



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO

“Formulación y evaluación de un Proyecto de Inversión destinado al reemplazo de Maquinaria y equipo para la mejora de la productividad, que permita la expansión del mercado en una Panadería”

T E S I S

Que para obtener el Título de:

LICENCIADO EN ADMINISTRACION

Presenta:

ALVARADO VELÁZQUEZ YESSICA ANAHI

Director de tesis:

L. EN M. ADELFO SÁNCHEZ LEMUS GALINDO

Texcoco, Estado de México, Agosto 2014

Texcoco, México a 12 de junio de 2014.

**M. EN C. JUAN MANUEL MUÑOZ ARAUJO
SUBDIRECTOR ACADEMICO DEL
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO
PRESENTE:**

COPIA

**AT'N M. EN P. P. ANTONIO INOUE CERVANTES
RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE TITULACION.**

Con base en las revisiones efectuadas al trabajo escrito titulado "FORMULACION Y EVALUACION DE UN PROYECTO DE INVERSION DESTINADO AL REEMPLAZO DE MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, QUE PERMITA UNA EXPANSION DEL MERCADO EN UNA PANADERIA" que para obtener el titulo de **Licenciado en Administración** presenta la sustentante **Aivarado Velázquez Yessica Anahi**, con número de cuenta **0921099** respectivamente, se concluye que cumple con los requisitos teórico - metodológicos por lo que se le otorga el voto aprobatorio para su sustentación, pudiendo continuar con la etapa de digitalización del trabajo escrito.

ATENTAMENTE



L. en A. Graciela María Antonieta Chávez
Ramírez
REVISOR



M. en C. Juan Manuel Muñoz Araujo
REVISOR



L. en M. Adolfo Sánchez Lemus Galindo
DIRECTOR

**TITULACION
RECIBIDO**
Por INOUE
Texcoco, Méx., a 17 de 06 del 2014

c.c.p. Sustentante.- Aivarado Velázquez Yessica Anahi
c.c.p. Director.- L. En M. Adolfo Sánchez Lemus Galindo
c.c.p. Titulación.- M. en P.P Antonio Inoue Cervantes

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	9
OBJETIVOS	10
OBJETIVO GENERAL.....	10
OBJETIVOS ESPECIFICOS	10
HIPOTESIS	11
HIPOTESIS GENERAL	11
HIPOTESIS ESPECÍFICA.....	11
ANTECEDENTES	11
ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	15
MARCO TEORICO.....	16
METODOLOGIA.....	20
ESTUDIO DE MERCADO.....	24
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	24
NORMAS DE CALIDAD EN TERMINOS DE PRODUCCION, SERVICIO Y PROCESOS.....	26
OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	28
Generalidades.....	28
Aplicación.....	28
REFERENCIAS NORMATIVA.....	28
TERMINOS Y DEFINICIONES	28
SGC	29
Producto.....	29
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	29
Requisitos Generales.....	29
Requisitos para documentación.....	30
RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN.....	32
Compromiso de la Dirección.....	32
Enfoque del Cliente.....	32

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Política de Calidad.....	33
Planificación	33
CURSOGRAMA ANALITICO	34
ORGANIGRAMA	35
Responsabilidad, Autoridad y Comunicación.....	35
Revisión de la Dirección.....	36
Generalidades.....	36
GESTION DE LOS RECURSOS	38
Provisión de recursos	38
Recursos Humanos.....	39
Infraestructura	39
REALIZACION DEL PRODUCTO	40
Planificación De La Prestación Del Servicio	40
Procesos Relacionados Con El Cliente	40
Determinación De Los Requisitos Relacionados Con El Servicio.....	40
Revisión De Los Requisitos Relacionados Con El Servicio	40
Comunicación Con El Cliente.....	41
Diseño Y Desarrollo	41
Compras.....	41
Control De Los Equipos De Seguimiento Y De Medición	44
MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA	44
Generalidades.....	44
Seguimiento Y Medición.....	44
Control Del Producto No Conforme	45
Análisis De Datos	46
Seguimiento y medición de los procesos.....	46
Mejora.....	46
ANALISIS DE LA DEMANDA	47
<i>PERFIL DEL CONSUMIDOR</i>	47
DEMANDA POTENCIAL	48
ANALISIS DE LA COMPETENCIA.....	48

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

VENTAJAS COMPETITIVAS	49
PLAN DE EXPANSION DEL MERCADO	49
DISTRIBUCION Y PUNTOS DE VENTAS.....	50
.....	51
ESTUDIO TÉCNICO.....	52
LOCALIZACIÓN.....	52
MACROLOCALIZACIÓN.....	52
ASPECTOS GEOGRAFICOS	54
ASPECTOS DE INFRAESTRUCTURA.....	54
MICROLOCALIZACION	55
DISTRIBUCION DE ESPACIOS INTERIOR	56
TAMAÑO DE LA EMPRESA.....	57
PROCEDIMIENTO GENERAL EN LA PANIFICADORA LOS GLOBOS”	58
TIPO DE EMPRESA.....	59
LINEA DE PRODUCCION ACTUAL.....	60
PRESUPUESTO DE INVERSIÓN	60
RECURSOS MATERIALES EXISTENTES	61
.....	65
MATERIA PRIMA.....	66
MAQUINARIA NUEVA POR ADQUIRIR	72
ESTUDIO FINANCIERO	76
DATOS PARA DETERMINAR LOS INGRESOS.....	76
CON ESTO SE PUEDE COMPROBOBAR QUE	77
INGRESOS.....	77
VENTAS PROYECTADAS.....	78
COSTOS VARIABLES	81
COSTOS Y GASTOS	84
INVERSIONES.....	84
DEPRESIACION E INVERSION.....	85
BALANCE GENERAL.....	87
FLUJO DE EFECTIVO	88

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

RAZONES FINANCIERAS.....	89
VALOR PRESENTE NETO.....	90
TIR MODIFICADA Y DETECCIÓN DE PROYECTOS CON TIR MULTIPLE	92
EVALUACION FINANCIERA	92
ANALISIS DE RIESGOS.....	93
PUNTO DE EQUILIBRIO	96
BIBLIOGRAFÍA.....	97

INTRODUCCIÓN

El pan es uno de los elementos básicos para tener una buena y sana alimentación debido a que dentro de sus ingredientes de preparación esta la harina de trigo, agua, leche, huevo, azúcar entre otros.

Conforme a los Sistemas de Clasificación Económica Internacional, la industria del trigo se considera una Actividad Manufacturera Integrante de la División I (productos alimenticios, bebidas y tabaco) y a su vez está conformada por tres subgrupos: harina de trigo, pan y pasteles, así como galletas y pastas alimenticias. Estas actividades y productos se clasifican en harina de trigo, molienda de trigo, pan y pasteles, panificación industrial, panaderías, tortilla de harina de trigo, galletas y pastas alimenticias. El proceso de producción del pan abarca desde la revoltura de todos los ingredientes necesarios, refinar las pastas dar la figura deseada además del horneado y preparado.

La industria panificadora en México dentro de cada uno de sus procesos genera diversas fuentes de empleo a aquellos conocedores del oficio.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

En México la industria de alimentos procesados se conforma por los subsectores de molienda de granos y semillas, obtención de aceites y grasas, confitería con y sin cacao, conservación de frutas, verduras y alimentos preparados, productos lácteos, procesamiento de carne de ganado y aves, preparación y envasado de pescados y mariscos, panadería y tortillas. Siendo parte del grupo de la industria de alimentos procesados en México, podemos agregar que esta ha crecido los últimos años principalmente por su productividad y disponibilidad de materia prima, la solidez macroeconómica del país, la competitividad para atraer inversión extranjera y las capacidades del país para fungir como plataforma de exportación hacia más de 40 países con los que tiene acuerdos comerciales. En 2012, la producción de la industria de alimentos procesados en México fue de 123,954 millones de dólares, lo que representó 23.2% del PIB manufacturero y 4.1% del PIB nacional. (SECRETARIA DE ECONOMIA, 2013)

En 2012 la industria global de alimentos procesados alcanzó un valor de producción de 4,657 miles de millones de dólares (mmd). Se estima que para el periodo 2012 a 2020 la industria presentará una tasa media de crecimiento anual del 7.5%. La inversión en tecnología se ha incrementado, así como la automatización de los procesos productivos lo cual ha permitido que la industria sea de las más significativas para las economías en términos de producción y empleo.

Dentro del mismo año en la categoría de mayor participación en las ventas mundiales de alimentos procesados fue la panadería (Alimentos horneados, biscochos y cereales para desayuno) con el 21%.

Así mismo en nuestro país existe una corporación que agrupa y representa a los industriales de la panadería en toda la República Mexicana esta es La Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA), creada desde 1945 con la finalidad de ser un organismo de representación, consulta y servicios actualizados, contribuyendo al desarrollo económico y social de sector. Actualmente existen alrededor de 35,000 industrias que cuentan con el apoyo de esta cámara, a través de sus delegaciones y representaciones. CANAINPA en realidad tiene la finalidad de enriquecer conocimientos y experiencias y ha contribuido en establecer lazos

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

de comunicación con organismos similares de otras partes del mundo, tal es el caso de CIPAN, Confederación Interamericana de la Industria del Pan, que agrupa a los industriales de la panificación en Latinoamérica, la R.B.A. Retail Bakers Of América en E.U. y Canadá; así como la U.I.B. ,Unión Internacional de la Boulangerie, que representan a los industriales de la panificación en EUROPA. (CANAINPA panaderías de Mexico)

Se estima que a nivel nacional existen más de 30 mil unidades de producción, donde de cada 10, nueve operan en la elaboración de pan y pasteles, es decir, el 92.1%, galletas y pastas con el 7.4% y molienda de trigo el 0.5%. De estas 271 empresas son exportadoras 35 de ellas ubicadas en el estado de nuevo león. Podemos entender que la esta industria refleja al país, grandes ventajas de crecimiento económico, así como de prestigio a nivel mundial.

En cuanto al tamaño de las organizaciones clasifica en: Microempresas o empresas familiares que ocupan de una a 15 personas y representan el 96.7% del total de los establecimientos; las pequeñas empresas con trabajadores de 16 hasta 100, representan 3% y finalmente los establecimientos medianos y grandes, representan apenas 0.3% del total. Resaltando así que en la industria de la panadería el 40% corresponde a microempresas, el 42% a pequeñas empresas y el 18% a medianas y grandes empresas. (Martínez, 2013)

En cuanto a la producción factores como la promoción y la innovación de productos han impulsado las ventas del sector, pero también han influido las condiciones climáticas, ya que las lluvias y el frío hacen que el consumidor demande más productos además también hay que mencionar que la población mexicana tiene la costumbre de consumir pan y pasteles para todo tipo de celebración. Calculando así que el consumo per cápita anual de los derivados de harina en pan blanco y dulce es de 32.5 kilos.

Sin embargo la situación de competitividad de esta industria es crítica ya que varias panaderías han cerrado, por diversos factores uno de ellos es no tener acceso al crédito, márgenes de ganancia reducidos además de admitir que el poder adquisitivo económico del consumidor tradicional el bajo, además de los productores clandestinos de pan y el ingreso de productos extranjeros con

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

conservadores dándole larga vida de anaquel a su producto e ingresando gigantescas cantidades con precios por debajo del costo real mientras buscan una posición en el mercado. Y estos repercuten en los cambio de hábitos alimenticios en la población y desplazamiento de productos de origen nacional. Aun así la industria de panadería busca consolidarse cada día, introduciendo al mercado productos que van de acuerdo al cambio de hábitos alimenticios de la población, sin perder la esencia artesanal de su proceso de producción. Agregando que prevé la mejor oferta del producto tomando en cuenta ciertos puntos de innovación (como nuevos productos y empaques modernos). (Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA), 2009)

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dadas las condiciones económicas, sociales y políticas que representa un país como México; la tasa de desempleo y salarios excesivamente ajustados provocan que sea cada vez más difícil para el consumidor adquirir ciertos productos que son de necesidad básica para las familias. Esto a los altos precios y a la desconfianza de productos extranjeros o químicamente alterados.

Ante esta crítica problemática presentada, han surgido nuevas ideas y políticas para el desarrollo que se han enfocado principalmente a remediar esta situación a través de ideas de inversión que generen empleos y a su vez; estos sean permanentes, además de adquirir un margen de desarrollo que lleve a la población a mejorar su estilo de vida.

Tomando en cuenta este dato, la alternativa de una nueva bolsa de trabajo permitirá al consumidor tener un progreso dentro de su ingreso al desarrollar una

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

actividad económica benéfica para el lugar y sus habitantes. Que genere empleos y estabilidad económica en la región.

Para aterrizar en la pregunta de investigación ¿es viable incrementar la productividad y la expansión del mercado de una panadería en Texcoco a través de un proyecto de inversión destinado a la sustitución de maquinaria y equipo?

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Formular y evaluar la estructura de ingresos y costos dentro de un proyecto de inversión para sustituir maquinaria y equipo de una empresa dedicada a la producción y elaboración de pan que impulse el desarrollo de la industria panadera en la región de Texcoco y sus alrededores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Formular la estructura organizacional para establecer la empresa

Calcular los indicadores de rentabilidad

Calcular el punto de equilibrio dentro de la producción de pan.

Realizar el análisis de sensibilidad para conocer hasta cuanto soporta el proyecto en incrementos de costos de producción y de disminución en los ingresos totales.

Elaborar el estudio de mercado aterrizando en un análisis FODA para análisis de competitividad de la empresa.

Realizar el estudio técnico, para conocer factores productivos; tales como tecnología, magnitud de los costos de inversión, así como las previsiones para que la producción no tenga efectos en el ambiente sustentable.

HIPOTESIS

HIPOTESIS GENERAL

El sistema de producción y venta de pan, es rentable para la empresa, derivado de aumentos de la demanda como consecuencia de los cambios climáticos y las condiciones económicas de la población en la región de estudio, a partir de la incorporación de nueva maquinaria y equipo.

HIPOTESIS ESPECÍFICA

Los estudios de rentabilidad presentan resultados positivos para el presente proyecto.

El proyecto soporta incrementos de los costos de producción así como disminuciones en el ingreso total en la misma magnitud.

ANTECEDENTES

En México, la historia del pan está ligada a la conquista española. Ellos, los españoles, fueron los que nos trajeron el trigo y sus procesos para transformarlo en alimento. El trigo se siembra por primera vez, en un solar que perteneció a Hernán Cortes y que fue regalando a Juan Garrido, un esclavo liberado y de los primeros panaderos de la época de la colonia.

En 1524 se inició la producción y transformación del trigo criollo en pan, al principio los hornos y amasijos eran familiares, pero poco a poco se fueron convirtiendo en empresas productoras para el consumo de la población en general. Las panaderías de la época colonial estaban reglamentadas rigurosamente, tanto en lo que se refiere al peso como en lo relativo a los precios. (CANAINPA panaderías de México)

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Los panes que se vendían al pueblo, es decir, los panes corrientes, se encontraban en las pulperías (tiendas para vender diferentes géneros destinados al abasto, comestibles, vinos, aguardientes, o licores y géneros pertenecientes a la droguería, mercería, etc...)

Las pulperías fueron en toda Hispanoamérica el antecedente de nuestras actuales misceláneas. Aparte de la venta en la panadería y pulperías, las mujeres indígenas eran las encargadas de vender los panes en las plazas y mercados.

A fines del siglo XVIII, llegan a México los primeros maestros europeos de panadería y pastelería (franceses e italianos), que establecen las primeras negociaciones semejantes a las europeas, talleres donde el jefe de la familia es el maestro y sus hijos los pupilos.

Un ejemplo de esto, fue el maestro Manuel Mazza, de origen italiano, que en lo que hoy es Oaxaca, estableció este tipo de negocio. Mencionamos este hecho porque esta persona se convirtió más adelante, en el suegro de nuestro Benemérito de las Américas, Don Benito Juárez. (Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA), 2009)

En aquellos tiempos se amasaba en duernos, ya sea a mano o con los pies y se hacía solo pan blanco. Se trataba de masas de mala calidad y poco fermentadas. En 1880 había 78 panaderías y pastelerías en la ciudad de México y un sinnúmero de indígenas que seguían haciendo sus productos en hornos calabaceros y vendiéndolos en mercados.

Ya para el siglo XX, los habitantes de la Ciudad contaban con afamadas panaderías como LA VASCONIA, que aún existe en nuestra capital.

En los primeros años del siglo XX, la mecanización de la industria panificadora se inició con el uso de revolvedoras para pan blanco.

Fue hasta 1922 cuando la panadería en México se caracterizó por la preponderancia del pan blanco en los anaqueles de los expendios. De 1923 a 1950, aproximadamente, empezaron a ofrecer bizcochería. Las panaderías no

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

paraban. A la gente no le gustaba el pan que no estuviera recién salido del horno, sobre todo el bolillo y la telera.

Para enfrentar la competencia los panaderos empezaron a ofrecer el bolillo calentito, para que la gente lo prefiriera al otro que ya tenía varias horas de haber sido horneado y ahí empezó la costumbre de sacar pan caliente cada 20 minutos.

A partir de los años 40 la historia del pan en México está estrechamente vinculada con las organizaciones patronales que surgen durante el proceso de institucionalización de la vida económica, social y política del país.

Son los dueños de las panaderías quienes conducen la transformación de los pequeños negocios en industrias.

El sistema de ventas durante muchos años fue de atención personalizada a través de un Mostrador, la gente solicitaba su Pan y un empleado lo iba colocando en la charola para posterior pago en caja.

En la década de los 50's un industrial (Antonio Ordoñez Ríos), llegó a una de sus Panaderías y decidió darle la vuelta al mostrador, permitiendo que el cliente seleccionara y colocara su pan en charola, iniciando con ello el Autoservicio en Panaderías. (CANAINPA panaderías de México)

El cambio del despacho al autoservicio mejoró las ventas en las panaderías, la que había sido una actividad reservada para las mujeres, se convirtió en una tarea a la que ahora podrían también tener acceso los hombres.

Sin embargo, también se enmudeció el servicio y los nombres del pan se fueron perdiendo, ya no se escuchaban los gritos de palos, piojosa, cuernos, chilindrinas. El autoservicio en las panaderías significó también la dinamización de los proveedores, no solamente porque se incrementaron las ventas y sino porque también se inauguró la exhibición de piezas. El mobiliario y las decoraciones modernas jugaban un papel importante, haciendo más atractiva.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Durante los años 80, la industria comienza a recuperarse, inyectando energía y entusiasmo a sus empresas. En esta década se empieza a ver el arribo de una nueva generación de empresarios panificadores, con carácter universitario especializado.

La industria panificadora no es historia, es una experiencia vivencial de los industriales y de todos los que consumimos ese regalo: “nuestro pan de cada día”.

El pan en México forma parte de una gran cultura y tradición, por ello, es muy probable que sea el país con mayor variedad de panes, debido a que somos resultado de una fusión cultural indígena, (náhuatl, tolteca, zapoteca, mixteca, otomí, tzetzal, mayas, tarahumaras, huicholes, etc...), y lo que en las culturas europeas, principalmente española y francesa nos heredaron. (Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA), 2009)

Así, cada estado municipio y población, cuenta con su propio pan, sin importar su lugar dentro de la geografía nacional. Muestra de ello, son los múltiples panes ceremoniales arraigados a la cultura popular, elaborados especialmente para las fechas tradicionales, como el pan de muerto, la rosca de reyes, el pan de boda o el pan de jueves santo.

Somos por naturaleza, una de las pocas industrias que mantienen contacto directo con su personal, con los clientes, con su comunidad.

El panadero es una figura que da calidez al barrio, al pueblo, nace de él y se regresa a él con lo mejor de su experiencia, de sus productos y servicios, siempre pendiente de los gustos y las tradiciones.

