



UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA

**FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
DE PALETAS RELLENAS INDUSTRIALES**

**Trabajo de Investigación para optar el Grado Académico de
Bachiller en las siguientes carreras:**

**ESTEBAN NICOLAS TALLEDO TORRES –
Ingeniería Industrial**

**THAIS GABRIELA VIVAS GONZALES –
Administración de Empresas**

**JORGE LUIS CABRERA SILVA –
Administración de Empresas**

**ANTONY STEVEN CASTRO GUERRERO –
Ingeniería Industrial**

**LISETH ANGEL'S MITMA GIRON –
Ingeniería Industrial**

**Lima – Perú
2018**



Contenido

Contenido de Tablas	4
Resumen Ejecutivo	8
Capítulo I: Información general.....	10
1.1. Nombre de la empresa, Horizonte de evaluación.....	10
1.2. Actividad económica, código CIIU, partida arancelaria.....	10
1.3. Definición del negocio y Modelo CANVAS.	11
1.4. Descripción del producto o servicio.	13
1.5. Oportunidad de negocio.	15
1.6. Estrategia genérica de la empresa.	16
Capítulo II: Análisis del entorno	16
2.1. Análisis del Macro entorno.	16
2.2. Análisis del Micro entorno.....	28
Capítulo III: Plan estratégico.....	29
3.1. Visión y misión de la empresa.....	29
3.2. Análisis FODA.....	30
3.3. Objetivos:	31
Capítulo IV Estudio De Mercado.....	32
4.1. Investigación de mercado.....	32
4.2. Demanda y Oferta	48
4.3. Mezcla de marketing.....	62
Capítulo V: Estudio Legal y Organizacional.....	66
5.1 Estudio legal	66
Licencias y autorizaciones	71
5.2. Estudio Organizacional.....	76
Capítulo VI: Estudio técnico.....	88
6.1. Tamaño del proyecto	88
6.2. Procesos.....	91
6.3. Tecnología para el proceso	121
6.4. Localización.....	131
6.5. Responsabilidad Social Frente al Entorno.....	139
Capítulo VII: Estudio Económico y Financiero	141
7.1. Inversiones	141
7.2. Financiamiento	148
7.3. Ingresos anuales	150
7.4. Costos y Gastos anuales.....	153
Capítulo VIII : Estados Financieros Proyectados	181
8.1. Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja	181
8.2. Estado de Ganancias y Pérdidas sin gastos financieros.	182
8.3. Estado de Ganancias y Pérdidas con gastos financieros y escudo fiscal.....	182



8.4.	Flujo de Caja Operativo.....	183
8.5.	Flujo de Capital.....	183
8.6.	Flujo de Caja Económico.....	183
8.7.	Flujo del Servicio de la deuda.....	184
8.8.	Flujo de Caja Financiero.....	184
Capítulo IX: Evaluación Económico Financiera		185
9.1.	Cálculo de la Tasa de Descuento.....	185
9.2.	Evaluación Económica Financiera.....	187
9.3.	Análisis de Sensibilidad y de riesgo.....	190
Conclusiones.....		193
Recomendaciones.....		195
Bibliografía		196

Contenido de ilustraciones

<i>Ilustración 1: Presentación del producto.</i>	14
<i>Ilustración 2: Empaque de producto.</i>	15
<i>Ilustración 3: Logo del producto "ARTISAN PALETTE"</i>	15
<i>Ilustración 4: Fuente INEI – Encuesta mensual de restaurantes</i>	20
<i>Ilustración 5: Fuente INEI - Encuesta mensual de restaurantes</i>	21
<i>Ilustración 6: Fuente INEI – Encuesta mensual de restaurantes</i>	21
<i>Ilustración 7: Fuente INEI - Encuesta mensual de restaurantes</i>	22
<i>Ilustración 8: Fuente Almarket</i>	22
<i>Ilustración 9: Proveedor Karfrut</i>	23
<i>Ilustración 10: Proveedor Vergara S.A.</i>	23
<i>Ilustración 11: Proveedor Refrin S.A.C.</i>	24
<i>Ilustración 12: Fuente APEIM 2017 - Data ENAHO 2015</i>	34
<i>Ilustración 13: Formula para el cálculo de la muestra</i>	34
<i>Ilustración 14: Especialista de procesos</i>	35
<i>Ilustración 15: Participantes del Focus Group</i>	39
<i>Ilustración 16 - Encuesta de Genero</i>	39
<i>Ilustración 17: Encuesta Rango de Edad</i>	40
<i>Ilustración 18 - Encuesta Distrito</i>	40
<i>Ilustración 19 - Encuesta de Ingresos</i>	41
<i>Ilustración 20 - Encuesta Consumo</i>	42
<i>Ilustración 21 - Encuesta Marca</i>	42
<i>Ilustración 22 - Encuesta Opinión</i>	43
<i>Ilustración 23 - Encuesta de Compra</i>	43
<i>Ilustración 24 - Encuesta de Sabores</i>	44
<i>Ilustración 25 - Encuesta de Presentación</i>	44
<i>Ilustración 26 - Encuesta de Frecuencia</i>	45
<i>Ilustración 27 - Precio de Presentación de 80g</i>	46
<i>Ilustración 28: Precio de Presentación de 130g</i>	46
<i>Ilustración 29: Encuesta de Temporada</i>	47
<i>Ilustración 30: Encuesta de Lugar</i>	47
<i>Ilustración 31: Producto de Artisan Palette</i>	63
<i>Ilustración 32: Envase de cartón para paletas rellenas.</i>	64
<i>Ilustración 33: Logo de Artisan Palette</i>	64
<i>Ilustración 34: Organigrama Funcional</i>	77
<i>Ilustración 35: Pequeña Empresa</i>	85



<i>Ilustración 36: Equipo – Productores de paleta</i>	122
<i>Ilustración 37: Equipo - Congeladora de 420 litros</i>	123
<i>Ilustración 38: Equipo - Cocina semi industrial</i>	123
<i>Ilustración 39: Maquina - Sistema de purificación de agua por osmosis inversa</i>	123
<i>Ilustración 40: Camión con furgón frigorífico</i>	124
<i>Ilustración 41: Mixer de alta velocidad</i>	125
<i>Ilustración 42: Equipos - Thermas para el proceso</i>	126
<i>Ilustración 43: Equipo - Aire acondicionado</i>	126
<i>Ilustración 44: Equipo - Mesas de cocina de acero inoxidable</i>	127
<i>Ilustración 45: - Equipo lavatorio de dos pozas industriales</i>	127
<i>Ilustración 46: Equipo - Balanza gramera</i>	127
<i>Ilustración 47: Plano de Los Olivos extraído de Google Maps</i>	132
<i>Ilustración 48: Plano de San Martín de Porres extraído de Google Maps</i>	132
<i>Ilustración 49: Plano de Independencia extraído de Google Maps</i>	133
<i>Ilustración 50: Zonificación de los Olivos</i>	134
<i>Ilustración 51: Ubicación del local de producción en el distrito de Los Olivos - Galena 3816, Cercado de Lima 15301</i>	135
<i>Ilustración 52: Telefonía Movistar</i>	137
<i>Ilustración 53: Programa de capacitaciones</i>	140
<i>Ilustración 54: Resumen de estructura de inversión</i>	148

Contenido de Tablas

<i>Tabla 1: Análisis FODA</i>	30
<i>Tabla 2: Tabla de la población por años</i>	33
<i>Tabla 3: Tabla de la distribución demográfica</i>	33
<i>Tabla 4: Tabla del Marco Muestral – Calculo de las encuestas a realizar</i>	35
<i>Tabla 5: Composición del sabor Lúcumas con Chocolate</i>	37
<i>Tabla 6: Composición del sabor Fresa con leche condensada</i>	37
<i>Tabla 7: Composición del sabor Cookies and Cream</i>	38
<i>Tabla 8: Tabla para la determinación del Mercado Potencial</i>	48
<i>Tabla 9: Tabla para la determinación del Mercado Disponible</i>	48
<i>Tabla 10: Tabla para la determinación del mercado efectivo para la presentación de 80 g</i>	49
<i>Tabla 11: Tabla para la determinación el Mercado Efectivo para la Presentación de 130 g</i>	50
<i>Tabla 12: Tabla para la determinación el Mercado Objetivo para la Presentación de 80 g</i>	51
<i>Tabla 13: Tabla para la determinación el Mercado Objetivo para la Presentación de 130 g</i>	51
<i>Tabla 14: Tabla para determinar la frecuencia de compras</i>	52
<i>Tabla 15: Tabla para la determinación la Cuantificación de la Demanda para la Presentación de 80 g</i>	52
<i>Tabla 16: Tabla para la determinación la Cuantificación de la Demanda para la Presentación de 130 g</i>	53
<i>Tabla 17: Tabla de demanda de Paletas por año</i>	53
<i>Tabla 18: Tabla de determinación del precio de venta para 80g</i>	54
<i>Tabla 19: Tabla de determinación del precio de venta para 130g</i>	54
<i>Tabla 20: Tabla de cuantificación de la demanda por sabores</i>	55
<i>Tabla 21: Tabla de demanda en unidades de paletas de fresa rellena con leche condensada de 80 g</i>	55
<i>Tabla 22: Tabla de demanda en soles de paleta de fresa rellena con leche condensada de 80 g</i>	56
<i>Tabla 23: Tabla de demanda en unidades de paletas de lúcumas relleno de chocolate de 80g</i>	57
<i>Tabla 24: Tabla de demanda en soles de paleta de lúcumas relleno de chocolate de 80g. Fuente: Elaboración propia</i>	57
<i>Tabla 25: Tabla de demanda en unidades de paleta de cookies & cream de 80g</i>	58
<i>Tabla 26: Tabla de demanda en soles de paleta de cookies & cream de 80g</i>	58



Tabla 27: Tabla de demanda en unidades de paleta de fresa rellena con leche condensada de 130 g.....	59
Tabla 28: Tabla de demanda en soles de paleta de fresa rellena con leche condensada de 130 g.	59
Tabla 29: Tabla de demanda en unidades de paletas de lúcuma relleno de chocolate de 130 g.60	
Tabla 30: Tabla de demanda en soles de paleta de lúcuma relleno de chocolate de 130 g.	60
Tabla 31: Tabla de demanda en cantidad de paleta de cookies & cream de 130 g.	61
Tabla 32: Tabla de demanda en soles de paleta de cookies de 130 g.	61
Tabla 33: Tabla de resumen de ventas en soles para el año 2019, 2020, 2021,2022 y 2023.	62
Tabla 34: Forma Societaria.	66
Tabla 35: Valorización de la constitución.	70
Tabla 36: Valorización.....	71
Tabla 37: Valorización.....	73
Tabla 38: Tipo de Empresas.....	74
Tabla 39: Tabla de servicios tercerizados.....	77
Tabla 40: Puesto Gerente General.....	78
Tabla 41: Tabla de puesto de Jefe de producción y logística.	78
Tabla 42: Tabla de Puesto de Jefe de Ventas.....	79
Tabla 43: Tabla de puesto del Asistente de gerencia.....	80
Tabla 44: Tabla del puesto de asistente de ventas.....	80
Tabla 45: Tabla del puesto de operador de maquina	81
Tabla 46: Tabla de puesto de operador de bases y relleno.....	81
Tabla 47: Tabla de puesto de Asistente de producción.....	81
Tabla 48: Tabla de puesto del asistente de logística.	82
Tabla 49: Tabla de puesto de asistente de distribución	83
Tabla 50: Puesto de trabajo de operario de limpieza.....	83
Tabla 51: Tabla de ventas en UIT´s para el horizonte de evaluación.	85
Tabla 52: Tabla de planilla de trabajadores para el año cero (2018).....	85
Tabla 53: Tabla de planilla de trabajadores para los 5 años de evaluación 2019, 2020, 2021, 2022, 2023.....	86
Tabla 54: Tabla de proyección de gasto de servicios de terceros para todo el horizonte de evaluación.....	88
Tabla 55: Tabla de horario de puestos de trabajo.....	88
Tabla 56: Tabla para determinar la capacidad instalada con 04 operarios.....	88
Tabla 57: Tabla de cálculos de capacidades y porcentaje de utilización de los 3 sabores en 80g. Y 130g.	89
Tabla 58: Tabla que demuestra la capacidad utilizada.....	89
Tabla 59: Tabla para determinar el porcentaje de utilización de la capacidad instalada.....	90
Tabla 60: Tabla para determinar la capacidad máxima en unidades.....	90
Tabla 61: Tabla resumen del grado de utilización.....	95
Tabla 62: Tabla de Diagrama Hombre – Máquina del primero operario.....	96
Tabla 63: Tabla de Diagrama Hombre – Máquina del segundo operario.....	101
Tabla 64: Tabla demostrativo del programa de producción.....	105
Tabla 65: Tabla demostrativa del resumen de producción por año.	106
Tabla 66: Tabla demostrativa del total de unidades por sabor y presentación.	107
Tabla 67: Composición de la base blanca	107
Tabla 68: Composición de la base de fresa.....	107
Tabla 69: Composición de la base de Lúcuma.....	108
Tabla 70: Composición de la base de Cookies & Cream.....	108
Tabla 71: Composición de relleno con leche condensada.....	109
Tabla 72: Composición de relleno de fudge.....	109
Tabla 73: Composición de relleno de chocolate.....	110
Tabla 74: Tabla de materiales indirecto	110
Tabla 75: Tabla de materia prima e insumos para sabores y rellenos para producir por día....	111
Tabla 76: Tabla de materia prima e insumos de base blanca para producir por día.....	112
Tabla 77: Tabla Resumen de unidades de producción.....	113
Tabla 78: Tabla de compras de insumos e materiales (en soles).....	114



Tabla 79: Tabla de insumos para la base blanca.....	119
Tabla 80: Tabla de requerimiento de MOD.....	121
Tabla 81: Tabla de actividades de mano de obra directa.....	121
Tabla 82: Tabla de Máquinas para el proceso.	121
Tabla 83: Tabla de equipos para el proceso.....	125
Tabla 84: Tabla de herramientas para el proceso.....	127
Tabla 85: Tabla de utensilios para el proceso.	128
Tabla 86: Tabla de mobiliario para el proceso.....	128
Tabla 87: Tabla de útiles de oficina para el proceso.....	129
Tabla 88: Tabla de programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.....	129
Tabla 89: Tabla de programa de reposición de herramientas	130
Tabla 90: Programa de compras posteriores.....	131
Tabla 91: Tabla de Matriz para decidir Macro – Localización.....	134
Tabla 92: Tabla de Matriz para decidir Micro – Localización	135
Tabla 93: Tabla de costos de aplicación de consumo a 1000 m3.....	136
Tabla 94: Taridas para suministros con alimentación a tensiones.....	137
Tabla 95: Inversión de activo fijo tangible.	141
Tabla 96: Tabla de inversión de activo intangible – constitución de empresa	141
Tabla 97: Tabla de inversión de activo intangible – Registro de marca.....	142
Tabla 98: Tabla de inversión de activo intangible – Gastos de funcionamiento	142
Tabla 99: Resumen de inversión total de activos intangibles	142
Tabla 100: Tabla de inventarios iniciales	144
Tabla 101: Inversión en capital de trabajo	145
Tabla 102: Tabla de liquidación del IGV.	147
Tabla 103: Tabla Resumen de estructura de inversiones	148
Tabla 104: Tabla de Estructura de financiamiento.....	148
Tabla 105: Tabla de aportes por socio.	149
Tabla 106: Tabla de financiamiento.....	149
Tabla 107: Financiamiento Proyectado.....	150
Tabla 108: Tabla de programa de ventas anuales.....	150
Tabla 109: Tabla de margen de ganancia por canal.....	150
Tabla 110: Tabla de recuperación del capital de trabajo.....	151
Tabla 111: Tabla de desecho neto del activo fijo.	151
Tabla 112: Tabla de valor de desecho neto del activo fijo (Detallado).	152
Tabla 113: Tabla de Requerimiento de materia prima por año en unidades.	154
Tabla 114: Tabla de Requerimientos de materia prima por año en soles.	157
Tabla 115: Tabla de presupuesto de Mano de obra directa.....	162
Tabla 116: Tabla de costos indirectos de fabricación.....	166
Tabla 117: Tabla de EGP de los CIF.....	168
Tabla 118: Tabla de presupuesto de gastos administrativos.....	169
Tabla 119: Tabla de presupuesto de gastos de venta.....	169
Tabla 120: Tabla de egresos no desembolsables.....	171
Tabla 121: Tabla de amortización de intangibles.....	172
Tabla 122: Tabla de gastos por activo fijo no depreciables.	173
Tabla 123: Tabla de Costo de producción unitario promedio.	173
Tabla 124: Tabla de costo de producción unitario por sabor.	174
Tabla 125: Tabla de costo de producción unitario por sabor en 80g.	174
Tabla 126: Tabla de costo de producción unitario por sabor en 130g.....	176
Tabla 127: Resumen de costo total unitario.	178
Tabla 128: Margen unitario por canal.	179
Tabla 129: Tabla de costos variables unitarios por sabor.....	180
Tabla 130: Tabla de costos fijos unitarios por sabor.....	181
Tabla 131: Tabla de Estados de ganancias y pérdidas.....	182
Tabla 132: Tabla de estados de ganancias y pérdidas con gastos financieros.....	182
Tabla 133: Tabla de flujo de caja operativo.	183
Tabla 134: Flujo de capital de trabajo proyectado por 5 años.	183
Tabla 135: Tabla de flujo de caja económico.	183



<i>Tabla 136: Tabla de flujo del servicio a la deuda.</i>	184
<i>Tabla 137: Tabla de flujo de caja financiero.</i>	184
<i>Tabla 138: Tabla de CAPM.</i>	185
<i>Tabla 139: Tabla del COK de los inversionistas.</i>	185
<i>Tabla 140: Tabla de cálculo del WACC.</i>	186
<i>Tabla 141: Tabla de cálculo del WACC - Perú.</i>	186
<i>Tabla 142: Tabla de indicadores de rentabilidad VANE Y VANF.</i>	187
<i>Tabla 143: Tabla de indicador económico TIRE, TIRF y TIRM.</i>	187
<i>Tabla 144: Tabla de Periodo de recupero de la inversión.</i>	188
<i>Tabla 145: Tabla de Análisis de beneficio/costo.</i>	188
<i>Tabla 146: Tabla de costo variable y costo fijo para punto de equilibrio.</i>	189
<i>Tabla 147: Tabla para determinar el punto de equilibrio de varios productos.</i>	189
<i>Tabla 148: Tabla de costeo directo.</i>	190
<i>Tabla 149: Tabla de producción por unidades en cada sabor y presentación.</i>	190
<i>Tabla 150: Tabla de producción en soles por sabor y presentación.</i>	190
<i>Tabla 151: Tabla de Sensibilidad del Precio.</i>	191
<i>Tabla 152: Tabla de Sensibilidad de la Demanda.</i>	191
<i>Tabla 153: Tabla de Sensibilidad de la Demanda.</i>	191
<i>Tabla 154: Análisis multidimensional.</i>	192
<i>Tabla 155: Análisis multidimensional.</i>	193

Contenido de Anexos

<i>Anexo 1: Encuesta.</i>	200
<i>Anexo 2: Declaración Jurada.</i>	203



Resumen Ejecutivo

Artisan Palette ofrece al mercado peruano paletas rellenas en tres presentaciones: Fresa con relleno de leche condensada, Lúcuma con relleno de chocolate y Cookies & Cream con relleno de chocolate.

Debido a que es un “Helado Premium” cuenta con mayor aceptación en los NSE A y B (INEI, 2010), lo cual ofreceremos a través de nuestro canal de ventas “Vivanda”, quien cuenta con un alcance geográfico en los distritos de Miraflores, La Molina, Magdalena Del Mar, Santiago De Surco, San Isidro y Asia.

Las tiendas de Vivanda son consideradas debido a que tienen mayor congruencia de personas de los NSE A y B. Se ha realizado acuerdos para el ingreso de nuestros productos a través de su centro de distribución con un margen del 10% para la tienda y un 8% para el servicio logístico.

Nuestros proveedores de materia prima llámese pulpa de fruta u otro insumo esencial y directo en la fabricación cuentan con una planta de producción propia, a lo cual el tema de estacionalidad será manejado por el proveedor a través de reservar sus productos en congeladoras permitiendo de esta forma proveer del recurso principal. Por otro lado los demás insumos son de mayor rotación en el mercado por lo que facilitara su adquisición en cualquier periodo de tiempo.

Nuestro proveedor de maquinaria es de procedencia nacional por lo que podemos contar con el servicio técnico cuando sea necesario, es un plus que nos brinda el fabricante además de mantenimientos preventivos que garantizaran el óptimo rendimiento de la maquinaria.

De acuerdo al estudio y análisis de mercado que se ha realizado, se ha determinado que el proyecto es una gran oportunidad de negocio para cualquier inversionista.

Artisan Palette está diseñado para alinearse a los requerimientos normativos necesarios para su puesta en marcha (registros sanitarios, licencia de funcionamiento, registros de marcas, etc.).



Además cuenta con su respectivos indicadores financieros que re afirman lo mencionado debido a que se ha obtenido un VANF de S/ 1'346,949.17 y un TIRF de 55% superando ampliamente al COK de 20.15%. Se tiene un periodo de recupero de tres años y 6 mes con 13 días, en ese sentido podemos concluir que Artisan Palette es un proyecto de negocio Rentable.



Capítulo I: Información general

1.1. Nombre de la empresa, Horizonte de evaluación.

El proyecto que se presenta ha sido formulado como herramienta para la creación y puesta en marcha de la empresa Artisan Palette S.A.C., la cual iniciará sus operaciones en el año 2019 y que tendrá a cargo, la preparación, elaboración y/o fabricación de paletas, helados, productos de confites, pastelería, alimentos y bebidas.

El nombre comercial de la empresa será Artisan Palette S.A.C.

De acuerdo al tiempo de vida de los activos y a su vez tomando en cuenta que es un producto que se encuentra en etapa de introducción al mercado nacional, se ha determinado evaluar el proyecto a 5 años, tomando como año base el 2018, es decir, será evaluado durante los años 2019 (que representa el año 1) hasta el 2023 (año 5).

1.2. Actividad económica, código CIIU, partida arancelaria.

La actividad económica que realizará Artisan Palette S.A.C. será la producción y distribución de paletas industriales, cuyos principales componentes son pulpa de fruta y leche; así mismo estas serán rellenas de otros derivados lácteos y cacao.

La clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) correspondiente a este tipo de negocio pertenece a la "Elaboración de productos lácteos" cuyo código es 1050.

Esta clase comprende las siguientes actividades: elaboración de helados a base de leche; fabricación de helados, fabricación de productos lácteos helados; preparación de helados de yogurt por menor en local y preparación de chupete helados de crema bodoque.

La partida arancelaria correspondiente a nuestros productos serían las siguientes:

2105.00.10.00 - Helados que no contengan leche, ni productos lácteos

2105.00.90.00 - Los demás



1.3. Definición del negocio y Modelo CANVAS.

El fin del negocio es poder satisfacer la demanda del NSE A, B, de 18 a 65 años que desee tener una alternativa de postre o helado Premium y con una elaboración distinta.

Nuestro negocio producirá y distribuirá paletas industriales de pulpa de fruta, y esta a su vez tendrá un relleno líquido que se logra gracias un proceso especial con nuestras máquinas. Estos productos están en fase de introducción en el mercado, la cual aún no alcanza a satisfacer la demanda total del mercado potencial en la ciudad de Lima, por tal motivo hay una expectativa positiva sobre este proyecto según las ventas proyectadas tomando como base los indicadores económicos - financieros que se detallarán en este informe.

Con la finalidad de poder cumplir con los objetivos, se han desarrollado campañas a través de redes sociales previa a la colocación de nuestros productos en los canales de ventas seleccionados, con lo que podremos generar expectativa entre nuestro público objetivo local. Además, mediante esta herramienta, podremos visualizar la posible demanda que tengamos en las zonas donde se planea comercializar nuestros productos por medio de la rotación de los mismos.

Nuestro público objetivo estará comprendido por las personas pertenecientes al NSE AB, que se encuentran entre los 18 y 65 años de edad y que tienen como hábito consumir postres en diferentes frecuencias al mes. La presentación del producto será en cajas especiales que permitan la conservación adecuada del producto. Por otro lado, la forma de poder exponerlas será a través de congeladoras personalizadas que facilitaremos a nuestros canales de venta, con la finalidad de impulsar la venta de las paletas.

Tendremos el centro de operaciones en el distrito de Los Olivos, ya que de ahí consideramos que será una posición estratégica para nuestra red de distribución y también porque tendría un impacto positivo en ahorro de costos de flete, para su debida comprensión será sustentada nuestra elección posteriormente.

CANVAS

<p>Aliados Clave ¿Quiénes son nuestros aliados clave?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supermercados • Proveedores de Pulpa de Fruta • Proveedores de productos lácteos • Proveedores de Maquinaria de producción • Agencias de publicidad 	<p>Actividades Clave ¿Qué actividades clave requiere nuestra propuesta de valor?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la calidad de los productos • Publicidad Digital • Promociones • Logística -Cadena de Frío • Marketing <p>Recursos Clave ¿Qué recursos clave requiere nuestra propuesta de valor? Maquinaria, recurso humano, mobiliario, insumos, inversión y capital de trabajo.</p>	<p>Propuesta de Valor Buscamos captar un nicho de mercado ya existente ofreciendo paletas rellenas Premium, otorgando una exclusividad de producto que combina productos elaborados con alta tecnología manteniendo recetas originales a un precio justo.</p> <p>Al cliente frecuente ofreceremos atención personalizada que permitirá una interacción más profunda compartiendo sus intereses y/o necesidades además de pertenecer a nuestra base de datos lo cual lo hará acreedor a promociones y descuentos exclusivos.</p>	<p>Relación con el cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fidelización activa: Eventos, ferias y convenios por mayoreo • Redes Sociales y diseñar una página Web para brindar mayor información. • Se realizarían activaciones con los clientes: • Degustaciones • Se hará promociones a rededor de los centros a distribuir. • Paneles publicitarios • Descuentos en los productos para contar con la fidelización de los clientes. <p>Canales de venta Nuestro canal B2B será: Las tiendas Vivanda</p>	<p>Segmento de Clientes</p> <p>Zona geográfica: Estaremos ubicados (mediante nuestro canal de venta) San Isidro, Miraflores, La Molina, Magdalena del Mar, Santiago de Surco y en el distrito de Asia</p> <p>Demográfica: Personas de las edades de 18 hasta 65 años Pertencientes al NSE A.B.C.</p>
<p>Estructura de Costes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compra de maquinaria para producir las paletas, congeladoras, materia prima, insumos, palitos para la paleta, empaque para las paletas (lo realizará tercero) • Distribución de las paletas mediante un tercero • Registro Sanitario (S/ 1040.00) • Códigos de barra a cada sabor, Publicidad, costos de Distribución, Compra de local comercial, sueldo de colaboradores y otros gastos administrativos. 		<p>Estructura de Ingresos</p> <p>Sólo obtendremos ingresos por la venta de las paletas rellenas</p> 		

Fuente: Elaboración Propia.

1.4. Descripción del producto o servicio.

Las paletas que pensamos fabricar y comercializar son a base de pulpa de fruta con agua y otras con leche. Así mismo, estas son rellenas de diferentes derivados lácteos y de cacao, como leche condensada y chocolate.

El tiempo de vida estimado de las paletas en una congeladora es de aproximadamente 08 meses, por lo que también la entrega del producto se puede realizar a través de cajas acondicionadas ofrecidas por nosotros, teniendo como mínimo la compra de un determinado número de paletas.

Líneas debajo detallo sabores que estarían fabricándose como lanzamiento:

- Fresa rellena de leche condensada.
- Lúcumas rellenas de chocolate.
- Cookies & Cream relleno de chocolate.

De esta forma describiremos las propiedades principales de los frutos con los que se elaboraran nuestras paletas.

Fresa: Es un fruto rico en antioxidantes, fibra, minerales como el magnesio, manganeso y potasio. Además aporta flavonoides y vitaminas C, B2, B3, ácido fólico. También tiene un contenido bajo de azúcares y calorías que permiten incluirse en dietas. Está compuesto en 90% agua y 7% hidratos de carbono (fructosa, glucosa y xilitol). El consumo de fresa es altamente beneficioso debido a su capacidad anticancerígena por su elevado contenido de antioxidantes.

Lúcuma: Es una fruta del área andina, incrementa el nivel de hemoglobina en la sangre, contiene niacina o vitamina B3 la cual es recomendada para controlar la depresión debido a que facilita el metabolismo proteínico brindando mayor energía. Además, ayuda a disminuir la probabilidad de ataques cardíacos por su contenido de caroteno

Cookies & Cream: Contiene 150 calorías, 7g grasa, 18g carbohidratos, 3g proteína en una porción de 80gr.

La maltodextrina: Se obtiene mediante un proceso de hidrólisis del almidón o la fécula de esta forma podemos decir que es una mezcla de polímeros de glucosa.

Su apariencia física es un polvo blanco, son de fácil asimilación por el organismo generando un aumento exponencial de insulina en la corriente sanguínea. Es recomendable su consumo para practicantes de actividades físicas de fuerza debido a que liberan la glucosa en la sangre.

Estabilizante Neutro: Permite estabilizar y retener los líquidos en los helados de crema y leche, actúa emulsionando los líquidos que tienen algo de grasa: natas, cremas lácteas, leche.

Su composición es a base de 3 gomas vegetales: goma guar, goma tara, goma celulosa.



Ilustración 1: Presentación del producto.



Ilustración 2: Empaque de producto.

Logo



Ilustración 3: Logo del producto "ARTISAN PALETTE"

1.5. Oportunidad de negocio.

De acuerdo a un estudio de "Mercado de helados en el Perú" (Agencia Marketing Disruptivo, 2017), indica que el sector esta valorizado en \$ 129'400,000. Así mismo, señalan que este mercado registra un crecimiento sostenible, debido a que se comercializan más de 35 millones de litros al año.

Sin embargo, el consumo per cápita es bajo en comparación de los demás países de la región, tomando ejemplo con Chile, el cual bordea los 5 litros per cápita.

Finalmente, podemos afirmar que existe una gran oportunidad en este sector para el ingreso de nuestros productos.



1.6. Estrategia genérica de la empresa.

La estrategia seleccionada para este proyecto será la de diferenciación, puesto la preparación de nuestras paletas es innovadora y también contamos con productos de alta calidad. Por ello, a pesar de tener una fuerte competencia en este rubro, estamos ingresando con un producto nuevo y seleccionando nuevos sabores.

Capítulo II: Análisis del entorno

2.1. Análisis del Macro entorno.

2.1.1. Del País (últimos 5 años o último año según corresponda).

2.1.1.1 Capital, ciudades importantes. Superficie, Número de habitantes.

EL Perú es un hermoso país ubicado en el continente de América del Sur, que cuenta con una superficie de 1 285 de Km² . La belleza y riqueza de este país se debe a la gran variedad de climas, paisajes, suelos y sobre todo que cuenta con tres regiones que son la Costa, Sierra y Selva.

El clima predominante en el Perú es el templado, en épocas de invierno las lluvias son moderadas y en verano el calor no es excesivo, esto lo hace ideal para disfrutar de la estadía en este país durante todo el año.

El número de habitantes es de 28 220 764 según los últimos resultados publicados por el INEI del censo realizados en el 2007. Este censo fue la penúltima en realizarse en el país, la última se realizó en el mes de octubre del año 2017 pero oficialmente los resultados serán publicados en 6 meses.

La capital de la República del Perú es el departamento de Lima, que cuenta con una superficie de 2.672 Km² y generalmente tiene un clima cálido y húmedo.

El departamento de Lima tiene una población de 8 445 211 y tiene una tasa de crecimiento anual de 2.0%.

Las 15 ciudades más importantes del Perú son:



Trujillo Número de habitantes: 799 550 Superficie: 50km ² Tasa de crecimiento: 2.1% Clima: Caluroso y fresco con temperaturas promedio entre 17 a 20°C	Arequipa: Número de habitantes: 1 152 303 Superficie: 63.3 km ² Tasa de crecimiento: 1.3% Clima: Mayormente soleado
Lima: Número de habitantes: 8 445 211 Superficie: 2.672 km ² Tasa de crecimiento: 2.0% Clima: Alta humedad y una temperatura promedio de 18,5 a 19 °C	Cuzco: Número de habitantes: 1 171 403 Superficie: 385.1 km ² Tasa de crecimiento: 1.0% Clima: Fresco, temperatura entre 10.3 a 13 °C
Chiclayo Número de habitantes: 716 32 Superficie: 174.5 km ² Tasa de crecimiento: 1.5% Clima: Cálido	Piura Número de habitantes: 1 676 315 Superficie: 35.89 km ² Tasa de crecimiento: 0.9% Clima: Cálido y desértico
Iquitos Número de habitantes: 370 962 Superficie: 368.9 km ² Tasa de crecimiento: 1.9% Clima: Mayormente soleado	Chimbote Número de habitantes: 371 012 Superficie: 26 565 km ² Tasa de crecimiento: 1.5% Clima: Mayormente soleado
Puno Número de habitantes: 1 268 441 Superficie: 66.99 km ² Tasa de crecimiento: 1.0% Clima: Frío, moderadamente lluvioso	Tacna Número de habitantes: 288 781 Superficie: 16.08 km ² Tasa de crecimiento: 2.1% Clima: Seco con temperatura promedio de 18.6 °C
Sullana Número de habitantes: 201 302 Superficie: 5.42 km ² Tasa de crecimiento: 0.9% Clima: Seco con temperatura promedio de 23.9 °C	Ilo Número de habitantes: 57 321 Superficie: 295.6 km ² Tasa de crecimiento: 1.3% Clima: Desértico, con temperatura promedio de 18.9 °C
Moquegua Número de habitantes: 161 533 Superficie: 15.73 km ² Tasa de crecimiento: 1.3% Clima: Cálido y soleado	Juliaca Número de habitantes: 273 000 Superficie: 533.5 km ² Tasa de crecimiento: 1.0% Clima: Cálido y templado

2.1.1.2 Tasa de crecimiento de la población. Ingreso per cápita. Población económicamente activa.

La tasa de crecimiento medio anual del Perú es de 1.3 % anual, esta última es una de las tasas más bajas en su historia.

El ingreso per cápita de los peruanos es de USD 6506 al cierre del 2017.



La Población económicamente activa es de 17 070 100. Este indicador nos muestra la oferta de mano de obra del país.

2.1.1.3 Balanza comercial: Importaciones y exportaciones.

Se sabe que la balanza comercial de un país es la diferencia entre las exportaciones menos las importaciones; al cierre del año 2017 para el Perú los resultados fueron positivos, obteniendo un superávit de USD 5 296 millones.

Esto significa que el Perú tuvo más ingresos por exportaciones, que gastos por importaciones.

2.1.1.4 PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio, Riesgo país.

El PBI para el 2017: 2.5%

Tasas de interés: 3.25% Nominal y real en MN y ME

Tipo de cambio Dólar de N.A.: compra 3.257, venta: 3.260

Riesgo país: 1.22 puntos porcentuales

2.1.1.5 Leyes o reglamentos generales vinculados al proyecto.

Para la Constitución de la empresa:

Elaborar la Minuta de Constitución

La Minuta de Constitución de la empresa es un documento privado, elaborado y firmado por un abogado, que contiene el acto o contrato (constitución de la empresa) que se debe presentar ante un notario para su elevación a escritura pública.

Requisitos:

La reserva del nombre en la Sunarp

Documentos personales: como DNI o carnet de extranjería

Descripción de la actividad económica y el Estatuto

Escritura Pública: Consiste en acudir a una notaría y llevarle la minuta a un notario público para que la revise y eleve a Escritura Pública. Adicionalmente se deben llevar acompañado de la minuta la constancia o comprobante de depósito del capital



aportado en una cuenta bancaria a nombre de la empresa, Inventario detallado y valorizado de los bienes no dinerarios y el certificado de búsqueda y reserva del nombre emitido por la Sunarp.

Una vez elevada la minuta, esta debe ser firmada y sellada por el notario.

Inscripción en los Registros Públicos: Una vez obtenido la Escritura Pública esta se debe llevar a la Sunarp en donde se inscribirá a la empresa.

Tramitar el Registro Único del Contribuyentes (RUC): Esto trámite se hace en la Sunat.

Los requisitos son:

- Documento de identidad del representante legal.
- El recibo de algún servicio público o de autoevaluó.
- La partida registral certificada por Registros Públicos.

Para inscribir a los trabajadores en ESSALUD: Esto se hace mediante una declaración electrónica en el T-Registro.

Tramitar la licencia municipal de funcionamiento: La licencia de funcionamiento se saca en la Municipalidad del distrito que se haya decidido poner el negocio. Esta es el documento que certifica que la municipalidad ha autorizado que el negocio pueda operar.

Los requisitos son:

- Una solicitud con carácter de declaración jurada
- Vigencia del poder del representante.
- Declaración jurada de observancia de condiciones de seguridad o inspección técnica de seguridad en defensa civil, según corresponda.

Obtener la autorización del Libro de Planillas del MINTRA: Las personas jurídicas y las personas naturales con más de 3 trabajadores, llevarán su registro a través de medios electrónicos, presentado mensualmente desarrollado por la Sunat "Planilla Electrónica", en la que se encuentra registrada la información de los trabajadores,

pensionistas, prestadores de servicios – modalidad formativa, personal de terceros y derechohabientes de la empresa.

Legalizar los libros contables ante notario público: La empresa debe llevar determinados libros contables, ya sea por medios manuales o computarizados. La legalización es la constancia, puesta por un notario, en la primera hoja útil del libro contable. La constancia asigna un número y contiene el nombre o la denominación de la razón social, el objeto del libro, el número de folios, el día y el lugar en que se otorga y el sello y firma del notario (o juez de paz si no hay notario en el lugar).

2.1.2. Del sector (últimos 5 años o último según corresponda).

2.1.2.1. Mercado internacional.

GRÁFICO N°4
EVOLUCIÓN MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURANTES: 2013-2015
 Variación % respecto a similar periodo del año anterior

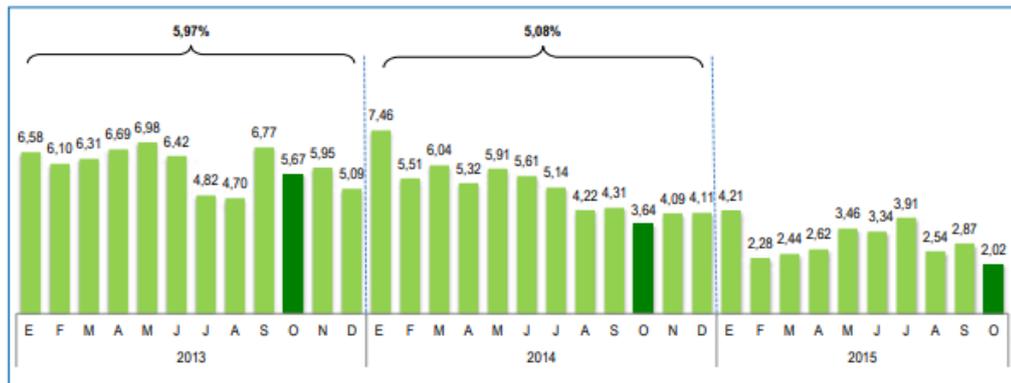


Ilustración 4: Fuente INEI – Encuesta mensual de restaurantes

Respecto al termino del año 2015 se dio un crecimiento de 1.09% este crecimiento se dio por las alianzas comerciales, marketing y la buena atención al público que se viene practicando en el país.

GRÁFICO N°4
EVOLUCIÓN MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURANTES: 2013-2016
 Variación % respecto a similar periodo del año anterior

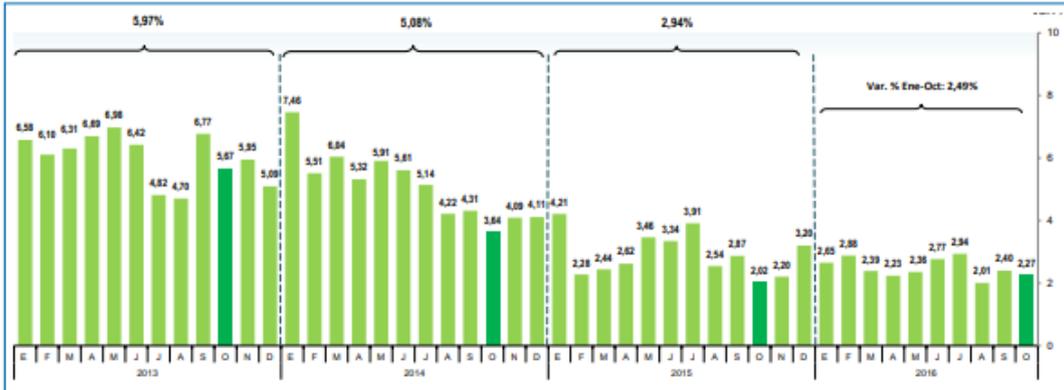


Ilustración 5: Fuente INEI - Encuesta mensual de restaurantes

Respecto al año 2016 el sector heladería que está dentro del grupo de restaurante ha tenido un crecimiento del 2,39% y estos se dieron gracias a los eventos gastronómicos que se viene dando el Perú.

GRÁFICO N°4
EVOLUCIÓN MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURANTES: 2013-2016
 Variación % respecto a similar periodo del año anterior

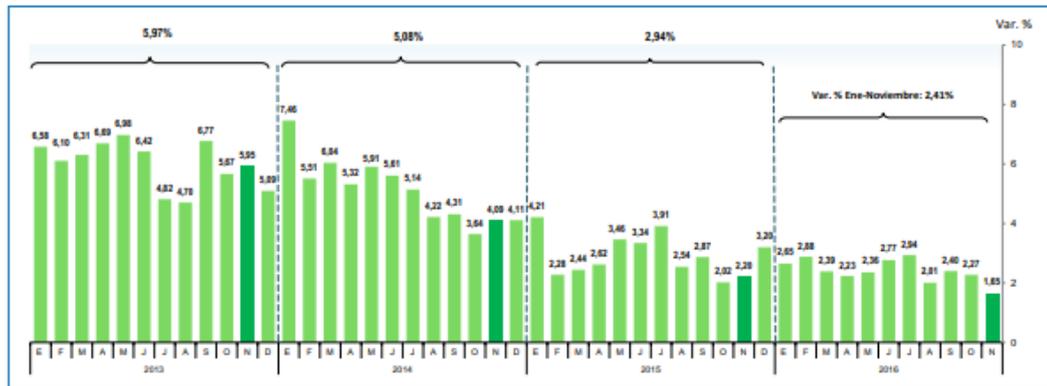


Ilustración 6: Fuente INEI – Encuesta mensual de restaurantes

Al termino del año 2017 se dio un crecimiento en el sector de 1.65% este se dio gracias a los festivales, ferias gastronómicas y por las grandes campañas publicitarias, extensión de horarios de atención fuera de los protocolos tradicionales, alianzas comerciales diversas y la participación que se dio en diversos eventos.

GRÁFICO N°4
EVOLUCIÓN MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURANTES: 2015-2017
 Variación % respecto a similar periodo del año anterior

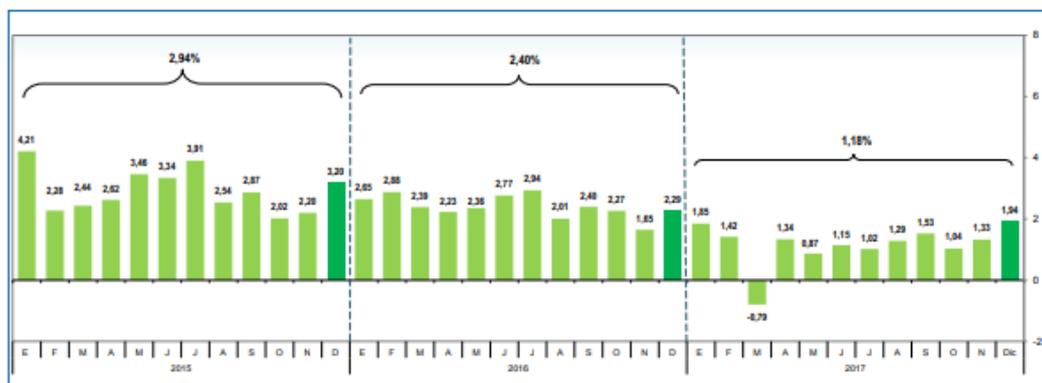


Ilustración 7: Fuente INEI - Encuesta mensual de restaurantes

A lo que va del año se ha incrementado en un 1.84% pero el plus adicional que podemos darle es que ya no solo se ve en el sector de restaurante sino también en el sector de catering que es el pedido de preparación y distribución de alimentos para eventos, llevado a cabo por profesionales por ello en lo del año tiene un gran crecimiento de 13.55% por otro lado este sector ha tenido un gran crecimiento a comparación del año pasado que al cierre de año tuvo una caída de -15.45%.

Consumo estacional de helados en España (% sobre total anual)	
Primer trimestre	8%
Segundo trimestre	40%
Tercer trimestre	47%
Cuarto trimestre	5%

Fuente: Alimarket

Ilustración 8: Fuente Almarket

Sabiendo que el consumo de helados cada año va creciendo más, que ya se quitó de la mente de los consumidores que el helado solo se consume en verano sino puede ser en todo el año por ello ya no es un producto estacional sino un producto con gran rotación dentro del mercado.

España absorbe el 3.5% del consumo total de helados en el mundo con un consumo de 42 euros y antes de ellos están los italianos y alemanes con un gasto promedio de 68 y 45 euros

2.1.2.2. Mercado de proveedores.

Pulpa de fruta - proveedor karfrut

<http://www.karfrut.com.pe/>



Lúcuma	
Sabor	Dulce
Densidad	Muy espesa
Peso	1Kilogramo
Envase	Sachet NY/ PE
Presentación	Empaque x 20 Kg
Vida útil	1 Año
Almacenamiento	-18 °C

Estabilidad de cosecha

● Alta ● Baja ● Muy bajo

Pulpas de alta pureza.

Ilustración 9: Proveedor Karfrut

Es una empresa peruana con operaciones desde el 2012 que realiza sus entregas en día programados y realizan envíos directos, se tiene la facilidad porque es su planta propia y sus propios procesos, los precios pueden variar de acuerdo a las cantidades y la temporada de cada fruta.

Dextrosa y Maltodextrina - proveedor Vergara S.A.

<http://vergara.com.pe/productos/productos-alimenticios/dextrosa-monohidratada>

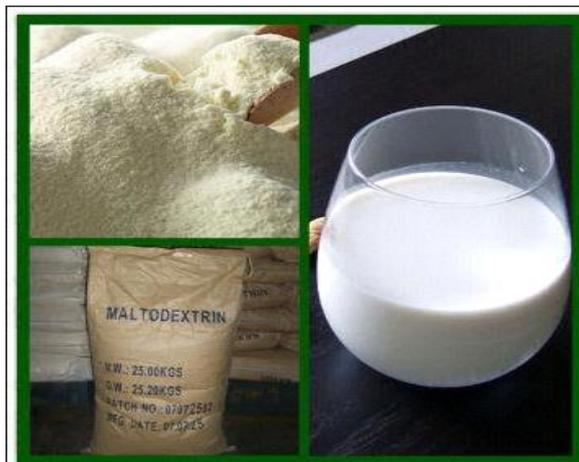


Ilustración 10: Proveedor Vergara S.A.

Es una empresa peruana con inicio de labores en el año 1997, la cual nos proveerá de dextrosa que es una forma de azúcar que se conoce como maíz de glucosa.

La dextrosa monohidratada es un polvo cristalino blanco con gran solubilidad en agua. Es una de las fuentes esenciales de energía para el metabolismo vital. Es usada como edulcorante.

Los usos de dextrosa son tan diversos como los productos de planificación y cereales, productos de confitería, bebidas, productos cárnicos, suplementos alimenticios, chocolate, lácteos, confección de helados, bebidas etc.

Paletas - proveedor Refrin S.A.C.

<http://www.refrin.com/>



Ilustración 11: Proveedor Refrin S.A.C.

Es una empresa dedicada a la fabricación de máquinas y equipos para helados artesanales, está ubicada en el centro de lima con ellos se hará un contrato para la compra de las maquinarias y su distribución en los puntos de venta.

2.1.2.3. Mercado competidor.

Zacateca:

Página como lo ubicamos en facebook

<https://www.facebook.com/zacatecapaletas/>

Helados artesanales tipo paleta rellenas elaborados con 100% fruta no se utiliza colorantes, preservantes ni saborizante artificial todo es natural y ellos tiene presencia en Lima en los siguientes locales:

- Av. Villarán 967 Surquillo.



- Av. Faustino Sánchez Carrión 1045 Jesús María.
- Av. las casuarinas 143 Surco.
- Av. Centenario 147 Barranco.
- Jr. Bolognesi 114 Magdalena del Mar.
- Calle Andalucía 427 Pueblo Libre.
- Arnarlo Márquez 1095 Jesús María.
- Av. Brígida Silva de Ochoa 194 San Miguel.
- Doña Rosa 106, Urbanización Los Rosales, Surco.
- Santiago de Compostela 157 segundo piso, La Estancia, La Molina.
- Strip Mall Santa Cruz (cruce de Santa Cruz con Angamos) (es un módulo).
Miraflores

Creme Palette

Página como lo ubicamos en Facebook

https://b-m.facebook.com/cremepalette/?ref=page_internalHYPERLINK

Una sola tienda en Nicolás de Piérola Centro de Lima, pero muestran su presencia en ferias gastronómicas para hacerse más conocidas dentro del mercado peruano.

Amoletti

Página como lo ubicamos en Facebook

<https://www.facebook.com/amoletti/>

Ellos hacen reparticiones delivery por una app dilo y así poder llegar a su público objetivo. Se ubican en Calle Mercaderes Nro. 108 Urb. Las Gardenias, Surco-Lima

2.1.2.4. Mercado distribuidor.

Primax

<http://www.primax.com.pe/tiendas-listo/>

Se realizará un convenio para poder realizar la distribución y venta de nuestros productos en estos establecimientos con un contrato por un tiempo determinado, en donde se realizará activaciones de nuestro producto y se hará publicidad para llegar a cada uno de los consumidores.

Tambo

<https://tambomas.pe/>



Se realizará un convenio para poder realizar la distribución y venta de nuestros productos en estos establecimientos con un contrato por un tiempo determinado, en donde se realizará activaciones de nuestro producto y se hará publicidad para llegar a cada uno de los consumidores.

Wong

<https://www.wong.pe/>

Se realizará un convenio para poder realizar la distribución y venta de nuestros productos en cada una de las tiendas por departamento en estos establecimientos con un contrato por un tiempo determinado, por un espacio contratado en donde se realizará activaciones de nuestro producto y se hará publicidad para llegar a cada uno de los consumidores.

Vivanda

<http://www.vivanda.com.pe/>

Se realizará un convenio para poder realizar la distribución y venta de nuestros productos en cada una de las tiendas por departamento en estos establecimientos con un contrato por un tiempo determinado, por un espacio contratado en donde se realizará activaciones de nuestro producto y se hará publicidad para llegar a cada uno de los consumidores.

2.1.2.5. Leyes o reglamentos del sector vinculados al proyecto.

LEY N° 26842 – LEY GENERAL DE SALUD

Artículo 88°.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.

Artículo 89°.- Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.



Artículo 90º.- Queda estrictamente prohibido importar, fabricar, fraccionar, elaborar, comerciar, traspasar a título gratuito, distribuir y almacenar alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Artículo 91º.- Todo alimento y bebida elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrán expendirse previo Registro Sanitario.

