

# ANEXOS

## ANEXO 1

<b>REGION:</b>		Tarija	
<b>SECTOR DE ANALISIS:</b>		Alimentos	
<b>IDENTIFICACION DE PROBLEMAS</b>	<b>TECNICAS DE DESARROLLO DE CREATIVIDAD (citar que Técnicas utilizo para generar sus ideas)</b>	<b>PLANTEAMIENTO DE IDEAS ALTERNATIVAS (planteamiento de ideas, posibles soluciones )</b>	<b>SOLUCION DEFINITIVA (seleccionar la idea más adecuada según su criterio)</b>
<p>Oportunidades/necesidades:</p> <p>La necesidad de contar con un producto nutritivo y saludable, la oportunidad de introducirse en el mercado con un producto nuevo</p>	<p>Las técnicas que se utilizó para generar la idea fue la de buscar algo innovador y de ayuda a los demás.</p>	<p>Las ideas fueron 2</p> <p>La 1era la de un lugar de estudio y técnica para personas discapacitadas.</p>	<p>Las idea mas adecuada fue la de los jugos ya que no existe en el mercado y de alguna manera se ayuda a las personas.</p>
<p>Habilidades/recursos:</p> <p>Los recursos humanos tienen la habilidad de llevar acabo una actividad ya que se depende de ellos para el funcionamiento de la organización.</p>		<p>2da fue la de los jugos de semilla de chia.</p>	
<p>Problemas encontrados:</p> <p>Los problemas encontrados son los conflictos sociales que se están dando en nuestro país.</p>			

## **ANEXO 2**

### **FORMULARIO DE IDENTIFICACION DE LA**

#### **“IDEA DE NEGOCIO”**

Nota: Los proyectos o ideas deben estar relacionados con la creación de empresas innovadoras (relacionadas con la creación o nuevas aplicaciones en productos y/o servicios) y/o de base tecnológica (empresas pequeñas que generan productos o servicios con alto valor agregado, I+D, tecnología).

#### **1. DATOS GENERALES DE LA IDEA.**

##### **1.1.Nombre del Emprendimiento/Negocio.**

Empresa de jugos en base a la semilla de chia

##### **1.2.Área a la que pertenece.**

El área a la que pertenece es a la gastronomía.

##### **1.3.Origen de la Iniciativa.**

Todo se origina al cursar el décimo semestre de la carrera de Administración Empresas de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho en la modalidad de Plan de Negocios, además al tener algo de conocimiento del producto.

##### **1.4.¿Cuán desarrollada esta su idea de negocio?**

La idea se encuentra en una etapa de prototipo e investigación ya que la misma está planteada y plasmada en el perfil adjunto y en plena investigación del contenido de la misma como también de la elaboración del producto.

### **1.5.¿Cuál fue su motivación para desarrollar esta idea? Explique.**

La idea surge gracias a que mi persona la consumía para poder bajar de peso y así fui conociendo las propiedades de la semilla como también los grandes beneficios que conseguía en mi salud entre otros, empecé a investigar y me parecía un tema muy importante además que no existe actualmente en la ciudad de Tarija.

## **2. DESARROLLO DE LA IDEA.**

### **2.1.Identificación del problema.**

La necesidad encontrada en el mercado es de que actualmente no se cuenta con productos de este tipo, además por los índices de sobrepeso, obesidad, diabetes, desnutrición entre otros que son alarmantes en nuestro país y en nuestra ciudad, es por esto que se ve un mercado que necesita de productos que ayude a cambiar los hábitos de consumo, mejorar la salud y alimentación de las personas.

### **2.2.Descripción del producto y/o servicios.**

El producto a implementar son jugos orgánicos de fruta sin conservantes, a esto se lo añadirá semilla de chia y se lo envasara en un envase adecuado para su conservación, se espera solucionar el problema identificado coadyuvando a una mejor alimentación y nutrición para las personas gracias a las vitaminas y proteínas que contiene la semilla.

### **2.3.Conocimiento y/o tecnología.**

La factibilidad de contar con la tecnología necesaria para el negocio.

El negocio que se pretende emprender contara con la tecnología necesaria, en este momento no se puede determinar aun ya que el producto se encuentra en estudio sobre su envasado y conservación.

#### **2.4.Mercados y clientes**

Nuestro mercado objetivo son los niños a partir de los 4 años hasta las personas adultas sin límites de edad, nuestros clientes potenciales serán las personas con obesidad y/o sobrepeso ya que en este momento son las que más conocen sobre la semilla de chia, este proyecto se llevara a cabo en la ciudad de Tarija en el área urbana de la provincia cercado, los clientes que podrían demandar nuestro producto son todas las personas que quieran alimentarse de la mejor manera, para ser específicos este producto servirá para deportistas, niños en crecimiento, obesos o sobrepeso, diabéticos y otros.

#### **2.5.Competidores y productos sustitutos**

Actualmente se puede decir que los competidores directos van a ser todos aquellos productos del desayuno como ser: te, mates, café, jugos, entre otros, con respecto a los indirectos en los que se podría mencionar, energizantes, jugos de fruta orgánicos, jugos que se venden en mercados y locales.