El pan está cerca de los momentos más especiales de nuestras vidas y por ello, el industrial del ramo es consciente de su labor, la cual no fructifica si no existe una plena identidad con el cliente al cual sirve, con apego a sus gustos y otorgándole cada día lo mejor de su herencia cultural. *El pan mexicano, orgullo y símbolo de la riqueza de nuestro México.*

ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

En el año de 1990, durante el gobierno o el mandato del entonces presidente del municipio de Texcoco Héctor Terrazas se tomó la decisión de elaborar un proyecto en el cual se ayudaran a progresar a los pueblos rurales de los alrededores, uno de estos proyectos fue el de SEDESOL y ayuda para mujeres en solidaridad.

El objetivo ideal de esta idea era proporcionar una oportunidad de trabajo a todas aquellas mujeres que habitualmente se dedicaban al hogar, ayudándolas a construir un negocio propio.

Las mujeres del pueblo aceptaron y se elaboraron diversas colectas económicas para sustentar la realización óptima del proyecto.

La estructura quedó terminada el 27 de enero de 1990, cerca de un mes después el presidente llegó con la maquinaria solicitada para la elaboración del producto, así pues después de 15 días se llevó a cabo la inauguración con 3 máquinas mezcladoras, una cortadora industrial, 1 horno de gas y luz, con todas las instalaciones correspondientes de gas y agua. Todo apto para el buen funcionamiento de la entonces panadería y el confort de todas las trabajadoras. Se llegó a un acuerdo entre las 15 trabajadoras en que la panadería recibiría el nombre de panificadora **“Los Globos”** (mujeres en solidaridad). Así después de eso se contrató por un tiempo determinado un panadero de vocación, para instruir a todas aquellas mujeres, para que aprendieran a elaborar el producto.

Tiempo después por diversos problemas, varias de las trabajadoras se fueron deslindando de la organización, quedando al mando de CARMELITA GONZALEZ SEGUNDO, esta fue la encargada desde entonces hasta la actualidad en no dejar que la panadería se fuera a la quiebra.

Bajo el mando de ella, surgieron nuevas ideas, y recetas las cuales dieron lugar al ahora muy conocido pan de la región de la Purificación Tepetitla tan diferente por su exquisito sabor único, además de que se transmite el amor y la dedicación que aporta cada trabajador dentro de la elaboración de cada pieza, así pues podemos asegurar

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

que en cada pieza o mordida el cliente se llevara un pedazo del corazón de cada uno de los trabajadores de la panadería. Hoy, la Panificadora Los Globos elabora, comercializa más de 40 productos, entre los que destacan una gran variedad de pan de caja, pan dulce, panquelería, bollería, pastelitos, confitería, de harina de trigo, cajeta (dulce de leche) y algunos otros productos.

MARCO TEORICO

En la realización del presente proyecto de inversión con el objetivo de producir pan para el municipio de Texcoco, en la colonia de la Purificación Tepetitla, fue necesaria la revisión de los siguientes conceptos teóricos que le dan sustento y confiabilidad a la investigación realizada.

Comencemos desde el término **Proyecto** se puede integrar como el conjunto de datos, cálculos y dibujos articulados en forma metodológica que dan los parámetros de cómo ha de ser y cuanto ha de costar una obra o tarea, siendo sometidos a evaluaciones para fundamentar una decisión de aceptación y rechazo. (Villanueva, 2000) de otra manera se puede concluir que proyectos es una serie de planteamientos encaminados a la producción de un bien o la prestación de un servicio, en el empleo de una cierta metodología y con miras a obtener un determinado resultado, desarrollo económico o beneficio social. (Hernandez & Villalobos Hernandez, 1998)

Una inversión es el compromiso real de un dinero o de otros recursos en espera de cosechar rendimientos futuros. (Bodie, Kane, & Marcus, 2004) de tal manera que la persona física o moral emplee un conjunto de recursos para producir un bien o un servicio que pueda generar índices de utilidad o rendimientos, los cuales no son otra cosa que retribuciones por invertir que se reciben como ingresos

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

corrientes o incrementos de valor. De acuerdo a lo anterior; **Proyecto de inversión** se entiende como una serie de planes que se piensan poner en marcha, para dar eficacia a alguna actividad u operación económica o financiera, con el fin de obtener un bien o un servicio en la mejores condiciones y obtener de esta manera una retribución de recursos en el futuro.

Para llevar a cabo la realización de un proyecto de inversión es preciso desglosar la profundidad con que la investigación se realiza, por ello el **Estudio general de gran visión** consiste en identificar el objetivo que se quiere alcanzar con la finalidad de planear en forma acertada cualquier detalle que pueda ayudarnos a perfeccionar dicho proyecto. Para conocer el ambiente físico y social de la empresa, vías de comunicación, medios de información, topografía del terreno etc... Posteriormente sigue el estudio del **Proyecto preliminar** cuyo objeto es obtener información sobre el proyecto a realizar sin hacer investigaciones de campo para conocer el ambiente y el ámbito de aplicación del proyecto. Esta información se toma como base para el **proyecto definitivo** donde se elabora el documento del proyecto, que se integra por los análisis económicos, y financieros. Estableciendo los elementos cuantificables y tomar decisiones acertadas, considerando los estudios de mercado, disponibilidad de insumos, así como ingeniería del proyecto, inversión y financiamiento, proyecciones financiera, evaluación financiera al igual que económica social y la organización del proyecto. Para culminar con el **proyecto final** que contiene toda la información tratando los puntos más importantes, algunas veces se presenta una lista de contratos de venta y puede presentar por escrito la cotización de la inversión.

Pequeña empresa

Mercado es el área geográfica, en el cual concurren oferentes y demandantes que se interrelacionan para el intercambio de un bien o servicio. (Mendez, 2000) De esta manera concluimos que mercado es el lugar donde se dan las relaciones comerciales de venta y compra de mercancías, de acuerdo a distintos precios establecidos y al tipo de mercancía.

Consumidor es la persona que presenta ante el mercadólogo sus deseos y necesidades. El trabajo de este último es satisfacerlo de manera provechosa, tanto para el cliente como para la empresa. (Coral, 2008)

Por su parte el **Estudio de Mercado** brinda información valiosa para la decisión final de invertir en un proyecto determinado.

Control de calidad es una organización de servicios para conocer todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas con el único fin de detectar cualquier tipo de contingencia o error dentro de todas las áreas de la organización. De ser el caso, se proporciona asistencia para que el sistema de labor alcance sus expectativas.

Riesgo: se refiere a la condición que impera cuando las personas pueden definir un problema, especificar la probabilidad de que se presenten ciertos hechos, identificar soluciones alternativas y establecer la probabilidad de que cada solución lleve un resultado. (Slocum, 2009)

Comercialización: La comercialización es el conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios. Estas acciones o actividades son realizadas por organizaciones, empresas e incluso grupos sociales.

Estudio técnico parte fundamental de este proyecto, por la información muy valiosa, cualitativa y cuantitativa respecto a los factores productivos que deberá contener una nueva unidad en operación. Por ejemplo tecnología, magnitud de los costos de inversión, gastos de producción en función al programa de producción, el tiempo de inmovilización de los recursos así como todas las previsiones para que la nueva unidad productiva no tenga efectos nocivos en el ambiente **ecológico**. (Financiera, 2010)

El **Estudio económico financiero** se encarga de elaborar información financiera que proporcione datos acerca de la cantidad de inversión, ingresos, gastos, utilidad de operación del proyecto de inversión, nivel de inventarios requeridos,

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

capital de trabajo, depreciaciones y amortizaciones, sueldo. Con la única finalidad de identificar el monto de la inversión y los flujos de efectivo que producirá el proyecto. (Cervantes, 1999)

Liquidez es la medida de la capacidad que tiene la empresa para cubrir oportunamente sus compromisos de pago contraídos con personas físicas o morales, tales como los trabajadores y empleados, los proveedores, los intermediarios financieros y el fisco. (Cervantes, 1999)

Un **presupuesto** es un plan de operaciones y recursos de una empresa, que se formula para lograr en un cierto periodo los objetivos propuestos y se expresa en términos monetarios (PYME, 2008)

Los **indicadores de rentabilidad** se calculan con la información económica la cual deriva el cálculo de cada uno de ellos y que le indica a cualquier empresa si está involucrada en una actividad económica rentable o no, y a partir de ello las unidades económicas toman la decisión de seguir funcionando como empresa.

La tasa interna de retorno (TIR) es una tasa de rendimiento utilizada en el presupuesto de capital para medir y comparar la rentabilidad de las inversiones. También se conoce como la tasa de flujo de efectivo descontado de retorno. El término interno se refiere al hecho de que su cálculo no incorpora factores externos. (Sepulveda, 1992)

Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas FODA tiene como objetivo el identificar y analizar las fortalezas y debilidades de la empresa y/o proyecto, así como también las oportunidades y amenazas, que presenta la información recolectada del entorno.

FUERZAS	DEBILIDADES
Todo lo relacionado con la empresa que le ha permitido estar en el lugar en que encuentra el momento del estudio, es decir, su participación de mercado.	Lo que a la empresa le hace falta para lograr un porcentaje mayor que el que tiene el momento de su estudio.

AMENAZAS Y PROBLEMAS	OPORTUNIDADES
Cualidades que tiene la competencia misma que le han impedido a la empresa ovejito de estudio lograr más participación de mercado.	Actividades que debe realizar la empresa para lograr más participación de mercado; por lo general es la sumatoria de las debilidades y las amenazas. (Coral, 2008)

METODOLOGIA

La presente investigación es realizada en La purificación Tepetitla, Texcoco del Estado de México, dentro de un periodo de 4 años, donde se han presentado evoluciones benéficas significativas para el estudio, el cual fue dividido en diversas etapas que nos permitirán el correcto análisis; la primera se basó en detectar las necesidades de la población y enseguida obtener la satisfacción eficiente y eficaz a través de la elaboración del pan, cubriendo los estándares de calidad, con el fin de mantener un control y concretar los objetivos mencionados, así como la hipótesis. De igual manera la elaboración del marco teórico, cubrió con la investigación bibliográfica correspondiente con el fin de servir de base para lograr el conocimiento firme que ayudara la formulación y evaluación del presente proyecto de inversión y sus diferentes etapas que lo conforman.

Un estudio de mercado abarco la segunda parte del estudio, donde se elaboró el análisis de la situación actual del medio, proceso, estrategia a través de información bibliografía, estadística y geográfica. Dicho estudio agregara datos importantes para determinar el tamaño de la empresa, identificar la demanda. Refiriendo a esto a las actividades relacionadas con el lugar donde se desarrollaba el proyecto, correlacionando información obtenida tanto del mercado como del

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

consumidor a base de investigación de campo y análisis estadísticos. Llegado al siguiente punto de nuestro estudio, cuando se fabricó la pza de pan este ya tiene un costo de fabricación, al cual se le suman los costos de distribución, más los de la promoción y con todo ello es factible hacer el pronóstico del precio, para culminar con el servicio de venta, tomando en cuenta que debe llegar al cliente, en el momento preciso y en el lugar adecuado, además de llenar los requerimientos que este solicitó a través de rutas de venta, ubicación, canales de distribución, inventarios y transporte. E incluir los requisitos del inmueble donde se llevara a cabo el servicio de venta. Agregando todas las actividades realizadas por el comercializador venta personal, temporadas, competencia, anuncio, medio; esperando expandir el mercado a las localidades vecinas, aterrizando en el cálculo del precio valorando precio de lista, precio de venta, descuento, plazos, facilidades, crédito o formas de pago:

$$\text{costos fijos} + \text{costos variables} + \text{Utilidad} - \text{descuento} = \text{Precio}$$

Concluyendo en la agrupación del análisis para fijar objetivos, determinar su alcance y sus limitaciones, al cumplir los pronósticos, acoplarse al presupuesto y comprobar la rentabilidad del proyecto. Y establecer la manera en recuperar la inversión y dictaminar como se invertirá.

Por otra parte el estudio técnico que corresponde a la tercera etapa del proyecto, el cual permite estructurar la organización técnica-productiva y administrativa de la empresa. Donde se presenta la determinación del tamaño y localización optima del inmueble, la ingeniería del proyecto y el análisis administrativo, legal y de organización. Aportando información valiosa, cualitativa y cuantitativa respecto a los factores productivos que deberá contener una nueva unidad en operación, esto es la tecnología, magnitud de costos de inversión o mantenimiento, los costos y gasto de producción, en función a un programa de producción, además de que el proyecto no tenga efectos nocivos en el ambiente ecológico. Con el objetivo de

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

demostrar que este proyecto de inversión es factible justificando además, desde punto de vista económico, haber seleccionado con la ayuda del estudio de mercado la localización y el proceso productivo para abastecer el mercado demandante de nuestro producto.

El estudio económico de la cuarta parte donde se analizó el entorno económico bajo el cual se cuantificaron las operaciones que realiza la empresa la empresa. La cual persigue el pronóstico de mostrar una visión objetiva de los movimientos de ingresos y egresos que se generen al realizar la ejecución, puesta en marcha y operación del proyecto. La existencia de esta etapa aprobó contempla desde su primer proceso, los niveles de producción y ganancia, necesidades de insumos, maquinaria, infraestructura, mano de obra e incluso impuestos que genere el proyecto.

Los estados financieros son el producto sintético y final del proceso de registrar la forma exacta, sistemática y cronológica de todas las operaciones de una entidad económica.

Por lo que el estudio a realizar es cuantitativo debido a que factores financieros y de producción tienden a aumentar o disminuir, por ende es necesario medirse o contarse el registro de los datos.

ESTUDIO DE MERCADO

Formulación y Evaluación de un Proyecto de inversión destinado al reemplazo de maquinaria y equipo para la mejora de la productividad que permita la expansión del mercado en una panadería.

ESTUDIO DE MERCADO

Para realizar el estudio de mercado es necesario llevar acabo las siguientes actividades que dan respuesta a las necesidades de la oferta y la demanda de pan.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El pan será de óptima calidad con las características necesarias para lograr la exitosa satisfacción del cliente, dentro de los diferentes gustos y preferencias del mismo.

Dentro de toda la producción de la panadería, existe una amplia variedad de panes tanto dulce como salado. Por su parte el pan dulce está elaborado con harina de trigo, agua, huevo, azúcar; además de una amplia gama de ingredientes que hacen de cada tipo de pan una pieza diferente.

En cuanto al pan blanco se elabora con harina, huevo, sal y una pequeña cantidad de azúcar. En este caso esta pieza de pan debido a su consistencia y sus variedades de uso en la cocina mexicana, es aceptada por toda de la población.

El pan dulce es un complemento de diversos sabores como, chocolate, azúcar, azúcar glass, chocolate blanco caramelo etc... Así pues se busca hacer que el pan de dulce mantenga la tradicionalidad de generaciones pasadas. Y se mantenga dentro de la nutrición del ciudadano texcocano.

De la misma manera, se cuenta con pan de temporada. Día de muertos, día de reyes, o situaciones especiales.

Dentro de la tradición de día de muertos está el pan de muerto, que se caracteriza por el sabor a piloncillo, guayaba, canela, anís, plátano etc... Además de la forma

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

que el pan debe tener de acuerdo a las tradiciones prehispánicas, que hacen que tengan figura de ánima.

Todas y cada una de estas características hacen de cada pieza, un pan delicioso dentro de la temporada de muertos, periodo abarcado aproximadamente octubre y noviembre.



Elaboración propia con información de la panificadora los GLOBOS

En la siguiente temporada, se elaboran tradicionales Roscas de Reyes. Con las características que debe tener, tales como el acitrón, higo, pasta, muñecos, incluso de rellenos como zarzamora, crema pastelera, y queso phidalephia. En presentación grande y mediana, lo que la hace perfecta para complementar esta bonita tradición familiar.



Elaboración propia con información de la panificadora los GLOBOS

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

PANIFICADORA LOS GLOBOS								
CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD DE PAN								
PAN BLANCO (PAN DE SAL)								
NOMBRE	INGREDIENTES	PREPARACION	ingrediente extra	TAMAÑO en cm	PESO en kg	PRESENTACION	COSTO	PRECIO
telera	* harina * royal * agua mejorad	Se agrega poco a poco cada uno de los ingredientes, en la batidora, con el fin de obtener la mezcla que da lugar a la masa del pan blanco. Se le da forma y se homea a una temperatura de 300° C		16 x 10 cm	50 gr.		\$1.00	\$1.50
bolillo	* aceite * huevo			18x 8 cm	50 gr.		\$1.00	\$1.50
baquette	* sal levadura		huevo / ajonjoli	60x12 cm	250 gr.		\$7.00	\$10.00
PAN DULCE (VARIEDAD)								
biscocho	* harina * huevo * azucar * agua * coloran * aceite * mantec * manteq * pata * levadura	En la batidora correspondiente, se va agregando cada uno de los ingredientes, con un tiempo exacto para que la masa tenga la refinacion correcta. Posteriormente se le da forma y se homea a 270°C.	pasta ajonjoli azucar glas mermelada canela chocolate	18x16cm	90 gr.		\$3.00	\$4.00
danes	* harina * huevo * azucar * agua * coloran * aceite * mantec * levadura * margarina	de la misma preparacion del biscocho, con la diferencia que el grado de refinacion es mas alto, y una cantidad mas elevada de los ingredientes, se le da forma y se homea a 270°C.	azucar fina chocolate mermelada	15x 27cm	100 gr.		\$3.00	\$4.00
hojaldre	* harina * manteq *huevo *margarin	consideradas como pastas finas, este tipo de masas, deben tener un tiempo para agregar cada uno de los ingredientes a la batidora y una refinacion perfecta para que de esta manera tenga la consistencia perfecta que caracteriza a cada uno de estos panes. Posteriormente se le da forma y se homea a una temperatura maxima de 200°C.	azucar chocolate crema P. mermelada	18x10 cm	100 gr.		\$3.00	\$4.00
	* aceite * manteca v.			15x 7 cm	200 gr.		\$4.00	\$6.00
reposteria	* harina * aceite * huevo * levadura			5x10 cm	60 gr.		\$3.00	\$4.00
	* azucar * agua			12x15cm	130 gr.		\$4.00	\$5.00
polvoron	* harina *manteq *huevo *azucar		canela	15x	70 gr.		\$2.50	\$4.00

Elaboración propia con datos obtenidos de la Panificadora LOS GLOBOS

NORMAS DE CALIDAD EN TERMINOS DE PRODUCCION, SERVICIO Y PROCESOS.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Cabe mencionar que la implementación de este manual de calidad dentro del proyecto de inversión, es un punto de observación como recomendación hacia la organización posterior a los cambios planteados como objetivos centrales de este proyecto. Es decir que se busca el reemplazo de maquinaria y equipo para la mejora de la productividad que esto a su vez, permita la expansión del mercado de la panadería LOS GLOBOS; esto solo es posible si el sistema de producción funciona correctamente en cada una de sus actividades.

En cualquier tipo de organización se necesita tener una estructura organizacional, un buen capital humano que a la par de la **tecnología** cumplan con lo establecido dentro del sistema de producción, además de un buen ambiente laboral; esto con el único objetivo de mejorar la calidad de los procesos de producción establecidos en esta panadería, generando en conjunto un producto y servicio de calidad para la satisfacción óptima del consumidor. Que a su vez permite la expansión del mercado.

La Panificadora Los Globos tiene el objetivo mejorar continuamente en su servicio, producto así como también en los procesos.

Considerando que es la clave para sobrevivir y lograr el éxito hoy mañana y siempre.

Con la implementación de este manual se busca reducir las variaciones y optimizar los parámetros, y ver los resultados reflejados en las ganancias a largo plazo en nuestros proveedores, clientes, y para La Panificadora Los Globos. Debido a que los productos que se nos suministran forman un papel vital en la calidad de nuestros productos, hemos establecido un criterio para asegurar su conformidad con las especificaciones, controles de procesos de manufactura adecuados, y la mejora continua de los mismos.

