

Revista Neo Scientia | Vol. 1 No. 1. Año 1. (2023)  
Iniciación Científica | (Bogotá – Colombia) | ISSN: 2981-7013

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake

## IDEA DE NEGOCIO PARA LA FABRICACIÓN Y VENTA DE TORTA DE YUCA CON SALSA DE MORA-YUCAKE

Business Idea for the manufacture and sale of Cassava Cake  
with Blackberry-Yucake

Ideia de Negócio para o fabrico e venda de Bolo de Mandioca  
com Yucake de Amora

**Yulieth Vanesa Reyes Hernández**

Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
yvreyes@poligran.edu.co  
Colombia

**Yenny Milena Bernal Sánchez**

Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
ymibernal@poligran.edu.co  
Colombia

**Diego Alejandro García Moreno**

Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
dalejandgarcia@poligran.edu.co  
Colombia

**Alix Johana Gaffaro Garcia**

Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
agaffaro@poligran.edu.co  
Colombia

Autores del Semillero Gerencia de Proyectos de Ingeniería e Iniciativas Empresariales

**Recepción:** 01.05.2023

**Aceptación:** 11.08.2023

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake

## Resumen

El principio de nuestra idea de negocio "Yucake" se basó objetivamente en el procesamiento de Torta de Yuca con salsa de Mora, aprovechando en gran medida la yuca y la mora como materias primas principales, dando un valor agregado a los alimentos tipo agrícola por medio de una idea innovadora y de excelente calidad por medio de una propuesta que aporte a la bioeconomía del país.

Esta idea de negocio se diseñó y ejecutó exclusivamente para satisfacer las necesidades de alimentación y nutrición de la sociedad. Va encaminado a las personas que buscan alimentos con beneficios adicionales, es decir, alimentos ricos y funcionales.

Nuestra idea de negocio tendrá distintos focos de investigación, como la implementación de un análisis cualitativos y cuantitativos de problemas estructurales y actividades que apoyan a gran escala la optimización del proceso y mejora continua del producto.

## Palabras clave

Yuca, Mora, Idea de Negocio

## Abstract

The principle of our business idea "Yucake" was objectively based on the processing of cassava cake with blackberry sauce, taking advantage of cassava and blackberry as main raw materials, giving an added value to agricultural type food through an innovative idea and excellent quality through a proposal that contributes to the country's bioeconomy.

This business idea was designed and executed exclusively to meet the food and nutrition needs of society. It is aimed at people who are looking for food with additional benefits, that is, rich and functional food.

Our business idea will have different research focuses, such as the implementation of a qualitative and quantitative analysis of structural problems and activities that support large-scale process optimization and continuous product improvement.

## Keywords

Cassava, Blackberry, Business Idea

## Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca Con Salsa de Mora-Yucake

### INTRODUCCIÓN

Esta idea de negocio se enfoca precisamente en el procesamiento de torta de yuca con salsa de mora. El alcance de este proyecto se basa en la creación de una microempresa dedicada a la transformación de alimentos de cultivos agrícolas, en especial la yuca (tubérculo) y mora (fruta). Se pretende dar un valor agregado a la agroindustria alimentaria, transformando materias primas en productos con valor añadido.

La yuca tendrá un papel importante en este proyecto, ya que la transformación en torta de yuca aportará en gran medida a la mitigar el desperdicio de este alimento en los distintos sectores de Colombia, ya sea en el campo o en el mercado urbano.

Este producto se procesa para todas las personas que buscan un alimento con beneficios adicionales, aprovechando en gran parte el valor nutricional tanto de la yuca como de la mora, y evitando consumir algún alimento que contenga harina.

Gracias a la investigación realizada de las posibles ideas de negocio que como equipo de trabajo se puede proponer, se descarta y clasifica según factores determinantes críticos o por su parte, positivos para la obtención de ventajas competitivas rentables y sostenibles que pueden favorecer estrategias de mercado.

