

COLOMBIANITOS

LUIS ALFREDO CASTELLANOS UMAÑA

INSTITUCION
UNIVERSITARIA
LATINA-UNILATIN
A

INSTITUCION UNIVERSITARIA
LATINA-UNILATINA

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

BOGOTÁ-CUNDINAMARCA

2021

COLOMBIANITOS

LUIS ALFREDO CASTELLANOS UMAÑA

PROYECTO PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR AL TITULO DE
TECNÓLOGO EN GESTION ADMINISTRATIVA

ASESOR
SAMARY ANDREA RODRÍGUEZ

NOTA DE ACEPTACIÓN

Presidente de jurado

Jurado

Jurado

DEDICATORIA

El cumplimiento y desarrollo de este trabajo lo dedico primeramente a Dios, quien me ha brindado la capacidad de llegar hasta donde estoy, quien me ha guiado por el camino del bien y me ha permitido desarrollar mi crecimiento tanto personal como intelectual, a mis padres, quienes con mucho esfuerzo han hecho hasta lo imposible por el cumplimiento de mis objetivos, quienes han creído en mí.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primeramente a Dios por las bendiciones y potestades que me ha brindado para sacar mis estudios adelante y por brindarme unos padres, a quienes también agradezco por su ayuda, colaboración y apoyo en medio de tantas dificultades que la vida nos puede presentar. A mis hermanos por ese apoyo mutuo en cada momento, por estar ahí cuando los he necesitado. Dicho lo anterior, agradezco a la Institución Universitaria Latina-Unilatina por formar emprendedores e impartir conocimiento aportando a mi crecimiento personal e intelectual como emprendedor.

Tabla de contenido

COLOMBIANITOS	1
INSTITUCION UNIVERSITARIA LATINA-UNILATINA	1
DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTOS	5
OBJETIVO GENERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
PLANTEAMIENTO DEL PLOBLEMA	16
JUSTIFICACIÓN	18
MISIÓN	19
VISIÓN	20
DOFA ORGANIZACIONAL	21
Oportunidades Y Amenazas	21
Debilidades Y Fortalezas	21
LOGOTIPO	22
La Teoría Del Color En Logo De Colombianitos	24
ISOTIPO	26
SLOGAN	27
Slogan Aplicado A Logotipo (Imagen Corporativa)	28
DOFA PERSONAL	29
Matriz Estratégica Dofa Personal	29
	29
ANÁLISIS DE MATRIZ ESTRATEGICA DOFA	30
Valores	31
Atención Al Cliente	31
Calidad Del Servicio	32
INVESTIGACIÓN DEL MERCADO	33
MARCO HISTÓRICO	34
DESCRIPCIÓN TECNICA	36
SEGMENTO DE MERCADO	39
Segmentación	39

Características De Los Segmentos	40
SEGMENTACIÓN GEOGRAFICA	41
LOCALIZACIÓN	42
SEGMENTACIÓN DEMOGRAFICA	43
DESCRIPCIÓN DE MARCA	45
Encuesta Mercado Meta	45
Tabulación De Datos	47
Producto Específico:	56
Descripción Ampliada Del Producto	63
Portafolio De Producto Y Sus Implícitos	63
Producto Ampliado	64
Servicios Implícitos	67
PRECIO	70
Costos	71
Precio De Lista	72
Formas De Pago	72
E-Commerce:	74
PROMOCIÓN	75
Estrategia Para Impulsar:	75
Reforzamiento De Marca	76
ORGANIGRAMA	77
MANUAL DE FUNCIONES	79
Introducción	79
DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES POR COMPETENCIAS	80
Finalidad:	81
Alcance:	81
PROCESO DE PRODUCCIÓN EN COLOMBIANITOS	18
Capacidad De Producción	19
Inversion Y Equipamento	20
ESTUDIO TÉCNICO	23
Localizacion Optima	23
Tamaño Optimo	24
Tecnología Del Proyecto	25

CERTIFICADO DE AUTORÍA INTELECTUAL	28
Figura Societaria Escogida	33
Definición S.A.S	33
Minuta De Constitución	33
Consulta de Homonimia	47
CIU	47
Licencias de funcionamiento	48
Requisitos De Carácter Obligatorio Según Decreto 1879 De 2008:	48
Otros Requisitos De Carácter Obligatorio No Estipulados En El Decreto 1879 De 200:	48
Formalización Tributaria	49
Plan de Financiación Promoción y Etapa Pre-operative	49
Estructura del Mercado	49
Capacidad Instalada Mano de Obra	50
Ventas Anuales Por Producto	50
	50
Consumo de materia Prima por producto	52
	52
Unidades a producir	55
Programa de Compras De Materia prima	55
Requerimientos de Personal	56
Otros costos de producción y Gastos de Administración	56
Políticas de Capital de Trabajo	57
Plan de Inversión y financiación	57

TABLA DE ILUSTRACIONES

INTRODUCCIÓN

Con el paso del tiempo nos hemos dado cuenta que la capital colombiana no ha sido un centro de atención para los extranjeros que gozan de nuestra cultura, pero si se ha venido evidenciando un crecimiento de los extranjeros que han desarrollado su gusto por el conocimiento y enriquecimiento de la cultura colombiana.

Dicho lo anterior, el colombiano se ha caracterizado por su carisma, por su gentileza, por su disposición de interactuar y esto no quiere decir nada más que el colombiano resalta en medio de la monotonía que puede llegar a tener otros países, aunque no dejemos de mencionar su viveza, porque el colombiano se ha encargado de caracterizarse por ello.

A pesar del mal ejemplo de algunas personas en otros países, de Colombia sobresale la tierra, los mares, su clima variado, y la verraquera de la gente, y por eso somos un país aclamado por muchos, aunque para otros no tanto.

Para nadie es un secreto que el colombiano a donde quiera que va, busca su tierra por alguna parte, y lo que más le encariña es ese bendito sazón con el que cocinan las madres cabezas de hogar, la abuelita con sus deliciosas arepas, el patacón con hogao, el maduro relleno, entre otras. Para ser sinceros, el que prueba la comida de la tierrita, se enamora del país, y el que creció en ella, buscara sus raíces a como dé lugar.

OBJETIVO GENERAL

En el presente proyecto queremos Para los amantes de la comida Colombiana, llega Colombianitos con el fin de satisfacer las necesidad de degustar la comida típica colombiana, dándoles a conocer la gran variedad de platos que ofrecemos con la finalidad de que deleiten su paladar , permitiéndoles así reconectarse con sus raíces y/o enamorarse de la cultura colombiana por medio de nuestros productos y servicios destacando la gastronomía que caracteriza a la nación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- o Lograr aceptación de los clientes.
- o Darnos a conocer en el mercado nacional e internacional desarrollando estrategias eficaces.
- o Posicionarnos en la mente de nuestro consumidor.
- o Ofrecer una experiencia que permita generar la fidelización de clientes.
- o Crear estrategias que nos permitan tener un crecimiento de marca.

PLANTEAMIENTO DEL PLOBLEMA

Teniendo en cuenta lo mencionado en la introducción, no podemos dejar de lado que la comida es una de las necesidades básicas del ser humano, pero más allá de eso no solo el alimentare sanamente sino comer algo que lo haga sentir a uno como en casa, es lo que ha venido buscando el colombiano y que muy pocos restaurantes en la capital han dejado esa satisfacción.

Pasando a una nueva plana, la capital no ha resultado muy llamativa para los extranjeros, pero si bien es cierto que para muchos no es el lugar ideal para visitar, si tiene muchos lugares turísticos y de los cuales Colombia también puede contar con ellos. Dicho lo anterior la capital, también tiene gran afluencia de personas que la visitan, tanto como viajeros de otras partes del país, como personas que quieren visitar o en su defecto ejecutivos o personajes que arriban a la capital por alguna clase de negocios.

Todo esto lo he dicho porque me he dado cuenta de una necesidad y una oportunidad de negocio que Colombianitos llegará a recubrir y todo gira en torno a la gastronomía colombiana, a sentirse en casa, conectar con sus raíces y a gozar de un lugar que se respire Colombia.

JUSTIFICACIÓN

Como creador de Colombianitos, considero que el plato típico colombiano hace parte no solo de nuestra nación, crecimiento cultural y patrimonio colombiano, sino es una oportunidad de negocio que con nuestro diferencial, no solo cumpliremos necesidades básicas de nuestros comensales, sino de brindarle al colombiano y al extranjero una experiencia que armonizará entorno a los deseos de su paladar, y a la satisfacción de sentirse en casa para el caso de los nuestros, y para el caso de los que arriban de otras tierras, de enamorarse.

En vista de que la capital ha sido un punto turístico no muy fuerte, considero que este negocio podrá tener grandes logros, en la medida que prestemos un servicio oportuno y adecuado, ofreciendo platos típicos únicos.

MISIÓN

Colombianitos es un restaurante colombiano ubicado en la capital del país, dedicada a la preparación de la exquisita gastronomía colombiana, ofreciendo variedad de platos típicos colombianos que deleiten el paladar de nuestros comensales. Con amor, profesionalismo y calidad y precios razonables, cumpliendo con estándares de calidad que nos permitan tener un nivel competitivo.

VISIÓN

Para el año 2026 Colombianitos será una empresa reconocida en el mercado local a nivel Bogotá como una empresa que se caracteriza por tener un buen posicionamiento en el mercado, desarrollando estrategias que permitan tener un progreso exponencial contando con tecnología innovadora para así ofrecer una experiencia excepcional a nuestros comensales.

DOFA ORGANIZACIONAL

Oportunidades Y Amenazas

- **¿En qué circunstancias se dan los grandes cambios?**
- **¿Qué oportunidades se pueden identificar fácilmente?**
- **¿Qué tiene la competencia que no tenga yo?**
- **¿Cómo obtener soluciones óptimas de cara a un cambio en el mercado?**
- **¿Cómo conectar con mi público objetivo?**

Debilidades Y Fortalezas

- **¿Cómo aprovechar mi fortaleza y diferencial ante mis competidores?**
- **¿Cuáles debilidades resultan imposibles de cambiar?**
- **¿Las debilidades internas se podrían convertir en un factor crucial a la hora de desarrollar mi empresa?, ¿cuánta importancia tienen?**
- **¿Con qué oportunidades cuento potenciar mis fortalezas internas?**

LOGOTIPO

Un logo o marca corporativa permite identificar un proyecto de la manera más eficaz a través del uso de un signo gráfico o icónico, en cualquier caso, visual. La imagen corporativa de colombianitos tiene al logo como elemento central y explica cómo funciona este con el resto de elementos visuales que lo acompañan, donde nuestro icónico logo consta de un platillo significativo pintado con los colores de la bandera de Colombia de fondo, y en el encabezado se encuentra el nombre del restaurante que, como se mencionó anteriormente, es inclusivo y representativo de la cultura colombiana, así como de fácil recordación y original lo cual nos permite tener un reconocimiento en el mercado y que como identidad de marca facilitará el contraste ante otras marcas teniendo en cuenta la filosofía del consumidor.



Ilustración 1.



Ilustración 2.

La Teoría Del Color En Logo De Colombianitos

El color en la identidad corporativa proporciona fuertes declaraciones visuales que permiten comunicar un determinado mensaje a los usuarios y consumidores; dicho lo anterior, en colombianitos consideramos la realización de nuestro logotipo de tal forma que inspire a nuestros consumidores y despierte el deseo de conocer más acerca de nuestra marca, es por ello que la implicación de los colores no solo son referentes de nuestra bandera colombiana, sino que consideramos dicho estandarte nacional, un referente ideal que casualmente no solo nos simboliza, sino que define nuestra imagen corporativa; a continuación analizaremos los colores de nuestro logotipo:

- **Amarillo:** es un color que se caracteriza por reflejar calidez, aumento de la alegría, representa optimismo y juventud, además demuestra claridad, lo cual nos permite captar la atención de los compradores de una forma no invasiva, y si cordial.
- **Azul:** es un color asociado con el agua, y genera paz, además de representar calma y serenidad, incrementa la productividad y no es invasivo, y nos permite reflejar ante ese cliente que captamos valores como la seguridad y confianza de la marca.

- **Rojo:** este color se caracteriza por evocar emociones fuertes y fomenta el apetito, es por ello que ocupa una porción más grande de relleno dentro de nuestro logo, evocando la pasión y la intensidad. Este es un color determinante y que no puede faltar en nuestra identidad de marca ya que el rojo. Ante nuestros clientes potenciales nos ayuda a generar deseo, esa sensación de urgencia y abre el apetito.

ISOTIPO



Ilustración 3.

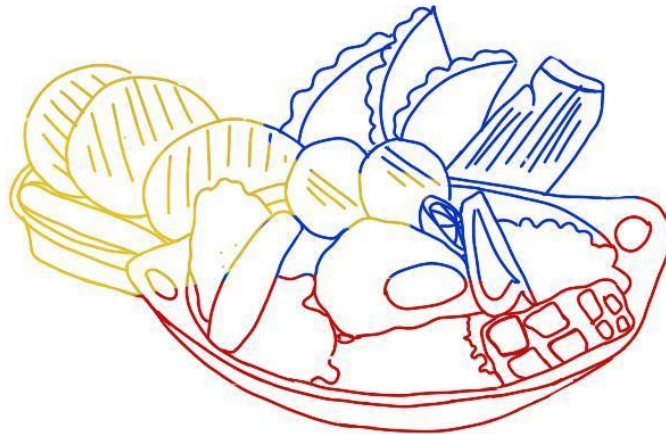


Ilustración 4.

SLOGAN

“Colombia en un mismo paladar”

Este slogan es una representación de lo que consideramos como una filosofía organizacional, donde refleja nuestra razón de ser. Para empezar mencionamos dentro de este, a que nos dedicamos o con que se relaciona nuestra empresa, y lógicamente se desenvuelve en un ámbito gastronómico (cocina y/o gastronomía), como segundo punto pero no más importante utilizamos un lenguaje inclusivo, ya que mencionamos nuestra nación y procedencia, dictaminando indirectamente el tipo de gastronomía que se maneja en nuestra cocina (colombiana), y para completar y sintetizar, Colombia en un mismo paladar, significa que nuestro restaurante sintetiza a toda la nación y aunque pueda que no abarque la infinidad de platos con los que cuenta el país, le damos al cliente el amor y el carisma de un colombiano permitiéndole conocer a Colombia por medio de un plato y sentir su cultura en su paladar.

Slogan Aplicado A Logotipo (Imagen Corporativa)



Ilustración 4.



Ilustración 5

DOFA PERSONAL

Matriz Estratégica Dofa Personal



Ilustración 6.

ANÁLISIS DE MATRIZ ESTRATEGICA DOFA

Para Colombianitos la matriz DOFA es un mecanismo evaluativo que no solo permite reconocer su condición actual, sino que además de ello permite entender que decisiones tomar para garantizar el progreso de la empresa es por ello que consideramos crucial:

- Corregir las debilidades
- Afrontar las amenazas
- Mantener nuestras fortalezas
- Explotar nuestras oportunidades



Ilustración 7.**Valores**

- Respeto y la tolerancia son habilidades de liderazgo que caracterizan a nuestra empresa
- El sentido de pertenencia por nuestra cocina, nuestro personal y nuestro establecimiento es una insignia de nuestro gran equipo con el fin de garantizar la comicidad tanto del empleado como del comensal.
- Higiene y cuidado de nuestras áreas de cocina, garantizan el orden y el debido funcionamiento con el fin de poder elaborar nuestros platos, garantizando calidad, estilo y eficacia.

Atención Al Cliente

- Nuestra debida atención al cliente será un factor clave para el desarrollo de la organización ya que nos permitirá brindar experiencias, y obtener un reconocimiento de marca por medio de uno de los más valiosos mecanismos de desarrollo como lo es el vos a vos; abriendo directamente la puerta a la fidelización con nuestros clientes.

Calidad Del Servicio

- Como pilar fundamental de nuestra organización, y para garantizar un crecimiento significativo de marca, es importante alcanzar los estándares de calidad que nos permitan entrar en el mercado competitivo y de tal forma obtener reconocimiento de marca. Por ello las normas ISO especialmente “Especialización en el servicio”, “Q de calidad Turística y principalmente ISO 9001 e ISO 22001, formarán parte de los primeros objetivos a alcanzar, y nos caracterizarán en el mercado.

.

INVESTIGACIÓN DEL MERCADO

El restaurante de comida típica Colombianitos, una marca que surge con el fin de ofrecerle aquellos extranjeros que visitan la capital colombiana un plato típico de regiones en específico, permitiéndole conocer este plato o reconectarse con el sabor que lo caracteriza.; garantizando así un sabor inolvidable, consistente y tradicional.

Nuestros canales de promoción deben ser innovadores y adecuados para prevalecer como una marca diferencial en el mercado, por ello, tener en cuenta el entorno digital será determinante, por medio del desarrollo de pauta en redes sociales, alianzas estratégicas, entre otras que más adelante en la parte de “promoción” desarrollaré a profundidad. Dicho desarrollo ayudará en el crecimiento de marca y además de ello en garantizar la calidad y seguridad que Colombianitos presta a sus clientes.

Garantizamos calidad por medio de la capacitación del personal que desarrolle de la mejor manera las recetas de nuestro portafolio de productos, e indirectamente satisfacemos la necesidad primaria de consumir (alimentarse) pero de una forma saludable, y deliciosa. Nuestros precios se adaptan al poder adquisitivo de los extranjeros y visitantes de la capital, por ello ofrecemos precios razonables a la calidad del servicio y de nuestros platos.

MARCO HISTÓRICO

Desde principio de la humanidad, el ser humano ha tenido que desarrollar sus capacidades para así garantizar su subsistencia, por ello no quiero hacer hincapié por ahora en lo que para muchos es obvio, y de hecho es cierto que la alimentación es una necesidad primaria en la pirámide de necesidades de Maslow, y por ello el ser humano, primeramente, quiere y debe satisfacer dicha necesidad. Pero primero me quiero centrar en los comportamientos de los seres humanos, ya que, desde los antiguos tiempos, el ser humano ha tenido que realizar tareas desde luchar contra sus enemigos, los nómadas que recorrían grandes distancias, recolectar alimentos, hasta cazar, son actividades que requieren un gasto energético y que, si bien el sueño recompone y da dichas energías, sin el alimento es imposible subsistir. Para comenzar la gastronomía colombiana podríamos decir que surge desde los nativos, los cuales cultivaban las tierras, con el fin de recolectar sus frutos y alimentarse de ellos, realizaban caserías en los campos rasos para así, de esa vasta variedad de animales, poder alimentarse y a la vez usar las pieles de abrigo en un panorama de los caminos y mercados de comercio de los pueblos Muisca de Colombia en el siglo XVI. Posteriormente con la llegada de los conquistadores, surge una colonización alimentaria en la ciudad de Santafé ya que posterior a la conquista, y pasando por la colonia, resultado de ese choque cultural se vienen a dar una serie de mezclas tanto de costumbres, hábitos y creencias como también de los platos que consumían los españoles a diferencia

de los Muiscas. Es por ello que Colombia como nación, especialmente en el ámbito de la gastronomía le debe gran parte a La herencia prehispánica ya que antes de que llegaran los españoles, en estas tierras, los nativos tenían una dieta basada en la caza, los tubérculos, el maíz como cereal y frutas. Dado el tiempo que se estima llevaban habitando las tierras americanas, los expertos indican que la civilización hasta entonces construida fue de las más avanzadas.

Acostumbrados a un estilo de vida un poco nómada, pero ante todo en armonía con la naturaleza; un “airipo” era la forma de cocinar más conocida, el cual era un horno de bajo tamaño que tenía la madera quemando bajo tierra y donde principalmente se cocía bolos de maíz envueltos en hojas de mazorca, y tortillas de harina hoy llamadas arepas. “Cuando comes algo y tu paladar te dice lo que falta, ahí es cuando empiezas a combinar. *Justin Quek*.”

A raíz que los indígenas morían en los trabajos más pesados, los españoles trajeron enormes embarcaciones de mano de obra esclava que inspiraron hasta temas musicales. La herencia africana en Latinoamérica destaca por la influencia del plátano, el ñame, los muchos fritos, entre otras variedades, de la misma forma como el uso del fogón de leña, muy por encima del tradicional y con salidas de calor canalizadas con bajos costos de construcción. Hierro, espejos, telas, religión, cerdo, arroz, nueces y otras frutas llegaron en grandes carabelas desde Europa, condenados a muerte y presos que la corona había enviado a cambio de libertad, con la condición de que sometieran los nativos y

enviaran grandes tesoros hacia la madre patria. Además de sus costumbres, trajeron consigo su apetito; animales domesticados, técnicas de corte y conservación de alimentos y además de ello especias para adobar y muchas semillas para sembrar.

Dentro de la cultura gastronómica colombiana podemos encontrar también influencia de los migrantes chinos en cada restaurante oriental que se encuentran cuadra tras cuadra, sus especias y técnicas de igual forma han sido aprendidas y adaptadas a la agricultura local. La manía de comer con picante, el uso de especias y comidas de oriente del mismo modo, se han involucrado en la comida local.

