

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO**

JOHN VON NEUMANN

**CARRERA PROFESIONAL TÉCNICA DE
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**



**“FORMULACION DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA
APERTURA DEL LOCAL “REMORDIMIENTO CERO”
SNACKS PARA DIABETICOS EN LA CIUDAD DE TACNA,
2019”**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE:

**PROFESIONAL TÉCNICO EN
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORES:

NANCY, FUENTES MAMANI

JULISSA MADELEYNE, LOPEZ CORTAVITARTE

YUDITH GINA, TAPIA MAMANI

DOCENTE ASESOR:

ERNESTO LEO ROSSI

TACNA – PERÚ

2019

“El texto final, datos, expresiones, opiniones y apreciaciones contenidas en este trabajo son de exclusiva responsabilidad del (los) autor (es)”

INDICE DE CONTENIDO

CAPITULO I	11
1. TÍTULO DEL TEMA.....	11
2. ORIGEN DEL TEMA	11
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	12
4. OBJETIVO GENERAL	12
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
6. METODOLOGÍA	13
6.1. HIPÓTESIS BASE DEL NEGOCIO.....	13
6.2. PROPONER EL MODELO DE NEGOCIOS.....	13
6.3. DETERMINAR LA VIABILIDAD DEL MERCADO.	13
6.4. DETERMINAR LA PROPUESTA TÉCNICA OPERATIVA.	14
6.5. DETERMINAR LA PROPUESTA ORGANIZACIONAL.	14
6.6. DETERMINAR LA PROPUESTA LEGAL.	14
6.7. EVALUAR LA PROPUESTA ECONÓMICA.	14
7. LIMITACIONES DEL ESTUDIO	14
CAPITULO II	15
1. LA PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA	15
2. NUESTRA HIPÓTESIS	15
3. CONCEPTO FINAL.....	16
4. EL PROPÓSITO ESTRATÉGICO	17
5. LA MISIÓN	17
6. LA VISIÓN	18
7. LOS PROMOTORES	18
8. MODELO DE NEGOCIOS.....	19
CAPITULO III	20
1. ESTUDIO DE MERCADO	20

1.1.	ANÁLISIS DEL MERCADO	20
1.1.1.	RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS.....	21
1.1.2.	EL FUTURO DEL MERCADO.....	28
1.2.	ESTRATEGIA DEL PRODUCTO O SERVICIO	28
1.2.1.	INNOVACIÓN	29
1.2.2.	PROTOTIPO DEL PRODUCTO	29
1.2.3.	RELACIÓN CON EL CLIENTE.....	29
1.3.	ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN	30
1.4.	ESTRATEGIA DEL COMERCIALIZACIÓN.....	30
1.5.	ESTRATEGIAS DE INGRESOS	30
2.	ESTUDIO TÉCNICO	31
2.1.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	31
2.2.	FLUJO DEL PROCESO.....	32
2.2.1.	MATERIAS PRIMAS	32
2.2.2.	PRODUCCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	33
2.2.2.1.	ASESORÍA NUTRICIONAL:	33
2.2.2.2.	COMPRA Y RECEPCIÓN DE INSUMOS:	34
2.2.2.3.	ALMACENAMIENTO DE INSUMOS:.....	34
2.2.2.4.	PRE-PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:	34
2.2.2.5.	INGRESO DEL CLIENTE:	34
2.2.2.6.	PREPARACIÓN:	34
2.2.2.7.	PAGO Y ENTREGA DE TARJETA DE DESCUENTO:	34
2.2.2.8.	LIMPIEZA:	34
2.2.2.9.	REPORTE:	34
2.3.	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....	35
2.3.1.	MACRO LOCALIZACIÓN:.....	35
2.3.2.	MICRO LOCALIZACIÓN:	36
2.4.	CAPACIDAD INSTALADA ESTIMADA.....	37
2.5.	INFRAESTRUCTURA	37

2.5.1.	ÁREA DE ADMINISTRACIÓN Y DE PRODUCCIÓN	37
2.5.2.	ÁREA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	37
2.5.3.	ÁREA DE ADMINISTRATIVAS	37
2.5.4.	ÁREA DE COMERCIALIZACIÓN	37
2.6.	DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA	38
2.7.	EQUIPAMIENTO	39
2.7.1.	EQUIPAMIENTO ÁREA DE PRODUCCIÓN	39
2.7.2.	ACTIVOS DE ÁREA DE ADMINISTRACIÓN	40
2.7.3.	ACTIVO DE ÁREA DE COMERCIALIZACIÓN	40
3.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL	41
3.1.	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA	41
3.2.	DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS	41
3.3.	REQUERIMIENTO E INVERSIÓN DE PERSONAL.....	42
4.	ESTUDIO LEGAL.....	43
4.1.	SELECCIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA	43
4.2.	SELECCIÓN DEL RÉGIMEN TRIBUTARIO	44
4.3.	SELECCIÓN DEL RÉGIMEN LABORAL EN EL MICRO EMPRESA.....	45
4.4.	OTROS TRÁMITES.....	45
5.	ESTUDIO FINANCIERO	46
5.1.	INVERSIÓN INICIAL	46
5.2.	VALOR DE VENTA.....	46
5.3.	INGRESOS PROYECTADOS EN UNIDADES	47
5.4.	INGRESOS PROYECTADOS EN SOLES	47
5.5.	COSTOS PROYECTADOS POR UNIDAD	48
5.6.	COSTOS PROYECTADOS EN SOLES.....	49
5.7.	GASTOS PROYECTADOS ADMINISTRATIVOS	49
5.8.	GASTOS PROYECTADOS DE COMERCIALIZACIÓN	50
5.9.	FLUJO ECONÓMICO.....	51
5.10.	ANÁLISIS ECONÓMICO.....	51

CAPITULO IV	52
1. DECISIÓN DE INVERSIÓN	52
2. RECOMENDACIONES	52
CONCLUSIONES	53
BIBLIOGRAFIA	54
ANEXO	55

INDICE DE GRAFICO

GRÁFICO N° 1: PROTOTIPO DEL NEGOCIO -----	17
GRÁFICO N° 2: MODELO DE NEGOCIO -----	19
GRÁFICO N° 3: LOS QUE PADECEN DE DIABETES -----	22
GRÁFICO N° 4: FRECUENCIA DE CONSUMO -----	23
GRÁFICO N° 5: ALGÚN LOCAL QUE OFREZCA SNACKS SALUDABLES PARA DIABÉTICOS-----	24
GRÁFICO N° 6: ALIMENTOS QUE MÁS SE LES ANTOJAN COMER-----	25
GRÁFICO N° 7: LOS QUE CONSUMIRÍAN EN EL SNACK-----	26
GRÁFICO N° 8: LO QUE VALORARÍAN MÁS EN UN SNACK-----	27
GRÁFICO N° 9: PROTOTIPO DEL PRODUCTO -----	29
GRÁFICO N° 10: FLUJOGRAMA DEL NEGOCIO-----	33
GRÁFICO N° 11: MAPA DE DEPARTAMENTO DE TACNA-----	35
GRÁFICO N° 12: MAPA DEL LUGAR DE NEGOCIO-----	36
GRÁFICO N° 13: IMAGEN DE LUGAR DE NEGOCIO -----	36
GRÁFICO N° 14: DISTRIBUCIÓN DEL NEGOCIO-----	38
GRÁFICO N° 15: ORGANIGRAMA DEL NEGOCIO -----	41
GRÁFICO N° 16: ROLLITO DE ATÚN Y MAÍZ -----	55
GRÁFICO N° 17: TORTA DE CHOCOLATE PARA DIABÉTICOS -----	56
GRÁFICO N° 18: SÁNDWICH CAPRESSE CON PAN INTEGRAL -----	57
GRÁFICO N° 19: BROCHETAS DE POLLO -----	58
GRÁFICO N° 20: PALTA RELLENA-----	59
GRÁFICO N° 21: CAUSA DE POLLO SALUDABLE -----	60
GRÁFICO N° 22: JUGO DE PLÁTANO Y AVENA-----	61
GRÁFICO N° 23: JUGO DE PERA Y AVENA-----	62
GRÁFICO N° 24: SMOOTHIES DE FRESA Y PLÁTANO -----	63
GRÁFICO N° 25: SMOOTHIES DE FRUTOS AMARILLOS-----	64
GRÁFICO N° 26: GELATINA LIGHT -----	65

INDICE DE TABLA

TABLA N° 1: LOS PROMOTORES-----	18
TABLA N° 2: LOS PRODUCTOS -----	28
TABLA N° 3: ESTRATEGIA DE INGRESO DE LOS PRODUCTOS -----	31
TABLA N° 4: EQUIPAMIENTO DE PRODUCCIÓN-----	39
TABLA N° 5: ACTIVOS DE ADMINISTRACIÓN -----	40
TABLA N° 6: ACTIVOS DE COMERCIALIZACIÓN -----	40
TABLA N° 7: PLANILLA -----	42
TABLA N° 8: NUEVO RÉGIMEN ÚNICO SIMPLIFICADO -----	44
TABLA N° 9: INVERSIÓN INICIAL -----	46
TABLA N° 10: VALOR DE VENTA-----	46
TABLA N° 11: INGRESOS POR UNIDADES -----	47
TABLA N° 12: INGRESOS EN SOLES -----	47
TABLA N° 13: COSTO PROYECTADO POR UNIDAD -----	48
TABLA N° 14: COSTOS EN SOLES -----	49
TABLA N° 15: GASTOS ADMINISTRATIVOS-----	49
TABLA N° 16: GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN -----	50
TABLA N° 17: FLUJO ECONÓMICO -----	51
TABLA N° 18: ANÁLISIS ECONÓMICO -----	51
TABLA N° 19: INGREDIENTES DE ROLLITO DE ATÚN Y MAIZ -----	55
TABLA N° 20: INGREDIENTE DE TORTA DE CHOCOLATE -----	56
TABLA N° 21: INGREDIENTE DE SANDWICH CAPRESSE -----	57
TABLA N° 22: INGREDIENTES DE BROCHETAS DE POLLO -----	58
TABLA N° 23: INGREDIENTES DE PALTA RELLENA -----	59
TABLA N° 24: INGREDIENTE DE CAUSA DE POLLO SALUDABLE -----	60
TABLA N° 25: INGREDIENTES DE JUGO DE PLÁTANO Y AVENA-----	61
TABLA N° 26: INGREDIENTES DE JUGO DE PERA Y AVENA-----	62
TABLA N° 27: INGREDIENTES DE SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO ---	63
TABLA N° 28: INGREDIENTES DE SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS-	64
TABLA N° 29: INGREDIENTES DE GELATINA LIGHT -----	65
TABLA N° 30: INVERSIÓN EN ACTIVOS - PRODUCCIÓN-----	66
TABLA N° 31: INVERSIÓN EN ACTIVOS - ADMINISTRACIÓN -----	66

TABLA N° 32: INVERSIÓN EN ACTIVOS - COMERCIALIZACIÓN -----	67
TABLA N° 33: TRÁMITES LEGALES -----	67
TABLA N° 34: PROYECCIÓN DE INGRESOS POR UNIDADES - AÑO 1 ----	68
TABLA N° 35: PROYECCIÓN DE INGRESOS POR UNIDADES - AÑO 02 --	68
TABLA N° 36: PROYECCIÓN DE INGRESOS POR UNIDADES - AÑO 03 --	68
TABLA N° 37: PROYECCIÓN DE INGRESOS POR UNIDADES - AÑO 04 --	69
TABLA N° 38: PROYECCIÓN DE INGRESOS POR UNIDADES - AÑO 04 --	69
TABLA N° 39: COSTEO DE LOS 5 AÑOS PROYECTADOS -----	70
TABLA N° 40: PRORRATEO DE COSTO POR UNIDADES PRODUCIDAS -	71
TABLA N° 41: COSTO UNITARIO DE ROLLITO DE ATÚN CON MAÍZ -----	71
TABLA N° 42: COSTO UNITARIO DE BROCHETAS DE POLLO -----	72
TABLA N° 43: COSTO UNITARIO DE CAUSA DE POLLO SALUDABLE -----	72
TABLA N° 44: COSTO UNITARIO DE TARTA DE CHOCOLATE -----	73
TABLA N° 45: COSTO UNITARIO DE PALTA RELLENA -----	73
TABLA N° 46: COSTO UNITARIO SÁNDWICH CAPRESSE -----	74
TABLA N° 47: COSTO UNITARIO GELATINA LIGHT -----	74
TABLA N° 48: COSTO UNITARIO DE JUGO DE PLÁTANO Y AVENA -----	75
TABLA N° 49: COSTO UNITARIO DE JUGO DE PERO Y AVENA -----	75
TABLA N° 50: COSTO UNITARIO DE SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO	76
TABLA N° 51: COSTO UNITARIO DE SMOOTHIE DE FRUTOS A. -----	76

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo contiene el plan de negocio de la empresa “REMORDIMIENTO CERO”, que se dedica a la producción y venta de snacks, jugos y smoothies; estos son para personas diabéticas que cuentan con necesidades especiales y tienen limitaciones en su alimentación. La idea surge al identificar que no existe un lugar con venta de snacks saludables, en especial para personas que padecen de diabetes, por ello se elaborará distintos snacks balanceados y de buen sabor con la asesoría de una nutricionista.

