

**Plan de Negocio Para la Comercialización de Chorizo Artesanal: la Criolla a Base de Carne
de Cerdo en el Municipio de Piedecuesta Santander**

Eddy Orduz Jaimes y Johana Sandoval Delgado

Trabajo de Grado para Optar al Título de Administración Agroindustrial

e

Director

Ingrid Johana Álvarez Cortes

Esp. Gerencia de Proyectos

Profesional Producción Agroindustrial

Universidad Industrial de Santander

Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia – IPRED

Administración Agroindustrial

Bucaramanga

2023

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo principalmente a Dios ya que es el único que todo los puede y gracias a Él no desfallecemos en los momentos difíciles. De igual manera este trabajo va dedicado a nuestras familias que nos han apoyado desde el comienzo y estuvieron en los momentos difíciles recibimos cada uno de sus consejos con humildad. Sabemos que estamos a un paso de alcanzar la meta que un día fue un sueño y hoy en día ya es real.

Agradecimientos

En primer lugar, quiero agradecerle al Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia IPRED y todas las personas que ayudaron al desarrollo académico durante este proceso, como profesores, y personal de apoyo y servicio y a la Universidad Industrial De Santander en general.

Agradecerle especialmente a la Docente Ingrid Johana Álvarez Cortes por su colaboración durante esta etapa, a nuestras familias por acompañarnos durante este proceso.

Tabla de Contenido

Lista de Tablas	5
Lista de Figuras.....	6
Lista de Apéndices	7
Glosario.....	8
Resumen.....	10
Abstract.....	11
Introducción	12
1. Objetivos.....	13
1.1 Objetivo General	13
1.2 Objetivos Específicos.....	13
2. Cuerpo del Trabajo	14
2.1 Marco Referencial	14
2.1.1 Marco teórico.....	14
2.1.2 Marco conceptual.....	14
2.1.3 Marco Legal.....	23
2.2 Método	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Resultados del plan de negocio.....	32
3. Discusión	49
4. Conclusiones.....	49
5. Recomendaciones	50
Referencias Bibliográficas	51
Apéndice	54

Lista de Tablas

Tabla 1. Tabla Nutricional del Chorizo	18
Tabla 2. Aspectos Importantes Para la Elaboración de la Ficha Técnica	25
Tabla 3. Ficha Técnica del Producto.....	29
Tabla 4. Empresas y Productos.....	31
Tabla 5. Proveedores de Comercializadora La Criolla	32
Tabla 6. Proceso de Producción.....	33
Tabla 7. Porcentaje de Materia Prima Necesario.....	36
Tabla 8. Costo de Producción para 200 Unidades kg	45
Tabla 9. Crecimiento Anual de Venta Chorizo por Unidad.....	45
Tabla 10. Cálculo de Inversión Inicial	46
Tabla 11. Punto de Equilibrio	47
Tabla 12. Maquinaria y Equipos Necesarios Para la Producción	48

Lista de Figuras

Figura 1. Embutidora	15
Figura 2. Selladora al Vacío.....	15
Figura 3. Molino de Carne	16
Figura 4. Chorizo Artesanal.....	17
Figura 5. Presentación Producto Final	30
Figura 6. Diagrama de Flujo	34
Figura 7. Grafica Producción de carne cerdo por departamento	35
Figura 8. Proceso Administrativo La Criolla.....	37
Figura 9. Infraestructura Comercializadora La Criolla.....	38
Figura 10. Participación de Genero en la encuesta	39
Figura 11. Estrato Socioeconómico Participativo en la Encuesta.....	39
Figura 12. Información recopilada eferente al Consumo de algún Tipo de Chorizo.....	40
Figura 13. Eventualidad del Consumo de Chorizo	40
Figura 14. Frecuencia de Consumo de Chorizo.....	41
Figura 15. Lugar donde se Adquiere el Producto	42
Figura 16. Características Relevantes para la Selección y Compra de Chorizo	42
Figura 17. Preferencias según el Tipo de Chorizo	43
Figura 18. Precio del Chorizo por Unidad.....	43
Figura 19. ¿Consumiría un Nuevo Chorizo Cervecero Artesanal a Base de Cerdo?	44
Figura 20. Comportamiento de Retorno MM.	47
Figura 21. A1 Logo Comercializadora la Criolla	54

Lista de Apéndices

Ver apéndices adjuntos

Apéndice. Logo Comercializadora de Chorizo Artesanal La Criolla. Ver Figura 21.

Glosario

Aditivos: es un elemento alimentario que no tiene un valor nutricional, que se usa a propósito en productos y bebidas en poca cantidad con el objetivo de modificar sus cualidades organolépticas o ayudar o aumentar su proceso de elaboración o conservación (Manjarrez, 2018).

Artisanal: Se argumenta que las características de lo artesanal y, en particular, de los alimentos artesanales derivan de la producción a baja escala, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en el uso de maquinaria y equipo, y baja velocidad. intercambio tecnológico (Camacho Vera et al., 2019).

Carne de Cerdo: La carne de puerco, carne de marrano, es un producto cárnico de un cerdo. Esta carne más famosas y compradas en todo el mundo. Muchas personas creen que es alimento ilegal (Wikidat, 2019).

Cerveza: Bebida con porcentaje de alcohol, de un aroma amargo, se fabrica cebada y lúpulo y con principalmente *Saccharomyces cerevisinas* o *Saccharomyces pastorianus* (Coronadespuma, 2022).

Chorizo: es un pedazo con poca distancia de intestino repleto de carne, como es la de cerdo o res, dividido y condimentada, el cual se hace ahumado. Otra definición de chorizo en el diccionario es balancín. Chorizo es también elaborado con barro, combinado con paja, que se usa para construir las paredes de los ranchos (Educalingo, 2018).

Colesterol: El colesterol es la sustancia cerosa y grasa, similar en todas las células de su cuerpo. El colesterol elabora hormonas, vitamina D y lípidos que facilitan la asimilación de los alimentos (Medlineplus, 2020).

Condimentos: Un condimento es un componente o mezcla de componentes que se utiliza para obtener un buen sabor en la comida. Pueden ser: albaca, azafrán, orégano, romero, tomillo, comino, comino, cúrcuma, salsas, vinagres y aderezos (Peña Marrero, 2022).

Embutido: Se denomina a un trozo usualmente de carne picada y adobada con hierbas aromáticas o condimentos y diferentes especias que se dentro de una tripa de cerdo (Ruiz de las Heras, 2020).

Grasa: casi siempre la comida trae grasas saturadas, que vienen de productos de origen animal, como le leche, la carne, el pescado, los huevos, y los lácteos. Y en aceites de origen vegetal, que también llevan grasas saturadas (Lopez, 2021).

Procesados: el procesado de los alimentos es los procedimientos que se llevan a cabo en un alimento y que cambian sus circunstancias naturales, logrando su conservación y mejorando su apariencia (Infinitiaresearch, 2022).

Sabor: El sabor es la percepción que logran los alimentos u otras componentes en el sentido del gusto (Colorado Peralta & Rivera, 2023).

Sodio: Número atómico 11, dosis atómica 22.99 y NA Elementos químicos del símbolo. Es un metal alcalino plateado, suave, ligero, explosivo, muy rico en naturaleza, siempre en contacto con agua que combina sal, y se usa en celdas eléctricas, lámparas y productos químicos ligeros. Los músculos y los nervios los usan para ejecutarse correctamente (Ruiz de las Heras V, 2021).

Textura: con las características de un alimento de la comida que se distinguen al contacto con la boca y con las manos. Se usan muchas gestos y palabras para especificar la contextura de los alimentos – que pueden ser agradables o ásperos, suaves o dominantes, frescos o en mal estado (J. Dahl, 2021).

Tripa o Madeja: con este elemento se fabrican embutidos que pueden ser chorizos, morcillas, butifarras, longanizas, entre otros (Citalsa, 2020).

Resumen

Título: Plan de Negocio Para la Comercialización de Chorizo Artesanal: La Criolla a Base de Carne de Cerdo en el Municipio de Piedecuesta Santander.¹

Autoras: Eddy Orduz Jaimes, Johana Sandoval Delgado²

Palabras clave: Chorizo, Artesanal, Embutido, Innovador, Agroindustrial, Cerdo, Producción, Marketing.

Descripción:

En este Plan de Negocio llamado Comercialización de Chorizo Cervecero La Criolla se permite determinar que el precio correspondiente para lograr la comercialización es de dos mil seis cientos pesos por unidad de chorizo, el margen de utilidad del producto es de 76%, ya que se fundamentó que en la encuesta realizada en donde los participantes manifestaron que consumirían este tipo de producto frecuentemente y comprarían y lo adquirirían en lugares tales como tiendas, supermercado, salsamentarías. De esta manera se determinó que es un producto rentable ya que las utilidades obtenidas superan un 50 % siendo favorable para obtenerlo como una unidad productiva viable sostenible y de igual manera saludable para las personas que consumen este tipo de producto.

¹ Trabajo de grado

² Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia (IPRED). Administración Agroindustrial. Director: Ingrid Johana Álvarez Cortes, Esp. Gerencia de Proyectos.

Abstract

Title: Business Plan for the Commercialization of Artisanal Chorizo: La Criolla Based on Pork in the Municipality of Piedecuesta Santander.³

Authors: Eddy Orduz Jaimes, Johana Sandoval Delgado.⁴

Keywords: Chorizo, Artisanal, Sausage, Innovative, Agro-industrial, Pork, Production, Marketing.

Description:

In the Business Plan called Commercialization of Chorizo Cervecero La Criolla, it was determined that the appropriate price to achieve commercialization is two thousand six hundred pesos per unit of chorizo, the profit margin of the product is 76%, since it was based than in the survey carried out where the participants stated that they would consume this type of product frequently, and would buy and acquire it in places such as stores, supermarkets, salsa stores. In this way, it was determined that it is a profitable product since the profits obtained exceed 50%, being favorable to obtain it as a sustainable viable productive unit and equally healthy for people who consume this type of product.

³ Bachelor Thesis

⁴ Institute of Regional Projection and Distance Education (IPRED) Agro-industrial Administration. Director: Ingrid Johana Álvarez Cortes, Specialist in Project Management.

Introducción

En el municipio de Piedecuesta Santander son altamente competitivos en el mercado relacionado con la compañía que se está investigando. Hay una variedad de marcas ubicadas en el mercado, lo que lleva al soporte del mercado a largo plazo, mejorando la lealtad del consumidor que proporciona valor agregado a los productos.

El marketing de embutidos era un negocio muy próspero, no solamente los vendía también me puse a hacer domicilios para atender bien a los clientes, ahí fue que vi que podíamos progresar mucho más", aseguró Lizcano León, quienes además determinaron que por su propia cuenta debían empezar a manufacturar por esto en el barrio La Cumbre de Floridablanca crearon su pequeño negocio.

Este pequeño negocio, creció y se convirtió en Carfrisan gracias a esto llegaron más oportunidades que logaron formaliza la empresa, tanto en finanzas, buenas prácticas de manufacturas y en posibilidades a los que se conectaron con el Centro de Desarrollo Productivo de Alimentos (León Durán, 2011).

Se analiza que para posicionar en el mercado no solo en el proceso de distribución y comercialización de productos cárnicos, sino también en el posicionamiento de las marcas y los estudios financieros apropiados que se analizan. Y el mercado decide cuánto se ejecutan los proyectos mencionados.

1. Objetivos

1.1 Objetivo General

Diseñar Plan de Negocio para la Comercialización de Chorizo Artesanal: La Criolla a Base de Carne de Cerdo en el Municipio de Piedecuesta Santander.

