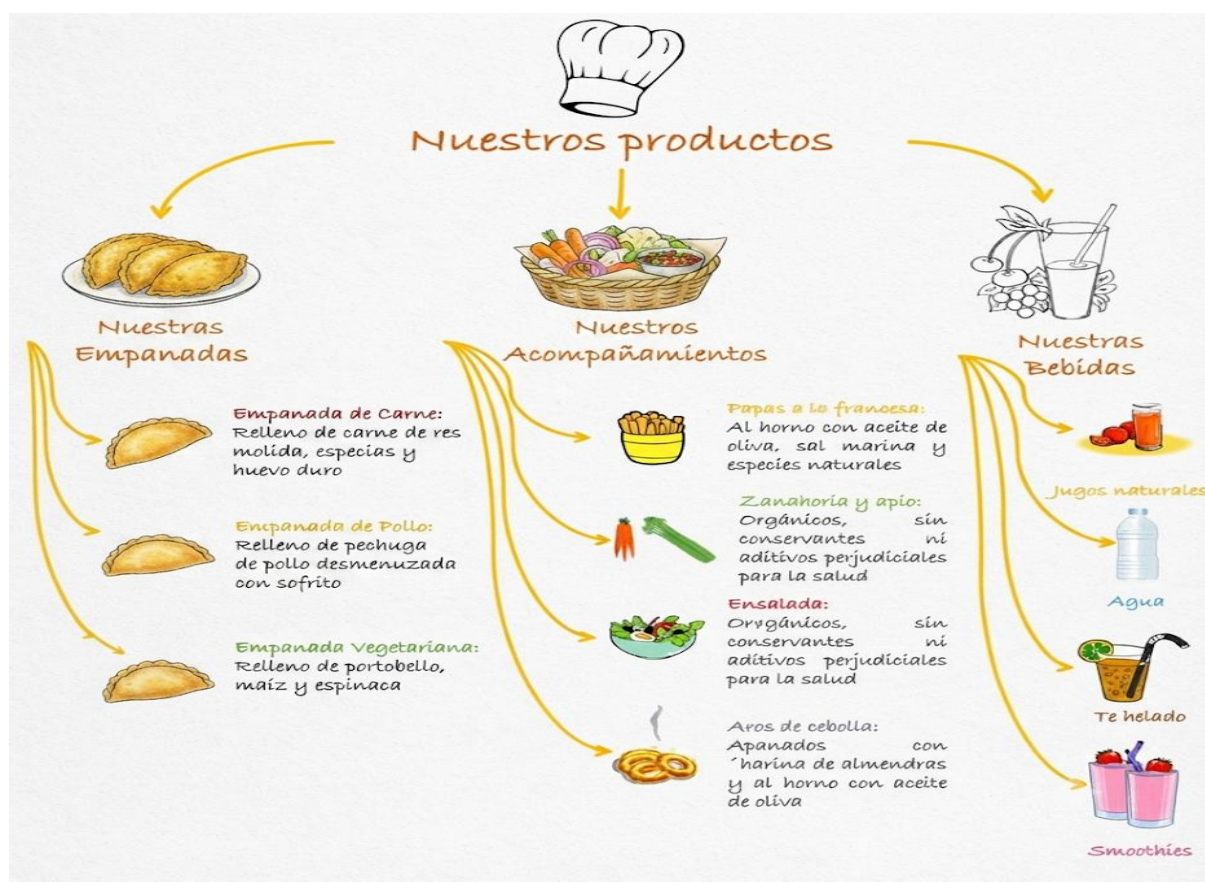
Pimienta

Queso crema

Cebollín

Tomate

Figura 32. Portafolio de Productos



📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Anexos. Tablas nutricionales

Dentro de las tablas nutricionales se puede identificar los diferentes aportes nutricionales de algunos de los productos que se utilizarán para el portafolio, a partir de esto se quiere dar a conocer al consumidor que contiene cada uno de los elementos que se encuentra consumiendo, esto con el fin de generar una concientización sobre lo saludable.

Tabla 32. Comparaciones papas.

