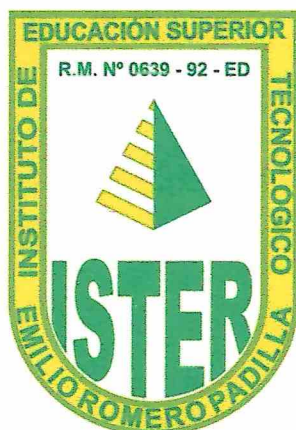


PROYECTO DE TESIS



PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA EN LA CIUDAD DE IQUITOS

**PARA OPTAR EL TÍTULO DE:
PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA**

PRESENTADO POR:

ANGEL MARCELO GONZALES MACEDO

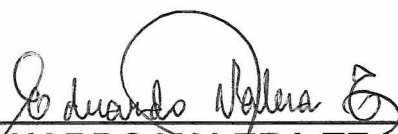
IQUITOS – PERÚ 2022



JUAN LAVADO ABANTO
PRESIDENTE JURADO



GUIDO CAERASCAL CARRANZA
JURADO



EDUARDO VALERA TEJADA
JURADO



ROSA DEL PILAR AGNINI NAJAR
ASESOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres que dieron fortaleza para seguir adelante y me animaron para su realización haciéndome sentir capaz para lograr convertirme en un gran profesional, a mis hermanos y amigos por su gran apoyo incondicional y principalmente a Dios porque sin el nada hubiese sido igual.

AGRADECIMIENTO

Debo agradecer a mis padres que estuvieron conmigo desde el comienzo de este reto y que a pesar de los mil obstáculos estuvieron siempre ahí para poder ayudarme, aconsejarme y guiarme para poder hacer bien las cosas.

Hoy he crecido y me doy cuenta de su sacrificio y constancia en este largo camino, son lo mejor que Dios me ha podido regalar.

A los profesores en general, porque a lo largo de mi carrera me brindaron sus conocimientos y me guiaron en el cumplimiento de mis objetivos para convertirme en un buen profesional y mejor persona.

RESUMEN

La presente investigación estableció como objetivo general determinar la viabilidad para la creación de una pastelería en la ciudad de Iquitos.

La metodología de estudio es de tipo cuantitativa.

En los resultados se determinó la viabilidad comercial para la creación de una pastelería en la ciudad de Iquitos, encontrándose que las personas buscan consumir productos de pastelería en busca los productos de buena calidad y con un buen sabor. Respecto a la viabilidad técnica se determinó que las personas tienen preferencia en cuanto a la ubicación de la pastelería que se encuentra en la zona monumental y turística que es el centro de la ciudad de Iquitos.

Además, no se sienten satisfechos con la calidad de atención y diseño de las demás pastelerías a las que frecuentan.

Se obtuvo un VAN ECONOMICO de **S/.30.315.76** y un VAN FINANCIERO de **S/.18.080.39**. Se obtuvo un TIR ECONOMICO de **13%** y un TIR FINANCIERO de **12%**, por lo cual se concluyó que la propuesta es rentable.

ABSTRACT

The present investigation established as a general objective to determine the feasibility for the creation of a pastry shop in the city of Iquitos.

The study methodology is quantitative.

In the results, the commercial viability for the creation of a pastry shop in the city of Iquitos was determined, finding that people seek to consume pastry products in search of good quality products with good flavor. Regarding the technical feasibility, it was determined that people have a preference regarding the location of the pastry shop that is located in the monumental and tourist area that is the center of the city of Iquitos.

In addition, they are not satisfied with the quality of attention and design of the other patisseries they frequent.

An ECONOMIC "VAN" of **S/.30,315.76** and a FINANCIAL "VAN" of **S/.18,080.39** were obtained. An ECONOMIC "TIR" of **13%** and a FINANCIAL "TIR" of **12%** were obtained, for which it was concluded that the proposal is profitable.

ÍNDICE

I. NOMBRE DE LA IDEA DE NEGOCIO	8
1.1. Razón social.....	8
1.2. Nombre comercial.....	8
II. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	8
2.1. Visión de negocio.....	8
2.2. Misión del negocio.....	8
2.3. Objetivos del negocio.....	8
2.4. Breve descripción del negocio.....	8
III. ANÁLISIS DEL MERCADO	9
3.1. Análisis del entorno empresarial.....	9
3.2. Análisis del mercado potencial.....	9
3.3. Público objetivo.....	9
3.4. Ventaja competitiva (fortalezas).....	9
3.5. Análisis de competencia.....	10
3.6. Estrategias del mercado.....	10
3.6.1. Estrategias de producto.....	10
3.6.2. Estrategias de precio.....	10
3.6.3. Estrategias de la plaza.....	10
3.6.4. Estrategias de promoción.....	11
IV. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN	14
4.1. Especificaciones técnicas del producto.....	14
4.2. Catálogo de producto.....	21
4.3. Equipos, herramientas y utensilios.....	50
4.4. Proveedores.....	54
V. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO	55
5.1. Inversiones en activos fijos.....	55
5.2. Capital de trabajo.....	56
5.2.1. Materia prima e insumos para 3 meses.....	56
5.2.2. Pago al personal.....	57
5.2.3. Gastos fijos.....	57
5.2.4. Gastos de venta.....	57
5.3. Financiamiento.....	58

VI. ESTRUCTURA ORGANIACIONAL	59
6.1. Organigrama.....	59
6.2. Funciones específicas.....	59
6.3. Distribución del espacio de trabajo.....	61
6.4. Cálculo de insumos.....	61
VII. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO	62
7.1. Proyección de ventas.....	62
7.2. Proyección de ingresos y egresos.....	62
7.2.1 Flujo de caja.....	62
7.3. Evaluación del proyecto.....	63
7.3.1 Cálculo del valor actual neto.....	63
7.3.2 Cálculo de la tasa interna de retorno.....	64
RECOMENDACIONES	65
CONCLUSIONES	65
BIBLIOGRAFÍA	66
ANEXO	67

I. NOMBRE DE LA IDEA DE NEGOCIO

I.1. RAZÓN SOCIAL

ANDRE' S CAKE E.I.R.L

I.2. NOMBRE COMERCIAL

ANDRE' S CAKE

II. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

II.1. VISIÓN DE NEGOCIO

Ser un establecimiento que brinda lo mejor en pastelería, guardando estrictamente las medidas de bio-seguridad, para que los clientes queden satisfechos de la calidad de los productos y de la calidez con que se le atiende.

II.2. MISIÓN DEL NEGOCIO

Brindar a los asistentes productos de calidad referidos a tortas y pasteles, empleando los mejores insumos y garantía en su preparación y la satisfacción del cliente.

II.3. OBJETIVOS DEL NEGOCIO

*Ingresar al mercado, ofreciendo una variedad de productos, y atractivos en presentación, sabor y precio.

*Satisfacer las expectativas del cliente.

*Trabajar con insumos de primera calidad para obtener también productos de Calidad.

*Incorporar la tecnología para mejorar los procesos, eficiencia, rentabilidad y bio-seguridad en el negocio.

*Cumplir y aplicar las normas administrativas municipales y el reglamento de Defensa Civil.

II.4. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

La idea de negocio surge para satisfacer la necesidad de proporcionar tortas y pasteles a la población residente del lugar donde está ubicado el negocio.

El lugar que hemos escogido para ubicar nuestro negocio no está atendiendo ampliamente en este tipo de productos.

El lugar tiene una intensa actividad comercial así como el tránsito peatonal que sus necesidades no están siendo atendidas.

La idea no es solo atender a transitantes, sino también a escolares, trabajadores de instituciones públicas y privadas.

III. ANÁLISIS DEL MERCADO:

III.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO EMPRESARIAL:

En la zona donde está ubicado el negocio (NAUTA 2DA CUADRA) existen pocos negocios dedicados exclusivamente al rubro de la pastelería (PASTELES, TORTAS), podemos mencionar a CAFESINHO, el CHILE y BANANA, que, si bien es cierto, no se dedican exclusivamente a la venta de tortas y pasteles, pero los ofertan.

Es posible realizar convenios o alianzas con los propietarios de estos negocios, por la predisposición que tienen.

III.2. ANÁLISIS DEL MERCADO POTENCIAL

	CONCEPTO	
1	Número de personas en la zona donde se piensa vender sus productos.	1000
2	Número de personas que compran el producto en la zona (Demandantes potenciales)	300
3	Establecer las cantidad de personas que compran por periodo	100
4	Establecer la cantidad de productos a ofrecer	10
5	Número de empresas que venden un producto similar	2

III.3. PÚBLICO OBJETIVO

Está determinado por los vivientes de la zona, trabajadores de instituciones públicas y privadas del lugar, así como estudiantes y trabajadores de instituciones educativas del sector del negocio, público en general que transita eventualmente.

III.4. VENTAJA COMPETITIVA: MIS FORTALEZAS.

Ser un profesional del rubro, conocer de las técnicas y procedimiento para la preparación de estos productos con la calidad y seguridad que se requiere.

Conocer todas medidas de bioseguridad que el caso amerita, salvaguardando la salud de los clientes.

III.5. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

N°	EMPRESAS COMPETIDORAS	NIVEL DE ACEPTACIÓN			TIPO DE CLIENTE QUE ATIENDE	PORQUE RAZÓN LO ELIGEN	DÓNDE SE COMERCIALIZA EL PRODUCTO	A QUÉ PRECIO LO VENDE
		ALTA	REGULAR	POCA				
1	CAFESINHO		X		VARAIDA	TURISMO	IQUITOS	NO MUY BARATO
2	EL CHILE		X		VARIADA	TURISMO	IQUITOS	NO MUY BARATO
3	EL BANANA			X	VARIADA	TURISMO	IQUITOS	NO MUY BARATA

III.6. ESTRATEGIAS DE MERCADEO

III.6.1. ESTRATEGIA DE PRODUCTO:

Al comprar los productos que ofertamos en el negocio, el cliente tendrá la seguridad que está adquiriéndolo con calidad, es decir, preparado con las técnicas y procedimientos establecidos y con las medidas de seguridad que se requieren.

La preparación de los productos no es en forma artesanal sino siguiendo los parámetros establecidos que la técnica lo exige.

III.6.2. ESTRATEGIA DEL PRECIO:

La venta será directa a los clientes, atendiendo también mediante delivery, sin costo alguno.

Por el momento no se contará con distribuidores, siendo el único local de venta de estos productos.

Los precios serán accesibles con relación a los de la competencia.

III.6.3. ESTRATEGIA DE LA PLAZA:

El negocio estará ubicado en la segunda cuadra de la calle nauta (Distrito de Iquitos), a dos cuadras de la plaza de Armas de la ciudad, dedicado exclusivamente a la venta de pasteles, tortas, refrescos y piqueo, elaborados en el propio negocio, por el personal.