La Panificadora LOS GLOBOS pretende utilizar como base para el desarrollo de los sistemas operativos de calidad, el estándar internacional ISO9001-2008

En Panificadora LOS GLOBOS se implantara un Sistema de Gestión de la Calidad, garantizando el seguimiento de la certificación.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Generalidades

Esta Norma Internacional especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad, cuando una organización:

- a) necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables y
- b) aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz del sistema, incluidos los procesos para la mejora continua del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del clientes y los legales y reglamentarios aplicables.

Aplicación

Todos los requisitos de esta Norma Internacional ISO 9001:2008 son genéricos y se pretende que sean aplicables a esta organización.

En caso de que varios requisitos de esta Norma no puedan aplicarse a esta empresa debido a su naturaleza puede considerarse para su exclusión.

REFERENCIAS NORMATIVA

Para la aplicación de este manual requiere de documentos de dicha referencia.

ISO 9001:2008, Sistemas de gestión de la calidad

TERMINOS Y DEFINICIONES

SGC

Sistema de gestión de la calidad.

Producto

El producto destinado a un cliente o solicitado por el y cualquier resultado previsto de los procesos de realización.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Requisitos Generales

La empresa "Los Globos" mediante el presente manual y documentación, implanta el sistema de gestión de calidad acorde con la Norma ISO 9001:2008.

La Organización:

- Identifica los procesos que consideran necesarios para desarrollar su actividad, incluyendo los que definan criterios y métodos para su ejecución y control de su eficacia, así como los de los medición, análisis y mejora continua de los mismos.
- Determina las interacciones entre los procesos de las áreas.
- Gestiona la totalidad de sus procesos, tanto internos como externos de acuerdo con lo señalado en el sistema y lo requerido por la Norma.

Requisitos para documentación

Generalidades

La empresa "Los Globos" con el fin de cumplir con la norma define como obligatoria la siguiente documentación.

- Declaraciones documentadas de las políticas y de los objetivos de calidad.
- Un manual de calidad.
- Los procedimientos documentados necesarios para desarrollar el manual de calidad.
- Las instrucciones operativas que permiten el cumplimiento con los requisitos de la norma internacional.
- Los registros requeridos para evidenciar el cumplimiento del sistema.
- Cualquier clase del documento del desarrollo del sistema haga necesario con el fin de desarrollar la eficaz planificación, ejecución y control de los procesos de la organización.

Manual De Calidad

Es el documento fundamental del Sistema de Calidad, en el que se debe incluir. La organización debe establecer y mantener un manual de calidad que incluya:

- a) el alcance del sistema de calidad, incluyendo los detalles y la justificación de cualquier exclusión.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

- b) los procedimientos documentados establecidos para el sistema de gestión de la calidad, o referencia a los mismos de la Norma 9001:2008.

- c) una descripción de la interacción entre los procesos del sistema de gestión de la calidad.

En el Manual de la Calidad se refleja “qué” es lo que realiza la empresa, la metodología concreta de actuación queda definida en los procedimientos

Control de los documentos

La organización ha establecido un procedimiento documentado denominado **Procedimiento Control de Documentos y Registros** que define los controles necesarios para:

- a) aprobar los documentos en cuanto a su adecuación antes de su emisión,
- b) revisar y actualizar los documentos cuando sea necesario y aprobarlos nuevamente,
- c) asegurarse de que se identifican los cambios y el estado de revisión actual de los documentos
- d) asegurarse de que las versiones pertinentes de los documentos aplicables se encuentran disponibles en los puntos de uso,
- e) asegurarse de que los documentos permanecen legibles y fácilmente identificables,

f) asegurarse de que se identifican los documentos de origen externo y se controla su distribución, y

g) prevenir el uso no intencionado de documentos obsoletos, y aplicarles una identificación adecuada en el caso de que se mantengan por cualquier razón.

RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN

Compromiso de la Dirección

El Director de Panadería los Globos, es responsable en el desarrollo e implementación de nuestro Sistema de Gestión de Calidad (SGC) y de que éste mejore continuamente.

Para asegurar esto, el director comunica a todos los empleados, mediante unos canales establecidos, la necesidad de satisfacer, determinar y cumplir las necesidades del cliente.

La dirección desarrolla una política y unos objetivos reales, medibles y coherentes con la realidad de la empresa y las necesidades del cliente.

También es responsable de asignar los recursos necesarios para implantar este SGC y revisarlo periódicamente para verificar si se están alcanzando los objetivos y el buen funcionamiento del sistema.

Enfoque del Cliente

El cliente es parte medular de la empresa, es por ello que se establece un mecanismo para medir la satisfacción del cliente, encuestas llamadas telefónicas para quejas y sugerencias, para captar su percepción del servicio y mejorar sus procesos con el propósito de que uno y otro se beneficie.

Política de Calidad

Panificadora los Globos tiene establecida y documentada la siguiente Política de Calidad.

“Nuestro compromiso es satisfacer las necesidades del cliente cumpliendo procesos de mejora continua en producción, adquirir insumos con estándares de calidad alta”.

El director será responsable de dar a conocer la política de calidad a todos los integrantes de la empresa a través de un archivo electrónico y una conferencia.

Planificación

Objetivos de la calidad

Objetivos de la Dirección:

-Lograr las metas propuestas para dar utilidades a la empresa y a su vez coordinar las áreas vinculadas con el proceso de producción del pan.

Objetivos de Finanzas:

-Emplear los recursos necesarios en la empresa.

Objetivos de Recursos Humanos

-Incrementar la satisfacción de los empleados en el ambiente de trabajo.

Objetivos de Producción:

Elaborar el pan con forma, tamaño, sabor estandarizado, así como emplear ingredientes frescos y de buena calidad.

Nota: Los objetivos denotados a continuación serán a corto plazo.

Planificación del Sistema de Gestión de Calidad

La dirección de Panificadora los Globos tiene planificado su Sistema de Gestión de Calidad para asegurar el alcance de los objetivos propuestos y cumplir con los requisitos de la Norma ISO 9001:2008 y los del cliente.

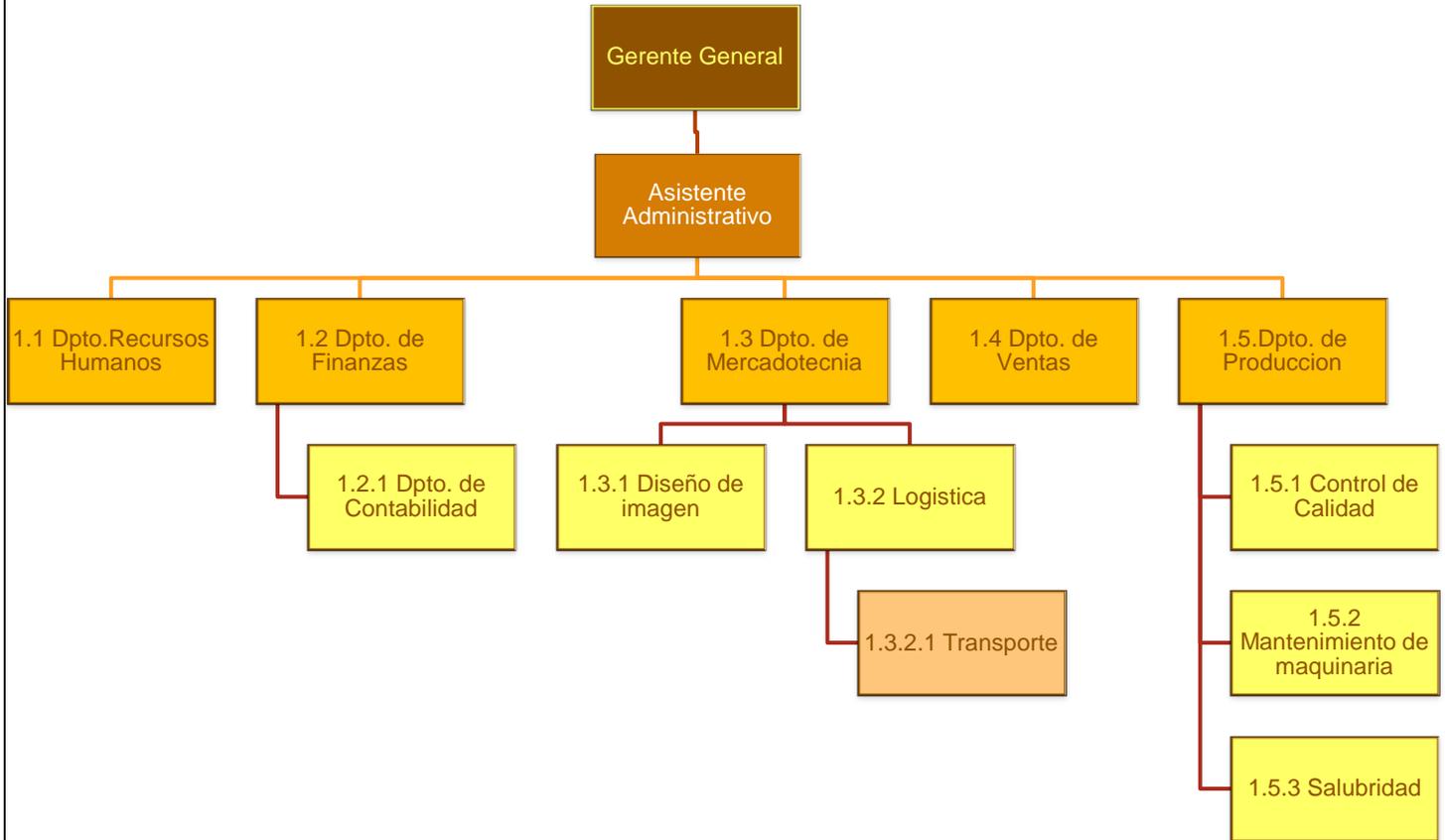
Todos los cambios que se originen en este Sistema serán para su mejora, manteniéndose siempre su correcto funcionamiento.

En el siguiente gráfico y la tabla posterior se detallan los procesos llevados a cabo en Panificadora los Globos y su interacción.

CURSOGRAMA ANALITICO

CURSOGRAMA ANALITICO		Material			
Diagrama núm. 1	Hoja núm. 1	Resumen			
Objetivo	Actividad	Actual	Pro		
Proceso de Producción	Origen de documento	4			
Actividad	Operación	21			
	Transporte	3			
	Inspección	1			
Elaboración del Pan	Decisión o autorización	1			
	Deposito o espera				
	Almacenamiento				
Método Presupuesto	Distancia (metros)	238.5			
Departamento de Trabajo	Tiempo (min. Nombre)				
Operarios	Ficha núm. 2609				
	987				
Compuesto por: Yessica Anahi Alvarado	Costo				
Aprobado por: RMCM	Fecha: 18/11/2011				
	Material				
	Total				
Descripción					Simbolo
1. Checar la materia prima en el almacen					Observ.
2. Supervisar es estado de las maquinas					
3. Dar instrucciones a los trabajadores					
4. Prender el horno					
5. Agregar los ingredientes a la maquina con					
6. Batir					
7. Dar forma de la pieza correpondiente					
8. Lavar al area de fermentación					
9. Introducir las piezas de pan al horno por					
10. Hornear y sacar todo el pan					
11. Traslado al cajon de enfriamiento					
12. Decorar cada pieza como se esta planea					
13. Producto Terminado					
14. Distribuir el producto al area de ventas					

ORGANIGRAMA
Responsabilidad, Autoridad y Comunicación



Elaboración propia con datos obtenidos de la Panificadora LOS GLOBOS

Responsabilidad y Autoridad

El Director involucra las actividades que forman parte del alcance, se asegura de que las responsabilidades y el nivel de autoridad del personal que ejecuta y verifica las actividades.

Representante de la Dirección

El Director es el responsable para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad como, ante este sistema con las siguientes responsabilidades:

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Asegurarse de que el Sistema Administrativo de Calidad se establezca, implante y mantenga de acuerdo con la Norma ISO 9001-2008.

Informar a los integrantes de la Empresa acerca del desempeño de la Empresa y de cualquier necesidad de mejora.

Asegurar que se promueva la toma de conciencia para satisfacer los requisitos del cliente, en todos los niveles de calidad.

Comunicación Interna

La alta dirección ha establecido procesos de comunicación para mejorar la coordinación de actividades y procesos.

La comunicación se realiza a través de:

- Una red telefónica externa e interna.
- Una red informática con conexiones externas.
- Aquellas comunicaciones de interés de origen verbal se registran en Acta de reunión.
- Comunicación escrita circulares, Oficios, Memorándum.
- Trípticos, reuniones de trabajo

Revisión de la Dirección

Generalidades

Para cumplir con los objetivos de calidad, la política de calidad y revisión por la dirección, la Dirección de Panificadora los Globos revisa cada 12 meses, como máximo, el Sistema de Gestión de Calidad para asegurar su utilidad, adecuación, vigencia y mejora.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Así pues, él es el responsable de recopilar todos los datos relativos a la calidad por los diferentes departamentos de la empresa, se elaborara un informe de cada revisión.

Dicho informe es de formato libre, pero en su estructura tendrá información de entrada, consideraciones o sugerencias del Responsable de Calidad y unos datos de salida que serán rellenados al finalizar la Revisión.

Se harán reuniones de revisión, son convocadas por los respectivos Presidentes o Secretarios de los Comités o Consejo de Calidad, con el propósito de obtener una retroalimentación óptima y representativa de todas las áreas involucradas, incluye la evaluación de oportunidades de mejora y, en su caso, la necesidad de efectuar cambios.

Información de entrada para la revisión

- Cumplimiento de Objetivos,
- Desempeño de los Procesos y el servicio.
- Información respectiva a los clientes, incluyendo reclamaciones, índices de satisfacción, nuevos requisitos, necesidades potenciales,
- Número de no-conformidades detectadas.
- Información relativa a procesos de obra y otros procesos.
- Reclamaciones a proveedores, la evaluación de los mismos, incluyendo a los servicios subcontratados.
- Estado de cumplimiento de los objetivos y el grado de adecuación de la Política de Calidad.
- Resultados de las acciones formativas.
- Estado de las acciones correctoras, preventivas y de mejora.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

- Información sobre las acciones emprendidas en revisiones anteriores y su estado.
- Sugerencias y quejas de los trabajadores.
- Recomendaciones para la mejora.
- Posibles cambios en la empresa que pudieran afectar al Sistema de Gestión de la Calidad.
- Otra información que el Responsable de Calidad considere relevante.
- Recomendaciones de mejora.

Resultados de la Revisión

- Informe de Auditoría Interna
- Situación de acciones correctivas y preventivas, maquinaria reparada.
- Medición de defectos de pan durante el proceso.
- La Mejora del producto o procesos.

GESTION DE LOS RECURSOS**Provisión de recursos**

Se determina dentro de las revisiones gerenciales y debidamente identificados la asignación de recursos necesarios para implantar y mantener el SGC, mejorar continuamente su eficacia y aumentar la satisfacción del cliente en el cumplimiento de sus requisitos.

Recursos Humanos

La organización establece en los Perfiles de Puesto las competencias necesarias para los distintos cargos y por lo tanto tiene identificadas aquellas personas que realicen sus labores conforme a la calidad, prescribiendo en términos de educación, formación, habilidades y experiencia apropiadas en la descripción establecida así como funciones y responsabilidades.

El gerente de la dirección decidirá y deberá de elegir al personal en el cual se define la metodología para la detección de necesidades, programas de capacitación y la evaluación de la eficiencia de las acciones tomadas.

La empresa Panificadora Los Globos, garantiza la satisfacción de las necesidades, proporcionando formación, concienciando al personal de la importancia de sus actividades u otras acciones que se determinen. Se evalúa la eficacia de las acciones tomadas

Infraestructura

Panificadora Los Globos, posee y mantiene la infraestructura necesaria para el logro de la conformidad de la prestación del servicio. Esto incluye:

- hornos
- equipos y vehículos para venta
- batidora de olla $\frac{3}{4}$
- Batidora de rejilla
- Batidora pequeña con capacidad de 10 kg
- los instrumentos necesarios para la elaboración artesanal.

Cuando ocurra un desperfecto en los instrumentos de trabajo, el Asistente coordina con un proveedor el arreglo de estos y guarda como evidencia de las actividades desarrolladas una copia de la boleta o factura recibida por el proveedor.

El proceso debe seguir los pasos del procedimiento de compras.

REALIZACION DEL PRODUCTO

Planificación De La Prestación Del Servicio

La empresa tiene planificados y desarrollados los procesos necesarios para la realización del pan según lo establecido en los procesos mencionados anteriores. Esta planificación es coherente con los otros procesos del sistema de gestión de calidad.

Procesos Relacionados Con El Cliente

La panificadora LOS GLOBOS tiene el compromiso de ser una empresa altamente familiar y social, logrando de esta manera confiabilidad y competencia para el consumidor.

Determinación De Los Requisitos Relacionados Con El Servicio.

La Panificadora Los Globos tiene bien establecidos todos los requisitos del servicio, es decir, los que el cliente define y los propios internos de la organización según lo definido en el procedimiento anterior.

P-700 Relación con clientes.

Revisión De Los Requisitos Relacionados Con El Servicio

La Panificadora Los Globos según el procedimiento P-700 Relación con clientes, revisa los requisitos relacionados con el servicio y el producto antes de aceptar un pedido o comprometerse a un servicio con el cliente para asegurar que:

- a) están resueltas las diferencias de los requisitos del servicio así como del productos
- b) los requisitos del servicio están bien establecidos
- c) se cuenta con la entera probabilidad de cumplir el contrato.

Comunicación Con El Cliente

La Panificadora tiene cierto tipo de sistemas de información eficaces con los que los clientes pueden comunicarse logrando así:

- a. obtener información sobre el servicio
- b. consultas, contratos, incluyendo las reclamaciones
- c. la retroalimentación del cliente, incluyendo sus quejas

Diseño Y Desarrollo

Panificadora Los Globos tiende establecer espacios para sus clientes según los pasos definidos en el procedimiento de Ser una empresa preferida por el consumidor, en este procedimiento quedan reflejadas las tareas y revisiones de cada una de las etapas de los proyectos, así como la verificación de los mismos y la validación del proyecto por parte del cliente.

Compras

Proceso de compras

Panificadora “Los Globos” tiene definido su proceso de compras que asegura que los productos adquiridos son conformes a los requisitos acordados.

Panificadora “Los Globos” debe evaluar y seleccionar los proveedores en función de su capacidad para suministrar productos de acuerdo con los requisitos de la organización, en los cuales están establecidos los criterios para la selección, la evaluación y la reevaluación. Deben mantenerse los requisitos de los resultados de las evaluaciones.

Información de las compras

La información de las compras debe describir el producto a comprar, incluyendo cuando sea apropiado:

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

- a) los requisitos para la aprobación del producto, procedimientos, procesos y equipos
- b) los requisitos para la calificación del personal.
- c) los sistemas de gestión de calidad

Panificadora “Los Globos” se asegura de la adecuación de los requisitos de compra especificados antes de comunicárselos al proveedor.

Verificación de los productos comprados

Panificadora “Los Globos” verifica que la materia prima adquirida sea de acuerdo a los requerimientos establecidos, requisitos de compra específicos. Estableciendo así la información de compra las disposiciones para la verificación pretendida y el método para la liberación del producto.

Control de la producción y de la prestación del servicio

La panificadora “Los Globos” cuenta con procedimientos que permiten planear y desarrollar los procesos necesarios para la ejecución del servicio bajo condiciones controladas que incluyen:

- a) Información que describe las características del servicio
- b) Método de ejecución del servicio
- c) El uso del equipo apropiado
- d) la disponibilidad y uso de equipos de seguimiento y medición
- e) la implementación de actividades de liberación, entrega y posteriores a la entrega del producto.

