

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA GALLETERÍA  
ARTESANAL EN LA CIUDAD DE BUCARAMANGA Y SU ÁREA METROPOLITANA**

**YOHANNA PAOLA RODRÍGUEZ GÓMEZ**

**Monografía de Grado para Optar al título de  
Magister en evaluación y gerencia de proyectos**

**Director: CARLOS EDUARDO DÍAZ BOHÓRQUEZ**

**Magister en Ingeniería Industrial**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER**

**FACULTAD DE INGENIERÍAS FISICOMECAÑICAS**

**ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES**

**MAESTRÍA EN EVALUACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS**

**BUCARAMANGA**

**2025**

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA****TABLA DE CONTENIDO**

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>1. OBJETIVOS .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1. OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>9</b>
<b>1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....</b>	<b>9</b>
<b>2. ESTUDIO DE MERCADO.....</b>	<b>10</b>
<b>2.1. Empresas existentes en el mercado.....</b>	<b>10</b>
<b>2.2. Producto .....</b>	<b>11</b>
<b>2.3. Precio.....</b>	<b>16</b>
<b>2.4. Plaza.....</b>	<b>20</b>
<b>2.5. Promoción .....</b>	<b>22</b>
<b>2.6. Demanda .....</b>	<b>25</b>
<b>3. ESTUDIO TÉCNICO.....</b>	<b>30</b>
<b>3.1. Capacidad de producción .....</b>	<b>30</b>
<b>3.2. Localización .....</b>	<b>32</b>
<b>3.3. Procesos.....</b>	<b>33</b>
<b>3.4. Maquinaria y equipo.....</b>	<b>35</b>
<b>3.5. Materias primas e insumos.....</b>	<b>37</b>

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

3.6. Mano de obra.....	44
<b>4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO .....</b>	<b>46</b>
4.1. Planeación estratégica.....	46
4.2. Organigrama.....	47
4.3. Recursos humanos.....	48
4.3.1. Gerente.....	48
4.3.2. Jefe de cocina.....	49
4.3.3. Auxiliar de cocina .....	50
4.3.4. Vendedor .....	50
<b>5. ESTUDIO FINANCIERO .....</b>	<b>52</b>
5.1. Inversión en activos fijos.....	52
5.2. Inversión en capital de trabajo .....	55
5.3. Costos indirectos de operación.....	61
5.4. Gastos administrativos.....	62
5.5. Gastos de ventas .....	63
5.6. Análisis de costos .....	63
5.7. Flujo de caja.....	65
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>73</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>75</b>

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA****LISTA DE TABLAS**

<i>Tabla 1. Análisis de producto</i> .....	11
<i>Tabla 2. Análisis de precios</i> .....	17
<i>Tabla 3. Análisis de distribución</i> .....	20
<i>Tabla 4. Análisis de promoción</i> .....	22
<i>Tabla 5. Proyección de población 2025</i> .....	26
<i>Tabla 6. Distribución de la población 2025</i> .....	27
<i>Tabla 7. Guía de aproximaciones de porcentaje de participación de mercado</i> .....	28
Tabla 8. Receta Red Velvet .....	38
Tabla 9. Receta Brownie .....	38
Tabla 10. Receta Pie de limón.....	39
Tabla 11. Receta Oreo .....	40
Tabla 12. Receta Churro con arequipe .....	41
Tabla 13. Receta Chocolate dulce y amargo .....	41
Tabla 14. Receta Confetti.....	42
Tabla 15. Insumos .....	43
Tabla 16. Maquinaria y equipo .....	53
Tabla 17. Mobiliario.....	54
Tabla 18. Costos asociados a la constitución de la empresa .....	54
Tabla 19. Costos laborales trabajadores.....	57

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

Tabla 20. Mano de obra .....	58
Tabla 21. Insumos mensuales .....	58
Tabla 22. Capital de trabajo .....	60
Tabla 23. Inversión inicial.....	60
Tabla 24. Análisis de costos inicial.....	64
Tabla 25. Flujo de caja .....	68
Tabla 26. Indicadores .....	72

# ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

## RESUMEN

**Título:** Estudio de prefactibilidad para la creación de una galletería artesanal en la ciudad de Bucaramanga y su Área Metropolitana.

**Autor:** Yohanna Paola Rodríguez Gómez.

**Palabras clave:** Prefactibilidad, Galletas, Estudio de mercados, Técnico, Administrativo, Financiero.

### **Descripción:**

El presente estudio de prefactibilidad tiene como propósito evaluar la creación de una galletería artesanal en la ciudad de Bucaramanga y su Área Metropolitana, analizando su viabilidad de mercado, técnico, administrativo y financiero. Para ello, se realizó inicialmente un estudio de mercado orientado a identificar el perfil del cliente potencial y las características del entorno competitivo mediante un ejercicio de benchmarking con cuatro galleterías establecidas en Bucaramanga y su Área Metropolitana. Posteriormente, se desarrolló un estudio técnico que definió la capacidad de producción, la localización, los procesos operativos, la maquinaria requerida, las materias primas e insumos y la mano de obra óptima para el negocio, garantizando un uso eficiente de los recursos.

En el ámbito administrativo, se estableció la estructura organizacional, la planeación estratégica y los perfiles del talento humano indispensable para el funcionamiento del proyecto. Finalmente, el estudio financiero integró los costos, ingresos proyectados, inversiones iniciales, flujo de caja y evaluación de indicadores como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), determinando que el proyecto es económicamente viable. Los resultados evidencian que la galletería propuesta no solo recupera la inversión inicial, sino que genera una rentabilidad superior a la esperada, respaldando la oportunidad de llevar el proyecto a su etapa de implementación.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### ABSTRACT

**Title:** Pre-feasibility study for the creation of an Artisanal Cookie Shop in the city of Bucaramanga and its Metropolitan Area.

**Author:** Yohanna Paola Rodríguez Gómez

**Key words:** Prefeasibility, Cookies, Market Research, Technical, Administrative, Financial.

#### **Description:**

This prefeasibility study aims to evaluate the creation of an artisanal cookie shop in the city of Bucaramanga and its Metropolitan Area, assessing its viability through market, technical, administrative, and financial analyses. The research begins with a market study designed to identify potential customers, and competitive characteristics through a benchmarking process involving four established cookie businesses in Bucaramanga and its Metropolitan Area. A subsequent technical study defines the production capacity, location, operational processes, required equipment, supplies, and the optimal labor required for the business ensuring efficient resource utilization.

The administrative component outlines the organizational structure, strategic planning, and human resource profiles necessary for the operation of the venture. Finally, the financial study integrates cost structures, projected revenues, initial investment, cash flow analysis, and key financial indicators such as Net Present Value and Internal Rate of Return. The results demonstrate that the proposed cookie shop not only recovers the initial investment but also generates returns above expectations, confirming the economic feasibility of implementing the project.

# ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

## INTRODUCCIÓN

La industria de alimentos en Colombia, particularmente los productos de panadería, ha tenido un crecimiento significativo durante los últimos años, se han diversificado los productos a ofrecer y han surgido diferentes mercados específicos. Actualmente, el mercado de galletas artesanales está en expansión debido a que ofrecen productos únicos, frescos y naturales, ha despertado el interés de la población aumentando la demanda y dándole mayor importancia a los productos artesanales de alta calidad. (Montes, 2023) (EMR, 2024)

El presente estudio de perfectibilidad tiene como objetivo evaluar la viabilidad del montaje de una galletería artesanal en la ciudad de Bucaramanga y su área metropolitana. Para ello, se realizará un análisis que incluye un estudio de mercado con el fin de identificar clientes potenciales, analizar la competencia actual y recopilar información de marketing y canales de distribución. Asimismo, se llevará a cabo un estudio técnico para determinar los recursos humanos, físicos y de maquinaria necesarios, un estudio administrativo para definir la estructura organizacional del negocio y un estudio financiero que permitirá analizar los costos y determinará la viabilidad del proyecto. A partir de estos análisis, se podrá determinar la viabilidad de la galletería, proporcionando así una base sólida para la toma de decisiones.

# ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

## 1. OBJETIVOS

### 1.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el estudio de prefactibilidad para el montaje de una tienda de galletas artesanales en la ciudad de Bucaramanga, departamento de Santander.

### 1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elaborar un estudio de mercados para identificar los clientes potenciales y, mediante benchmarking, identificar características del mercado presentes en tiendas de galletas artesanales existentes.

Desarrollar el estudio técnico del proyecto en donde se evidencien los aspectos técnicos operativos necesarios y la eficiente utilización de los recursos.

Realizar un estudio administrativo para establecer los aspectos organizacionales como la planeación estratégica de la empresa, el organigrama y la planificación de recursos humanos con cargos y perfiles necesarios.

Llevar a cabo el estudio financiero para determinar la viabilidad del proyecto.

# ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

## 2. ESTUDIO DE MERCADO

Según Euromonitor Internacional, empresa líder mundial en investigación de mercado, en Colombia durante el 2023 las galletas dulces registraron aproximadamente \$2.135 billones en ventas, lo que significó un crecimiento del 15,6% entre 2022 y 2023. (La Opinión, 2024)

Las galletas artesanales representan una tendencia en sector de la repostería Premium, caracterizándose por su gran tamaño, textura suave en el interior y ligeramente crujiente en el exterior, así como por sus rellenos y sabores innovadores.

### 2.1. Empresas existentes en el mercado

Para comprender el posicionamiento y la competitividad de este producto en el mercado de Bucaramanga y su área metropolitana, se llevó a cabo un benchmarking en el cual se analizaron el producto, el precio, la plaza y la promoción de cuatro (4) empresas existentes en el mercado:

- ✓ **Cookie Jaar:** fundada en 2015, es una cadena de repostería especializada en galletas y postres. Actualmente, cuenta con presencia en nueve ciudades del país: Barranquilla, Bello, Bogotá, Bucaramanga, Cali, Cartagena, Chía, Cúcuta y Envigado y su propuesta gastronómica se centra en la elaboración de galletas artesanales de diferentes sabores.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Ocookies: fundada en 2020, es una empresa especializada en la elaboración de galletas artesanales, personalizables con una variedad de toppings, rellenos y cremas. Actualmente, tiene presencia en Bucaramanga y su área metropolitana, ofreciendo a sus clientes una experiencia personalizada en repostería.
- ✓ Cakies: fundada en el 2021, es una empresa de repostería especializada en galletas y ponqués en diversas presentaciones. Actualmente, tiene presencia en Bucaramanga y su área metropolitana, ofreciendo productos de alta calidad y sabores únicos.
- ✓ Moonbake: fundada en el 2020, es una empresa de repostería especializada en galletas y donas. Actualmente, tiene presencia en Bucaramanga y su área metropolitana.