Nuestro segmento de mercado son las personas cuya edad oscila entre los 12 y 60 años, para la encuesta se tomó como referencia a los diabéticos de la ciudad de Tacna; de acuerdo con el Jefe del Programa de Diabetes e Hipertensión del Hospital Regional Hipólito Unanue, el porcentaje de diabéticos en Tacna es del 7% y afecta a gran parte de los aproximadamente 300 mil habitantes del departamento. Cabe destacar que el 60% de encuestados prefiere el sabor a diferencia del precio, esto favorecería a la variedad de productos que pensamos ofrecer ya que el precio promedio es de S/. 14.00.

Respecto a las estrategias de comunicación y comercialización, se pretende interactuar con los clientes mediante las redes sociales, así mismo darnos a conocer por medio de las degustaciones que se harán de manera mensual en el primer año. Aspiramos a llegar a más clientes a través del delivery. Se determinó que el local “REMORDIMIENTO CERO” estará ubicado en la Av. Hipólito Unanue N° 356 en la ciudad de Tacna.

En cuanto al estudio legal, la empresa será constituida como persona natural, eligiendo el régimen tributario NRUS, debido a que nuestros ingresos no superarán los S/. 96,000 durante los dos primeros años y en el tercer año pasaremos al RER, porque el promedio de nuestros ingresos anuales bordearán los S/. 150,000 en los próximos tres años. Estaremos sujetos al Régimen Laboral de la Micro empresa ya que no superamos las ventas anuales de 150 UIT.

Finalmente se determinó la viabilidad del proyecto teniendo una inversión inicial de S/. 24,000; de acuerdo con los resultados financieros las cifras del VAN son S/. 12.975,98 y la TIR del 40% considerando una tasa de costo de capital del 23%. Esto es favorable y hace viable el plan de negocio.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

1. TÍTULO DEL TEMA

“FORMULACION DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA APERTURA DEL LOCAL “**REMORDIMIENTO CERO**” **SNACKS PARA DIABETICOS** EN LA CIUDAD DE TACNA, 2019”

2. ORIGEN DEL TEMA

El tema que nos motivó a formular esta idea de negocio fue el tener en nuestras familias parientes que padecen de diabetes, ellos cuentan con distintas necesidades en su alimentación y no se ven del todo cubiertas.

Como sabemos un diabético debe seguir una dieta y tener un control en sus comidas, esto no quiere decir que no puedan comer de todo, al contrario pueden hacerlo pero en cantidades moderadas, evitando los excesos, por ello gran parte de estas personas tiene un plan alimenticio y consume las raciones necesarias.

Muchas veces los diabéticos desean comer fuera de casa, pero la mayoría de locales ofrece comida rápida alta en grasa o alimentos que contienen bastante azúcar y los que brindan productos saludables son casi siempre más de lo mismo, no hay variedad, por eso vimos esto como una oportunidad de negocio ya que no hay un establecimiento enfocado en los diabéticos, además de ello hemos tomado en cuenta que una de las integrantes tiene conocimientos básicos en gastronomía.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Existen pocas opciones de alimentos para personas que cuentan con necesidades especiales, como aquellas que padecen de diabetes, esta enfermedad se ha visto en aumento en los últimos años, siendo un tema más serio, ya que entre 25 mil a 30 mil personas sufren de diabetes en la de región Tacna, cifra que podría crecer peligrosamente en los próximos años debido al grupo numeroso de niños con obesidad y sobrepeso detectado en la actualidad.

El Jefe del Programa de Diabetes e Hipertensión del Hospital Regional Hipólito Unanue, indicó que el porcentaje en Tacna es el mismo que se maneja a nivel nacional, 7%, que afecta a gran parte de los aproximadamente 300 mil habitantes del departamento. Según el Jefe del Programa de Diabetes e Hipertensión del Hospital Regional Hipólito Unanue, Augusto Antezana Román.

Actualmente no hay locales exclusivos que ofrezcan una variedad de snacks saludables o alimentos que no sean una de las tres comidas principales, muchas veces cuando las personas con necesidades especiales se encuentran fuera de sus hogares o están de paseo, suelen tener antojos; pero no todos los productos que se ofrecen en la calle son adecuados y saludables. Así como todas las personas, ellos desean probar pequeñas comidas en cualquier momento del día, pero con la diferencia de que estos aperitivos o postres se ajusten de manera especial a sus necesidades.

También hay personas que buscan cuidar su salud y no tienen una enfermedad que los obligue a seguir una dieta, pero desean probar opciones más saludables.

4. OBJETIVO GENERAL

Formular un plan de negocios para determinar la viabilidad técnica financiera de la empresa **“REMORDIMIENTO CERO” SNACKS PARA DIABETICOS** en la ciudad de Tacna, 2019.

5. Objetivos Específicos

- 5.1. Comprobar la hipótesis base del negocio.
- 5.2. Proponer el modelo de negocios
- 5.3. Determinar la viabilidad del mercado
- 5.4. Determinar la Propuesta Técnica Operativa
- 5.5. Determinar la Propuesta Organizacional.
- 5.6. Determinar la Propuesta Legal
- 5.7. Evaluar la Propuesta Económica.

6. Metodología

6.1. Hipótesis base del negocio.

Usaremos la metodología de Design Thinking.

Según Tim Brown, actual CEO de IDEO, el Design Thinking “Es una disciplina que usa la sensibilidad y métodos de los diseñadores para hacer coincidir las necesidades de las personas con lo que es tecnológicamente factible y con lo que una estrategia viable de negocios puede convertir en valor para el cliente, así como en una gran oportunidad para el mercado”

6.2. Proponer el modelo de negocios.

Usaremos la metodología del Modelo de Canvas.

El modelo canvas es una herramienta creada por Alex Osterwalder y se divide en nueve módulos y cada uno de ellos son las piezas que necesita una empresa para establecer su estrategia de negocios.

6.3. Determinar la viabilidad del mercado.

A través de encuestas y de entrevistas directas con potenciales clientes se determinarán las características del producto, precio plaza y promoción de la propuesta.

6.4. Determinar la Propuesta Técnica Operativa.

Utilizando un flujograma del proceso se determinará la disponibilidad de los equipos, herramientas y tecnologías necesarios para el desarrollo de la propuesta.

6.5. Determinar la Propuesta Organizacional.

Diseño de los requerimientos de personal y sus características usando un organigrama.

6.6. Determinar la Propuesta Legal.

Se propondrá la constitución legal más adecuada de acuerdo a las propuestas anteriores, según el marco legal peruano.

6.7. Evaluar la Propuesta Económica.

Utilizaremos un flujo económico para determinar el VAN, TIR de la propuesta.

7. Limitaciones del Estudio

Las limitaciones del presente estudio son:

- a) Tiempo: solo disponemos de 2 meses para la elaboración del Plan.
- b) Espacio: La propuesta solo abarca el mercado de Tacna.

CAPITULO II

MODELO DE NEGOCIOS

1. La Problemática Identificada

Este plan de negocio surgió como idea por parte de una de las integrantes, tuvo esta propuesta debido a tener un pariente que padece de diabetes, de esta manera pudo darse cuenta que no existe un lugar con venta de snacks saludables para personas que tienen necesidades especiales y muchas veces se ven limitados en sus gustos alimenticios, algunos hasta pueden sentirse excluidos porque los distintos postres o merienda que ofrecen la mayoría de empresas no son saludables.

2. Nuestra Hipótesis

Existe un mercado desatendido en la ciudad de Tacna, principalmente personas que sufren de diabetes y tienen necesidades especiales, ya que en las calles la mayoría de snacks son productos chatarra.

¿Cómo es la experiencia actual?

La mayoría de negocios que brinda productos saludables ofrece jugos o preparados a base de frutas, yogurt y algunos insumos nutritivos, más no son completamente para diabéticos, además esta opción sirve más para el desayuno.

Otros de sus snack no tienen buen sabor y ofrecen lo mismo todos los días.

¿Qué problemas presentan?

Los negocios tienen una infraestructura muy poco creativa, ofrecen los mismos productos y demoran en la preparación.

¿Quiénes están involucrados?

Personas que practican deporte, personas que tienen alguna limitación en su comida, adultos mayores y niños.

Posibles soluciones

- Que todos los locales incluyan en su carta snacks saludables para personas con necesidades especiales.
- Los locales que ofrecen alimentos nutritivos y saludables incluyan snacks para personas con necesidades especiales.
- Aperturar un negocio de Snacks para personas con necesidades especiales (diabéticos) ofreciendo degustaciones mensualmente.

3. Concepto Final

- **Nombre:** Remordimiento cero
- **Qué es:** Es un local de snacks saludables, estos serán preparados con frutas, verduras e insumos que puedan ser consumidos por diabéticos.
- **Cómo funciona:** Los snacks serán preparados con insumos saludables, serán dulces y salados pero ajustados a las necesidades de un diabético, la mayoría de las recetas son caseras, como una tarta, sándwich, smoothies y demás aperitivos, se consumirán dentro del local, el pago podrá ser en efectivo o con tarjeta.

➤ **Por qué es especial:**

Porque se contará con asesoría nutricional para cuidar que los alimentos sean ricos, equilibrados y saludables, además de ello se ofrecerán degustaciones gratis para el público en general de manera mensual.



Gráfico N° 1: Prototipo del negocio

Fuente: Bio Hurtado

4. El Propósito Estratégico

El propósito estratégico de la empresa “REMORDIMIENTO CERO” es lograr que las personas diabéticas puedan satisfacer sus necesidades alimenticias a cualquier hora del día de manera sana, sin preocuparse de los ingredientes que estos llevan y promover de esta manera la buena alimentación no solo en ellos sino también en personas que deseen cuidar su salud, resolviendo la insatisfacción existente en este mercado.

5. La Misión

Promover la alimentación saludable mediante la elaboración de snacks bajos en azúcar y con insumos que se ajusten a las necesidades de nuestros clientes, ideal para personas que padecen de diabetes.

6. La Visión

Ser reconocida como la mejor opción de snacks en la ciudad de Tacna, ofreciendo alimentos especializados para diabéticos, con el objetivo de satisfacer sus necesidades y cambiar así los hábitos alimenticios de las personas mejorando su salud y ritmo de vida, dando un excelente servicio a nuestros clientes.