### **ANEXO 3**

#### **POBLACIÓN TOTAL PROYECTADA, POR AÑO CALENDARIO, SEGÚN ÁREA URBANA DEPARTAMENTO DE TARIJA 2012**

EDAD	2012		
	Total	Hombres	Mujeres
<b>TOTAL</b>	<b>200.888</b>	<b>101.078</b>	<b>99.810</b>
5-9	25.795	13.195	12.600
5	5.278	2.710	2.569
6	5.221	2.677	2.544
7	5.160	2.641	2.519
8	5.098	2.603	2.495
9	5.037	2.565	2.473
	0	0	0
10-14	24.567	12.435	12.132
	0	0	0
10	4.981	2.529	2.452
11	4.902	2.479	2.423
12	4.862	2.454	2.408
13	4.883	2.468	2.415
14	4.939	2.505	2.434
	0	0	0
15-19	24.889	12.714	12.174
	0	0	0
15	4.996	2.540	2.455
16	5.048	2.576	2.472
17	5.048	2.582	2.466
18	4.966	2.543	2.424
19	4.831	2.473	2.357
	0	0	0
20-24	22.346	11.455	10.891
	0	0	0
20	4.704	2.407	2.297
21	4.564	2.336	2.228
22	4.441	2.274	2.167
23	4.353	2.234	2.119
24	4.284	2.204	2.080
	0	0	0
25-29	20.042	10.343	9.698
	0	0	0
25	4.204	2.167	2.037
26	4.124	2.131	1.992
27	4.029	2.084	1.945
28	3.909	2.019	1.891
29	3.776	1.942	1.834
	0	0	0
30-34	17.048	8.663	8.385

	0	0	0
30	3.643	1.866	1.777
31	3.509	1.790	1.719
32	3.389	1.721	1.668
33	3.294	1.666	1.627
34	3.213	1.621	1.593
	0	0	0
35-39	14.699	7.361	7.339
	0	0	0
35	3.126	1.572	1.554
36	3.046	1.526	1.520
37	2.955	1.477	1.479
38	2.846	1.422	1.424
39	2.726	1.364	1.362
	0	0	0
40-44	11.983	6.026	5.956
	0	0	0
40	2.604	1.307	1.297
41	2.491	1.253	1.238
42	2.385	1.201	1.184
43	2.293	1.155	1.138
44	2.210	1.111	1.099
	0	0	0
45-49	9.868	4.937	4.931
	0	0	0
45	2.122	1.066	1.056
46	2.040	1.024	1.016
47	1.965	984	981
48	1.900	948	952
49	1.841	914	927
	0	0	0
50-54	8.269	4.046	4.223
	0	0	0
50	1.778	879	899
51	1.725	848	877
52	1.664	814	851
53	1.591	774	817
54	1.510	732	779
	0	0	0
55-59	6.456	3.086	3.369
	0	0	0
55	1.429	688	740
56	1.351	647	704
57	1.281	611	670
58	1.223	582	641
59	1.172	557	615

	0	0	0
60-64	5.110	2.423	2.688
	0	0	0
60	1.128	536	592
61	1.079	513	566
62	1.027	488	539
63	969	459	510
64	908	427	480
	0	0	0
65-69	3.800	1.766	2.034
	0	0	0
65	862	405	457
66	803	375	428
67	751	349	402
68	710	328	382
69	676	310	366
	0	0	0
70-74	2.877	1.297	1.580
	0	0	0
70	648	296	352
71	616	279	337
72	580	261	319
73	539	241	298
74	494	220	274
	0	0	0
75-79	1.851	808	1.043
	0	0	0
75	447	198	249
76	406	178	227
77	367	160	207
78	332	144	188
79	300	128	171
	0	0	0
80+	1.288	522	766

*Fuente Propia en base a datos del INE*

## ANEXO 4

Nivel A: Es el estrato más alto, al que pertenece 1% de la población. En su mayoría son dueños de negocios grandes y altos ejecutivos. Cuentan con nivel de educación universitaria concluida y postgrado. Poseen activos materiales que brindan comodidad y confort.

Nivel B: Constituye el segundo estrato más alto, con aproximadamente 3% de la población. Mayormente son profesionales independientes o dueños de negocios medianos. Cuentan con credenciales educativas similares al Nivel A. Tienen 19% menos activos materiales que el estrato más alto.

Nivel C1: Estrato de nivel medio alto, al que pertenece 6% de la población. Principalmente trabajan como profesionales (sean asalariados o independientes) y dueños de negocios medianos. El nivel educativo alcanzado es universitario o técnico superior. La posesión de bienes materiales es 23% menor respecto al nivel B.

Nivel C2: Estrato de nivel medio, al que pertenece 7% de la población. Las ocupaciones son más diversas, aunque predominan los profesionales asalariados e independientes y trabajo por cuenta propia. El nivel educativo es similar al nivel C1, aunque se aprecia mayor proporción de personas con nivel universitario incompleto. Las posesiones materiales son notoriamente menores (23%) de las que tiene el nivel C1.

Nivel C3: Constituye el estrato de nivel medio bajo, al que pertenece 13% de la población.