<i>Nutriente</i>	<i>Empanada al horno</i>	<i>Empanada frita</i>
Energía (kcal)	350	420
Proteína (g)	12	11
Carbohidrato (g)	38	45
Fibra (g)	4	2
Azúcar (g)	3,0	2,5
Grasa total (g)	18	25
Grasa saturada (g)	6	9
Grasa poliinsaturada (g)	2,5	4,0
Grasa monoinsaturada (g)	9,5	12,0
Colesterol (mg)	25	30
Sodio (mg)	450	550
Potasio (mg)	350	300

Tabla 33. Comparativa de Empanadas Artesanales según su Tipología

Nutriente	Tradicional	Pasteles	Mixtas	Pollo	Carne
Energía (kcal)	323	44	191	105	145
Proteína (g)	16,44	4,20	20,62	24,12	22,20
Carbohidrato (g)	36,71	8,52	0,00	1,00	0,00
Fibra (g)	14,50	2,60	0,00	0,00	0,00
Azúcar (g)	3,29	3,02	-	-	-

Anexo 14. Cadena de Suministro

Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
 Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
 NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
 "Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"

Figura 33. Cadena de Suministro



Figura 34. logo y características



Elementos del Logotipo

El logotipo de **Manis Empanadas** es una composición gráfica de estilo mascota, amigable y folclórico, diseñada para transmitir tradición, calidad y el carácter artesanal del producto. Se compone de dos elementos principales: el **Personaje Mascota** y la **Tipografía**.

1.1. El Personaje Mascota ("Manis")

Es una representación antropomórfica de una empanada.

- **Forma:** El cuerpo principal tiene la forma curva y abultada de una empanada frita, de color amarillo dorado con un borde de sellado dentado visible.
- **Rasgos Faciales:**
 - **Ojos:** Grandes y expresivos, de color blanco con pupilas negras, transmitiendo entusiasmo y alegría.
 - **Boca:** Abierta en una gran sonrisa, mostrando el interior oscuro y la lengua, lo que denota sabor y disfrute.
 - **Accesorios:** Viste un pañuelo (carrilera) rojo brillante anudado al cuello y un sombrero *vueltaio* tradicional colombiano (color beige con detalles trenzados oscuros), anclando la marca a sus raíces regionales.
- **Brazos:** Manos humanas blancas (enguantadas o de estilo caricatura clásica) emergen de los lados del cuerpo.
 - **Brazo Derecho:** Hace el gesto de "OK" o "Delicioso" (índice y pulgar unidos).
 - **Brazo Izquierdo:** Apoya la mano sobre la base tipográfica, en un gesto de orgullo y presencia.
- **Estilo de Ilustración:** Dibujo vectorial limpio con contornos negros definidos y colores planos y saturados.

La Tipografía y Composición

La marca denominativa se divide en dos líneas de texto ubicadas debajo del personaje, formando una base sólida.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

- **Línea 1 ("Manios"):**
 - **Fuente:** Tipografía *script* (manuscrita o cursiva) de estilo caligráfico, con un aspecto fresco y manual, no perfecto, simulando la escritura a mano de una receta tradicional.
 - **Color:** Rojo vibrante (#E62E36 o similar).
 - **Posición:** Superpuesta ligeramente sobre la base inferior de la empanada, con la "M" inicial más grande y prominente. *Nota: La palabra parece estar cortada intencionalmente como "Manios" en lugar de "Maniso", lo cual debe ser respetado como parte de la identidad.*
- **Línea 2 ("EMPANADAS"):**
 - **Contenedor:** Ubicada dentro de un bloque rectangular sólido de color rojo vibrante.
 - **Fuente:** Tipografía *sans-serif* (palo seco), geométrica y mayúscula (BOLD), que aporta legibilidad, estabilidad y modernidad al conjunto.
 - **Color:** Blanco puro.
 - **Posición:** Centrada perfectamente debajo de la palabra "Manios".

Variaciones del Logotipo

Logotipo Principal (Color Completo)

Es la versión estándar y preferida para todas las comunicaciones, mostrando a "Maniso" con su sombrero, pañuelo y colores característicos, sobre la base tipográfica roja.

- **Usos:** Sitio web, redes sociales, fachadas de locales, empaques principales, publicidad impresa.

Versiones Monocromáticas

Para aplicaciones donde el color completo no es posible o deseable (ej. documentos impresos en blanco y negro, grabados, sellos).