7. Los Promotores

Tabla N° 1: Los promotores

Socias	Fortalezas	Experiencia	Capital Aportado
Julissa López Cortavitarde	Egresada en Administración de Negocios Internacionales	➤ Conocimientos en repostería. ➤ Atención al cliente en cafetería Altomayo. ➤ Asistente administrativo en el Gobierno Regional.	35%
Yudith Tapia Mamani	Egresada en Administración de Negocios Internacionales	➤ Atención al cliente en cafetería del Hotel Plaza. ➤ Asesora de ventas en Agencia de viajes y empresa consultora de Importaciones.	30%
Nancy Fuentes Mamani	Egresada en Administración de Negocios Internacionales	➤ Asistente administrativo en la UNJBG.	35%

Fuente: Elaboración propia

8. Modelo de Negocio

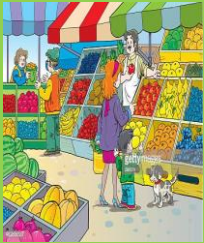
SOCIOS CLAVES	ACTIVIDAD CLAVE	PROPUESTA DE VALOR	RELACION CON CLIENTES	SEGMENTO DE CLIENTES
- Plaza Vea - Mercado Grau - Genovesa  	Venta de snack saludables para personas con necesidades especiales. 	Venta de aperitivos saludables para personas con necesidades especiales, diabéticos. Ofreceremos degustaciones de nuestros aperitivos mensualmente con la asesoría nutricional. 	- Comunicación directa - Comunicación indirecta 	 
RECURSOS CLAVES		CANALES DE COMUNICACIÓN		
Nutricionista, Chef de cocina, Moza, Local, electrodomésticos, vitrinas, laptop, sillas, mesas, etc.		  		
ESTRUCTURA DE COSTOS			FUENTES DE INGRESO	
Alquiler de local, pago de servicios básicos, salario mensual del trabajador, insumos.			Ventas de aperitivos saludables y bebidas.	

Gráfico N° 2: Modelo de negocio

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO III

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. Estudio de Mercado

1.1. Análisis del Mercado

“**REMORDIMIENTO CERO**” estará ubicado en la Av. Hipólito Unanue N° 356, dentro de la ciudad de Tacna; es una zona céntrica y de fácil acceso para nuestros clientes que serán en su mayoría diabéticos y personas con estilos de vida saludable.

Entre 25 a 30 mil personas sufren de diabetes en la región de Tacna, cifra que podría crecer peligrosamente en los próximos años debido al consumo de comida chatarra y vida sedentaria, ya que son las primeras causas de este mal que va en aumento; También habría causas más profundas arraigadas a la concepción cultural de la gente. Todo ello según el Jefe del Programa de Diabetes e Hipertensión del Hospital Regional Hipólito Unanue, Augusto Antezana Román.

El Segmento del Mercado

- ❖ **Consumidores:** Nuestros principales consumidores son diabéticos (jóvenes y adultos) que están interesados en satisfacer algún antojo que se ajuste a su dieta, alimentándose sanamente.
 - Buscan buen sabor en los alimentos.
 - Buscan variedad en su comida.
- ❖ **Segmentación demográfica:** Adolescente (12 – 17), Joven (18-29) y Adulto (30 – 59). En el año 2017, el porcentaje de personas de 15 a más años de edad fue diagnosticado con diabetes mellitus, un crecimiento del 3,3%, en comparación con el año 2016.
- ❖ **Estilo de vida:** personas que desean llevar una vida normal en sus hábitos alimenticios, teniendo la opción de comer en sus horas de break, de paseo, a media mañana o a media tarde; muchos de ellos trabajan y no cuentan con tiempo para preparar algún antojo que se ajuste a su dieta.

Las características obtenidas ayudarán a cumplir con las necesidades que busca el nicho de mercado.

1.1.1. Resultados de las encuestas

En la región Tacna, se cuenta con 25 mil diabéticos; para poder realizar la encuesta, se optó por hacer una muestra, considerando un nivel de confianza del 90% y un margen de error del 10%, obteniendo como resultado nuestro tamaño de muestra equivalente a 68 personas.

$$\frac{N \times Z^2 \times p \times q}{e^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

Donde:

n = Muestra

N = Población

Z = Nivel de Confianza

p = Probabilidad de éxito

q = Probabilidad de fracaso

e^2 = Margen de error

$$n = \frac{25,000 \times 1.65^2 \times 0.5^2}{0.10^2 (25,000 - 1) + 1.65^2 \times 0.5^2}$$

$$n = \frac{17,015.625}{250.6706}$$

$$\mathbf{n = 67.88 \cong 68}$$

1. ¿Padece usted de diabetes?

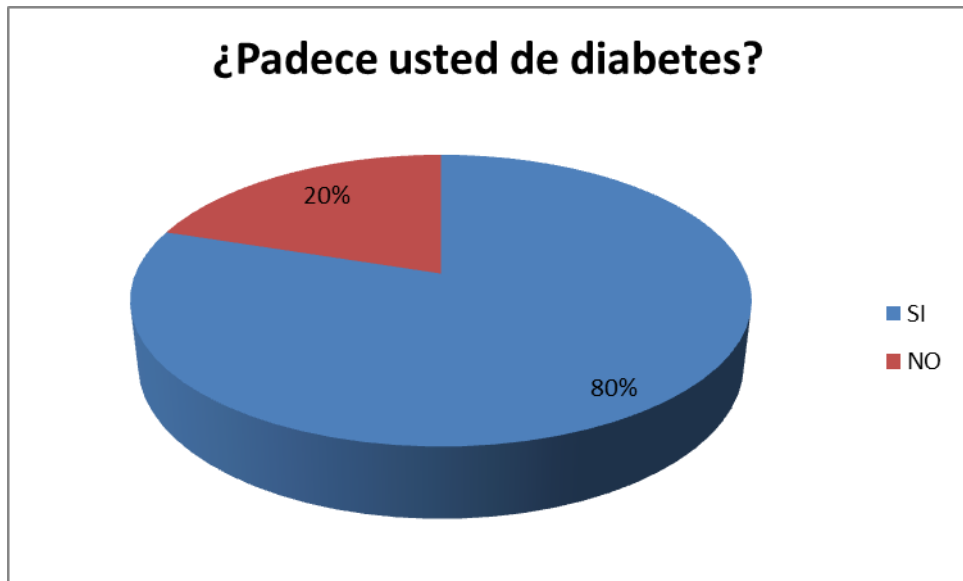


Gráfico N° 3: Los que padecen de diabetes

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

De acuerdo a la investigación el 80% de los encuestados padecen de diabetes, esto nos muestra que la mayoría de las personas sufren de esa enfermedad.

2. ¿Con qué frecuencia consume snacks fuera de casa?

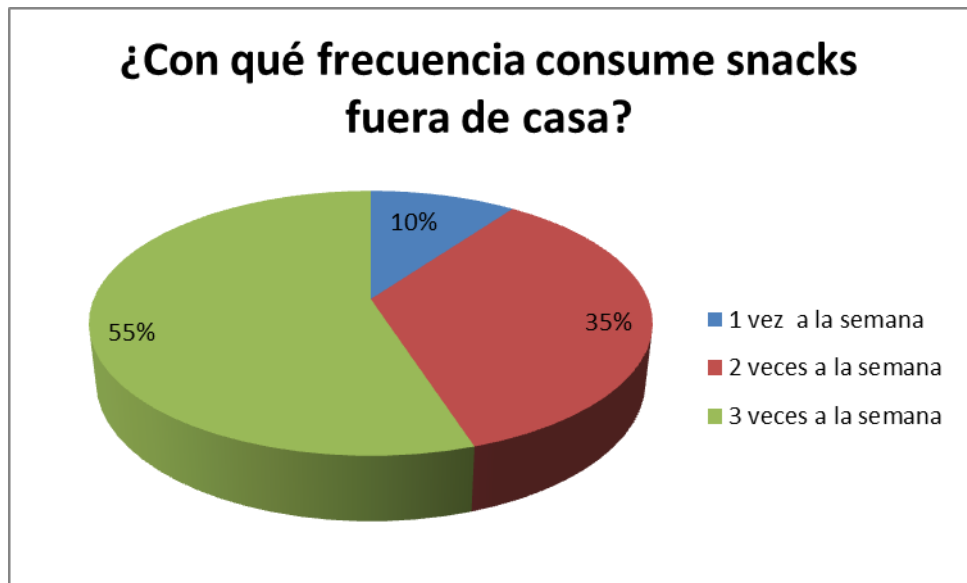


Gráfico N° 4: Frecuencia de consumo

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

Según la encuesta realizada el 55% consumen snacks, 3 veces a la semana, fuera de casa; argumentando que por motivos laborales no cuentan con tiempo para preparar su snacks saludable.

3. ¿Conoce usted algún local que ofrezca snacks saludables para diabéticos?

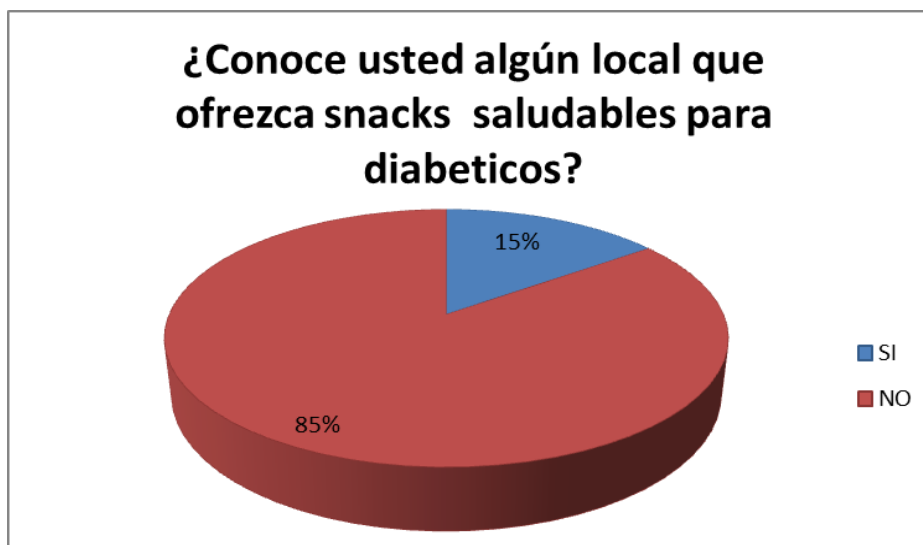


Gráfico N° 5: Algún local que ofrezca snacks saludables para diabéticos

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

Según el estudio realizado el 70% de los encuestados no conocen un local que ofrezca snacks saludables para diabéticos; ya que ellos tienen limitaciones en su alimentación.

4. ¿Qué alimentos son los que más se le antojan comer?

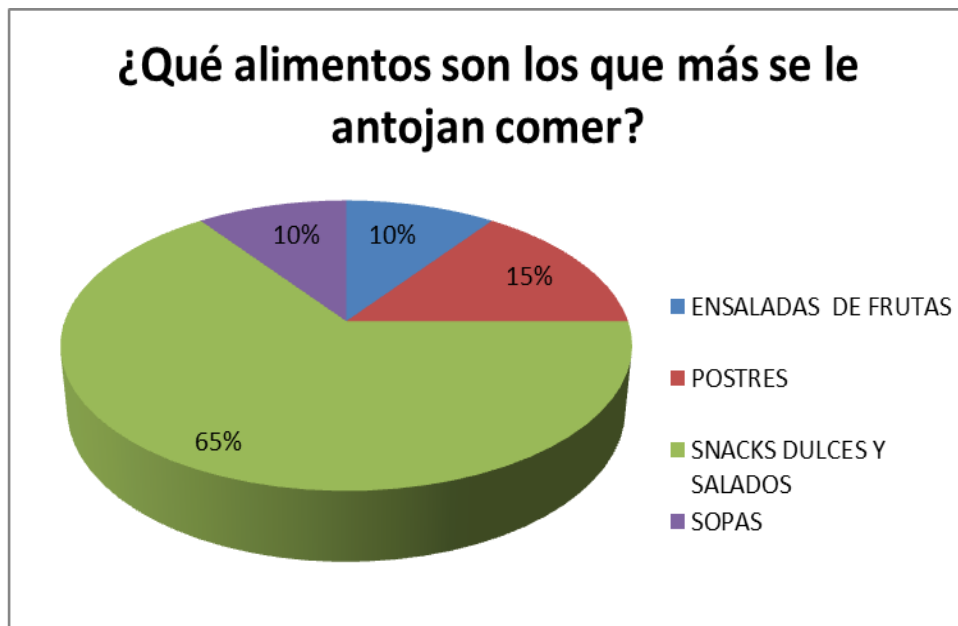


Gráfico N° 6: Alimentos que más se les antojan comer

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

Según la investigación realizada el 65% consume snacks dulces y salados; por lo tanto se deberá ofrecer snacks variados que se ajusten a las necesidades de un diabético.