### 2.2. Producto

Se realizó el análisis de los productos ofrecidos en las cuatro (4) tiendas seleccionadas de Bucaramanga y su Área Metropolitana.

*Tabla 1. Análisis de producto*

Empresa	Descripción de productos ofrecidos
<b>Cookie Jaar</b>	Amplia gama de productos, desde galletas en tamaños grande y mediano hasta combinaciones con helado, como galletas con bola de helado, sándwiches de helado y los populares Skillets, una versión

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

horneada y servida en sartén con toppings adicionales. Además, la marca complementa su oferta con malteadas de distintos sabores, diseñadas para combinar perfectamente con sus postres. Son vendidas de manera individual.

Los sabores de galletas incluyen:

Supremas (120gr):

- Triple chocolate
- Masmelo
- Snicker
- Red Velvet
- Cookies and Cream

Medianas (60gr):

- Macadamia
- M&M
- Caramelo
- Trozos de chocolate
- Chokolatisima

---

### **Ocookies**

Su menú está diseñado para satisfacer todos los gustos, permitiendo a los clientes personalizar sus postres de acuerdo con sus preferencias.

---

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

### Productos Destacados:

- ✓ Galletas Artesanales: Disponibles en distintos sabores, con opciones de rellenos y toppings personalizables.
  
- ✓ Galletas Personalizadas con Fondant: ideales para celebraciones o regalos especiales, decoradas con diseños según la solicitud del cliente.
  
- ✓ Tarros de Mini Galletas: galletas en tamaño mini acompañadas con cremas según la combinación seleccionada.
  
- ✓ Tortas de Galleta: torta a base de una galleta grande y decorada con salsas y toppings a la preferencia del cliente.
  
- ✓ Cajas de Galletas Grandes y Pequeñas: presentaciones de galletas en diferentes tamaños y sabores.

### Los sabores de galletas incluyen:

#### Sabores galletas grandes (80gr):

- Galleta de vainilla con variaciones en toppings
  - Amapola rellena de queso crema y arequipe
  - Red Velvet rellena de queso crema
  - Kinder rellena de nutella
-

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

- S'mores con masmelo, oreo y nutella

Sabores galletas minis (17gr):

- Vainilla con chocolate (reellenas de nutella o sin relleno)
- Red velvet
- Amapola

---

**Cakies** Los productos ofrecidos incluyen cajas de galletas grandes reellenas y mini, vasos de ponqué en versiones grandes y pequeñas, y, ponqués en diferentes tamaños.

Los sabores de galletas incluyen (100gr y 50gr):

- Red Velvet
- Cinnamon Roll
- Kinder
- Macadamia
- Confetti
- Oreo
- Marshmallow
- Chocolate chips
- Nutella

---

**Moonbake** Su menú está conformado por una variedad de galletas reellenas únicamente en tamaño de 80gr y por donas reellenas de diferentes sabores y con amplia variedad de toppings.

---

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

Los sabores de galletas incluyen (80gr):

- Red Velvet
- Brownie
- Lemon Pie
- Nucita
- Maracuyá
- Choco Oreo
- Nutella

---

Nota: tomada de cada tienda (Cookie Jaar, Ocookies, Cakies, Moonbake)

Según el análisis realizado, se determinó que la tienda de galletas ofrecerá una variedad de sabores en dos presentaciones diferenciadas: galletas de **20gr** y galletas de **80gr**, dependiendo del sabor y se comercializarán dependiendo de su tamaño, las grandes serán individuales o por caja de cinco (5) y las pequeñas siempre en caja de diez (10), quince (15) o veinte (20).

La selección de sabores se basó en el estudio de los menús analizados previamente, asegurando una oferta variada y complementaria a las opciones presentadas en los cuatro establecimientos evaluados. Como resultado, los sabores definidos para el portafolio de productos incluyen:

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Red Velvet con chocolate blanco
- ✓ Brownie con chocolate negro
- ✓ Pie de Limón relleno
- ✓ Oreo con chocolate blanco
- ✓ Churro relleno de arequipe
- ✓ Chocolate dulce y amargo
- ✓ Confeti con chocolate blanco

Esta selección busca equilibrar opciones clásicas e innovadoras, garantizando diversidad en sabores y texturas para satisfacer diferentes preferencias dentro del mercado objetivo.

### 2.3. Precio

Para la determinación de los precios, se realizó el análisis enfocado exclusivamente en los productos relevantes para el objeto de estudio, es decir, las galletas comercializadas en las cuatro (4) tiendas seleccionadas de Bucaramanga y su Área Metropolitana.

El estudio consideró los precios de las galletas en las diferentes presentaciones en las cuales van a ser ofrecidas, evaluando las opciones de tamaño tanto grande como mini, en aquellos comercios en donde estuvieran disponibles. El análisis se realizó teniendo en cuenta el peso de cada galleta y se obtuvo el precio/gramo de la siguiente manera:

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Tabla 2. Análisis de precios

Empresa	Descripción de precios ofrecidos
<b>Cookie Jaar</b>	Se seleccionaron únicamente los productos similares a los definidos en el apartado de producto, galletas en dos tamaños de 120gr y 60gr.

Supremas (120gr): \$10.900

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$10.900}{120gr} = \$90.83/gr$$

Medianas (60gr): \$7.500

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$7.500}{60gr} = \$125/gr$$

<b>Ocookies</b>	Aunque todo el menú está compuesto por productos de galletas, se seleccionaron los productos que más se asemejan a la propuesta de esta galletería, galletas minis sin relleno de 17gr y galletas grandes de 80gr.
-----------------	--

Galletas grandes (80gr): \$7.700

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$7.700}{80gr} = \$96.25/gr$$

Galletas minis (17gr): \$2.000

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$2.000}{17gr} = \$117.65/gr$$

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

**Cakies** Dentro de los productos ofrecidos únicamente se analizarán las galletas grandes rellenas de 100gr y mini de 50gr.

Galletas grandes (100gr): \$10.000

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$10.000}{100gr} = \$100/gr$$

Galletas minis (50gr): \$7.000

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$7.000}{50gr} = \$140/gr$$

---

**Moonbake** De los productos ofrecidos únicamente se analizarán las galletas grandes rellenas de 80gr.

Galletas grandes (80gr): \$6.500

$$\$gramo = \frac{\$ galleta}{peso} = \frac{\$6.500}{80gr} = \$81.25/gr$$

---

Nota: tomada de cada tienda (Cookie Jaar, Ocookies, Cakies, Moonbake)

Con base en la información recopilada de cada tienda y con el objetivo de establecer un precio competitivo con el mercado actual, se calculó el promedio de los precios de los productos analizados, obteniendo los siguientes resultados:

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Galletas grandes

$$\text{prom. \$gramo} = \frac{\sum \frac{\$}{gr}}{4} = \frac{\frac{\$90.83}{gr} + \frac{\$96.25}{gr} + \frac{\$100}{gr} + \frac{\$81.25}{gr}}{4} = \$92.08/gr$$

Galletas pequeñas

$$\text{prom. \$gramo} = \frac{\sum \frac{\$}{gr}}{3} = \frac{\frac{\$125}{gr} + \frac{\$117.65}{gr} + \frac{\$140}{gr}}{3} = \$127.55/gr$$

De acuerdo al precio promedio encontrado en el mercado actual se establece que el precio para los productos establecidos será de:

Galletas grandes

$$\text{precio} = \text{prom. \$gramo} \times \text{peso} = \frac{\$92.08}{gr} \times 80gr = \$7.366,67 \approx \mathbf{\$7.500}$$

Galletas pequeñas

$$\text{precio} = \text{prom. \$gramo} \times \text{peso} = \frac{\$127.55}{gr} \times 20gr = \$2.550,98 \approx \mathbf{\$2.550}$$

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 2.4. Plaza

Para la estrategia de distribución del negocio, se llevó a cabo un análisis basado en las condiciones actuales de las cuatro (4) galleterías seleccionadas en Bucaramanga y su Área Metropolitana. A partir de este estudio, se identificaron los siguientes hallazgos:

*Tabla 3. Análisis de distribución*

Empresa	Descripción de distribución
<b>Cookie Jaar</b>	En su estrategia de distribución, estableció una alianza estratégica con la heladería Popsy, lo que le permitió llegar a más consumidores a través de los puntos de venta de esta reconocida marca. En Bucaramanga se encuentran ubicados en el cacique por medio de un punto compartido con la heladería Popsy.
<b>Ocookies</b>	Tienen un centro de producción y distribución hacia sus puntos físicos ubicados en: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cc Caracolí 3 Piso</li> <li>✓ Cc Megamall 1 Piso</li> <li>✓ Cc Quinta 3 Piso</li> <li>✓ Cra 35 #53-12 Cabecera La Gloriosa Hamburguesería</li> <li>✓ Cc Delacuesta 1 Piso</li> <li>✓ Cc Cacique 2 Piso</li> <li>✓ Cc Único 2 Piso</li> </ul> <p>Adicionalmente, manejan domicilios propios y por medio de Rappi.</p>

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

**Cakies** Se basa en un modelo de atención virtual por medio de plataformas digitales para la toma de pedidos. Opera bajo un sistema de ventas por encargo, en donde el cliente debe realizar su pedido con 1 o 2 días de anticipación, además, tienen domicilios propios garantizando la entrega optima del producto.

---

**Moonbake** Se basa en un modelo de atención virtual por medio de plataformas digitales para la toma de pedidos. Opera bajo un sistema de ventas por encargo, en donde el cliente debe realizar su pedido en horas de la mañana para poder recibir en la tarde del mismo día, además, tienen domicilios propios garantizando la entrega optima del producto.

---

Nota: tomada de cada tienda (Cookie Jaar, Ocookies, Cakies, Moonbake)

Con base en el análisis anterior de los modelos de distribución de las cuatro (4) tiendas seleccionadas en Bucaramanga y su Área Metropolitana, se revela que las estrategias adoptadas por Cookie Jaar y Ocookies son las más efectivas debido a su capacidad para estar al alcance del cliente final, ofreciendo inmediatez en la entrega y satisfaciendo sus necesidades de manera rápida.

A partir de este análisis, se propone que, para la tienda de galletas del estudio, se implemente un modelo híbrido de distribución en donde se cree un punto central de producción encargado de abastecer puntos estratégicos de distribución, atención al cliente directo y domicilios propios. Estos puntos conformados por máquinas expendedoras ubicadas en diferentes zonas clave.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Esta estrategia permitiría optimizar la disponibilidad del producto, garantizando accesibilidad, rapidez y una experiencia de compra conveniente para el consumidor.

