

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN

**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO
PROFESIONAL TÉCNICO EN
CONTABILIDAD**



**“FORMULACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA UNA
JUGUERÍA TEMÁTICA-ECOLÓGICA EN LA CIUDAD DE
TACNA, 2020”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE:
PROFESIONAL TÉCNICO EN
CONTABILIDAD**

AUTORES:

KELLY DARIANA AYALA CHIPANA
YANETH EVELYN LUPACA APAZA
YENNY ESTEFANY QUISPE HUANACUNI

DOCENTE GUIA:

PEDRO MIGUEL HUAMAN SOTO

**TACNA – PERÚ
2020**

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

INDICE GENERAL

CAPITULO I	9
ANTECEDENTES DEL ESTUDIO.....	9
1. TÍTULO DEL TEMA	9
2. ORIGEN DEL TEMA.....	9
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	10
4. OBJETIVO GENERAL.....	10
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
6. METODOLOGÍA.....	11
7. LIMITACIONES DEL ESTUDIO.....	12
CAPITULO II	13
MODELO DE NEGOCIOS.....	13
1. LA PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA.....	13
2. PLANTEAMIENTO DE LA HIPÓTESIS.....	14
3. CONCEPTO FINAL.....	15
4. EL PROPÓSITO ESTRATÉGICO	17
5. LA MISIÓN	17
6. LA VISIÓN.....	17
7. LOS PROMOTORES.....	18
8. MODELO DE NEGOCIOS.....	19
CAPITULO III	20
DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS.....	20
1. ESTUDIO DE MERCADO.....	20
1.1. ANÁLISIS DEL MERCADO	20
1.2. ESTRATEGIA DEL PRODUCTO O SERVICIO	37
1.3. ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN.....	41
1.4. ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN.....	41
1.5. ESTRATEGIAS DE INGRESOS.....	42
2. ESTUDIO TÉCNICO.....	43
2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	43
2.2. FLUJO DEL PROCESO.....	47
2.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	54
2.4. CAPACIDAD INSTALADA ESTIMADA.....	55

2.5.	INFRAESTRUCTURA	55
2.6.	DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.....	56
2.7.	EQUIPAMIENTO	57
3.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL	59
3.1.	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA	59
3.2.	DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS	59
3.3.	REQUERIMIENTO E INVERSIÓN DE PERSONAL.....	61
4.	ESTUDIO LEGAL.....	62
4.1.	SELECCIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA.....	62
4.2.	SELECCIÓN DEL RÉGIMEN TRIBUTARIO.....	62
4.3.	OTROS TRÁMITES	63
5.	ESTUDIO FINANCIERO	64
5.1.	INVERSIÓN INICIAL.....	64
5.2.	VALOR DE VENTA.....	64
5.3.	INGRESOS PROYECTADOS EN UNIDADES.....	65
5.4.	INGRESOS PROYECTADOS EN SOLES.....	66
5.5.	COSTOS PROYECTADOS POR UNIDAD	67
5.6.	COSTOS PROYECTADOS EN SOLES	68
5.7.	GASTOS PROYECTADOS ADMINISTRATIVOS.....	69
5.8.	GASTOS PROYECTADOS DE COMERCIALIZACIÓN.....	70
5.9.	FLUJO ECONÓMICO.....	71
5.10.	ANÁLISIS ECONÓMICO.....	72
	CAPITULO IV.....	73
	DECISIÓN DE INVERSIÓN Y RECOMENDACIONES.....	73
1.	DECISIÓN DE INVERSIÓN.....	73
2.	RECOMENDACIONES	74
	CONCLUSIONES.....	76
	BIBLIOGRAFIA.....	79
	ANEXOS.....	81

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Promotores.....	18
Tabla N° 2: Canvas del modelo de negocio.....	19
Tabla N° 3: ¿Le agradaría visitar una juguería temática-ecológica?.....	23
Tabla N° 4: ¿Qué jugos y postres preferirías encontrar en la carta de la juguería?	25
Tabla N° 5: ¿En qué lugar se sentiría más cómodo de consumir los jugos y postres? 26	
Tabla N° 6: ¿Le gustaría frecuentar una juguería que posea diferentes decoraciones al estilo y colores de las 4 estaciones del año?.....	27
Tabla N° 7: ¿El día domingo visitarías nuestro local?.....	29
Tabla N° 8: ¿Visitarías nuestro local en el horario de atención de 8 am a 8pm?	30
Tabla N° 9: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un jugo o postre del establecimiento?	31
Tabla N° 10: ¿Qué tipo de servicios adicionales le gustaría encontrar en el establecimiento?	32
Tabla N° 11: ¿Le gustaría que se utilice envases ecológicos en la juguería?.....	34
Tabla N° 12: ¿Con que frecuencia a la semana visitaría la juguería?.....	35
Tabla N° 13: Materias primas	48
Tabla N° 14: Maquinaria y equipos requeridos	49
Tabla N° 15: Equipamiento Área de Producción.....	57
Tabla N° 16 : Equipamiento Área de Administración	58
Tabla N° 17: Equipamiento Área de Comercialización	58
Tabla N° 18: Requerimiento de personal.....	61
Tabla N° 19: Inversión Inicial.....	64
Tabla N° 20: Valor de venta	64
Tabla N° 21: Ingresos Proyectados en Unidades	65
Tabla N° 22: Ingresos proyectados en soles	66

Tabla N° 23: Costos Proyectados por Unidad	67
Tabla N° 24: Costos Proyectados en Soles	68
Tabla N° 25: Gastos Proyectados Administrativos	69
Tabla N° 26: Gastos Proyectados de Comercialización.....	70
Tabla N° 27: Flujo Económico	71
Tabla N° 28: Resumen del Análisis Económico.....	72

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Imágenes de referencia de la temática de las estaciones del año.	16
Figura N° 2: ¿Le agradaría visitar una juguería temática-ecológica?.....	24
Figura N° 3: ¿Qué jugos y postres preferirías encontrar en la carta de la juguería?	25
Figura N° 4: ¿En qué lugar se sentiría más cómodo de consumir los jugos y postres?	26
Figura N° 5: ¿Le gustaría frecuentar una juguería que posea diferentes decoraciones al estilo y colores de las 4 estaciones del año?.....	28
Figura N° 6: ¿El día domingo visitarías nuestro local?	29
Figura N° 7: ¿Visitarías nuestro local en el horario de atención de 8 am a 8pm?	30
Figura N° 8: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un jugo o postre del establecimiento?.....	31
Figura N° 9: ¿Qué tipo de servicios adicionales le gustaría encontrar en el establecimiento?.....	33
Figura N° 10: ¿Le gustaría que se utilice envases ecológicos en la juguería?	34
Figura N° 11: ¿Con que frecuencia a la semana visitaría la juguería?	35
Figura N° 12: Prototipo del producto	40
Figura N° 13: Diagrama de Flujo de Producción.....	50
Figura N° 14 : Zona de ubicación de la juguería	55
Figura N° 15 : Plano 2D de la distribución del local.....	56
Figura N° 16: Organigrama del negocio	59

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de negocio se realizó al observarse una oportunidad de negocio en el rubro de juguerías, debido a que existen pocos establecimientos en la ciudad de Tacna que brinden a los clientes una experiencia distinta consumiendo sano y disfrutando al máximo de un ambiente agradable con una temática de las cuatro estaciones por temporada, incentivando también a la cultura ambiental ofreciendo los productos para llevar o por delivery en envases biodegradables.

