

PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

AUTOR: LAURA ALEJANDRA CHINCHILLA GUTIÉRREZ

DOCENTE: MOJENDER KOR SARA REEHAIL CASTILLO

**UNIVERSIDAD ECCI
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA
BOGOTÁ D.C.**

2020



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE CONTENIDO	2
GLOSARIO	6
INTRODUCCIÓN	8
1 – NATURALEZA DEL PROYECTO	10
1.1. JUSTIFICACIÓN. (Necesidad insatisfecha)	10
1.2. NOMBRE DE LA EMPRESA	10
1.3. LOGO DE LA EMPRESA	10
1.4. SLOGAN DE LA EMPRESA	11
1.5. TIPO DE EMPRESA. (Descripción)	11
1.6. MARCA	11
1.6.1. Marca integrada	12
1.6.2. Marca separada	12
1.6.3. Marca con fondo lila	13
1.6.4. Marca con fondo blanco	13
1.6.5. Marca para fechas especiales y/o adaptada para campañas de mercadeo de productos	14
1.6.6. Tarjetas de presentación	14
1.6.7. Modelo para comunicados u oficios	15
1.6.8. Plantilla power point para presentaciones corporativas	15
1.6.9. Catalogo campaña Halloween	16
1.6.10. Muestras preliminares de productos decembrinos	16
1.6.11. Redes sociales	17
1.6.11.1. Instagram: @alejas_bakery	17
1.6.11.2. Facebook: Alejasbakery	17
1.6.12. Correos corporativos	18
1.6.13. Página web	18
1.7. UBICACIÓN	18
1.8. TAMAÑO	18
1.9. MISIÓN	18



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.10. VISIÓN.....	19
1.11. OBJETIVOS.....	19
1.11.1. Objetivo general.....	19
1.11.2. Objetivos específicos.....	19
2 – MERCADEO.	20
2.1. INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	20
2.1.1. Análisis del sector.....	20
2.1.2. Análisis del mercado.....	20
2.1.3. Análisis de la competencia.....	21
2.2. TENDENCIAS.....	21
3 – DEFINICIÓN DEL PROYECTO- PLAN DE MARKETING.....	21
3.1. ESTRATEGIAS.....	22
3.1.1. Capacitación.....	22
3.1.2. Infraestructura.....	22
3.1.3. Compras de producto a colaboradores.....	22
3.1.4. Proyecto Innova Colombia.....	22
4 – ORGANIZACIÓN.....	22
4.1. MODELO DE NEGOCIO.....	22
4.2. POBLACIÓN OBJETIVO.....	23
4.3. PROPUESTA DE VALOR.....	24
4.3.1. Para los socios.....	24
4.3.2. Para los aliados estratégicos.....	24
4.3.3. Para el consumidor final.....	24
4.4. PROPUESTA DE SOSTENIBILIDAD.....	24
4.4.1. Stake holders internos.....	24
4.4.2. Stake holders externos.....	25
4.5. PROPUESTA DE INNOVACIÓN.....	26
4.6. ORGANIGRAMA.....	26
4.7. SERVICIOS.....	26
5. – RESULTADOS ESPERADOS DE LA ESTRATEGIA.....	27



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6. CADENA DE VALOR.....	27
6.1. PLANEACIÓN.	27
6.2. TIPO DE MENÚ	27
6.2.1. Menú del día o de la casa	27
6.2.2. Receta.	31
6.2.3. Valor nutricional de los alimentos.....	32
6.3. PREPARACIÓN / PROCESAMIENTO.	53
6.3.1. Torta de avena.	53
6.3.2. Tipo de cocción.	54
6.4. COMPRAS.....	54
6.5. ALMACENAMIENTO.....	54
6.6. ETIQUEDADO.....	55
6.7. SPEECH MESERO.....	55
6.8. SERVIDO.....	55
6.8.1. Servicio de catering.	56
6.8.2. Venta al detal.....	57
6.9. PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA.....	58
6.9.1. Permiso de uso de suelo.....	58
6.9.2. Registro en Cámara de Comercio de Bogotá.	59
6.9.3. Registro único empresarial.	60
6.9.4. Registro único tributario.....	60
6.9.5. Inscripción en la Secretaria de Hacienda Pública.	61
6.9.6. Concepto técnico de Bomberos.	61
6.9.7. Concepto sanitario.....	62
6.9.8. Registro ante la Secretaria de Salud.	62
6.9.9. Registro Invima.	63
6.9.10. Registro de publicidad exterior visual.	64
6.9.11. Registro en Sayco & Acinpro.	65
6.9.12. Registro del departamento ambiental.	65
6.9.13. Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	65



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.9.14. Plan de emergencia y contingencia.....	66
6.9.15. Certificaciones.....	66
7. PRESUPUESTO.....	66
7.1. COSTEO DE LA CADENA DE VALOR PARA LA CREACIÓN, HABILITACIÓN DE LA EMPRESA Y PARA PUESTA EN MARCHA.	66
7.2. ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN A UN AÑO.....	67
7.3. RETORNO DE LA INVERSIÓN.	67
7.4. ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN DEL SEGUNDO AÑO CON MISMO VALOR DE VENTAS DEL PRIMER AÑO.....	68
CONCLUSIÓN.	69
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.	71
WEBGRAFIA.....	71
NOTAS DEL AUTOR.	75



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

GLOSARIO.

CATERING: Servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida, bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.¹

ECONOMIA CIRCULAR: Estrategia para lograr la sostenibilidad del planeta.² La economía circular es una alternativa atractiva que busca redefinir qué es el crecimiento, con énfasis en los beneficios para toda la sociedad. Esto implica disociar la actividad económica del consumo de recursos finitos y eliminar los residuos del sistema desde el diseño. Respaldada por una transición a fuentes renovables de energía, el modelo circular crea capital económico, natural y social y se basa en tres principios: Eliminar residuos y contaminación desde el diseño, mantener productos y materiales en uso y regenerar sistemas naturales.³

GLOBAL REPORTING INICIATIVE: Es una organización internacional no gubernamental, que tiene como objetivo impulsar los Reportes de Sostenibilidad como herramienta para la planificación, medición, evaluación y comunicación de los avances e impactos en aspectos sociales, económicos y ambientales de una organización.⁴

HUELLA DE CARBONO: Es la medida del impacto que provocan las actividades del ser humano en el medio ambiente y se determina según la cantidad de emisiones de GEI producidos, medidos en unidades de dióxido de carbono equivalente.⁵

¹

https://www.google.com/search?ei=ww2mXomRCIGa_Qbe1KXgDg&q=CONCEPTO+DE+CATERING&oq=CONCEPTO+DE+CATERING&gs_lcp=CgZwc3ktYWlQAZlCCAAyAggAMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjoFCAAQgwE6BAgAEAM6BwgAEEYQ-QFQ3cV9WNzhfWC7431oAXAAeACAAdkEiAHhIJIBDDAuMTAuNi4wLjEuMzgBAKABAaoBB2d3cy13aXo&scient=psy-ab&ved=0ahUKEwjL_vq7lIfpAhUBTd8KHV5qCewQ4dUDCAw&uact=5

² <https://www.google.com/search?q=concepto+upcycling&oq=concepto+upcycling&aqs=chrome..69i57j0.1800j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

³ <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/economia-circular/concepto>

⁴ <https://www.upb.edu.co/es/blogs/upb-sostenible/gri>

⁵

<https://www.google.com/search?q=HUELLA+DE+CCARBONO&oq=HUELLA+DE+CCARBONO&aqs=chrome..69i57j0.1800j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

ISO: International Standarization organization. Establece las normas Iso.⁶

LAVADO VERDE: Es una forma de propaganda en la que se realiza marketing verde de manera engañosa para promover la percepción de que los productos, objetivos o políticas de una organización son respetuosos con el medio ambiente con el fin de aumentar sus beneficios.⁷

PRICING: Método para determinar lo que una compañía va a recibir por sus productos. "es el arte y la ciencia de comprender cuánto un cliente estaría dispuesto a pagar por un producto o servicio, intentando obtener el máximo posible de este".⁸

RSE: Responsabilidad social empresarial.⁹

STAKE JHOLDERS: interesado' o 'parte interesada', y que se refiere a todas aquellas personas u organizaciones afectadas por las actividades y las decisiones de una empresa.¹⁰

UPCYCLING: Supra-reciclaje, que consiste en aprovechar materiales reciclables para crear productos que tienen un mayor valor que el que tenía el material original. O, lo que es lo mismo: transformar residuos en objetos de valor.¹¹

⁶ SA 8000

⁷ <https://www.tysmagazine.com/blancamiento-lavado-verde/>

⁸ Kent Monroe.

⁹ Iso 26000

¹⁰

<https://www.google.com/search?q=STAKEHOLDER&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwic59Wm84npAhVNUt8KHdw9AvEQBSgAegQIExAp&biw=1155&bih=504>

¹¹ <https://www.google.com/search?q=concepto+upcycling&oq=concepto+upcycling&aqs=chrome..69i57j0.1800j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

INTRODUCCIÓN.

La implementación de la sostenibilidad en la cadena de valor de las empresas en Colombia no es un tema nuevo, de hecho, está legislado y existe variedad de normatividad colombiana en esta materia al igual que norma internacionales para certificar o para el caso de Colombia la aplicación de evaluación de la guía GRI y la medición de huella de carbono.

Hoy en día las empresas que trabajan desde el punto de vista de sostenibilidad y responsabilidad social empresarial tienen mayor acogida en el mercado nacional e internacional y no solo por ello debería aplicarse, sino por ser responsables en la economía nacional y usar con responsabilidad todos los recursos que requerimos para elaborar un producto o un servicio, desde el punto de vista de economía circular y apoyados en la estrategia establecida por cada empresa; hechos que redundan en beneficio de las empresas y de la sociedad.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

RESUMEN EJECUTIVO.

Hay muchos paradigmas sobre que las empresas que producen pasteles, pues se considera que todo lleva azúcar y edulcorantes que afectan la salud. Desde luego, aunque un postre, pastel u otro similar sean preparados con endulzantes naturales el comer en exceso tendrá una afectación sobre la salud, pero Aleja's Bakery viene trabajando en ello para concienciar al consumidor de adquirir productos saludables cuyo enfoque económico y estratégico está alineado con la sostenibilidad y la responsabilidad social empresarial, dando paso así, a una visión más humana y de economía circular. Esta necesidad insatisfecha es la que da origen a Aleja's Bakery.

Este proyecto con enfoque sostenible y sustentable tiene dos ópticas: Una enfocada en la parte administrativa como empresa y un segundo enfoque en la parte de producción.

El enfoque administrativo impacta sobre la imagen de la organización y el manejo y reducción de costos por manejarse economía circular.

El enfoque en producción está asociado al método de elaboración de los pasteles y postres en cero residuos de grasa y embalajes amigables con el medio ambiente.

Este enfoque de economía circular que contempla la sostenibilidad y la sustentabilidad es una nueva forma de impactar en el cliente en materia de salud, ambiental y rentable, teniendo un crecimiento inteligente y alineado a las nuevas necesidades del mercado y de las políticas sociales gubernamentales en Colombia.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1 – NATURALEZA DEL PROYECTO.

1.1. JUSTIFICACIÓN. (Necesidad insatisfecha).

La pastelería y repostería es uno de los sectores gastronómicos más apetecidos, pero queremos que las personas adquieran y disfruten de ellos sin sentir cargo de conciencia y sin pensar en que va a afectar su salud, como en el caso de las personas a que no pueden consumir azúcares o edulcorantes de tipo artificial.

Los postres y los pasteles ayudan incluso a mantener un control del peso, pues se deben comer en porciones pequeñas, sin exceso de calorías de modo que favorecen en la energía de la persona y en una alimentación sana.

Por ello Aleja's Bakery tiene dentro de sus unidades estratégicas de negocio el brindar postres y pasteles elaborados con elementos naturales y orgánicos protegiendo la salud de sus consumidores y de la sociedad, endulzando naturalmente la vida, con este producto y servicio se da respuesta a la necesidad identificada razón de ser de Aleja's Bakery.

1.2. NOMBRE DE LA EMPRESA.

La empresa se denomina Aleja's Bakery.

1.3. LOGO DE LA EMPRESA.





PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.4.SLOGAN DE LA EMPRESA.

Felicidad para tu paladar.

1.5.TIPO DE EMPRESA. (Descripción).

