



Plan de Negocios las Ruedas del Sabor

Kevin Daniel Sánchez Cáceres





Plan de Negocios las Ruedas del Sabor

Kevin Daniel Sánchez Cáceres

Plan de negocios presentado como requisito para optar el título de:
Profesional en Administración de Negocios Internacionales

Director(a):
Mg. Erlendy Ibarbo Perlaza

Línea de proyección Social:
Plan de negocios

Universidad del Pacífico
Programa Administración en Negocios Internacionales
Buenaventura, Colombia
2024



RESUMEN

El proyecto "Las Ruedas del Sabor", es un restaurante de comida rápida rodante que surge como una respuesta innovadora y saludable a la demanda gastronómica en Buenaventura. Con una amplia gama de platos inspirados en la cocina del Pacífico colombiano, bajo el concepto de Food Truck, se busca no solo satisfacer, sino también promover hábitos alimenticios saludables en la comunidad. Su objetivo es dar comodidad a sus clientes con la posibilidad de realizar reservas en su página web, se especializará en eventos y servicios de catering, dando una opción única y deliciosa para reuniones sociales y corporativas. Para ello, se implementarán estrategias de mercado que resalten la autenticidad de los sabores locales, priorizando ingredientes frescos y una atención al cliente. Se ha realizado una evaluación financiera sólida, con proyecciones de ingresos y gastos que garantizan la sostenibilidad del negocio a largo plazo. Con un enfoque en la calidad, la innovación y el compromiso comunitario. "Las Ruedas del Sabor" se establece como una opción atractiva y rentable en el mercado de la gastronomía móvil en Buenaventura.

Palabras Clave: *Food truck, Buenaventura, Saludables, Reservas en línea, Catering, Sostenibilidad, Innovación, Compromiso comunitario.*



ABSTRACT

The "Las Ruedas del Sabor" project is a mobile fast food restaurant that emerges as an innovative and healthy response to the gastronomic demand in Buenaventura. With a wide range of dishes inspired by the cuisine of the Colombian Pacific, under the Food Truck concept, we seek not only to satisfy, but also to promote healthy eating habits in the community. Its objective is to provide comfort to its clients with the possibility of making reservations on its website, it will specialize in events and catering services, providing a unique and delicious option for social and corporate meetings. To achieve this, market strategies will be implemented that highlight the authenticity of local flavors, prioritizing fresh ingredients and customer service. A solid financial evaluation has been carried out, with income and expense projections that guarantee the long-term sustainability of the business. With a focus on quality, innovation and community commitment. "Las Ruedas del Sabor" is established as an attractive and profitable option in the mobile gastronomy market in Buenaventura.

Keywords: *Food truck, Buenaventura, Healthy, Online reservations, Catering, Sustainability, Innovation, Community commitment.*



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
1. ANÁLISIS DE MERCADO.....	2
1.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	2
1.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS/SERVICIOS.....	2
1.3. CLIENTES.....	5
1.4. ANÁLISIS DE COMPETIDORES	5
1.5. TAMAÑO DE MERCADO Y FRACCIÓN DE MERCADO	6
1.6. ESTRATEGIAS DE MERCADEO	7
1.6.1 Estrategias de Comunicación	7
1.6.2 Estrategia de precios.....	9
1.6.3 Estrategia de distribución.....	9
1.7. PLAN DE VENTAS	9
2. ANÁLISIS TÉCNICO	10
2.1. PROCESOS PRODUCTIVOS O DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	10
2.1.1 Condiciones técnicas para el vehículo.....	10
2.1.2 Condición técnica para la producción	11
2.2. REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS, EQUIPOS, MUEBLES	12
2.3. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA/OFICINAS Y DE EQUIPO	13
2.4. INSUMOS Y MATERIA PRIMA.....	14
2.5. BOCETO GRÁFICO DE LA PÁGINA WEB.....	15
3. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO	16
3.1. TIPO DE SOCIEDAD.....	16
3.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	17
3.3. SOCIOS CLAVES.....	17
4. ANÁLISIS LEGAL, SOCIAL Y AMBIENTAL.....	19
4.1. NORMATIVIDAD TÉCNICA.....	19
4.2. PERMISOS PARA REGISTRO DE MARCA Y CONSTITUCIÓN LEGAL DE LA EMPRESA	19
4.3. NORMATIVIDAD TRIBUTARIA	20
4.4. NORMATIVIDAD LABORAL.....	20
4.5. IMPACTO ECONÓMICO.....	21
4.6. IMPACTO SOCIAL	21
4.7. IMPACTO AMBIENTAL	21
5. ANÁLISIS ECONÓMICO	22
5.1. PRESUPUESTO DE INGRESO.....	22
5.2. PRESUPUESTO DE NÓMINA.....	23
5.3. GASTOS PRE-OPERATIVOS	24
5.4. GASTOS OPERATIVOS	24
5.5. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	25
5.6. ANÁLISIS DE COSTOS	26
6. ANÁLISIS FINANCIERO.....	28
6.1. FINANCIACIÓN	28
6.2. FLUJOS DE CAJA	29
6.3. ESTADO DE RESULTADOS	30
6.4. BALANCE GENERAL.....	32
6.5. EVALUACIÓN DEL PROYECTO.....	34



6.6. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD	36
7. CONCLUSIONES	38
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	39
ANEXOS.....	41



Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Food Truck.....	3
Ilustración 2. Batido de naidí(acai) y banano.....	4
Ilustración 3. Brochetas de camarón.....	4
Ilustración 4. Comparación con competidores.....	6
Ilustración 5. Interior de Food Truck.....	11
Ilustración 6. Diagrama de flujo del proceso productivo.....	11
Ilustración 7. Distribución física (Plano de Food Truck).....	13
Ilustración 8. Boceto web de Las ruedas del Sabor.....	15
Ilustración 9. Estructura organizacional.....	17



Listas de tablas

Tabla 1. Presupuesto de comunicación	8
Tabla 2. Pronóstico de ventas en unidades.	10
Tabla 3. Presupuesto de inversión maquinaria, equipo, muebles y enseres.....	12
Tabla 4. Presupuesto de materia prima e insumos.	14
Tabla 5. Presupuesto de ingresos.	22
Tabla 6. Presupuesto de nómina.....	23
Tabla 7. Proyección de gastos pre-operativos.	24
Tabla 8. Gastos operativos.....	25
Tabla 9. Gastos de administración y ventas.....	26
Tabla 10. Análisis de costos.....	27
Tabla 11. Pago del préstamo.....	28
Tabla 12. Flujo de caja.....	29
Tabla 13. Estado de resultados.	31
Tabla 14. Balance general.	32
Tabla 15. Evaluación del proyecto	34
Tabla 16. Escenario 1, Sensibilidad	35
Tabla 17. Escenario 2, sensibilidad	36



INTRODUCCIÓN

En el vibrante escenario culinario de Buenaventura, surge un proyecto ambicioso que busca conquistar los paladares más exigentes y deleitar a los amantes de la gastronomía del Pacífico colombiano. Las Ruedas del Sabor, concebido por un emprendedor, Kevin Sánchez Cáceres, se erige como una propuesta innovadora y distintiva en el mercado de la comida rápida saludable sobre ruedas. Con una visión clara de ofrecer una experiencia gastronómica única y resaltar la riqueza culinaria de la región, este proyecto se fundamenta en la pasión por la cocina, la creatividad en la elaboración de platillos y el compromiso con la calidad y la autenticidad de los ingredientes.

La esencia de Las Ruedas del Sabor radica en su enfoque en la cocina del Pacífico colombiano, con platos que capturan la esencia de la tradición culinaria local y la fusionan con técnicas innovadoras y sabores contemporáneos. Desde exquisitas brochetas de camarón hasta refrescantes batidos de frutas tropicales, cada creación gastronómica está diseñada para satisfacer los sentidos y deleitar el paladar, ofreciendo una alternativa saludable y deliciosa para los habitantes de Buenaventura y los turistas que visitan la región.

Además del aspecto gastronómico, Las Ruedas del Sabor también se destacan por su evaluación financiera sólida y prometedora. Con una proyección de ingresos y gastos detallada y un análisis exhaustivo de la viabilidad económica del proyecto, los autores han demostrado un compromiso con la sostenibilidad financiera y el crecimiento a largo plazo de la empresa. Con una Tasa Interna de Retorno del 72.3%, un Valor Presente Neto de 74.870.466 y una tasa mínima de retorno del 20%, el proyecto se posiciona como una inversión atractiva y rentable en el mercado gastronómico de Buenaventura.



1. ANÁLISIS DE MERCADO

1.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

A nivel mundial, las tendencias en alimentación están experimentando un cambio notable hacia la demanda de opciones saludables y sostenibles. “Los consumidores muestran un interés creciente en alimentos que no solo sean buenos para su salud, sino también para el medio ambiente, lo que impulsa la búsqueda de productos cultivados de manera responsable y producidos de forma ética” (ICESI, 2023).

El interés de la mayoría de los consumidores jóvenes por adoptar hábitos alimenticios saludables se ha visto obstaculizado por los altos costos de los alimentos, especialmente aquellos que pertenecen a la categoría productos saludables. Según “la revista Forbes, se han registrado incrementos de hasta el 50% en los precios de los bienes en Colombia, lo que ha exacerbado las preocupaciones sobre la asequibilidad de una dieta saludable” (FORBES, 2023)

A escasez de opciones de comida saludable en áreas como el Valle del Cauca y Buenaventura en Colombia presenta un obstáculo para que las personas mantengan una dieta equilibrada y nutritiva. En una investigación realizada por estudiantes de Administración de Negocios Internacionales de la Universidad del Pacífico reveló que el 70% de 150 personas encuestadas expresaron su deseo de optar por una alimentación saludable, pero se sintieron desalentadas por los altos precios. Dentro de este grupo, los turistas destacaron a Buenaventura como su destino gastronómico preferido, aunque manifestaron preocupación por el aumento en los precios de los platillos tradicionales de la región. Estos hallazgos evidenciaron una oportunidad de negocios y plantear una pregunta desafío:

¿De qué manera se podría crear platillos saludables que resalten la gastronomía del pacífico colombiano, fáciles de adquirir y a precios bajos?