5. Si existiera en el mercado de Tacna un local que ofrezca snacks saludables ¿Usted consumiría?



Gráfico N° 7: Los que consumirían en el snack

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

Según la encuesta realizada el 80% de los encuestados consumirían nuestros snacks saludables, para satisfacer sus necesidades especiales como diabético.

6. Considerando que la preparación será con insumos saludables que se ajustan a sus necesidades ¿Qué valoraría más de un snack?

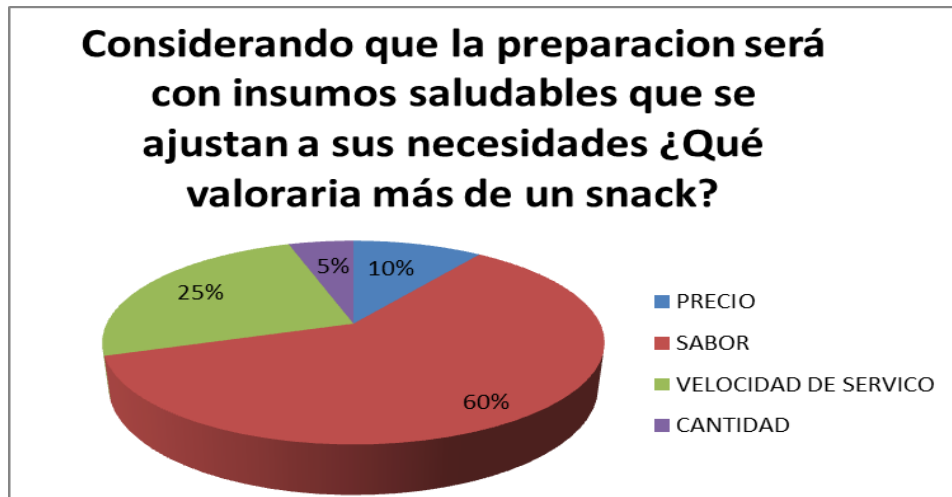


Gráfico N° 8: Lo que valorarían más en un snack

Fuente: Encuesta

Elaboración: Propia

INTERPRETACION:

Según la investigación realizada el 60% valoraría más el sabor de los productos y el 25% velocidad de servicio.

1.1.2. El Futuro del Mercado

- ✓ La prevalencia de niños obesos en la ciudad de Tacna, hace que cuando estos lleguen a ser adultos sus probabilidades de desarrollar diabetes aumente.
- ✓ En los últimos años el estilo de vida de las personas tiene una tendencia marcada hacia el consumo saludable.

1.2. Estrategia del Producto o Servicio

Los productos que ofreceremos serán alimentos que puedan ser consumidos dentro del ritmo de vida diario, constan de aperitivos, jugos y smoothies; los cuales contienen una gran variedad de frutas y vegetales, estos son adecuados para aquellas personas con necesidades especiales (diabéticos) ya que requieren de una dieta balanceada.

Nuestros snacks presentan características diferentes a los de la competencia ya que ofrecen productos nutritivos pero no necesariamente aptos para diabéticos.

Se eligió esta variedad de productos porque son comidas conocidas por la gran mayoría de personas, son rápidas de hacer y atractivas a la vista del cliente. Nuestros productos son los siguientes:

Tabla N° 2: Los productos

SNACK	✓ Rollito de atún con maíz ✓ Tarta de chocolate para diabéticos ✓ Sándwich capresse ✓ Brochetas de pollo ✓ Palta rellena ✓ Causa de pollo saludable ✓ Gelatina Light
JUGOS	✓ Jugo de plátano y avena ✓ Jugo de pera y avena
SMOOTHIES	✓ Smoothie de fresa y plátano ✓ Smoothie de frutos amarillos

Fuente: Elaboración propia

1.2.1. Innovación

Lo que ofrece nuestro negocio a diferencia de la competencia es que nuestros clientes se den el gusto de comer un antojo sin remordimientos o preocupación, que los alimentos no afecten su salud y resolver la ansiedad manteniendo su diabetes bajo control.

1.2.2. Prototipo del productos



Gráfico N° 9: Prototipo del producto

Fuente: Elaboración propia

1.2.3. Relación con el Cliente

Nuestra relación con el cliente será directa (vendedor – cliente) y lo fidelizaremos de la siguiente manera:

- ✓ Horario de atención – De 10am a 8pm.
- ✓ Comunicación mediante redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram, etc.) para poder registrar los pedidos.

1.3. Estrategia de Comunicación

- ✓ “Remordimiento cero” contará con una página de Facebook, WhatsApp e Instagram, buscando interactuar con nuestros clientes para que puedan saber de los productos que ofreceremos y enterarse en que fechas realizaremos degustaciones en el local.
- ✓ Llegaremos a nuestros clientes con el Marketing Directo (Boca a Boca).
- ✓ Contaremos con un cartel publicitario a fueros del negocio que llevará información sobre los beneficios de los snacks, jugos y smoothies.
- ✓ Se realizarán encuestas de satisfacción al cliente.

1.4. Estrategia del Comercialización

La venta de nuestros snacks para personas con necesidades especiales (diabéticos) se realizará de manera directa y a través de las redes sociales; brindaremos delivery, pero el pago de traslado lo asumirá el cliente. Se venderá por unidad y por pedido. Para los envíos de los snacks, se utilizarán vasos, platos y bolsas de plástico.

1.5. Estrategias de Ingresos

El precio se estimó con una pequeña comparación a la competencia, tomamos en cuenta también los costos de nuestros insumos.

Dentro de los factores que puedan incidir drásticamente en el precio; esta la inflación, por el alza de precios; los desastres naturales, que traen consigo problemas en la agricultura; las manifestaciones públicas que muchas veces irrumpen el paso de los productos, etc. Los conceptos por los cuales ingresará dinero a la empresa son:

Tabla N° 3: Estrategia de ingreso de los productos

Productos	%
Snacks	38.26%
Jugos	30.83%
Smoothies	28.56%
Desechos orgánicos	2.36%

Fuente: Elaboración propia

2. Estudio Técnico

2.1. Especificaciones Técnicas

“Remordimiento cero” ofrecerá productos saludables que constan de Snacks, Jugos y Smoothies, contienen variedad de alimentos perecibles; estos son adecuados para personas con necesidades especiales (jóvenes y adultos).

Los siguientes son:

- ✓ **SNACKS:** Los snacks serán dulces y salados, incluiremos algunas recetas peruanas y caseras, se reemplazará el azúcar por la stevia y utilizaremos harina integral en cantidades bajas.
- ✓ **JUGOS:** Se ofrecerán dos tipos de jugos, uno de ellos será preparado con Stevia y el otro será natural, una de las frutas utilizadas será reemplazada por otra de acuerdo a su temporada.
- ✓ **SMOOTHIES:** Los smoothies son batidos de fruta, son cremosos a diferencia del jugo; ofreceremos dos preparados a base de trozos y zumos de fruta mezclados con productos lácteos, al igual que los jugos, las frutas utilizadas serán reemplazadas por otra de acuerdo a su temporada.

2.2. Flujo del Proceso

2.2.1. Materias Primas

- Atún
- Lácteos
- Cereales
- Verduras
- Especias
- Stevia
- Gelatina neutra
- Huevos
- Chocolate sin azúcar
- Cacao en polvo 0% desgrasado
- Sal de mar
- Esencia de vainilla
- Aceite de oliva
- Pollo
- Vinagre blanco
- Aceitunas

2.2.2. Producción del Bien o Servicio



Gráfico N° 10: Flujograma del negocio

Fuente: Elaboración propia

- 2.2.2.1. Asesoría nutricional:** Antes de iniciar las actividades y realizar la compra de los insumos, recibiremos la asesoría de un nutricionista, quien se encargará de orientarnos sobre las cantidades que pueden consumir nuestros clientes y nos ayudará a establecer los ingredientes para las degustaciones mensuales.

- 2.2.2.2. Compra y Recepción de insumos:** Los insumos que ingresados, pasarán por controles estrictos, se verificará que no estén contaminados. Nuestros proveedores serán los mayoristas del Mercado Grau, Plaza Vea y genovesa.
- 2.2.2.3. Almacenamiento de insumos:** Ubicaremos los productos no perecibles en almacén y los perecibles en la refrigeradora.
- 2.2.2.4. Pre-producción de alimentos:** En este proceso realizaremos lo que es el picado, la integración de insumos y el cocimiento de otros aperitivos, ya que algunos van a tener que prepararse con muchas horas de anticipación y ya estarán terminados, otros en cambio estarán listos para prepararse.
- 2.2.2.5. Ingreso del cliente:** El mozo(a) se encargará de darle la bienvenida al cliente, le entregará la carta que detalla los ingredientes de cada snack, jugo o smoothie, dándole una breve explicación.
- 2.2.2.6. Preparación:** Una vez que el cliente analice la carta y realice el pedido, los snacks se prepararán en un tiempo máximo de 11 minutos, en caso ya estuvieran preparados, se servirán de inmediato.
- 2.2.2.7. Pago:** Después de haber consumido, el cliente realizará el pago. Si es en efectivo, el mozo(a) le facilitará la boleta y/o vuelto; pero si el pago es con tarjeta debe acercarse a pagar en caja.
- 2.2.2.8. Limpieza:** Se realizará la limpieza de mesas y se recogerán los platos.
- 2.2.2.9. Reporte:** Se realizarán reportes de alguna ocurrencia o imprevisto, como el rompimiento de algún artículo de vajilla, etc.

2.3. Localización del Proyecto

2.3.1. Macro localización:

REMORDIMIENTO CERO se ubicará en la Provincia de Tacna, Cercado. Existen 25 mil personas que sufren de diabetes; cifra que podría crecer peligrosamente en los próximos años debido al grupo numeroso de niños con obesidad y sobrepeso detectado; así lo confirmó el Jefe del Programa de Diabetes e Hipertensión del Hospital Regional Hipólito Unanue, Augusto Antezana Román.



Gráfico N° 11: Mapa de departamento de Tacna

Fuente: Google

2.3.2. Micro localización:

REMORDIMIENTO CERO estará ubicado en el Cercado de Tacna, Av. Hipólito Unanue N° 356, al costado de la Notaria Málaga. En la misma avenida, camino al paseo cívico se encuentra el “Policlínico Metropolitano ESSALUD” donde asisten personas aseguradas con alguna complicación de salud o por control, ellos pueden tener alguna necesidad especial en su alimentación.

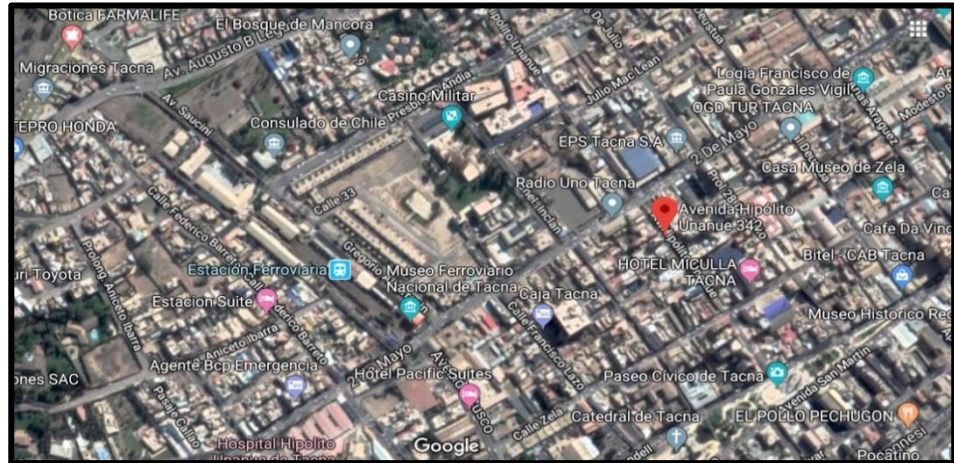


Gráfico N° 12: Mapa del lugar de negocio

Fuente: Google maps



Gráfico N° 13: Imagen de lugar de negocio

Fuente: Foto

2.4. Capacidad Instalada Estimada

La capacidad de venta será de 7 snacks, 2 jugos y 2 smoothies; la mayoría de estos se prepararán diario, ya que algunos insumos y dos de los snacks tendrá una duración máxima de 2 días. En nuestro local habrá espacio para 12 personas.