La empresa pertenece al sector gastronómico y está fundada en este momento como persona natural. Se prevé para el primer semestre del año 2021 registrarla en la Cámara de Comercio de Bogotá como Sociedad por Acciones Simplificada. A la fecha se procedió dar un primer paso para su funcionamiento como persona natural no responsable de iva, y con establecimiento, cuya dirección de funcionamiento es la calle 74 d No. 70 A – 30 y una segunda instalación solo para muestra de productos en las instalaciones ubicadas en la Carrera 14 No. 94 A – 44 oficina 103 Edificio Classic II Chicó navarra. Espacio suministrado por las empresas Grupo B&M consultores financieros S.A.S. Y Sigroup S.A.S., empresas que apoyan el emprendimiento en Colombia.

1.6.MARCA.

Marca en proceso de aprobación por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio.

Se podrá usar el logo de forma integrada o por separado y podrá hacerse uso de la marca de acuerdo a la temporada. Se adjuntan muestras de Halloween y para fechas decembrinas.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.6.1. Marca integrada.



1.6.2. Marca separada.





PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.6.3. Marca con fondo lila.



1.6.4. Marca con fondo blanco.





PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.6.5. Marca para fechas especiales y/o adaptada para campañas de mercadeo de productos.



1.6.6. Tarjetas de presentación.

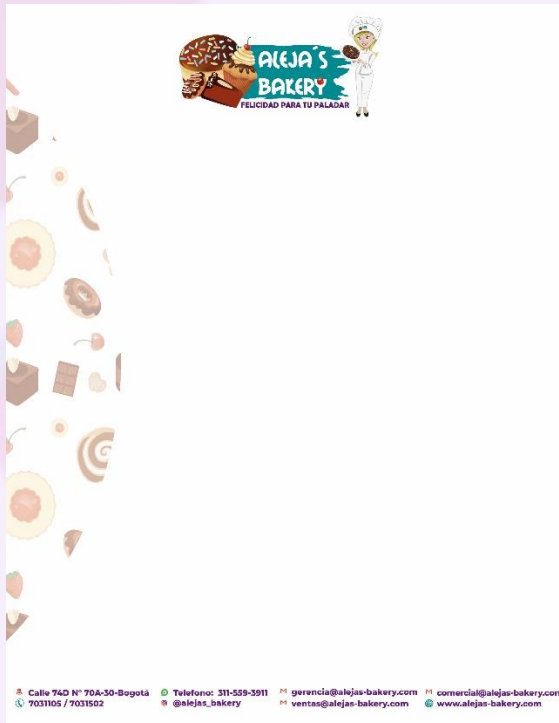
	<h2>Postres</h2>
<p>ALEJANDRA CHINCHILLA CEO-Founder</p>	<h3>GALLETAS</h3> <ul style="list-style-type: none"> Café Chips de chocolate Chocolate Vainilla
<p> ☎ Telefono: 311-559-3911 📧 @alejas_bakery 📧 gerencia@alejas-bakery.com 📧 ventas@alejas-bakery.com 🌐 www.alejas-bakery.com 📍 Calle 74D N° 70A-30-Bogotá </p>	<h3>CHEESECAKES</h3> <ul style="list-style-type: none"> Mora Frutos rojos Fresa Maracuya Agras
	<h3>TORTAS</h3> <ul style="list-style-type: none"> Avena Zanahoria Naranja Vainilla
	<h3>POSTRES FRIOS</h3> <ul style="list-style-type: none"> Mango Oreo Fresa Limón



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.6.7. Modelo para comunicados u oficios.



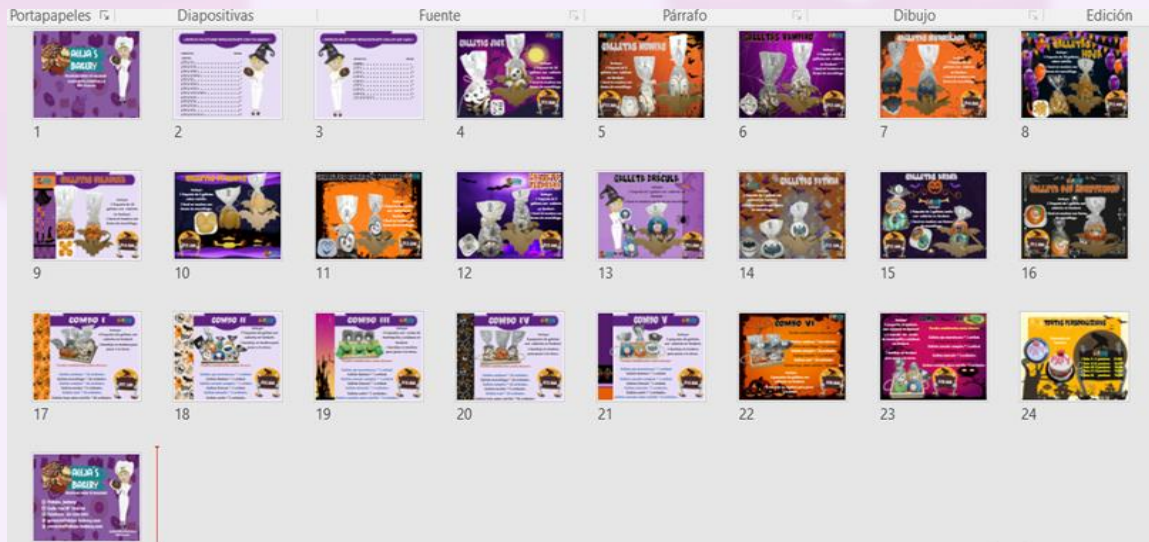
1.6.8. Plantilla power point para presentaciones corporativas.





PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA ALEJA'S BAKERY

1.6.9. Catalogo campaña Halloween.



Link: para ver catalogo corporativo mes de Halloween. (video).

<https://www.instagram.com/p/CGDvn1TDK7B/?igshid=1p9geq0e0qief>

1.6.10. Muestras preliminares de productos decembrinos.

Son muestras preliminares de anchetas, sin editar aún.



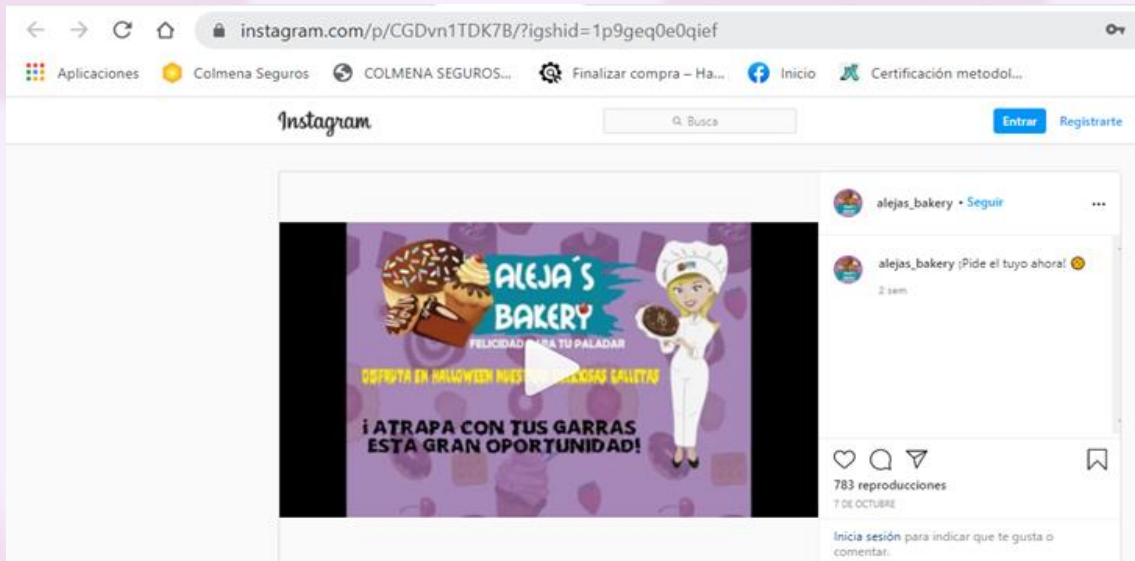


PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

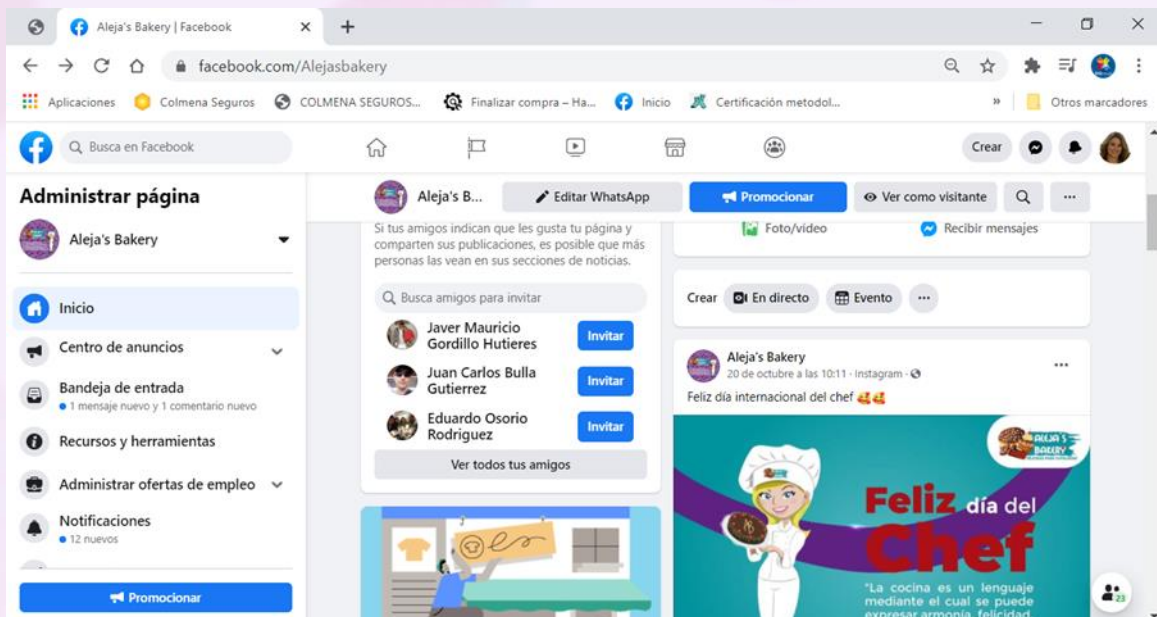
ALEJA'S BAKERY

1.6.11. Redes sociales.

1.6.11.1. Instagram: @alejas_bakery



1.6.11.2. Facebook: Alejasbakery



Nota. Todos los registros fotográficos y de marca, son de propiedad de Aleja's Bakery.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.6.12. Correos corporativos.

gerencia@alejas-bakery.com

comercial@alejas-bakery.com

ventas@alejas-bakery.com

1.6.13. Página web.

En desarrollo. Será publicada en la primera semana de diciembre de 2020.

1.7. UBICACIÓN.

La empresa fabrica sus postres en la Calle 74 D No. 70 A – 30 en el Barrio Bonanza en Bogotá y distribuye en dos puntos: Calle 74 D No. 70 A – 30 y en la Carrera 14 No. 94 A – 44 oficina 103 Barrio Chicó. Esta última dirección queda en las instalaciones de la empresa de mi madre y se me permite tenerlo como punto de distribución, realizar muestras y servicios de catering para eventos empresariales.

1.8. TAMAÑO.

La empresa esta como persona natural y cuenta solo con un empleado. (Mi persona) y cuando requiero para servicio de catering, me apoya un familiar, una prima de nombre Paola Gutiérrez y se cancela a destajo, es decir por las horas invertidas en el evento.

1.9. MISIÓN.

Aleja's Bakery, empresa sostenible, satisface las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo postres y pasteles naturales, con alta calidad, que permita su posicionamiento y el desarrollo de colaboradores, con responsabilidad social empresarial.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1.10. VISION.

Aleja's Bakery empresa sostenible, será referente en postres y pastelería natural, donde es excelente trabajar, generando solidez empresarial con proyección de franquicias para el año 2022.

1.11. OBJETIVOS

1.11.1. Objetivo general.

Posicionar a Aleja's Bakery como una empresa sostenible de pastelería y repostería con endulzantes naturales a nivel local.

1.11.2. Objetivos específicos.

- 1.11.2.1. Lograr que el 50% de los colaboradores sean proveedores de las frutas y elementos naturales que requieren los postres y los pasteles para endulzar.
- 1.11.2.2. Lograr cero manejos de inventarios en frutas para postres y pasteles naturales a cargo de Aleja's Bakery.
- 1.11.2.3. Lograr para el año 2021 el 10% del mercado local de Bogotá en venta de postres y pasteles endulzados naturalmente.
- 1.11.2.4. Lograr para el año 2021 los permisos de Invima para manejo de logos con etiqueta verde de Aleja's Bakery.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

2 – MERCADEO.