Se realizó un estudio de mercado al segmento objetivo, a personas que buscan adoptar nuevos hábitos de vida saludable; con la elaboración de encuestas se logró demostrar la aceptación y viabilidad de la idea de negocio, de mismo modo se establecieron distintas estrategias de producción, comercialización y distribución para garantizar la fidelización del segmento de mercado.

Asimismo, en el proyecto se evaluaron las características y beneficios del régimen tributario de Micro y Pequeña Empresa (MYPE); a la cual el negocio se acoge como persona jurídica por tratarse de una micro empresa, se realizaron los trámites que se requieren en su formalización, constitución, licencias y gastos notariales que se necesitan para su correcto funcionamiento.

Se planteó para la idea de negocio un local estratégico que se ubicara a los alrededores de la calle Arica de la ciudad de Tacna, debido a que es una zona concurrida por la población y jóvenes universitarios. También se evaluaron los distintos activos fijos, insumos y otros gastos que serán esenciales para poner en marcha el proyecto.

Se ha evaluado mediante el flujo económico una inversión de 5 años para este proyecto, bajo las condiciones antes expuestas, obteniendo los siguientes resultados: una inversión de S/. 25,616.00, un Costo de Oportunidad de 15%, el Valor Actual Neto fue de S/. 71,895.69 y la Tasa Interna de Retorno de 42.73%, por lo que el presente proyecto de inversión demuestra su factibilidad y viabilidad.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

1. TÍTULO DEL TEMA

“FORMULACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA JUGUERÍA TEMÁTICA-ECOLÓGICA EN LA CIUDAD DE TACNA, 2020”

2. ORIGEN DEL TEMA

Se ha podido observar, de acuerdo a los resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2018 realizada por el Ministerio de Salud (MINSA), que en la ciudad de Tacna las personas no se alimentan correctamente, se revelo mediante esta encuesta que en la ciudad existen altas tasas de obesidad, también se observó que la mayoría de personas viven muy ajetreados día a día con el trabajo o estudios, siendo una causa para buscar alimentos de fácil acceso como alimentos enlatados, comida rápida, entre otros; las cuales con el pasar de los años nos trae consecuencias dañinas para el organismo.

La idea de realizar este proyecto se originó a través de una oportunidad de mercado, al observarse la gran cantidad de población con riesgos de salud en los resultados de la encuesta antes mencionada, también porque es un tema de mucho interés, demostrar a la población lo sano que es consumir jugos saludables para que mejoren su salud y cambien su estilo de vida.

Las personas que buscan mejorar su alimentación, aspecto físico o fortalecer sus defensas cada vez van en aumento, esto conlleva a que los

establecimientos de venta de comida adecuen sus productos para atender cada una de las demandas y necesidades de los consumidores.

En Tacna no se encuentra diversidad de establecimientos que ofrezcan productos nutritivos, sanos y que además se puedan degustar en la comodidad del hogar a través del servicio de delivery.

Con este proyecto se quiere demostrar que se puede comer rico, sano y sin culpa.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Actualmente, la ciudad de Tacna no dispone de muchos puntos de venta de comida saludable, debido a que la mayoría de establecimientos suelen ofrecer alimentos que contienen pocos nutrientes o algún conservante que son dañinos para la salud.

Se observó que la mayoría de la población, debido a la falta de tiempo, prefiere la comodidad que el bienestar de su salud, optando por una alimentación alta en calorías, grasas saturadas y no se enfocan en la obtención de nutrientes necesarios para la salud, esto conllevaría a un sistema inmunológico débil a falta de vitaminas y minerales.

4. OBJETIVO GENERAL

Formular un plan de negocios para determinar la viabilidad técnica financiera de la creación de una JUGUERÍA TEMÁTICA-ECOLÓGICA en la ciudad de Tacna, 2020.

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.

Se utilizará 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.

Se utilizará 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 con el segmento del mercado 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.

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

7. LIMITACIONES DEL ESTUDIO

Las limitaciones del presente estudio son:

- a) Tiempo: solo se disponen 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

Las personas en su gran mayoría están preocupadas por la alimentación que sus familias y ellos reciben día a día; según los resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2018 realizada por el Ministerio de Salud (MINSA), la ciudad de Tacna cuenta con altos porcentajes de sobrepeso por preferir consumir alimentos altos en calorías, grasas saturadas, productos procesados y nada saludables solo porque son fáciles de llevar y degustar en cualquier lugar.

Y es que, en los establecimientos de venta de comida, muchas veces es difícil encontrar alimentos nutritivos que vengan con las proporciones debidas para una alimentación saludable y equilibrada. Este problema se hace más preocupante por los efectos negativos que una alimentación poco saludable pueda generar en la salud con el pasar del tiempo.

Asimismo, se ha observado que en la ciudad de Tacna no existen lugares en los que se pueda disfrutar de una temática de las cuatro estaciones del año de acuerdo a la temporada; además de un lugar que los haga sentirse cómodos y satisfacer la necesidad que se tiene de comer de manera saludable en un mismo sitio.

Una buena alimentación es esencial para mantenerse sano física y mentalmente. A continuación, se menciona algunos de los problemas más comunes generados por una mala alimentación:

El primer problema es la obesidad. Algunas personas sufren la obesidad por causas genéticas, pero la mayoría de las personas la sufre debido a una mala alimentación y al sedentarismo.

El segundo problema es la alta presión arterial. La cual se deriva mayormente por casos de alcoholismo, alimentación con mucha sal o sodio, por el tabaco y por una dieta malsana que puede ocasionar sufrir de hipertensión.

El tercer problema son las enfermedades cardiovasculares. Que son ocasionadas por una mala alimentación o un excesivo consumo de sal. Por eso se recomienda comer raciones de frutas y verduras para evitar riesgos de infartos o accidentes cardiovasculares.

El cuarto problema es la depresión. Comer en exceso puede desencadenar un cuadro depresivo que puede inclusive llevar al suicidio.

Entre otras enfermedades como diabetes, cáncer, mal funcionamiento cerebral, e indigestión.

2. PLANTEAMIENTO DE LA HIPÓTESIS

Con el problema planteado se propone crear un establecimiento temático de venta de jugos y postres saludables, las personas elegirán los productos mencionados por las propiedades que brindan a comparación de otras bebidas procesadas o de mala combinación que en su mayoría son dañinas para la salud.

Para lograr este objetivo se plantea promover el consumo de insumos saludables; ya que estos productos son la base de los jugos que se preparan en la juguería.

En la ciudad de Tacna, la mayoría de las personas no tienen suficiente tiempo para preparar alimentos y sobre todo saludables, hay padres de familia que, por lo general, trabajan y no cuentan con el debido tiempo para cocinar y si cocinan, preparan algo rápido y fácil que por lo general son comidas rápidas o procesadas, dado el agitado ritmo de vida que viven en la actualidad; por otro lado existe una carencia de establecimientos de comida nutritiva y saludable, y que además brinden servicios de delivery.