La elaboración de nuestros productos está relacionado con nuestro segmento de mercado que es el 7% (personas que sufren de diabetes en Tacna). Analizando a otros negocios que ofrecen opciones saludables, se observó que por día acuden 17 personas como mínimo.

2.5. Infraestructura

2.5.1. Área de administración y de producción

- Administración : 1.50m de largo x 1m de ancho
- Almacén : 1m de largo x 1m de ancho
- Área de preparación: 1m. de largo x 60cm de ancho
- Cocina : 2m. de largo x 2.20cm de ancho
- Lavandería : 1m. de largo x 60cm de ancho
- SS. HH. : 1m de largo x 1m de ancho

2.5.2. Área de Producción y comercialización

- Zona de servicio al cliente : 5m de largo x 2.50cm de ancho
- Área de producción (abarca la cocina, la mesa auxiliar de preparación, el área de lavado y recepción de platos):
3m de largo x 1.20cm de ancho.
- Almacén : 1m de largo x 1m de ancho

2.5.3. Área de Administrativas

Oficina : 1.50m de largo x 1m de ancho

2.5.4. Área de Comercialización

5m de largo x 2.50cm de ancho

2.6. Distribución de la Planta

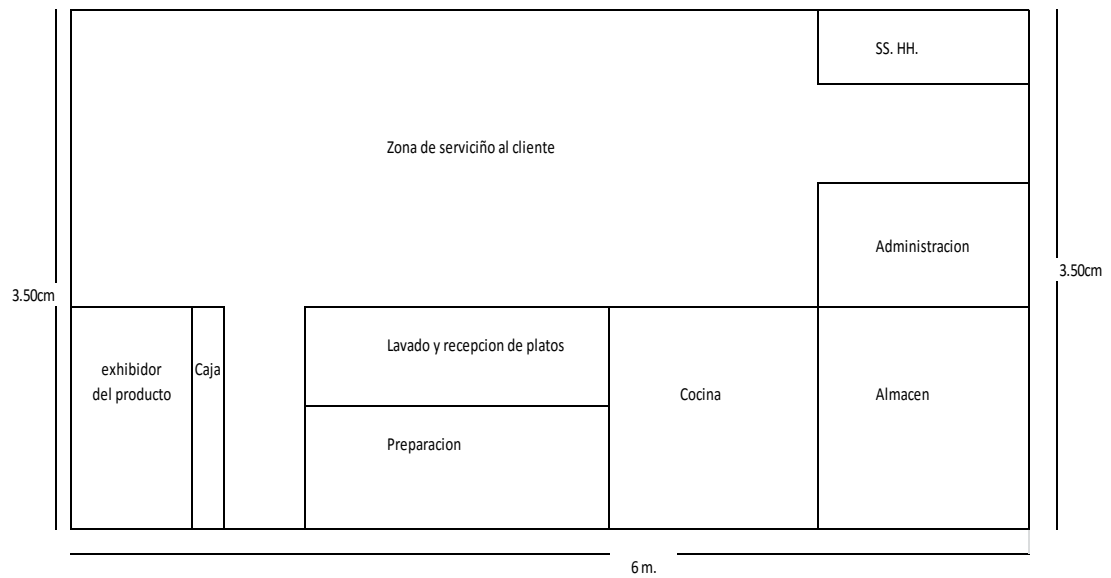


Gráfico N° 14: Distribución del negocio

Fuente: Elaboración propia

2.7. Equipamiento

2.7.1. Equipamiento Área de Producción

Tabla N° 4: Equipamiento de producción

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Refrigeradora	1	1,490.00	1,490.00
2	Licuada	2	185.00	370.00
3	Cocina industrial con horno	1	2,000.00	2,000.00
4	Prensador de papas	1	30.00	30.00
5	Exprimidor de limones	1	10.00	10.00
6	Colador de jugos	2	8.00	16.00
7	Pirex de vidrio	6	8.00	48.00
8	Bandejas	5	8.00	40.00
9	Porta vajillas	1	80.00	80.00
10	Ollas	4	30.00	120.00
11	Vasos	16	5.00	80.00
12	Moldes	2	20.00	40.00
13	Bol	3	54.00	162.00
14	Balon de gas	1	38.00	38.00
15	Batidora	1	100.00	100.00
16	Utensillos de cocina		550.00	550.00
Total				5,174.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.2. Activos de área de administración

Tabla N° 5: Activos de administración

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Impresora	1	110.00	110.00
2	Laptop	2	1,200.00	2,400.00
3	Escritorio melamina	1	200.00	200.00
4	Útiles de oficina		90.00	90.00
5	Silla de oficina	1	95.00	95.00
Total				2,895.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.3. Activo de área de comercialización

Tabla N° 6: Activos de comercialización

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	12	18.00	216.00
2	Mesas	3	100.00	300.00
3	Vitrina refrigerada	1	1,000.00	1,000.00
4	POS	1	170.00	170.00
5	Publicidad		1,200.00	1,200.00
Total				2,886.00

Fuente: Elaboración propia

3. Estudio Organizacional

3.1. Estructura Organizacional de la empresa

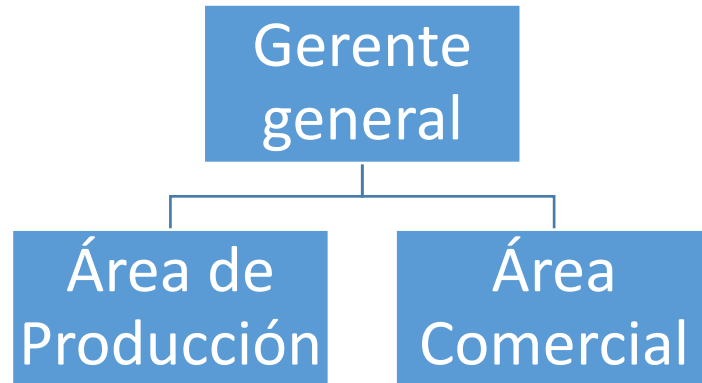


Gráfico N° 15: Organigrama del negocio

Fuente: Elaboración propia

3.2. Descripción de los puestos

✓ **Gerente General:**

Encargado de administrar y gestionar el negocio, realizará los pagos al personal, las coordinaciones de compra, la pre-producción y preparación de alimentos (durante las primeras horas del negocio). En el tercer año se dedicará a sus labores administrativas y sólo apoyará en cocina cuando haya incremento de actividades. Disponibilidad: Tiempo completo.

✓ **Chef de aperitivos:**

Encargado de la pre-producción y preparación de los alimentos, mantendrá ordenada el área de cocina, hará la limpieza y elaborará el listado de los insumos faltantes. En el tercer año tendrá como apoyo a un auxiliar en cocina. Disponibilidad: Tiempo completo.

✓ **Mozo(a):**

Encargado de la atención al cliente, ayudará en la preparación de snacks, limpieza del comedor y cocina, hará el reporte correspondiente al finalizar el día. Apoyo en cocina cuando haya incremento de actividades.

✓ **Nutricionista:**

Brindar asesoría para la preparación de los snacks, calcular las cantidades aceptables para un diabético y lo que puede consumir al día. En el primer año vendrá al negocio una vez al mes, pero a partir del segundo año trabajará medio tiempo con el fin de darle respaldo al negocio.

3.3. Requerimiento e inversión de personal

Tabla N° 7: Planilla

Área	Cargo	Número De Funcionarios	Modalidad De Contratación
Gerencia General	Administrador	1	Tiempo completo Planilla
Producción	Chef de aperitivos	1	Tiempo completo Planilla
Comercial	Mozo	1	Tiempo completo Planilla
	Nutricionista	1	Recibo por honorario

Fuente: Elaboración propia

4. Estudio Legal

4.1. Selección de la Persona Natural o Jurídica

Se optó por persona natural (NRUS) que significa que el accionista asume toda la obligación a título personal; esto significa que aceptan asumir la responsabilidad y garantizar con su patrimonio y bienes; el pago de las obligaciones que pudiera contraer la empresa.

Según el régimen único simplificado, por ser tres socios los que aportarán con el capital inicial.

4.2. Selección del Régimen Tributario

REMORDIMIENTO CERO se formará como persona natural – NRUS

Características:

Tabla N° 8: Nuevo Régimen Único simplificado

PERSONA NATURAL (NRUS)	
Límite de ingresos	Más de s/. 5,000 Hasta s/. 8,000
Límite de compras	Hasta S/.96, 000 anuales.
Comprobantes que pueden emitir	Boleta de venta y tickets que no dan derecho a crédito fiscal, gasto o costo.
Declaración jurada anual	NO
Pago de tributos mensuales	Pago minimo s/. 20 y máximo s/. 50, de acuerdo a una tabla de ingresos y/o compras por categoría
	El IGV está incluido en la única cuota que se paga en éste régimen.
Trabajadores	Sin limite
valor de activos fijos	S/. 70,000
Pago del Impuesto Anual en función a la utilidad	NO

Fuente: Sunat-2019

4.3. Selección del Régimen Laboral

El régimen laboral al que se acogerá la empresa es el de micro empresa ya que no excede las 150 UIT de las ventas anuales, teniendo como responsabilidad dar los siguientes beneficios a nuestros trabajadores.

Beneficios laborales para los trabajadores:

- Remuneración: No menor a la Remuneración Mínima Vital (RMV)
- Jornada máxima de 08 horas diarias o 48 horas semanales.
- Descanso semanal y en días feriados.
- Remuneración por trabajo en sobre tiempo
- Descanso vacacional 15 días calendarios
- Indemnización por despido de 10 días de remuneración por año de servicios (con un tope de 90 días de remuneración).