Validación de los procesos de la producción y de la prestación del servicio

Panificadora “Los Globos” establece disposiciones para los procesos de producción, incluyendo cuando sea aplicable

- a) Los criterios definidos para la revisión y aprobación de los procesos
- b) la aprobación de los procesos
- c) el uso de métodos y procedimientos específicos
- d) la revalidación

Identificación y trazabilidad

Panificadora “Los Globos” identifica el producto por medios adecuados, a través de toda la realización de su producto.

También identifica su proceso de producción durante cada etapa, es decir desde la adquisición de materia prima hasta que el producto terminado.

Propiedad del cliente

Los materiales ajenos a la panificadora, propiedad del cliente, son tratados con extremo cuidado y atendiendo a las indicaciones de uso comunicadas por el cliente.

Cualquier tipo de deterioro de los materiales propiedad del cliente es tratado como un producto no conforme. No conformidades y reclamaciones, el tratamiento y solución ante estas no conformidades es comunicado y consensuado con el cliente.

Preservación del producto

Panificadora “Los Globos” identifican, manipula, protege y almacena de manera adecuada la materia prima necesaria para los procesos de producción, así mismo se requiere de su cuidado para la preservación de este.

El producto fabricado en la panificadora sale a la venta el mismo día de la elaboración, conteniendo a su vez frescura y calidad.

Control De Los Equipos De Seguimiento Y De Medición

Para la medición de maquinaria se establecieron los lineamientos que permiten verificar que es viable para usarse.

Para ello es necesario que este esté en constante chequeo para que no existan problemas en la producción

MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA

Generalidades

Panadería Los Globos planifica e implementa los siguientes procesos de seguimiento, medición, análisis y mejora para:

1. demostrar la conformidad de nuestros servicios
2. asegurar la conformidad de nuestro sistema de gestión de calidad
3. mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de calidad

Seguimiento Y Medición

Satisfacción del cliente

Para tener presente la estima que nuestros clientes sienten por nuestro trabajo, lo que nos sirve para conocer la calidad del mismo, se ha desarrollado el procedimiento **P-800**

Satisfacción Cliente, por el que se establece que el R. Calidad, apoyado en todo momento por la Dirección evaluará la satisfacción de nuestros clientes en lo relativo a nuestros servicios y nuestra organización.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

De este modo obtendremos información necesaria, no sólo para mejorar la atención a los clientes, sino también para aumentar la calidad de nuestros procesos de trabajo.

Seguimiento y medición de los procesos

Para asegurar que los procesos permiten alcanzar los requisitos que nuestros clientes nos exigen, y los objetivos de calidad que nosotros mismos nos hemos marcado, se ha desarrollado un método que nos permite evaluar éstos de forma continua tomando las medidas oportunas, en caso de necesidad, para corregir las no conformidades que detectemos, antes de que estas puedan influir en algún modo en el servicio ofertado a nuestros clientes.

Anualmente los procesos son medidos de acuerdo al procedimiento **P-804**

Seguimiento y medición de los procesos.

Cuando no se alcanzan los resultados esperados se aplica el procedimiento **P-803**

Acciones correctivas y Preventivas.

Seguimiento y del producto

Panadería Los Globos se realiza un seguimiento de los servicios según lo documentado en el procedimiento P-702 Control del Proceso. Cuando se produzcan desviaciones en contra de lo documentado se registran según el procedimiento P-802 No conformidades y reclamaciones.

Control Del Producto No Conforme

Conscientes de que, pese a todos los controles realizados sobre los procesos y los servicios, es posible que aparezcan servicios no conformes se ha desarrollado el procedimiento P-802 No conformidades y reclamaciones, por el que definimos las acciones que tomamos para solucionar las incidencias detectadas.

Análisis De Datos

Todos los datos obtenidos como consecuencia de la implantación del Sistema de Gestión de la Calidad dan una información relevante sobre el funcionamiento del mismo y sobre el estado general de la empresa.

Los datos analizados y la periodicidad del análisis se encuentran descritos en P-804

Seguimiento y medición de los procesos.

También se realiza un análisis de los datos, obtenidos en el desempeño de nuestros procesos, en la revisión del sistema por la dirección.

Mejora

Mejora continua

Panadería Los Globos, pretende la mejora continua, a través del empleo de nuestra política de calidad, objetivos de calidad, resultados de auditorías y el análisis de todos los datos, que nos permiten la adopción de acciones correctivas y preventivas, y la revisión del sistema por la dirección.

Acción correctiva

Panadería Los Globos tiene definido en el procedimiento P-803 Acciones correctivas y preventivas la forma de llevar a cabo acciones para corregir o eliminar las no conformidades con el objetivo de que no vuelvan a ocurrir.

Acción preventiva

La empresa tiene definido en el procedimiento **P-803 Acciones correctivas y preventivas** la forma de llevar a cabo acciones para prevenir o eliminar las causas de no conformidades potenciales con el objetivo de prevenir su ocurrencia.

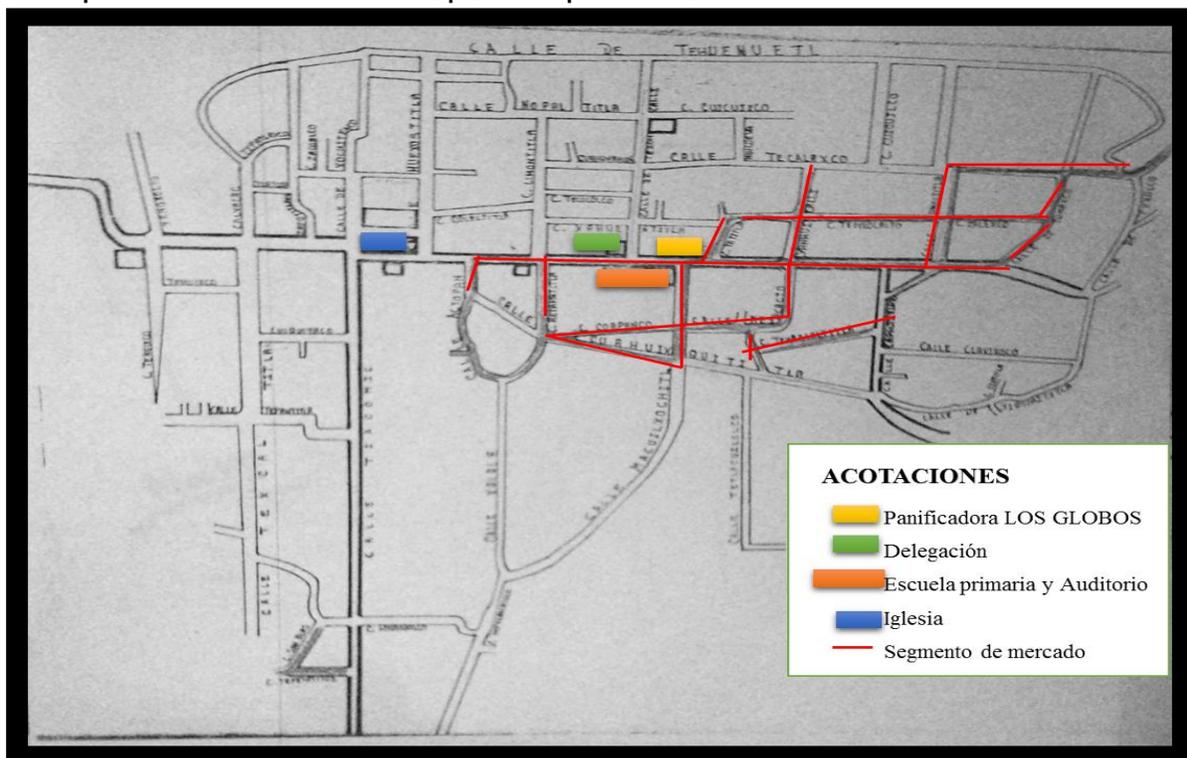
ANÁLISIS DE LA DEMANDA

PERFIL DEL CONSUMIDOR

Este producto está dirigido principalmente a hombres y mujeres cuyas edades van desde los 18 a 60 años de la localidad de la Purificación Tepetitla, con un ingreso aproximado entre \$ 4,000.00 o más, que además tengan la necesidad de complementar su alimentación con un pan de excelente calidad y al mejor precio. Y que en promedio consume 50 piezas de pan blanco y 30 de dulce a la semana. Lo cual se expande a 200 piezas de pan blanco y 120 de pan dulce al mes.

Según los datos estadísticos presentados por INEGI la población en la Purificación Tepetitla para el 2010 fue de 3,727 habitantes de los cuales 1013 son hombres y 1014 mujeres bajo el rango establecido anteriormente.

Mapa de la Purificación Tepetitla por calles.



Información proporcionada por las autoridades de la delegación
Elaboración propia con datos de Panificadora Los GLOBOS

DEMANDA POTENCIAL

Con el propósito de estimar la demanda potencial se tomaron en cuenta las siguientes consideraciones:

- Se incluyó a todo hombre y mujer de entre 15 a 60 años de edad.
- Se incluyó a todo el municipio de Texcoco.

En Texcoco, en total son 249,808 habitantes de los cuales 60,419 son hombres y 50,889 son mujeres que entran dentro del intervalo de población de mercado que va desde los 18 años hasta los 60

ANALISIS DE LA COMPETENCIA

Panificadora LOS GLOBOS es la única panadería (lugar donde se lleva a cabo la producción del pan y se hace el servicio de venta) dentro de la localidad de la Purificación Tepetitla; sin embargo ubicado a 100 metros de la panadería existe un expendio de pan abastecido por la panificadora “LECAROZ” del municipio de Texcoco. Esta inicia sus labores a partir de las 9 de la mañana a 12 de la tarde; posteriormente vuelve a abrir desde las seis de la tarde a nueve de la noche.

También se tiene en consideración la entrada de tres repartidores a domicilio, dos de la panificadora “SAN JOSE” de la localidad de Sn Diego, y una de la panificadora “LA ABUELITA” de la localidad de Sn Miguel Tlaixpan. En cuanto a los repartidores, comienzan su entrada al pueblo a partir de las seis de la tarde hasta las diez de la noche.

VENTAJAS COMPETITIVAS

A diferencia de la competencia directa ofrece una similitud en servicios, las ventajas competitivas de Panificadora LOS GLOBOS son las siguientes:

- ofrece servicios a domicilio.
- el precio de la pieza del pan es económica y se ajusta perfectamente a la economía familiar.
- La ubicación del establecimiento es de fácil acceso.
- El servicio y la atención es la mejor.
- El producto ofrecido es artesanal con estilo único casero
- el producto tiene una calidad de proceso comprobada, la cual lo hace tener un sabor único.

Es por eso que La Panificadora los Globos es la mejor opción en cuanto a panadería y repostería para los consumidores de la Purificación Tepetitla.

PLAN DE EXPANSION DEL MERCADO

Uno de los objetivos de la implementación de maquinaria nueva a los procesos de producción de la panadería, es la expansión del mercado para lo cual se desglosa las siguientes actividades redactadas a continuación.

Dentro de la primera etapa de expansión de mercado se abastecería la segunda parte de la localidad de la purificación, (como se muestra en el mapa de la purificación) se tiene aproximadamente atendido la mitad inferior de la población, es por ello que en un periodo inmediato será la expansión a la parte norte de la localidad, además de la colonia sta. Teresa. Que en número de consumidores es equivalente a la abastecida hasta la fecha actual.

Para la segunda parte de la expansión a corto plazo se utilizarán demostraciones a domicilio con el objetivo de atraer clientes potenciales, que a su vez contagien del consumo a sus conocidos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

En las localidades de san Miguel Tlaixpan, San Diego y San Joaquín (aledañas a La Purificación Tepetitla) el producto es altamente conocido y de preferencia de los consumidores. Sin embargo es claro que esto es relativamente poco, de manera que para apoyar el crecimiento se harán las demostraciones a domicilio, posteriormente enviar vendedores hacia esas comunidades para que estas se vayan familiarizando con el producto, cumpliendo así la necesidad de acercarles el producto y no se vean en la dificultad de trasladarse para adquirir el producto.

Para mediano plazo se instalaría un expendio de pan en las localidades antes mencionadas; además de agregar localidades como la resurrección, Santa Catarina del Monte, Santa María Tecuanulco donde la población está dentro de los 5,000 habitantes y de estos cerca de 3,000 están dentro del rango establecido para considerar como consumidores del pan.

Para un largo plazo se pretende realizar la instalación de un expendio bien abastecido para el centro de Texcoco, tomando en cuenta la competencia directa como la panificadora Catedral o la San José, y LECAROZ que de igual manera se encuentran en el centro del municipio; se instalaría en un lugar estratégico con abastecimiento de piezas de pan de 2 veces al día, con el slogan de *“CONSIENTA SU PALADAR CON PAN FRESCO Y DEL DÍA SOLO EN SU PANIFICADORA LOS GLOBOS”*. Sin embargo para este paso se deben realizar ciertos estudios para ver este objetivo alcanzado, por lo tanto se hace mención que la prioridad de la panificadora LOS GLOBOS esta en alcanzar el plazo inmediato, corto y mediano. Respectivamente.

DISTRIBUCION Y PUNTOS DE VENTAS

La panificadora LOS GLOBOS se encuentra ubicada en la localidad de la Purificación Tepetitla (zona centro) avenida Tepetitla, esquina con Tetitla.

Además de la sucursal, se cuenta con dos repartidores de pan a domicilio cubriendo dos partes de la población.

ESTUDIO TÉCNICO

Formulación y Evaluación de un Proyecto de inversión destinado al reemplazo de maquinaria y equipo para la mejora de la productividad que permita la expansión del mercado en una panadería.

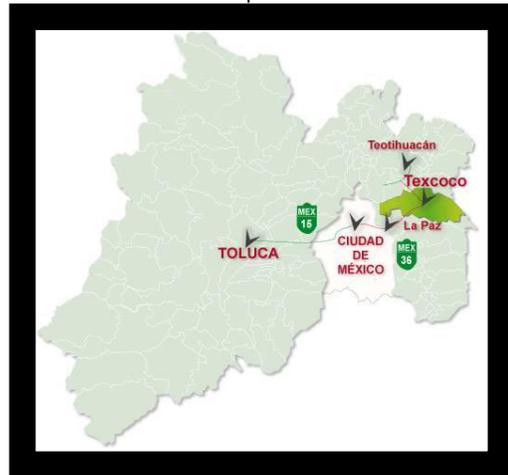
ESTUDIO TÉCNICO

Para formar parte de la segunda sección del proyecto de inversión, se elaboró el estudio técnico en donde se contemplan los aspectos técnicos operativos necesarios para el uso eficiente de los recursos de producción del pan y en el cual se analizó la determinación del tamaño óptimo, del lugar de producción, localización, instalaciones y organización requeridas. Con el único objetivo de formular y evaluar el proyecto de inversión, para el reemplazo de maquinaria y equipo que destinara la mejora de la productividad y de esta manera permita la expansión del mercado en la panificadora Los Globos; demostrando la viabilidad técnica del proyecto y justificar la alternativa técnica que mejor se adapte a los criterios de optimización.

LOCALIZACIÓN

La localización se reflejó en tres componentes espaciales esenciales: Cercanía al mercado, renta del espacio o territorio en donde se establece, e infraestructura para los servicios necesarios para la operación productiva.

Localización del municipio de Texcoco.



Fuente: turismo Estado de México.

MACROLOCALIZACIÓN

La panificadora LOS GLOBOS, está comprendida dentro de la región económica número III correspondiente al Estado de México y en particular en el municipio de

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Texcoco, dentro de la localidad de la Purificación Tepetitla. Cuya clave municipal corresponde a la 009, según el catálogo de zonas económicas del gobierno federal.

Regiones socioeconómicas de la República Mexicana, 2012 .



Fuente: Elaboración propia con información de Alicia Saro. 2012.

En 2012, la producción de la industria de alimentos procesados en México fue de 123,954 millones de dólares, lo que representó 23.2% del PIB manufacturero y 4.1% del PIB nacional.

De acuerdo con la figura de la derecha, la región Centro-Este dentro de la cual se ubica el Estado de México fue la de mayor dinamismo económico y de mayor concentración industrial e infraestructura

económico-productiva del país esto ha acarreado una mayor densidad de población. Actualmente el Estado de México cuenta con 585,000 unidades económicas y oportunidades de negocios que destacan por la infraestructura que desarrolla el estado según información proporcionada por Marco Antúñez en su artículo titulado “Mapa de oportunidades” a la revista Entrepreneur.

INDICADORES ECONOMICOS DE LA POBLACIÓN

Población total	15,176.00 mdp
Población Económicamente Activa (PEA)	6,336.00 mdp
Aportación al PIB de México	11.30%
Inversión Extranjera Directa (IED)	622.00 mdd
Visitantes al año	12.26 mdp
Derrama económica al año	843.30mdp

mdp = millones de pesos, mdd= millones de dólares.

Fuente: Elaboración propia con información de Marco Antúñez. 2012.

ASPECTOS GEOGRAFICOS

La localidad de la Purificación Tepetitla se encuentra a una altitud alcanza 2,650 metros sobre el nivel del mar y su clima se clasifica como templado subhúmedo. Colinda al norte con San Joaquín Coapango, la resurrección; al sur con San Miguel Tlaixpan, Santa Catarina del Monte; al este con el municipio de Texcoco, Xocotlan, Santa Cruz; al oeste con San Jerónimo Amanalco.

ASPECTOS DE INFRAESTRUCTURA.

La localidad de la purificación Tepetitla, casi en la totalidad de su territorio cuenta con los servicios de agua entubada, luz eléctrica, pavimentación, drenaje, teléfono, correo, transporte terrestre, iglesias, centros de salud, escuelas, panteones, parques, canchas deportivas, áreas verdes, etc.

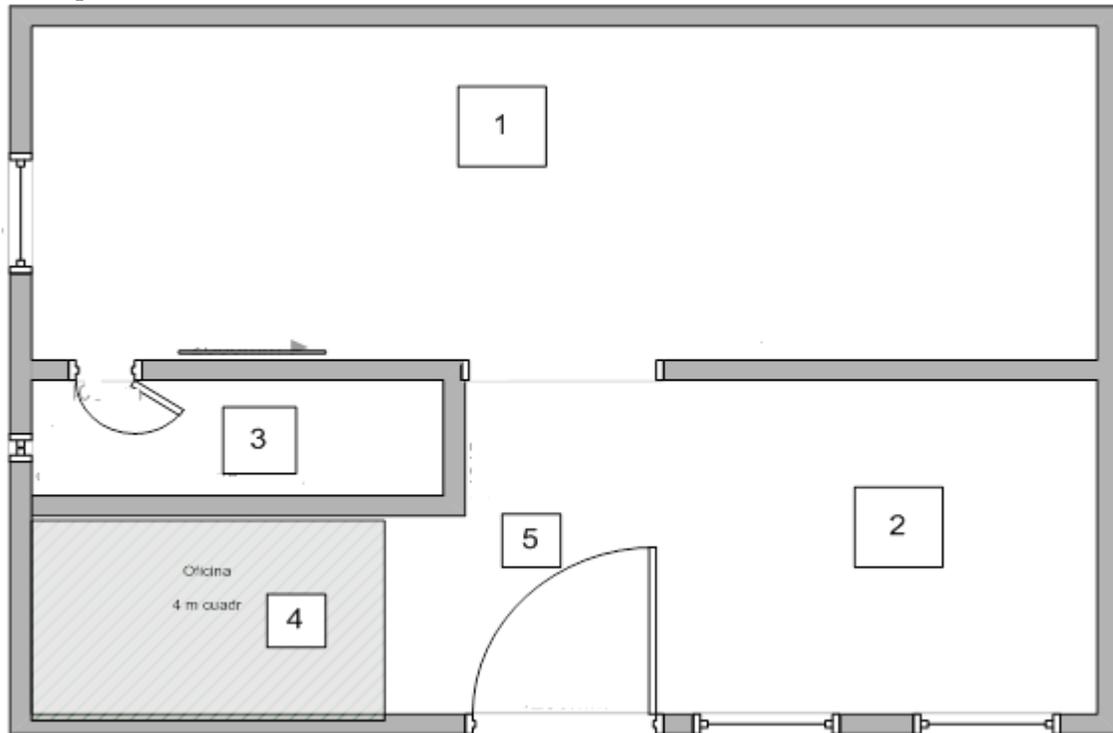
Panificadora Los Globos



Elaboración propia con datos de la panificadora.