1.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS/SERVICIOS

“Las Ruedas del Sabor” es una propuesta empresarial que intenta responder al desafío de crear opciones alimenticias saludables. Es una Food Truck, un vehículo equipado con una cocina móvil utilizado para la venta de comida preparada en distintos lugares. Estos camiones de comida representan una alternativa popular a los restaurantes tradicionales, brindando la oportunidad de disfrutar de una variedad de alimentos en ubicaciones diversas y cambiantes.

Ilustración 1. Food Truck.



shutterstock.com · 1941721303

Fuente: Shutterstock.

"Las Ruedas del Sabor" se destacará en el mundo de los "Food Truck" al ofrecer un valor agregado excepcional con su enfoque en la cocina saludable del Pacífico colombiano a precios bajos. Más allá de ser simplemente un lugar para satisfacer el hambre, este vibrante camión gastronómico es un portal que transporta a los comensales a las costas soleadas y exuberantes del Pacífico, donde los sabores frescos y auténticos abundan. Cada plato estará impregnado de la rica herencia culinaria de la región, desde los mariscos frescos hasta las exóticas frutas tropicales. Además, ofrecerá una experiencia gastronómica memorable y sus creadores están orgullosos de brindar accesibilidad y asequibilidad a su deliciosa oferta, demostrando que la comida tradicional y saludable del Pacífico colombiano puede ser disfrutada por todos, en cualquier momento y en cualquier lugar.

En el menú de Las Ruedas del Sabor, se busca ofrecer un juego de sabores diferentes, mezclando un poco la comida saludable gourmet y las diferentes comidas rápidas tradicionales, con una imagen de presentación al público distintiva y única, incluye una selección diversa de productos, entre los cuales se pueden encontrar:

Batido de Frutas (Acai y Banano): elaborados con una mezcla exótica de acai y banano, se convertirán en la bebida preferida para revitalizar y refrescar, brindando una dosis de energía natural y nutrientes esenciales para disfrutar en cualquier momento del día.

Ilustración 2. Batido de naidí(acai) y banano.



Fuente: Freepik.es

Brochetas de Camarón: se convertirán en un manjar exquisito que fusionará la frescura del marisco con la intensidad de la parrilla, prometiendo deleitar los paladares con cada bocado jugoso y lleno de sabor.

Ilustración 3. Brochetas de camarón.



Fuente: Freepik.es



Tacos de Mariscos: será una mezcla de sabores marinos se envolverá en tortillas recién hechas, ofreciendo una experiencia culinaria fresca y vibrante para los amantes del buen comer.

Ensaladas frescas: Serán platillos saludables, donde la combinación de ingredientes crujientes y aderezos refrescantes ofrecerá una explosión de sabor y vitalidad para quienes buscan una opción ligera pero satisfactoria.

1.3. CLIENTES

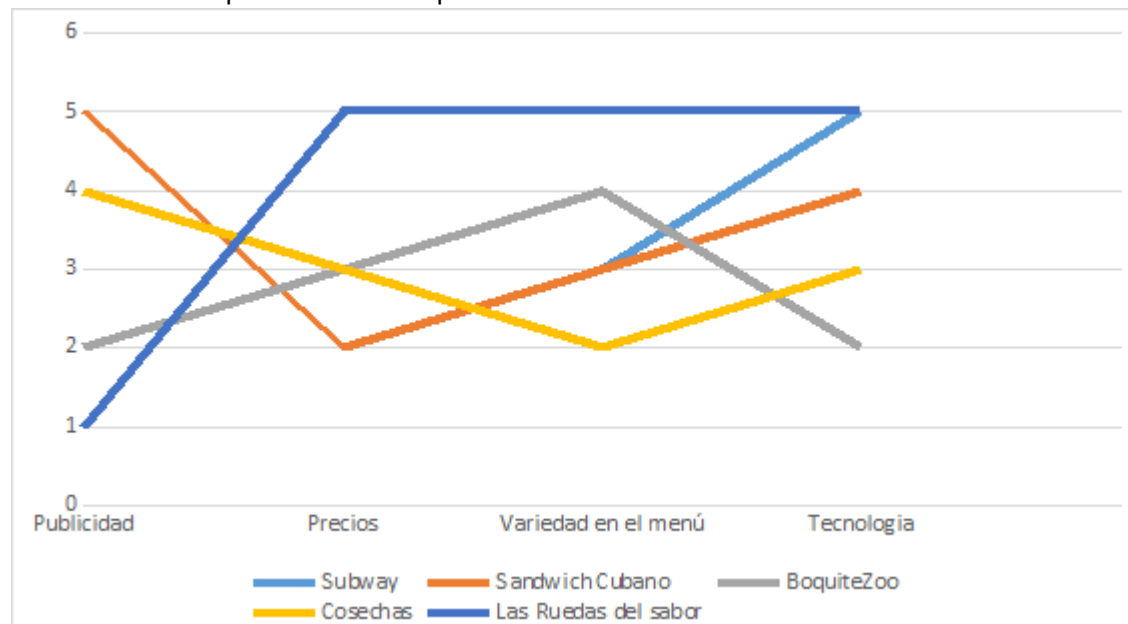
En su fase inicial, Las Ruedas del Sabor se dirigirá a una amplia gama de clientes, desde adolescentes hasta adultos de 54 años, que residan en el Distrito de Buenaventura, así como a los turistas, trabajadores de la zona portuaria que disfruten comida saludable a precios asequibles. Este público objetivo está interesado adoptar hábitos alimenticios más saludables y descubrir la autenticidad culinaria del Pacífico colombiano.

1.4. ANÁLISIS DE COMPETIDORES

Las ruedas del sabor no tienen un competidor directo, sin embargo, dada la significativa competencia de establecimientos que ofrecen menús saludables donde se destacan platos como

Ensaladas, batidos y emparedados, como lo son: Subway, Sándwich Qubano, BoquiteZoo y Cosechas en la ciudad de Buenaventura, resulta crucial realizar un exhaustivo análisis de la competencia. Por eso, se han identificado establecimientos para realizar un detallado estudio de la competencia en la zona. Es de vital importancia investigar y evaluar tanto a los competidores directos como a los indirectos para comprender mejor el panorama del mercado y diseñar estrategias efectivas para destacar en este entorno competitivo. En la ilustración 4, se muestran algunos competidores, sus ventajas y desventajas en torno a variables como publicidad, precios, variedad en el menú y tecnología con relación a la propuesta de Las Ruedas del Sabor. Esto ofrece una visión clara de las oportunidades disponibles para desarrollar una propuesta de valor diferenciada y exitosa.

Ilustración 4. Comparación con competidores.



Fuente: Propia.

De acuerdo con esta comparación, se deduce que la propuesta de Las Ruedas del Sabor se distingue principalmente por su amplia variedad en el menú, sus precios competitivos y su enfoque en la tecnología. Desde el principio, la empresa tiene la intención de desarrollar un sistema innovador que reduzca los tiempos de espera en los pedidos. Esto se lograría mediante la implementación de un sistema de reservas en línea a través de su página web, así como la posibilidad de realizar pagos utilizando códigos QR. Además, se destaca la creatividad en la presentación de los platillos, lo que permite ofrecer una amplia gama de opciones saludables a precios atractivos.

1.5. TAMAÑO DE MERCADO Y FRACCIÓN DE MERCADO

Según las proyecciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) para el año 2023, la población de Buenaventura, un municipio destacado en el departamento de Valle del Cauca había alcanzado los 318,003 habitantes. Esta cifra equivalía aproximadamente al 7.0% de la población total del departamento en ese período, resaltando así la importancia demográfica de la ciudad en la región. La comunidad se caracteriza por una distribución equilibrada entre hombres y mujeres, y se distingue por su diversidad cultural, su dinamismo y una economía creciente, convirtiéndolo en un punto focal en el Pacífico colombiano ha fijado como mercado potencial a las personas de entre 12 y 54 años, que comprende aproximadamente el 85 % de la población estimada en 270,302 personas.



Además, durante la temporada de avistamiento de ballenas, Buenaventura fue elegido como destino por 235,959 turistas. Considerando esta cifra, el mercado total estimado para la empresa podría alcanzar las 506,261 personas, abarcando tanto a los habitantes locales como a los visitantes. No obstante, es fundamental tener en cuenta que, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), aproximadamente el 60% de la población colombiana tiene hábitos alimenticios poco saludables. Así, el mercado potencial, para individuos interesados en una oferta de comida rápida saludable, se reduciría a unas 303,756 personas. Como las estrategias de marketing y ventas estarán dirigidos hacia este grupo demográfico específico, se espera captar alrededor del 8,5% de este mercado en el primer año lo que implica atraer y retener a alrededor de 25.467 personas como clientes regulares de la Food y posteriormente se irá incrementando en un 7% anual.

1.6. ESTRATEGIAS DE MERCADEO

La estrategia de marketing de Las Ruedas del Sabor se caracterizará por su enfoque innovador y centrado en el cliente. Con el objetivo de promover su propuesta única de comida saludable del Pacífico colombiano y se harán de la siguiente manera:

1.6.1 Estrategias de Comunicación

La estrategia de comunicación de Las Ruedas del Sabor se basa en la creación de una narrativa convincente y auténtica que resalte los valores de la marca y conecte emocionalmente con su audiencia. A través de diversos canales de comunicación, como redes sociales, sitio web, correo electrónico y relaciones públicas, la empresa busca compartir historias inspiradoras sobre la frescura de sus ingredientes, la tradición culinaria del Pacífico colombiano y el compromiso con la alimentación saludable. Se prioriza la creación de contenido visual atractivo, como imágenes de platillos coloridos y vídeos que muestren la preparación de los alimentos, para generar interés y engagement entre los seguidores.