1.2 Objetivos Específicos

1. Realizar estudio técnico y administrativo para el establecimiento y fortalecimiento de empresa: La Criolla.
2. Aplicar diagnostico para la identificación de consumo y la comercialización de chorizo en el municipio de Piedecuesta, Santander.
3. Determinar el estudio financiero y de costos para la viabilidad de la producción de chorizo cervecero artesanal.

2. Cuerpo del Trabajo

2.1 Marco Referencial

A continuación, se mencionan los diferentes marcos que son de apoyo para el presente plan de negocio:

2.1.1 *Marco teórico*

Este proyecto nace de una visión del desarrollo del sector de la carne y la necesidad de bajos niveles de consumidores en la ciudad para encontrar un producto que a un precio bajo garantice la seguridad, y el proceso del producto, ingresando un alto nivel de informalidad de estas empresas en este sector. En resumen, se solicita un producto que brinde Confianza en el consumidor. Para lograr este objetivo, se determinaron tres características que se convierten en el pilar básico de "La Toledo, carne y embutidos procesadas". El precio, la calidad y la imagen se desarrollan debido a la efectividad de los costos de producción, la inversión en publicidad y marketing., los defectos en el sector, la distribución del sistema y otras características descritas en el contenido del plan (Blandón Alape, 2009).

El siguiente estudio tiene como objetivo identificar y examinar las áreas de influencia que están involucradas en el uso de varios métodos modernos de producción de embutidos. Estos métodos se refieren indirectamente a los pequeños fabricantes que prefieren mantener sus costumbres de desarrollo, aunque esto se debe principalmente al hecho de que no tienen ningún acceso a más métodos que incluyan mecanismos con altas tecnologías y que para el uso de estas grandes inversiones se requieren que no tenga. El área de afectividad es un reconocimiento económico, de gusto, social, cultural y gastronómico (López Guiza y Galvis Uribe, 2019).

2.1.2 *Marco conceptual*

A continuación, se expone grosso modo indumentaria requerida para el proceso de elaboración o producción del chorizo artesanal de la siguiente manera:

En la Figura 1, se expone la representación gráfica de una embutidora.

Figura 1.

Embutidora



Nota: Tomado de (Exhibir Equipos, 2021).

En la Figura 2, se expone la representación gráfica de una selladora al vacío.

Figura 2.

Selladora al Vacío



Nota: Tomado de (Exhibir Equipos, 2021).

En la Figura 3, se expone la representación gráfica de un molino de carnes.

Figura 3.*Molino de Carne*

Nota: Tomado de (Exhibir Equipos, 2021).

Antecedentes del Chorizo

El Chorizo, se crea en el siglo XVII. En el pasado, el embutido mostraba un color blanco o negro, dependiendo de si estaba usando sangre o no. El fuego y la sal son esenciales para cualquier tipo de chacina, ya que pueden permitir la conservación duradera de la carne y pueden consumirse meses después de matar. La Real Academia de la Lengua lo definió como: "Intestino corto, lleno de carne, carne de cerdo regular, picada y marinada, que generalmente se cura para el humo". El rey Carlos IV, que estaba cazando, encontró un choricero que le ofreció una salchicha que sacó de sus bolsas de sillas de montar (Chorizo español, 2020).

De esta manera, es posible observar en la Figura 4 el producto carnico embutido que hoy en día es conocida por muchos colombianos.

Figura 4.*Chorizo Artesanal*

Nota. Tomado de(Club Dhuchi, 2022).

Antecedentes Producción de Carne

La producción y el consumo de carne en todo el mundo continúan creciendo y el pronóstico de la OECD y la FAO que el consumo de carne en todo el mundo continuará creciendo en los próximos años. La razón de esto radica en el crecimiento de la población y en el desarrollo económico en numerosos países. Según estas previsiones del 2.2 por ciento, el crecimiento anual de la carne de aves será más que el de la carne de carne de carne (+1.8 %) (+1.8 %) y carne de cerdo (+1.4 %) esto hace que la parte del pollo. La carne aumenta al 37 % de la producción mundial total.

La carne de cerdo también corresponde al 37 % del mercado general. El récord de los 200 millones de toneladas ya se superó en los años 90. Por lo tanto, la producción global de carne se ha cuadruplicado en los últimos 50 años. La producción de carne también tiene un desarrollo positivo en Europa y, según las estimaciones de la Comisión Europea, continuará creciendo en 2015 y 2016.

Para el año en curso, la producción de carne en la UE aumentará a 45.1 toneladas, 1.3 % más que en 2014. En el comercio exterior de carne y productos cárnicos, las importaciones

impuestas por Rusia continúan proporcionando una carga importante para los exportadores alemanes y europeos.

Las exportaciones que no se llevaron a cabo fueron compensadas con más de 4.2 millones de toneladas con la facturación de Asia. El sector de la carne alemán ha conservado sus exportaciones a un alto nivel y las ha aumentado nuevamente (+ 3.7 %).

Por el contrario, debido a los bajos precios de las materias primas, la cantidad de estas exportaciones se redujo a aproximadamente el 2% para lograr el valor de 9.6 mil millones de euros. Los países más importantes de la carne y los productos cárnicos de Alemania son los países de la Unión Europea, a los que se pretendía entre el 80 y el 90% de las cantidades exportadas (Thefoodtech, 2022).

De esta manera, en la Tabla 1 es posible observar y detallar la tabla nutricional del chorizo artesanal.

Tabla 1.

Tabla Nutricional del Chorizo

Info. Nutricional	
Tamaño de la Porción	1 tira (10 cm x 2 cm de diámetro de largo), cocido
	Por porción
Energía	184 kJ 44 kcal
Proteína	2.53g
Carbohidratos	0g
Fibra	0g
Azúcar	0g
Grasa	3.69g
Grasa Saturada	1.187g
Grasa Poliinsaturada	0.465g
Grasa Monoinsaturada	1.609g
Colesterol	11mg
Sodio	97mg
Potasio	38mg

Nota. Adaptado de (Fadsecret, n.d.).

Elaboración de Chorizo Artesanal

Para la elaboración del chorizo artesanal, La Criolla, se van a tener en cuenta los siguientes aspectos y criterios:

Ingredientes del Chorizo Artesanal

Las materias primas empleadas para este proceso son Carne cerdo, grasa de cerdo, pimentón, ajo y sal. Sin embargo, hay tantas recetas como chorizos. Las variedades que se pueden encontrar en las salchichas pueden ser varias. Los ingredientes utilizados son realmente aquellos que le dan aroma, por lo tanto tiene un olor único. Entre otras cosas, verá la suma de ajo, pimienta, comino, tomillo, cebolla, pimientos, orégano.

La variedad de recetas que podemos encontrar también es muy inmensa, es por ello, que la elaboración del chorizo ha sido casera artesanal y cada familia tiene su receta. Dicho de este modo, las recetas pasan de generación en generación, pero no hay una mejor que otra.

Así se hará la elaboración tradicional del chorizo:

1. Troceado de carnes y tocino.
2. Mezcla de la carne con las especies.
3. Reposo y maduración durante 24horas.
4. Embutido de la mezcla en tripa de cerdo
5. Curado: se amarran y se exponen a la temperatura ambiente, eligiéndose lugares idóneos en base a sus características. La forma tradicional siempre ha sido en cubículos con fuego para poder proteger el “secado” de insectos, ya que el humo impedía que entraran.

Es importante mencionar que durante la maduración hay procesos de eliminación de la humedad y la adquisición de la dureza en la textura, al desarrollar aroma, como resultado de la cantidad de aromas naturales. El chorizo debe curarse durante 50 días en un lugar seco y fresco. A veces, los embutidos generalmente se ahúman con roble o madera de roble, y luego se permiten rezar (Jamonarium, 2022).

La Variedad del Chorizo en España

En España, hay muchas variedades de salchichas dependiendo de la carne utilizada en su desarrollo, las especias utilizadas desde el campo de curado, su forma unida, su medida o peso, entre otras.

Clases de Chorizo

- **Chorizo Ibérico de Bellota:** la elaboración de esta variedad con carne de cerdo ibérico de Bellota, o sea de los cerdos que se consigue el jamón ibérico Bellota.

- **Chorizo Ibérico Tradicional:** está elaborado con carne de cerdo ibérico. Hay de diferentes variedades como el chorizo vela.
- **Chorizo Casero Tradicional:** su elaboración con carne de cerdo blanco y normalmente con formas de amarrado o atados.

Chorizo de Acuerdo con el Tipo de Carne Utilizada

- **Embutido con Jabalí:** un olor característico y un color rojo oscuro. Este es un producto de alta calidad hecho de carne seleccionada de un jabalí, cerdo, tocino ibérico, sal, ajo, perejil y especias.
- **Embutido con Caballo:** el caballo tiene un alto valor nutricional y bajo nivel de grasa. El más alto en contenido de hierro dulce y delicado que otros. Ayuda en la lucha contra la anemia por la ausencia de hierro.
- **Embutido con Vaca:** hechas de carne de res, generalmente su mezcla tiene carne y/o tocino de cerdo.
- **Embutido con Ciervo:** su desarrollo se basa en la carne de un ciervo, tiene un sabor sofisticado. La carne de ciervo es tierna, natural y limpia, suave y característica, y con una textura delgada. Con bajas calorías y colesterol, tiene saludable, sin reducir su aroma. Con una buena dosis de hierro y proteínas, se describió como la carne roja del nuevo milenio.

Tipos de Chorizo Según las Municipios en España.

- **Chorizo variedad de León:** Estas salchichas están hechas de carne de cerdo, ahumadas y curadas por el sistema de curación para el frío, rojo oscuro característico, sabor picante y aroma peculiar. La forma más característica de la presentación es la de las herraduras o "carreras", los extremos que están unidos y unidos por un hilo para colgarlos en los varaes en las que el proceso de ahumado y expirado en el aire ha expirado. Junto con el Cecina, es una de las salchichas más tradicionales de la restauración de León y, al mismo tiempo, las personas más conocidas y requeridas que visitan la provincia.
- **Chorizo Gallego:** El embutido gallego está hecho de pimientos, ajo y sal de maíz, tocino, dulces y picantes. Su proceso de endurecimiento se extiende a través de un ahumado y secado para ahorrar grasa o aceite más tarde. Se presenta al estilo de la salchicha y puede

ser crudo, cocido, frito y tostado. Es un acompañamiento importante en varios platos, como el Lacón con Grelos.

Existen diferentes tipos, como el "Cebololeiro", a los que se agregan las cebollas y otras especias. Por ejemplo, algunos cubos de calabaza que reemplazan la cebolla se producen en la región de Celanova. Son excelentes para digerirlos en cocción y ellos mismos en Fabadas.

- **El Chorizo Extremeño:** En Extremadura, gracias a los cerdos ibéricos del pasto extremado, hay una gran cantidad de salchichas ibéricas de culto, pero también encontramos salchichas caseras y algunas salchichas típicas de Extremadura, similar al chorizo, como el Patatera Extremadura.

La patatera es un embutido típico del extremo del norte, especialmente de un budín negro, aunque su apariencia y sabor recuerdan a una salchicha, que se muestra en una herradura y cuya elaboración se usa la papa cocida (50%) junto con lo inclinado (10%) y grasa (40%) de la carne de cerdo ibérica. El color rojizo se debe a los pimientos adicionales de Vera y puede ser dulce o picante. Si es fresco, se puede usar en pan como si estuviera abrumado o si se elimina en rodajas gruesas.

- **Chorizo de Navarra:** Su apariencia tiene la forma de una vela, salchicha en el intestino de grasa con un diámetro de aproximadamente 4 centímetros y un color, hasta el corte, entre rojo y naranja debido a los pimientos. Está sazonado con sal, pimientos y ajo. Consiste en carne de cerdo en menor medida y tocino. Su textura está fuera y su sabor suave pero intensivo, rico y sin acidez.