DISTRIBUCION DE ESPACIOS INTERIOR

Croquis interno de la Panificadora Los Globos.

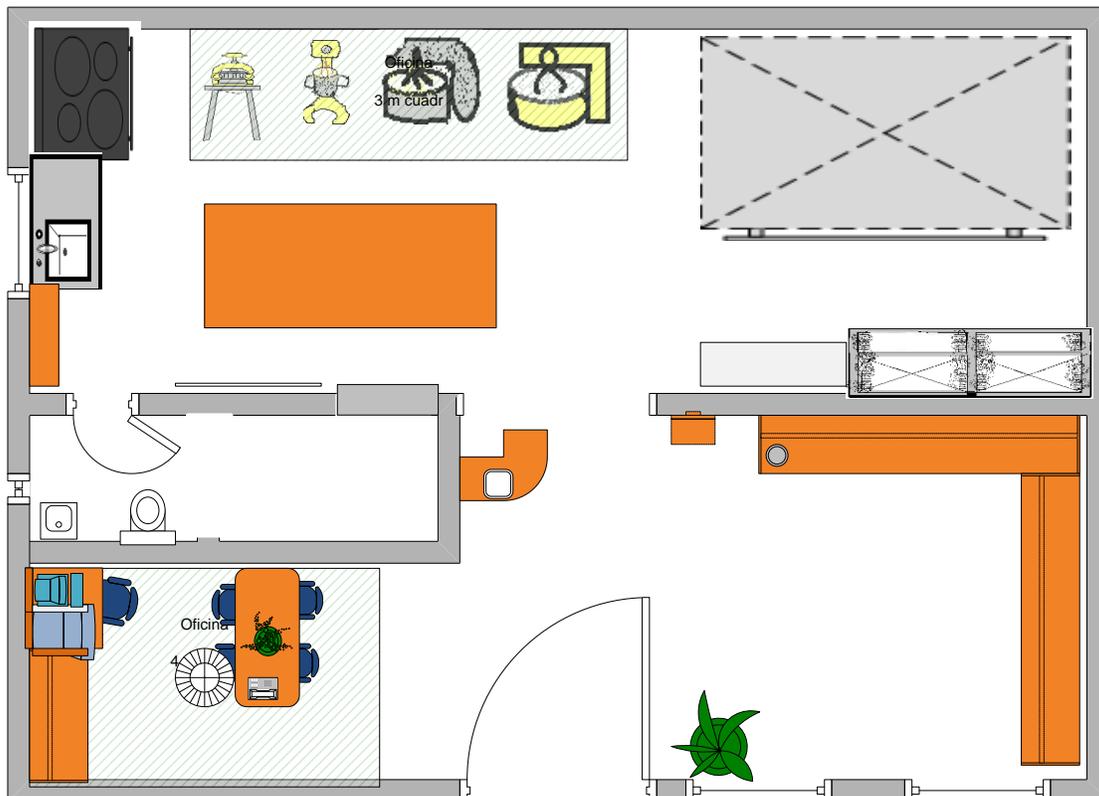


Elaboración propia con datos de la Panificadora LOS GLOBOS.

1. Cubículo I: área de producción, en esta sección se encuentran la maquinas, el horno, las mesas de trabajo, las parrillas y las herramientas de uso para la elaboración del pan.
2. Cubículo 2: en esta área se lleva acabo el servicio de exposición de cada una de las variedades del pan, y a su vez se realiza el servicio de venta así como de atención a clientes.
3. Cubículo 3. Esta es el área sanitaria de los trabajadores.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

4. Cubículo 4. En este espacio, es la oficina de todo el establecimiento, donde se elaboran todos los asientos contables o todos los registros de pedidos, entradas y salidas de los registros de la organización.
5. Área de recepción y atención al consumidor.



Elaboración propia con datos de la Panificadora LOS GLOBOS.

TAMAÑO DE LA EMPRESA

El tamaño de una empresa se mide en relación a las capacidades producidas durante un cierto periodo establecido para las características del proyecto ligadas a aspectos de mercado, abasto de materia prima, entre otros, por lo que es preciso considerar un adecuado tamaño para las condiciones del mismo.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Los factores determinantes como la disponibilidad de materia prima, el mercado y la tecnología inciden directamente sobre la cantidad de producción considerando el tamaño elegido para la microempresa, en donde no se descartan la posibilidad de una expansión futura.

Materia prima. El abastecimiento de materia prima para la capacidad de producción que se propuso no representa una restricción.

Mercado. Los consumidores de pan han aumentado su demanda paulatinamente por considerarse de buena calidad, sabor y precio. En comparación a la competencia.

Organización. Esta parte fue muy importante debido a los conocimientos en aspectos de administración, operación y comercialización, evitando así que el tamaño se viera afectado por escasos conocimientos en el manejo administrativo de esta organización dedicada a la elaboración y venta de pan.

Tecnología. Aunque es lo esencial del proyecto, no representa una limitante debido a que dentro del país cuenta con proveedores de maquinaria y equipo para este tipo de industria, además de acoplarse al proceso y tamaño seleccionado.

Financiamiento. Este representa una limitante cuando no se cuenta con el capital por lo que será necesario conseguir recursos económicos de los programas de gobierno.

Mano de obra. Este factor juega un papel importante para establecer cualquier empresa, y su participación es indispensable para el desarrollo óptimo de todos los procesos realizados en la panadería.

PROCEDIMIENTO GENERAL EN LA PANIFICADORA LOS GLOBOS"

1. Entra la mercancía o materia prima a Almacén
2. Se hace la limpieza necesaria, para la higiene del producto, además de una supervisión breve de que todos los materiales estén óptimos para utilizarse.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

3. Se pesan las cantidades exactas de todos los ingredientes necesarios para la elaboración de cada pieza o producto.
4. Se vierten todos los ingredientes juntos a la maquina correspondiente
5. Se prende el horno
6. Se bate el tiempo que necesite cada pieza
7. Se saca la masa de la batidora y se pasa a la mesa de trabajo
8. Ahí se separa toda la masa, dividiéndola en diferentes partes que pesen entre 1.5 kg. y 3kg. Según sea el caso de la masa que se esté trabajando en el momento.
9. Se traslada cada trozo de masa (ya pesada) ala cortadora. Donde se cortara en pequeños trozos iguales.
10. Salen 36 pzs de cada trozo. Estas se llevan a la mesa de Trabajo
11. Se comienza la elaboración de la figura de pan correspondiente.
12. Se deja reposar el tiempo conveniente para cada pieza
13. Se introduce al horno, (anteriormente prendido)
14. Se saca después de 15 o 20 mts respectivamente.
15. Se deja enfriar
16. Se colocan los pedidos y se surten proveedores
17. El producto restante se saca a la venta.

TIPO DE EMPRESA

La panificadora LOS GLOBOS, se consideró como empresa con capital privado (Fines lucrativos) y nacionalidad cien por ciento mexicana; de giro industrial -

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

comercial dado que transforma las materias primas en productos de consumo final y al mismo tiempo lleva acabo la venta del producto.

LINEA DE PRODUCCION ACTUAL

Dentro de la panificadora los globos, se midió el lote producción de cada variedad de pan en diferencia de precio y textura mensualmente. Con el propósitos de calcular el pronóstico a futuro.

FICHA TECNICA CANTIDAD PRODUCIDA AL MES			
PRODUCTO	COSTO	PRECIO	CANTIDAD PRODUCIDA
Telera y Bolillo	\$1.00	\$1.50	15,840 pzas.
Baguette	\$7.00	\$10.00	200 pzas.
Biscocho	\$3.00	\$4.00	3,200 pzas.
Danés	\$3.00	\$4.00	1,680 pzas.
Hojaldre 1	\$3.00	\$4.00	1,840 pzas.
Hojaldre 2	\$4.00	\$6.00	480 pzas.
Repostería 1	\$3.00	\$4.00	2,160 pzas.
Repostería 2	\$4.00	\$5.00	240 pzas.
Polvorón	\$2.50	\$4.00	1,420 pzas.

Realización Propia Con Información De La Panificadora LOS GLOBOS

Como se puede apreciar en la tabla anterior, la panificadora los GLOBOS produce una cantidad de 11, 020 piezas de pan dulce de ocho variedades, además de 16, 040 piezas de pan blanco con tres variedades.

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

Todo presupuesto implica un plan para la realización de objetivos, en especial de tipo financiero, para llevarlos a cabo en un plazo determinado en donde se establecen las opciones y los recursos necesarios para lograrlo.

En especial, este tipo de presupuesto de inversión se refiere a la estimación de los costos de inversión en que incurrirá en el proyecto de la panificadora Los Globos,

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

para su funcionamiento a través de una comparación y selección de alternativas que mejor se ajusten a sus necesidades.

Este presupuesto se refiere a los gastos que se realizaran de una sola vez, para adquirir e instalar en la panadería la maquinaria necesaria, para que cumplan los objetivos establecidos.

En este caso, el presupuesto de inversión destinado al reemplazo de Maquinaria y equipo para la mejora de la productividad, que permita la expansión del mercado en una Panadería se ha subdividido en tres importantes rubros para su mejor comprensión, que en conjunto representan la principal fuente de información económica de este Estudio Técnico.

- 1) Recursos Materiales.
- 2) Recursos Humanos.
- 3) Recursos Financieros.

Para el costo de la inversión necesaria de cada rubro ha sido necesario realizar una investigación basada en la realización de cotizaciones del proveedor, a modo de elegir los más convenientes para el proyecto en cuanto a calidad, garantía, costo unitario, condiciones de pago, entrega, mantenimiento, entre muchos otros, que conduzcan a la mejor toma de decisiones en la adquisición de recursos.

RECURSOS MATERIALES EXISTENTES

El presupuesto de inversión en recursos materiales se refiere a la valorización de las inversiones en obras físicas, equipo, insumos y servicios necesarios para la producción de la panadería; los que se agregan a continuación en cada una de las tablas son recursos fijos, en su mayoría adquiridos desde la inauguración de la panificadora los globos. (Es fundamental agregar que como se redactó dentro del protocolo, la panificadora los globos tanto como estructura, terreno así como

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

maquinaria fueron donadas por un programa llamado SEDESOL del gobierno federal. Para una mejor calidad de vida para las Mujeres en solidaridad.)

FICHA TECNICA MAQUINARIA EXISTENTE				
MAQUINAS	CARACTERISTICAS	PRECIO	TIEMPO DE PRODUCCION	CANTIDAD PRODUCIDA
	Horno de panadería, con 4 puertas con reloj medidor de temperatura, palanca de avance y capacidad para 24 charolas de 45cm x 65cm. Elaborado con acero inoxidable. Funciona a base de gas y electricidad con coneccion trifasica. Comprado desde la inauguracion de la panaderia hace 15 años.	\$70,000.00	4 horas.	coce un total de 24 charolas por horneada, y en 4 horas se hacen alrededor de 5 horneadas.
	cortadora de acero inoxidable con palanca. Tiene la capacidad de cortar 36 piezas por cada baston, del mismo tamaño. Generando de esta manera un equilibrio entre cada una de las piezas de cada variedad. (adquirida desde la inauguracion de la panadería hace 15 años.)	\$6,000.00	3 horas en total.	36 pzas. Por baston cortado,
	batidora de araña elaborada de acero inoxidable, marca sanchez hermanos, con un motor de 50 caballos de fuerza, y una coneccion trifasica. Con capacidad de 40kg.	\$15,000.00	1 hora diaria	su capacidad de produccion es de 40kg. Equivalente a 3,820 pzas de pan dulce estimadas mensualmente.

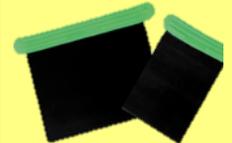
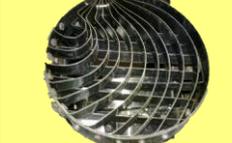
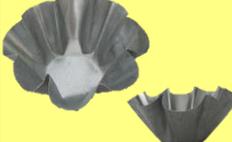
PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION				
MAQUINAS	CARACTERISTICAS	PRECIO	TIEMPO DE PRODUCCION	CANTIDAD PRODUCIDA
	<p>maquina chica de espátula, con 3 velocidades, elaborada de acero inoxidable, con una capacidad de 7kg de masa. Con conexión trifásica, marca sanchez hermanos. (adquirida desde la inauguración de la panadería hace 15 años.)</p>	\$10,000.00	1 hora diaria	4,720 pzas de pan dulce estimadas mensualmente.
	<p>maquina grande marca sanchez hermanos color blanca, con un motor de 50 caballos de fuerza, con tazón de capacidad hasta de 50 kg. Con mano de doble aspa. (adquirida desde la inauguración de la panadería hace 15 años.)</p>	\$20,000.00	1 hora diaria	15,840 piezas de pan blanco estimadas mensualmente.
	<p>refrigerador whirlpool. Con una conexión monofásica, de 180 volts. Con 4 divisiones al interior.</p>	\$6,000.00	20 hrs diarias.	-

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

FICHA TECNICA						
HERRAMIENTAS DE PRODUCCION EN EXISTENCIA						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	USO	PRECIO	ANTIGÜEDAD	CANTIDAD
ADM INIS TRAC CIÓN (OFI CINA)		Silla, de plástico para sala de espera. Con soporte en herrería. (50cm ancho x 1m de alto)	Utilizadas dentro del área de oficina y o actividades administrativas.	\$50.00	15 años	4
		Escritorio de madera compacta cubierto con triplal delgado. (1.50m x 1.10m)	herramienta indispensable dentro de las actividades administrativas.	\$1,500.00	15 años	1
		Mostrador de madera, triplal delgado. Con 2 compartimientos en el interior. (1.50m x 1.50m)	utilizado dentro del proceso de venta, para atención al cliente (despachar el producto)	\$1,600.00	15 años	1
V E N T A S		repisas de madera sólida, (1.5m de largo x 30 cm de ancho)	instaladas en el área de venta, para exposición de cada una de las variedades de pan.	\$130.00	15 años	15
		Charola circular de acero inoxidable. (.45m de diámetro)	utilizado dentro del proceso de venta, el cliente selecciona su producto y lo coloca aquí.	\$50.00	15 años	10
		pinzas de cocina, de acero inoxidable, de .20m de largo con 30° de abertura.	utilizado simultáneamente, con la charola redonda para escoger el producto y presentarlo a	\$25.00	15 años	10
		Triciclo de carga color azul, rodada 26.	transporte de venta a domicilio.	\$3,302.00	10 años	1

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	USO	PRECIO	ANTIGÜEDAD	CANTIDAD
E L A V O R A C I O N P R O D U C I O N M A N U A L D E P I E Z A		Mesa de trabajo, de madera gruesa. (2.50 m x 1.5m / 1.30m de alto)	instrumento de apoyo y soporte para la elaboracion manual de cada una de las variedades de pan.	\$3,000.00	15 años	1
		rodillos de panadería, hechos de madea. (30 cm de largo por un diametro de 3 cm.)	herramienta indispensable manual para darle forma a la masa del pan.	\$20.00	5 años	10
		cuñas de acero inoxidable con mango. (15cm x 10 cm)	herramienta para dar forma manualmente a la figura de las variedades de pan. Y limpieza de las	\$15.00	5 años	6
		marcador de diferentes formas, hecho con acero inoxidable. (15cm de diametro por 2 cm de alto)	herramienta utilizada para dar forma a cierto tipo de variedad de pan.	\$20.00	10 años	2
		charolas de acero inoxidable, (45cm x 70 cm)	utilizadas para el horneado de todas las variedades de pan. Y exposicion del pan.	\$60.00	5 - 10años	40
		placa de molde con 24 espacios, de acero inoxidable (45 cm x 55 cm)		\$100.00		3
		molde de acero inoxidable (10cm diametro x 5 de alto)	utilizada para dar forma a cierto tipo de variedad de pan dulce.	\$15.00	5 - 10 años	20
		molde de acero inoxidable (30cm de diametro x 10cm de alto)		\$40.00		5
	molde de acero inoxidable (15cm de diametro x 5 cm de alto)		\$15.00		3	

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	USO	PRECIO	ANTIGÜEDAD	CÁNTIDAD
R E P O S O P R O D U C C I Ó N H O R N E A D O		Espiguero para panadería, con 40 espacios. Para charola grande. (2 columnas de 50 cm x 2.50m / 70 cm de profundidad)	dentro de este, se introducen las charolas de pan elaborado para su reposo antes y despues del horneado.	\$1,500.00	15 años	2
		Rociador grande con coladera, de capacidad de 1lt.	utilizado para rocear el pan al hornear.	\$15.00	2 años	1
		cajonera con 4 separaciones de madera. (50cm x 60 cm)	utilizado para dejar reposar el pan por el tiempo correspondiente.	\$30.00	10 años	20
		carrito de metal de carga con rejilla. Acero inoxidable (1m x 1.50m)	utilizado para vacear el pan que sale del horno y desocupar charolas.	\$500.00	15 años	1
		agarradera de mezclilla (25 cm x 50cm)	utilizado como proteccion al sacar las charolas del horno.	\$5.00	1 mes	6

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

MATERIA PRIMA

Para esta tabla se elaboró la investigación tomando en cuenta que una semana de producción es equivalente a 5 días. Dentro de la materia prima se incluyó lo destinado para llevar a cabo el sistema de producción en cuanto a cada pieza de pan, además de agregar lo indispensable dentro de la administración, producción y elaboración, ventas instalación y limpieza.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

FICHA TECNICA
MATERIA PRIMA ESTIMADA AL MES

ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	MEDIDA DE ADQUISICION	PRECIO DE COMPRA	TIEMPO DE VIDA	PRECIO ESTIMADO MENSUAL
ADMINISTRACIÓN		libreta forma francesa de 100 hojas. Cuadro chico.	1 libreta	\$10.00	2 meses	\$5.00
		pluma negra punto fino, marca textos color amarillo	1 paquete de 3	\$24.00	3 meses	\$8.00
		calculadora forma sencilla, tamaño (5cm x 10 cm.)	una por caja	\$20.00	4 años	\$0.41
PRODUCCIÓN ELABORACIÓN		Harina de trigo refinada	44 kg por bulto.	\$360.00	7 bultos por semana	\$10,080.00
		huevo color blanco.	360 pzas por caja. Gde.	\$500.00	1 caja cada 3 semanas	\$666.66
		levadura (fermentadora para panadería.)	36 pzas por caja.	\$170.00	1 caja cada 2 semanas	\$340.00
		azucar estandar, refinada.	50kg por bulto.	\$440.00	1 bulto al mes	\$440.00
		sal de mar fina. Ultra refinada.	40 kg. Por bulto.	\$181.00	1 bulto cada 2 meses.	\$90.50
		manteca vegetal comestible hidrogenada blanca.	50 kg. Por caja.	\$416.00	1 caja al mes	\$416.00

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	MEDIDA DE ADQUISICION	PRECIO DE COMPRA	TIEMPO DE VIDA	PRECIO ESTIMADO MENSUAL
P R O D U C C I O N		margarina DANES margarina FEITE. La torre.	10 por caja	\$213.00	1 por semana	\$852.00
		capacillo chino, rojo de papel encerado.	1000 por caja.	\$65.00	1 caja cada tres meses.	\$21.66
		capacillo mantecada rojo, de papel encerado.	1000 por tubo.	\$35.00	1 cada mes	\$35.00
E N		semilla de ajonjolí, tostada.	1kg. Por bolsa.	\$50.00	1 cada mes	\$50.00
		canela fina en polvo.	1kg. Por bolsa.	\$21.00	1 cada 2 meses	\$10.50
E L A B O R A C I O N		aceite vegetal comestible.	20 lt. Por garrafa.	\$388.00	1 cada mes	\$388.00
		mermelada horneable de piña.	5kg. Por cubeta.	\$105.00	1 cada 2 meses	\$52.50