El cliente estará cerca del negocio, su atención será presencial, siguiendo toda la normatividad sobre la bioseguridad.

III.6.4. ESTRATEGIA DE PROMOCION:

¿Qué se hará para promocionar el negocio?	Estudio del mercado. Spot publicitarios. Ofertas de promoción. Avisos.
¿Cuánto dinero se puede invertir en estas actividades?	Aproximadamente S/.5000.00.
Otros mecanismos a emplear para la promoción de los productos: *Creación de una página Web Oficial del Negocio. *Publicidad en Redes Sociales. *Contratos con medios de comunicación.	

ÁLISIS DEL MERCADO

Análisis del entorno empresarial.

Acceso al crédito financiero:

En nuestro entorno local existe la posibilidad de acceder a un crédito para poder financiar lo estipulado en el presente proyecto, ya que diversos bancos e instituciones financieras, nos permiten dar esa facilidad para proveemos del recurso económico primordial, permitiéndonos crecer a nivel de empresa. Esto sin duda alguna abrirá puertas para poder elaborar productos de calidad.

Oferta de recursos humanos:

Hoy en día muchas personas vienen capacitándose en el tema de la gastronomía, más aún, existen personas especialistas en platos como pescados y mariscos, platos regionales, pasteles y postres diversos. Nuestra empresa tiene la ventaja de contar con personas capacitadas en la gastronomía, ya que se encuentran capacitadas para la producción de diversos platos rápidos y más elaborados, esto gracias a las distintas instituciones educativas destinadas a la enseñanza de la preparación específica de Pastelería. Es por ello que contamos con personas egresadas y/o tituladas técnicamente para desempeñarse como tal.

Infraestructura disponible:

Nuestro local cuenta con las instalaciones adecuadas y acondicionadas para que nuestros clientes se sientan a gusto y disfruten de un momento agradable y satisfactorio. Contamos con espacios para la producción de los alimentos y refrigerios del día, servicios higiénicos, un ambiente acogedor para la atención al cliente, así como un espacio destinado al almacenamiento de los productos elaborados.

Proveedores:

Sin duda alguna la ciudad de Iquitos ha crecido considerablemente en estas últimas décadas, al mismo tiempo las empresas abastecedoras de alimentos y productos de primera necesidad se han incrementado y abastecido para la demanda de otra que producen diversos preparados, como es el caso de pasteles y postres. Es por ello por lo que se tiene asegurado el abastecimiento de productos e insumos para nuestra empresa y así producir bienes de calidad que satisfagan a nuestros comensales.

Demanda:

La empresa por su ubicación cuenta con una buena demanda de consumidores, ya que contamos con transeúntes que día a día van a sus respectivos centros laborales, además de contar con instituciones educativas cercanas, quienes que de alguna u otra manera tienen fácil acceso a nuestro local, donde se convierten en clientes potenciales. Gracias a nuestra ubicación estratégica nuestros clientes no tienen la necesidad de desplazarse a otros lugares para poder consumir algún refrigerio. Esto nos permite a nosotros como empresa brindar una buena atención de calidad para mantener la demanda de nuestros clientes, y así mantenerlo felices y satisfechos.

Competencia:

Tenemos la gran ventaja de que nuestro local tiene competidores pero no a gran escala. Existen pequeñas tiendas dedicadas a otro rubro o a la preparación de alimentos no pasteleros. Esto nos permite crecer como empresa y ser reconocidos como tal, especialmente en la preparación de pasteles y refrigerios de calidad.

Público objetivo:

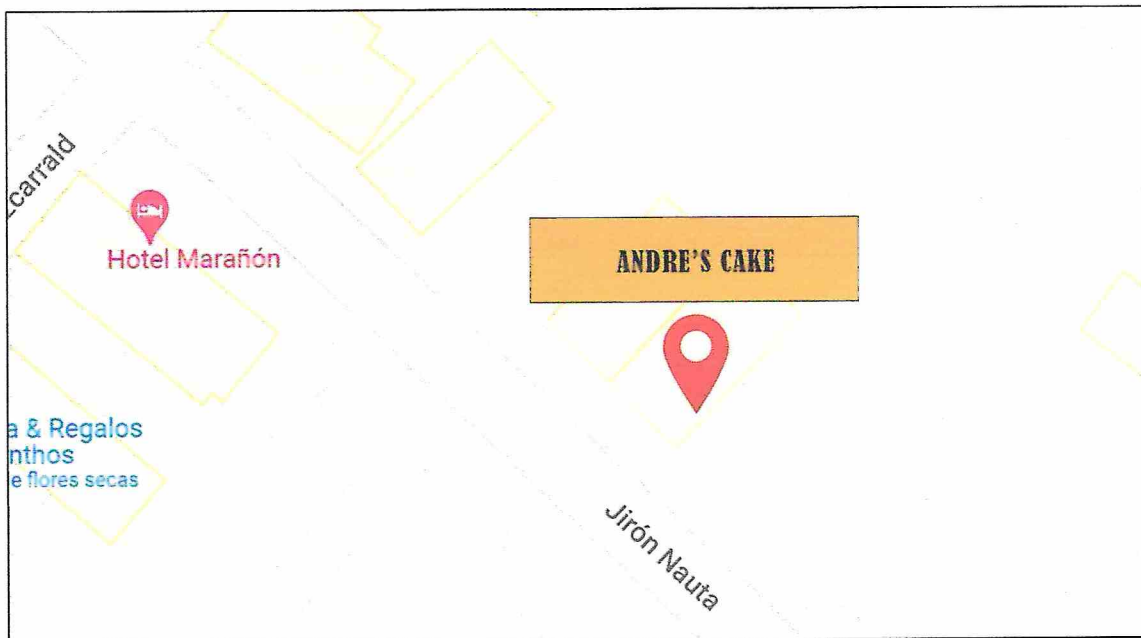
La zona donde estamos ubicados existe una gama de clientes diversos que consumen diariamente productos para todo tipo de estación, ya sea fríos o calientes. Es por ello que hemos previsto la preparación desde pasteles y refrigerios que van acorde con el momento del día, desde un refresco hasta un sofisticado pastel de cumpleaños.

Cabe indicar que nuestros clientes van desde los tres años hasta la tercera edad. También se tiene en cuenta que existen diversas actividades y celebraciones que a nosotros como empresas nos demandan la preparación de diversos días festivos, cumpliendo con nuestro público, satisfaciéndolos siempre con nuestra buena atención y con costos accesibles a la economía de cada cliente.

Ventaja competitiva de la empresa:

La empresa por tener una ubicación estratégica presentará productos de calidad, los cuales podrán ser consumidos directamente en nuestro local acogedor o fuera de ella. Además, se estará brindando el servicio a domicilio, quienes lo soliciten no tendrán recargo alguno, y así, nuestros clientes puedan contar con nosotros en todo momento. Cabe recalcar que nuestros ambientes cumplen las normas administrativas de seguridad e higiene, garantizando así los productos seguros para el consumidor, quienes son la razón para el prestigio de nuestra empresa.

GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO



IV. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCION

IV.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO:

Especificaciones técnicas de Insumos para producir una torta de Chocolate relleno de Fudge:

- Harina preparada.
- Huevos frescos.
- Bicarbonato de sodio.
- Polvo para hornear.
- Cocoa.
- Leche
- Aceite vegetal.
- Azúcar.
- Sal.
- Esencia de vainilla.

Para el Fudge:

- Leche evaporada.
- Leche condensada.
- Azúcar.
- Cocoa.
- Mantequilla.
- Cobertura de chocolate.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Crema Volteada:

- Leche evaporada.
- Leche condensada.
- Huevos frescos.
- Esencia de vainilla.
- Ralladura de limón.

Para Acaramelar:

- Azúcar.
- Agua.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Brownies:

- Cobertura de chocolate.
- Mantequilla.
- Azúcar.
- Harina preparada.
- Polvo para hornear.
- Bicarbonato de sodio.
- Esencia de vainilla.
- Azúcar glass.
- Huevo.
- Pecanas.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Empanadas Horneadas:

- Harina de trigo.
- Mantequilla.
- Polvo para hornear.
- Sal.
- Azúcar blanca.
- Agua.

Para el Relleno:

- Carne molida.

- Aceite vegetal.
- Cebollas.
- Ají dulce.
- Huevos duros.
- Aceituna.
- Especias.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir un Budín:

- Migas de pan.
- Leche evaporada.
- Mantequilla.
- Canela en polvo.
- Azúcar.
- Huevos.
- Ralladura de limón.
- Pasas negras.
- Agua.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir un Pie Manzana:

Para la Masa:

- Harina.
- Maicena.
- Azúcar glass.
- Mantequilla.
- Huevo.

Para Relleno:

- Manzana de agua.
- Azúcar.
- Canela en ramita.
- Agua.
- Pasas rubias.
- Pecanas.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir un Cup Cake de Vainilla:

- Harina preparada.
- Polvo para hornear.
- Mantequilla.
- Huevos.
- Leche evaporada.
- Ralladura de naranja.

- Esencia de vainilla.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir un Churro Relleno de Manjar:

- Harina preparada.
- Levadura.
- Mejorador.
- Azúcar.
- Sal.
- Canela en polvo.
- Mantequilla.
- Leche.
- Huevo.
- Agua.
- Esencia de vainilla.
- Manjar blanco.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir un Pionono:

- Harina preparada.
- Azúcar.
- Polvo de hornear.
- Esencia de vainilla.
- Mixo.
- Huevo.
- Ralladura de limón.
- Manjar blanco.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir una Pizza Amazónica:

Para la Masa:

- Harina sin preparar.
- Sal.
- Azúcar.
- Levadura.
- Aceite de oliva.
- Orégano.
- Agua.

Para el Relleno:

- Cecina.
- Chorizo.
- Ají dulce.
- Pasta de tomate.
- Orégano en polvo.

- Mantequilla.
- Queso mozzarella.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir una Pizza Americana:

Para la Masa:

- Harina sin preparar.
- Sal.
- Azúcar.
- Levadura.
- Aceite de oliva.
- Orégano.
- Agua.

Para el Relleno:

- Jamón Inglés.
- Pasta de tomate.
- Peperoni.
- Orégano en polvo.
- Queso mozzarella.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Alfajor:

- Harina preparada.
- Maicena.
- Mantequilla.
- Manteca.
- Azúcar glass.
- Esencia de vainilla.
- Ralladura de limón.
- Huevos.
- Manjar blanco.
- Coco deshidratado.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Refresco de Maíz Morado:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- Canela.
- Limón
- Piña.
- Anís Estrella.
- Maíz Morado.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Refresco de Maracuyá:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- Maracuyá.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Frozen de Camu Camu:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- hielo.
- Pulpa de Camu Camu:

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Frozen de Limón:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- hielo.
- limón:

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Jugo Surtido:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- Papaya.
- Leche.
- Plátano.
- Piña.
- Betarraga.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Jugo Surtido Especial:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- Papaya.
- Leche.
- Plátano.
- Piña.
- Betarraga.
- Huevo Regional.
- Algarrobina - Miel.
- Yogurt.