El profundo vínculo con México es innegable, la palabra envuelto en Náhuatl se dice Tamali, y el tamal o envuelto está presente en su versión dulce, de sal o con cárnicos en ambas culturas como en otras partes de Latinoamérica; así mismo las tortillas muy árabes en apariencia y color; y la forma en la que se prepara el frijol, los burritos y las quesadillas. La influencia de cada visitante del mundo a Colombia prevalece en una huella imborrable.

Por estos y muchos más factores la gastronomía colombiana está en boca de muchos chefs a nivel mundial, con platos tan característicos y únicos como la geografía misma y otros que compartimos es común con otros países cercanos pero que hemos puesto.

DESCRIPCIÓN TECNICA

En Colombianitos contamos con gran variedad de platos y comida típica colombiana que le permite a nuestro cliente, obtener la mayor satisfacción a la hora de saciar su hambre, ya que, si bien degusta platos que no conocía antes, o recuerda los sabores innatos de nuestra tierra. Es por ello que me he permitido desarrollar una tabla que especifica las imágenes de nuestros productos, una breve descripción de su contenido y su respectivo precio realizando una estimación de los costos de dicho plato, y para ello teniendo en cuenta los posibles gastos que podría tener el restaurante ya que la única fuente de ingresos viene siendo la venta de dichos platos. Por ello se realizó una estimación del precio de dichos platos, realizando así un portafolio breve de los productos insignia que consideramos que deben ser los primeros en ofrecerse al público (Producto Genérico) antes de ofrecer un portafolio ampliado, el cual daremos a conocer en la parte de las 4p, en este mismo proyecto.

PRODUCTO GENÉRICO		
<p>ENTRADAS</p> <p>➤ EMPANADAS</p>  <p>Empanadas de carne o pollo (6 unidades) Precio: 9.000</p> <p>➤ PATACONES</p>  <p>Patacones con hogo (6 unidades) Precio: 8.500</p>	<p>PLATOS TÍPICOS</p> <p>➤ BANDEJA PAISA</p>  <p>Carne a la parrilla o molida, Chicharrón, Arroz, Frijoles Rojos, Maduro, huevo, arepa, aguacate y jugo al gusto Precio: \$ 24.500</p> <p>➤ ARROZ CON POLLO</p>  <p>Servido con maduros, estofado de pollo y jugo al gusto Precio: \$ 25.500</p> <p>➤ LOMO DE CERDO A LA PLANCHA</p>  <p>Lomo de cerdo (220 gr), arroz, papa a la francesa, maduros y jugo al gusto Precio: 19.900</p>	<p>BEBIDAS</p> <p>➤ JUGOS</p>  <p>Mora, lulo, maracuyá Variedad muy natural Precio: \$7.400</p> <p>➤ Limonada natural</p>  <p>Precio: \$ 6.500</p>

Ilustración 7.

SEGMENTO DE MERCADO

En cuanto a costa el segmento de mercado, es un aspecto muy importante a la hora de buscar un desarrollo óptimo desde el momento en que se pone en marcha el proyecto, por ello Colombianitos se permite realizar una segmentación de mercado adecuada para así tener un cliente proyectado que es sobre el cual el restaurante se direccionara. Por ello el Target para colombianitos le permitirá enfocar su razón de ser a un mercado meta, desarrollando estrategias que le permitan acercarse a este, llamar su atención y finalmente tener un reconocimiento y posicionamiento en su mente; esto dará vía libre a: adentrarnos en un mercado muy competitivo, obtener crecimiento que buscamos, tener un posicionamiento en el mercado, e identificar las oportunidades para obtener un progreso y así alcanzar estándares de calidad muy altos.

Segmentación

La segmentación en el mercado consiste en la división de mercado en grupos con características homogéneas.

Características De Los Segmentos

- Solo una adecuada estrategia de segmentación y posicionamiento permitirá adaptar mejor los productos de destino a las necesidades de los diferentes perfiles de clientes a satisfacer.
- Establecer relaciones, así como de alianzas estratégicas con proveedores y sobre todo con la industria de hotelería y turismo.
- Segmentar en el mercado con una propuesta de valor diferencial como la nuestra permite distinguir ciertas características que asemejan a sus integrantes pero que los distingue de otros grupos que no son de nuestro interés.
- segmentar en el mercado es desarrollar una oferta competitiva diferenciada de la de resto de distintos competidores, así como identificar una ventaja sobre otros competidores.

SEGMENTACIÓN GEOGRAFICA

En el mercado se divide según variables como estado, religión, las condiciones geológicas, climáticas e hidrológicas

Cada región tiene costumbres, idiomas, modismos e incluso diferencias físicas por ello en Colombianitos resulta muy importante determinar la posición en la que se encuentra nuestro mercado meta y por qué.

Tabla 1.
Segmentación geográfica

VARIABLES GEOGRAFICAS	NIVELES, INTERVALOS, O CLASES
Localidad	17
Número de habitantes	24.476
Extensión	183.89 hectáreas
Densidad	Urbano 108 hab. / ha urbana
Barrios	8 , Barrios que lo componen.
Clima	varía de 19 °C a 30 °C
Limites	Al norte, con la localidad de Los Mártires; al sur, con la localidad de San Cristóbal; al oriente, con la localidad de Santa Fe y al occidente, con las localidades de Los Mártires y Antonio Nariño 3

LOCALIZACIÓN

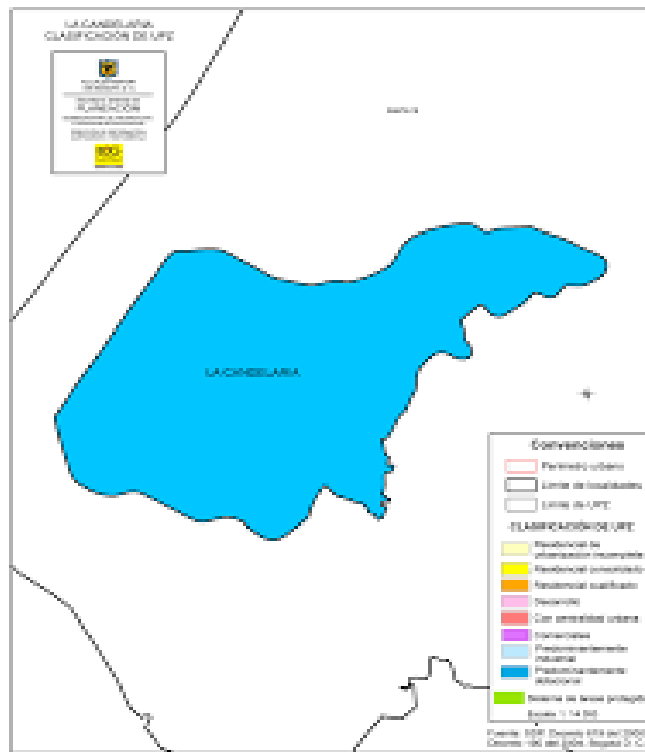


Ilustración 8.

SEGMENTACIÓN DEMOGRAFICA

El mercado está dividido en diferentes grupos en base a variables como edad, sexo, Núcleo familia, estado civil, los ingresos, la ocupación, nivel educativo, religión, raza, clase social lo cual nos proporciona una serie de datos que nos acercan a nuestro mercado meta. Para el restaurante colombiano es importante definir esta clase de variables para poder tener una ventaja frente a nuestros competidores, ya que las necesidades, los deseos, las preferencias de nuestros platos típicos y quizá algunos deseos que el comensal quisiera darnos a conocer de manera implícita.

Tabla 2.*Segmentación demográfica*

VARIABLE DEMOGRAFICAS	NIVELES, INTERVALOS O CLASES
Edad	18-60 años
Sexo	Masculino, Femenino
Tamaño Familiar	1,2,3,4,5,+
Estado Civil	Soltero, Casado, Viudo, Divorciado
Religión	Católica, Cristiana, Otras
Nacionalidad	Extranjera/Colombiana
Ocupación	Economistas, empresarios, ejecutivos
Raza	Hispánico
Clase social	Media, Alta
Nivel educativo	Bachiller, técnico, tecnólogo, profesional
Ingresos	Entre tres salarios mínimos legales en adelante
Gustos	Probar cosas nuevas
Preferencias	Salir de viaje

DESCRIPCIÓN DE MARCA

Encuesta Mercado Meta

Por favor, rellene esta pequeña encuesta.

La información que nos proporciona será utilizada para conocer el grado de aceptación en el mercado de nuestro restaurante Colombianitos
La encuesta no tardará más de [5] minutos.

1. ¿Es usted extranjero ubicado o actualmente en Colombia?
 - Si
 - No

2. ¿Le gusta visitar espacios culturales?
 - Si
 - No

3. ¿Le gustaría visitar un lugar turístico ubicado en la ciudad de Bogotá?
 - Si
 - No

4. ¿Qué clase de comida es de su preferencia consumir?
 - Rápida
 - Vegetariana
 - Típica
 - Oriental

5. ¿Es amante o le gusta la cultura colombiana?
 - Si
 - No

6. Selecciona por favor, las siguientes facilidades de pago con las que cuentas
 - Efectivo
 - Tarjeta crédito
 - Tarjeta debito
 - Nequi
 - Daviplata

7. ¿Tiene la capacidad de poder costear un pato de más o menos 25.000 pesos?
 - Si
 - No

8. ¿Con qué medio se siente más cómodo para obtener información acerca de nuestro restaurante?
 - Correo electro
 - Redes sociales
 - Recibir un volante

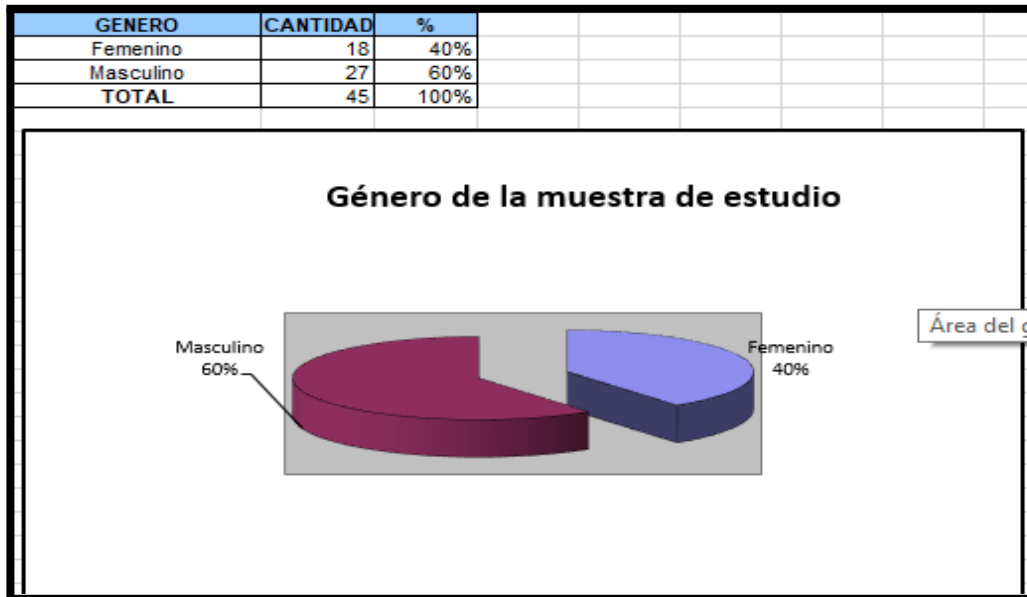
9. ¿Qué piensa usted acerca de nuestro menú?
 - Es escaso
 - Tiene lo necesario
 - Es llamativo
 - Es convencional

10. ¿Considera usted que le hace falta algo a nuestro menú?
 - si, cual _____
 - no

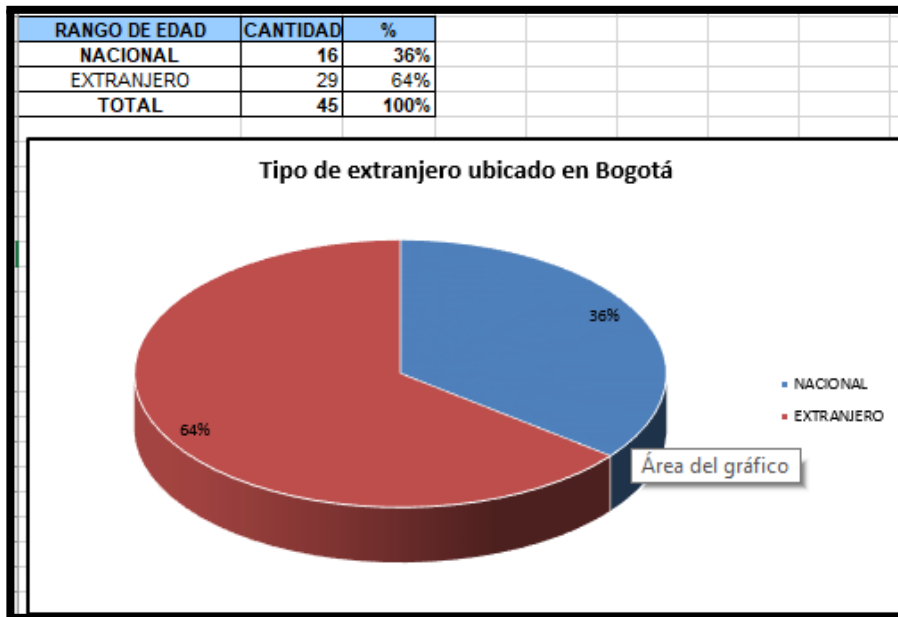
Déjenos saber si tiene alguna recomendación acerca de nuestro restaurante

La encuesta ha finalizado
¡Gracias por tu colaboración!

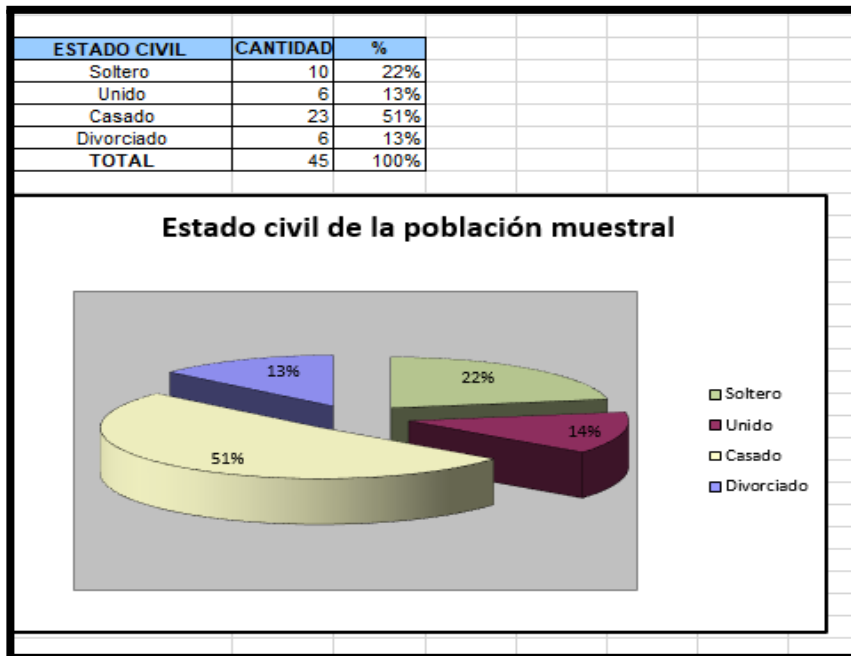
Tabulación De Datos



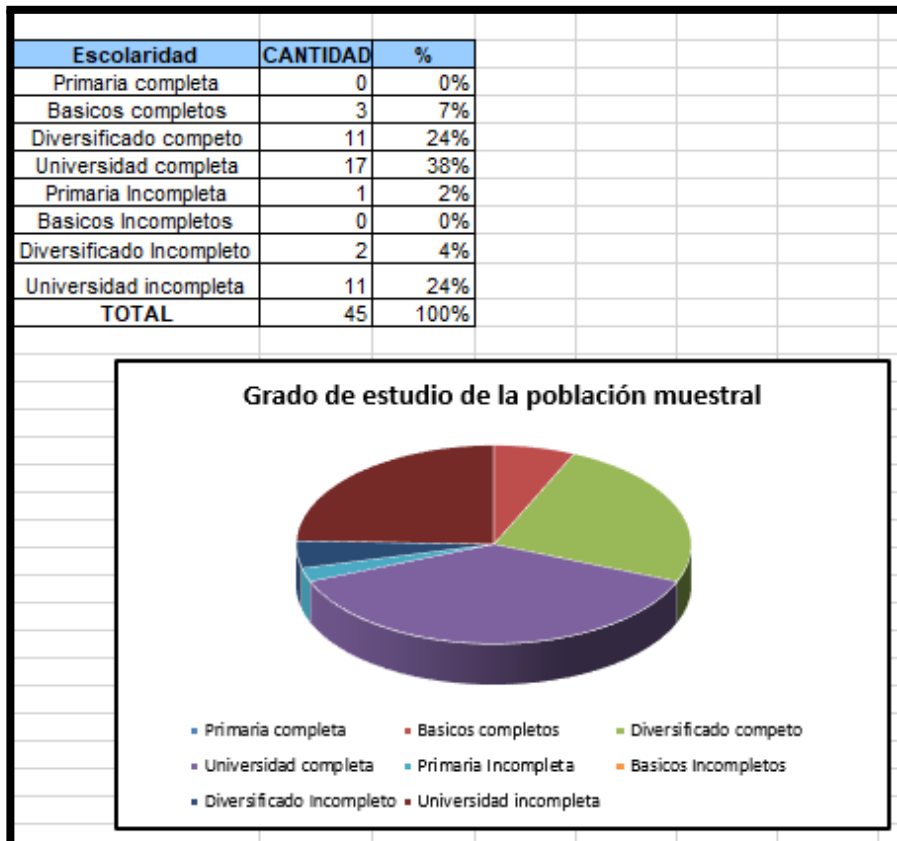
Para este caso en la segmentación de datos que se realiza inicialmente, desde un punto de vista de género, la muestra me dice que el 60% es género masculino y el 40% es género femenino.



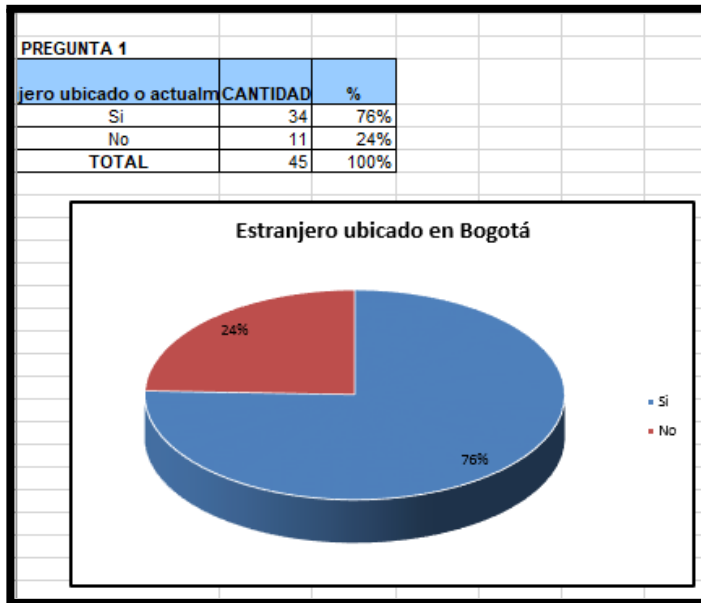
Tenemos un 64% de extranjeros en Bogotá, y contamos con 36% de extranjeros nacionales o que son natales de Colombia.



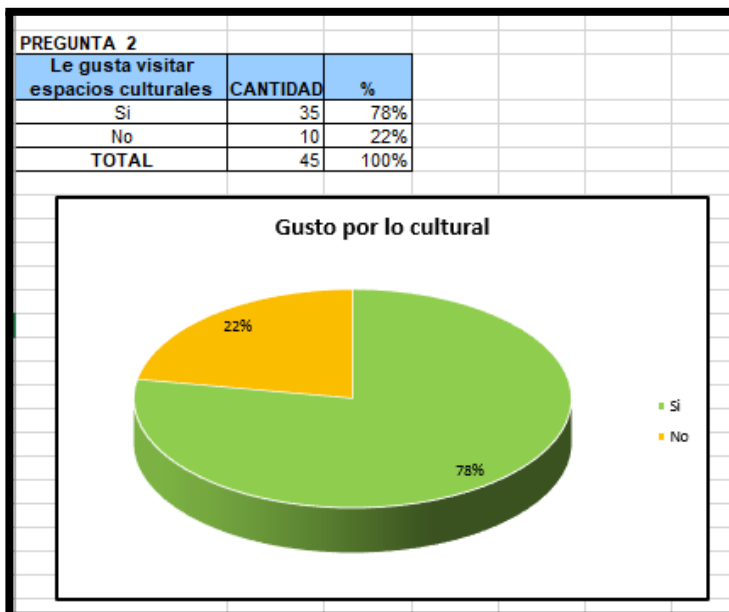
Para el estado civil de nuestra muestra, conocemos que tenemos diferentes estados dentro de los cuales los casados y solteros son los que puntan el rango.