En la tabla 1 se observa el presupuesto destinado para comunicaciones con el objetivo de crear una combinación de tácticas tradicionales y digitales para aumentar su visibilidad y llegar a una audiencia más amplia. Desde la participación en eventos gastronómicos y ferias empresariales hasta la creación de contenido atractivo en redes sociales y la implementación de promociones exclusivas.



Tabla 1. Presupuesto de comunicación.

Actividad	Descripción	2025	2026	2027	2028
Publicidad offline y redes sociales Facebook, InstagramTik Tok	Creación de pendones, tarjetas de presentación Implementación de promociones pagadas para aumentar la exposición de sus productos y servicios concursos periódicos en sus redes sociales, invitando a la participación activa de sus seguidores.	7.353.712	8.656.904	10.773.288	12.334.338
Página Web-Hosting	Esta plataforma será una herramienta clave para mantener una comunicación directa con los clientes, ofreciendo información relevante y actualizada.	1.070.000	1.144.900	1.225.043	1.286.295
Eventos empresariales	Al participar activamente en ferias empresariales, la empresa podrá aumentar su visibilidad, generar leads cualificados y fortalecer su posición en el mercado.	7.200.000	7.560.000	7.938.000	8.334.900
Marketing de Influencers	Contratación a nano y micro Influencers con mínimo 80mil seguidores	3.000.000	3.150.000	3.307.500	3.472.875

Fuente: Propia.



1.6.2 Estrategia de precios

La estrategia de precios de Las Ruedas del Sabor se centrará en ofrecer una excelente relación calidad-precio para sus clientes, asegurando que sus productos sean accesibles y atractivos para sus consumidores. Con un enfoque en la comida saludable del Pacífico colombiano, la empresa busca mantener precios competitivos sin comprometer la calidad de los ingredientes ni la preparación de los platillos. Además, se implementarán ofertas especiales y promociones periódicas para incentivar la compra y fomentar la lealtad de los clientes.

1.6.3 Estrategia de distribución

Las Ruedas del Sabor implementará una estrategia de distribución enfocada en la movilidad y flexibilidad de su Food Truck para llevar sus deliciosos platillos a diferentes ubicaciones. Con un enfoque en la versatilidad y la adaptabilidad. El camión se desplazará estratégicamente por diversos puntos de la ciudad y eventos especiales, aprovechando la movilidad para llegar a una amplia audiencia de clientes potenciales. Además, la empresa establecerá alianzas con eventos corporativos, festivales de comida y otros eventos locales para garantizar una presencia constante en lugares de alta afluencia de personas. Además de su presencia física en eventos y ubicaciones populares, Las Ruedas del Sabor también explorará opciones de entrega a domicilio y servicios de catering para llegar a clientes que prefieran disfrutar de sus platillos en la comodidad de sus hogares o en eventos privados.

1.7. PLAN DE VENTAS

Las Ruedas del Sabor establecerá un ambicioso plan de ventas que apunta a un crecimiento sostenido y constante. En el primer año espera capturar aproximadamente 25.467 personas, proyectando una tasa anual de incremento del 7%, como se observa en la tabla 2. La empresa se compromete a expandir su alcance y aumentar su base de clientes de manera significativa. Para lograr este objetivo, Las Ruedas del Sabor implementará estrategias innovadoras de marketing y promoción, aprovechando al máximo la presencia física del Food Truck en eventos locales y ubicaciones de alto tráfico. Además, se explorarán oportunidades de colaboración con empresas locales, eventos corporativos y organizadores de festivales para ampliar la visibilidad y el alcance de la marca. En la tabla 2 se presenta el pronóstico de venta teniendo presente la fracción de mercado y el crecimiento estimado.



Tabla 2. Pronóstico de ventas en unidades.

ITEM	2.025	2.026	2.027	2028
Volumen Estimado de Ventas	25.467	26.104	27.931	29.887
Brochetas de Camarón	6.367	6.208	6.642	7.107
Tacos de Mariscos	7.163	7.163	7.664	8.201
Batidos naturales	6.367	7.163	7.664	8.201
Ensaladas frescas	5.571	5.571	5.961	6.378

Fuente: Propia.

2. ANÁLISIS TÉCNICO

2.1. PROCESOS PRODUCTIVOS O DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Para la operación exitosa de una Food Truck, es esencial contar con varias condiciones técnicas importantes que abarcan desde la movilidad del vehículo hasta la eficiencia de los equipos de cocina, pasando por operaciones logísticas como el abastecimiento y el almacenamiento de los diferentes productos de la cocina. Con lo anterior presente se decide separar las condiciones técnicas en dos, una para el vehículo, por el cual, lo que se describe es para su funcionamiento y la otra condición técnica es para los procesos productivos. A continuación, se realizará una descripción de algunas de las condiciones técnicas clave:

2.1.1 Condiciones técnicas para el vehículo

Las Ruedas del Sabor, como Food Truck de vanguardia, cumplirá con las más altas normativas técnicas y sanitarias, como la resolución 2674 de 2013, para garantizar la excelencia en sus servicios. Equipada con tecnología de última generación, su cocina móvil está diseñada para ofrecer una preparación eficiente y precisa de sus platillos. Con sistemas de refrigeración de alto rendimiento, asegura la frescura de sus ingredientes en todo momento. Además, su diseño ergonómico proporciona un espacio cómodo y seguro tanto para el equipo de trabajo como para los clientes, asegurando una experiencia gastronómica inigualable en cada visita. En la ilustración 5 se muestra una un diseño parecido a los que será la cocina rodante.

Ilustración 5. Interior de Food Truck.

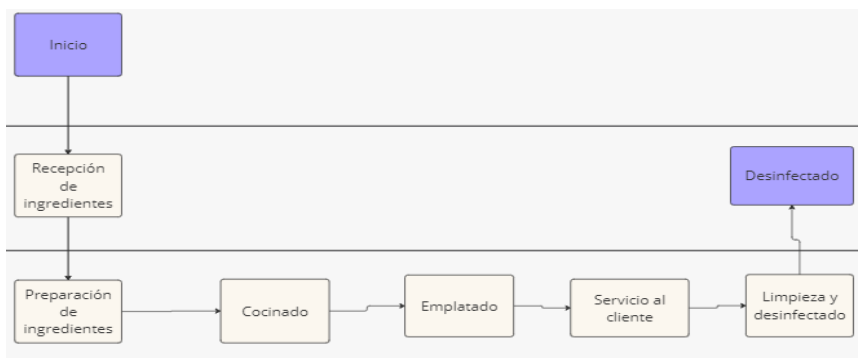


Fuente: Propia.

2.1.2 Condición técnica para la producción

Las Ruedas del Sabor implementará un eficiente diagrama de flujo para la preparación de comidas al interior de su Food Truck. Este diagrama constará de varias etapas claramente definidas: en primer lugar, la recepción de ingredientes frescos y de alta calidad; seguido por el almacenamiento adecuado de los mismos en áreas refrigeradas para mantener su frescura. Luego, el personal capacitado procederá con la preparación de los ingredientes, que incluirá cortar, marinar y sazonar según las recetas establecidas. Después, se realizará la cocción o ensamblaje de los platillos, con equipos de cocina de última tecnología para garantizar la precisión y el tiempo de preparación óptimo. Finalmente, se realizará el empaquetado y entrega de los alimentos a los clientes, asegurando la presentación impecable y la atención a los detalles en cada orden servida.

Ilustración 6. Diagrama de flujo del proceso productivo.



Fuente: Propia.



2.2. REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS, EQUIPOS, MUEBLES

Las Ruedas del Sabor estará equipada con una amplia gama de equipos y materiales de alta calidad para garantizar una operación eficiente y exitosa de su Food Truck. Entre los requisitos clave se incluyen equipos de cocina de última generación, como parrillas, freidoras y hornos de convección, que permitirán la preparación rápida y precisa de sus deliciosos platillos. Además, tendrá sistemas de refrigeración de alto rendimiento para mantener frescos los ingredientes, y varios utensilios y herramientas de cocina para facilitar la preparación. Junto con materiales de construcción duraderos y resistentes, diseñados para soportar las demandas del funcionamiento móvil. En la tabla tres se encuentra la descripción detallada de la inversión necesaria para el funcionamiento óptimo de la empresa.

Tabla 3. Presupuesto de inversión maquinaria, equipo, muebles y enseres.

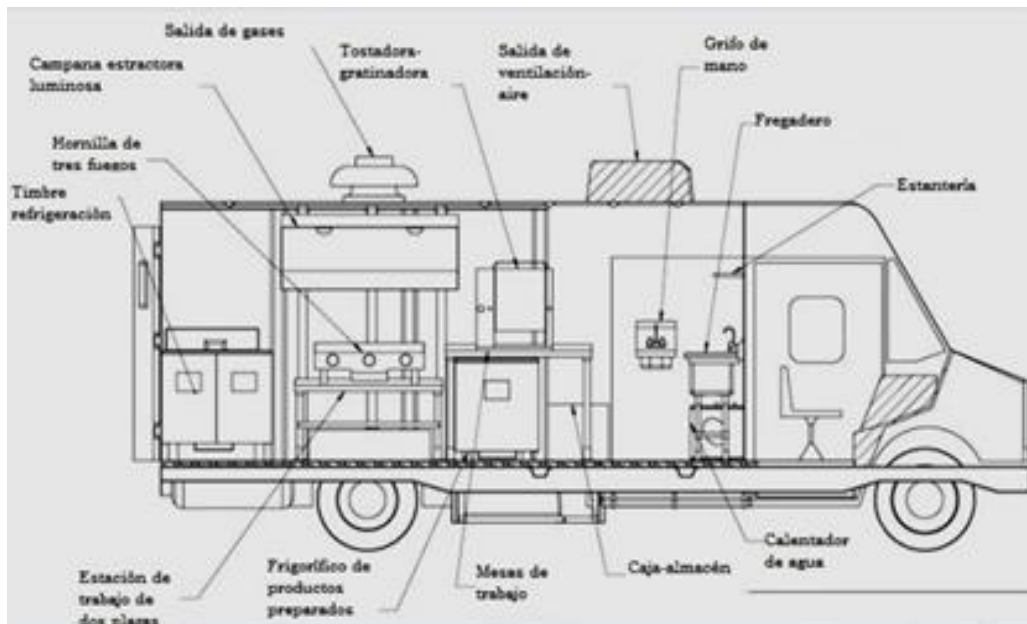
Inversión	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
Platos	20	10.000	200.000
Vasos	20	10.000	200.000
Cuchillos set	1	140.000	140.000
Sartenes	3	70.000	210.000
Juego de mesas	2	400.000	800.000
Escobas	1	4.000	4.000
Recogedores	2	4.000	8.000
Cubiertos set	10	15.000	150.000
Computador	1	1.800.000	1.800.000
Caja registradora	1	900.000	900.000
Horno microondas	1	350.000	350.000
Ventilador	2	80.000	160.000
Licuada	1	250.000	250.000
Batidora	1	200.000	250.000
- Parrilla	1	900.000	900.000
- Freidoras de aire	3	660.000	1.980.000
- Freidora convencional	3	370.000	1.110.000
- Plancha	1	500.000	500.000
Nevera	1	1.100.000	1.100.000
Congelador	1	800.000	800.000
Camión de comida usado	1	25.000.000	25.000.000
Total			36.812.000

Fuente: Propia.