- **Versión 1 (Escala de Grises):** Mantiene todos los detalles del personaje y las tipografías, pero traducidos a una gama de grises, asegurando que haya suficiente contraste entre el personaje y el fondo.
- **Versión 2 (Negro Sólido):** El logotipo completo se convierte a tinta negra. El personaje se rellena de negro o se simplifica a silueta según la complejidad. La tipografía "Manios" se mantiene negra. El bloque de "EMPANADAS" se convierte en un bloque negro con texto negativo blanco.
- **Versión 3 (Negativo):** Logotipo completo en blanco sobre un fondo oscuro. El personaje se mantiene con sus contornos y detalles visibles.

Versiones Simplificadas (Aprobadas)

Para tamaños muy pequeños (ej. iconos de favicon, tarjetas de presentación a distancia) donde los detalles del sombrero o la cara se pierden.

- **Isotipo A (Mascota Simplificada):** Solo la silueta de la empanada con los ojos y la sonrisa, eliminando sombrero y pañuelo, pero manteniendo los brazos.
- **Isotipo B (Tipografía Aislada):** Solo el bloque tipográfico (Manios + EMPANADAS), sin el personaje.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Tabla 34. Paleta de Colores Corporativos

Paleta de Colores Corporativos

Los colores definen la energía y el sabor de "Maniso Empanadas".

Color	Nombre	Código HEX	Uso Principal	Psicología
	Rojo Vibrante	#E62E36	Texto "Manios", Fondo de "EMPANADAS", Pañuelo	Pasión, energía, apetito, urgencia.
	Amarillo Dorado	#F4B326	Cuerpo de "Maniso", Sombrero (claro)	Alegría, felicidad, optimismo, color de la masa frita.
	Beige/Ocre	#D1B58A	Sombrero (oscuro)	Tradicición, artesanía, naturalidad.
	Blanco Puro	#FFFFFF	Texto "EMPANADAS", Ojos, Guantes, Fondo (si aplica)	Pureza, limpieza, contraste.
	Negro Profundo	#000000	Contornos, Pupilas, Detalles de sombrero	Calidad, autoridad, enfoque.

Tipografía Corporativa

Tipografía Primaria (Destacado y Logotipo)

- **Nombre de la Fuente:** *Manio Script* (basada en fuentes como Lobster o una variación personalizada similar).
- **Estilo:** *Script* / Caligráfica.
- **Uso:** Exclusivamente para la palabra "Manios" en el logotipo. No debe usarse para textos largos.

Tipografía Secundaria (Titulares y Complemento)

- **Nombre de la Fuente:** *Manios Sans* (ejemplos sugeridos: Montserrat Bold, Poppins Bold, o League Spartan).
- **Estilo:** Sans-Serif, Bold, Mayúsculas.
- **Uso:** Para la palabra "EMPANADAS" en el logotipo, titulares en menús, cartelería y materiales de comunicación donde se requiera fuerza y legibilidad.

Tipografía Terciaria (Cuerpo de Texto)

- **Nombre de la Fuente:** *Manios Text* (ejemplos sugeridos: Open Sans Regular, Roboto Regular, o Lato Regular).
- **Estilo:** Sans-Serif, Regular.
- **Uso:** Para descripciones de productos, menús detallados, direcciones, y cualquier texto que requiera lectura continua.



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828

Área de Seguridad y Tamaños Mínimos

Área de Seguridad

Para garantizar la máxima legibilidad y presencia de la marca, el logotipo debe estar rodeado por un "área de seguridad" libre de otros elementos gráficos, textos o el borde de la superficie impresa.

- **Dimensión del Área de Seguridad:** Definida por la altura de la letra "M" de "Manios". Esta distancia (X) debe respetarse en los cuatro lados del logotipo.

Tamaños Mínimos

- **Impresión:** El logotipo no debe reproducirse a un tamaño inferior a 35 mm de ancho (con el personaje) o 20 mm (solo tipografía).
- **Digital:** El logotipo no debe reproducirse a un tamaño inferior a 150 píxeles de ancho (con el personaje) o 90 píxeles (solo tipografía). Para resoluciones inferiores a esta, se debe utilizar la versión simplificada.