3. CONCEPTO FINAL

- **Nombre:**

El nombre del proyecto es JUGUERÍA FRUTA MANÍA.

- **¿Qué es?:**

Es un establecimiento que brinda jugos y postres saludables; preparados con frutas, verduras, cereales y otros ingredientes naturales que mejoren la salud de las personas y adopten nuevos hábitos saludables; también se garantiza seguridad, higiene y salubridad en los productos y servicios.

- **¿Cómo funciona?:**

Los jugos serán preparados al momento del pedido con insumos saludables, ajustados a las necesidades de las personas, acompañados de algún postre para su degustación; los productos contarán con un envase de material biodegradable sumándonos a la cultura ambiental;

cabe resaltar que se ofrecerá el servicio de delivery con una alianza estratégica con empresas que se dedican específicamente a este servicio, el cual contará con la debida protección e higiene garantizando la salubridad en cada una de las entregas.

- **¿Por qué es especial?:**

Porque es una opción diferente, donde se podrá disfrutar de una temática con un ambiente agradable, para comenzar o terminar un día agotador o lleno de actividades y porque se brindarán diversas combinaciones de sabores y beneficios para la salud, asimismo se contribuirá con la cultura ambiental con el uso de envases biodegradables.

IMÁGEN DE REFERENCIA DE LA TEMÁTICA



Figura N° 1: Imágenes de referencia de la temática de las estaciones del año.

Fuente: Imágenes Google

4. EL PROPÓSITO ESTRATÉGICO

El presente proyecto tiene como propósito cambiar hábitos alimenticios, busca promover un estilo de vida saludable en las personas, demostrar que se puede comer rico y sano. Dar a conocer a los futuros consumidores variedad de productos que contribuirán en el cuidado de su salud, bienestar y el sentirse bien con uno mismo; fomentando una cultura ambiental con el uso de envases biodegradables y así también brindar un entretenimiento diferente con la temática del establecimiento.

5. LA MISIÓN

Motivar a la población a llevar un estilo de vida saludable, ofreciendo variedad de opciones en productos ricos, sanos, y de calidad; conseguir que la población opte por la comida natural y saludable frente a los productos envasados y procesados; a su vez deseamos contribuir con el cuidado del medio ambiente empleando envases biodegradables.

6. LA VISIÓN

Orientar los esfuerzos a contribuir en fortalecer el bienestar y calidad de vida de los clientes, satisfaciendo la necesidad de desarrollar hábitos alimenticios sanos y naturales; convirtiéndonos como un referente principal en alimentación saludable de la localidad.

7. LOS PROMOTORES

Tabla N° 1: Promotores

SOCIAS	FORTALEZAS	EXPERIENCIAS	ÁREAS
Yaneth Lupaca Apaza	Creatividad, persistencia y paciencia.	Ventas	MARKETING Y VENTAS
Yenny Quispe Huanacuni	Responsabilidad, organización y empatía	Preparación de postres	ADMINISTRACIÓN
Kelly Ayala Chipana	Carisma, honestidad y proactividad	Ventas y cocina	PRODUCCIÓN

Fuente: *Elaboración propia*

8. MODELO DE NEGOCIOS

Tabla N° 2: Canvas del modelo de negocio

SOCIOS CLAVE <ul style="list-style-type: none"> - Proveedores de frutas. - Proveedores de verduras. - Proveedores de derivados de leche. - Proveedores de productos artesanales (yogurt, miel). 	ACTIVIDADES CLAVES <ul style="list-style-type: none"> - Compra y control de calidad de los insumos, equipos y menaje. - Compra y Control de calidad de alimentos y bebidas. - Control del personal y capacitación en salubridad de los alimentos 	OFERTA <ul style="list-style-type: none"> - Brindar jugos y postres saludables, que va a satisfacer al cliente, con un precio justo con la opción de delivery, evitando exponerse a la población. - Brindar una capacitación interactiva y de forma amigable sobre la comida saludable y manipulación de los alimentos, a través de pequeños volantes o afiches para los clientes. 	RELACIONES CON LOS CLIENTES <ul style="list-style-type: none"> - Atención presencial - Llamadas telefónicas - Redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram...) - APP de la juguería 	SEGMENTOS DE CLIENTES <ul style="list-style-type: none"> - Personas interesadas en comer saludable. - Personas que busquen algo novedoso y nutritivo.
	RECURSOS CLAVES <ul style="list-style-type: none"> - Personal de cocina, expertos en preparación de jugos y postres; también conocedor en nutrición. - Equipos, muebles, enseres y menaje. - Capital de trabajo. 		CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMUNICACIÓN <ul style="list-style-type: none"> - Directo en el Restaurante y a través de distribuidores. - Además, como servicio de delivery y para llevar. 	
ESTRUCTURA DE COSTOS <ul style="list-style-type: none"> - Costos relacionados al personal. - Costo de materia prima. - Costo de los insumos. - Costo de servicios básicos. - Costos de mantenimiento y conservación del local. - Costo de muebles y decoración. 		FLUJOS DE INGRESOS <p>Se hará a través de la venta de jugos y postres a la carta, de manera directa como también a través de servicio de delivery.</p>		

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO III

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. ESTUDIO DE MERCADO

1.1. ANÁLISIS DEL MERCADO

El presente proyecto tiene destinado como mercado a aquellas personas que buscan cuidar su salud o cambiar el estilo de vida que llevan; también para aquellos que estén realizando alguna dieta o déficit calórico, finalmente personas que buscan probar sabores nuevos, en este caso jugos y postres.

De acuerdo a los resultados de la encuesta Demográfica y de Salud Familiar en el año 2018 realizado por el Ministerio de Salud (MINSA), se reveló que Tacna es la región con mayor población con sobrepeso con un 40.9%, debido al consumo de alimentos altos en calorías, grasas saturadas y falta de actividad física; luego se ubica la Provincia Constitucional del Callao (39,2%), La Libertad y Piura (con 38,9% para cada caso), así como Moquegua y la Región Lima (con 38,8% para cada caso).

Debido a esto, en el año 2018, se aprobó el Manual de Advertencias Publicitarias (Decreto Supremo N° 012-2018-SA) de la Ley de Alimentación Saludable, que dispone la implementación de octógonos en los alimentos procesados y bebidas no alcohólicas cuyo contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y trans excedan los parámetros establecidos. Asimismo, se aprobó las Guías Alimentarias para la

Población Peruana (Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA) con el objetivo de establecer principios para una alimentación saludable.

Luego de conocer la situación en la que se encuentra la ciudad, donde probablemente el porcentaje está en crecimiento; a fin de informar, sensibilizar, promover y realizar intervenciones que ayuden a mejorar la alimentación saludable, la juguería temática se promoverá como un establecimiento donde se pueda comer rico y sano, ofreciendo alimentos que ayudarán a llevar un estilo de vida saludable con la preparación de jugos y postres con distintos ingredientes aportando componentes que ayudan a mantener un sistema inmunológico favorable frente a diversas enfermedades.