2.3. DISTRIBUCIÓN DE PLANTA/OFICINAS Y DE EQUIPO

En la ilustración 7 se muestra la distribución de planta y equipos de la Food Truck. Esta será un aspecto fundamental para asegurar la eficiencia operativa y ofrecer un servicio de calidad. Algunos puntos clave a considerar incluyen la organización de la cocina de manera eficiente para optimizar el flujo de trabajo, colocando equipos esenciales como la plancha y la parrilla cerca de la campana extractora para una ventilación adecuada y situando la freidora y otros equipos de cocción de forma lógica y eficiente. Además, se emplearán soluciones inteligentes de almacenamiento, como estanterías ajustables y armarios, para organizar ingredientes, utensilios y suministros, priorizando el acceso fácil a los elementos más utilizados. El punto de venta, que incluye la caja registradora y el terminal de pago, se ubicará en un lugar accesible tanto para el personal como para los clientes, garantizando una atención eficiente. Asimismo, se diseñará un espacio para empacar y entregar alimentos de manera eficiente, minimizando la distancia entre la cocina y el área de entrega para preservar la calidad de los alimentos y agilizar el proceso. Se colocarán mesas o superficies de trabajo para empacar los alimentos de forma ordenada y se organizará el área de entrega para reducir al mínimo el tiempo entre la preparación y la entrega.

Ilustración 7. Distribución física (Plano de Food Truck).



Fuente: Propia.



2.4. INSUMOS Y MATERIA PRIMA

Las Ruedas del Sabor se abastecerá de una cuidadosa selección de materia prima e insumos para garantizar la calidad y frescura de sus productos. Se establecerán relaciones sólidas con proveedores locales y regionales para obtener ingredientes frescos y de alta calidad, que reflejen la riqueza gastronómica del Pacífico colombiano. Entre los productos destacados se encontrarán mariscos frescos, pescados de la región, frutas tropicales y verduras de temporada, que serán utilizados en la preparación de los deliciosos platillos ofrecidos por la Food Truck, como se muestra en la tabla 4. Se priorizará el uso de insumos sostenibles y orgánicos cuando sea posible, en línea con el compromiso de Las Ruedas del Sabor con la alimentación saludable y responsable.

Tabla 4. Presupuesto de materia prima e insumos.

Año	2025	2026	2027	2028
Costo Materias Primas e Insumos	265.033.686	278.806.227	313.238.796	351.923.788
IVA o Impuesto al Consumo	13.251.684,31	13.940.311,36	15.661.939,81	17.596.189,38
Iva descontable	13.251.684,31	13.940.311,36	15.661.939,81	17.596.189,38
Retefuente	10.601.347,44	11.152.249,09	12.529.552	14.076.952
Costo total variables	278.285.370,43	292.746.538,56	328.900.736	369.519.977
Egreso Contado	241.180.654,37	253.713.666,75	285.047.305	320.250.647
CxP Proveedores Periodo	26.503.369	27.880.623	31.323.880	35.192.379
Pago Cuentas Por Pagar	23.655.508	27.732.633	31.709.407	34.870.004
Egresos Efectivos	264.836.163	281.446.300	316.756.711	355.120.651
Total, cuentas por pagar	2.847.860	2.995.850	2.610.323	2.932.698

Fuente: Propia.

2.5. BOCETO GRÁFICO DE LA PÁGINA WEB

La ilustración 8 es un boceto del sitio web de Las Ruedas del Sabor será una plataforma digital dinámica y atractiva que reflejará la esencia vibrante y la propuesta culinaria única. Será una vitrina virtual donde los visitantes podrán sumergirse en la experiencia gastronómica ofrecida. Desde la página de inicio, los usuarios serán recibidos con imágenes cautivadoras de los deliciosos platillos y la atmósfera acogedora, invitándolos a explorar más. El menú, cuidadosamente diseñado y fácil de navegar, permitirá a los clientes conocer los platos disponibles y sus ingredientes, así como opciones para dietas especiales o restricciones alimenticias. Además, el sitio web proporcionará información detallada sobre la historia y filosofía de la marca, destacando su compromiso con la calidad, la innovación y la comunidad. Los usuarios también tendrán la oportunidad de encontrar la ubicación actual de la Food Truck, así como los horarios de operación, eventos especiales próximo y la posibilidad de reservar online.

Ilustración 8. Boceto web de Las ruedas del Sabor.



Fuente: Propia.



3. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO

3.1. TIPO DE SOCIEDAD

Con el respaldo de un sólido plan de negocios y una visión clara, el emprendedor detrás de la Food Truck dará inicio al proceso de constituir la como una Sociedad por Acciones Simplificada (SAS), lo cual implica seguir una serie de pasos y requisitos legales como redactar los documentos de constitución, incluyendo el acta y los estatutos de la sociedad. Se ha determinado que el aporte inicial de los socios sea un capital inicial de 20.000.000 de pesos colombianos, cumpliendo

Así con el requisito mínimo establecido por la ley. Posteriormente, la inscripción en los registros ante la Cámara de Comercio de Buenaventura, pagar las tasas de registro y obtener el NIT ante, así como la obtención de los permisos y licencias ante la Alcaldía Distrital para operar legalmente. Es crucial designar un representante legal y cumplir con las obligaciones tributarias y de seguridad social. Una vez completados estos pasos, "Las Ruedas del Sabor" estará lista para operar legalmente en el mercado colombiano, brindando así un marco sólido para el desarrollo de actividades comerciales en el ámbito gastronómico. Además, se establecerán los mecanismos adecuados para el cumplimiento de las obligaciones fiscales y laborales.

Para el perfil del equipo empresarial y del personal que exige la empresa:

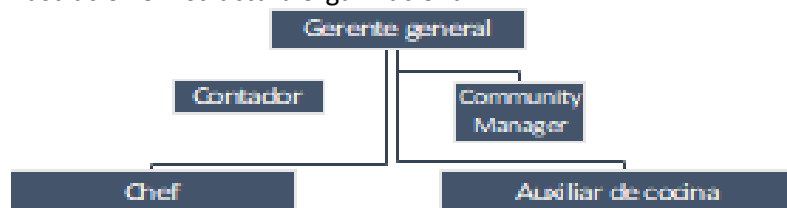
El equipo empresarial de la Food Truck Las Ruedas del Sabor estará conformado por individuos talentosos y comprometidos, dispuestos a llevar el negocio al éxito. Kevin Sánchez, con su formación en Administración de Negocios Internacionales, asumirá el rol de gerente. Estará encargado de gestionar recursos para financiar la empresa, organizar planes de trabajo anuales y evaluar el cumplimiento de estos. Percibirá un salario mensual de 2.500.000 pesos bajo un contrato a término indefinido. María Angulo, una chef con tres años de experiencia en gastronomía del pacífico colombiano, se encargará de liderar la creación de deliciosos platillos, como también emitir los requerimientos de materia prima y compras de la cocina. Recibirá un salario de 2.000.000 pesos al mes y tendrá el mismo tipo de contrato de quien gerencia.

Por otro lado, Rosa Montaña, técnico en cocina internacional, con 2 años de experiencia relacionada, se desempeñará como auxiliar de cocina, ganando un salario de 1.300.000 pesos mensuales y contrato indefinido. El señor Marino Mosquera, un contador competente, con más de diez años de desempeño exitoso en su labor, será contratado por prestación de servicios, con una remuneración mensual de 500.000 pesos. Finalmente, Andrés Rodríguez, administrador de empresas, especialista en marketing, con conocimientos y experiencia en marketing digital será el encargado de gestionar la presencia en línea de la empresa como Community manager, comenzando con un salario de 1.500.000 pesos al mes, bajo un contrato a término fijo. Las Ruedas del Sabor se prepararán con este equipo diverso y capacitado para ofrecer una experiencia gastronómica excepcional y alcanzar el éxito empresarial.

3.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La empresa contará con una estructura organizacional sólida y eficiente que reflejará su compromiso con la excelencia operativa. Bajo la dirección de Kevin Sánchez como gerente general, el equipo estará dividido en distintas áreas funcionales para garantizar un funcionamiento fluido del negocio, como se puede observar en la ilustración 9.

Ilustración 9. Estructura organizacional.



Fuente: Propia.

3.3. SOCIOS CLAVES

En Buenaventura, un Food Truck puede establecer relaciones estratégicas con varios socios clave a nivel local. Los proveedores de alimentos frescos son fundamentales para garantizar la calidad y frescura de los platillos ofrecidos. Al colaborar con proveedores locales de mariscos, pescados, frutas, vegetales y otros ingredientes frescos, el Food Truck puede obtener productos directamente de la región, asegurando la autenticidad de sus preparaciones.