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	MEDIDA DE ADQUISICION	PRECIO DE COMPRA	TIEMPO DE VIDA	PRECIO ESTIMADO MENSUAL
P R O D U C C I O N E N		Azucar glass, ultra refinada.	5kg. Por bolsa.	\$55.00	1 bolsa cada 2 semanas.	\$110.00
		crema batida, tipo chantilly.	5kg por caja.	\$119.00	1 caja cada 2 semanas.	\$238.00
		grajea de chocolate, cobertura de reposteria.	5kg. Por bolsa.	\$185.00	1 bolsa cada 2 semanas.	\$370.00
		azucar blanca refinada.	5kg. Por bolsa.	\$52.00	1 bolsa cada 2 semanas.	\$104.00
		mermelada de fresa	5kg. Por cubeta.	\$138.00	1 cada 3 semanas.	\$184.00
		bolsa de polipapel camiseta del numero 2.	1kg. Por bolsa.	\$40.00	1 bolsa por semana.	\$160.00
V E N T A S		hoja de polipapel.	1kg. Por bolsa.	\$35.00	1 bolsa cada 2 meses.	\$17.50
		papel estraza. Por pliego.	1 kg. Por paquete.	\$19.00	1kg. Cada 3 meses.	\$6.30
		bolsa de papel estraza delgada, color café. (20 cm x 50 cm.)	100 por paquete.	\$30.00	1 cada dos semanas.	\$60.00

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION						
ÁREA	OBJETO	CARACTERISTICAS	MEDIDA DE ADQUISICION	PRECIO DE COMPRA	TIEMPO DE VIDA	PRECIO ESTIMADO MENSUAL
I N S T A L A C I O N Y L I M P I E Z A		rollo de papel higiénico.	8 por paquete	\$40.00	1 paquete cada 2 meses.	\$20.00
		toallas de papel.	2 por paquete	\$20.00	1 paquete cada 2 meses.	\$10.00
		jabon de trastes en polvo.	1kg. Por bolsa.	\$12.00	2 paquetes cada mes.	\$24.00
		trapeador sencillo.	por unidad	\$30.00	1 cada año.	\$2.50
		escoba sencilla.	por unidad	\$30.00	1 cada 7 meses.	\$2.50
		foco de 45 w. luz cálida.	por unidad	\$5.00	2 cada mes	\$10.00
		lampara de luz blanca 70 w.	por unidad	\$60.00	10 cada año	\$50.00
TOTAL DE GASTOS AL MES						\$14,825.03

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Después de calcular el aproximado de adquisición de materia prima al mes, nos da como resultado un gasto de \$14, 825. 03 pesos mensuales en materia prima. Cabe mencionar que los servicios deben incluirse dentro de este presupuesto; por lo tanto se agrega la siguiente tabla donde se encuentran los servicios utilizados y el costo mensual del derecho de cada uno de ellos.

FICHA TECNICA SERVICIOS			
SERVICIO	MEDIO DE ADQUISICIÓN	MODALIDAD DE PAGO	ESTIMADO MENSUAL
Agua	Toma de agua potable, administrada por la localidad.	Mensual, por la cantidad de \$100.00	\$100.00
Energía Eléctrica	Comisión Federal de Electricidad	\$500.00	\$500.00
Gas	Empresa Particular	1 cada 3 semanas en tanque estacionario \$1000.00	\$1,500.00

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

Los servicios utilizados en la panificadora los Globos, son utilizados de manera óptima exclusivamente dentro del sistema de producción.

En la panadería LOS GLOBOS es necesaria la mano de obra o el capital humano, para complementar el correcto uso de la maquinaria y equipo y así cumplir con los objetivos de producción. Por lo que enseguida se anexa la tabla que desglosa el número de trabajadores, puesto, actividad y sueldo designado.

FICHA TECNICA PERSONAL			
PUESTO	NUMERO DE PUESTOS	ACTIVIDAD REALIZADA	SUELDO
Administrador y Jefe General	1	Realización de las funciones administrativas, tomas de decisiones y supervisión.	\$ 5,000.00
Panadero	2	Batido de pastas y realización de las diferentes piezas.	\$ 4,000.00
Hornero	1	realización de algunas piezas y hornear en tiempo y forma la producción	\$ 3,500.00
Vendedor	1	Repartidor y venta a domicilio en el triciclo.	\$ 3,000.00

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

MAQUINARIA NUEVA POR ADQUIRIR

En la siguiente tabla se muestra las características de la maquinaria que se reemplazaría, el tiempo de producción en el cual se tiene estimado usar, además de la cantidad de piezas de pan producidas mensualmente; lo cual está estimado el doble que corresponde a los objetivos en plazo inmediato y corto.

FICHA TECNICA MAQUINARIA NUEVA				
MAQUINAS	CARACTERISTICAS	PRECIO	TIEMPO DE PRODUCCION	CANTIDAD PRODUCIDA
 <p>1.-Batidora de 10L</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Construida en acero inoxidable, para las partes en contacto con la comida Resistente a la oxidación, con todas sus partes desmontables para facilitar su limpieza. • Incluye: Tazón y accesorios (Mezclador, Amasador y Batidor) • Dimensiones 530 x 415 x 780 mm 	\$18,000.00	2 horas diarias	9440 piezas de pan dulce estimadas mensualmente.
 <p>2.-Laminadora de mesa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad 7 kg de masa. • Incluye 2 rodillos de 75 mm x 390 mm, con apertura de 0 a 20 mm • Rollos laminadores revestidos en resistente cromo. • Manija para regular los rodillos. • Estructura en chapa SAE1010/1020 reforzada y acabado en pintura electrostática en polvo. • Cilindros profesionales con alta capacidad de producción. • Moderno y seguro sistema de apertura de los rodillos, con señalización visual. • Sistemas raspadores auto regulables. • Equipo muy sencillo de limpiar. • Consumo: 0.75 Kw/hr • Voltaje: 110 volts. 	\$26,500.00	1 hora diaria	2320 piezas
 <p>3.-Amasadora Tipo araña de acero</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cazo de acero inoxidable. • Araña y cuchillas cromadas. • monofásica y trifásica 15, 30 80 y 120 litros • 3 velocidades. • Forro de acero inoxidable. 	\$10,000.00	2 horas diarias.	760 piezas de pan dulce estimadas mensualmente.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CONTINUACION				
MAQUINAS	CARACTERISTICAS	PRECIO	TIEMPO DE PRODUCCION	CANTIDAD PRODUCIDA
 <p>4.-Cortador de pan de 36 tantos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De 18 o 36 tantos • Peso y tamaño exacto de la masa • Fácil mantenimiento • Color Blanca • Cazo acero • Accesorios cromados 	\$6,800 ^{oo}	6 horas en total	36 piezas. Por baston cortado.
	<p>maquina grande, con un motor de 50 caballos de fuerza y con tazon de capacidad hasta de 60 kg. Con mano de doble aspa. Con ahorro de energia.</p>	\$15,000.00	2 horas ddiarias	31680 piezas de pan blanco estimadas mensualmente.

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

Para responder por qué se encomienda el crecimiento de la producción y la expansión del mercado, al reemplazo de maquinaria; se agrega que el principal punto es la antigüedad de las maquinas en existencia, por lo que a su vez se convierten en obsoletas para la actualización o cambio de partes, además de que su rendimiento y su sistema mecánico de producción no abastecen el pronóstico de la demanda por parte de la idea de expansión del mercado.

Por lo tanto el reemplazo de maquinaria hace que el proceso de producción sea más eficiente, eficaz y de calidad reflejado en el producto terminado, el cual es óptimo para la satisfacción del cliente.

Como lo muestra la tabla anterior, la cantidad producida es estimada aproximadamente al doble de la actual, cumpliendo así con el objetivo de plazo

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS inmediato (que propone abastecer a los consumidores de la parte norte de la Purificación, como se mencionaba en datos anteriores).

En la siguiente tabla, se muestra cual es el pronóstico de crecimiento con la maquinaria nueva, a raíz de los datos actuales.

FICHA TECNICA						
CANTIDAD PRODUCIDA AL MES CON LA MAQUINARIA NUEVA						
PRODUCTO	ACTUAL parte sur de la Purificación		CORTO PLAZO 2a parte de la Purificación y Colonia		MEDIANO PLAZO San Miguel Tlaixpan y San Joaquín.	
Telera y Bolillo	15,840	pzas.	31,680.00	pzas.	47,520.00	pzas.
Baguette	200	pzas.	400.00	pzas.	600.00	pzas.
Biscocho	3,200	pzas.	6,400.00	pzas.	9,600.00	pzas.
danés	1,680	pzas.	3,360.00	pzas.	5,040.00	pzas.
Hojaldre 1	1,840	pzas.	3,680.00	pzas.	5,520.00	pzas.
Hojaldre 2	480	pzas.	960.00	pzas.	1,440.00	pzas.
Repostería 1	2,160	pzas.	4,320.00	pzas.	6,480.00	pzas.
Repostería 2	240	pzas.	480.00	pzas.	720.00	pzas.
Polvorón	1,420	pzas.	2,840.00	pzas.	4,260.00	pzas.

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

Gracias a los datos de la tabla anterior se puede apreciar que el aumento de producción es óptimo para satisfacer a los consumidores que esperan dentro de la expansión de mercado. Cumpliendo con las expectativas del objetivo principal de este proyecto de inversión.

ESTUDIO FINANCIERO

Formulación y Evaluación de un Proyecto de inversión destinado al reemplazo de maquinaria y equipo para la mejora de la productividad que permita la expansión del mercado en una panadería.

ESTUDIO FINANCIERO

Los estados financieros son el producto sintético y final del proceso de registrar la forma exacta, sistemática y cronológica de todas las operaciones de una entidad económica.

Con base en las conclusiones del estudio de mercado las cantidades y precios probables de ventas se sintetizan en una serie cronología proyectada. El producto obtenido de cantidades y precios permite integrar el presupuesto de ingresos del estudio financiero. De la misma manera, el estudio técnico concluye con una función y un programa de producción, que permiten integrar la función de costos del proyecto, que sirve de base para elaborar el presupuesto de egresos en el estudio financiero.

Así, el objetivo de este estudio financiero es llevar todas las cuentas de la empresa de una manera organizada. Estar siempre al tanto de la situación financiera de la misma y así buscar opciones que permitan ahorrar en costos y gastos para aumentar el rendimiento general.

DATOS PARA DETERMINAR LOS INGRESOS

FICHA DE INGRESOS		
VOLUMEN DE VENTAS EN UNIDADES DE UN MES		
Producto	Nombre del producto	LA Purificación
Producto 1	TELERA Y BOLILLO	15,840
Producto 2	BAGUETTE	200
Producto 3	BISCOCHO	3,200
Producto 4	DANES	1,680
Producto 5	HOJALDRE 1	1,840
Producto 6	HOJALDRE 2	480
Producto 7	REPOSTERIA 1	2,160
Producto 8	REPOSTERIA 2	240
Producto 9	POLVORON	1,420

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

CON ESTO SE PUEDE COMPROBAR QUE

FICHA DE INGRESOS		
PRECIOS DE VENTA POR PRODUCTO EN UN MES		
Producto	Nombre del producto	LA Purificación
Producto 1	TELERA Y BOLILLO	\$ 1.50
Producto 2	BAGUETTE	\$ 10.00
Producto 3	BISCOCHO	\$ 4.00
Producto 4	DANES	\$ 4.00
Producto 5	HOJALDRE 1	\$ 4.00
Producto 6	HOJALDRE 2	\$ 6.00
Producto 7	REPOSTERIA 1	\$ 4.00
Producto 8	REPOSTERIA 2	\$ 5.00
Producto 9	POLVORON	\$ 4.00

.....

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

FICHA DE INGRESOS			
TABLA BASE DE INCREMENTOS			
PERIODO	Inflación anual	Acumulado anual	INCREMENTO EN UNIDADES ANUAL CON LA MAQUINARIA NUEVA
	mensual		
Año 1	0.00%	0.00%	0
Año 2	1.00%	12.68%	100.00%
Año 3	1.00%	12.68%	
Año 4	1.00%	12.68%	50.00%
Año 5	1.00%	12.68%	

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

INGRESOS

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS



Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.



Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

VENTAS PROYECTADAS

FICHA DE VENTAS PROYECTADAS
PROYECCION DE VENTAS EN MONTO Y UNIDADES (CON Y SIN MAQUINARIA NUEVA)

Año 1	PRECIO	Total mensual de unidades	Total anual de unidades	Total anual en monto
Producto 1	\$ 1.50	15,840	190,080	\$ 285,120.00
Producto 2	\$ 10.00	200	2,400	\$ 24,000.00
Producto 3	\$ 4.00	3,200	38,400	\$ 153,600.00
Producto 4	\$ 4.00			\$ 80,640.00

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

			1,680	20,160	
Producto 5	\$	4.00	1,840	22,080	\$ 88,320.00
Producto 6	\$	6.00	480	5,760	\$ 34,560.00
Producto 7	\$	4.00	2,160	25,920	\$ 103,680.00
Producto 8	\$	5.00	240	2,880	\$ 14,400.00
Producto 9	\$	4.00	1,420	17,040	\$ 68,160.00
TOTALES			27,060	324,720	\$ 852,480.00
Año 2	PRECIO	Total mensual de unidades	Total anual de unidades	Total anual en monto	
Producto 1	\$	1.69	31,680	380,160	\$ 642,546.43
Producto 2	\$	11.27	400	4,800	\$ 54,086.40
Producto 3	\$	4.51	6,400	76,800	\$ 346,152.96
Producto 4	\$	4.51	3,360	40,320	\$ 181,730.30
Producto 5	\$	4.51	3,680	44,160	\$ 199,037.95
Producto 6	\$	6.76	960	11,520	\$ 77,884.42
Producto 7	\$	4.51	4,320	51,840	\$ 233,653.25
Producto 8	\$	5.63	480	5,760	\$ 32,451.84
Producto 9	\$	4.51	2,840	34,080	\$ 153,605.38
TOTALES			54,120	649,440	\$ 1,921,148.93
Año 3	PRECIO	Total mensual de unidades	Total anual de unidades	Total anual en monto	
Producto 1	\$	1.90	31,680	380,160	\$ 724,021.32
Producto 2	\$	12.70	400	4,800	\$ 60,944.56
Producto 3	\$	5.08	6,400	76,800	\$ 390,045.16
Producto 4	\$	5.08	3,360	40,320	\$ 204,773.71
Producto 5	\$	5.08	3,680	44,160	\$ 224,275.96
Producto 6	\$	7.62	960	11,520	\$ 87,760.16

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Producto 7	\$	5.08	4,320	51,840	\$	263,280.48
Producto 8	\$	6.35	480	5,760	\$	36,566.73
Producto 9	\$	5.08	2,840	34,080	\$	173,082.54
TOTALES			54,120	649,440	\$	2,164,750.61
Año 4	PRECIO	Total mensual de unidades	Total anual de unidades	Total anual en monto		
Producto 1	\$	2.15	47,520	570,240	\$	1,223,768.02
Producto 2	\$	14.31	600	7,200	\$	103,010.78
Producto 3	\$	5.72	9,600	115,200	\$	659,268.97
Producto 4	\$	5.72	5,040	60,480	\$	346,116.21
Producto 5	\$	5.72	5,520	66,240	\$	379,079.66
Producto 6	\$	8.58	1,440	17,280	\$	148,335.52
Producto 7	\$	5.72	6,480	77,760	\$	445,006.55
Producto 8	\$	7.15	720	8,640	\$	61,806.47
Producto 9	\$	5.72	4,260	51,120	\$	292,550.60
TOTALES			81,180	974,160	\$	3,658,942.76
Año 5	PRECIO	Total mensual de unidades	Total anual de unidades	Total anual en monto		
Producto 1	\$	2.42	47,520	570,240	\$	1,378,972.43
Producto 2	\$	16.12	600	7,200	\$	116,075.12
Producto 3	\$	6.45	9,600	115,200	\$	742,880.77
Producto 4	\$	6.45	5,040	60,480	\$	390,012.41
Producto 5	\$	6.45	5,520	66,240	\$	427,156.44
Producto 6	\$	9.67	1,440	17,280	\$	167,148.17
Producto 7	\$	6.45	6,480	77,760	\$	501,444.52
Producto 8	\$	8.06	720	8,640	\$	69,645.07
Producto 9	\$	6.45			\$	329,653.34

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

		4,260	51,120	
TOTALES		81,180	974,160	\$ 4,122,988.29

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

COSTOS VARIABLES

FICHA DE COSTOS VARIABLES			
CON INC DE INFLACION DEL 1.O EQUIVALENTE AL 12.68%			
Año 1	Unidades	Costo Variable	Costo Variable
	ventas	Unitario	Total
Producto 1	190,080	\$ 1.00	\$ 190,080
Producto 2	2,400	\$ 7.00	\$ 16,800
Producto 3	38,400	\$ 3.00	\$ 115,200
Producto 4	20,160	\$ 3.00	\$ 60,480
Producto 5	22,080	\$ 3.00	\$ 66,240
Producto 6	5,760	\$ 4.00	\$ 23,040
Producto 7	25,920	\$ 3.00	\$ 77,760
Producto 8	2,880	\$ 4.00	\$ 11,520
Producto 9	17,040	\$ 2.50	\$ 42,600
	324,720		\$ 603,720
Año 2	Unidades	Costo Variable	Costo Variable
	ventas	Unitario	Total
Producto 1	380,160	\$ 1.13	\$ 428,364
Producto 2	4,800	\$ 7.89	\$ 37,860
Producto 3	76,800	\$ 3.38	\$ 259,615
Producto 4	40,320	\$ 3.38	\$ 136,298
Producto 5	44,160	\$ 3.38	\$ 149,278
Producto 6	11,520	\$ 4.51	\$ 51,923

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Producto 7	51,840	\$ 3.38	\$ 175,240
Producto 8	5,760	\$ 4.51	\$ 25,961
Producto 9	34,080	\$ 2.82	\$ 96,003
	649,440		\$ 1,360,543
Año 3	Unidades	Costo Variable	Costo Variable
	ventas	Unitario	Total
Producto 1	380,160	\$ 1.27	\$ 482,692
Producto 2	4,800	\$ 8.89	\$ 42,662
Producto 3	76,800	\$ 3.81	\$ 292,540
Producto 4	40,320	\$ 3.81	\$ 153,584
Producto 5	44,160	\$ 3.81	\$ 168,211
Producto 6	11,520	\$ 5.08	\$ 58,508
Producto 7	51,840	\$ 3.81	\$ 197,465
Producto 8	5,760	\$ 5.08	\$ 29,254
Producto 9	34,080	\$ 3.17	\$ 108,179
	649,440		\$ 1,533,094
Año 4	Unidades	Costo Variable	Costo Variable
	ventas	Unitario	Total
Producto 1	570,240	\$ 1.43	\$ 815,863
Producto 2	7,200	\$ 10.02	\$ 72,109
Producto 3	115,200	\$ 4.29	\$ 494,463
Producto 4	60,480	\$ 4.29	\$ 259,593
Producto 5	66,240	\$ 4.29	\$ 284,316
Producto 6	17,280	\$ 5.72	\$ 98,893
Producto 7	77,760	\$ 4.29	\$ 333,762
Producto 8	8,640	\$ 5.72	\$ 49,446