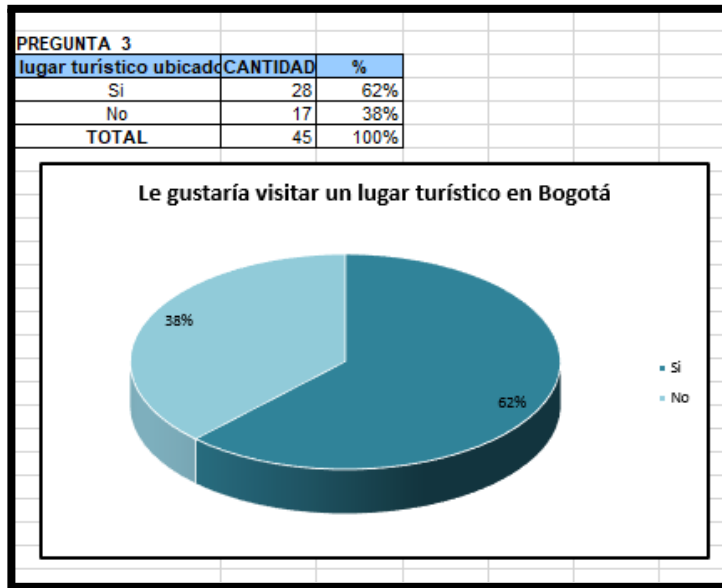
Para el grado de estudio de nuestra polacion muestratia tenemos un 38% que es el valor mas alto el cual corresponde a las personas que cuentan con un título profesional.



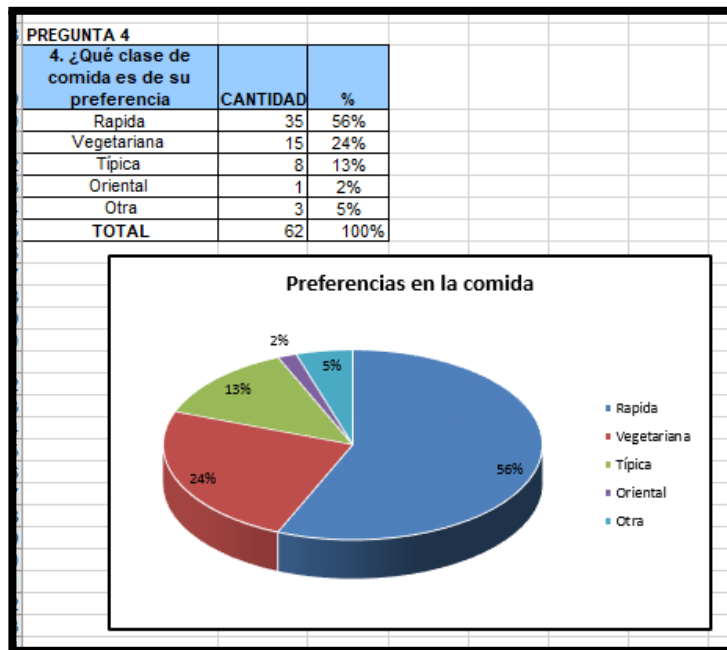
En el caso de extranjería ubicada en Bogotá, se cuenta con que un 76% son personas las cuales se encuentran situados y establecidos en la ciudad.



El 78% de la población presenta un interés o gusto por la cultura.

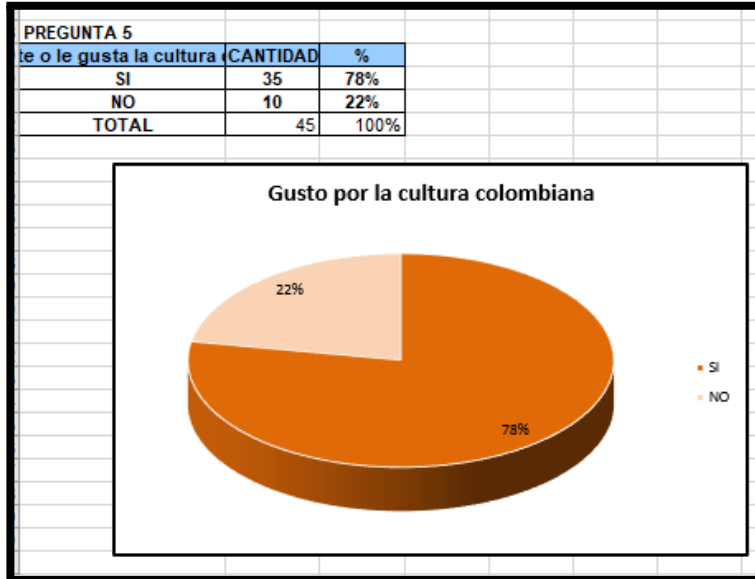


Para el caso del turismo en Bogotá, mi población indica que hay un 62% de la muestra le gustaría visitar un lugar turístico de Bogotá.

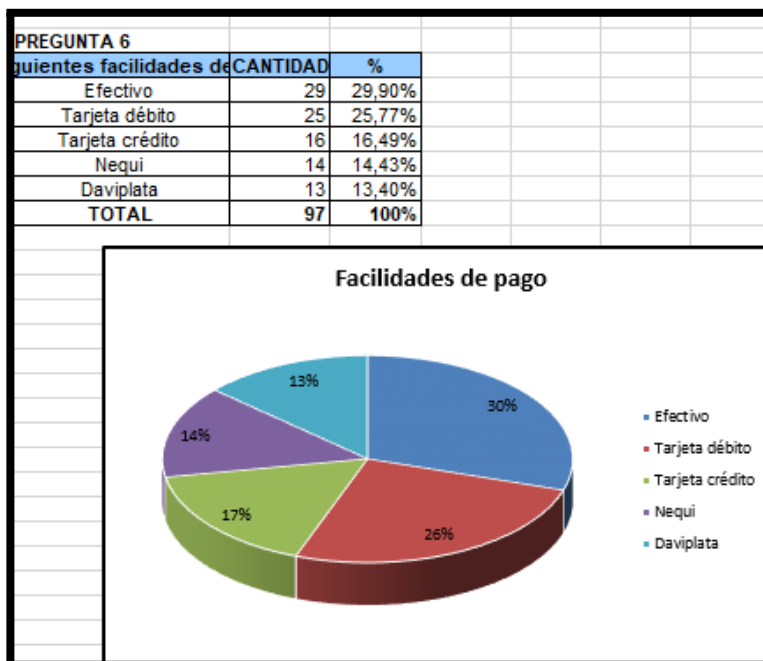


Resultado importante preguntar por el tipo de comida que le gusta consumir a

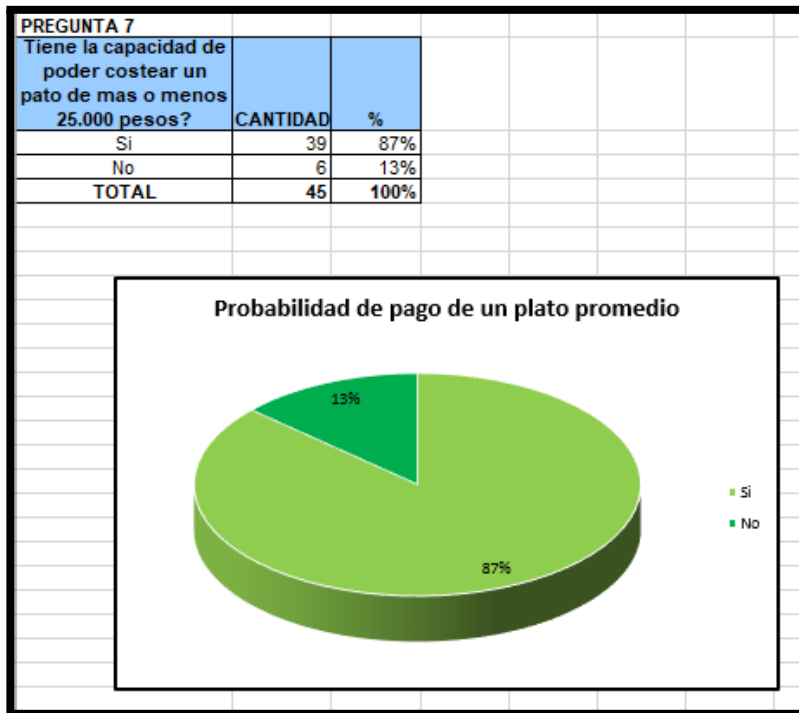
esta población , para saber si realmente es un segmento que me interesa. Nos dice que esa población prefiere una comida rápida por encima de la típica.



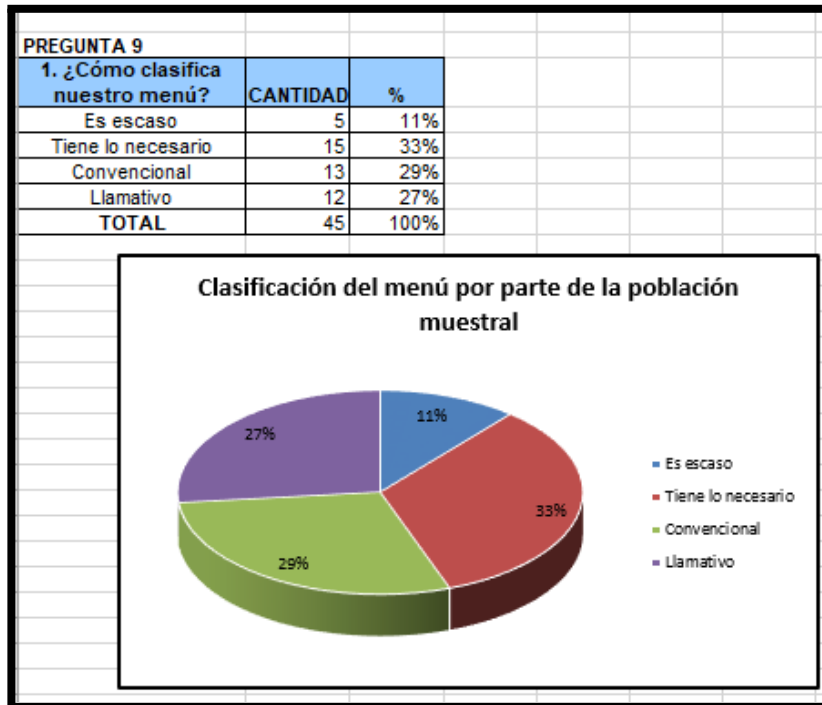
A pesar de la respuesta anterior, para este caso la población sugiere un gusto por la cultura colombiana.



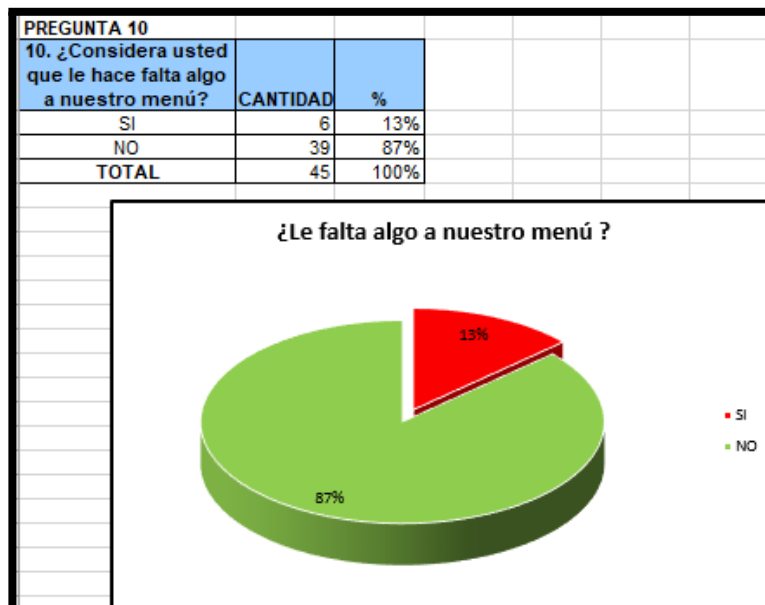
El medio de pago el que prefieren mi población muestral es el pago en efectivo, aun así, resulta necesario contar con los nuevos medios de pago.



De mi muestra, como tal un 87% está en capacidades de costear un plato de un precio promedio de 20 .000 pesos.



Luego de presentar el menú se clasifica las diferentes opiniones que puede tener una persona, dentro del cual tenemos un 33% de las personas opinaron que el menú cuenta con lo necesario.



De la muestra el 13% de la población considera que le faltaría algo al menú.

LAS CUATRO P, EN COLOMBIANITOS

Producto:

El concepto de producto plantea que los consumidores favorecerán aquellos productos que ofrezcan la mejor calidad, rendimiento o característica novedosa. Los directivos de organizaciones orientadas hacia el producto canalizan su energía a la producción de buenos productos y a mejorarlos conforme transcurre el tiempo. Es por ello que, en Colombianitos, la cobertura que desarrollamos en cuanto a la parte de productos, tenemos en cuenta a la vez, un factor implícito que ofrecemos a nuestro mercado objetivo, el cual es el servicio que ofrecemos para que finalmente el plato típico sea un determinante y forme parte de todo ese paquete que se le brinda al consumidor para que se sienta a gusto y satisfecho con la experiencia vivida en el restaurante.

Producto Específico:**Tabla 3.***Entrada: empanadas*

ENTRADAS
NOMBRE DEL PRODUCTO: EMPANADAS
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL : Empanadas rellenas de carne o pollo, doradas a punto (6 unidades).
PRECIO: 9.000

Tabla 4.
Entrada: Patacones

ENTRADAS
NOMBRE DEL PRODUCTO: PATACONES
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL : Patacones con hogo (6 unidades)
PRECIO: 7.400

PLATOS TÍPICOS
NOMBRE DEL PRODUCTO: BANDEJA PAISA
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL: Carne a la parrilla o molida, Chicharrón, Arroz, Fríjoles Rojos, Maduro, huevo, arepa, aguacate y jugo al gusto.
PRECIO: 24.500

Tabla 5.
Platos típicos: Bandeja paisa

PLATOS TÍPICOS

NOMBRE DEL PRODUCTO: **ARROZ CON POLLO**

DESCRIPCIÓN GRÁFICA:



DESCRIPCIÓN TEXTUAL: Servido con maduros, estofado de pollo y jugo al gusto
PRECIO: 22.500

Tabla 6.

Platos típicos: Arroz con pollo

Tabla 7.

Plato típico: Lomo de cerdo a la plancha

PLATOS TÍPICOS
NOMBRE DEL PRODUCTO: LOMO DE CERDO A LA PLANCHA
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL: Lomo de cerdo (220 gr), arroz, papa a la francesa, maduros y jugo al gusto.
PRECIO: 24.600

Tabla 8.*Bebidas: Jugos*

BEBIDAS
NOMBRE DEL PRODUCTO: JUGOS
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL: Jugo de pulpa de fruta natural de: Mora, lulo, maracuyá. Variedad muy natural
PRECIO: 8.300

Tabla 9.*Bebidas: limonada natural*

BEBIDAS
NOMBRE DEL PRODUCTO: LIMONADA NATURAL
DESCRIPCIÓN GRÁFICA: 
DESCRIPCIÓN TEXTUAL: Limonada , azucarada con caña de azúcar, con rodajas de naranja,
PRECIO: 9.500

Descripción Ampliada Del Producto

La empresa es un lugar donde se crea riqueza, donde se pone en operación diferentes recursos para producir, transformar o distribuir bienes y servicios que satisfagan una necesidad.

Es importante para la operación de Colombianitos, tener conocimientos del mismo y por tal razón procederemos a desarrollar una descripción más detallada que permita tener un acercamiento a lo que se quiere realizar en cuanto la cobertura como tal del producto y sus implícitos, será una pieza clave para materializar nuestra promesa de valor

Portafolio De Producto Y Sus Implícitos

En Colombianitos consideramos que es importante contar con un portafolio o un menú de todos nuestros productos y/o platos típicos que abarquen esa gran cantidad de platos tradicionales de la comida colombiana, es por ello que me permito desarrollar un listado de un producto ampliado.

Producto Ampliado

Tabla 10.

Producto ampliado

<u>ENTRADAS</u>
Patacones con queso, hogo y guacamole \$ 9.500
Acompañado de hogo y guacamole
Empanadas \$ 9.000
8 unidades con suero costeño
Picada \$ 11.400
Chicharrón, morcilla, chorizo, papa, criolla y guacamole.
Arepa boyacense \$ 10.600
6 unidades relleno de queso
<u>PLATOS TÍPICOS</u>
Bandeja paisa \$ 24.500
Carne a la parrilla o molida, Chicharrón, Arroz, Fríjoles Rojos, Maduro, huevo, arepa y aguacate.
Mi parrilla \$ 17.000
Carne a la parrilla o carne molida, 1/4 de pollo, chicharrón, chorizo, arroz, frijoles, maduro, huevo, arepa y aguacate.
Bistec a la criolla \$ 15.000
Carne guisa con arroz, frijoles rojos, papa cocida y yuca.
Bistec encebollado \$ 16.000
Servido con arroz, Fríjoles Rojos y Maduros.
Lengua en salsa criolla \$ 17.000
Servida con arroz, Fríjoles, papa y yuca.
Sobre barriga a la criolla \$ 17.000
Servida con arroz, papa y yuca.
Arroz con pollo \$ 25.500
Servido con maduros y estofado de pollo.
Cazuela de frijoles \$ 17.000

Frijoles rojos, carne desmechada, maiz, papas fritas, chicharrón, maduros y aguacate. Servido con arroz y arepita.

Hígado asado o en salsa criolla \$ 18.000

Servido con 2 acompañantes de su preferencia.

Lomo a la plancha\$ 19.900

Lomo de res (220 gr), arroz, papa cocida, maduros y aguacate

Lomo de cerdo a la plancha\$ 33.600

Lomo de cerdo (220 gr), arroz, papa cocida. maduros y aguacate

Lomo de cerdo a la criolla\$ 28.600

Lomo de cerdo (220 gr), arroz, papa cocida .maduros y aguacate

MI MAR

Mojarra (tilapia) roja \$24.000

servida con tostones, arroz y ensalada.

Arroz marinero \$32.000

servido con tostones o maduros.

Arroz con camarones \$29.000

servido con tostones o maduros.

Cazuela marinera \$27.000

servida con arroz y tostones.

Camarones al ajillo \$26.700

servido con arroz y papas fritas.

Camarones empanizados \$29.700

servido con arroz y papas fritas.

Filete de pescado empanizado \$35.600

servido con arroz y papas fritas.

Filete de pescado empanizado marinero 40.000

servido con arroz y papas fritas.

SOPAS TÍPICAS

Ajiaco Normal \$ 17.300Grande \$ 24.400

El clásico santafereño

Mondongo Normal \$ 17.300 Grande \$ 24.400

Con un toque español

Sancocho de pescado \$ 24.300

Con un delicioso filete de bagre bañado en hogo

Cazuela de frijol Normal \$ 17.300Grande \$ 24.400

Platillo con frijoles cocidos, salsa de la casa

Cazuela de lentejas \$ 17.300Grande \$ 24.400

Platillo de lentejas con trozos de salchicha ranchera

POSTRES

Merengón de la casa para compartir \$23.000

Uvas, lulo y cardamomo. Helado tamaño mediano

Casado de arequipe, guayaba y queso \$14.700

Flan de mazorca y panela \$13.300

Brownie de chocolate \$13.600

Mousse de chocolate amargo y helado de vainilla

Brazo de reina \$14.700

De vainilla y fresas criollas con crema batida \$14.700

Arroz con leche ultra cremoso \$13.600

Praliné de frutos secos y caramelo.

Envuelto de mazorca \$9000

BEBIDAS

Jugos \$ 8.300

Variedad muy natural

Limonada de coco \$ 8.900

Limonada natural \$ 8.300

Limonada hierba buena \$10.700

Jugo en leche \$ 11.600

Gaseosas \$ 6.000
Te frio \$ 6.100
Agua manantial \$ 4.100
Cervezas \$ 7.600
Águila light
Águila
Club Colombia clásica
Andina

Servicios Implícitos

Los servicios implícitos, son una serie de servicios que, si bien no son tangibles, forman parte de la imagen de nuestra marca, al igual que juegan un papel de complemento para así desarrollar nuestra actividad empresarial, de una manera diferente, autentica e innovadora. Nuestros servicios implícitos son:

- o **AMBIENTACIÓN DEL RESTAURANTE:** La ambientación de nuestro restaurante, al igual que la comida, se caracterizará por el decoro de paisajes colombianos, música de artistas colombianos, mesas y adornos en madera, banderas colombianas, paisajes colombianos.
- o **DISTRIBUCION DEL RESTAURANTE:** La distribución inicialmente se tiene pensada que sea el área total dividida en seis partes, donde cada parte le corresponderá a una región específica de Colombia, con su debida ambientación teniendo en cuenta las costumbres que se practiquen en dicha región, esto generará no una exclusión sino

una segmentación temática que permita genera afinidad con el comensal desarrollando así innovación.