Además, contar con proveedores de utensilios y suministros locales es esencial para mantener un flujo constante de equipos y materiales necesarios para operar de manera eficiente. Estos ofrecerán artículos de cocina como: platos, servilletas, palillo, entre otros, a precios competitivos y con entrega confiable.

Establecer una relación colaborativa con las autoridades municipales también es crucial. Esto facilita la obtención de los permisos y licencias necesarios para operar legalmente, además de asegurar el cumplimiento de las regulaciones locales.

Para los elementos estratégicos de la empresa se tienen presentes los siguientes:

Misión: Ofrecer una experiencia culinaria excepcional que resalte la diversidad gastronómica del Pacífico colombiano a través de platillos innovadores, saludables a precios bajos.



Visión: En el futuro, nos vemos como líderes en la escena culinaria móvil, reconocidos por la excelencia gastronómica, precios bajos, creatividad e impacto positivo en la comunidad. Con el

propósito de expandir la presencia de la empresa a nivel nacional e internacional, llevando sabores distintivos y la pasión por la cocina a nuevas fronteras, inspirando a otros y creando experiencias gastronómicas memorables en todo el mundo.

Valores Corporativos

Colaboración: Fomentar un ambiente de colaboración y trabajo en equipo, donde cada miembro sienta un trato cordial

Pasión: Existe la pasión por la comida y la cultura culinaria, y esta se refleja en cada plato que se servirá y en cada interacción con los clientes.

Adaptabilidad: Reconocer la importancia de ser flexibles y adaptables en un entorno empresarial en constante cambio

Integridad: actuar con honestidad, transparencia y ética en todas las operaciones. Valorando la confianza de los clientes y la comunidad.

Innovación: Buscar constantemente nuevas formas de sorprender y deleitar a los clientes mediante la innovación en platillos y enfoques.



4. ANÁLISIS LEGAL, SOCIAL Y AMBIENTAL

4.1. NORMATIVIDAD TÉCNICA

En Buenaventura, la operación de un Food Truck debe cumplir con estrictas regulaciones y normativas para garantizar la seguridad y calidad de los productos ofrecidos.

Para garantizar la seguridad alimentaria, se seguirán las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, así como las regulaciones locales emitidas por la Secretaría de Salud del Distrito Especial de Buenaventura. Esto implica el cumplimiento de requisitos de higiene, manipulación de alimentos y condiciones sanitarias mínimas, con la implementación de prácticas estrictas para garantizar la calidad y la seguridad de los productos ofrecidos (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

En cuanto a la seguridad vial, se aplicarán las normas del Código Nacional de Tránsito Terrestre de Colombia (Ley 769 de 2002) y el Decreto 1609 de 2002, que reglamenta la inspección técnico-mecánica de vehículos automotores, según lo establecido por la Secretaría Distrital de Movilidad.

“Estas regulaciones establecen requisitos para vehículos y conductores, garantizando condiciones óptimas para la operación segura del Food Truck.” (Secretaría Distrital de Movilidad, 2002)

También se implementarán estrictos protocolos de limpieza y saneamiento para cumplir con los más altos estándares de higiene, con un enfoque prioritario en la seguridad de los clientes y la calidad de los alimentos ofrecidos. Asimismo, se pondrán en práctica medidas de seguridad laboral según la Ley 1562 de 2012, para salvaguardar la integridad de los empleados y prevenir accidentes laborales.

4.2. PERMISOS PARA REGISTRO DE MARCA Y CONSTITUCIÓN LEGAL DE LA EMPRESA

Para garantizar el cumplimiento legal y la eficacia operativa de la empresa, es necesario satisfacer una serie de requisitos y obtener los permisos correspondientes. Entre estos requisitos está el registro de la marca, cuyo objetivo es proteger la identidad visual del negocio y prevenir disputas legales con competidores. Este trámite se lleva a cabo ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) y asegura la exclusividad del nombre y logotipo de la Food Truck.

Así mismo, la constitución legal del negocio es crucial presentar ante las autoridades pertinentes para registrarla como persona natural según la normativa local. Esta etapa garantiza la estructura legal y fiscal adecuada del negocio, así como la protección de los intereses de los socios y accionistas.



Además, se requiere obtener el permiso de funcionamiento de acuerdo con lo establecido en la Ley 232 de 1995. Este permiso se tramita ante la Secretaría de Gobierno local y es fundamental para establecer el negocio en un lugar específico, ya sea un parque o un espacio cerrado. También se necesita obtener el permiso de ocupación del espacio público, otorgado por la Secretaría de Movilidad, y el de la autoridad ambiental si usa gas o combustible en el vehículo.

4.3. NORMATIVIDAD TRIBUTARIA

Inicialmente, se planea establecer la empresa como persona natural, lo que implica cumplir con las obligaciones tributarias correspondientes, incluyendo el Impuesto sobre la Renta y el Impuesto sobre el Valor Agregado (IVA). Según las leyes colombianas, el Impuesto sobre la Renta se calcula a una tasa del 33% sobre las ganancias brutas, mientras que el IVA se aplica a una tasa del 19% sobre el valor de los productos y servicios vendidos. Además de estos impuestos, la empresa está sujeta al pago del 3% de Industria y Comercio, así como al 0.1% por concepto de avisos y tableros. Estas obligaciones fiscales están reguladas por decretos y resoluciones específicas, como el Decreto 624 de 1989 y la Resolución 000013 de 2021, que establecen los procedimientos y plazos para el pago de impuestos en Colombia.

4.4. NORMATIVIDAD LABORAL

En lo que respecta a la contratación de personal, en Las Ruedas del Sabor, se prevé que el Gerente, la Chef, la ayudante de cocina, sean empleados bajo la modalidad de contrato a término indefinido y el Community manager a término fijo, en cumplimiento con la legislación laboral de Colombia. Este tipo de contrato implica el cumplimiento de todas las prestaciones sociales establecidas por la ley, incluyendo primas, cesantías, intereses sobre cesantías y vacaciones. Estas disposiciones están regidas por decretos y resoluciones específicas, como el Decreto 1072 de 2015, que establece las normativas para la contratación laboral en el país, y la Resolución 234 de 2021, que detalla los lineamientos para el pago y registro de prestaciones sociales. Por otro lado, el contador, contratado bajo la modalidad de prestación de servicios, no tendrá derecho a prestaciones sociales; no obstante, estará sujeto a la retención en la fuente correspondiente según las disposiciones tributarias vigentes, como lo establece el Decreto 1625 de 2016, que regula el impuesto sobre la renta en Colombia.



4.5. IMPACTO ECONÓMICO

Las Ruedas del Sabor, al establecerse como una Food Truck en Buenaventura, proyectan generar un impacto económico positivo en el pacífico colombiano. Se espera que la creación de empleo directo e indirecto contribuya a dinamizar la economía local, brindando oportunidades laborales a residentes y mejorando su calidad de vida. Además, al impulsar el consumo de productos frescos y de la región, la empresa podría fortalecer la cadena de suministro agrícola y promover el desarrollo de proveedores locales, generando un efecto multiplicador en el desarrollo de la zona.

4.6. IMPACTO SOCIAL

Con una mirada social, Las Ruedas del Sabor tienen como objetivo transformarse en un punto de encuentro y cohesión para la comunidad de Buenaventura. Al proporcionar un espacio gastronómico inclusivo y accesible, la Food Truck busca promover la integración social, incentivando el intercambio de vivencias, la celebración de la diversidad y la cultura de paz. Asimismo, se proyecta colaborar con iniciativas comunitarias y proyectos sociales, como programas de alimentación para personas vulnerables, para contribuir al bienestar y desarrollo integral de la comunidad.

4.7. IMPACTO AMBIENTAL

Desde una perspectiva ambiental, Las Ruedas del Sabor se comprometen a operar de manera sostenible y consciente del entorno. Se implementarán prácticas de gestión de residuos, reciclaje y reducción del consumo de recursos naturales con el fin de mitigar el impacto ambiental de las actividades. Además, se buscará establecer alianzas con proveedores locales que adopten prácticas agrícolas responsables y promuevan la producción sostenible de alimentos. A través de estas iniciativas, la Food Truck busca contribuir activamente a la preservación del entorno natural de Buenaventura y a fomentar una cultura de responsabilidad ecológica entre sus clientes y la comunidad en su conjunto.



5. ANÁLISIS ECONÓMICO

5.1. PRESUPUESTO DE INGRESO

En el horizonte futuro de Las Ruedas del Sabor, se prevé un incremento constante en el presupuesto de ingresos, reflejando un crecimiento continuo en la rentabilidad y el rendimiento financiero de la empresa. Según las proyecciones, se anticipa que los ingresos efectivos ascenderán a \$534.943.016 unidades monetarias en 2025, aumentando a \$578.686.871 en 2026, \$664.896.988 en 2027 y finalmente alcanzando los \$759.873.462 en 2028. Esta evolución representa un incremento porcentual significativo año tras año, indicando una tendencia positiva en la trayectoria financiera de Las Ruedas del Sabor. Con este crecimiento sostenido, la empresa está bien posicionada para consolidar su presencia en el mercado y alcanzar sus objetivos financieros a largo plazo. La tabla 5 presenta detalladamente el presupuesto de ingresos de la empresa.

Tabla 5. Presupuesto de ingresos.