Artículo 92º.- La Autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica.

El Registro Sanitario de alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica, será automático con la sola presentación de una solicitud con carácter de declaración jurada consignando el número de registro unificado de la persona natural o jurídica solicitante, y la certificación de libre comercialización y de uso, pudiendo constar ambas en un solo documento, emitido por la autoridad competente del país de origen o de exportación del producto.

La inscripción en el referido Registro Sanitario es automática, con la sola presentación de los documentos establecidos en la presente disposición, teniendo la autoridad de salud un plazo máximo de 7 días útiles para expedir el documento que acredite el número de registro.

El mencionado Registro Sanitario es temporal y renovable. Las Aduanas de la República procederán al despacho de las mercancías a que se refiere el presente artículo, exigiendo además de la documentación general requerida para la importación, sólo la declaración jurada del importador consignando el número de registro sanitario, o en su defecto la fecha de presentación de la solicitud correspondiente, así como la fecha de vencimiento en el caso de alimentos envasados, la misma que debe figurar por impresión o etiquetado en los envases de venta al consumidor, conjuntamente con la razón social y Registro Unificado del importador o distribuidor general.



Queda prohibida la venta ambulatoria de insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico.

Esta ley se hace con la finalidad de reflejar en los nombres estipulados por la empresa la verdadera naturaleza del producto y que contemplen la normatividad específica de cada aspecto del producto de igual manera que se encuentre con la inscripción el registro sanitario y las normas generales del Codex para los términos lecheros.

2.2. Análisis del Micro entorno.

2.2.1. Competidores actuales: Nivel de competitividad.

Existe un mercado muy grande para las paletas rellenas, es cierto que en Perú el consumo es muy bajo si lo comparamos con países México, Estados Unidos, o países europeos. Esto, se debe a la falta de oferta de productos con un alto nivel nutricional y bajo en azúcares y grasas. Sin embargo, la clase media es un nicho de mercado que no ha sido explotada en cuanto al consumo de estas paletas rellenas.

Actualmente en nuestro mercado existen pocas empresas dedicadas a la producción de este tipo de paletas rellenas las cuales son: Zacateca, Piccoletta, Creme Palette, Amoletti, La Peletería, Congelatte. Las cuales se dedican a la venta y producción de paletas rellenas artesanales en sus diversos locales ubicados a lo largo de toda la ciudad de Lima Centro (Surquillo, Miraflores, Barranco, San Borja, Centro de Lima).

2.2.2. Fuerza negociadora de los clientes.

Ciertamente, este sector de la población consume helado y cada día lo hace en mayor proporción, lo que explica el surgimiento de varias peleterías en el último año. Aunque la demanda existe, no hay ofertas innovadoras en cuanto a un producto equilibrado y nutritivo, siendo este un mercado rentable al que vale la pena apostarle.

2.2.3. Fuerza negociadora de los proveedores.

Si bien no existen proveedores directos los cuales se dediquen a producir productos para paletas rellenas, podemos encontrar una gran oferta de frutas y productos



industriales donde podemos encontrar los ingredientes suficientes para poder empezar a producirlos. Siendo nuestros principales proveedores el Mercado Mayorista de Frutas ubicado en el distrito de San Luis y la fábrica Nestlé la cual se dedica a la venta de productos certificados y de alta calidad nutricional para nuestras paletas.

2.2.4. Amenaza de productos sustitutos.

Dentro de los Productos Sustitutos podemos encontrar:

- Helados
- Cremoladas
- Raspadillas
- Marcianos de Fruta

Los cuales dentro de nuestro mercado tienen un menor precio para nuestros clientes.

2.2.5. Competidores potenciales barreras de entrada.

En cuanto a competidores potenciales se podría decir que son las heladerías ubicadas en el distrito en el cual se ubicará nuestro negocio, sin embargo, consideramos que es un mercado totalmente distinto al nuestro ya que la mayoría de heladerías no se dedica producir sus propios productos sino solo a la distribución y venta de helados de marca D'onofrio, siendo este nuestra principal diferenciación con ellos.

Capítulo III: Plan estratégico

3.1. Visión y misión de la empresa.

3.1.1. Misión.

Producir y distribuir paletas rellenas premium, cuyos principales componentes son pulpa de fruta y leche que garantizarán la satisfacción de todos nuestros clientes y colaboradores superando sus expectativas las cuales estarán respaldadas en altos controles y estándares de calidad a cargo de ellos mismos y serán altamente capacitados y motivados con sólidos principios éticos orientados al servicio de nuestro cliente.

3.1.2. Visión:

Para el 2023 convertiremos nuestras paletas rellenas en la preferencia de todos los peruanos, Artisan Palette será una de las empresas más reconocidas a nivel nacional mediante una excelente calidad en el producto y el servicio que ofrecerá a precios justos y permitirán mantener la rentabilidad y sostenibilidad de la empresa en el tiempo.

3.2. Análisis FODA.

Tabla 1

Tabla 1: Análisis FODA

Análisis FODA	
Fortalezas	<p>F1 - Motivación de los inversionistas de este plan de negocios. Nos gusta lo que hacemos.</p> <p>F2 - Contamos con la experiencia en la producción y distribución de estos productos.</p> <p>F3 - Ofrecemos un producto novedoso con una mezcla de sabores agradables al paladar.</p> <p>F4 - Nuestros procesos están diagramados y estandarizados que garantizan la calidad del producto.</p> <p>F5 - Contamos con el mejor talento humano, idóneo para este proyecto que ofrecerá un excelente servicio teniendo como objetivo garantizar la satisfacción del consumidor final.</p> <p>F6 - Contamos con la tecnología adecuada para este rubro.</p>
Debilidades	<p>D1 - Nuestro producto es poco conocido por encontrarse en proceso de introducción.</p> <p>D2 - Nuestra marca es poco conocida por encontrarse en proceso de introducción.</p> <p>D3 - Como empresa en formación no contamos con historial crediticio para los proveedores. Las compras son al contado.</p>
Oportunidades	<p>O1 - Mercado nuevo en periodo de introducción, lo cual nos permitirá posicionarnos como un producto especializado por ser novedoso.</p> <p>O2 - Ampliación de canales de venta.</p> <p>O3 - Facilidad en la disponibilidad y adquisición de la materia prima para la elaboración del producto.</p> <p>O4 - Incremento del consumo de helados en cualquier época del año.</p> <p>O5 - Incremento del ingreso, aumento la RMV.</p>
Amenazas	<p>A1 - Nuevos competidores</p> <p>A2 - Incremento de los precios de la materia prima.</p> <p>A3 - Reglamentos y estatutos que afecten a la empresa.</p> <p>A4 - Productos sustitutos a menor precio en el mercado.</p>
Estrategia FODA Cruzado	
Estrategia FO	F1, F2, F5, O1 - Al contar con la mayor motivación del personal podremos ofrecer una mayor calidad de trabajo que será reconocida por los consumidores.

	<p>F3, O2 – La ampliación del canal de ventas permitirá hacer conocido nuestros productos a través de degustaciones colocándonos en zonas estratégicas para una mayor difusión.</p> <p>F4, F6, O3 – Contar con la tecnología adecuada y estándares de producción acompañados de materia prima de calidad nos dará como resultado un producto óptimo y de gran valoración por nuestros consumidores, lo cual nos permitirá diferenciarnos de nuestros competidores.</p>
Estrategia DO	<p>D1, O1, O4 – Al entrar en un mercado donde el producto está en proceso introductorio nos permitirá competir al mismo nivel que la competencia donde ambos seremos guías para el consumidor.</p> <p>D2, O2, O5 – A través de procesos de activación haremos que nuestra marca este en la mente del consumidor y se lograra a través de ubicaciones estratégicas en donde haya mayor fluctuación de personas.</p> <p>D3, O3 – Nos permitirá negociar los contratos de compra de la materia prima y negociar los precios en temporadas bajas.</p>
Estrategia FA	<p>F1, F2, F5, A1 – Contar el personal idóneo (know how) y altamente motivado permitirá generar una ventaja competitiva hacia nuestros competidores</p> <p>F3, F4, F6, A2, A4 – Estamos preparados para cualquier contingencia en los precios y productos sustitutos a través de la implementación de estándares de producción y tecnología de punta que permitirán generar ahorro en los costos de producción y de esta forma permitirnos mantener nuestros precios.</p> <p>F4, A3 – Nuestros procesos estandarizados estarán alineados a los requerimientos normativos según los estatutos vigentes del país.</p>
Estrategia DA	<p>D1, A1 – El producto en fase introductoria permitirá a todos entrar en carrera. Nosotros aplicaremos diferentes estrategias de marketing que nos permita lograr mayor aceptación por los consumidores.</p> <p>D2, A2, A3, A4 - El producto en fase introductoria permitirá a todos entrar en carrera. Nosotros aplicaremos diferentes estrategias de marketing que nos permita lograr mayor aceptación por los consumidores y además lograremos ubicarnos en una zona estratégica que nos mantenga cerca de nuestros proveedores y clientes para generar ahorro en los costos logísticos y seguir manteniendo precios competitivos.</p>

Fuente: Elaboración propia.

3.3. Objetivos:

- Elaborar un plan de negocio rentable y sostenible en el tiempo.
- Establecer y mantener estándares de calidad en la producción y comercialización de las paletas.
- Formar y mantener un grupo humano altamente capacitado en todos los procesos de la empresa.
- Motivar a todo el personal colaborador e inculcar principios éticos que permitan su desarrollo y crecimiento.



- Diagramar y Rediseñar constantemente los procesos en busca de la mejora continua de la empresa que permitan mantener unos costos bajos y ofrecer un producto a un precio justo.
- Ganar una participación en el mercado de helados de un 10% de los consumidores AB a través de la innovación y desarrollo de nuevas estrategias de marketing que permitan dar a conocer todos los beneficios y diferenciación de nuestros productos para de esta forma mantener la atracción de nuestros clientes.
- Lograr en el cuarto año del proyecto (2021) la recuperación de la inversión, teniendo como punto de partida el año 2019.
- Generar incrementos de venta cada año en un 1.51% para generar mayor beneficio para la empresa.

Capítulo IV Estudio De Mercado

4.1. Investigación de mercado.

Nuestro proyecto tiene como finalidad identificar a nuestros clientes potenciales basándonos en una investigación a nivel cualitativo y cuantitativo con un perfil de NSE A y B de los distritos elegidos.

Objetivos del estudio:

Buscamos evaluar la pre-factibilidad de implementar al mercado nuestro producto de "Paletas Rellenas", de esta forma conoceremos a mayor profundidad nuestra demanda lo cual nos ayudará a poder prepararnos para satisfacer cualquier tipo de requerimiento que se presente en el camino y para lo cual requerimos saber de nuestro mercado:

- El nivel de aceptación que tendría.
- Los precios que estarían dispuesto a pagar.
- Frecuencia de consumo.
- Los puntos de venta de mayor preferencia.
- A nivel de producto que características son las más importantes para el consumidor.

4.1.1. Criterios de segmentación.

Zona geográfica: Estaremos ubicados (mediante nuestro canal de venta) San Isidro, Miraflores, La Molina, Magdalena del Mar, Santiago de Surco y en el distrito de Asia. Para una mayor información se detalla la distribución NSE de nuestro segmento en el siguiente cuadro.

Tabla Nro. 2

Tabla 2: Tabla de la población por años.

POBLACION POR AÑOS PARA EL RANGO DE EDAD DE 18 A 65 AÑOS DE NSE A Y B POR DISTRITOS								
ZONA	INE	NSA%	NSB%	1.015	1.015	1.015	1.015	1.015
	2015	Edad 18 a 65		2019	2020	2021	2022	2023
MIRAFLORES	82805	35.9%	43.3%	68583	69586	70605	71672	72754.948
SAN ISIDRO	55006	35.9%	43.3%	45558	46225	46902	47610	48329.916
LA MOLINA	166912	35.9%	43.3%	138243	140267	142320	144471	146653.87
MAGDALENA	54566	13.7%	58.0%	40914	41513	42120	42757	43403.231
SANTIAGO DE SURCO	338509	35.9%	43.3%	280367	284471	288634	292996	297424.12
ASIA	9321	4.0%	2.0%	585	593	602	611	620.43251
SUB TOTAL	707119							
TOTAL MERCADO POTENCIAL (HABITANTES)				574250	582655	591183	600117	609187

Fuente: Elaboración propia en base a data INEI

Demográfica: Personas (hombres y mujeres) de las edades de 18 hasta 65 años, para mayor información detallamos en el siguiente cuadro.

Tabla 3

Tabla 3: Tabla de la distribución demográfica

DEPARTAMENTO, PROVINCIA Y DISTRITO	Total	GRUPOS QUINQUENALES DE EDAD								
		18 - 24	25 - 29	30 - 34	35 - 39	40 - 44	45 - 49	50 - 54	55 - 59	60 - 65
LA MOLINA	166,912	15,074	13,032	13,001	13,415	11,953	11,969	12,102	10,274	8,404
MAGDALENA DEL MAR	54,566	4,156	3,999	4,303	4,043	3,622	3,899	3,871	3,274	2,849
MIRAFLORES	82,805	5,699	6,154	6,662	6,330	5,398	5,988	6,192	5,554	5,014
SAN ISIDRO	55,006	3,562	3,615	3,708	4,067	3,918	4,010	4,164	3,537	3,342
SANTIAGO DE SURCO	338,509	27,340	25,292	26,728	27,985	24,535	24,784	23,279	19,124	16,079
ASIA	9,321	901	774	710	677	560	445	400	299	198

Fuente: Elaboración propia basada en la data del INEI.

Por nivel socioeconómico nos enfocaremos en el sector A y B. Para lo cual tomamos como base la información del INEI descrita en el siguiente cuadro.



DISTRIBUCIÓN DE PERSONAS SEGÚN NSE 2017 - LIMA METROPOLITANA

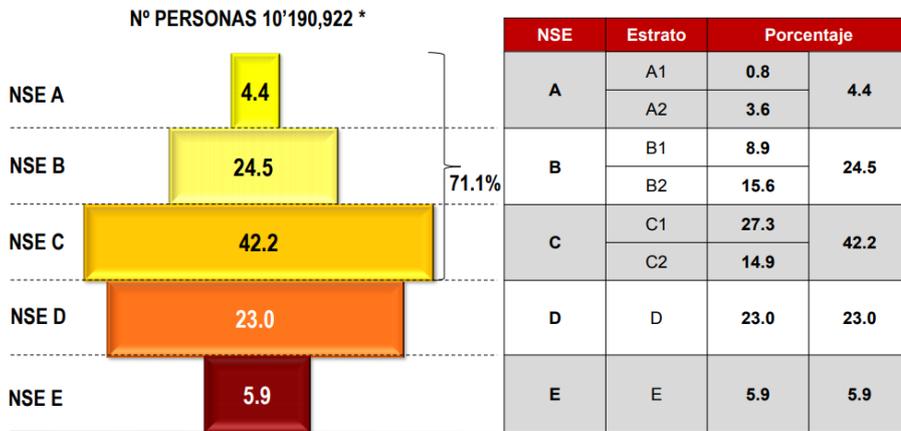


Ilustración 12: Fuente APEIM 2017 - Data ENAHO 2015

4.1.2. Marco Muestral.

Para nuestro marco muestral se ha tomado a hombres y mujeres en edades de 18 a 65 años que pertenecen a un nivel socioeconómico A y B y que residen en los distritos que han sido seleccionados por nuestra segmentación geográfica.

Muestra:

La muestra seleccionada para el estudio hace referencia al número de personas necesarias para evaluar y han sido determinados por criterios estadísticos representados por una formula general.

$$n = \frac{Z^2 p q}{E^2}$$

Ilustración 13: Formula para el cálculo de la muestra

Dónde:

- Z: 1.96 (Cifra obtenida de un nivel de confianza de 95%)
- E: +/- 5% (Nivel de error permitido)
- P: 50% (Probabilidad de éxito)
- Q: 50% (Probabilidad de rechazo)
- N: # de encuestas

Para el presente caso de estudio se ha determinado que al ser una población mayor a 100000 habitantes la teoría nos indica que debe tomarse como muestra a 385 personas las cuales serán divididas en los distritos escogidos.

Tabla 4

Tabla 4: Tabla del Marco Muestral – Calculo de las encuestas a realizar.

MARCO MUESTRAL POR DISTRITO.												
DISTRITO	# Encuesta	HOMBRE	MUJER	NSE:	A	B	H-A	H-B	M-A	M-B	A	B
SAN ISIDRO	43	21	21	79.20%	45.33%	54.67%	10	12	10	12	19747	23818
MIRAFLORES	64	32	32	79.20%	45.33%	54.67%	14	17	14	17	29727	35855
LA MOLINA	130	65	65	79.20%	45.33%	54.67%	29	35	29	35	59921	72273
MAGDALENA DEL MAR	42	21	21	71.70%	19.11%	80.89%	4	17	4	17	7476	31648
SANTIAGO DE SURCO	263	132	132	79.20%	45.33%	54.67%	59	71	59	71	121525	146574
ASIA	43	21	21	6.00%	66.67%	33.33%	2	1	2	1	373	186
							118	153	118	153	238769	310354
							271	272	TOTAL	549123		

Fuente: Elaboración propia en base a data de INEI.

4.1.3. Entrevista a profundidad.

	Perfil	
	Nombre	Jorge Cabrera
	Cargo	Gerente
	Experiencia	01 año
	Datos de la Empresa	Paletas del Sur S.A.C.
	Fecha de Entrevista	17/04/2019
	Locales	Los Olivos - Lima San Andrés - Trujillo

Ilustración 14: Especialista de procesos

Objetivo:

El propósito de esta entrevista es conocer al detalle las características de las frutas e insumos a usar para la elaboración de las paletas, con esto se busca tener mejores resultados en la calidad del producto final, teniendo en cuenta nuestra mayor escala.

Datos de la empresa:

Paletas del Sur S.A.C es una empresa que se dedica a la elaboración, distribución y comercialización de paletas rellenas, esta opera con la marca “Alma Fría”. Actualmente, tienen dos locales, uno en la ciudad de Trujillo y el otro en Lima. En cada uno de ellos tienen áreas de producción que sostienen la demanda de cada local y de las congeladoras puestas en socios comerciales.



Productos

1. ¿Teniendo en cuenta los sabores que vamos a distribuir, en que forma nos recomienda conseguir las pulpas de fruta?

Bueno para el caso de las paletas de pulpa de fruta, la de fresa es recomendable tenerla pulpeada y para la lúcuma sería trozada. Para ambos casos, esto es importante ya que evitarían destinar horas/hombres en hacer este proceso puntual.

2. ¿Dada su experiencia, nos podría brindar alguna recomendación para la elaboración de las bases para las paletas que requieren leche?

Para las paletas de Lúcuma y Cookies&Cream es necesario que las bases lleven leche, la cual debe ser pasteurizada antes. Por tal motivo, les recomiendo que este proceso se lleve aparte de las demás por la temperatura que elevaría en el ambiente y también que el espacio destinado a esto, sea amplio para evitar que el ambiente se vuelva impropio para el trabajador.

3. ¿Ahora que menciona el proceso de pasteurizado de la leche, nos podría detallar como lo vienen realizando ustedes?

El proceso para el pasteurizado consiste en llevar a la leche a determinada temperatura (78 °C) y luego con la máquina paleta bajar la temperatura a 5°C. Este paso lo realiza una sola persona y se hace en base a la demanda que tengan de sus productos, en nuestro caso es 3 veces por semana y se usan ollas de acero inoxidable de 12, 16, 20, 24, y 32 litros.

4. ¿Cómo se realiza la distribución de los insumos para la preparación de las paletas?

Estas se realizan en base a la capacidad de producción que tenga su máquina, líneas debajo les presento la composición para los 3 sabores que planean distribuir. Esto esta expresado en gramos y es para una máquina de 05 moldes:

Tabla 5

Tabla 5: Composición del sabor Lúcumas con Chocolate

SABOR: LUCUMA CON CHOCOLATE (FUDGE)					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Base Blanca	1.500	3.000	4.500	6.000	7.500
Pulpa	0.900	1.800	2.700	3.600	4.500
Azúcar	0.120	0.240	0.360	0.480	0.600
Esencia de Lúcumas	0.003	0.006	0.009	0.012	0.015
Color Amarillo Huevo	0.002	0.004	0.006	0.008	0.010
Emulsionante pasta	0.006	0.012	0.018	0.024	0.030
Agua	0.540	1.080	1.620	2.160	2.700
Total	3.071	6.142	9.213	12.284	15.355
RELLENO: FUDGE					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Fudge	0.700	1.400	2.100	2.800	3.500
Leche fresca	0.230	0.460	0.690	0.920	1.150
Caramelina	0.005	0.010	0.015	0.020	0.025
Cacao	0.010	0.020	0.030	0.040	0.050
Dextrosa	0.040	0.080	0.120	0.160	0.200
Total	0.985	1.97	2.955	3.94	4.925

Fuente elaboración propia en base a la experiencia del especialista.

Tabla 6.

Tabla 6: Composición del sabor Fresa con leche condensada

SABOR: FRESA CON LECHE CONDENSADA					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Agua	0.875	1.750	2.625	3.500	4.375
Azúcar	0.350	0.700	1.050	1.400	1.750
Dextrosa	0.050	0.100	0.150	0.200	0.250
Fresa (pulpa)	1.225	2.450	3.675	4.900	6.125
Estabilizante agua	0.006	0.012	0.018	0.024	0.030
Emulsionante en pasta	0.005	0.010	0.015	0.020	0.025
Maltodextrina	0.030	0.060	0.090	0.120	0.150
Color a gusto	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Acido a Gusto	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Relleno: LECHE CONDENSADA					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Leche Condensada	1.150	5.290	3.450	4.600	5.750
Agua Filtrada	0.180	0.360	0.540	0.720	0.900
Maltodextrina	0.030	0.060	0.090	0.120	0.150
Estabilizante Agua	0.005	0.010	0.015	0.020	0.025

Fuente elaboración propia en base a la experiencia del especialista.

Tabla 7
Tabla 7: Composición del sabor Cookies and Cream

SABOR: COOKIES AND CREAM (BASE)					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Base Blanca	2.800	5.600	8.400	11.200	14.000
Galletas	0.088	0.176	0.264	0.352	0.440
Cacao	0.012	0.024	0.036	0.048	0.060
Emulsionante pasta	0.016	0.032	0.048	0.064	0.080
	2.916				
RELLENO: CHOCOLATE					
Ingredientes:	1 Molde	2 Moldes	3 Moldes	4 Moldes	5 Moldes
Relleno de Leche Condensada	0.575	1.150	1.725	2.300	2.875
Oreos	0.018	0.036	0.054	0.072	0.090
Cacao	0.018	0.036	0.054	0.072	0.090
Base Blanca	0.311	0.622	0.933	1.244	1.555
Esencia de Vainilla	0.001	0.002	0.003	0.004	0.005
Agua	0.023	0.046	0.069	0.092	0.115

Fuente elaboración propia en base a la experiencia del especialista.

5. ¿Alguna recomendación para el almacenaje de las pulpas e insumos?

Para el caso de las pulpas, tienen que ser almacenadas en congeladoras, pero teniendo la opción de conservadora activada. Por otro lado, si en caso les sobra relleno o base luego de poner en los moldes, estas pueden ser refrigeradas máximo 01 día si contienen leche, caso contrario desechar. Sobre los insumos, pueden ser almacenados en un ambiente seco y temperatura de ambiente.

4.1.4. Focus Group.

En el presente Focus Group se ha tomado en cuenta criterios cualitativos para poder identificar los hábitos del consumidor.

Características de los partícipes

- Hombres y Mujeres que viven en los distritos ya mencionados líneas arriba.
- Hombres y Mujeres que consuman helado.
- Hombres y Mujeres que estarían dispuestas a comprar las paletas.

Objetivos

- Identificar las características que deberían tener las paletas para poder lograr una mayor aceptación en los consumidores.
- Determinar la opinión del consumidor sobre la paleta de helado rellena.

- Conocer los precios que pagarían por las paletas de helado rellenas.
- Identificar los lugares donde habitualmente compran helados.

Conclusión del análisis cualitativo Focus Group

- El 100% de los participantes señalaron a la presentación de 80 gramos como primera opción de compra.
- La mayoría de asistentes indicaron que el canal preferido para poder adquirir una paleta sería una heladería y como segunda opción serían los supermercados.
- Gran parte de los asistentes indicaron que optarían por el sabor de fresa en su primera compra.



Ilustración 15: Participantes del Focus Group

4.1.5. Encuestas.

Se ha realizado las encuestas por distrito en base a nuestro marco muestral para lo cual obtuvimos los siguientes resultados.

Indique su género:

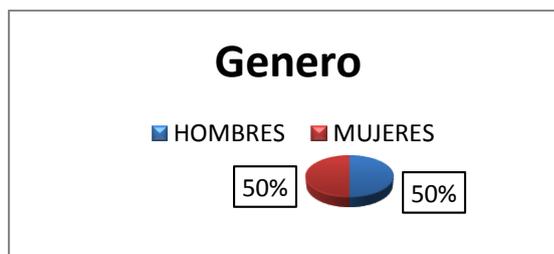


Ilustración 16 - Encuesta de Genero

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 543 personas tenemos que el 50% de nuestra población es de género femenino y el 50% de nuestra población es de género masculino por ello no contamos con diferencias significativas en cuanto al factor de género.

Marque el Rango de edad al cual usted corresponde:

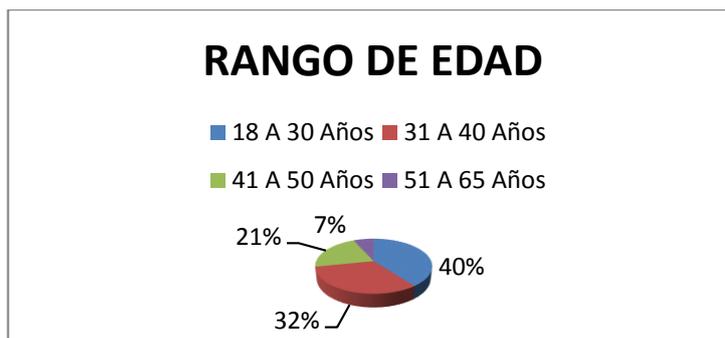


Ilustración 17: Encuesta Rango de Edad

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 543 personas respecto al rango de edad podemos observar que la mayor parte de nuestro público será de 18 a 30 años seguido de público de 31 a 40 años y de igual forma público de 41 a 50 años, por lo tanto, estamos dentro de los rangos de 18 a 65 años que podríamos precisar que son los jefes del hogar por lo que toman la decisión de compra para la familia.

Indique usted su Distrito de residencia

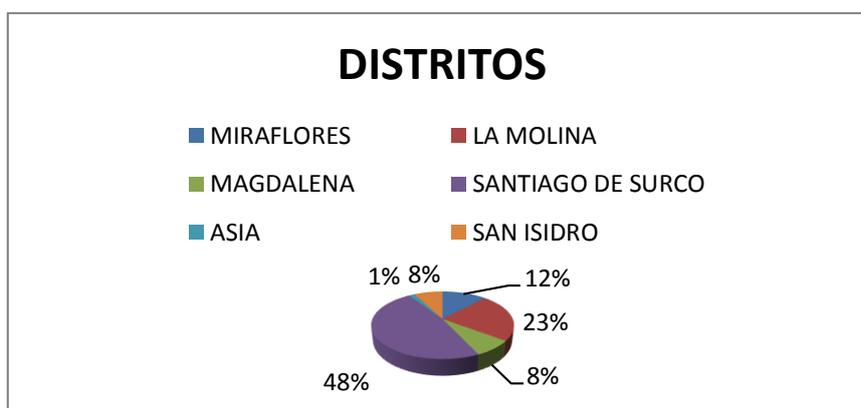


Ilustración 18 - Encuesta Distrito

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 543 personas sabemos cuáles serán los distritos donde tendremos una mayor participación ya que el

48% de nuestro público es del distrito de Santiago de Surco, el 23% del distrito de la Molina, el 12% de Miraflores, el 8% de San Isidro y Magdalena y el 1% de Asia, por ello sabemos que tenemos que hacer una mayor frecuencia de abastecimiento a los distritos, con mayor porcentaje y ver la frecuencia y la cantidad de abastecimiento para el distrito de Asia que es el de menor porcentaje.

¿Cuál es el Rango de Ingresos promedio familiar?



Ilustración 19 – Encuesta de Ingresos

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 543 personas sabemos que los rangos de ingresos de una canasta familiar promedio de nuestros clientes en un gran porcentaje tiene ingresos mayores a los S/.5869.00 por lo que estaría en el rango de nivel A y B el sería el público que buscamos, donde encontraremos cliente más exigente que busca productos de mejor calidad y presentación.

¿Consume usted helado?

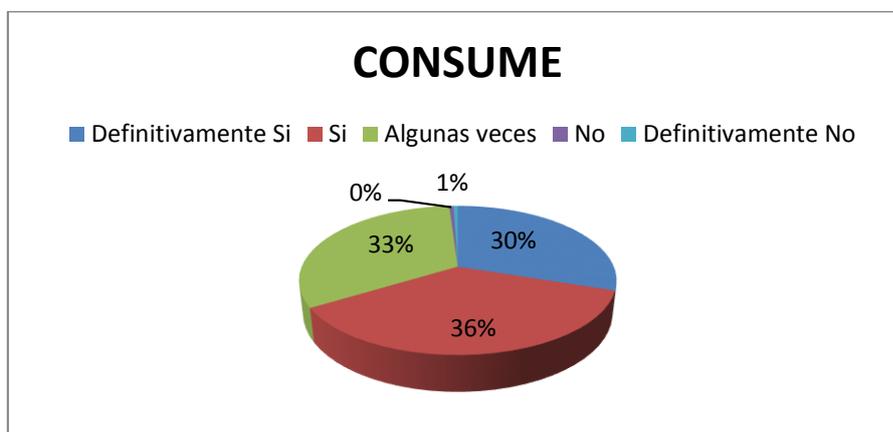


Ilustración 20 - Encuesta Consumo

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 543 personas tenemos que un gran porcentaje de nuestro público si consume helado de manera cotidiana y un porcentaje muy reducido los que no consumen este producto por lo que podemos decir que si tendrá la venta esperada al público.

¿Qué marca de helados es la que consume más?

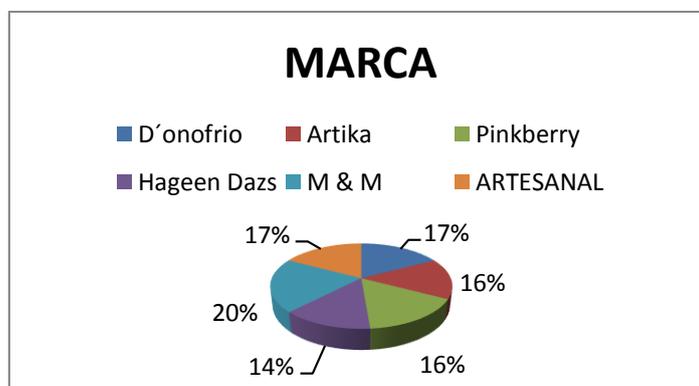


Ilustración 21 - Encuesta Marca

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 537 personas es que la mayor parte de nuestros posibles clientes consumen todo tipo de helado mencionado ya que los porcentajes no están tan alejados uno del otro, porque se puede interpretar como un público de gusto variado, que aceptara una nueva presentación.

¿Qué opinión tiene usted de las paletas de pulpa rellenas?

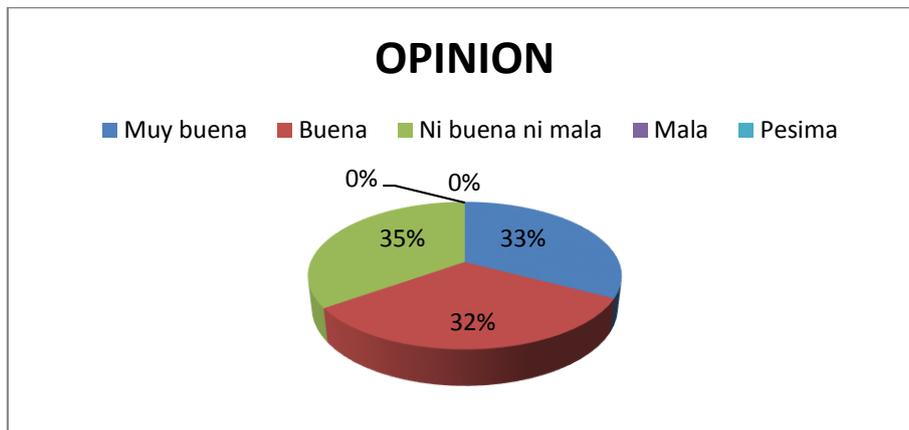


Ilustración 22 - Encuesta Opinión

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 537 personas para todos los posibles clientes les parece una idea innovadora lo de las ventas de paletas rellenas ya que como sabemos es una manera de postre para los clientes y algo innovador para ellos, que tiene las combinaciones perfectas para cada gusto.

¿Compraría usted algunos de los productos mencionados?

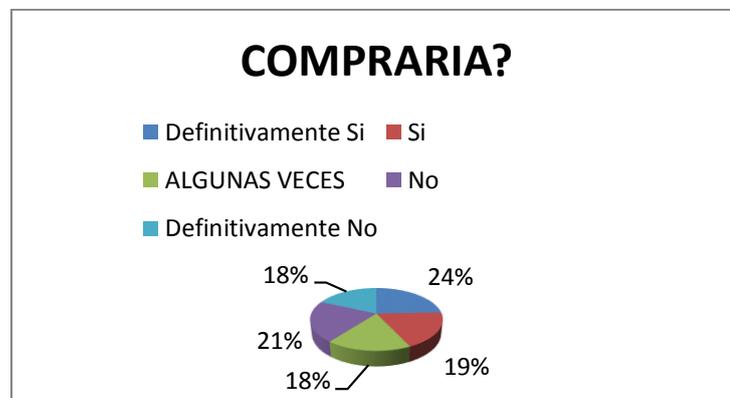


Ilustración 23 - Encuesta de Compra

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 537 personas vemos que una gran parte de ellos indican que si comprarían nuestro producto con solo verlo por la presentación y las especificaciones del producto sin todavía probarlo por lo que tenemos la posibilidad de subir este indicador cuando hagan la degustación del producto.

En su próxima compra, ¿cuál de estos sabores usted compraría? Marque uno

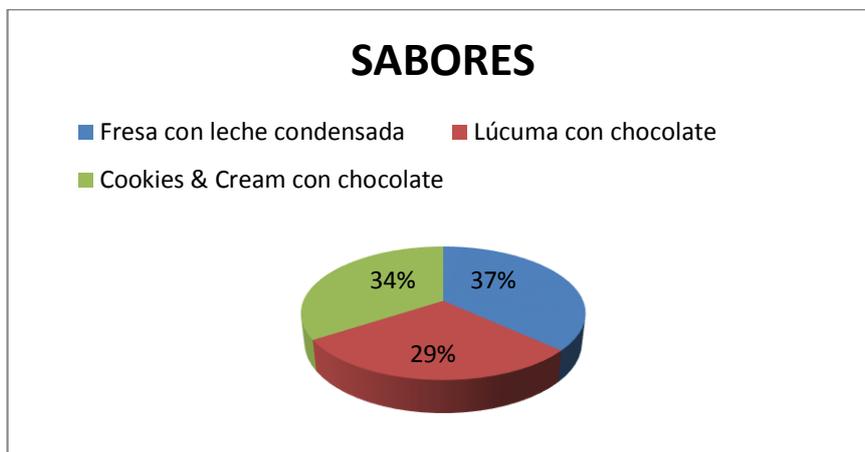


Ilustración 24 - Encuesta de Sabores

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas los tres sabores son de la preferencia de los clientes no tienen diferenciación significativa entre los sabores, puede ser por lo que no son muy conocidos por los clientes y quieren experimentar estos sabores con fruta de pulpa natural de fresa con leche condensada, lúcumas con chocolate, y galletas con chocolate.

Del sabor elegido, por favor indique en que tamaño, más probablemente lo compraría.



Ilustración 25 - Encuesta de Presentación

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas una gran parte de la población prefiere la presentación de 80 gramos como

consumo frecuente para poder refrescarse y darse un gusto con estos sabores mientras que un porcentaje menor eligió una prestación de 130 gramos por lo que podemos inferir que se haría esta elección debido que su consumo se realizaría en ocasiones especiales o salidas en familia mas no como un consumo frecuente por ellos.

Del sabor y tamaño seleccionado, diga usted con qué frecuencia lo consumiría

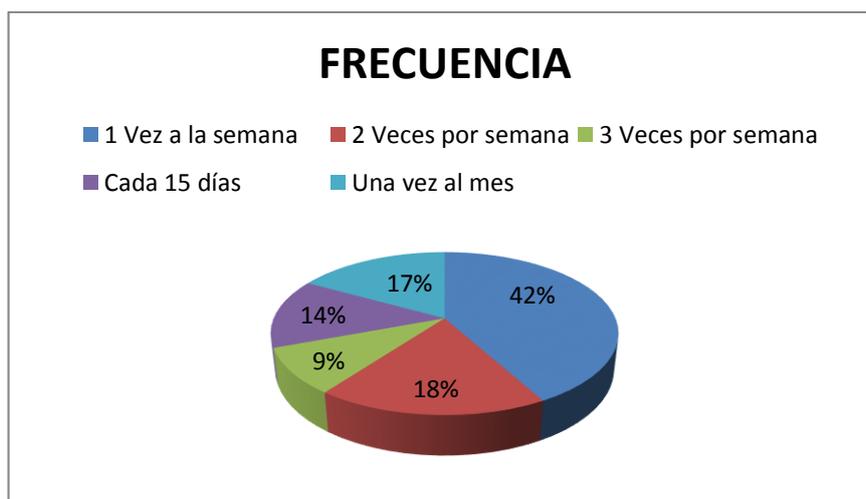


Ilustración 26 - Encuesta de Frecuencia

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas nuestros clientes consumiría en mayor porcentaje las paletas 01 vez a la semana si es que no la consumen más veces por lo que es un referente de las opciones que podríamos tener.

Por favor, indique el precio que usted estaría dispuesto a pagar por cualquiera de los sabores mencionados en una presentación de 80 gramos

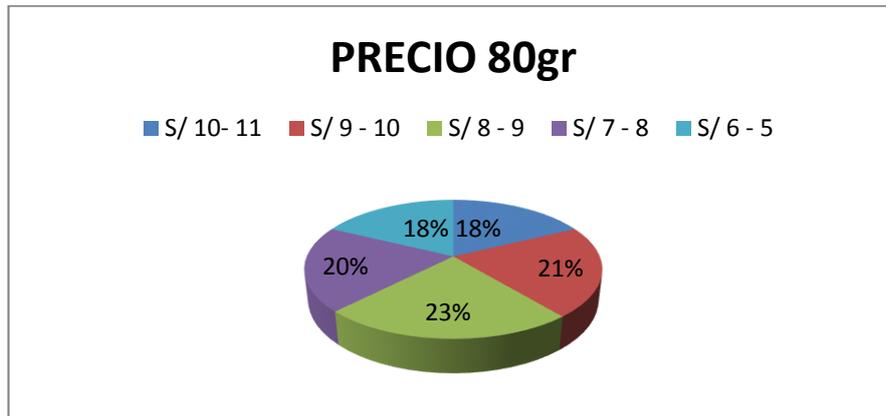


Ilustración 27 - Precio de Presentación de 80g

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas el rango de precios que podemos manejar es de 8 soles a 11 soles como máximo para una presentación de 80 gramos por lo que se acordaría un precio base de S.8.00.

Por favor, indique el precio que usted estaría dispuesto a pagar por cualquiera de los sabores mencionados en una presentación de 130 gramos

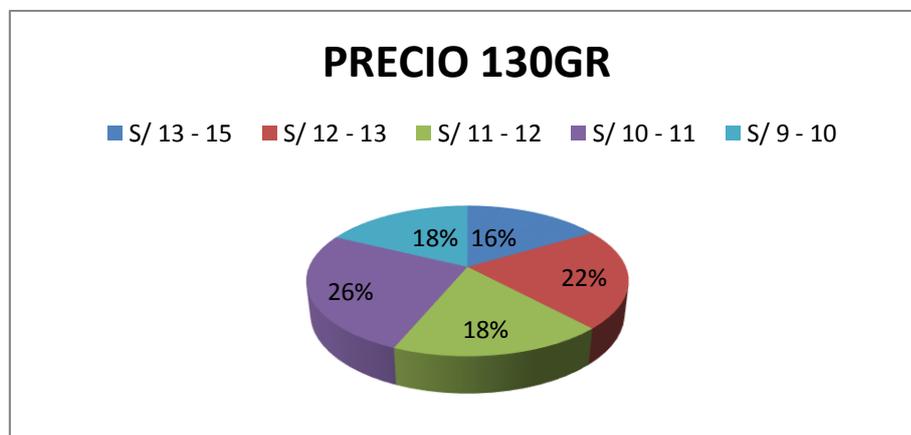


Ilustración 28: Precio de Presentación de 130g

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas el rango de precios que podemos manejar es de 11 soles hasta 15 soles como máximo para una presentación de 130 gramos por lo que se acordaría un precio base de S/.11.00

¿En qué temporada del año, usted consume helados?

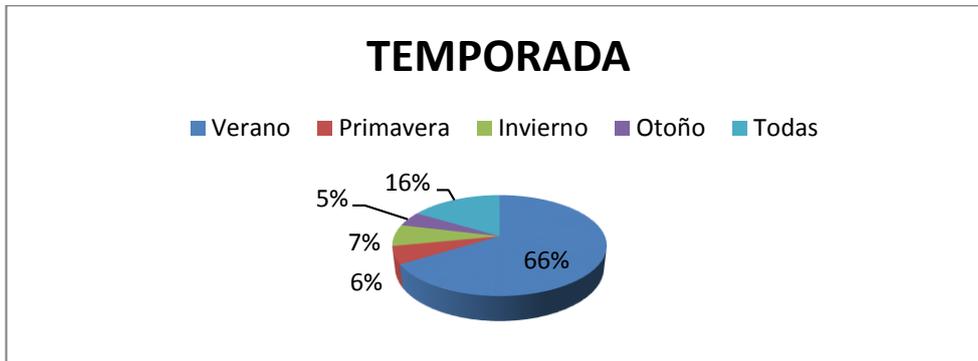


Ilustración 29: Encuesta de Temporada

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas hemos podido confirmar que no hay estacionalidad para nuestro producto ya que el 66% de la población encuestada ha indicado que consume helados en verano y además un 34% indica su consumo en cualquier época del año por lo que nuestro producto tendría una gran rotación de venta el todo el año.

¿En qué lugares suele acudir a comprar sus helados?

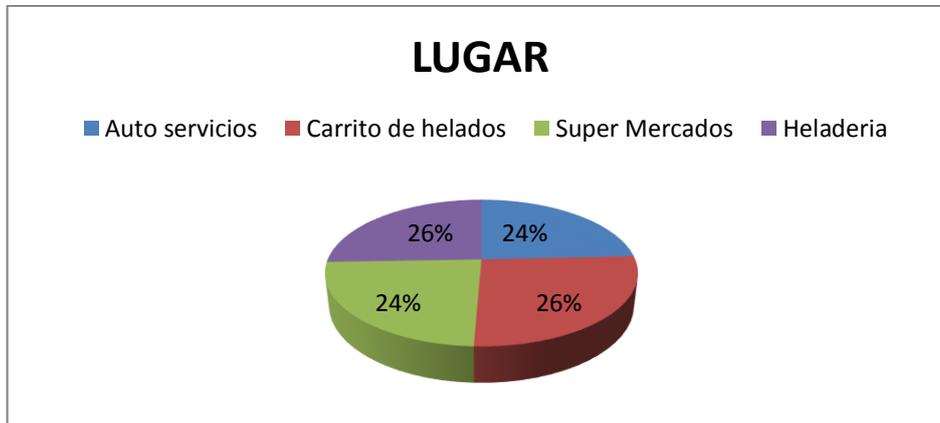


Ilustración 30: Encuesta de Lugar

Por lo que podemos observar según el resultado de nuestras encuestas a 231 personas los clientes no tienen un punto fijo para la compra de sus helados sino lo consumen donde encuentran los productos que requieren o donde se encuentran, buscando siempre la comodidad y satisfacción del producto.

4.2. Demanda y Oferta

4.2.1. Estimación del mercado potencial.

El mercado potencial es la población de hombres y mujeres entre 18 y 65 años pertenecientes a los NSE A y B de los distritos de Miraflores, La Molina, Magdalena Del Mar, Santiago De Surco, San Isidro Y Asia.

Según información válida obtenida de INEI y APEIM, se ha logrado realizar la estimación del mercado potencial. Ver tabla.

Tabla 8

Tabla 8: Tabla para la determinación del Mercado Potencial

ZONA	INEI 2015	NSA% Edad 18 a 65	NSB%	POBLACION POR AÑOS PARA EL RANGO DE EDAD DE 18 A 65 AÑOS DE NSE A Y B POR DISTRITOS						
				1.015 2016	1.015 2017	1.015 2018	1.015 2019	1.015 2020	1.015 2021	1.015 2022
MIRAFLORES	82805	36%	43%	65582	66573	67579	68583	69586	70605	71672
SAN ISIDRO	55006	36%	43%	43565	44223	44891	45558	46225	46902	47610
LA MOLINA	166912	36%	43%	132194	134192	136220	138243	140267	142320	144471
MAGDALENA	54566	14%	58%	39124	39715	40315	40914	41513	42120	42757
SANTIAGO DE SURCO	338509	36%	43%	268099	272151	276264	280367	284471	288634	292996
ASIA	9321	4%	2%	559	568	576	585	593	602	611
SUB TOTAL	707119									
TOTAL MERCADO POTENCIAL (HABITANTES)				549123	557422	565846	574250	582655	591183	600117

Fuente: Elaboración propia basada en data INEI

4.2.2. Estimación del mercado disponible.

Nuestro mercado disponible viene a ser la filtración del mercado potencial a través de las encuestas realizadas por las preguntas filtros que serán explicadas en el siguiente cuadro. Por lo tanto, se ha obtenido una aproximación del mercado disponible de:

Tabla 9

Tabla 9: Tabla para la determinación del Mercado Disponible

Mercado Disponible

Año	2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Potencial de los 6 distritos de Lima %	574250	582655	591183	600117	609187
Consumo Helado	99%				
Total Mercado Disponible (Habitantes)	569776	578115	586576	595441	604440

Fuente: Elaboración propia - Datos Inei



Se logró obtener el mercado disponible en base al resultado de la pregunta Nro. 5, la cual se detalla a continuación:

¿Consume usted helado?

En ese sentido las respuestas obtenidas en las encuestas nos indican que el 99% de los encuestados respondieron afirmativamente.

4.2.3. Estimación del mercado efectivo.

Es la parte del mercado disponible, pero está dentro de los consumidores que tiene intención de comprar nuestro producto, esta condición la hemos extraído de las preguntas de nuestra encuesta la cual es:

¿Compraría usted uno de los productos mencionados?

En el cual tenemos como respuesta que un 24% de las personas definitivamente si compraría las paletas rellenas y un 19% que si comprarían nuestras paletas al igual que un porcentaje del 18% están en duda de ello por lo que no conocen el producto; por lo tanto, sabemos que el 60% de nuestro universo que son 322 personas, son 231 personas que están seguras que compraría nuestro producto, para ser un producto nuevo que no es conocido estamos al 43% de aprobación del público, por lo podemos decir que es un buen resultado.

Debido a que nuestro producto cuenta con dos presentaciones de 80 g. y 130 g. tenemos dos mercados efectivos:

- Para la presentación de 80 g. se calcula en base a la aceptación del público por nuestra paleta rellena (del 43% de aceptación) y por el precio a pagar mayor a S/ 8 soles (Con un porcentaje de aceptación de 62,34%).

Tabla 10

Tabla 10: Tabla para la determinación del mercado efectivo para la presentación de 80 g.

Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Disponible de los 6 distritos de Lim	%	569776	578115	586576	595441	604440
Compraria Helado - Def. Sí y Sí	43%	245004	248589	252228	256040	259909
Precio a Pagar - De S/ 8 a más	62.34%	152735	154971	157239	159615	162027
Total Mercado Efectivo de los 6 distritos		152735	154971	157239	159615	162027

Fuente: Elaboración Propia

- Para la presentación de 130 g. se calcula en base a la aceptación del público por nuestra paleta rellena (del 43% de aceptación) y por el precio a pagar mayor a S/ 11 soles (Con un porcentaje de aceptación de 56,28%).

Tabla 11

Tabla 11: Tabla para la determinación el Mercado Efectivo para la Presentación de 130 g.

Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Disponible de los 6 distritos de Lim	%	569776	578115	586576	595441	604440
Compraria Helado - Def. Sí y Sí	43%	245004	248589	252228	256040	259909
Precio a Pagar - De S/ 11 a más	56.28%	137888	139906	141954	144099	146277
Total Mercado Efectivo de los 6 distritos		137888	139906	141954	144099	146277

Fuente: Elaboración Propia

4.2.4. Estimación del mercado objetivo.

El mercado objetivo no es más que una parte del mercado efectivo, quiere decir lo que la empresa espera atender lo que se fija como meta por alcanzar del negocio, según la cantidad de personas que se espera captar para el negocio; por lo que por ser el primer año de negocio nos basaremos a satisfacer a un 65% de nuestros clientes justificada por la curva de aprendizaje del consumidor, a partir del segundo año en adelante se llegara a un 100% de clientes atendidos.

- Para nuestra presentación de 80 gr. Planteamos una participación inicial del 10%, debido a aspectos como competidores en el mercado, visibilidad del canal, capacidad de planta.
- Tendremos un incremento de 1.51% anual, lo cual se ha proyectado gracias al crecimiento poblacional el último año.

Tabla 12

Tabla 12: Tabla para la determinación el Mercado Objetivo para la Presentación de 80 g.

Mercado Objetivo Para presentación de 80gr.						
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Efectivo de los 6 distritos de Lima		152735	154971	157239	159615	162027
Se espera Captar	%	10%	10.15%	10.30%	10.46%	10.62%
Total Mercado Objetivo de los 6 distritos		15274	15731	16203	16696	17205
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Objetivo de los 6 distritos de Lima		15274	15731	16203	16696	17205
Ventas por CANAL	24%	3637	3746	3858	3975	4096
Público a Satisfacer		65%	100%	100%	100%	100%
Curva de Aprendizaje		2364	3746	3858	3975	4096

Fuente: Elaboración Propia

- De igual manera para nuestra presentación de 130 gr. Planteamos una participación inicial del 10%, debido a aspectos como competidores en el mercado, visibilidad del canal, capacidad de planta.
- Tendremos un incremento de 1.51% anual, lo cual se ha proyectado gracias al crecimiento poblacional el último año.

Tabla 13

Tabla 13: Tabla para la determinación el Mercado Objetivo para la Presentación de 130 g.

Mercado Objetivo Para presentación de 130gr.						
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Efectivo de los 6 distritos de Lima		137888	139906	141954	144099	146277
Se espera Captar		10%	10.15%	10.30%	10.46%	10.62%
Total Mercado Objetivo de los 6 distritos		13789	14202	14628	15073	15532
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Objetivo de los 6 distritos de Lima		13789	14202	14628	15073	15532
Ventas por CANAL	24%	3283	3382	3483	3589	3698
Público a Satisfacer		65%	100%	100%	100%	100%
Curva de Aprendizaje		2134	3382	3483	3589	3698

Fuente: Elaboración Propia

4.2.5. Frecuencia de Compra.

Observando los resultados obtenidos en nuestra encuesta podemos deducir que gracias a nuestra pregunta: “Del sabor y tamaño seleccionado, diga usted con qué frecuencia lo consumiría”, hemos podido obtener los siguientes resultados:

Tabla 14

Tabla 14: Tabla para determinar la frecuencia de compras.