Cabe precisar que en la ciudad de Tacna no se encuentran variedad de establecimientos que brinden jugos y postres saludables ideales para los desayunos, alguna merienda o refrigerio durante el día; además de un ambiente agradable con la temática de las cuatro estaciones del año de acuerdo a la temporada, promoviendo el cuidado del medio ambiente con envases ecológicos; y garantizar la seguridad, limpieza, salubridad y la aplicación de las mejores prácticas en cuanto a la manipulación de los alimentos en las cocinas como también la desinfección adecuada de los envases enviados por delivery.

1.1.1. El Segmento del Mercado

El proyecto tiene como segmento en el mercado aquellas personas interesadas en adoptar o modificar sus hábitos alimenticios hacia

un estilo de vida saludable, cuidar su alimentación por distintos fines; entre ellas, realizar algún tipo de dieta o un plan de alimentación equilibrado para verse mejor físicamente, tener una buena salud, mantener un peso equilibrado, quizá también por alergias, o convicciones personales.

Gran parte de la población siempre está dispuesto a probar nuevas opciones de comida o alimentación, lo cual es un punto favorable para la juguería, además de conocer o visitar un establecimiento agradable a la vista y sentir comodidad. Se debe recordar que una alimentación saludable se basa en el equilibrio de las comidas, por lo tanto, se ofrecerán jugos y postres saludables para todas las edades y sin distinción de sexo.

1.1.2. Resultados de las encuestas

En la región Tacna, provincia Tacna, se cuenta con más de 342 mil habitantes de las cuales el 69% tiene entre 15 y 65 años; para poder realizar la encuesta, se optó por hacer una muestra, considerando un nivel de confianza del 85% y un margen de error del 10%, obteniendo como resultado el tamaño de muestra equivalente a 52 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

e² = Margen de error

$$n = \frac{253,980 \times 1.44^2 \times 0.5^2}{0.10^2 (25,980 - 1) + 1.44^2 \times 0.5^2}$$

$$n=52$$

Se realizó una encuesta virtual a un total de cincuenta y dos personas, mediante la herramienta “Google Formularios”, se recogió la siguiente información:

PREGUNTA N° 1:

Tabla N° 3: ¿Le agradecería visitar una juguería temática-ecológica?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	-	-
Casi nunca	-	-
Algunas veces	13	25%
Casi siempre	13	25%
Siempre	26	50%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

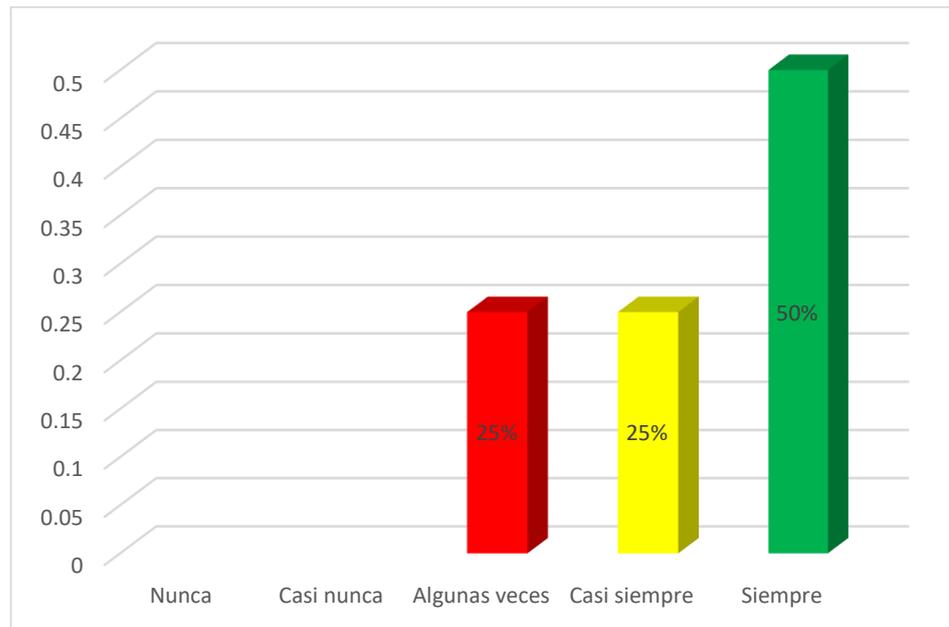


Figura N° 2: ¿Le agradaría visitar una juguería temática-ecológica?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos a 52 encuestados; le agradaría visitar el establecimiento “Siempre” a un 50% de la población, “Casi siempre” al 25%, y “Algunas veces” al 25%; lo cual indica que la idea de un establecimiento donde se ofrezca jugos y postres saludables con un ambiente temático es agradable para el público.

PREGUNTA N° 2:

Tabla N° 4: ¿Qué jugos y postres preferirías encontrar en la carta de la juguería?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Jugos y postres tradicionales	13	25%
Jugos y postres saludables	39	75%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

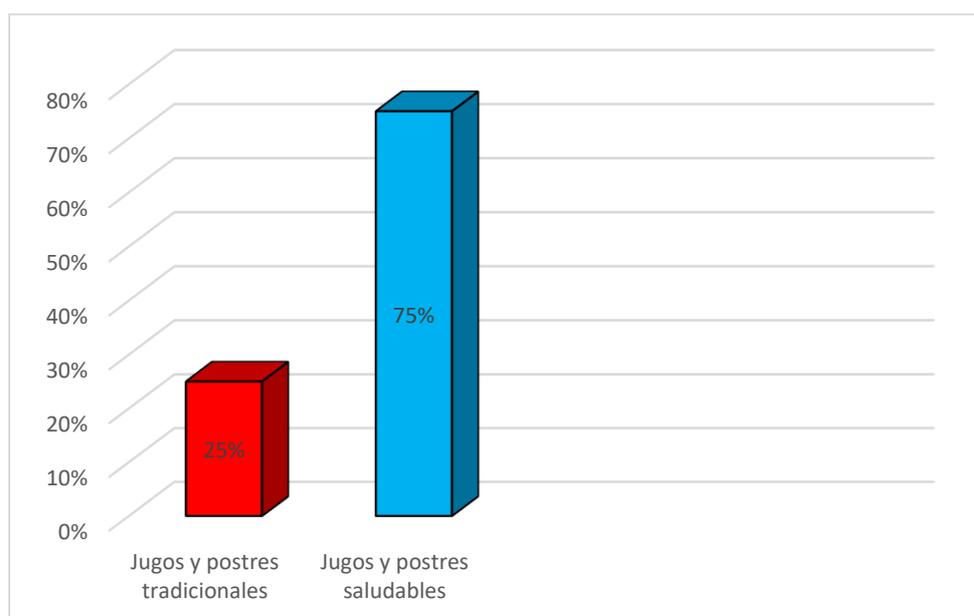


Figura N° 3: ¿Qué jugos y postres preferirías encontrar en la carta de la juguería?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos a un total de 52 encuestados; al 75% de la población le agrada encontrar “Jugos y postres

saludables”, y al 25% “Jugos y postres tradicionales”; lo que indica que la idea de realizar un negocio con productos como jugos y postres saludables sería agradable para el público objetivo.