Especificaciones técnicas de Insumos para producir Café

Pasado:

- Agua tratada.
- Azúcar.
- Café Molido.

IV.2. CATÁLOGO DE PRODUCTO

Especificaciones técnicas para elaborar una torta de Chocolate relleno de Fudge:



Especificaciones técnicas para elaborar Crema Volteada:



Especificaciones técnicas para elaborar Brownies:



Especificaciones técnicas para elaborar Empanadas Horneadas:



Especificaciones técnicas para elaborar un Budín:



Especificaciones técnicas para elaborar un Pie Manzana:



Especificaciones técnicas para elaborar un Cup Cake de Vainilla:



Especificaciones para elaborar un Churro Relleno de Manjar:



Especificaciones técnicas para elaborar un Pionono:



Especificaciones técnicas para elaborar una Pizza Amazónica:



Especificaciones técnicas para elaborar una Pizza Americana:



Especificaciones técnicas para elaborar Alfajor:



Especificaciones técnicas para elaborar Refresco de Maíz Morado:



Especificaciones técnicas para elaborar Refresco de Maracuyá:



Especificaciones técnicas para elaborar Frozen de Camu Camu:



Especificaciones para elaborar Frozen de Limón:



Especificaciones técnicas para elaborar Jugo Surtido:



Especificaciones técnicas para elaborar Jugo Surtido Especial:



Especificaciones técnicas para elaborar Café Pasado:



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR TORTA DE CHOCOLATE RELLENO DE FODGE: 8 PORCIONES

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA PREPARADA	½	Kg	2.00	2.00
COCOA	100	Gr	6.00	6.00
POLVO PARA HORNEAR	20	Gr	1.00	1.00
BICARBONATO DE SODIO	15	Gr	3.50	0.40
HUEVOS FRESCOS	4	Unidades	0.60	2.40
LECHE	165	Ml	2.00	2.00
ACEITE VEGETAL	400	Ml	7.00	5.60
AZÚCAR	300	Gr	2.50	1.50
SAL	10	Gr	0.80	0.16
ESENCIA DE VAINILLA	15	Ml	4.00	0.12
LECHE CONDENSADA	200	Ml	6.00	3.00
MANTEQUILLA	100	Gr	7.00	1.40
COBERTURA DE CHOCOLATE	200	Kg	7.00	2.80
COSTO POR UNIDAD				28.236
COSTO POR TAJADA				7.00

PREPARACIÓN:

1. PESAR LOS PRODUCTOS Y RESERVAR.
2. MEZCLAR LOS PRODUCTOS SECOS (HARINA, COCOA, POLVO PARA HORNEAR, BICARBONATO Y LA PIZCA DE SAL) RESERVAR
3. MEZCLAR EN LA BATIDORA ACEITE, LECHE, LOS HUEVOS Y BATIRLOS HASTA MEZCLAR BIEN.
4. LUEGO INCORPORAR LOS INGREDIENTES SECOS ALBATIDOR Y BATIRLOS POR 2 MINUTOS, SEGUIDAMENTE INCORPORAR EL AZUCAR Y LA ESENCIA DE VAINILLA Y RESERVAR
5. ENMALTEQUILLAR Y ENHARINAR EL MOLDE, VERTER LA MEZCLA Y PASAR A HORNEAR ALHORNO PRECALENTADO A 180°C POR 45 MINUTOS.
6. EN EL FOGON PONER LA CACEROLA E INCORPORAR LA COBERTURA DE CHOCOLATE JUNTO CO LA MANTEQUILLA Y DESTEMPLAR SEGUIDAMENTE HECHAR LA LECHE CONDESADA Y DEJAR COCINAR POR 3 MINUTOS.
7. PARTIR POR LA MITAD EL KEKE Y RELLENAR Y DECORAR.

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR CREMA
VOLTEADA:8 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
LECHE EVAPORADA	390	MI	3.80	3.80
LECHE CONDENSADA	390	MI	6.00	6.00
HUEVOS FRESCOS	8	Unidades	0.50	4.00
ESENCIA DE VAINILLA	25	MI	4.00	0.20
AZUCAR	200	Gr	2.50	1.00
AGUA	200	MI	0	0
COSTO TOTAL POR N° UNIADES				15.00
COSTO POR UNIDAD				6.00

PREPARACIÓN:

- 1.PONER EN EL FOGÓN EL MOLDE Y VERTER EL AZÚCAR Y EL AGUA DEJARA VAPORISAR Y DEJAR DERRRTIR EL AZUCAR HASTA TORNAR COLOR MARRÓN CLARO Y ESPANDIR POR TODO EL MOLDE. (RESERVAR)
- 2.PONER EN EL LICUAR LA LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA, LOS HUEVOS Y LA ESENCIA DE VAINILLA, RESERVAR.
- 3.SEGUIDAMENTE INCORPORAR LA RALLADURA DE LIMON MEZCLARLO CON UNA CUCHARA.
- 4.PASAR AL MOLDE Y PONERLO SOBRE UNA SUPERFICIE CON AGUA Y LLEVAR AL HORNO POR 40 MINUTOS, DESPUES DEJAR ENFRIAR.
- 5.DESMOLDAR Y SERVIR EN TAJADA.

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR
BROWNIE:25 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA PREPARADA	240	Gr	2.00	0.96
CHOCOLATE SEMIAMARGO	360	Gr	7.00	5.04
HUEVOS FRESCOS	4	Unidades	0.50	2.00
AZÚCAR	450	Gr	2.50	2.25
MANTEQUILLA	400	Gr	9.00	7.20
COCOA	60	Gr	6.00	3.00
POLVO PARA HORNEAR	10	Gr	2.00	1.00
BICARBONATO DE SODIO	5	Gr	3.50	0.15
ESENCIA DE VAINILLA	10	MI	6.00	0.12
PECANAS	100	Gr	15.00	3.00
COSTO TOTAL POR N° UNIADES				24.72
COSTO POR UNIDAD				3.50

PREPARACIÓN:

- 1.PESAR LOS INGREDIENTES Y RESERVAR.
- 2.DERRETIR EN UN BOL LA COBERTURA DE CHOCOLATE Y LA MANTEQUILLA, RESERVAR.
- 3.MEZCLAR LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, POLVO PARA HORNEAR, EL BICARBONATO Y LA COCOA) RESERVAR.
- 4.PONER A BATIR LOS HUEVOS JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA LLEGAR A UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
- 5.DESPUES VERTER EN LA BATIDORA LA MEZCLA DERRETIDA Y SEGUIR BATIENDO, SEGUIDAMENTE HECHAR LOS PRODUCTOS SECOS Y RESERVAR.
- 6.PONER PAPEL MANTECA AL MOLDE Y PASAR LA MEZCLAY DECORARLO CON LAS PECANAS.
- 7.HORNEAR A 170° POR MEDIA HORA Y RETIRAR, DESMOLDAR Y DECORARLO CON EL AZÚCAR GLASS, LISTO A DISFRUTAR.

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR
EMPANADAS HORNEADAS DE POLLO :15 UNIDADES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA SIN PREPARAR	500	Gr	2.00	2.00
AZÚCAR	200	Gr	2.50	1.00
SAL	30	Gr	0.80	0.128
POLVO PARA HORNEAR	20	Gr	1.00	1.00
MANTEQUILLA	200	Gr	9.00	3.60
HUEVO	5	Unidades	0.50	2.50
AGUA	175	MI	2.00	0.46
POLLO	350	Gr	18.00	10.5
CEBOLLA	300	Gr	2.00	2.00
AJÍ DULCE	100	Gr	1.00	1.00
ACEITUNA	100	Gr	1.00	1.00
AJO	10	Gr	1.00	1.00
ESPECIAS	7	Gr	1.00	1.00
ACEITE	60	MI	7.00	0.84
COSTO TOTAL				28.028
COSTO POR UNIDAD				6.00

PREPARACIÓN:

1. COCINAR EL POLLO CON AGUA Y SAL SEGUIDAMENTE LOS HUEVOS Y DESHILACHAR.
2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTARLA EN BRUNUA JUNTO CON EL AJÍ DULCE, RESERVAR.
3. HACER UN ADERESO CON EL AJO Y EL ACEITE JUNTO CON LAS ESPECIAS COLORIDAS Y AROMÁTICAS Y VERTER LAS VERDURAS CORTADAS PARA IR SOFRIENDO, DESPUÉS INCORPORAR EL POLLO Y MEZCLARLO BIEN, DEJAR ENFRIAR Y RESERVAR.
4. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS Y HÚMEDOS (HARÍA, AZÚCAR, POLVO PARA HORNEAR, SAL, HUEVOS, MANTEQUILLA Y AGUA).
5. HACER UNA MASA HOMOGÉNEA CON LOS ANTERIOR, PESAR UNOS 60 GRAMOS, EMBOLAR Y ESTIRAR LA MASA.
6. PASAR A RELLENAR Y TAPAR LA MASA HACIENDOLE UN DETALLE AL BORDE.
7. PONER EN UNA PLACA ,PINCELAR CON HUEVO BATIDO, PASAR A HORNEAR A 190°C POR 35 MINUTOS, SACAR Y SERVIR.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR BUDIN:40 PORCIONES

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
MIGAS DE PAN	700	Gr	10.00	10.00
AZÚCAR	400	Gr	2.50	2.00
LECHE	200	MI	3.80	1.95
MANTEQUILLA	100	Gr	6.00	1.20
HUEVO FRESCO	4	Unidades	2.00	2.00
RALLADURA DE LIMÓN	1	Unidades	0.50	0.50
CANELA EN POLVO	15	Gr	35.00	1.05
PASAS NEGRA	150	Gr	10.00	3.00
AGUA	1000	MI	3.50	0.35
COSTO TOTAL				22.05
COSTO POR TAJADA				5.00
PREPARACIÓN:				
1.EN EL MOLDE HACEMOS EL CAMELO CON EL AZÚCAR DEJÁNDOLO DERRETIR CON EL FUEGO, DESPUÉS LO HECHAMOS TODO EL CONTORNO DEL MOLDE Y RESERVAMOS.				
2.HIDRATAR LAS MIGAS DEL PAN CON LA LECHE Y EL AGUA JUNTO CON LA CANELA EN POLVO PREVIAMENTE DILUIDAS.				
3.SEGUIDAMENTE COLOCAR LAS PASAS NEGRAS, LOS HUEVOS, LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y MEZCLARLOS BIEN, DESPUÉS INCORPORAR LA RALLADURA Y LA ESENCIA DE VAINILLA.				
4.DESPUÉS HECHAR LA MEZCLA EN EL MOLDE Y LLEVAR A HORNEAR A BAÑO MARIA POR 1 HORA APROXIMADAMENTE POR 200°C				
5.SACAR, DEJAR ENFRIAR, DESMOLDAR Y SERVIR.				