Frecuencia	N° de Veces	%
1 Vez a la Semana	97	42%
2 Veces por Semana	42	18.18%
3 Veces por Semana	21	9.09%
Cada 15 días	32	13.85%
Una vez al mes	39	16.88%
TOTAL	231	100%

Fuente: Elaboración propia

4.2.6. Cuantificación anual de la demanda.

Observando la respuesta N° 11 de nuestra encuesta, podemos obtener la demanda para nuestras dos presentaciones.

Tabla 15

Tabla 15: Tabla para la determinación la Cuantificación de la Demanda para la Presentación de 80 g.

Cuantificación de la Demanda 80 gr.						
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Objetivo		2364	3746	3858	3975	4096
1 vez a la semana	42%	51626	81804	84256	86822	89466
2 veces a la semana	18%	44250	70118	72219	74419	76685
3 veces a la semana	9%	33188	52588	54164	55814	57514
Cada 15 días	14%	7942	12585	12962	13357	13764
Una vez al mes	17%	4822	7641	7870	8110	8357
Demanda Total		141828	224737	231472	238521	245785

Fuente: Elaboración Propia

Para el cálculo anual de la demanda se multiplica la cantidad del mercado objetivo (la cual está en habitantes) por la frecuencia de compra y la relación para anualizarla. Por ejemplo, 2364 (mercado objetivo) x 42% (frecuencia de compra semanal) x 52 (semanas al año) = 51 626 paletas al año.

Tabla 16

Tabla 16: Tabla para la determinación la Cuantificación de la Demanda para la Presentación de 130 g.

Cuantificación de la Demanda 130 gr.						
Año		2019	2020	2021	2022	2023
Mercado Objetivo		2134	3382	3483	3589	3698
1 vez a la semana	42%	46607	73852	76065	78382	80769
2 veces a la semana	18%	39949	63302	65199	67185	69231
3 veces a la semana	9%	29962	47476	48899	50388	51923
Cada 15 días	14%	7170	11362	11702	12059	12426
Una vez al mes	17%	4353	6898	7105	7321	7544
Demanda Total		128041	202890	208971	215335	221893

Fuente: Elaboración Propia

Para el cálculo anual de la demanda para esta presentación consideramos los mismos criterios utilizados en el cálculo de la demanda anterior.

4.2.7. Estacionalidad.

Para establecer la estacionalidad tomaremos como base la demanda de helados y paletas en general según data del Inei y una publicación del diario El Comercio.

Tabla 17

Tabla 17: Tabla de demanda de Paletas por año

MESES	VENTAS	CONCENTRACIÓN DE VENTAS
Enero	20 %	
Febrero	20 %	60%
Marzo	20 %	
Abril	4.4%	
Mayo	4.4%	
Junio	4.4%	
Julio	4.4%	
Agosto	4.4%	40%
Setiembre	4.4%	
Octubre	4.4%	
Noviembre	4.4%	
Diciembre	4.8%	
Total	100%	100%

Fuente elaboración propia

Nota: Adaptado de “Un peruano promedio consume 20 helados al año” por Inga, C. (22 febrero de 2016). Un peruano promedio consume 20 helados al año. El Comercio, p.1.

En la tabla se detalla la demanda de ventas; que son altamente notorias en los meses de enero, febrero y marzo, que representan el 60% de la demanda anual. Luego se observa una disminución en los meses de marzo hasta diciembre.

En un estudio realizado el INEI indica que: “El helado es una mezcla de alimentos de calidad (leche, yogur, frutas, frutas secas, etc.). Son refrescantes, sabrosos y de fácil digestión; y su consumo se incrementa en verano” (INEI, 2008 – 2009)

4.2.8. Programa de Ventas en unidades y valorizado.

A continuación, se muestra el programa de ventas en unidades y valorizado por sabor y presentación de las paletas rellenas. El precio de venta para el consumidor final será de S/ 8.00 y para nuestro canal de venta será S/ 6.62 en la presentación de 80 g y de S/ 11.00 para el consumidor final en la presentación de 130 g y para el canal de venta se determinó que será S/ 9.11.

Tabla 18

Tabla 18: Tabla de determinación del precio de venta para 80g

P.V. Para el consumidor final		S/	8.00
Costo de Distribución 8%		S/	0.64
		S/	7.36
Margen del canal de venta 10%		S/	0.74
P.V. Para el Canal de venta		S/	6.62
I.G.V. 18%		S/	1.01
Base Imponible		S/	5.61

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19

Tabla 19: Tabla de determinación del precio de venta para 130g.

P.V. Para el consumidor final		S/	11.00
Costo de Distribución 8%		S/	0.88
		S/	10.12
Margen del canal de venta 10%		S/	1.01
P.V. Para el Canal de venta		S/	9.11
I.G.V. 18%		S/	1.39
Base Imponible		S/	7.72

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20

Tabla 20: Tabla de cuantificación de la demanda por sabores.

Cuantificación de la demanda

Año	2019	2020	2021	2022	2023
De 80g	141,828	224,737	231,472	238,521	245,785
Fresa con leche condensada 35%	49,640	78,658	81,015	83,483	86,025
Lucuma con chocolate 31%	43,967	69,668	71,756	73,942	76,193
Cookies & cream 34%	48,222	76,411	78,701	81,097	83,567
Total unidades 80g	141828	224737	231472	238521	245785

Año	2019	2020	2021	2022	2023
De 130g	128,041	202,890	208,971	215,335	221,893
Fresa con leche condensada 35%	44,815	71,012	73,140	75,367	77,663
Lucuma con chocolate 31%	39,693	62,896	64,781	66,754	68,787
Cookies & cream 34%	43,534	68,983	71,050	73,214	75,444
Total unidades 130g	128041	202890	208971	215335	221893
Total unidades	269,870	427,627	440,443	453,857	467,678
Unidades x día	750	1,188	1,223	1,261	1,299

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21

Tabla 21: Tabla de demanda en unidades de paletas de fresa rellena con leche condensada de 80 g.

DEMANDA EN CANTIDAD - FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA DE 80 GR.

MES	AÑO					Estacionalidad	CONC. DE VENTAS
	2019	2020	2021	2022	2023		
Enero	9,928	15,732	16,203	16,697	17,205	20.00%	60% de la demanda
Febrero	9,928	15,732	16,203	16,697	17,205	20.00%	
Marzo	9,928	15,732	16,203	16,697	17,205	20.00%	
Abril	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	40% de la demanda
Mayo	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Junio	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Julio	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Agosto	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Setiembre	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Octubre	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Noviembre	2,184	3,461	3,565	3,673	3,785	4.40%	
Diciembre	2,383	3,776	3,889	4,007	4,129	4.80%	
Total	49,640	78,658	81,015	83,483	86,025	100%	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 22

Tabla 22: Tabla de demanda en soles de paleta de fresa rellena con leche condensada de 80 g.

EN SOLES - FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA DE 80 GR.

MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	55,731	88,310	90,957	93,727	96,581
Febrero	55,731	88,310	90,957	93,727	96,581
Marzo	55,731	88,310	90,957	93,727	96,581
Abril	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Mayo	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Junio	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Julio	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Agosto	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Setiembre	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Octubre	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Noviembre	12,261	19,428	20,010	20,620	21,248
Diciembre	13,376	21,194	21,830	22,494	23,179
Total	S/278,656.77	S/441,550.84	S/454,784.00	S/468,634.09	S/482,905.97

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23

Tabla 23: Tabla de demanda en unidades de paletas de lúcuma relleno de chocolate de 80g.

DEMANDA EN CANTIDAD - LÚCUMA RELLENO DE CHOCOLATE DE 80GR.							
MES	AÑO					Estacionalidad	CONC DE VENTAS
	2019	2020	2021	2022	2023		
Enero	8,793	13,934	14,351	14,788	15,239	20.00%	60% de la demanda
Febrero	8,793	13,934	14,351	14,788	15,239	20.00%	
Marzo	8,793	13,934	14,351	14,788	15,239	20.00%	
Abril	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	40% de la demanda
Mayo	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Junio	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Julio	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Agosto	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Setiembre	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Octubre	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Noviembre	1,935	3,065	3,157	3,253	3,353	4.40%	
Diciembre	2,110	3,344	3,444	3,549	3,657	4.80%	
Total	43,967	69,668	71,756	73,942	76,193	100%	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 24

Tabla 24: Tabla de demanda en soles de paleta de lúcuma relleno de chocolate de 80g.

EN SOLES - LÚCUMA RELLENO DE CHOCOLATE DE 80GR.					
MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	49,362	78,218	80,562	83,015	85,543
Febrero	49,362	78,218	80,562	83,015	85,543
Marzo	49,362	78,218	80,562	83,015	85,543
Abril	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Mayo	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Junio	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Julio	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Agosto	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Setiembre	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Octubre	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Noviembre	10,860	17,208	17,724	18,263	18,820
Diciembre	11,847	18,772	19,335	19,924	20,530
Total	S/. 246,810.28	S/. 391,087.88	S/. 402,808.69	S/. 415,075.91	S/. 427,716.72

Fuente: Elaboración propia

Tabla 25

Tabla 25: Tabla de demanda en unidades de paleta de cookies & cream de 80g.

DEMANDA EN CANTIDAD - COOKIES & CREAM DE 80GR.

MES	AÑO					CONC DE VENTAS
	2019	2020	2021	2022	2023	
Enero	9,644	15,282	15,740	16,219	16,713	20.00%
Febrero	9,644	15,282	15,740	16,219	16,713	20.00%
Marzo	9,644	15,282	15,740	16,219	16,713	20.00%
Abril	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Mayo	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Junio	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Julio	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Agosto	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Setiembre	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Octubre	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Noviembre	2,122	3,362	3,463	3,568	3,677	4.40%
Diciembre	2,315	3,668	3,778	3,893	4,011	4.80%
Total	48,222	76,411	78,701	81,097	83,567	100%

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26

Tabla 26: Tabla de demanda en soles de paleta de cookies & cream de 80g.

EN SOLES - COOKIES DE 80GR.

MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	54,139	85,787	88,358	91,049	93,822
Febrero	54,139	85,787	88,358	91,049	93,822
Marzo	54,139	85,787	88,358	91,049	93,822
Abril	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Mayo	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Junio	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Julio	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Agosto	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Setiembre	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Octubre	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Noviembre	11,911	18,873	19,439	20,031	20,641
Diciembre	12,993	20,589	21,206	21,852	22,517
Total	S/. 270,695.15	S/. 428,935.10	S/. 441,790.17	S/. 455,244.55	S/. 469,108.66

Fuente: Elaboración propia

Tabla 27

Tabla 27: Tabla de demanda en unidades de paleta de fresa rellena con leche condensada de 130 g.

DEMANDA EN CANTIDAD - FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA DE 130 GR.							CONC. DE VENTAS
MES	AÑO					Estacionalidad	
	2019	2020	2021	2022	2023		
Enero	8,963	14,202	14,628	15,073	15,533	20.00%	60% de la demanda
Febrero	8,963	14,202	14,628	15,073	15,533	20.00%	
Marzo	8,963	14,202	14,628	15,073	15,533	20.00%	
Abril	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	40% de la demanda
Mayo	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Junio	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Julio	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Agosto	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Setiembre	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Octubre	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Noviembre	1,972	3,125	3,218	3,316	3,417	4.40%	
Diciembre	2,151	3,409	3,511	3,618	3,728	4.80%	
Total	44,815	71,012	73,140	75,367	77,663	100%	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 28

Tabla 28: Tabla de demanda en soles de paleta de fresa rellena con leche condensada de 130 g.

EN SOLES - FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA DE 130 GR.					
MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	69,181	109,623	112,908	116,347	119,890
Febrero	69,181	109,623	112,908	116,347	119,890
Marzo	69,181	109,623	112,908	116,347	119,890
Abril	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Mayo	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Junio	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Julio	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Agosto	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Setiembre	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Octubre	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Noviembre	15,220	24,117	24,840	25,596	26,376
Diciembre	16,604	26,309	27,098	27,923	28,774
Total	S/. 345,907.19	S/. 548,113.76	S/. 564,540.59	S/. 581,733.22	S/. 599,449.45

Fuente: Elaboración propia

Tabla 29

Tabla 29: Tabla de demanda en unidades de paletas de lúcuma relleno de chocolate de 130 g.

DEMANDA EN CANTIDAD - LÚCUMA RELLENO DE CHOCOLATE DE 130 GR.							CONC DE VENTAS
MES	AÑO					Estacionalidad	
	2019	2020	2021	2022	2023		
Enero	7,939	12,579	12,956	13,351	13,757	20.00%	60% de la demanda
Febrero	7,939	12,579	12,956	13,351	13,757	20.00%	
Marzo	7,939	12,579	12,956	13,351	13,757	20.00%	
Abril	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	40% de la demanda
Mayo	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Junio	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Julio	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Agosto	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Setiembre	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Octubre	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Noviembre	1,746	2,767	2,850	2,937	3,027	4.40%	
Diciembre	1,905	3,019	3,109	3,204	3,302	4.80%	
Total	39,693	62,896	64,781	66,754	68,787	100%	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 30

Tabla 30: Tabla de demanda en soles de paleta de lúcuma relleno de chocolate de 130 g.

EN SOLES - LÚCUMA RELLENO DE CHOCOLATE DE 130 GR.					
MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	61,275	97,094	100,004	103,050	106,188
Febrero	61,275	97,094	100,004	103,050	106,188
Marzo	61,275	97,094	100,004	103,050	106,188
Abril	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Mayo	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Junio	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Julio	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Agosto	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Setiembre	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Octubre	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Noviembre	13,480	21,361	22,001	22,671	23,361
Diciembre	14,706	23,303	24,001	24,732	25,485
Total	S/. 306,374.94	S/. 485,472.18	S/. 500,021.66	S/. 515,249.43	S/. 530,940.94

Fuente: Elaboración propia

Tabla 31

Tabla 31: Tabla de demanda en cantidad de paleta de cookies & cream de 130 g.

DEMANDA EN CANTIDAD - COOKIES & CREAM DE 130 GR.

MES	AÑO					Estacionalidad	CONC DE VENTAS
	2019	2020	2021	2022	2023		
Enero	8,707	13,797	14,210	14,643	15,089	20.00%	60% de la demanda
Febrero	8,707	13,797	14,210	14,643	15,089	20.00%	
Marzo	8,707	13,797	14,210	14,643	15,089	20.00%	
Abril	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	40% de la demanda
Mayo	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Junio	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Julio	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Agosto	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Setiembre	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Octubre	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Noviembre	1,915	3,035	3,126	3,221	3,320	4.40%	
Diciembre	2,090	3,311	3,410	3,514	3,621	4.80%	
Total	43,534	68,983	71,050	73,214	75,444	100%	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 32

Tabla 32: Tabla de demanda en soles de paleta de cookies de 130 g.

EN SOLES - COOKIES DE 130 GR.

MES	AÑO				
	2019	2020	2021	2022	2023
Enero	67,205	106,491	109,682	113,022	116,464
Febrero	67,205	106,491	109,682	113,022	116,464
Marzo	67,205	106,491	109,682	113,022	116,464
Abril	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Mayo	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Junio	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Julio	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Agosto	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Setiembre	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Octubre	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Noviembre	14,785	23,428	24,130	24,865	25,622
Diciembre	16,129	25,558	26,324	27,125	27,951
Total	S/. 336,024.13	S/. 532,453.36	S/. 548,410.85	S/. 565,112.27	S/. 582,322.32

Fuente: Elaboración propia

Tabla 33

Tabla 33: Tabla de resumen de ventas en soles para el año 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023.

(EN SOLES) Resumen de ventas en soles para el año 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023.						
PRESENTACIÓN DE 80g.	1er año	2do año	3er año	4to año	5to. Año	TOTAL
o Fresa con leche condensada	278,657	441,551	454,784	468,634	482,906	S/ 2,126,531.67
o Lúcumá con chocolate	246,810	391,088	402,809	415,076	427,717	S/ 1,883,499.48
o Cookies & Cream con chocolate	270,695	428,935	441,790	455,245	469,109	S/ 2,065,773.63
	S/ 796,162.20	S/ 1,261,573.82	S/ 1,299,382.87	S/ 1,338,954.54	S/ 1,379,731.35	S/ 6,075,804.78
PRESENTACIÓN DE 130g.	1er año	2do año	3er año	4to año	5to Año	TOTAL
o Fresa con leche condensada	345,907	548,114	564,541	581,733	599,449	S/ 2,639,744.20
o Lúcumá con chocolate	306,375	485,472	500,022	515,249	530,941	S/ 2,338,059.15
o Cookies & Cream con chocolate	336,024	532,453	548,411	565,112	582,322	S/ 2,564,322.94
	S/ 988,306.26	S/ 1,566,039.30	S/ 1,612,973.10	S/ 1,662,094.92	S/ 1,712,712.71	S/ 7,542,126.29
TOTAL EN SOLES X AÑO	S/ 1,784,468.46	S/ 2,827,613.12	S/ 2,912,355.97	S/ 3,001,049.47	S/ 3,092,444.05	S/ 13,617,931.07
IG.V.	321,204.32	508,970.36	524,224.07	540,188.90	556,639.93	2,451,227.59
VALOR DE VENTA	2,105,672.79	3,336,583.48	3,436,580.04	3,541,238.37	3,649,083.98	16,069,158.66

Fuente: Elaboración propia

4.3. Mezcla de marketing

4.3.1. Producto.

Producto

Se ofrecerá un helado de pulpa de fruta y leche, las cuales son rellenas de leche condensada y chocolate. Hemos tomado en cuenta los resultados obtenidos en las Focus Group y encuestas, los cuales nos han permitido tener una presentación más sincronizada a la preferencia del consumidor final.



Ilustración 31: Producto de Artisan Palette

Envase

El empaque que tendría el producto, sería una caja de cartón con el logo de la marca y en el interior un plástico transparente protector para la paleta.

En la caja se mostrará la siguiente información:

- Nombre del Producto
- Slogan
- Datos de la empresa productora
- Teléfono
- Registro sanitario
- Ruc de la empresa
- Recomendaciones de la temperatura
- Código de Barras
- Fecha de consumo/ Lote



Ilustración 32: Envase de cartón para paletas rellenas.

Logo

En el focus group pudimos corroborar la aceptación del logo propuesto y también recibimos comentarios sobre la co-relación de helado premium que refleja este.



Ilustración 33: Logo de Artisan Palette

4.3.2. Precio.

Precio

Para lo referente a precios, según los estudios previos se pudo identificar que más del 50% de los consumidores finales estarían dispuestos a pagar por la presentación de 80 gramos entre S/.8 – S/.11 y por la presentación de 130 gramos S/ 11- S/ 15.



Quedando como precio final el de 8.00 soles la presentación de 80g. Y en 11 soles la de 130g. para el consumidor final.

4.3.3. Plaza.

Plaza

Según la investigación realizada, hemos podido identificar que la frecuencia de compra sería de 1 vez por semana en el 42% de nuestros consumidores. Por otro lado, se pudo validar que los supermercados han sido elegidos como canal para distribuir nuestro producto en un 23.81%.

Como nuestros principales consumidores pertenecen al NSE A y B, se han escogido a Vivanda como supermercado para poder realizar la distribución del producto.

Vivanda tiene en la provincia de Lima presencia en 4 distritos y también en el 1 distrito en la provincia de Cañete. (08 tiendas).

4.3.4. Promoción.

4.3.4.1. Campaña de lanzamiento.

Social Media

Para la estrategia de promoción que haremos será un trabajo a través de redes sociales, tales como Facebook e Instagram. Estas actualmente tienen una gran acogida entre el consumidor al cual queremos llegar, por ello se utilizará publicidad paga en ellas con una frecuencia de 2 publicaciones a la semana y publicaciones orgánicas 3 adicionales, todas estas segmentadas a nuestro marco muestral. Por otro lado, el manejo de ambas estará a cargo de un especialista en marketing digital. Así mismo, este trabaja de la mano con un diseñador gráfico, quien ofrece 6 diseños por semana, que es lo recomendable en una marca nueva.

4.3.4.2. Promoción para todos los años.

Activaciones

También se realizarán activaciones en coordinación con el supermercado, con el fin de poder realizar degustaciones con el consumidor potencial. Estas serán en la



etapa de inicio alrededor de 01 vez al mes por tienda, en un tiempo aproximado de 03 meses.

Capítulo V: Estudio Legal y Organizacional

5.1 Estudio legal

5.1.1. Forma societaria.

Nosotros hemos decidido que nuestra empresa será una SAC, el nombre será Artisan Palette SAC (Sociedad Anónima Cerrada), por lo que tendremos 5 accionistas, Jorge Cabrera, Anthony Castro, Esteban Talledo, Thais Vivas y Liseth Mitma.

Tabla 34

Tabla 34: Forma Societaria.

ACCIONISTAS	PARTICIPACION
Cabrera Silva, Jorge	20%
Castro Guerrero, Antony	20%
Mitma Girón, Liseth Angels	20%
Talledo Torres, Esteban	20%
Vivas Gonzales, Thais	20%
TOTAL	100%

Fuente: Elaboración Propia

La decisión de este tipo de empresa es porque es muy fácil constituirla por La ley General de Sociedades 26887 nos menciona cuales son las regularizaciones para este tipo de sociedades:

- El mínimo es de dos (2) accionistas y máximo de (20) accionistas. En este caso Artisan Palette SAC estará conformada por 4 accionistas.
- Se restringe la participación de socios ajenos a la idea del negocio original.
- Sus acciones no se inscriben en el Registro Público del Mercado de Valores.
- El Capital Social está representado por acciones nominativas y se conforma con los aportes (en bienes y/o en efectivo) de los socios, quienes no responden personalmente por las deudas sociales.
- Se impone el derecho de adquisición preferente por los socios, salvo que el estatuto disponga lo contrario.
- Se constituye por los fundadores al momento de otorgarse la escritura pública que contiene el pacto social y el estatuto, en cuyo caso suscriben íntegramente las acciones.



Base Legal: Ley General de Sociedades 26887

Razón Social: Artisan Palette SAC

Nombre comercial: Artisan Palette

Actividades: Será la producción y distribución de paletas industriales, cuyos principales componentes son pulpa de fruta y leche; así mismo estas serán rellenas de otros derivados lácteos y cacao

Búsqueda de Nombres y Patentes

Actividades a seguir:

- Se realiza la búsqueda del nombre en SUNARP. Plazo de clasificación 24 horas.
- Se reserva el nombre seleccionado en SUNARP. Duración de reserva 30 días.
- Elaborar la minuta de constitución.
- Elevación de minuta a escritura pública, teniendo el comprobante de depósito bancario del capital aportado en una cuenta bancaria a nombre de la empresa.
- Certificado de búsqueda y reserva y el inventario detallado y valorizado de los bienes aportados.
- Inscripción de escritura en los registros públicos – SUNARP
- Tramitar el registro único del contribuyente (RUC) - SUNAT
- Legalizar los libros contables y Societarios ante notario – Según Régimen Tributario (hojas sueltas).
- Tramitar la licencia municipal de funcionamiento: Licencia Provisional (7 días) y definitiva 30 días previa Inspección de Defensa Civil. Presentando la fotocopia del RUC, certificado de zonificación, croquis de ubicación de la empresa, contrato de arrendamiento, copia de la escritura pública, recibo de pago por derecho de licencia y formulario de solicitud.
- Registro de Marca ante INDECOPI.

Elaborar la minuta de constitución.

- PRIMER REQUISITO La reserva del nombre en Registros Públicos
- SEGUNDO REQUISITO Presentación de los documentos personales. Se acompaña copia simple del DNI vigente del titular o de los socios. Las personas casadas adjuntarán copia del documento de identidad del cónyuge.
- TERCER REQUISITO Descripción de la actividad económica. La presento en una hoja suelta redactada y firmada por los interesados.



- CUARTO REQUISITO Capital de la empresa. Debo indicar el aporte del titular o de los socios que se hace para la constitución de la empresa. Los aportes tengo que detallarlos en Bienes Dinerarios y Bienes no Dinerarios como sigue:
 - Bienes Dinerarios. Se le llama al aporte del capital que hago en efectivo. Una vez elaborada la minuta, y con una copia de ésta, debo efectuar el depósito bancario a nombre de la empresa. Tengo que adjuntar la “Constancia de Depósito” en original y copia.
 - Bienes no Dinerarios. Aporte del capital que hago en máquinas, equipos, muebles o enseres. La lista detallada del aporte de bienes debe presentarse en una declaración jurada simple (según el formato entregado por el ID Empresarial).
 - Bienes Dinerarios y Bienes no Dinerarios. Es la combinación de ambos aportes.
- QUINTO REQUISITO Estatuto. Debo acompañar el estatuto que regirá a la empresa (régimen del directorio, la gerencia, la junta general, los deberes y derechos de los socios o accionistas, entre otros, según corresponda). Para completar en un tiempo breve los cinco requisitos descritos arriba, puedo acercarme a las oficinas del Programa Mi Empresa-ID Empresarial del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, que me puede brindar asesoría especializada. El trámite es gratuito y personal. El Programa Mi Empresa cuenta con experiencia en el tema.

Inscripción en registros publico

Si soy representante legal de una empresa jurídica (EIRL, SRL, SA, SAC, entre otros) y la inscripción la realizo personalmente, debo exhibir el original y presentar la fotocopia de los siguientes documentos:

- Documento de identidad del representante legal.
- Para sustentar el domicilio fiscal presentaré uno de los siguientes documentos: Recibo de agua, luz, telefonía fija, televisión por cable (con fecha de vencimiento dentro de los últimos dos meses) o de la última declaración jurada de predio o autovalúo, entre otros documentos autorizados por la SUNAT.



- La partida registral certificada (ficha o partida electrónica) por los Registros Públicos. Dicho documento no podrá tener una antigüedad mayor a treinta (30) días calendario.
- En el caso de la declaración de establecimiento(s) anexo(s), deberá exhibir el original y presentar fotocopia de uno de los documentos que sustentan el domicilio del local anexo. Si por diversos motivos, como representante legal, no puedo realizar la inscripción de manera personal, puedo autorizar a otra persona. Esta persona, adicionalmente a los requisitos señalados, deberá presentar los siguientes documentos:
 - Exhibir el original y presentar una fotocopia de su documento de identidad.
 - Presentar una carta poder con firma legalizada ante notario público o autenticada por un fedatario de la SUNAT (especificando que es para realizar el trámite de inscripción de la Persona Jurídica en el Registro Único de Contribuyentes).
 - Presentar los siguientes formularios firmados por el representante legal o persona autorizada: Formulario N° 2119, solicitud de inscripción o comunicación de afectación de tributos. Formulario N° 2054, representantes legales.

Legalización de libros contables

Por acogernos al régimen general Debo llevar contabilidad completa. Esto significa que son de exigencia obligatoria: Libros societarios

- Libro de Actas.
- Registro de Acciones Libros contables.
- Libro de Inventarios y Balances.
- Libro Diario.
- Libro Mayor Libros y registros auxiliares.
- Libro Caja y Bancos.
- Libro de Remuneraciones (sueldos y/o salarios), en caso de tener trabajadores dependientes.
- Libro de Retenciones de Renta de Quinta Categoría en caso de tener trabajadores independientes.
- Registro de Inventarios Permanente en Unidades Físicas, en caso de superar las 500 UIT de ingresos brutos anuales.



- Registro de Compras.
- Registro de Ventas En el siguiente recuadro está dicho de otra manera: Atención. En todos los casos, las anotaciones en los libros de contabilidad deberán estar sustentadas con los comprobantes de pago que la SUNAT reconoce y autoriza, según el régimen al que pertenece el contribuyente y el reglamento de comprobantes de pagos.

Valorización

Tabla 35
Tabla 35: Valorización de la constitución.

CONCEPTO	DETALLES	COSTO
BUSQUEDA DE NOMBRE Y RESERVA	SUNARP	S/.18.00
MINUTA DE CONSTITUCION	NOTARIA	S/.300.00
INSCRIPCION EN REGISTROS PUBLICO	SUNAT	S/.403.70
OBTENCION DE RUC	SUNAT	S/.0.00
LEGALIZACION DE LIBROS CONTABLES	NOTARIO	S/.212.40
GASTOS DE MOVILIDAD	VARIOS	S/.300.00
		S/.1,234.10

Fuente elaboración propia.

5.1.2. Registro de marcas y patentes.

Una marca es un signo distintivo que sirve para identificar que ciertos bienes o servicios han sido producidos o proporcionados por una empresa en específica.

El registro es para proteger a nuestro producto frente a otras empresas que pretendan suplantarnos, es por ello que la registraremos a nombre de Artisan Pallette SAC siendo una empresa autorizada a vender Helados en Paletas la cual debe ser tramitada en la Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa al Consumidor y a la Propiedad Intelectual (INDECOPI).

La duración del trámite de registro, que abarca desde el inicio (presentación de la solicitud en INDECOPI) hasta la conclusión del mismo (expedición del Certificado o Título de Propiedad), es de 120 días aproximadamente, siempre que no existan.



Oposiciones por parte de terceros. Siendo nuestro sistema marcario de carácter constitutivo, con la solicitud de registro o depósito en INDECOPI se obtiene el derecho de prioridad, la expedición de este documento demora 24 horas.

Actividades

Búsqueda de nombre

La búsqueda se realiza en INDECOPI Esta búsqueda se debe realizar tanto fonética como figurativamente de forma tal que no exista una similar

Registro de nombre

Solicitar el registro de la marca a INDECOPI Registrar el Logo, se deben entregar 03 ejemplares en colores El logo se debe enviar a logos-dsd@indecopi.gob.pe

Publicación del nombre

Luego de concluido el examen formal, y verificado el cumplimiento de los requisitos previstos en los artículos 138 y 139 de la Decisión No 486 para la solicitud de registro de marcas, la Dirección de Signos Distintivos publicará, por una sola vez, en la Gaceta Electrónica del INDECOPI, la solicitud de registro respectivo

Valorización

Tabla 36: Valorización

ACTIVIDAD	GASTO
BUSQUEDA DEL NOMBRE	S/.29.20
REGISTRO DEL NOMBRE	S/.535.00
PUBLICACION DEL NOMBRE	S/.300.00
TOTAL S/	S/.864.20

Elaboración Fuente Propia

Licencias y autorizaciones

Actividades

Licencia de funcionamiento

La licencia será obtenida en la Municipalidad de Los Olivos y los requisitos son:

- Zonificación y compatibilidad de uso.



- Condiciones de seguridad en Defensa Civil, cuando dicha evaluación constituya facultad de la municipalidad. Cualquier aspecto adicional será materia de fiscalización posterior.
- Para el otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento son exigibles, los siguientes requisitos:
- Solicitud de Licencia de Funcionamiento con carácter de declaración jurada que incluya:
- Número de RUC y DNI o carné de extranjería del solicitante, tratándose de personas jurídicas o naturales, según corresponda.
- DNI o carné de extranjería del representante legal en caso de personas jurídicas, u otros entes colectivos, o tratándose de personas naturales que actúen mediante representación.
- Vigencia de poder del representante legal, en el caso de personas jurídicas u otros entes colectivos. Tratándose de representación de personas naturales, se requerirá carta poder con firma legalizada.
- Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria, según corresponda.

Adicionalmente, de ser el caso, serán exigibles los siguientes requisitos:

- Copia simple de la autorización sectorial respectiva en el caso de aquellas actividades que, conforme a ley, la requieran de manera previa al otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento.
- Copia simple de la autorización expedida por el Instituto Nacional de Cultura, conforme a la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación.
- Recibo de pago por derecho de trámite.

Inscripción de seguridad en Defensa Civil

Se deben tener las condiciones de seguridad estipuladas, exigidas y aprobadas por INDECI Código 2816 - ISTE Básica Ex Ante.

Registro Sanitario

Evaluación y control Sanitario para la elaboración de Alimentos. Artisan Palette fabricara paletas rellenas por lo que deberá contar con la certificación y habilitación BPM que es acreditada por DIGESA.

Carnet de Sanidad

La obtención será para todo el personal que este en contacto directo con los productos destinados al consumo humano Vigencia 06 meses.

Licencia de Funcionamiento

- 1.- Formato de Solicitud Declaración Jurada.
- 2.- Declaración jurada, PERSONA JURÍDICA (empresas, otros): Copia de la vigencia de poder.
- 3.- Informar sobre el número del comprobante de pago por derecho de trámite.
- 4.- Inspección técnica de seguridad Defensa Civil.

Valorización

Tabla 37

Tabla 37: Valorización

ACTIVIDADES	COSTO
Licencia de Funcionamiento	S/.261.84
Carnet de Sanidad	S/.344.09
Registro Sanitario por producto (03)	S/.1,170.00
Inscripción de seguridad en Defensa Civil	S/.473.40
Licencia de funcionamiento	S/.607.40
TOTAL	S/.5,196.73

Fuente: Elaboración Propia.

5.1.3. Legislación laboral.

Artisan Palette se encuentra dentro del Régimen de la Ley General de Sociedades, específicamente se encontrará dentro de la denominación de “Pequeña Empresa”.

Se clasifica como “Pequeña Empresa”, ya que el número de empleados con el que se contará será de 1 a 100 trabajadores, asimismo las ventas anuales no sobrepasaran el monto máximo permitido equivalente a 1,700 UIT.

Actividades

Remuneración Mínima Vital (S/.930.00 Soles).

- Tiene derecho a una Jornada máxima de 08 horas o 48 horas semanales.



- Remuneración por trabajo en sobretiempo al 25, 35 y 100% según corresponda.
- Tiene derecho a 15 días de vacaciones calendario, por cada año de trabajo o su parte proporcional.
- Los trabajadores de una pequeña empresa tienen el derecho de estar registrados en el régimen contributivo de Es salud, en donde el empleador deberá aportar a Essalud el 9% de lo que perciba el trabajador
- Cobertura Previsional en caso de despido arbitrario tiene derecho a una indemnización equivalente 20 remuneraciones diarias por cada año de trabajo, con un tope máximo de 120 remuneraciones diarias.
- Derecho a percibir 2 gratificaciones al año (Fiestas Patrias y Navidad) equivalente al 50% de su remuneración.
- Derecho a la Compensación por Tiempo de Servicios (CTS) equivalente a 15 días de remuneración por año de servicio con tope de 90 días de remuneración.
- Los trabajadores de pequeña empresa tienen derecho a ser asegurados al Sistema Nacional de Pensiones (SNP / ONP), o al Sistema Privado de Pensiones (AFP).
- En lo que respecta a sus Derechos Colectivos, un trabajador de una pequeña si puede formar parte de un sindicato.
- Base legal: Artículo e del Decreto Supremo N°007-2008-TR

5.1.4. Legislación tributaria.

La clasificación que le hemos dado se encuentra bajo la Ley de Promoción y Formalización de La Micro y Pequeña Empresa. Esta ley regula el aspecto laboral, tributario, de seguridad social y administrativo.

TIPO DE EMPRESA VENTAS NETAS ANUALES

Tabla 38

Tabla 38: Tipo de Empresas

Tamaño de Empresa	Valorización
Micro empresa	Hasta 150 UIT S/ 607,500.00
Pequeña empresa	De 150 hasta 1700 UIT S/6,885,000.00
Mediana empresa	De 1700 hasta 2300 UIT S/9,315,000.00

Fuente elaboración propia



IGV – 18%

El IGV o Impuesto General a las Ventas es un impuesto que grava todas las fases del ciclo de producción y distribución, está orientado a ser asumido por el consumidor final, encontrándose normalmente en el precio de compra de los productos que adquiere.

Impuesto a la Renta – 29.5%

La declaración del impuesto a la renta de Tercera categoría se determina al finalizar el año y el pago se efectúa dentro de los tres primeros meses del año siguiente, de acuerdo con el Cronograma de Vencimientos que aprueba la SUNAT para cada ejercicio.

ITF – 0.05%

El Impuesto a las Transacciones Financieras o ITF, es un Impuesto creado en el año 2004, que permite la bancarización de las operaciones económicas y comerciales que realizan las personas y empresas a través de empresas del sistema financiero, utilizando los medios de pago que la ley permite.

5.1.5. Otros aspectos legales

Artisan Palette, considerara dentro de este punto los servicios de tercerización, de acuerdo a la ley 29245 del Decreto Legislativo N 1038, que regula todos los casos en que procede una tercerización, como requisitos, derechos y obligaciones, o las sanciones que les aplican a las empresas que no hacen el uso correcto de este método de vinculación laboral como contrato de servicios de tercerización.

Ley general de industrias- Ley No23407

En la cual se indican las normas legales, que deben cumplir las empresas industriales, en aspectos como seguridad e higiene industrial, en resguardo de la integridad física de los trabajadores.

5.1.6. Resumen del capítulo

Como resumen del capítulo podemos decir que la Forma societaria será una SAC por lo que tenemos 05 accionistas y es de fácil constitución por el lado de Registro de marcas y patentes donde tenemos todo el detalle para poner en marcha el proyecto,



en la parte Licencias y autorizaciones tenemos claro que el local que usaremos estará en el distrito de Los Olivos, buscando la cercanía para la distribución a la empresa encargada de la distribución de Vivanda para la comercialización de las paletas, dentro de la Legislación laboral estaremos dentro de la pequeña empresa, buscando los beneficios para nuestros trabajadores para que estén tranquilos en nuestra empresa, de la misma forma buscando el beneficio de la empresa misma y por último en la Legislación Tributaria serian todos los aportes que se tienen que dar al estado con el IGV, el impuesto a la renta y el ITF que se da por cada movimiento de efectivo bancario tanto de entrada como salida de dinero.

5.2. Estudio Organizacional

5.2.1. Organigrama funcional.

Artisan Palette tendrá la siguiente estructura funcional; en este organigrama mostramos todas las áreas de la empresa. Cada área tendrá los puestos necesarios para cumplir con el objetivo en común de la empresa.



Ilustración 34: Organigrama Funcional

5.2.2. Servicios Tercerizados.

Los servicios que se tercerizarán en Artisan Palette han sido previamente analizados con el objetivo de tercerizar actividades que no comprometan directamente con los objetivos de diferenciación y calidad planteados por la empresa.

Tabla 39

Tabla 39: Tabla de servicios tercerizados

Cargo	Cantidad	Centro de Costos
Contador externo	1	Administración
Marketing y diseño gráfico	1	Administración y Ventas

Fuente: Elaboración propia

5.2.3. Descripción de puestos de trabajo.

Tabla 40.

Tabla 40: Puesto Gerente General

GERENTE GENERAL			
Nombre del puesto:	Gerente General		
Educación	Grado de instrucción	Título	Carreras afines
	Universitario	Ing. Industrial o Administrador de empresas	Economía, Administración de Negocios
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> — Planificar, organizar y controlar todas las actividades de la empresa, velando por el cumplimiento de las políticas establecidas y así cumplir con los objetivos de generar valor a la empresa. — Administrar las actividades financieras de la empresa. — Liderar la toma de decisiones de la empresa. — Desarrollar nuevos programas en conjunto con las otras áreas nuevas estrategias que permitan la generación de valor para la empresa. — Gestionar todas las actividades financieras de la empresa. — Llevar el control del presupuesto anual. 		
Habilidades:	Liderazgo, comunicación asertiva, capacidad de negociación y capacidad de trabajar bajo presión.		
Funciones y resultados esperados	Planificar, dirigir y controlar el funcionamiento íntegro de la empresa. Desarrollo de planes estratégicos Velar por el cumplimiento de políticas internas de la empresa Administrar efectivamente los recursos financieros de la empresa con el objetivo de alcanzar las metas propuestas.		
CONDICIONES DEL PUESTO			
Tipo de contrato:	Contrato de naturaleza indeterminada		
Remuneración:	S/ 4 500.00		
Ubicación Física:	Oficina		
Jornada:	Diurna		
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 9 am a 6 pm		
Tipo de sueldo:	Fijo mensual		

Fuente elaboración propia.

Tabla 41

Tabla 41: Tabla de puesto de Jefe de producción y logística.

JEFE DE PRODUCCIÓN Y LOGÍSTICA			
Nombre del puesto:	Jefe de Producción y logística		
Educación	Grado de instrucción	Reporta a:	Carreras afines
	Técnica	Técnico en administración	Administración
Habilidades:	Toma de decisiones, Solución de problemas, analítico, liderazgo.		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none"> — Dirigir el proceso productivo cumpliendo con todas las normas de calidad, seguridad y oportunidad de reducción de costo para la empresa, garantizando el cumplimiento de los programas de producción en las fechas establecidas. — Gestionar nuevos procedimientos del área de Producción y Logística 		



- Realizar su labor en base a buenas prácticas en manipulación de alimentos tales como BPA, HACCP y BPM.
- Plantear técnicas de mejoramiento de procesos productivos.
- Efectividad de uso de recursos
- Conocimiento de costos de producción
- Gestión de la calidad
- Manejo de normas sanitarias y de higiene
- Responsable de los programas de mantenimiento de las máquinas y equipos del área.
- Encargado de la distribución de las paletas rellenas al canal de venta.
- Evaluar el desempeño de su personal a cargo.
- Operar las máquinas de producción en casos de ausencia o por aumento de demanda.

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 2 500.00
Ubicación Física:	Área de producción
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia.

Tabla 42.

Tabla 42: Tabla de Puesto de Jefe de Ventas

Fuente propia.

JEFE DE VENTAS

Nombre del puesto:	Jefe de Ventas	Reporta a:	Gerente General
Educación	Grado de instrucción Administración de empresas	Título Técnico en administración de empresas	Carreras afines Administración y Economía
Habilidades:	Comunicación eficaz y a todo nivel, empático, proactivo, con alta capacidad de negociación.		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none">— Planificar un plan de trabajo el cual permita alcanzar la participación esperada en el mercado objetivo.— Establecer las metas y objetivos de ventas.— Brindar reporte de ventas a la Gerencia General.— Realizar las proyecciones de ventas para corto y mediano plazo.— Elaboración y cumplimiento del presupuesto anual para el área de ventas.		

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo indeterminado
Remuneración:	S/ 2 500.00
Ubicación Física:	Oficina
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 pm



Tipo de sueldo: Fijo mensual

Tabla 43

Tabla 43: Tabla de puesto del Asistente de gerencia.

ASISTENTE DE GERENCIA

Nombre del puesto:	Asistente de Gerencia	Reporta a:	Gerente General
Educación	Técnico	Título	Carreras afines Administración o Secretariado
Habilidades:	Comunicación asertiva, manejo de Office, puntualidad y responsabilidad		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none">— Soporte ejecutivo al Gerente General— Realizará la facturación de ventas y llevará el control documentario.— Llevar el control de las cuentas por cobrar y pagar.— Apoyo en tareas administrativas y financieras en general.		

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo determinado
Remuneración:	S/ 1 800.00
Ubicación Física:	Oficina
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 pm
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia.

Tabla 44

Tabla 44: Tabla del puesto de asistente de ventas

ASISTENTE DE VENTAS

Nombre del puesto:	Asistente de Ventas	Reporta a:	Jefe de ventas
Educación	Técnico	Título	Carreras afines Administración
Habilidades:	Comunicación asertiva, capacidad de negociación, empático, proactivo		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none">— Contacto directo con el cliente.— Registrar los pedidos del cliente— Elaborar reportes al Jefe de Ventas— Realizar el seguimiento del pedido y la entrega.— Realizar pedidos para la facturación.— Y apoyo en general en las tareas del área.		

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 1 500.00
Ubicación Física:	Oficina
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 pm
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia.

Tabla 45:

Tabla 45: Tabla del puesto de operador de maquina

OPERADOR DE MÁQUINA			
Nombre del puesto:	Operador de máquina	Reporta a:	Jefe de Producción y Logística
Educación	Grado de instrucción Técnico	Título Técnico operador de máquina	Carreras afines Mecánica de mantenimiento
Habilidades:	Responsable, observador,		
Funciones y resultados esperados	Preparar y habilitar la máquina palettera a diario. Operar la máquina palettera para producir lo indicado por el Jefe de Producción y Logística. Apoyo en el control de mantenimiento de las máquinas. Responsable del orden de su área de trabajo. Apoyo general en las actividades de su área.		
CONDICIONES DEL PUESTO			
Tipo de contrato:	A plazo fijo		
Remuneración:	S/ 1 400.00		
Ubicación Física:	Área de producción		
Jornada:	Diurna		
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.		
Tipo de sueldo:	Fijo mensual		

Fuente elaboración propia.

Tabla 46.

Tabla 46: Tabla de puesto de operador de bases y relleno.

OPERADOR DE BASES Y RELLENOS			
Nombre del puesto:	Operador de bases y rellenos	Reporta a:	Jefe de Producción y Logística
Educación	Grado de instrucción Secundaria	Título Secundaria	Carreras afines Secundaria
Habilidades:	Conocer de buenas prácticas en manipulación de alimentos y de higiene, ser responsable y puntual.		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none"> — Encargado de la producción de las bases y rellenos para las paletas. — Trabajar cumpliendo estándares de calidad. — Colaborar para cumplir con la producción requerida. — Apoyar en las actividades encomendadas por el jefe de Producción y Logística 		
CONDICIONES DEL PUESTO			
Tipo de contrato:	A plazo fijo		
Remuneración:	S/ 1 400.00		
Ubicación Física:	Área de producción		
Jornada:	Diurna		
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.		
Tipo de sueldo:	Fijo mensual		

Fuente elaboración propia.

Tabla 47

Tabla 47: Tabla de puesto de Asistente de producción.

ASISTENTE DE OPERACIONES			
---------------------------------	--	--	--



Nombre del puesto:	Asistente de operaciones	Reporta a:	Jefe de Producción y Logística
Educación	Grado de instrucción	Título	Carreras afines
Habilidades:	Secundaria completa	Secundaria completa	Secundaria completa
Funciones y resultados esperados	Conocimiento de buenas prácticas para manipulación de alimentos, responsable y dinámica. <ul style="list-style-type: none">— Apoyar a todo el personal del área de producción— Se encargará de la limpieza de los moldes de la producción de las paletas.— Suplirá al personal de producción que salga de vacaciones.— Apoyo general en las actividades de mantenimiento del área de producción.— Elaboración de base blanca para las paletas.		

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 930.00
Ubicación Física:	Área de producción
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente Elaboración propia

Tabla 48.

Tabla 48: Tabla de puesto del asistente de logística.

ASISTENTE DE LOGÍSTICA

Nombre del puesto:	Asistente de Logística	Reporta a:	Jefe de Producción y Logística
Educación	Grado de instrucción	Título	Carreras afines
Habilidades:	Técnico Administrativo	Técnico Administrativo	Administración de empresas.
Funciones y resultados esperados	Comunicación eficaz, responsable, ordenado <ul style="list-style-type: none">— Apoyo en el tema de compras, búsqueda de nuevos y mejores proveedores.— Manejo de inventarios.— Garantizar el abastecimiento de productos para la elaboración de las paletas.— Llevar el control de los documentos de ingreso y salida de los inventarios— Apoyo en general al asistente de distribución.		

CONDICIONES DEL PUESTO

Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 1 500.00
Ubicación Física:	Área de producción y logística
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia.



Tabla:

Tabla 49: Tabla de puesto de asistente de distribución

ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN			
Nombre del puesto:	Asistente de Distribución	Reporta a:	Jefe de Producción y Logística
Educación	Secundaria completa	Título	Secundaria completa
Habilidades:	Contar licencia de conducir AIIB y con experiencia en manejo en distribución.		
Funciones y resultados esperados	<ul style="list-style-type: none"> — Responsable de que las paletas lleguen en buen estado a nuestro canal de ventas. — Coordinar con el asistente logístico la disponibilidad de las paletas rellenas para su posterior distribución al canal de ventas. — Trabajar manejando tiempos óptimos para mejorar la eficiencia de reparto. — Garantizar la entrega de los pedidos en tiempos y formas correctas. 		

CONDICIONES DEL PUESTO	
Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 2000.00
Ubicación Física:	Área de producción y Logística
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia

Tabla 50

Tabla 50: Puesto de trabajo de operario de limpieza

OPERARIO DE LIMPIEZA			
Nombre del puesto:	Operador de Limpieza	Reporta a:	Asistente de Gerencia
Educación	Secundaria	Título	Secundaria
Habilidades:	Responsable, puntual y comunicación asertiva		
Funciones y resultados esperados	Responsable de la limpieza de toda la empresa. Se espera tener las condiciones de limpieza necesaria para que la empresa pueda realizar sus operaciones.		

CONDICIONES DEL PUESTO	
Tipo de contrato:	A plazo fijo
Remuneración:	S/ 930.00
Ubicación Física:	Toda la empresa
Jornada:	Diurna
Horario de trabajo:	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
Tipo de sueldo:	Fijo mensual

Fuente elaboración propia



5.2.4. Descripción de actividades de los servicios tercerizados.

Servicio de contabilidad

- Para el servicio de contabilidad de la empresa se realizará un contrato de locación de servicios que tendrán a su cargo las siguientes actividades:
- Llevar el registro de la contabilidad tributaria de la empresa.
- Realizar el cálculo y presentación de las planillas de los trabajadores.
- Asesoría contable y tributaria.
- Llenado de libros y registros contables.
- Y el cumplimiento de todas las presentaciones tributarias y laborales, a los entes fiscalizadores; tales como: PDT 621, PDT ANUAL, EE.FF. AFP, etc.

Servicio de Marketing y diseño gráfico

- Diseño de logos, folletos y publicidad
- Merchandising y manejo de redes sociales
- Diseño de sitio web
- Creación de rótulos en local, vehículos y vestimentas

5.2.5. Aspectos laborales

Forma de contratación de puestos de trabajo y servicios tercerizados.

La contratación del personal se iniciará bajo el planteamiento de los objetivos que se espera cumplir con ese puesto de trabajo. Una vez definido todo el perfil profesional y todas las aptitudes y actitudes los anuncios serán publicados por Bumeran.com y Computrabajo.

De los postulantes se considerará a aquellos que tengan experiencia en los puestos de trabajo y conocimiento sobre buenas prácticas en manipulación de alimentos.

Los contratos se realizarán por escrito por un periodo de prueba de 3 meses y la renovación sería por 6 meses.

Para el caso de personal tercerizado se solicitará los servicios a empresas de consultoría contable para el Contador externo y de Marketing.

Régimen laboral de puestos de trabajo.

Artisan Palette estará acogida al régimen laboral de pequeña empresa debido a que por su nivel de ventas no supera el límite establecido por este régimen, la cual indica que sus ventas no pueden ser mayores a 1700 UIT.

La UIT para del 2018 es S/ 4 150.00

Tabla 51

Tabla 51: Tabla de ventas en UIT's para el horizonte de evaluación.

	2019	2020	2021	2022	2023
VALOR DE VENTA	2,105,672.79	3,336,583.48	3,436,580.04	3,541,238.37	3,649,083.98
UIT	4150				
VENTAS EN UIT	507	804	828	853	879

Fuente: Elaboración propia

PEQUEÑA EMPRESA
Remuneración Mínima Vital (RMV)
Jornada de trabajo de 8 horas
Descanso semanal y en días feriados
Remuneración por trabajo en sobretiempo
Descanso vacacional de 15 días calendarios
Cobertura de seguridad social en salud a través del ESSALUD
Cobertura Previsional
Indemnización por despido de 20 días de remuneración por año de servicios (con un tope de 120 días de remuneración)
Cobertura de Seguro de Vida y Seguro Complementario de trabajo de Riesgo (SCTR)
Derecho a percibir 2 gratificaciones al año (Fiestas Patrias y Navidad)
Derecho a participar en las utilidades de la empresa
Derecho a la Compensación por Tiempo de Servicios (CTS) equivalente a 15 días de remuneración por año de servicio con tope de 90 días de remuneración.
Derechos colectivos según las normas del Régimen General de la actividad privada.