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Producto 9	51,120	\$ 3.58	\$ 182,848
	974,160		\$ 2,591,294
Año 5	Unidades	Costo Variable	Costo Variable
	vendidas	Unitario	Total
Producto 1	570,240	\$ 1.61	\$ 919,335
Producto 2	7,200	\$ 11.29	\$ 81,254
Producto 3	115,200	\$ 4.84	\$ 557,173
Producto 4	60,480	\$ 4.84	\$ 292,516
Producto 5	66,240	\$ 4.84	\$ 320,374
Producto 6	17,280	\$ 6.45	\$ 111,435
Producto 7	77,760	\$ 4.84	\$ 376,092
Producto 8	8,640	\$ 6.45	\$ 55,717
Producto 9	51,120	\$ 4.03	\$ 206,038
	974,160		\$ 2,919,935

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

COSTOS Y GASTOS

COSTOS Y GASTOS						
Concentrado de costos 1er. Mes		Concentrado de gastos 1er. Mes				
Variable		Fijos	Monto	Sueldos		
Costo de Materia Prima	\$50,310.00	Gastos de Administración	\$ 13.41	\$ 5,000		
Fijo		Gastos de Venta	\$ 243.80	\$ 5,200		
Mano de Obra Directa	\$11,500.00		\$ 257.21	\$ 10,200		
Gastos Indirectos de Fabricación	\$ 529.00					
	\$ 62,339					
Datos para Estado de Resultados		período	Incr. ANUAL en Costo Variable	Incremento ANUAL en Sueldos	Inflación Mensual	Inflación Anual
Total gastos fijos sin considerar sueldos	\$ 786.21	Año 1	0 %			
Sueldos y Salarios	\$21,700.00	Año 2	0 %		1.00%	12.68%
Gastos variables	\$50,310.00	Año 3	0 %		1.00%	12.68%
	\$72,796.21	Año 4	0 %		1.00%	12.68%
		Año 5	0 %		1.00%	12.68%

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

INVERSIONES

FICHA DE INVERSIONES ACTIVOS		
Concepto	Inversión inicial (primer mes)	Inversión de maquinaria nueva
Terreno	\$ 100,000.00	
Edificio	\$ 50,000.00	
Equipo de transporte	\$ 3,302.00	
Mobiliario y equipo	\$ 16,690.00	
Maquinaria y equipo	\$ 127,000.00	\$ 69,500.00
TOTALES	\$ 296,992.00	\$ 69,500.00

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

FICHA DE INVERSIONES CAPITAL DE TRABAJO	
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 14,825.00
TOTALES	\$ 14,825.00

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

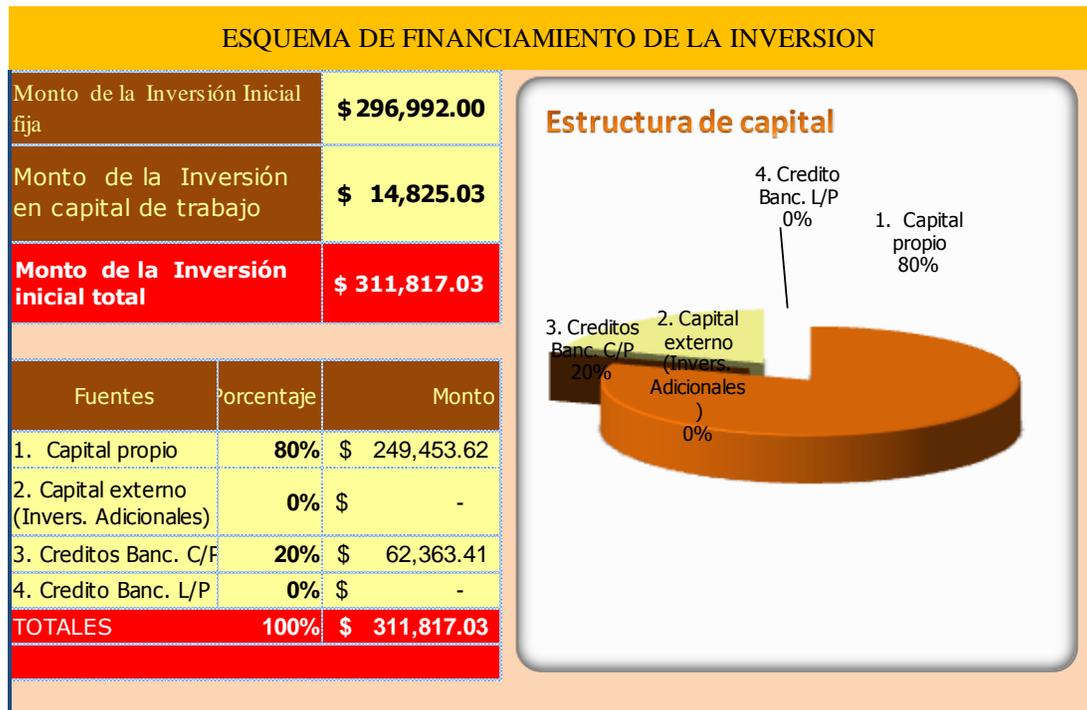
DEPRESIACION E INVERSION

FICHA DE DEPRESIACIÓN E INVERSION						
Inversión (\$) en activos fijos		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	Terreno	\$200,000	\$0	\$0	\$0	\$0
	Edificio	\$70,000	\$0	\$0	\$0	\$0
	Equipo de transporte	\$3,302	\$0	\$0	\$0	\$0
	Mobiliario y equipo	\$16,690	\$0	\$0	\$0	\$0
	Maquinaria y equipo	\$127,000	\$69,500	\$0	\$0	\$0
	Equipo de computo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	Otros activos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	Inversión total	\$296,992	\$69,500	\$0	\$0	\$0
Porcentaje de depreciación						
10%	Terreno					
5%	Edificio					
50%	Equipo de transporte					
20%	Mobiliario y equipo					
40%	Maquinaria y equipo					
33%	Equipo de computo					
10%	Otros activos					
Depreciación activos fijos (\$)						
	Terreno	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	Edificio	-\$2,500	-\$2,500	-\$2,500	-\$2,500	-\$2,500
	Equipo de transporte	-\$1,651	-\$1,651	-\$1,651	-\$1,651	-\$1,651
	Mobiliario y equipo	-\$3,338	-\$3,338	-\$3,338	-\$3,338	-\$3,338
	Maquinaria y equipo	-\$50,800	-\$53,117	-\$78,600	-\$78,600	-\$78,600
	Equipo de computo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	Otros activos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Depreciación acumulada	-\$58,289	-\$118,895	-\$204,984	-\$291,073	\$377,162	-
Depreciación Mensual						
Valor de activos fijos						
Terreno	\$100,000	\$100,000	\$100,000	\$100,000	\$100,000	\$100,000
Edificio	\$47,500	\$45,000	\$42,500	\$40,000	\$37,500	\$37,500
Equipo de transporte	\$1,651	\$0	-\$1,651	-\$3,302	-\$4,953	-\$4,953
Mobiliario y equipo	\$13,352	\$10,014	\$6,676	\$3,338	\$0	\$0
Maquinaria y equipo	\$76,200	\$92,583	\$13,983	-\$64,617	\$143,217	\$143,217
Equipo de computo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Otros activos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Propiedades, planta y equipo	\$238,703	\$247,597	\$161,508	\$75,419	-\$10,670	-\$86,089

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.



Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

BALANCE GENERAL

Balance General	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	Acumulado	Acumulado	Acumulado	Acumulado	Acumulado
PANIFICADORA LOS GLOBOS					
Activo circulante					
Caja y bancos	-\$100,632	\$51,039	\$302,894	\$878,772	\$1,543,007
Clientes	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Inventarios.	\$32,019	\$36,079	\$60,982	\$68,716	\$78,206
Total activo circulante	-\$68,613	\$87,118	\$363,876	\$947,488	\$1,621,213
Activo Fijo					
Terreno	\$100,000	\$100,000	\$100,000	\$100,000	\$100,000
Edificio	\$50,000	\$50,000	\$50,000	\$50,000	\$50,000
Dep.Acum, Edificio	-\$2,500	-\$5,000	-\$7,500	-\$10,000	-\$12,500
Equipo de transporte	\$3,302	\$3,302	\$3,302	\$3,302	\$3,302
Dep.Acum. de equipo de transporte	-\$1,651	-\$3,302	-\$4,953	-\$6,604	-\$8,255
Mobiliario y equipo	\$16,690	\$16,690	\$16,690	\$16,690	\$16,690
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	-\$3,338	-\$6,676	-\$10,014	-\$13,352	-\$16,690
Maquinaria y equipo	\$127,000	\$196,500	\$196,500	\$196,500	\$196,500
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	-\$50,800	-\$103,917	-\$182,517	-\$261,117	-\$339,717
Equipo de computo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Dep.Acum. de equipo de computo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Otros activos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Dep.Acum. otros activos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Total activo fijo	\$238,703	\$247,597	\$161,508	\$75,419	-\$10,670
Activo total	\$170,090	\$334,715	\$525,384	\$1,022,908	\$1,610,543
Pasivo Circulante					
Proveedores	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Créditos bancarios	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Total pasivo circulante	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Pasivo largo plazo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Pasivo total	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Capital Contable					
Capital social	\$249,454	\$249,454	\$249,454	\$249,454	\$249,454
Resultados de ejercicios anteriores	-\$72,750	\$73,072	\$260,042	\$731,994	\$1,312,120
Resultado del ejercicio	-\$6,614	\$12,190	\$15,889	\$41,460	\$48,970
Total Capital Contable	\$170,090	\$334,715	\$525,384	\$1,022,908	\$1,610,543
Pasivo + Capital	\$170,090	\$334,715	\$525,384	\$1,022,908	\$1,610,543

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

FLUJO DE EFECTIVO

Flujo de Efectivo	AÑO 1 Acumulado	AÑO 2 Acumulado	AÑO 3 Acumulado	AÑO 4 Acumulado	AÑO 5 Acumulado
PANIFICADORA LOS GLOBOS					
Utilidad neta	-\$79,364	\$164,625	\$190,669	\$497,523	\$587,636
+ depreciación y amortización	-\$58,289	-\$60,606	-\$86,089	-\$86,089	-\$86,089
Generación bruta de efectivo	-\$21,075	\$225,231	\$276,758	\$583,612	\$673,725
Usos Operativos					
Financiamiento a cuentas por cobrar	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Financiamiento a inventarios	-\$32,019	-\$4,060	-\$24,903	-\$7,734	-\$9,489
Total usos operativos	-\$32,019	-\$4,060	-\$24,903	-\$7,734	-\$9,489
Fuentes Operativas					
Financiamiento (amort.) proveedores	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Total fuentes operativas	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Generación Neta Operativa	-\$53,094	\$221,171	\$251,855	\$575,878	\$664,235
Fuentes de Instituciones de Crédito					
Recursos por financiamiento corto plazo	\$62,363	\$0	\$0	\$0	\$0
Recursos por financiamiento largo plazo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Amortización de créditos bancarios corto plazo	-\$62,363	\$0	\$0	\$0	\$0
Amortización de créditos bancarios largo plazo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Financiamiento neto con costo	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Usos no operativos					
Venta (inversión) en activos fijos	-\$296,992	-\$69,500	\$0	\$0	\$0
Venta (inversión) en activos diferidos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Pago de dividendos	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Total de usos no operativos	-\$296,992	-\$69,500	\$0	\$0	\$0
Fuentes no operativas					
Aportaciones (retiros) de capital	\$249,454	\$0	\$0	\$0	\$0
Total fuentes no operativas	\$249,454	\$0	\$0	\$0	\$0
Generación de flujo no operativa	-\$47,538	-\$69,500	\$0	\$0	\$0
Generación Neta de Flujo de	-\$100,632	\$151,671	\$251,855	\$575,878	\$664,235

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Efectivo					
Caja inicial	\$0	-\$100,632	\$51,039	\$302,894	\$878,772
Caja final	-\$100,632	\$51,039	\$302,894	\$878,772	\$1,543,007

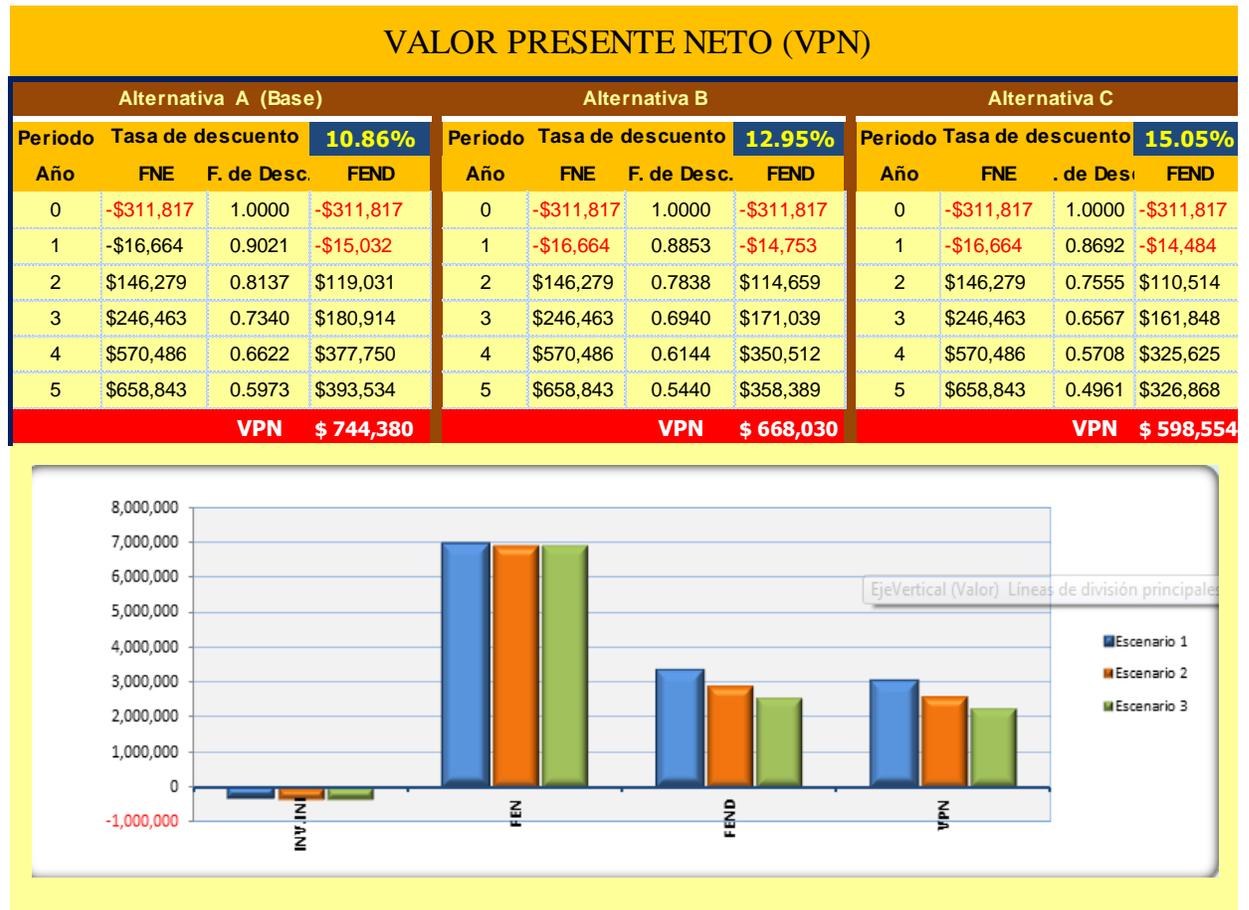
Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

RAZONES FINANCIERAS

Razones Financieras	AÑO 1 Acumulado	AÑO 2 Acumulado	AÑO 3 Acumulado	AÑO 4 Acumulado	AÑO 5 Acumulado
Liquidez					
Activo circulante / Pasivo a corto plazo					
Activo circulante - Invent. / Pasivo a corto plazo					
Capital de trabajo	-\$68,613	\$87,118	\$363,876	\$947,488	\$1,621,213
Apalancamiento					
Pasivo Total / Activo Total	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Pasivo Total / Capital Contable	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Rentabilidad					
Utilidad de Operación / Ventas Netas	-9.31%	11.51%	11.89%	18.68%	19.61%
Utilidad Neta / Ventas Netas	-9.31%	8.29%	8.56%	13.45%	14.12%
Utilidad de Operación / Activo Total	-46.66%	66.07%	48.98%	66.82%	50.21%
Utilidad Neta / Activo Total	-46.66%	47.57%	35.27%	48.11%	36.15%
Utilidad Neta / Capital Contable	-46.66%	47.57%	35.27%	48.11%	36.15%

Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

VALOR PRESENTE NETO

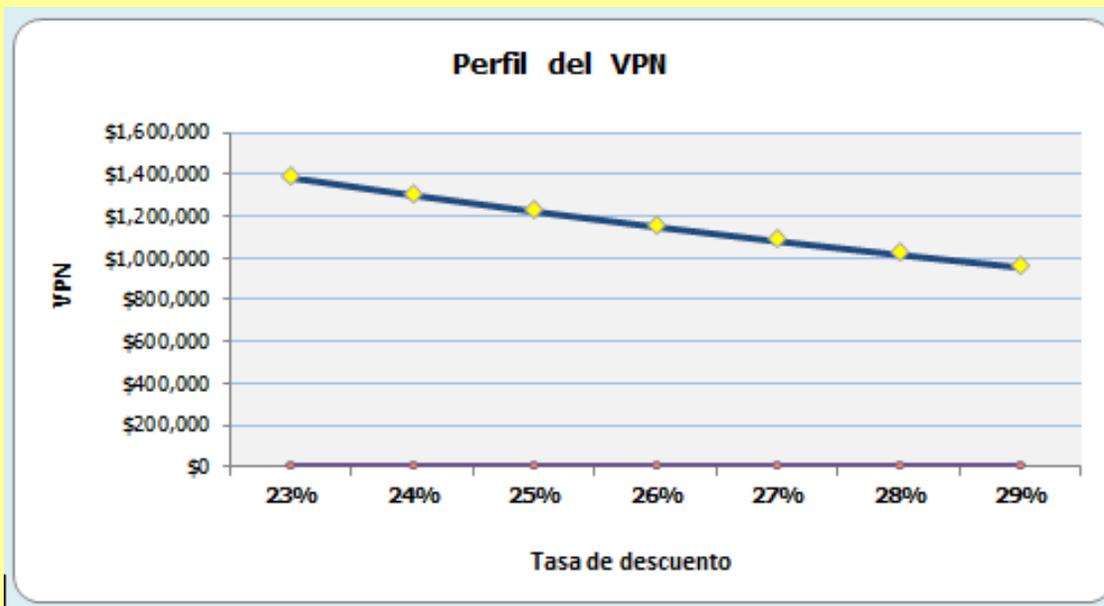


Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

AÑO	FEN	Tasa (VPN Positivo)		Tasa (VPN Negativo)	
		Factor	VPN	Factor	VPN
		26%	26	27%	27
0	-\$311,817	1.0000	-\$311,817	1.0000	-\$311,817
1	-\$16,664	0.7937	-\$13,225	0.7874	-\$13,121
2	\$146,279	0.6299	\$92,138	0.6200	\$90,693
3	\$246,463	0.4999	\$123,208	0.4882	\$120,321
4	\$570,486	0.3968	\$226,341	0.3844	\$219,296
5	\$658,843	0.3149	\$207,458	0.3027	\$199,418
6	\$769,430	0.2499	\$192,285	0.2383	\$183,378
7	\$895,987	0.1983	\$177,708	0.1877	\$168,142
8	\$1,040,744	0.1574	\$163,825	0.1478	\$153,785
9	\$1,206,236	0.1249	\$150,695	0.1164	\$140,346
10	\$1,413,471	0.0992	\$140,146	0.0916	\$129,494
		VPN (+)	\$1,148,762	VPN (-)	ERROR
		TIR Excel	67.60%	TIR Fórmula	