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR PIE DE
MANZANA:6 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA SIN PREPARAR	250	Gr	2.00	1.00
MAICENA	150	Gr	4.50	1.35
MANTEQUILLA	150	Gr	9.00	2.70
AZÚCAR GALSS	100	Gr	5.00	1.00
HUEVO	2	Unidades	1.00	1.00
MANZANAS DE AGUA	500	Gr	3.00	3.00
AZÚCAR	200	Gr	2.50	1.00
CANELA EN POLVO	10	Gr	35.00	0.7
PASAS RUBIAS	100	Gr	17.50	3.5
COSTO TOTAL				15.25
COSTO POR TAJADA				7.00
PREPARACIÓN:				
1.PESAR LOS INGREDIENTES. COLAR LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, AZÚCAR GLASS Y MAICENA) Y MEZCLAR.				
2.DESPUES MEZCLARLOS CON LA MATEQUILLA Y LOS HUEVOS HASTA FORMAR UNA MASA QUEBRADA HOMOGENEA SIN TANTO AMASAR.				
3.PASAR A REFRIGERAR POR 20 MINUTOS, SACAR, ESTIRAR Y COLOCARLO EN EL MOLDE, PASARLO A HORNEAR A 150° POR 20 MINUTOS.				
4.PELAR, DESPEPAR Y TROZEAR LA MAZANA. LUEGO PASAR SANCOCHARLO JUNTO CON LA CANELA, EL AZÚCAR HASTA FORMAR UN PURÉ, BAJAR Y COLOCAR LAS PASAS.				
5.POR ÚLTIMO VERTER EL PURE EN LA BASE DEL PIE, DESPUÉS CUBRIRLO CON LA MASA EN FORMA DE REJILLAS, PASAR A PINCELAR Y HORNEAR POR 10 MINUTOS MAS HASTA HECHAR COLOR LAS REJILLAS.				
6.SACAR, DEJAR ENFRIAR ,ESMOLDAR Y SERVIR.				

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR CUP CAKE
DE VAINILLA:15 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA PREPARADA	500	Gr	2.00	2.00
AZÚCAR	400	Gr	2.50	2.00
LECHE	300	MI	3.80	2.92
MANTEQUILLA	350	Gr	9.00	6.50
HUEVO FRESCO	5	Unidades	2.50	2.50
RALLADURA DE NARANJA	1	Unidades	0.70	0.70
POLVO DE HORNEAR	20	Gr	1.00	1.00
ESENCIA DE VAINILLA	15	MI	6.00	0.18
COSTO TOTAL				17.60
COSTO POR UNIDAD				3.00

PREPARACIÓN:

1. MEZCLAR EL HARINA CON EL POLVO PARA HORNEAR Y TAMISAR.
- 2.PASAR A BATIR EN AZÚCAR JUNTO CON LA MANTEQUILLA HASTA AGARRAR CUERPO Y VOLUMEN, DESPUÉS INCORPORAR DE A UNO LOS HUEVOS.
- 3.HECHAR DE A POCOS EL PREPARADO DE HARINAS EN LA BATIDORA E IR COLOCANDO LA LECHE EN CHORRITOS (ASI SUCESIVAMENTE INTERCALANDO LOS INSUMOS HARIANY LECHE) DESPUÉS INCORPORAR LA ESENCIA DE VAINILLA Y LA RALLADURA DE LIMÓN.
- 4.PASAR A COLOCAR EN LOS PIROTINES CON UN PESO DE 60 GRAMOS. PASAR A HORNEAR A 170°C POR 25 MINUTOS.
- 5.SACAR, DEJAR ENFRIAR Y SERVIR.

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR CHURRO
RELLENO DE MANJAR:50 UNIDADES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA	1	Kg	4.00	4.00
LEVADURA	35	Gr	9.00	0.63
MEJORADOR	25	Gr	4.00	0.20
AZÚCAR	300	Gr	2.50	0.75
SAL	20	Gr	0.80	0.032
CANELA EN POLVO	10	Gr	35.00	0.7
MANTEQUILLA	100	Gr	9.00	1.8
LECHE	125	MI	3.80	0.95
HUEVO	3	Unidades	1.50	1.50
ESENCIA DE VAINILLA	15	MI	6.00	0.18
AGUA	200	MI	3.50	0.07
MANJAR BLANCO	600	Gr	9.00	5.4
COSTO TOTAL				16.842
COSTO POR UNIDAD				3.00
PREPARACIÓN:				
1.PESAR LOS INGREDIENTES SECOS Y MEZCLAR (HARINA, LEVADURA, SAL, CANELA, AZÚCAR Y MEJORADOR).				
2.DESPUÉS MEZCLARLOS CON LA MATEQUILLA, LOS HUEVOS, LA LECHE Y EL AGUA HASTA FORMAR UNA MASA Y SEGUIDAMENTE AMAZAR HASTA LLEGAR AL GLUTEN.				
3.PASAR A PESAR POR 60 GRAMOS Y ENVOLAR.				
4.ESTIRAR LA MASA CON LA AYUDA DE UN RODILLO SOBRE LA MESA Y RELLENAR EN UN EXTREMO CON EL MANJAR, DESPUES ENROLLARLO, Y ESTIRARLO SUAVEMENTE APROX. 12 CENTIMETROS.				
5.PONER A REPOSAR HASTA QUE AUMENTE DE VOLUMEN LA MASA Y PONER A FREIR A JUEGO BAJO, SACAR Y PONER EN PAPEL ABSORVENTE PARA QUITAR EL EXCESO DE GRASA Y ESPOLVOREAR AZÚCAR ENCIMA, SERVIR.				

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR
PIONONO:20 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA	300	Gr	2.00	1.20
POLVO PARA HORNEAR	50	Gr	2.00	2.00
AZÚCAR	3000	Gr	2.50	1.50
MIXO	50	Gr	3.50	0.70
ESENCIA DE VAINILLA	15	Ml	6.00	0.18
HUEVO	10	Unidades	5.00	5.00
RALLADURA DE LIMÓN	1	Unidades	0.50	0.50
COSTO TOTAL				11.08
COSTO POR UNIDAD				4.00

PREPARACIÓN:

1. PESAR LOS INGREDIENTES. EN LA BATIDORA COLOCAR LOS HUEVOS, EL HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR, EL AZÚCAR, RALLADURA DE LIMON Y LA ESENCIA DE VAINILLA, PONERLOS A BATIR A VELOCIDAD MEDIA POR 3 MINUTOS.
2. DESPUÉS INCORPORAR EL MIXO Y SEGUIR BATIENDO POR 2 MINUTOS MAS A VELOCIDAD ALTA Y RESERVAR.
3. COLOCAR EN EL MOLDE PAPEL MANTECA Y VERTER LA MEZCLA DEL BATIDOR.
4. PASAR A HORNEAR POR 200°C POR 12 MINUTOS, BAJAR Y DEJAR ENFRIAR.
6. DESMOLDAR Y QUITAR EL PAPEL LUEGO ENPASTARLO CON EL MANJAR Y ENROLLARLO, DESPUES ESPOLVOREAR CON AZUCAR GLASS, CORTAR POR TAJADAS Y SERVIR.

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR PIZZA
AMAZÓNICA:8 PORCIONES**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA	300	Gr	2.00	1.2
LEVADURA	15	Gr	9.00	0.27
SAL	5	Gr	0.80	0.008
ACEITE DE OLIVA	30	MI	8.00	2.4
ORÉGANO EN POLVO	7	Gr	10.00	0.14
AZÚCAR	10	Gr	2.50	0.05
AGUA	200	MI	2.00	0.53
PASTA DE TOMATE	80	Gr	1.50	1.50
AJÍ DULCE	200	Gr	2.00	2.00
CECINA	300	Gr	23.00	13.8
CHORIZO	200	Gr	20.00	8
QUESO MOZARELLA	250	Gr	12.00	12.00
COSTO TOTAL				41.89
COSTO POR PORCION				10.00
PREPARACIÓN:				
1.PESAR LOS INSUMOS. PONER EN EL MESÓN LA HARINA, LEVADURA, ORÉGANO, SAL, AZÚCAR Y MEZCLARLO. LUEGO HECHAR EL ACEITE JUNTO CON EL AGUA Y MEZCLAR HASTA FORMAR UNA MASA Y DEJAR REPOSAR POR 20 MINUTOS.				
2.ESTIRAR LA MASA EN UNA LAMINA Y PASAR A HORNEAR POR 20 MINUTOS, SACACAR Y RESERVAR.				
3.CORTAR EN TIRAS LA CECINA Y EL AJÍ DULCE SALTEARLO Y RESERVAR.FREIR EL CHORIZO Y DESPUES CORTARLO EN RODAJAS.				
4.RELLENAR LA BASE DE LA PIZZA CON LA PASTA DE TOMATE LA CECINA EN TIRAS JUNTO CON EL AJI DULCE, DESPUÉS RALLAR ENCIMA DE ELLO EL QUESO Y DECORARLO CON LAS RODAJAS DEL CHORIZO.				
5.PASAR A GRATINAR EN EL HORNO POR 5 MINUTOS, SACAR Y SERVIR CALIENTE.				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR PIZZA AMERICANA:8 PORCIONES

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
HARINA	300	Gr	2.00	1.2
LEVADURA	15	Gr	9.00	0.27
SAL	5	ML	0.80	2.4
ACEITE DE OLIVA	30	Gr	8.00	2.4
ORÉGANO EN POLVO	7	Gr	10.00	0.14
AZÚCAR	10	ML	2.50	0.05
AGUA	200	Gr	2.00	0.53
PASTA DE TOMATE	80	Gr	1.50	1.50
JAMÓN INGLÉS	400	Gr	17.00	13.6
PEPERONI	100	Gr	20.00	4
QUESO MOZARELLA	250		12.00	12.00
COSTO TOTAL				38.09
COSTO POR PORCION				9.00
PREPARACIÓN:				
1.PESAR LOS INSUMOS. PONER EN EL MESÓN LA HARINA, LEVADURA, ORÉGANO, SAL, AZÚCAR Y MEZCLARLO. LUEGO HECHAR EL ACEITE JUNTO CON EL AGUA Y MEZCLAR HASTA FORMAR UNA MASA Y DEJAR REPOSAR POR 20 MINUTOS.				
2.ESTIRAR LA MASA EN UNA LAMINA Y PASAR A HORNEAR POR 20 MINUTOS, SACACAR Y RESERVAR.				
3.RELLENAR LA BASE DE LA PIZZA POR LA PASTA DE TOMATE, OREGANO Y EL JAMÓN INGLÉS, LUEGO RALLAR EL QUESO Y PONER ENCIMA.EL PEPERONI.				
5.PASAR A GRATINAR EN EL HORNO POR 5 MINUTOS, SACAR Y SERVIR CALIENTE.				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR
ALFAJOR:20 UNIDADES