Ilustración 35: Pequeña Empresa

a. Planilla para todos los años del proyecto.

Tabla 52

Tabla 52: Tabla de planilla de trabajadores para el año cero (2018)

Tabla de planilla proyectada del año 2018														
ORDEN	CARGO U OCUPACIÓN	INGRESOS DEL TRABAJADOR			TOTAL REMUNERACIÓN MENSUAL	MESES DE MARCHA BLANDA			BENEFICIOS			Total planilla 2018	Tipo de costo o gasto	
		SUELDO BÁSICO	SCTR	ESSALUD 9%		OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Gratificación diciembre	CTS	Provisión de Vacaciones			
01	GERENTE GENERAL	4,500.00		405.00	4,500.00		4,500.00	4,500.00	750.00	437.50	375.00	10,967.50	G. Administrativo	
02	JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	2,500.00		225.00	2,500.00		2,500.00	2,500.00	416.67	243.06	208.33	6,093.06	G. de producción	
03	JEFE DE VENTAS	2,500.00		225.00	2,500.00		2,500.00	2,500.00	416.67	243.06	208.33	6,093.06	G. de ventas	
04	ASISTENTE DE GERENCIA	1,800.00		162.00	1,800.00			1,800.00	150.00	87.50	75.00	2,274.50	G. Administrativo	
05	ASISTENTE DE VENTAS	1,500.00		135.00	1,500.00			1,500.00	125.00	72.92	62.50	1,895.42	G. de Ventas	
06	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	68.60	126.00	1,400.00			1,400.00	116.67	68.06	58.33	1,837.66	G. de Producción	
07	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	68.60	126.00	1,400.00			1,400.00	116.67	68.06	58.33	1,837.66	G. de Producción	
08	OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1,400.00	68.60	126.00	1,400.00			1,400.00	116.67	68.06	58.33	1,837.66	G. de Producción	
09	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	930.00	45.57	83.70	930.00			-	77.50	-	-	206.77	G. de Producción	
10	ASISTENTE DE LOGÍSTICA	1,500.00		135.00	1,500.00			1,500.00	125.00	72.92	62.50	1,895.42	G. Adm./Ventas	
11	ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN	2,000.00		180.00	2,000.00			2,000.00	166.67	97.22	83.33	2,527.22	G. Adm./Ventas	
12	OPERARIO DE LIMPIEZA	930.00		83.70	930.00			930.00	77.50	45.21	38.75	1,175.16	G. Adm. Vnts y Prod.	
					22,360.00			9,500.00	21,430.00	2,655.00	1,503.54	1,288.75	38,641.06	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 53

Tabla 53: Tabla de planilla de trabajadores para los 5 años de evaluación 2019, 2020, 2021, 2022, 2023

Tabla de total planillas proyectadas de los años 2019												
ORDEN	CARGO U OCUPACIÓN	INGRESOS DEL TRABAJADOR			TOTAL REMUNERACIÓN MENSUAL	TOTAL REMUNERACIÓN ANUAL	BENEFICIOS			Total planilla 2019	Tipo de costo o gasto	
		SUELDO BÁSICO	SCTR	ESSALUD 9%			Total gratificaciones de julio y diciembre	CTS X AÑO	VACACIONES X AÑO			
01	GERENTE GENERAL	4,500.00		4,860.00	4,500.00	54,000.00	4,500.00	2,625.00	2,250.00	68,235.00	G. Administrativo	
02	JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	2,500.00		2,700.00	2,500.00	30,000.00	2,500.00	1,458.33	1,250.00	37,908.33	G. de Producción	
03	JEFE DE VENTAS	2,500.00		2,700.00	2,500.00	30,000.00	2,500.00	1,458.33	1,250.00	37,908.33	G. de Ventas	
04	ASISTENTE DE GERENCIA	1,800.00		1,944.00	1,800.00	21,600.00	1,800.00	1,050.00	900.00	27,294.00	G. Administrativo	
05	ASISTENTE DE VENTAS	1,500.00		1,620.00	1,500.00	18,000.00	1,500.00	875.00	750.00	22,745.00	G. de Ventas	
06	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	G. de Producción	
07	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	G. de Producción	
08	OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	G. de Producción	
09	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	930.00	546.84	1,004.40	930.00	11,160.00	930.00	542.50	465.00	14,648.74	G. de Producción	
10	ASISTENTE DE LOGÍSTICA	1,500.00		1,620.00	1,500.00	18,000.00	1,500.00	875.00	750.00	22,745.00	G. Adm/Ventas	
11	ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN	2,000.00		2,160.00	2,000.00	24,000.00	2,000.00	1,166.67	1,000.00	30,326.67	G. Adm/Ventas	
12	OPERARIO DE LIMPIEZA	930.00		1,004.40	930.00	11,160.00	930.00	542.50	465.00	14,101.90	G. Adm/Ventas	
				3,016.44	24,148.80	22,360.00	268,320.00	22,360.00	13,043.33	11,180.00	342,068.57	



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Tabla de total planillas proyectadas de los años 2020, 2021, 2022, 2023												
ORDEN	CARGO U OCUPACIÓN	INGRESOS DEL TRABAJADOR			TOTAL REMUNERACIÓN MENSUAL	TOTAL REMUNERACIÓN ANUAL	BENEFICIOS			Sub total Anual por trabajador	Total por los 4 años	Tipo de costo o gasto
		SUELDO BÁSICO	SCTR	ESSALUD 9%			Total gratificaciones de julio y diciembre	CTS X AÑO	VACACIONES X AÑO			
01	GERENTE GENERAL	4,500.00		4,860.00	4,500.00	54,000.00	4,500.00	2,625.00	2,250.00	68,235.00	272,940.00	G. Administrativo
02	JEFÉ DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	2,500.00		2,700.00	2,500.00	30,000.00	2,500.00	1,458.33	1,250.00	37,908.33	151,633.33	G. de Producción
03	JEFÉ DE VENTAS	2,500.00		2,700.00	2,500.00	30,000.00	2,500.00	1,458.33	1,250.00	37,908.33	151,633.33	G. de Ventas
04	ASISTENTE DE GERENCIA	1,800.00		1,944.00	1,800.00	21,600.00	1,800.00	1,050.00	900.00	27,294.00	109,176.00	G. Administrativo
05	ASISTENTE DE VENTAS	1,500.00		1,620.00	1,500.00	18,000.00	1,500.00	875.00	750.00	22,745.00	90,980.00	G. de Ventas
06	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	88,207.47	G. de Producción
07	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	88,207.47	G. de Producción
08	OPERADOR DE MÁQUINA	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	88,207.47	G. de Producción
09	OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1,400.00	823.20	1,512.00	1,400.00	16,800.00	1,400.00	816.67	700.00	22,051.87	88,207.47	G. de Producción
10	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	930.00	546.84	1,004.40	930.00	11,160.00	930.00	542.50	465.00	14,648.74	58,594.96	G. de Producción
11	ASISTENTE DE LOGÍSTICA	1,500.00		1,620.00	1,500.00	18,000.00	1,500.00	875.00	750.00	22,745.00	90,980.00	G Adm/Ventas
12	ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN	2,000.00		2,160.00	2,000.00	24,000.00	2,000.00	1,166.67	1,000.00	30,326.67	121,306.67	G Adm/Ventas
13	OPERARIO DE LIMPIEZA	930.00		1,004.40	930.00	11,160.00	930.00	542.50	465.00	14,101.90	56,407.60	G Adm/Ventas
			3,839.64	25,660.80	23,760.00	285,120.00	23,760.00	13,860.00	11,880.00	364,120.44	1,456,481.76	

Fuente: Elaboración propia

b. Gastos por servicios tercerizados para todos los años del proyecto.

Tabla 54.

Tabla 54: Tabla de proyección de gasto de servicios de terceros para todo el horizonte de evaluación

SERVICIO	MENSUAL	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Contador externo	S/. 1,500.00	S/. 4,500.00	S/. 18,000.00				
Marketing y diseño gráfico	S/. 1,500.00	S/. 1,500.00	S/. 18,000.00				
-	TOTAL	S/. 6,000.00	S/. 36,000.00				

Fuente: Elaboración propia

c. Horario de trabajo de puestos de trabajo.

Tabla 55

Tabla 55: Tabla de horario de puestos de trabajo

Nro.	PUESTO	HORARIO
01	Gerente General	De lunes a viernes de 9 am a 6 pm
02	Jefe producción y logística	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
03	Jefe de Ventas	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 m
04	Asistente de Gerencia	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 pm
05	Asistente de Ventas	De lunes a viernes de 9:00 am a 6:00 pm y sábados de 9:00 am a 12:00 pm
06	Operador de máquina	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
07	Operador de bases y rellenos	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
08	Asistente de operaciones	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
09	Asistente de logística	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
10	Asistente de distribución	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.
11	Operador de Limpieza	De lunes a viernes de 8 am a 5 pm y sábados de 8:00 am a 11:00 am.

Fuente elaboración propia

Capítulo VI: Estudio técnico

6.1. Tamaño del proyecto

6.1.1. Capacidad instalada.

a) Criterios.

Tabla 56

Tabla 56: Tabla para determinar la capacidad instalada con 04 operarios.

Capacidad 04 operarios	Cantidad	Unidad
Capacidad de 2 Maquinas por día	1404	Unidades (paletas)
Días al año (laborables)	304	Días (25 días x 12 meses)
Días al año (máximo)	365	Días



Capacidad 05 operarios	Cantidad	Unidad
Capacidad de 2 Maquinas por día	1872	Unidades (paletas)
Días al año (laborables)	304	Días (25 días x 12 meses)
Días al año (máximo)	365	Días

Fuente elaboración propia.

b) Cálculos.

El procedimiento para el cálculo se dará a través de la multiplicación de la capacidad de 2 máquinas por día por el número de días laborables en el año, obteniendo como resultado la capacidad instalada.

Tabla 57

Tabla 57: Tabla de cálculos de capacidades y porcentaje de utilización de los 3 sabores en 80g. Y 130g.

Producción Anual	2019	2020	2021	2022	2023
Capacidad Instalada (unidades)	426816	569088	569088	569088	569088

Fuente elaboración propia.

6.1.2. Capacidad utilizada.

a) Criterios:

En base a lo mostrado en la tabla 20, podemos observar nuestra demanda en unidades para cada año del horizonte de evaluación, la cual produciremos en ambas maquinas.

b) Cálculos:

Para efectuar el cálculo se tomara las cantidades en unidades de los tres sabores en sus dos presentaciones y procederemos a efectuar la suma total de las paletas a producir.

Tabla 58

Tabla 58: Tabla que demuestra la capacidad utilizada.

Producción Anual	2019	2020	2021	2022	2023
Capacidad utilizada (unidades)	269870	427627	440443	453857	467678

Fuente: Elaboración Propia

c) Porcentaje de utilización de la capacidad instalada:

Tabla 59

Tabla 59: Tabla para determinar el porcentaje de utilización de la capacidad instalada.

Tabla de calculos de capacidades y porcentaje de utilizacion de los 3 sabores en 80g. y 130g.					
Producción Anual	2019	2020	2021	2022	2023
Capacidad utilizada (unidades)	269870	427627	440443	453857	467678
Capacidad Instalada (unidades)	426816	569088	569088	569088	569088
% de utilización de C.Inst.	63%	75%	77%	80%	82%

Fuente elaboración propia

Como podemos observar en la tabla 59, La capacidad instalada que se obtiene usando dos máquinas se mantiene constante porque el % de utilización es menor al de la capacidad de las máquinas para los años 2019.

Entre los años 2020, 2021, 2022 y 2023, se ha estimado que para controlar el incremento de la demanda se contratara un personal para el área de producción.

También observamos la variación del porcentaje de utilización de capacidad instalada del año 2019 al 2020 en un 12%, 2020 al 2021 se encuentra un aumento de 2%, 2021 al 2022 aumento en un 3% y 2022 al 2023 aumento en un 2%.

Para todo el horizonte de proyección ambas maquinas podrán cubrir cualquier variación de la demanda debido al uso actual.

6.1.3. Capacidad máxima.

a) Criterios:

Según lo mostrado en la tabla 56, se considera para los días del año 365, lo cual en un contexto continuo de producción operamos multiplicando los días del año por el número de unidades producidas por día de ambas maquinas.

b) Cálculos:

Tabla 60

Tabla 60: Tabla para determinar la capacidad máxima en unidades.

Producción Anual	2019	2020	2021	2022	2023
Capacidad Máxima (unidades)	512460	683280	683280	683280	683280

Fuente elaboración propia



6.2. Procesos

6.2.1. Diagrama de análisis de procesos (DAP)

				Operario/material/equipo				
Diagrama N°: 1		Hoja N°: 1		RESUMEN				
Objeto: Base Blanca				Actividad	Actual	Prop	Econ	
				Operación	12			
Actividad: Elaboración de Base blanca				Transporte	0			
				Combinada	1			
				Inspección	5			
				Almacena	1			
Método: Actual /Propuesto				Distancia				
Lugar: Producción				Tiempo	72.5			
Operario: J.A. N° 1				Costo				
				M Obra				
Compuesto por: C.G.A. Fecha: 05/05/18				Material				
Aprobado por: C.G.A. Fecha: 05/05/18				Total				
DESCRIPCIÓN	d	t	○	→	○	□	▽	Observación
Pesar y reservar la crema de leche, la dextrosa, la malto dextrina, la sal, la leche en polvo, el estabilizante y la azúcar, leche fria		14	○	→	○			Los ingredientes en mesa de trabajo
Colocar leche en olla		0.5	●					
Colocar la olla de leche dentro de una olla con agua		0.5	●					
Calentar la leche		10	●					
Agregar el estabilizante con el azúcar		0.5	●					
Mezclar hasta disolver		5	●					
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5					●	
Agregar Dextrosa, Maltodextrina, sal, leche en polvo, estabilizante y azúcar a la mezcla		2.5	●					
Mezclar hasta disolver		5	●					
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5					●	
Agregar la crema de leche a la mezcla		2	●					
Mezclar hasta disolver		5	●					
Inspeccionare que la mezcla este homogénea		0.5					●	
Calentar mezcla		15	●					
Controlar temperatura a 78°C		0.5					●	
Enfriar rápidamente		5	●					
Controlar temperatura a 5°C		0.5					●	



Reservar mezcla en recipiente		4	●								
Almacenar en conservadora a 8°C		1								●	
Operario/material/equipo											
Diagrama N°: 1	Hoja N°: 1		RESUMEN								
Objeto: Paleta de fresa relleno con leche condensada			Actividad	Actual	Prop	Econ					
			Operación	25							
			Transporte	0							
Actividad: Elaboración de Paleta de fresa con relleno de leche condensada			Combinada	4							
			Inspección	8							
			Almacena	1							
Método: Actual /Propuesto			Distancia								
Lugar: Producción			Tiempo	193							
Operario: J.A. N° 1			Costo								
			M Obra								
Compuesto por: C.G.A.	Fecha: 05/05/18		Material								
Aprobado por: C.G.A.	Fecha: 05/05/18		Total								
DESCRIPCIÓN	d	t	○	→	○	D	□	▽	Observación		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora		10	●						Los ingredientes en mesa de trabajo		
Inspeccionar que estén bien alineados		10							●		
Pesar y reservar el estabilizante, la malto dextrina y el agua filtrada		5							●		
Mezclar el estabilizante y la malto dextrina		5	●						●		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		2							●		
Pesar y reservar la leche condensada		2							●		
Agregar el agua filtrada		1	●						●		
Mezclar hasta disolver		5	●						●		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5							●		
Agregar el estabilizante, la malto dextrina y agua		2	●						●		
Mezclar hasta disolver		5	●						●		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5							●		
Rellenar moldes con la mezcla		4	●						●		
Colocar desmoldadora dentro de los moldes		2	●						●		
Congelar moldes de relleno		20	●						●		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia		1	●						●		
Desmoldar		1	●						●		
Pesar y reservar el azúcar, el estabilizante, agua, la dextrosa, la malto dextrina y el emulsionante		5							●		
Mezclar hasta disolver		5	●						●		



Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5							
Pesar y reservar la pulpa		3							
Agregar agua a la pulpa		1							
Mezclar hasta disolver		5							
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5							
Agregar el estabilizante		0.5							
Agregar la dextrosa, la malto dextrina y emulsionante		1							
Mezclar hasta disolver		5							
Inspeccionar que la mezcla este homogénea		0.5							
Rellenar moldes de base		4							
Colocar relleno dentro de los moldes de base		2							
Congelar los moldes de base		20							
Retirar los moldes de base y colocar en tina de agua tibia		2							
Retirar desmoldadora		1							
Inspeccionar acabado		1							
Embolsar		20							
Sellar bolsas		10							
Almacenar en conservadora		10							
Lavar moldes		20							

Fuente elaboración propia

		Operario/material/equipo					
Diagrama N°: 1	Hoja N°: 1	RESUMEN					
Objeto: Lúcuma con Chocolate	Actividad	Actual	Prop	Econ			
	Operación	13					
	Transporte	1					
Actividad: Elaboración de Paleta de Lúcuma con relleno de Chocolate	Combinada	2					
	Inspección	4					
	Almacena	1					
Método: Actual /Propuesto	Distancia						
Lugar: Producción	Tiempo	178					
Operario: J.A. N° 1	Costo						
	M Obra						
Compuesto por: C.G.A.	Fecha: 05/05/18	Material					
Aprobado por: C.G.A.	Fecha: 05/05/18	Total					
DESCRIPCIÓN	d	t	○ → ○	○	□	▽	Observación
Colocar palitos de paleta en desmoldadora		10	●				Los ingredientes en mesa de trabajo
Inspeccionar que estén bien alineados		10				●	



Pesar y reservar Fudge, Dextrosa, Cacao y Caramelina.	5								
Colocar la leche en un recipiente	2								
Pesar y reservar	5								
Agregar el fudge, dextrosa, cacao y caramelina	2								
Mezclar hasta disolver	5								
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5								
Rellenar moldes	4								
Colocar desmoldadora a moldes de relleno	2								
Congelar	20								
Colocar en agua tibia los moldes	5								
Desmoldar, retirar desmoldadora con los rellenos de paleta	2								
Inspeccionar acabado	0.5								
Pesar y reservar, agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante	10								
Pesar y reservar la base blanca	2								
Agregar agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante a la base blanca	4								
Mezclar hasta disolver	5								
Inspeccionar que la mezcla esta homogénea.	0.5								
Rellenar moldes de base	4								
Colocar moldes de relleno en moldes de base	2								
Congelar	20								
Colocar en agua tibia los moldes	5								
Desmoldar	2								
Inspeccionar acabado	0.5								
Embolsar	10								
Sellar bolsa	10								
Almacenar en congeladora	10								
Lavar moldes	20								

Fuente elaboración propia



Diagrama de Hombre – Maquina

En la tabla 61 se demuestra el grado de utilización del operador de la máquina y el grado de utilización de la máquina a través del tiempo basado en los datos del diagrama de análisis de procesos de dos operadores y una máquina.

Tabla 61

Tabla 61: Tabla resumen del grado de utilización.

Grado de utilización de la Maquina.		Grado de utilización del operador	
241	Minutos utilizados en 8 horas	480	Minutos utilizados en 8 horas
50.21%	Grado de utilización	100%	Grado de utilización
49.79%	Grado de ocio o inutilización	0%	Grado de ocio o inutilización

En la tabla 62 se demuestra todos los procesos ejecutados por un operario a través del tiempo en donde ejecuta los diferentes procesos de producción, en la tabla 63 se demuestra todos los procesos ejecutados por el segundo operario a través del tiempo en donde se acopla al primer operario repartiéndose el uso de la misma maquina intercalando los tiempos de su uso en base a sus tiempos de producción en ambos.

Tabla 62

Tabla 62: Tabla de Diagrama Hombre – Máquina del primero operario

ELABORACION DE PALETAS RELLENAS				
OPERADOR	T.O	TIEMPO	T.M.	MAQUINA
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	10		
Inspeccionar que estén bien alineados	10	20		
Pesar y reservar el estabilizante, la malto dextrina y el agua filtrada	5	25		
Mezclar el estabilizante y la malto dextrina	5	30		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	2	32		
Pesar y reservar la leche condensada	2	34		
Agregar el agua filtrada	1	35		
Mezclar hasta disolver	5	40		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	40.5		
Agregar el estabilizante, la malto dextrina y agua	2	42.5		
Mezclar hasta disolver	5	47.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	48		
Rellenar moldes con la mezcla	4	52		
Colocar desmoldadora dentro de los moldes	2	54		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	59	20	Congelar moldes de relleno
Pesar y reservar el azúcar, el estabilizante, agua, la dextrosa, la malto dextrina y el emulsionante	5	64		
Mezclar hasta disolver	5	69		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	69.5		
Pesar y reservar la pulpa	3	72.5		
Agregar agua a la pulpa	1	73.5		
Mezclar hasta disolver	5	78.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	79		
Rellenar moldes de base	4	83		



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	1	84	1	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar	1	85		
Colocar relleno dentro de los moldes de base	2	87		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	2	89		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	99	20	Congelar los moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	109		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	2	111	2	Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia
Retirar desmoldadora	1	112		
Inspeccionar acabado	1	113		
Embolsar	20	133		
Sellar bolsas	10	143		
Almacenar en conservadora	10	153		
Lavar moldes	20	173		
Pesar y reservar Fudge, Dextrosa, Cacao y Caramelina.	5	178		
Colocar la leche en un recipiente	2	180		
Pesar y reservar	5	185		
Agregar el fudge, dextrosa, cacao y caramelina	2	187		
Mezclar hasta disolver	5	192		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	192.5		
Rellenar moldes	4	196.5		
Colocar desmoldadora a moldes de relleno	2	198.5		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	203.5		
Pesar y reservar, agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante	10	213.5	20	congelar moldes de relleno



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Pesar y reservar la base blanca	2	215.5		
Agregar agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante a la base blanca	4	219.5		
Mezclar hasta disolver	5	224.5		
Inspeccionar que la mezcla esta homogénea.	0.5	225		
Rellenar moldes de base	4	229		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	5	234	5	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar, retirar desmoldadora con los rellenos de paleta	2	236		
Inspeccionar acabado	0.5	236.5		
Colocar moldes de relleno en moldes de base	2	238.5		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	5	243.5		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	253.5	20	congelar moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	263.5		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	5	268.5	5	Retirar moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar	2	270.5		
Inspeccionar acabado	0.5	271		
Embolsar	10	281		
Sellar bolsa	10	291		
Almacenar en congeladora	10	301		
Lavar moldes	20	321		
Pesar y reservar Agua filtrada, esencia de vainilla, base blanca y cacao	5	326		
Colocar la leche condensada en un recipiente	4	330		
Pesar y reservar	2	332		
Agregar el agua filtrada, esencia de vainilla, base blanca y cacao	2	334		



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Mezclar hasta disolver	5	339		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	339.5		
Rellenar moldes	4	343.5		
Colocar desmoldadora a moldes de relleno	2	345.5		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	350.5		
Separar las galletas OREO y reservar	4	354.5	20	Congelar moldes de base con relleno
Moler cacao y galletas	7	361.5		
Pesar y reservar Cacao (molido), galletas (molido), Emulsionante	5	366.5		
Colocar base blanca en un recipiente	4	370.5		
Pesar y reservar base blanca	4	374.5		
Agregar cacao, galletas y emulsionante al recipiente de base blanca	2	376.5		
Mezclar hasta disolver	5	381.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	382		
Rellenar moldes con mezcla de base	4	386		
Colocar moldes de relleno en moldes de base	10	396		
Colocar una galleta oreo dentro del molde de base	0.5	396.5		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	5	401.5	5	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar, retirar desmoldadora con los rellenos de paleta	2	403.5		
Inspeccionar acabado	0.5	404		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	5	409		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	419	20	congelar moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	429		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	5	434	5	Retirar moldes de base con relleno de y colocar en tina de agua tibia



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Desmoldar	2	436	
Inspeccionar acabado	0.5	436.5	
Embolsar	10	446.5	
Sellar bolsa	10	456.5	
Almacenar en congeladora	10	466.5	
Lavar moldes	20	486.5	

Fuente elaboración propia

Tabla 63

Tabla 63: Tabla de Diagrama Hombre – Máquina del segundo operario

ELABORACION DE PALETAS RELLENAS				
OPERADOR	T.O	TIEMPO	T.M.	MAQUINA
	10	10		
	15	25		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	35		
Inspeccionar que estén bien alineados	10	45		
Pesar y reservar el estabilizante, la malto dextrina y el agua filtrada	5	50		
Mezclar el estabilizante y la malto dextrina	5	55		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	2	57		
Pesar y reservar la leche condensada	2	59		
Agregar el agua filtrada	1	60		
Mezclar hasta disolver	5	65		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	65.5		
Agregar el estabilizante, la malto dextrina y agua	2	67.5		
Mezclar hasta disolver	5	72.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	73		
Rellenar moldes con la mezcla	4	77		
Colocar desmoldadora dentro de los moldes	2	79		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	84		
Pesar y reservar el azúcar, el estabilizante, agua, la dextrosa, la malto dextrina y el emulsionante	5	89		
Mezclar hasta disolver	5	94		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	94.5	20	Congelar moldes de relleno
Pesar y reservar la pulpa	3	97.5		
Agregar agua a la pulpa	1	98.5		
Mezclar hasta disolver	5	103.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	104		
Rellenar moldes de base	4	108		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	1	109	1	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar	1	110		
Colocar relleno dentro de los moldes de base	2	112		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	2	114		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	124	20	Congelar los moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	134		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	2	136	2	Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia
Retirar desmoldadora	1	137		
Inspeccionar acabado	1	138		
Embolsar	20	158		



Sellar bolsas	10	168		
Almacenar en conservadora	10	178		
Lavar moldes	20	198		
Pesar y reservar Fudge, Dextrosa, Cacao y Caramelina.	5	203		
Colocar la leche en un recipiente	2	205		
Pesar y reservar	5	210		
Agregar el fudge, dextrosa, cacao y caramelina	2	212		
Mezclar hasta disolver	5	217		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	217.5		
Rellenar moldes	4	221.5		
Colocar desmoldadora a moldes de relleno	2	223.5		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	228.5		
Pesar y reservar, agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante	10	238.5	20	congelar moldes de relleno
Pesar y reservar la base blanca	2	240.5		
Agregar agua filtrada, lúcuma (pulpa), azúcar, esencia de lúcuma, color amarillo, emulsionante a la base blanca	4	244.5		
Mezclar hasta disolver	5	249.5		
Inspeccionar que la mezcla esta homogénea.	0.5	250		
Rellenar moldes de base	4	254		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	5	259	5	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar, retirar desmoldadora con los rellenos de paleta	2	261		
Inspeccionar acabado	0.5	261.5		
Colocar moldes de relleno en moldes de base	2	263.5		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	5	268.5		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	278.5	20	congelar moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	288.5		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	5	293.5	5	Retirar moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar	2	295.5		
Inspeccionar acabado	0.5	296		
Embolsar	10	306		
Sellar bolsa	10	316		
Almacenar en congeladora	10	326		
Lavar moldes	20	346		
Pesar y reservar Agua filtrada, esencia de vainilla, base blanca y cacao	5	351		
Colocar la leche condensada en un recipiente	4	355		
Pesar y reservar	2	357		
Agregar el agua filtrada, esencia de vainilla, base blanca y cacao	2	359		



Mezclar hasta disolver	5	364		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	364.5		
Rellenar moldes	4	368.5		
Colocar desmoldadora a moldes de relleno	2	370.5		
Colocar los moldes de relleno en la congeladora	5	375.5		
Separar las galletas OREO y reservar	4	379.5	20	Congelar moldes de base con relleno
Moler cacao y galletas	7	386.5		
Pesar y reservar Cacao (molido), galletas (molido), Emulsionante	5	391.5		
Colocar base blanca en un recipiente	4	395.5		
Pesar y reservar base blanca	4	399.5		
Agregar cacao, galletas y emulsionante al recipiente de base blanca	2	401.5		
Mezclar hasta disolver	5	406.5		
Inspeccionar que la mezcla este homogénea	0.5	407		
Rellenar moldes con mezcla de base	4	411		
Colocar moldes de relleno en moldes de base	10	421		
Colocar una galleta oreo dentro del molde de base	0.5	421.5		
Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia	5	426.5	5	Retirar moldes de relleno de congeladora y colocar en tina de agua tibia
Desmoldar, retirar desmoldadora con los rellenos de paleta	2	428.5		
Inspeccionar acabado	0.5	429		
Colocar los moldes de base con relleno en la congeladora	5	434		
Colocar palitos de paleta en desmoldadora	10	444	20	congelar moldes de base con relleno
Inspeccionar que estén bien alineados	10	454		
Retirar los moldes de base con relleno y colocar en tina de agua tibia	5	459	5	Retirar moldes de base con relleno de y colocar en tina de agua tibia

Fuente elaboración propia.



6.2.2. Programa de producción.

Premisas:

En base a las encuestas la aceptación del sabor fresa con leche en presentación de 80g fue de 35%, mientras que la lúcuma con chocolate fue de 31% en presentación de 80g y la de cookies & cream fue de 34% en presentación de 80g, estos datos serán un indicador para la cantidad a producir.

En base a las encuestas la aceptación del sabor fresa con leche en presentación de 130g fue de 35%, mientras que la lúcuma con chocolate fue de 31% en presentación de 130g y la de cookies & cream fue de 34% en presentación de 130g, estos datos serán un indicador para la cantidad a producir.

Se ha determinado tener un sampling de lanzamiento de 11% para el año 0, 11% para el año 1, 6% para el año 2, 4% para el año 3, 2% para el año 4, y 2% para el año 5.

El % de merma estimado será de 5% en el año 0, 5% en el año 1, 5% en el año 2, 4% en el año 3, 4% en el año 4, 4% en el año 5.

Para mantener nuestros inventarios se tendrá una política de stock de seguridad en 10% en el año 0, 10% en el año 1, 10% en el año 2, 12% en el año 3, 12% en el año 4, 12% en el año 5. Para la marcha de la empresa se ha decidido aprovisionar la producción para 15 días que cubrirán el mes de enero de 2019 como inventarios iniciales.

Tabla 64

Tabla 64: Tabla demostrativo del programa de producción.

DEMANDA (UNIDADES)	2019	2020	2021	2022	2023
FRESA RELLENA CON LECHE					
Presentacion 80g	49,640	78,658	81,015	83,483	86,025
Presentacion 130g	44,815	71,012	73,140	75,367	77,663
TOTAL UNIDADES	94,454	149,670	154,155	158,850	163,687
LUCMA RELLENA CON CHOCOLATE					
Presentacion 80g	43,967	69,668	71,756	73,942	76,193
Presentacion 130g	39,693	62,896	64,781	66,754	68,787
TOTAL UNIDADES	83,660	132,564	136,537	140,696	144,980
COOKIES & CREAM					
Presentacion 80g	48,222	76,411	78,701	81,097	83,567
Presentacion 130g	43,534	68,983	71,050	73,214	75,444
TOTAL UNIDADES	91,756	145,393	149,751	154,311	159,011
ACEPTACION (%)	2019	2020	2021	2022	2023
FRESA RELLENA CON LECHE					
Presentacion 80g	53%	53%	53%	53%	53%
Presentacion 130g	47%	47%	47%	47%	47%
TOTAL ACEPTACION	100%	100%	100%	100%	100%
LUCMA RELLENA CON CHOCOLATE					
Presentacion 80g	53%	53%	53%	53%	53%
Presentacion 130g	47%	47%	47%	47%	47%
TOTAL ACEPTACION	100%	100%	100%	100%	100%
COOKIES & CREAM					
Presentacion 80g	53%	53%	53%	53%	53%
Presentacion 130g	47%	47%	47%	47%	47%
TOTAL ACEPTACION	100%	100%	100%	100%	100%
ITEM	2019	2020	2021	2022	2023
% SAMPLING	11%	6%	4%	2%	2%
% MERMA	5%	5%	4%	4%	4%
INVENTARIO FINAL PT	10%	10%	12%	12%	12%

Fuente Elaboración Propia

Tabla 65.

Tabla 65: Tabla demostrativa del resumen de producción por año.

RESUMEN	2018	2019	2020	2021	2022	2023
FRESA RELLENA CON LECHE 80g						
DEMANDA		49,640	78,658	81,015	83,483	86,025
SAMPLING	262	5,460	4,719	3,241	1,670	1,720
MERMA	119	2482	3933	3241	3339	3441
INVENTARIO FINAL	4964	4964	7866	9722	10018	10323
INVENTARIO INICIAL		-4,964	-4964	-7866	-9722	-10018
TOTAL UNIDADES	5,345	57,582	90,212	89,353	88,788	91,491
FRESA RELLENA CON LECHE 130g						
DEMANDA		44,815	71,012	73,140	75,367	77,663
SAMPLING	237	4930	4261	2926	1507	1553
MERMA	108	2241	3551	2926	3015	3107
INVENTARIO FINAL	4481	4481	7101	8777	9044	9320
INVENTARIO INICIAL		-4481	-4481	-7101	-8777	-9044
TOTAL UNIDADES	4826	51985	81443	80667	80157	82598
LUCMA RELLENA CON CHOCOLATE 80g						
DEMANDA		43,967	69,668	71,756	73,942	76,193
SAMPLING	232	4836	4180	2870	1479	1524
MERMA	106	2198	3483	2870	2958	3048
INVENTARIO FINAL	4397	4397	6967	8611	8873	9143
INVENTARIO INICIAL		-4397	-4397	-6967	-8611	-8873
TOTAL UNIDADES	4734	51001	79902	79141	78640	81035
LUCMA RELLENA CON CHOCOLATE 130g						
DEMANDA		39,693	62,896	64,781	66,754	68,787
SAMPLING	210	4366	3774	2591	1335	1376
MERMA	95	1985	3145	2591	2670	2751
INVENTARIO FINAL	3969	3969	6290	7774	8010	8254
INVENTARIO INICIAL		-3969	-3969	-6290	-7774	-8010
TOTAL UNIDADES	4274	46044	72135	71448	70996	73158
COOKIES & CREAM 80g						
DEMANDA		48,222	76,411	78,701	81,097	83,567
SAMPLING	255	5304	4585	3148	1622	1671
MERMA	116	2411	3821	3148	3244	3343
INVENTARIO FINAL	4822	4822	7641	9444	9732	10028
INVENTARIO INICIAL		-4822	-4822	-7641	-9444	-9732
TOTAL UNIDADES	5193	55937	87635	86800	86251	88877
COOKIES & CREAM 130g						
DEMANDA		43,534	68,983	71,050	73,214	75,444
SAMPLING	230	4789	4139	2842	1464	1509
MERMA	104	2177	3449	2842	2929	3018
INVENTARIO FINAL	4353	4353	6898	8526	8786	9053
INVENTARIO INICIAL		-4353	-4353	-6898	-8526	-8786
TOTAL UNIDADES	4688	50500	79116	78362	77866	80238

Fuente elaboración propia.

Tabla 66
Tabla 66: Tabla demostrativa del total de unidades por sabor y presentación.

TOTAL DE UNIDADES POR SABOR	2018	2019	2020	2021	2022	2023
FRESA CON LECHE DE 80g Y 130g	10,171	109,567	171,655	170,019	168,944	174,089
LUCMA CON CHOCOLATE DE 80g Y 130g	9,008	97,045	152,037	150,588	149,636	154,193
COOKIES & CREAM DE 80 Y 130g	9,880	106,437	166,750	165,162	164,117	169,115
TOTAL UNIDADES EN GENERAL	29,060	313,049	490,442	485,769	482,698	497,398
TOTAL UNIDADES POR PRESENTACION	2018	2019	2020	2021	2022	2023
PRESENTACION DE 80g	15,272	164,521	257,749	255,293	253,679	261,404
PRESENTACION DE 130g	13788	148,528	232,693	230,476	229,019	235,993
TOTAL UNIDADES EN GENERAL	29,060	313,049	490,442	485,769	482,698	497,398

Fuente elaboración propia.

6.2.3. Necesidad de materias primas e insumos.

Las necesidades de materia prima por presentación de sabor son las siguientes:

Material directo

Tabla 67
Tabla 67: Composición de la base blanca

INGREDIENTES	12 LITROS SIN MERMA	135 LITROS SIN MERMA	UNIDAD DE COMPRA	UNIDAD DE MEDIDA	MERMA	12 LITROS CON MERMA	135 LITROS CON MERMA
Crema de leche fluida de 40% GB	1.500	16.88	Litro	ML	5%	1.58	17.72
Leche fluida entera	8.023	90.26	Litro	ML	5%	8.42	94.77
Azúcar (sacarosa)	1.525	17.16	Kilogramo	G	5%	1.60	18.01
Dextrosa, monohidrato de	0.235	2.64	Kilogramo	G	5%	0.25	2.78
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	0.042	0.47	Kilogramo	G	5%	0.04	0.50
Leche en polvo descremada	0.545	6.13	Kilogramo	G	5%	0.57	6.44
Maltodextrina 18 DE	0.120	1.35	Kilogramo	G	5%	0.13	1.42
Sal	0.010	0.11	Kilogramo	G	5%	0.01	0.12

INGREDIENTES	12 LITROS SIN MERMA	83 LITROS SIN MERMA	UNIDAD DE COMPRA	UNIDAD DE MEDIDA	MERMA	12 LITROS CON MERMA	83 LITROS CON MERMA
Crema de leche fluida de 40% GB	1.500	10.38	Litro	ML	5%	1.58	10.89
Leche fluida entera	8.023	55.49	Litro	ML	5%	8.42	58.27
Azúcar (sacarosa)	1.525	10.55	Kilogramo	G	5%	1.60	11.08
Dextrosa, monohidrato de	0.235	1.63	Kilogramo	G	5%	0.25	1.71
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	0.042	0.29	Kilogramo	G	5%	0.04	0.31
Leche en polvo descremada	0.545	3.77	Kilogramo	G	5%	0.57	3.96
Maltodextrina 18 DE	0.120	0.83	Kilogramo	G	5%	0.13	0.87
Sal	0.010	0.07	Kilogramo	G	5%	0.01	0.07

Fuente elaboración propia

Tabla 68
Tabla 68: Composición de la base de fresa

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 molde sin merma	18 moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de medida	Merma	1 molde con merma	18 moldes con merma
Agua	1.422	25.59375	Litro	ML	5%	1.49	26.87
Azúcar	0.569	10.2375	Kilogramo	G	5%	0.60	10.75
Dextrosa	0.081	1.4625	Kilogramo	G	5%	0.09	1.54
Fresa (pulpa)	1.991	35.83125	Kilogramo	G	5%	2.09	37.62
Estabilizante agua	0.010	0.1755	Kilogramo	G	5%	0.01	0.18
Emulsionante en pasta	0.008	0.14625	Kilogramo	G	5%	0.01	0.15



Malto dextrina	0.049	0.8775	Kilogramo	G	5%	0.05	0.92
----------------	-------	--------	-----------	---	----	------	------

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Agua	0.875	15.75	Litro	ML	5%	0.91875	16.5375
Azúcar	0.350	6.3	Kilogramo	G	5%	0.3675	6.615
Dextrosa	0.050	0.9	Kilogramo	G	5%	0.0525	0.945
Fresa (pulpa)	1.225	22.05	Kilogramo	G	5%	1.28625	23.1525
Estabilizante agua	0.006	0.108	Kilogramo	G	5%	0.0063	0.1134
Emulsionante en pasta	0.005	0.09	Kilogramo	G	5%	0.00525	0.0945
Malto dextrina	0.030	0.54	Kilogramo	G	5%	0.0315	0.567

Fuente elaboración propia

Tabla 69

Tabla 69: Composición de la base de Lúcumá

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Base Blanca	2.438	43.875	Kilogramo	G	5%	2.56	46.07
Pulpa	1.463	26.325	Kilogramo	G	5%	1.54	27.64
Azúcar	0.195	3.51	Kilogramo	G	5%	0.20	3.69
Esencia de Lúcumá	0.005	0.08775	Kilogramo	G	5%	0.01	0.09
Color Amarillo Huevo	0.003	0.0585	Kilogramo	G	5%	0.00	0.06
Emulsionante pasta	0.010	0.1755	Kilogramo	G	5%	0.01	0.18
Agua	0.878	15.795	Litro	ML	5%	0.92	16.58

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Base Blanca	1.500	27	Kilogramo	G	5%	1.575	28.35
Pulpa	0.900	16.2	Kilogramo	G	5%	0.945	17.01
Azúcar	0.120	2.16	Kilogramo	G	5%	0.126	2.268
Esencia de Lúcumá	0.003	0.054	Kilogramo	G	5%	0.00315	0.0567
Color Amarillo Huevo	0.002	0.036	Kilogramo	G	5%	0.0021	0.0378
Emulsionante pasta	0.006	0.108	Kilogramo	G	5%	0.0063	0.1134
Agua	0.540	9.72	Litro	ML	5%	0.567	10.206

Fuente elaboración propia

Tabla 70

Tabla 70: Composición de la base de Cookies & Cream

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Base Blanca	4.550	81.9	Kilogramo	G	5%	4.78	86.00
Galletas	0.143	2.574	Kilogramo	G	5%	0.15	2.70
Cacao	0.020	0.351	Kilogramo	G	5%	0.02	0.37
Emulsionante pasta	0.026	0.468	Kilogramo	G	5%	0.03	0.49

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Base Blanca	2.800	50.4	Kilogramo	G	5%	2.94	52.92
Galletas	0.088	1.584	Kilogramo	G	5%	0.0924	1.6632
Cacao	0.012	0.216	Kilogramo	G	5%	0.0126	0.2268
Emulsionante pasta	0.016	0.288	Kilogramo	G	5%	0.0168	0.3024

Fuente elaboración propia

Tabla 71

Tabla 71: Composición de relleno con leche condensada

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Leche Condensada	1.869	33.6375	Litro	ML	5%	1.96	35.32
Agua Filtrada	0.293	5.265	Litro	ML	5%	0.31	5.53
Malto dextrina	0.049	0.8775	Kilogramo	G	5%	0.05	0.92
Estabilizante Agua	0.008	0.14625	Kilogramo	G	5%	0.01	0.15

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Leche Condensada	1.150	20.7	Litro	ML	5%	1.2075	21.735
Agua Filtrada	0.180	3.24	Litro	ML	5%	0.189	3.402
Malto dextrina	0.030	0.54	Kilogramo	G	5%	0.0315	0.567
Estabilizante Agua	0.005	0.09	Kilogramo	G	5%	0.00525	0.0945

Fuente elaboración propia

Tabla 72

Tabla 72: Composición de relleno de fudge

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Fudge	1.138	20.475	Kilogramo	G	5%	1.19	21.50
Leche fresca	0.374	6.7275	Litro	ML	5%	0.39	7.06
Caramelina	0.008	0.14625	Kilogramo	G	5%	0.01	0.15
Cacao	0.016	0.2925	Kilogramo	G	5%	0.02	0.31
Dextrosa	0.065	1.17	Kilogramo	G	5%	0.07	1.23

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Fudge	0.700	12.6	Kilogramo	G	5%	0.735	13.23
Leche fresca	0.230	4.14	Litro	ML	5%	0.2415	4.347
Caramelina	0.005	0.09	Kilogramo	G	5%	0.00525	0.0945
Cacao	0.010	0.18	Kilogramo	G	5%	0.0105	0.189



Dextrosa 0.040 0.72 Kilogramo G 5% 0.042 0.756

Fuente elaboración propia.

Tabla 73

Tabla 73: Composición de relleno de chocolate

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde sin merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde c/ merma	18 Moldes con merma
Relleno de Leche Condensada	0.93	16.82	Kilogramo	G	5%	0.98	17.66
Oreos	0.03	0.53	Kilogramo	G	5%	0.03	0.55
Cacao	0.03	0.53	Kilogramo	G	5%	0.03	0.55
Base Blanca	0.51	9.10	Kilogramo	G	5%	0.53	9.55
Esencia de Vainilla	0.00	0.03	Kilogramo	G	5%	0.00	0.03
Agua	0.04	0.67	Kilogramo	G	5%	0.04	0.71

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	1 Molde s/merma	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	1 Molde con merma	18 Moldes con merma
Relleno de Leche Condensada	0.575	10.35	Kilogramo	G	5%	0.60375	10.8675
Oreos	0.018	0.324	Kilogramo	G	5%	0.0189	0.3402
Cacao	0.018	0.324	Kilogramo	G	5%	0.0189	0.3402
Base Blanca	0.311	5.598	Kilogramo	G	5%	0.32655	5.8779
Esencia de Vainilla	0.001	0.018	Kilogramo	G	5%	0.00105	0.0189
Agua	0.023	0.414	Kilogramo	G	5%	0.02415	0.4347

Fuente elaboración propia.

Material indirecto

Tabla 74

Tabla 74: Tabla de materiales indirecto

MATERIALES	Unidad de medida	Merma	Cantidad por unidad sin merma	Cantidad por unidad con merma
Palitos para paleta	Unidad	5%	1	1.05
Bolsas para embalar	Unidad	5%	1	1.05
Cajas para embalar	Unidad	5%	1	1.05

Fuente propia

6.2.4. Programa de compras de materias primas e insumos.

Para nuestro proyecto se ha determinado las materias primas e insumos a comprar para ello se realizó un estudio de precios y cantidades que se requieren para cumplir con nuestra demanda proyectada. Se ha considerado la calidad del proveedor y trayectoria en el mercado para poder garantizar que nuestro producto final sea óptimo y de calidad.

Tabla 75
Tabla 75: Tabla de materia prima e insumos para sabores y rellenos para producir por día

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 80G - PRODUCCIÓN POR DÍA						
Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Agua	15.75	Litro	ML	5%	16.5375	S/. 0.00
Azúcar	6.3	Kilogramo	G	5%	6.615	S/. 19.46
Dextrosa	0.9	Kilogramo	G	5%	0.945	S/. 6.35
Fresa (pulpa)	22.05	Kilogramo	G	5%	23.1525	S/. 217.50
Estabilizante agua	0.108	Kilogramo	G	5%	0.1134	S/. 3.45
Emulsionante en pasta	0.09	Kilogramo	G	5%	0.0945	S/. 2.10
Malto dextrina	0.54	Kilogramo	G	5%	0.567	S/. 1.80
TOTAL						S/. 250.66

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA						
Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Leche Condensada	20.7	Litro	ML	5%	21.735	S/. 42.00
Agua Filtrada	3.24	Litro	ML	5%	3.402	S/. 0.00
Malto dextrina	0.54	Kilogramo	G	5%	0.567	S/. 1.80
Estabilizante Agua	0.09	Kilogramo	G	5%	0.0945	S/. 3.45
TOTAL						S/. 47.25

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA						
Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Base Blanca	27	Kilogramo	G	5%	28.35	S/. 0.00
Pulpa	16.2	Kilogramo	G	5%	17.01	S/. 250.50
Azúcar	2.16	Kilogramo	G	5%	2.268	S/. 19.46
Esencia de Lúcumo	0.054	Kilogramo	G	5%	0.0567	S/. 2.25
Color Amarillo Huevo	0.036	Kilogramo	G	5%	0.0378	S/. 34.50
Emulsionante pasta	0.108	Kilogramo	G	5%	0.1134	S/. 2.10
Agua	9.72	Litro	ML	5%	10.206	S/. 0.00
TOTAL						S/. 308.81

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA						
Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Fudge	12.6	Kilogramo	G	5%	13.23	S/. 144.00
Leche fresca	4.14	Litro	ML	5%	4.347	S/. 28.98
Caramelina	0.09	Kilogramo	G	5%	0.0945	S/. 1.80
Cacao	0.18	Kilogramo	G	5%	0.189	S/. 21.00



Dextrosa	0.72	Kilogramo	G	5%	0.756	S/. 6.35
TOTAL						S/. 202.13

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Base Blanca	50.4	Kilogramo	G	5%	52.92	S/. 0.00
Galletas	1.584	Kilogramo	G	5%	1.6632	S/. 31.50
Cacao	0.216	Kilogramo	G	5%	0.2268	S/. 21.00
Emulsionante pasta	0.288	Kilogramo	G	5%	0.3024	S/. 2.10
TOTAL						S/. 54.60

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes sin merma	Unidad de compra	Unidad de Medida	Merma	18 Moldes con merma	COSTO X 18 Moldes
Relleno de Leche Condensada	10.35	Kilogramo	G	5%	10.8675	S/. 42.00
Oreos	0.324	Kilogramo	G	5%	0.3402	S/. 5.25
Cacao	0.324	Kilogramo	G	5%	0.3402	S/. 21.00
Base Blanca	5.598	Kilogramo	G	5%	5.8779	S/. 11.46
Esencia de Vainilla	0.018	Kilogramo	G	5%	0.0189	S/. 1.35
Agua	0.414	Kilogramo	G	5%	0.4347	S/. 0.00
Fuente Elaboración Propia						TOTAL S/. 69.60

Tabla 76

Tabla 76: Tabla de materia prima e insumos de base blanca para producir por día

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

INGREDIENTES	83 LITROS SIN MERMA	UNIDAD DE COMPRA	UNIDAD DE MEDIDA	MERMA	83 LT. C/ MERMA	PRECIO X 83 LITROS
Crema de leche fluida de 40%GB	10.38	Litro	ML	5%	1.58	10.89
Leche fluida entera	55.49	Litro	ML	5%	8.42	58.27
Azúcar (sacarosa)	10.55	Kilogramo	G	5%	1.60	11.08
Dextrosa, mono hidrato	1.63	Kilogramo	G	5%	0.25	1.71
Estabilizante neutro c/ emul.	0.29	Kilogramo	G	5%	0.04	0.31
Leche en polvo descremada	3.77	Kilogramo	G	5%	0.57	3.96
Malto dextrina 18 DE	0.83	Kilogramo	G	5%	0.13	0.87
Sal	0.07	Kilogramo	G	5%	0.01	0.07
Fuente elaboración propia.						TOTAL S/. 951.03

De acuerdo lo demostrado por las tablas 76 y 75 tenemos los insumos que se requieren para una producción del día de nuestra capacidad instalada, a lo cual determinamos la cantidad real que debemos producir considerando la demanda, merma, stock de seguridad y sampling. Multiplicamos por la cantidad de días necesarios de producción para cubrir la demanda.



Tabla 77

Tabla 77: Tabla Resumen de unidades de producci3n

MANO DE OBRA	2018	2019	2020	2021	2022	2023
DIAS TRABAJADOS	21	223	262	259	258	266
PALETAS POR DIA	1404	1404	1872	1872	1872	1872
P. DE PRODUCCI3N	29,060	313,049	490,442	485,769	482,698	497,398

Fuente elaboraci3n propia.