2.1. INVESTIGACIÓN DE MERCADO.

La gastronomía como sector terciario de la producción está apoyada por los diferentes sectores de la económica a nivel de sector primario en la agricultura, sector secundario en la transformación y sector terciario en producción de aditivos naturales e incluso la distribución de los mismos postres y pasteles, en donde va todo el componente logístico para que llegue a cada uno de los puntos de los clientes y de los hogares.

2.1.1. Análisis del sector.

El sector de postres y pasteles en la gastronomía de tipo sostenible hoy en día es apetecido porque los clientes conocen que cuando se habla de sostenible se habla de aspectos naturales o que no deben impactar al ambiente o tener un impacto negativo en la salud, lo cual es benéfico ya que cada día el ser humano es más consciente del cuidado de la salud y por tanto que los alimentos sean naturales y es vital porque la gastronomía va en auge.

2.1.2. Análisis del mercado.

El mercado para los postres y los pasteles elaborados solo con productos naturales y orgánicos es un mercado prácticamente virgen y con mucho potencial por desarrollar desde la investigación, obteniendo nuevas fórmulas, mezclas y diseños atractivos para el cliente y para consumidores finales, en donde incluso las personas con problemas de azúcar o de obesidad por consumo de azúcar o de harinas o edulcorantes, podrán degustar su paladar con nuestras delicias. Inicialmente el proyecto es a nivel local Bogotá entre tanto se investiga el tiempo de cultivo y producción de frutas en otras ciudades en Colombia, dado que es vital el clima y tiempo de desarrollo de las frutas y otros elementos orgánicos.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

2.1.3. Análisis de la competencia.

En Bogotá la competencia en la elaboración y distribución de postres y pasteles naturales según la Revista Fit publicada por Patty Guarín el 14 de noviembre de 2019,¹² con motivo de la celebración del día mundial de la diabetes, comparte un listado con algunos de los negocios locales que ofrecen postres aptos para diabéticos, entre los que están: Cocina Viva, ubicado en la calle 118 # 18C-38, Fit2go tiene tres sedes: Chapinero, Hacienda Santa Bárbara y Calle 85, SerFit está en la carrera 18 con calle 100, Matchachá está en la carrera octava con calle 65; sin embargo la más reconocida con postres naturales es Madame Sucreé ubicada Calle 142 # 17a 40 y en la Calle 129 # 58b 55, por tanto como lo indicaba Patty Guarín, cada vez hay más opciones que facilitan a llevar y disfrutar de una dieta sin azúcar, no se trata de privarse de las cosas dulces sino de elegir bien.¹³

2.2. TENDENCIAS.

Dentro de la gastronomía, específicamente en lo referente a postres y pasteles naturales se observa una gran tendencia, pero enfocada de forma particular a los diabéticos y dejando por fuera del mercado a todas las personas que quieren cuidar su salud, la cual es el mayor nicho de mercado.

3 – DEFINICIÓN DEL PROYECTO- PLAN DE MARKETING.

La situación a solucionar es: ¿Cómo a un bajo costo y de forma sostenible poder lograr obtener endulzantes naturales para insumos de los postres y pasteles de Aleja's Bakery?

¹² Revista Fit publicada por Patty Guarín el 14 de noviembre de 2019

¹³ Revista Fit publicada por Patty Guarín el 14 de noviembre de 2019



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

3.1. ESTRATEGIAS.

Para el desarrollo de la estrategia planteamos las siguientes tácticas, las cuales consideramos son gana - gana con los stake holders tanto internos como externos.

3.1.1. Capacitación.

Capacitar a los colaboradores en el manejo de huerta orgánica en casa.

Capacitar en gestión de ventas a través de redes sociales con plataforma Hubspot, Wiwabot y Whassaap Bussines o Whatsapp-on y Chat Marketing.

3.1.2. Infraestructura.

Brindar la infraestructura de tipo vertical para el cultivo en las casas de los colaboradores.

3.1.3. Compras de producto a colaboradores.

Comprar los productos a los colaboradores con los cuales se endulzarán de forma natural los postres y pasteles en Aleja's Bakery.

3.1.4. Proyecto Innova Colombia.

Presentar el proyecto en Innova Colombia e Impulsa Colombia para la obtención de recursos de apalancamiento y registro Invima-etiqueta verde.

4 – ORGANIZACIÓN

4.1. MODELO DE NEGOCIO.

El modelo de negocio de Aleja's Bakery consiste en:

- a Precio económico de materiales e insumos.
- b Producto innovación.



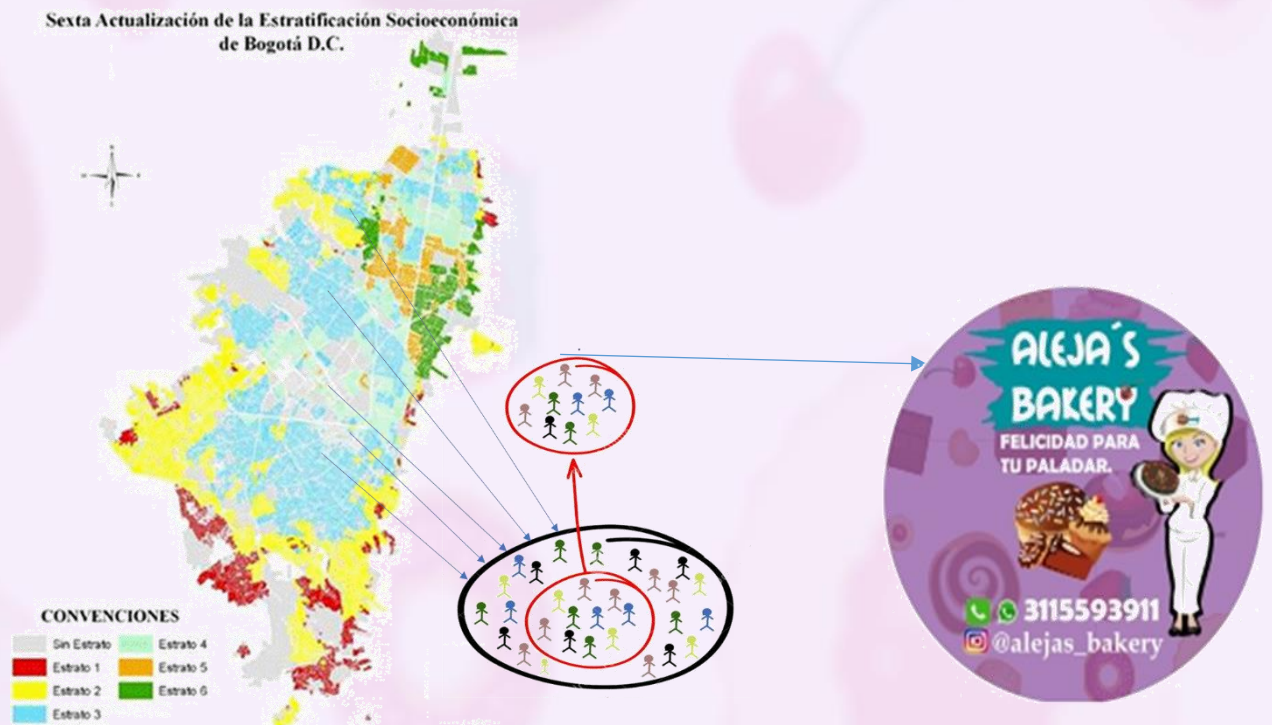
PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

- c Producto sostenible.
- d Llave en mano.
- e Cliente cautivo.
- f Alianzas estratégicas.
- g Distribución al mayoreo y al detalle.
- h Efecto de marca.
- i Efecto mercadeo en plataforma.

4.2. POBLACIÓN OBJETIVO.

Estrato 3 en adelante y para todas las edades, en la ciudad de Bogotá, para los dos primeros años y a nivel nacional franquicias dentro de los próximos cinco años.



Fuente: Mapa tomado de:

https://www.google.com/search?q=mapa+de+bogota+por+estratos&tbm=isch&hl=es&chips=q:mapa+de+bogota+por+estrato+s,g_1:estratificacion:JOM26L--OyQ%3D&authuser=1&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjvuvKkkL7rAhUyr1kKHR04B2AQ4IYoCHoECAEQIQ&biw=1318&bih=629#imgre=KYlhvOtpP9udhM&imgdii=Oq_ohpiujqLFJM



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

4.3. PROPUESTA DE VALOR

4.3.1. Para los socios.

- a. Rentabilidad.
- b. Empresa financieramente sostenible y socialmente responsable.
- c. Generador de trabajo.
- d. Empresa formadora y capacitadora.

4.3.2. Para los aliados estratégicos.

- a. Precio económico de materiales e insumos.
- b. Producto innovación.
- c. Cliente cautivo.
- d. Alianzas estratégicas.
- e. Distribución al mayoreo y al detalle.
- f. Efecto mercadeo en plataforma.

4.3.3. Para el consumidor final.

- a. Alimentos naturales saludables.
- b. Placer al consumirlo.
- c. Agradable a los sentidos.
- d. Asequible económicamente.
- e. Productos variados y/o elaborados al gusto del consumidor.

4.4. PROPUESTA DE SOSTENIBILIDAD.

La articulación del desarrollo sostenible de este proyecto, está dada de los stake holders internos hasta los stake holders externos, teniendo impacto sostenible sobre la cadena de suministro y el producto a elaborar en cuanto a los costos de la preparación, enfocado a ser un producto natural y orgánico, totalmente saludable pro no contener grasas ni azúcares elaboradas; el cual se realizará de la siguiente forma:

4.4.1. Stake holders internos.

- ✓ Socios: Dentro de su estrategia empresarial (La integra en parte la estrategia comercial) reducirán costos en la obtención de productos primarios para la elaboración de postres y pasteles, traídos directamente de los hogares de los



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

colaboradores a la empresa. Y en materia de impuestos tiene un impacto benéfico, al igual que mayor rentabilidad y mejora en su imagen corporativa, entre otros tantos beneficios.

- ✓ Colaboradores: Recibirán capacitación, infraestructura e insumos para elaboración de huerta orgánica de tipo vertical en sus casas.
- ✓ Proveedores: El colaborador al brindar el producto primario de frutas y torso elementos orgánicos para endulzar los postres y pasteles actuará como proveedor por cuanto lo que entregará a Aleja's Bakery serán según necesidad: Frutos, aromatizantes naturales y mermeladas o endulzantes naturales.

4.4.2. Stake holders externos.

- ✓ Proveedores: Se tiene un relacionamiento con proveedores que manejen productos amigables con el medio ambiente, de etiqueta verde. Los residuos de estos podrán volver a recibirse en Aleja's Bakery para dar re-uso diferente a la inicial y elaborar otros productos que normalmente son de decoración de interiores a nivel habitacional. A futuro se quiere llegar a ser una empresa totalmente upcycling¹⁴
- ✓ Cliente: Se verán beneficiados en poder disfrutar todo tipo de postres y pasteles sin que afecte su salud y sintiéndose felices consigo mismo.
- ✓ Sociedad: Tiene un impacto de tipo positivo a nivel laboral y en la sociedad por cuanto se impacta al medio ambiente y a la misma sociedad de forma positiva.
- ✓ Estado: Favorece en el relacionamiento y en las políticas propias del gobierno en esta materia y se cumple en materia de regulación y reduce los impuestos a la organización, por el mismo cumplimiento de las estrategias planteadas por el gobierno y aplicadas por el estado.

¹⁴ <https://www.google.com/search?q=concepto+upcycling&oq=concepto+upcycling&aqs=chrome..69i57j0.1800j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



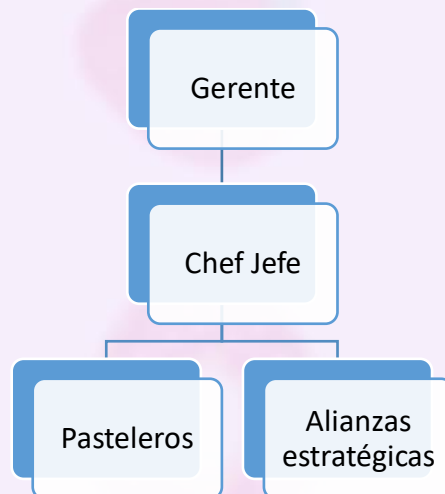
PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

4.5. PROPUESTA DE INNOVACIÓN.

- a. Postres y pasteles a medida.
- b. Captación a través de bases de datos.
- c. Compra de base de datos del sector gastronómico enfocado a pastelerías y postres.
- d. Selección de canales de distribución al detal puerta a puerta, garantizando la calidad y presentación del producto hasta la entrega.
- e. Diferentes tamaños y presentaciones del mismo producto.
- f. Manejo de carta de postres.
- g. Diseñar y elaborar un postre especial de Aleja's Bakery.
- h. En todas las modalidades de postres y pasteles contar con mini- postre y mini pastel.
- i. Manejo de embudo de ventas a través de redes sociales.
- j. Cada pastel o postre debe estar vestido de gala.
- k. Embalaje y empaque biodegradable.
- l. Trabajadores hacen parte de la cadena de valor como proveedores.
- m. Mantener actualizado el mapa de empatía de los clientes de Aleja's Bakery y clientes potenciales.