### 2.5. Promoción

Para definir la estrategia de promoción del negocio, se analizó cómo las cuatro (4) tiendas seleccionadas llevan a cabo sus acciones promocionales. A partir de este estudio, se identificaron los siguientes hallazgos:

*Tabla 4. Análisis de promoción*

Empresa	Descripción de promoción
<b>Cookie Jaar</b>	Realizan la promoción de sus productos mediante la contratación de influenciadores, la implementación de anuncios en Meta Ads y el uso de sus redes sociales, la cuales cuentan con un alcance de 162.000 seguidores en Instagram y 2.245 seguidores en TikTok.
<b>Ocookies</b>	La promoción de su marca la realiza mediante la contratación de influenciadores locales y creadores de contenido ugc, la implementación de anuncios en Meta Ads y el uso de sus redes sociales, la cuales cuentan con un alcance de 59.700 seguidores en Instagram y 13.600 seguidores en TikTok.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

---

Su contenido es fresco y no muy producido, conecta con la audiencia de forma personal. Realiza dinámicas en tendencia y variedad de concursos para que su comunidad esté interactuando de manera constante y se sienta incluida.

---

### **Cakies**

Realizan la promoción de sus productos mediante la implementación de anuncios en Meta Ads y el uso de sus redes sociales, la cuales cuentan con un alcance de 3.232 seguidores en Instagram y 559 seguidores en TikTok.

Su contenido se centra, por lo general, en mostrar el producto terminado.

---

### **Moonbake**

La promoción de sus productos se da mediante la implementación de anuncios en Meta Ads y el uso de sus redes sociales, la cuales cuentan con un alcance de 1.917 seguidores en Instagram y 236 seguidores en TikTok.

Su contenido se centra en realizar videos en tendencia y busca crear lazos con su comunidad.

---

Nota: tomada de cada tienda (Cookie Jaar, Ocookies, Cakies, Moonbake)

Basado en el análisis anterior realizado a los modelos de promoción utilizados por las cuatro (4) tiendas seleccionadas, revela que la estrategia más efectiva es la de Ocookies, debido a que ha construido una comunidad sólida y fiel, en donde los clientes se sienten cercanos a la

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

marca debido a su enfoque inclusivo; involucran activamente a su audiencia en los procesos y generan una conexión emocional que fortalece la lealtad del cliente y mejora la percepción de la marca.

Además, es importante destacar que todas las tiendas utilizan meta Ads como parte de su estrategia, lo que resalta la relevancia de la publicidad paga en redes sociales.

Tomando en cuenta el análisis realizado, se propone que la galletería incluya dentro de su estrategia de promoción:

- ✓ Anuncios en Meta Ads: haciendo uso óptimo de los filtros de selección para poder alcanzar el público objetivo.
- ✓ Colaboración con creadores UGC: aprovechando que estos creadores se caracterizan por la creación de contenido auténtico y natural, se fortalecerá la relación personal con los clientes.
- ✓ Creación de redes sociales como Instagram y TikTok en donde se genere contenido que fomente cercanía con la marca, permitiendo que el público sea parte del proceso y fortaleciendo el engagement.

La estrategia propuesta busca no solo aumentar la visibilidad, sino también crear una comunidad comprometida, que valore la marca y el negocio.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 2.6. Demanda

Para el estudio de demanda se tiene en cuenta como población de estudio los habitantes de Bucaramanga y su Área Metropolitana debido a que allí se encontrará ubicada la galletería. Cabe recalcar que el Área Metropolitana de Bucaramanga se encuentra conformada por los municipios Bucaramanga, Floridablanca, Piedecuesta y Girón.

Con el objetivo de identificar a los potenciales compradores, se definieron segmentos de mercado en función de la edad, clasificándolos de la siguiente manera:

- ✓ Niños entre los 0 y 14 años de edad
- ✓ Personas de 15 a 18 años de edad
- ✓ Personas de 19 a 35 años de edad
- ✓ Personas de 36 a 49 años de edad
- ✓ Adultos mayores de 50 años en adelante
- ✓ Personas interesadas en el consumo de alimentos saludables

Con base en los segmentos definidos, se selecciona como mercado objetivo a las personas entre los **15 a 18 años de edad** y las personas entre los **19 a 35 años de edad**, ya que este grupo demográfico representa la mayor porción de clientes potenciales, con interés en la adquisición de los productos ofrecidos. Además de las tendencias de consumo, esta elección

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

responde a que esta porción de la población tiene tendencia a interactuar con marcas a través de medios digitales.

Según las proyecciones de población con la actualización post COVID-19 calculadas con base en los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda - CNPV- 2018 publicadas por el DANE, la población total a 2025 de los diferentes municipios es de: (DANE, DANE - PROYECCIONES DE POBLACIÓN, 2023)

*Tabla 5. Proyección de población 2025*

Ciudad	Población
<b>Bucaramanga</b>	623.881
<b>Floridablanca</b>	342.373
<b>Piedecuesta</b>	193.440
<b>Girón</b>	176.745
<b>Total</b>	<b>1.336.439</b>

Nota: tomada de proyecciones de población DANE

Con el objetivo de determinar la cantidad de personas que conforman el mercado meta se identificaron, en la actualización post COVID-19 calculadas con base en los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda - CNPV- 2018 publicadas por el DANE, el número de habitantes por municipio de cada rango de edad establecido:

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

*Tabla 6. Distribución de la población 2025*

Ciudad	Rango de edad	Población
<b>Bucaramanga</b>	15 a 18 años	33.980
	19 a 35 años	175.584
<b>Floridablanca</b>	15 a 18 años	18.832
	19 a 35 años	94.193
<b>Piedecuesta</b>	15 a 18 años	11.271
	19 a 35 años	54.742
<b>Girón</b>	15 a 18 años	10.371
	19 a 35 años	51.352
<b>Total</b>		<b>450.325</b>

Nota: tomada de proyecciones de población DANE

Una vez establecida la población del mercado meta en 450.325 personas, y que, según Mobimetrics, una empresa especializada en realizar trabajos de campo para estudios de mercado específicos: “El 40.3% de los colombianos consumen de una a dos veces por semana galletas dulces, en segundo lugar, se encuentra el 22.6% quienes consumen el producto de tres a seis veces por semana, el 14.4% una vez cada quince días, todos los días el 9.4%, una vez al mes 5.5%, con menos frecuencia está el 6.5% y con el 1.3 quienes dicen no consumir este producto” (Mobimetrics, 2020).

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Se concluye que el número de **personas interesadas en el consumo** de productos como las galletas dulces artesanales es de **181.481** personas, representando el 40.3% del grupo con mayor afinidad hacia este producto y con una periodicidad de consumo de una (1) a dos (2) veces por semana lo cual representaría, basados en los precios establecidos anteriormente, un consumo de **\$45.000 pesos mensuales** por persona.

Según la revista digital *Emprendedor.com*, existe una guía de aproximaciones de porcentaje de participación de mercado en donde según la fila que se aproxime más a la descripción de la competencia, se asignara el porcentaje de participación de mercado. Á continuación se presenta la guía: (*Emprendedor.com*, s.f.)

*Tabla 7. Guía de aproximaciones de porcentaje de participación de mercado*

	¿Qué tan grandes son tus competidores?	¿Qué tantos competidores tienes?	¿Qué tan similares son sus productos a los tuyos?	¿Cuál parece ser su porcentaje?
1	Grandes	Muchos	Similares	0-0.5%
2	Grandes	Algunos	Similares	0-0.5%
3	Grandes	Uno	Similares	0.5%-5%
4	Grandes	Muchos	Diferentes	0.5%-5%
5	Grandes	Algunos	Diferentes	0.5%-5%
6	Grandes	Uno	Diferentes	10%-15%
7	Pequeños	Muchos	Similares	5%-10%
8	Pequeños	Algunos	Similares	10%-15%
9	Pequeños	Muchos	Diferentes	10%-15%
10	Pequeños	Algunos	Diferentes	20%-30%
11	Pequeños	Uno	Similares	30%-50%
12	Pequeños	Uno	Diferentes	40%-80%
13	Sin competencia	Sin competencia	Sin competencia	80%-100%

Nota: tomada de revista digital *Emprendedor.com*

En el presente estudio, la galletería se posiciona en la fila 2, debido a que se tienen algunos grandes competidores con productos similares a los que están propuestos a ofrecer, lo que resulta en un porcentaje de participación de mercado estimado entre el 0% y 0.5%.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Finalmente, y teniendo en cuenta la información anterior, se estima que la demanda esperada alcanzará un valor de **\$40.833.225** pesos mensuales. Este cálculo es resultado de multiplicar el número de personas interesadas en el consumo (181.481), el gasto promedio mensual (\$45.000) y el porcentaje de participación de mercado proyectado en 0.5%.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 3. ESTUDIO TÉCNICO

Con el objetivo de dar respuesta a una demanda mensual estimada en \$40.833.225 pesos, se hace necesario definir de manera detallada las condiciones técnicas que permitirán la sostenibilidad del proyecto. Este análisis contempla la determinación del tamaño óptimo del negocio, la localización del punto de operación, así como los procesos de producción, los métodos para la elaboración del producto, el tipo de maquinaria y equipos requeridos y el personal calificado necesario para operar de forma eficiente.

#### 3.1. Capacidad de producción

Para alcanzar la demanda mensual estimada en \$40.833.225, y, partiendo de los precios definidos por producto, se establece un análisis basado en el costo por gramo de cada tipo de galleta. La galleta de 80 gramos tiene un costo de venta de \$7.500, lo que equivale a \$92,08/gr, mientras que la galleta de 20 gramos tiene un precio de \$2.550 que representa un valor de \$127,55/gr.

Con el fin de adoptar un escenario conservador que contemple la alternativa de menor rentabilidad, se toma como referencia el menor valor por gramo (\$92,08/gr). Esta decisión garantiza que, incluso si la totalidad de las ventas proviniera del producto de menor valor por gramo, la cobertura de la demanda se mantendría.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Además, se espera que la mayor parte de las ventas corresponderán a las galletas de 80 gr, debido a que este formato será el foco principal de las estrategias de publicidad y distribución, especialmente a través de máquinas expendedoras ubicadas estratégicamente.