ITEM	2025	2026	2027	2028
Brochetas de Camarón	159.171.265	166.055.422	190.116.853	217.664.785
Tacos de Mariscos	179.067.673	191.602.410	219.365.600	251.151.675
Batidos naturales	47.751.380	57.480.723	65.809.680	75.345.503
Ensaladas frescas	83.564.914	89.414.458	102.370.613	117.204.115
Valor total de ventas (\$)	469.555.232	503.513.092	577.662.746	661.366.078
IVA o Impuesto al Consumo	89.215.494	95.667.488	109.755.922	125.659.555
Anticipo Retefuente	18.782.209	20.140.524	23.106.510	26.454.643
Total, ventas con IVA	558.770.727	599.180.580	687.418.668	787.025.633
Ventas contado sin IVA ni Retefuente	422.599.709	453.161.783	519.896.471	595.229.470
Ventas a plazossin IVA ni Retefuente	46.955.523	50.351.309	57.766.275	66.136.608
Ingresos por ventas Contado	493.032.994	528.688.747	606.545.883	694.434.382



Recuperación de Cartera	41.910.022	49.998.124	58.351.105	65.439.080
Ingresos Efectivos	534.943.016	578.686.871	664.896.988	759.873.462
Cuentas por Cobrar	5.045.501	5.398.686	4.813.856	5.511.384

Fuente: Propia.

5.2. PRESUPUESTO DE NÓMINA

El presupuesto de personal se ha elaborado considerando las asignaciones de cargos y las condiciones salariales definidas. La proyección anualizada de la nómina se detalla en la Tabla 6 para una mejor visualización y comprensión de los costos asociados al equipo humano de la empresa.

Tabla 6. Presupuesto de nómina.

CARGOS Y CONCEPTOS	2.025	2.026	2.027	2.028
Total, salarios mensuales	5.800.000	6.090.000	6.394.500	6.714.225
Total, Auxilios de transporte	5.040.000	5.124.000	5.380.200	5.649.210
Total, salarios anuales	69.600.000	73.080.000	76.734.000	80.570.700
Total, prestaciones sociales	16.296.400	17.074.540	17.928.267	18.824.680
Total, aportes parafiscales	2.784.000	2.923.200	3.069.360	3.222.828
Total, seguridad social	14.631.312	15.362.878	16.131.021	16.937.573
Total, carga prestacional	33.711.712	35.360.618	37.128.648	38.985.081
Total, costo de la nómina	108.351.712	113.564.618	119.242.848	125.204.991
Prima Junio	2.900.000	3.045.000	3.197.250	3.357.113
Prima Diciembre	2.900.000	3.045.000	3.197.250	3.357.113
Vacaciones diciembre	2.900.000	3.045.000	3.197.250	3.357.113
Cesantías Febrero	5.800.000	6.090.000	6.394.500	6.714.225
Interés cesantías febrero	696.000	730.800	767.340	805.707
Pagos otros meses	93.155.712	97.608.818	102.489.258	107.613.721
Pago fijo mensual	7.762.976	8.134.068	8.540.772	8.967.810

Fuente: Propia.



5.3. GASTOS PRE-OPERATIVOS

Los gastos pre-operativos de Las Ruedas del Sabor incluyen los costos asociados con la constitución de la empresa, el registro de marca, la investigación y desarrollo, así como el desarrollo de la página web. Estos se llevarán a cabo al finalizar el 2024 o año cero y ascienden a 3.250.000 pesos. En la Tabla 7 se proporciona una descripción detallada de estos, junto con la cifra de inversión en maquinaria, equipo, muebles y enseres, tal como se describieron en la Tabla 3.

Tabla 7. Proyección de gastos pre-operativos.

Gastos per-operativos (diferidos)	AÑO 0 (2024)
Gastos de Constitución	250.000
Investigación y desarrollo	1.000.000
Desarrollo web	1.000.000
Adecuaciones del Vehículo/Alm. Agua y residuales	2.500.000
Registro de Marca	1.000.000
Total, gastos pre-operativos	3.250.000
Inversión en Maquinaria, equipo, muebles y enseres	37.812.000
Total, inversión	43.562.000

Fuente: Propia.

5.4. GASTOS OPERATIVOS

Los gastos operativos de Las Ruedas del Sabor abarcan diversos aspectos necesarios para su funcionamiento óptimo, como los servicios públicos, la gasolina para movilizar la Food Truck, los impuestos locales, los gastos de mantenimiento, la depreciación y el registro mercantil. Estos son indispensables para garantizar la operatividad continua de la empresa. En la Tabla 8 se detallan estos gastos, junto con sus cifras correspondientes por año, lo que permite una gestión adecuada de los recursos y una planificación eficiente de las actividades operativas.



Tabla 8. Gastos operativos.

GASTOS DE OPERACION	MES	2.025	2.026	2.027	2.028
Servicios Públicos	650.000	7.800.000	8.580.000	9.438.000	10.381.800
Gasolina	200.000	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300
Bomberos		50.000	53.500	57.245	61.252
Impuestos Locales	0	14.227.524	15.256.447	17.503.181	20.039.392
Gastos de Mantenimiento		469.555	503.513	577.663	661.366
Registro Mercantil	0	350.000	350.000	350.000	350.000
Depreciación Equipos	0	6.278.000	6.278.000	6.278.000	6.278.000
Amortización	0	333.333	690.000	1.071.633	1.146.648
Total, gastos de operación		31.908.412	34.231.460	37.921.722	41.696.758
Gastos de operación fijos		16.861.333	18.121.500	19.490.878	20.646.000
Gastos de operación variables		15.047.079	16.109.960	18.430.844	21.050.758

Fuente: Propia.

5.5. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

En el análisis de gastos de administración y ventas de Las Ruedas del Sabor, se contempla una variedad de rubros esenciales para el desarrollo y la promoción del negocio. En la tabla 9 hay una descripción detallada y entre estos gastos se incluyen los destinados a publicidad offline y en redes sociales, capacitación del personal, asesoría contable, gastos de representación, transporte, papelería, marketing de Influencers, eventos empresariales y depreciación de muebles y enseres. Estos elementos representan una inversión estratégica para potenciar la visibilidad de la empresa, fortalecer las relaciones con los clientes, mejorar la eficiencia operativa y mantener la calidad del servicio ofrecido. Mediante un adecuado análisis y control de estos gastos, la empresa buscará optimizar sus recursos y alcanzar los objetivos de crecimiento y posicionamiento en el mercado.

Tabla 9. Gastos de administración y ventas.

GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS	MES	2.025	2.026	2.027	2.028
Gastos de Publicidad offline y redes sociales		9.391.105	10.070.262	11.553.255	13.227.322
Gastos de Capacitación		892.155	5.035.131	5.776.627	6.613.661
Asesoría Contable	500.000	6.000.000	6.300.000	6.615.000	6.945.750
Gastos de Representación	100.000	1.200.000	1.260.000	1.323.000	1.389.150
Gastos Transporte	200.000	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300
Gastos Papelería	100.000	1.200.000	1.260.000	1.323.000	1.389.150
Marketing de Influencers	250.000	3.000.000	3.150.000	3.307.500	3.472.875
Eventos empresariales	600.000	7.200.000	7.560.000	7.938.000	8.334.900
Depreciación Muebles y Enseres		2.948.667	1.236.667	1.236.667	0
Total, gastos de admón. y ventas		34.231.926	38.392.059	41.719.049	44.151.107
Gastos de administrativos fijos		23.948.667	23.286.667	24.389.167	24.310.125
Gastos administrativos variables		10.283.260	15.105.393	17.329.882	19.840.982

Fuente: Propia.

5.6. ANÁLISIS DE COSTOS

En el análisis de costos para Las Ruedas del Sabor, se proyecta alcanzar el punto de equilibrio en un nivel del 125% en el año 2025, aumentando gradualmente a un 131% en 2026, un 148% en 2027 y finalmente, un 167% en 2028. Como se observa en la tabla 10, los porcentajes muestra que Las Ruedas del Sabor estarán operando en una posición rentable, lo que les permitirá reinvertir en el negocio y expandirse aún más en el mercado. Este análisis proporciona una guía importante para la gestión financiera de la empresa, asegurando su estabilidad y crecimiento sostenido en el futuro.



Tabla 10. Análisis de costos.

Costos/Gastos Fijos	2.025	2.026	2.027	2.028
Nómina	108.351.712	113.564.618	119.242.848	125.204.991
Gastos de operación	7.711.333	10.476.500	11.081.378	11.395.550
Gastos de Administración y ventas	23.948.667	23.286.667	24.389.167	24.310.125
Gastos pre operativos (Diferidos)	3.250.000	0	0	0
Total, Costos/Gastos fijos	143.261.712	147.327.784	154.713.393	160.910.666
Costos Variables				
Costos variables (sin impuestos)	265.033.686	278.806.227	313.238.796	351.923.788
Gastos de Operación	15.047.079	16.109.960	18.430.844	21.050.758
Gastos de Administración	10.283.260	15.105.393	17.329.882	19.840.982
Total, costos variables	290.364.024	310.021.580	348.999.523	392.815.528
Costo total	433.625.736	457.349.364	503.712.916	553.726.194
Numero productos o servicios	25.467	26.104	27.931	29.887
Costo Promedio producto o servicio promedio	17.027	17.520	18.034	18.528
Costo variable unitario promedio	11.401	11.876	12.495	13.144
Precio Promedio Unitario (Sin Iva)	18.438	19.289	20.682	22.129
Margen Unitario Promedio	7.036	7.412	8.187	8.986
Punto de Equilibrio	20.361	19.877	18.899	17.908
Costo total desembolsable	420.815.736	449.144.697	495.126.616	546.301.546
Costo promedio desembolsable	16.524	17.206	17.727	18.279
Cumplimiento del punto de equilibrio	125%	131%	148%	167%
Colchón de Efectivo	11.938.476	12.277.315	12.892.783	13.409.222

Fuente: Propia.



6. ANÁLISIS FINANCIERO

6.1. FINANCIACIÓN

Para la financiación del proyecto las Ruedas del Sabor los fundadores han propuesto lo siguiente:

Aporte de los Socios: Los socios del proyecto contribuyen con \$20.000.000. Este aporte se considera como inversión directa, lo que refleja su compromiso financiero y participación en el proyecto

Préstamo Bancario: Se ha obtenido un préstamo de \$20.000.000 de una entidad bancaria, con un plazo de 48 meses y una tasa de interés del 2% mensual. Estos fondos se utilizarán para financiar aspectos importantes del proyecto, como adecuaciones locativas, adquisición de activos, compra de materia prima inicial, arriendo y servicios públicos. La Tabla 14 detalla el esquema de pagos del crédito obtenido.