La salchicha más famosa de Navarra es sin duda la Pamplonica, la auténtica salchicha de Pamplona. Consiste en carne de cerdo seleccionada, lo que le da al producto su consolador de piratería característica. La lenta maduración en secadores naturales trae su inequívoca aroma y sabor.

- **El Chorizo Riojano:** En forma de cordón o herradura y con un diámetro de 30 a 40 milímetros, es uno de los alimentos más típicos de La Rioja que terminan con una gran tradición en el desarrollo de salchichas. Este embutido es de una gran consistencia estable y maciza y representa una fragancia asentada y fuerte en el que domina el aroma del pimentón y ajo; una contextura deliciosa para el gusto; Y a veces un gusto intenso, persistente y picante. Este embutido tiene una señal territorial protegida.

- **Chorizo de Salamanca:** El culturizo ibérico es típico de Castilla y León, especialmente de la provincia de Salamanca, debido a una zona reconocida de la producción de Chacina, que se conoce en todo el mundo.
- **Chorizo de Segovia:** En Segovia, el embutido más conocido es la salchicha de Cantimpalos. Es una salchicha, de un producto curado hecho de carne de cerdo fresca de grasa, al que se agregan sal y pimientos como ingredientes básicos y al que también se pueden agregar ajo y orégano, está sujeto a secar y a madurar.
- **Chorizo de Cantabria:** En Cantabria es uno de los embutidos más conocidas es de potes. En su elaboración, se ve realizada la curación en el entorno natural y sus 25 días con madera de roble, lo que le da un sabor característico y rico. Se presenta en una herradura (cordón) que está atado de una unidad a otra con una cuerda continua. Su consumo puede, por supuesto, frito o cocinado.
- **Chorizo de Canarias:** El chorizo y el budín negro son las salchichas más populares en las Islas Canarias. La salchicha canaria es una típica pasta suave -Sauza de las islas canarias. Las más famosas son la salchicha de Teror El Chorizo Palmero y el Chorizo de Chacón.
- **El chorizo de Teror:** Se caracteriza por su pasta suave, que se distribuye fácilmente. Aunque la salchicha teror más famosa es el rojo (de los pimientos), también hay salchichas terroristas blancas (sin pimientos).

Tipos de Embutidos Según la Forma

- **Chorizo de Herradura o Sarta:** El diámetro es de un lado de 34 a 40 mm, atado con una cuerda en un borde, salchicha que se puede aplicar a una salchicha y le da una forma de herradura.
- **Atados o Ristra:** La salchicha con un calibre de 36 a 50 mm está atada o una grapadora está atada para compensar la reestructuración formada por varias salchichas.
- **Chorizo Vela:** Es un embutido recto como un enfriador, pero tiene un diámetro diminuto (30-40 mm) y una longitud de 40 cm. Dicen que pueden llegar a sus nombres porque se parecen a una vela y una vela estrechas y largas.
- **Chorizo Cular:** Una sesión intestinal de un cerdo cilíndrico irregular de un cilíndrico irregular de 38 mm determinado por forma intestinal. Intestino natural. Varias salchichas de Iberia hechas solo con el jamón de cerdo de Iberia.

- **Otros Chorizos Según el Atado o Tripa:** Chorizo león con un toque dulce picante, Chorizo león sarta atado con un poco de dulce picante, Chorizo ibérico cular.

Tipos de Embutidos Según el Tipo de Tratamiento

Ahumado: en el proceso de curación, es una salchicha que se ahumó con roble y fuego de roble y chupó el aire y el frío para la curación.

Tipos de Chorizo Según las Especies Añadidas

Dentro de los tipos de chorizo según las especies añadidas están los chorizos dulce, característicos porque el pimentón añadido es del tipo dulce, así le añaden dulzura al producto y los chorizos picantes, característicos porque su picante se debe al pimentón picante o paprika adicional (Jamonarium, 2022).

2.1.3 Marco Legal

A continuación, relaciona el siguiente marco legal aplicado al presente plan de negocio:

ISO 22000 Gestión de Seguridad Alimentaria, siendo el estándar internacional que define los requisitos que un sistema para combatir la seguridad nutricional debe cumplir para garantizar la confianza en los alimentos en toda cadena alimentaria. Este estándar se reconoce en todo el mundo y se debe seleccionar la certificación de estos conversos. Al mismo tiempo, debe promover, identificar, administrar y dar confianza, reducir y eliminar el retiro de los productos y proteger la marca (ISO 22000 Sistema de Gestión de La Seguridad Alimentaria, n.d.).

ISO 9001 Sistema de Gestión de Calidad, siendo el estándar internacional que independientemente de su tamaño y ubicación geográfica. Se centra en particular en los procesos y satisfacción del cliente. Esto se centra en la satisfacción del cliente en lugar de los procedimientos y se puede aplicar tanto a los proveedores como a los fabricantes. También ayuda al compromiso de los accionistas, la llamada de su organización, la satisfacción del cliente y la ventaja comparativa (ISO 9001: Sistemas de Gestión de la Calidad, n.d.).

Análisis de riesgo y control de puntos CRITICOS (HACCP): Buenas prácticas de procesamiento para todas las áreas de la industria alimentaria y el cumplimiento de la ley de seguridad nutricional. La herramienta de gestión de riesgos, que se utiliza principalmente para

gestionar los riesgos de seguridad alimentaria, le permite identificar los riesgos y determinar controles para toda la cadena de suministro durante la producción (Paho, 2018).

Decreto 20 de 2002, puesto que su principal objetivo es promover el uso del sistema de análisis de riesgos y los puntos críticos de control - HACCP como un sistema o método para la seguridad alimentaria y establecer el procedimiento de certificación (Decreto Número 60 de 2002, 2021).

La quinta edición de NTC 1325: 2008-08-20. Este estándar determina los requisitos que deben ser llenados por productos cárnicos inesperados. El estándar no se aplica a los productos basados en productos de pescado, mariscos o crustáceos crudos (NTC 1325:2008: Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados No Enlatados, 2008).

BPM buenas prácticas de manufacturas: Herramientas básicas para obtener productos seguros para el consumo humano, que están centralizados en la forma de higiene y manipulación. Se aplican en todos los procesos de alimentos y manipulación de estos y son una herramienta básica para obtener productos inofensivos (Buenas Prácticas de Manufactura, 2020)

Resolución 05190 de 2005: "Regulaciones técnicas sobre el etiquetado de los requisitos para empacar alimentos y materias primas para cumplir con el consumo humano. El objetivo es determinar las regulaciones técnicas a través de las cuales los requisitos deben cumplir con las etiquetas de contenedores o envases de alimentos para el consumo humano", Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. (Resolución 005190 de 2005, 2005)

Decreto de 2007 1500: Las regulaciones técnicas se determinan mediante la creación de pruebas oficiales, monitoreo y sistemas de gestión de carne, de este modo, el decreto 1500 de 2007 establece el reglamento técnico en cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, los productos cárnicos comestibles y todos los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, menciona también los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir (Decreto 1500 de 2007 y Su Aplicación En El Sector Cárnico, 2007).

2.2 Método

Diseño Metodológico

Una vez planteado los objetivos específicos del plan de mercado, se da relevancia a este apartado, pues es un trabajo que describe la elaboración o producción del denominado chorizo artesanal, del mismo modo, el proceso metodológico del plan mercado indica que se ejecuta y justifica el método y la selección de la técnica. Para efectos de este trabajo, sólo se incluye en investigaciones de laboratorio o de campo resumido en una ficha técnica que contiene los siguientes aspectos:

A continuación, se exponen los aspectos importantes para la elaboración de la ficha técnica. Ver Tabla 2.

Tabla 2.

Aspectos Importantes Para la Elaboración de la Ficha Técnica

Aspectos Importantes	Descripción
Tipo o Clase de Investigación	El estudio de investigación que se llevara a cabo es experimental con enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), estos tipos de investigación nos llevara a entender mejor nuestro proceso y producto. ¿Cómo se implementaría la comercialización de chorizo cervecero en el municipio de Piedecuesta?
Sistema de Hipótesis y Variables o de Presupuestos y Categorías de Análisis	Hipótesis 1: Elaboración de chorizo cervecero artesanal a base de carne de cerdo cumplimiento la normatividad legal vigente como las BPM, obteniendo un producto inocuo y de calidad. Variable independiente: La elaboración de chorizo cervecero artesanal a base de carne de cerdo cumplimiento la normatividad legal vigente como las BPM Variable dependiente: Entonces obtenemos un producto inocuo y de calidad. Hipótesis 2:

Aspectos Importantes	Descripción
	<p>Garantizar la aplicación de un diagnóstico de mercadeo que permite la identificación del consumo del chorizo en el municipio de Piedecuesta.</p> <p>Variable independiente: Sí garantizamos la aplicación de un diagnóstico de mercadeo.</p> <p>Variable dependiente: Entonces nos permite</p>
Técnica de Análisis y Procesamiento de la Información	Tabulación y estudio financiero
Método de Investigación	El plan de negocio se llevará a cabo por medio de encuestas, las cuales se enfocarán en un estudio de mercado, Identificando de esta manera el tipo de cliente, distribuidor, canales de comercialización, posicionamiento de mercado rentabilidad del chorizo cervecero en la región
Fuentes de Información	<p>Fuentes primarias: La recolección de la información se recibirá a partir de las encuestas dirigidas a posibles clientes, para ello se llevará a cabo el uso de los medios electrónicos, así mismo, se obtendrá un análisis completo del sector al cual se va a dirigir.</p> <p>Fuentes secundarias: Para el análisis de la investigación se tendrán en cuenta revistas, libros de apoyo y proyectos de investigación que permita tener una mejor visión del movimiento del mercado actual.</p>
Técnicas de Investigación	La técnica de investigación se llevará a cabo por medio de encuesta, La encuesta costará con un promedio de 10 preguntas, será selección múltiple

Aspectos Importantes	Descripción
Instrumento Para Recolectar la Información	Cuestionario
Modo de Aplicación	Forma directa

Definición de Población (Elemento, Muestral o Censal)

El segmento objetivo del proyecto va enfocado a la población de Piedecuesta Santander el cual costa de 186.223 habitantes. Pensado en las personas que consuman productos sanos ya que el porcentaje de consumo va enfocado en lo artesanal, esto permitirá tener un balance de cuánto será el consumo de las personas y quiénes serán nuestros compradores potenciales. El desarrollo del proyecto realizara en el municipio de Piedecuesta Santander el cual tenemos que identificar el tipo de consumidor actual

$$n = \frac{Z^2 \times N \times P \times Q}{E^2(N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

Proceso de Muestreo

- Z² = Nivel de confianza del estudio: 95% ≈ **1.96**.
- N = El total de la población a estudiar: 43.035 habitantes.
- P = Probabilidad de éxito: 50% ≈ **0.50**.
- Q = Probabilidad de fracaso: 50% ≈ **0.50**.
- E = Error aceptable 5% ≈ **0.05**.

Según el cálculo que arroja la fórmula para el municipio de Piedecuesta se ejecutaran 400 encuestas a la población, esta se hará por medio Google forms.

Marco Muestral o Censal



The image shows a handwritten calculation of the sample size n. It starts with the formula: $n = \frac{1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}{0,05^2}$. Below this, it shows the full formula with N=186223: $1 + \frac{1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}{0,05^2 \times 186223}$. A downward arrow indicates the next step: "Resuelva para n". The result is shown as $n = \frac{1788485692}{4665179}$. Finally, it gives the rounded value: $n = 383 \frac{1722135}{4665179}, n \approx 383,36915$.