Principalmente trabajan por cuenta propia, profesionales asalariados o dueños de negocios pequeños. Cuentan con un nivel educativo menor al estrato C2, con formación de nivel técnico. Las posesiones materiales son 27% menores al estrato C2.

Nivel D1: Estrato de nivel bajos, al que pertenece 23% de la población. Las ocupaciones corresponden a trabajo de menor calificación, mayoritariamente son trabajadores por cuenta propia. Se aprecia diversidad de niveles educativos, con predominio de nivel técnico y secundaria incompleta. Poseen aproximadamente 44% menos que los bienes materiales del nivel C3. Nivel D2: Estrato de nivel muy bajo, al

que pertenece 32% de la población. El perfil ocupacional es de trabajadores por cuenta propia y asalariados no profesionales. Predomina un nivel educativo escolar incompleto (primario y secundario). Poseen escasos bienes materiales.

Nivel E: Corresponde al estrato mas bajo, denominado marginal, al que pertenece 14% de la población. Predomina la ocupación como asalariado no profesional y nivel de educación de primaria incompleta.

## ANEXO 5

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho  
Facultad de Ciencias Económicas y Financieras  
Carrera Administración de Empresas



### CUESTIONARIO

El presente cuestionario tiene como objeto comprobar que los productos energizantes y altamente nutritivos son de preferencia actual para el consumo familiar en la población de Tarija y así conocer la aceptación del jugo de fruta en base a la semilla de CHIA.

A continuación encontraras una serie de preguntas, las cuales agradecemos respuestas con la mayor sinceridad y honestidad posible, marcando la mejor alternativa. No existen respuestas correctas e incorrectas. Esta encuesta es anónima. Gracias por su cooperación!!!!

**1. ¿Consume usted jugos envasados?**

a) Si.       b) No  (termina la encuesta)

**2. ¿Usted conoce la semilla de chia?**

a) Si.       b) No  (pase a la pregunta 4)

**3. ¿Usted consume o conoce las bondades nutricionales de la semilla de chia?**

a) Si.       b) En parte  c) No

**4. ¿Usted consumiría un jugo envasado que refrescante y además le brinde propiedades como vitaminas, proteínas, fibra dietética, le ayude a bajar el colesterol, y también le sirva como energizante?**

a) Si.       b) No

**5. Este tipo de jugos envasados lo preferiría con**

a) Azúcar.       b) Estevia.

**6. ¿Cuántas personas consumen jugos envasados en su hogar?**

0-1  2-4  Mas de 5

7. **¿Considera usted que el consumo de jugos envasados es una buena opción cuando no dispongo de tiempo suficiente para prepararlo?**

- a) Totalmente de Acuerdo.   
b) De Acuerdo.   
c) En Desacuerdo.   
d) Totalmente en Desacuerdo.

8. **De la siguiente lista de marcas de jugos envasados, elija cual es la marca que más prefiere (sólo una).**

- a) Ades.  d) Jugos del Valle.   
b) Pil Andina.  e) Tampico.   
c) Pil Tarija.  f) Otros. \_\_\_\_\_

9. **¿En que presentación prefiere usted comprar una bebida envasada?**

- a) Tetrapack (cartón)  c) Envase de vidrio   
b) Envase de plástico  d) Otros (especifique) \_\_\_\_\_

10. **¿Cual es el sabor que prefiere usted consumir en un jugo?**

- a) Papaya.  e) Naranja.   
b) Durazno  f) Me es indiferente.   
c) Limón.  g) Otros. \_\_\_\_\_  
d) Mandarina.

11. **¿Qué tamaño de envase usualmente compra usted?**

- a) 180 ml \_\_\_\_\_ e) 500 ml \_\_\_\_\_  
b) 200 ml \_\_\_\_\_ f) 1 litro \_\_\_\_\_  
c) 230 ml \_\_\_\_\_ g) 2 litros \_\_\_\_\_  
d) 250 ml \_\_\_\_\_

12. **¿Cuánto paga usted por el tamaño de envase escogido?**

1-3bs.  4-6bs.  7-9bs.  10bs. o mas.

**13. ¿Cuántas unidades mensualmente usted adquiere del producto escogido anteriormente?**

a) 1-4 unidades.  b) 10-14 unidades   
b) 5-9 unidades  d) 15 o más unidades

**14. Indique cuál es la razón principal por la cual usted consume jugos envasados**

a) Familia  b) Razones Nutricionales   
c) Razones Dietéticas  d) Por ahorro de tiempo   
e) Costumbre  f) Por no tener fruta fresca en casa

**15. Usted que medio de comunicación es el que mas utiliza.**

a) Periódico  d) Radio   
b) Internet  c) Televisión   
c) Afiches

## ANEXO 6

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho  
Facultad de Ciencias Económicas y Financieras  
Carrera Administración de Empresas



### CUESTIONARIO

El presente sondeo tiene como objeto experimentar la aceptación del jugo en base a la semilla de chia, y conocer su opinión respecto a este nuevo producto.

A continuación se muestran 4 preguntas. No existen respuestas correctas e incorrectas. Esta encuesta es anónima. Gracias por su cooperación!!!!