4.4. Otros Trámites

- Hacer una búsqueda en la SUNARP y la reserva del nombre del local “REMORDIMIENTO CERO” y después elaborar una minuta. (Para registrar en los registros públicos).
- Inscribir en Registro Único de Contribuyentes (RUC) ante SUNAT para obtener el número de identificación tributaria, lo que permitirá al negocio emitir boletas.
- Conseguir los permisos sanitarios correspondientes.
- Presentar una solicitud a la municipalidad para obtener la licencia de funcionamiento.
- Conseguir Certificado De Defensa Civil

5. Estudio Financiero

5.1. Inversión Inicial

Tabla N° 9: Inversión Inicial

N°		AREA			NS/.
1	Inversion en Activos				10.955,00
	1,1	Inversion en el Area de Produccion		5.174,00	
	1,2	Inversion en el Area de Administracion		2.895,00	
	1,3	Inversion en el Area de Comercializacion		2.886,00	
2	Tramites Legales				470,00
3	Capital de Trabajo				11.500,00
4	Imprevistos (10%)				1.075,00
Total					24.000,00

Fuente: Elaboración propia

5.2. Valor de Venta

Tabla N° 10: Valor de venta

SERVICIO	P. Venta	Costo U.
SNACKS		
- Rollitos De Atún Con Maíz	20,00	8,77
- Brochetas De Pollo	20,00	12,23
- Causa De Pollo Saludable	20,00	10,75
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	15,00	7,14
- Palta Rellena	15,00	8,56
- Sándwich Capresse	12,00	5,97
- Gelatina Light	8,00	5,12
JUGOS		
- Jugo De Plátano Y Avena	12,00	1,84
- Jugo De Pera Y Avena	12,00	5,87
SMOTHIES		
- Smoothie De Fresa Y Plátano	12,00	5,11
- Smoothie De Frutos Amarillos	12,00	5,49

Fuente: Elaboración propia

5.3. Ingresos Proyectados en Unidades

Tabla N° 11: Ingresos por unidades

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
SNACKS	1650	2140	3100	3650	4000
- Rollitos De Atún Con Maíz	150	200	300	400	500
- Brochetas De Pollo	300	400	500	600	600
- Causa De Pollo Saludable	200	300	450	500	600
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	180	240	340	400	500
- Palta Rellena	300	400	550	600	600
- Sándwich Capresse	240	300	550	600	600
- Gelatina Light	280	300	410	550	600
JUGOS	1700	1850	2300	2350	2400
- Jugo De Plátano Y Avena	900	950	1100	1100	1200
- Jugo De Pera Y Avena	800	900	1200	1250	1200
SMOTHIES	1575	1650	1750	1900	1950
- Smoothie De Fresa Y Plátano	675	700	750	800	850
- Smoothie De Frutos Amarillos	900	950	1000	1100	1100
Total	4925	5640	7150	7900	8350

Fuente: Elaboración propia

5.4. Ingresos Proyectados en Soles

Tabla N° 12: Ingresos en soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
SNACKS					
- Rollitos De Atún Con Maíz	3.000,00	4.000,00	6.000,00	8.000,00	10.000,00
- Brochetas De Pollo	6.000,00	8.000,00	10.000,00	12.000,00	12.000,00
- Causa De Pollo Saludable	4.000,00	6.000,00	9.000,00	10.000,00	12.000,00
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	2.700,00	3.600,00	5.100,00	6.000,00	7.500,00
- Palta Rellena	4.500,00	6.000,00	8.250,00	9.000,00	9.000,00
- Sándwich Capresse	2.880,00	3.600,00	6.600,00	7.200,00	7.200,00
- Gelatina Light	2.240,00	2.400,00	3.280,00	4.400,00	4.800,00
JUGOS					
- Jugo De Plátano Y Avena	10.800,00	11.400,00	13.200,00	13.200,00	14.400,00
- Jugo De Pera Y Avena	9.600,00	10.800,00	14.400,00	15.000,00	14.400,00
SMOTHIES					
- Smoothie De Fresa Y Plátano	8.100,00	8.400,00	9.000,00	9.600,00	10.200,00
- Smoothie De Frutos Amarillos	10.800,00	11.400,00	12.000,00	13.200,00	13.200,00
DESECHOS					
	1.560,00	3.120,00	4.680,00	5.304,00	6.240,00
Total	S/. 66.180,00	S/. 78.720,00	S/. 101.510,00	S/. 112.904,00	S/. 120.940,00

Fuente: Elaboración propia

5.5. Costos Projectados por Unidad

Tabla N° 13: Costo proyectado por unidad

Ítem		Descripción	Valor Total
PRODUCTO 1 - SNACKS			
1	Costo de Materias Primas		S/. 33,51
	1,1	Rollitos De Atún Con Maíz	S/. 5,17
	1,2	Brochetas De Pollo	S/. 8,63
	1,3	Causa De Pollo Saludable	S/. 6,98
	1,4	Tarta De Chocolate Para Diabéticos	S/. 3,54
	1,5	Palta Rellena	S/. 4,96
	1,6	Sándwich Capresse	S/. 2,45
	1,7	Gelatina Light	S/. 1,78
2	Mermas (10%)		S/. 3,35
Ítem		Descripción	Valor Total
PRODUCTO 2 - JUGOS			
1	Costo de Materias Primas		S/. 5,50
	1,1	Jugo De Plátano Y Avena	S/. 1,57
	1,2	Jugo De Pera Y Avena	S/. 3,93
2	Mermas (10%)		S/. 0,55
Ítem		Descripción	Valor Total
PRODUCTO 3 - SMOOTHIES			
1	Costo de Materias Primas		S/. 3,96
	1,1	Smoothie De Fresa Y Plátano	S/. 1,80
	1,2	Smoothie De Frutos Amarillos	S/. 2,16
2	Mermas (10%)		S/. 0,40

Fuente: Elaboración propia

5.6. Costos Proyectados en Soles

Tabla N° 14: Costos en soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
SNACKS					
- Rollitos De Atún Con Maíz	1.316,11	1.654,07	2.604,40	3.356,91	4.121,29
- Brochetas De Pollo	3.670,22	4.692,14	6.070,66	7.111,37	7.021,54
- Causa De Pollo Saludable	2.149,60	3.023,11	4.719,60	5.099,47	6.029,54
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	1.285,03	1.592,49	2.395,75	2.702,91	3.303,79
- Palta Rellena	2.569,22	3.224,14	4.659,23	4.909,37	4.819,54
- Sándwich Capresse	1.432,90	1.665,11	3.278,73	3.403,37	3.313,54
- Gelatina Light	1.432,54	1.462,61	2.167,39	2.748,50	2.908,54
JUGOS					
- Jugo De Plátano Y Avena	4.405,76	4.436,84	5.589,46	5.271,51	5.571,09
- Jugo De Pera Y Avena	5.859,98	6.327,32	8.929,59	8.940,35	8.403,09
SMOTHIES					
- Smoothie De Fresa Y Plátano	3.447,03	3.430,25	3.983,50	4.017,82	4.141,69
- Smoothie De Frutos Amarillos	4.936,76	4.997,34	5.671,33	5.920,51	5.755,83
Total	32.505,13	36.505,40	50.069,65	53.482,08	55.389,50

Fuente: Elaboración Propia

5.7. Gastos Proyectados Administrativos

Tabla N° 15: Gastos administrativos

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
				Mensual	Anual
1	Personal			1.000,00	12.000,00
	1,1 Gerente			1.000,00	12.000,00
2	Gastos Operacionales			33,00	656,00
	2,1 Utiles de oficina			7,00	84,00
	2,2 Comprobantes de pago			21,66	260,00
	2,3 Internet y telefonia (40%)			26,00	312,00
Total				1.033,00	12.656,00

Fuente: Elaboración propia

5.8. Gastos Proyectados de Comercialización

Tabla N° 16: Gastos de comercialización

Item	Descripcion		Valor Total	
1	Personal		930,00	11160,00
	1,1	Mozo	930,00	11160,00
			Mensual	Anual
2	Gastos Operacionales		352,00	4224,00
	2,1	Internet y telefonia(60%)	39,00	468,00
	2,2	Luz (30%)	21,00	252,00
	2,3	Agua(30%)	21,00	252,00
	2,4	Alquiler (30%)	150,00	1800,00
	2,5	Degustaciones	66,00	792,00
	2,6	Nutricionista	30,00	360,00
	2,7	Alquiler de POS	25,00	300,00
	Total		1.282,00	15384,00
Item	Descripcion		Valor Total	
CIF			Mensual	Anual
	2.1	Alquiler de local(70%)	350	4200
	2.2	Luz(70%)	49	588
	2.3	Agua(70%)	49	588
	2.4	Envases	16,66	200
		Materiales auxiliares	7	84
	Total		471,66	5660

Fuente: Elaboración propia

5.9. Flujo Económico

Tabla N° 17: Flujo económico

	Año 0	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Ingresos		66.180,00	78.720,00	101.510,00	112.904,00	120.940,00
Costos		-32.505,13	-36.505,40	-50.069,65	-53.482,08	-55.389,50
Utilidad Bruta		33.674,87	42.214,60	51.440,35	59.421,92	65.550,50
Gastos Administrativos		-12.656,00	-12.696,00	-13.996,00	-14.096,00	-14.096,00
Gastos de Comercialización		-15.384,00	-19.942,00	-20.352,00	-20.552,00	-20.402,00
Utilidad Operativa		5.634,87	9.576,60	17.092,35	24.773,92	31.052,50
Impuestos		-600,00	-600,00	-1.522,65	-1.693,56	-1.814,10
Inversión	-12.500,00		-2.000,00	-400,00		
Capital de Trabajo	-11.500,00					
Utilidad Neta	-24.000,00	5.034,87	6.976,60	15.169,70	23.080,36	29.238,40

Fuente: Elaboración propia

5.10. Análisis Económico

Tabla N° 18: Análisis económico

COK	23%
VAN	12.975,98
TIR	40%

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO IV

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. Decisión de Inversión

Según el análisis económico, nuestro plan de negocio es positivo, al tener un Valor Actual Neto de S/. 12,975.98 y una Tasa Interna de Retorno de 40% superior al costo de oportunidad del 23%, concluyendo que el proyecto generará beneficios económicos para los inversionistas por lo tanto se tomó la decisión de invertir en el proyecto.

2. Recomendaciones

- Se recomienda hacer un estudio de mercado para atender a otro segmento con limitación en su alimentación como: celíacos, vegetarianos e intolerantes a la lactosa.
- Hacer el mismo estudio, pero con un tiempo más amplio para aperturar el negocio de snack en un lugar más accesible para aquellas personas con necesidades especiales.
- Por falta de tiempo no hemos podido determinar qué tipo de aperitivos prefieren más; según los resultados de la encuesta desean snacks dulces y salados pero no definieron el tipo de comida de su preferencia.
- Así mismo sería ideal ampliar y diversificar los productos, agregando infusiones, galletas integrales y demás snacks para brindar más aperitivos y satisfacer las necesidades especiales de nuestros clientes.

CONCLUSIONES

El plan de negocios “REMORDIMIENTO CERO”, fue elaborado pensando en aquellas personas que padecen de diabetes, ya que este segmento cuenta con necesidades especiales las cuales no están siendo atendidas, todo esto según la hipótesis; la cual pudimos comprobar, ya que el 85% de encuestados respondió que no conoce un establecimiento que venda snacks para diabéticos, debido a ello encontramos una oportunidad de negocio en este nicho de mercado ya que muchas de las personas desean comer fuera de casa pero no encuentran un lugar que ofrezca alimentos ajustados a sus necesidades, es por eso que “Remordimiento cero” favorecería a este segmento ofreciendo snacks, jugos y smoothies.

La muestra dio como resultado que la cantidad de encuestados sea de 68 personas, por lo tanto se acudió a los centros de salud en la especialidad de endocrinología; para encontrar un pequeño grupo de diabéticos de los 25,000 que existen en la ciudad de Tacna.

Basados en el estudio de mercado sobre los Snacks para diabéticos, las personas encuestadas valoraron más el sabor con un 60% de aprobación, por ende el precio no tuvo mucha relevancia, ya que para ellos hablar de salud es restarle importancia al tema de pago.

En la parte técnica, los productos serán especialmente para diabéticos se ofrecerán 7 snacks, 2 jugos y 2 smoothies los cuales se venderán por unidades. La capacidad estimada es de 12 personas, debido a la cantidad de mesas en el local.

Respecto a la parte legal, el régimen tributario con el que iniciaremos será el Nuevo RUS, persona natural, se mantendrá así por dos años, contando con 3 colaboradores y una nutricionista; pero a partir del tercer año pasaremos al RER debido a los ingresos y tendremos 2 colaboradores más; además de ello se le aumentará el sueldo a todo el personal.

Según el análisis económico, el capital aportado por parte de los socios(as) es de 24,000 soles del cual se obtuvo un COK del 23%, un VAN de S/.12, 975.98 y una Tasa Interna de Retorno de 40%.