Capital Semilla: Se cuenta con 15.000.000, obtenidos a través de convocatorias de emprendimiento. Este capital proporciona una base adicional para respaldar las operaciones y el crecimiento inicial del proyecto.

Tabla 11. Pago del préstamo.

	2.025	2.026	2.027	2.028
Total, Cuota fija año	7.824.441	7.824.441	7.824.441	7.824.441
Gastos Financieros	4.444.102	3.537.353	2.387.377	928.930
Abonos a capital	3.380.339	4.287.087	5.437.063	6.895.511

Fuente: Propia.



6.2. FLUJOS DE CAJA

Se observa el análisis de flujos de caja para Las Ruedas del Sabor es una herramienta crucial para su gestión financiera futura. Se proyecta que, con una demanda creciente de sus productos y una administración eficiente de los costos operativos, la empresa mantendrá flujos de efectivo positivos a lo largo del tiempo. Esta proyección optimista sugiere que la empresa podrá cumplir con sus obligaciones y seguir invirtiendo en el crecimiento y la expansión del negocio. Sin embargo, será fundamental monitorear de cerca los cambios en el entorno empresarial y realizar ajustes estratégicos según sea necesario para garantizar la estabilidad financiera a largo plazo.

Tabla 12. Flujo de caja.

ITEM	Año 0	2.025	2.026	2.027	2.028
Caja Inicial		13.938.000	83.917.822	108.961.685	156.024.332
Ingresos Netos		534.943.016	578.686.871	664.896.988	759.873.462
TOTAL, DISPONIBLE		548.881.016	662.604.693	773.858.673	915.897.794
Inversiones en activos	37.812.000	1.070.000	1.144.900	1.225.043	1.286.295
Egresos por compra de materia prima o insumos	0	264.836.163	281.446.300	316.756.711	355.120.651
Egresos por nómina	0	101.855.712	113.239.818	118.901.808	124.846.899
Egresos por gastos de operación		1.919.555	4.362.013	4.659.408	4.982.268
Egresos por gastos de administración y ventas		31.283.260	37.155.393	40.482.382	44.151.107
Egresos por gastos pre operativos diferidos	3.250.000	0	0	0	0
Egresos IVA	0	45.572.716	79.504.186	95.343.405	103.406.904
Egresos Rete Fuente	0	10.601.347	11.152.249	12.529.552	14.076.952



Egresos por gastos financieros		4.444.102	3.537.353	2.387.377	928.930
Egresos por pagos de Capital		3.380.339	4.287.087	5.437.063	6.895.511
Egresos impuestos locales	0	0	14.227.524	15.256.447	17.503.181
TOTAL, EGRESOS	41.062.000	464.963.194	550.056.822	612.979.197	673.198.698
NETO DISPONIBLE	-41.062.000	83.917.822	112.547.871	160.879.476	242.699.096
Aporte de Socios y capital semilla	\$ 35.000.000	0	0	0	0
Préstamo	\$ 20.000.000	0	0		
Distribución de Excedentes	0	0	3.586.186	4.855.144	8.150.963
CAJA FINAL	13.938.000	83.917.822	108.961.685	156.024.332	234.548.133

Fuente: Propia.

6.3. ESTADO DE RESULTADOS

En la tabla 13 se muestra el estado de resultados proyectado para Las Ruedas del Sabor refleja un escenario positivo y prometedor para el futuro de la empresa. Se espera que el incremento constante en las ventas, impulsado por una creciente demanda de sus productos y una estrategia efectiva de marketing, genere ingresos significativos. Además, se proyecta un control adecuado de los costos operativos, lo que permitirá mantener márgenes de rentabilidad saludables. Estas previsiones optimistas sugieren que la empresa logrará alcanzar sus objetivos financieros y consolidarse como una empresa rentable en el mercado de la gastronomía móvil. Sin embargo, será fundamental mantener una gestión financiera rigurosa y estar atentos a cualquier cambio en el entorno empresarial para asegurar un crecimiento sostenible a largo plazo.



Tabla 13. Estado de resultados.

ITEM	2.025	2.026	2.027	2.028
Ventas netas	469.555.232	503.513.092	577.662.746	661.366.078
Costos variables	265.033.686	278.806.227	313.238.796	351.923.788
Costo nomina	108.351.712	113.564.618	119.242.848	125.204.991
Gastos de Operación	22.758.412	26.586.460	29.512.222	32.446.308
Gastos de Administración y Ventas	34.231.926	38.392.059	41.719.049	44.151.107
Gastos pre operativos	3.250.000	0	0	0
Gastos financieros	4.444.102	3.537.353	2.387.377	928.930
Utilidad gravable	31.485.394	42.626.375	71.562.453	106.710.954
Impuesto de Renta	10.390.180	14.066.704	23.615.609	35.214.615
Utilidad neta	21.095.214	28.559.671	47.946.843	71.496.339
Reserva legal	3.164.282	4.283.951	7.192.026	10.724.451
Utilidad del periodo	17.930.932	24.275.720	40.754.817	60.771.888
ANÁLISIS VERTICAL DEL ESTADO DE RESULTADOS				
Costos variables	56,4%	55,4%	54,2%	53,2%
Costo nómina	23,1%	22,6%	20,6%	18,9%
Gastos de Operación	4,8%	5,3%	5,1%	4,9%
Gastos de Administración y Ventas	7,3%	7,6%	7,2%	6,7%
Gastos preoperativos	0,7%	0,0%	0,0%	0,0%
Gastos financieros	0,9%	0,7%	0,4%	0,1%
Utilidad gravable	6,7%	8,5%	12,4%	16,1%
Impuesto de Renta	2,2%	2,8%	4,1%	5,3%
Utilidad neta	4,5%	5,7%	8,3%	10,8%
Reserva legal	0,7%	0,9%	1,2%	1,6%
Utilidad del periodo	3,8%	4,8%	7,1%	9,2%

Fuente: Propia.



6.4. BALANCE GENERAL

En el balance general proyectado de Las Ruedas del Sabor, descrito en la tabla 14, se visualiza un crecimiento sostenido del patrimonio de la empresa en los próximos siguientes al inicio de su operación. Este aumento se deriva de un incremento en los activos, principalmente impulsado por el aumento de los ingresos y la eficiente gestión de recursos. Al mismo tiempo, se mantiene un control adecuado de los pasivos, lo que contribuye a la solidez financiera y al fortalecimiento de la posición financiera de la empresa.

Tabla 14. Balance general.

ACTIVO	Año 0	2.025	2.026	2.027	2.028
ACTIVO CORRIENTE					
Caja y Bancos	13.938.000	83.917.822	108.961.685	156.024.332	234.548.133
Cuentas por Cobrar-Clientes	0	5.045.501	5.398.686	4.813.856	5.511.384
Anticipo Impuesto de Renta (Rete Fuente)	0	18.782.209	28.532.553	37.572.359	40.411.393
TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES	13.938.000	107.745.533	142.892.924	198.410.547	280.470.909
ACTIVO FIJO					
Activos depreciables	36.812.000	36.812.000	36.812.000	36.812.000	36.812.000
Depreciación acumulada	0	9.226.667	16.741.333	24.256.000	30.534.000
Activos amortizables	1.000.000	2.070.000	3.214.900	4.439.943	5.726.238
Amortización acumulada	0	333.333	1.023.333	2.094.967	3.241.614
Gastos diferibles	3.250.000	0	0	0	0
TOTAL, ACTIVOS FIJOS	41.062.000	29.322.000	22.262.233	14.900.976	8.762.624
TOTAL, ACTIVOS	55.000.000	137.067.533	165.155.157	213.311.523	289.233.533
PASIVO + PATRIMONIO					
PASIVO					



PLAN DE NEGOCIOS / EMPRENDIMIENTO
Programa Administración de Negocios Internacionales

Carga Prestacional por Pagar	0	6.496.000	6.820.800	7.161.840	7.519.932
Cuentas por pagar- Proveedores	0	2.847.860	2.995.850	2.610.323	2.932.698
Impuesto de Renta	0	10.390.180	14.066.704	23.615.609	35.214.615
Impuestos locales por pagar	0	14.227.524	15.256.447	17.503.181	20.039.392
Iva por pagar	0	30.391.094	32.614.084	31.364.661	36.021.122
Obligaciones financieras	20.000.00 0	16.619.661	12.332.574	6.895.511	0
TOTAL, PASIVO	20.000.00 0	80.972.319	84.086.458	89.151.125	101.727.75 9
PATRIMONIO					
Capital	35.000.00 0	35.000.000	35.000.000	35.000.000	35.000.000
Resultados de Ejercicios Anteriores	0	0	14.344.746	33.765.322	66.369.175
Utilidades o Pérdidas del Ejercicio	0	17.930.932	24.275.720	40.754.817	60.771.888
Reserva Legal	0	3.164.282	7.448.233	14.640.259	25.364.710
TOTAL, PATRIMONIO	35.000.00 0	56.095.214	81.068.699	124.160.39 8	187.505.77 4
TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO	55.000.00 0	137.067.53 3	165.155.15 7	213.311.52 3	289.233.53 3
Prueba de balance	0	0	0	0	0

Fuente: propia.



6.5. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

La evaluación del proyecto de Las Ruedas del Sabor, descrita en la tabla 15, muestra resultados prometedores para su viabilidad financiera y rentabilidad futura. Con una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 72.3% y un Valor Presente Neto (VPN) de 74.870.466, se evidencia un retorno significativo sobre la inversión inicial. Este proyecto también cumple con la tasa mínima de retorno del 20%, lo que indica que supera holgadamente las expectativas de rentabilidad establecidas. Estos indicadores financieros positivos sugieren que Las Ruedas del Sabor tiene un gran potencial para generar ingresos y crear valor a lo largo del tiempo, lo que respalda su viabilidad como empresa próspera en el mercado de la gastronomía móvil.