PREGUNTA N° 3:

Tabla N° 5: ¿En qué lugar se sentiría más cómodo de consumir los jugos y postres?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
En la comodidad de su hogar	21	40%
En la juguería temática	31	60%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta
Elaboración propia

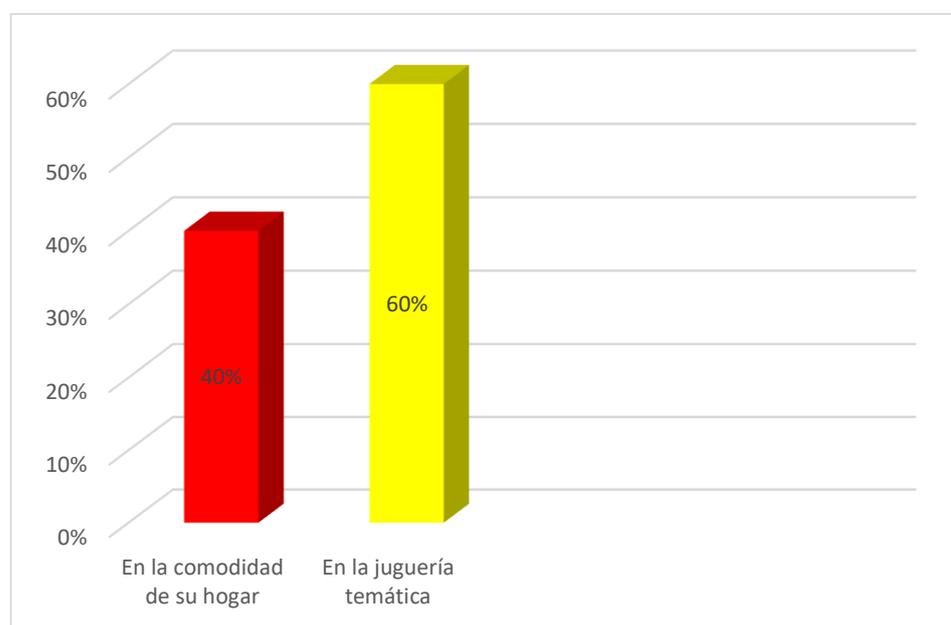


Figura N° 4: ¿En qué lugar se sentiría más cómodo de consumir los jugos y postres?

Fuente: Encuesta
Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos a un total de 52 encuestados; al 60% de la población se sentiría más cómodo consumir en la “Juguería temática”, y al 40% le agradaría consumir en la “Comodidad de su hogar”. Lo cual indicaría que el público objetivo prefiere disfrutar del ambiente temático, pero también cierta cantidad opta por el servicio delivery.

PREGUNTA N° 4:

Tabla N° 6: ¿Le gustaría frecuentar una juguería que posea diferentes decoraciones al estilo y colores de las 4 estaciones del año?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	4	6%
Casi nunca		
Algunas veces		
Casi siempre		
Siempre	48	94%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

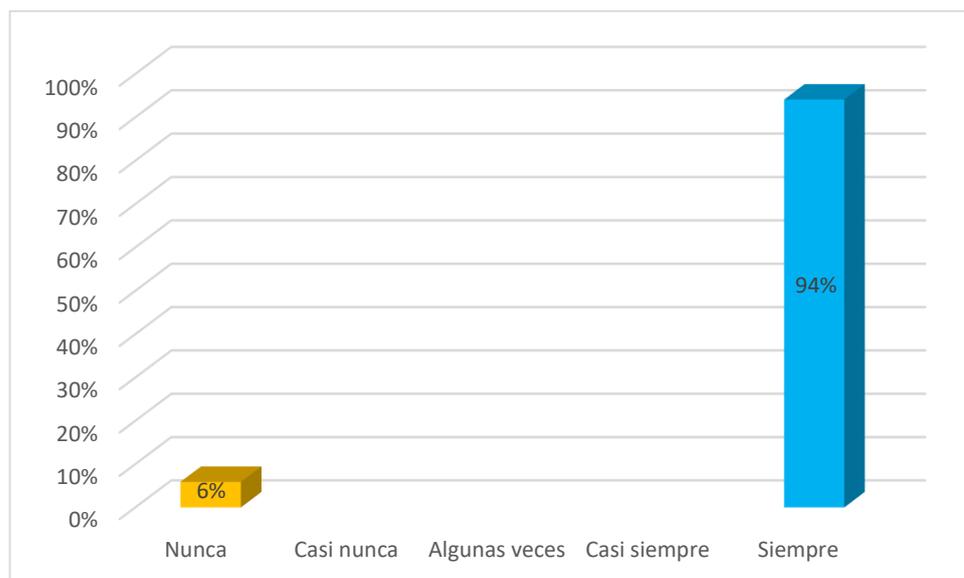


Figura N° 5: ¿Le gustaría frecuentar una juguería que posea diferentes decoraciones al estilo y colores de las 4 estaciones del año?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Se observó que a los encuestados les agradaría que la juguería posea una decoración que va cambiando conforme a las cuatro estaciones del año; la cual transmite el mensaje de valorar y cuidar nuestra naturaleza y el ambiente que nos rodea.

PREGUNTA N° 5:

Tabla N° 7: ¿El día domingo visitarías nuestro local?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	20	39%
Casi nunca	15	29%
Algunas veces	10	19%
Casi siempre	4	8%
Siempre	3	6%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

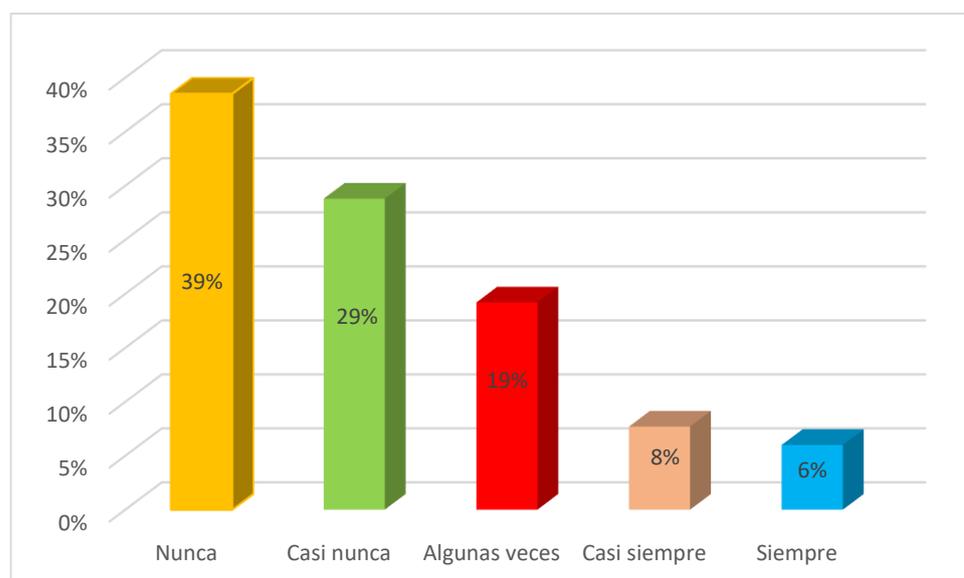


Figura N° 6: ¿El día domingo visitarías nuestro local?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Se observó que gran número de los encuestados prefieren que los domingos sean los días que no se encuentre abierta la juguería.