En este caso, se apuntó principalmente a la agroindustria alimentaria, como medio principal para transformar materias primas agrícolas en variedad de productos con valor añadido, generando ingresos y oportunidades que se necesita para un emprendimiento robusto y rentable. La inclinación por esta industria se basa especialmente, en el aprovechamiento de distintos productos que se cultivan en el campo (frutas, legumbres, verduras y hortalizas), que, de distintas formas, la cuestión de la pérdida de alimentos naturales conlleva al desperdicio de recursos utilizados en la producción, como tierra, agua y energía.

Tomando como referencia el desaprovechamiento de los tubérculos en diferentes partes del país, los tubérculos son alimentos que sufren pérdidas elevadas desde que se siembran hasta que se consumen, estos alimentos perecederos se malgastan durante su cosecha y recolección. Por lo anteriormente mencionado y según estudios realizados diferentes cultivos denotan temas de pérdidas debidas a daños mecánicos y/o derrames durante la cosecha, la separación de cultivos en la postcosecha, distribución, almacenamiento y en especial producción agrícola. Adicional, se evidencia pérdidas y desperdicio en el sistema de mercado.

¿Cuál es la manera adecuado de aprovechar la yuca y mora como alimentos agrícolas por medio de una idea de negocio que aporte a la bioeconomía del país?, pues el principal objetivo de esta idea de negocio es aprovechar al 100% la yuca como tubérculo que se cultiva en alto porcentaje en distintos lugares de Colombia, transformándolo como materia prima principal para procesamiento de una rica y novedosa “Torta de Yuca” acompañado de una salsa de mora, explotando y disfrutando esta fruta que ha tenido una gran aceptación en el mercado nacional.

### MÉTODO

Yucake tiene una metodología descriptiva, usando las siguientes herramientas:

- Entrevista no estructurada
- Recursos como videos y documentos relacionados con la elaboración de Tortas
- Flujogramas, diagramas de distribución, planimetría, proyecciones, estudios de tiempos y movimientos.

## Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca Con Salsa de Mora-Yucake

- Matriz DOFA
- Video - pitch del producto
- Matriz Canvas
- Póster, medio visual donde se explica el desarrollo e investigación del producto

Los pasos para realizar el estudio fueron:

1. Investigar el proceso de elaboración de la Torta de Yuca con Salsa de mora.
2. Establecer la estructura organizacional del plan de negocio de “Yucake”.
3. Diseñar el método de trabajo más rápido y eficiente de elaboración de la Torta de Yuca con salsa de mora.
4. Calcular el presupuesto Inicial de “Yucake S.A”.
5. Crear la idea de negocio “Yucake S.A

## RESULTADOS

El nombre que se dio a la idea de negocio es **“YUCAKE SA”**

### DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

Misión:

Somos una empresa que día a día trabaja bajo el concepto de mejoramiento continuo e innovación en el sector industrial, buscando liderazgo en el mercado y respeto por la sociedad por medio del aprovechamiento de alimentos agrícolas, como lo son la yuca y la mora.

Visión:

Para el año 2027, Yucake SA deber ser una empresa líder destacada y reconocida en el sector agroindustrial, por su innovación, crecimiento y excelencia en el procesamiento de tortas de yuca con salsa de mora, demostrando un alto porcentaje de aprovechamiento de los tubérculos y las frutas.

Valores corporativos:

Dentro de nuestros valores corporativos, se incluyen: La honestidad, El respeto, La excelencia, La Solidaridad, Innovación y Emprendimiento.

### IMAGEN CORPORATIVA

Figura 1

*Logotipo*

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake



Tomado y adaptado para la idea de negocio Yucake

**Slogan:**

“Un producto, dos sabores increíbles”

El logotipo tiene como significado la combinación de dos sabores distintos, dos alimentos agrícolas de gran valor nutricional, como lo es la Yuca y la Mora.