Usos Incorrectos (Prohibiciones)

Para mantener la consistencia de la marca, está **estrictamente prohibido**:

1. **Deformar el logotipo:** Estirar, comprimir o alterar las proporciones del personaje o la tipografía.
2. **Cambiar los colores:** Usar colores que no estén definidos en la paleta oficial.
3. **Eliminar elementos:** Quitar el sombrero, el pañuelo, los brazos, o el bloque de texto "EMPANADAS".
4. **Rotar:** Inclinar el logotipo en un ángulo no aprobado.
5. **Fondos inadecuados:** Colocar el logotipo sobre fondos con texturas complejas que dificulten su legibilidad. (Usar siempre la versión a color o monocromática adecuada según el contraste).
6. **Sombra Paralela:** Aplicar efectos de sombra o relieve que no sean parte del diseño original.
7. **Recrear la tipografía:** No intentar recrear la palabra "Manios" con otra fuente script; usar siempre el archivo vectorial original.

Ejemplo Visual de Aplicación (Muro de Fachada): Imaginar una pared blanca de ladrillo visto. El logotipo de "Maniso Empanadas" está centrado. El personaje con sombrero y pañuelo (versión color) domina la parte superior. Debajo, "Manios" en rojo script, y justo debajo, el bloque rojo con "EMPANADAS" en blanco. El logotipo tiene un tamaño aproximado de 1 metro de ancho. El área de seguridad respeta 10 cm a cada lado.

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



Anexo. Certificaciones de proveedores

Exigir este registró a los proveedores que sea necesario:

FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS o PERMISO SANITARIOS o NOTIFICACION SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)

El registro sanitario, permiso o notificación sanitarios se otorga para: fabricar y vender, fabricar, envasar y vender; envasar y vender; importar y vender; importar, envasar y vender (acorde al artículo 45 de la Resolución 2674 de 2013)

Figura 35. Registro Invima

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION			
	SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)			
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 01	Fecha de Emisión: 22/09/2015	





CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Anexo. Documentos de la Contadora Pública



Anexo 34. Requisitos para la constitución de una empresa SAS

- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

Anexo. Creación empresa en CCH

Figura 36. Creación de Empresa

→ cchuila.org/crear-empresa/

¡Bienvenido a Faceb... Google Configuración Downloading and s... Gmail YouTube Maps Acceder a Campus... (8197 n.º de no leíd... Todos lo

Responsabilidad del empresario	PASO 1. CONSULTAR TIPO DE EMPRESA
Programa Escalera de la Formalidad	PASO 2. NOMBRE DE LA EMPRESA
Matricule y renueve con información real	PASO 3. CÓDIGO ACTIVIDAD ECONÓMICA
Consulta de nombre	PASO 4. CONSULTAR SOBRE EL USO DE SUELO
Inscripciones de libros	PASO 5. TRÁMITE ANTE LA DIAN
	PASO 6. IMPUESTO DE REGISTRO
	PASO 7. DILIGENCIAR FORMULARIO RUES
	PASO 8. RADICACIÓN Y PAGO

PASO 2. NOMBRE DE LA EMPRESA

El nombre de su establecimiento o la razón social de su empresa es un elemento distintivo que es importante consultar previamente para evitar que se encuentre repetido a nivel nacional.

Verifíquelo a través de la página www.rues.org.co en la aplicación móvil Cámara de Comercio del Huila, en nuestro CAE o en la sala virtual de la sede Neiva. Se le recomienda realizar la búsqueda sin colocar el tipo organizativo para el caso de personas jurídicas. Ejemplo: evite escribir S.A, SAS, Fundación, Asociación, etc.

PASO 3. CÓDIGO ACTIVIDAD ECONÓMICA

El código CIIU permite clasificar y estandarizar las actividades económicas de los comerciantes y las empresas en el país, por ello es importante definir al menos un código CIIU (máximo cuatro códigos) que identifique el objeto al que se dedica. Puede consultarlos en el siguiente documento:

Clasificación de Actividades Económicas CIIU

Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas

📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828

PASO 4. CONSULTAR SOBRE EL USO DE SUELO



Es recomendable consultar si su establecimiento puede funcionar en un determinado lugar de acuerdo al Plan de Ordenamiento territorial de su municipio, sobre todo si se trata de actividades de alto impacto.