4.6. ORGANIGRAMA.



4.7. SERVICIOS

Aleja's Bakery ofrece postres y pasteles elaborados con materias primas e insumos naturales y orgánicos y el servicio de Catering.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

5. – RESULTADOS ESPERADOS DE LA ESTRATEGIA

Se espera de forma positiva varios resultados. A nivel interno una mayor cohesión y relaciones a largo plazo con colaboradores, mejorar su calidad de vida, mejorar sus ingresos, sentirse parte vital del desarrollo de la economía del país y el impacto emocional de contribuir en la alimentación y degustación de sabores naturales a través de los postres y pasteles de Aleja's Bakery y la reducción de costos en materias primas e insumos.

A nivel externo se espera poder lograr el posicionamiento y la cobertura de forma inicial a nivel local en donde Aleja's Bakery sea reconocida por ser una empresa sostenible y que produce sus postres y pasteles con insumos orgánicos, lo cual reducen en beneficio propio y de la sociedad.

6. CADENA DE VALOR

6.1. PLANEACIÓN.

En esta etapa se definen los tipos de menú, si es saludable o ligero.

6.2. TIPO DE MENÚ

6.2.1. Menú del día o de la casa

Este tipo de menú es la opción más económica que ofertan los establecimientos de restauración tradicional. Su origen viene de los establecimientos hoteleros, ya que los ofrecían como los menús dentro de la pensión alimenticia previamente contratada.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

El menú va cambiando aprovechando las ofertas del mercado cada día, posibilitando así que sea un menú económico.

Este es un menú está formado por 3 o 4 grupos de platos con 4 o 5 variantes en cada grupo, puede estar incluido en el precio del menú la bebida y el pan.

a Postre de mango.

❖ Ingredientes:

- Crema de leche light.
- Clara de huevo.
- Mango.
- Miel.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Crema de leche light	gr	400	15,45	6.180
Clara de huevo	gr	105	6,4	672
Mango	gr	1100	4,96	5.456
miel	gr	50	29,98	1.499

SUBTOTAL: 13.807

MARJEN DE ERROR: 1.380,7

TOTAL: 15.187,1

CANTIDAD UNITARIA: 1.518,77

b Cheesecake de mora.

❖ Ingredientes:

- Galletas integrales.
- Queso crema.
- Stevia.
- Mermelada casera de frutos rojos.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Galletas integrales	gr	300	12,02	3.606
Queso crema	gr	1000	10,98	10.980
Stevia	gr	12,5	141,5	1.765,75
Mora	gr	150	13,96	2.094

SUBTOTAL: 18.445,75

MARJEN DE ERROR: 1.844,575

TOTAL: 20.290,325

CANTIDAD UNITARIA: 2.029,0325

c Pastel de avena.

❖ Ingredientes:

- Avena.
- Huevos.
- Miel.
- Compota de manzana.
- Yogurt griego natural.
- Aceite de oliva.
- Bicarbonato de sodio.
- Canela.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Avena	gr	1000	4,59	4.590
Huevos	gr	200	6,4	1.280
Miel	gr	100	29,98	2.998
Compota de manzana	gr	260	21,85	5.681
Yogurt griego natural	gr	440	21,59	9.499,6
Aceite de oliva	gr	60	23,99	1.439,4
Bicarbonato de sodio	gr	25	15,8	395
Canela	gr	20	151,4	3.028

SUBTOTAL: 28.911

MARJEN DE ERROR: 2.891,1

TOTAL: 31.802,1

CANTIDAD UNITARIA: 3.180,21



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

d Pastel de zanahoria con crema de coco y merey.

❖ Ingredientes:

○ Masa:

- Avena.
- Zanahoria.
- Banano.
- Coco rallado.
- Nueces.
- Canela molida.
- Uvas pasas.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Avena	Gr	1000	4,59	4.590
Zanahoria	gr	400	27,92	11.168
Banano	gr	500	8	4.000
Coco rallado	gr	150	65,76	9.864
Nueces	gr	80	400	32.000
Canela molida	gr	30	151,4	4.542
Uvas pasas	gr	200	23,95	4.790

SUBTOTAL: 70.954

MARJEN DE ERROR: 7.095,4

TOTAL: 78.049,4

CANTIDAD UNITARIA: 7.804,94

○ CREMA:

- Leche de coco.
- Jugo de limón.
- Aceite de coco.
- Extracto de vainilla.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Leche de coco	gr	100	12,99	1.299
Jugo de limón	gr	50	12,98	649
Aceite de coco	gr	20	86,67	1.733,4
Extracto de vainilla	gr	10	49,83	498,3

SUBTOTAL: 4.179,7

MARJEN DE ERROR: 417,97

TOTAL: 4.597,67

CANTIDAD UNITARIA: 459,767

6.2.2. Receta.

RECETAS

DE

ALEJA'S BAKERY

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Pastel de zanahoria



Calorías: 400 kcal
 Carbohidratos: 22 g
 Fibra: 4 g
 Proteínas: 8 g
 Grasa: 29 g

Calorías: 144 kcal
 Carbohidratos: 19 g
 Fibra: 2 g
 Proteínas: 5 g
 Grasa: 5 g

Pastel de avena



Postre de mango



Calorías: 275 kcal
 Carbohidratos: 24 g
 Fibra: 10 g
 Proteínas: 9 g
 Grasa: 15 g

Calorías: 423 kcal
 Carbohidratos: 35 g
 Fibra: 4 g
 Proteínas: 9 g
 Grasa: 29 g

cheseecake de mora



/ BUSINESS-SAVVY.COM /



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.2.3. Valor nutricional de los alimentos.

a Claras de huevo (105g).

Calorías (energía)	54,6 kcal
Lípidos (grasas)	0,18 g
Proteínas	11,45 g
Carbohidratos	0,77 g
Azúcar	0,75 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	0 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,46 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,11 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,2 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,01 mg
Folato	4,2 µg
Vitamina B12 (cobalamina)	0,09 µg
Colina	1,16 mg
Betaína	0,32 mg
Calcio	7,35 mg
Cobre	0,02 mg
Hierro	0,08 mg
Sodio	174,3 mg
Potasio	171,15 mg
Magnesio	11,55 mg
Fósforo	15,75 mg
Zinc	0,03 mg
Manganeso	0,01 mg
Selenio	21 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

b Miel (50g).

Calorías (energía)	152 kcal
Lípidos (grasas)	0 g
Proteínas	0,15 g
Carbohidratos	41,2 g
Azúcar	41,06 g
Fibra alimentaria	0,1 g
Colesterol	0 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,06 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,03 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,01 mg
Folato	1 µg
Colina	1,1 mg
Vitamina C	0,25 mg
Betaína	0,85 mg
Calcio	3 mg
Cobre	0,02 mg
Hierro	0,21 mg
Sodio	2 mg
Potasio	26 mg
Magnesio	1 mg
Fósforo	2 mg
Zinc	0,11 mg
Manganeso	0,04 mg
Selenio	0,4 µg
Fluoruro	3,5 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

c Mango (1100g).

Calorías (energía)	660 kcal
Lípidos (grasas)	4,18 g
Proteínas	9,02 g
Carbohidratos	164,78 g
Azúcar	150,26 g
Fibra alimentaria	17,6 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	594 µg
Alfa-caroteno	99 µg
Beta-caroteno	7040 µg
Criptoxantina	110 µg
Licopeno	33 µg
Luteína y Zeaxantina	253 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,31 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,42 mg
Vitamina B3 (niacina)	7,36 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	2,17 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	1,31 mg
Folato	473 µg
Colina	83,6 mg
Vitamina C	400,4 mg
Vitamina E	9,9 mg
Beta-tocoferol	0,11 mg
Gamma-tocoferol	0,11 mg
alfa-Tocotrienol	0,33 mg
beta-Tocotrienol	0,11 mg
Vitamina K	46,2 µg
Betaína	0,85 mg
Calcio	121 mg
Cobre	1,22 mg
Hierro	1,76 mg
Sodio	11 mg
Potasio	1848 mg
Magnesio	110 mg
Fósforo	154 mg
Zinc	0,99 mg
Manganeso	0,69 mg
Selenio	6,6 µg
Fluoruro	3,5 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

d Galletas integrales (300g).

Calorías (energía)	1281 kcal
Lípidos (grasas)	42,39 g
Proteínas	31,74 g
Carbohidratos	208,65 g
Azúcar	3,57 g
Fibra alimentaria	30,9 g
Colesterol	0 mg
Luteína y Zeaxantina	537 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,55 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vitamina B3 (niacina)	13,89 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	2,5 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,56 mg
Folato	84 µg
Colina	81,6 mg
Vitamina E	4,23 mg
Beta-tocoferol	0,63 mg
Gamma-tocoferol	22,56 mg
Delta-tocoferol	6,03 mg
alfa-Tocotrienol	0,87 mg
Vitamina K	81,6 µg
Calcio	108 mg
Cobre	1,26 mg
Hierro	10,02 mg
Sodio	2400 mg
Potasio	1035 mg
Magnesio	330 mg
Fósforo	993 mg
Zinc	7,89 mg
Manganeso	6,46 mg
Selenio	30,3 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

e Queso Crema (1000g).

Calorías (energía)	4520 kcal
Lípidos (grasas)	355,9 g
Proteínas	305,2 g
Carbohidratos	21,7 g
Azúcar	21,7 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	1050 mg
Vitamina A	4860 µg
Retinol	4780 µg
Beta-caroteno	910 µg
Vitamina B1 (tiamina)	1,4 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	11,9 mg
Vitamina B3 (niacina)	24 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	4,1 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,8 mg
Folato	40 µg
Vitamina B12 (cobalamina)	1,2 µg
Colina	154 mg
Vitamina D	7 µg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	7 µg
Vitamina E	3,1 mg
Beta-tocoferol	0,63 mg
Gamma-tocoferol	22,56 mg
Delta-tocoferol	6,03 mg
alfa-Tocotrienol	0,87 mg
Vitamina K	30 µg
Calcio	8950 mg
Cobre	6,27 mg
Hierro	18,8 mg
Sodio	4230 mg
Potasio	480 mg
Magnesio	540 mg
Fósforo	7290 mg
Zinc	15,9 mg
Manganeso	2,52 mg
Selenio	55 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

f Mora (150g).

Calorías (energía)	64,5 kcal
Lípidos (grasas)	0,73 g
Proteínas	2,08 g
Carbohidratos	14,41 g
Azúcar	7,32 g
Fibra alimentaria	7,95 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	16,5 µg
Beta-caroteno	192 µg
Luteína y Zeaxantina	177 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,03 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,97 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,41 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,04 mg
Folato	37,5 µg
Colina	12,75 mg
Vitamina C	31,5 mg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	7 µg
Vitamina E	1,75 mg
Beta-tocoferol	0,06 mg
Gamma-tocoferol	2,01 mg
Delta-tocoferol	1,35 mg
Vitamina K	29,7 µg
Betaína	0,45 mg
Calcio	43,5 mg
Cobre	0,25 mg
Hierro	0,93 mg
Sodio	1,5 mg
Potasio	243 mg
Magnesio	30 mg
Fósforo	33 mg
Zinc	0,8 mg
Manganeso	0,97 mg
Selenio	0,6 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

g Avena (1000g).

Calorías (energía)	2460 kcal
Lípidos (grasas)	70,3 g
Proteínas	173 g
Carbohidratos	662,2 g
Azúcar	14,5 g
Fibra alimentaria	154 g
Colesterol	0 mg
Luteína y Zeaxantina	1800 µg
Vitamina B1 (tiamina)	11,7 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	2,2 mg
Vitamina B3 (niacina)	9,34 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	14,94 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	1,65 mg
Folato	520 µg
Colina	322 mg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	7 µg
Vitamina E	10,1 mg
Beta-tocoferol	0,8 mg
Delta-tocoferol	1 mg
alfa-Tocotrienol	22,1 mg
beta-Tocotrienol	0,8 mg
Vitamina K	32 µg
Betaína	196 mg
Calcio	580 mg
Cobre	4,03 mg
Hierro	54,1 mg
Sodio	40 mg
Potasio	5660 mg
Magnesio	2350 mg
Fósforo	7340 mg
Zinc	31,1 mg
Manganeso	56,3 mg
Selenio	452 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

h Huevos (200g).