- o **DEBIDA ATENCION AL CLIENTE:** Como muchos de los factores que tenemos en cuenta en Colombianitos, la debida atención al cliente es una de ellas, la cual nos permite tener afinidad con ellos y generar una aceptación de su parte. Por ello en Colombianitos para este punto, como estrategia tomamos la decisión de buscar contratar tanto el personal capacitado, como un personal que tenga el acento y las raíces de un departamento en específico.
- o **PRESENTACION:** La presentación de nuestros platos, resulta importante a la hora de generar una diferencia en cuanto a nuestra competencia, es por ello que el emplatado de nuestras comidas típicas debe ser especial, decoroso y con el peculiar sello de colombianitos. Por ello es importante tener en cuenta los gustos y no por ello, descuidar la presencia y la elegancia. Los platos son sumamente importantes, ya que la visibilidad es la primera impresión que se lleva nuestro comensal, y hará que el apetito se abra, sintiéndose a gusto con el plato desde el primer momento; cada emplatado debe ser típico y cultural, que a pesar del diseño de su envase (plato) no pierda esa idea que queremos plasmar.

Para traer a colación un ejemplo de emlatado para el caso de la región Andina.



Ilustración

PRECIO

El precio resulta interesante a la hora de tener en cuenta aspectos organizacionales tales como: utilidad, costos, entre otros. Es por ello que debemos considerar un precio a cada uno de los platos, teniendo en cuenta que prestamos un servicio especial, ofrecemos un producto único, y somos un restaurante no de la alta alcurnia, pero si pudiente. Si habláramos en términos de precios de nuestros platos típicos, en las fichas técnicas y la gráfica de producto ampliado se encuentran dichos valores. Pero hay que tener en cuenta la sostenibilidad y rentabilidad de mi negocio, es por ello que he construido una base sólida donde se estipula: Precio promedio, Costos estimados y cantidad de platos que se requieren para que el negocio se mantenga a flote.

Para ello realizamos un promedio de un almuerzo sin entrada (bandeja normal) para así estimar el precio promedio de plato con el fin de hallar la cantidad de platos que se requerirían para así obtener rentabilidad y un buen desarrollo del negocio. Para este punto lo desarrollamos con nuestros tres productos genéricos.

$$\begin{aligned} &= 24.500 + 22.500 + 24.600 / 3 \\ &= 71.600/3 \\ &= 23.866 \text{ (promedio por plato)} \end{aligned}$$

- **Para iniciar:**

Costos

mis costos están dependiendo del valor de los productos con los que fabrico mi plato de acuerdo a el precio estipulado de la canasta familiar, por ello hay costos variables como ellos, y como costos fijos incluiré (tienda virtual, dos cocineros, servicio de luz, internet, gas, agua, pauta en redes sociales)

- tienda virtual (mensualidad o membresía): 5'700.000
- cocinero (x2): 1'700.000
- domiciliario: 830.000
- servicio de luz (aproximadamente): 50.000
- servicio de gas (aproximadamente): 85.000
- servicio de agua (aproximadamente): 60.000
- pauta en redes sociales: 150.000
- costos fijos = 8'575.000

Mis costos están dados por la siguiente ecuación:

- $C = x(y) + \text{Costos Fijos}$
- $C = x(y) + 8'575.000$

Donde x es la cantidad de platos que se deseen fabrica, y es el costo fijo dependiendo de los valores de productos de la canasta familiar y a ello se le añaden los 8'575.000 los cuales son los costos fijos y para cubrir tal gasto se deberá dividir los costos en el precio promedio de cada plato (de la siguiente manera):

$$C = x(y) + 8'575.000 / \text{precio promedio de cada plato}$$

$$C = x(y) + 8'575.000 / 23.866 \text{ (promedio por plato)}$$

Precio De Lista

Esta variable nos permite a nosotros como Colombianitos, desarrollar un listado donde se especifica, precio y descripción del producto que ofrecemos en sí, esto para facilitar que nuestro cliente estime su presupuesto a gastar, y tenga conocimiento de la variedad de productos que ofrecemos, dicho listado es lo que se conoce como “la carta de platos” o el famoso “menú del día”.

Por ello es recomendable revisar la ilustración número 18.

Formas De Pago

Teniendo en cuenta que nuestro cliente o mercado meta, consume productos tales como plataformas virtuales, tiene poder adquisitivo y se encuentra en un segmento demográfico con unos ingresos de tres salarios mínimos en adelante, consideramos abrir un repertorio de facilidades de pago.

- Tarjeta crédito
- Tarjeta débito
- Efectivo
- Transacciones virtuales (nequi, daviplata)

PLAZA

Principalmente, y debido a la actual coyuntura de emergencia sanitaria por consecuencia del covid-19, se espera empezar a vender nuestros productos y platos de forma virtual y domiciliaria enfocarnos en clientes provenientes del turismo, en especial extranjeros ya que por su condición de turistas es normal pensar que tendrán gran curiosidad por conocer la gastronomía colombiana.

se planea montar nuestra empresa de forma física en el área de la candelaria antigua, donde por ser el centro histórico de la ciudad es normal que este tipo de turistas frecuenten; tendremos un lugar bastante adecuado con:

- Ambientación típica y alusiva a nuestro país
- Distribución del espacio por zonas donde el cliente se podrá ubicar de acuerdo a sus gustos tanto de costumbre como de sus gustos en cuanto a la comida como tal, esto permitirá que nuestros clientes se sientan fascinados por la cultura colombiana.
- Debida atención al cliente dentro del establecimiento teniendo en cuenta estrategias del servicio tales como la post-vena

En ese orden de ideas en Colombianitos nos ubicamos en las siguientes plazas:

E-Comerce:

Tenemos en cuenta el comercio electrónico, ya que nuestro público objetivo, se mueve mucho por redes, y de hecho se dará cuenta de nuestra existencia por estos medios electrónicos. Es por ello que debemos tener en cuenta esta clase de comercio ya que por medio de plataformas manejaremos domicilios.

Retailer:

En este tipo de plaza es sobre la cual nos enfocamos en Colombianitos ya que nos permite ofrecer nuestro producto en: un establecimiento físico, un pedido en específico, gustos y necesidades del cliente (tamaño, porción, pedido, cantidad de personas). Será la plaza principal sobre la cual se moverá Colombianitos, ya que tenemos en cuenta los productos que cada cliente desee, y lo atendemos en específico, en los momentos del producto como tal, al momento de ofrecer el servicio de atención al cliente con un mesero en específico, con un atuendo en específico.

PROMOCIÓN

Para promover nuestros productos y nuestra imagen con el fin de persuadir a nuestro cliente con el fin de que adquiera mi producto; al precio que lo ofrecemos lo haremos mediante el planteamiento de estrategias que permitan tener un acercamiento a nuestro cliente potencial teniendo en cuenta sus preferencias y lo que le gusta, y las vías por las cuales resulta más factible que se acerquen a nuestro negocio.

Estrategia Para Impulsar:

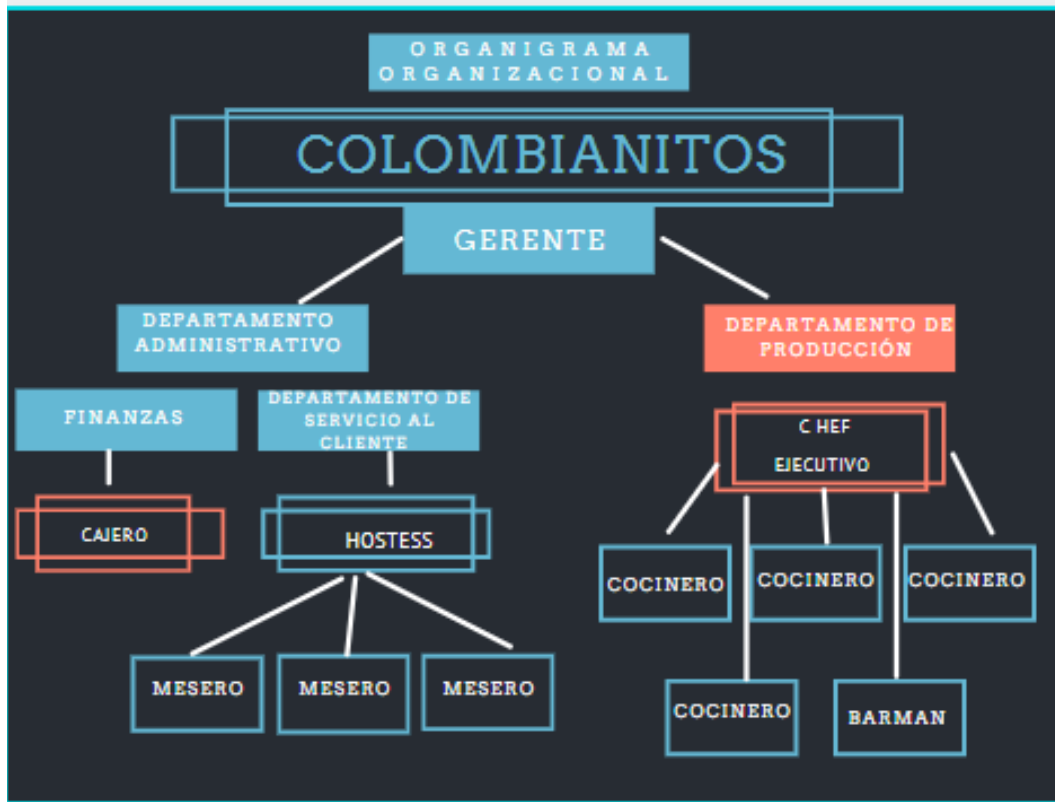
Las redes sociales tales como Facebook, Instagram, Twitter, y demás semejantes donde se va a publicar a diario historias y fotografías de nuestros productos para despertar el interés de nuestros clientes potenciales.

Otro medio de promoción digital que se usara es estar presente en las principales paginas dirigidas a turistas tales como bookin.com, tripadvisor y demás semejantes donde el público extranjero pueda encontrarnos fácilmente y así despertar el interés por visitarnos.

Reforzamiento De Marca

Se realizarán alianzas estratégicas (convenios) con hoteles y hospedajes para que ellos tengan la posibilidad de ofrecer a sus clientes paquetes completos con alojamiento y alimentación de calidad como la ofrecida en nuestro establecimiento. Además, lo que se quiere es crear una reputación y ser reconocidos fácilmente en la sociedad colombiana por nuestra calidad y servicio, y así lograr una promoción extra de voz a voz en el nicho de mercado de la población bogotana, de esta forma podremos lograr llegar a nuestros clientes potenciales de manera estratégica y eficiente.

ORGANIGRAMA



Ilustración

El organigrama de colombianitos es un organigrama que muestra claramente la jerarquía de la empresa, desde los niveles superiores a los inferiores. También se refiere al estilo de dirección que enfatiza la división jerárquica de las funciones por encima de la cooperación entre departamentos con el fin de ejemplificar y aclarar temas de subordinación y diversos.

Es por ello que, si bien en Colombianitos tenemos la idea de trabajar como equipo, donde no haya discriminaciones por cargo y se viva una convivencia ejemplar que permita el buen desarrollo de la actividad de la empresa, nos resulta

necesario jerarquizar las posiciones de nuestros empleados con el fin de delegar funciones y tareas, supervisión. de procesos de calidad, y desarrollo de estrategias para la mejora continua de nuestro restaurante.

MANUAL DE FUNCIONES

Introducción

Un manual de funciones por competencias tiene como objetivo fundamental, servir como instrumento de guía y control al personal, en todo lo referente al cumplimiento de sus funciones, obligaciones y responsabilidades en las diferentes áreas de trabajo en las que se desempeñen.

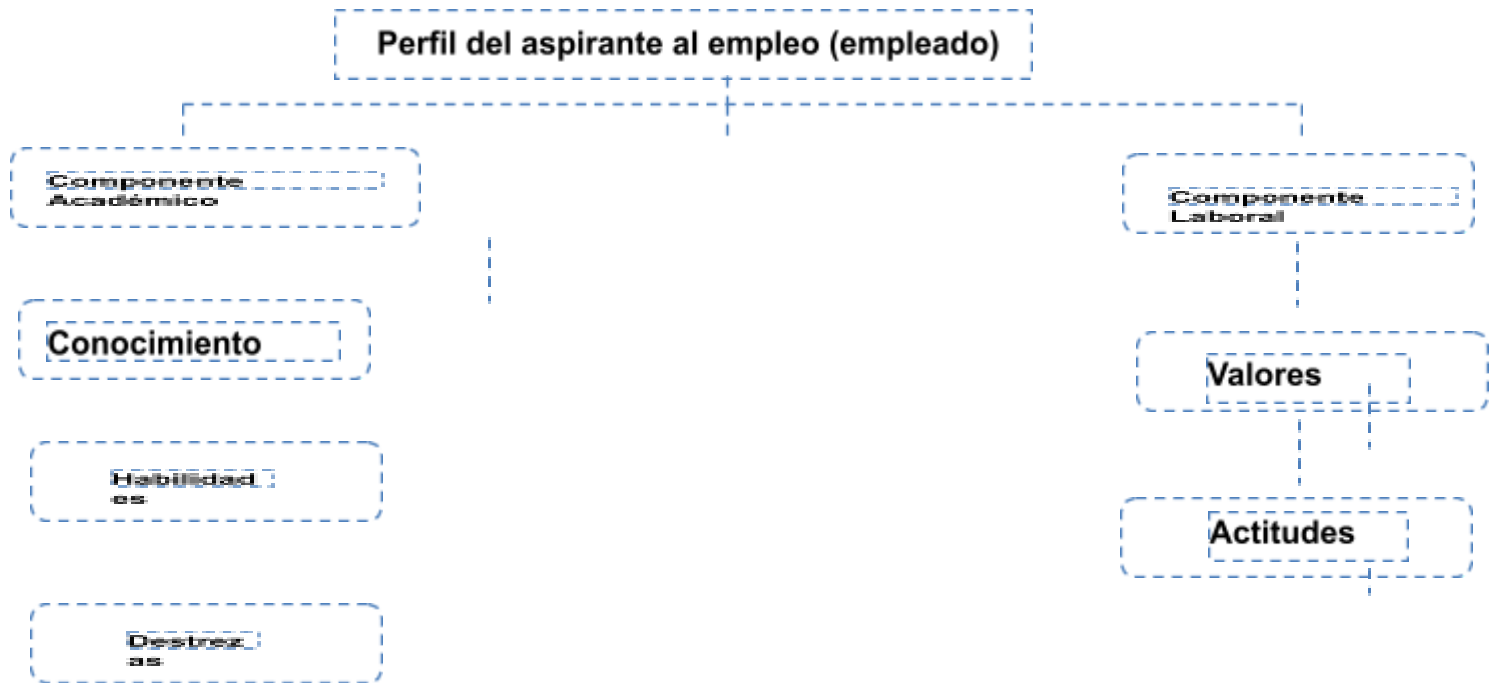
El manual de funciones por competencias determina las funciones específicas y los requisitos mínimos de los cargos, de acuerdo a la estructura organizacional de cada dependencia, facilitando así, los procesos de selección e inducción del personal nuevo, así como los procesos de orientación y capacitación del personal que se encuentre en servicio, permitiéndoles conocer con claridad sus funciones y responsabilidades para con el puesto al que han sido asignados.

El siguiente Manual de funciones por competencias, está elaborado teniendo en cuenta las normatividades y ética empresarial que Colombianitos como organización ha establecido con el fin de exponer claramente una personalidad de marca e incentivar el sentido de pertenencia por parte del empleado para con sus compañeros y organización.

DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES POR COMPETENCIAS

El manual de funciones por competencias, se ha diseñado de acuerdo a las normatividades que se han establecido en características teniendo en cuenta componentes tales como: valores institucionales, misión, visión.

Para la elaboración del Manual de Funciones, se tomaron algunos componentes claves como la descripción del cargo, las funciones y/o tareas que debe desarrollar el personal de acuerdo al puesto asignado, así como algunas variables relacionadas con los conocimientos, actitudes, habilidades y destrezas que debe poseer el Recurso Humano de la organización. Todo esto se verá evidenciado a través de un manual de perfil de cargos, el cual está estructurado de la siguiente manera:



Finalidad:

El manual de funciones y organizaciones por competencias, es un instrumento que permite especificar los diferentes componentes y aspectos que debe contar el personal que emplee en esta empresa, permitiéndole a la organización obtener unos mejores resultados de manera óptima y eficaz además de tener un buen desarrollo interno de la organización.

Alcance:

Las funciones señaladas que contiene el presente Manual de funciones va dirigido a los aspirantes y/o empleados que labren dentro de Colombianitos, teniendo en cuenta la normativa institucional, como los aspectos personales a

tener en cuenta.

Tabla 11.
Descripción del puesto

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Gerente
Unidad orgánica a la que pertenece	Gerencia general
Cargo del Jefe Inmediato:	Junta directiva de asociados

Tabla 12.
Objetivos del cargo

OBJETIVOS DEL CARGO
<p>Planear, organizar y dirigir las acciones y actividades que propicien el apropiado, oportuno y efectivo ejercicio del control de la organización Colombianitos, con el fin de contribuir al mejoramiento de los procesos corporativos que allí se ejecuten, además de su administración efectiva de forma eficaz y eficiente.</p>

ACTIVIDADES/ TAREAS
<ul style="list-style-type: none"> o Presidir las reuniones por conceptos de: imagen corporativa, presentación de resultados obtenidos, estrategias, entre otras competentes y pertinentes con la administración de dicho cargo o Convocar la Asamblea General de Delegados, así como asambleas extraordinarias en caso tal se necesite. o Proponer a los socios de la organización acuerdos y reglamentos que crea necesarios para el mejor funcionamiento y organización de Colombianitos. o Ejecutar las cuentas y gastos establecidos en el presupuesto. o Informar, por escrito, a la Junta de socios de su separación temporal o definitiva del cargo. o Desarrollar estrategias de mercado, implementar campañas de Publicidad y planificar eventos (promociones en bebidas y alimentos, festivales, entre otros) a los fines de aumentar el interés del público por el establecimiento. o Velar por el cumplimiento de los estándares y legislación sanitaria y de manipulación de alimentos, además de las políticas establecidas por el establecimiento. o Planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar la operatividad de los establecimientos de servicios de comida: o Establecer una red de proveedores donde coordine el suministro de alimentos, bebidas y demás insumos para garantizar el buen funcionamiento del establecimiento o Orientar, supervisar y controlar el funcionamiento de los diferentes meseros, o cajero, cocineros, y hostess de Colombianitos. o Presentar iniciativas a las diferentes instancias organizativas del restaurante con el objetivo de mejorar el servicio que éstas presten a sus comensales y al mercado meta en general. o Llevar integralmente el proceso de fianzas y contabilización del restaurante.

Tabla 13.

Actividades y tareas

Tabla 14.
Condiciones de trabajo

CONDICIONES DE TRABAJO
<ul style="list-style-type: none"> o Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá. o Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 15.
Cargo al que reporta

CARGO AL QUE REPORTA
1. Junta Directiva de asociados.

Tabla 16.
Cargo al que supervisa

CARGO AL QUE SUPERVISA
<ul style="list-style-type: none"> 1. Hostess 2. Chef ejecutivo 3. Cajero 4. Todos los miembros de la organización.

REQUISITOS MINIMOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser colombiano. 2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. 3. No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. 4. Debe estar alineado con la estrategia de negocio. Será el responsable de la gestión diaria en la empresa, por lo que debe tener muy claro las estrategias del negocio, cuáles son los valores como marca, cuál es el cliente tipo y cuáles las acciones que se tienen que ejercer para atraerlo. 5. Debe ser consciente de los objetivos de la empresa, el encargado debe ser consciente de los objetivos que se esperan tener de él como responsable en esta función. 6. Debe ser Experimentado y formado de tal manera que aporte y ayude a consolidar el sistema de trabajo y resuelva las dificultades de esta primera etapa

Tabla 17.*Perfil del puesto*

PERFIL DEL PUESTO
PERFIL DE PUESTO:
<ul style="list-style-type: none"> o Estudios: Profesional en Administración de empresas o profesiones a fines Especialidad : Alta Gerencia, manejo organizacional o Experiencia: 3 años o Otros estudios : Control y dirección empresarial, contaduría, Manejo de Recursos Humanos.

Tabla 18.*Requisitos mínimos*

Tabla 19.*Toma de decisiones*

TOMA DE DECISIONES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Convocar asamblea ya sea ordinaria y/o extra ordinaria en caso tal se requiera, con el fin de dar reporte a la junta general de asociados. 2. Desarrollo de informes detallados de los estados financieros del restaurante. 3. Llevar el inventario de los insumos y realizar las órdenes para la adquisición de suministros 4. Revisar las transacciones financieras 5. Establecer una red comercial de proveedores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar la contratación, entrenamiento, incentivo y terminación de la relación laboral con el personal. 2. Designar el horario laboral de los empleados y asignar tareas.