Aspectos Importantes	Descripción
Alcance	Piedecuesta Santander
Tiempo de Aplicación	El tiempo establecido para realizar la encuesta será de 20 minutos, en el cual utilizaremos las redes sociales y personal para difundir el formulario y ejecutar las 400 encuestas a los participantes

A continuación, se observa en la Tabla 3, la Ficha Técnica del Producto.

Tabla 3.

Ficha Técnica del Producto

LA CRIOLLA		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			Código: FC-01
					Versión: 01
NOMBRE DEL PRODUCTO		FECHA ACTUALIZACIÓN			
CHORIZO CERVECERO		06/05/2023			
DESCRIPCIÓN O DEFINICIÓN					
Es un producto cárnico crudo fresco y embutido que se elabora a base de carne de cerdo, carne de res refrigerada, embutido en tripa natural su longitud de 10 a 12 cm, pero por chorizo 80 gramos debe mantenerse refrigerado.					
MARCA COMERCIAL					
LA CRIOLLA PRODUCTOS ARTESANALES					
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Olor:	Característico		PROTEÍNA TRIPA NATURAL GRASA ADITIVOS		
Color:	Ocre				
Textura:	Consistente, sin llegar a estar apelmazado.				
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	REQUISITO				
	Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre masa cruda)				
EMPAQUE, ROTULADO, EMBALAJE Y TRANSPORTE					
REFERENCIA	PRESENTACIÓN	PESO	EMPAQUE	EMBALAJE	
02	CHORIZO CERVECERO	400gr	1 unidad	5 unidades por paquete	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Debe estar empacado y sellado en un material que no contamine el producto.				
ETIQUETADO Y ROTULADO:	CARA SUPERIOR - Nombre y peso del producto (Kg) - Nombre y Dirección del Fabricante - Identificación del Lote de Producción - Peso				
VIDA ÚTIL	Preferiblemente antes de 30 días.				
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE:	Debe transportarse refrigerado embalado.				
LUGAR DE ELABORACIÓN:	Producto elaborado la siguiente dirección calle 5 # 1160 Barrio San Rafael Municipio Piedecuesta Santander				
INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACIÓN:	El producto debe ser cocinado, consumir una vez se ha destapado el producto.				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO					
Mantenerse refrigerado, su fecha de vencimiento no será mayor a 30 días.					
Nombre:	Johana Sandoval Delgado				
Cargo:	Jefe Producción				

Nota: Adaptación ficha técnica Comercializadora: La Criolla

Estudio de Mercado

El Valor de Compra: Este influyen según aspectos como el embalaje, la imagen de marca o la influencia del posicionamiento del producto.

Los embutidos cervenceros artesanales basados en carne de cerdo, esta embalada al vacío en una presentación de 350 gramos hechos con carne magra, tocino, adobo, especias naturales, cerveza. El chorizo tiene una presentación en empaque plástico con dimensiones de milímetros, el logotipo del producto y la imagen de la empresa, están destinadas a ser sorprendentes para atraer la atención del cliente a la compra del producto y la información nutricional enfatiza las características principales: bajo en grasa, ingredientes, fecha de fabricación, y vencimiento del producto, por lo tanto, son más confiables para el cliente.

Figura 5.

Presentación Producto Final



Nota. Tomado de Comercializadora La Criolla

Valor de Uso: Se necesitará de la productividad, la estabilidad, la calidad y la sencillez de utilización del producto, así como de la imagen la marca.

Valor Final: Este aspecto está asociado con la posibilidad de recuperación económica de productos después de su uso en relación con los costos reales y psicológicos necesarios para eliminar el producto y el paquete que va (MGlobal, 2015).

Promoción Estrategia de Venta

La Criolla utilizara estrategia marketing para promocionar sus productos de manera innovadora para aumentar las ventas, estas estrategias constasen de muestras gratuitas por la cantidad de compra, descuento 5% si llevas más de 5 paquetes de chorizo cervecero La Criolla.

Ser diferente es la clave para entrar al mercado los comienzos no son fáciles pero las promociones son muy útiles para lograr los objetivos otra promoción es la de tiempo limitado se pondría una hora inicial y final los clientes que compren en ese transcurso de tiempo tendrán 10% en la compra realizada.

Estrategia de Mercadeo: Competencia

La competencia de los Chorizos Cervecero La Criolla es difícil, aunque tenemos posibilidad de empezar en el mercado con precios mínimos y con una gran calidad adecuada, además nuestros productos al ser artesanal permitirán ganar ventaja en el mercado y ganar valor agregado al producto.

A continuación, en la Tabla 4 es posible observar algunas de las empresas y productos indispensables para la elaboración de chorizo artesanal.

Tabla 4.

Empresas y Productos

Empresa	Producto
Avidesa Mac Pollo S.a.	Salsamentarías, Pollos Crudos, Productos Alimenticios
Salsamentaría Del Ikatessen	Carnes Frías, Queso Salsamentarías
Salsamentaría La Española	Tiendas Salsamentarías
Salsamentaría Surtiaves	Salsamentarías
Salsamentaría Super Rica	Salsamentarías

Nota: Adaptado de Información Web.

Proveedores

Nuestros proveedores son la clave de nuestro proceso ya nos ofrecen las materias primas con alta calidad e inocuidad con eso garantizamos que nuestros productos sean sacados al mercado con tranquilidad.

Tabla 5.

Proveedores de Comercializadora La Criolla

Producto	Proveedor
Carne de cerdo	Fazenda
Carne de cerdo	Carnecol
Insumos	Aldecar
Empaque	Inalpro
Etiqueta	Ingenios Creativos

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

2.2.1 Resultados del plan de negocio

Resultados Objetivo 1. Realizar estudio técnico y administrativo para el establecimiento y fortalecimiento de Empresa La Criolla.

A continuación, para dar resultado al objetivo número 1, se aplica un estudio técnico y administrativo, se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

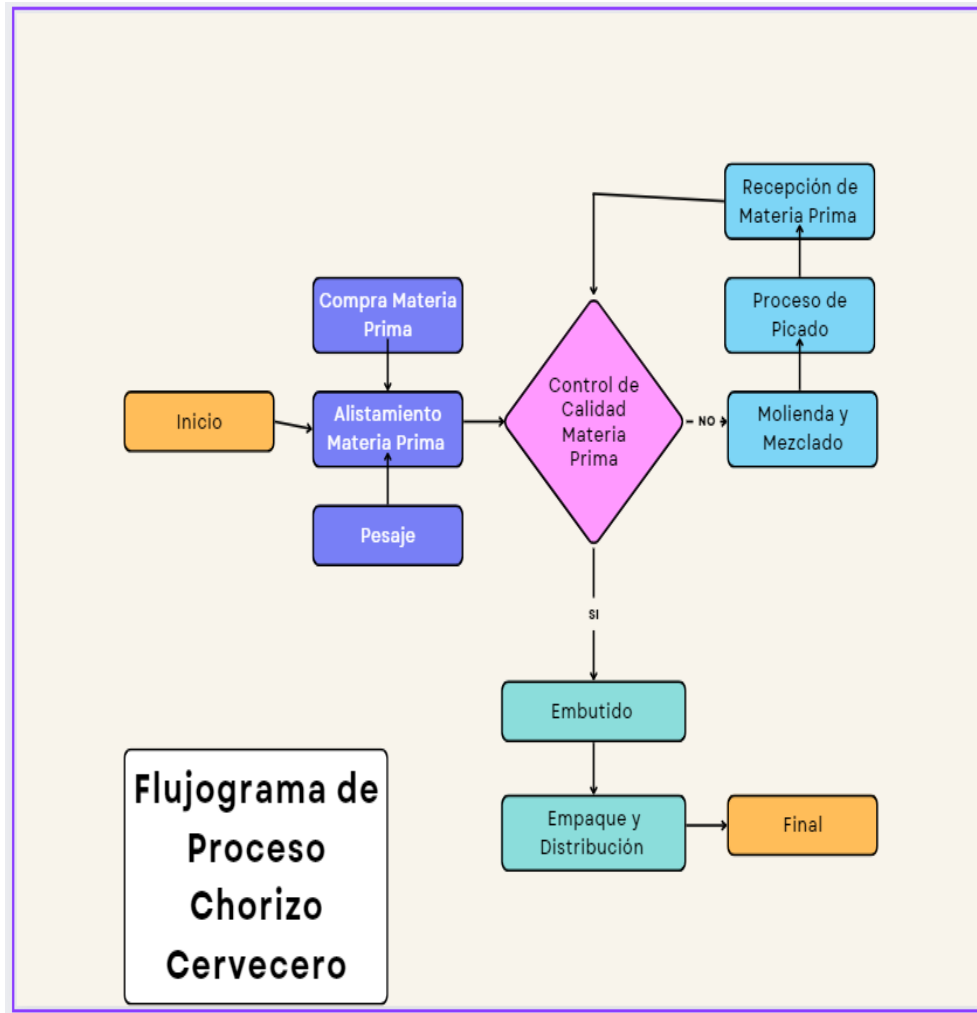
En la Tabla 6, se evidencia el proceso de producción del producto cárnico mencionado a lo largo del plan de negocio.

Tabla 6.*Proceso de Producción*

PROCESO - DESCRIPCIÓN	
1. Recepción de materias primas	Se reciben las materias primas
2. Selección de materias primas	Se seleccionan las materias primas que garanticen óptimas condiciones
3. Cálculo de cantidades	Se calculan las cantidades precisas para desarrollar el proceso
4. Pesaje	Se pesan todos los insumos para lograr cantidades óptimas
5. Adecuación de tripas	Se prepara la tripa con su respectivo lavado
6. Picado	Se pica la carne y la grasa con un cuchillo de acero inoxidable
7. Molido	Se muele la carne, la grasa y las especias vegetales Máquina
8. Mezclado	Se le adiciona el resto de ingredientes a la mezcla obtenida
9. Embutir	Se embute la mezcla obtenida en la tripa previamente preparada
10. Porcionar	Se porciona según el tamaño del chorizo, amarrando en los extremos del chorizo cada 10, 0 12 centímetros
11. Secar	Se pone a secar el chorizo para su maduración
12. Empacar	Se empaca el vacío el producto terminado
13. Almacenamiento	Se almacena el producto terminado dándole refrigeración
14. Distribución	Se distribuye el producto Jefe de producción

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

En la Figura 6, se evidencia el diagrama de flujo para la producción de chorizo artesanal: La Criolla.

Figura 6.*Diagrama de Flujo*

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

Estudio Técnico

Para mayor detalle y visualización, se describen las actividades incluidas en la Figura 6 de la siguiente manera:

1. **Recepción de materia prima:** se usa carne de cerdo y res las cuales deben estar refrigeradas.
2. **Proceso de picado:** los trozos de carne elegidos se cortan en pedazos pequeños de 7x7 centímetros.

3. **Molienda:** las carnes y las grasas se muelen, cada una por separado.
4. **Mezclado:** esta operación se hace de forma simultánea para que la mezcla quede homogénea. Al picar y mezclar se debe seguir en el siguiente orden carne de cerdo, tocino, sal, condimentos.
5. **Reposo:** se deja 12 horas antes de embutir, siempre debe estar refrigerado.
6. **Embutido:** la masa de la carne se traslada a la maquina embutidora y allí se llena en madeja de tripa natural.
7. **Empaque y distribución:** el empaque protege al chorizo de la contaminación, además la calidad del chorizo depende del empaque al vacío y a la refrigeración, tiene una vida útil de 15 días.

Figura 7.