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
MANJAR	400	Gr	4.50	3.6
HARINA	250	Gr	2.00	1
MAICENA	250	Gr	4.50	2.25
AZÚCAR GLASS	100	Gr	4.50	0.90
MANTECA	100	Gr	5.00	1
MANTEQUILLA	150	Gr	9.00	2.7
HUEVO	2	Unidades	1.00	1.00
RALLADURA DE LIMON	1	Unidades	0.50	0.50
ESENCIA DE VAINILLA	10	MI	6.00	0.12
COSTO TOTAL				13.07
COSTO POR UNIDAD				3.50
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. PONER EN EL MESÓN LA HARINA, MAICENA, AZÚCAR GLASS Y MEZCLAR. 2. VERTER LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA SOBRE ESA MEZCLA Y AVENARLO E INCORPORAR LOS HUEVOS HASTA FORMAR LA MASA JUNTO CON LOS HUEVOS Y LA VAINILLA. 3. ESTIRAR LA MASA Y CORTARLOS EN CIRCULOS Y PONER EN LAS LATAS. 4. HORNEAR A 170° C. POR 15 MINUTOS. 5. RETIRARLOS ENFRIAR Y RELLENAR CON EL MANJAR, Y DECORARLOS CON EL COCO RALLADO 				

**CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR REFRESCO
DE MAÍZ MORADO:10 VASOS**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
MAÍZ MORADO	500	Gr	4.00	4
AGUA TRATADA	2500	MI	4.00	3.5
PIÑA	100	Gr	8.00	0.8
ANIS	50	Gr	17.00	1.7
CANELA	60	Gr	29.00	3.78
AZÚCAR	600	Gr	4.50	2.70
LIMÓN	300	Gr	4.00	2.40
COSTO TOTAL				18.58
COSTO POR VASO				4.00
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. COCINAR AL MAÍZ JUNTO CON LA PIÑA Y LAS ESPECIES AROMATICAS POR APROXIMADAMENTE 45 MINUTOS. 2. COLAR Y DEJAR ENFRIAR. 3. EN UN ENVASE VERTER EL AGUA TRATADA JUNTO CON LA ESENCIA DEL MAÍZ MORADO, INCORPORAR EL JUGO DE LIMÓN, ENDULZAR AL GUSTO Y SERVIR. 				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR REFRESCO DE MARACUYA:8 VASOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	2000	MI	4.00	0.8
AZÚCAR	500	Gr	2.50	2.50
MARACUYÁ	500	Gr	2.00	2
COSTO TOTAL				5.3
COSTO POR VASO				3.00
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none">1. CORTAR Y LICUAR LA MARACUYÁ CON POCA AGUA.2. COLAR PARA QUITAR TODOS LOS RESIDUOS.3. VERTER EN UN ENVASE AGUA TRATADA Y LA ESENCIA DE MARACUYÁ.4. ENDULZAR AL GUSTO.				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR FROZEN DE CAMU CAMU:5 VASOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	600	MI	4.00	0.24
AZUCAR	300	Gr	2.50	1.50
CAMU CAMU	300	MI	15.00	4.50
HIELO	400	Gr	5.00	0.80
COSTO TOTAL				7.04
COSTO POR VASO				8.00
PREPARACIÓN				
1. DESINFECTAR LOS FRUTOS DE CAMU CAMU.				
2. PULPEAR CON AGUA TIBIA PARA SACAR COLOR Y SABOR.				
3. COLAR				
4. LICUAR JUNTO CON EL HIELO EL AZÚCAR, LA PULPA Y EL AGUA.				
5. SERVIR.				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR FROZEN DE LIMÓN:5 VASOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	600	MI	4.00	0.24
AZÚCAR	300	Gr	2.50	1.50
LIMÓN	8	Unidades	2.80	2.80
HIELO	400	Gr	5.00	0.80
COSTO TOTAL				5.34
COSTO POR VASO				8.00
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. DESINFECTAR LOS FRUTOS DE LIMÓN. 2. LICUAR JUNTO CON POCA AGUA. 3. COLAR 4. LICUAR JUNTO UN POCO DE AGUA, HIELO Y AZÚCAR. 5. SERVIR. 				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR JUGO
SURTIDO:4 VASOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	500	MI	4.00	0.20
AZÚCAR	100	Gr	2.50	0.50
PAPAYA	100	Gr	12.00	1.20
PLÁTANO	100	Gr	3.00	0.60
BETARRAGA	50	Gr	2.50	0.25
PIÑA	100	Gr	8.00	0.80
COSTO TOTAL				3.55
COSTO POR VASO				5.00
PREPARACIÓN				
1. DESINFECTAR LAS FRUTAS.				
2. PELAR Y LICUAR.				
3. INCORPORAR EL AGUA Y EL AZÚCAR JUNTO LAS FRUTAS LICUADAS.				
4. SERVIR.				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR JUGO
SURTIDO ESPECIAL:4 VASOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	500	MI	4.00	0.20
AZÚCAR	80	Gr	2.50	0.40
PAPAYA	100	Gr	12.00	1.20
PLÁTANO	100	Gr	3.00	0.60
BETARRAGA	50	Gr	2.50	0.25
PIÑA	100	Gr	8.00	0.80
LECHE	50	MI	3.80	0.048
YOGURT	100	MI	6.00	0.6
ALGARROBINA - MIEL	100	MI	12.00	4
COSTO TOTAL				8.10
COSTO POR VASO				9.00
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. DESINFECTAR LAS FRUTAS. 2. PELAR Y LICUAR. 3. INCORPORAR EL AGUA Y EL AZÚCAR JUNTO LAS FRUTAS LICUADAS, LA LECHE, EL YOGURT Y LA ALGARROBINA- MIEL. 4. SERVIR. 				

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR CAFÉ
PASADO:1 TAZA

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	P. UNITARIO	P.TOTAL
AGUA TRATADA	400	ML	4.00	0.16
AZÚCAR	20	GR	2.50	0.10
CAFÉ MOLIDO	50	GR	9.00	0.90
PRECIO POR TOTAL				1.16
PRECIO POR TAZA				3.00
PREPARACIÓN				
<ol style="list-style-type: none"> 1. EN UNA OLLA, HACER HERVIR MEDIO LITRO DE AGUA. 2. COLOCAR EN UNA TETERA PARA SERVIR EL AGUA HERVIDA. 3. EN UNA TAZA PARA CAFÉ, COLORA A CIERTA DISTANCIA EL FILTRO PARA EL MOLIDO. 4. VERTER EL AGUA CALIENTE EN 3 TIEMPOS PON UN LAPSO DE 1 MINUTO, PARA QUE EL CAFÉ SUELTE SU ESENCIA. 5. SERVIR AL CLIENTE ACOMPAÑADO DE SU ENVASE DE AZÚCAR. 				

IV.3. EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TRABAJO

EL EQUIPO DE PASTERERÍA: se denomina equipo a toda la dotación utilizada en pastelería, de la cual se sirve el pastelero para realizar sus labores diarias tales como: batido, mezcla, empaste, escudillado, montaje y decoración.

- El equipo utilizado en pastelería es el siguiente:
- Mobiliario
- Equipo de preparación
- Equipo de cocción
- Equipo de refrigeración
- Batería de la pastelería
- Herramientas y utensilios
- Equipo de pesaje y medición
- Útiles para montajes y decoración

MOBILIARIO: constituye el mobiliario necesario para la preparación de los manjares fundamentalmente mesas y armarios.

MESAS: es un equipo muy necesario en pastelería sus características más comunes son: se fabrican de metal o madera resistente y pesada, para evitar que se muevan o dañen al trabajar en ellas. Usualmente, a las mesas de madera se les recubre con una lámina de acero, aluminio o formica o simplemente se elaboran de una madera resistente que no produzca olores fuertes resina o color.

Las dimensiones de las mesas son variables y se fabrican según las necesidades y trabajo que en ellos se va a realizar. Algunas mesas de pastelería se fabrican con un mármol empotrado en su parte superior; en esta parte de la mesa se realizan trabajos especiales en chocolate y patillaje.

El mantenimiento de las mesas se debe llevar a cabo limpiando las con un paño humedecido en agua. En caso de que las impurezas están muy adheridas a su superficie se les debe retirar con una espátula o raqueta.

En el cual se vierte agua suficiente, este recipiente se coloca directamente al fuego y en su interior se introduce otro más pequeño donde se cocina el alimento.

HORNOS: El horno juntamente con la cocina y la batidora conforman el equipo indispensable de toda pastelería. Los hornos más utilizados actualmente son los quemadores de gas y los eléctricos, ellos constituyen elementos indispensables para obtener buenos resultados en la elaboración de pasteles o panes.

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN: son utilizados para refrigerar los diferentes manjares elaborados en pastelería. El equipo de refrigeración de una pastelería está conformado por neveras cavas, refrigeradoras y congeladoras.

NEVERAS: Son equipos de refrigeración utilizados para mantener alimentos que no requieren un frío muy intenso, en su interior se ubican rejillas metálicas ajustables al tamaño deseado y utilizable para la colocación de bandejas.

CAVAS: son utilizadas para conservar alimentos en grandes cantidades por un lapso prolongado. Dependiendo de las temperaturas que producen se les califica en cavas refrigeradoras y cavas congeladoras.

CAVAS REFRIGERADORAS: Temperatura varía entre 1 y 8 grados centígrados y es regulada según el producto que en ella se coloque.

CAVAS CONGELADORAS: su temperatura varía entre 5 y 20 grados centígrados, son ideales para mantener productos en congelación por – tiempos prolongados.

BATERÍA DE PASTELERÍA: son recipientes de diferentes tamaños que tienen múltiples usos los principales componentes son ollas, sartenes, escurridores y coladores.

CACEROLA: son todos los recipientes usados para la cocción traslado o conservación de alimentos. Se fabrican de acero inoxidable, aluminio, cobre estañado, hierro, etc. Las cacerolas varían en tamaño y capacidad, se obtienen capacidad es de 2 a 30 litros con asas o sin ellas.

OLLAS: las Ollas o marmitas son recipientes de forma cilíndrica que poseen dos mangos o asas y se fabrican de aluminio resistente o acero inoxidable.

SARTENES: son recipientes de hierro, acero, aluminio y otro material especial para resistir altas temperaturas a fuego directo, su base es circular con bordes bajos rectos o poco inclinados; se utiliza para elaborar crepé y freír o saltear alimentos diferentes en laborados en pastelería.

ESCURRIDORES: son especies de cacerolas con varias perforaciones se fabrican de acero inoxidable o aluminio se utilizan para escurrir ciertas preparaciones como frutas cocidas, donde se desea eliminar cierta cantidad de agua. Otros tipos muy usados son los escurridores en forma de Bol.