1. Edad.....

2. ¿Usted sufre de las siguientes enfermedades?

a) Obesidad Si  No

b) Sobrepeso Si  No

3. Ahora que probó el producto ¿Cómo le pareció el sabor?

a) Muy desagradable.

b) Desagradable.

c) Agradable-regular.

d) Agradable.

e) Muy agradable.

4. ¿Que sensación le dio la semilla de chia en el jugo?

a) Muy desagradable.

b) Desagradable.

c) Agradable-regular.

d) Agradable.

e) Muy agradable.

5. Si este producto saliera al mercado Tarijeño ¿estaría dispuesto en comprarlo?

a) Si  b) No

## ANEXO 7

Empezaremos analizando la semilla adicional ya que es lo que lo innovador del producto.

La Chía es una planta cuya semilla es rica en mucílago, fécula y aceite; tiene unos 2 mm. de largo por 1,5 mm. De ancho. Es ovalada y lustrosa, de color pardo grisáceo a marrón oscuro. Estas semillas ofrecen ahora al mundo una nueva oportunidad para mejorar la nutrición humana, siendo una fuente natural de ácidos grasos Omega-3, antioxidantes, proteínas, vitaminas, minerales y fibra dietética.

Las investigaciones recientes confirman las propiedades saludables de las semillas de Chía. Destacan por su alto contenido en aceites saludables, pero es también una fuente de otros nutrientes de gran importancia para la salud como antioxidantes, proteínas, aminoácidos, vitaminas, minerales y fibra. Podemos decir que las semillas de esta planta son un superalimento, es decir, un alimento completo. Por eso, hoy en día, estas semillas son consumidas como complemento alimenticio en todo el mundo.

- 700% más Omega-3 que el salmón del atlántico
- 100% más fibra que cualquier cereal en hojas
- 800% más fósforo que la leche completa
- 500% más calcio asimilable que la leche
- 1400% más magnesio que el brócoli
- 100% más potasio que los plátanos
- 200% más hierro que la espinaca
- 300% más selenio que el lino



- Tiene un efecto saciante
- Posee más antioxidantes que los arándanos
- Aporta todos los aminoácidos esenciales.
- Es el vegetal con más alto contenido en Omega-3

Las semillas de Chia son ricas en ácidos grasos insaturados, linoleicos, que el cuerpo no puede generar. Las semillas de Chia contienen los benéficos triglicéridos de cadena larga (LCT) en la justa proporción para reducir el colesterol en las paredes arteriales.

La Chía es una semilla oleaginosa, pero es distinta a las demás oleaginosas en su contenido graso: Los 2/3 del aceite de Chía son Ácidos Grasos Esenciales Omega-3 (Poli-Insaturados), y solo el 10 % son ácidos grasos saturados.

Las fuentes de Omega-3 siendo muy escasas en el mundo, la semilla de Chía debe retener nuestra atención.

Además de su altísimo contenido en Omega-3, la Chía tiene también otros componentes muy interesantes para la nutrición humana: Antioxidantes, fibra, proteínas, vitaminas B1, B2, B3, y minerales tales como fósforo, calcio, potasio, magnesio, hierro, zinc y cobre.

La semilla de Chía es considerada “suplemento dietético”. La fibra es la parte estructural de frutas, verduras, semillas y granos, que el sistema digestivo no es capaz de digerir ni de destruir. Actualmente, profesionales e instituciones de salud, recomiendan un consumo entre 25 a 30 gr. diarios de fibra en adultos. La chia aporta 27,6 gr. de fibra por cada 100 gr. de semilla, lo que equivale al 100% de las recomendaciones diarias para la población adulta.

La fibra tiene la capacidad de aumentar el volumen del bolo fecal que transita en el tubo digestivo. Esto se debe principalmente a su capacidad para absorber una importante cantidad de agua. En consecuencia, la materia fecal, producto final de la digestión, se torna más voluminosa y suave, debido a que se encuentra más hidratada.

Además, el aumento de tamaño del bolo fecal estimula el tránsito intestinal, lo que reduce su tiempo de permanencia en el aparato digestivo, a la vez que ayuda a regular los movimientos intestinales, evitando el estreñimiento, la diverticulosis, el cáncer de colon.

Por otro lado, la fibra puede formar disoluciones con el contenido gastrointestinal, de tal forma que las sustancias que tienen que absorberse les cuestan más hacerlo, como le sucede a la glucosa (azúcar) y a las grasas.

Gracias a esta función, la fibra contribuye a la prevención de múltiples enfermedades como la enfermedad cardiovascular, diabetes, como se ha demostrado en innumerables estudios epidemiológicos.

#### La Chía y las Proteínas

La Chía contiene 19-23% de proteína. Una cantidad mayor que los cereales tradicionales como el trigo (13.7%), maíz (9.4%), arroz (6.5%), avena (16.9%) y cebada (12.5%). Se han realizado estudios que evalúan la digestibilidad y valor biológico de la proteína contenida por la Chía. Los resultados obtenidos indican que la chía es una fuente proteica de buena calidad y sugieren la importancia de la incorporación de esta fuente alimenticia no tradicional a la dieta habitual como complemento de otros alimentos.

La proteína de la Chía es libre de gluten. El gluten causa la enfermedad celiaca. La Chía esta certificada como un alimento libre de gluten, por lo tanto, apto para pacientes celíacos.