BIBLIOGRAFIA

- Brown, T. (13 de 5 de 2018). *Design Thinking* . Recuperado el 15 de 8 de 2019, de Design Thinking : <https://lujhon.com/aplicar-design-thinking-empresa/>
- Osterwalder, A. (17 de 8 de 2018). *METODOLOGIA DEL MODELO DE CANVAS*. Recuperado el 20 de 8 de 2019, de PLAN DE NEGOCIOS 2018 - CASAS DESMONTABLES PARA MASCOTAS FINAL: <https://es.scribd.com/document/404182257/PLAN-DE-NEGOCIOS-2018-CASAS-DESMONTABLES-PARA-MASCOTAS-FINAL-docx>
- Román, A. A. (29 de 05 de 2018). DIABETES. *Alarmante: diabetes ataca a 30 mil personas en la region de tacna* , pág. 5.
- SUNAT. (25 de 7 de 2019). *NRUS*. Recuperado el 20 de 9 de 2019, de NRUS: <http://orientacion.sunat.gob.pe/index.php/empresas-menu/nuevo-regimen-unico-simplificado-nuevo-rus>

ANEXO

Anexo 1

DESCRIPCION DE SNACK

Tabla N° 19: Ingredientes de rollito de atún y maíz

ROLLITO DE ATÚN Y MAÍZ		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Atún		42gr.
Mayonesa light	1	Cucharada
Maíz desgranado	1/2	Taza
Pan molde integral	4	unidades
Cebolla china	4	tiras
Pimientos	1/2	unidad

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 16: Rollito de atún y maíz

Fuente: Lecturas.com

Anexo 2

DESCRIPCION DE SNACK

Tabla N° 20: Ingrediente de tarta de chocolate para diabeticos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Huevos	1	Unidad
Chocolate sin azúcar		25 gr.
Mantequilla light		37.5 gr.
Harina integral	1/4	Cucharada
Esencia de vainilla	1/4	Cucharada
Stevia liquida	1/4	Cucharada

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 17: Tarta de chocolate para diabéticos

Fuente: Pinterest.com

Anexo 3

DESCRIPCION DE SNACK

Tabla N° 21: Ingrediente de sandwich capresse con pan integral

SÁNDWICH CAPRESSE CON PAN INTEGRAL		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Tomates	½	unidad
Queso mozzarella	1	laminas
Hojas albahaca	1	hojas
Aceite de oliva	1	cucharada
Pan integral	1	unidad
Sal	½	Cucharadita
Pimienta	½	Cucharadita

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 18: Sándwich capresse con pan integral

Fuente: Cocina fácil

Anexo 4

DESCRIPCIÓN DE SNACK

Tabla N° 22: Ingredientes de brochetas de pollo

BROCHETAS DE POLLO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Suprema de pollo	1	Unidad
Yogurt griego	5	Cucharadas
Diente de ajo	1	Unidad
Tomillo	2	Ramas
Sal	½	Cucharada
Pimienta	1/2	Cucharada
Lechuga orgánica	1	Hoja

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 19: Brochetas de pollo

Fuente: Vix

Anexo 5

DESCRIPCIÓN DE SNACK

Tabla N° 23: Ingredientes de palta rellena

PALTA RELLENA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Palta	1	Unidad
Manzana	½	Unidad
Apio cocido picado	2	Ramas
Mayonesa Light	2	Cucharadas
Jugo de limón	1	Unidad
Vinagre blanco	1	Cucharada
Pimienta blanca	1	Cucharadita

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 20: Palta rellena

Fuente: Vix

Anexo 6

DESCRIPCIÓN DE SNACK

Tabla N° 24: Ingrediente de causa de pollo saludable

CAUSA DE POLLO SALUDABLE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
PARA LA MASA:		
Papa amarilla		300 gr.
Ají molido	1/3	Cucharada
Limonas	1	Unidad
PARA LA RELLENO:		
Maíz desgranado cocido	1/6	Taza
Vainita picada cocida	1/6	Taza
Alverjita cocida	1/6	Taza
Zanahoria en cubos		30 gr.
Pechuga de pollo sancochada y deshilachada		350 gr.
Mayonesa light	1/3	Taza
PARA LA DECORACIÓN:		
Palta		50 gr.
Huevo	1	Unidad
Aceitunas	2	Unidades

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 21: Causa de pollo saludable

Fuente: Vane Tello

Anexo 7

DESCRIPCION DEL JUGO

Tabla N° 25: Ingredientes de jugo de plátano y avena

JUGO DE PLÁTANO Y AVENA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Plátano	1	Unidad
Esencia de vainilla	1	Cucharada
Avena	3	Cucharada
Almendra	3	Unidades

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 22: Jugo de plátano y avena

Fuente: Mejores jugos

Anexo 8

DESCRIPCION DEL JUGO

Tabla N° 26: Ingredientes de jugo de pera y avena

JUGO DE PERA Y AVENA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Pera	1	Unidad
Avena	½	Taza
Plátano	1	Unidad
Yogurt griego	1	Taza
Canela	1	Cucharadita

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 23: Jugo de pera y avena

Fuente: Adelgazas.com

Anexo 9

DESCRIPCION DE SMOOTHIES

Tabla N° 27: Ingredientes de smoothie de fresa y plátano

SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Fresas	1/2	Taza
Plátano	½	Trozo
Leche descremada	1	Taza
Stevia líquida	1	Gota

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 24: Smoothies de fresa y plátano

Fuente: Smoothies.com

Anexo 10

DESCRIPCION DEL SMOOTHIES

Tabla N° 28: Ingredientes de smoothie de frutos amarillos

SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Zanahoria	½	Unidad
Plátano	1	Unidad
Almendras	3	Unidad
Avena	½	Taza
Leche descremada	½	Taza
Canela	1	Cucharadita

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 26: Smoothies de frutos amarillos

Fuente: Lucero Vílchez

Anexo 11

DESCRIPCION DE GELATINA

Tabla N° 29: Ingredientes de gelatina light

GELATINA LIGHT		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Gelatina neutra		20 gr.
Leche descremada	1/4	Taza
Frutos rojos	1/8	Taza

Fuente: Elaboración propia



Gráfico N° 27: Gelatina light

Fuente: Tozapping

Anexo 12

Tabla N° 30: Inversión en activos - producción

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Refrigeradora	1	1,490.00	1,490.00
2	Licuada	2	185.00	370.00
3	Cocina industrial con horno	1	2,000.00	2,000.00
4	Prensador de papas	1	30.00	30.00
5	Exprimidor de limones	1	10.00	10.00
6	Colador de jugos	2	8.00	16.00
7	Pirex de vidrio	6	8.00	48.00
8	Bandejas	5	8.00	40.00
9	Porta vajillas	1	80.00	80.00
10	Ollas	4	30.00	120.00
11	Vasos	16	5.00	80.00
12	Moldes	2	20.00	40.00
13	Bol	3	54.00	162.00
14	Balon de gas	1	38.00	38.00
15	Batidora	1	100.00	100.00
16	Utensillos de cocina		550.00	550.00
Total				5,174.00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 13

Tabla N° 31: Inversión en activos - administración

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Impresora	1	110.00	110.00
2	Laptop	2	1,200.00	2,400.00
3	Escritorio melamina	1	200.00	200.00
4	Útiles de oficina		90.00	90.00
5	Silla de oficina	1	95.00	95.00
Total				2,895.00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 14

Tabla N° 32: Inversión en activos - comercialización

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	12	18,00	216,00
2	Mesas	3	100,00	300,00
3	Vitrina refrigerada	1	1.000,00	1.000,00
4	POS	1	170,00	170,00
5	Publicidad		1.200,00	1.200,00
Total				2.886,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 15

Tabla N° 33: Trámites legales

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Licencia de funcionamiento	1	170,00	170,00
2	Sanidad del personal	5	40,00	200,00
3	Carnet de sanidad del local	1	50,00	50,00
4	Certificado de defensa civil	1	50,00	50,00
Total				470,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 16

Tabla N° 34: Proyección de ingresos por unidades - Año 1

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
SNACKS	90	105	95	120	120	120	150	150	170	180	150	200	1650
JUGOS	80	90	99	100	151	170	170	170	160	160	170	180	1700
SMOTHIES	70	70	70	130	130	130	160	170	160	155	170	160	1575
Total	240	265	264	350	401	420	480	490	490	495	490	540	4925

Fuente: Elaboración propia

Anexo 17

Tabla N° 35: Proyección de ingresos por unidades - Año 02

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Snack	145	150	140	130	140	165	190	200	200	200	210	270	2140
Jugos	230	250	200	110	100	100	100	98	102	150	200	210	1850
Smothies	100	200	250	50	67	87	91	80	85	190	200	250	1650
Total	475	600	590	290	307	352	381	378	387	540	610	730	5640

Fuente: Elaboración propia

Anexo 18

Tabla N° 36: Proyección de ingresos por unidades - Año 03

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Snacks	100	100	100	200	250	300	450	300	450	450	300	100	3100
Jugos	100	100	200	150	110	50	200	200	100	320	320	450	2300
Smothies	150	150	100	85	80	110	110	115	110	190	200	350	1750
Total	350	350	400	435	440	460	760	615	660	960	820	900	7150

Fuente: Elaboración propia

Anexo 19

Tabla N° 37: Proyección de ingresos por unidades - Año 04

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Snacks	200	200	205	300	300	300	400	400	300	300	345	400	3650
Jugos	200	200	200	100	100	150	150	190	230	240	240	350	2350
Smothies	200	200	200	100	50	60	90	150	100	150	200	400	1900
Total	600	600	605	500	450	510	640	740	630	690	785	1150	7900

Fuente: Elaboración propia

Anexo 20

Tabla N° 38: Proyección de ingresos por unidades - Año 05

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Snack	300	350	350	350	350	350	450	400	350	200	200	350	4000
Jugos	250	250	250	50	70	130	100	300	200	250	250	300	2400
Smothies	220	220	220	100	110	100	80	150	150	150	150	300	1950
Total	770	820	820	500	530	580	630	850	700	600	600	950	8350

Fuente: Elaboración propia

Anexo 21

Tabla N° 39: Costeo de los 5 años proyectados

UNIDADES PRODUCIDAS					
Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
SNACKS	1650	2140	3100	3650	4000
- Rollitos De Atún Con Maíz	150	200	300	400	500
- Brochetas De Pollo	300	400	500	600	600
- Causa De Pollo Saludable	200	300	450	500	600
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	180	240	340	400	500
- Palta Rellena	300	400	550	600	600
- Sándwich Capresse	240	300	550	600	600
- Gelatina Light	280	300	410	550	600
JUGOS	1700	1850	2300	2350	2400
- Jugo De Plátano Y Avena	900	950	1100	1100	1200
- Jugo De Pera Y Avena	800	900	1200	1250	1200
SMOTHIES	1575	1650	1750	1900	1950
- Smoothie De Fresa Y Plátano	675	700	750	800	850
- Smoothie De Frutos Amarillos	900	950	1000	1100	1100
Total	4925	5640	7150	7900	8350
COSTO DE MATERIA PRIMA Y SUMINISTROS					
MATERIA PRIMA	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
SNACKS	7.969,13	10.678,90	15.010,65	17.570,58	19.227,50
- Rollitos De Atún Con Maíz	775,50	1.034,00	1.551,00	2.068,00	2.585,00
- Brochetas De Pollo	2.589,00	3.452,00	4.315,00	5.178,00	5.178,00
- Causa De Pollo Saludable	1.395,33	2.093,00	3.139,50	3.488,33	4.186,00
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	636,30	848,40	1.201,90	1.414,00	1.767,50
- Palta Rellena	1.488,00	1.984,00	2.728,00	2.976,00	2.976,00
- Sándwich Capresse	588,00	735,00	1.347,50	1.470,00	1.470,00
- Gelatina Light	497,00	532,50	727,75	976,25	1.065,00
JUGOS	4.557,00	5.028,50	6.443,00	6.639,50	6.600,00
- Jugo De Plátano Y Avena	1.413,00	1.491,50	1.727,00	1.727,00	1.884,00
- Jugo De Pera Y Avena	3.144,00	3.537,00	4.716,00	4.912,50	4.716,00
SMOTHIES	3.159,00	3.312,00	3.510,00	3.816,00	3.906,00
- Smoothie De Fresa Y Plátano	1.215,00	1.260,00	1.350,00	1.440,00	1.530,00
- Smoothie De Frutos Amarillos	1.944,00	2.052,00	2.160,00	2.376,00	2.376,00
Total	15.685,13	19.019,40	24.963,65	28.026,08	29.733,50
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MANO DE OBRA	11.160,00	11.160,00	18.780,00	18.780,00	18.780,00
CHEF	11.160,00	11.160,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00
AUXILIAR DE COCINA			5.580,00	5.580,00	5.580,00
CIF	5.660,00	5.760,00	6.326,00	6.676,00	6.876,00
ALQUILER DE LOCAL (70%)	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00
LUZ (70%)	588,00	588,00	588,00	588,00	588,00
AGUA (70%)	588,00	588,00	588,00	588,00	588,00
ENVASES	200,00	300,00	700,00	900,00	1.000,00
MATERIALES AUXILIARES	84,00	84,00	250,00	400,00	500,00
G.A.	12.656,00	12.696,00	13.996,00	14.096,00	14.096,00
GERENTE/ADMINISTRACION	12.000,00	12.000,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00
COMPROBANTES DE PAGO	260,00	300,00	400,00	500,00	500,00
UTILES DE OFICINA	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00
INTERNET (40%)	312,00	312,00	312,00	312,00	312,00
G.V.	15.384,00	19.942,00	20.352,00	20.552,00	20.402,00
MOZO	11.160,00	11.160,00	11.400,00	11.400,00	11.400,00
NUTRICIONISTA	360,00	5.580,00	5.580,00	5.580,00	5.580,00
PUBLICIDAD		130,00	300,00	500,00	350,00
ALQUILER DE LOCAL(30%)	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
ALQUILER DE POS	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
DEGUSTACIONES	792,00				
LUZ(30%)	252,00	252,00	252,00	252,00	252,00
AGUA(30%)	252,00	252,00	252,00	252,00	252,00
INTERNET (60%)	468,00	468,00	468,00	468,00	468,00
TOTAL	60.545,13	68.577,40	84.417,65	88.130,08	89.887,50