Bajo estas condiciones, la cantidad de masa necesaria a producir y comercializar para cumplir la demanda mensual de \$40.833.225 es:

$$\frac{\$40.833.225}{\$92.08/gr} = 443.453,79gr \rightarrow 443.454 \text{ **gramos de masa mensual**}$$

A partir de la estimación de la producción mensual necesaria para alcanzar la meta de ventas proyectada, se procede a calcular la carga de producción diaria que deberá asumir la galletería. Para este análisis se ha considerado un calendario operativo de 26 días al mes, excluyendo los cuatro domingos, bajo el supuesto de que estos días no se realizarán actividades productivas:

$$\frac{443.454}{26} = 17.055,92 \rightarrow \text{17.056 gr diarios}$$

Como resultado del análisis previo y con base en la demanda mensual, se concluye que la galletería deberá contar con la capacidad instalada para producir, de manera constante, un total de 17.056 gramos al día de masa. Esta producción diaria se distribuirá en partes iguales entre los siete (7) sabores definidos en el estudio de mercado, por lo cual, a cada sabor le corresponderá una producción diaria de:

$$\frac{17.056gr}{7} = 2.436,57 \rightarrow \text{2.440 gr diarios de cada sabor}$$

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 3.2. Localización

El punto principal de producción y ventas físicas estará ubicado en el departamento de Santander, municipio de Floridablanca, específicamente en el sector de Cañaveral en donde los precios de los locales en arriendo oscilan entre \$1.500.000 a \$3.000.000 teniendo en cuenta que el espacio que se busca es de mínimo 40m<sup>2</sup>, espacio en el que se ubicará el área de producción y el punto de atención presencial al público.

Se tienen como factores relevantes de su ubicación:

- ✓ Alta concentración del público objetivo: cañaveral es una zona de gran afluencia de personas entre los 15 y 35 años.
- ✓ Presencia de zonas comerciales: el sector cuenta con la presencia de los centros comerciales Cañaveral, La Florida y Caracolí, supermercados, zonas gastronómicas, locales de entretenimiento; todo lo que genera flujo constante de consumidores potenciales.
- ✓ Fácil accesibilidad: cañaveral cuenta con una ubicación estratégica con excelente acceso vial, paraderos de transporte público, seguridad y accesibilidad fácil a zonas comerciales y residenciales.
- ✓ Ubicación de la competencia: en el sector existen opciones de repostería, sin embargo, no existen localizaciones específicas de galleterías artesanales con el modelo propuesto.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Flujo peatonal y vehicular constante.
- ✓ Infraestructura comercial: la zona ofrece ofertas de locales comerciales con características favorables para negocios de alimentos.
- ✓ Costos de infraestructura moderados: los costos asociados al arriendo y la operación del local en Cañaveral son más bajos en comparación con otras zonas comerciales de la ciudad, como Cabecera, pese a que ambas ofrecen condiciones similares en términos de accesibilidad, afluencia de público y visibilidad comercial.

### 3.3. Procesos

El proceso de elaboración de las galletas sigue un procedimiento estandarizado que se mantiene constante independientemente del sabor seleccionado. Esta uniformidad en el método de producción permite optimizar los tiempos, garantizar la consistencia del producto final y facilitar la capacitación del personal operativo. La producción diaria contempla 2.440 gramos por cada uno de los siete sabores definidos en el menú, lo cual establece una capacidad de fabricación de 17.056 gramos por día. A continuación, se describe el procedimiento requerido para la elaboración de cada variedad, el cual se repite de manera secuencial para cumplir con la producción total diaria.

1. Adquisición de insumos: Al inicio de cada semana se realiza la compra de los insumos necesarios, de acuerdo con el volumen de producción programado y la rotación de inventario previamente definida.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

2. Pesaje de ingredientes: Para la preparación de la masa, se procede a pesar todos los ingredientes correspondientes a la receta seleccionada.
  
3. Amasado: Se inicia mezclando la mantequilla con los azúcares hasta lograr una textura homogénea. Posteriormente, se incorporan los ingredientes líquidos (huevos, esencia de vainilla y, cuando aplique, colorantes). Luego se añaden los ingredientes secos previamente tamizados, y por último se integran los toppings correspondientes (chips de chocolate, trozos de galleta, chispas de colores, entre otros).

El proceso del pesaje de ingredientes y el amasado, para la producción diaria establecida, requiere un tiempo aproximado de quince (15) minutos.

4. Porcionado de masa: Se procede a porcionar en función del tamaño de galleta requerido (20gr o 80gr). Cada porción se pesa individualmente y se moldea en forma de bola para mantener la uniformidad del producto final. Este proceso de porcionar requiere de un tiempo aproximado de quince (15) minutos.
  
5. Horneado: Las bolas de masa se distribuyen sobre las bandejas y se hornean de acuerdo con la temperatura y el tiempo establecidos en cada receta que por lo general es de trece (13) minutos.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

6. Enfriamiento: Las galletas se deben dejar reposar durante quince (15) minutos en la bandeja caliente para estabilizar su estructura hasta alcanzar la temperatura adecuada para su empaque.
  
7. Empaque y exhibición: Finalmente, las galletas se empacan según el destino: distribución de pedidos, puntos de venta físicos o máquinas expendedoras. Las unidades destinadas al punto de venta se organizan en la vitrina de exhibición.

### 3.4. Maquinaria y equipo

La maquinaria, los equipos y la indumentaria necesaria para garantizar la producción constante de 17.056 gramos al día de masa es:

- ✓ 1 Horno industrial de convección con humedad 4 bandejas 60x40 a 220v: la referencia de horno específica para la elaboración de este tipo de galletas. Tiene espacio suficiente para hornear los 2.440gr diarios de cada sabor en un ciclo, en cada bandeja de 60 x 40 caben diez (10) galletas de 80gr o cincuenta (50) galletas de 20gr.
  
- ✓ 1 Batidora con tazón elevable de 6.6 Lt: equipo con la capacidad necesaria para preparar las mezclas de cada sabor diariamente. Tiene capacidad para producir en un ciclo hasta 3.300gr de masa.
  
- ✓ 1 Vitrina Refrigeradora Control Digital

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Escabiladero en acero inoxidable de 60x40: utilizado como superficie de apoyo para colocar las bandejas al salir del horno, permitiendo el enfriamiento adecuado de las galletas antes de su proceso de empaque final.
  
- ✓ Set de 8 bandejas adicionales de 60x40: a utilizar cuando se estén enfriando galletas recién horneadas y se necesite hornear otras al mismo tiempo.
  
- ✓ 2 Basculas electrónicas: una destinada a la medición de los ingredientes requeridos en cada receta, y la otra utilizada específicamente para el pesado y porcionado de la masa.
  
- ✓ Utensilios: tablas para picar, cuchillos, tazas medidoras, espátulas, coladores y demás necesarios para el proceso de producción.
  
- ✓ Horno eléctrico para calentar las galletas que se vendan en el punto físico.
  
- ✓ Máquina expendedora con refrigeración

### Mobiliario para punto físico

- ✓ Isla modular para atención al público: el stand de atención consiste en un escritorio modular equipado con mesón de acero inoxidable, lavamanos, 2 vitrinas, computador, caja registradora, impresora térmica y nevera pequeña.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Mesón de acero inoxidable
  
- ✓ 3 Mesas redondas pequeñas.
  
- ✓ 6 Sillas.

### 3.5. Materias primas e insumos

Teniendo en cuenta la producción diaria previamente establecida de 17.056gr, y considerando que el menú está compuesto por siete (7) sabores distintos, se proyecta una producción equitativa de masa entre todas las variedades definidas en el estudio de mercado. Por lo mencionado anteriormente, se estima que cada sabor deberá producirse inicialmente en proporciones iguales, lo que implica una producción diaria de 2.440gr de masa por cada tipo de galleta.

Con base en los sabores definidos en el estudio de mercado, se procedió a analizar detalladamente las recetas correspondientes a cada variedad de galleta, identificando los ingredientes e insumos diarios requeridos para su correcta elaboración.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Tabla 8. Receta Red Velvet

Red Velvet	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	373	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	271	Gr
<b>Azúcar morena</b>	271	Gr
<b>Harina</b>	813	Gr
<b>Cocoa</b>	42	Gr
<b>Sal</b>	3	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	17	Gr
<b>Huevo</b>	169	Gr
<b>Vainilla</b>	2	MI
<b>Colorante</b>	8	MI
<b>Chocolate blanco</b>	474	Gr

Tabla 9. Receta Brownie

Brownie	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	344	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	295	Gr

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Azúcar morena</b>	361	Gr
<b>Harina</b>	492	Gr
<b>Cocoa</b>	49	Gr
<b>Sal</b>	7	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	16	Gr
<b>Huevo</b>	328	Gr
<b>Chocolate amargo</b>	656	Gr

*Tabla 10. Receta Pie de limón*

Pie de limón	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	492	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	394	Gr
<b>Azúcar morena</b>	262	Gr
<b>Harina</b>	918	Gr
<b>Maicena</b>	33	Gr
<b>Sal</b>	7	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	8	Gr
<b>Huevo</b>	144	Gr
<b>Esencia limón</b>	8	MI
<b>Limón</b>	3	Und
<b>Vinagre blanco</b>	33	MI

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Chocolate blanco</b>	246	Gr
<b>Azúcar glass</b>	230	Gr

*Tabla 11. Receta Oreo*

Oreo	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	359	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	172	Gr
<b>Azúcar morena</b>	286	Gr
<b>Harina</b>	763	Gr
<b>Maicena</b>	32	Gr
<b>Sal</b>	6	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	25	Gr
<b>Huevo</b>	159	Gr
<b>Vainilla</b>	2	ml
<b>Bicarbonato</b>	10	Gr
<b>Chocolate blanco</b>	318	Gr
<b>Oreo</b>	397	

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

*Tabla 12. Receta Churro con arequipe*

Churro con arequipe	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	305	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	141	Gr
<b>Azúcar morena</b>	565	Gr
<b>Harina</b>	1186	Gr
<b>Sal</b>	7	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	21	Gr
<b>Huevo</b>	282	Gr
<b>Vainilla</b>	8	MI
<b>Bicarbonato</b>	14	Gr
<b>Arequipe</b>	813	Gr

*Tabla 13. Receta Chocolate dulce y amargo*

Chocolate dulce y amargo	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	351	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	149	Gr
<b>Azúcar morena</b>	333	Gr
<b>Harina</b>	719	Gr

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Maicena</b>	35	Gr
<b>Sal</b>	4	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	11	Gr
<b>Huevo</b>	168	Gr
<b>Vainilla</b>	11	MI
<b>Bicarbonato</b>	5	Gr
<b>Chocolate dulce</b>	351	Gr
<b>Chocolate amargo</b>	351	Gr

*Tabla 14. Receta Confetti*

Confetti	Cantidad	Unidad
	diaria	
<b>Mantequilla</b>	412	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	121	Gr
<b>Azúcar morena</b>	484	Gr
<b>Harina</b>	678	Gr
<b>Maicena</b>	12	Gr
<b>Sal</b>	5	Gr
<b>Huevo</b>	169	Gr
<b>Vainilla</b>	2	MI
<b>Bicarbonato</b>	24	Gr
<b>Chocolate blanco</b>	363	Gr

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Chispas de colores</b>	242	Gr
---------------------------	-----	----

A continuación, se presenta la lista de materias primas necesarias, teniendo en cuenta las particularidades de cada sabor y sus respectivas formulaciones.