Grafica Producción de carne cerdo por departamento

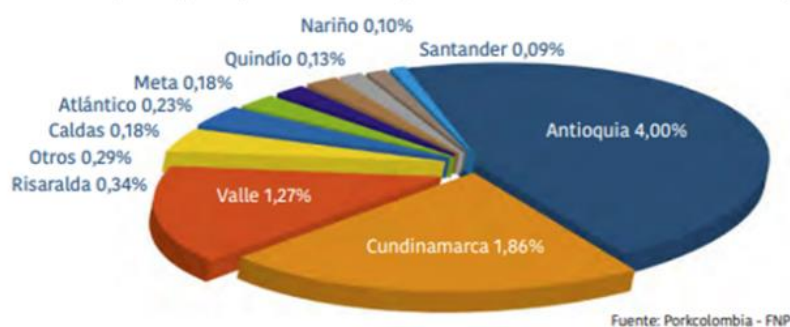


Tabla 6 Producción de carne en Colombia (Ton) 2010 - 2019py

Año	Cerdo	Pollo	Res	Pescado	Total
2010	194.566	1.098.336	864.000	67.679	2.224.581
2011	226.056	1.098.855	929.000	74.159	2.328.070
2012	243.109	1.149.542	979.000	80.609	2.452.260
2013	264.568	1.317.635	988.000	84.426	2.654.629
2014	288.660	1.406.284	953.420	97.227	2.745.591
2015	320.305	1.464.392	980.000	103.114	2.867.811
2016	356.611	1.478.923	910.052	109.300	2.854.886
2017	371.347	1.563.568	905.582	120.230	2.960.727
2018	410.271	1.629.648	935.025	128.000	3.102.944
2019 pr	446.062	1.694.834	953.726	134.400	3.229.021
Crecimiento geométrico 2010 - 2019	8,7%	4,4%	1,0%	7,1%	3,8%
Part 2019	14%	52%	30%	4%	

Nota. Tomado de (PorkColombia, 2020)

Como se observa en la Figura 7, la producción de carne de cerdo ha ido aumentando 8.7% a nivel nacional, en el Departamento de Santander 0.09% debido al que el porcentaje está bajo el mercado está buscando otras alternativas para que el consumo crezca.

En la Tabla 7, es posible observar el porcentaje de materia prima para la producción de chorizo artesanal.

Tabla 7.

Porcentaje de Materia Prima Necesario

Materia Prima	Porcentaje %
Cerdo	80%
Tocino	20%
Ajo	0.70%
Pimienta	0.06%
Sal	2%
Comino	0.60%
Perejil	85%
Cebolla	4.10%

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

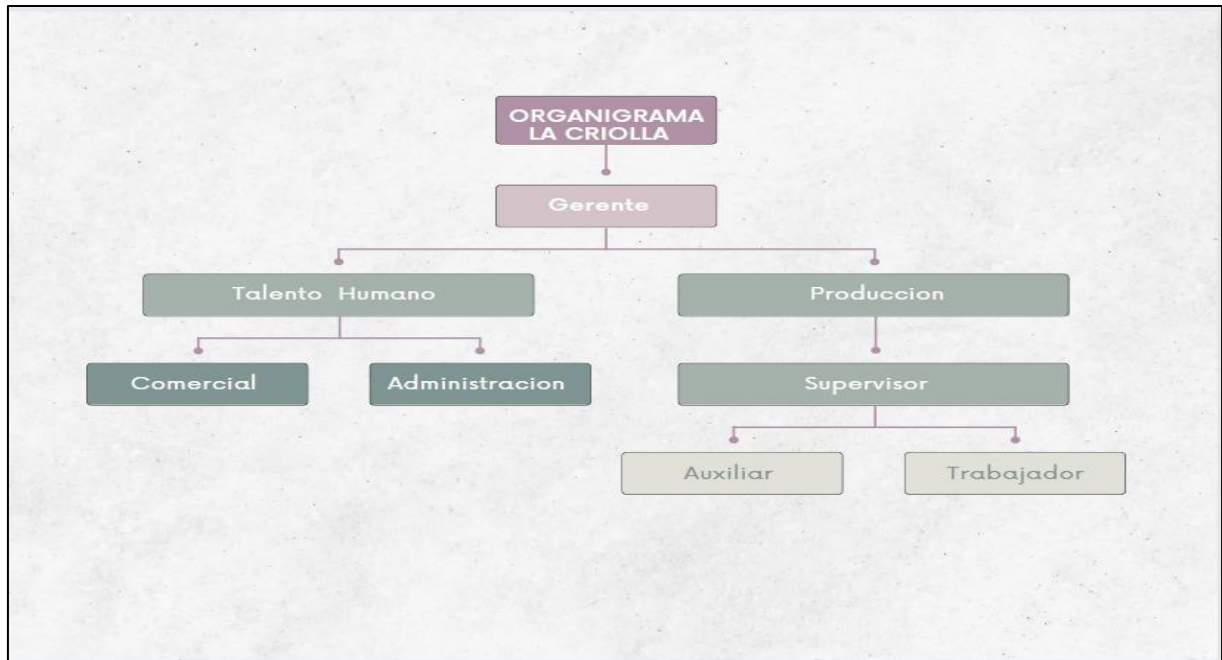
Carne de Cerdo (Brazo): El brazo de cerdo se usa porque es una carne magra con casi ningún porcentaje de grasa para garantizar la calidad del producto.

Grasa Animal: La grasa de cerdo se usa a cantidad baja para dar sabor al embutido y textura característica.

Especias y Finas Hierbas: Se agregan especias y finas hierbas para dar un sabor distintivo dependiendo del tipo de chorizo.

Tripa: Se usa la tripa sintética para amarrar las puntas de los chorizos.

A continuación, en la Figura 8 se representa grosso modo el proceso administrativo de productos cárnicos, comercializadora La Criolla.

Figura 8.*Proceso Administrativo La Criolla*

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

Infraestructura de personal y proceso de selección

- El Gerente, es la persona que está a cargo de la supervisión de todas las actividades de la empresa desde la producción, fabricación hasta la comercialización y ventas.
- Talento Humano, son los encargados de seleccionar y contratar al personal de diferentes áreas, a citar los más relevantes esta producción, ventas, logística, entre otras. De igual manera, elaboran y aplican programas de capacitación y formación para el bienestar de los colaboradores.
- El área Comercial, es el responsable de la venta y distribución de los productos que ofrece la empresa, elaboran reportes y análisis del comportamiento de las ventas.
- El Supervisor de Producción, dentro de su papel, es fundamental supervisar y coordinar el proceso de producción, asegura que los productos salgan con los estándares de calidad adecuados.
- El Auxiliar de Producción es el encargado de la formulación y manejo de máquinas, debe apoyar el proceso de producción de los productos.

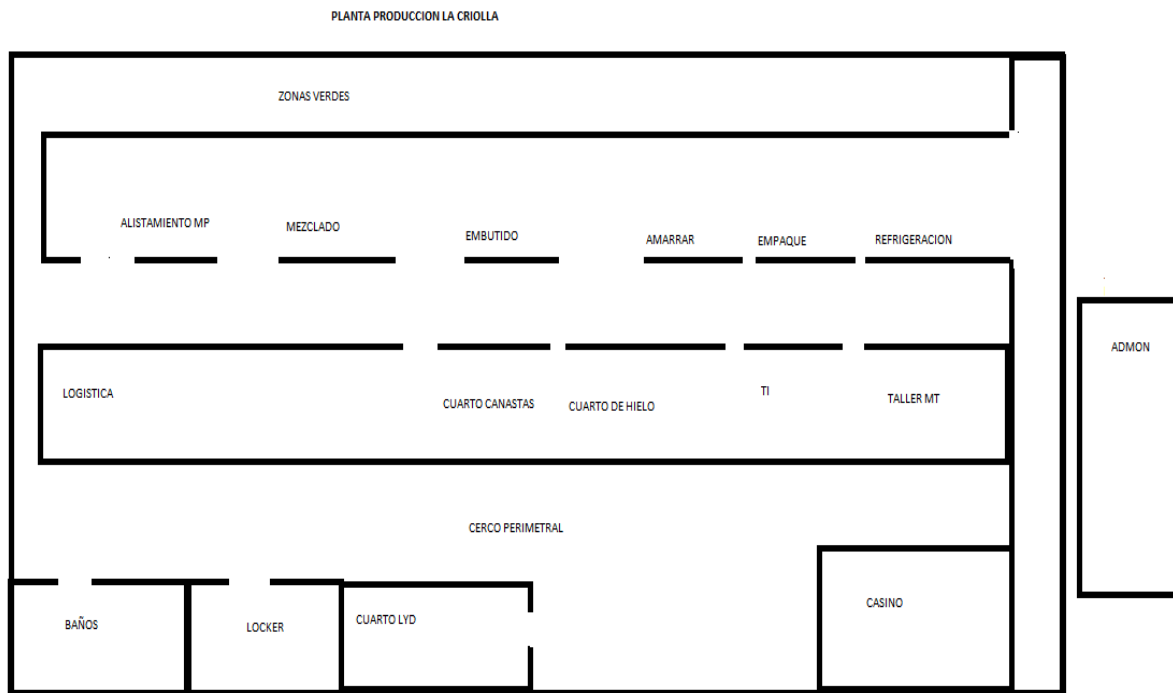
- El Trabajador u Operario es la persona encargada de embutir, amarrar, empaacar y sellar los productos.

Infraestructura del Proceso Producción

A continuación, se observa la representación gráfica de la infraestructura de Comercializadora La Criolla.

Figura 9.

Infraestructura Comercializadora La Criolla



Nota. Tomado de Comercializadora La Criolla

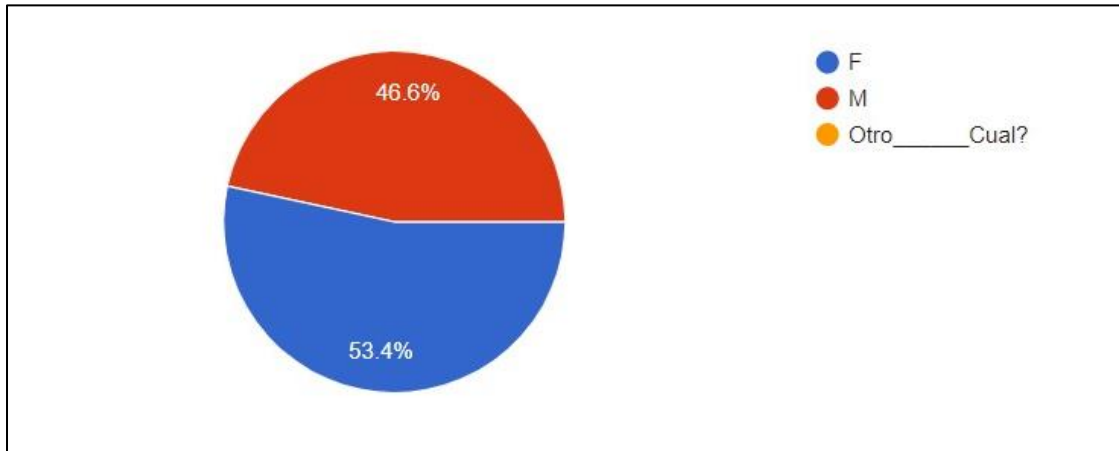
Resultados Objetivo 2. Aplicar diagnostico para la identificación del consumo y la comercialización de chorizo artesanal en el municipio de Piedecuesta.

Por medio de la encuesta realizada se logró tener una información más asertiva e identificar como a nivel de los encuestados el 92% consumen chorizos y un 50% afirmo que la frecuencia con que lo consumen es semanal lo cual es significativo para el proyecto ya permite identificar una rotación constante del producto.

Tabulación Estudio de Mercado

Figura 10.