Tabla 78

Tabla 78: Tabla de compras de insumos e materiales (en soles)

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA							
Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	26.87	S/. 0	S/. 1				
Azúcar	10.75	S/. 326	S/. 3,512	S/. 5,502	S/. 5,450	S/. 5,416	S/. 5,581
Dextrosa	1.54	S/. 106	S/. 1,145	S/. 1,794	S/. 1,777	S/. 1,766	S/. 1,820
Fresa (pulpa)	37.62	S/. 3,644	S/. 39,259	S/. 61,506	S/. 60,920	S/. 60,535	S/. 62,378
Estabilizante agua	0.18	S/. 58	S/. 623	S/. 976	S/. 966	S/. 960	S/. 989
Emulsionante en pasta	0.15	S/. 35	S/. 379	S/. 594	S/. 588	S/. 584	S/. 602
Maltodextrina	0.92	S/. 30	S/. 325	S/. 509	S/. 504	S/. 501	S/. 516
TOTAL		S/. 4,200	S/. 45,244	S/. 70,883	S/. 70,207	S/. 69,763	S/. 71,888

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	35.32	S/. 704	S/. 7,581	S/. 11,877	S/. 11,764	S/. 11,690	S/. 12,046
Agua Filtrada	5.53	S/. 0	S/. 1	S/. 1	S/. 1	S/. 1	S/. 1
Maltodextrina	0.92	S/. 30	S/. 325	S/. 509	S/. 504	S/. 501	S/. 516
Estabilizante Agua	0.15	S/. 58	S/. 623	S/. 976	S/. 966	S/. 960	S/. 989
TOTAL		S/. 792	S/. 8,530	S/. 13,363	S/. 13,236	S/. 13,152	S/. 13,553



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	46.07	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Pulpa	27.64	S/. 3,718	S/. 40,048	S/. 62,742	S/. 62,145	S/. 61,752	S/. 63,632
Azúcar	3.69	S/. 289	S/. 3,111	S/. 4,874	S/. 4,827	S/. 4,797	S/. 4,943
Esencia de Lúcuma	0.09	S/. 33	S/. 360	S/. 564	S/. 558	S/. 555	S/. 572
Color Amarillo Huevo	0.06	S/. 512	S/. 5,516	S/. 8,641	S/. 8,559	S/. 8,505	S/. 8,764
Emulsionante pasta	0.18	S/. 31	S/. 336	S/. 526	S/. 521	S/. 518	S/. 533
Agua	16.58	S/. 0	S/. 1				
TOTAL		S/. 4,583	S/. 49,371	S/. 77,348	S/. 76,611	S/. 76,127	S/. 78,445

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 130g - PRODUCCIÓN POR
DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	21.50	S/. 2,137	S/. 23,022	S/. 36,067	S/. 35,724	S/. 35,498	S/. 36,579
Leche fresca	7.06	S/. 430	S/. 4,633	S/. 7,259	S/. 7,189	S/. 7,144	S/. 7,362
Caramelina	0.15	S/. 27	S/. 288	S/. 451	S/. 447	S/. 444	S/. 457
Cacao	0.31	S/. 312	S/. 3,357	S/. 5,260	S/. 5,210	S/. 5,177	S/. 5,334
Dextrosa	1.23	S/. 94	S/. 1,014	S/. 1,589	S/. 1,574	S/. 1,564	S/. 1,612
TOTAL		S/. 3,000	S/. 32,315	S/. 50,626	S/. 50,144	S/. 49,827	S/. 51,344



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 130g - PRODUCCIÓN POR
DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	86.00	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Galletas	2.70	S/. 513	S/. 5,523	S/. 8,653	S/. 8,571	S/. 8,517	S/. 8,776
Cacao	0.37	S/. 342	S/. 3,682	S/. 5,769	S/. 5,714	S/. 5,678	S/. 5,851
Emulsionante pasta	0.49	S/. 34	S/. 368	S/. 577	S/. 571	S/. 568	S/. 585
TOTAL		S/. 889	S/. 9,574	S/. 14,999	S/. 14,856	S/. 14,762	S/. 15,212

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	17.66	S/. 684	S/. 7,365	S/. 11,538	S/. 11,428	S/. 11,356	S/. 11,701
Oreos	0.55	S/. 85	S/. 921	S/. 1,442	S/. 1,428	S/. 1,419	S/. 1,463
Cacao	0.55	S/. 342	S/. 3,682	S/. 5,769	S/. 5,714	S/. 5,678	S/. 5,851
Base Blanca	9.55	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Esencia de Vainilla	0.03	S/. 22	S/. 237	S/. 371	S/. 367	S/. 365	S/. 376
Agua	0.71	S/. 0	S/. 1				
TOTAL		S/. 1,133	S/. 12,205	S/. 19,121	S/. 18,939	S/. 18,819	S/. 19,392



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

TOTAL MATERIAL DIRECTO 130G	S/.	S/.	S/.	S/.	S/.	S/.
	14,596.07	157,238.53	246,339.69	243,992.54	242,449.76	249,833.37

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 80G - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	16.5375	S/. 0.06	S/. 0.60	S/. 0.94	S/. 0.93	S/. 0.92	S/. 0.95
Azúcar	6.615	S/. 222.24	S/. 2,394.10	S/. 3,750.74	S/. 3,715.00	S/. 3,691.51	S/. 3,803.93
Dextrosa	0.945	S/. 72.47	S/. 780.68	S/. 1,223.07	S/. 1,211.41	S/. 1,203.75	S/. 1,240.41
Fresa (pulpa)	23.1525	S/. 2,484.16	S/. 26,761.02	S/. 41,925.48	S/. 41,526.01	S/. 41,263.44	S/. 42,520.09
Estabilizante agua	0.1134	S/. 39.40	S/. 424.49	S/. 665.02	S/. 658.69	S/. 654.52	S/. 674.46
Emulsionante en pasta	0.0945	S/. 23.99	S/. 258.38	S/. 404.80	S/. 400.94	S/. 398.41	S/. 410.54
Maltodextrina	0.567	S/. 20.56	S/. 221.47	S/. 346.97	S/. 343.66	S/. 341.49	S/. 351.89
TOTAL		S/. 2,862.87	S/. 30,840.74	S/. 48,317.02	S/. 47,856.65	S/. 47,554.05	S/. 49,002.27

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	21.735	S/. 479.70	S/. 5,167.65	S/. 8,095.96	S/. 8,018.82	S/. 7,968.11	S/. 8,210.78
Agua Filtrada	3.402	S/. 0.06	S/. 0.60	S/. 0.94	S/. 0.93	S/. 0.92	S/. 0.95
Maltodextrina	0.567	S/. 20.56	S/. 221.47	S/. 346.97	S/. 343.66	S/. 341.49	S/. 351.89
Estabilizante Agua	0.0945	S/. 39.40	S/. 424.49	S/. 665.02	S/. 658.69	S/. 654.52	S/. 674.46
TOTAL		S/. 539.72	S/. 5,814.20	S/. 9,108.89	S/. 9,022.10	S/. 8,965.05	S/. 9,238.07

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
---------------	---------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Base Blanca	28.35	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Pulpa	17.01	S/. 2,534.09	S/. 8,889.26	S/. 9,349.42	S/. 8,479.83	S/. 9,651.74	S/. 10,663.32
Azúcar	2.268	S/. 196.84	S/. 690.49	S/. 726.23	S/. 658.68	S/. 749.71	S/. 828.29
Esencia de Lúcumá	0.0567	S/. 22.76	S/. 79.84	S/. 83.98	S/. 76.17	S/. 86.69	S/. 95.78
Color Amarillo Huevo	0.0378	S/. 349.01	S/. 1,224.27	S/. 1,287.64	S/. 1,167.88	S/. 1,329.28	S/. 1,468.60
Emulsionante pasta	0.1134	S/. 21.24	S/. 74.52	S/. 78.38	S/. 71.09	S/. 80.91	S/. 89.39
Agua	10.206	S/. 0.05	S/. 0.17	S/. 0.18	S/. 0.16	S/. 0.19	S/. 0.21
TOTAL		S/. 3,123.99	S/. 10,958.56	S/. 11,525.83	S/. 10,453.81	S/. 11,898.53	S/. 13,145.59

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	13.23	S/. 1,456.72	S/. 5,110.00	S/. 5,374.52	S/. 4,874.63	S/. 5,548.31	S/. 6,129.81
Leche fresca	4.347	S/. 293.17	S/. 1,028.39	S/. 1,081.62	S/. 981.02	S/. 1,116.60	S/. 1,233.62
Caramelina	0.0945	S/. 18.21	S/. 63.87	S/. 67.18	S/. 60.93	S/. 69.35	S/. 76.62
Cacao	0.189	S/. 212.44	S/. 745.21	S/. 783.78	S/. 710.88	S/. 809.13	S/. 893.93
Dextrosa	0.756	S/. 64.19	S/. 225.16	S/. 236.81	S/. 214.79	S/. 244.47	S/. 270.09
TOTAL		S/. 2,044.72	S/. 7,172.62	S/. 7,543.92	S/. 6,842.25	S/. 7,787.86	S/. 8,604.08

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	52.92	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Galletas	1.6632	S/. 349.50	S/. 3,765.00	S/. 5,898.48	S/. 5,842.28	S/. 5,805.34	S/. 5,982.14
Cacao	0.2268	S/. 233.00	S/. 2,510.00	S/. 3,932.32	S/. 3,894.85	S/. 3,870.23	S/. 3,988.09
Emulsionante pasta	0.3024	S/. 23.30	S/. 251.00	S/. 393.23	S/. 389.49	S/. 387.02	S/. 398.81
TOTAL		S/. 605.79	S/. 6,526.00	S/. 10,224.04	S/. 10,126.62	S/. 10,062.59	S/. 10,369.04



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	10.8675	S/. 465.99	S/. 5,020.00	S/. 7,864.64	S/. 7,789.71	S/. 7,740.45	S/. 7,976.18
Oreos	0.3402	S/. 58.25	S/. 627.50	S/. 983.08	S/. 973.71	S/. 967.56	S/. 997.02
Cacao	0.3402	S/. 233.00	S/. 2,510.00	S/. 3,932.32	S/. 3,894.85	S/. 3,870.23	S/. 3,988.09
Base Blanca	5.8779	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Esencia de Vainilla	0.0189	S/. 14.98	S/. 161.36	S/. 252.79	S/. 250.38	S/. 248.80	S/. 256.38
Agua	0.4347	S/. 0.05	S/. 0.58	S/. 0.91	S/. 0.90	S/. 0.90	S/. 0.92
	TOTAL	S/. 772.27	S/. 8,319.44	S/. 13,033.75	S/. 12,909.56	S/. 12,827.93	S/. 13,218.60
TOTAL PALETAS CON RELLENO		S/. 9,949.37	S/. 69,631.55	S/. 99,753.44	S/. 97,210.99	S/. 99,096.00	S/. 103,577.65

Fuente elaboración propia.

Tabla 79

Tabla 79: Tabla de insumos para la base blanca

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

INGREDIENTES	PRECIO X LITRO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	1.28	S/. 1,767.89	S/. 19,044.90	S/. 29,836.93	S/. 29,552.64	S/. 29,365.78	S/. 30,260.09
Leche fluida entera	8.84	S/. 12,176.05	S/. 131,168.40	S/. 205,496.59	S/. 203,538.60	S/. 202,251.61	S/. 208,411.02
Azúcar (sacarosa)	0.32	S/. 443.22	S/. 4,774.64	S/. 7,480.24	S/. 7,408.97	S/. 7,362.12	S/. 7,586.33
Dextrosa, monohidrato de	0.19	S/. 258.96	S/. 2,789.68	S/. 4,370.48	S/. 4,328.84	S/. 4,301.47	S/. 4,432.46
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	0.05	S/. 74.70	S/. 804.71	S/. 1,260.72	S/. 1,248.70	S/. 1,240.81	S/. 1,278.60
Leche en polvo descremada	0.49	S/. 680.26	S/. 7,328.26	S/. 11,480.91	S/. 11,371.52	S/. 11,299.62	S/. 11,643.74
Maltodextrina 18 DE	0.27	S/. 378.48	S/. 4,077.22	S/. 6,387.62	S/. 6,326.76	S/. 6,286.76	S/. 6,478.22
Sal	0.01	S/. 7.47	S/. 80.47	S/. 126.07	S/. 124.87	S/. 124.08	S/. 127.86



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

TOTAL	S/. 15,787.03	S/. 170,068.28	S/. 266,439.56	S/. 263,900.91	S/. 262,232.24	S/. 270,218.32
--------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

TOTAL MATERIAL DIRECTO 130G	S/. 30,383.10	S/. 327,306.81	S/. 512,779.25	S/. 507,893.46	S/. 504,682.00	S/. 520,051.69
------------------------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

INGREDIENTES	PRECIO POR LT	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	S/. 1.28	S/. 1,205.07	S/. 12,981.79	S/. 20,338.08	S/. 20,144.29	S/. 20,016.92	S/. 20,626.52
Leche fluida entera	S/. 8.84	S/. 8,299.69	S/. 89,409.77	S/. 140,074.91	S/. 138,740.27	S/. 137,863.00	S/. 142,061.51
Azúcar (sacarosa)	S/. 0.32	S/. 302.12	S/. 3,254.59	S/. 5,098.84	S/. 5,050.26	S/. 5,018.33	S/. 5,171.16
Dextrosa, monohidrato de	S/. 0.19	S/. 176.52	S/. 1,901.56	S/. 2,979.10	S/. 2,950.71	S/. 2,932.06	S/. 3,021.35
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	S/. 0.05	S/. 50.92	S/. 548.53	S/. 859.36	S/. 851.17	S/. 845.79	S/. 871.54
Leche en polvo descremada	S/. 0.49	S/. 463.70	S/. 4,995.25	S/. 7,825.86	S/. 7,751.30	S/. 7,702.28	S/. 7,936.85
Maltodextrina 18 DE	S/. 0.27	S/. 257.99	S/. 2,779.20	S/. 4,354.07	S/. 4,312.58	S/. 4,285.31	S/. 4,415.82
Sal	S/. 0.01	S/. 5.09	S/. 54.85	S/. 85.94	S/. 85.12	S/. 84.58	S/. 87.15
TOTAL		S/. 10,761.09	S/. 115,925.52	S/. 181,616.15	S/. 179,885.70	S/. 178,748.26	S/. 184,191.90

TOTAL MD 80g	S/. 20,710.45	S/. 185,557.07	S/. 281,369.59	S/. 277,096.69	S/. 277,844.27	S/. 287,769.55
---------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

TOTAL MD 80g + 130g	S/. 51,093.55	S/. 512,863.88	S/. 794,148.84	S/. 784,990.15	S/. 782,526.26	S/. 807,821.23
----------------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Fuente elaboración propia.

6.2.5. Requerimiento de mano de obra directa.

Para el requerimiento de mano de obra directa se tendrán las siguientes consideraciones:

- 02 operarios para 01 maquina congeladora (paletizadora).
- 01 operario para 01 maquina congeladora (paletizadora), para el primer año y se contratara un personal adicional para cubrir la demanda de los 04 últimos años del horizonte de evaluación.
- 01 operario para la elaboración exclusiva de base blanca.

Tabla 80

Tabla 80: Tabla de requerimiento de MOD.

MANO DE OBRA DIRECTA						
FACTORES	2018	2019	2020	2021	2022	2023
CANTIDAD DE PALETAS	29,060	313,049	490,442	485,769	482,698	497,398
FACTOR PRODUCCIÓN POR DÍA (UNIDADES)	1404	1404	1872	1872	1872	1872
CANTIDAD DE OPERARIOS	4	4	5	5	5	5

Fuente elaboración propia

Tabla 81

Tabla 81: Tabla de actividades de mano de obra directa

Actividades de Mano de obra directa		
Elaboración de base de fresa	59	minutos
Elaboración de relleno de leche condensada	30	minutos
Acabado de paleta de fresa con relleno	64	minutos
Elaboración de base de lúcuma	50.5	minutos
Elaboración de relleno de chocolate	40	minutos
Acabado de paleta de lúcuma con relleno	57.5	minutos
Elaboración de base de cookies & cream	49.5	minutos
Elaboración de chocolate	58.5	minutos
Acabado de paleta de Cookies & cream con relleno	57.5	minutos

Fuente elaboración propia

6.3. Tecnología para el proceso

6.3.1. Maquinarias

Para realizar la producción de las paletas rellenas utilizaremos las siguientes máquinas.

Tabla 82.

Tabla 82: Tabla de Máquinas para el proceso.

MAQUINARIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PRODUCTOR DE PALETAS 06 MOLDES	2	S/ 26,400.00	S/ 52,800.00
CONGELADORA 420 LITROS	6	S/ 1,350.00	S/ 8,100.00
COCINA SEMI INDUSTRIAL 03 HORNILLAS	2	S/ 350.00	S/ 700.00
SISTEMA DE PURIFICACION POR OSMOSIS INVERSA	3	S/ 1,500.00	S/ 4,500.00

TOTAL	S/ 66,100.00
TOTAL CON IGV	S/ 77,998.00

Fuente Elaboración Propia

02 Productores de Paletas de 06 moldes.

Es un equipo multifuncional que utiliza un motor compresor, el cual enfría por condensación del agua. Esto le permite ser más eficiente que los modelos que enfriaban con aire.

La máquina contiene las siguientes piezas:

- Cubierta acero inoxidable de 1 mm de espesor.
- Tablero eléctrico de mando
- Eje de acero inoxidable
- Batidor tipo ancla de acero inoxidable con cuchillas de Nylon
- Tapas superiores de acrílico
- 04 Garruchas italianas con freno
- Chaqueta intermedia de tuberías de cobre de 5/8
- Motor compresor Tecumseh Francés de 3.5 HP Trifásico
- Condensador enfriado por agua
- Visor de gas en líquido



Ilustración 36: Equipo – Productores de paleta

06 congeladoras de 420 Litros.

El uso de estas será en estado de conservación para las pulpas, insumos y bases.

En el caso de las paletas, los congeladores destinados para estas deberán estar en estado de congelamiento.



Ilustración 37: Equipo - Congeladora de 420 litros

02 cocinas semi – industriales

Fabricadas de acero inoxidable y con conexión comercial del gas.



Ilustración 38: Equipo - Cocina semi industrial

03 Sistemas de Purificación de Agua por Ósmosis Inversa.

Equipos necesarios para realizar la purificación del agua a otro nivel, con esta se elimina iones, moléculas y partículas más grandes.



Ilustración 39: Maquina - Sistema de purificación de agua por osmosis inversa.

01 Camión/Furgón/Frigorífico.

Características:

Marca: Daewoo

Modelo: LABO

Año: 2012 / 2013 / 2014

Color: Azul / Blanco

Kilometraje: 30,000 KM. Promedio
Carrocería: Baranda/Furgón/Furgón Frigorífico.
Aro: 12
Timón: Lado izquierdo original.
Transmisión: Caja mecánica.
Combustible: GLP (Gas licuado de petróleo).
Sistema de combustión de GLP original (De fábrica).
Motor: 800 c.c.
Cilindros: 3
Capacidad de tanque: 49 litros.
Consumo: 70KM / Galón / GLP (5 soles). Aprox.
Capacidad de carga: 0.8TN.
Potencia: 50 Caballos de fuerza.
Lunas Electricas
Aire acondicionado
Medidas del camión: 3,485m (L) * 1,40m (A) * 1,920m (ALT)
Suspensión: Muelles
Tramites de placa y tarjeta incluidas en el precio.



Ilustración 40: Camión con furgón frigorífico.

6.3.2. Equipos

Tabla 83

Tabla 83: Tabla de equipos para el proceso.

MIXER DE ALT VELOCIDAD	2	S/	1,230.00	S/	2,460.00
THERMA PARA BAÑO	2	S/	350.00	S/	700.00
MESA DE ACERO INOXIDABLE (1.20 X 1.00 Metros)	6	S/	650.00	S/	3,900.00
LAVATORIO INDUSTRIAL ACERO (02 POZAS)	3	S/	640.00	S/	1,920.00
AIRE ACONDICIONADO 18,000 BTU	2	S/	1,430.00	S/	2,860.00
COMPUTADORAS	5	S/	1,300.00	S/	6,500.00
IMPRESOR MULTIFUNCIONAL	2	S/	300.00	S/	600.00
TELEFONO FIJO	3	S/	54.00	S/	162.00
ROUTER DE RED	1	S/	140.00	S/	140.00
BALANZA HENKEL GRAMERA	4	S/	250.00	S/	1,000.00
VENTILADOR	5	S/	45.00	S/	225.00
SISTEMA DE SEGURIDAD (10 CÁMARAS)	1	S/	960.00	S/	960.00
MONITOR 20"	2	S/	140.00	S/	280.00
TABLET	2	S/	500.00	S/	1,000.00
TOTAL				S/	22,707.00
TOTAL CON IGV				S/	26,794.26

Fuente Elaboración Propia

02 Mixers de alta velocidad

Sirven para homogenizar las bases y rellenos de forma más eficiente.



Ilustración 41: Mixer de alta velocidad.

02 Thermas de Baño

Estas irán acondicionadas en los lavatorios para que el lavado de los moldes sea más eficiente.



Ilustración 426: Equipos - Thermas para el proceso

02 equipos Aire Acondicionado

Necesarios para poder mantener la temperatura adecuada en el ambiente de producción y cocina, ya que el primero es cerrado por temas de salubridad y el segundo por el calor originado por el proceso de baño de María inversa.



Ilustración 43: Equipo - Aire acondicionado

08 mesas de cocina de acero inoxidable

En las cuales se podrá realizar los trabajos manuales para la preparación de las bases para las paletas



Ilustración 44: Equipo - Mesas de cocina de acero inoxidable

03 Lavatorios de dos pozas industriales

En estas se podrán realizar la limpieza de los moldes de forma más idónea, según el tamaño que tienen.



Ilustración 45: - Equipo lavatorio de dos pozas industriales.

04 balanzas Henkel gramera.

Estas deben ser para una capacidad máxima de 30 kilos, son para el pesaje exacto de los insumos antes de la preparación.



Ilustración 46: Equipo - Balanza gramera

6.3.3. Herramientas.

Tabla 84

Tabla 84: Tabla de herramientas para el proceso.



HERRAMIENTAS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
POLOS DE TRABAJO	15	S/ 19.00	S/ 285.00
BATAS PARA TRABAJO	15	S/ 15.00	S/ 225.00
GORROS HIGIENICOS (X 100)	5	S/ 9.00	S/ 45.00
MASCARILLAS (X100)	15	S/ 5.00	S/ 75.00
SEÑALETICA	20	S/ 3.00	S/ 60.00
EXTINTOR 9 KILOS	9	S/ 80.00	S/ 720.00
BOTIQUIN	4	S/ 30.00	S/ 120.00
SUELO ANTIESTRESS	10	S/ 65.00	S/ 650.00
TOTAL			S/ 2,180.00
TOTAL CON IGV			S/ 2,572.40

Fuente Elaboración Propia

6.3.4. Utensilios.

Tabla 85

Tabla 85: Tabla de utensilios para el proceso.

UTENSILIOS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TAPER DE PLASTICO DE 33CM X3 2CM CON BROCHE DE COLOR	45	S/ 15.30	S/ 688.50
ESPATULAS FACUSA MANGO ROJO	10	S/ 6.90	S/ 69.00
BALDE CUADRADO CON TAPA DE 21 LITRO BASA	15	S/ 19.80	S/ 297.00
JARRA DE 4.5 LITROS PLÁSTICO	15	S/ 5.00	S/ 75.00
JARRA DE 2.5 LITROS	15	S/ 3.50	S/ 52.50
JARRA DE 1.5 LITROS	15	S/ 2.30	S/ 34.50
ENVASE PARA CREMAS PLÁSTICO	4	S/ 2.50	S/ 10.00
BOLS DE ACERO	10	S/ 25.00	S/ 250.00
JARRAS 0.5 LITROS	20	S/ 1.50	S/ 30.00
TAPER RECTANGULAR DE 33CM X 19CM	20	S/ 17.00	S/ 340.00
FUENTE DE ACERO	5	S/ 24.00	S/ 120.00
CUCHILLOS DE COCINA FACUSA	15	S/ 6.90	S/ 103.50
DISPENSADOR DE ALCOHOL Y JABON LIQUIDO	3	S/ 14.00	S/ 42.00
OLLA DE 15 LITROS	6	S/ 30.00	S/ 180.00
OLLA DE 25 LITROS	6	S/ 40.00	S/ 240.00
OLLA DE 12 LITROS	6	S/ 25.00	S/ 150.00
ESCOBILLA PARA LAVAR BOTELLAS	10	S/ 4.00	S/ 40.00
RELOJ CON ALARMA	2	S/ 40.00	S/ 80.00
TERMÓMETRO DE COCINA	3	S/ 50.00	S/ 150.00
TOTAL			S/ 2,952.00
TOTAL CON IGV			S/ 3,483.36

Fuente Elaboración Propia

6.3.5. Mobiliario

Tabla 86

Tabla 86: Tabla de mobiliario para el proceso.

MOBILIARIO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR VENTA	IGV	PRECIO VENTA
ESTANTERÍA MELAMINE	10	S/ 150.00	S/ 1,500.00	S/ 270.00	S/ 1,770.00
ESCRITORIOS MELAMINE	7	S/ 460.00	S/ 3,220.00	S/ 579.60	S/ 3,799.60
SILLAS DE OFICINA	7	S/ 70.00	S/ 490.00	S/ 88.20	S/ 578.20
RELOJ DE PARED	4	S/ 40.00	S/ 160.00	S/ 28.80	S/ 188.80
TACHO DE BASURA	4	S/ 45.00	S/ 180.00	S/ 32.40	S/ 212.40
SILLAS FIJAS	4	S/ 50.00	S/ 200.00	S/ 36.00	S/ 236.00
MESA REUNIÓN PINO	2	S/ 400.00	S/ 800.00	S/ 144.00	S/ 944.00
TOTAL					S/ 7,729.00

Fuente Elaboración Propia

6.3.6. Útiles de oficina

Tabla 87

Tabla 87: Tabla de útiles de oficina para el proceso.

ÚTILES DE OFICINA	CANTIDAD	VALOR VENTA	IGV	PRECIO VENTA
ENGRAPADOR	4	S/ 8.00	S/ 1.44	S/ 9.44
GRAPAS	8	S/ 3.00	S/ 0.54	S/ 3.54
RESALTADOR (X4)	10	S/ 9.00	S/ 1.62	S/ 10.62
LAPICEROS (X4)	20	S/ 5.00	S/ 0.90	S/ 5.90
ARCHIVADORES	20	S/ 5.00	S/ 0.90	S/ 5.90
PLUMÓN INDELEBLE	10	S/ 3.00	S/ 0.54	S/ 3.54
MASKIN TAPE	20	S/ 3.00	S/ 0.54	S/ 3.54
TINTA IMPRESORA	4	S/ 28.00	S/ 5.04	S/ 33.04
TONÉR	1	S/ 210.00	S/ 37.80	S/ 247.80
TIJERAS	10	S/ 2.50	S/ 0.45	S/ 2.95
CORRECTOR	15	S/ 4.00	S/ 0.72	S/ 4.72
PERFORADOR	5	S/ 5.00	S/ 0.90	S/ 5.90
TOTAL				S/ 336.89

Fuente Elaboración Propia

6.3.7. Programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.

Tabla 88

Tabla 88: Tabla de programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.

MÁQUINAS PRODUCCIÓN	CANTIDAD	FRECUENCIA MANTENIMIENTO	PROVEEDOR	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PRODUCTORA DE PALETAS	2	ANUAL	REFRIN	S/ 350.00	S/ 700.00
CONGELADORAS	6	ANUAL	HIRAOKA	S/ 80.00	S/ 480.00
OSMOSIS INVERSA	3	ANUAL	WHIRPOOL	S/ 200.00	S/ 600.00
MIXERS DE ALTA VELOCIDAD	2	ANUAL	EQUIPAMIENTOS PACIFICO	S/ 150.00	S/ 300.00
THERMA	2	ANUAL	SOLE	S/ 100.00	S/ 200.00
TOTAL (incl. IGV)					S/ 2,280.00

Fuente Elaboración Propia

6.3.8. Programa de reposición de herramientas y utensilios por uso.

Tabla 89

Tabla 89: - Tabla de programa de reposición de herramientas

EQUIPO O UTENSILIO	PERIODO DE COMPRA
TAPER DE PLASTICO DE 33CM X3 2CM CON BROCHE DE COLOR	SEMESTRAL
ESPATULAS FACUSA MANGO ROJO	ANUAL
BALDE CUADRADO CON TAPA DE 21 LITRO BASA	SEMESTRAL
JARRA DE 4.5 LITROS PLÁSTICO	SEMESTRAL
JARRA DE 2.5 LITROS	SEMESTRAL
JARRA DE 1.5 LITROS	SEMESTRAL
ENVASE PARA CREMAS PLÁSTICO	SEMESTRAL
BOLS DE ACERO	ANUAL
JARRAS 0.5 LITROS	SEMESTRAL
TAPER RECTANGULAR DE 33CM X 19CM	SEMESTRAL
FUENTE DE ACERO	ANUAL
CUCHILLOS DE COCINA FACUSA	ANUAL
DISPENSADOR DE ALCOHOL Y JABON LIQUIDO	SEMESTRAL
OLLA DE 15 LITROS	ANUAL
OLLA DE 25 LITROS	ANUAL
OLLA DE 12 LITROS	ANUAL
ESCOBILLA PARA LAVAR BOTELLAS	SEMESTRAL
TERMÓMETRO DE COCINA	ANUAL
POLOS DE TRABAJO	ANUAL
BATAS PARA TRABAJO	SEMESTRAL
GORROS HIGIENICOS (X 100)	BIMESTRAL
MASCARILLAS (X100)	BIMESTRAL
EXTINTOR 9 KILOS	ANUAL
ENGRAPADOR	ANUAL
GRAPAS	BIMESTRAL
RESALTADOR (X4)	BIMESTRAL
LAPICEROS (X4)	BIMESTRAL
ARCHIVADORES	SEMESTRAL
PLUMÓN INDELEBLE	BIMESTRAL
MASKIN TAPE	MENSUAL
TINTA IMPRESORA	BIMESTRAL
TONÉR	SEMESTRAL
TIJERAS	ANUAL
CORRECTOR	BIMESTRAL
PERFORADOR	ANUAL
ESTANTERÍA MELAMINE	05 AÑOS
ESCRITORIOS MELAMINE	05 AÑOS
SILLAS DE OFICINA	05 AÑOS
RELOJ DE PARED	05 AÑOS
TACHO DE BASURA	05 AÑOS
SILLAS FIJAS	05 AÑOS
MESA REUNIÓN PINO	05 AÑOS



Fuente Elaboración Propia

6.3.9. Programa de compras posteriores (durante los años de operación) de maquinarias, equipos, herramientas, utensilios, mobiliario por incremento de ventas.

Tabla 90

Tabla 90: Programa de compras posteriores

PROGRAMA DE COMPRAS POSTERIORES								
ITEM	COMPRA TOTAL	FRECUENCIA ANUAL	2019	2020	2021	2022	2023	
TAPER DE PLASTICO DE 33CM X3 2CM CON BROCHE DE COLOR	S/ 688.50	2	S/ 1,377.00	S/ 1,377.00	S/ 1,377.00	S/ 1,377.00	S/ 1,377.00	S/ 1,377.00
ESPATULAS FACUSA MANGO ROJO	S/ 69.00	1	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00
BALDE CUADRADO CON TAPA DE 21 LITRO BASA	S/ 297.50	2	S/ 595.00	S/ 595.00	S/ 595.00	S/ 595.00	S/ 595.00	S/ 595.00
JARRA DE 4.5 LITROS PLÁSTICO	S/ 75.00	2	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00
JARRA DE 2.5 LITROS	S/ 52.50	2	S/ 105.00	S/ 105.00	S/ 105.00	S/ 105.00	S/ 105.00	S/ 105.00
JARRA DE 1.5 LITROS	S/ 34.50	2	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00	S/ 69.00
ENVASE PARA CREMAS PLÁSTICO	S/ 10.00	2	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
BOLWS DE ACERO	S/ 250.00	1	S/ 250.00	S/ 250.00	S/ 250.00	S/ 250.00	S/ 250.00	S/ 250.00
JARRAS 0.5 LITROS	S/ 30.00	2	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 60.00
TAPER RECTANGULAR DE 33CM X 19CM	S/ 340.00	2	S/ 680.00	S/ 680.00	S/ 680.00	S/ 680.00	S/ 680.00	S/ 680.00
FUENTE DE ACERO	S/ 120.00	1	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 120.00
CUCHILLOS DE COCINA FACUSA	S/ 103.50	2	S/ 207.00	S/ 207.00	S/ 207.00	S/ 207.00	S/ 207.00	S/ 207.00
DISPENSADOR DE ALCOHOL Y JABON LIQUIDO	S/ 42.00	2	S/ 84.00	S/ 84.00	S/ 84.00	S/ 84.00	S/ 84.00	S/ 84.00
OLLA DE 15 LITROS	S/ 180.00	1	S/ 180.00	S/ 180.00	S/ 180.00	S/ 180.00	S/ 180.00	S/ 180.00
OLLA DE 25 LITROS	S/ 240.00	1	S/ 240.00	S/ 240.00	S/ 240.00	S/ 240.00	S/ 240.00	S/ 240.00
OLLA DE 12 LITROS	S/ 150.00	1	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00
ESCOBILLA PARA LAVAR BOTELLAS	S/ 40.00	2	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 80.00
TERMÓMETRO DE COCINA	S/ 150.00	1	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00	S/ 150.00
POLOS DE TRABAJO	S/ 285.00	1	S/ 285.00	S/ 285.00	S/ 285.00	S/ 285.00	S/ 285.00	S/ 285.00
BATAS PARA TRABAJO	S/ 225.00	2	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00
GORROS HIGIENICOS (X 100)	S/ 45.00	6	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00
MASCARILLAS (X100)	S/ 75.00	6	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00
EXTINTOR 9 KILOS	S/ 720.00	1	S/ 720.00	S/ 720.00	S/ 720.00	S/ 720.00	S/ 720.00	S/ 720.00
ENGRAPADOR	S/ 9.44	1	S/ 9.44	S/ 9.44	S/ 9.44	S/ 9.44	S/ 9.44	S/ 9.44
GRAPAS	S/ 3.54	6	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24
RESALTADOR (X4)	S/ 10.62	6	S/ 63.72	S/ 63.72	S/ 63.72	S/ 63.72	S/ 63.72	S/ 63.72
LAPICEROS (X4)	S/ 5.90	6	S/ 35.40	S/ 35.40	S/ 35.40	S/ 35.40	S/ 35.40	S/ 35.40
ARCHIVADORES	S/ 5.90	2	S/ 11.80	S/ 11.80	S/ 11.80	S/ 11.80	S/ 11.80	S/ 11.80
PLUMÓN INDELEBLE	S/ 3.54	6	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24	S/ 21.24
MASKIN TAPE	S/ 3.54	12	S/ 42.48	S/ 42.48	S/ 42.48	S/ 42.48	S/ 42.48	S/ 42.48
TINTA IMPRESORA	S/ 33.04	6	S/ 198.24	S/ 198.24	S/ 198.24	S/ 198.24	S/ 198.24	S/ 198.24
TONÉR	S/ 247.80	2	S/ 495.60	S/ 495.60	S/ 495.60	S/ 495.60	S/ 495.60	S/ 495.60
TIJERAS	S/ 2.95	1	S/ 2.95	S/ 2.95	S/ 2.95	S/ 2.95	S/ 2.95	S/ 2.95
CORRECTOR	S/ 4.72	6	S/ 28.32	S/ 28.32	S/ 28.32	S/ 28.32	S/ 28.32	S/ 28.32
PERFORADOR	S/ 5.90	1	S/ 5.90	S/ 5.90	S/ 5.90	S/ 5.90	S/ 5.90	S/ 5.90
ESTANTERÍA MELAMINE	S/ 1,770.00	1	S/ 1,770.00	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
ESCRITORIOS MELAMINE	S/ 3,799.60	1	S/ 3,799.60	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
SILLAS DE OFICINA	S/ 578.20	1	S/ 578.20	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
RELOJ DE PARED	S/ 188.80	1	S/ 188.80	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
TACHO DE BASURA	S/ 212.40	1	S/ 212.40	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
SILLAS FIJAS	S/ 236.00	1	S/ 236.00	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
MESA REUNIÓN PINO	S/ 944.00	1	S/ 944.00	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -
TOTAL			S/ 17,445.33	S/ 9,717.33	S/ 9,718.33	S/ 9,719.33	S/ 9,720.33	

Fuente Elaboración Propia

6.4. Localización

6.4.1. Macro Localización.

La localización de la empresa Artisan Palette S.A.C. se verá influenciada por la ubicación de almacenes de la empresa RANSA FRIO, la cual es la encargada de la distribución de todos los productos pertenecientes a la empresa Supermercados Peruanos S.A, y en nuestro caso sería la encargada de hacer llegar nuestro producto a las distintas tiendas de Vivanda.

El local que se comprará para el proyecto, funcionará como planta de producción, oficinas y almacén; finalmente se escogieron 3 distritos: Los Olivos, San Martín de Porres e Independencia en las zonas aledañas.

Distrito de Los Olivos:

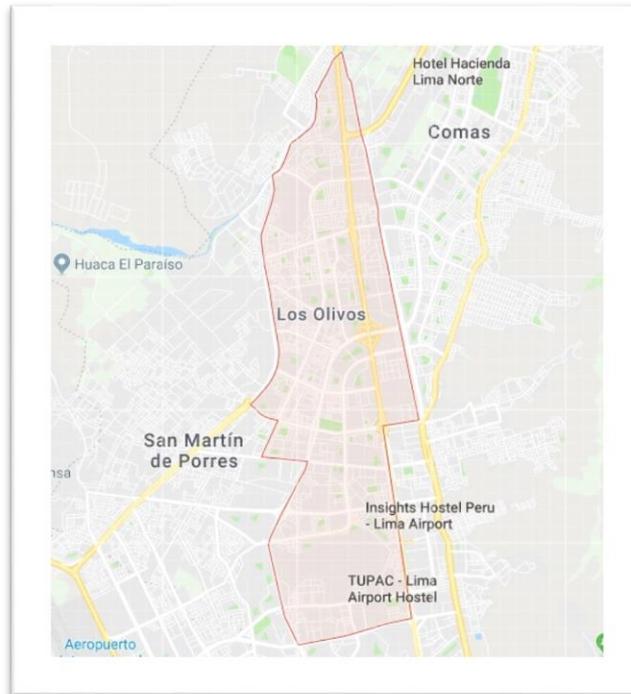


Ilustración 47: Plano de Los Olivos extraído de Google Maps

Distrito de San Martín de Porres

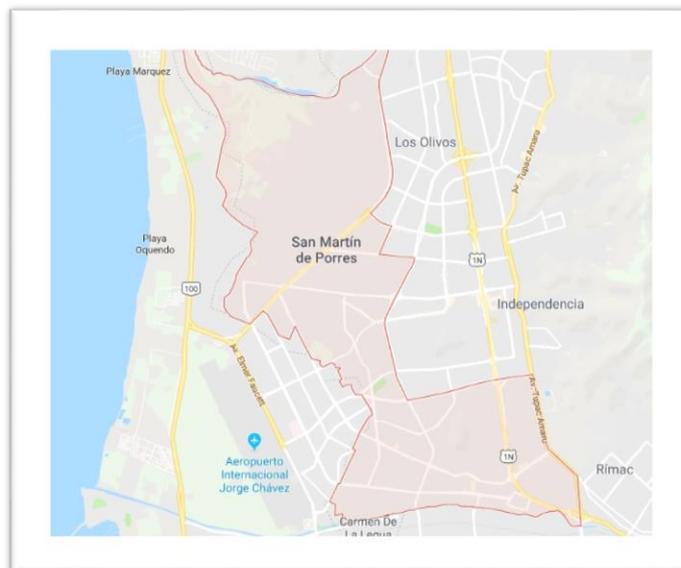


Ilustración 48: Plano de San Martín de Porres extraído de Google Maps

Distrito de Independencia

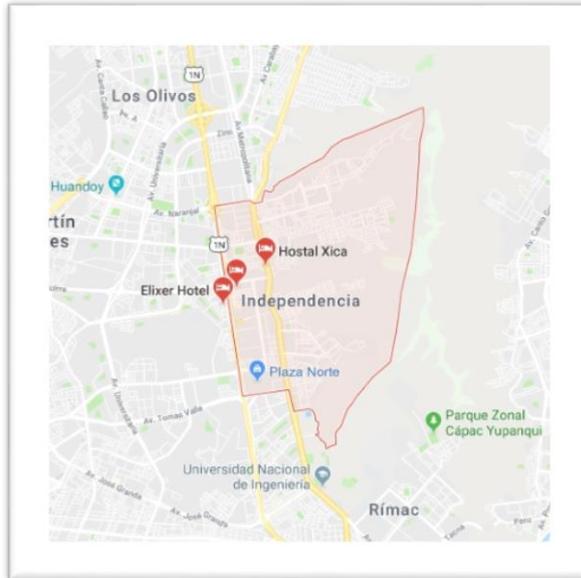


Ilustración 49: Plano de Independencia extraído de Google Maps

Los distritos que sirvieron como opción para poder determinar la localización fueron:

- **Los Olivos:** Cuenta con una zona residencial e industrial, Distrito cercano, con gran crecimiento económico y estratégico por la cercanía a los almacenes de la empresa RANSA FRÍO, el costo por m² es medio y cuenta con seguridad media.
- **San Martín de Porres:** Cuenta con una zona residencial e industrial, cuenta con fábricas y almacenes, cuenta con avenidas importantes. Seguridad media baja.
- **Independencia:** Cuenta con zona residencial y comercial, cuenta con dos de los centros comerciales más concurridos de Lima. Seguridad media.

Tabla 91
 Tabla 91: Tabla de Matriz para decidir Macro – Localización

Variable	Peso	Los Olivos		San Martín de Porres		Independencia	
		Calif.	Ponderado	Calif.	Ponderado	Calif.	Ponderado
Cercanía a RANSA	0,3	10	3,00	10	3,00	9	2,70
Costo por m2	0,3	9	2,70	8	2,40	7	2,10
Avenidas Principales	0,1	8	0,80	9	0,90	10	1,00
Permisos Municipales	0,1	10	1,00	9	0,90	7	0,70
Seguridad	0,2	9	1,80	7	1,40	9	1,80
TOTAL	1	46	9,3	43	8,6	42	8,3

Fuente: Elaboración Propia

Obtenemos como resultado para la Macro Localización que el distrito donde estará ubicada nuestra empresa será en Los Olivos, y como segunda opción San Martín de Porres.

6.4.2. Micro Localización.

Los Olivos: De acuerdo a la ubicación de nuestro negocio, la zonificación será de CZ (Comercio Zonal).



Ilustración 50: Zonificación de los Olivos

Venta de Local Comercial en Los Olivos

Av. Carlos Izaguirre Los Olivos, Las Palmeras, Lima, Lima
133.00 m²

US\$215,000



Ilustración 51: Ubicación del local de producción en el distrito de Los Olivos - Galena 3816, Cercado de Lima 15301

Tabla 92

Tabla 92: Tabla de Matriz para decidir Micro – Localización

Variable	Peso	Los Olivos		San Martín de Porres	
		Calif.	Ponderado	Calif.	Ponderado
Cercanía a RANSA	0,3	10	3,00	9	2,70
Costo por m2	0,3	8	2,40	8	2,40
Avenidas Principales	0,1	8	0,80	9	0,90
Permisos Municipales	0,1	8	0,80	7	0,70
Seguridad	0,2	10	2,00	8	1,60
TOTAL	1	44	9	41	8,3

Fuente: Elaboración Propia

Se obtuvo como resultado que la mejor alternativa para la ubicación de nuestro local de producción, oficina y almacén de Artisan Palette S.A.C. es el distrito de Los Olivos. Las instalaciones en donde se elaborara nuestros productos estarán ubicadas en la Av. Carlos Izaguirre muy cerca de la Av. Universitaria y Municipalidad de Los Olivos. Ésta ubicación nos favorece en:

- Cercanía a la empresa RANSA FRÍO la cual se encargará de distribuir nuestras paletas rellenas a todos los supermercados de Vivanda.



- Menor costo por valor unitario de m2, costos de licencia y servicios básicos.
- Ubicación estratégica cerca de avenidas importantes, con rápido y acceso
- Calle amplia y con seguridad por estar en cercanía con la municipalidad de dicho distrito.

6.4.3. Gastos de Adecuación

Compra de Local

El inmueble por adquirir se encuentra ubicado en la Av. Carlos Izaguirre en el distrito de Los Olivos

- *Detalle del inmueble:* Local industrial con 133.00 m2 totalmente techada cuenta con portón metálico de ingreso, 3 baños y vestidores. Amplio espacio para poder ser utilizado como área de producción y almacén.

Precio Base: US\$ 215,000.00

Precio Oferta: US\$ 206,150.00

6.4.4. Gastos de Servicio

Agua

A continuación se muestra la tarifa de Sedapal al volumen consumido comprendido dentro del primer rango (0 a 1000 m3) de las categorías: comercial e industrial, se le aplicará la tarifa correspondiente a dicho rango.

Tabla 93

Tabla 93: Tabla de costos de aplicación de consumo a 1000 m3

Ejemplo de aplicación:		Facturar 1000 m3				
COMERCIAL / INDUSTRIAL						
Servicio	rango de m3	S/. m3 unitario	m3	S/ m3 total	Cargo Fijo	4,886
Agua	0 a 1000	4,858	1000	4858,00		
Desague	0 a 1000	2,193	1000	2193,00		
Total				7051,00		
D) Registro en el recibo de consumo de agua y uso de desagüe						
ESTRUCTURA TARIFARIA			DETALLE DE FACTURACIÓN			
Rangos	Agua	Desagüe	Concepto	Importe		
m3/mes	S/. / mes3	S/. / mes3	Volumen de Agua Potable	4858,00		
0 - 1000	4,858	2,193	Servicio de Alcantarillado	2193,00		
			Cargo Fijo	4,89		
			IGV 18%	1270,06		
			Total	8325,95		

Fuente elaboración propia

LUZ

La tarifa de luz de nuestra empresa se encuentra en la categoría MT4, ya que está dentro del rango máximo que puede demandar nuestras máquinas. A continuación detallamos las tarifas:

TARIFAS PARA SUMINISTROS CON ALIMENTACION A TENSIONES NOMINALES EN MEDIA TENSION	UNIDAD
TARIFA MT2 : TARIFA HORARIA CON MEDICION DOBLE DE ENERGIA Y CONTRATACION O MEDICION DE DOS POTENCIAS -- 2E2P	
Cargo Fijo mensual	S/./cliente
Cargo por Energía activa en horas de punta	Cent.S/./kW.h
Cargo por Energía activa en horas fuera de punta	Cent.S/./kW.h
Cargo por potencia activa de generación en horas de punta	S/./kW-mes
Cargo por potencia activa por uso redes distribución en horas de punta	S/./kW-mes
Cargo por exceso de potencia en horas fuera de punta	S/./kW-mes
Cargo por energía reactiva que exceda del 30% del total de la energía activa	Cent.S/./kvarh
TARIFA MT3 : TARIFA HORARIA CON MEDICION DOBLE DE ENERGIA Y CONTRATACION O MEDICION DE UNA POTENCIA -- 2E1P	
Cargo Fijo mensual	S/./cliente
Cargo por Energía activa en horas de punta	Cent.S/./kW.h
Cargo por Energía activa en horas fuera de punta	Cent.S/./kW.h
Cargo por potencia activa de generación	
Presentes en punta	S/./kW-mes
Fuera de punta	S/./kW-mes
Cargo por potencia activa por uso de las redes de distribución	
Presentes en punta	S/./kW-mes
Fuera de punta	S/./kW-mes
Cargo por energía reactiva que exceda del 30% del total de la energía activa	Cent.S/./kvarh
TARIFA MT4 : TARIFA HORARIA CON SIMPLE MEDICION DE ENERGIA Y CONTRATACION O MEDICION DE UNA POTENCIA -- 1E1P	
Cargo Fijo mensual	S/./cliente
Cargo por Energía	Cent.S/./kW.h
Cargo por potencia activa de generación	
Presentes en punta	S/./kW-mes
Fuera de punta	S/./kW-mes
Cargo por potencia activa por uso de las redes de distribución	
Presentes en punta	S/./kW-mes
Fuera de punta	S/./kW-mes
Cargo por energía reactiva que exceda del 30% del total de la energía activa	Cent.S/./kvarh

Tabla 94: Tarifas para suministros con alimentación a tensiones

Telefonía

Para nuestro servicio de internet y telefonía fija contaremos con una tarifa plana de la empresa movistar, la cual incluye llamadas ilimitadas a fijos de movistar y más de 500 minutos adicionales a otros operadores.

- Navegación de internet a una velocidad de 12Mbps
- Tarifa fija de S/. 109.90



Has seleccionado

Dúo Plano Local 16 Mbps

Internet 12Mbps + Tarifa Plana Local

Paquete : Dúo

Precio oferta:

S/ 109.90
mensual

Te llamamos

Ilustración 52: Telefonía Movistar

6.4.5. Plano del Centro de Operaciones



6.4.6. Descripción del Centro de Operaciones.

Área de Producción: Dentro de nuestra área de producción contaremos con la máquina productora de helados, dos mesas de trabajo ubicadas a cada extremo de ésta máquina y tres congeladoras las cuales se encuentran frente a nuestra mesa de trabajo facilitando así el espacio para el tránsito del personal. Éste ambiente se encuentra aireado para evitar la contaminación de nuestro producto.

Cocina o Kitchenet: En esta área podremos encontrar un espacio para que nuestro personal pueda consumir sus alimentos.

Zona de Almacén: Contamos con un amplio almacén donde podremos encontrar nuestra materia prima, zona de envases y zona de insumos.

Zona Administrativa: Tenemos una oficina en la cual se encontrará el personal administrativo.



Zona de Limpieza: Dentro de ella podemos encontrar todos los accesorios necesarios para la correcta limpieza de nuestro local.

Zona de Servicios Higiénicos: En ella encontraremos dos baños y dos vestidores, uno de caballeros y otro para damas.

6.5. Responsabilidad Social Frente al Entorno

Nuestra empresa Artisan Pallette S.A.C. siempre tendrá como principal objetivo la responsabilidad social del entorno, la creación de valores tanto con nuestros colaboradores, proveedores y clientes; haciendo un adecuado uso de nuestros recursos, respetando así en todo momento nuestras normativas como parte de nuestro compromiso con la sociedad, buscando trabajar en un ambiente de respeto mutuo con nuestros proveedores. Entre los beneficios de ser una empresa socialmente responsable, se encuentran la rentabilidad económica al evitar multas y sanciones, una buena imagen corporativa, un mejor ambiente de trabajo y un mayor compromiso por parte de los trabajadores.

6.5.1. Impacto Ambiental.

En todas nuestras operaciones, tendremos el cuidado del medio ambiente como una prioridad principal de nuestro día a día, segregando los residuos del área de producción, de los residuos de la oficina, permitiendo de esta manera un proceso de reciclaje, haciendo uso de insumos permitidos por la ley. La empresa es consciente del impacto que genera el consumo de agua, energía y papeles de nuestro proceso de producción, es por eso que nuestras herramientas y equipos están sujetas a un plan de mantenimiento que asegura su correcto tratamiento, reciclando los deshechos en forma continua. Debemos tomar ciertas acciones como:

- Planes de desarrollo.
- Ahorro de los servicios
- Concientizar a nuestros colaboradores sobre el uso de este bien
- Mayor control para disminuir los residuos.
- Capacitación a nuestros colaboradores sobre la importancia de reducir el volumen de residuos y evitar contaminar el ambiente que los rodea.

6.5.2. Con los Trabajadores.

Nuestra empresa busca en todo momento promover un ambiente de trabajo agradable para nuestros colaboradores, reconociéndolos como un pilar del buen funcionamiento de las operaciones.

- A lo largo de nuestras operaciones nuestros trabajadores tendrán capacitaciones en el manejo de equipos, contribuyendo a su desarrollo personal y profesional.
- Se fomentará una comunicación directa entre empleados y empleadores
- Siempre se mantendrá el respeto entre ambas partes
- Se deben respetar las políticas establecidas por la empresa
- Se organizarán actividades de integración en días festivos

6.5.3. Con la Comunidad.

Al ser una empresa que nos dedicamos a la producción de Paletas Rellenas, la empresa concentra sus actividades en una labor de impacto positivo en la comunidad y la sociedad. Creemos que, gracias a nuestra labor, las personas al consumir nuestros productos podrán endulzar su día gracias a nuestra exquisita combinación de sabores.