PREGUNTA N° 6:

Tabla N° 8: ¿Visitarías nuestro local en el horario de atención de 8 am a 8pm?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	7	14%
Casi nunca		
Algunas veces	13	25%
Casi siempre		
Siempre	32	62%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

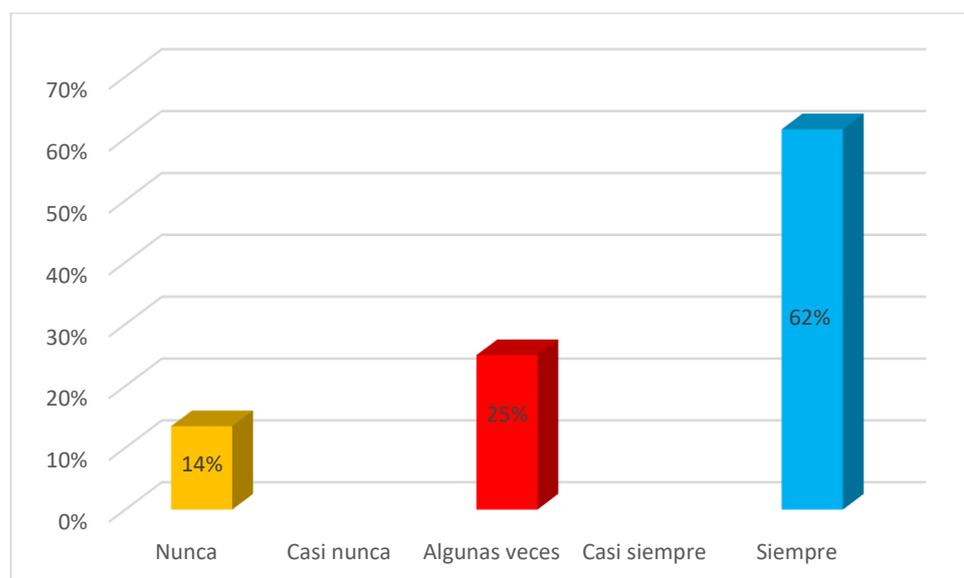


Figura N° 7: ¿Visitarías nuestro local en el horario de atención de 8 am a 8pm?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

La mayoría de las personas encuestadas prefieren que el establecimiento se esté atendiendo desde las 8am, por otro lado, existe un grupo de personas que desean que nunca se esté

atendiendo desde las 8am lo que nos indica que por mayoría buscan un buen desayuno para empezar sus actividades durante el día.

PREGUNTA N° 7:

Tabla N° 9: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un jugo o postre del establecimiento?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
de 7 a 9 soles	26	50%
de 4 a 6 soles	17	33%
de 9 a 11 soles	7	13%
más de 11 soles	2	4%
Total	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

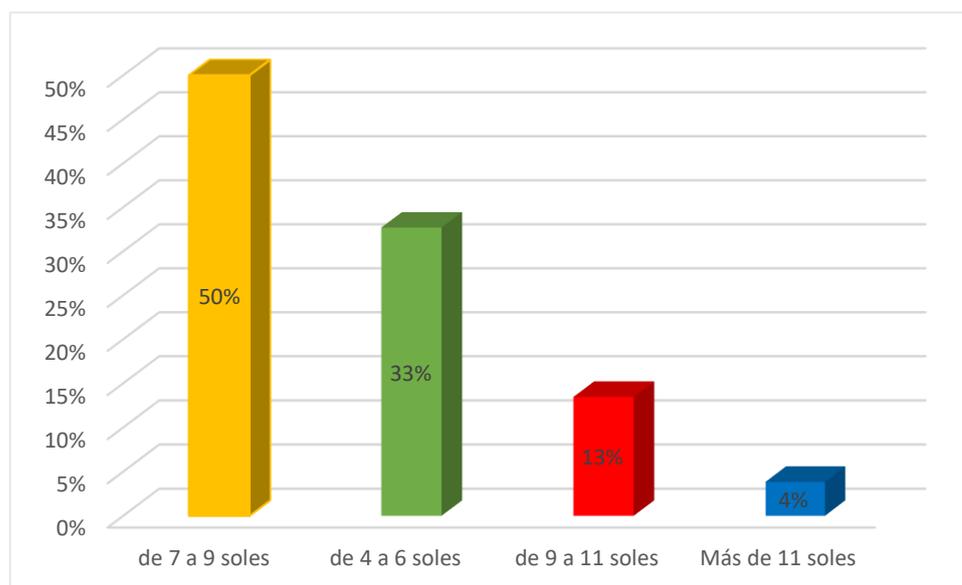


Figura N° 8: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un jugo o postre del establecimiento?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Se pudo observar en esta pregunta que la mayoría de encuestados eligieron pagar por los productos entre 7 y 9 soles, lo que indica que el público busca un producto al alcance de su bolsillo y de buena calidad.

PREGUNTA N° 8:

Tabla N° 10: ¿Qué tipo de servicios adicionales le gustaría encontrar en el establecimiento?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Juegos de mesa	32	62%
Pequeña biblioteca	12	23%
Música en pantalla	8	15%
Total	52	100%

Fuente: Encuesta
Elaboración propia

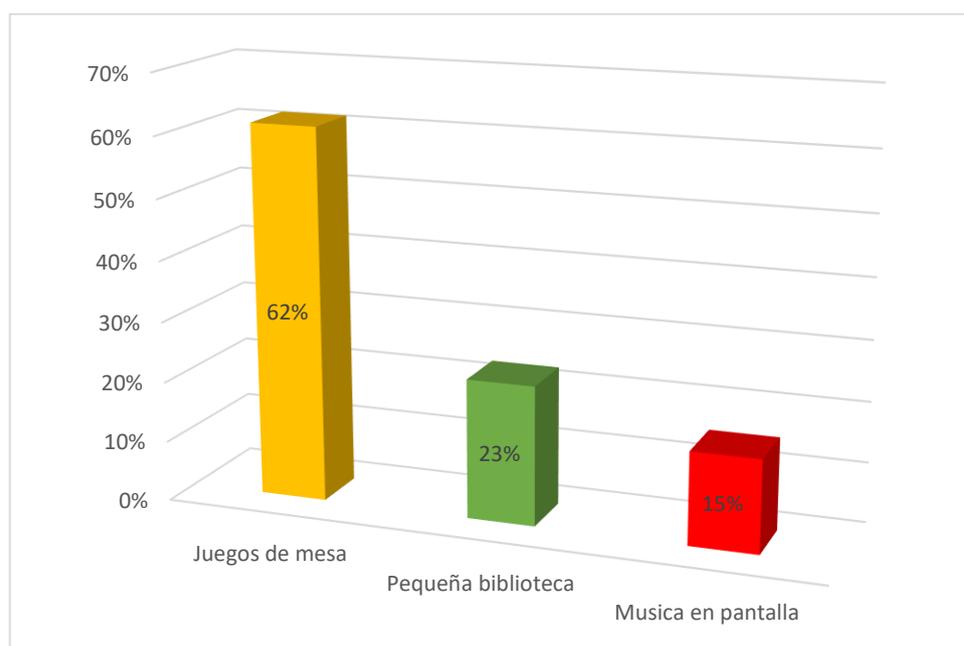


Figura N° 9: ¿Qué tipo de servicios adicionales le gustaría encontrar en el establecimiento?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Se pudo observar del total de los encuestados que gran número prefiere como servicio adicional los juegos de mesa; quedando como segunda opción la música en pantalla.