Tabla 15. Evaluación del proyecto.

FLUJO DE CAJA NETO					
	Año 0	2.025	2.026	2.027	2.028
Utilidad Neta (Utilidad operativa)	0	21.095.214	28.559.671	47.946.843	71.496.339
Total, Depreciación	0	18.453.333	15.029.333	15.029.333	12.556.000
Pagos de capital		3.380.339	4.287.087	5.437.063	6.895.511
Total, Amortización	0	333.333	690.000	1.071.633	1.146.648
EBITDA		39.548.548	43.589.004	62.976.177	84.052.339
1. Flujo de fondos neto del periodo		36.501.542	39.991.917	58.610.747	78.303.476
Inversiones de socios	35.000.000	0	0	0	0
Préstamo	20.000.000	0	0	0	0
2. Inversiones netas del periodo	55.000.000	0	0	0	0
3. Liquidación de la empresa					
4. (=1-2+3) Flujos de caja totalmente netos	- 55.000.000	36.501.542	39.991.917	58.610.747	78.303.476
Balance de proyecto	- 55.000.000	-29.498.458	4.593.768	64.123.268	155.251.398
Periodo de pago descontado	1,87	0,00	1,87	0,00	0,00
Tasa interna de retorno	72,30%				
Valor presente neto	74.870.466				
Tasa mínima de retorno	20,00%				

Fuente: Propia.



6.6. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

En el análisis de sensibilidad de Las Ruedas del Sabor, se consideran dos escenarios para evaluar la robustez del proyecto frente a diferentes condiciones. En el escenario 1, se analiza el impacto de posibles variaciones en el volumen de ventas, mientras que en el escenario 2 se evalúa el efecto de cambios en el volumen de ventas, el precio de venta y el precio de compra de la materia prima. Estos análisis permiten identificar los factores críticos que pueden influir en la rentabilidad del negocio y tomar medidas preventivas para mitigar riesgos.

Tabla 16. Escenario 1, Sensibilidad.

Sensibilidad	
Factor variación volúmenes de venta	80%
Factor variación precios de venta	100%
Factor variación precios de compra	100%
Tasa interna de retorno	20,33%
Valor presente neto	431.390
Tasa mínima de retorno	20,00%

Fuente: Propia.

En la tabla 16, se analiza el efecto de una posible disminución del volumen de ventas en un 20%. Se observa que esta reducción provoca una disminución en la Tasa Interna de Retorno (TIR), que pasa al 20,33%, y una reducción del Valor Presente Neto (VPN) a 431.390 pesos. Estos resultados sugieren que una disminución en las ventas por debajo del 20% implicaría rendimientos negativos para la empresa. Dado que la tasa mínima de retorno esperada por los socios es del 20%,

Cualquier reducción adicional en las ventas tendría un impacto significativo en la rentabilidad del proyecto. Por lo tanto, se deben implementar estrategias para mantener o aumentar el volumen de ventas y asegurar la viabilidad financiera del negocio.



En la tabla 17, donde se evalúa la variación simultánea de tres factores, se observa una reducción del 2% en el volumen de ventas, un descenso del 5% en los precios de venta y un aumento del 5% en los precios de compra. Esta combinación de factores resulta en una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 18,10% y un Valor Presente Neto (VPN) negativo. Estos resultados sugieren que el proyecto no es viable en estas condiciones y podría enfrentar dificultades financieras. Se identifica que el punto crítico se alcanza cuando la variación de los precios de venta se reduce al 4,5%, lo que indica que este factor tiene un impacto significativo en la rentabilidad del negocio. En consecuencia, se deben tomar medidas para gestionar los precios de venta y mantenerlos en niveles que aseguren la rentabilidad del proyecto.

Tabla 17. Escenario 2, sensibilidad.

Sensibilidad	
Factor variación volúmenes de venta	98%
Factor variación precios de venta	95%
Factor variación precios de compra	105%
Tasa interna de retorno	18,10%
Valor presente neto	-2.542.840
Tasa mínima de retorno	20,00%

Fuente: Propia.



7. CONCLUSIONES

En última instancia, las conclusiones que se presentaran a continuación sintetizan los aspectos más destacados que respaldan el potencial, la factibilidad y viabilidad financiera de Las Ruedas del Sabor como una propuesta culinaria diferenciada y prometedora en el mercado de Buenaventura:

- El proyecto Las Ruedas del Sabor presenta una estructura financiera sólida, respaldada por una combinación de préstamos bancarios, aportes de socios y capital semilla, lo que garantiza una adecuada financiación para su puesta en marcha y desarrollo.
- El análisis de sensibilidad resalta la importancia de mantener un equilibrio entre los factores clave del negocio, como el volumen de ventas, los precios de venta y los precios de compra, para asegurar la rentabilidad y mitigar riesgos financieros.
- La proyección de crecimiento del patrimonio refleja un aumento gradual en el valor del activo neto de la empresa a lo largo del tiempo, lo que evidencia su capacidad para generar valor y consolidarse como un negocio rentable.
- La evaluación financiera muestra una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 72,3% y un Valor Presente Neto (VPN) de 74.870.466, lo que indica una alta rentabilidad del proyecto y su capacidad para generar retornos satisfactorios para los inversionistas.
- Las conclusiones del análisis financiero apuntan a la viabilidad y solidez del proyecto Las Ruedas del Sabor, respaldado por una gestión eficiente de los recursos, una estrategia comercial sólida y un enfoque proactivo en la gestión de riesgos financieros.



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

- Alcaldía Distrital de Buenaventura* . (2023). Obtenido de Veinte mil turistas visitaron Buenaventura durante la Semana Santa 2023:
<https://www.buenaventura.gov.co/articulos/veinte-mil-turistas-visitaron-buenaventura-durante-la-semana-santa-2023>
- blasco, j. (s.f.). *¿Qué es una food truck?* Obtenido de Chef Ejecutivo:
<https://chefejecutivo.com/que-es-una-food-truck/>
- Cetina, L. (2021). *¿Que son los Alimentos no saludables?*
- DANE. (2020). *la informacion del dane en la toma de decisiones*. Obtenido de mercado:
<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-desarrollo-territorial/100320-Info-Alcaldia-Buenaventura.pdf>
- FIATC Seguros* . (2022). Obtenido de <https://www.fiatc.es/blog/post/comida-no-saludable-ejemplos-y-consejos>
- FORBES. (2023). *forbes.co*. Obtenido de <https://forbes.co/2023/02/01/forbes-life/altos-costos-de-alimentos-reducira-la-tendencia-a-comer-mas-saludable-estudio>
- Gemlsa. (2024). *Gemlsa*. Obtenido de Gemlsa: <https://www.gemlsa.com/food-truck#:~:text=En%20general%2C%20el%20precio%20de,millones%20de%20pesos%20o%20m%C3%A1s.>
- ICESI. (2023). *icesi.edu.co/marketing zone*. Obtenido de <https://www.icesi.edu.co/marketingzone/las-cinco-tendencias-de-la-alimentacion-2023-que-deben-aprovechar-las-marcas-del-sector/>
- Kessler, D. (2009). *The End of Overeating: Taking Control of the Insatiable American Appetite*. Rodale Books.
- Lane, A. (2015). *Shopify*. Obtenido de Shopify: <https://www.shopify.com/es/blog/71364293-3-tacticas-para-personalizar-la-experiencia-de-compra-de-tus-clientes>
- ministerio de agricultura, ganaderia y pesca . (s.f.). *el consumidor* . Obtenido de el comportamiento del consumidor :
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/valorAr/sello/consumidores/el%20consumidor,%20ser%20racional%20y%20emocional.pdf>



- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *resolucion-2674-de-2013*. Obtenido de ministerio de salud y protección social:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
- Pollan, M. (2008). *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*. Londres: Penguin Books. Quintana, C. (s.f.). *Cómo constituyo una SAS?* Obtenido de Lean Case: <https://mag.leancase.co/como-constituyo-una-sas/>
- ROMERO, D. P. (2018). *Proyecto de inversión para la apertura de un negocio de comida rápida en Xalapa*. Obtenido de PerezSotoDaniel.pdf:
<https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/48399/PerezSotoDaniel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Secretaría Distrital de Movilidad. (2002). *LEY 769 DE 2002*. Obtenido de LEY 769 DE 2002 CODIGO NACIONAL DE TRANSITO:
https://www.movilidadbogota.gov.co/web/sites/default/files/ley-769-de-2002-codigo-nacional-de-transito_3704_0.pdf
- Secretaría Distrital de Salud de Buenaventura. (2021). *Análisis de Situación de Salud del Distrito de Buenaventura*. Obtenido de Ministerio de Salud y Protección Social:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/PSP/asis-distrito-buenaventura-2021.pdf>
- Secretaría General del Senado. (2002). *LEY 769 DE 2002*. Obtenido de Secretaría General del Senado: http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0769_2002.html
- Social, M. d. (2024). *Ministerio de Salud y Protección Social*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/que-es-alimentacion-saludable.aspx#:~:text=Generalizando%2C%20se%20puede%20decir%20que,%2C%20gestaci%C3%B3n%2C%20lactancia%2C%20desarrollo%20y>
- telencuesta. (s.f.). Obtenido de Cuántos habitantes tenía Buenaventura, Valle del Cauca en 2023:
<https://telencuestas.com/censos-de-poblacion/colombia/2023/valle-del-cauca/buenaventura>
- trendy, E. (2023). *Zarfideli*. Obtenido de Zarfideli: <https://www.zarfideli.com/como-montar-food-truck-colombia-2023/>
- trucks, C. f. (s.f.). *Colombian food trucks*. Obtenido de Colombian food trucks :
<https://www.colombianfoodtrucks.com/>

ANEXOS

Anexo 1. Comidas variadas food truck.



Fuente: Suministrada por restaurante "JJin Food".

Anexo 2. Puestos de food truck.



Fuente: Propio.

Anexo 3. Puestos de food truck.



Fuente: Propio.