COLADORES: se utilizan para escurrir colar o separar sólidos de líquidos o eliminar impurezas. Se fabrican de metal o plástico, los coladores se componen de una Asa unida a un aro resistente, al cual va colocada una malla. Existe un tipo especial de colador llamado chino, de forma cónica, cuyo cuerpo termina en un vértice; este tipo de colador se utiliza para licuar o pasar cremas o salsas.

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS: son instrumentos que facilitan la elaboración y decoración de pasteles y manjares, los más usados en pastelería son cuchillos, espátulas, recogedor, raqueta, cortapastas, rodajas, mangas, boquillas, rodillos, Brillas, radiadores, cucharas, cucharones, espumaderas, tamiz, batidores de alambre, abrelatas, brochas, cepillos y tijeras.

CUCHILLOS: son herramientas para cortes los más usados son cuchillos de sierra cuchillo liso, tipo espátula, cuchillo de cocinero, cuchillo pequeño, puntilla.

ESPÁTULA: Es una herramienta de múltiples usos en la pastelería, se emplea para colocar cobertura, alisar, rellenar, despegar dulces de las placas y extender batidos.

RECOGEDOR: es una plancha de plástico fina y ancha con tres de sus bordes rectos y uno un poco curva, los bordes rectos se utilizan para retirar o recoger cremas o similares que se encuentran en recipientes cuyo fondo es recto.

RASQUETA: Es una herramienta utilizada para cortar recoger limpiar y en general para labores de mantenimiento, se compone de un mango y una hoja metálica.

MANGAS: las mangas son especies de bolsa de tela impermeable o lona de forma cónica, en su parte más delgada se colocan las boquillas para lograr distintos dibujos o efectos de decoración.

BOQUILLAS: son pequeñas piezas cónicas de latón acero o plástico su parte más angosta termina en diferentes formas, las hay lisas y rizadas. Las boquillas pierden su forma con facilidad en este sentido no se deben golpear se lavan con agua tibia y se secan bien luego de su uso, manteniéndose en un lugar seguro.

RODILLOS: son utensilios de madera, plástico o metal, compuestos de un cuerpo y dos mangos el cuerpo es cilíndrico y alargado, liso o estirado de dimensiones variables.

RALLADORES: se fabrican de acero inoxidable o latón con agujeros cortantes de diferentes dimensiones, se emplean para rallar productos sólidos como queso cobertura, coco, etc.

CUCHARAS: son herramientas de metal o madera de tamaño y forma variables utilizadas para múltiples tareas, principalmente para vaciar remover y mezclar.

CUCHARONES: se emplean para vaciar o transportar ingredientes líquidos y sólidos o para mezclar y mover preparación es durante su cocción.

ESPUMADERA: son herramientas de aluminio o acero con un mango, de cuerpo redondo y un poco ovalado y varios agujeros finos. Se emplean

para retirar la espuma que se forma en la superficie de la preparación es durante su cocción.

TAMIZ: es un tipo de colador o cernidor especial que consta de un aro de madera metal o plástico, donde se fija una tela o malla fina de alambre plástico, nylon, fibra o erina. Se emplea para cernir sustancias sólidas en polvo como leche, harina, etc.

BATIDORES (Varillas): conjunto de finas Varillas que se unen formando una especie de globo en su parte más ancha y un mango en su parte más angosta, se fabrican de alambre o acero de poca y media flexibilidad, son empleados para batir huevos cremas y en general para hacer espumoso un batido.

ABRELATAS: Existen varios tipos de abridores de latas, los más comunes están constituidos por una lámina fuerte de hierro o acero con la punta en forma de vértices.

BROCHAS, CEPÍLLOS y PINCELES: Son utensilios de plástico o madera formados por un cuerpo y un mango en el cuerpo tiene incorporado un conjunto de cerdas de nylon, pelo o erina.

TIJERAS: son herramientas cortantes de uso general sobre todo en trabajos de decoración.

MOLDES, PLACAS Y BANDEJAS DE SERVICIO: se utilizan principalmente para colocar hornear y dar forma final a diversos postres, tartas, panes, tartaletas y trabajos especiales en pastelerías.

PESOS Y BALANZA: son equipos utilizados para controlar el peso exacto de los ingredientes de una fórmula antes de su procedimiento, con el objetivo de mantener un equilibrio entre los ingredientes empleados y obtener un producto de buena calidad.

TERMÓMETROS: en pastelerías utilizan principalmente para controlar el punto de cocción del azúcar, temperatura de batidos, masas y otras preparaciones que requieren este tipo de control.

ÚTILES PARA MONTAJE Y DECORACIÓN:

Conjunto de materiales utilizados en la pastelería para el montaje decoración de tortas y postres, los principales útiles para el montaje y decoración son:

- Bases giratorias para decoración
- Platos de cartón
- Blondas
- Discos de cartón
- Tiras de cartón
- Papel glasín
- Papel celofán

- Papel parafinado
- Moldes para tortas de piso

TÉCNICAS DE LA PASTERÍA

EL RODILLO: existen diferentes tipos de rodillos según el material de qué están hechos, su forma o sutilidad. El rodillo permite extender una masa regularmente sin romperla, para lograr esto el rodillo debe estar listo el limpio y bien recto.

LA MANGA PASTELERA: la manga pastelera es una de las herramientas más utilizadas en el obrador en muchos casos va acompañada por la boquilla en sus diferentes formas. Se fabrican de varios tamaños y materiales, las más comunes son las de plástico de un solo uso.

EL CORNET: El cornet es una pequeña manga de papel sulfurizado que se utiliza para pequeñas decoraciones sobre el papel: para hacer letras, ribetes, contornos, cenefas, etc. Es una de las técnicas de acabado de productos de pastelería más complejas y es necesario practicar para poder realizarlo con precisión.

IV.4. PROVEEDORES

Las empresas que proporcionan los insumos necesarios para la elaboración de los productos se encuentran en la ciudad de Iquitos.

Los principales son:

- Comercializadora San Juan SA.
- Comercial FOX EIRL.
- Comercial Irmita SA.

Empresas que garantizan la calidad de los insumos.

V. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO
V.1. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS

Equipos, muebles, herramientas y enseres	Cant.	P. Unit S/.	Costo Total S/.	Vida útil	Depreciación Anual S/.
Vitrina exhibidora	2	600	1200	5	500.00
Cocina a gas con horno	1	1000	1000	3	250.00
Batidor eléctrico	2	1500	3000	5	1250.00
Licuadora	2	400	800	3	200.00
Refrigerador	1	1800	1800	5	750.00
Congeladora	1	1800	1800	5	750.00
Horno microondas	2	300	600	3	150.00
Balanza digital x5kg	1	80	80	5	33.33
Mesa de trabajo	1	3000	3000	5	1250.00
Mostrador	1	500	500	3	125.00
Mesas redondas	8	120	960	3	240.00
Sillas	24	70	1680	3	420.00
Batidor de mano	3	15	45	2	7.50
Cuchillo de mano	3	50	150	2	25.00
Cucharas set	36	24	864	3	216.00
Tenedores set	36	24	864	3	216.00
Cucharon	3	3.5	10.5	3	2.63
Espumadera	2	10	20	3	5.00
Set de coladores	2	10	20	2	3.33
Rallador	2	10	20	2	3.33
Sartén	2	70	140	2	23.33
Ollas juego	1	180	180	3	45.00
Bol set	2	80	160	3	40.00
Azafate melamine	2	10	20	3	5.00
Jarras medidoras	2	5	10	2	1.67
Fuentes de aluminio	12	12	144	3	36.00
Tablas de picar	2	30	60	1	5.00
Servilleteros	12	5	60	2	10.00
Horno semi industrial	1	2000	2000	4	666.67
Bases giratorias	2	300	600	3	150.00
TOTAL		S/ 14,008.50	S/ 21,787.50		S/ 7,379.79

V.2.CAPITAL DE TRABAJO

V.2.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 3 MESES

N°	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO S/.	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL S/.
1	Camu camu	10.00	Kg	6	60.00
2	Harina	130.00	saco	2	260.00
3	Cocoa	40.00	kg	3	120.00
4	Polvo para hornear	9.00	kg	6	54.00
5	Huevos	40.00	Ciento	3	120.00
6	Yogourt	15.00	Botella	3	45.00
7	Leche	54.00	Caja	3	162.00
8	Aceite vegetal	60.00	Galón	3	180.00
9	Azúcar	140.00	Saco	2	280.00
10	Sal	25.00	Saco	1	25.00
11	Maracuyá	5.00	Kg	12	60.00
12	Escencia de vainilla	10.00	Lt	2	20.00
13	Leche condensada	90.00	Caja	1	90.00
14	Mantequilla	160.00	Balde	2	320.00
15	Cobertura de chocolate	20.00	Kg	3	60.00
16	Bicarbonato de sodio	15.00	Kg	1	15.00
17	Frutos secos	70.00	Kg	1	70.00
18	Pollo	11.00	Kg	10	110.00
19	Cebolla	3.50	Kg	25	87.50
20	AJI DULCE	3.00	Cajita	12	36.00
21	AJOS	13.00	Kg	1	13.00
22	PAN	10.00	Bolsa	20	200.00
23	PASAS NEGRAS	40.00	Kg	1	40.00
24	MAICENA	7.00	Kg	3	21.00
25	MANJAR	15.00	Kg	4	60.00
26	LEVADURA	18.00	Kg	1	18.00
27	PASTA DE TOMATE	7.00	TIRA	3	21.00
28	CECINA	40.00	Kg	3	120.00
29	CHORIZO	35.00	Kg	2	70.00
30	QUESO	50.00	Kg	2	100.00
31	JAMON	15.00	Kg	2	30.00
32	MAIZ MORADO	9.00	Kg	4	36.00
33	CANELA	70.00	Kg	1	70.00
34	CAFÉ	30.00	Kg	1	30.00
				TOTAL	S/ 3,003.50

V.2.2. PAGO AL PERSONAL

DETALLE	IMPORTE
ADMINISTRADOR	2000
MAESTRO PASTELERO	1500
MESERO	1000
TOTAL	4500

V.2.3. GASTOS FIJOS

DETALLE	IMPORTE
ALQUILER DEL LOCAL	1500
LUZ	300
AGUA	80
TV. CABLE	50
SERVICIO DE FACTURACION	75
INTENET	100
TOTAL	2105

V.2.4. GASTOS DE VENTA

DETALLE	IMPORTE
EMBASES	400
TOTAL	400

V.3. FINANCIAMIENTO:

El presente proyecto tendrá la solvencia económica mediante una inversión de S/. 25,000.00 soles, esto se obtuvo de un aporte personal de S/.10,000.00 soles y un préstamo de S/.15,000.00 soles otorgado por el Banco de Crédito del Perú (BCP) a una tasa de interés anual efectiva de 18% pagados en 24 cuotas.