Fuente: Elaboración propia

Anexo 22

Tabla N° 40: Prorratio de costo por unidades producidas

	AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
SNACKS										
- Rollitos De Atún Con Maíz	150	3,05%	200	3,55%	300	4,20%	400	5,06%	500	5,99%
- Brochetas De Pollo	300	6,09%	400	7,09%	500	6,99%	600	7,59%	600	7,19%
- Causa De Pollo Saludable	200	4,06%	300	5,32%	450	6,29%	500	6,33%	600	7,19%
- Tarta De Chocolate Para Diabéticos	180	3,65%	240	4,26%	340	4,76%	400	5,06%	500	5,99%
- Palta Rellena	300	6,09%	400	7,09%	550	7,69%	600	7,59%	600	7,19%
- Sándwich Capresse	240	4,87%	300	5,32%	550	7,69%	600	7,59%	600	7,19%
- Gelatina Light	280	5,69%	300	5,32%	410	5,73%	550	6,96%	600	7,19%
JUGOS										
- Jugo De Plátano Y Avena	900	18,27%	950	16,84%	1100	15,38%	1100	13,92%	1200	14,37%
- Jugo De Pera Y Avena	800	16,24%	900	15,96%	1200	16,78%	1250	15,82%	1200	14,37%
SMOTHIES										
- Smoothie De Fresa Y Plátano	675	13,71%	700	12,41%	750	10,49%	800	10,13%	850	10,18%
- Smoothie De Frutos Amarillos	900	18,27%	950	16,84%	1000	13,99%	1100	13,92%	1100	13,17%
TOTAL	4925	100%	5640	100%	7150	100%	7900	100%	8350	100%

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 23

Tabla N° 41: Costo unitario de rollito de atún con maíz

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
ROLLITOS DE ATÚN CON MAÍZ						
1	Materias Primas					SI. 5,17
	1,1	Atún	42 gr.		S/. 1,75	SI. 1,75
	1,2	Mayonesa Light	1	Cucharada	S/. 0,22	SI. 0,22
	1,3	Maíz desgranado cocido	1/2	taza	S/. 0,60	SI. 0,60
	1,4	Pan molde integral	4	unidades	S/. 0,40	SI. 1,60
	1,5	Cebolla china	4	4 tiras	S/. 0,10	SI. 0,40
	1,6	Pimientos	½	3 unidades	S/. 0,20	SI. 0,60
	1,7					
	1,8					
2	Mermas (10%)					SI. 0,52

Fuente: Elaboración propia

Anexo 24

Tabla N° 42: Costo unitario de brochetas de pollo

Ítem	Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
BROCHETAS DE POLLO					
1	Materias Primas				S/. 8,63
1,1	Suprema de pollo	1	Unidad	S/. 7,50	S/. 7,50
1,2	Yogurt griego	5	Cucharadas	S/. 0,14	S/. 0,70
1,3	Diente de ajo	1	Unidad	S/. 0,05	S/. 0,05
1,4	Tomillo	2	Ramas	S/. 0,05	S/. 0,10
1,5	Sal	½	Cucharada	S/. 0,03	S/. 0,03
1,6	Pimienta	½	Cucharada	S/. 0,10	S/. 0,10
1,7	Lechuga orgánica	1	Hoja	S/. 0,15	S/. 0,15
1,8					
2	Mermas (10%)				S/. 0,86

Fuente: Elaboración propia

Anexo 25

Tabla N° 43: Costo unitario de causa de pollo saludable

Ítem	Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
CAUSA DE POLLO SALUDABLE					
1	Materias Primas				S/. 6,98
1,1	Papa amarilla	330	Gramos	S/. 1,50	S/. 1,50
1,2	Ají molido	1/3	Cucharadas	S/. 0,07	S/. 0,07
1,3	Limones	1	Unidad	S/. 0,03	S/. 0,03
1,4	Maíz desgranado cocido	1/6	Taza	S/. 0,20	S/. 0,20
1,5	Vainita picada cocida	1/6	Taza	S/. 0,33	S/. 0,33
1,6	Alverjita cocida	1/6	Taza	S/. 0,33	S/. 0,33
1,7	Zanahoria en cubos	30	Gramos	S/. 0,14	S/. 0,14
1,8	Pechuga de pollo	350	Gramos	S/. 2,50	S/. 2,50
1,9	Mayonesa light	1/3	Taza	S/. 0,50	S/. 0,50
2	Palta	50	Gramos	S/. 1,17	S/. 1,17
2,1	Huevos	1	Unidad	S/. 0,11	S/. 0,11
2,2	Aceitunas	2	Unidades	S/. 0,05	S/. 0,10
2	Mermas (10%)				S/. 0,70

Fuente: Elaboración propia

Anexo 26

Tabla N° 44: Costo unitario de tarta de chocolate para diabéticos

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
TARTA DE CHOCOLATE PARA DIABÉTICOS						
2	Materias Primas					S/. 3,54
		Huevos	1	Unidades	S/. 0,33	S/. 0,33
		Chocolate sin azúcar	25 gr.		S/. 2,43	S/. 2,43
		Mantequilla light	37.5 gr.		S/. 0,38	S/. 0,38
		Harina integral	1/4	Cucharada	S/. 0,03	S/. 0,03
		Esencia de vainilla	1/4	Cucharada	S/. 0,08	S/. 0,08
		Stevia	1/4	Cucharada	S/. 0,31	S/. 0,31
	Mermas (10%)					S/. 0,35

Fuente: Elaboración propia

Anexo 27

Tabla N° 45: Costo unitario de palta rellena

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
PALTA RELLENA						
1	Materias Primas					S/. 4,96
	1,1	Palta	1	Unidad	S/. 3,50	S/. 3,50
	1,2	Manzana	½	Trozo	S/. 0,25	S/. 0,25
	1,3	Apio cocido picado	2	Ramas	S/. 0,25	S/. 0,50
	1,4	Mayonesa light	2	Cucharadas	S/. 0,22	S/. 0,44
	1,5	Jugo de limón	1	Unidad	S/. 0,08	S/. 0,08
	1,6	Vinagre blanco	1	Cucharada	S/. 0,09	S/. 0,09
	1,7	Pimienta blanca	1	Cucharadita	S/. 0,10	S/. 0,10
2	Mermas (10%)					S/. 0,50

Fuente: Elaboración propia

Anexo 28

Tabla N° 46: Costo unitario sándwich capresse

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
SÁNDWICH CAPRESSE						
3	Materias Primas					S/. 2,45
	1,1	Tomates	½	3 unidades	S/. 0,17	S/. 0,51
	1,2	Queso mozzarella	1	lámina	S/. 0,42	S/. 0,42
	1,3	Hojas albahaca	1	hoja	S/. 0,37	S/. 0,37
	1,4	Aceite de oliva	1	1 cucharada	S/. 0,50	S/. 0,50
	1,5	Pan integral	1	unidad	S/. 0,50	S/. 0,50
	1,6	Sal	1/2	cucharadita	S/. 0,05	S/. 0,05
	1,7	Pimienta	1/2	cucharadita	S/. 0,10	S/. 0,10
2	Mermas (10%)					S/. 0,25

Fuente: Elaboración propia

Anexo 29

Tabla N° 47: Costo unitario gelatina light

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
GELATINA LIGHT						
1	Materias Primas					S/. 1,78
	1,1	Gelatina neutra	20	gramos	S/. 0,07	S/. 1,40
	1,2	Leche descremada	1/4	Taza	S/. 0,25	S/. 0,25
	1,3	Frutos rojos	1/8	Taza	S/. 0,13	S/. 0,13
2	Mermas (10%)					S/. 0,18

Fuente: Elaboración propia

Anexo 30

Tabla N° 48: Costo unitario de jugo de plátano y avena

Ítem		Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
JUGO DE PLÁTANO Y AVENA						
1	Materias Primas					S/. 1,57
	1,1	Plátano	1	Unidad	S/. 0,40	S/. 0,40
	1,2	Esencia de vainilla	1	Cucharada	S/. 0,30	S/. 0,30
	1,3	Avena	3	Cucharada	S/. 0,20	S/. 0,60
	1,4	Almendra	3	Unidades	S/. 0,09	S/. 0,27
2	Mermas (10%)					S/. 0,16

Fuente: Elaboración propia

Anexo 31

Tabla N° 49: Costo unitario de jugo de pera y avena

Ítem	Descripción		Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
JUGO DE PERA Y AVENA						
	Materias Primas					S/. 3,93
	1,1	Pera	1	Unidad	S/. 0,75	S/. 0,75
	1,2	Avena	½	Taza	S/. 0,80	S/. 0,80
	1,3	Plátano	1	Unidad	S/. 0,40	S/. 0,40
	1,4	Yogurt griego	1	Taza	S/. 1,88	S/. 1,88
	1,5	Canela	1	cucharadita	S/. 0,10	S/. 0,10
	Mermas (10%)					S/. 0,39

Fuente: Elaboración propia

Anexo 32

Tabla N° 50: Costo unitario de smoothie de fresa y plátano

Ítem	Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO					
1	Materias Primas				S/. 1,80
	1,1	Fresas	1/2	Taza	S/. 0,50
	1,2	Plátano	1/2	Trozo	S/. 0,20
	1,3	Leche descremada	1	Taza	S/. 1,00
	1,4	Stevia líquida	1	Gota	S/. 0,10
2	Mermas (10%)				S/. 0,18

Fuente: Elaboración propia

Anexo 33

Tabla N° 51: Costo unitario de smoothie de frutos amarillos

Ítem	Descripción	Cantidad		Valor Unitario	Valor Total
SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS					
1	Materias Primas				S/. 2,16
	1,1	Zanahoria	½	Unidad	S/. 0,14
	1,2	Plátano	1	Unidad	S/. 0,40
	1,3	Almendras	3	Unidades	S/. 0,09
	1,4	Avena	½	Taza	S/. 0,80
	1,5	Leche descremada	½	Taza	S/. 0,50
	1,6	Canela	1	Cucharadita	S/. 0,05
2	Mermas (10%)				S/. 0,22

Fuente: Elaboración propia