Para obtener orientación al respecto le recomendamos acercarse a nuestro CAE en Neiva, en cualquier ventanilla de nuestras sedes o a las oficinas de Planeación Municipales en sus respectivas alcaldías.

PASO 5. TRÁMITE ANTE LA DIAN



Cuando decida constituir su empresa bajo la figura de una persona jurídica o si opta por crearla como persona natural y nunca ha tenido RUT, en la Cámara de Comercio del Huila puede solicitar, diligenciar y obtener su RUT. Ahora, si la persona natural ya ha tenido RUT es importante, que en el proceso de matrícula allegue una copia simple y una vez registrado en nuestra entidad, actualice dicho RUT ya sea de manera presencial o virtual ante la DIAN.

[Ir a la DIAN](#)

PASO 6. IMPUESTO DE REGISTRO



Solo aplica para las constituciones de personas jurídicas o para matrículas de personas naturales menores de edad (entre 14 y 18 años) que requieren el registro de la autorización de sus padres o representantes. Este pago podrá realizarse desde nuestra entidad (presencial o virtualmente) sin tener que desplazarse hasta la Gobernación del Huila. Se exceptúan aquellos tramites de constitución en donde se aporten bienes inmuebles, cuyo pago si deberá realizarse ante el Departamento por mandato legal.



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"

Anexo. Registro Único Tributario

Figura 37. Rut

[illegible]

Received 10 November 2006; accepted 25 April 2007; first published online 12 July 2007

-  Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
 Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107.584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"

Anexo. Formularios requeridos de la CCH.

Figura 38. CCH de Manios Empandas



CÁMARA DE COMERCIO DEL PERÚ

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE EMPRESAS NATURALES

Fecha expedición: 05/03/2020 - 16:06:37
Resolución No. 00021-N/D-CC-PP, Valor: N°000

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN VINCACAP:

Verifique el contenido y veracidad de este certificado, ingresando a <https://www.verificapn.com/verificapn/verificapn.php?token=cc20> y digite el respectivo código, para que coincida con la imagen generada al momento de su expedición. La verificación no puede realizarse de manera automática, requiriendo 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FIRMADO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTIVAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre y razón social: COLOM FARMACIAS S.A. SUCURSAL CUSCO
Código de identificación: CC - 1075249388
RUC: 2075249388-0
Domicilio: Huelmo, Huila

MATRÍCULA

Matrícula No. 000792
Fecha de inscripción: 14 de Febrero de 2020
Vigencia: hasta el 14 de Febrero de 2025
Fecha de renovación: 05 de marzo del 2026
Código: R22P - CUSCO 222 - 00000000000000

SECCIONES

Dirección del establecimiento principal: CC 7 34 34 LC 1
Razón: 1 LC 00000000
Moneda: S/ Nuevo, Huila
Cuenta de explotación: 1 - con base en la Ley Orgánica L. 00000000
Tributo comercial: 1 - 0000000000
Tributo comercial: 2 - No aplica
Tributo comercial: 3 - No aplica

Dirección para matriculación subsidiaria: CC 7 34 34 LC 1
Razón: 1 LC 00000000
Moneda: S/ Nuevo, Huila
Cuenta de explotación: 1 - con base en la Ley Orgánica L. 00000000

La presente matrícula EE autoriza para el ejercicio de las actividades económicas y de las actividades secundarias de conformidad con la inscripción en los servicios 2020 del Código Comercial del Perú y del Cód. Civil de la Cámara de Comercio del Perú.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CEE

Actividad principal Código CEE: C0000
Actividad secundaria Código CEE: 00000
Otras actividades Código CEE: 00000, 00000

Designación de la actividad económica registrada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social (RUES): 1 - Explotación y venta de productos, servicios, bienes raíces, según corresponda de acuerdo al rubro en el que se desempeña, incluyendo para servicios

INFORMACIÓN FINANCIERA

El comprobante matriculado registra la siguiente información financiera, la cual corresponde a la



GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO
Secretaría de Economía

CÁMARA DE COMERCIO DEL ESTADO DE MÉXICO

CERTIFICADO DE VERIFICACIÓN DE REGISTRO DE EMPRESA NATURAL

Fecha expedición: 03/03/2020 - 16:28:37
Folio No. 0002 DE 0019, Valor \$ 0.00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN VUELVAAPP:

Verifique el contenido y cantidad de este contenido, ingresando a <https://com.comercio.com/verificacion.php?tempo=25> y digite el respectivo código, para que valide la imagen generada al momento de la expedición. La verificación se puede realizar de manera directa, desde el día del contenido emitido al punto de la fecha de la expedición.