Participación de Genero en la encuesta

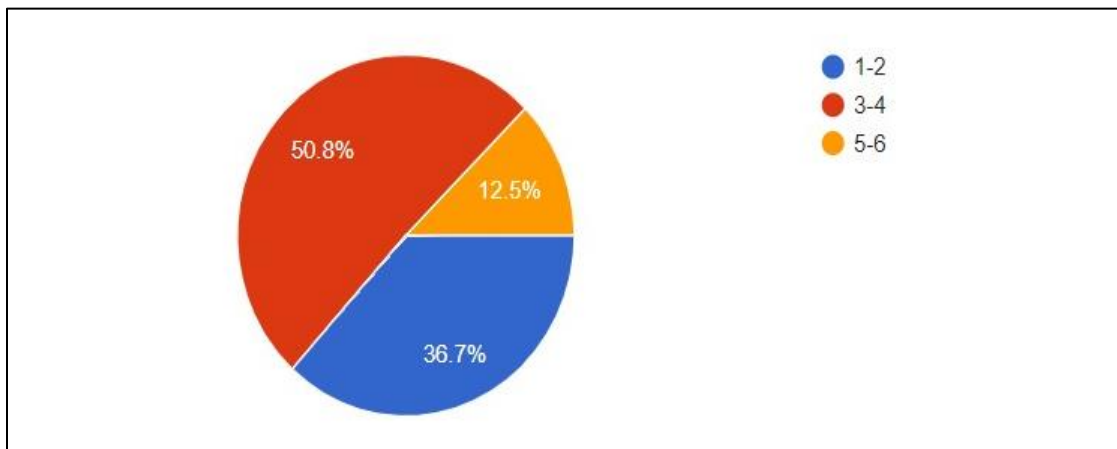


Nota: Tomado de Google Forms

En la Figura 10, es posible evidenciar que en la encuesta realizada el 53,4% de los participantes son del género femenino y el 46,6% corresponde al género masculino; es decir que la mayoría de los participantes fueron mujeres

Figura 11.

Estrato Socioeconómico Participativo en la Encuesta

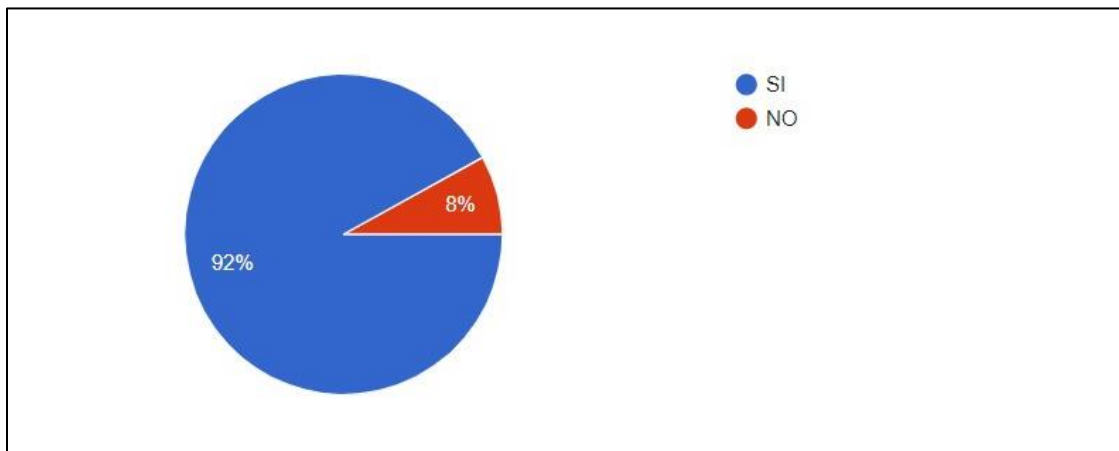


Nota: Tomado de Google Forms

En la Figura 11, es posible observar la representación del estrato socioeconómico participativo en la encuesta, siendo el de mayor participación el estrato 1 y 2.

Figura 12.

Información recopilada eferente al Consumo de algún Tipo de Chorizo

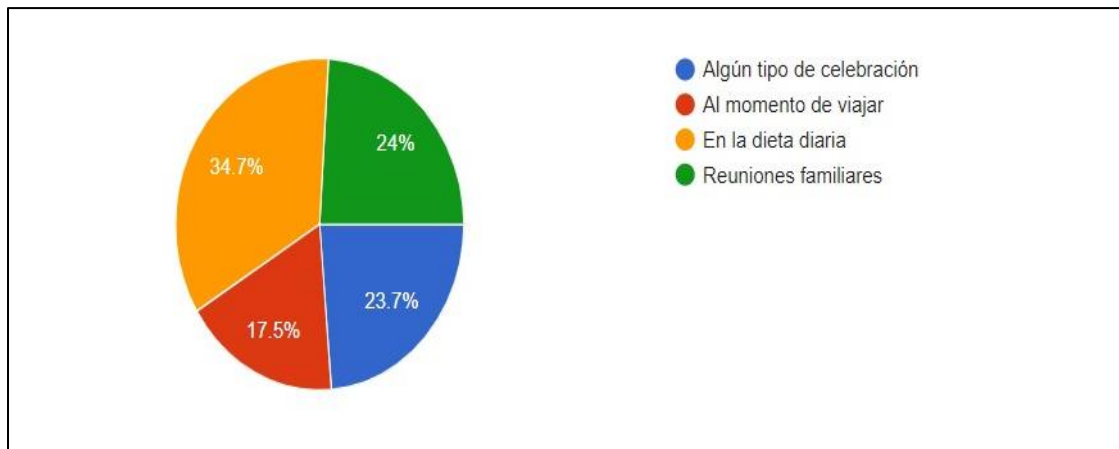


Nota: Tomado de Google Forms

Según la información recopilada, es posible observar en la Figura 12, que el 92% de los encuestados consumen chorizo, mientras tanto el 8% no lo hacen.

Figura 13.

Eventualidad del Consumo de Chorizo

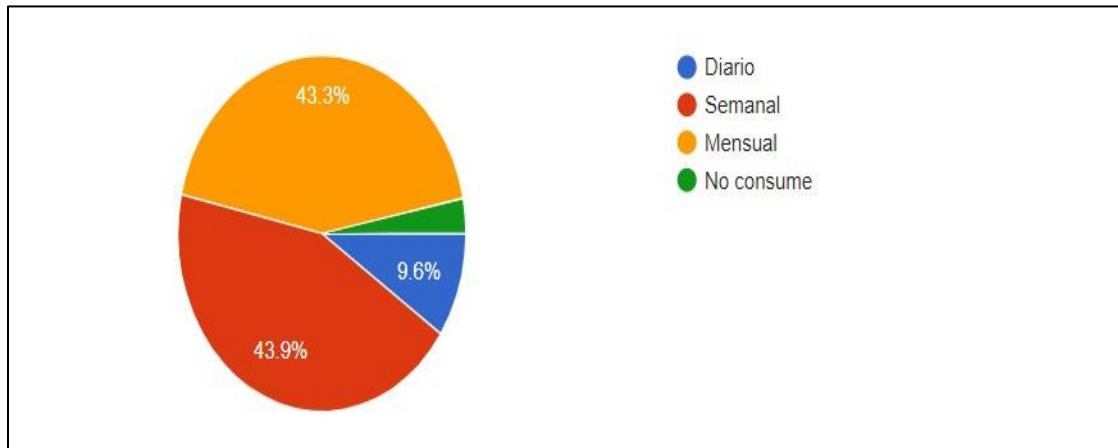


Nota: Tomado de Google Forms

Según la información recopilada, es posible observar en la Figura 13, que el 34.7% de los participantes consumen chorizos en la dieta diaria y un 24% en algunas reuniones familiares.

Figura 14.

Frecuencia de Consumo de Chorizo

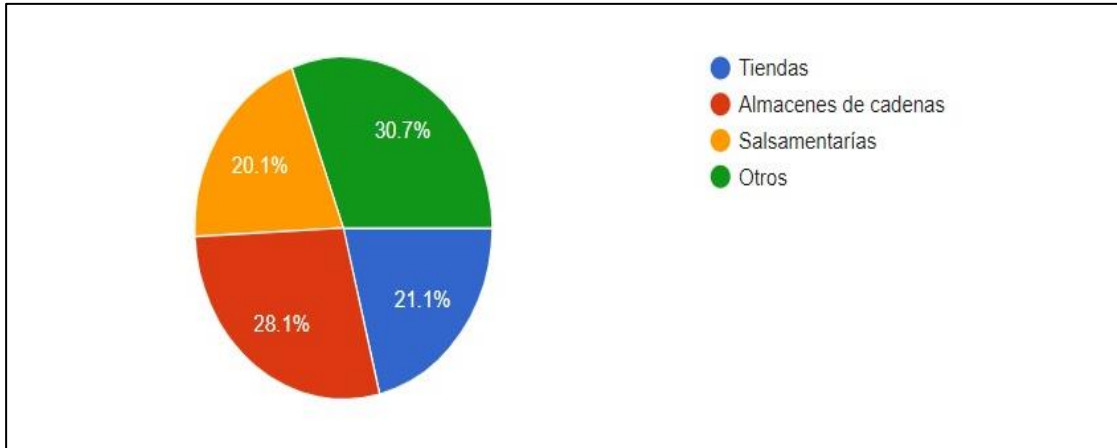


Nota: Tomado de Google Forms

Según la información recopilada, es posible observar en la Figura 14, que un 43.9% de las personas consumirían chorizo semanalmente con una diferencia de un 43.3% consumirían mensual.

Figura 15.

Lugar donde se Adquiere el Producto

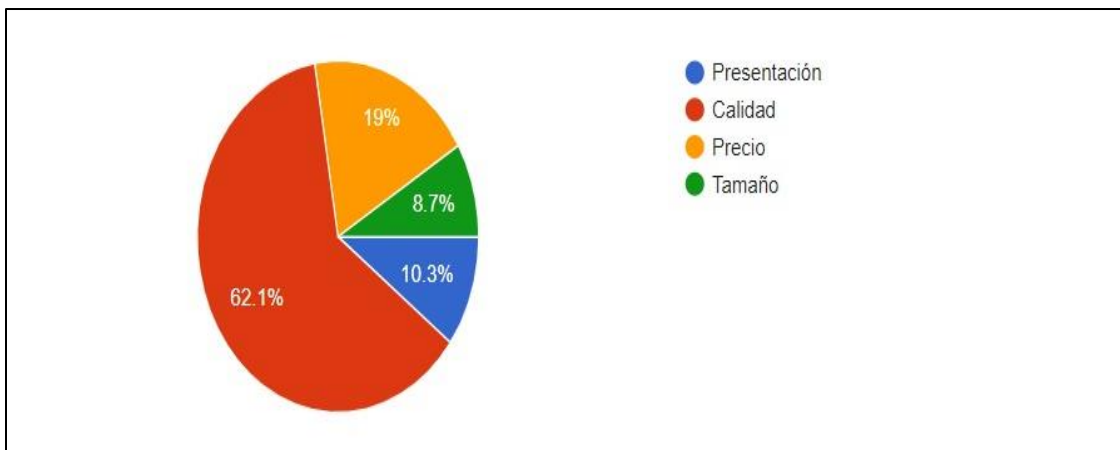


Nota: Tomado de Google Forms

Como se observa en la Figura 15, los datos recopilados arrojan que el 30.7% de los participantes adquieren el chorizo en otros lugares y un 28.1% los adquiere en almacenes de cadena.

Figura 16.