Cronograma

Vcr datos

NOTA: Todo crédito se encuentra sujeto a la evaluación crediticia del Banco, quien determina el monto y plazo a otorgar. Este documento ha sido emitido en base a la información proporcionada por el cliente y tiene carácter referencial.

Tasa de Interés Efectiva Anual (en base a 360 días) **18.00%**

Tasa de Costo Efectivo Anual (en base a 360 días) **19.24%**

Cantidad Total a Pagar: **S/ 17,970.02**

	Interés	Seguro Desg	Amortización	Envío Físico de Estado de Cuenta	Evaluación de Poliza Endosada	Seguro de Protección Financiera	Cuota		
Totales a pagar	2,791.59	178.42	15,000.00	0.00	0.00	0.00	17,970.02		
#	Fecha	Saldo	Interés	Seguro Desg	Amortización	Envío Físico de Estado de Cuenta	Evaluación de Poliza Endosada	Seguro de Protección Financiera	Cuota
	11/08/2016	15,000.00							
	11/08/2016	15,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1	11/09/2016	14,400.26	215.27	13.76	519.72	0.00	0.00	0.00	748.75
2	11/10/2016	13,945.49	201.11	12.85	534.79	0.00	0.00	0.00	748.75
3	11/11/2016	13,409.67	200.14	12.79	535.82	0.00	0.00	0.00	748.75
4	11/12/2016	12,859.06	186.24	11.90	550.61	0.00	0.00	0.00	748.75
5	11/01/2017	12,306.65	184.56	11.80	552.41	0.00	0.00	0.00	748.75
6	11/02/2017	11,745.80	178.62	11.29	560.84	0.00	0.00	0.00	748.75
7	11/03/2017	11,159.04	152.26	9.73	566.76	0.00	0.00	0.00	748.75
8	11/04/2017	10,580.67	160.15	10.24	578.37	0.00	0.00	0.00	748.75
9	11/05/2017	9,980.26	146.95	9.39	592.41	0.00	0.00	0.00	748.75
10	11/06/2017	9,392.02	143.35	9.16	596.24	0.00	0.00	0.00	748.75
11	11/07/2017	8,782.05	130.44	8.34	609.97	0.00	0.00	0.00	748.75
12	11/08/2017	8,167.39	128.03	8.06	614.55	0.00	0.00	0.00	748.75
13	11/09/2017	7,543.34	117.21	7.49	624.05	0.00	0.00	0.00	748.75
14	11/10/2017	6,908.05	104.77	6.70	637.29	0.00	0.00	0.00	748.75
15	11/11/2017	6,262.75	99.11	6.33	643.30	0.00	0.00	0.00	748.75
16	11/12/2017	5,606.53	96.90	5.56	656.21	0.00	0.00	0.00	748.75
17	11/01/2018	4,943.39	80.46	5.14	663.15	0.00	0.00	0.00	748.75
18	11/02/2018	4,270.12	70.94	4.53	673.27	0.00	0.00	0.00	748.75
19	11/03/2018	3,580.25	55.35	3.54	680.86	0.00	0.00	0.00	748.75
20	11/04/2018	2,886.17	51.38	3.26	694.09	0.00	0.00	0.00	748.75
21	11/05/2018	2,180.06	40.00	2.56	706.10	0.00	0.00	0.00	748.75
22	11/06/2018	1,464.60	31.29	2.00	715.46	0.00	0.00	0.00	748.75
23	11/07/2018	737.49	20.34	1.30	727.11	0.00	0.00	0.00	748.75
24	11/08/2018	0.00	10.58	0.68	737.49	0.00	0.00	0.00	748.75

Datos del Crédito

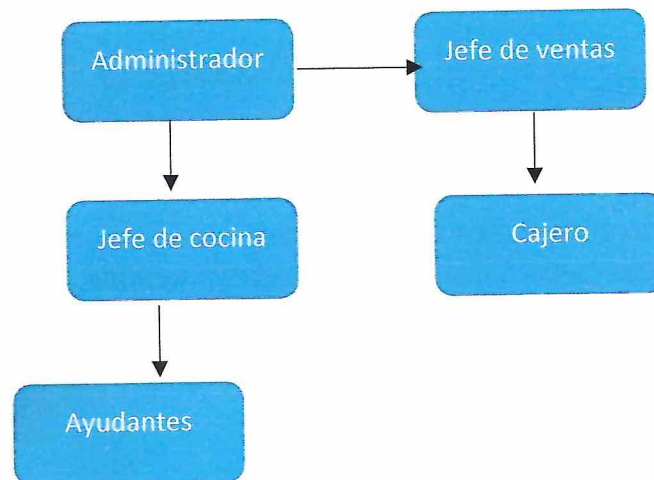
Monto del Préstamo	S/ 15,000.00
Plazo de Financiamiento (meses)	24
Número de Cuotas Fijas Anuales	12
Fecha de Desembolso	11/08/2016
Fecha de Pago	11 de cada mes
Portes Mensuales	S/ -
Tasa de Seguro de Desgravamen	0.090%
Seguro de Protección Financiera (SPF) 0.192%	0.000%

Cuota Mensual	S/ 748.75
Tasa de Costo Efectivo Anual (base 360 días)	19.24%

Total de Intereses a Pagar	S/ 2,791.59
Total Seguro de Desgravamen	S/ 178.42
Total Envío de información periódica	S/ -
Total Amortización	S/ 15,000.00
Total Seguro de Protección Financiera	S/ -
Cantidad Total a Pagar	S/ 17,970.02

VI. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

VI.1. ORGANIGRAMA.



VI.2. FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- **Gerencia:** encargada de administrar, planear, organizar, dirigir y controlar la empresa. Además de supervisar al personal que cumpla con los procedimientos de elaboración establecidos, así como de la asistencia puntualidad y manejo de las finanzas empresariales.
- **Jefe de cocina:** encargado de supervisar el buen uso de los insumos, así como la compra de estos. Es el responsable directo de la preparación de los pasteles y refrigerios siguiendo las indicaciones de las recetas estándar de cada producto. Además de supervisar que los equipos y utensilios estén en óptimas condiciones y velar que los ayudantes cumplan con las normas de higiene y seguridad.
- **Ayudantes:** son los responsables de ayudar en la elaboración de los productos siguiendo las indicaciones del jefe de cocina y de las recetas de cada producto, así como del buen manejo de los equipos y utensilios para la producción y conservación de los productos.
- **Jefe de ventas:** encargado de la promoción, publicidad y mercadeo de los productos elaborados, así como del personal a su cargo, cajera y despachadores.
- **Cajera:** encargada de la cobranza directa de la venta de los productos.

- **Despachadores:** encargados de la entrega de los productos mostrando siempre empatía y una excelente atención a los clientes.

ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN

Diseño del producto:

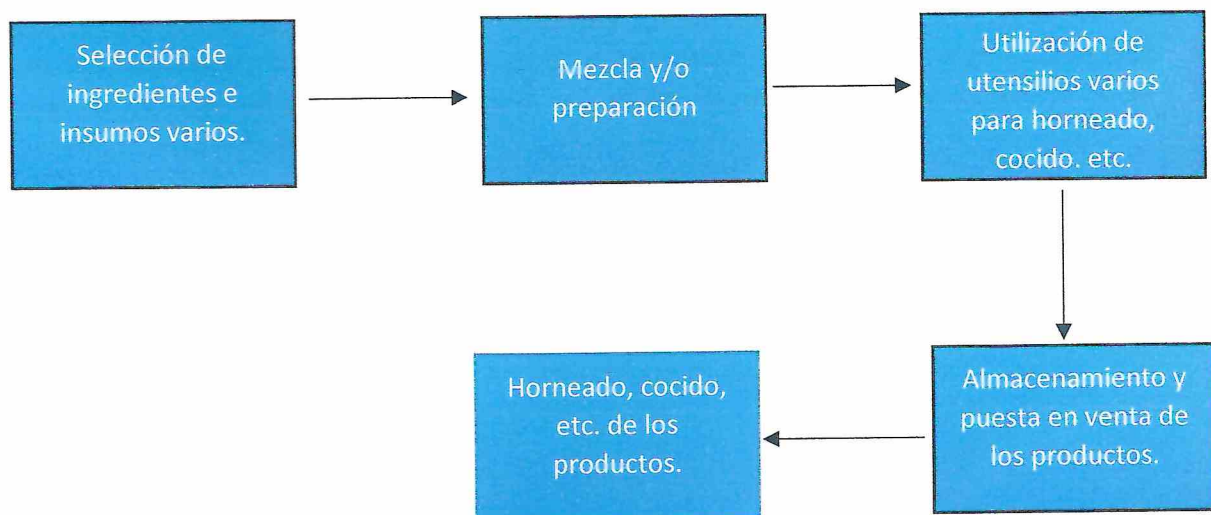
Determinar el producto o los productos, se tendrá en cuenta los costos de elaboración de ciertas recetas pasando por un proceso de degustación, esto se hará hasta tener las correcciones necesarias y así establecer su precio final.

Los productos que cumplen las especificaciones técnicas y culinarias serán producidos y mostrados para la venta final, como, por ejemplo:

- Cup cake en todas sus variedades
- Tortas vainilla, chocolate, de piña, etc.
- Postres varios (crema volteada, mazamorras, pie de limón, pionono, etc.)