PREGUNTA N° 9:

Tabla N° 11: ¿Le gustaría que se utilice envases ecológicos en la juguería?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	52	100%
No	0	0%
Total	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

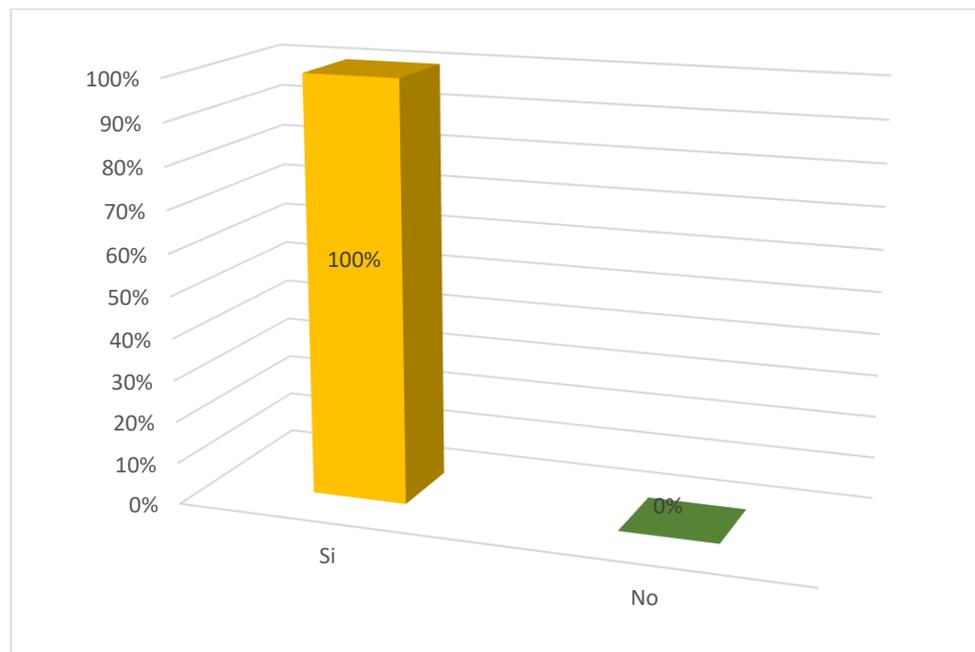


Figura N° 10: ¿Le gustaría que se utilice envases ecológicos en la juguería?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Al total de los encuestados, les agradecería que la juguería temática utilice envases ecológicos; lo cual indica que el público se preocupa y están interesados en cuidar el medio ambiente.

PREGUNTA N° 10:

Tabla N° 12: ¿Con que frecuencia a la semana visitaría la juguería?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
1 vez	26	50%
2 o 3 veces	8	15%
4 a 6 veces	18	35%
Total	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

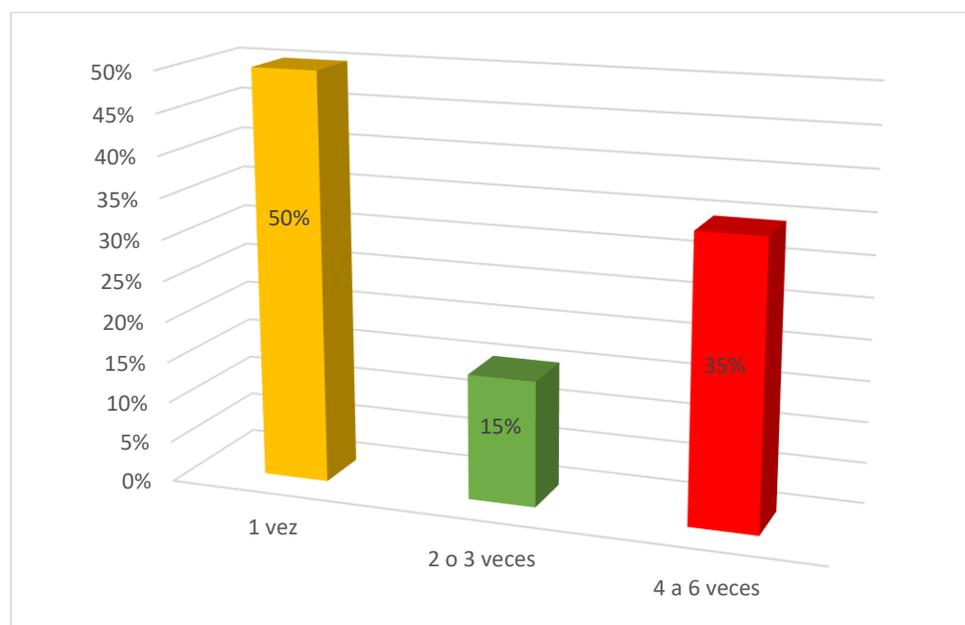


Figura N° 11: ¿Con que frecuencia a la semana visitaría la juguería?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

La mitad de los encuestados eligieron votar por que visitarían por lo menos una vez a la semana la juguería temática y otra gran parte lo haría de 4 a 6 veces por semana; lo cual indica que al público si esta interesado en visitar el local ya sea por los productos o por la temática que se ofrece.

1.1.3. El Futuro del Mercado

Actualmente, se está atravesando por una situación delicada, debido a la pandemia por el COVID-19; la cual originará grandes cambios en la vida común de las personas y se adoptaran diferentes hábitos con el pasar de los años, una de ellas es:

- El cuidado de la salud; las personas están tomando conciencia sobre la importancia de tener buenas defensas para protegerse de distintas amenazas o enfermedades; por lo tanto, la idea principal de ofrecer y crear productos saludables, busca que la población adopte un estilo de vida saludable con comida natural, evitando productos envasados, procesados y ultra procesados, esto sería favorable para el negocio.
- Las personas buscarán mayor higiene en los productos; por lo tanto, la juguería garantizará a los clientes la limpieza y salubridad con la aplicación de las mejores prácticas en cuanto a la manipulación de los alimentos en las cocinas, como también en el uso de desinfectantes e implementos adecuados al personal.