**Yu:** Significa Yuca

**Cake:** Torta en inglés.

De acuerdo con los colores, el color rojo significa la estimulación y excitación de un sabor rico y nutritivo, se relaciona con la energía; de igual forma asimila el color de la mora. El color café asocia que el producto busca comunicar una sensación más cálida; se asocia con la sutileza y utilidad de la yuca como materia prima principal.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y ENVASE**







A continuación, se dará a conocer las características especiales del producto, considerando su composición, envase y periodo de vida útil.

**Nombre del Producto:** Torta de Yuca con salsa de Mora (Yucake).

**Composición:** Este producto está compuesto por la transformación de las siguientes materias primas:

**Tabla 1**

Composición

Para 13 porciones de Torta					
	<b>Yuca</b>	2020g		<b>Huevos</b>	4 unid
x					
	<b>Queso</b>	1100g		<b>Azúcar</b>	557g
x			x		
	<b>Mora</b>	610g		<b>Mantequilla</b>	30g
x			x		

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake

Tomado y adaptado de la referencia de trabajo o proyecto de grado de Maldonado P.A propiedades de la yuca.

**Valor nutricional:** Una porción de 100 gramos de yuca contiene 112 calorías. El 98% de estas calorías corresponden a los carbohidratos y el resto aporta una pequeña cantidad de proteínas y grasas. También es un alimento que proporciona algunas vitaminas y minerales.

**Tabla 2**

*Valor nutricional*

Calorías: 112	Vitamina B2: 2%
Carbohidratos: 27 g	Vitamina B6: 5%
Grasa: 03 g	Magnesio: 5%
Sodio: 14 g	Vitamina C: 2%
Tiamina 20%	Vitamina K: 2%
Fósforo: 5%	Vitamina B3: 2%

Tomado y adaptado de la referencia de trabajo o proyecto de grado de Maldonado P.A propiedades de la yuca.

Es necesario mencionar, que todos los componentes anteriormente mencionados, hacen muy beneficioso el producto, ya que los nutrientes con los que cuenta la yuca favorecen el cuidado de la salud, de los huesos, piel, coagulación de la sangre, etc.

**Envase:** En concreto, el envase que será usado para el almacenamiento y comercialización del producto es un envase plástico triangular. Este es uno de los mejores envases para repostería porque estos aseguran un fácil transporte y aportan versatilidad en la entrega, adicional, su estructura ayuda para la conservación del producto. A continuación, se muestra una imagen alusiva al producto empacado:

Figura 2  
*Envase*

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake



Tomado y adaptado para la idea de negocio Yucake

**Periodo de vida útil:** De acuerdo con una amplia investigación de los distintos componentes del producto y su método de procesamiento, se define que el periodo de vida útil de la torta de yuca con salsa de mora, son dos días a temperatura ambiente y una semana en método frigorífico. Lo anterior mencionado define el tiempo finito después de su procesamiento en condiciones controladas de almacenamiento, teniendo en cuenta sus propiedades sensoriales y fisicoquímicas.

#### DISEÑO Y MÉTODO DE TRABAJO

Se presenta a continuación el método de trabajo que se utilizó para el procesamiento de la torta de yuca con salsa de mora demostrando el paso a paso de las actividades y los tiempos utilizados para cada una de ellas.

**Cursograma Analítico:** En este diagrama se ilustra gráficamente todos aquellos pasos que se debe seguir para lograr resolver un problema, alcanzar la solución y conseguir un fin acorde al manejo y ejecución de todas las actividades para la obtención de la torta de yuca con salsa de mora.

Como conclusión se obtuvo que, se definió la sucesión adecuada para el proceso dependiendo de las especificaciones dadas y optimización de tiempos, verificando cada actividad hasta la obtención del producto final.