*Tabla 15. Insumos*

Lista de insumos	Diaria		Mensual	
<b>Mantequilla</b>	2.635	Gr	68.514	Gr
<b>Azúcar blanca</b>	1.543	Gr	40.108	Gr
<b>Azúcar morena</b>	2.562	Gr	66.616	Gr
<b>Harina</b>	5.569	Gr	144.784	Gr
<b>Cocoa</b>	92	Gr	2.380	Gr
<b>Sal</b>	38	Gr	995	Gr
<b>Polvo para hornear</b>	99	Gr	2.565	Gr
<b>Bicarbonato</b>	53	Gr	1.381	Gr
<b>Maicena</b>	112	Gr	2.905	Gr
<b>Huevo</b>	29	Und	754	Und
<b>Esencia de vainilla</b>	25	MI	642	MI
<b>Esencia de limón</b>	8	MI	213	MI
<b>Colorante rojo</b>	8	MI	220	MI
<b>Chocolate blanco</b>	1.401	Gr	36.432	Gr
<b>Chocolate dulce</b>	351	Gr	9.115	Gr
<b>Chocolate amargo</b>	1.006	Gr	26.169	G

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Chispas de colores</b>	242	Gr	6.294	Gr
<b>Oreo</b>	397	Gr	10.326	Gr
<b>Arequipe</b>	813	Gr	21.147	Gr
<b>Limon</b>	3	Und	85	Und
<b>Vinagre blanco</b>	33	MI	853	MI
<b>Azúcar glass</b>	230	Gr	5.969	Gr

En Bucaramanga y su área metropolitana se cuenta con una variedad de proveedores especializados en materias primas para panadería y repostería. Entre los más reconocidos se destacan Insupan, Coopasan, y La Casa del Pastelero, establecimientos en los cuales se adquirirán los insumos necesarios para la elaboración de los productos descritos anteriormente, exceptuando algunos insumos como la mantequilla y el chocolate que se consiguen a mejor precio con proveedores directos de cada marca. Estos proveedores ofrecen una amplia gama de ingredientes de calidad y disponibilidad constante, lo que garantiza el abastecimiento eficiente para la operación del negocio.

### 3.6. Mano de obra

El recurso humano es de vital importancia para el óptimo funcionamiento de la galletería y su producción; La calidad del producto final, la eficiencia en los procesos y la experiencia del cliente dependen en gran medida de la formación, compromiso y desempeño del equipo de trabajo.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

El personal debe ser capacitado en sus funciones y sensibilizado en temas como servicio al público en los cargos que lo requieran. Para este proyecto el personal inicialmente requerido es:

- ✓ Gerente (Emprendedor): Responsable de la gestión general del negocio, inventarios, compras, manejo de proveedores, abastecimiento de las maquinas expendedoras, supervisión del trabajo, mercadeo, evaluación de resultados y el direccionamiento de la empresa.
- ✓ Jefe de cocina: Responsable de dirigir y coordinar el proceso de producción, supervisar la correcta ejecución de las recetas, el cumplimiento de los tiempos y garantizar la calidad del producto final.
- ✓ Auxiliar de cocina: Apoyo en los procesos de cocina, preparación de masas, horneado, empaque y limpieza general del área de producción.
- ✓ Vendedor/a: Encargado de la atención directa al cliente en el punto de venta, manejo de caja y recepción de pedidos.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

#### 4.1. Planeación estratégica

Con el objetivo de identificar el rumbo estratégico y el crecimiento de la empresa se plantean los siguientes componentes:

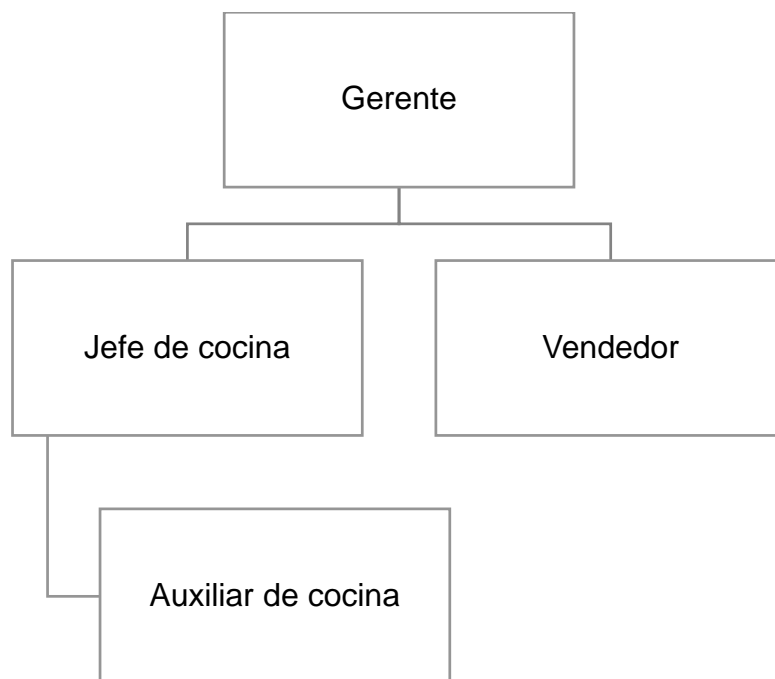
- ✓ Misión: Ofrecer galletas artesanales de alta calidad con sabores frescos e innovadores, generando felicidad y experiencias memorables en nuestros clientes.
- ✓ Visión: Ser reconocidos en los próximos cinco años como una de las galleterías líderes en Bucaramanga y su Área Metropolitana, destacándonos por nuestra calidad, cercanía con el cliente y capacidad de innovación en el mercado de repostería artesanal.
- ✓ Objetivos
  1. Construir una identidad sólida que conecte con el público objetivo, mediante estrategias de comunicación y marketing de digital.
  2. Garantizar altos estándares de calidad en sabor, presentación y frescura mediante procesos estandarizados y control de ingredientes.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

3. Incorporar nuevos sabores en respuesta a las preferencias del consumidor y tendencias del mercado, cada dos meses sacar un sabor especial que solo se pueda adquirir en tiempo limitado.

### 4.2. Organigrama

A continuación, se presenta la estructura organizacional interna de la empresa, representada mediante un organigrama, el cual refleja los cargos previamente definidos y su respectiva jerarquía funcional dentro de la operación del negocio:



## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 4.3. Recursos humanos

El equipo de trabajo es de vital importancia para el adecuado desempeño de la galletería, por lo que su selección debe responder a criterios de formación técnica, experiencia y habilidades necesarias para suplir las necesidades del negocio.

Es esencial que el personal cuente con conocimientos en atención al cliente, normas de higiene, manipulación de alimentos y que sepa trabajar en equipo. Con el fin de garantizar una operación organizada, se establecen las funciones para cada cargo, donde se definen las responsabilidades para el cumplimiento eficiente de sus labores.

#### 4.3.1. Gerente

- ✓ Dirigir, planear, supervisar y coordinar las operaciones generales de la galletería.
- ✓ Velar por la calidad de los productos, eficiencia de procesos, rentabilidad del negocio y satisfacción del cliente.
- ✓ Supervisar el cumplimiento del plan de producción diario y mensual.
- ✓ Coordinar el buen funcionamiento de las áreas de producción, ventas, atención al cliente, domicilios y abastecimiento de las máquinas expendedoras.
- ✓ Administrar los ingresos y egresos del negocio, informes contables.
- ✓ Coordinar el pago oportuno de todas las obligaciones, nominas, servicios, arriendo, proveedores, entre otros.
- ✓ Gestionar los procesos de compra y recepción de insumos.

## **ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

- ✓ Liderar procesos de selección, capacitación y evaluación del equipo de trabajo.
- ✓ Definir y aplicar funciones, horarios, reglamentos internos y protocolos generales de funcionamiento.
- ✓ Promover un buen ambiente laboral.
- ✓ Diseñar y ejecutar estrategias de promoción y fidelización de los clientes.
- ✓ Ejecutar el plan de promoción establecido para la marca, anuncios, estrategias con influenciadores y redes sociales propias.
- ✓ Establecer protocolos de atención, manejo de quejas y mejora continua.
- ✓ Identificar oportunidades de crecimiento y expansión.

### **4.3.2. Jefe de cocina**

- ✓ Supervisar, coordinar y elaborar los productos de la galletería.
- ✓ Realizar de forma ordenada las funciones de planificación, organización y control de las tareas del departamento de producción.
- ✓ Gestión de inventarios, de materias primas y productos terminados.
- ✓ Realizar actividades relacionadas con la elaboración de los productos.
- ✓ Verificar que todos los productos realizados cumplan con los estándares de sabor, textura, tamaño y presentación.
- ✓ Coordinar y supervisar el trabajo del personal a su cargo (auxiliar de cocina), asignando tareas y orientando en procesos.
- ✓ Supervisar y controlar el uso apropiado de la maquinaria, materiales y utensilios disponibles en el área de cocina.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- ✓ Participar en procesos para mejorar constantemente técnicas, recetas o procesos relacionados con la producción.

### 4.3.3. Auxiliar de cocina

- ✓ Brindar apoyo operativo al jefe de cocina en la preparación, porcionado, horneado y empaque de las galletas.
- ✓ Clasificar y organizar utensilios e insumos necesarios para cada preparación.
- ✓ Pesar los insumos necesarios de cada receta.
- ✓ Formar y pesar las porciones de masa según el tamaño establecido por la marca (80gr y 20gr), asegurando uniformidad.
- ✓ Ayudar en la distribución de bolas de masa sobre las bandejas para hornear, siempre garantizando el espacio adecuado entre cada una de ellas.
- ✓ Participar en el proceso de empaque.
- ✓ Realizar limpieza constante de las superficies, utensilios, equipos y áreas de trabajo.
- ✓ Colaborar con cualquier tarea adicional que requiera el jefe de cocina.

### 4.3.4. Vendedor

- ✓ Atender a los clientes de manera cordial y eficiente en el punto de venta físico garantizando una experiencia positiva.
- ✓ Registrar y procesar las ventas correctamente y emitir siempre las facturas de compra a los clientes.