Tabla 20.*Responsabilidades sobre la información*

RESPONSABILIDAD SOBRE LA INFORMACIÓN

<ol style="list-style-type: none">1. Informe de ventas del establecimiento Colombianitos2. Informes de combinaciones y nuevos menús3. Desarrollo de estrategias periódicamente del proceso de gestión de producción4. Informe de comportamiento de los clientes.	<ol style="list-style-type: none">1. Informes de la junta directiva de asociados sobre manejo adecuado y requerimientos que desee dicha junta.
---	--

Tabla 21.
Responsabilidades sobre recursos

RESPONSABILIDAD SOBRE RECURSOS	
1. Cheques valores.	<ol style="list-style-type: none">1. Computador.2. Teléfono inalámbrico.3. Impresora HP.4. Silla de oficina (cubículo)

HABILIDADES	
Habilidades Corporativas	Habilidades Especificas del Cargo
<ol style="list-style-type: none"> 1. Liderazgo e iniciativa. 2. Visión estratégica 3. capacidad para trabajar en equipos. 4. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 5. Manejo de conflictos. 6. Habilidades comunicativas, numéricas y de ventas. 7. Buen estado físico para soportar largas jornadas de trabajo, generalmente de pie. 8. Capacidad de aprendizaje, para formarse constantemente sobre los cambios y tendencias que surjan en el negocio. 9. Habilidades negociadoras 10. La capacidad de análisis, dirigida a interpretar correctamente los cambios que ocurren en el entorno. 11. La gestión de equipos. 12. Sentido de pertenencia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenimiento firme del carácter bajo presión y/o oposición. 2. Habilidades para delegar funciones y responsabilidades a los subordinados más adecuados. 3. Habilidades de planificación y organización. 4. Habilidades motivacionales. 5. Comunicación oral y escrita. 6. Habilidades interpersonales. 7. Pensamiento Analítico. 8. Organización personal. 9. Manejo del estrés 10. Conocimientos de tendencias gastronómicas y tipos de servicio 11. Capacidad de desgranar e interpretar cuentas de resultados y manejarse por ratios de porcentajes. 12. Tener dominio de herramientas y programas informáticos

Tabla 22.
Habilidades

Tabla 23.
Descripción del puesto

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Chef ejecutivo
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de producción
Cargo del Jefe Inmediato:	Gerente general

Tabla 24.
Objetivos del cargo

OBJETIVOS DEL CARGO
<p>Ha de dirigir una cocina profesional y se encarga de administrar la brigada de cocina, teniendo que tener la función de líder. Es a lo que todos nuestros alumnos del área de cocina, tienen que aspirar. La figura como tal, debe estar encarnada por una persona que creativa, innovadora, con capacidad de superación y conocedor de técnicas y sabores.</p>

Tabla 25.*Funciones específicas*

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES
<ol style="list-style-type: none"> 1. La organización general de la cocina es fundamental que el jefe gestione el orden en la cocina, desde horarios, perfiles de empleados, posibles imprevistos, colocación de todas las cosas. En cierto modo realiza la base del feng shui de la cocina. 2. Hacer los pedidos de materia prima al jefe de cocina está siempre en contacto directo con los proveedores, tras preparar los pedidos, se encarga de contactar con ellos y exigirles la mayor calidad y buen servicio para continuar con su objetivo. 3. Ser responsable por la utilidad de la cocina, debe ser una persona por donde debe pasar toda la información y debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de las mismas, así como de su maquinaria. 4. Contratar personal, será el encargado de revisar los perfiles de personas que trabajan en la cocina, ya que todos ellos al final se conformarán como una familia y él es como si fuera el patriarca. 5. Capacitar a su personal, como patriarca tal, debe formar y aumentar el nivel de conocimiento de su equipo, ya que es buen conocedor de que su equipo será tan fuerte como su eslabón más débil. 6. Supervisar la cocina a la hora del servicio debe direccionar la cocina donde al levantar la batuta todos deben seguirle, mientras marca el paso y da las órdenes para que se ejecute todo en sincronía. 7. Supervisa la limpieza, es básico que todo esté impecable y la responsabilidad de un jefe de cocina es revisar que todo sea así.

CONDICIONES DE TRABAJO
<ol style="list-style-type: none">1. Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá.2. Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 26.

Condiciones de trabajo

Tabla 27.

CARGO AL QUE REPORTA
1. Gerente general .

Cargo al que reporta

Tabla 28.

CARGO AL QUE SUPERVISA
1. Cocineros 2. Monitoreo de meseros

Cargo al que supervisa

Tabla 29.

Perfil del puesto

PERFIL DEL PUESTO	
Estudios	Formación profesional de cocina y restauración /
Magister	
Especialidad	tendencias y tecnologías de la gastronomía
Experiencia	4 años
Otros estudios	Profesional / profesional en culinaria

TOMA DE DECISIONES	
Decisiones Autónomas	Decisiones Compartidas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirigir al personal de cocina y coordinar las comandas de comida 2. Supervisar la preparación y cocinado de la comida 3. Comprobar el emplatado y la temperatura de la comida 4. Fijar el tamaño de las porciones 5. Hacer los horarios de los turnos del personal de cocina 6. Poner precio a los platos del menú en colaboración con el gerente del restaurante 7. Hacer los pedidos de provisiones de comida y equipo de cocina cuando sea necesario 8. Formar al personal de cocina sobre las tareas de preparación y las técnicas de emplatado 9. Almacenar los alimentos siguiendo las prácticas de seguridad (p. ej. en frigoríficos) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar informes de costes semanales y mensuales 2. Mantener los estándares sanitarios y de seguridad en la zona de la cocina

Tabla 30.*Toma de decisiones*

Tabla 31.
Requisitos mínimos

REQUISITOS MINIMOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser Colombiano. 2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. 3. No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. 4. Experiencia laboral demostrable como jefe de cocina, gerente de restaurante o chef jefe 5. Experiencia práctica en la planificación de menús y la realización de pedidos de ingredientes 6. Conocimiento de una amplia gama de recetas 7. Familiaridad con las normativas sanitarias y de seguridad de una cocina 8. Excelentes dotes organizativas 9. Capacidades de resolución de conflictos 10. Capacidad para gestionar un equipo en un entorno de trabajo de ritmo rápido 11. Flexibilidad para trabajar por la noche y los fines de semana 12. Se valorará certificación de una escuela culinaria o grado en Gestión de Restaurantes

Tabla 32.*Responsabilidades sobre la información*

RESPONSABILIDAD SOBRE RECUROS	
Presupuesto o valores	Equipos y maquinaria
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adecuado mantenimiento de la cocina. 2. Supervisión de cocineros 3. Desarrollo óptimo de: Preparación de platos, emplatado, orden y limpieza del área de la cocina 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libro de registro 2. Indumentaria 3. Materias primas 4. Instrumental de la cocina completo .

RESPONSABILIDAD SOBRE LA INFORMACIÓN	
Informes que Elabora	Informes que recibe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar informes de costes semanales y mensuales 2. Realizar informes acerca del rendimiento de los cocineros en su jornada laboral. 3. Reportar anomalías que se presenten en cocina de manera escrita 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inventario de materias primas 2. Quejas, peticiones o reclamos por parte de su grupo de trabajo.

Tabla 33.*Responsabilidad sobre recursos.*

HABILIDADES	
Habilidades Corporativas	Habilidades Especificas del Cargo
<ol style="list-style-type: none"> 1 Liderazgo e iniciativa. 2 Visión estratégica 3 capacidad para trabajar en equipos. 4 Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 5 Manejo de conflictos. 6 Dominio del idioma inglés. 7 La gestión de equipos. 8 Sentido de pertenencia 9 apertura a la innovación 10 orientación al servicio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnico en Turismo o Preparatoria 2. Tarjeta de salud vigente y conocimiento del manejo higiénico de los alimentos 3. Dominio del idioma inglés 4. Manejo de paquetería office.

Tabla 34.*Habilidades***Tabla 35.***Actitudes y valores*

ACTITUDES/ VALORES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Liderazgo 2. Emprendimiento. 3. Responsabilidad. 4. Puntualidad. 5. Creatividad 6. Honestidad 7. Compromiso 8. Compañerismo 9. Respeto 10. Pasión 11. positivismo.

Tabla 36.*Descripción del puesto*

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Hostess
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de servicio al cliente/administración
Cargo del Jefe Inmediato:	Gerente general

Tabla 37.*Objetivos del cargo*

OBJETIVOS DEL CARGO
<p>Serás responsable de recibir al cliente con profesionalismo y calidez, conducirlo a su mesa para iniciar el proceso de servicio de los meseros y lograr su satisfacción superando sus expectativas. Lograr dar comodidad y satisfacción del comensal desde que entra, teniendo un manejo fluido del inglés.</p>

Tabla 38.
Funciones específicas

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES/ TAREAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar las reservaciones del restaurante, eventos del día y el registro de los clientes. 2. Conocer la capacidad del restaurante, número de mesas y que meseros(as) están asignados a cada área de servicio. 3. Recibir al cliente en la puerta del restaurante, acompañarlo y acomodarlo en la mesa elegida. 4. Entregar la carta al cliente e invitarlo a pasar al buffet. 5. Informar al mesero (a) los nombres de las personas que se sienten en su área de servicio. 6. Proporcionar información al cliente de los eventos que se realizan en el Hotel, así como de los servicios con lo que se cuenta. 7. Despedir al cliente en la puerta del restaurante. 8. Controlar los folios de las encuestas de satisfacción, realizar la síntesis del conteo y entregar al jefe de servicio.

Tabla 39.
Condiciones de trabajo

CONDICIONES DE TRABAJO
<ol style="list-style-type: none"> 3. Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá. 4. Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 40.*Cargo que reporta*

CARGO AL QUE REPORTA
1. Gerente general .

Tabla 41.*Perfil del puesto*

PERFIL DEL PUESTO	
2.1. PERFIL DE PUESTO:	
Estudios	Curso de recepcionista, ingles B2 certificado
Especialidad	Tareas administrativas
Experiencia	2 años
Otros estudios	

Tabla 42.*Cargo al que supervisa*

CARGO AL QUE SUPERVISA

1. Meseros
2. Monitoreo de cocineros

Tabla 43*Requisitos mínimos*

REQUISITOS MINIMOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser colombiano. 2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. 3. No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. 4. Debe ser Experimentado y formado de tal manera que aporte y ayude a consolidar el sistema de trabajo y resuelva las dificultades de esta primera etapa 5. El cliente verá al entrar al establecimiento, por lo que su uniformidad e imagen deben ir en consonancia con el modelo de negocio en el que se encuentre para dar una buena impresión inicial. 6. Amplio y detallado conocimiento de su lugar de trabajo con el objetivo de poder responder con claridad y certeza ante cualquier pregunta que pueda plantear el consumidor 7. Conocimiento de idiomas para poder atender con total soltura y calidad a comensales de distintas nacionalidades

Tabla 44.
Toma de decisiones

TOMA DE DECISIONES	
Decisiones Autónomas	Decisiones Compartidas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar las reservaciones del restaurante, eventos del día y el registro de los clientes. 2. Conocer la capacidad del restaurante, número de mesas y que meseros(as) están asignados a cada área de servicio. 3. Recibir al cliente en la puerta del restaurante, acompañarlo y acomodarlo en la mesa elegida. 4. Entregar la carta al cliente e invitarlo a pasar al buffet 5. Proporcionar información al cliente de los eventos que se realizan en el restaurante , así como de los servicios con lo que se cuenta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informar al mesero (a) los nombres de las personas que se sienten en su área de servicio. 2. Despedir al cliente en la puerta del restaurante.

Tabla 45.
Responsabilidad sobre la información

RESPONSABILIDAD SOBRE LA INFORMACIÓN	
3. Desarrollar informe periódicamente acerca del rendimiento del restaruante 4. Control y registro de ingreso 5. Desarrollo de encuestas que analizar el nivel de satisfacción por parte del cliente	6. Informes de la junta directiva de asociados sobre manejo adecuado y requerimientos que desee dicha junta.

RESPONSABILIDAD SOBRE RECUROS	
Presupuesto o valores	Equipos y maquinaria
1. Adecuado mantenimiento y supervisión de : meseros y lugares con alto flujo de personas en el establecimiento .	5. Tablet 6. Indumentaria

Tabla 46.
Responsabilidad sobre recursos

Tabla 47.
Habilidades

HABILIDADES	
Habilidades Corporativas	Habilidades Especificas del Cargo
<ol style="list-style-type: none"> 1. Liderazgo e iniciativa. 2. Visión estratégica 3. capacidad para trabajar en equipos. 4. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 5. Manejo de conflictos. 6. Dominio del idioma inglés. 7. La gestión de equipos. 8. Sentido de pertenencia 9. apertura a la innovación 10. orientación al servicio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnico en Turismo o Preparatoria 2. Tarjeta de salud vigente y conocimiento del manejo higiénico de los alimentos 3. Dominio del idioma inglés 4. Manejo de paquetería office.

Tabla 48.

ACTITUDES/ VALORES
<ol style="list-style-type: none">1. Liderazgo2. Emprendimiento.3. Responsabilidad.4. Puntualidad.5. Creatividad6. Honestidad7. Compromiso

Actitudes y valores

Tabla 49.
Descripción del puesto

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Cajero
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de administración y finanzas
Cargo del Jefe Inmediato:	Gerente general

Tabla 50.
Objetivos del cargo

OBJETIVOS DEL CARGO
Administrar y procesar los pagos. Además es el último punto de contacto con los clientes, por lo tanto debe tener conocimientos y habilidades que le permitan ofrecer un buen servicio y ser eficiente en su labor.

Tabla 51.
Funciones específicas

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES/ TAREAS
<ol style="list-style-type: none">1. Atender con calidad a los comensales en el área de registro y cobro, asegurando su satisfacción con el servicio recibido.2. Mencionarles las promociones y especialidades del restaurante.3. Manejar la caja registradora. Conocer los procedimientos de registro y las diferencias formas de pago.4. Llevar el control de la comandas o notas de consumo y elaborar facturas para los clientes que así lo requieran.5. Realizar los cortes parciales y finales de la caja.6. Mantener en excelente presentación su área de trabajo y su persona.7. Aplicar el reglamento interno de acuerdo a las situaciones que lo ameriten.8. Surtir de papelería y verificar el funcionamiento de las herramientas en su área de trabajo.

Tabla 52.
Condiciones de trabajo

CONDICIONES DE TRABAJO	
1.	Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá.
2.	Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

PERFIL DEL PUESTO	
Estudios	Contabilidad general, cursos para cajeros
Especialidad	Cobro y cuadre de caja
Experiencia	1 año
Otros estudios	Técnico en servicio al cliente, manejo de caja

Tabla 53
Cargo al que reporta

CARGO AL QUE REPORTA
1. Gerencia general

Tabla 54.
Perfil del puesto

Tabla 55.
Requisitos mínimos

REQUISITOS MINIMOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser Colombiano. 2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. 3. No haber sido condenado a sufrir penas afflictivas ni estar llamado a juicio por delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. 4. Experiencia laboral como cajero o un puesto de ventas similar. 5. Conocimientos informáticos básicos. 6. Familiaridad con equipos electrónicos, como cajas registradoras y TPV. 7. Notables capacidades matemáticas. 8. Grandes capacidades de comunicación y de gestión del tiempo. 9. Orientado a la satisfacción del cliente 10. Título de graduado de educación secundaria, tecnólogo en auxiliar contable

TOMA DE DECISIONES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar el ajuste de caja de acuerdo a la periodización que destine el gerente general 2. Realizar el cierre de caja diario 3. Informar imprevistos que sucedan al jefe inmediato con el fin de garantizar el buen funcionamiento del restaurante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descuentos 2. Registro y control de cambios de precios en platos del menú. 3. Todas las decisiones que salgan de su cotidianidad o estén fuera de las políticas organizacionales.

Tabla 56.

Toma de decisiones

Tabla 57.*Responsabilidad sobre la información*

RESPONSABILIDAD SOBRE LA INFORMACIÓN	
Informes que Elabora	Informes que recibe
1. Informe de flujo de caja	

Tabla 58.

2RESPONSABILIDAD SOBRE RECURSOS	
1. dinero en efectivo 2. registro de ingresos de caja de ingreso de fondos por diferentes conceptos	1. Computador. 2. Caja 3. Datafono 4. Silla de oficina 5. Cubículo 6. Esferos 7. Papelería (posit,hojas,marcadores)

Responsabilidad sobre recursos

Tabla 59.
habilidades

HABILIDADES	
Habilidades Corporativas	Habilidades Especificas del Cargo
<ol style="list-style-type: none"> 1. Liderazgo e iniciativa. 2. Visión estratégica 3. capacidad para trabajar en equipos. 4. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 5. Manejo de conflictos. 6. Habilidades comunicativas, numéricas y de ventas. 7. La capacidad de análisis, dirigida a interpretar correctamente lo 8. La gestión de equipos. 9. Sentido de pertenencia 10. Honestidad 11. Agilidad y destreza. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenimiento firme del carácter bajo presión y/o oposición. 2. Tener conocimiento en marketing, paquete office 3. Manejo adecuado de Excel 4. Organización de información 5. Máxima atención y concentración para el cumplimiento y desarrollo de las tareas asignadas 6. Tener dominio de herramientas y programas informáticos .

Tabla 60.
Actitudes y valores

ACTITUDES/ VALORES

1. Liderazgo
2. Respeto.
3. Responsabilidad.
4. Puntualidad.
5. Credibilidad
6. Honestidad
7. Compromiso

Tabla 61.
Descripción del puesto

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Barman
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de producción
Cargo del Jefe Inmediato:	Chef ejecutivo

Tabla 62.
Objetivos del cargo

OBJETIVOS DEL CARGO

Prepara, elabora y sirve bebidas a los clientes en hoteles, bares, restaurantes, cafeterías y clubes. Estos profesionales comparten labores y responsabilidades con el camarero en función del tipo de establecimiento donde trabajan, pero se ocupan básicamente del servicio de barra.

Tabla 63.*Funciones específicas*

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES/ TAREAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir el stock de bebidas envasadas o enlatadas y acomodarlas en almacén utilizando el método de FIFO (firstin-firstout). 2. Revisar y contabilizar lo que se tiene en bodega o inventario. 3. Acomodar y limpiar su área de trabajo desde el stand de botellas hasta la mesa de preparación y barra. 4. Servir o preparar cualquier tipo de bebidas o cocteles ya sea con alcohol o sin alcohol. 5. Atender al cliente en el orden estipulado y rápidamente. 6. Organizar y tomar los pedidos de los meseros sin desatender a los clientes que llegan directo a la barra. 7. Realizar el cobro a los clientes que solicitan directo en barra. 8. Al finalizar dejar limpia y ordenada su área de trabajo.

Tabla 64.*Condiciones de trabajo*

CONDICIONES DE TRABAJO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá. 2. Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 65.*Cargo al que reporta*

CARGO AL QUE REPORTA
1. Cheff ejecutivo

Tabla 66*Perfil del puesto*

PERFIL DEL PUESTO	
Estudios	Profesional/ tecnólogo en hotelería o gastronomía
Especialidad	curso de bartending
Experiencia	1 años
Otros estudios	Inglés B1, manejo de vocabulario de alimentos y licores
.	

Tabla 67.
Requisitos mínimos

REQUISITOS MINIMOS	
<ul style="list-style-type: none"> o Ser Colombiano. o Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. o No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por o delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. o Técnicas de elaboración de cocteles. o Consumo responsable del alcohol. o Curso de manipulación de alimentos aplicado al bar o Servicio de vinos o Preparación de café, en maquina espresso. o Fermentación y destilación o Historia y tipos de bar. o Cristalería y equipamiento de un bar 	

Tabla 68
Responsabilidad sobre recursos

RESPONSABILIDAD SOBRE RECUROS	
Presupuesto o valores	Equipos y maquinaria
1. Caja menor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Computador. 2. Cristalería 3. Licorera 4. Strainer 5. Jigger 6. Dosificador metálico

Tabla 69.
Habilidades

HABILIDADES	
Habilidades Corporativas	Habilidades Especificas del Cargo
13. Liderazgo e iniciativa. 14. Visión estratégica 15. capacidad para trabajar en equipos. 16. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 17. Manejo de conflictos. 18. Habilidades comunicativas, numéricas y de ventas. 19. Buen estado físico para soportar largas jornadas de trabajo, generalmente de pie. 20. Sentido de pertenencia 21. Una personalidad extrovertida	13. Mantenimiento firme del carácter bajo presión y/o oposición. 14. TIPS (Entrenamiento para procedimientos de intervención de alcohol) 15. No debe tener problemas para conversar con los clientes.

ACTITUDES/ VALORES
1. Compromiso 2. Habilidades de camarero / camarera 3. Flexibilidad 4. Recepcion 5. Hospitalidad 6. Integridad 7. Mixología

Tabla 70
Actitudes y valores

Tabla 71*Descripción del puesto*

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	Mesero
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de servicio al cliente
Cargo del Jefe Inmediato:	Hustess

Tabla 72*Objetivos del cargo*

OBJETIVOS DEL CARGO
<p>Los camareros preparan las mesas en un restaurante antes de que lleguen los clientes, toman pedidos, sirven la comida y la bebida, y limpian las mesas. También preparan la factura de la comida y realizan el cobro. En el caso de Colombianitos no realizaran procesos de finanzas o recepción de dinero.</p>

Tabla 73*Funciones específicas*

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES/ TAREAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando recibas a los clientes, saluda, preséntate e indícales la mesa que más le convenga. 2. Limpia y alinea las sillas. 3. Cambiar menús porta-menús en mal estado 4. Darles la bienvenida a los comensales. Luego de que la Hostes te indique. 5. Ofrecer la carta de alimentos. 6. Tomar órdenes, empezando por las damas en sentido de las manecillas del

- reloj, y retirando la carta a lo que ya ordenaron.
7. Llevar alimentos y bebidas a la mesa.
 8. Llevarles su cuenta a la mesa.
 9. Darles una despedida agradable
 10. Limpieza de vidrios y espejos

Tabla 74*Condiciones de trabajo*

CONDICIONES DE TRABAJO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá. 2. Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 75*Cargo al que reporta*

CARGO AL QUE REPORTA
1. Hostess

Tabla 76
Perfil del puesto

PERFIL DEL PUESTO	
Estudios	Técnico laboral en mesa y bar
Especialidad	Técnico en Servicios de Restauración
Experiencia	1 años
Otros estudios Alimentos	Inglés.B1, Formación en Manipulación de

REQUISITOS MINIMOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser Colombiano. 2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo. 3. No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por 4. delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección. 5. Tener capacidades y competentes para desempeñarse de manera exitosa en el sector gastronómico. 6. Una actitud positiva. 7. Leer a los clientes. 8. Hacer buen uso del lenguaje corporal. 9. Servir correctamente los platos. 10. Tener buena higiene. 11. Conocer el menú. 12. Saber montar una mesa.