Características Relevantes para la Selección y Compra de Chorizo

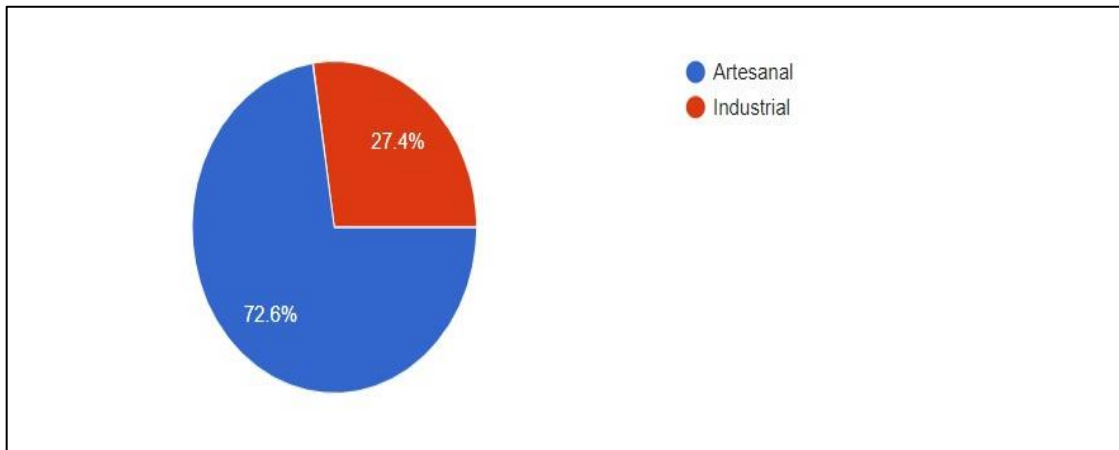


Nota: Tomado de Google Forms

En la Figura 16, se observa que un 62.1% de los participantes de la encuesta prefieren adquirir y consumir productos con mayor enfoque en la calidad, sin embargo, se percibe que un 8,7% y un 10,3% tienen en cuenta el tamaño y la presentación del producto respectivamente.

Figura 17.

Preferencias según el Tipo de Chorizo

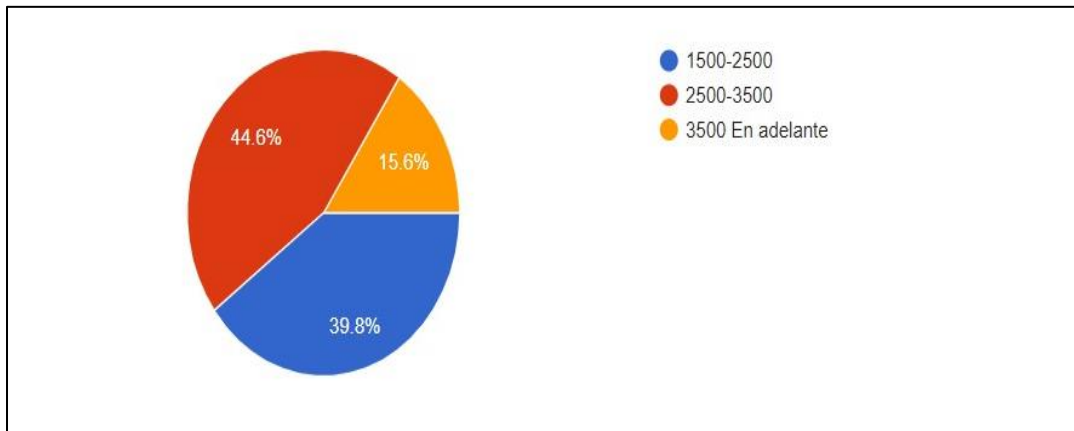


Nota: Tomado de Google Forms

De acuerdo con los datos obtenidos en la encuesta es posible observar en la Figura 17, que, de los participantes, un 72.6% prefieren el chorizo artesanal y un 27.4% el chorizo industrial.

Figura 18.

Precio del Chorizo por Unidad

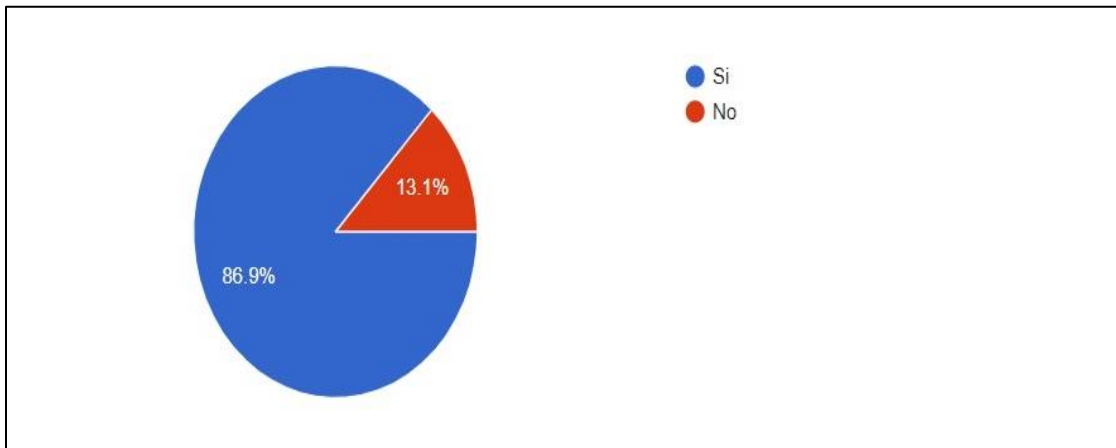


Nota: Tomado de Google Forms

Como se puede observar en la Figura 18, de los datos recopilados en la encuesta aplicada, se percibió que un 44.6% de los participantes comprarían chorizos que oscilan entre \$2.500 a \$3.500 pesos.

Figura 19.

¿Consumiría un Nuevo Chorizo Cervecerero Artesanal a Base de Cerdo?



Nota: Tomado de Google Forms

Como se puede observar en la Figura 19, el 86.9% de los participantes consumen algún tipo de chorizo cervecero artesanal y 13.1 % de los participantes encuestados no consumen chorizo.

Resultados Objetivo 3. Determinar el estudio financiero y de costos para la viabilidad de la producción de chorizo cervecero artesanal.

Estudio Financiero y de Costos Para la Viabilidad de la Producción

Al momento de crear y mantener a salvo una compañía, es muy importante llevar a cabo una excelente elaboración del plan financiero sobre el éxito de esta. La parte de este análisis tendrá en cuenta de los siguientes aspectos: la inversión mínima necesaria para el inicio del negocio, el origen de los recursos financieros para la inversión, la inversión en activos fijos y el análisis de cálculos del capital de trabajo del método del ciclo productivo, el cálculo de ingresos, costos operacionales, las fuentes de financiamiento, análisis de punto de equilibrio. Ver Tabla 8.

Tabla 8.*Costo de Producción para 200 Unidades kg*

Concepto	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Carne	15,00 kg	\$ 22.000	\$. 330000
Adobo	1,00 kg	\$ 3.000	\$. 3000
Empaque	40 un	\$ 300	\$. 12000
Madeja	28,6 Mt	\$ 700	\$. 20000
Mno	4 Hr	\$ 7.643	\$. 30570,1
Total			\$. 395.570,10
Unidades por Lote Producción			200
Valor Unitario de Producción			\$. 1.978
Valor Producto Terminado			\$. 2.600
Utilidad			31%

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

A continuación, se evidencia un incremento anual en Comercializadora La Criolla, con un aumento en la producción y venta de chorizo en 1.000 unidades anuales desde el año 2023 al año 2026. Ver Tabla 9.

Tabla 9.*Crecimiento Anual de Venta Chorizo por Unidad*

Año	2023	2024	2025	2026
Unidades Vendidas	96.000	108.000	120.000	132.000

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

Inversión mínima para comenzar el negocio

Se requiere de una inversión de \$10.900.000 (diez millones novecientos mil pesos), cantidad por medio de la cual se indaga consolidar que el plan de negocio pueda conservarse con

el tiempo, este precio incluye la inversión inicial pero también salarios y arriendo y el soporte de los primeros 3 meses, además la publicidad esto con el objetivo de disminuir el riesgo de que la compañía se quede sin sus medios más importantes mientras se produce la estabilización de la elaboración de las ventas. Ver Tabla 10.

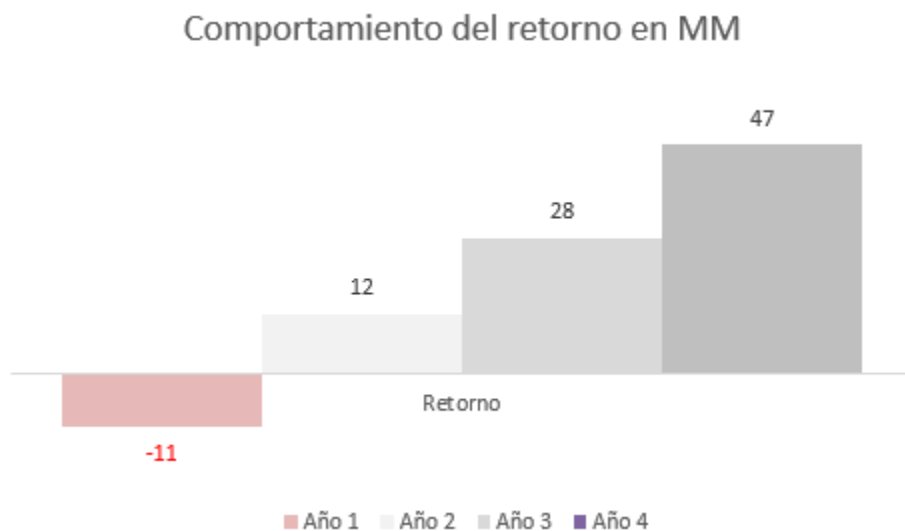
Tabla 10.

Cálculo de Inversión Inicial

FLUJO DE CAJA PROYECTADO												
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
VALOR DE LA INVERSION	10.900.000	-12.804	-25.608	-38.412	-51.216	-64.020	-76.824	-89.628	-102.432	-115.236	-128.040	-140.844
INGRESOS												
VENTAS PRODUCTO 1	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000	20.800.000
TOTAL INGRESOS	31.700.000	20.787.196	20.774.392	20.761.588	20.748.784	20.735.980	20.723.176	20.710.372	20.697.568	20.684.764	20.671.960	20.659.156
EGRESOS												
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
COSTO DE PRODUCCIÓN PRODUCTO 1	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804	15.822.804
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000	1.840.000
PRESUPUESTO GASTOS FIJOS	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000	3.100.000
PRESUPUESTO GASTOS VARIABLES	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
TOTAL DE INFRAESTRUCTURA	5.850.000											
TOTAL DE COSTOS DE PUESTA EN MARCHA	5.050.000											
TOTAL EGRESOS	31.712.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804	20.812.804
Superavit / déficit	-12.804	-25.608	-38.412	-51.216	-64.020	-76.824	-89.628	-102.432	-115.236	-128.040	-140.844	-153.648

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

En la Figura 20, se puede identificar como Comercializadora: La Criolla inicia su crecimiento a partir del 2 año, adicional se pueden apreciar crecimiento del año 2 al 3 en un 127%, por otra parte, la pérdida del año 1 es solventada con la inversión de inicial de 11 MM.

Figura 20.*Comportamiento de Retorno MM.*

Nota: Tomado de Comercializadora la Criolla Análisis Excel

Para reconocer la viabilidad financiera de una empresa dedicada a la producción y comercialización de embutidos a base de carne de cerdo es necesario conocer la tasa interna de retorno y la relación de costo beneficio.

Para la empresa la criolla tenemos una TIR del 63.3% para los primeros 4 años de funcionamiento con expectativas de crecimiento constante gracias al posicionamiento del producto, este resultado se traduce en un margen significativo de forma positiva para La Criolla y su viabilidad.