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

- ✓ Asegurar el correcto cobro en efectivo o pagos en tarjeta.
- ✓ Realizar apertura y cierre de caja diariamente.
- ✓ Organizar y mantener el área de trabajo siempre limpia y atractiva, controlando los productos exhibidos y garantizando el abastecimiento.
- ✓ Comunicar nuevos productos y características de los exhibidos para incentivar la compra.
- ✓ Conocer en detalle el menú, los precios y el sistema de facturación.
- ✓ Recibir y gestionar comentarios, quejas o sugerencias de los clientes de buena manera, comunicándolo siempre al administrador.
- ✓ Mantener informado al administrador sobre los acontecimientos relevantes que sucedan en su área de trabajo.
- ✓ Apoyar en el proceso de empaque cuando se requiera.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 5. ESTUDIO FINANCIERO

La evaluación financiera permite establecer la viabilidad económica y la rentabilidad del proyecto, mediante un análisis detallado de la inversión requerida y su comportamiento en el tiempo.

#### 5.1. Inversión en activos fijos

La inversión en activos fijos contempla todos los recursos económicos necesarios para iniciar operaciones de forma eficiente y sostenible. Esta inversión abarca aspectos clave con base en las especificaciones del análisis técnico.

- ✓ Adecuación del local: el costo de la adecuación del local es de \$15.000.000 según cotizaciones realizadas con empresas locales, incluye puntos eléctricos, hidráulicos, pintura y remodelaciones menores.
  
- ✓ Maquinaria y equipo: el valor de \$32.259.503 hace referencia a toda la maquinaria y equipo necesarios para el funcionamiento de la galletería, indispensable para la preparación de los productos.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

*Tabla 16. Maquinaria y equipo*

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
1	Horno industrial de convección con humedad 4 bandejas 60x40 a 220v	\$9.536.187	\$9.536.187
1	Batidora con tazón elevable de 6.6 Lt	\$2.099.900	\$2.099.900
1	Vitrina Refrigeradora Control Digital (nevera)	\$3.299.900	\$3.299.900
1	Escabiladero en acero inoxidable de 60x40	\$938.256	\$938.256
8	Bandeja acero aluminizado 60X40X3 cm	\$66.640	\$533.120
2	Báscula Electrónica Multifuncional	\$203.900	\$407.800
3	Tabla para Picar Polipropileno + Cuchillo x2 unidades Acero	\$49.900	\$149.700
4	Espátula de goma 25cm	\$16.160	\$64.640
1	Horno eléctrico	\$230.000	\$230.000
1	Máquina expendedora con refrigeración	\$15.000.000	\$15.000.000
Total			<b>\$32.259.503</b>

- ✓ Muebles: son los elementos que estarán dentro del inventario de la empresa, están relacionados directamente con el servicio al cliente y su manipulación.

Tienen un valor de \$21.328.000

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

*Tabla 17. Mobiliario*

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
1	Isla para atención al público: 2 vitrinas, 2 neveras, mesones, lavamanos, tablero eléctrico, computador, caja registradora, impresora térmica	\$18.000.000	\$18.000.000
1	Mesas Acero 90 x 200 x 50 Con Entrepañó	\$2.008.900	\$2.008.900
3	Mesa Metálica Redonda Barcelona Blanca	\$199.900	\$599.700
6	Silla Sidney blanca	\$119.900	\$719.400
Total			<b>\$21.328.000</b>

- ✓ Constitución de la empresa: comprende el proceso de formalización legal mediante el cual se constituye jurídicamente la empresa ante las autoridades competentes. Dicha gestión permite que el negocio opere de manera legal dentro del marco normativo colombiano

*Tabla 18. Costos asociados a la constitución de la empresa*

Descripción	Valor total
<b>Registro mercantil</b>	\$69.000
<b>Inscripción Rut</b>	\$0
<b>Elaboración Minuta</b>	\$500.000
<b>Costos notariales</b>	\$200.000

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Registro sanitario INVIMA</b>	\$600.000
<b>Bomberos y otros municipales</b>	\$200.000
<b>Total</b>	<b>\$1.569.000</b>

### 5.2. Inversión en capital de trabajo

Corresponde a los recursos necesarios para garantizar el funcionamiento continuo de la galletería durante sus primeros dos meses de operación. Contar con un capital de trabajo suficiente resulta fundamental para evitar interrupciones en la producción y garantizar la estabilidad financiera del negocio en su etapa inicial.

- ✓ Arriendo: teniendo en cuenta que la ubicación del punto principal de producción y ventas físicas es en el departamento de Santander, municipio de Floridablanca, específicamente en el sector de Cañaveral se estima un valor de \$2.250.000.
- ✓ Ubicación máquina expendedora: se estima un valor de \$1.000.000 mensuales para la ubicación de la máquina expendedora en la Universidad Pontificia Bolivariana, sede Bucaramanga. La elección de este lugar responde a criterios estratégicos, dado que la institución concentra una alta afluencia de estudiantes universitarios, especialmente dentro del rango etario del mercado objetivo (15 a 35 años) identificado en el estudio de mercado. Esta ubicación también ofrece un entorno controlado, con alta recurrencia de visitas y hábitos de consumo

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

impulsivo, lo cual favorece la rotación del inventario y la rentabilidad del canal de distribución.

- ✓ Mano de obra: Corresponde al recurso humano para el adecuado funcionamiento operativo y administrativo de la galletería. El equipo de trabajo estará conformado por cuatro (4) cargos esenciales: un administrador general, un jefe de cocina, un auxiliar de cocina y un cajero.

Se asignan los siguientes salarios:

- ✓ Administrador: \$2.000.000
- ✓ Jefe de cocina: \$1.800.000
- ✓ Auxiliar de cocina: \$1.423.500
- ✓ Cajero/Vendedor: \$1.423.500

A continuación, se presenta el desglose detallado de los costos laborales asociados a cada trabajador, incluyendo prestaciones sociales, para establecer el costo mensual total del componente de mano de obra dentro del presupuesto del negocio.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Tabla 19. Costos laborales trabajadores

Descripción	Salario de Auxiliar de cocina Cajero	Salario de Jefe de cocina	Salario de Administrador
<b>Salario</b>	\$1.423.500,00	\$1.800.000,00	\$2.000.000,00
<b>Auxilio de transporte</b>	\$200.000,00	\$200.000,00	\$200.000,00
Total devengado	<b>\$1.623.500,00</b>	<b>\$2.000.000,00</b>	<b>\$2.200.000,00</b>
<b>Prima de servicios</b>	\$135.237,55	\$166.600,00	\$183.260,00
<b>Auxilio de cesantías</b>	\$135.237,55	\$166.600,00	\$183.260,00
<b>Intereses sobre cesantías</b>	\$16.228,51	\$19.992,00	\$21.991,20
<b>Provisión para vacaciones</b>	\$59.359,95	\$75.060,00	\$83.400,00
Total	<b>\$346.063,56</b>	<b>\$428.252,00</b>	<b>\$471.911,20</b>
Prestaciones sociales			
<b>Aportes a pensión</b>	\$170.820,00	\$216.000,00	\$240.000,00
<b>Aportes a salud</b>	\$0,00	\$0,00	\$0,00
<b>Aportes a riesgos laborales</b>	\$7.430,67	\$9.396,00	\$10.440,00
Total aportes a seguridad social	<b>\$178.250,67</b>	<b>\$225.396,00</b>	<b>\$250.440,00</b>
<b>Aportes a caja de compensación</b>	\$56.940,00	\$72.000,00	\$80.000,00
<b>Aportes al Sena</b>	\$0,00	\$0,00	\$0,00
<b>Aportes al ICBF</b>	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Total aportes parafiscales	<b>\$56.940,00</b>	<b>\$72.000,00</b>	<b>\$80.000,00</b>
Total	<b>\$2.204.754,23</b>	<b>\$2.725.648,00</b>	<b>\$3.002.351,20</b>

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Tabla 20. Mano de obra

<b>Cantidad</b>	<b>Cargo</b>	<b>Valor total mensual</b>
<b>1</b>	Administrador	\$3.002.351,20
<b>1</b>	Jefe de cocina	\$2.725.648,00
<b>1</b>	Auxiliar de cocina	\$2.204.754,23
<b>1</b>	Cajero	\$2.204.754,23
<b>Total</b>		<b>\$10.137.507,66</b>

- ✓ Materias primas e insumos: hace referencia a la lista de materia prima necesaria mensual, teniendo en cuenta las particularidades de cada sabor y sus respectivas formulaciones definidas en el estudio técnico realizado. Tiene un valor de \$10.211.855.

Tabla 21. Insumos mensuales

Lista de insumos	Mensual	Valor unitario	Total
<b>Mantequilla</b>	68.514 Gr	\$ 65,10	\$ 4.460.274
<b>Azúcar blanca</b>	40.108 Gr	\$ 4,94	\$ 198.133
<b>Azúcar morena</b>	66.616 Gr	\$ 4,28	\$ 285.117
<b>Harina</b>	144.784 Gr	\$ 4,15	\$ 600.854
<b>Cocoa</b>	2.380 Gr	\$ 47,00	\$ 111.880
<b>Sal</b>	995 Gr	\$ 2,40	\$ 2.388

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

<b>Polvo para hornear</b>	2.565	Gr	\$ 14,00	\$ 35.911
<b>Bicarbonato</b>	1.381	Gr	\$ 4,60	\$ 6.353
<b>Maicena</b>	2.905	Gr	\$ 6,60	\$ 19.172
<b>Huevo</b>	754	Und	\$ 805,00	\$ 606.970
<b>Esencia de vainilla</b>	642	MI	\$ 33,00	\$ 21.187
<b>Esencia de limón</b>	213	MI	\$ 43,33	\$ 9.237
<b>Colorante rojo</b>	220	MI	\$ 150,00	\$ 33.042
<b>Chocolate blanco</b>	36.432	Gr	\$ 46,50	\$ 1.694.070
<b>Chocolate dulce</b>	9.115	Gr	\$ 37,00	\$ 337.253
<b>Chocolate amargo</b>	26.169	G	\$ 41,00	\$ 1.072.917
<b>Chispas de colores</b>	6.294	Gr	\$ 38,00	\$ 239.159
<b>Oreo</b>	10.326	Gr	\$ 21,00	\$ 216.836
<b>Arequipe</b>	21.147	Gr	\$ 9,60	\$ 203.008
<b>Limon</b>	85	Und	\$ 83,33	\$ 7.106
<b>Vinagre blanco</b>	853	MI	\$ 3,80	\$ 3.240
<b>Azúcar glass</b>	5.969	Gr	\$ 8,00	\$ 47.751
<b>Total</b>				<b>\$10.211.855</b>