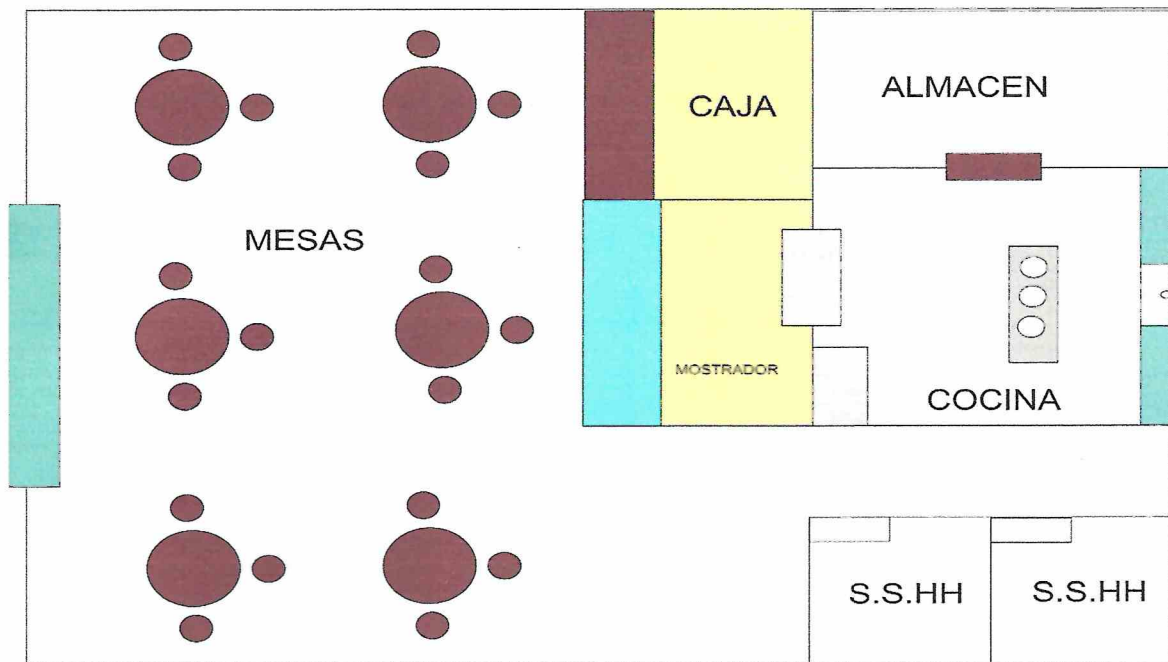
Proceso productivo:

El proceso productivo de cada preparación tendrá especificaciones técnicas, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene y cumpliendo la estandarización de las recetas seleccionadas. Para ello se seguirá el siguiente diagrama de operaciones:



VI.3. DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO:

La distribución del espacio será de acuerdo a las normas técnicas establecidas por las instituciones que velan por el buen cumplimiento de seguridad y buena salud e higiene como en el caso de los restaurantes.



VI.4. CÁLCULO DE INSUMOS.

Para calcular el costo de los insumos se tuvo y se tendrá en cuenta los costos actuales en los diferentes mercados y de las empresas proveedoras existentes. Cabe mencionar que algunos ingredientes mantienen sus precios accesibles en un tiempo determinado, mientras que otros varían. Es por ello que estaremos realizando cálculos permanentes y así poder tener costos de producción al alcance de los clientes.

VII. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO

VII.1. PROYECCIÓN DE LAS VENTAS:

Se tiene proyectado vender una gama de productos acordes con el paladar y gusto de los clientes, manteniendo una cantidad estándar a las exigencias de las mismas y teniendo en cuenta la competencia que se presenta por las empresas que existen en la ciudad. Esto nos permitirá hacer buen uso de las estrategias de ventas cada día.

N°	PRODUCTO	PERIODOS				TOTAL UNIDADES	PRECIO UNITS/.	PRECIO TOTAL POR AÑO S/.
		1° TRIMESTRE	2° TRIMESTRE	3° TRIMESTRE	4° TRIMESTRE			
1	Torta de Chocolate	80	80	80	80	320	40	12800
2	Empanadas de pollo	500	500	500	500	2000	6	12000
3	Piononos	250	250	250	250	1000	4	4000
4	Brownies	200	200	200	200	800	4	3200
5	Refrescos de maíz morado	400 lt	400 lt	400 lt	400 lt	1600	4	6400
6	Refrescos de maíz maracuyá	400 lt	400 lt	400 lt	400 lt	1600	4	6400
7	Crema volteada	50	50	50	50	200	35	7000
8	Budín	320	320	320	320	1280	4	5120
9	Pie de manzana	30	30	30	30	120	35	4200
10	Cup Cake de vainilla	250	250	250	250	1000	5	5000
11	Churros rellenos de manjar	360	360	360	360	1440	3	4320
12	Pizza Amazónica	360	360	360	360	1440	40	57600
13	Pizza Americana	400	400	400	400	1600	35	56000
14	Alfajor	210	210	210	210	840	6	5040
15	Frozen de camu camu	70 lt	70 lt	70 lt	70 lt	280	15	4200
16	Frozen de limón	70 lt	70 lt	70 lt	70 lt	280	12	3360
17	Jugo surtido	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	200	14	2800
18	Jugo especial	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	200	20	4000
19	Café pasado	30 lt	30 lt	30 lt	30 lt	120	4	480
							TOTAL	S/. 203,920.00

VII.2. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS

VII.2.1. FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA RESTAURANTE ANDRE'S CAKES									
INGRESOS	MES 0	1° TRIMESTRE	2° TRIMESTRE	3° TRIMESTRE	4° TRIMESTRE	5° TRIMESTRE	6° TRIMESTRE	7° TRIMESTRE	8° TRIMESTRE
Ingresos por ventas		S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00	S/. 52,680.00
Prestamo	S/. 15,000.00								
capital propio	S/. 10,000.00								
EGRESOS		S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00	S/. 47,421.00
COSTO PRODUCCIÓN		S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50	S/. 23,710.50
COSTOS FIJOS		S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00	S/. 14,700.00
COSTOS VARIABLES		S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50	S/. 9,010.50
INVERSIÓN	S/. 25,000.00								
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	S/. 25,000.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00
servicio de la deuda		S/. 2,206.85	S/. 2,211.27	S/. 2,216.90	S/. 2,220.69	S/. 2,225.73	S/. 2,231.01	S/. 2,236.86	S/. 2,242.27
Amortizaciones		S/. 1,590.33	S/. 1,663.86	S/. 1,757.54	S/. 1,820.87	S/. 1,904.64	S/. 1,992.63	S/. 2,090.05	S/. 2,180.06
Intereses		S/. 616.52	S/. 547.41	S/. 459.36	S/. 399.82	S/. 321.09	S/. 238.38	S/. 146.81	S/. 62.21
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	-S/. 15,000.00	S/. 3,052.15	S/. 3,047.73	S/. 3,042.10	S/. 3,038.31	S/. 3,033.27	S/. 3,027.99	S/. 3,022.14	S/. 3,016.73

VII.3. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

VII.3.1. CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO

*Cálculo realizado reemplazando datos en las funciones financieras en el programa Microsoft Excel 2016.

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO ECONÓMICO

FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	S/. 25,000.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00
-------------------------	---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

VNA : \times \checkmark f_x =VNA(X47;S40:Z40) -R40

VAN S/.30,315.76

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO FINANCIERO

FLUJO DE CAJA FINANCIERO	-S/. 15,000.00	S/. 3,052.15	S/. 3,047.73	S/. 3,042.10	S/. 3,038.31	S/. 3,033.27	S/. 3,027.99	S/. 3,022.14	S/. 3,016.73
--------------------------	----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

VNA : \times \checkmark f_x =VNA(X47;S44:Z44)-R44

VAN S/.18,080.39

VII.3.2. CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

*Cálculo realizado reemplazando datos en las funciones financieras en el programa Microsoft Excel 2016.

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO ECONÓMICO

40	FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	-S/. 25,000.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00	S/. 5,259.00
----	-------------------------	----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

X ✓ fx =TIR(R40:Z40)

TIR 13%

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO ECONÓMICO

44	FLUJO DE CAJA FINANCIERO	-S/. 15,000.00	S/. 3,052.15	S/. 3,047.73	S/. 3,042.10	S/. 3,038.31	S/. 3,033.27	S/. 3,027.99	S/. 3,022.14	S/. 3,016.73
----	--------------------------	----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

X ✓ fx =TIR(R44:Z44)

TIR 12%

CÁLCULO DEL COSTO DE OPORTUNIDAD DE CAPITAL

$$COK = \frac{1}{1 + i}$$

*El interés utilizado es del 18 % anual trabajado a trimestre para el desarrollo de esta operación.

$$COK = \frac{1}{1 + 0.015}$$

$$COK = 99\%$$

RESULTADO FINAL

FLUJO ECONOMICO		FLUJO FINANCIERO	
TIR	13%	TIR	12%
VAN	S/.30,315.76	VAN	S/.18,080.39

*Después de realizar los cálculos necesarios al flujo de caja generado a un lapso de 2 años, trabajados de manera trimestral se concluye que este proyecto es altamente rentable, ya que muestra indicadores altos de recuperación de capital.

CONCLUSIONES

- Después de haber determinado los cálculos de inversión, gastos fijos, costos de la producción y financiamiento del plan de negocio, se llegó a la conclusión que el plan de negocio ANDRE'S CAKE es altamente rentable.
- La alta afluencia de personas que necesitan satisfacer sus necesidades con cuyos productos ofrecidos por la empresa ANDRE'S CAKE, lo hacen ser a la empresa que tenga mayor aceptación en el ámbito comercial del mercado.
- Se determinó que las personas buscan este tipo de establecimiento que cuenta con el servicio de delivery y teniendo en cuenta las redes sociales que es el principal medio por donde se describe la información acerca de los productos elaborados.
- Se obtuvo el siguiente resultado, VAN ECONOMICO de **S/.30.315.76** y un VAN FINANCIERO de **S/.18.080.39**. Se obtuvo un TIR ECONOMICO de **13%** y un TIR FINANCIERO de **12%**, estos datos determinan que este proyecto es rentable.
- La nueva empresa dará ocupación a tres nuevos trabajadores.

RECOMENDACIONES

- Para lograr una mayor acogida en el mercado se debe ser muy enfático en la publicidad que se le haga a la empresa, para esto la campaña de lanzamiento debe ser muy efectiva pues de sus resultados, el conocimiento que puede adquirir ANDRE'S CAKE, aparte de esta estrategia, no se debe dejar las demás para así ir poco a poco ganando el mercado esperado.
- Como empresa de servicios, es fundamental darle a esta una gran importancia, pues tanto el servicio como la comida son fundamentales para el éxito del negocio, por eso es necesario que a medida que vaya pasando el tiempo se innove y se dinamice con propuestas diferentes que el mismo mercado comience a traer.
- Las opiniones y sugerencias de los clientes son fundamentales, por esto es importante esmerarse en cumplir sus expectativas que al mismo tiempo ayuda a que la empresa crezca y sea mejor cada día.

BIBLIOGRAFÍA

- Fundamentos financieros texto problema casos Juan Lavado Abanto
- Manuales de información del “instituto superior Emilio Romero Padilla”

ANEXO

IDEAS DE NEGOCIO	ANALISIS INTERNO DEL NEGOCIO	
	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del producto • Calidez en la atención. • Medidas de bioseguridad. • Poca competencia en el rubro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alza en el precio de los insumos. • Época difícil en el país. • Poca experiencia.
	ANALISIS EXTERNO DEL NEGOCIO	
	AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Futuros negocios en el rubro. • Productos a menor precio • Propaganda masivas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ser emprendedor de éxito. • Diversificación de productos. 	
¿Hay más fortaleza que debilidades?	SI	
¿Hay más amenazas que oportunidades?	SI	
¿Cómo aprovecharé las oportunidades?	Con una excelente atención.	
¿Cómo superaré las debilidades?	Con dedicación, esfuerzo y empeño.	
¿Cómo potenciaré las fortalezas?	Mejorando y diversificando los productos.	
¿Cómo evitaré las amenazas?	Brindando productos de calidad.	