Figura 3  
*Cursograma analítico*

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
 Con Salsa de Mora-Yucake

Cursograma analítico Yucake S.A							
Diagrama Num: 1		Resumen					
Objeto: trabajo hombre y maquina		Actividad	Actual	Propuesta	Economía		
Actividad:		Operación					
Método: Actual/Propuesto		Transporte					
Lugar: casa /empresa		Espera	x				
Operario (s): 2		Inspección					
Fecha: 15/03		Almacenamiento					
Fecha: 15/03		Distancia (m)	4,3 metros				
Compuesto por: yucake sas		Tiempo (min-hombre)	15:35:00 min				
Aprobado por: Alix		Costo					
		- Mano de obra: \$0					
		- Material: \$30000					
		Total: \$30000					
Descripción	Cantidad	Tiempo	Distancia	Símbolo			Observaciones
1. Lavar dos Yucas	2	0:40		●	■	▶	La actividad se llevó a cabo en tres ciclos, para determinar el menor tiempo en el procesamiento del producto, con el fin de que se identifique la optimización de cada actividad.
2. Pelar dos Yucas	2	2:33		●	■	▶	
3. Rayar las dos yucas	2	3:10	40 cm	●	■	▶	
4. Rayar 1 libra y media de queso	680,388 gr	2:02		●	■	▶	
5. Exprimir las dos yucas rayadas	2	2:47	40 cm	●	■	▶	
6. Alistar ingredientes	7	0:19	40 cm	●	■	▶	
7. Agregar ingredientes	7	1:18		●	■	▶	
8. Revolver ingredientes	7	3:37		●	■	▶	
9. Engrasar el molde	1	0:58		●	■	▶	
10. Agregar mezcla al molde	1	0:07		●	■	▶	
11. Llevar el molde al horno		0:16	100 cm	●	■	▶	
12. Cocinar la torta a 150° C		100:00:00		●	■	▶	
13. Sacar la torta del horno		0:09	100 cm	●	■	▶	
14. Lavar 1 libra la mora	453,592 gr	0:12	40 cm	●	■	▶	
15. Agregar la libra de mora a la licuadora	453,592 gr	0:07	40 cm	●	■	▶	
16. Licuar la libra de mora	453,592 gr	0:52		●	■	▶	
17. Colar la mora	453,592 gr	0:59		●	■	▶	
18. Agregar la mora en la olla	453,592 gr	0:09	30 cm	●	■	▶	
19. Agregar azucar a la mora y mezclar	453,592 gr	0:20		●	■	▶	
20. Dejar cocinar la salsa de mora		30:00:00		●	■	▶	
Total		150:35:00					

Tomado y adaptado del material de trabajo disponible para el curso de Ingeniería Industrial, modalidad nocturna de la Institución Universitaria Politécnico Gran Colombiano

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
 Con Salsa de Mora-Yucake

## DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

Análisis del planteamiento de la propuesta mediante MATRIZ FODA

Figura 4 Matriz DAFO para análisis estratégico

FACTORES INTERNOS DE LA EMPRESA		FACTORES EXTERNOS A LA EMPRESA	
<b>DEBILIDADES (-)</b>		<b>AMENAZAS (-)</b>	
1	Recursos económicos escasos.	1	Falta de apoyo o motivación.
2	Falta de reconocimiento en el mercado.	2	Ambiente laboral.
3	Somos una microempresa nueva con falta de experiencia.	3	Incremento de competencia a nivel local.
4	Falta de publicidad.	4	Inseguridad Informática.
5	Falta de capacitaciones empresariales.	5	Ambiente económico incierto.
6	No se cuenta con variedad de productos.	6	Aumento de precios en las materias primas principales.
<b>FORTALEZAS (+)</b>		<b>OPORTUNIDADES (+)</b>	
1	Trato al cliente.	1	Cambio en las expectativas de los clientes y competencia.
2	Liderazgo y responsabilidad para dirigir y cumplir con las actividades.	2	Crecimiento en el mercado.
3	Servicios estratégicos de acuerdo a las tendencias de mercado.	3	Especializarnos en un nuevo sector (Agroindustria Alimentaria).
4	Equipo de trabajo capacitado en el tema.	4	Ampliación de carteras de productos y servicios para satisfacer las necesidades de los clientes.
5	Buena red de referencias y apoyo (Docente).	5	Premios de creatividad empresarial o idea de negocio.
6	Calidad de los ingredientes seleccionados.	6	Distribución de nuestro producto a diferentes lugares.
7	Buen servicio al cliente.	7	Aprovechamiento de productos agrícolas.
8	Flexibilidad de la estructura organizacional.	8	Productos complementarios.