- ✓ Costos indirectos de fabricación: corresponden a aquellos gastos asociados al proceso productivo que, aunque no se identifican de manera directa con un producto específico, son esenciales para su elaboración como mantenimientos, empaques, servicios y otros materiales indirectos. Se asigna un porcentaje de

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

15% del total de los costos directos (\$10.137.507,7+\$10.211.855: \$20.349.362,7).

$$\$20.349.362,7 \times 0.15 = \mathbf{\$3.052.404,45}$$

De acuerdo con lo expuesto previamente y considerando que se busca garantizar la operatividad del negocio durante los dos primeros meses, se tiene:

*Tabla 22. Capital de trabajo*

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
2	Arriendo y servicios	\$2.250.000	\$ 4.500.000,00
2	Ubicación máquina expendedora	\$1.000.000	\$ 2.000.000,00
2	Mano de obra	\$10.137.507,66	\$ 20.275.015,32
2	Materia prima	\$10.211.855	\$ 20.423.710,68
2	Costo indirectos de fabricación	\$ 3.052.404,45	\$ 6.104.808,9
<b>Total</b>			<b>\$ 53.303.534,9</b>

En resumen, la cantidad a considerar para la inversión inicial es de:

*Tabla 23. Inversión inicial*

<b>Concepto</b>	<b>Valor total</b>
<b>Adecuación del local</b>	\$15.000.000
<b>Maquinaria y equipo</b>	\$32.259.503

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Muebles</b>	\$21.328.000
<b>Constitución de la empresa</b>	\$1.569.000
<b>Capital de trabajo</b>	\$ 53.303.534,9
<b>Total</b>	<b>\$123.460.037,9</b>

El valor total de la inversión inicial para la puesta en marcha del negocio es de ciento veintitrés millones cuatrocientos sesenta mil treinta y ocho pesos (\$123.460.038); y será financiado mediante dinero aportado por el inversionista teniendo en cuenta una tasa esperada de retorno del 2 % mensual, lo que equivale a un 26,82 % efectivo anual (EA). Esta tasa se considera razonable en el contexto económico actual, ya que supera el rendimiento ofrecido por entidades financieras en productos de bajo riesgo como CDT o cuentas de ahorro de alto rendimiento. Adicionalmente, resulta proporcionalmente equivalente al rango de tasas aplicadas por los bancos para préstamos comerciales.

### 5.3. Costos indirectos de operación

Entendidos como aquellos gastos generales que no están directamente vinculados al proceso de producción, pero que son necesarios para el correcto funcionamiento del negocio. Estos incluyen, entre otros, papelería, telefonía, seguros, softwares, imprevistos y otros imprevistos que puedan surgir en el desarrollo diario de la operación. Para este estudio, y siguiendo recomendaciones técnicas aplicadas en

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

planes de negocio similares, se asigna un 5% del total de ventas mensuales proyectadas, lo que equivale a un valor estimado de \$2.041.661,25.

### 5.4. Gastos administrativos

- ✓ Arriendo: teniendo en cuenta que la ubicación del punto principal de producción y ventas físicas es en el departamento de Santander, municipio de Floridablanca, específicamente en el sector de Cañaveral se estima un valor de \$2.250.000.
- ✓ Ubicación máquina expendedora: se estima un valor de \$1.000.000 mensuales para la ubicación de la máquina expendedora en la Universidad Pontificia Bolivariana.
- ✓ Aseo y vigilancia: se asigna un valor mensual de \$300.000 para contribuir con la vigilancia de la zona y productos de limpieza necesarios.
- ✓ Contador: se tiene en cuenta un contador externo a quien se le reconocerán honorarios mensuales equivalentes a un (1) salario mínimo legal vigente. Para el año en curso, este valor corresponde a \$1.423.500, el cual cubre las actividades contables, tributarias y de reporte financiero requeridas por la empresa.
- ✓ Sistemas contables: se contempla la implementación de un sistema contable especializado con suscripción anual de \$1.000.000.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### 5.5. Gastos de ventas

- ✓ Publicidad: teniendo en cuenta que el negocio se encuentra en fase de introducción al mercado y requiere una fuerte estrategia de posicionamiento y captación de clientes, se ha asignado un presupuesto de publicidad correspondiente al 8% del total de ventas mensuales proyectadas, es decir, \$3.266.658.

### 5.6. Análisis de costos

Con el objetivo de determinar la viabilidad financiera del proyecto y establecer el umbral mínimo de producción y ventas que permita cubrir la totalidad de los costos sin incurrir en pérdidas, se realiza el análisis del punto de equilibrio en función de los gramos de masa producida y comercializada. Para ello, se identifican y clasifican todos los costos fijos relacionados con el funcionamiento del negocio, entre los que se incluyen los gastos asociados al personal, los costos de fabricación, administración y ventas. Asimismo, se determinan los costos variables, conformados por las materias primas, los costos indirectos de operación y tributarios aplicables al negocio.

Con base en estos datos, se calcula un costo total mensual que, al dividirse entre la producción mensual proyectada de 443.454 gramos de masa, arroja un costo promedio de \$79,28gr. Posteriormente, se obtiene el costo variable unitario dividiendo el total de los costos variables entre los gramos producidos mensualmente. A partir de allí, se calcula el margen unitario como la diferencia entre el precio de venta por gramo

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

(\$92,08) y el costo variable unitario estimado. Finalmente, se determina el punto de equilibrio dividiendo el total de los costos fijos entre el margen unitario obtenido, lo que permite establecer la cantidad mínima de gramos que deben venderse para alcanzar el equilibrio financiero del proyecto.

*Tabla 24. Análisis de costos inicial*

Costos	Mensual
<b>Personal</b>	\$ 10.137.507,66
<b>Fabricación</b>	\$ 3.052.404,45
<b>Administración</b>	\$ 5.056.833,33
<b>Ventas</b>	\$ 3.266.658,00
Total costos fijos	<b>\$ 21.513.403,44</b>
<b>Materias primas</b>	\$ 10.211.855,34
<b>Indirectos de operación</b>	\$ 2.041.661,25
<b>Tributarios</b>	\$ 1.388.329,65
Total costos variables	<b>\$ 13.641.846,24</b>
<b>Costo total</b>	\$ 35.155.249,68
<b>Costo promedio</b>	\$ 79,28
<b>Costo variable Unitario</b>	\$ 30,76
<b>Margen unitario</b>	\$ 61,32
Punto de equilibrio (gr)	<b>350.854gr</b>

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Como resultado del análisis, se determina que el punto de equilibrio se alcanza con la producción y comercialización mensual de 350.854 gramos de masa, lo que equivale al volumen mínimo necesario para cubrir la totalidad de los costos fijos del proyecto sin generar pérdidas ni utilidades.

### 5.7. Flujo de caja

Para la realización del flujo de caja se tuvieron en cuenta los siguientes datos:

- ✓ Proyecciones en ventas: se asumió un crecimiento anual del 10 %, el cual se justifica en función del desarrollo progresivo esperado del negocio, el posicionamiento de la marca en el mercado local y la consolidación de los canales de venta directa e indirecta (como máquinas expendedoras y domicilios). Este valor se considera conservador y coherente con las tendencias de crecimiento observadas en modelos de negocios similares.
- ✓ Inflación anual junio 2025: según los datos publicados por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la ciudad de Bucaramanga registró una variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) del 5,45 % al corte de junio de 2025. (DANE, Índice de Precios al Consumidor (IPC) , 2025)
- ✓ Incremento salarial: según proyecciones realizadas, se estima un incremento salarial del 9 % para el año 2026. Esta estimación se basa en una proyección de

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

inflación del 4,81 % para finales del año, un componente de productividad estimado en 1 % (en línea con el comportamiento observado en los últimos años), y un ajuste adicional de 3,3 puntos porcentuales determinado por el gobierno. Este último se calcula con base en los incrementos reales decretados para los años 2023, 2024 y 2025. (Guerrero, 2025)

- ✓ Incremento en arriendos: se encuentra regulado y su ajuste depende directamente del incremento en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) correspondiente. Para efectos del presente estudio, se adopta una variación del IPC del 5,45 %, correspondiente a la ciudad de Bucaramanga con corte a junio de 2025, según lo reportado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE).
  
- ✓ Régimen simple de tributación (RST): es un sistema fiscal diseñado para facilitar el cumplimiento de las obligaciones tributarias de los pequeños empresarios, comerciantes y trabajadores independientes. Su propósito principal es simplificar el pago de impuestos generando un ahorro a la hora de pagar los impuestos de manera unificada, brindando tarifas bajas las cuales se liquidan según el nivel de ingresos.

Se puede optar por el RST si en el año se obtienen ingresos brutos, ordinarios o extraordinarios, inferiores a 100.000 UVT, es decir, \$4.979.900.000 y su base gravable se compone por la totalidad de los ingresos brutos, ordinarios y

## **ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

extraordinarios percibidos durante el respectivo período gravable, exceptuando las ganancias ocasionales y los ingresos no constitutivos de renta ni ganancia ocasional

El artículo 907 del ET, modificado por el artículo 74 de la Ley 2010 de 2019, estipula que se encuentran integrados al impuesto unificado bajo el régimen simple el impuesto de renta, el impuesto nacional al consumo (INC) para el expendio de comidas y bebidas y el impuesto de industria y comercio consolidado. (Actualícese, 2025)

Las tarifas del impuesto en el régimen simple dependen de dos factores: los ingresos brutos anuales y la actividad empresarial y para el caso de la galletería artesanal se clasifica en el grupo 3 de “actividades de expendio de comidas y bebidas, y actividades de transporte” y con ingresos brutos entre 6.000 y 15.000 UVT; lo anterior establece un impuesto unificado del 3,4%. (DIAN)

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Tabla 25. Flujo de caja

FLUJO DE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CAJA						
<b>Flujos</b>		\$ 489.998.700,00	\$ 568.373.992,07	\$ 659.285.412,10	\$ 764.738.113,76	\$ 887.057.975,06
<b>positivos:</b>						
<b>ventas</b>						
<b>(-)Flujo</b>		\$ 415.920.540,99	\$ 464.548.012,88	\$ 555.872.647,87	\$ 621.799.655,75	\$ 696.609.935,22
<b>negativos</b>						
<b>Materias</b>		\$ 122.542.264,07	\$ 142.142.899,21	\$ 164.878.655,94	\$ 191.250.996,96	\$ 221.841.593,92
<b>primas e</b>						
<b>insumos</b>						
<b>Mano de obra</b>		\$ 121.650.091,92	\$ 132.598.600,19	\$ 175.966.096,22	\$ 191.803.044,88	\$ 209.065.318,92
<b>Costos</b>		\$ 36.628.853,40	\$ 41.211.224,91	\$ 51.126.712,82	\$ 57.458.106,28	\$ 64.636.036,93
<b>indirectos de</b>						
<b>fabricación</b>						