Antes del inicio de operaciones la empresa buscará colaborar con la comunidad de la zona dando prioridad al personal residente en la elección de las posiciones para los trabajos de operarios. Esto no solo beneficia a los trabajadores sino también a la empresa, en la medida que se busca la reducción de la inasistencia o tardanzas.

Así mismo, en la medida que la empresa logre consolidarse en el mercado, se podrán establecer políticas que beneficien a la comunidad.

Capacitaciones programadas en post del beneficio ambiental.

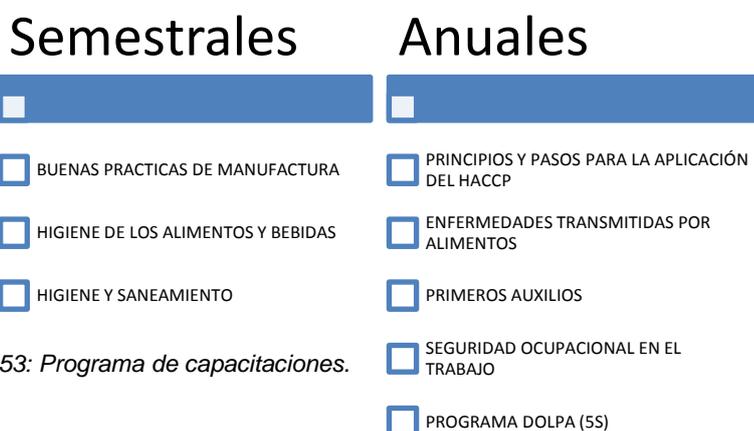


Ilustración 53: Programa de capacitaciones.



Capítulo VII: Estudio Económico y Financiero

7.1. Inversiones

7.1.1. Inversión en Activo Fijo.

Para este punto se considera todos los mobiliarios, equipos y máquinas de las áreas de producción, administración y ventas.

Tabla

Tabla 95: Inversión de activo fijo tangible depreciable y no depreciable.

PRODUCCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y VENTAS / DEPRECIABLE							
Concepto	Departamento	Tipo	Cantidad	Costo Unit	Total Costo sin IGV	IGV	Costo total con IGV
PRODUCTOR DE PALETAS DE 06 MOLDES	PRODUCCIÓN	Máquina	2	S/. 26,400.00	S/. 52,800.00	S/. 9,504.00	S/. 62,304.00
CONGELADORA 420 LITROS	PRODUCCIÓN	Máquina	6	S/. 1,350.00	S/. 8,100.00	S/. 1,458.00	S/. 9,558.00
SISTEMA DE PURIFICACION POR OSMOSIS INVERS.	PRODUCCIÓN	Máquina	3	S/. 1,500.00	S/. 4,500.00	S/. 810.00	S/. 5,310.00
LOCAL COMERCIAL EN ZONA INDUSTRIAL	PRODUCCIÓN	Unidad	1	S/. 596,533.90	S/. 596,533.90	S/. 0.00	S/. 596,533.90
FURGON FRIGORIFICO	PRODUCCIÓN	Máquina	1	S/. 34,650.00	S/. 34,650.00	S/. 6,237.00	S/. 40,887.00
MIXER DE ALT VELOCIDAD	PRODUCCIÓN	Equipo	2	S/. 1,230.00	S/. 2,460.00	S/. 442.80	S/. 2,902.80
AIRE ACONDICIONADO 18,000 BTU	PRODUCCIÓN	Equipo	2	S/. 1,430.00	S/. 2,860.00	S/. 514.80	S/. 3,374.80
COMPUTADORAS DE ESCRITORIO	VENTAS/ADM	Equipo	5	S/. 1,300.00	S/. 6,500.00	S/. 1,170.00	S/. 7,670.00
			TOTAL		S/. 708,403.90	S/. 20,136.60	S/. 728,540.50
PRODUCCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y VENTAS / NO DEPRECIABLE							
Concepto	Departamento	Tipo	Cantidad	Costo Unit	Total Costo sin IGV	IGV	Costo total con IGV
ESTANTERÍA MELAMINE	VENTAS/ADM	Mobiliario	10	S/. 150.00	S/. 1,500.00	S/. 270.00	S/. 1,770.00
ESCRITORIOS MELAMINE	VENTAS/ADM	Mobiliario	7	S/. 460.00	S/. 3,220.00	S/. 579.60	S/. 3,799.60
SILLAS DE OFICINA	VENTAS/ADM	Mobiliario	7	S/. 70.00	S/. 490.00	S/. 88.20	S/. 578.20
RELOJ DE PARED	VENTAS/ADM	Mobiliario	4	S/. 40.00	S/. 160.00	S/. 28.80	S/. 188.80
TACHO DE BASURA	VENTAS/ADM	Mobiliario	4	S/. 45.00	S/. 180.00	S/. 32.40	S/. 212.40
SILLAS FIJAS	VENTAS/ADM	Mobiliario	4	S/. 50.00	S/. 200.00	S/. 36.00	S/. 236.00
MESA REUNIÓN PINO	VENTAS/ADM	Mobiliario	2	S/. 400.00	S/. 800.00	S/. 144.00	S/. 944.00
COCINA SEMI INDUSTRIAL 03 HORNILLAS	PRODUCCIÓN	Máquina	2	S/. 350.00	S/. 700.00	S/. 126.00	S/. 826.00
THERMA PARA BAÑO	PRODUCCIÓN	Equipo	2	S/. 350.00	S/. 700.00	S/. 126.00	S/. 826.00
MESA DE ACERO INOXIDABLE (1.20X 1.00 Metros)	PRODUCCIÓN	Equipo	6	S/. 650.00	S/. 3,900.00	S/. 702.00	S/. 4,602.00
LAVATORIO INDUSTRIAL ACERO (02 POZAS)	PRODUCCIÓN	Equipo	3	S/. 640.00	S/. 1,920.00	S/. 345.60	S/. 2,265.60
IMPRESOR MULTIFUNCIONAL	VENTAS/ADM	Equipo	2	S/. 300.00	S/. 600.00	S/. 108.00	S/. 708.00
TELEFONO FIJO	VENTAS/ADM	Equipo	3	S/. 54.00	S/. 162.00	S/. 29.16	S/. 191.16
ROUTER DE RED	VENTAS/ADM	Equipo	1	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 25.20	S/. 165.20
BALANZA HENKEL GRAMERA	VENTAS/ADM	Equipo	4	S/. 250.00	S/. 1,000.00	S/. 180.00	S/. 1,180.00
VENTILADOR	VENTAS/ADM	Equipo	5	S/. 45.00	S/. 225.00	S/. 40.50	S/. 265.50
SISTEMA DE SEGURIDAD (10 CÁMARAS)	VENTAS/ADM	Equipo	1	S/. 960.00	S/. 960.00	S/. 172.80	S/. 1,132.80
MONITOR 20"	VENTAS/ADM	Equipo	2	S/. 140.00	S/. 280.00	S/. 50.40	S/. 330.40
TABLET	VENTAS/ADM	Equipo	2	S/. 500.00	S/. 1,000.00	S/. 180.00	S/. 1,180.00
			TOTAL		S/. 18,137.00	S/. 3,264.66	S/. 21,401.66
					Total Costo sin IGV	IGV	Costo total con IGV
TOTAL ACTIVOS FIJOS					S/. 726,540.90	S/. 23,401.26	S/. 749,942.16

Fuente elaboración propia

7.1.2. Inversión Activo Intangible

Para este punto se considera todos los gastos por constitución de empresa, patentes, licencias y otros como activos intangibles.

Tabla 96

Tabla 96: Tabla de inversión de activo intangible – constitución de empresa



ACTIVOS INTANGIBLES - CONSTITUCIÓN					
DESCRIPCIÓN	Tipo	CANTIDAD	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
BUSQUEDA DE NOMBRE Y RESERVA	SUNARP	1	S/. 18.00	S/. 0.00	S/. 18.00
MINUTA DE CONSTITUCION	NOTARIA	1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00
INSCRIPCION EN REGISTROS PUBLICO	SUNAT	1	S/. 403.70	S/. 0.00	S/. 403.70
OBTENCION DE RUC	SUNAT	1	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
IMPRESIÓN DE COMPROBANTES DE PAGO	IMPRESA	1	S/. 280.40	S/. 50.47	S/. 330.87
LEGALIZACION DE LIBROS CONTABLES	NOTARIO	1	S/. 212.40	S/. 38.23	S/. 250.63
GASTOS DE MOVILIDAD	VARIOS	1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00
TOTAL			S/. 1,514.50	S/. 88.70	S/. 1,603.20

Fuente elaboración propia

Tabla 97

Tabla 97: Tabla de inversión de activo intangible – Registro de marca

ACTIVO FIJO INTANGIBLE - REGISTRO DE MARCA				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
BUSQUEDA DEL NOMBRE	1	S/. 29.20	S/. 0.00	S/. 29.20
REGISTRO DEL NOMBRE	1	S/. 535.00	S/. 0.00	S/. 535.00
PUBLICACION DEL NOMBRE	1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00
TOTAL		S/. 864.20	S/. 0.00	S/. 864.20

Fuente elaboración propia

Tabla 98

Tabla 98: Tabla de inversión de activo intangible – Gastos de funcionamiento

ACTIVO FIJO INTANGIBLE - LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
Licencia de Funcionamiento	1	S/. 261.84	S/. 0.00	S/. 261.84
Carnet de Sanidad	1	S/. 344.09	S/. 0.00	S/. 344.09
Registro Sanitario	3	S/. 1,170.00	S/. 0.00	S/. 3,510.00
Inscripción de seguridad en Defensa Civil	1	S/. 473.40	S/. 0.00	S/. 473.40
Licencia de funcionamiento	1	S/. 607.40	S/. 0.00	S/. 607.40
TOTAL		S/. 2,856.73	S/. 0.00	S/. 5,196.73

Fuente elaboración propia

Tabla 99

Tabla 99: Resumen de inversión total de activos intangibles

RESUMEN DE INVERSION TOTAL DE ACTIVOS INTANGIBLES				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
INVERSION TOTAL EN ACTIVO INTANGIBLE	1	S/. 5,235.43	S/. 88.70	S/. 7,664.13

Fuente elaboración propia.



7.1.3. Inversión en Gastos Pre-Operativos.

TABLA DE GASTOS PRE OPERATIVOS					
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNIT	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
GASTOS DE ADECUACIÓN			S/. 50,000.00	S/. 9,000.00	S/. 59,000.00
GASTOS DE ACONDICIONAMIENTO	1	S/. 50,000.00	S/. 50,000.00	S/. 9,000.00	S/. 59,000.00
SERVICIOS			S/. 5,300.00	S/. 954.00	S/. 6,254.00
SERVICIOS PUBLICOS DE LUZ,AGUA	1	S/. 3,500.00	S/. 3,500.00	S/. 630.00	S/. 4,130.00
SERVICIOS DE RECLUTAMIENTO	4	S/. 250.00	S/. 1,000.00	S/. 180.00	S/. 1,180.00
CAPACITACIÓN AL PERSONAL	4	S/. 200.00	S/. 800.00	S/. 144.00	S/. 944.00
SUELDOS DE PERSONAL			S/. 22,360.00	S/. 0.00	S/. 22,360.00
GERENTE GENERAL	1	S/. 4,500.00	S/. 4,500.00	S/. 0.00	S/. 4,500.00
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 0.00	S/. 2,500.00
JEFE DE VENTAS	1	S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 0.00	S/. 2,500.00
ASISTENTE DE GERENCIA	1	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 0.00	S/. 1,800.00
ASISTENTE DE VENTAS	1	S/. 1,500.00	S/. 1,500.00	S/. 0.00	S/. 1,500.00
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/. 1,400.00	S/. 1,400.00	S/. 0.00	S/. 1,400.00
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/. 1,400.00	S/. 1,400.00	S/. 0.00	S/. 1,400.00
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/. 1,400.00	S/. 1,400.00	S/. 0.00	S/. 1,400.00
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/. 930.00	S/. 930.00	S/. 0.00	S/. 930.00
ASISTENTE DE LOGÍSTICA	1	S/. 1,500.00	S/. 1,500.00	S/. 0.00	S/. 1,500.00
ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN	1	S/. 2,000.00	S/. 2,000.00	S/. 0.00	S/. 2,000.00
OPERARIO DE LIMPIEZA	1	S/. 930.00	S/. 930.00	S/. 0.00	S/. 930.00
MARKETING DE LANZAMIENTO			S/. 26,247.70	S/. 4,724.59	S/. 30,972.29
SAMPLING	1,425	S/. 1.76	S/. 2,505.33	S/. 450.96	S/. 2,956.29
CAMPAÑA DE LANZAMIENTO	1	S/. 23,742.37	S/. 23,742.37	S/. 4,273.63	S/. 28,016.00
BIENES NO DEPRECIABLES			S/. 2,465.50	S/. 443.79	S/. 2,909.29
UTILES DE OFICINA	1	S/. 285.50	S/. 285.50	S/. 51.39	S/. 336.89
HERRAMIENTAS	1	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00	S/. 392.40	S/. 2,572.40
			TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
TOTAL GASTOS PRE OPERATORIOS			S/. 106,373.20	S/. 15,122.38	S/. 121,495.58

7.1.4. Inversión en Inventarios Iniciales.

EL inventario inicial que se muestra a continuación representa la producción en el Año 0 que son las 29060 paletas rellenas en las presentaciones de 80g (15272 unidades) y en la presentación de 130g (13788 unidades).



Tabla 100

Tabla 100: Tabla de inventarios iniciales

TABLA DE INVENTARIOS INICIALES					
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNIT	TOTAL COSTO SIN IGV	IGV	COSTO TOTAL CON IGV
Material directo	1	S/. 51,093.55	S/. 51,093.55	S/. 9,196.84	S/. 60,290.39
Material Indirecto	1	S/. 21,896.90	S/. 21,896.90	S/. 3,941.44	S/. 25,838.35
Mano de obra directa	1	S/. 7,630.00	S/. 7,630.00	S/. 0.00	S/. 7,630.00
Mano de obra indirecta	1	S/. 4,430.00	S/. 4,430.00	S/. 0.00	S/. 4,430.00
			TOTAL	S/. 13,138.28	S/. 98,188.74

7.1.5. Inversión en capital de trabajo (método déficit acumulado).

Proyectamos en forma detallada los ingresos y egresos del proyecto del primer año.

La siguiente tabla muestra el capital de trabajo del primer año de operaciones.



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

AGUA	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700	S/700
TELEFONO CON INTERNET	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150	S/150
SERVICIOS TERCERIZADOS	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000	S/3,000
MANTENIMIENTO DE MAQUINA Y EQUIPO													S/7,780
IGV DE SERVICIOS	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/873	S/2,273
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD													
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	S/28,270	S/28,270	S/28,270	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,219	S/6,785
IGV DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	S/5,089	S/5,089	S/5,089	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,119	S/1,221
RESPONSABILIDAD SOCIAL													
GASTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL	S/212	S/297	S/212	S/127	S/254	S/212	S/212	S/127	S/508	S/254	S/0	S/254	S/254
IGV DE GASTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL	S/38	S/53	S/38	S/23	S/46	S/38	S/38	S/23	S/91	S/46	S/0	S/46	S/46
IMPUESTOS													
PAGO A CUENTA DEL IR (1.5%)	S/0	S/5,353	S/5,353	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,178	S/1,270
		S/.	S/.	S/.	S/.	S/.							
PAGO DE IGV AL ESTADO	S/ 0.00	14,915.41	48,256.08	54,895.62	61,512.30	68,136.54	74,760.78	81,400.32	87,971.29	94,587.97	101,250.37	106,973.98	106,973.98
PAGO DE IGV AL ESTADO	S/0	S/14,915	S/48,256	S/54,896	S/61,512	S/68,137	S/74,761	S/81,400	S/87,971	S/94,588	S/101,250	S/106,974	S/106,974
TOTAL EGRESOS	-S/227,192	S/247,561	S/280,801	S/129,821	S/143,109	S/143,162	S/160,966	S/156,326	-S/163,346	S/169,663	-S/182,547	-S/206,434	-S/206,434
TOTAL INGRESOS - EGRESOS	-S/227,192	S/247,561	S/140,333	S/291,314	S/278,025	-S/50,512	-S/68,317	-S/63,676	-S/70,697	-S/77,013	-S/89,898	-S/113,784	-S/113,784
SALDO FINAL DE CAJA	-S/227,192	S/474,753	S/334,419	-S/43,106	S/234,920	S/184,407	S/116,091	S/52,415	-S/18,282	-S/95,295	-S/185,193	-S/298,977	-S/298,977
MAXÍMO DEFICIT ACUMULADO	-S/474,753												
CAJA MINIMA	-S/22,360												
CAPITAL DE TRABAJO	-S/497,113												

Fuente elaboración propia.

7.1.6. Liquidación del IGV.

En la siguiente tabla se muestra los impuestos que se pagaran durante el año.

Tabla 102

Tabla 102: Tabla de liquidación del IGV.

EGRESOS DE EFECTIVO AÑO 2019													
CONCEPTO	AÑO 0	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMB	OCTUBR	NOVIEMB	DICIEMB
			S/.										
IGV Ventas		S/ 64,240.86	64,240.86	64,240.86	14,132.99	14,132.99	14,132.99	14,132.99	14,132.99	14,132.99	14,132.99	14,132.99	15,240.10
IGV Materia Prima e Insumos		S/ 24,900.41	24,900.41	24,900.41	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,478.09	5,976.10
IGV Servicios		S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	S/ 873.00	2,273.40
IGV promoción y publicidad		S/ 5,088.63	5,088.63	5,088.63	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,119.50	1,221.27
IGV Responsabilidad Social		S/ 38.16	S/ 53.46	S/ 38.16	S/ 22.86	S/ 45.72	S/ 38.16	S/ 38.16	S/ 22.86	S/ 91.44	S/ 45.72	S/ 0.00	S/ 45.72
IGV Activo Fijo	S/ 23,401.26												
IGV Intangibles	S/ 88.70												
IGV Gastos Pre operativos	S/ 15,122.38												
IGV Inventarios iniciales	S/ 13,138.28												
IGV Neto	-S/ 51,750.62	33,340.67	33,325.37	33,340.67	6,639.54	6,616.68	6,624.24	6,624.24	6,639.54	6,570.96	6,616.68	6,662.40	5,723.61
Crédito Fiscal	-S/ 51,750.62	18,409.96	S/ 0.00										
Pago del IGV	S/ 0.00	S/ 0.00	14,915.41	33,340.67	6,639.54	6,616.68	6,624.24	6,624.24	6,639.54	6,570.96	6,616.68	6,662.40	5,723.61

Fuente elaboración propia

7.1.7. Resumen de estructura de inversiones.

En la siguiente tabla se muestra la estructura de inversión requerida para el proyecto en evaluación, la cual está representada monetariamente y porcentualmente.

Tabla 103

Tabla 103: Tabla Resumen de estructura de inversiones

RESUMEN DE ESTRUCTURA DE INVERSIONES				
RUBRO	INVERSIÓN SIN IGV	IGV	INVERSIÓN CON IGV	%
ACTIVO FIJO S/ 749,942.16	S/. 726,540.90	S/. 23,401.26	S/. 749,942.16	50.94%
ACTIVOS INTANGIBLES S/ 5,457.57	S/. 5,235.43	S/. 222.14	S/. 5,457.57	0.37%
GASTOS PRE OPERATORIOS S/ 121,495.58	S/. 106,373.20	S/. 15,122.38	S/. 121,495.58	8.25%
INVENTARIO INICIALES S/ 98,188.74	S/. 85,050.46	S/. 13,138.28	S/. 98,188.74	6.67%
CAPITAL DE TRABAJO S/ 497,112.59	S/. 497,112.59	S/. 0.00	S/. 497,112.59	33.77%
TOTAL	S/. 1,420,312.58	S/. 51,884.06	S/. 1,472,196.64	100%

Fuente elaboración propia.

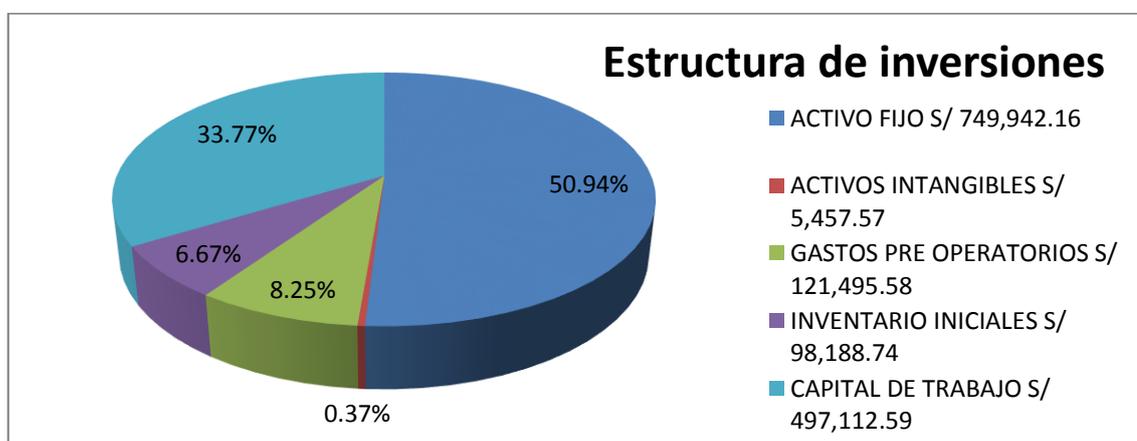


Ilustración 54: Resumen de estructura de inversión.

7.2. Financiamiento

7.2.1. Estructura de Financiamiento.

Se demuestra en la tabla siguiente el monto de la inversión que será financiado, el cual tiene un valor de S/ 875,662.74 soles y el monto de la inversión que será aporte de los socios, el cual tiene un valor de S/ 596,533.90 soles.

Tabla 104

Tabla 104: Tabla de Estructura de financiamiento.

RUBRO	INVERSIÓN CON IGV	APORTE		DEUDA	
		MONTO	%	MONTO	%
ACTIVO FIJO S/ 749,942.16	S/. 749,942.16	S/. 596,533.90	80%	S/. 153,408.26	20%
ACTIVOS INTANGIBLES S/ 5,457.57	S/. 5,457.57	S/. 0.00	0%	S/. 5,457.57	100%
GASTOS PRE OPERATORIOS S/ 121,495.58	S/. 121,495.58	S/. 0.00	0%	S/. 121,495.58	100%
INVENTARIO INICIALES S/ 98,188.74	S/. 98,188.74	S/. 0.00	0%	S/. 98,188.74	100%
CAPITAL DE TRABAJO S/ 497,112.59	S/. 497,112.59	S/. 0.00	0%	S/. 497,112.59	100%
	S/. 1,472,196.64	S/. 596,533.90	41%	S/. 875,662.74	59%

Fuente elaboración propia

Tabla 105

Tabla 105: Tabla de aportes por socio.

APORTE DE CADA SOCIO	
SOCIO	MONTO
Cabrera Silva, Jorge	S/. 119,306.78
Castro Guerrero, Antony	S/. 119,306.78
Mitma Giron, Liseth Angels	S/. 119,306.78
Talledo Torres, Esteban	S/. 119,306.78
Vivas Gonzales, Thais	S/. 119,306.78
TOTAL	S/. 596,533.90

Fuente elaboración propia.

7.2.2. Financiamiento del activo fijo.

Se ha determinado que nuestro financiamiento estará estructurado al 59% entre endeudamiento y en aporte 41%, a lo cual el monto de adeudamiento corresponde a los activos fijos, activos intangibles, gastos pre operativos, inventarios iniciales y capital del trabajo por un monto total de S/ 875,662.74.

Sera financiado a través del banco (Financiero) según las siguientes condiciones.

Tabla 106

Tabla 106: Tabla de financiamiento

Préstamo	S/. 875,662.74	
TCEA	17.87%	
TEM	1.49%	
Plazo	3	años
Plazo	36	meses
Cuota mensual	S/. 30,428.65	

Fuente elaboración propia.

7.2.3. Financiamiento del capital de trabajo.

Se ha determinado que nuestro financiamiento estará estructurado al 59% entre aportes y endeudamiento, a lo cual el monto de adeudamiento corresponde a los activos fijos, activos intangibles, gastos pre operativos, inventarios iniciales y capital del trabajo por un monto total de S/ 875,662.74.

Sera financiado a través del banco (Financiero) según las condiciones que se muestra en la tabla 106.

En la tabla 107 se demuestra la proyección del financiamiento con los montos anuales del interés, capital y valor de la cuota que debe ser abonada.

Tabla 107
Tabla 107: Financiamiento Proyectado

Rubro	2019	2020	2021
Saldo Inicial	S/. 875,663	S/. 626,349	S/. 336,819
Interés	S/. 115,736	S/. 75,520	S/. 28,231
Capital	S/. 249,314	S/. 289,530	S/. 336,819
ITF + Desgrav	S/. 94	S/. 94	S/. 94
Cuota	S/. 365,144	S/. 365,144	S/. 365,144
Saldo Final	S/. 626,349	S/. 336,819	S/. 0

Fuente elaboración propia.

7.3. Ingresos anuales

7.3.1. Ingresos por ventas.

En la siguiente tabla se demuestra los ingresos anuales clasificados por presentación y sabor de los productos que ofreceremos al mercado.

Tabla 108
Tabla 108: Tabla de programa de ventas anuales

VENTAS	2019	2020	2021	2022	2023
SUPERMERCADOS VIVANDA					
VENTAS POR SABOR DE 80G	S/. 796,162.20	S/. 1,261,573.82	S/. 1,299,382.87	S/. 1,338,954.54	S/. 1,379,731.35
FRESA CON RELLENO	S/. 278,656.77	S/. 441,550.84	S/. 454,784.00	S/. 468,634.09	S/. 482,905.97
LÚCUMA CON RELLENO	S/. 246,810.28	S/. 391,087.88	S/. 402,808.69	S/. 415,075.91	S/. 427,716.72
COOKIES & CREAM CON RELLENO	S/. 270,695.15	S/. 428,935.10	S/. 441,790.17	S/. 455,244.55	S/. 469,108.66
VENTAS POR SABOR DE 130G	S/. 988,306.26	S/. 1,566,039.30	S/. 1,612,973.10	S/. 1,662,094.92	S/. 1,712,712.71
FRESA CON RELLENO	S/. 345,907.19	S/. 548,113.76	S/. 564,540.59	S/. 581,733.22	S/. 599,449.45
LÚCUMA CON RELLENO	S/. 306,374.94	S/. 485,472.18	S/. 500,021.66	S/. 515,249.43	S/. 530,940.94
COOKIES & CREAM CON RELLENO	S/. 336,024.13	S/. 532,453.36	S/. 548,410.85	S/. 565,112.27	S/. 582,322.32
VENTA (SIN IGV)	S/. 1,784,468.46	S/. 2,827,613.12	S/. 2,912,355.97	S/. 3,001,049.47	S/. 3,092,444.05
IGV	S/. 321,204.32	S/. 508,970.36	S/. 524,224.07	S/. 540,188.90	S/. 556,639.93
VENTA (CON IGV)	S/. 2,105,672.79	S/. 3,336,583.48	S/. 3,436,580.04	S/. 3,541,238.37	S/. 3,649,083.98

Fuente elaboración propia.

Tabla 109
Tabla 109: Tabla de margen de ganancia por canal

Canal - Supermercado	Precio de Venta al público sugerido	Valor Venta al público	Costo por Distribución	Precio incluido costo de distribución	Margen de Ganancia por canal	Valor venta al Canal	Precio ventas al Canal
VENTAS POR SABOR DE 80G	11	8	8%	7.36	10%	S/. 5.61	S/. 6.62
VENTAS POR SABOR DE 130G	15	11	8%	10.12	10%	S/. 7.72	S/. 9.11

Fuente elaboración propia.

Se determinó un precio de venta al público a través de las encuestas en un valor de S/. 11 soles para la presentación de 80g y un valor de S/ 15 soles para la presentación de 130g, en los cuales nuestro precio de venta al canal será de S/ 6.62 y S/ 9.11 incluido IGV respectivamente.



7.3.2. Recuperación de Capital de trabajo

En la siguiente tabla se muestra el capital de trabajo requerido para todo el horizonte de evaluación del proyecto así como la recuperación en el año de liquidación.

Tabla 110

Tabla 110: Tabla de recuperación del capital de trabajo.

Recuperación de capital de trabajo							Ratio 28%						Liquidación
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5							Año 6
Ventas		S/. 1,784,468	S/. 2,827,613	S/. 2,912,356	S/. 3,001,049	S/. 3,092,444							
Capital de trabajo necesario		S/. 497,113	S/. 787,709	S/. 811,317	S/. 836,025	S/. 861,485							
Inversión de capital de trabajo	-S/. 497,113	-S/. 290,597	-S/. 23,607	-S/. 24,708	-S/. 25,460								
Recuperación de capital de trabajo												S/. 861,485	

Fuente elaboración propia.

7.3.3. Valor de Desecho Neto del activo fijo

Tabla 111

Tabla 111: Tabla de desecho neto del activo fijo.

VALOR DE DESECHO NETO DEL ACTIVO FIJO					
ACTIVO FIJO	VALOR DE ADQUISICION	DEPRECIACION ACUMULADA (5años)	VALOR EN LIBROS	VALOR COMERCIAL	VALOR DESECHO NETO
PRODUCCIÓN	S/. 704,523.90	S/. 197,470.08	S/. 507,053.81	S/. 603,815.20	S/. 575,270.59
ADMINISTRATIVO	S/. 13,760.00	S/. 13,760.00	S/. 0.00	S/. 1,376.00	S/. 970.08
VENTAS	S/. 2,600.00	S/. 2,600.00	S/. 0.00	S/. 260.00	S/. 183.30
TOTAL	S/. 720,883.90	S/. 213,830.08	S/. 507,053.81	S/. 605,451.20	S/. 576,423.97
				IGV POR VENTA (V. COMERCIAL)	S/. 108,981.22
				VALOR COMERCIAL CON IGV	685,405.19

Fuente elaboración propia.

Tabla 112

Tabla 112: Tabla de valor de desecho neto del activo fijo (Detallado).

Descripción	Cant	Costo Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio	Vida Útil (años)	Deprec. Acumulada (5 años)	V.Libros año	(5º)	V.Comercial (%)	V. Comercial (Soles)	Valor de desecho neto
			S/704,523.90	S/19,438.20	S/723,962.10		S/197,470.08				S/603,815.20	S/575,270.59
PRODUCCIÓN												
PRODUCTOR DE PALETAS 06 MOLDES	2	S/26,400.00	S/52,800.00	S/9,504.00	S/62,304.00	3	S/52,800.00	S/0.00		35%	S/18,480.00	S/13,028.40
LOCAL COMERCIAL CONGELADORA 420 LITROS	1	S/596,533.90	S/596,533.90	S/0.00	S/596,533.90	33	S/89,480.08	S/507,053.81		95%	S/566,707.20	S/42,055.64
COCINA SEMI INDUSTRIAL 03 HORNILLAS	6	S/1,350.00	S/8,100.00	S/1,458.00	S/9,558.00	3	S/8,100.00	S/0.00		35%	S/2,835.00	S/1,998.68
SISTEMA DE PURIFICACION POR OSMOSIS INVERSA FURGON	2	S/350.00	S/700.00	S/126.00	S/826.00	3	S/700.00	S/0.00		10%	S/70.00	S/49.35
FRIGORIFICO MIXER DE ALT VELOCIDAD	3	S/1,500.00	S/4,500.00	S/810.00	S/5,310.00	3	S/4,500.00	S/0.00		20%	S/900.00	S/634.50
AIRE ACONDICIONADO 18,000 BTU LAVATORIO INDUSTRIAL ACERO (02 POZAS)	1	S/34,650.00	S/34,650.00	S/6,237.00	S/40,887.00	3	S/34,650.00	S/0.00		40%	S/13,860.00	S/9,771.30
	2	S/1,230.00	S/2,460.00	S/442.80	S/2,902.80	3	S/2,460.00	S/0.00		10%	S/246.00	S/173.43
	2	S/1,430.00	S/2,860.00	S/514.80	S/3,374.80	3	S/2,860.00	S/0.00		15%	S/429.00	S/302.45
	3	S/640.00	S/1,920.00	S/345.60	S/2,265.60	3	S/1,920.00	S/0.00		15%	S/288.00	S/203.04
ADMINISTRACION			S/13,760.00	S/2,476.80	S/16,236.80		S/13,760.00	S/0.00			S/1,376.00	S/970.08
COMPUTADORAS MESA DE ACERO INOXIDABLE (1.20 X 1.00 Metros)	3	S/1,300.00	S/3,900.00	S/702.00	S/4,602.00	3	S/3,900.00	S/0.00		10%	S/390.00	S/274.95
SISTEMA DE SEGURIDAD (10 CÁMARAS) CON MONITOR	6	S/650.00	S/3,900.00	S/702.00	S/4,602.00	3	S/3,900.00	S/0.00		10%	S/390.00	S/274.95
ESTANTERÍA MELAMINE	1	S/1,240.00	S/1,240.00	S/223.20	S/1,463.20	3	S/1,240.00	S/0.00		10%	S/124.00	S/87.42
ESCRITORIOS MELAMINE	10	S/150.00	S/1,500.00	S/270.00	S/1,770.00	3	S/1,500.00	S/0.00		10%	S/150.00	S/105.75
	7	S/460.00	S/3,220.00	S/579.60	S/3,799.60	3	S/3,220.00	S/0.00		10%	S/322.00	S/227.01
VENTAS			S/2,600.00	S/468.00	S/3,068.00		S/2,600.00	S/0.00			S/260.00	S/183.30



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

COMPUTADORAS	2	S/ 1,300.00	S/2,600.00	S/468.00	S/3,068.00	3	S/2,600.00	S/0.00	10%	S/260.00	S/183.30
TOTAL DE ACTIVO			S/720,883.9	S/22,383.0	S/743,266.9		S/213,830.0			S/605,451.2	S/576,423.9
FIJO			0	0	0		8			S/507,053.81	7
										IGV por venta (Valor Comercial)	S/108,981.2
										VALOR COMERCIAL CON IGV	S/685,405.1

Elaboración fuente propia.

7.4. Costos y Gastos anuales

7.4.1. Egresos Desembolsables.

7.4.1.1. Presupuesto de materias primas e insumos.

En el siguiente cuadro se demuestra el requerimiento de materia prima para la producción de cada año del horizonte de evaluación del proyecto.

Tabla 113

Tabla 113: Tabla de Requerimiento de materia prima por año en unidades.

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 130g							
Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	26.87	277	2985	4677	4632	4603	4743
Azúcar	10.75	111	1194	1871	1853	1841	1897
Dextrosa	1.54	16	171	267	265	263	271
Fresa (pulpa)	37.62	388	4179	6547	6485	6444	6640
Estabilizante agua	0.18	2	20	32	32	32	33
Emulsionante en pasta	0.15	2	17	27	26	26	27
Maltodextrina	0.92	10	102	160	159	158	163

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 130g							
Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	35	364	3923	6146	6088	6049	6234
Agua Filtrada	6	57	614	962	953	947	976
Maltodextrina	1	10	102	160	159	158	163
Estabilizante Agua	0	2	17	27	26	26	27

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 130g							
Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	46.07	421	4532	7101	7033	6989	7201
Pulpa	27.64	252	2719	4260	4220	4193	4321
Azúcar	3.69	34	363	568	563	559	576
Esencia de Lúcumá	0.09	1	9	14	14	14	14
Color Amarillo Huevo	0.06	1	6	9	9	9	10
Emulsionante pasta	0.18	2	18	28	28	28	29
Agua	16.58	151	1632	2556	2532	2516	2593

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 130g							
Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	21.50	196	2115	3314	3282	3261	3361
Leche fresca	7.06	65	695	1089	1078	1072	1104
Caramelina	0.15	1	15	24	23	23	24
Cacao	0.31	3	30	47	47	47	48
Dextrosa	1.23	11	121	189	188	186	192

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 130g							
--	--	--	--	--	--	--	--



Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	86.00	861	9279	14538	14399	14308	14744
Galletas	2.70	27	292	457	453	450	463
Cacao	0.37	4	40	62	62	61	63
Emulsionante pasta	0.49	5	53	83	82	82	84

**COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE
PARA 130g**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	17.66	177	1906	2985	2957	2938	3028
Oreos	0.55	6	60	93	93	92	95
Cacao	0.55	6	60	93	93	92	95
Base Blanca	9.55	96	1031	1615	1599	1589	1638
Esencia de Vainilla	0.03	0	3	5	5	5	5
Agua	0.71	7	76	119	118	118	121

**COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 130g - PRODUCCIÓN
POR DÍA**

INGREDIENTES	PRECIO X LITRO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	17.72	181	1948	3052	3023	3004	3095
Leche fluida entera	94.77	967	10420	16324	16168	16066	16556
Azúcar (sacarosa)	18.01	184	1981	3103	3073	3054	3147
Dextrosa, monohidrato de Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	2.78	28	305	478	474	471	485
Leche en polvo descremada	6.44	66	708	1109	1098	1091	1125
Maltodextrina 18 DE	1.42	14	156	244	242	240	248
Sal	0.12	1	13	20	20	20	21

**COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 80G -
PRODUCCIÓN POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	16.54	189	2035	3188	3157	3137	3233
Azúcar	6.62	76	814	1275	1263	1255	1293
Dextrosa	0.95	11	116	182	180	179	185
Fresa (pulpa)	23.15	264	2849	4463	4420	4392	4526
Estabilizante agua	0.11	1	14	22	22	22	22
Emulsionante en pasta	0.09	1	12	18	18	18	18
Maltodextrina	0.57	6	70	109	108	108	111

**COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 80g -
PRODUCCIÓN POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	21.74	248	2674	4190	4150	4123	4249
Agua Filtrada	3.40	39	419	656	650	645	665
Maltodextrina	0.57	6	70	109	108	108	111
Estabilizante Agua	0.09	1	12	18	18	18	18

**COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 80g - PRODUCCIÓN
POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	28.35	287	1006	1058	960	1092	1207
Pulpa	17.01	172	604	635	576	655	724
Azúcar	2.27	23	80	85	77	87	97
Esencia de Lúcumá	0.06	1	2	2	2	2	2
Color Amarillo Huevo	0.04	0	1	1	1	1	2
Emulsionante pasta	0.11	1	4	4	4	4	5
Agua	10.21	103	362	381	345	393	434

**COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 80g -
PRODUCCIÓN POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	13.23	134	469	494	448	510	563
Leche fresca	4.35	44	154	162	147	167	185
Caramelina	0.09	1	3	4	3	4	4
Cacao	0.19	2	7	7	6	7	8
Dextrosa	0.76	8	27	28	26	29	32

**COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 80g -
PRODUCCIÓN POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	52.92	587	6325	9909	9815	9753	10050
Galletas	1.66	18	199	311	308	307	316
Cacao	0.23	3	27	42	42	42	43
Emulsionante pasta	0.30	3	36	57	56	56	57

**COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 80g -
PRODUCCIÓN POR DÍA**

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	10.87	121	1299	2035	2016	2003	2064
Oreos	0.34	4	41	64	63	63	65
Cacao	0.34	4	41	64	63	63	65
Base Blanca	5.88	65	703	1101	1090	1083	1116
Esencia de Vainilla	0.02	0	2	4	4	3	4
Agua	0.43	5	52	81	81	80	83

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes	PRECIO POR LITRO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	1.28	123	1328	2080	2061	2048	2110
Leche fluida entera	8.84	659	7102	11127	11021	10951	11285
Azúcar (sacarosa)	0.32	125	1350	2115	2095	2082	2145
Dextrosa, monohidrato de	0.19	19	208	326	323	321	331
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	0.05	3	37	58	58	57	59
Leche en polvo descremada	0.49	45	482	756	749	744	767
Maltodextrina 18 DE	0.27	10	106	166	165	164	169
Sal	0.01	1	9	14	14	14	14

Fuente elaboración propia.

Tabla 114

Tabla 114: Tabla de Requerimientos de materia prima por año en soles.

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 130g

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	26.87	S/. 0	S/. 1				
Azúcar	10.75	S/. 326	S/. 3,512	S/. 5,502	S/. 5,450	S/. 5,416	S/. 5,581
Dextrosa	1.54	S/. 106	S/. 1,145	S/. 1,794	S/. 1,777	S/. 1,766	S/. 1,820
Fresa (pulpa)	37.62	S/. 3,644	S/. 39,259	S/. 61,506	S/. 60,920	S/. 60,535	S/. 62,378
Estabilizante agua	0.18	S/. 58	S/. 623	S/. 976	S/. 966	S/. 960	S/. 989
Emulsionante en pasta	0.15	S/. 35	S/. 379	S/. 594	S/. 588	S/. 584	S/. 602
Maltodextrina	0.92	S/. 30	S/. 325	S/. 509	S/. 504	S/. 501	S/. 516
TOTAL		S/. 4,200	S/. 45,244	S/. 70,883	S/. 70,207	S/. 69,763	S/. 71,888

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 130g

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	35.32	S/. 704	S/. 7,581	S/. 11,877	S/. 11,764	S/. 11,690	S/. 12,046



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

Agua Filtrada	5.53	S/. 0	S/. 1	S/. 1	S/. 1	S/. 1	S/. 1
Maltodextrina	0.92	S/. 30	S/. 325	S/. 509	S/. 504	S/. 501	S/. 516
Estabilizante Agua	0.15	S/. 58	S/. 623	S/. 976	S/. 966	S/. 960	S/. 989
TOTAL		S/. 792	S/. 8,530	S/. 13,363	S/. 13,236	S/. 13,152	S/. 13,553

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 130g

Ingredientes:	18 Molde s con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	46.07	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Pulpa	27.64	S/. 3,718	S/. 40,048	S/. 62,742	S/. 62,145	S/. 61,752	S/. 63,632
Azúcar	3.69	S/. 289	S/. 3,111	S/. 4,874	S/. 4,827	S/. 4,797	S/. 4,943
Esencia de Lúcuma	0.09	S/. 33	S/. 360	S/. 564	S/. 558	S/. 555	S/. 572
Color Amarillo Huevo	0.06	S/. 512	S/. 5,516	S/. 8,641	S/. 8,559	S/. 8,505	S/. 8,764
Emulsionante pasta	0.18	S/. 31	S/. 336	S/. 526	S/. 521	S/. 518	S/. 533
Agua	16.58	S/. 0	S/. 1				
TOTAL		S/. 4,583	S/. 49,371	S/. 77,348	S/. 76,611	S/. 76,127	S/. 78,445

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 130g

Ingredientes:	18 Molde s con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	21.50	S/. 2,137	S/. 23,022	S/. 36,067	S/. 35,724	S/. 35,498	S/. 36,579
Leche fresca	7.06	S/. 430	S/. 4,633	S/. 7,259	S/. 7,189	S/. 7,144	S/. 7,362
Caramelina	0.15	S/. 27	S/. 288	S/. 451	S/. 447	S/. 444	S/. 457
Cacao	0.31	S/. 312	S/. 3,357	S/. 5,260	S/. 5,210	S/. 5,177	S/. 5,334
Dextrosa	1.23	S/. 94	S/. 1,014	S/. 1,589	S/. 1,574	S/. 1,564	S/. 1,612
TOTAL		S/. 3,000	S/. 32,315	S/. 50,626	S/. 50,144	S/. 49,827	S/. 51,344

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 130g

Ingredientes:	18 Molde s con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	86.00	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Galletas	2.70	S/. 513	S/. 5,523	S/. 8,653	S/. 8,571	S/. 8,517	S/. 8,776
Cacao	0.37	S/. 342	S/. 3,682	S/. 5,769	S/. 5,714	S/. 5,678	S/. 5,851
Emulsionante pasta	0.49	S/. 34	S/. 368	S/. 577	S/. 571	S/. 568	S/. 585
TOTAL		S/. 889	S/. 9,574	S/. 14,999	S/. 14,856	S/. 14,762	S/. 15,212

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 130g

Ingredientes:	18 Molde s con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	17.66	S/. 684	S/. 7,365	S/. 11,538	S/. 11,428	S/. 11,356	S/. 11,701
Oreos	0.55	S/. 85	S/. 921	S/. 1,442	S/. 1,428	S/. 1,419	S/. 1,463
Cacao	0.55	S/. 342	S/. 3,682	S/. 5,769	S/. 5,714	S/. 5,678	S/. 5,851



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

Base Blanca	9.55	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0	S/. 0
Esencia de Vainilla	0.03	S/. 22	S/. 237	S/. 371	S/. 367	S/. 365	S/. 376
Agua	0.71	S/. 0	S/. 1				
TOTAL		S/. 1,133	S/. 12,205	S/. 19,121	S/. 18,939	S/. 18,819	S/. 19,392

TOTAL MATERIAL DIRECTO 130G		S/. 14,596.07	S/. 157,238.53	S/. 246,339.69	S/. 243,992.54	S/. 242,449.76	S/. 249,833.37
------------------------------------	--	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 130g - PRODUCCIÓN POR DÍA

INGREDIENTES	PRECIO X LITRO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	1.28	S/. 1,767.89	S/. 19,044.90	S/. 29,836.93	S/. 29,552.64	S/. 29,365.78	S/. 30,260.09
Leche fluida entera	8.84	S/. 12,176.05	S/. 131,168.40	S/. 205,496.59	S/. 203,538.60	S/. 202,251.61	S/. 208,411.02
Azúcar (sacarosa)	0.32	S/. 443.22	S/. 4,774.64	S/. 7,480.24	S/. 7,408.97	S/. 7,362.12	S/. 7,586.33
Dextrosa, monohidrato de	0.19	S/. 258.96	S/. 2,789.68	S/. 4,370.48	S/. 4,328.84	S/. 4,301.47	S/. 4,432.46
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	0.05	S/. 74.70	S/. 804.71	S/. 1,260.72	S/. 1,248.70	S/. 1,240.81	S/. 1,278.60
Leche en polvo descremada	0.49	S/. 680.26	S/. 7,328.26	S/. 11,480.91	S/. 11,371.52	S/. 11,299.62	S/. 11,643.74
Maltodextrina 18 DE	0.27	S/. 378.48	S/. 4,077.22	S/. 6,387.62	S/. 6,326.76	S/. 6,286.76	S/. 6,478.22
Sal	0.01	S/. 7.47	S/. 80.47	S/. 126.07	S/. 124.87	S/. 124.08	S/. 127.86
TOTAL		S/. 15,787.03	S/. 170,068.28	S/. 266,439.56	S/. 263,900.91	S/. 262,232.24	S/. 270,218.32

TOTAL MATERIAL DIRECTO 130G		S/. 30,383.10	S/. 327,306.81	S/. 512,779.25	S/. 507,893.46	S/. 504,682.00	S/. 520,051.69
------------------------------------	--	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

COMPOSICIÓN DE FRESA CON LECHE CONDENSADA PARA 80G - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Agua	16.5375	S/. 0.06	S/. 0.60	S/. 0.94	S/. 0.93	S/. 0.92	S/. 0.95
Azúcar	6.615	S/. 222.24	S/. 2,394.10	S/. 3,750.74	S/. 3,715.00	S/. 3,691.51	S/. 3,803.93
Dextrosa	0.945	S/. 72.47	S/. 780.68	S/. 1,223.07	S/. 1,211.41	S/. 1,203.75	S/. 1,240.41
Fresa (pulpa)	23.1525	S/. 2,484.16	S/. 26,761.02	S/. 41,925.48	S/. 41,526.01	S/. 41,263.44	S/. 42,520.09
Estabilizante agua	0.1134	S/. 39.40	S/. 424.49	S/. 665.02	S/. 658.69	S/. 654.52	S/. 674.46
Emulsionante en pasta	0.0945	S/. 23.99	S/. 258.38	S/. 404.80	S/. 400.94	S/. 398.41	S/. 410.54
Maltodextrina	0.567	S/. 20.56	S/. 221.47	S/. 346.97	S/. 343.66	S/. 341.49	S/. 351.89
TOTAL		S/. 2,862.87	S/. 30,840.74	S/. 48,317.02	S/. 47,856.65	S/. 47,554.05	S/. 49,002.27

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE LECHE CONDENSADA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Leche Condensada	21.735	S/. 479.70	S/. 5,167.65	S/. 8,095.96	S/. 8,018.82	S/. 7,968.11	S/. 8,210.78



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

Agua Filtrada	3.402	S/. 0.06	S/. 0.60	S/. 0.94	S/. 0.93	S/. 0.92	S/. 0.95
Maltodextrina	0.567	S/. 20.56	S/. 221.47	S/. 346.97	S/. 343.66	S/. 341.49	S/. 351.89
Estabilizante Agua	0.0945	S/. 39.40	S/. 424.49	S/. 665.02	S/. 658.69	S/. 654.52	S/. 674.46
TOTAL		S/. 539.72	S/. 5,814.20	S/. 9,108.89	S/. 9,022.10	S/. 8,965.05	S/. 9,238.07

COMPOSICIÓN DE LÚCUMA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	28.35	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Pulpa	17.01	S/. 2,534.09	S/. 8,889.26	S/. 9,349.42	S/. 8,479.83	S/. 9,651.74	S/. 10,663.32
Azúcar	2.268	S/. 196.84	S/. 690.49	S/. 726.23	S/. 658.68	S/. 749.71	S/. 828.29
Esencia de Lúcumá	0.0567	S/. 22.76	S/. 79.84	S/. 83.98	S/. 76.17	S/. 86.69	S/. 95.78
Color Amarillo Huevo	0.0378	S/. 349.01	S/. 1,224.27	S/. 1,287.64	S/. 1,167.88	S/. 1,329.28	S/. 1,468.60
Emulsionante pasta	0.1134	S/. 21.24	S/. 74.52	S/. 78.38	S/. 71.09	S/. 80.91	S/. 89.39
Agua	10.206	S/. 0.05	S/. 0.17	S/. 0.18	S/. 0.16	S/. 0.19	S/. 0.21
TOTAL		S/. 3,123.99	S/. 10,958.56	S/. 11,525.83	S/. 10,453.81	S/. 11,898.53	S/. 13,145.59

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE FUDGE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Fudge	13.23	S/. 1,456.72	S/. 5,110.00	S/. 5,374.52	S/. 4,874.63	S/. 5,548.31	S/. 6,129.81
Leche fresca	4.347	S/. 293.17	S/. 1,028.39	S/. 1,081.62	S/. 981.02	S/. 1,116.60	S/. 1,233.62
Caramelina	0.0945	S/. 18.21	S/. 63.87	S/. 67.18	S/. 60.93	S/. 69.35	S/. 76.62
Cacao	0.189	S/. 212.44	S/. 745.21	S/. 783.78	S/. 710.88	S/. 809.13	S/. 893.93
Dextrosa	0.756	S/. 64.19	S/. 225.16	S/. 236.81	S/. 214.79	S/. 244.47	S/. 270.09
TOTAL		S/. 2,044.72	S/. 7,172.62	S/. 7,543.92	S/. 6,842.25	S/. 7,787.86	S/. 8,604.08

COMPOSICIÓN DE COOKIES AND CREAM PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Base Blanca	52.92	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Galletas	1.6632	S/. 349.50	S/. 3,765.00	S/. 5,898.48	S/. 5,842.28	S/. 5,805.34	S/. 5,982.14
Cacao	0.2268	S/. 233.00	S/. 2,510.00	S/. 3,932.32	S/. 3,894.85	S/. 3,870.23	S/. 3,988.09
Emulsionante pasta	0.3024	S/. 23.30	S/. 251.00	S/. 393.23	S/. 389.49	S/. 387.02	S/. 398.81
TOTAL		S/. 605.79	S/. 6,526.00	S/. 10,224.04	S/. 10,126.62	S/. 10,062.59	S/. 10,369.04

COMPOSICIÓN DE RELLENO DE CHOCOLATE PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

Ingredientes:	18 Moldes con merma	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Relleno de Leche Condensada	10.8675	S/. 465.99	S/. 5,020.00	S/. 7,864.64	S/. 7,789.71	S/. 7,740.45	S/. 7,976.18
Oreos	0.3402	S/. 58.25	S/. 627.50	S/. 983.08	S/. 973.71	S/. 967.56	S/. 997.02
Cacao	0.3402	S/. 233.00	S/. 2,510.00	S/. 3,932.32	S/. 3,894.85	S/. 3,870.23	S/. 3,988.09



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

Base Blanca	5.8779	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
Esencia de Vainilla	0.0189	S/. 14.98	S/. 161.36	S/. 252.79	S/. 250.38	S/. 248.80	S/. 256.38
Agua	0.4347	S/. 0.05	S/. 0.58	S/. 0.91	S/. 0.90	S/. 0.90	S/. 0.92
TOTAL		S/. 772.27	S/. 8,319.44	S/. 13,033.75	S/. 12,909.56	S/. 12,827.93	S/. 13,218.60

TOTAL PALETAS CON RELLENO		S/. 9,949.37	S/. 69,631.55	S/. 99,753.44	S/. 97,210.99	S/. 99,096.00	S/. 103,577.65
----------------------------------	--	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	-----------------------

COMPOSICIÓN DE BASE BLANCA PARA 80g - PRODUCCIÓN POR DÍA

INGREDIENTES	PRECIO POR LITRO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
Crema de leche fluida de 40% GB	S/. 1.28	S/. 1,205.07	S/. 12,981.79	S/. 20,338.08	S/. 20,144.29	S/. 20,016.92	S/. 20,626.52
Leche fluida entera	S/. 8.84	S/. 8,299.69	S/. 89,409.77	S/. 140,074.91	S/. 138,740.27	S/. 137,863.00	S/. 142,061.51
Azúcar (sacarosa)	S/. 0.32	S/. 302.12	S/. 3,254.59	S/. 5,098.84	S/. 5,050.26	S/. 5,018.33	S/. 5,171.16
Dextrosa, monohidrato de	S/. 0.19	S/. 176.52	S/. 1,901.56	S/. 2,979.10	S/. 2,950.71	S/. 2,932.06	S/. 3,021.35
Estabilizante neutro c/ emul. (leche)	S/. 0.05	S/. 50.92	S/. 548.53	S/. 859.36	S/. 851.17	S/. 845.79	S/. 871.54
Leche en polvo descremada	S/. 0.49	S/. 463.70	S/. 4,995.25	S/. 7,825.86	S/. 7,751.30	S/. 7,702.28	S/. 7,936.85
Maltodextrina 18 DE	S/. 0.27	S/. 257.99	S/. 2,779.20	S/. 4,354.07	S/. 4,312.58	S/. 4,285.31	S/. 4,415.82
Sal	S/. 0.01	S/. 5.09	S/. 54.85	S/. 85.94	S/. 85.12	S/. 84.58	S/. 87.15
TOTAL		S/. 10,761.09	S/. 115,925.52	S/. 181,616.15	S/. 179,885.70	S/. 178,748.26	S/. 184,191.90

TOTAL MD 80g		S/. 20,710.45	S/. 185,557.07	S/. 281,369.59	S/. 277,096.69	S/. 277,844.27	S/. 287,769.55
---------------------	--	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

TOTAL MD 80g + 130g		S/. 51,093.55	S/. 512,863.88	S/. 794,148.84	S/. 784,990.15	S/. 782,526.26	S/. 807,821.23
----------------------------	--	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

7.4.1.2. Presupuesto de Mano de Obra Directa.

Tabla 115

Tabla 115: Tabla de presupuesto de Mano de obra directa.