De los aminoácidos encontrados en la proteína de la Chía, el contenido de lisina es bastante alto, comparado con otras semillas oleaginosas. Los aminoácidos de la Chía no tienen factores limitantes para la dieta de los adultos. De esta manera, la Chía puede ser incorporada a la alimentación mezclada con otros granos para mejorar el balance proteico.

#### Vitaminas y Minerales

La Chía es una buena fuente de vitamina B. Si se compara el contenido de vitaminas de la Chía con otros cereales, se muestra que esta es más alta en niacina que el maíz, la soya y el arroz. El contenido de Tiamina y riboflavina es similar al del arroz y el maíz.

La Chia es una excelente fuente de calcio, fósforo, magnesio, potasio, hierro, zinc y cobre. La Chía contiene 13 – 354 veces más calcio, 2 – 12 veces más fósforo, y 1.6 – 9 veces más potasio en 100 gr. de producto que el trigo, arroz, avena y maíz.

La Chía tiene 6 veces más calcio, 11 veces más fósforo y 4 veces más potasio en 100 gr. que la leche.

Los niveles de hierro de la Chía, son muy altos siendo inusual este nivel para las semillas. Comparando el nivel de hierro que contienen la Chía con otros productos tradicionales que son conocidos como fuentes de este mineral, la Chía tiene 6, 1.8 y 2.4 veces más hierro en 100 gr. que la espinaca, las lentejas y el hígado, respectivamente.

#### Antioxidantes

La contaminación atmosférica, el humo del tabaco, los herbicidas, pesticidas o ciertas grasas son algunos ejemplos de elementos que generan radicales libres que ingerimos o inhalamos. Este exceso no puede ser eliminado por el cuerpo y dañan las membranas de nuestras células, llegando finalmente a destruir y mutar, facilitando así el camino para que se desarrollen diversos tipos de enfermedades. Los antioxidantes son un grupo de compuestos de vegetales que bloquean el efecto perjudicial de los denominados radicales libres. La mayoría de los antioxidantes se encuentra en alimentos vegetales, lo que explica que incluir frutas, legumbres, verduras y hortalizas o cereales integrales en nuestra dieta sea tan beneficioso.

Los antioxidantes mas importantes que contienen la Chía son el ácido Clorogénico y el ácido Caféico, además de contener Miricetina, Quercetina y Kaempferol.

Ambos compuestos son antioxidantes primarios y sinérgicos y contribuyen en una mayor proporción a la fuerte actividad antioxidante de la Chía.

Muchas investigaciones demuestran que la Quercetina es un poderoso antioxidante capaz de prevenir la oxidación de las grasas, proteínas y ADN y que estas propiedades antioxidantes son significativamente más efectivas que la de otros compuestos flavonoides. El ácido Cafeico y el ácido Clorogénico, protegen de los radicales libres e inhiben la peroxidación grasa. Estas propiedades antioxidantes son mucho más fuertes que las del ácido ferulico, además de antioxidantes comunes como la vitamina C (ácido ascórbico) y vitamina E (alfa-tocoferol)

Estudios epidemiológicos indican que el consumo de altos niveles de alimentos y bebidas ricos en compuestos antioxidantes,

pueden protegernos contra enfermedades cardiovasculares, cáncer de pulmón y cáncer de estómago. En particular, los flavonoides como la Quercetina tienen una estrecha relación en la disminución del riesgo de enfermedad cardiovascular.

Las semillas de chia se las produce en Bolivia en las ciudades de Santa Cruz y Cochabamba en climas tropicales actualmente la misma se exporta.



## **ANEXO 8**

- **REQUISITOS ALCALDIA MUNICIPAL.**

- ✓ formulario para inspección (declaratoria jurada)
- ✓ fotocopia de cédula de identidad del propietario y/o responsable legal – (actualizado)
- ✓ fotocopia del NIT
- ✓ fotocopia del balance de apertura, debidamente firmado por propietario y contador profesional
- ✓ testimonio de constitución de sociedad (personas jurídicas)
- ✓ registro en Fundempresa (empresas unipersonales y jurídicas)
- ✓ fotocopia del título en provisión nacional, según corresponda
- ✓ fotocopia del poder notariado, para el responsable legal (personas jurídicas)

- **REQUISITOS FUNDEMPRESA:**

- ✓ Formulario N° 002/03 de solicitud de Matricula de Comercio con carácter de declaración jurada, debidamente llenado y firmado por el representante legal.
- ✓ Balance de apertura firmado por el representante legal y el profesional que interviene acompañando la respectiva solvencia profesional original otorgada por el colegio de contadores o auditores.
- ✓ Testimonio de escritura pública de constitución social, en original o fotocopia legalizada legible. El mencionado instrumento debe contener los aspectos previstos en el Art. 127 del código de comercio y adecuarse a las normas correspondientes al tipo societario respectivo establecidas en el mismo cuerpo normativo.

- ✓ Publicación del testimonio de constitución en un periódico de circulación nacional que contenga las partes pertinentes referidas a:
  - a. Introducción notarial de la escritura pública en la que conste el N° de instrumento lugar, fecha Notaria de Fe Pública y Distrito Judicial.
  - b. Transcripción in extenso y textual de las clausulas establecidas en los incisos 1 al 7 del Art. 127 del Código de Comercio.