Desarrollo de Modelo Canvas para la discusión del plan de negocios

Figura 5 Modelo Canvas

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
 Con Salsa de Mora-Yucake

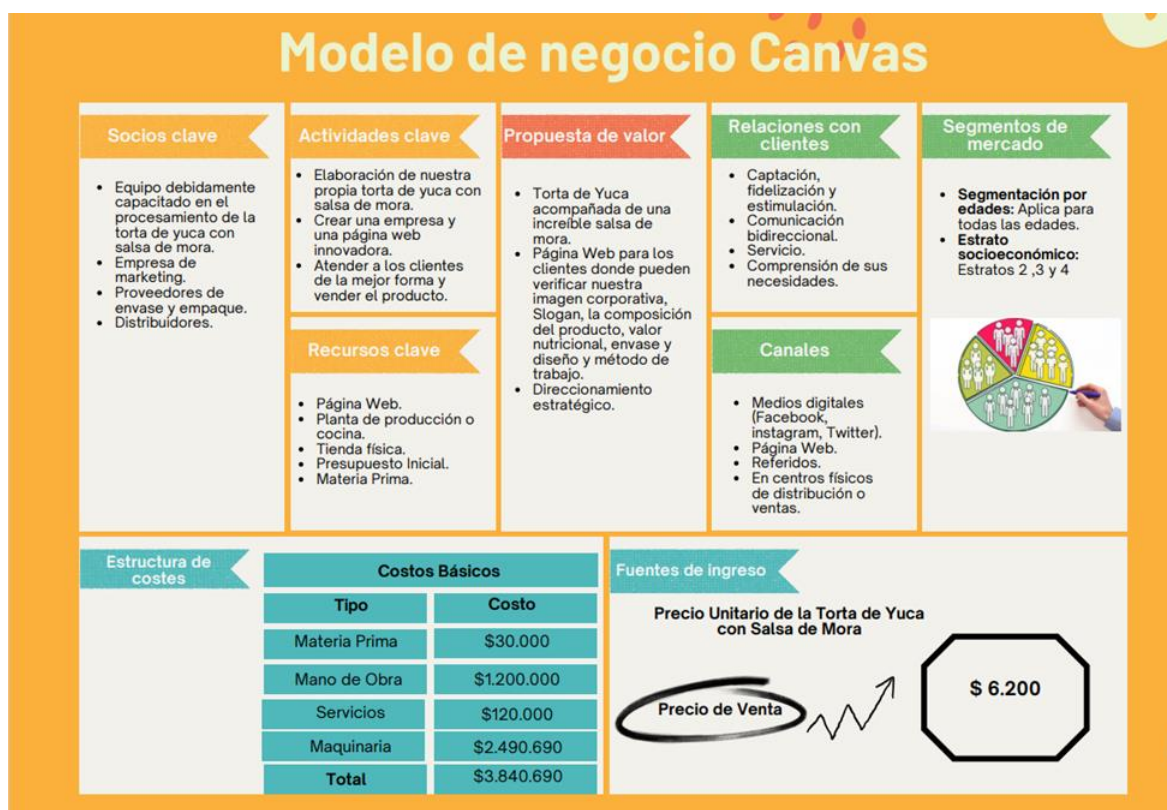


Tabla 3 Patrones de Consumo Yuca y sus derivados - Estudio de Mercado

Patrones de Consumo Yuca y sus derivados - Estudio de Mercado	
<b>Consumo</b>	Torta de Yuca con Salsa de Mora
<b>Tipo</b>	Productos elaborados, tubérculos y Fruta
<b>Segmentación por edades</b>	Aplica para todas las edades
<b>Estrato socioeconómico</b>	Aplica para estratos socioeconómicos 3 y 4
<b>Factores de Consumo</b>	Ayuda a la digestión alimento que proporciona algunas vitaminas y minerales
<b>Aspectos de Preferencia del producto</b>	Empaque, precio, olor, sabor, innovación de Materia Prima Principal
<b>Preservativos</b>	No tiene
<b>Marcas reconocidas de productos derivados de la yuca</b>	No se encontró una marca o empresa reconocida que elabore tortas a base de yuca con salsa como aditivo, hay solo producción casera como la que propone este proyecto