Cargo - Año 2018	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n - Dic	Essalud	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/1,468.60	S/116.67	S/126.00	S/68.06	S/1,779.32
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/1,468.60	S/116.67	S/126.00	S/68.06	S/1,779.32
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/1,468.60	S/116.67	S/126.00	S/68.06	S/1,779.32
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/975.57	S/77.50	S/83.70	S/0.00	S/1,136.77
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/2,500.00	S/416.67	S/225.00	S/121.53	S/3,263.19
TOTAL	4	S/7,630.00		S/251.37	S/7,881.37	S/7,881.37	S/844.17	S/686.70	S/325.69	S/9,737.93

Cargo - Año 2019	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/11,706.84	S/930.00	S/1,004.40	S/542.50	S/14,183.74
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/30,000.00	S/2,500.00	S/2,700.00	S/1,458.33	S/36,658.33
TOTAL	4	S/7,630.00		S/251.37	S/7,881.37	S/94,576.44	S/7,630.00	S/8,240.40	S/4,450.83	S/114,897.67



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Cargo - Año 2020	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/11,706.84	S/930.00	S/1,004.40	S/542.50	S/14,183.74
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/30,000.00	S/2,500.00	S/2,700.00	S/1,458.33	S/36,658.33
TOTAL	5	S/9,030.00		S/319.97	S/9,349.97	S/112,199.64	S/9,030.00	S/9,752.40	S/5,267.50	S/136,249.54

Cargo - Año 2021	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/11,706.84	S/930.00	S/1,004.40	S/542.50	S/14,183.74
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/30,000.00	S/2,500.00	S/2,700.00	S/1,458.33	S/36,658.33
TOTAL	5	S/9,030.00		S/319.97	S/9,349.97	S/112,199.64	S/9,030.00	S/9,752.40	S/5,267.50	S/136,249.54



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Cargo - Año 2022	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/11,706.84	S/930.00	S/1,004.40	S/542.50	S/14,183.74
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/30,000.00	S/2,500.00	S/2,700.00	S/1,458.33	S/36,658.33
TOTAL	5	S/9,030.00		S/319.97	S/9,349.97	S/112,199.64	S/9,030.00	S/9,752.40	S/5,267.50	S/136,249.54

Cargo - Año 2023	Cantida d	Sueldo Mensual	Asignació n Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificació n (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneració n Anual por trabajador
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE MÁQUINA	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
OPERADOR DE BASES Y RELLENOS	1	S/1,400.00		S/68.60	S/1,468.60	S/17,623.20	S/1,400.00	S/1,512.00	S/816.67	S/21,351.87
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1	S/930.00		S/45.57	S/975.57	S/11,706.84	S/930.00	S/1,004.40	S/542.50	S/14,183.74
JEFE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1	S/2,500.00			S/2,500.00	S/30,000.00	S/2,500.00	S/2,700.00	S/1,458.33	S/36,658.33

7.4.1.3. Presupuesto de Costos Indirectos.

En la siguiente tabla se muestran los costos indirectos de fabricación del proyecto.

Tabla 116

Tabla 116: Tabla de costos indirectos de fabricación.

MATERIAL INDIRECTO (SOLES)	UND. DE COMPRA	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DEMANDA PALETAS		29060	313049	490442	485769	482698	497398
BOLSAS PARA EMPAQUE	BOLSA X 20,000	S/. 261.54	S/. 2,817.44	S/. 4,413.98	S/. 4,371.92	S/. 4,344.28	S/. 4,476.58
PALITOS	PALITOS X 22,000	S/. 660.45	S/. 7,114.75	S/. 11,146.41	S/. 11,040.21	S/. 10,970.40	S/. 11,304.49
CAJAS PARA EMPAQUE	CAJAS X 5000	S/. 15,087.74	S/. 162,535.05	S/. 254,637.54	S/. 252,211.34	S/. 250,616.58	S/. 258,248.91
UTENSILIOS	1 VEZ AL AÑO	S/. 3,416.69	S/. 3,416.69	S/. 3,416.69	S/. 3,416.69	S/. 3,416.69	S/. 3,416.69
GASOLINA VEHICULO	70KM X GALON	S/. 5.00	S/. 464.69				
UNIFORMES	UNIDAD	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00	S/. 2,180.00
UTILES DE OFICINA	UNIDAD	S/. 285.50	S/. 285.50	S/. 285.50	S/. 285.50	S/. 285.50	S/. 285.50
TOTAL SIN IGV		S/. 21,896.90	S/. 178,814.12	S/. 276,544.80	S/. 273,970.34	S/. 272,278.13	S/. 280,376.86
IGV		S/. 3,941.44	S/. 32,186.54	S/. 49,778.06	S/. 49,314.66	S/. 49,010.06	S/. 50,467.83
TOTAL CON IGV		S/. 25,838.35	S/. 211,000.66	S/. 326,322.87	S/. 323,285.00	S/. 321,288.20	S/. 330,844.69
MATERIAL INDIRECTO (UNIDADES)	UND. DE COMPRA	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DEMANDA PALETAS		29060	313049	490442	485769	482698	497398
BOLSAS PARA EMPAQUE	BOLSA X 20,000	1	16	25	24	24	25
PALITOS	PALITOS X 22,000	1	14	22	22	22	23
CAJAS PARA EMPAQUE	CAJAS X 5000	6	63	98	97	97	99
UTENSILIOS	1 VEZ AL AÑO	1	1	1	1	1	1
GASOLINA VEHICULO	70KM X GALON	21	21	21	21	21	21
UNIFORMES	UNIDAD	1	1	1	1	1	1
UTENSILIOS	UNIDAD	1	1	1	1	1	1
UTILES DE OFICINA	UNIDAD	1	1	1	1	1	1



**CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA
PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL**

Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual	Asignación Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificación (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneración Anual por trabajador
ASISTENTE DE LOGÍSTICA	1	S/. 1,500.00			S/. 1,500.00	S/. 18,000.00	S/. 1,500.00	S/. 1,620.00	S/. 875.00	S/. 21,995.00
ASISTENTE DE DISTRIBUCIÓN	1	S/. 2,000.00			S/. 2,000.00	S/. 24,000.00	S/. 2,000.00	S/. 2,160.00	S/. 1,166.67	S/. 29,326.67
OPERARIO DE LIMPIEZA	1	S/. 930.00			S/. 930.00	S/. 11,160.00	S/. 930.00	S/. 1,004.40	S/. 542.50	S/. 13,636.90
TOTAL		S/. 4,430.00			S/. 4,430.00	S/. 53,160.00	S/. 4,430.00	S/. 4,784.40	S/. 2,584.17	S/. 64,958.57

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (NO INCLUYE	2019	2020	2021	2022	2023
MANO DE OBRA INDIRECTA					
SUELDO DE PERSONAL	S/. 53,160.00				
ASIGNACION FAMILIAR	S/. 0.00				
GRATIFICACIONES	S/. 4,430.00				
SCTR	S/. 0.00				
ESSALUD	S/. 4,784.40				
CTS	S/. 2,584.17				
MATERIAL INDIRECTO					
MATERIAL DE EMBALAJE	S/. 172,467.24	S/. 270,197.93	S/. 267,623.47	S/. 265,931.26	S/. 274,029.99
UNIFORMES	S/. 2,180.00				
GASOLINA VEHICULO	S/. 464.69				
UTENSILIOS	S/. 3,416.69				
UTILES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS					
ENERGIA ELECTRICA	S/. 8,400.00				
AGUA	S/. 5,880.00				
SERVICIO DE TELEFONIA FIJA	S/. 0.00				
SERVICIO CONTABLE TERCERIZ	S/. 0.00				
MANTENIMIENTOS DE EQUIPO	S/. 7,780.00				
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 3,827.00				
DEPRECIACION	S/. 65,823.36				
AMORTIZACION	S/. 4,327.49				
TOTAL COSTOS INDIRECTOS D	S/. 339,810.53	S/. 429,386.73	S/. 426,812.27	S/. 425,120.06	S/. 433,218.79
TOTAL GASTO SIN IG	S/. 339,810.53	S/. 429,386.73	S/. 426,812.27	S/. 425,120.06	S/. 433,218.79
CIF FIJO	S/. 160,996.42	S/. 152,841.93	S/. 152,841.93	S/. 152,841.93	S/. 152,841.93
CIF VARIABLE	S/. 178,814.12	S/. 276,544.80	S/. 273,970.34	S/. 272,278.13	S/. 280,376.86

Fuente elaboración propia.

Tabla 117

Tabla 117: Tabla de EGP de los CIF.

EGP					
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	2019	2020	2021	2022	2023
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/. 64,958.57				
MATERIAL INDIRECTO	S/. 178,814.12	S/. 276,544.80	S/. 273,970.34	S/. 272,278.13	S/. 280,376.86
SERVICIOS	S/. 22,060.00				
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 3,827.00				
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS	S/. 65,823.36				
AMORTIZACION ACTIVOS INTANGIBLES	S/. 4,327.49				
TOTAL CIF	S/. 339,810.53	S/. 429,386.73	S/. 426,812.27	S/. 425,120.06	S/. 433,218.79
FLUJO DE CAJA					
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	2019	2020	2021	2022	2023
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/. 64,958.57				
MATERIAL INDIRECTO	S/. 178,814.12	S/. 276,544.80	S/. 273,970.34	S/. 272,278.13	S/. 280,376.86
SERVICIOS	S/. 22,060.00				
TOTAL CIF SIN IG	S/. 265,832.68	S/. 363,563.37	S/. 360,988.91	S/. 359,296.70	S/. 367,395.43
IGV	S/. 36,157.34	S/. 53,748.86	S/. 53,285.46	S/. 52,980.86	S/. 54,438.63
TOTAL CIF CON IG	S/. 301,990.02	S/. 417,312.24	S/. 414,274.37	S/. 412,277.56	S/. 421,834.06

Fuente elaboración propia.

7.4.1.4. Presupuesto de Gastos de Administración.

En la siguiente tabla se muestra los gastos de administración.



Tabla 118

Tabla 118: Tabla de presupuesto de gastos administrativos.

Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificación (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneración Anual por trabajador
GERENTE GENERAL	1	S/. 4,500.00	S/. 4,500.00	S/. 4,500.00	S/. 54,000.00	S/. 4,500.00	S/. 4,860.00	S/. 2,625.00	S/. 65,985.00
ASISTENTE DE GERENCIA	1	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 1,800.00	S/. 21,600.00	S/. 1,800.00	S/. 1,944.00	S/. 1,050.00	S/. 26,394.00
TOTAL					S/. 75,600.00	S/. 6,300.00	S/. 6,804.00	S/. 3,675.00	S/. 92,379.00

PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL					
SUELDO DE PERSONAL	S/. 75,600.00				
ASIGNACION FAMILIAR	S/. 0.00				
GRATIFICACIONES	S/. 6,300.00				
SCTR	S/. 0.00				
ESSALUD	S/. 6,804.00				
CTS	S/. 3,675.00				
MATERIALES					
UTILES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS					
ENERGIA ELECTRICA	S/. 2,400.00				
AGUA	S/. 1,680.00				
SERVICIO DE TELEFONIA FIJA	S/. 1,260.00				
SERVICIO CONTABLE TERCERIZADO	S/. 36,000.00				
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 915.00				
DEPRECIACION	S/. 4,586.67				
AMORTIZACIÓN	S/. 2,383.74				
TOTAL PRESUPUESTO DE G.A.	S/. 141,889.91	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17
EGP					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL	S/. 92,379.00				
MATERIALES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS	S/. 41,340.00				
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 915.00				
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS	S/. 4,586.67				
AMORTIZACION ACTIVOS INTANGIBLES	S/. 2,103.34				
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 141,609.51	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17
FLUJO DE CAJA					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL	S/. 92,379.00				
MATERIALES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS	S/. 41,340.00				
TOTAL CIF SIN IGV	S/. 134,004.50				
IGV	S/. 7,492.59				
TOTAL CIF CON IGV	S/. 141,497.09				

Fuente elaboración propia.

7.4.1.5. Presupuesto de Gastos de Ventas.

En la siguiente tabla se muestra los gastos de ventas.

Tabla 119

Tabla 119: Tabla de presupuesto de gastos de venta.

Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual	Asignación Familiar	SCTR Mensual	Sub Total mensual	Sub total anual	Gratificación (JUL - DIC)	Essalud anual	CTS	Total gasto Remuneración Anual por trabajador
JEFE DE VENTAS	1	S/. 2,500.00		S/. 2,500.00	S/. 2,500.00	S/. 30,000.00	S/. 2,500.00	S/. 2,700.00	S/. 1,458.33	S/. 36,658.33
ASISTENTE DE VENTAS	1	S/. 1,500.00		S/. 1,500.00	S/. 1,500.00	S/. 18,000.00	S/. 1,500.00	S/. 1,620.00	S/. 875.00	S/. 21,995.00
TOTAL						S/. 48,000.00	S/. 4,000.00	S/. 4,320.00	S/. 2,333.33	S/. 58,653.33



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL					
SUELDO DE PERSONAL	S/. 48,000.00				
ASIGNACION FAMILIAR	S/. 0.00				
GRATIFICACIONES	S/. 4,000.00				
SCTR	S/. 0.00				
ESSALUD	S/. 4,320.00				
CTS	S/. 2,333.33				
MATERIALES					
UTILES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS					
ENERGIA ELECTRICA	S/. 1,200.00				
AGUA	S/. 840.00	S/. 2,520.00	S/. 2,520.00	S/. 2,520.00	S/. 2,520.00
SERVICIO DE TELEFONIA FIJA	S/. 540.00				
SERVICIO CONTABLE TERCERIZADO	S/. 0.00				
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	S/. 141,350.85	S/. 133,605.93	S/. 94,333.05	S/. 73,200.00	S/. 73,200.00
RESPONSABILIDAD SOCIAL	S/. 212.00	S/. 297.00	S/. 212.00	S/. 127.00	S/. 254.00
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 915.00				
DEPRECIACION	S/. 866.67				
AMORTIZACIÓN	S/. 864.20				
TOTAL PRESUPUESTO DE G.V.	S/. 205,727.55	S/. 197,968.43	S/. 158,610.55	S/. 137,392.50	S/. 137,519.50

EGP					
PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL	S/. 58,653.33				
MATERIALES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS	S/. 2,580.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	S/. 141,350.85	S/. 133,605.93	S/. 94,333.05	S/. 73,200.00	S/. 73,200.00
RESPONSABILIDAD SOCIAL	S/. 212.00	S/. 297.00	S/. 212.00	S/. 127.00	S/. 254.00
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 915.00				
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS	S/. 866.67				
AMORTIZACION ACTIVOS INTANGIBLES	S/. 864.20				
TOTAL GASTOS VENTAS	S/. 205,727.55	S/. 197,968.43	S/. 158,610.55	S/. 137,392.50	S/. 137,519.50
FLUJO DE CAJA					
PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA	2019	2020	2021	2022	2023
PERSONAL	S/. 58,653.33				
MATERIALES DE OFICINA	S/. 285.50				
SERVICIOS	S/. 2,580.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00	S/. 4,260.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	S/. 141,350.85	S/. 133,605.93	S/. 94,333.05	S/. 73,200.00	S/. 73,200.00
RESPONSABILIDAD SOCIAL	S/. 212.00	S/. 297.00	S/. 212.00	S/. 127.00	S/. 254.00
TOTAL CIF SIN IG V	S/. 203,081.68	S/. 197,101.77	S/. 157,743.88	S/. 136,525.83	S/. 136,652.83
IG V	S/. 25,997.10	S/. 24,920.72	S/. 17,836.30	S/. 14,017.05	S/. 14,039.91
TOTAL CIF CON IG V	S/. 229,078.78	S/. 222,022.48	S/. 175,580.18	S/. 150,542.88	S/. 150,692.74

Fuente elaboración propia.



7.4.2. Egresos no Desembolsables.

7.4.2.1. Depreciación

En la tabla siguiente se observa la depreciación anual de los activos fijos tangibles. Se sabe que los activos que a depreciar deben superar el costo de $\frac{1}{4}$ de una UIT, actualmente tiene el valor de S/ 4050.00.

Tabla 120

Tabla 120: Tabla de egresos no desembolsables.

EGRESOS NO DESEMBOLSABLES	2019	2020	2021	2022	2023
DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS	S/. 71,276.69				
PRODUCCION (CIF)	S/. 65,823.36				
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 4,586.67				
GASTOS DE VENTAS	S/. 866.67				
AMORTIZACION ACTIVO INTANGIBLES	S/. 7,575.43	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
PRODUCCION (CIF)	S/. 4,327.49				
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 2,383.74				
GASTOS DE VENTAS	S/. 864.20				
BIENES NO DEPRECIABLES	S/. 5,657.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
PRODUCCION (CIF)	S/. 3,827.00				
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 915.00				
GASTOS DE VENTAS	S/. 915.00				
TOTAL EGRESOS NO DESEMBOLSABLES	S/. 84,509.12	S/. 71,276.69	S/. 71,276.69	S/. 71,276.69	S/. 71,276.69

Fuente elaboración propia.

7.4.2.2. Amortización de Intangibles.

Los intangibles del proyecto tienen un valor de S/ 11416.43 que pertenecen a los gastos de constitución de la empresa, pre operativos. Marketing pre operativo, software, recursos humanos, garantía de fábrica.

Tabla

Tabla 121: Tabla de amortización de intangibles.

ACTIVOS INTANGIBLES - CONSTITUCIÓN							
DESCRIPCIÓN	Tipo	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IGV	COSTO TOTAL CON IGV	AMORTIZACIÓN	RESPONSABLE
BUSQUEDA DE NOMBRE Y RESERVA	SUNARP	1	S/. 18.00	S/. 0.00	S/. 18.00	100%	G. ADMINISTRATIVO
MINUTA DE CONSTITUCION	NOTARIA	1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00	100%	G. ADMINISTRATIVO
INSCRIPCION EN REGISTROS PUBLICO	SUNAT	1	S/. 403.70	S/. 0.00	S/. 403.70	100%	G. ADMINISTRATIVO
OBTENCION DE RUC	SUNAT	1	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	100%	G. ADMINISTRATIVO
IMPRESIÓN DE COMPROBANTES DE PAGO	IMPRENTA	1	S/. 280.40	S/. 50.47	S/. 330.87	100%	G. ADMINISTRATIVO
LEGALIZACION DE LIBROS CONTABLES	NOTARIO	1	S/. 212.40	S/. 38.23	S/. 250.63	100%	G. ADMINISTRATIVO
GASTOS DE MOVILIDAD	VARIOS	1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00	100%	G. ADMINISTRATIVO
		TOTAL	S/. 1,514.50	S/. 88.70	S/. 1,603.20		
ACTIVO FIJO INTANGIBLE - REGISTRO DE MARCA							
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IGV	COSTO TOTAL CON IGV	AMORTIZACIÓN	RESPONSABLE
BUSQUEDA DEL NOMBRE		1	S/. 29.20	S/. 0.00	S/. 29.20	100%	G. VENTAS
REGISTRO DEL NOMBRE		1	S/. 535.00	S/. 0.00	S/. 535.00	100%	G. VENTAS
PUBLICACION DEL NOMBRE		1	S/. 300.00	S/. 0.00	S/. 300.00	100%	G. VENTAS
		TOTAL	S/. 864.20	S/. 0.00	S/. 864.20		
ACTIVO FIJO INTANGIBLE - LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO							
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IGV	COSTO TOTAL CON IGV	AMORTIZACIÓN	RESPONSABLE
Licencia de Funcionamiento		1	S/. 261.84	S/. 0.00	S/. 261.84	100%	G. ADMINISTRATIVO
Carnet de Sanidad		1	S/. 344.09	S/. 0.00	S/. 344.09	100%	G. DE PRODUCCIÓN
Registro Sanitario		3	S/. 1,170.00	S/. 0.00	S/. 3,510.00	100%	G. DE PRODUCCIÓN
Inscripción de seguridad en Defensa Civil		1	S/. 473.40	S/. 0.00	S/. 473.40	100%	G. DE PRODUCCIÓN
Licencia de funcionamiento		1	S/. 607.40	S/. 0.00	S/. 607.40	100%	G. ADMINISTRATIVO
		TOTAL	S/. 2,856.73	S/. 0.00	S/. 5,196.73		

Elaboración fuente propia.

7.4.2.3. Gasto por activos fijos no depreciables

Tabla 122

Tabla 122: Tabla de gastos por activo fijo no depreciables.

DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL COSTO	IGV 18%	TOTAL CONSTO CON IGV
BIENES NO DEPRECIABLES PRODUCCIÓN						
THERMA PARA BAÑO	Unidad	2	S/. 350.00	S/. 700.00	S/. 126.00	S/. 826.00
BALANZA HENKEL GRAMERA	Unidad	4	S/. 250.00	S/. 1,000.00	S/. 180.00	S/. 1,180.00
TOTAL PRODUCCION			S/. 600.00	S/. 1,700.00	S/. 306.00	S/. 2,006.00
BIENES NO DEPRECIABLES ADMINISTRACIÓN						
SILLAS DE OFICINA	Unidad	7	S/. 35.00	S/. 245.00	S/. 44.10	S/. 289.10
IMPRESOR MULTIFUNCIONAL	Unidad	2	S/. 300.00	S/. 600.00	S/. 108.00	S/. 708.00
RELOJ DE PARED	Unidad	2	S/. 40.00	S/. 80.00	S/. 14.40	S/. 94.40
VENTILADOR	Unidad	5	S/. 45.00	S/. 225.00	S/. 40.50	S/. 265.50
TACHO DE BASURA	Unidad	2	S/. 45.00	S/. 90.00	S/. 16.20	S/. 106.20
SILLAS FIJAS	Unidad	2	S/. 50.00	S/. 100.00	S/. 18.00	S/. 118.00
MESA REUNIÓN PINO	Unidad	1	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 72.00	S/. 472.00
TOTAL ADMINISTRACION			S/. 915.00	S/. 1,740.00	S/. 313.20	S/. 2,053.20
BIENES NO DEPRECIABLES VENTAS						
SILLAS DE OFICINA	Unidad	7	S/. 35.00	S/. 245.00	S/. 44.10	S/. 289.10
RELOJ DE PARED	Unidad	2	S/. 40.00	S/. 80.00	S/. 14.40	S/. 94.40
TACHO DE BASURA	Unidad	2	S/. 45.00	S/. 90.00	S/. 16.20	S/. 106.20
TELEFONO FIJO	Unidad	3	S/. 54.00	S/. 162.00	S/. 29.16	S/. 191.16
SILLAS FIJAS	Unidad	2	S/. 50.00	S/. 100.00	S/. 18.00	S/. 118.00
TABLET	Unidad	2	S/. 500.00	S/. 1,000.00	S/. 180.00	S/. 1,180.00
ROUTER DE RED	Unidad	1	S/. 140.00	S/. 140.00	S/. 25.20	S/. 165.20
MESA REUNIÓN PINO	Unidad	1	S/. 400.00	S/. 400.00	S/. 72.00	S/. 472.00
TOTAL VENTAS			S/. 1,264.00	S/. 2,217.00	S/. 399.06	S/. 2,616.06
TOTAL BIENES Y ENSERES				S/. 5,657.00	S/. 1,018.26	S/. 6,675.26

Fuente elaboración propia.

7.4.3. Costo de producción unitario y costo total unitario.

Se obtiene a través de los costos totales de la empresa, dividiéndolo entre el volumen de producción anual.

$$\text{"Costo unitario de producción = Costo de producción / volumen de producción anual"}$$

Tabla 123

Tabla 123: Tabla de Costo de producción unitario promedio.

COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	313049	490442	485769	482698	497398
COSTOS DE PRODUCCION					
MATERIAL DIRECTO 80g	S/. 185,557	S/. 281,370	S/. 277,097	S/. 277,844	S/. 287,770
MATERIAL DIRECTO 130g	S/. 327,307	S/. 512,779	S/. 507,893	S/. 504,682	S/. 520,052
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 114,898	S/. 136,250	S/. 136,250	S/. 136,250	S/. 136,250
CIF	S/. 339,811	S/. 429,387	S/. 426,812	S/. 425,120	S/. 433,219
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/. 967,572	S/. 1,359,785	S/. 1,348,052	S/. 1,343,896	S/. 1,377,290
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 3.09	S/. 2.77	S/. 2.78	S/. 2.78	S/. 2.77
COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	313049	490442	485769	482698	497398
COSTOS TOTALTES					
MATERIAL DIRECTO	S/. 512,864	S/. 794,149	S/. 784,990	S/. 782,526	S/. 807,821
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 114,898	S/. 136,250	S/. 136,250	S/. 136,250	S/. 136,250
CIF	S/. 339,811	S/. 429,387	S/. 426,812	S/. 425,120	S/. 433,219
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 141,890	S/. 138,591	S/. 138,591	S/. 138,591	S/. 138,591
GASTOS DE VENTAS	S/. 205,728	S/. 197,968	S/. 158,611	S/. 137,393	S/. 137,520
TOTAL COSTOS	S/. 1,315,190	S/. 1,696,345	S/. 1,645,254	S/. 1,619,880	S/. 1,653,400
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 4.20	S/. 3.46	S/. 3.39	S/. 3.36	S/. 3.32

Fuente elaboración propia.



Tabla 124

Tabla 124: Tabla de costo de producción unitario por sabor.

Fuente elaboración propia.

Tabla 125

Tabla 125: Tabla de costo de producción unitario por sabor en 80g.

FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	57582	90212	89353	88788	91491
PARTICIPACIÓN	18%	18%	18%	18%	18%
COSTOS DE PRODUCCION FRESA 80gr					
MATERIAL DIRECTO	S/36,654.94	S/57,425.91	S/56,878.75	S/56,519.10	S/58,240.34
MANO DE OBRA DIRECTA	S/21,134.31	S/25,061.78	S/25,061.78	S/25,061.78	S/25,061.78
CIF	S/62,504.86	S/78,981.53	S/78,507.98	S/78,196.72	S/79,686.40
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/120,294.11	S/161,469.22	S/160,448.51	S/159,777.60	S/162,988.53
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 2.09	S/. 1.79	S/. 1.80	S/. 1.80	S/. 1.78

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	57582	90212	89353	88788	91491
PARTICIPACIÓN	18%	18%	18%	18%	18%
COSTOS TOTALTES					
MATERIAL DIRECTO	S/36,654.94	S/57,425.91	S/56,878.75	S/56,519.10	S/58,240.34
MANO DE OBRA DIRECTA	S/21,134.31	S/25,061.78	S/25,061.78	S/25,061.78	S/25,061.78
CIF	S/62,504.86	S/78,981.53	S/78,507.98	S/78,196.72	S/79,686.40
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/26,099.27	S/25,492.50	S/25,492.50	S/25,492.50	S/25,492.50
GASTOS DE VENTAS	S/37,841.59	S/36,414.38	S/29,174.87	S/25,272.02	S/25,295.38
TOTAL COSTOS	S/184,234.97	S/223,376.10	S/215,115.89	S/210,542.12	S/213,776.41
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 3.20	S/. 2.48	S/. 2.41	S/. 2.37	S/. 2.34

LÚCUMA CON RELLENO DE CHOCOLATE					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	51001	79902	79141	78640	81035
PARTICIPACIÓN	16%	16%	16%	16%	16%
COSTOS DE PRODUCCION LÚCUMA 80g					
MATERIAL DIRECTO	S/53,531.43	S/74,529.98	S/72,227.86	S/74,270.84	S/77,996.46
MANO DE OBRA DIRECTA	S/18,718.96	S/22,197.58	S/22,197.58	S/22,197.58	S/22,197.58
CIF	S/55,361.44	S/69,955.07	S/69,535.64	S/69,259.95	S/70,579.38
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/127,611.83	S/166,682.63	S/163,961.09	S/165,728.37	S/170,773.42
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 2.50	S/. 2.09	S/. 2.07	S/. 2.11	S/. 2.11

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	51001	79902	79141	78640	81035



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

PARTICIPACIÓN	16%	16%	16%	16%	16%
COSTOS TOTALES					
MATERIAL DIRECTO	S/53,531.43	S/74,529.98	S/72,227.86	S/74,270.84	S/77,996.46
MANO DE OBRA DIRECTA	S/18,718.96	S/22,197.58	S/22,197.58	S/22,197.58	S/22,197.58
CIF	S/55,361.44	S/69,955.07	S/69,535.64	S/69,259.95	S/70,579.38
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/23,116.50	S/22,579.07	S/22,579.07	S/22,579.07	S/22,579.07
GASTOS DE VENTAS	S/33,516.84	S/32,252.73	S/25,840.60	S/22,383.79	S/22,404.48
TOTAL COSTOS	S/184,245.17	S/221,514.44	S/212,380.76	S/210,691.24	S/215,756.97
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 3.61	S/. 2.77	S/. 2.68	S/. 2.68	S/. 2.66

COOKIES & CREAM CON RELLENO DE CHOCOLATE

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	55937	87635	86800	86251	88877
PARTICIPACIÓN	18%	18%	18%	18%	18%
COSTOS DE PRODUCCION COOKIES 80gr					
MATERIAL DIRECTO	S/95,370.71	S/149,413.70	S/147,990.08	S/147,054.32	S/151,532.74
MANO DE OBRA DIRECTA	S/20,530.48	S/24,345.73	S/24,345.73	S/24,345.73	S/24,345.73
CIF	S/60,719.00	S/76,724.92	S/76,264.90	S/75,962.53	S/77,409.65
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/176,620.19	S/250,484.35	S/248,600.71	S/247,362.58	S/253,288.12
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 3.16	S/. 2.86	S/. 2.86	S/. 2.87	S/. 2.85

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	55937	87635	86800	86251	88877
PARTICIPACIÓN	18%	18%	18%	18%	18%
COSTOS TOTALES					
MATERIAL DIRECTO	S/95,370.71	S/149,413.70	S/147,990.08	S/147,054.32	S/151,532.74
MANO DE OBRA DIRECTA	S/20,530.48	S/24,345.73	S/24,345.73	S/24,345.73	S/24,345.73
CIF	S/60,719.00	S/76,724.92	S/76,264.90	S/75,962.53	S/77,409.65
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/25,353.58	S/24,764.15	S/24,764.15	S/24,764.15	S/24,764.15
GASTOS DE VENTAS	S/36,760.40	S/35,373.96	S/28,341.31	S/24,549.96	S/24,572.65
TOTAL COSTOS	S/238,734.17	S/310,622.46	S/301,706.16	S/296,676.69	S/302,624.92
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 4.27	S/. 3.54	S/. 3.48	S/. 3.44	S/. 3.40

Fuente elaboración propia.

Tabla 126
Tabla 126: Tabla de costo de producción unitario por sabor en 130g.

FRESA RELLENA CON LECHE CONDENSADA					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	51985	81443	80667	80157	82598
PARTICIPACIÓN	17%	17%	17%	17%	17%
COSTOS DE PRODUCCION FRESA 130gr					
MATERIAL DIRECTO	S/53,774.10	S/84,245.85	S/83,443.15	S/82,915.53	S/85,440.66
MANO DE OBRA DIRECTA	S/19,079.87	S/22,625.56	S/22,625.56	S/22,625.56	S/22,625.56
CIF	S/56,428.83	S/71,303.83	S/70,876.31	S/70,595.30	S/71,940.18
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/129,282.80	S/178,175.23	S/176,945.02	S/176,136.39	S/180,006.39
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 2.49	S/. 2.19	S/. 2.19	S/. 2.20	S/. 2.18

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	51985	81443	80667	80157	82598
PARTICIPACIÓN	17%	17%	17%	17%	17%
COSTOS TOTALTES					
MATERIAL DIRECTO	S/53,774.10	S/84,245.85	S/83,443.15	S/82,915.53	S/85,440.66
MANO DE OBRA DIRECTA	S/19,079.87	S/22,625.56	S/22,625.56	S/22,625.56	S/22,625.56
CIF	S/56,428.83	S/71,303.83	S/70,876.31	S/70,595.30	S/71,940.18
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/23,562.19	S/23,014.41	S/23,014.41	S/23,014.41	S/23,014.41
GASTOS DE VENTAS	S/34,163.05	S/32,874.58	S/26,338.82	S/22,815.36	S/22,836.45
TOTAL COSTOS	S/187,008.04	S/234,064.21	S/226,298.24	S/221,966.15	S/225,857.24
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 3.60	S/. 2.87	S/. 2.81	S/. 2.77	S/. 2.73

LÚCUMA CON RELLENO DE CHOCOLATE					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	46044	72135	71448	70996	73158
PARTICIPACIÓN	15%	15%	15%	15%	15%
COSTOS DE PRODUCCION LÚCUMA 130g					
MATERIAL DIRECTO	S/133,620.49	S/209,338.18	S/207,343.59	S/206,032.54	S/212,307.10
MANO DE OBRA DIRECTA	S/16,899.31	S/20,039.78	S/20,039.78	S/20,039.78	S/20,039.78
CIF	S/49,979.82	S/63,154.82	S/62,776.16	S/62,527.27	S/63,718.44
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/200,499.62	S/292,532.78	S/290,159.53	S/288,599.59	S/296,065.32
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 4.35	S/. 4.06	S/. 4.06	S/. 4.07	S/. 4.05

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO					
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	46044	72135	71448	70996	73158
PARTICIPACIÓN	15%	15%	15%	15%	15%
COSTOS TOTALTES					
MATERIAL DIRECTO	S/133,620.49	S/209,338.18	S/207,343.59	S/206,032.54	S/212,307.10
MANO DE OBRA DIRECTA	S/16,899.31	S/20,039.78	S/20,039.78	S/20,039.78	S/20,039.78



CPEL CARRERAS UNIVERSITARIAS PARA PERSONAS CON EXPERIENCIA LABORAL

CIF	S/49,979.82	S/63,154.82	S/62,776.16	S/62,527.27	S/63,718.44
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/20,869.37	S/20,384.19	S/20,384.19	S/20,384.19	S/20,384.19
GASTOS DE VENTAS	S/30,258.70	S/29,117.48	S/23,328.67	S/20,207.89	S/20,226.57
TOTAL COSTOS	S/251,627.70	S/342,034.45	S/333,872.39	S/329,191.66	S/336,676.07
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 5.46	S/. 4.74	S/. 4.67	S/. 4.64	S/. 4.60

COOKIES & CREAM CON RELLENO DE CHOCOLATE

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	50500	79116	78362	77866	80238
PARTICIPACIÓN	16%	16%	16%	16%	16%
COSTOS DE PRODUCCION COOKIES 130gr					
MATERIAL DIRECTO	S/139,912.23	S/219,195.22	S/217,106.71	S/215,733.93	S/222,303.93
MANO DE OBRA DIRECTA	S/18,534.73	S/21,979.11	S/21,979.11	S/21,979.11	S/21,979.11
CIF	S/54,816.58	S/69,266.57	S/68,851.27	S/68,578.30	S/69,884.74
TOTALCOSTO DE PRODUCCION	S/213,263.54	S/310,440.90	S/307,937.10	S/306,291.33	S/314,167.79
COSTOS PRODUCCION UNITARIO PROMEDIO	S/. 4.22	S/. 3.92	S/. 3.93	S/. 3.93	S/. 3.92

COSTO TOTAL UNITARIO PROMEDIO

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES	50500	79116	78362	77866	80238
PARTICIPACIÓN	16%	16%	16%	16%	16%
COSTOS TOTALTES					
MATERIAL DIRECTO	S/139,912.23	S/219,195.22	S/217,106.71	S/215,733.93	S/222,303.93
MANO DE OBRA DIRECTA	S/18,534.73	S/21,979.11	S/21,979.11	S/21,979.11	S/21,979.11
CIF	S/54,816.58	S/69,266.57	S/68,851.27	S/68,578.30	S/69,884.74
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/22,888.99	S/22,356.85	S/22,356.85	S/22,356.85	S/22,356.85
GASTOS DE VENTAS	S/33,186.96	S/31,935.30	S/25,586.28	S/22,163.49	S/22,183.98
TOTAL COSTOS	S/269,339.49	S/364,733.06	S/355,880.23	S/350,811.67	S/358,708.61
COSTOS TOTAL UNITARIO PROMEDIO	S/. 5.33	S/. 4.61	S/. 4.54	S/. 4.51	S/. 4.47

Fuente elaboración propia.

Tabla 127

Tabla 127: Resumen de costo total unitario.

SABORES DE PALETAS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 80g	S/. 3.20	S/. 2.48	S/. 2.41	S/. 2.37	S/. 2.34
MATERIAL DIRECTO	S/. 0.64				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LUCMA CON CHOCOLATE 80g	S/. 3.61	S/. 2.77	S/. 2.68	S/. 2.68	S/. 2.66
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.05	S/. 0.93	S/. 0.91	S/. 0.94	S/. 0.96
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COOKIES & CREAM 80g	S/. 4.27	S/. 3.54	S/. 3.48	S/. 3.44	S/. 3.40
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.70				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
SABORES DE PALETAS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 130g	S/. 3.60	S/. 2.87	S/. 2.81	S/. 2.77	S/. 2.73
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.03				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LUCMA CON CHOCOLATE 130g	S/. 5.46	S/. 4.74	S/. 4.67	S/. 4.64	S/. 4.60
MATERIAL DIRECTO	S/. 2.90				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COOKIES & CREAM 130g	S/. 5.33	S/. 4.61	S/. 4.54	S/. 4.51	S/. 4.47
MATERIAL DIRECTO	S/. 2.77				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 1.09	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.88	S/. 0.87
GASTOS DE ADMINISTRACION	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28



GASTOS DE VENTAS S/. 0.66 S/. 0.40 S/. 0.33 S/. 0.28 S/. 0.28
Fuente elaboración propia.

Tabla 128

Tabla 128: Margen unitario por canal.

MARGEN DE GANANCIA PARA 80G	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 80g					
VALOR DE VENTA	S/. 5.61				
COSTO UNITARIO	S/. 3.20	S/. 2.48	S/. 2.41	S/. 2.37	S/. 2.34
MARGEN UNITARIO	S/. 2.41	S/. 3.14	S/. 3.21	S/. 3.24	S/. 3.28
MARGEN %	75%	127%	133%	137%	140%

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LÚCUMA CON CHOCOLATE 80g					
VALOR DE VENTA	S/. 5.61				
COSTO UNITARIO	S/. 3.61	S/. 2.77	S/. 2.68	S/. 2.68	S/. 2.66
MARGEN UNITARIO	S/. 2.00	S/. 2.84	S/. 2.93	S/. 2.93	S/. 2.95
MARGEN %	55%	102%	109%	110%	111%

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COOKIES & CREAM 80g					
VALOR DE VENTA	S/. 5.61				
COSTO UNITARIO	S/. 4.27	S/. 3.54	S/. 3.48	S/. 3.44	S/. 3.40
MARGEN UNITARIO	S/. 1.35	S/. 2.07	S/. 2.14	S/. 2.17	S/. 2.21
MARGEN %	32%	58%	61%	63%	65%

MARGEN UNITARIO PARA 130G	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 130g					
VALOR DE VENTA	S/. 7.72				
COSTO UNITARIO	S/. 3.60	S/. 2.87	S/. 2.81	S/. 2.77	S/. 2.73
MARGEN UNITARIO	S/. 4.12	S/. 4.84	S/. 4.91	S/. 4.95	S/. 4.98
MARGEN %	115%	169%	175%	179%	182%

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LÚCUMA CON CHOCOLATE 130g					
VALOR DE VENTA	S/. 7.72				
COSTO UNITARIO	S/. 5.46	S/. 4.74	S/. 4.67	S/. 4.64	S/. 4.60
MARGEN UNITARIO	S/. 2.25	S/. 2.98	S/. 3.05	S/. 3.08	S/. 3.12
MARGEN %	41%	63%	65%	66%	68%

	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COOKIES & CREAM 130g					
VALOR DE VENTA	S/. 7.72				
COSTO UNITARIO	S/. 5.33	S/. 4.61	S/. 4.54	S/. 4.51	S/. 4.47
MARGEN UNITARIO	S/. 2.39	S/. 3.11	S/. 3.18	S/. 3.21	S/. 3.25

MARGEN %	45%	67%	70%	71%	73%
----------	-----	-----	-----	-----	-----

Fuente elaboración propia.

7.4.4. Costos fijos y variables unitarios.

Tabla 129

Tabla 129: Tabla de costos variables unitarios por sabor.

COSTOS VARIABLES UNITARIOS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 80g	S/. 1.58	S/. 1.38	S/. 1.38	S/. 1.39	S/. 1.37
MATERIAL DIRECTO	S/. 0.64				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46
LUCMA CON CHOCOLATE 80g	S/. 1.99	S/. 1.67	S/. 1.66	S/. 1.69	S/. 1.70
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.05	S/. 0.93	S/. 0.91	S/. 0.94	S/. 0.96
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46
COOKIES & CREAM 80g	S/. 2.65	S/. 2.45	S/. 2.45	S/. 2.45	S/. 2.44
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.70				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46

COSTOS VARIABLES UNITARIOS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 130g	S/. 1.98	S/. 1.78	S/. 1.78	S/. 1.78	S/. 1.77
MATERIAL DIRECTO	S/. 1.03				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46
LUCMA CON CHOCOLATE 130g	S/. 3.84	S/. 3.64	S/. 3.65	S/. 3.65	S/. 3.64
MATERIAL DIRECTO	S/. 2.90				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46
COOKIES & CREAM 130g	S/. 3.71	S/. 3.51	S/. 3.52	S/. 3.52	S/. 3.51
MATERIAL DIRECTO	S/. 2.77				
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 0.37	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.28	S/. 0.27
CIF	S/. 0.58	S/. 0.46	S/. 0.47	S/. 0.47	S/. 0.46

Fuente elaboración propia.

Tabla 130

Tabla 130: Tabla de costos fijos unitarios por sabor.

COSTOS FIJOS UNITARIOS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 80g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
LUCMA CON CHOCOLATE 80g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
COOKIES & CREAM 80g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28

COSTOS FIJOS UNITARIOS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FRESA RELLENA CON LECHE 130g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
LUCMA CON CHOCOLATE 130g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28
COOKIES & CREAM 130g	S/. 1.62	S/. 1.10	S/. 1.02	S/. 0.99	S/. 0.96
CIF FIJO	S/. 0.51	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41	S/. 0.41
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 0.45	S/. 0.28	S/. 0.29	S/. 0.29	S/. 0.28
GASTOS DE VENTAS	S/. 0.66	S/. 0.40	S/. 0.33	S/. 0.28	S/. 0.28

Fuente elaboración propia.

Capítulo VIII: Estados Financieros Proyectados

8.1. Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja

Premisas que se utilizarán para el estado de resultados y flujo de caja son:

- Horizonte de evaluación de 5 años.
- La empresa inicia sus operaciones en enero de 2019.
- En el mes de diciembre del 2018 se ejecutara la fase pre operativa.
- La tasa del impuesto a la renta es de 29.5%.
- Todas las adquisiciones son al contado.
- La estructura de inversión de la empresa es de 59% como deuda y 41% como aporte.

- Se cuenta con un solo canal de distribución y la política de cobranza es a 60 días.
- El estado de resultados no incluye el IGV.
- Los flujos de caja si incluyen el IGV.
- Los centros de costos definidos son Producción, Administración y ventas.
- Todos los movimientos monetarios serán en moneda nacional.

8.2. Estado de Ganancias y Pérdidas sin gastos financieros.

En la siguiente tabla se muestra el estado de ganancias y pérdidas, el cual por premisa no lleva IGV.

Tabla 131

Tabla 131: Tabla de Estados de ganancias y pérdidas.

	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS	S/. 1,784,468.46	S/. 2,827,613.12	S/. 2,912,355.97	S/. 3,001,049.47	S/. 3,092,444.05
COSTO DE VENTAS	-S/. 967,572.09	-S/. 1,359,785.11	-S/. 1,348,051.96	-S/. 1,343,895.86	-S/. 1,377,289.56
MATERIAL DIRECTO	S/. 512,863.88	S/. 794,148.84	S/. 784,990.15	S/. 782,526.26	S/. 807,821.23
MANO DE OBRA DIRECTO	S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF	S/. 339,810.53	S/. 429,386.73	S/. 426,812.27	S/. 425,120.06	S/. 433,218.79
UTILIDAD BRUTA	S/. 816,896.37	S/. 1,467,828.01	S/. 1,564,304.01	S/. 1,657,153.60	S/. 1,715,154.49
GASTOS OPERATIVOS	-347617.4541	-336559.5989	-297201.7175	-275983.6667	-276110.6667
GASTOS ADMINISTRATIVOS	141889.9067	138591.1667	138591.1667	138591.1667	138591.1667
GASTOS DE VENTAS	205727.5475	197968.4322	158610.5508	137392.5	137519.5
EBIT (UTILIDAD OPERATIVA)	S/. 469,278.92	S/. 1,131,268.41	S/. 1,267,102.30	S/. 1,381,169.94	S/. 1,439,043.82
IMPUESTOS	-S/. 138,437.28	-S/. 333,724.18	-S/. 373,795.18	-S/. 407,445.13	-S/. 424,517.93
UTILIDAD NETA	S/. 330,841.64	S/. 797,544.23	S/. 893,307.12	S/. 973,724.80	S/. 1,014,525.90

8.3. Estado de Ganancias y Pérdidas con gastos financieros y escudo fiscal.

Tabla 132

Tabla 132: Tabla de estados de ganancias y pérdidas con gastos financieros.

E.G. Y P. CON GASTOS FINANCIEROS	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS	S/. 1,784,468.46	S/. 2,827,613.12	S/. 2,912,355.97	S/. 3,001,049.47	S/. 3,092,444.05
COSTO DE VENTAS	-S/. 967,572.09	-S/. 1,359,785.11	-S/. 1,348,051.96	-S/. 1,343,895.86	-S/. 1,377,289.56
MATERIAL DIRECTO	S/. 512,863.88	S/. 794,148.84	S/. 784,990.15	S/. 782,526.26	S/. 807,821.23
MANO DE OBRA DIRECTO	S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF	S/. 339,810.53	S/. 429,386.73	S/. 426,812.27	S/. 425,120.06	S/. 433,218.79
UTILIDAD BRUTA	S/. 816,896.37	S/. 1,467,828.01	S/. 1,564,304.01	S/. 1,657,153.60	S/. 1,715,154.49
GASTOS OPERATIVOS	-S/. 347,617.45	-S/. 336,559.60	-S/. 297,201.72	-S/. 275,983.67	-S/. 276,110.67
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 141,889.91	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17	S/. 138,591.17
GASTOS DE VENTAS	S/. 205,727.55	S/. 197,968.43	S/. 158,610.55	S/. 137,392.50	S/. 137,519.50
EBIT (UTILIDAD OPERATIVA)	S/. 469,278.92	S/. 1,131,268.41	S/. 1,267,102.30	S/. 1,381,169.94	S/. 1,439,043.82
GASTOS FINANCIEROS	-S/. 115,735.57	-S/. 75,520.16	-S/. 28,230.66		
INGRESOS EXTRAORDINARIOS					S/. 566,707.20
UTILIDAD ANTES IMPUESTOS	S/. 353,543.35	S/. 1,055,748.25	S/. 1,238,871.64	S/. 1,381,169.94	S/. 2,005,751.03
IMPUESTOS	-S/. 104,295.29	-S/. 311,445.73	-S/. 365,467.13	-S/. 407,445.13	-S/. 591,696.55
UTILIDAD NETA	S/. 249,248.06	S/. 744,302.52	S/. 873,404.50	S/. 973,724.80	S/. 1,414,054.47
ESCUDO FISCAL	S/. 34,141.99	S/. 22,278.45	S/. 8,328.04		

Fuente elaboración propia.

8.4. Flujo de Caja Operativo.

Tabla 133

Tabla 133: Tabla de flujo de caja operativo.