Tabla 77
Requisitos mínimos

Tabla 78*Responsabilidad sobre recursos***Tabla 79***Habilidades*

RESPONSABILIDAD SOBRE RECUROS	
Presupuesto o valores	Equipos y maquinaria
1. Valera	1. Valera 2. Indumentaria

HABILIDADES	
22. Liderazgo e iniciativa. 23. Visión estratégica 24. capacidad para trabajar en equipos. 25. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 26. Manejo de conflictos. 27. Habilidades comunicativas, numéricas y de ventas. 28. Buen estado físico para soportar largas jornadas de trabajo, generalmente de pie. 29. Actitud Positiva. 30. Saber leer a los clientes. 31. Lenguaje corporal. 32. Higiene. 33. Conocer el menú. 34. Tolerancia con los clientes.	16. Mantenimiento firme del carácter bajo presión y/o oposición. 17. Conocer el menú. 18. Tolerancia con los clientes.

Tabla 80*Descripción del puesto*

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
IDENTIFICACIÓN	
Nombre del Puesto	cocinero
Unidad orgánica a la que pertenece	Departamento de producción
Cargo del Jefe Inmediato:	Chef ejecutivo

Tabla 81*Objetivos del cargo*

OBJETIVOS DEL CARGO
<p>Capaz de planificar, elaborar, ejecutar, administrar productos y servicios de preparaciones de alimentos y repostería nacional e internacional empresas gastronómicas, respetando normativas vigentes de higiene y seguridad.</p> <p>Es capaz de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con el ámbito de acción de la organización en la que se desenvuelve, aplicando competencias técnicas propias del área y las relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal.</p>

Tabla 82*Funciones específicas*

FUNCIONES ESPECIFICAS
ACTIVIDADES/ TAREAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas que satisfagan

2. las necesidades de los clientes de acuerdo al tipo empresa, respetando aspectos culturales y
3. estructura de costos, utilizando herramientas tecnológicas, de acuerdo a necesidades del mercado.
4. Resguardar las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica.
5. Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes en restauración y cocina industrial.
6. Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes.
7. Elaborar preparaciones de repostería nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes.
8. Elaborar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, utilizando técnicas de atención, según el tipo de cliente y empresa.
9. Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.
10. Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral, como escrita.
11. Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinarios, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.
12. Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.

Tabla 83*Condiciones de trabajo*

CONDICIONES DE TRABAJO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lugar Físico: El cargo se desarrolla principalmente en el restaurante Colombianitos, ubicados en la localidad de Candelaria la Vieja. Bogotá. 2. Horario de trabajo: El horario laboral es de lunes a viernes de 11 00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 9:00 pm.

Tabla 84.*Cargo al que reporta*

CARGO AL QUE REPORTA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Chef ejecutivo. 2. Ocasionalmente a una Hostess

PERFIL DEL PUESTO	
Estudios	Profesional gastronómico
Especialidad	Cocinero profesional
Experiencia	1 años
Otros estudios	Inglés.B1, Formación en Manipulación de Alimentos

Tabla 85*Perfil del puesto*

REQUISITOS MINIMOS

1. Ser Colombiano.
2. Estar certificado por medio de una entidad avalada por el Ministerio de educación como profesional en Administración de empresas, acreditar un mínimo de tres (3) años en el cargo.
3. No haber sido condenado a sufrir penas aflictivas ni estar llamado a juicio por delitos cometidos, o estar implicados en procesos disciplinarios que ameriten la calificación de graves o causal de mala conducta según las normas vigentes al momento de su elección.
4. Experiencia laboral demostrable como jefe de cocina, gerente de restaurante o chef jefe
5. Experiencia práctica en la planificación de menús y la realización de pedidos de ingredientes
6. Conocimiento de una amplia gama de recetas
7. Familiaridad con las normativas sanitarias y de seguridad de una cocina
8. Excelentes dotes organizativas
9. Capacidades de resolución de conflictos
10. Capacidad para gestionar un equipo en un entorno de trabajo de ritmo rápido
11. Flexibilidad para trabajar por la noche y los fines de semana

Tabla 86*Requisitos mínimos*

Tabla 87
Responsabilidad sobre recursos

RESPONSABILIDAD SOBRE RECUROS	
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Computador. 2. Indumentaria 1. Ralladores 2. Peladores 3. Cubertería y Cucharas grandes para remover 4. Balanzas y pesos para alimentos 5. Espátulas 6. Tablas para cortar 7. Recipientes de almacenaje 8. Tostadora 9. Cafetera 10. Microondas 11. Batidoras y licuadoras 12. Cortador de carne y fiambre 13. Horno 14. Lavavagillas

Tabla 88*Habilidades*

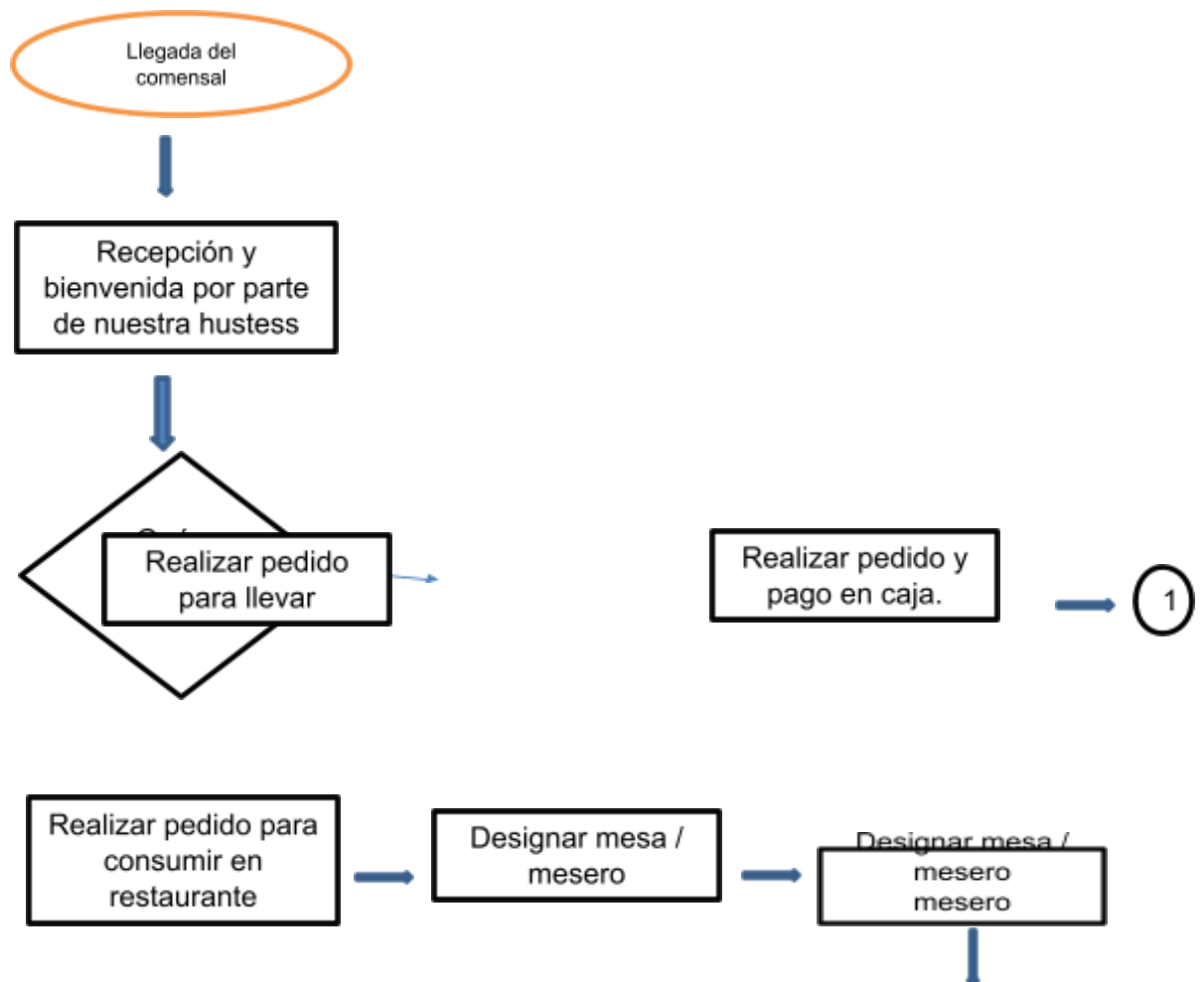
HABILIDADES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. Liderazgo e iniciativa. 3. Visión estratégica 4. capacidad para trabajar en equipos. 5. Capacidad de escuchar y comunicarse verbalmente. 6. Manejo de conflictos. 7. Habilidades comunicativas, numéricas y de ventas. 8. Buen estado físico para soportar largas jornadas de trabajo, generalmente de pie. 9. Actitud Positiva. 10. Saber leer a los clientes. 11. Lenguaje corporal. 12. Higiene. 13. Conocer el menú. 14. Tolerancia con los clientes. 	<ol style="list-style-type: none"> 15. 16. Mantenimiento firme del carácter bajo presión y/o oposición. 17. Conocer el menú. 18. Tolerancia con los clientes. 19. Habilidad para aceptar las críticas 20. Pasión por las artes culinarias 21. Atención al detalle 22. Creatividad 23. Voluntad para trabajar

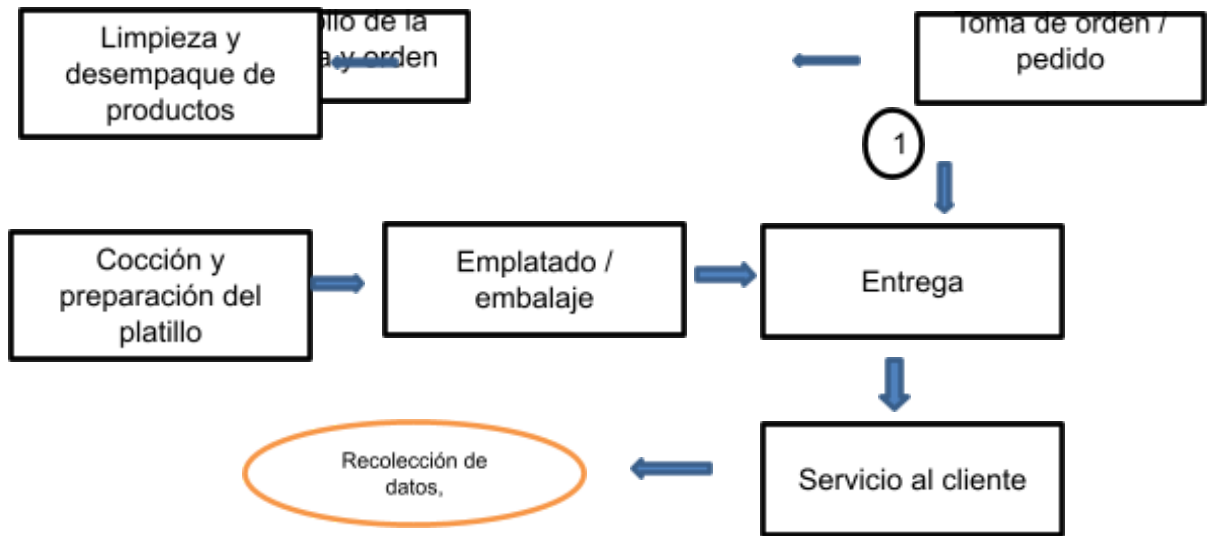
Tabla 89*Actitudes y valores*

ACTITUDES/ VALORES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compromiso 2. Habilidades de camarero / camarera 3. Flexibilidad 4. Recepción 5. Integridad 6. Orden 7. Persuasión

PROCESO DE PRODUCCIÓN EN COLOMBIANITOS

En el proceso de producción y creación en colombianitos, nos permitimos desarrollar un diagrama de flujo o más conocido como diagrama de procesos el cual nos permite facilitar el entendimiento del proceso a través de símbolos gráficos que facilitan la comprensión. En gestión de la producción, en el caso de colombianitos desarrollamos un proceso para llevar a cabo la producción desde el momento que se llega el comensal hasta el momento en que llega el plato a su mesa.





Capacidad De Producción

El restaurante colombiano, como proyecto está estructurado y diseñado para ofrecer 2.439 platos a la semana, lo cual es conveniente tener en cuenta un amplio flujo de comensales en el restaurante, añadiendo esto cabe resaltar que debemos despachar más de 170 platos al día promedio para poder obtener un mantenimiento de nuestro restaurante. Dichos 170 platos diarios, deben ser distribuidos entre solamente platos sin contar con adiciones y bebidas que no van en conjunto con el almuerzo. Es por ello que debemos tener unos ingresos diarios de 2'577.370, teniendo en cuenta que estos ingresos pueden provenir de pedidos a domicilio, los comensales del restaurante, alianzas estratégicas, y el uso de plataformas como lo son rappi, uber eats, entre otros.

Inversion Y Equipamento

La inversión resulta un aspecto clave a tener en cuenta, es por ello que consideramos una serie de elementos que se requieren para el desarrollo de este proyecto.

Este listado está estipulado para la realización de este proyecto, garantizando estándares de calidad y excelencia: Campana extractora de humos ,Zona de plancha, parilla y quemadores, Mesa de vapor para mantener calientes los productos que ya estén preparados, Ollas, cacerolas, ollas a presión (todo lo que implique la batería de cocina), Ralladores, Peladores, Cubertería y Cucharas grandes para remover, Balanzas y pesos para alimentos, Espátulas, Tablas para cortar, Recipientes de almacenaje, Horno de convección y otro estandar , Lava vajillas, Estanterías para mantener los productos de manera organizada e higienica, Tostadora, Cafetera, Microondas, Batidoras y licuadoras, Cortador de carne y fiambre, Neveras y congeladores

Así como otra clase de Utensilios de cocina, donde nos hemos permitido desarrollar un estimado de su valor, teniendo en cuenta que los siguientes, serán los utensilios necesarios para poner en marcha nuestro negocio, y tener unos requerimientos mínimos para la puesta en marcha de este:

- o **Plancha 5'490.000**

- o **Parrilla 1'000.000**
- o **Quemadores 2'140.000**
- o **Mesa de trabajo 1'690.000**
- o **Rayador 160.000**
- o **Pelador 20.000**
- o **Cuberteria y cucharas grandes para remover 70.000**
- o **Bálanza y pesas 200.000**
- o **Espátula 10.000**
- o **Tabla para cortar 25.000**
- o **Recipientes para almacenar 150.000**
- o **Horno de convención 2'200.000**
- o **Horno microondas 300.000**
- o **Lavavajillas 1'200.000**
- o **Batidora 300.00**
- o **Licuadaora 450.000**
- o **Nevera 7'000.000**
- o **Congelador 7'290.000**
- o **Colador 10.000**
- o **3 Escurridor 40.000**
- o **Mortero 15.000**
- o **Cuchillos 400.000**
- o **10 Vajilla 1'200.000**

- **3 Tijeras 56.700**
- **5 Pelador 400.000**
- **2 Prensa de ajos 40.000**
- **7 Cacerolas 280.000**
- **Ollas 599.900**
- **4 Olla presión 836.000**
- **5 Sartenes 250.000**
- **Pinzas 123.900**
- **Ablandador de carne 29.000**
- **Estufa industrial 590.000**
- **6 Set de cubiertos x 24 =377.700**
- **Servilletas con servilleteros= 350.000**
- **Mesa para dos(7)= 7.5000.000**
- **Mesa para cuatro(5) = 6.000.000**
- **Mesa para seis(4)= 4.600.000**
- **Sillas= 4.000.000**
- **Vasos = 450.000**
- **Copas de vino = 600.000**
- **Alacena = 800.000**
- **Platero industrial= 4500.000**
- **Limpiones =300.000**
- **Escobas =100.000**
- **Traperos =70.000**

- **Recogedor =20.000**
- **Bandejas de barro= 350.000**

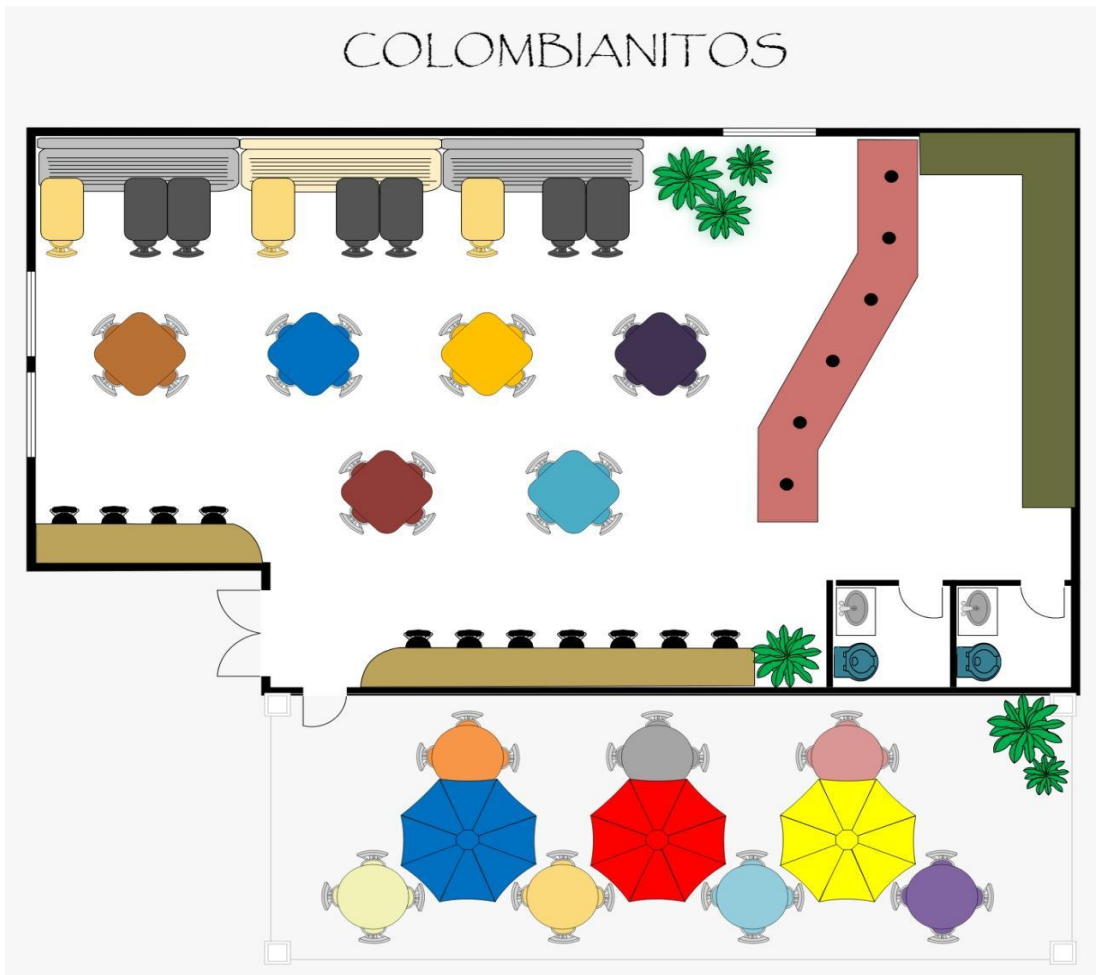
Todo esto nos da un estimado de 80'000.000 para poder empezar a desarrollar con pie derecho este emprendimiento.

ESTUDIO TÉCNICO

Localizacion Optima

Para este proyecto, como restaurante temático tenemos que tener en cuenta que debido a la actual coyuntura de emergencia sanitaria por consecuencia del covid-19, consideramos tener en cuenta las medidas y exigencias que realice el estado, y es por ello que debemos empezar a vender nuestros productos y platos de forma virtual y domiciliaria por medio de plataformas ya dichas y enfocarnos en clientes provenientes del turismo, en especial extranjeros ya que por su condición de turistas es normal pensar que tendrán gran curiosidad por conocer la gastronomía colombiana, eso sin desmeritar el hecho de que las familias Bogotanas, también nos pueden visitar. se planea montar nuestra empresa de forma física en el área de **la candelaria antigua**, donde por ser el centro histórico de la ciudad es normal que este tipo de turistas frecuenten.