Idea de Negocio Para la Fabricación y Venta de Torta de Yuca  
Con Salsa de Mora-Yucake

Se puede concluir que la realización de una empresa conlleva a diversos procesos que la hacen de alguna manera difícil de crear ya que se deben tener en cuenta varios aspectos para que esta salga a flote en un mercado donde ya existen variedades de esta, en este caso una empresa de tortas. Sin embargo, aunque la planeación y desarrollo sean largos, con mucho esfuerzo y dedicación esta puede llegar a hacer la mejor que existe.

Se puede ver que hay diferentes problemas en las ideas de negocio, o dicho de otra manera en la innovación de nuevas ideas, esto debido a que, como dijimos anteriormente, en el mercado ya hay muchas compañías que compiten en el mismo sector, por lo tanto, también hay gran variedad de propuestas. Por otro lado, las cosas van evolucionando al pasar de los años y pueden existir diferentes formas de modernizar dichas ideas.

Entendimos que antes de iniciar un emprendimiento empresarial se debe invertir tiempo y recursos y además de ello nos consultamos ¿El producto es algo que la gente quiere o necesita? ¿Puedes tener ganancias vendiéndolo? ¿Funciona? Y solo así pudimos llegar al producto que hoy ofrecemos.

Aprendimos la gran importancia de evaluar correcta y detalladamente el mercado y competencia que presenta una empresa, se tiene que realizar una evaluación competitiva junto con investigaciones para conocer los costos estándar dentro de la industria, además de ello esto también será información valiosa para los inversionistas.

El uso adecuado del manejo de contabilidad se debe llevar registrado todo el dinero que entra y sale del negocio.

## REFERENCIAS

- Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano. (2023). *Taller Proyección Financiera*. Bogotá.  
Maldonado, P. A. (11 de 2013). [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11866/1/55247\\_1](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11866/1/55247_1).  
Obtenido de Investigación de la yuca, propiedades nutricionales y propuesta gastronómica:  
<http://repositorio.ute.edu.ec/>
- Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. (2020). *Bioeconomía para una Colombia Potencia viva y diversa: Hacia una sociedad impulsada por el conocimiento*. Obtenido de <https://minciencias.gov.co/>
- Nestle. (2023). [estlefamilyclub.es/articulo/los-tuberculos-son-necesarios-para-el-aporte-energetico-diario](https://estlefamilyclub.es/articulo/los-tuberculos-son-necesarios-para-el-aporte-energetico-diario).  
Obtenido de Los tubérculos son necesarios para el aporte energético diario : [//nestlefamilyclub.es](https://nestlefamilyclub.es)
- Osorio Taborda, B., & Ortíz Lopera, R. (03 de 2010).  
<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26444>. Obtenido de Fabricación de un nuevo  
Pastel relleno de mermelada de fruta : <https://repository.unad.edu.co/>
- Pelaes, E. D., Guarniz Muñoz, C., Rondon Garcia, M., Tongo Nuñez, B., & Valverde Chavez, A. (2019).  
<https://es.slideshare.net/emilioacostarios/proyecto-terminado1>. Obtenido de Elaboración de pasteles  
a base de tubérculos y raíces: <https://es.slideshare.net/>
- Tomalá, D. D. (04 de 2017). <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/>. Obtenido de Trabajo de  
titulación Licenciatura en gastronomía: <http://repositorio.ug.edu.ec/>