	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS	S/. 2,105,672.79	S/. 3,336,583.48	S/. 3,436,580.04	S/. 3,541,238.37	S/. 3,649,083.98
COSTO DE VENTAS	-S/. 1,669,679.36	-S/. 2,310,886.02	-S/. 2,290,669.59	-S/. 2,294,378.06	-S/. 2,351,005.28
MATERIAL DIRECTO	S/. 605,179.38	S/. 937,095.63	S/. 926,288.37	S/. 923,380.99	S/. 953,229.06
MANO DE OBRA DIRECTO	S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF	S/. 400,976.43	S/. 506,676.34	S/. 503,638.48	S/. 501,641.67	S/. 511,198.17
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 167,430.09	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58
GASTOS DE VENTAS	S/. 242,758.51	S/. 233,602.75	S/. 187,160.45	S/. 162,123.15	S/. 162,273.01
IMPUESTO A LA RENTA (NO INC	S/. 138,437.28	S/. 333,724.18	S/. 373,795.18	S/. 407,445.13	S/. 424,517.93
FLUJO DE CAJA OPERATIVO	S/. 435,993.42	S/. 1,025,697.46	S/. 1,145,910.45	S/. 1,246,860.31	S/. 1,298,078.70

Fuente elaboración propia.

8.5. Flujo de Capital.

Tabla 134

Tabla 134: Flujo de capital de trabajo proyectado por 5 años.

FLUJO DE CAPITAL	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
INVERSIÓN EN ACTIVO FIJO	-S/. 749,942.16					
INVERSIÓN EN INTANGIBLES	-S/. 5,457.57					
INVERSIÓN GASTOS PRE OPERATIVOS	-S/. 121,495.58					
INVENTARIOS INICIALES	-S/. 98,188.74					
CAPITAL DE TRABAJO	-S/. 497,112.59	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 861,485.03
RECUPERACIÓN VENTA DE LOCAL						S/. 566,707.20
VALOR DESECHO						S/. 685,405.19
FLUJO DE CAPITAL	-S/. 1,472,196.64	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 2,113,597.43

Fuente elaboración propia.

8.6. Flujo de Caja Económico

Tabla 135

Tabla 135: Tabla de flujo de caja económico.

FLUJO DE CAJA ECONOMICO	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS		S/. 2,105,672.79	S/. 3,336,583.48	S/. 3,436,580.04	S/. 3,541,238.37	S/. 3,649,083.98
COSTOS OPERATIVOS		-S/. 1,669,679.36	-S/. 2,310,886.02	-S/. 2,290,669.59	-S/. 2,294,378.06	-S/. 2,351,005.28
COMPRA MATERIAL DIRECTO		S/. 605,179.38	S/. 937,095.63	S/. 926,288.37	S/. 923,380.99	S/. 953,229.06
MANO DE OBRA DIRECTA		S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF		S/. 400,976.43	S/. 506,676.34	S/. 503,638.48	S/. 501,641.67	S/. 511,198.17
GASTOS ADMINISTRATIVOS		S/. 167,430.09	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58
GASTOS DE VENTAS		S/. 242,758.51	S/. 233,602.75	S/. 187,160.45	S/. 162,123.15	S/. 162,273.01
IMPUESTO RENTA (NO INCLUYE PRÉSTAMO)		S/. 138,437.28	S/. 333,724.18	S/. 373,795.18	S/. 407,445.13	S/. 424,517.93
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		S/. 435,993.42	S/. 1,025,697.46	S/. 1,145,910.45	S/. 1,246,860.31	S/. 1,298,078.70
INVERSION EN ACTIVO FIJO	-S/. 749,942.16					
INVERSION EN INTANGIBLES	-S/. 5,457.57					
INVERSIÓN GASTOS PRE OPERATIVOS	-S/. 121,495.58					
INVENTARIOS INICIALES	-S/. 98,188.74					
CAPITAL DE TRABAJO	-S/. 497,112.59	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 861,485.03
RECUPERACIÓN VENTA DE LOCAL	S/. 0.00					S/. 566,707.20
VALOR DESECHO	S/. 0.00					S/. 685,405.19
FLUJO DE CAPITAL	-S/. 1,472,196.64	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 2,113,597.43
PAGO DE IGV		-S/. 106,973.98	-S/. 279,839.62	-S/. 304,274.42	-S/. 324,791.29	-S/. 335,231.45
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	-S/. 1,472,196.64	S/. 38,422.91	S/. 722,250.40	S/. 816,928.03	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68

Fuente elaboración propia.

8.7. Flujo del Servicio de la deuda

Tabla 136
Tabla 136: Tabla de flujo del servicio a la deuda.

FLUJO DE CAJA ECONOMICO	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS		S/. 2,105,672.79	S/. 3,336,583.48	S/. 3,436,580.04	S/. 3,541,238.37	S/. 3,649,083.98
COSTOS OPERATIVOS		-S/. 1,669,679.36	-S/. 2,310,886.02	-S/. 2,290,669.59	-S/. 2,294,378.06	-S/. 2,351,005.28
COMPRA MATERIAL DIRECTO		S/. 605,179.38	S/. 937,095.63	S/. 926,288.37	S/. 923,380.99	S/. 953,229.06
MANO DE OBRA DIRECTA		S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF		S/. 400,976.43	S/. 506,676.34	S/. 503,638.48	S/. 501,641.67	S/. 511,198.17
GASTOS ADMINISTRATIVOS		S/. 167,430.09	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58
GASTOS DE VENTAS		S/. 242,758.51	S/. 233,602.75	S/. 187,160.45	S/. 162,123.15	S/. 162,273.01
IMPUESTO RENTA (NO INCLUYE PRÉSTAMO)		S/. 138,437.28	S/. 333,724.18	S/. 373,795.18	S/. 407,445.13	S/. 424,517.93
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		S/. 435,993.42	S/. 1,025,697.46	S/. 1,145,910.45	S/. 1,246,860.31	S/. 1,298,078.70
INVERSION EN ACTIVO FIJO	-S/. 749,942.16	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
INVERSION EN INTANGIBLES	-S/. 5,457.57	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
INVERSIÓN GASTOS PRE OPERATIVOS	-S/. 121,495.58	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
INVENTARIOS INICIALES	-S/. 98,188.74	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
CAPITAL DE TRABAJO	-S/. 497,112.59	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 861,485.03
RECUPERACIÓN VENTA DE LOCAL	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 566,707.20
VALOR DESECHO	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 685,405.19
FLUJO DE CAPITAL	-S/. 1,472,196.64	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 2,113,597.43
PAGO DE IGTV		-S/106,973.98	-S/279,839.62	-S/304,274.42	-S/324,791.29	-S/335,231.45
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	-S/. 1,472,196.64	S/. 38,422.91	S/. 722,250.40	S/. 816,928.03	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68
PRÉSTAMO	S/. 875,662.74					
CUOTA DE REEMBOLSO DEL PRÉSTAMO		-S/. 365,143.80	-S/. 365,143.80	-S/. 365,143.80		
ESCUDO FISCAL		S/. 34,141.99	S/. 22,278.45	S/. 8,328.04		
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	S/. 875,662.74	-S/. 331,001.81	-S/. 342,865.35	-S/. 356,815.76		

Fuente elaboración propia.

8.8. Flujo de Caja Financiero

Tabla 137
Tabla 137: Tabla de flujo de caja financiero.

FLUJO DE CAJA ECONOMICO	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
VENTAS		S/. 2,105,672.79	S/. 3,336,583.48	S/. 3,436,580.04	S/. 3,541,238.37	S/. 3,649,083.98
COSTOS OPERATIVOS		-S/. 1,669,679.36	-S/. 2,310,886.02	-S/. 2,290,669.59	-S/. 2,294,378.06	-S/. 2,351,005.28
COMPRA MATERIAL DIRECTO		S/. 605,179.38	S/. 937,095.63	S/. 926,288.37	S/. 923,380.99	S/. 953,229.06
MANO DE OBRA DIRECTA		S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF		S/. 400,976.43	S/. 506,676.34	S/. 503,638.48	S/. 501,641.67	S/. 511,198.17
GASTOS ADMINISTRATIVOS		S/. 167,430.09	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58	S/. 163,537.58
GASTOS DE VENTAS		S/. 242,758.51	S/. 233,602.75	S/. 187,160.45	S/. 162,123.15	S/. 162,273.01
IMPUESTO RENTA (NO INCLUYE PRÉSTAMO)		S/. 138,437.28	S/. 333,724.18	S/. 373,795.18	S/. 407,445.13	S/. 424,517.93
FLUJO DE CAJA OPERATIVO		S/. 435,993.42	S/. 1,025,697.46	S/. 1,145,910.45	S/. 1,246,860.31	S/. 1,298,078.70
INVERSION EN ACTIVO FIJO	-S/. 749,942.16					
INVERSION EN INTANGIBLES	-S/. 5,457.57					
INVERSIÓN GASTOS PRE OPERATIVOS	-S/. 121,495.58					
INVENTARIOS INICIALES	-S/. 98,188.74					
CAPITAL DE TRABAJO	-S/. 497,112.59	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 861,485.03
RECUPERACIÓN VENTA DE LOCAL						S/. 566,707.20
VALOR DESECHO						S/. 685,405.19
FLUJO DE CAPITAL	-S/. 1,472,196.64	-S/. 290,596.53	-S/. 23,607.44	-S/. 24,708.00	-S/. 25,460.47	S/. 2,113,597.43
PAGO DE IGTV	0	-S/106,973.98	-S/279,839.62	-S/304,274.42	-S/324,791.29	-S/335,231.45
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	-S/. 1,472,196.64	S/. 38,422.91	S/. 722,250.40	S/. 816,928.03	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68
PRÉSTAMO	S/. 875,662.74					
CUOTA DE REEMBOLSO DEL PRÉSTAMO		-S/. 365,143.80	-S/. 365,143.80	-S/. 365,143.80		
ESCUDO FISCAL		S/. 34,141.99	S/. 22,278.45	S/. 8,328.04		
FLUJO DEL SERVICIO DE LA DEUDA	S/. 875,662.74	-S/. 331,001.81	-S/. 342,865.35	-S/. 356,815.76		
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	-S/. 596,533.90	-S/. 292,578.90	S/. 379,385.05	S/. 460,112.27	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68

Fuente elaboración propia.

Capítulo IX: Evaluación Económico Financiera

9.1. Cálculo de la Tasa de Descuento

9.1.1. Costo de Oportunidad.

9.1.1.1. Capital asset pricing model (CAPM)

Es un modelo de costeo para el inversionista, el cual asigna una tasa libre de riesgo al capital aportado por el inversionista y agrega un adicional por el riesgo que con lleva su inversión.

Entonces: $Ke = Rf + \beta a *(Rm - Rf)$

Dónde:

$(Rm - Rf)$ = Prima de riesgo sobre la acción promedio.

βa = Índice del propio riesgo de la acción en particular.

Rf = Tasa libre de riesgo.

Para ello, se necesitaran los siguientes datos para su determinación:

Tabla 138

Tabla 138: Tabla de CAPM.

COSTO DE OPORTUNIDAD	MODELO CAPM	FUENTE
RENDIMIENTO DEL MERCADO USA (S&P 500) (Rm)	10.44%	Damodaran 01/2018
TASA LIBRE DE RIESGO USA (T-BONDS) (Rf)	2.11%	Damodaran 01/2018
BETA DESPALANCADA (B)	0.87	Damodaran Food Processing
PORCENTAJE DE ENDEUDAMIENTO (%Kd)	59%	
PORCENTAJE DE APOORTE PROPIO (%Ke)	41%	
RIESGO PAIS (RP)	1.38%	Damodaran Country risk Premiums
TASA DE IMPUESTO A LA RENTA	29.50%	Vigente Sunat 2018
BETA APALANCADA, CALCULADA CON LA FORMULA =BD*{[1+(%D/%E)]*(1-IR)} --> (BA)	1.039576271	
Riesgo de pequeño negocio RTN= KP * 0.40	5%	
Riesgo de Know How RN = KP * 0.26	3%	
COSTO DE OPORTUNIDAD MODELO CAPM	20.15%	COK
COK = Rf + B (Rm - Rf) + Rp + RTN + RN		

Fuente elaboración propia.

9.1.1.2. COK Propio

Tabla 139

Tabla 139: Tabla del COK de los inversionistas.

APOORTE DE CADA SOCIO		
SOCIO	ALTERNATIVA DE INVERSIÓN	RENTABILIDAD
Cabrera Silva, Jorge	FINANCIERA TFC + DE 360 Días	5%
Castro Guerrero, Antony	CAJA CENTRO + DE 360 DÍAS	5.1%
Mitma Giron, Liseth Angels	CRAC RAIZ + DE 360 DÍAS	5%
Talledo Torres, Esteban	BANCO FALLABELLA + DE 360 DÍAS	4.5%
Vivas Gonzales, Thais	CAJA HUANCAYO + DE 360 DÍAS	5%
	PROMEDIO DE RENTABILIDAD	5%
	FACTOR DE RIESGO	5.99
TOTAL	COK (PROPIO)	29%

Fuente elaboración propia.

9.1.2. Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC).

Se le conoce como WACC al promedio ponderado del costo de la deuda y el costo del inversionista.

Tabla 140

Tabla 140: Tabla de cálculo del WACC.

COSTO DE OPORTUNIDAD	MODELO CAPM	FUENTE
RENDIMIENTO DEL MERCADO USA (S&P 500) (Rm)	10.44%	Damodaran 01/2018
TASA LIBRE DE RIESGO USA (T-BONDS) (Rf)	2.11%	Damodaran 01/2018
BETA DESPALANCADA (B)	0.87	Damodaran Food Processing
PORCENTAJE DE ENDEUDAMIENTO (%Kd)	59%	
PORCENTAJE DE APOORTE PROPIO (%Ke)	41%	
RIESGO PAIS (RP)	1.38%	Damodaran Country risk Premiums
TASA DE IMPUESTO A LA RENTA	29.50%	Vigente Sunat 2018
BETA APALANCADA, CALCULADA CON LA FORMULA =BD*{[1+(%D/%E)]*(1-IR)} --> (BA)	1.039576271	
Riesgo de pequeño negocio RTN= KP * 0.40	5%	
Riesgo de Know How RN = KP * 0.26	3%	
COSTO DE OPORTUNIDAD MODELO CAPM COK = Rf + B (Rm - Rf) + Rp + RTN + RN	20.15%	COK
COSTO DE LA DEUDA (Kd)	17.87%	
COSTO EFECTIVO DE LA DEUDA (Kd*(1-IR))	12.60%	
COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL WACC {COK*[%Ke/(%Ke+%Kd)]}+{Kd*(1-IR)*[%Kd/(%Ke+%Kd)]}	15.69%	WACC

Fuente elaboración propia.

Tabla 141

Tabla 141: Tabla de cálculo del WACC - Perú.

COSTO DE OPORTUNIDAD	MODELO CAPM	FUENTE
RENDIMIENTO DEL MERCADO (BVL)	18.54%	PROMEDIO IGBVL
TASA DE LIBRE RIESGO (Rf-PERÚ)	8.00%	TASA PASIVA MAXIMASBS CAJA LOS ANDES
PORCENTAJE DE ENDEUDAMIENTO (%Kd)	59%	
PORCENTAJE DE APOORTE PROPIO (%Ke)	41%	
RIESGO PAIS (RP) (155 puntos al 05/2018)	1.55%	BCR (155 puntos al 05/2018)
TASA DE IMPUESTO A LA RENTA	29.50%	Vigente Sunat 2018
BETA APALANCADA, CALCULADA CON LA FORMULA =BD*{[1+(%D/%E)]*(1-IR)} --> (BA)	1.039576271	
Riesgo de pequeño negocio RTN= KP * 0.40	5%	
Riesgo de Know How RN = KP * 0.26	3%	
COSTO DE OPORTUNIDAD MODELO CAPM Ke=COK=Rf+(B*(Rm-Rf))	18.96%	COK
COSTO DE LA DEUDA (Kd)	17.87%	
COSTO EFECTIVO DE LA DEUDA (Kd*(1-IR))	12.60%	
COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL WACC {COK*[%Ke/(%Ke+%Kd)]}+{Kd*(1-IR)*[%Kd/(%Ke+%Kd)]}	15%	WACC

Fuente elaboración propia.

9.2. Evaluación Económica Financiera

9.2.1. Indicadores de Rentabilidad

9.2.1.1. VANE y VANF

Tabla 142

Tabla 142: Tabla de indicadores de rentabilidad VANE Y VANF.

CONCEPTO	AÑO 0	2019	2020	2021	2022	2023
FLUJO ECONÓMICO	-S/. 1,472,196.64	S/. 38,422.91	S/. 722,250.40	S/. 816,928.03	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68
FLUJO FINANCIERO	-S/. 596,533.90	-S/. 292,578.90	S/. 379,385.05	S/. 460,112.27	S/. 896,608.55	S/. 3,076,444.68

TASAS DE C. OPORTUNIDAD	
COK PROPIO	29.47%
COK MODELO CAPM	20.15%
KD	17.87%
WACC	15.69%

INDICADOR ECONÓMICO VANE Y VANF	
VANE	S/. 1,612,758.15
VANF	S/. 1,346,949.17

Fuente elaboración propia.

9.2.1.2. TIRE y TIRF, TIR modificado

Tabla 143

Tabla 143: Tabla de indicador económico TIRE, TIRF y TIRM.

INDICADOR ECONÓMICO TIR Y TIRF	
TIRE (E.ANUAL)	41%
TIRF (E.ANUAL)	55%

INDICADOR ECONÓMICO TIR Y TIRF MODIFICADO	
TIR ME	35%
TIR MF	45%

Fuente elaboración propia.

9.2.1.3. *Periodo de Recuperación descontado.*

Tabla 144

Tabla 144: *Tabla de Periodo de recupero de la inversión.*

PERIODO DE RECUPERO DE LA INVERSIÓN	AÑO 0	2019	2020	2021	2022	2023
FLUJOS DESCONTADOS FE	-S/. 1,472,196.64	S/. 33,210.69	S/. 539,589.11	S/. 527,529.66	S/. 500,441.89	S/. 1,484,183.44
FLUJO DE CAJA ACUMULADO	-S/. 1,472,196.64	-S/. 1,438,985.95	-S/. 899,396.83	-S/. 371,867.18	S/. 128,574.71	S/. 1,612,758.15
			-S/. 0.74	-S/. 8.92	-S/. 0.92	-S/. 27.51
		3 AÑOS				
		8 MES				
		27 DÍAS				

PERIODO DE RECUPERO DE LA INVERSIÓN	AÑO 0	2019	2020	2021	2022	2023
FLUJOS DESCONTANDOS FF	-S/. 596,533.90	-S/. 252,889.44	S/. 283,436.38	S/. 297,116.59	S/. 500,441.89	S/. 1,484,183.44
FLUJO DE CAJA ACUMULADO	-S/. 596,533.90	-S/. 849,423.34	-S/. 565,986.96	-S/. 268,870.37	S/. 231,571.52	S/. 1,715,754.96
			-S/. 0.54	-S/. 6.4	-S/. 0.45	-S/. 13.42
		3 AÑOS				
		6 MESES				
		13 DÍAS				

Fuente elaboración propia.

9.2.1.4. *Análisis Beneficio/Costo (B/C)*

Tabla 145

Tabla 145: *Tabla de Análisis de beneficio/costo.*

ANILISIS DE BENEFICIO / COSTO	
RELACION B/C ECONOMICO	2.10
RELACION B/C FINANCIERO	3.88

Fuente elaboración propia.

De acuerdo a lo mostrado podemos determinar que para realizar o aprobar la inversión se deben cumplir las siguientes reglas:

TIRE>WACC, conviene realizar el proyecto, de lo contrario debemos rechazarlo y en el caso que sea igual quedara a decisión del inversionista (indistinto).

En nuestro proyecto se observa que la TIRE (41%)>WACC (15.69%), por lo que podemos decir que el proyecto es viable.

TIRF>COK, Conviene realizar el proyecto, de lo contrario debemos rechazarlo y en el caso que sea igual quedara a decisión del inversionista (indistinto).

Cuando alguna TIR no sea mayor al wacc o cok el proyecto dejara de ser viable.

Tasa Interna de Retorno Modificada (TIRM)

La TIRM, nos indica que cuando el costo de la inversión es cubierta, los flujos excedentes son reinvertidos en una nueva tasa, el cual para este caso se reinvierten a la tasa de COK.

TIRM (Económica)

La TIRM económica del proyecto es de 41%, lo cual indica que el proyecto es viable, porque se mantiene mayor al costo promedio ponderado de capital (WACC) que es 15.69%.

TIRM (Financiera)

La TIRM financiera del proyecto es de 55%, lo cual indica que el proyecto es viable, porque se mantiene mayor al cok 20.15%.

9.2.2. Análisis del Punto de equilibrio

9.2.2.1. Costos Variables, Costos Fijos

Tabla 146

Tabla 146: Tabla de costo variable y costo fijo para punto de equilibrio.

	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
VENTAS EN SOLES	S/. 1,784,468.46	S/. 2,827,613.12	S/. 2,912,355.97	S/. 3,001,049.47	S/. 3,092,444.05
VENTAS EN UNIDADES	313049	490442	485769	482698	497398
PRESENTACION 80gr Unidades	141,828	224,737	231,472	238,521	245,785
PALETAS DE FRESA RELLENAS	49,640	78,658	81,015	83,483	86,025
PALETAS DE LÚCUMA RELLENAS	43,967	69,668	71,756	73,942	76,193
PALETAS DE COOKIES & CREAM	48,222	76,411	78,701	81,097	83,567
PRESENTACION 130gr Unidades	128,041	202,890	208,971	215,335	221,893
PALETAS DE FRESA RELLENAS	44,815	71,012	73,140	75,367	77,663
PALETAS DE LÚCUMA RELLENAS	39,693	62,896	64,781	66,754	68,787
PALETAS DE COOKIES & CREAM	43,534	68,983	71,050	73,214	75,444
VALOR DE VENTA PROMEDIO	S/. 5.70	S/. 5.77	S/. 6.00	S/. 6.22	S/. 6.22
MATERIAL DIRECTO VARIABLE	S/. 512,863.88	S/. 794,148.84	S/. 784,990.15	S/. 782,526.26	S/. 807,821.23
MANO DE OBRA DIRECTA	S/. 114,897.67	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54	S/. 136,249.54
CIF VARIABLE	S/. 180,099.58	S/. 227,574.97	S/. 226,210.50	S/. 225,313.63	S/. 229,605.96
COSTOS VARIABLES	S/. 807,861.14	S/. 1,157,973.35	S/. 1,147,450.19	S/. 1,144,089.44	S/. 1,173,676.73
CIF FIJO	S/. 159,711	S/. 201,812	S/. 200,602	S/. 199,806	S/. 203,613
GASTOS ADMINISTRATIVOS	S/. 141,890	S/. 138,591	S/. 138,591	S/. 138,591	S/. 138,591
GASTOS DE VENTAS	S/. 205,728	S/. 197,968	S/. 158,611	S/. 137,393	S/. 137,520
COSTOS FIJOS	S/. 507,328.40	S/. 538,371.36	S/. 497,803.48	S/. 475,790.10	S/. 479,723.50

Tabla 147

Tabla 147: Tabla para determinar el punto de equilibrio de varios productos.

	53%				
PREMISAS LA PARTICIPACIÓN DE 80G	53%				
PREMISAS LA PARTICIPACIÓN DE 130G	47%				
PRODUCTOS	C.V. UNIT 2019	C.V. UNIT 2020	C.V. UNIT 2021	C.V. UNIT 2022	C.V. UNIT 2023
FRESA CON RELLENO DE 80G	S/1.58	S/1.38	S/1.38	S/1.39	S/1.37
FRESA CON RELLENO DE 130G	S/1.98	S/1.78	S/1.78	S/1.78	S/1.77
LUCUMA CON RELLENO DE 80G	S/1.99	S/1.67	S/1.66	S/1.69	S/1.70
LUCUMA CON RELLENO DE 130G	S/3.84	S/3.64	S/3.65	S/3.65	S/3.64
COOKIES & CREAM DE 80G	S/1.62	S/1.10	S/1.02	S/0.99	S/0.96
COOKIES & CREAM DE 130G	S/3.71	S/3.51	S/3.52	S/3.52	S/3.51
MARGENES	M.G.UNIT 2019	M.G.UNIT 2020	M.G.UNIT 2021	M.G.UNIT 2022	M.G.UNIT 2023
FRESA CON RELLENO DE 80G	S/2.41	S/3.14	S/3.21	S/3.24	S/3.28
FRESA CON RELLENO DE 130G	S/4.12	S/4.84	S/4.91	S/4.95	S/4.98
LUCUMA CON RELLENO DE 80G	S/2.00	S/2.84	S/2.93	S/2.93	S/2.95
LUCUMA CON RELLENO DE 130G	S/2.25	S/2.98	S/3.05	S/3.08	S/3.12
COOKIES & CREAM DE 80G	S/1.35	S/2.07	S/2.14	S/2.17	S/2.21
COOKIES & CREAM DE 130G	S/2.39	S/3.11	S/3.18	S/3.21	S/3.25
PARTICIPACIÓN	% - 2019	% - 2020	% - 2021	% - 2022	% - 2023
FRESA CON RELLENO DE 80G	18%	18%	18%	18%	18%
FRESA CON RELLENO DE 130G	17%	17%	17%	17%	17%
LUCUMA CON RELLENO DE 80G	16%	16%	16%	16%	16%
LUCUMA CON RELLENO DE 130G	15%	15%	15%	15%	15%
COOKIES & CREAM DE 80G	18%	18%	18%	18%	18%
COOKIES & CREAM DE 130G	16%	16%	16%	16%	16%
(Pvu-Cvu) 80 G	S/1.01	S/1.41	S/1.45	S/1.46	S/1.48
(Pvu-Cvu) 130 G	S/1.40	S/1.74	S/1.78	S/1.79	S/1.81
Margen Unit - PROPORCIONAL	S/2.41	S/3.15	S/3.23	S/3.26	S/3.29
PUNTO DE EQUILIBRIO - CANTIDADES	210413	170721	154337	146107	145891
PUNTO DE EQUILIBRIO - SOLES	S/1,389,348.25	S/1,127,259.60	S/1,019,081.39	S/964,739.71	S/963,311.76

Fuente elaboración propia.

9.2.2.2. Estado de Resultados (costeo directo)

Tabla 148

Tabla 148: Tabla de costeo directo.

RESULTADO DE COSTEO DIRECTO	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
VENTAS	S/. 1,389,348.25	S/. 1,127,259.60	S/. 1,019,081.39	S/. 964,739.71	S/. 963,311.76
COSTOS VARIABLES	S/. 882,019.84	S/. 588,888.24	S/. 521,277.91	S/. 488,949.61	S/. 483,588.26
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	S/. 507,328.40	S/. 538,371.36	S/. 497,803.48	S/. 475,790.10	S/. 479,723.50
COSTOS FIJOS	S/. 507,328.40	S/. 538,371.36	S/. 497,803.48	S/. 475,790.10	S/. 479,723.50
UNIDAD OPERATIVA	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00
COSTO VARIABLE UNIT PROPORCIONAL	S/4.19	S/3.45	S/3.38	S/3.35	S/3.31

Fuente elaboración propia.

9.2.2.3. Estimación y análisis del punto de equilibrio en unidades

Tabla 149

Tabla 149: Tabla de producción por unidades en cada sabor y presentación.

P.E. EN CANTIDADES POR PRODUCTO	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
FRESA CON RELLENO DE 80G	38703	31402	28389	26875	26835
FRESA CON RELLENO DE 130G	34941	28350	25629	24263	24227
LUCUMA CON RELLENO DE 80G	34280	27814	25144	23804	23768
LUCUMA CON RELLENO DE 130G	30948	25110	22700	21490	21458
COOKIES & CREAM DE 80G	37598	30505	27578	26107	26069
COOKIES & CREAM DE 130G	33943	27540	24897	23569	23534
TOTAL	210413	170721	154337	146107	145891

Fuente elaboración propia.

9.2.2.4. Estimación y análisis del punto de equilibrio en nuevos soles

Tabla 150

Tabla 150: Tabla de producción en soles por sabor y presentación.

P.E. EN SOLES POR PRODUCTO	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
FRESA CON RELLENO DE 80G	S/255,557.15	S/207,348.48	S/187,450.15	S/177,454.52	S/177,191.87
FRESA CON RELLENO DE 130G	S/230,714.73	S/187,192.38	S/169,228.34	S/160,204.37	S/159,967.25
LUCUMA CON RELLENO DE 80G	S/226,350.62	S/183,651.51	S/166,027.28	S/157,174.01	S/156,941.37
LUCUMA CON RELLENO DE 130G	S/204,347.34	S/165,798.96	S/149,887.96	S/141,895.30	S/141,685.28
COOKIES & CREAM DE 80G	S/248,255.52	S/201,424.24	S/182,094.43	S/172,384.40	S/172,129.24
COOKIES & CREAM DE 130G	S/224,122.88	S/181,844.02	S/164,393.24	S/155,627.11	S/155,396.76
PUNTO DE EQUILIBRIO - SOLES	S/1,389,348.25	S/1,127,259.60	S/1,019,081.39	S/964,739.71	S/963,311.76

Fuente elaboración propia.

9.3. Análisis de Sensibilidad y de riesgo

9.3.1. Variables de Entrada.

Las variables de entrada que tendremos:

- Costos
- Demanda
- Precio

9.3.2. Variables de Salida.

Las Variables de salida son los indicadores financieros como el VANF y TIRF



9.3.3. Análisis Unidimensional.

Tabla 151

Tabla 151: Tabla de Sensibilidad del Precio

DATOS DE LA PROYECCION INICIAL					
CONCEPTO	2019	2020	2021	2022	2023
VARIABLE DE ENTRADA					
PRECIO DE BIENES PROYECTADA					
PRECIO DE PALETAS DE 80g	S/5.61	S/5.61	S/5.61	S/5.61	S/5.61
PRECIO DE PALETAS DE 130g	S/7.72	S/7.72	S/7.72	S/7.72	S/7.72
				VANF	S/. 1,346,949
				TIRF	55%
PORCENTAJE DE DISMINUCION DEL PRECIO					23.33%
VARIABLE DE SALIDA					
NUEVO PRECIO DE BIENES					
PRECIO DE PALETAS DE 80g	S/4.30	S/4.30	S/4.30	S/4.30	S/4.30
PRECIO DE PALETAS DE 130g	S/5.92	S/5.92	S/5.92	S/5.92	S/5.92
				VANF	S/. 0.00
				TIRF	20.15%

Fuente elaboración propia.

Tabla 152

Tabla 152: Tabla de Sensibilidad de la Demanda

DATOS DE LA PROYECCION INICIAL					
CONCEPTO	2019	2020	2021	2022	2023
VARIABLE FDE ENTRADA					
DEMANDA DE BIENES PROYECTADA	269870	427627	440443	453857	467678
DEMANDA DE PALETAS DE 80g	141828	224737	231472	238521	245785
DEMANDA DE PALETAS DE 130g	128041	202890	208971	215335	221893
				VANF	S/. 1,346,949
				TIRF	55%
PORCENTAJE DE DISMINUCIÓN EN LA DEMANDA					36.46%
VARIABLE DE SALIDA					
NUEVA DEMANDA DE BIENES	171479	271720	279864	288387	297169
DEMANDA DE PALETAS DE 80g	90120	142801	147081	151560	156175
DEMANDA DE PALETAS DE 130g	81359	128919	132783	136827	140994
				VANF	S/. 0.00
				TIRF	20.15%

Fuente elaboración propia.

Tabla 153

Tabla 153: Tabla de Sensibilidad del costo

DATOS DE LA PROYECCION INICIAL					
CONCEPTO	2019	2020	2021	2022	2023
VARIABLE DE ENTRADA					
COSTOS DIRECTOS	S/627,761.56	S/930,398.38	S/921,239.69	S/918,775.80	S/944,070.77
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 80g	S/185,557.07	S/281,369.59	S/277,096.69	S/277,844.27	S/287,769.55
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 130g	S/327,306.81	S/512,779.25	S/507,893.46	S/504,682.00	S/520,051.69
MANO DE OBRA DIRECTA	S/114,897.67	S/136,249.54	S/136,249.54	S/136,249.54	S/136,249.54
				VANF	S/. 1,346,949
				TIRF	55%
PORCENTAJE DE AUMENTO DEL COSTO					162.35%
VARIABLE DE SALIDA					
NUEVO COSTOS DIRECTOS	S/1,019,165.88	S/1,510,494.34	S/1,495,625.27	S/1,491,625.18	S/1,532,691.36
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 80g	S/301,250.43	S/456,801.28	S/449,864.26	S/451,077.95	S/467,191.56
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 130g	S/531,379.99	S/832,493.02	S/824,560.97	S/819,347.19	S/844,299.76
MANO DE OBRA DIRECTA	S/186,535.45	S/221,200.04	S/221,200.04	S/221,200.04	S/221,200.04
				VANF	S/. 0.00
				TIRF	20.15%

Fuente elaboración propia.

9.3.4. Análisis Multidimensional

Tabla 154

Tabla 154: Análisis multidimensional

DATOS DE LA PROYECCION INICIAL					
CONCEPTO	2019	2020	2021	2022	2023
VARIABLE DE ENTRADA					
DEMANDA DE BIENES PROYECTADO					
DEMANDA DE PALETAS DE 80g	141828	224737	231472	238521	245785
DEMANDA DE PALETAS DE 130g	128041	202890	208971	215335	221893
PRECIO DE BIENES PROYECTADO					
PRECIO DE PALETAS DE 80g	S/5.61	S/5.61	S/5.61	S/5.61	S/5.61
PRECIO DE PALETAS DE 130g	S/7.72	S/7.72	S/7.72	S/7.72	S/7.72
COSTOS DIRECTOS PROYECTADO					
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 80g	S/185,557.07	S/281,369.59	S/277,096.69	S/277,844.27	S/287,769.55
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 130g	S/327,306.81	S/512,779.25	S/507,893.46	S/504,682.00	S/520,051.69
MANO DE OBRA DIRECTA	S/114,897.67	S/136,249.54	S/136,249.54	S/136,249.54	S/136,249.54
				VANF	S/1,346,949.17
				TIRF	55%
% DISMINUCION EN DEMANDA Y PRECIO - AUMENTO DE COSTO					12.53%
VARIABLE DE SALIDA					
NUEVA DEMANDA DE BIENES					
DEMANDA DE PALETAS DE 80g	124064	196588	202480	208646	215000
DEMANDA DE PALETAS DE 130g	112004	177478	182797	188364	194100
NUEVO PRECIO DE BIENES					
PRECIO DE PALETAS DE 80g	S/4.91	S/4.91	S/4.91	S/4.91	S/4.91
PRECIO DE PALETAS DE 130g	S/6.75	S/6.75	S/6.75	S/6.75	S/6.75
NUEVO COSTOS DIRECTOS					
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 80g	S/208,798.55	S/316,611.81	S/311,803.72	S/312,644.93	S/323,813.38
MATERIA PRIMA DE PALETA DE 130g	S/368,302.78	S/577,006.09	S/571,508.34	S/567,894.64	S/585,189.42
MANO DE OBRA DIRECTA	S/129,288.89	S/153,315.12	S/153,315.12	S/153,315.12	S/153,315.12
				VANF	S/0.00
				TIRF	20.15%

Fuente elaboración propia.

9.3.5. Variables críticas del proyecto

De acuerdo al análisis de sensibilidad la variable más sensible es la del precio porque tiene una sensibilidad aproximada del 23.33%, es decir, una variación mayor al 23.33% traerá como resultado una VANF negativo y por ende el proyecto dejaría de ser viable al no cubrir con las tasas de retornos.

9.3.6. Perfil de riesgo

Tabla 155

Tabla 155: Análisis multidimensional

CONCEPTO	ESCENARIO PESIMISTA	ESCENARIO NORMAL	ESCENARIO OPTIMISTA
	VANF		
	S/. 0.00	S/. 1,346,949	S/. 2,689,485.21
DEMANDA DE PRODUCTOS	VARIACION % EN DEMANDA (UNIDADES)		
	-36.46%		36.46%
	VENTA EN 5 AÑOS (UNIDADES)		
	1308619	2059475	2810332
	VANF		
	S/. 0.00	S/. 1,346,949	S/. 5,109,143.15
PRECIOS DE PRODUCTOS	VARIACION % EN PRECIO		
	-23.33%		23.33%
	VENTA EN 5 AÑOS (SOLES)		
	S/ 10,441,439.77	S/ 13,617,931.07	S/ 16,794,422.37
	VANF		
	S/. 3,107,680.83	S/. 1,346,949	S/. 0.00
COSTOS DIRECTOS	VARIACION % AUMENTO DE COSTOS		
	-162.35%		162.35%
	COSTOS EN 5 AÑOS (SOLES)		
	S/7,049,602.02	S/4,342,246.20	S/7,049,602.02

Fuente elaboración propia.

Conclusiones

El proyecto será financiado a través de capital propio de los inversionistas por un monto de S/ 596,533.90 lo cual representa el 41% de la inversión total y estos serán destinados exclusivamente a la compra del local comercial.

El 59% restante de la inversión total será financiado a través de una entidad bancaria a una TCEA 17.87% el cual se llegó mediante la entrega del local comercial como garantía. El monto a financiar es de S/ 875,662.74 y cubrirán los activos fijos, activos intangibles, capital de trabajo, inventario inicial y gastos pre operativos.

El proyecto es considerado RENTABLE debido a que se obtiene el VANE de S/1'672,758.15 y un TIRE de 41%, que es mayor que nuestro Wacc de 15.69%. El cual tiene un periodo de recupero de 3 años 8 meses y 27 días.

El proyecto es considerado RENTABLE debido a que se obtiene el VANF de S/ 1'346,949.17 y un TIRF de 55%, que es mayor que nuestro Cok de 20.15%. El cual tiene un periodo de recupero de 3 años 6 meses y 13 días.



Artisan Palette ofrecerá sus productos Premium a través de su canal de ventas “Vivanda”, estos productos estarán dirigidos a personas del NSE A y B de 18 a 65 años, en la cual Vivanda capta la mayor atención de los consumidores a los que va dirigido el producto.

Además Artisan Palette al ser fabricante y distribuidor está diseñado para alinearse a los requerimientos normativos necesarios para su puesta en marcha (registros sanitarios, licencia de funcionamiento, registros de marcas, etc.)

Al tener 03 sabores con 02 presentaciones se observa que los márgenes de ganancia en ambas presentaciones de 80g y 130g obtienen un monto mayor al 50% en el primer año y en el último año del horizonte de evaluación esta cifra se ve en la mayoría duplicada, en algunos casos se obtiene el montos mayores al 100% lo cual hace a este proyecto muy atractivo para cualquier inversionista.

En la parte de costos se demuestra que estos representan en el primer año el 73.70% de los ingresos y en el último año del horizonte de evaluación estos costos son reducidos al 53.47%, permitiendo de esta forma mantener unos precios competitivos y con buenos márgenes de ganancia.

Para el punto de equilibrio la empresa deberá producir en el primer año 210413 unidades en general para que la empresa no obtenga ganancias ni pérdidas. En el último año de evaluación esta cantidad se ve reducida a un monto de 145891 unidades para no obtener ganancia ni pérdida.

Nuestro estudio de mercado demuestra que tenemos un nivel de aceptación de nuestros productos en un 43%, los cuales indican que están dispuestos a comprar los productos que ofrecemos.

El análisis de sensibilidad muestra que el proyecto soporta una disminución multidimensional de hasta 12.53%, también se muestra que nuestra variable más sensible es el precio que soporta una variación de hasta un 23.33%.



Recomendaciones

De los márgenes obtenidos podemos resaltar que el que mayor margen de ganancia muestra es el sabor de fresa con relleno de leche condensada lo cual debemos implementar nuevas estrategias de marketing para generar un incremento en la demanda de este sabor.

De los márgenes obtenidos podemos resaltar que el que menor margen de ganancia muestra es el sabor de Cookies & Cream con relleno de chocolate lo cual debemos evaluar el proceso de elaboración para poder buscar una reducción en los costos de fabricación y de esta forma buscar incrementar el margen de ganancia.

Se recomienda evaluar la búsqueda de nuevos canales de distribución como principal foco de atención se debería considerar a supermercados WONG, quien tiene las mismas características que Vivanda.

Implementar mejoras en las estrategias de marketing o diversificar los tipos para fortalecer y solidificar nuestra marca en el mercado y la mente del consumidor.

No detenernos en la búsqueda de nuevos proveedores que permitan suplir en casos de contingencias nuestra materia prima, esto a su vez nos permitirá mantener costos competitivos entre los proveedores ganando así un mejor producto a un mejor precio.



Bibliografía

En Perú. (2015). Introducción de Perú. *En Perú*. Recuperado de <http://www.enperu.org/peru-informacion-general-atractivos-del-peru-departamentos-del-peru.html>.

Climate Data (2015). Datos climáticos mundiales. *Climate Data*. Recuperado de <https://es.climate-data.org/>.

INEI. (2015). Tasa de crecimiento de la población por departamento. *INEI*. Recuperado de https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib0015/cap-52.htm.

Xinhua. (Abril de 2017). Solo el 28% de la población económicamente activa en Perú tiene empleo formal. *América Economía*. Recuperado de <https://www.americaeconomia.com/economia-mercados/finanzas/solo-el-28-de-la-poblacion-economicamente-activa-en-peru-tiene-empleo>.

Redacción Gestión. (Agosto de 2017). Superávit de balanza comercial de Perú llegaría a US\$ 5,296 millones el 2017. *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/superavit-balanza-comercial-peru-llegaria-us-5-296-millones-2017-141333>.

BCRP. (2015). Cuadros anuales históricos. *BCRP*. Recuperado de <http://www.bcrp.gov.pe/estadisticas/cuadros-anuales-historicos.html>

Castillo, N. (Noviembre de 2017). ¿Por qué el BCR bajó su tasa de interés de referencia? *El Comercio*. Recuperado de <https://elcomercio.pe/economia/peru/bcr-tasa-interes-referencia-noticia-472900>.

SBS. (03/2018). Cotización de oferta y demanda tipo de cambio promedio ponderado. SBS. Recuperado de http://www.sbs.gob.pe/app/pp/SISTIP_PORTAL/Paginas/Publicacion/TipoCambioPromedio.aspx.



Redacción Gestión. (Marzo de 2018). Riesgo país de Perú subió tres puntos básicos a 1.22 puntos porcentuales. Gestión. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/riesgo-pais-peru-subio-tres-puntos-basicos-1-22-puntos-porcentuales-229282>.

INEI. (Marzo 2018). Clasificación industrial internacional uniforme. INEI. Recuperado de https://proyectos.inei.gob.pe/CIU/frm_buscar_desc.asp.

León, L. (Marzo de 2016). Mercado de helados en el Perú. Marketing Disruptivo. Recuperado de <http://marketing-disruptivo.com/inicio/que-hace-marketing-disruptivo/mercado-de-helados-en-el-peru/>.

INEI. (Setiembre de 2014). Una mirada a lima metropolitana. INEI. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1168/libro.pdf.

INEI. (Setiembre de 2014). Región lima. INEI. Recuperado de <http://proyectos.inei.gob.pe/web/biblioineipub/bancopub/Est/Lib1044/cuadros/cap17.pdf>.

Tejada, M. (Mayo de 2017). ¿Cuál fue gasto per cápita de los peruanos en el 2016? Mercados & Regiones. Recuperado de <http://mercadosyregiones.com/2017/05/cual-fue-gasto-per-capita-de-los-peruanos-en-el-2016/>.

Semana Económica. (Marzo de 2016). D'Onofrio posee el 75% del mercado de helados para consumo en el hogar. Semana Económica. Recuperado de <http://semanaeconomica.com/article/sectores-y-empresas/consumo-masivo/182474-donofrio-posee-el-75-del-mercado-de-helados-para-consumo-en-el-hogar/>.

Larrucea, S. (Diciembre de 2017). Fresas, saborea sus beneficios. *Web Consultas*. Recuperado de <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/alimentos-saludables/propiedades-nutricionales-de-la-fresa-y-beneficios-para-la>.

INKA NATURA. (Mayo de 2018). Lúcuma: Usos y Propiedades. *INKA NATURA*. Recuperado de <http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=lucuma-usos-propiedades>.



Márquez, Ángel. (2016). El consumo de helados sigue creciendo. *MERCASA*. Recuperado de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1463940776_El_consumo_de_helados_sigue_creciendo.pdf.

Nieva, M. (Junio de 2017). Informe Nro. 002357-2017. *DIGESA*. Recuperado de http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/Informe_criterios_tecnicos_C.pdf.

AFP Integra (2018). Comisiones y Costos de Seguro vigentes de todas las AFP. AFP Integra. Recuperado de <https://www.integra.com.pe/wps/portal/integra/personas/comisiones-y-cargos/comisiones-y-costos-de-seguro-vigentes-de-todas-las-afp.html>.

Grupo Enel (2018). Tarifas. Grupo Enel. Recuperado de <http://www.eneldistribucion.pe/es/InformacionLegal/Paginas/tarifas.aspx>.

Movistar (2018). Internet negocios. Movistar. Recuperado de <http://www.movistar.com.pe/negocio/internet-seguridad/internet-empresarial>.

Municipalidad metropolitana de lima (2018). Plano de zonificación de lima metropolitana – Los Olivos. *Municipalidad metropolitana de lima*. Recuperado de <http://www.imp.gob.pe/images/Planos%20de%20Zonificacion3/2%20Los%20Olivos.pdf>.

Sedapal (2018). Tarifas. Sedapal. Recuperado de <http://www.sedapal.com.pe/estructura-tarifaria>.

Sandro J. (2018). Daewoo Labo Baranda/furgón/frigorífico Glp Años 2012 Al 2014. *Mercado Libre Perú*. Recuperado de https://auto.mercadolibre.com.pe/MPE-430165261-daewoo-labo-barandafurgonfrigorifico-glp-anos-2012-al-2014-_JM.

Aswath Damodaran (Enero 2018). Country Default Spreads and Risk Premiums. *Damodaran*. Recupero de http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/ctryprem.html.



Investing. (Mayo 2018). Rentabilidad del bono de Estados Unidos 5 años. *Investing*.
Recupero de <https://es.investing.com/rates-bonds/u.s.-5-year-bond-yield>.

Yahoo Finance. (Mayo 2018). SPDR S&P 500 ETF (SPY). Yahoo. Recuperado de
<https://finance.yahoo.com/quote/SPY/risk?p=SPY>.

Bolsa de valores de lima (Mayo 2018). Informe Bursatil. BVL. Recuperado de
http://www.bvl.com.pe/pubdif/infmen/Ultimo_IB.pdf.

IG Group. (Mayo 2018). Indices. IG. Recuperado de
<https://www.ig.com/esp/mercados/indices>.



ANEXO 1: Encuesta

ENCUESTA PALETAS RELLENAS

1. Indique su género:
 - Femenino
 - Masculino

2. Marque el Rango de edad al cual usted corresponde:
 - De 18 a 30
 - De 31 a 40
 - De 41 a 50
 - De 51 a 65
 - Otros

3. Indique usted su Distrito de residencia
 - San Isidro
 - Miraflores
 - La Molina
 - Magdalena del Mar
 - Santiago de Surco
 - Asia
 - Otros

4. ¿Cuál es el Rango de Ingresos promedio familiar?
 - De S/. 2900 a S/. 5000
 - De S/. 5001 a S/.9000
 - De S/.9001 a S/.12000
 - De S/.12001 a S/.15000
 - De S/. 15001 a más

5. ¿Consume usted helado?
 - Definitivamente Si
 - SI
 - Algunas veces
 - Casi nunca
 - Nunca

6. ¿Qué marca de helados es la que consume más?
 - D'onofrio
 - Artika
 - Pinkberry
 - Hageen Dazs
 - M & M
 - Otros

Explicación del Producto:

Queremos evaluar la factibilidad para una fábrica de helados de pulpa de fruta y leche, las cuales son rellenas de: leche condensada y chocolate. Las presentaciones son de 80 y 130 gramos. Estas vienen empacadas en caja de cartón impermeable y llevan una envoltura interna de plástico. Se venderán en Supermercados Vivanda. Los sabores que ofrecemos son los siguientes:

- Fresa con leche condensada: helado de pulpa de fresa con leche rellena de leche condensada líquida Nestlé.
- Lúcumas con chocolate: helado de pulpa de lúcumas con leche relleno de chocolate Bitter derretido.
- Cookies & Cream con chocolate: helado de galleta Óreo molida con leche relleno de chocolate Bitter derretido.



7. ¿Qué opinión tiene usted de las paletas de pulpa rellenas?

- Muy buena
- Buena
- Ni buena ni mala
- Mala

8. Compraría usted algunos de los productos mencionados

- Definitivamente Si
- Si
- Quizás
- No
- Definitivamente No



9. En su próxima compra, ¿cuál de estos sabores usted compraría? Marque uno
- Fresa con leche condensada
 - Lúcumas con chocolate
 - Cookies & Cream con chocolate
10. Del sabor elegido, por favor indique en que tamaño, más probablemente lo compraría.
- 80 gramos
 - 130 gramos
11. Del sabor y tamaño seleccionado, diga usted con qué frecuencia lo consumiría
- 1 vez a la semana
 - 2 veces por semana
 - 3 veces por semana
 - Cada 15 días
 - Una vez al mes
12. Por favor, indique el precio que usted estaría dispuesto a pagar por cualquiera de los sabores mencionados en una presentación de 80 gramos
- S/. 9 --> S/.10
 - S/. 8 --> S/.9
 - S/. 7--> S/.8
 - S/. 6 --> S/.7
 - S/. 5 --> S/.6
13. Por favor, indique el precio que usted estaría dispuesto a pagar por cualquiera de los sabores mencionados en una presentación de 130 gramos
- S/. 13 --> S/.15
 - S/. 11--> S/.13
 - S/. 9--> S/.11
 - S/. 7 --> S/.9
 - S/. 5 --> S/.7
14. ¿En qué temporada del año, usted consume helados?
- En Verano
 - En Primavera
 - En Invierno
 - En otoño
 - En cualquier época del año
15. ¿En qué lugares suele acudir a comprar sus helados?
- Auto servicios
 - Carrito de helados
 - Supermercados
 - Heladería



ANEXO 2:

DECLARACIÓN JURADA

Mediante el presente documento, todos los integrantes del grupo nos comprometemos a dedicar nuestro mejor esfuerzo en este curso, trabajando en forma sostenida y conjunta para cumplir con los objetivos del mismo y de nuestra propia educación. Para ello nuestra primer tarea será leer el Reglamento y Sílabo del curso para tener conocimiento tanto de las condiciones del mismo como de las condiciones requeridas para la presentación del Proyecto como sustento de Grado Académico.

De igual manera declaramos que la idea de negocio y desarrollo del proyecto que presentamos en el curso es de nuestra total autoría, es decir, para su elaboración no se ha copiado parcial o totalmente, extraído y/o modificado partes de otro proyecto proveniente de USIL o de otra entidad educativa. Asimismo, nos comprometemos a incluir todas las referencias utilizadas en la bibliografía del documento final en el capítulo *Bibliografía*.

Grupo N° :

Integrantes :

Código de alumno	Apellidos y nombres	Firma
<u>1330003</u>	<u>CABRENA SILVA, JORGE</u>	
<u>J530171</u>	<u>CASTRO GUERRERO ANTONY</u>	
<u>1610172</u>	<u>MITMA GIRON LISETH ANGEL'S</u>	
<u>1530115</u>	<u>TALLEDO TORRES Esteban Nicolás</u>	
<u>1510275</u>	<u>VIVAS GONZALES THAIS GABRIELA</u>	

La Molina, 14 JUNIO 2018