Tamaño Optimo



Ilustración

Como podemos observar colombianitos cuenta con un punto físico, que más allá de ser su promesa de valor cuenta con una distribución estética y sofisticada, donde a la entrada los esperara nuestra hustess, posteriormente nuestra ambientación los deleitara, contamos con una zona vip que es para familias, donde se ubican 3 mesas para 6 personas en un palco, encontramos una serie de puestos para una y dos personas alrededor del restaurante y en medio, están las mesas para cuatro personas, contamos con los correspondientes baños, la barra de despachos y la cocina al fondo Esta organización nos permite tener una mejor distribución, ya que contando con la barra de despachos, podremos tener un amplio espacio para que el chef al mando se pueda entender de una mejor manera con los meseros y a mano derecha en la puerta externa se puedan llevar a cabo los domicilios y encomiendas sin tener que cruzar por las áreas de mayor flujo, ni tránsito en el restaurante.

Tecnología Del Proyecto

Para llevar a cabo este proyecto, como restaurante siempre debe ser importante el proceso de reclutamiento, así como de la calidad de personas que trabajen en colombianitos, pero no por ello podemos dejar de lado el factor calidad y es por eso que consideramos que la calidad debe ser uno de nuestros pilares más importantes para desarrollar nuestros platos típicos, lo cual nos permitirá no

solo destacar ante la competencia , sino que obtener reconocimiento y posicionamiento a nivel local y nacional. Es por ello que se requiere de contar con el mejor personal, así como tecnología de punta que permita ofrecer el servicio y servicio de calidad, brindando así facilidades y comodidad tanto a los empleados como a los comensales.

Es por ello que nos resulta sumamente importante contar con una tecnología ideal para el buen desarrollo del restaurante, dicho lo anterior consideramos las siguientes:

- o Realidad virtual para ver los menús.
- o Cocinas fantasmas o dark kitchens.
- o Pedido online y delivery.
- o Hasta la creciente popularidad del pago con el sistema contacless.

Añadiendo a lo anteriormente mencionado, implementaremos nuevas tecnologías que nos ayudaran a obtener una expansión temprana y eficaz, dichas tecnologías provienen de la comodidad tanto del restaurante, como la comodidad de nuestros clientes. Partiendo del auge tecnológico de realizar pedidos online, así como el comienzo de nuevas ideas de negocio impulsadas por nuevas tecnologías como las más conocidas como cocinas fantasmas o “dark kitchens”, estas nuevas cocinas son cocinas que se dedican única y expresamente a realizar pedidos online.

Dicho lo anterior empezaremos por utilizar “food orders en redes sociales”,

esta es una alternativa realmente interesante ya que podemos establecer nuestra marca a través de un negocio virtual, así como desarrollar una inversión en redes sociales, tales como Instagram, y Facebook desarrollando estudios de mercado convenientes que nos permitan tener un acercamiento a nuestro mercado meta. Dicho lo anterior podríamos ahorrarnos dinero en lo que incurre como costos de domicilio (lo que le pagamos a las plataformas) y obtendríamos un contacto directo, además de asesoramiento y proceso de fidelización con nuestros clientes de manera directa.

Como segunda instancia la realidad virtual será vital para nuestro desarrollo luego de obtener un reconcomiendo y un buen posicionamiento de cara a la competencia, pensamos que la realidad virtual que buscamos implementar a la hora de ver nuestro menú, permitiéndole ver nuestro menú por medio de iconos gráficos a escala 3D, dando un acercamiento claro e ideal para tomar su decisión en el plato que deseen.

CERTIFICADO DE AUTORÍA INTELECTUAL

Bogotá 05 de Noviembre de 2021 .Yo, Luis Alfredo Castellanos Umaña, declaro que el trabajo de grado titulado: "Colombianitos S.A." presentado comrequisito para obtener el título de Profesional en administrador de empresas otorgado por la Facultad de Ciencias de la Comunicación de la Institución Universitaria Latina, UNILATINA, es de mi completa autoría exceptuando los pasajes donde expresamente se aclare lo contrario. Las ideas expresadas en este trabajo son de responsabilidad exclusiva de los autores y no constituyen compromiso institucional alguno de la Institución Universitaria Latina, UNILATINA.

Firma

Luis Alfredo Castellanos Umaña

echa			
DATOS GENERALES DEL ESTUDIANTE			
L uis Alfredo	Cast ellanos	Umañ a	
40 1.000.287.8	Cód igo	Gestió n en empresas	

El estudiante identificado al inicio de este documento, quien para efectos del presente escrito se denominará el AUTOR, actuando en nombre propio, en uso de sus facultades físicas y mentales, suscribe la siguiente autorización con el fin de permitir el uso, comunicación y la publicación de su trabajo de grado en el repositorio de UNILATINA, en los siguientes términos:

1. Autorización para Publicación a la Institución.

El AUTOR hace entrega del documento respectivo y sus anexos en formato digital o electrónico, y autoriza en forma gratuita, permanente (por el tiempo de la protección en Colombia), mundial y no exclusiva a la INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA LATINA - UNILATINA, para que en los términos establecidos en el régimen legal colombiano (especialmente la Ley 23 de 1982, la Ley 44 de 1993 y la Decisión Andina 351 del mismo año) para que utilice por cualquier medio conocido o por conocer, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución que le corresponden como creador de la obra mencionada. La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato virtual, electrónico, digital, óptico, usos en red, Internet, extranet, intranet, etc., y en general en cualquier formato conocido o por conocer.

1.1. El AUTOR certifica que la obra objeto de esta autorización es original y que la realizó sin usurpar derechos de autor de terceros y, por lo tanto, es de su exclusiva autoría y tiene la titularidad sobre la misma o en caso de incluir obras de terceros, afirma que cuenta con la autorización legal o expresa necesaria. En caso de presentarse cualquier reclamación o acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión, el AUTOR asumirá toda la responsabilidad y saldrá en defensa de los derechos aquí autorizados. Para todos los efectos en estos casos la universidad actúa como un tercero de buena fe.

1.2. Si la obra objeto de esta autorización se basa en un trabajo patrocinado o apoyado por una agencia u organización, el AUTOR garantiza que ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo, y de ser necesario explicará las restricciones que se deben imponer a la publicación en el repositorio para esos casos.

1.3. La autorización se hace a título gratuito.

1.4. Los derechos morales de autor sobre el Trabajo de Grado corresponden exclusivamente al AUTOR y en tal virtud, La INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA LATINA UNILATINA se obliga a reconocerlos expresamente y a respetarlos de manera rigurosa.

2. Autorización para los Usuarios del Repositorio.

El AUTOR podrá seleccionar una licencia Creative Commons o mantener el esquema tradicional de “*todos los derechos reservados*” para la publicación del material en el Repositorio. Al elegir una licencia

Commons se le indica al usuario del repositorio, que desea utilizar su documento bajo qué condiciones de uso y distribución lo puede hacer.

- © “Todos los derechos reservados”.
- (cc) “Algunos derechos reservados” bajo la licencia:
 1. Atribución (<http://creativecommons.org/licenses/by/2.5/co/>).
 2. Atribución - Sin Derivar (<http://creativecommons.org/licenses/by-nd/2.5/co/>).
 3. Atribución - Sin Derivar - No Comercial.
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/co/>).
 4. Atribución – No Comercial (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/co/>).
 5. Atribución – No Comercial – Compartir Igual.
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/co/>).
 6. Atribución – Compartir Igual (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/co/>).

*Luis Alfredo Castellanos
Umaña*

1.000.287.840

Firma y cedula del
AUTOR

RESUMEN

En el presente documento se llevará a cabo la segunda parte de mi proyecto de administración de empresa como requisito de grado para el título de Gestión en administración de empresas, en donde mi proyecto empresarial "Colombianitos" es una empresa dedicada a la producción de platos típicos de Colombia. Busca innovar y satisfacer las necesidades y gustos de los diferentes comensales; además de contar con un equipo de trabajo óptimo de tal manera de brindar una excelente experiencia a través de nuestra comida como nuestro servicio. Para esta fase del proyecto veremos la constitución de la empresa de forma legal, los requisitos que se necesitan para su creación, además de toda la estructura y plan financiero de mi empresa, y posteriormente hablaremos del lienzo Canvas, como una herramienta para analizar el status real de la empresa de cara a la competencia, producto, promesa de valor, entre otras.

ABSTRACT

In this document, the second part of my business administration project will be carried out as a degree requirement for the title of Business Administration Management, where my business project "Colombianitos" is a company dedicated to the production of typical dishes from Colombia. It seeks to innovate and satisfy the needs and tastes of different diners; in addition to having an optimal work team

in such a way as to provide an excellent experience through our food as well as our service. For this phase of the project we will see the constitution of the company legally, the requirements that are needed for its creation, in addition to the entire structure and financial plan of my company, and later we will talk about the Canvas , as a tool to analyze the status real of the company in the face of the competition, product, promise of value, among others.

CAPITULO IV ASPECTOS LEGALES Y ORGANIZATIVOS

Definición Forma Jurídica De La Empresa

La sociedad se denomina “**Colombianitos S.A.S**”. Es una sociedad comercial por acciones simplificada, de nacionalidad colombiana. El domicilio principal de la sociedad es la ciudad de Bogotá en la calle 26B no. 54^a-36 . La sociedad podrá crear sucursales, agencias y establecimientos por decisión de su Asamblea General de Accionistas.

Figura Societaria Escogida

Colombianitos S.A.S. es un restaurante dedicado a la producción de platos típicos de Colombia. Busca innovar y satisfacer las necesidades y gustos de los diferentes comensales; además de contar con un equipo de trabajo óptimo de tal manera de brindar una excelente experiencia a través de nuestra comida como nuestro servicio.

Definición S.A.S

Colombianitos como sociedad anónima simplificada es una sociedad de capitales que siempre tendrá naturaleza comercial, sin importar las actividades que se prevean en su objeto social. Cuenta con un carácter innovador para el derecho societario colombiano, y busca estimular el emprendimiento debido a las facilidades y flexibilidades que ofrece tanto a nivel de su constitución como de su funcionamiento. Este tipo de sociedad para efectos tributarios se rige por las reglas que aplican a la sociedad anónima, está constituida por varios accionistas, Su término de duración es indefinido. (Restrepo, 2019)

Minuta De Constitución

ESTATUTOS BÁSICOS - SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

A los días 17 / mes 08 /año ,2021 nosotros:

Luis Alfredo Castellanos Umaña, identificado con cédula de ciudadanía número 1000287840 expedida en Bogotá D.C, domiciliado en la ciudad de Bogotá en la calle 24C no.70-25 junto con Juan Pablo Castellanos Umaña, identificado con cédula de ciudadanía número 1000515494 expedida en Bogotá D.C, domiciliado en la ciudad de Bogotá en la calle 24C no.70-25.

Por medio del presente documento, el cual es firmado digitalmente por todos nosotros, y haciendo uso del servicio de inscripción virtual de S.A.S. que presta la Cámara de Comercio de Bogotá, acordamos constituir una sociedad comercial del tipo Sociedad por Acciones Simplificada, la cual se registrará por los siguientes estatutos:

CAPÍTULO I NOMBRE, NACIONALIDAD, DOMICILIO, OBJETO Y DURACIÓN DE LA SOCIEDAD

ARTÍCULO PRIMERO. NOMBRE, NACIONALIDAD Y DOMICILIO:

La sociedad se denomina “**Colombianitos S.A.S**”. Es una sociedad comercial por acciones simplificada, de nacionalidad colombiana. El domicilio principal de la sociedad es la ciudad de Bogotá en la calle 26B no. 54^a-36 . La sociedad podrá crear sucursales, agencias y establecimientos por decisión de su Asamblea General de Accionistas.

ARTÍCULO SEGUNDO. OBJETO SOCIAL:

Colombianitos S.A.S. es un restaurante dedicado a la producción de platos típicos de Colombia. Busca innovar y satisfacer las necesidades y gustos de los diferentes comensales; además de contar con un equipo de trabajo óptimo de tal manera de brindar una excelente experiencia a través de nuestra comida como nuestro servicio.

ARTÍCULO TERCERO. DURACIÓN:

La sociedad estará vigente hasta 2/septiembre/2029.

CAPÍTULO II CAPITAL Y ACCIONES**ARTÍCULO CUARTO. CAPITAL AUTORIZADO:**

El capital autorizado de la sociedad es la suma de \$34.000.000, dividido en 100 acciones nominativas de valor nominal de \$340.000 cada una.

ARTÍCULO QUINTO. CAPITAL SUSCRITO:

El capital suscrito de la sociedad es de \$28.500.000, dividido en 100

acciones de valor nominal de \$ 285.000 cada una.

ARTÍCULO SEXTO. CAPITAL PAGADO:

El capital suscrito inicial ha sido íntegramente pagado en esta fecha.

ARTÍCULO SÉPTIMO. DERECHOS DERIVADOS DE CADA ACCIÓN:

Cada acción nominativa confiere los siguientes derechos a su propietario:

a) El de deliberar y votar en la Asamblea de Accionistas de la Sociedad; b) El de percibir una parte proporcional a su participación en el capital de la sociedad de los beneficios sociales establecidos por los balances de fin de ejercicio; c) El de negociar las acciones con sujeción a la ley y a los estatutos; d) El de inspeccionar libremente los libros y papeles sociales, dentro de los cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que deban aprobarse los balances de fin de ejercicio, en los eventos previstos en el artículo 20 de la ley 1258 de 2008; y e) El de recibir, en caso de liquidación de la sociedad, una parte proporcional a su participación en el capital de la sociedad de los activos sociales, una vez pagado el pasivo externo de la sociedad.

**CAPÍTULO III.
DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN, REPRESENTACIÓN Y REVISORÍA
FISCAL DE LA SOCIEDAD**

ARTÍCULO OCTAVO. ÓRGANOS SOCIALES:

La dirección de la sociedad es ejercida por la Asamblea General de Accionistas o, de modificarse su composición accionaria en tal sentido y de conformidad con la ley, lo será por su único accionista. La administración y representación legal está a cargo del Representante legal.

ARTÍCULO NOVENO. DIRECCIÓN DE LA SOCIEDAD: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS:

La Asamblea se compone de los accionistas inscritos en el Libro de Registro de Acciones, o de sus representantes o mandatarios reunidos en el domicilio social o fuera de él, con el quórum y en las condiciones previstas en estos estatutos y en la ley. La asamblea ejerce las funciones previstas en el artículo 420 del Código de Comercio. La asamblea será convocada por el representante legal mediante comunicación escrita que incluirá el orden del día correspondiente a la reunión convocada, dirigida a cada accionista con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles. Para deliberar en cualquier tipo de reunión, se requerirá de uno o varios accionistas que representen cuando menos la mitad más una de las acciones suscritas. En cualquier tipo de reunión, la mayoría decisoria estará conformada por el voto favorable de un número singular o plural de accionistas que represente al menos la mitad más una de las acciones presentes. Se podrán realizar reuniones por comunicación simultánea o sucesiva y por consentimiento escrito.

ARTÍCULO DÉCIMO: ADMINISTRACIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE LA SOCIEDAD.

La administración y representación legal de la sociedad está en cabeza del representante legal, cuyo suplente podrá reemplazarlo en sus faltas absolutas, temporales o accidentales. El representante legal puede celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y funcionamiento de la sociedad. El representante legal y su suplente, pueden ser personas naturales o jurídicas, son elegidos por la Asamblea General de Accionistas, por el período que libremente determine la asamblea o en forma indefinida, si así lo dispone, y sin perjuicio de que los nombramientos sean revocados libremente en cualquier tiempo.

ARTÍCULO UNDÉCIMO. REVISORÍA FISCAL.

La sociedad no tendrá Revisor Fiscal mientras no esté obligada por la Ley. De llegar a encontrarse en los supuestos legales que hacen obligatoria la provisión de dicho cargo, se procederá a la designación por parte de la asamblea general de accionistas, y su nombramiento se efectuará con posterioridad a la constitución de la sociedad.

**CAPÍTULO IV.
ESTADOS FINANCIEROS, RESERVAS Y DISTRIBUCIÓN DE**

UTILIDADES

ARTÍCULO DUODÉCIMO. ESTADOS FINANCIEROS Y DERECHO DE INSPECCIÓN:

La sociedad tendrá ejercicios anuales y al fin de cada ejercicio social, el 31 de diciembre, la Sociedad deberá cortar sus cuentas y preparar y difundir estados financieros de propósito general de conformidad con las prescripciones legales y las normas de contabilidad establecidas, los cuales se someterán a la consideración de la Asamblea de Accionistas en su reunión ordinaria junto con los informes, proyectos y demás documentos exigidos por estos estatutos y la ley. Tales estados, los libros y demás piezas justificativas de los informes del respectivo ejercicio, así como éstos, serán depositados en las oficinas de la sede principal de la administración, con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles al señalado para su aprobación.

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. RESERVA LEGAL:

De las utilidades líquidas de cada ejercicio la sociedad destinará anualmente un diez por ciento (10%) para formar la reserva legal de la sociedad hasta completar por lo menos el cincuenta por ciento (50%) del capital suscrito.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO. UTILIDADES, RESERVAS Y DIVIDENDOS:

Aprobados los estados financieros de fin de ejercicio, la Asamblea de

Accionistas procederá a distribuir las utilidades, disponiendo lo pertinente a reservas y dividendos. La repartición de dividendos se hará en proporción a la parte pagada del valor nominal de las acciones. El pago del dividendo se hará en efectivo, en las épocas que defina la Asamblea de Accionistas al decretarlo sin exceder de un año para el pago total; si así lo deciden los accionistas en Asamblea, podrá pagarse el dividendo en forma de acciones liberadas de la misma sociedad. En este último caso, no serán aplicables los artículos 155 y 455 del Código de Comercio.

CAPÍTULO V DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO. CAUSALES DE DISOLUCIÓN:

La sociedad se disolverá ante la ocurrencia de cualquiera de las siguientes causales:

- Por vencimiento del término previsto en los estatutos, si lo hubiere, a menos que fuera prorrogado mediante documento inscrito en el registro mercantil antes de su expiración.
- Por imposibilidad de desarrollar las actividades previstas en su objeto social.
- Por la iniciación del trámite de liquidación judicial.
- Por las causales previstas en los estatutos.

- Por la voluntad de los accionistas adoptada en la asamblea o por decisión del accionista único.
- Por orden de autoridad competente.
- Por pérdidas que reduzcan el patrimonio neto de la sociedad por debajo de cincuenta por ciento del capital suscrito.

ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO. LIQUIDACIÓN:

Llegado el caso de disolución de la sociedad, se procederá a la liquidación y distribución de los bienes de acuerdo con lo prescrito en la ley en relación con las sociedades de responsabilidad limitada.

ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO. LIQUIDADOR:

Hará la liquidación la persona o personas designadas por la Asamblea de Accionistas. Si no se nombrara liquidador, tendrá carácter de tal del Representante Legal.

ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO. SUJECIÓN A LAS NORMAS LEGALES:

En cuanto al desarrollo y término de la liquidación, el liquidador o los liquidadores se sujetarán a las normas legales vigentes en el momento de efectuarse la liquidación.

CAPÍTULO VI

RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO

OPCIÓN 1. PROCESO VERBAL SUMARIO.

Las diferencias que ocurran a los accionistas entre sí, o con la sociedad o sus administradores en desarrollo del contrato social o del acto unilateral, incluida la impugnación de determinaciones de asamblea o junta directiva con fundamento en cualquiera de las causas legales, y que no sean resueltas de otra forma legal, serán resueltas por la Superintendencia de Sociedades, mediante el trámite del proceso verbal sumario.

OPCIÓN 2 ARBITRAMIENTO.

Todas las diferencias que ocurran a los accionistas entre sí, o con la sociedad o sus administradores, en desarrollo del contrato social o del acto unilateral, incluida la impugnación de determinaciones de asamblea o junta directiva con fundamento en cualquiera de las causas legales, será resuelta por un tribunal arbitral compuesto por un árbitro que decidirá en derecho, designado por el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá. El tribunal, sesionará en el Centro antes mencionado y se sujetará a las tarifas y reglas de procedimiento vigentes en él para el momento en que la solicitud de arbitraje sea presentada.

CAPÍTULO VII REMISIÓN

ARTÍCULO VIGÉSIMO. REMISIÓN NORMATIVA.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 4 del Código de Comercio y 45 de la ley 1258 de 2008, en lo no previsto en estos estatutos la sociedad se registrará por lo dispuesto en la ley 1258 de 2008; en su defecto, por lo dispuesto en las normas legales aplicables a las sociedades anónimas; y en defecto de éstas, en cuanto no resulten contradictorias, por las disposiciones generales previstas en el Título I del libro Segundo del Código de Comercio.

CAPÍTULO VIII DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTÍCULO PRIMERO TRANSITORIO. NOMBRAMIENTOS:

Hasta cuando la Asamblea disponga lo contrario, sin perjuicio de las facultades de elección y remoción consagradas en estos estatutos, se hacen los siguientes nombramientos:

OPCIÓN 2.

REPRESENTANTE LEGAL:

Caros Humberto Gonzales Pérez, identificado con cédula de ciudadanía No. 1016090881 de Bogotá D.C.

SUPLENTE:

Marlon Brandon Mateo Piñeros Reina, identificado con cédula ciudadanía N° 1010007715 de Bogotá D.C.