Conclusión y concordancia de la intervención del Notario de Fe Pública. (adjuntar página completa del periódico en que se efectúa la publicación).

Testimonio de Poder del representante legal o fotocopia legalizada legible para el caso en el que la escritura pública de constitución no determine el nombramiento del mismo. No se requiere la inclusión del acta de asamblea. Si el representante legal es extranjero debe presentar el documento original que acredite la radicatoria en el país (únicamente para verificación, debiendo constar en el mismo alternativamente: visa de objeto determinado, permanencia temporal de un año, permanencia temporal de dos años, visa múltiple o permanencia indefinida acompañando una fotocopia simple de dicho documento firmada por el titular. En su caso, puede también presentar certificación original o fotocopia legalizada extendida por el Servicio Nacional de Migración SENAMIG.

- **REQUISITOS INSCRIPCIÓN EN EL SERVICIO NACIONAL DE IMPUESTOS**

- ✓ Llenado del formulario 3014
- ✓ Presentación de la siguiente información y/o documentación:
- ✓ Escritura de Constitución de la Sociedad
- ✓ Carnet(s) de Identidad del (de los) representante(s) legal(es)

- ✓ Recibo de pago de energía eléctrica o agua, que certifique el domicilio de la empresa.
- ✓ Balance de Apertura

- **REQUISITOS PARA REGISTRO DE NUEVA EMPRESA**

- ✓ Carta de solicitud dirigida al ministerio de trabajo
- ✓ Contratos de trabajo u original y dos copias mas una boleta de bs. 10
- ✓ Libro de asistencia con mas una boleta de bs.30
- ✓ Fotocopia del NIT
- ✓ Registro de empleadores con una boleta de bs.80
- ✓ Kardex de establecimiento con una boleta de bs.60
- ✓ Planilla de sueldos y salarios de los trabajadores permanentes y eventuales. e n el modelo establecido por el ministerio de trabajo de acuerdo a la R.M. 448/08
- ✓ Fotocopia de escritura de constitución en caso de ser sociedad y fotocopia de poder del representante legal
- ✓ Formulario de declaración jurada de planilla de sueldos y salarios
- ✓ Un folder amarillo con más fatener.

TODO DEPÓSITO DEBE REALIZARSE EN FORMA INDIVIDUAL A LA CTA. N° 501-5016336-3-95 BANCO DE CREDITO

- **REQUISITOS PARA AFILIACIÓN A LA CAJA NACIONAL DE SALUD**

**Para la afiliación de la empresa:**

- ✓ Carta de solicitud de afiliación
- ✓ Formulario AVC – 01 (llenado)

- ✓ Formulario AVC. 02 (vacío)
- ✓ Formulario RSI – 1 a
- ✓ Fotocopia NIT
- ✓ Balance de apertura, aprobado y sellado por el sin
- ✓ Testimonio de constitución
- ✓ Planilla de sueldos en 2 ejemplares
- ✓ Fotocopia C.I. Representante legal
- ✓ Croquis de ubicación de la empresa

- **Para afiliación de trabajador:**

- ✓ Formulario AVC – 4 (aviso de afiliación del trabajador)
- ✓ Formulario AVC – 05 (cedula del trabajador)
- ✓ Fotocopia de cedula del trabajador
- ✓ Certificado de nacimiento original
- ✓ Última papeleta de pago

## ANEXO 9

### FORMULARIO N°1: FORMULARIO DE REQUERIMIENTO DE PERSONAL “NUTRI-CHIA S.R.L.”

Unidad/ División solicitante :.....

Cargo (s) Vacante (s): .....

Nº de efectivos requeridos :.....

Sexo: f  m

Grado de instrucción requerida:

Primaria  secundaria  nivel técnico  licenciatura

Área específica de profesionalización.....

Experiencia de trabajo requerido:

.....meses

.....años

Valores requeridos para el puesto

.....

Motivo de requerimiento de personal

Por sustitución de:

NOMBRE	CARGO	FECHA ENTRADA / SALIDA

Por aumento de efectivo

Turno de trabajo:

Diurno  Nocturno  Alternativo

\_\_\_\_\_  
JEFE DE DIVISION

ANEXO 10

**FORMULARIO N° 2: DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DEL CARGO**

<b>NOMBRE DEL CARGO:</b> ..... <b>DIVISIÓN/ UNIDAD A LA QUE PERTENECE EL CARGO:</b> .....
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b> (descripción general de las funciones que exige el cargo): ..... .....
<b>DESCRIPCIÓN DEL CARGO</b> (descripción de cada una de las funciones del cargo): <ul style="list-style-type: none"><li>• .....</li><li>• .....</li><li>• .....</li><li>• .....</li><li>• .....</li></ul>
<b>ANÁLISIS DEL CARGO</b> (requisitos que exige el cargo): <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Requisitos intelectuales:</b><ul style="list-style-type: none"><li><b>Educación</b><ul style="list-style-type: none"><li>• .....</li><li>• .....</li><li>• .....</li></ul></li><li><b>Experiencia</b><ul style="list-style-type: none"><li>• .....</li><li>• .....</li></ul></li><li><b>Aptitudes</b><ul style="list-style-type: none"><li>• .....</li><li>• .....</li><li>• .....</li></ul></li></ul></li><li>2. <b>Requerimiento físicos</b> (en función al tipo de actividad a desempeñar en el cargo):<ul style="list-style-type: none"><li>• .....</li><li>• .....</li></ul></li><li>3. <b>Condiciones de trabajo:</b> .....<ul style="list-style-type: none"><li><b>Seguridad</b> (condiciones en las que se desarrollara las funciones) ..... .....</li></ul></li><li>4. <b>Responsabilidades</b> (responsabilidades exigidas por el cargo): ..... .....</li><li>5. <b>Valores</b> (valores requeridos por el cargo) .....</li><li>6. <b>Pretensión salarial</b>.....</li></ol>

## ANEXO 11

### **FORMULARIO N°3: FORMULARIO VIRTUAL DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL** **“NUTRI-CHIA S.R.L.”**

#### formulario de reclutamiento

Gracias por ingresar al formulario de reclutamiento.  
Para finalizar el mismo necesitará contar con su CV y una fotografía personal.  
Todos los campos con \* son obligatorios y en el cuestionario técnico en el campo 'Meses de experiencia' pondrá cuantos meses utilizó la herramienta en los últimos dos años, el valor máximo para el casillero es de 24 meses.

#### \* Campos obligatorios

Nombre:	<input type="text"/>	*
Apellido:	<input type="text"/>	*
Fecha de nacimiento:	<input type="text" value="01"/> / <input type="text" value="01"/> / <input type="text" value="1998"/>	*
Dirección actual:	<input type="text"/>	*
Provincia:	<input type="text"/>	*
Ciudad:	<input type="text"/>	*
Localidad:	<input type="text"/>	*
Código Postal:	<input type="text"/>	*
E-Mail1:	<input type="text"/>	*
E-Mail2:	<input type="text"/>	*
Celular:	<input type="text"/>	*
Teléfono fija:	<input type="text"/>	*
Teléfono alternativa:	<input type="text"/>	*
Nivel de estudios:	<input type="checkbox"/> Primario <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Terciario <input type="checkbox"/> Universitario <input type="checkbox"/> Posgrados / Masters *	*
Ultimos estudios:	<input type="text"/>	▲ ▼
Idiomas:	<input type="text"/>	▲ ▼
Cuéntenos cuál fue su última experiencia laboral:	<input type="text"/>	▲ ▼
Qué es lo que más le interesó de nuestra propuesta:	<input type="text"/>	▲ ▼
Cargue su C.V. aquí con su fotografía	<input type="text"/>	Enviar...

**ANEXO 12**

**FORMULARIO N° 4: INFORME DE PERIODO DE PRUEBA AL PERSONAL NUEVO**  
**“NUTRI-CHIA S.R.L.”**

**NOMBRE Y APELLIDO DEL EMPLEADO:**.....

**UNIDAD/DIVISIÓN**.....**CARGO**.....

**FECHA DE INICIO DE PRUEBA**.....

**FECHA DE CONCLUSIÓN DE PRUEBA**.....

**ASPECTOS CONSIDERABLES DURANTE EL PERIODO DE PRUEBA**

<b>FACTORES A CONSIDERAR</b>	<b>COMENTARIO DEL JEFE DE DIVISIÓN O INMEDIATO SUPERIOR</b>
Interés por aprender	Mucho <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/>
Responsabilidad	Altamente responsable <input type="checkbox"/> Medianamente responsable <input type="checkbox"/> Poco responsable <input type="checkbox"/>
Puntualidad	Puntualidad <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Poco puntua <input type="checkbox"/> Nada puntua <input type="checkbox"/>
Interés en desarrollar su trabajo	Mucho <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Ninguno <input type="checkbox"/>
Cooperación y actitud con sus compañeros	Predispuesto a cooperar <input type="checkbox"/> Muy sociable <input type="checkbox"/> Sociable <input type="checkbox"/> Nada sociable <input type="checkbox"/>