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

<b>Gastos</b>	\$ 60.682.000,00	\$ 63.989.169,00	\$ 67.476.578,71	\$ 71.154.052,25	\$ 75.031.948,10
<b>administrativos</b>					
<b>Gastos de</b>	\$ 39.199.896,00	\$ 45.469.919,37	\$ 52.742.832,97	\$ 61.179.049,10	\$ 70.964.638,00
<b>ventas</b>					
<b>Costos</b>	\$ 24.499.935,00	\$ 28.418.699,60	\$ 32.964.270,60	\$ 38.236.905,69	\$ 44.352.898,75
<b>indirectos de</b>					
<b>operación</b>					
<b>Depreciación</b>	\$ 6.451.900,60	\$ 6.451.900,60	\$ 6.451.900,60	\$ 6.451.900,60	\$ 6.451.900,60
<b>(Maquinaria y</b>					
<b>equipo)</b>					
<b>Depreciación</b>	\$ 4.265.600,00	\$ 4.265.600,00	\$ 4.265.600,00	\$ 4.265.600,00	\$ 4.265.600,00
<b>(Muebles)</b>					
<b>Utilidad antes</b>	\$ 74.078.159,01	\$ 103.825.979,18	\$ 103.412.764,23	\$ 142.938.458,01	\$ 190.448.039,84
<b>de impuestos</b>					
<b>(-) Impuestos</b>	\$ 16.659.955,80	\$ 19.324.715,73	\$ 22.415.704,01	\$ 26.001.095,87	\$ 30.159.971,15
<b>de renta</b>					

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

<b>Utilidad</b>		\$ 57.418.203,21	\$ 84.501.263,45	\$ 80.997.060,22	\$ 116.937.362,14	\$ 160.288.068,69
<b>después de</b>						
<b>impuestos</b>						
<b>Costos no</b>		\$ 10.717.500,60	\$ 10.717.500,60	\$ 10.717.500,60	\$ 10.717.500,60	\$ 10.717.500,60
<b>desembolsables</b>						
<b>FNE</b>		\$ 68.135.703,81	\$ 95.218.764,05	\$ 91.714.560,82	\$ 127.654.862,74	\$ 171.005.569,29
<b>proveniente de</b>						
<b>operación</b>						
<b>Flujos</b>	-\$ 123.460.037,90	\$	\$	\$	\$	\$
<b>adicionales</b>		-	-	-	-	-
<b>Compra de</b>	-\$ 32.259.503,00	\$	\$	\$	\$	\$
<b>maquinaria y</b>		-	-	-	-	-
<b>equipo</b>						

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

<b>Compra de muebles</b>	-\$ 21.328.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Adecuación del local</b>	-\$ 15.000.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Constitución de la empresa</b>	-\$ 1.569.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Inversión capital de trabajo</b>	-\$ 53.303.534,90	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>FNE anual</b>	-\$ 123.460.037,90	\$ 68.135.703,81	\$ 95.218.764,05	\$ 91.714.560,82	\$ 127.654.862,74	\$ 171.005.569,29

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

A partir del tercer año de operación, y teniendo en cuenta el crecimiento proyectado en las ventas del 10 % anual, se contempla la incorporación de un nuevo auxiliar de cocina. Esta decisión responde a la necesidad de reforzar la capacidad operativa del área de producción, dado el aumento en la demanda de galletas. El nuevo recurso humano permitirá optimizar los tiempos de preparación, mantener la calidad del producto frente a volúmenes mayores y asegurar el cumplimiento de los estándares de servicio. El salario asignado para este cargo corresponde al salario mínimo legal vigente, el cual ha sido proyectado con base en el incremento salarial estimado previamente en este estudio.

Con base en los valores del flujo neto de efectivo anual obtenidos en el flujo de caja anterior, y considerando una tasa de costo promedio de capital (WACC) del 26,82 %, se procede a calcular los indicadores financieros del proyecto. Estos permitirán evaluar su viabilidad económica, rentabilidad y capacidad para generar valor en el tiempo.

*Tabla 26. Indicadores*

VPN	\$ 154.717.150,00	>	0
TIR	67%	>	26,82%

- ✓ El Valor Presente Neto (VPN) refleja que el inversionista recupera el capital inicialmente aportado generando una rentabilidad superior a la esperada proyectando una utilidad adicional en valor presente de \$154.717.150.
- ✓ El proyecto financieramente es viable lo cual se refleja en la Tasa Interna de Retorno (TIR) del proyecto generada en un 67%.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### CONCLUSIONES

- ✓ El estudio de prefactibilidad desarrollado demuestra que la creación de una galletería artesanal en Bucaramanga y su área metropolitana es un proyecto viable técnica, administrativa y financieramente. La combinación de una oferta de productos con sabores diferentes, un modelo de distribución híbrido y una estrategia de promoción centrada en la cercanía con el cliente, permiten posicionar el negocio.
- ✓ A partir del análisis de la población y los hábitos de consumo de galletas artesanales, se identificó un mercado objetivo conformado por personas entre los 15 y 35 años de edad, segmento que representa 450.325 habitantes. De ellos, se estima que al menos 181.481 tienen interés en el consumo del producto, con una proyección de demanda mensual estimada en \$40.833.225 pesos.
- ✓ El análisis comparativo con cuatro (4) galleterías de la ciudad permitió diseñar un portafolio de productos con sabores variados, complementarios a los existentes y presentaciones adaptadas a las tendencias del consumidor actual.
- ✓ Se definió una capacidad de producción diaria de 17.056 gr, distribuida en siete sabores, lo cual permite abastecer la demanda mensual estimada. Se planteó una infraestructura

## **ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA**

adecuada, maquinaria y procesos estandarizados que garantizan eficiencia operativa, calidad del producto y sostenibilidad del negocio en el tiempo.

- ✓ Se determina que el punto de equilibrio se alcanza con la producción y comercialización mensual de 350.854 gramos de masa, lo que equivale al volumen mínimo necesario para cubrir la totalidad de los costos fijos del proyecto sin generar pérdidas ni utilidades.
  
- ✓ Los análisis financieros permiten concluir que el negocio es viable. La inversión inicial estimada de \$123.460.038 se sustenta con las proyecciones de flujo neto de efectivo en los años analizados. Los indicadores financieros calculados, del VPN y la TIR reflejan que el inversionista recupera el capital inicialmente aportado generando una rentabilidad superior a la esperada proyectando una utilidad adicional en valor presente de \$154.717.150 con una rentabilidad del proyecto de 67%.

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Actualícese. (2025). Obtenido de Régimen simple: tarifas, declaraciones, novedades y mucho más:

<https://actualicese.com/regimen-simple/?srsltid=AfmBOoo73Fyy-wZrWHAMAc4nVhaoJFVaTKDMrzpSC1ITLPXUBAsCjFM0>

ASPASIA, L. f. (16 de 12 de 2024). *Las 10 principales funciones de un ayudante de cocina.*

Obtenido de <https://grupoaspasia.com/es/funciones-de-un-ayudante-de-cocina/>

Brahman S.A.S, G. E. (24 de 02 de 2021). *¿Qué empleados se necesitan para una panadería o*

*pastelería?* Obtenido de <https://proingra.com/que-empleados-se-necesitan-para-una-panaderia-o-pasteleria/>

DANE. (2023). *DANE - PROYECCIONES DE POBLACIÓN.* Obtenido de

<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>

DANE. (07 de 2025). *Índice de Precios al Consumidor (IPC)* . Obtenido de Variación mensual,

año corrido y anual Nacional 2025: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica#:~:text=Informaci%C3%B3n%20junio%202025&text=En%20junio%20de%202025%20la%20variaci%C3%B3n%20anual%20del%20IPC%20fue,fue%20>

DIAN. (s.f.). *RST 2024.*

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

Emprendedor.com. (s.f.). *Revista digital*. Obtenido de ¿Cómo calcular tu participación de mercado y punto de equilibrio?: <https://emprendedor.com/como-calculat-tu-participacion-de-mercado-y-punto-de-equilibrio/>

EMR. (2024). *Análisis de Mercado de Galletas en Colombia*. Informes Expertos.

ESAH, F. e. (6 de 10 de 2023). *Qué es un Jefe de Cocina y cuáles son sus funciones*. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/que-es-un-jefe-de-cocina-y-sus-funciones>

Guerrero, D. (06 de 2025). Obtenido de Salario mínimo en Colombia 2026: así subiría según proyecciones de inflación: <https://www.bloomberglinea.com/latinoamerica/colombia/salario-minimo-en-colombia-2026-asi-subiria-segun-proyecciones-de-inflacion/>

La Opinión. (18 de 03 de 2024). *La Opinión*. Obtenido de <https://www.laopinion.co/empresas/el-mercado-de-galletas-dulces-crecio-156-en-colombia>

Lyon, C. (29 de 04 de 2025). *What Percentage of Revenue Should You Spend on Marketing?* Obtenido de <https://hawksem.com/blog/what-percentage-of-revenue-should-be-spent-on-marketing/>

Mobimetrics. (2020). *Frecuencia de consumo de galletas dulces por los colombianos*. Obtenido de <https://mobimetrics.co/stats/frecuencia-de-consumo-de-galletas-dulces-por-los-colombianos/#:~:text=El%2040.3%25%20de%20los%20colombianos,y%20con%20el%201.3%20quienes>

## ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA UNA GALLETERÍA

- Montes, C. (24 de 05 de 2023). *Revista IAlimentos*. Obtenido de La evolución de la industria de alimentos como clave para mostrar el potencial de Colombia:  
<https://www.revistaialimentos.com/es/blog/la-evolucion-de-la-industria-de-alimentos-como-clave-para-mostrar-el-potencial-de-colombia>
- Moreano, X. (s.f.). *¿Cuál es la inversión en publicidad que debe hacer un negocio?* Obtenido de <https://www.puromarketing.com/66/27778/cual-inversion-publicidad-debe-hacer-negocio>
- Practisis. (26 de 12 de 2019). *Funciones del cajero de un restaurante*. Obtenido de <https://www.practisis.com/post-one/funciones-del-cajero-de-un-restaurante>
- Sapag, N., & Reinaldo, S. (s.f.). *Preparacion y Ealuación de Proyectos*. Mc Graw Hill.
- Varela, R. (2014). *Innovación Empresarial*. PEARSON.