Calorías (energía)	286 kcal
Lípidos (grasas)	19,02 g
Proteínas	25,12 g
Carbohidratos	1,44 g
Azúcar	0,74 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	744 mg
Vitamina A	320 µg
Retinol	320 µg
Criptoxantina	18 µg
Luteína y Zeaxantina	1006 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,08 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,91 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,15 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	3,07 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,34 mg
Folato	94 µg
Vitamina B12 (cobalamina)	1,78 µg
Colina	587,6 mg
Vitamina D	4 µg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	4 µg
Vitamina E	2,1 mg
Beta-tocoferol	0,02 mg
Gamma-tocoferol	1 mg
Delta-tocoferol	0,12 mg
alfa-Tocotrienol	0,12 mg
Gamma-tocotrienol	0,02 mg
Vitamina K	0,6 µg
Betaína	0,6 mg
Calcio	112 mg
Cobre	0,14 mg
Hierro	3,5 mg
Sodio	284 mg
Potasio	276 mg
Magnesio	24 mg
Fósforo	396 mg
Zinc	2,58 mg
Manganeso	0,06 mg
Selenio	61,4 µg
Fluoruro	2,2 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

i Miel (100g).

Calorías (energía)	304 kcal
Lípidos (grasas)	0 g
Proteínas	0,3 g
Carbohidratos	82,4 g
Azúcar	82,12 g
Fibra alimentaria	0,2 g
Colesterol	0 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,12 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,07 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,02 mg
Folato	2 µg
Colina	2,2 mg
Vitamina C	0,5 mg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	4 µg
Beta-tocoferol	0,02 mg
Gamma-tocoferol	1 mg
Delta-tocoferol	0,12 mg
alfa-Tocotrienol	0,12 mg
Gamma-tocotrienol	0,02 mg
Betaína	1,7 mg
Calcio	6 mg
Cobre	0,04 mg
Hierro	0,42 mg
Sodio	4 mg
Potasio	52 mg
Magnesio	2 mg
Fósforo	4 mg
Zinc	0,22 mg
Manganeso	0,08 mg
Selenio	0,8 µg
Fluoruro	7 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

j Compota de manzana (260g).

Calorías (energía)	135,2 kcal
Lípidos (grasas)	0,44 g
Proteínas	0,68 g
Carbohidratos	35,91 g
Azúcar	27,01 g
Fibra alimentaria	6,24 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	7,8 µg
Beta-caroteno	70,2 µg
Criptoxantina	28,6 µg
Luteína y Zeaxantina	75,4 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,04 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,24 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,16 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,11 mg
Folato	7,8 µg
Colina	8,84 mg
Vitamina C	11,96 mg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	4 µg
Vitamina E	0,47 mg
alfa-Tocotrienol	0,12 mg
Gamma-tocotrienol	0,02 mg
Vitamina K	5,72 µg
Betaína	0,26 mg
Calcio	15,6 mg
Cobre	0,07 mg
Hierro	0,31 mg
Sodio	2,6 mg
Potasio	278,2 mg
Magnesio	13 mg
Fósforo	28,6 mg
Zinc	0,1 mg
Manganeso	0,09 mg
Fluoruro	8,58 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

k Yogurt griego natural (440g).

Calorías (energía)	246,4 kcal
Lípidos (grasas)	0,79 g
Proteínas	25,21 g
Carbohidratos	33,79 g
Azúcar	33,79 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	8,8 mg
Vitamina A	8,8 µg
Retinol	8,8 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,21 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	1,03 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,55 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	2,82 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,23 mg
Folato	52,8 µg
Vitamina B12 (cobalamina)	2,68 µg
Colina	66,88 mg
Vitamina C	3,96 mg
alfa-Tocotrienol	0,12 mg
Gamma-tocotrienol	0,02 mg
Vitamina K	0,88 µg
Betaína	0,26 mg
Calcio	875,6 mg
Cobre	0,07 mg
Hierro	0,4 mg
Sodio	338,8 mg
Potasio	1122 mg
Magnesio	83,6 mg
Fósforo	690,8 mg
Zinc	4,27 mg
Manganeso	0,02 mg
Selenio	15,84 µg
Fluoruro	52,8 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

1 Aceite de oliva (60g).

Calorías (energía)	530,4 kcal
Lípidos (grasas)	60 g
Proteínas	0 g
Carbohidratos	0 g
Azúcar	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	0 mg
Colina	0,18 mg
Vitamina D3 (colecalfiferol)	4 µg
Vitamina E	8,61 mg
Beta-tocoferol	0,07 mg
Gamma-tocoferol	0,5 mg
alfa-Tocotrienol	0,12 mg
Gamma-tocotrienol	0,02 mg
Vitamina K	36,12 µg
Betaína	0,06 mg
Calcio	0,6 mg
Hierro	0,34 mg
Sodio	1,2 mg
Potasio	0,6 mg
Fluoruro	52,8 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

m Canela (20g).

Calorías (energía)	49,4 kcal
Lípidos (grasas)	0,25 g
Proteínas	0,8 g
Carbohidratos	16,12 g
Azúcar	0,43 g
Fibra alimentaria	10,62 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	3 µg
Alfa-caroteno	0,2 µg
Beta-caroteno	22,4 µg
Criptoxantina	25,8 µg
Licopeno	3 µg
Luteína y Zeaxantina	44,4 µg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,27 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,07 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,03 mg
Folato	1,2 µg
Colina	2,2 mg
Vitamina C	0,76 mg
Vitamina D3 (coleciferol)	4 µg
Vitamina E	0,46 mg
Gamma-tocoferol	2,09 mg
Delta-tocoferol	0,05 mg
Vitamina K	6,24 µg
Betaína	0,78 mg
Calcio	200,4 mg
Cobre	0,07 mg
Hierro	1,66 mg
Sodio	2 mg
Potasio	86,2 mg
Magnesio	12 mg
Fósforo	12,8 mg
Zinc	0,37 mg
Manganeso	3,49 mg
Selenio	0,62 µg
Fluoruro	52,8 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

n Zanahoria (400g).

Calorías (energía)	164 kcal
Lípidos (grasas)	0,96 g
Proteínas	3,72 g
Carbohidratos	38,32 g
Azúcar	18,96 g
Fibra alimentaria	11,2 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	3340 µg
Alfa-caroteno	13.908 µg
Beta-caroteno	33.140 µg
Licopeno	4 µg
Luteína y Zeaxantina	1024 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,26 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,23 mg
Vitamina B3 (niacina)	3,93 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	1,09 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,55 mg
Folato	76 µg
Colina	35,2 mg
Vitamina C	23,6 mg
Vitamina E	2,64 mg
Beta-tocoferol	0,04 mg
alfa-Tocotrienol	0,04 mg
Vitamina K	52,8 µg
Betaína	1,6 mg
Calcio	132 mg
Cobre	0,18 mg
Hierro	1,2 mg
Sodio	276 mg
Potasio	1280 mg
Magnesio	48 mg
Fósforo	140 mg
Zinc	0,96 mg
Manganeso	0,57 mg
Selenio	0,4 µg
Fluoruro	12,8 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

o Banano (500g)

Calorías (energía)	445 kcal
Lípidos (grasas)	1,65 g
Proteínas	5,45 g
Carbohidratos	114,2 g
Azúcar	61,15 g
Fibra alimentaria	13 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	15 µg
Alfa-caroteno	125 µg
Beta-caroteno	130 µg
Luteína y Zeaxantina	110 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,15 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,36 mg
Vitamina B3 (niacina)	3,33 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	1,67 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	1,83 mg
Folato	100 µg
Colina	49 mg
Vitamina C	43,5 mg
Vitamina E	0,5 mg
Gamma-tocoferol	0,1 mg
Delta-tocoferol	0,05 mg
alfa-Tocotrienol	0,3 mg
Vitamina K	2,5 µg
Betaína	0,5 mg
Calcio	25 mg
Cobre	0,39 mg
Hierro	1,3 mg
Sodio	5 mg
Potasio	1790 mg
Magnesio	135 mg
Fósforo	110 mg
Zinc	0,75 mg
Manganeso	1,35 mg
Selenio	5 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

p **Coco rallado (150g).**

Calorías (energía)	531 kcal
Lípidos (grasas)	50,23 g
Proteínas	5 g
Carbohidratos	22,84 g
Azúcar	9,35 g
Fibra alimentaria	13,5 g
Colesterol	0 mg
Vitamina B1 (tiamina)	0,1 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,81 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,45 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,08 mg
Folato	39 µg
Colina	18,15 mg
Vitamina C	4,95 mg
Vitamina E	0,36 mg
Gamma-tocoferol	0,8 mg
alfa-Tocotrienol	2,19 mg
Vitamina K	0,3 µg
Betaína	0,5 mg
Calcio	21 mg
Cobre	0,65 mg
Hierro	3,65 mg
Sodio	30 mg
Potasio	534 mg
Magnesio	48 mg
Fósforo	169,5 mg
Zinc	1,65 mg
Manganeso	2,25 mg
Selenio	15,15 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

q **Nueces (80g).**

Calorías (energía)	0 kcal
Lípidos (grasas)	0 g
Proteínas	0 g
Carbohidratos	0 g
Azúcar	9,35 g
Fibra alimentaria	13,5 g
Colesterol	0 mg
Vitamina B1 (tiamina)	0,1 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,81 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,45 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,08 mg
Folato	39 µg
Colina	18,15 mg
Vitamina C	4,95 mg
Vitamina E	0,36 mg
Gamma-tocoferol	0,8 mg
alfa-Tocotrienol	2,19 mg
Vitamina K	0,3 µg
Betaína	0,5 mg
Calcio	21 mg
Cobre	0,65 mg
Hierro	3,65 mg
Potasio	534 mg
Magnesio	48 mg
Fósforo	169,5 mg
Zinc	1,65 mg
Manganeso	2,25 mg
Selenio	15,15 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

r Canela (30g).

Calorías (energía)	74,1 kcal
Lípidos (grasas)	0,37 g
Proteínas	1,2 g
Carbohidratos	24,18 g
Azúcar	0,65 g
Fibra alimentaria	15,93 g
Colesterol	0 mg
Vitamina A	4,5 µg
Alfa-caroteno	0,3 µg
Beta-caroteno	33,6 µg
Criptoxantina	38,7 µg
Licopeno	4,5 µg
Luteína y Zeaxantina	66,6 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,01 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,4 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,11 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,05 mg
Folato	1,8 µg
Colina	3,3 mg
Vitamina C	1,14 mg
Vitamina E	0,7 mg
Gamma-tocoferol	3,13 mg
Delta-tocoferol	0,08 mg
Vitamina K	9,36 µg
Betaína	1,17 mg
Calcio	300,6 mg
Cobre	0,1 mg
Hierro	2,5 mg
Sodio	3 mg
Potasio	129,3 mg
Magnesio	18 mg
Fósforo	19,2 mg
Zinc	0,55 mg
Manganeso	5,24 mg
Selenio	0,93 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

s Uvas pasas (200g).

Calorías (energía)	592 kcal
Lípidos (grasas)	1,08 g
Proteínas	5,04 g
Carbohidratos	156,94 g
Azúcar	0,65 g
Fibra alimentaria	13,6 g
Colesterol	0 mg
Alfa-caroteno	0,3 µg
Beta-caroteno	33,6 µg
Criptoxantina	38,7 µg
Licopeno	4,5 µg
Luteína y Zeaxantina	66,6 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,22 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,36 mg
Vitamina B3 (niacina)	2,23 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,09 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,38 mg
Folato	6 µg
Colina	3,3 mg
Vitamina C	10,8 mg
Vitamina E	0,7 mg
Gamma-tocoferol	3,13 mg
Delta-tocoferol	0,08 mg
Vitamina K	9,36 µg
Betaína	1,17 mg
Calcio	56 mg
Cobre	0,6 mg
Hierro	5,18 mg
Sodio	56 mg
Potasio	1650 mg
Magnesio	60 mg
Fósforo	150 mg
Zinc	0,36 mg
Manganeso	0,53 mg
Selenio	1,2 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

t Leche de coco (100g).