Se acepta el proyecto

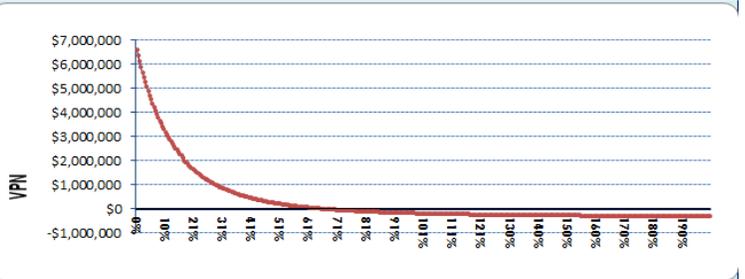


Elaboración propia con datos de la panificadora los globos.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

TIR MODIFICADA Y DETECCIÓN DE PROYECTOS CON TIR MULTIPLE

Año	FEN	+	-
0	-\$311,817		-\$311,817
1	-\$16,664		-\$16,664
2	\$146,279	\$146,279	
3	\$246,463	\$246,463	
4	\$570,486	\$570,486	
5	\$658,843	\$658,843	
6	\$769,430	\$769,430	
7	\$895,987	\$895,987	
8	\$1,040,744	\$1,040,744	
9	\$1,206,236	\$1,206,236	
10	\$1,413,471	\$1,413,471	

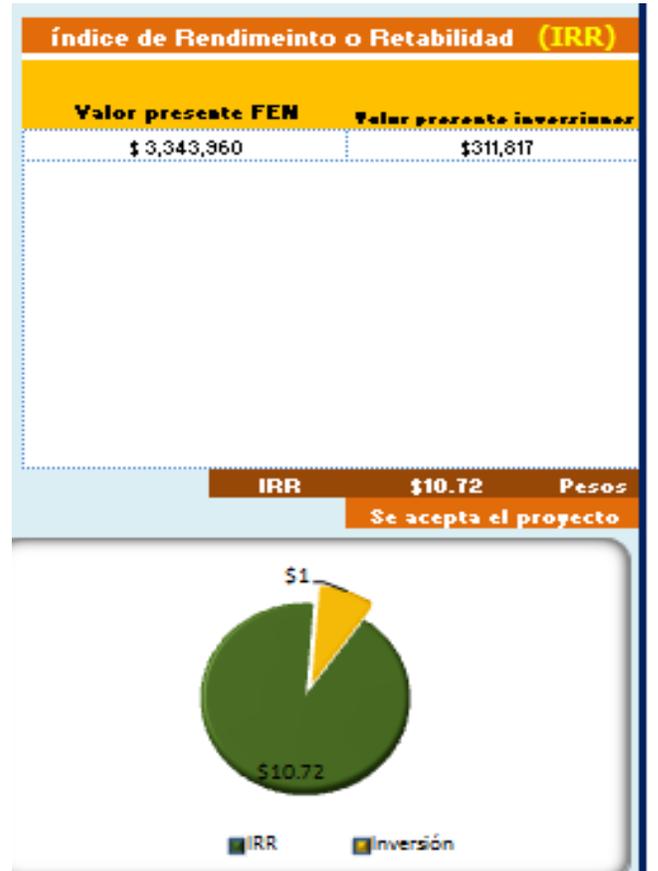
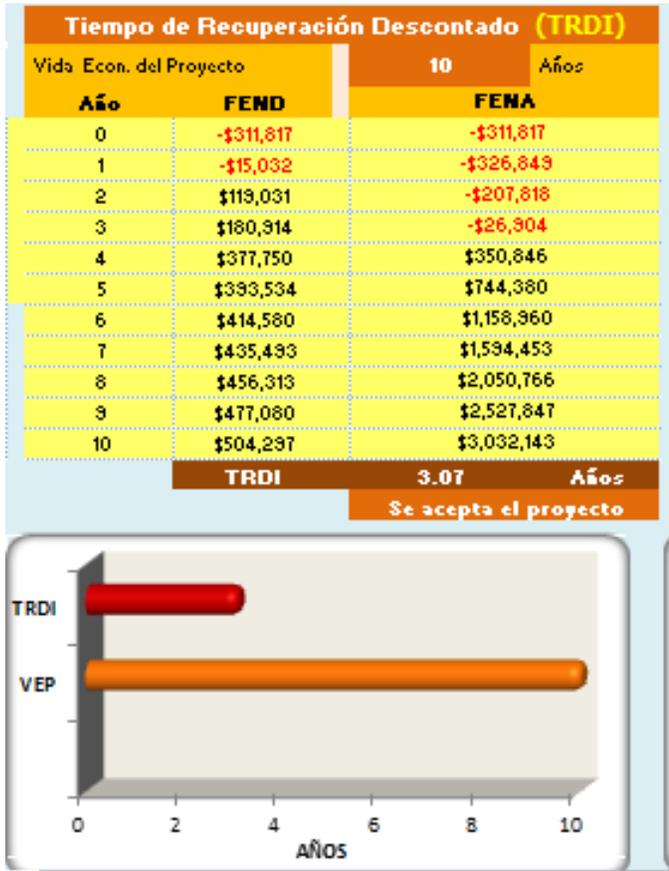


Tasa Descuento	10.86%
Tasa Capitalización	15.00%
TIR Modificada Excel	41.65%

EVALUACION FINANCIERA

Valor Presente Neto (VPN)			
Periodo	Tasa de descuento		10.86%
Año	FNE	F. de Desc.	FEND
0	-\$311,817	1.0000	-\$311,817
1	-\$16,664	0.9021	-\$15,032
2	\$146,279	0.8137	\$119,031
3	\$246,463	0.7340	\$180,914
4	\$570,486	0.6622	\$377,750
5	\$658,843	0.5973	\$393,534
6	\$769,430	0.5388	\$414,580
7	\$895,987	0.4860	\$435,493
8	\$1,040,744	0.4384	\$456,313
9	\$1,206,236	0.3955	\$477,080
10	\$1,413,471	0.3568	\$504,297
VPN			\$ 3,032,143
Se acepta el proyecto			

Metric	Value
INV.INI	-\$311,817
FEN	\$3,032,143
FEND	\$504,297
VPN	\$3,032,143

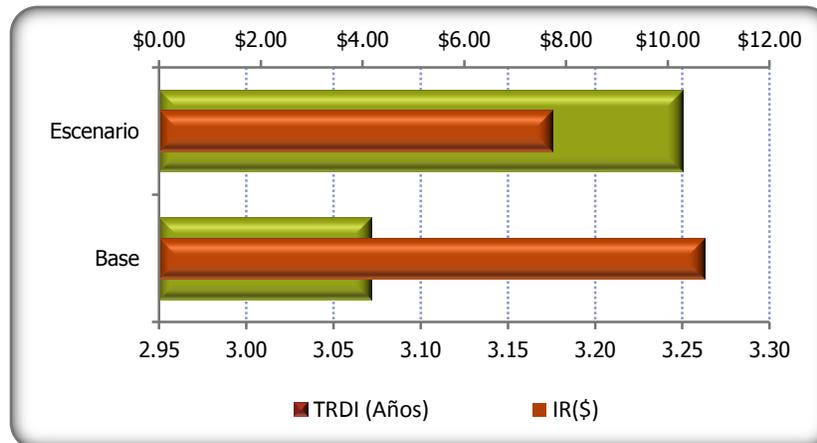
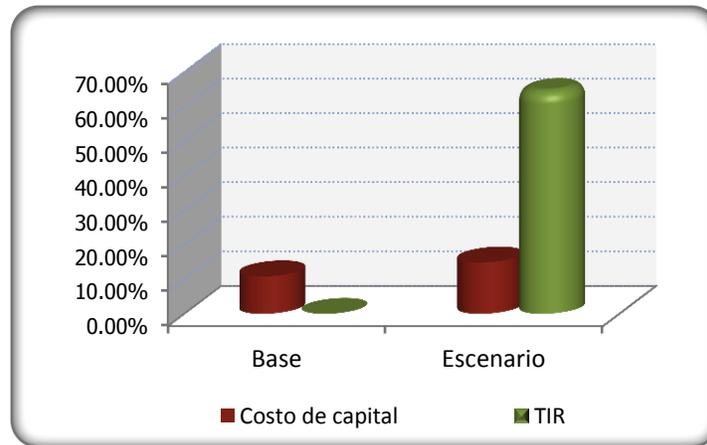
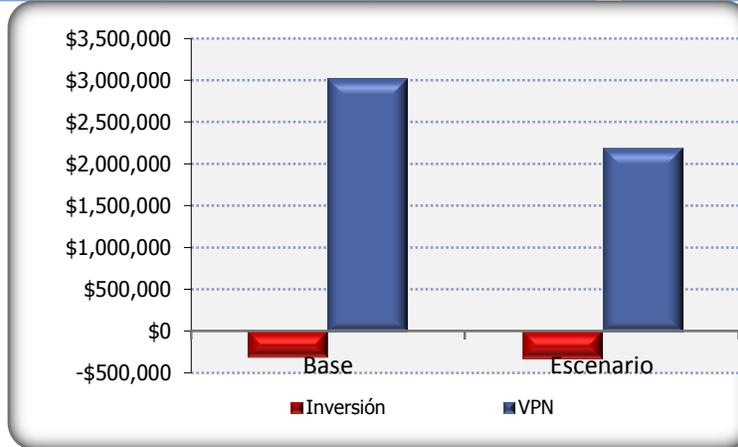


ANÁLISIS DE RIESGOS

Datos para análisis					
Periodo	Costo de Capital			14.86%	
Año	FNE Base	FNE	F. de Desc.	FEN Desc.	FEN Acumulado
0	-\$311,817	-\$327,408	1.0000	-\$327,408	-\$327,408
1	-\$16,664	-\$15,997	0.8707	-\$13,928	-\$341,336
2	\$146,279	\$140,427	0.7580	\$106,449	-\$234,887
3	\$246,463	\$236,605	0.6600	\$156,156	-\$78,730
4	\$570,486	\$547,667	0.5746	\$314,701	\$235,971

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

5	\$658,843	\$632,490	0.5003	\$316,432	\$552,403
6	\$769,430	\$738,652	0.4356	\$321,746	\$874,149
7	\$895,987	\$860,148	0.3792	\$326,206	\$1,200,354
8	\$1,040,744	\$999,114	0.3302	\$329,897	\$1,530,252
9	\$1,206,236	\$1,157,987	0.2875	\$332,899	\$1,863,151
10	\$1,413,471	\$1,356,932	0.2503	\$339,635	\$2,202,786

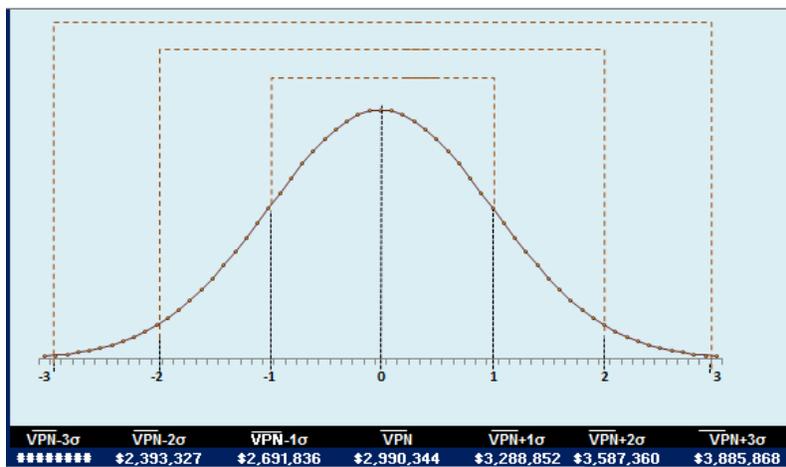


PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

Periodo Año	Pesimista			Probable (Base) FNE D	Optimista	
	FNE Base	FEN	FNE D		FEN	FNE D
0	-\$311,817	-\$311,817	-\$311,817	-\$311,817	-\$311,817	-\$311,817
1	-\$16,664	-\$14,164	-\$12,777	-\$15,032	-\$18,330	-\$16,535
2	\$146,279	\$124,337	\$101,176	\$119,031	\$160,906	\$130,934
3	\$246,463	\$209,494	\$153,777	\$180,914	\$271,109	\$199,005
4	\$570,486	\$484,913	\$321,088	\$377,750	\$627,535	\$415,525
5	\$658,843	\$560,017	\$334,504	\$393,534	\$724,728	\$432,887
6	\$769,430	\$654,015	\$352,393	\$414,580	\$846,373	\$456,038
7	\$895,987	\$761,589	\$370,169	\$435,493	\$985,586	\$479,042
8	\$1,040,744	\$884,632	\$387,866	\$456,313	\$1,144,818	\$501,945
9	\$1,206,236	\$1,025,301	\$405,518	\$477,080	\$1,326,860	\$524,789
10	\$1,413,471	\$1,201,450	\$428,652	\$504,297	\$1,554,818	\$554,726
Total FE	\$6,931,274	\$5,891,583			\$7,624,402	
VPN			\$2,530,549	\$3,032,143		\$3,366,539
TIR			62.06%	67.60%		71.01%

VPN _i	VPN	VPN _i -VPN	(VPN _i -VPN) ²	Pr _i	(VPN _i -VPN) ² x Pi
\$2,530,549	\$2,990,344	-\$459,795	\$211,411,016,034	25%	\$52,852,754,008
\$3,032,143	\$2,990,344	\$41,800	\$1,747,198,480	50%	\$873,599,240
\$3,366,539	\$2,990,344	\$376,196	\$141,523,076,849	25%	\$35,380,769,212
				100%	\$89,107,122,460

TIR _i	TIR	TIR _i -TIR	(TIR _i -TIR) ²	Pr _i	(TIR _i -TIR) ² x Pi
62.06%	67.07%	-5.01	0.2511	25%	0.0628
67.60%	67.07%	0.53	0.0028	50%	0.0014
71.01%	67.07%	3.95	0.1558	25%	0.0390
				100%	0.1032



PUNTO DE EQUILIBRIO

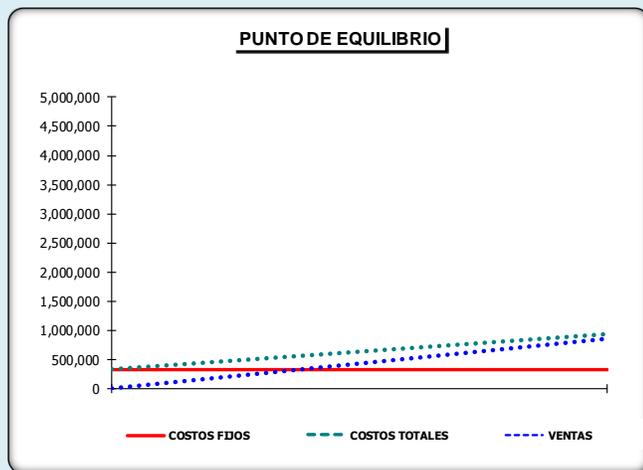
PANIFICADORA LOS GLOBOS

Se consideran los precios de venta del primer año

Cálculo de las ventas en Unidades y Monto				Cálculos para determinar el Punto de Equilibrio				
Unidades totales		324,720		Punto de equilibrio total en unidades				428,318
Ventas totales		\$852,480		C.V.U.	% PART.	M.C X L.	Pond.M.C.	P.E. x Producto
TELERA Y BOLILLO								
Precio de venta	P1	190,080	\$285,120	\$1.50	59%	\$0.50	\$0.29	250,722
Precio de venta	P2	2,400	\$24,000	\$10.00	1%	\$3.00	\$0.02	3,166
Precio de venta	P3	38,400	\$153,600	\$4.00	12%	\$1.00	\$0.12	50,651
Precio de venta	P4	20,160	\$80,640	\$4.00	6%	\$1.00	\$0.06	26,592
Precio de venta	P5	22,080	\$88,320	\$4.00	7%	\$1.00	\$0.07	29,124
Precio de venta	P6	5,760	\$34,560	\$6.00	2%	\$2.00	\$0.04	7,598
Precio de venta	P7	25,920	\$103,680	\$4.00	8%	\$1.00	\$0.08	34,189
Precio de venta	P8	2,880	\$14,400	\$5.00	1%	\$1.00	\$0.01	3,799
Precio de venta	P9	17,040	\$68,160	\$4.00	5%	\$1.50	\$0.08	22,476
Precio de venta	P10	0	\$0	\$0.00	0%	\$0.00	\$0.00	0
				0.8				428,318

Punto de equilibrio (unidades)		428,318	
Punto de equilibrio (pesos)		\$1,124,452	
VENTAS	\$852,480	100%	
GASTOS FIJOS	\$328,124	38.5%	
GASTOS VARIABLES	\$603,720	70.8%	
UTILIDAD DE OPERACIÓN (EBIT)	-\$79,364	-9.3%	

COMPROBACIÓN			
Producto	Ventas	C.V.	C.F.
P1	\$376,084	\$250,722	
P2	\$31,657	\$22,160	
P3	\$202,604	\$151,953	
P4	\$106,367	\$79,775	
P5	\$116,497	\$87,373	
P6	\$45,586	\$30,391	
P7	\$136,758	\$102,568	
P8	\$18,994	\$15,195	
P9	\$89,906	\$56,191	
P10	\$0	\$0	
	\$1,124,452	\$796,329	\$328,124
Comprobación			\$0



BIBLIOGRAFÍA

- Bodie, Z., Kane, A., & Marcus, A. (2004). *Principios de Inversiones*. Avaraca Madrid: Mc Graw Hill .
- Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA). (15 de Septiembre de 2009). *ENFASIS DE ALIMENTACION*. Recuperado el 22 de Agosto de 2013, de Situación del sector de panificados en México:
<http://www.alimentacion.enfasis.com/notas/14325-situacion-del-sector-panificados-mexico>
- CANAINPA panaderías de Mexico. (s.f.). *CANAINPA*. Recuperado el 19 de agosto de 2013, de <http://www.canainpa.com.mx/varios/qsomos.asp>
- Cervantes, J. G. (1999). *Formulacion y Evaluacion de Inversion*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Coral, A. S. (2008). *Introduccion a la MERCADOTECNIA*. MEXICO: Grupo Editorial PATRIA.
- Financiera, D. d. (2010). *DESARROLLO EMPRESARIAL*. Mexico.
- Gitman, L., & Joehnk, M. (2009). *Fundamentos de INVERSIONES*. PEARSON Educacion.
- Hernandez, A. H., & Villalobos Hernandez, A. (1998). *Formulacion y Evaluacion de Proyectos de Inversion*. Mexico: Ediciones Contables, Administrativas y Fiscales, S.A. de C.V.
- Martínez, L. A. (Junio de 2013). *PROMEXICO Inversion y Comercio*. Recuperado el 20 de Agosto de 2013, de Alimentos procesados (Unidad de Inteligencia de Negocios):
http://mim.promexico.gob.mx/work/sites/mim/resources/LocalContent/72/2/130704_DS_Alimentos_procesados_ES.pdf
- Mendez, J. S. (2000). *Fundamentos de Economa*. Mc Graw Hill.

PROYECTO DE INVERSIÓN PANIFICADORA LOS GLOBOS

PYME, e. (2008). *Ejemplos de un plan de negocio*. Recuperado el 22 de Enero de 2014, de <http://www.emprendepyme.net/que-es-un-presupuesto.html>

SECRETARIA DE ECONOMIA. (marzo de 2013). *PROMEXICO*. Recuperado el 20 de agosto de 2013, de Inversion y Comercio: http://mim.promexico.gob.mx/wb/mim/agroalimentaria_perfil_del_sector

Sepulveda, P. H. (1992). *¿Que debo saber de finanzas para crear mi propia empresa?* Barcelona, España : Alfaomega.

Slocum, H. J. (2009). *ADMINISTRACION Un enfoque basado en competencias*. Mexico: CENGAGE Learning.

Villanueva, E. H. (2000). *Analisis y Evaluacion de Proyectos de Inversion para bienes de capital* .