Se deja constancia que el suplente del Representante Legal manifestó su aceptación.

ARTÍCULO SEGUNDO TRANSITORIO. CAPITAL SUSCRITO Y PAGADO. Al momento de su constitución, el capital ha sido suscrito así:

Tabla 90
Accionistas

ACCIONISTAS	ACCIONES SUSCRITAS	VALOR APORTE
Luis Alfredo Castellanos Umaña	50	\$14.250.000
Juan Pablo Castellanos Umaña	50	\$14.250.000
TOTAL	100	\$28.500.000

El capital suscrito ha sido pagado, pago que la sociedad declara haber recibido de parte de los accionistas, en dinero en efectivo y a entera satisfacción.

PROCEDIMIENTOS LEGALES PARA LA FORMALIZACIÓN DE LA EMPRESA

- Formalización comercial (Por Que se debe ejercer el comercio de manera profesional)
- Artículos del Código de Comercio.10 al 20, Cámara de Comercio, Registro Único empresarial, Consulta de Homonimia, CIIU (Explica que se hizo, y adjunta el formulario corregido y que cruza con la minuta de constitución, la consulta de homonimia, el simulador de pagos, la clasificación CIIU)

Cámara de comercio

Documentos necesarios para registrarse como persona jurídica ante la CCB:

- Original del documento de identidad.
- Formulario del Registro Único Tributario (RUT).
- Formularios disponibles en las sedes de la CCB.
- Formulario Registro Único Empresarial y Social (RUES)

Con este formulario, la CCB envía la información a la Secretaría de Hacienda Distrital con el propósito de llevar a cabo la inscripción en el Registro de Información Tributaria (RIT), siempre y cuando las actividades que va a realizar se lleven a cabo en Bogotá y estén gravadas con el Impuesto de Industria y Comercio (ICA).

Para la constitución de sociedad por acciones simplificadas accionista único

persona natural, es necesario que diligencie el formato de:

- Documento Manifestación de situación de control
- Documento de Manifestación de no existencia de situación de control

Tenga en cuenta que estos formularios deben ser diligenciados completamente y firmados por la persona natural o representante legal.

- Verifique que el nombre registrado en el formulario del RUT sea idéntico al registrado en el Formulario Registro Único Empresarial y Social (RUES) y al formulario adicional de registro con otras entidades.
- Revise que el número de teléfono registrado en el formulario del RUT sea idéntico al registrado en el formulario del RUES y al formulario adicional de registro con otras entidades.

Todos los formularios están disponibles también en las diferentes Sedes Empresariales de la CCB.

Tipos de Documento de constitución

- Por documento privado, si la empresa a constituir posee activos totales por valor inferior a quinientos (500) Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes o una planta de personal no superior a diez (10) trabajadores y no se aportan bienes inmuebles. Ver Ley 1014 de 2006 de fomento a la cultura del emprendimiento.

Nota: Independientemente del valor de los activos o de la planta de personal, también podrá constituir su empresa por documento privado a través de

la figura de Sociedad por Acciones Simplificadas que tiene unas características muy particulares que le facilitan la realización de ciertos negocios a quienes pueden aprovecharlas de acuerdo con las formalidades que establece la Ley 1258 de 2008.

Tenga en cuenta que el documento privado debe contener presentación personal de todos los socios o accionistas ante notaría o en una de nuestras sedes al momento de presentarlo para registro.

- En cualquier notaría, sin importar el valor de los activos o el número de trabajadores, según lo establecido en el artículo 110 del Código de Comercio. Cuando se aporten bienes inmuebles, el documento de constitución deberá ser por escritura pública, el impuesto de registro deberá ser cancelado en oficina de instrumentos públicos y presentar copia del recibo o certificado de libertad que acredite la inscripción previa de la escritura pública en esa oficina, al momento de presentar los documentos. (Bogotá C. d., 2020)

Consulta de Homonimia

..\Desktop\LUCHIN\ANEXOS_HOMONIMIA_CIIU_SIPi.docx

CIIU

..\Desktop\LUCHIN\ANEXOS_HOMONIMIA_CIIU_SIPi.docx

Licencias de funcionamiento

Para cumplir con la normatividad colombiana y evitar sanciones, es importante que quienes estén interesados en abrir al público un establecimiento de expendio de productos alimenticios cumplan con requisitos.

Requisitos De Carácter Obligatorio Según Decreto 1879 De 2008:

- o Matrícula mercantil vigente
- o Certificado Sayco & Acinpro.
- o Registro Nacional de Turismo
- o Concepto sanitario
- o Uso de suelo
- o Registro de publicidad exterior visual o una Certificación de intensidad auditiva

Otros Requisitos De Carácter Obligatorio No Estipulados En El Decreto 1879 De 200:

- o Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios
- o Lista de precios.
- o Inscripción en el RUT
- o Inscripción en el RIT
- o Certificado de manipulación de alimentos. (Bogotá C. d., 2016)

Formalización Tributaria
Impuestos Nacionales Y Distritales Que Debe Tributar La Empresa

- Impuesto a las ventas en el servicio de restaurante.
- Impuesto al consumo en el servicio de restaurante.

CAPITULO V

Plan de Financiación Promoción y Etapa Pre-operative
Pan Financiero

Este Presupuesto está dado como resultado del estudio del análisis del mercado

Presupuesto de Ventas

Estructura del Mercado

1- ESTRUCTURA DEL MERCADO - UNIDADES

PRODUCTO	MERCADO POTENCIAL CLIENTES	CONSUMO ANUAL PERCAPITA	VENTA UNIDADES AÑO 1	PARTICIPACION % MERCADO OBJETIVO
ENTRADAS EMPANADAS	8.040	108	48.000	6%
ENTRADAS PATACONES	8.040	120	48.000	5%
BANDEJA PAISA	8.040	156	24.393	2%
ARROZ CON POLLO	8.040	156	24.393	2%
PLANCA	8.040	156	24.393	2%
JUGOS NATURALES	8.040	180	48.785	3%
Total			217.963	

ilustración

Capacidad Instalada Mano de Obra

2-CAPACIDAD INSTALADA MANO DE OBRA

PRODUCTO		HORAS AÑO OPERARIO TURNO	UNIDADES HORA HOMBRE	CAPACIDAD INSTALADA POR OPERARIO AÑO 1	TIEMPO DE DEDICACION % AÑO 1	CAPACIDAD INSTALADA	CAPACIDAD REQUERIDA
ENTRADAS EMPANADAS	Unidad	2.400	20	48.000	100%	48.000	48.000
ENTRADAS PATACONES	Unidad	2.400	20	48.000	100%	48.000	48.000
BANDEJA PAISA	Unidad	2.400	10	24.393	100%	24.393	24.393
ARROZ CON POLLO	Unidad	2.400	10	24.393	100%	24.393	24.393
PLANCA	Unidad	2.400	10	24.393	100%	24.393	24.393
JUGOS NATURALES	Unidad	2.400	20	48.785	100%	48.785	48.785
Total				217.963	600%	217.963	217.963

Ilustración

Ventas Anuales Por Producto

NOMBRE PRODUCTO	UNIDADES A VENDER	PRECIO DE VTA UNIT.	VENTAS TOTALES \$ AÑO 1
ENTRADAS EMPANADAS	48.000	9.000	432.000.000
ENTRADAS PATACONES	48.000	7.400	355.200.000
BANDEJA PAISA	24.393	24.500	597.616.250
ARROZ CON POLLO	24.393	22.500	548.831.250
LOMO DE CERDO A LA PLANCA	24.393	24.600	600.055.500
JUGOS NATURALES	48.785	9.500	463.457.500
SUBTOTAL	217.963	97.500	2.997.160.500

PERIODO	INCREMENTO ANUAL PRECIO %	BASE + INCREMENTO
Año 2	5%	105%
Año 3	4%	104%
Año 4	4%	104%
Año 5	4%	104%

Ilustración

Hace referencia a las temporalidades de venta de los artículos a producir durante el tiempo objeto de estudio, haciendo referencia a las fechas especiales, eventos importantes y cualquier situación que pueda afectar de manera positiva o negativa estos ciclos de venta

CALIFICACION COMPORTAMIENTO VENTAS	CALIFICACION
Muy alto	9
Alto	7
Normal	5
Bajo	3

De acuerdo a la estacionalidad de su portafolio califique los meses según la tabla anterior		AÑO 1	AÑO 1
		UNIDADES	VENTAS \$
Enero	3	7.974	109.652.213
Febrero	5	13.290	182.753.689
Marzo	5	13.290	182.753.689
Abril	7	18.607	255.855.165
Mayo	7	18.607	255.855.165
Junio	7	18.607	255.855.165
Julio	9	23.923	328.956.640
Agosto	7	18.607	255.855.165
Septiembre	7	18.607	255.855.165
Octubre	7	18.607	255.855.165
Noviembre	9	23.923	328.956.640
Diciembre	9	23.923	328.956.640
Total	82	217.963	2.997.160.500

Ilustración

Presupuesto De Compras

Consumo de materia Prima por producto

Producto No.1	ENTRADAS EMPANADAS			
UNIDAD DE PRODUCCION	UNIDAD			
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
HARINA	GRAMOS	15	60	900
AGUA	MILITROS	0,56	120	67
ACEITE VEGETAL	GRAMOS	18	25	450
CARNE MOLIDA	LIBRA	5	160	720
SUBTOTAL		38	365,00	2.137
OTROS INSUMOS:				
PAPA PICADA	GRAMOS	13	60,00	750
CUCHARADA DE SAL	GRAMOS	8	5,00	40
DIENTE DE AJO	GRAMOS	5	55,00	275
SUBTOTAL		26	120,00	1.065
TOTAL		64	485,00	3.202

Ilustración

Producto No.2	ENTRADAS PATACONES			
UNIDAD DE PRODUCCION				
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
ACEITE VEGETAL	GRAMOS	18	35,00	630
SAL	GRAMOS	2	25,00	50
PLÁTANO	GRAMOS	5	500,00	2.345
SUBTOTAL		25	560,00	3.025
OTROS INSUMOS:				
SUBTOTAL				
TOTAL		25	560,00	3.025

Ilustración

Producto No.3		BANDEJA PAISA		
UNIDAD DE PRODUCCION		una		
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
ACEITE VEGETAL	GRAMOS	11,79	30,00	354
CEBOLLA PICADA	GRAMOS	3,29	70,00	230
TOMATE MADURO PICADO	GRAMOS	3,19	150,00	479
CARNE MOLIDA	GRAMOS	21,00	140,00	2.940
SUBTOTAL		39,27	390,00	4.003
OTROS INSUMOS				
ARROZ BLANCO COCINADO	GRAMOS	2,77	250,00	693
TOCINO CROCANTE	GRAMOS	15,00	80,00	1.200
CHORIZO TIPO COCTEL	GRAMOS	19,00	60,00	1.140
PLATANO MADURO	GRAMOS	4,69	60,00	281
PORCIÓN DE AGUACATE	GRAMOS	25,00	25,00	625
SUBTOTAL		66	475	3.939
TOTAL		106	865,00	7.941

ilustración.

Producto No.4		ARROZ CON POLLO		
UNIDAD DE PRODUCCION				
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
PECHUGA DE POLLO	GRAMOS	18,00	90	1.620
ACEITE VEGETAL	GRAMOS	17,99	28	504
TOMATE ROJO	GRAMOS	3,19	245	782
DIENTE DE AJO	GRAMOS	26,36	3	79
SUBTOTAL		65,54	366,00	2.984
OTROS INSUMOS				
ZANAHORIA	GRAMOS	3,70	50,00	185
ZASONADOR	GRAMOS	45,50	3,00	137
ARROZ	GRAMOS	2,77	250,00	693
PIMENTON ROJO	GRAMOS	5,91	40,00	236
ARVEJA	GRAMOS	4,00	125,00	500
SUBTOTAL		61,88	468,00	1.750
TOTAL		127	834,00	4.735

ilustración

Producto No.5	LOMO DE CERDO A LA PLANCA			
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
LOMO DE CERDO	GRAMOS	23,00	135,00	3.105
ACEITE DE OLIVA	GRAMOS	19,00	30,00	570
PEREJIL	GRAMOS	12,40	25,00	310
SAL	GRAMOS	2,00	80,00	160
				4.145
OTROS INSUMOS				
ARROZ	GAMOS	2,77	250,00	693
PLATANO MADURO	GRAMOS	4,69	80,00	375
PAPA A LA FRANCESA	GRAMOS	1,40	300,00	420
SUBTOTAL		9	630,00	1.488
TOTAL		9	630,00	5.633

ilustración

Producto No.6	JUGOS NATURALES			
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CANTIDAD POR UNIDAD	TOTAL COSTO UNIT.
AGUA	MILITROS	0,56	200,00	112
PULPA DE FRUTA	GRAMOS	24	30,00	720
AZUCAR	GRAMOS	3	7,00	21
				853
OTROS INSUMOS				
SUBTOTAL				
TOTAL				853

Ilustración

Unidades a producir

PRODUCTO	UNIDADES AÑO 1	COSTO UNITARIO	COSTO TOT AÑO 1
ENTRADAS EMPANADAS	48.000	3.202	153.705.600
ENTRADAS PATACONES	48.000	3.025	145.183.200
BANDEJA PAISA	24.393	7.941	193.710.600
ARROZ CON POLLO	24.393	4.735	115.492.389
LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	24.393	5.633	137.395.635
JUGOS NATURALES	48.785	853	41.613.605
Total	217.963	25.389	787.101.029

Ilustración

Programa de Compras De Materia prima

CALIFICACION COMPORTAMIENTO COMPRAS	CALIFICACION
Muy alto	9
Alto	7
Normal	5
Bajo	3

		AÑO 1 UNIDADES	AÑO 1 COMPRAS \$
Enero	7	16.953	61.218.969
Febrero	7	16.953	61.218.969
Marzo	7	16.953	61.218.969
Abril	5	12.109	43.727.835
Mayo	5	12.109	43.727.835
Junio	9	21.796	78.710.103
Julio	9	21.796	78.710.103
Agosto	9	21.796	78.710.103
Septiembre	7	16.953	61.218.969
Octubre	7	16.953	61.218.969
Noviembre	9	21.796	78.710.103
Diciembre	9	21.796	78.710.103
Total	90	217.963	787.101.029

Ilustración

Presupuesto de costos y Gastos

Requerimientos de Personal

1- REQUERIMIENTOS DE PERSONAL								
MANO DE OBRA			ADMINISTRACION			VENTAS		
CARGO	SUELDO MENSUAL \$	SUELDO AÑO 1	CARGO	SUELDO MENSUAL \$	SUELDO AÑO 1	CARGO	SUELDO MENSUAL \$	SUELDO AÑO 1
COCINERO	1.000.000	12.000.000	ADMINISTRADOR	2.200.000	26.400.000			
COCINERO	1.000.000	12.000.000	CONTADOR	1.400.000	16.800.000			
COCINERO	1.000.000	12.000.000						
BARMAN	1.200.000	14.400.000						
CHEFF EJECUTIVO	2.000.000	24.000.000						
HOSTESS	1.000.000	12.000.000						
MESERO	930.000	11.160.000						
MESERO	930.000	11.160.000						
CAJERO	980.000	11.760.000						
SERVICIOS GENERALES	908.600	10.903.200						
Subtotal	10.948.600	131.383.200	Subtotal	3.600.000	43.200.000	Subtotal		
Parafiscales	985.374	11.824.488	Parafiscales	324.000	3.888.000	Parafiscales		
Cesantías	912.018	10.944.221	Cesantías	299.880	3.598.560	Cesantías		
Intereses sobre Cesantías	9.120	109.442	Intereses sobre Cesantías	2.999	35.986	Intereses sobre Cesantías		
Prima de Servicios	912.018	10.944.221	Prima de Servicios	299.880	3.598.560	Prima de Servicios		
Vacaciones	456.557	5.478.679	Vacaciones	150.120	1.801.440	Vacaciones		
Total salarios	14.223.688	170.684.251		4.676.879	56.122.546			

Ilustración

Otros costos de producción y Gastos de Administración

OTROS COSTOS DE PRODUCCION			GASTOS DE ADMINISTRACION			GASTOS DE VENTAS		
CONCEPTO	MENSUAL \$	AÑO 1	CONCEPTO	MENSUAL \$	AÑO 1	CONCEPTO	MENSUAL \$	AÑO 1
Arriendo	2.000.000	24.000.000	Arriendo			Arriendo		
Energia	200.000	2.400.000	Energia			Energia		
Agua	450.000	5.400.000	Agua			Agua		
Telefono	50.000	600.000	Telefono			Telefono		
Suministros de oficina	80.000	960.000	Suministros de oficina	30.000	360.000	Suministros de oficina		
Mantenimiento	50.000	600.000	Contador			Publicidad		
Subsidio de transporte			Subsidio de transporte			Subsidio de transporte		
Transporte			PUBLICIDAD	500.000	6.000.000	Transporte		
Dotaciones	20.000	240.000						
Publicidad								
Subtotal	2.850.000	34.200.000	Subtotal	530.000	6.360.000	Subtotal		

ilustración

Plan de Inversión y Financiación

Políticas de Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	POLITICA EN DIAS	BASE	AÑOS/PESOS \$				
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Caja y Bancos (Nomina)	30	Sueldos	14.548.600				
Caja y Bancos (Gastos operativos)	60	Gastos operativos	6.760.000				
Inventario Materia Prima	30	Compras anuales	65.591.752	68.871.340	71.626.194	74.491.241	77.362.388
Inventario Productos en Proceso	15	Costo de Producción	41.366.470	43.361.988	45.095.117	46.897.572	48.789.156
Inventario Productos Terminados	10	Costo de Ventas	27.577.647	28.907.992	30.063.411	31.265.048	32.536.705
Cartera		Ventas anuales					
		Total Capital de Trab.	155.844.469	141.141.319	146.784.722	152.653.861	158.828.249

Ilustración

Plan de Inversión y financiación

CAPITAL DE TRABAJO	CREDITO	PROVEEDORES	OTROS	RECURSOS PROPIOS	TOTAL
Inventario materia prima	65.591.752				65.591.752
Inventario productos en proceso	41.366.470				41.366.470
Inventario productos terminados	27.577.647				27.577.647
Cartera					
Inversiones diferidas	80.000				80.000
Caja	21.308.600				21.308.600
Total capital de trabajo	155.924.469				155.924.469

ACTIVOS FIJOS (Discriminar)	CREDITO	PROVEEDORES	OTROS	RECURSOS PROPIOS	TOTAL REQUERIDO	VIDA UTIL (AÑOS)	DEPRECIACIO N AÑO 1
Terrenos							
Construcciones						2	
Total maquinaria y equipo:	9.149.000			2.000.000	5.100.000	10	510.000
PLANCHA	5.490.000			2.000.000	2.000.000		
PARRILLA	1.000.000				1.000.000		
QUEMADORES	2.400.000				500.000		
RAYADOR	40.000				600.000		
PELADOR	10.000				1.000.000		
CUBIERTERIA	55.000						
BALANZA	150.000						
ESPATULA	4.000						
Total muebles y enseres:	8.300.000				1.500.000	5	300.000
MESA DE TRABAJO	400.000				1.500.000		
PLATERO INDUSTRIAL	3.200.000						
ALACENA	1.300.000						
ESTUFA INDUSTRIAL	2.800.000						
OLLAS	600.000						
ASEO	55.000					1	
ESCOBAS	30.000						
TRAPERO	15.000						
RECOGEDOR	10.000						
Total inversión fija	17.504.000			2.000.000	6.600.000	18	810.000
Inversión Total	173.428.469			2.000.000	162.524.469	18	810.000
Participación %	106,71%			1,23%	100,00%		

ilustración

<..\Desktop\LUCHIN\PLANTILLA FINANCIERA 2021 Luis Castellanos.xlsx>

Cronograma De Actividades

El Cronograma de Actividades determina el tiempo de ejecución de cada una de las tareas a realizar asignando fechas de inicio y fin (duración), recursos (materiales, personas, servicios, productos) y la secuencia en que se llevarán a cabo estas tareas (orden). Es por ello que para Colombianitos resulta reelevante desarrollar esta clase de estructuras que nos permitan organizar las ideas de negocio de una manera ordenada facilitando el desarrollo de actividades y procesos. (Schoolboy, 2020)

Tabla 91

Cronograma de actividades

Actividad	Ener o	Febrer o	Mar zo	Abri l	May o	Juni o	Juli o	Agost o	Septie mbre	Octu bre	N oviembre
Planteamiento de la idea de negocio											
Diseño de la marca y del folleto											
Perfil de cliente											
Estudio de mercados											
Muestra y encuesta de mercado											
Estudio de la competencia											
Estrategia de comercialización											
Normas técnicas tributarias y legales											
Presupuesto compra, venta, nomina											

Presupuesto Gastos e inversion y financiacion												
Lienzo canvas												
Entrega final y sustentación												

Lienzo Canvas.

[..\Desktop\LUCHIN\CANVAS_COLOMBIANITOS.xlsx](#)

Referencias Bibliográficas:

- ***(Bogotá C. d., 2020)***
- ***(Bogotá C. d., 2016)***
- ***(Restrepo, 2019)***
- ***(Schoolboy, 2020)***