Calorías (energía)	133 kcal
Lípidos (grasas)	13,33 g
Proteínas	0 g
Carbohidratos	3,33 g
Azúcar	1,67 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	0 mg
Alfa-caroteno	0,3 µg
Beta-caroteno	33,6 µg
Criptoxantina	38,7 µg
Licopeno	4,5 µg
Luteína y Zeaxantina	66,6 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,22 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,36 mg
Vitamina B3 (niacina)	2,23 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,09 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,38 mg
Folato	6 µg
Colina	3,3 mg
Vitamina E	0,7 mg
Gamma-tocoferol	3,13 mg
Delta-tocoferol	0,08 mg
Vitamina K	9,36 µg
Betaína	1,17 mg
Cobre	0,6 mg
Hierro	0,6 mg
Sodio	17 mg
Potasio	1650 mg
Magnesio	60 mg
Fósforo	150 mg
Zinc	0,36 mg
Manganeso	0,53 mg
Selenio	1,2 µg
Fluoruro	11 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

u Jugo de limón (50g).

Calorías (energía)	11 kcal
Lípidos (grasas)	0,12 g
Proteínas	0,17 g
Carbohidratos	3,45 g
Azúcar	1,26 g
Fibra alimentaria	0,15 g
Colesterol	0 mg
Beta-caroteno	0,5 µg
Criptoxantina	2 µg
Luteína y Zeaxantina	7,5 µg
Vitamina B1 (tiamina)	0,01 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vitamina B3 (niacina)	0,05 mg
Vitamina B5 (ácido pantoténico)	0,07 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,02 mg
Folato	10 µg
Colina	2,55 mg
Vitamina C	19,35 mg
Vitamina E	0,07 mg
Calcio	3 mg
Cobre	0,01 mg
Hierro	0,04 mg
Sodio	0,5 mg
Potasio	51,5 mg
Magnesio	3 mg
Fósforo	4 mg
Zinc	0,03 mg
Manganeso	0,01 mg
Selenio	0,05 µg



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

v Aceite de coco (20g).

Calorías (energía)	178,4 kcal
Lípidos (grasas)	19,81 g
Proteínas	0 g
Carbohidratos	0 g
Azúcar	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Colesterol	0 mg
Colina	0,06 mg
Vitamina E	0,02 mg
Beta-tocoferol	0,12 mg
Delta-tocoferol	0,04 mg
alfa-Tocotrienol	0,43 mg
beta-Tocotrienol	0,03 mg
Gamma-tocotrienol	0,07 mg
Delta-tocotrienol	0,05 mg
Vitamina K	0,12 µg
Hierro	0,01 mg
Calcio	0,2 mg

6.3.PREPARACIÓN / PROCESAMIENTO.

6.3.1. Torta de avena.

Procesa o muele la avena hasta convertirla en una harina fina.

En un recipiente, mezcla la harina con el resto de los ingredientes.

Vierte la masa en un molde para pastel de silicona u otro molde de tamaño estándar untado con mantequilla.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.3.2. Tipo de cocción.

La cocción se realiza en horno: Cocinar el alimento con aire caliente mediante resistencias eléctricas. Consume menos energía, no es necesario el consumo de gas; esto quiere decir que contamina menos, por cuanto se reducen las emisiones de CO₂ y reduce por tanto la huella de carbono.

Hornear el pastel durante 50 a 55 minutos a 150 grados Centígrados (300 grados Fahrenheit) hasta que esté dorado.

Después de hornear, dejarlo enfriar en el molde durante 10 minutos y luego espolvorear la torta con harina de coco tamizada para darle un efecto azucarado.

6.4.COMPRAS.

Los materiales insumos se manejarán con los mismos colaboradores. (Que se convierten en algunos casos en proveedores en la cadena de abastecimiento).

Para los demás insumos o materia primas se manejarán sobre pedido con proveedor externo bajo la metodología justo a tiempo y cero manejos de inventario.

6.5.ALMACENAMIENTO.

Se manejarán en estante y será solo lo de producción diaria, no manejo de inventarios por cuanto los proveedores directos serán los mismos colaboradores y como ya se indicó, con los terceros se realiza pedido sobre producción a realizar de forma diaria. No obstante, para los posibles remanente por eficiencia de materia prima o insumo no percedero se colocarán en la alacena debidamente etiquetados.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.6.ETIQUEDADO.

Se manejan mensajes como eco-etiqueta y embalaje de los productos que son vendidos al detal y no a la mesa o con servicio de catering.

ALEJA'S BAKERY dentro de sus políticas administrativas y de producción trabaja bajo el modelo de sostenibilidad y sustentabilidad, realizando con esto un primer acercamiento hacia la economía circular como organización:

- ✓ No solo la basura puede contaminar el mundo, también lo hace nuestra actitud.
- ✓ Piensa en verde, piensa en reciclar.
- ✓ Devuelve al planeta al menos el equivalente de lo que hemos tomado de él.
- ✓ Se el cambio que deseas ver en el mundo.
- ✓ Si no puedes salvar al planeta, por lo menos no lo contamines.

6.7.SPEECH MESERO.

“Buenas tardes bienvenidos a ALEJA'S BAKERY mi nombre es... con gusto los atenderé el día de hoy. ¿Si gustan podría recomendarles alguno de nuestros productos naturales de la carta del día? sin embargo, les dejo la carta que contempla todos nuestros productos. ”

6.8.SERVIDO.

Podrá servirse a la mesa o en embalaje con etiqueta de Aleja's Bakery.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.8.1. Servicio de catering.





PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.8.2. Venta al detal.



ALEJA'S BAKERY
FELICIDAD PARA TU PALADAR.

Obsequia felicidad en este día de **Amor y Amistad**

☎ Teléfono: 311-559-3911

\$18.200

También puedes combinarlo con:

Club Colombia negra Andina Tacate Martena Helvetic St. Wendeler

GALLETAS CALABAZA

Incluye:
1 Paquete de 16 galletas con cubierta en fondant.
1 farol en madera con forma de murciélago.

\$14.000

¡ SERVICIO ALMUERZO LIGH !

Almuerza con tu artista favorit@

Entregables del servicio:

Almuerza con tu artista favorit@ y cuida tu salud como el (ella).



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.9. PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA.


Registrar la empresa en la Cámara de comercio de Bogotá y lograr para el año 2021 los permisos de Invima para manejo de logos con etiqueta verde de Aleja's Bakery.

6.9.1. Permiso de uso de suelo.

El certificado de uso del suelo se puede solicitar de tres formas:

La primera opción, en las salas virtuales de la CCB, consultar en el SINUPOT: <http://sinupotp.sdp.gov.co/sinupot/index.jsf>

La segunda: es dirigirse a la curaduría más cercana, diligenciar y radicar el formato respectivo para la consulta del mismo.¹⁵

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE PLANEACIÓN		M-FO-110 - SOLICITUD DE INFORMACIÓN SOBRE NORMA URBANÍSTICA Y/O USO DEL SUELO Versión 8 Acta de mejoramiento 19 de enero 21 de 2020 Proceso M-CA-003 DIRECCIÓN DE SERVICIO AL CIUDADANO		Espacio para radicación
1. DATOS DEL SOLICITANTE:				
NOMBRES Y APELLIDOS del solicitante.				
Documento de Identidad	CC.	NIT.	Otro ¿cuál?	Número:
Indique en la casilla, dónde desea recibir la respuesta a su solicitud (una sola opción):				
Dirección de correspondencia	<input type="checkbox"/>			Código Postal:
Correo Electrónico	<input type="checkbox"/>			Reclama en Ventanilla SDP <input type="checkbox"/>
Número de teléfono(s) de contacto(s): (preferiblemente teléfono fijo)				
2. TIPO DE SOLICITUD:				
Diligencie el tipo de información que necesita:				
2.1 Uso del Suelo Actividad Económica que va a desarrollar en el predio. (Ejemplo: Bar, Cigarrería, Peluquería, Discoteca, etc.)				
2.2 Norma Urbanística (Ejemplo: altura permitida, antejardín, pisos que están permitidos construir en el predio-Edificabilidad, etc.)				
3. IDENTIFICACIÓN DEL PREDIO A CONSULTAR:				
DIRECCIÓN ACTUAL (campo obligatorio)				
CÓDIGO CHIP (campo obligatorio)	A	A	A	Localidad:
			Números	Letras
Barrio/ Urbanización/ Desarrollo	En caso de anexar documento(s) soporte, relaciónelos en el campo de observaciones.			
Observaciones que puedan orientar su solicitud.				
Dando cumplimiento a la Ley 1581 de 2012, en mi calidad de titular de la información, autorizo a la Secretaría Distrital de Planeación de manera expresa, voluntaria, previa, explícita e irrevocable para que recolecte, compile, confirme, notifique, emplee, analice, estudie, conserve, reciba, y disponga de mis datos personales, los cuales serán utilizados para dar una respuesta oportuna y efectiva a mi solicitud. Manifiesto que los datos aportados en esta solicitud son ciertos y que cumplen con los requisitos para acceder a la pretensión realizada. De manera expresa informo que he sido informado(a) del tratamiento al que serán expuestos mis datos y su finalidad, conforme a la "Política de protección de datos personales", la cual se encuentra disponible en el portal WEB (www.sdp.gov.co).				
SI		NO		Firma Solicitante
<small>EVITE ENGAÑOS: Todo trámite ante esta entidad es gratuito, excepto los costos de reproducción de documentos. Verifique su respuesta en la página www.sdp.gov.co link "Estado Trámite". Denuncie en la línea 195 opción 1 Cualquier irregularidad.</small>				

¹⁵ <http://colaboracion.dapd.gov.co/transparencia/tramites-servicios/concepto-de-uso-del-suelo>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

INSTRUCCIONES

Para el diligenciamiento de este formato utilice letra legible (impresa), sin enmendaduras ni tachones e incluya toda la información requerida y verídica para una respuesta efectiva a su solicitud:

1. DATOS DEL SOLICITANTE:

- Escriba el nombre del solicitante (persona natural o jurídica).
- Marque con una X según sea la condición: C.C - Cédula de Ciudadanía, NIT- Número de Identificación Tributaria, Otro - Ejemplo: C.E- Cédula de Extranjería, RC - Registro Civil.
- Indique en la casilla, en donde desea recibir la información, solo un medio, y diligencie el campo correspondiente.
- Escriba los números de teléfonos (preferiblemente fijo) y/o celular donde se pueda ubicar al solicitante, en caso de aclarar o ampliar la información aportada.

2. TIPO DE SOLICITUD: Diligencie el tipo de solicitud que necesita:

- 2.1. Uso de suelo: indique la actividad económica principal que va a desarrollar en el predio de consulta. (Ejemplo: Bar, Cigarrería, Peluquería, Librería, Discoteca, etc.)
- 2.2. Norma Urbanística: si necesita conocer cuantos pisos están permitidos para construir en el predio (Edificabilidad), altura permitida, antejardín, etc.

3. IDENTIFICACIÓN DEL PREDIO A CONSULTAR:

- Dirección actual: identificación del predio objeto de consulta, la cual debe corresponder al número catastral del inmueble.
- Código CHIP: identificación predial proporcionada por la Unidad Administrativa Especial de Catastro Distrital-UAECD a cada predio del Distrito; que tiene la localización y corresponde al predio en consulta.
- Barrio/Urbanización/Desarrollo: nombre del barrio, urbanización, desarrollo, donde se localiza el predio objeto de consulta.
- Localidad: corresponde al lugar (Entidad territorial de la circunscripción Distrital), nombre de la Alcaldía Local, donde se ubica el predio objeto de consulta.

RADICACIÓN

- Opción 1. Presencial: este formato debidamente diligenciado presentelo en la ventanilla única de radicación de la Secretaría Distrital de Planeación, ubicado en el primer piso del SuperCADE-CAD, carrera 30 N°. 25-90, en el horario de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:30 p.m. en jornada continua.
- Opción 2. Virtual: en la página WEB www.sdp.gov.co, link "*Radicación Virtual*", para utilizar este canal es necesario que realice su registro y escriba los caracteres de verificación. Si desea adjuntar este formato diligenciado u otro documento para completar su solicitud, es importante anotar los datos correctos del CHIP del predio en consulta para una adecuada respuesta. Es de aclarar que el CHIP es el Código homologado de identificación predial que asigna la Unidad Administrativa Especial de Catastro a cada predio del Distrito Capital, el cual lo puede ubicar en el recibo del impuesto predial del predio en consulta.