**EN RESUMEN EL RESULTADO DE LA PRUEBA CONSIDERA QUE EL TRABAJADOR:**

APROBÓ

REPROBÓ

\_\_\_\_\_  
**Gerente General**

ANEXO 13

**FORMULARIO N°5: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO.**  
**“NUTRI-CHIA S.R.L”**

<b>NOMBRE Y APELLIDO DEL EMPLEADO:.....</b>	
<b>CARGO:.....</b>	
<b>DIVISIÓN:.....</b>	
<b>FECHA:.....</b>	
Abajo usted encontrara frases combinadas en bloques de cuatro. Señale con una X las frases que definen el desempeño del empleado.	
	<b>MARQUE CON UNA X</b>
<b>1. CONOCE SU TRABAJO Y SUS FUNCIONES.</b> <b>2. NO TIENE BUENOS NIVELES DE VENTA (SI ES NECESARIO)</b> <b>3. TIENE EXPERIENCIA EN EL CARGO QUE ESTÁ ACTUALMENTE</b> <b>4. SU TRABAJO TIENE ERRORES</b> <b>5. DEMUESTRA INICIATIVA DURANTE EL DESARROLLO DE FUNCIONES</b>	
<b>6. MERECE UN ALTO NIVEL DE CONFIANZA</b> <b>7. ES RESPONSABLE EN CUANTO AL TRABAJO QUE SE LE ASIGNA</b> <b>8. ES MUY ORDENADO EN EL DESARROLLO DE FUNCIONES</b> <b>9. TIENE BUENAS RELACIONES CON SUS COMPAÑEROS</b>	
<b>10. DE MUESTRA INTERESADO POR LOS PROBLEMAS DE LA INSTITUCIÓN</b> <b>11. TIENE FALENCIAS PARA COMPRENDER NUEVAS INSTRUCCIONES</b> <b>12. TRATA DE ESTAR ACTUALIZADO</b> <b>13. LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO SE QUEJAN DE ÉL</b>	
<b>14. POSEE UN COMPORTAMEINTO DE ACUERDO A LOS VALORES</b> <b>15. ES MUY DEDICADO</b> <b>16. SE INTERESA POR LOS PROBLEMAS DEL SECTOR</b>	
<b>17. INTERROGA CUANDO HAY NECESIDAD.</b> <b>18. ES DE CONFIANZA</b> <b>19. ES RESPONSABLE</b> <b>20. ES CAPÁZ DE REEMPLAZAR A UN COMPAÑERO</b> <b>21. TIENE BUENA RELACION CON LOS CLIENTES</b>	

## ANEXO 14

### MAQUINARIA Y EQUIPO

- **COCINA INDUSTRIAL**



- **OLLAS DE ALUMINIO**



Las ollas de aluminio son ligeras, baratas y proveen una temperatura uniforme debido a la excelente conductividad térmica del material

Ollas de aluminio

El aluminio fundido suele presentar una cobertura antiadherente, facilitando la cocción, y levantan temperatura en pocos segundos, aunque también se enfrían rápidamente cuando se las retira del fuego. Son livianas y fáciles de limpiar, aunque su vida útil suele ser algo menor a la de sus competidores.

- **PALETAS**



- **MESONES**



- **JARRAS**



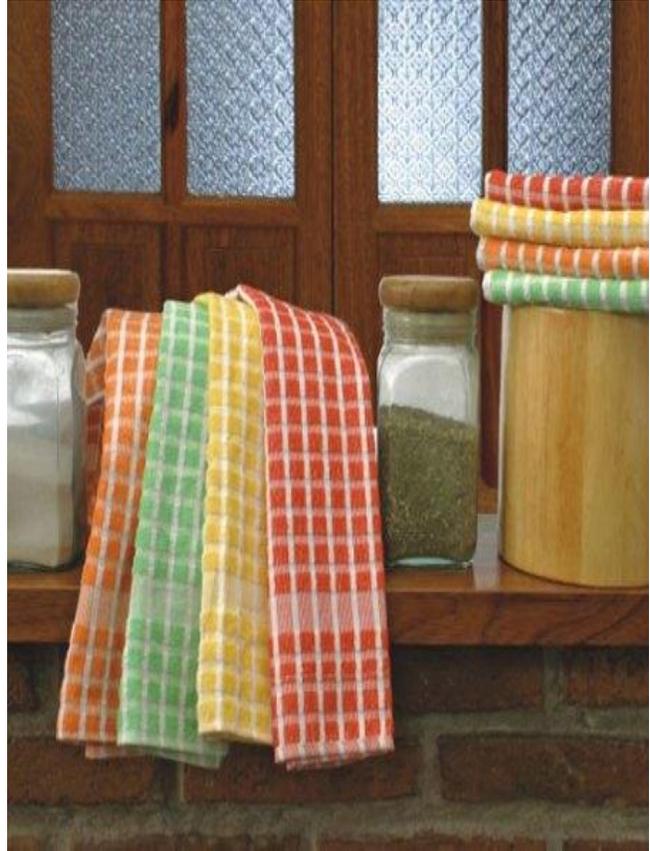
- **GUANTES**



•



- **REPASADORES**



- **BRIXOMETRO**



- **PIPETAS**



- **TELA DE SEDA**



## ANEXO 15

### FINANZAS

<b>Material Indirecto</b>	<b>cantidad</b>	<b>Precio Por unidad de medida en Bs.-</b>	<b>Precio para utilizar en un mes en Bs.-</b>
Estabilizante			
• Citrato	800 gramos	1 kilo= 24	19,20
• Goma xantan	2400 gramos	1 kilo=49	117,6
enturbiante	4000 ml.	1 litro=65	260
esencia	1800 ml.	1 litro=36	64,80
Colorantes			
• Amarillo	280 gramos	1 kilo=73	20,44
• Rojo	80 gramos	Medio kilo=43,5	6,96
• Naranja	40 gramos	Cuarto kilo=20	3,20
azúcar	500 kilos	1 kilo=5,40	2700
Semilla de chia	400 kilos	1 kilo= 5	2000
Envases de vidrio	16000	c/u=2,40	38400
etiqueta	16000	c/u= 0,20	3200
<b>Total material indirecto</b>			<b>46792,2</b>