Esta información aparece en la página <https://com.comercio.com>

Detalle de la información de empresas:

Antes no inscritas	87,000,000,00
Antes no inscritas	87,00
Antes inscritas	87,000,000,00
Antes inscritas	87,00
Antes no inscritas	87,00
Antes no inscritas	87,000,000,00
Antes no inscritas	87,000,000,00
Antes no inscritas	87,000,000,00

Detalle de resultados:

Empresas inscritas en el padrón	87,000,000,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00
Empresas inscritas	87,00

SECCIONES CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimientos Administrativos y de los Contratos Administrativos y la Ley del SE del SE, los Actos Administrativos de registro quedan en firme dentro de los días 150 días hábiles de la fecha de expedición, siempre que no sean objeto de recurso. Por estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio del SE, el contenido de los datos de las empresas inscritas en el padrón de las empresas inscritas, quedan en firme, siempre que no sean objeto de recurso, dentro de los días 150 días hábiles de la fecha de expedición, siempre que no sean objeto de recurso.

A la fecha y hora de expedición de este contenido, no se encuentran en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SERVICIOS Y AGENCIAS

A nombre de la persona natural, figura el contenido en la Cámara de Comercio del SE, el día y hora de expedición de este contenido.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Honorable MIGUEL BERNALDO

Notario Público

Honorable MIGUEL BERNALDO

Notario Público

Folio 2 de 4

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

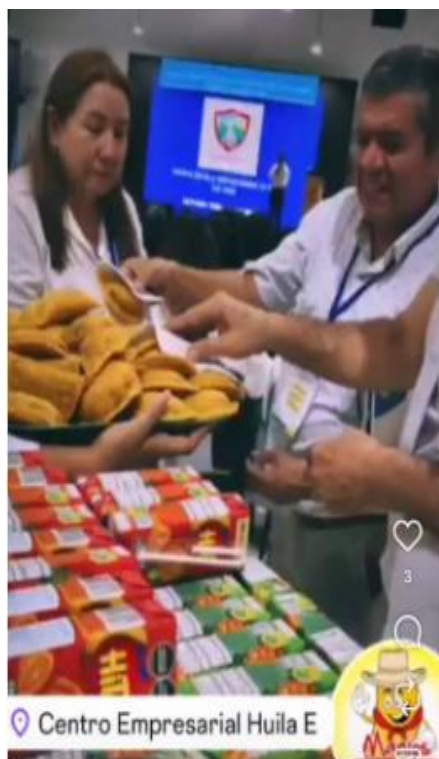
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - SNIES 2828



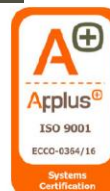
📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01

📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 - 49 PBX: (608) 8754220

📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 - 27 - PBX: (608) 8350459

✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA
"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"



CORHUILA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA
Vigilada Mineducación

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A INSPECCIÓN
Y VIGILANCIA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL – SNIES 2828



- 📍 Sede Quirinal: Calle 21 No. 6 - 01
- 📍 Sede Prado Alto: Calle 8 No. 32 – 49 PBX: (608) 8754220
- 📍 Sede Pitalito: Carrera 2 No. 1 – 27 - PBX: (608) 8350459
- ✉ Email: contacto@corhuila.edu.co - www.corhuila.edu.co

Personería Jurídica Res. Ministerio de Educación No. 21000 de Diciembre 22 de 1989
NIT. 800.107584-2



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL HUILA - CORHUILA

"Diseño y prestación de servicios de docencia, investigación y extensión de programas de pregrado, aplicando todos los requisitos de las normas ISO implementadas en sus sedes Neiva y Pitalito"