NOTAS

6.9.2. Registro en Cámara de Comercio de Bogotá.

El registro en Cámara de comercio de Bogotá define la Matrícula Mercantil como el registro que certifica la existencia y la constitución de las empresas y de los negocios de este sector económico. Allí se verifica el nombre que va a manejar para la empresa a fin de garantizar que no exista y se presente homonimia y se procede a la radicación de acta de constitución y estatutos. Para las empresas S.A.S. se puede realizar de forma virtual y la obtención del registro mercantil también se puede descargar de forma virtual.¹⁶

¹⁶ <https://www.ccb.org.co/Inscripciones-y-renovaciones/Todo-sobre-renovaciones/Realice-sus-tramites-de-registros-aqui>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

Por nombre o razón social*

Escriba los primeros caracteres del nombre

Búsqueda por palabra clave

Por palabra clave

Registro mercantil

Digite el número de matrícula

Cámara de Comercio	Matrícula	Razón Social	Organización Jurídica	Ultimo año renovado	Estado
--------------------	-----------	--------------	-----------------------	---------------------	--------

6.9.3. Registro único empresarial.

Según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario Registro Único Empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio.¹⁷

6.9.4. Registro único tributario.

Mediante este trámite podrá conocer el procedimiento para obtener el registro inicial, mediante el cual las Personas Naturales, Jurídicas y demás sujetos con obligaciones administradas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, se incorporan en el Registro Único Tributario.¹⁸

Trámites Impuestos

RUT

- Devoluciones y/o Compensaciones
- Presentación
- Trámite y requisitos
- Normatividad
- Glosario
- Preguntas Frecuentes

Autorizaciones

Facilidades de pago

- Presentación
- Infografía
- Preguntas Frecuentes
- Glosario

Inscripción en el Registro Único Tributario - RUT

Mediante este trámite podrá conocer el procedimiento para obtener el registro inicial, mediante el cual las Personas Naturales, Jurídicas y demás sujetos con obligaciones administradas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, se incorporan en el Registro Único Tributario.

Inscripción en el RUT - Persona Natural o asimilada

Persona Natural que realiza actividades excluidas del IVA y que no son consideradas mercantiles (Ej. Asalariados, Rentistas de Capital, actividades de la práctica médica u odontológica sin vinculación laboral, entre otros.) y Sucesiones Ilíquidas.

Paso 1: Alistar la documentación y cumplir los siguientes requisitos:

- Cédula de ciudadanía del solicitante: Fotocopia del documento de identidad del solicitante y la exhibición del original.
- En caso de extravío de la Cédula, Fotocopia y exhibición del documento que expide la Registraduría Nacional del Estado Civil para el efecto.
- Si la persona es menor de edad debe presentar la tarjeta de identidad.
- Si la solicitud se realiza a través de apoderado
- Poder especial: debe contener el sello de presentación personal y reconocimiento de contenido ante notaría.
- Poder General: se debe presentar con Certificación original de vigencia del mismo ante notaría cuando este sea mayor a seis (6) meses.

En los dos casos se debe adjuntar fotocopia de la cédula del poderdante y del apoderado.

¹⁷ <https://www.rues.org.co/>

¹⁸ www.dian.gov.co



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.9.5. Inscripción en la Secretaría de Hacienda Pública.

También se conoce como inscripción en registro de información tributaria y consiste en la incorporación al mecanismo de identificación, ubicación y clasificación de los contribuyentes del impuesto de industria y comercio. Este trámite puede realizarse dentro de los dos (2) meses siguientes al inicio de las actividades que generan la obligación de declarar y pagar el impuesto de Industria y Comercio, Avisos y tableros - ICA.

Para este proceso se requiere: Carta de autorización firmada por representante legal (en la carta se debe indicar el nombre y número de identificación del autorizado, así como el trámite que se requiere), fotocopia del documento de identificación del representante legal y certificado de existencia y representación legal. Se realiza en los SuperCade.¹⁹

6.9.6. Concepto técnico de Bomberos.

El Concepto Técnico de Bomberos es la apreciación técnica emitida por el Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C., a través de la cual SE REVISAN las condiciones de seguridad humana, riesgos de incendio, materiales peligrosos y sistemas de protección contra incendios que se presentan en las edificaciones o establecimientos del distrito.

Para personal natural no obligada a declarar, se debe acercarse a una oficina SuperCade y solicitar la liquidación del pago de la visita, luego se presenta el original o fotocopia legible del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, inferior a treinta días y se realiza el pago en bancos y se radica en Bomberos oficina principal y/o de la localidad en donde funcionará el establecimiento y con el radicado le indican fecha de vista. Si cumple con los aspectos

¹⁹ <https://www.shd.gov.co/shd/rit->



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

asociados al nivel de riesgo en las instalaciones, entregan acta indicando su cumplimiento.²⁰

6.9.7. Concepto sanitario.

En primera instancia se solicita ante la alcaldía local donde estará en funcionamiento el establecimiento. No tiene costo. Luego de realizada la visita, antes de treinta días es visitado y si cumple con los espacios sin hacinamiento para trabajadores al igual que para la prestación del servicio, unidades sanitarias, ventilación, iluminación y asepsia. Se recibe acta de visita con concepto favorable.²¹

6.9.8. Registro ante la Secretaria de Salud.

El Acuerdo Distrital 103 de 2003 establece el registro de inscripción ante la Secretaría de Salud. Todos los establecimientos productores o proveedores involucrados en cadenas productivas de bienes y servicios, deben registrar su existencia como sujeto de vigilancia y control sanitario (art. 13 de la Resolución 1229 de 2013). No tiene costo. Pero es visitado por inspectores de salud.

Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como: Restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering.²² Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo. Ver link:

<http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/storage/Autoevaluaci%C3%B3n%20Preparaci%C3%B3n%20de%20Alimentos.pdf>.²³

²⁰ <http://www.bomberosbogota.gov.co/transparencia/informacion-interes/faqs/%C2%BFqu%C3%A9-concepto-t%C3%A9cnico-y-cu%C3%A1les-requisitos-se-deben-tener>

²¹ <https://guiatramitesyservicios.bogota.gov.co/tramite-servicio/concepto-sanitario-2/>

²² <http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/register>

²³ <http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/register>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.9.9. Registro Invima.

Documento expedido por la autoridad sanitaria correspondiente (Invima), mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar e importar un alimento con destino al consumo humano.²⁴

Para la inscripción se deben cumplir los siguientes ocho pasos:

- ✓ Paso 1. Realizar la inscripción de la pastelería según lo dispuesto en el Artículo 126 del Decreto – Ley 019 de 2012 . Si ya se encuentra inscrita continúe con el siguiente paso.
- ✓ Paso 2. Identificar la categoría del riesgo para el producto, según Anexo 1 de la Resolución 719 de 2015. Si tiene una duda sobre la clasificación se consulta en ventanilla de la Oficina de Atención al ciudadano, Call Center 57-(1) 2948700 grupo de Registros Sanitarios de Alimentos de la Dirección de Alimentos y Bebidas o a través de conexión Chat todos los lunes de 8:00 a.m. a 12 M.
- ✓ Paso 3. Una vez identificada la clasificación del riesgo del producto tenga en cuenta que si corresponde a riesgo alto requiere RSA, riesgo medio requiere PSA o riesgo bajo requiere NSA, según el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 3168 de 2015.
- ✓ Paso 4. Tener en cuenta que puede amparar alimentos bajo un mismo Registro, Permiso o Notificación Sanitaria en los casos establecidos en el artículo 42 de la Resolución 2674 de 2013.
- ✓ Paso 5. Si se trata de un alimento de riesgo alto o medio se verifican los requisitos para la obtención de RSA o PSA establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013. Si se trata de un alimento de bajo riesgo, se verifican los requisitos establecidos en el Artículo 40 de la misma Resolución para solicitar una NSA.

²⁴ <https://paginaweb.invima.gov.co/alimentos-tramites.html>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

- ✓ Paso 6. Diligenciar los formularios tanto de información básica, como de solicitud de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, según sea el caso, los cuales se encuentran en el archivo Excel “Formato único de Alimentos registros Sanitarios o Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria y tramites asociados (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)” Link: <https://www.invima.gov.co/documents/20143/350324/Pasos-para-obtener-registro-sanitario-2016-final.pdf/5bfbe31e-0149-3401-d9cb-28a2a3e5f887>
- ✓ Paso 7. Verificar la tarifa que se debe cancelar según el trámite requerido en nuestro manual tarifario, el cual se realiza el pago en cualquier oficina de Davivienda en la cuenta No. 00286999868-8 o a través de pago en línea por pse.
- ✓ Paso 8. Presentar o enviar dicha documentación en carpeta blanca foliada en la Oficina de Atención al Ciudadano ubicada en la sede central del Invima, dirección Carrera 10 N° 64–28, primer piso – Bogotá D.C. Si los productos corresponden a alimentos dirigidos a poblaciones especiales (p.ej. deportistas, pacientes con alguna enfermedad), se surte el trámite de consulta a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas – SEAB, antes de solicitar la Notificación Sanitaria — NSA, el Permiso Sanitario — PSA o el Registro Sanitario — RSA.²⁵

6.9.10. Registro de publicidad exterior visual.

La Publicidad Exterior Visual es el medio masivo de comunicación, permanente o temporal, fijo o móvil, que se destine a llamar la atención del público a través de leyendas o elementos visuales en general, tales como dibujos, fotografías, letreros o cualquier otra forma de imagen que se haga visible desde las vías de uso público, bien sean peatonales, vehiculares, aéreas, terrestres o acuáticas, y cuyo fin sea comercial, cívico, cultural, político, institucional o informativo. (Decreto 959 de 2000, Artículo 2).²⁶

²⁵ <https://www.invima.gov.co/documents/20143/350324/Pasos-para-obtener-registro-sanitario-2016-final.pdf/5bfbe31e-0149-3401-d9cb-28a2a3e5f887>

²⁶ <http://ambientebogota.gov.co/publicidad-exterior-visual.-pev>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

6.9.11. Registro en Sayco & Acinpro.

La Organización Sayco Acinpro – OSA, tiene por único objeto recaudar para sus mandantes, las percepciones pecuniarias provenientes de la autorización para la comunicación pública de la música, así como el almacenamiento digital o fijación de las obras correspondiente al repertorio de los autores y compositores afiliados a SAYCO y de la reproducción en la modalidad de almacenamiento digital de los productores fonográficos, del artista, interprete y ejecutante, incluidos en videos, videogramas o videoclip que según la ley corresponde a los artistas, intérpretes, ejecutantes y productores de fonogramas, afiliados a ACINPRO, y la reproducción en modalidad de almacenamiento digital de las obras musicales de las editoras administradas por ACODEM; nacionales e internacionales, en establecimientos comerciales y transporte público. El formulario se descarga del link: https://9c9aa5e5-0c54-48ef-a8f7-2ca5bf86511d.filesusr.com/ugd/f52610_69161aeb50eb4677bdc31b5f107df22e.pdf²⁷

6.9.12. Registro del departamento ambiental.

La conformación e inscripción del Departamento de Gestión Ambiental en caso de contar con él para las empresas micro o pequeñas, se desarrolla en el marco de la autogestión ambiental empresarial.²⁸ Link para el formulario de Registro del Departamento de Gestión Ambiental - DGA. <https://www.car.gov.co/vercontenido/2188>²⁹

6.9.13. Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Abarca una disciplina que trata de prevenir las lesiones y las enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, además de la protección y promoción de

²⁷ <http://www.osa.org.co/-quienes-somos->

²⁸ <https://www.car.gov.co/vercontenido/2188>

²⁹ <https://www.car.gov.co/vercontenido/2188>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

la salud de los empleados. Es imperativo y de ley su cumplimiento según el Decreto 1072 de 2015.³⁰

6.9.14. Plan de emergencia y contingencia.

Es la planificación y organización humana para la utilización óptima de los medios técnicos previstos con la finalidad de reducir al mínimo las consecuencias que pudieran derivarse de la situación de emergencia. Un plan de emergencias sirve para: Prevenir un incidente antes de que ocurra. Se debe radicar en el Idiger para obtener su aprobación. Se presenta en la visita técnica de bomberos ya radicado.³¹

6.9.15. Certificaciones.

Estas son optativas, pero genera mayor confianza en los stake holders, sumado a ello que permite que una empresa trabaje de forma organizada y dentro del marco legal. Se sugiere en primera instancia Iso 9001:2015 Sistema de Gestión de calidad, Iso 14001:2015 sistema de gestión ambiental e Iso 45001: 2018 sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Norma HACCP.³²

7. PRESUPUESTO

7.1.COSTEO DE LA CADENA DE VALOR PARA LA CREACIÓN, HABILITACIÓN DE LA EMPRESA Y PARA PUESTA EN MARCHA.