A continuación, se evidencia la representación grafica del punto de equilibrio financiero de Comercializadora la Criolla. Ver Tabla 11.

Tabla 11.*Punto de Equilibrio*

Punto de Equilibrio	
Gastos Fijos Mensuales	\$ 4.990.000
Precio Venta	\$ 2.600

Punto de Equilibrio	
Costo Unitario	\$ 1.978
Margen CONTRIBUCIÓN	\$ 622
Punto de equilibrio (Unidad)	8.021

Nota: Tomado de Comercializadora La Criolla

Para la empresa la Criolla se lograría un punto de equilibrio con la venta de 8.021 UN por mes, los cual es un resultado satisfactorio para la proyección de ventas relacionada de Chorizos La Criolla.

Maquinaria y Equipos

A continuación, se expone la maquinaria y equipos necesarios para la elaboración del chorizo cervecero artesanal la criolla en la Tabla 12.

Tabla 12.

Maquinaria y Equipos Necesarios Para la Producción

Maquinaria y Equipo	Cantidad	Valor
Embutidora	1	\$1.500.000
Amarradora	1	\$1.000.000
Empacadora al Vacío	1	\$50.000
Refrigeración	1	\$1.000.000
Bascula	1	\$50.000
Total		\$3.600.000

Nota: Tomado de Información Web

3. Discusión

Para la elaboración de chorizo La Criolla son importantes los aspectos administrativos y técnicos ya que de ello depende la organización y gestión que se pueda adelantar se determino de manera puntual el personal idóneo para ejecutar las funciones que permitieran la elaboración del chorizo, en donde se determinaron cada uno de los procesos tales como el alistamiento materia prima, picado, embutido etc., posteriormente su comercialización y consumo, esto permitiendo adelantar un estudio de mercado en el que se identificaron factores como el precio en donde percibió que un 44.6% de los participantes comprarían chorizos que oscilen entre \$2500 a 3500 pesos, el chorizo cervecero La Criolla tiene un embalaje 5 chorizos por paquete con 350 kg su empaque es al vacío con esto garantizamos su vida útil, se observó que un 62.1% de los participantes prefieren consumir productos de calidad.

Por su parte en cuanto el estudio financiero se determinó que la tasa interna de retorno es importante para obtener una base así mismo la validación de las utilidades del proyecto la cual se determinó 63.3%, y de acuerdo a las proyecciones en cuatro años la rentabilidad que se tendría es a partir del 2 año, adicional se pueden apreciar crecimiento del año 2 al 3 de un 127%, la pérdida del primer año es solventada con la inversión de inicial de 11 MM. Finalmente puede determinar la viabilidad del presente plan de negocio.

4. Conclusiones

Analizando el plan de negocio de chorizo cervecero La Criolla es posible determinar la viabilidad de venta y comercialización de producto.

El mercado para la venta del chorizo cervecero es posible puesto que se reúne una gran porción de población en el Municipio de Piedecuesta que puede obtener y disfrutar el producto.

Se identificó que el plan de negocio se puede concluir que la mayoría de los participantes reconoce la significación de la eficacia de los productos artesanales, son alternativas saludables con sabores innovadores.

Se determinó y analizo que los encuestados han preferido un chorizo con un precio intermedio entre 2.500 y 3.000 pesos colombianos, además observamos que la gente no le preocupa pagar un excedente, para obtener un chorizo artesanal de calidad.

El flujo de caja que tenemos para este proyecto es de la suma de (10.900.000 pesos colombianos), con esta suma podemos determinar que el proyecto podrá tener una viabilidad proyectada para más de tres años.

5. Recomendaciones

Formalizar la empresa La Criolla antes los entes encargados, para poder contar con la legalidad en la comercialización de Chorizo cervecero artesanal.

Por otra parte, se proyecta a que Comercializadora La Criolla cuente con certificados Invima para garantizar la inocuidad del producto.

Como producto artesanal es importante realizar ciclo de vida del producto para determinar su durabilidad

Referencias Bibliográficas

- Blandón Alape, J. (2009). *Plan de negocios para la creación de una fábrica de carnes procesadas competitiva y de pequeño tamaño en la localidad “Barrios Unidos” De Bogotá Dirigida A Los Estratos Bajos* [Repository]. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/9046/tesis133.pdf?sequence=3>
- Buenas Prácticas de Manufactura, Praxxis (2020). <https://praxxis-consultores.com/servicios/buenas-practicas-de-manufactura/11#:~:text=Las%20BPM%20son%20una%20herramienta,Gesti%C3%B3n%20de%20Calidad%20e%20Inocuidad>.
- Camacho-Vera, J. H., Cervantes-Escoto, F., Cesín-Vargas, A., & Palacios-Rangel, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Chorizo español. (2020). *El chorizo español*. El Chorizo Español . <https://chorizoespanol.es/elchorizoespanol/>
- Citalsa. (2020). *Tripa natural de cerdo*. Citalsa. <https://www.citalsa.com/products/tripa-natural-de-cerdo-26-28-90-mts-0206-u140>
- Club Dhuchi. (2022). Representación Gráfica: Chorizo Artesanal Colombiano. In *Club Dhuchi. Derechos Reservados.Creado por AC DIGITAL*. <https://clubdhuchi.com/menukaart/chorizo-artesanal-santarrosano/>
- Colorado Peralta, R., & Rivera, J. M. (2023, May 3). *La Química del Sabor*. Cienciauv. <https://www.uv.mx/cienciauv/blog/la-quimica-del-sabor/#:~:text=El%20sabor%20es%20la%20sensaci%C3%B3n,los%20alimentos%20no%20tienen%20sabor>.
- Coronadespuma. (2022). *La historia de la cerveza: Los orígenes*. <https://www.coronadespuma.es/la-historia-de-la-cerveza-i-los-origenes/#:~:text=La%20cerveza%20es%20una%20bebida,aromatiza%20a%20menudo%20con%20l%C3%BApulo.&text=Pero%20esta%20'bebida'%20es%20mucho,que%20esta%20definici%C3%B3n%20nos%20muestra>.
- Educalingo. (2018). *Chorizo*. <https://educalingo.com/es/dic-es/chorizo>
- Exhibir Equipos. (2021). Representación gráfica: Embutidora. In *Exhibir Equipos* . https://exhibirequipos.com/producto/embutidora-electrica-de-15-litros/?utm_source=Google+Shopping&utm_medium=cpc&utm_campaign=Productos+EXH&gclid=Cj0KCQjwu-KiBhCsARIsAPztUF11leeXgd9EDgu-t4Xe4QFncE68k0pQU2QAPbTJKR-1TB--EGhaw6oaAj4aEALw_wcB
- Fadsecret. (n.d.). Tabla Nutricional del Chorizo . In *Fadsecret*. <https://www.fatsecret.com.mx/>
- ISO 9001: Sistemas de Gestión de la Calidad, Icontec.

- ISO 22000 Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Icontec. Retrieved June 25, 2023, from https://www.icontec.org/eval_conformidad/certificacion-iso-22000-sistema-de-gestion-de-seguridad-alimentaria/
- NTC 1325:2008: Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados no Enlatados, Icontec (2008). <https://tienda.icontec.org/gp-industrias-alimentarias-productos-carnicos-procesados-no-enlatados-ntc1325-2008.html>
- Infinitiaresearch. (2022). *El procesamiento de alimentos: ¿En qué consiste?* Infinitiaresearch. <https://www.infinitiaresearch.com/noticias/procesado-de-alimentos-que-es/>
- Resolución 005190 de 2005, Invima (2005). <https://www.invima.gov.co/documents/20143/1635326/PROCESO+201605866+NOTIFICACION+POR+AVISO+2020000232+25-02-2020+FECHA+DE+PUBLICACION+26-02-2020.pdf/d7efef6a-460b-0070-e421-3b8dc75f63d5?version=1.0&t=1582719091785&download=true>
- Decreto 1500 de 2007 y su Aplicación en el Sector Cárnico, Invima (2007). <https://www.flowchem.com.co/decreto-1500-2007-sector-carnico/#:~:text=El%20decreto%201500%20de%202007,inocuidad%20que%20se%20deben%20cumplir>
- J. Dahl, W. (2021, August 19). *¿Qué Es La Textura De Los Alimentos?* Edis. <https://edis.ifas.ufl.edu/publication/FS183>
- Jamonarium. (2022). *El chorizo, el embutido más tradicional*. Jamonarium. <https://www.jamonarium.com/es/cms/33/chorizo-embutido-tradicional-ingredientes-elaboracion-tipos>
- León Durán, D. (2011, April 10). De comercializar chorizos, los “Lizcano” tienen una productora de carnes frías. *Vanguardia*. <https://www.vanguardia.com/economia/local/100156-de-comercializar-chorizos-los-lizcano-tienen-una-productora-de-carnes-frias-CCVL100156>
- López Guiza, W. A., & Galvis Uribe, J. C. (2019). *Diferencias existentes en la elaboración artesanal e industrial de embutidos de pasta gruesa (chorizo) en bucaramanga y su área metropolitana*. https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11990/2019_Tesis_Wilfran_Alberto_Lopez_Guiza.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lopez, V. (2021). *En qué alimentos lo encontramos las grasas saturadas*. Brainly. <https://brainly.lat/tarea/50867455>
- Manjarrez, B. (2018, May 17). *Curso Simposio ILSI Mesoamérica Aditivos Alimentarios*. ILSimesoamerica. <https://ilsimesoamerica.org/event/curso-simposio-ilsi-mesoamerica-aditivos-alimentarios/#:~:text=Un%20aditivo%20alimentario%20es%20aquella,proceso%20de%20elaboraci%C3%B3n%20o%20conservaci%C3%B3n>

- Medlineplus. (2020). *Colesterol*. Medlineplus. <https://medlineplus.gov/spanish/cholesterol.html#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20el%20colesterol%3F,todo%20el%20colesterol%20que%20necesita>.
- MGlobal. (2015, April 12). *Plan de Marketing 4: Estrategias de marketing: qué son, tipos y ejemplos*. MGlobal. <https://mglobalmarketing.es/blog/plan-de-marketing-4-eleccion-de-las-estrategias-de-marketing/>
- Decreto Número 60 de 2002, Minsalud (2021). <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>
- Paho. (2018). *Análisis de peligros y puntos críticos de control (Haccp)*. Paho. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>
- Peña Marrero, N. A. (2022). *Alimentos origen vegetal, animal y los condimentos*. Studocu. <https://www.studocu.com/latam/document/universidad-nacional-evangelica/biologia-general/alimentos-de-origen-vegetal/35994804>
- PorkColombia. (2020). Análisis de la Economía Porcícola . *Revista PorkColombia* , 251. <https://www.porkcolombia.co/wp-content/uploads/2020/05/ED-251-PORRCOLOMBIA-FINAL.pdf>
- Ruiz de las Heras, A. (2020). *Embutidos: Definición y Clasificación*. Webconsultas. <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>
- Ruiz de las Heras V, A. (2021). *Minerales en la dieta: todos al detalle*. Webconsultas. <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/nutrientes/sodio-funciones-y-fuentes-alimentarias>
- Thefoodtech. (2022). *Crece el consumo de carne a nivel mundial*. Thefoodtech. <https://thefoodtech.com/historico/crece-el-consumo-de-carne-a-nivel-mundial/>
- Wikidat. (2019). *Carne de Cerdo*. Wikidat. <https://es.wikidat.com/info/carne-de-cerdo>

Apéndice

Apéndice. Logo Comercializadora de Chorizo Artesanal La Criolla.

Figura 21.

A1 Logo Comercializadora la Criolla



Nota: Apéndice 1 (A1) Referente al Logo Comercial de Comercializadora de Chorizo Artesanal La criolla