Presupuesto base preliminar anualizado	Valor	Valor total
Elaboración de estatutos-verificación y concepto jurídico.	\$ 1.500.000	\$ 5.790.000
Registro Invima.	\$ 1.200.000	
Visita técnica de bomberos.	\$ 86.000	
Registro en cámara de comercio de Bogotá.	\$ 1.372.000	
Registro de libros de actas y socios y contables en la CCB	\$ 132.000	

³⁰ <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

³¹ <https://www.idiger.gov.co/preguntas-frecuentes>

³² <https://onac.org.co/directorio-de-acreditados>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

Relacionamiento para trámites legales.	\$ 800.000		
Transportes para trámites.	\$ 300.000		
Imprevistos y reprocesos en trámites..	\$ 400.000		
Diseño de marca.	\$ 6.000.000	\$ 185.138.000	
Diseño de página web	\$ 2.000.000		
Manejo de redes sociales.	\$ 3.500.000		
Chat Marketing	\$ 800.000		
Celular	\$ 1.038.000		
Arriendo de instalaciones.	\$ 45.600.000		
Adecuación de la pastelería	\$ 47.000.000		
Recurso humano de la operación.	\$ 64.800.000		
Outsourcing de nómina.	\$ 14.400.000		
Materias prima	\$ 48.000.000		\$ 156.060.000
Insumos	\$ 21.600.000		
Aditivos naturales	\$ 14.400.000		
Embalaje primario	\$ 3.600.000		
Embalaje secundario	\$ 1.800.000		
Embale externo para despacho.	\$ 900.000		
Imprevistos por operación	\$ 4.800.000		
Impuestos	\$ 30.960.000		
Caja	\$ 30.000.000		
Valor total inversión	\$	346.988.000	

*** Apalancamiento de mi madre.

7.2. ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN A UN AÑO.

Ventas anuales	\$ 387.360.000
Valor inversión inicial menos impuestos (son descontables)	\$ 316.028.000
Ganancia bruta	\$ 71.332.000
Rentabilidad	22,57%

7.3. RETORNO DE LA INVERSIÓN.

El retorno de la inversión se produce en un año (12 meses).



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

7.4. ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN DEL SEGUNDO AÑO CON MISMO VALOR DE VENTAS DEL PRIMER AÑO.

Ventas anuales	\$ 387.360.000
Valor inversión inicial menos impuestos (son descontables)	\$ 310.238.000
Ganancia bruta	\$ 77.122.000
Rentabilidad	24,86%



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

CONCLUSIÓN.

Desde mi profesión como gastronoma yo Alejandra Chinchilla en mi empresa Aleja´s Bakery, continuaré con una filosofía que tenga como fundamento la responsabilidad social, desde un enfoque, sustentable, socialmente sostenible, rentable y favorable para mis colaboradores y para la sociedad. Esta estrategia permite mayor posicionamiento de Aleja´s Bakery, por cuanto tendrá no solo impacto en los clientes que deseen saborear naturalmente su vida, sino a nivel médico para pacientes que no pueden comer postres por el nivel de azúcar o aditivos de tipo artificial.

En el logro de sus objetivos para posicionar a Aleja´s Bakery como una empresa sostenible de pastelería y repostería con endulzantes naturales a nivel local, se viene trabajando con la empresa cliente Sigroup S.A.S., Grupo B&M Consultores financieros S.A.S. y la Holding Hubble Corp, quienes durante los últimos tres años han adquirido productos y servicios de catering y al detal, valga la redundancia para entregar detalles a sus trabajadores en fechas especiales o de cumpleaños del mes a mes. Esto ha sido benéfico porque nos han referido con más clientes.

Para dar un mayor reconocimiento Aleja´s Bakery está tramitando el registro de la marca, el cual tiene un tiempo aproximado de tres meses para obtención del aval ante la Superintendencia de Industria y Comercio.

En lo referente a lograr para el año 2021 el 10% del mercado local de Bogotá en venta de postres y pasteles endulzados naturalmente de forma sostenible se ha empezado por profundizar en manejo de huertas orgánicas de frutos, que pueden ser cultivados en los hogares o casa tipo habitacional y abonado con los residuos orgánicos tratados como compostaje en cumplimiento con la estrategia de sostenibilidad y economía circular.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

Para disminución de huella de carbono se ha adquirido la primera semana de mayo de 2020 horno eléctrico de ignición para evitar el consumo de gas y reducir emisiones de gas CO₂ y reducir la huella de carbono.

En lo referente al proceso nutricional por ser con endulzantes naturales orgánicos favorece en materia de salud, de costos y se trabaja con los stake holders de la mano en un proceso conjunto gana - gana y de tipo colaborativo, co-constructivo. El proceso de elaboración no genera grasas por tanto disminuye la contaminación de agua por el proceso residual de los mismos.

Se continuará trabajando en ser referente en el sector gastronómico e ir modificando el paradigma que ser por ser sostenible y sustentable es costoso, por el contrario, genera empresas rentables e impacta el medio ambiente de forma positiva.



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Rottemberg, Linda. Loco por emprender. Desafía las normas convencionales. Primera Edición: Enero, 2016. Grupo Editorial: Penguin Random House.2016. Impreso en Colombia- ISBN: 978-958-8912-51-6.

Osterwalder, Alexander y Pigneur, Yves. Generación de modelo de negocio. Catorceava Edición: Febrero 2016. Editorial Planeta Colombiana S.A. Impreso en Colombia – ISBN: 13:978-958-42-4909-8; ISBN: 10: 958-42-4909-6.

WEBGRAFIA

https://aulas.ecci.edu.co/repository/file.php/responsabilidad_social/descargable/Unidad_3.pdf

<https://themonopolitan.com/2017/09/5-restaurantes-socialmente-responsables>

<http://compartamos.org/>

<https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:26000:ed-1:v1:es>

<http://ambientebogota.gov.co/publicidad-externo-visual.-pev>

<http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/registrate>

<http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/registrate>

<http://colaboracion.dapd.gov.co/transparencia/tramites-servicios/concepto-de-uso-del-suelo>

<http://compartamos.org/>

<http://www.bomberosbogota.gov.co/transparencia/informacion-interes/faqs/%C2%BFqu%C3%A9-concepto-t%C3%A9cnico-y-cu%C3%A1les-requisitos-se-deben-tener>

<http://www.intracen.org/guia-del-cafe/calidad-del-cafe/Robusta-la-especie/>

<http://www.osa.org.co/-quienes-somos->

https://aulas.ecci.edu.co/repository/file.php/responsabilidad_social/descargable/Unidad_3.pdf



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

https://cafemalist.com/morfologia-del-cafe/#El_cafeto_o_planta_del_cafe

<https://guiatramitesyservicios.bogota.gov.co/tramite-servicio/concepto-sanitario-2/>

<https://onac.org.co/directorio-de-acreditados>

<https://paginaweb.invima.gov.co/alimentos-tramites.html>

<https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/06/explicacion-paso-paso-la-cosecha-y-el-procesamiento-del-cacao/>

<https://perfectdailygrind.com/es/2019/05/30/como-el-cafe-liberica-se-esta-reconsiderando-en-sarawak-malasia/>

<https://themonopolitan.com/2017/09/5-restaurantes-socialmente-responsables>

<https://www.car.gov.co/vercontenido/2188>

<https://www.ccb.org.co/Inscripciones-y-renovaciones/Todo-sobre-renovaciones/Realice-sus-tramites-de-registros-aqui>

<https://www.colombiatrade.com.co/noticias/por-que-vale-la-pena-exportar-cacao-colombiano>

<https://www.ecured.cu/Cacao>

<https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/economia-circular/concepto>

https://www.google.com/search?ei=esvJXr3mLOyzgge5YagDQ&q=concepto+de+EDAFoCLIMATICOS&oq=concepto+de+EDAFoCLIMATICOS&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzoECAAQRzoJCAAQQxBGEPkBOgIIAFCiEVjnH2DFIimgBcAF4AYABtgKIAe8IkqEHMC40LjEuMZgBAKABAaABAqoBB2d3cy13aXo&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwi9i-aoqsvpAhXsmeAKHaCyAdQQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?ei=L9_JXuaHIMSvggeI5qmQCA&q=requerimiento+del+clima+para+cultivo+de+cafe+colombiano&oq=requiremient+del+clima+para+cultivo+de+cafe+colombiano&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzoICCEQFhAdEB46BAghEAo6BwghEAoQoAFQyfkSWPOFE2CBiRN0AHAAeACAAfoBiAHxEZIBBTauMi45mA EAoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwim26uOvcvpAhXE1-AKHQhzCoIQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?ei=L9_JXuaHIMSvggeI5qmQCA&q=requerimiento+del+clima+para+cultivo+de+cafe+colombiano&oq=requiremient+del+clima+para+cultivo+de+cafe+colombiano&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzoICCEQFhAdEB46BAghEA



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

o6BwghEAoQoAFQyfkSWPOFE2CBiRNoAHAAeACAAfoBiAHxEZIBBTauMi45mA
EAoAEBqgEHZ3dzLXdpeg&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwim26uOvcvpAhXEI-
AKHQhzCoIQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?ei=NdHJXue3BuK9ggeF44PwDw&q=cacao+criollo&oq=cacao+criollo&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIECAAQQzIECAAQQzICCAAYAggAMgIIADICCAAYAggAMgIIADICCAAYBAGAEEM6BAGAEec6BAGAEApQ8YsDWICVA2DDlwNoAHABeACAAZMBiAHBB5IBAzAuN5gBAKABAAoBB2d3cy13aXo&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwinpoLkr8vpAhXinuAKHYXxAP4Q4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?ei=ww2mXomRCIGa_Qbe1KXgDg&q=CONCEPTO+DE+CATERING&oq=CONCEPTO+DE+CATERING&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzICCAAYAggAMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjoFCAAQgwE6BAGAEA M6BwgAEEYQ-QFQ3cV9WNzhfWC7431oAXAAeACAAdkEiAHhIJIBDDAuMTAuNi4wLjEuMZgBAKABAAoBB2d3cy13aXo&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwjJ_vq7lIfpAhUBTd8KHV5qCewQ4dUDCAw&uact=5

https://www.google.com/search?ei=ZO3JXu_gIcie_QampaWICw&q=productos+del+cafe+hechos+en+colombia&oq=productos+del+cafe+hechos+en+colombia&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIGCAAQFhAeOgQIABBHOgIIAFCChQFYnJgBYJuaAWgAcAN4AYAB5ASIAdslkgELMC41LjEuNS4zLjGYAQCgAQGqAQQnd3Mtd2l6&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwjvos7UysvpAhVIT98KHazZSCbEQ4dUDCAw&uact=5

<https://www.google.com/search?q=cacao+forastero&oq=cacao+forastero&aqs=chrome..69i57j0l7.3541j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=cafe+arabica&oq=cafe+arabica&aqs=chrome..69i57j69i59l2j46j0l2j46j0.1933j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=cafe+cattura&oq=cafe+cattura&aqs=chrome..69i57j0l7.2174j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=cafe+excelsa&oq=cafe+excelsa&aqs=chrome..69i57j46j0l3.8233j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

<https://www.google.com/search?q=concepto+de+caf%C3%A9&oq=concepto+de+caf%C3%A9&aqs=chrome..69i57j0l7.3111j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=concepto+upcycling&oq=concepto+upcycling&aqs=chrome..69i57j0.1800j1j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=HUIELLA+DE+CCARBONO&oq=HUIELLA+DE+CCARBONO&aqs=chrome.69i57j0l7.3510j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=origen+del+cafe+colombiano&oq=origen+del+cafe+colombiano&aqs=chrome..69i57j0l5.3566j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=STAKEHOLDER&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwic59Wm84npAhVNUt8KHdw9AvEQBSgAegQIEsAp&biw=1155&bih=504>

<https://www.idiger.gov.co/preguntas-frecuentes>

https://www.infoalimentacion.com/documentos/los_componentes_del_cafe.asp

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/350324/Pasos-para-obtener-registro-sanitario-2016-final.pdf/5bfbe31e-0149-3401-d9cb-28a2a3e5f887>

<https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:26000:ed-1:v1:es>

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

<https://www.muyinteresante.es/salud/fotos/beneficios-del-cafe/cafe1>

<https://www.muyinteresante.es/salud/fotos/beneficios-del-cafe/cafe15>

<https://www.dian.gov.co>

<https://www.rues.org.co/>

<https://www.shd.gov.co/shd/rit->

<https://www.tysmagazine.com/blancamiento-lavado-verde/>

<https://www.upb.edu.co/es/blogs/upb-sostenible/gri>

<https://www.yoamoelcafededecolombia.com/2017/12/15/historia-del-cafe-en-colombia/>



PROYECTO CREACIÓN DE EMPRESA

ALEJA'S BAKERY

NOTAS DEL AUTOR.

El presente proyecto fue desarrollado por Aleja´s Bakery, de propiedad intelectual de Laura Alejandra Chinchilla Gutiérrez. Se presenta netamente para fines educativos. Se prohíbe su reproducción parcial o total.