- La población evitará lugares públicos muy concurridos, manteniendo el distanciamiento social, y optarán por servicios de delivery; por este motivo el negocio ofrecerá sus servicios de delivery con las medidas de salubridad en los envases de cada producto que contará con una bolsa de protección previamente desinfectada.
- Habrá mayor publicidad sobre concientización para el cuidado del medio ambiente; por lo tanto, la idea de utilizar envases ecológicos o biodegradables será favorable para el negocio.
- Las personas evitarán el constante manejo de dinero en físico; por lo que el uso de tarjetas y monederos virtuales se harán más comunes en el medio; el negocio se adaptará a los cambios e implementará las nuevas formas de pago.

1.2. ESTRATEGIA DEL PRODUCTO O SERVICIO

Generalidades del producto:

El producto principal son los jugos naturales; preparados en el momento de servirlos según los distintos gustos y necesidades de los clientes, además tendrán la opción de consumir otros productos sanos como, bocadillos, postres y ensaladas.

Para preparar el jugo se necesita una base líquida a elegir (jugo de naranja, yogur, leche o agua, entre otras) y las frutas o verduras preferidas. De esta manera el consumidor puede elegir entre los siguientes tipos de jugos:

- Combinados varios de frutas.

- Cremosos (a base de yogur o leche)
- Granizados (frozen)
- Con algún fin específico: energizante, antioxidante, digestivo, vitamínico.

Tipo de demanda:

Se considera un producto de consumo general, para personas que busquen mantener un equilibrio en su peso o que estén a dieta, también para personas que quieran mejorar su salud y probar algo diferente.

Cobertura del mercado:

Ciudad de Tacna, personas que busquen cuidar su salud y probar nuevos sabores.

Se ha seleccionado este mercado como una oportunidad de negocio ya que actualmente la sociedad sigue un estilo de vida activo y acelerado que muchas veces no le permite alimentarse sanamente y cumplir con los requerimientos nutricionales necesarios.

Beneficios:

El producto central o beneficio principal se refiere a la idea del servicio o necesidad genérica que cubre el producto, es decir los beneficios cruciales que resuelven un problema y que son buscados por los consumidores.

En este caso el producto central es el jugo de frutas naturales sin ningún tipo de conservantes, colorantes o edulcorantes artificiales, que

proporcionen vitaminas y valores nutricionales que ayuden a mantener y reforzar las defensas del sistema inmunológico.

Ventajas competitivas con las que cuenta la empresa:

- Idea de negocio innovadora con la temática planteada.
- Productos naturales, ricos en vitaminas y otros nutrientes.
- Local ubicado estratégicamente y ambientado para crear un ambiente agradable al consumidor.
- Precios competitivos que permitan generar ganancias.

1.2.1. Innovación

En la ciudad de Tacna no existe una empresa donde se pueda apreciar una temática con el estilo y colores de las cuatro estaciones del año, un ambiente acogedor y llamativo que transmite el sentimiento de valoración y cuidado del medio ambiente, además con la utilización de envases biodegradables; ofreciendo principalmente la venta de una gran variedad de jugos naturales preparados en el momento según las necesidades de los clientes. El producto proporcionará vitaminas y valores nutricionales que complemente la alimentación de los clientes, estos jugos serán elaborados sin aditivos ni conservantes, entregando de esta manera todas las vitaminas y minerales de la fruta recién exprimida.

El enfoque principal es inculcar a la gente consumir jugos y postres bajos en calorías y azúcares. Los médicos no dejan de aconsejar que se debe consumir fruta por sus vitaminas, minerales y

antioxidantes, y los jugos son una manera muy divertida de tomarla. De esta manera, a través de este producto, el cliente puede formarse la idea de una vida sana y natural, pero que no le signifique tener que sacrificarse y no poder consumir productos sabrosos, como generalmente sucede con las dietas y comidas saludables.

1.2.2. Prototipo del producto

IMAGEN DE PROTOTIPO DE LOS ENVASES PARA LOS JUGOS



Figura N° 12: Prototipo del producto

Fuente: *Elaboración Propia*

1.2.3. Relación con el Cliente

Se habilitarán canales de comunicación digital, tal como la aplicación WhatsApp Business y Facebook Chat para que los clientes puedan comunicarse con el equipo de trabajo de la

empresa, mediante estas aplicaciones los clientes podrán calificar el servicio ofrecido y opinar acerca de la empresa.

1.3. ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN

Teniendo en cuenta los costos, las alternativas más viables para buscar el reconocimiento de este proyecto de una juguería temática son las siguientes:

- Se crearán páginas en redes sociales como son Facebook, WhatsApp, Instagram y Twitter, etc. Esto se hará por la facilidad que brinda ahora el internet de dar a conocer un producto. En la página se podrá conocer todas las variedades y promociones con las que contará la juguería y los horarios de atención.
- Para la promoción interna se elaborarán volantes informativos de la juguería que estarán repartidos en algunos puntos estratégicos donde existan potenciales turistas y visitantes.

La persona encargada del departamento de marketing, llevará un control de esta página, promocionando todos los servicios y promociones en los días específicos para darlos a conocer a los clientes.

1.4. ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN

La venta de los jugos y postres saludables será ofrecida de forma directa en el establecimiento y a través de las redes sociales; además de incluir el servicio de delivery, pero el pago del traslado lo asumirá el cliente. Se venderá por unidad y ha pedido, para los envíos de los jugos y postres

saludables los envases (vasos, tupper, tenedores, sorbetes, bolsas, etc.) serán biodegradables, si el cliente desea podrá elegir que el envase de los jugos sea de vidrio, pero será con un costo adicional.

1.5. ESTRATEGIAS DE INGRESOS

El ingreso principal será por la venta de jugos y postres, el precio fue estimado a través de una encuesta que se realizó a los posibles consumidores, también se realizó una comparación con la competencia, y por otro lado se tomó en cuenta los costos de los insumos a utilizar.

Tomando todos estos factores la estimación del precio será de un aproximado de 7 a 9 soles en envase biodegradable.

Otro ingreso adicional será por la venta de envases de vidrio promocionales.

2. ESTUDIO TÉCNICO

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Nombre:** JUGUERÍA FRUTA MANÍA *Sácale el jugo a tu día*
- **Descripción del producto:**

El producto principal de la empresa son los jugos saludables preparados al momento de servirlos según los distintos gustos y necesidades de los clientes, además se tendrá la opción de consumir otros productos sanos como bocadillos, postres y ensaladas.

Para preparar su jugo se necesitará una base líquida a elegir (como yogur, leche o agua, entre otras) y las frutas o verduras que prefieran según la carta.

De esta manera el consumidor puede elegir entre los siguientes tipos de jugos:

- Combinados varios de frutas.
- Smoothies Cremosos (a base de yogur o leche)
- Granizados (frozen)
- Con algún fin específico

También se ofrecerá a los clientes algunos postres como:

- Vasito de cheesecake
- Queque de zanahoria
- Galletas de avena, miel, plátano
- Ensalada de frutas de estación

Estos son algunos ejemplos para el inicio del negocio. A medida que vaya creciendo y al conocer las preferencias de los clientes, se irán creando nuevas combinaciones.

- **Ingredientes:**

Aunque hoy en día se pueden conseguir la mayoría de las frutas y verduras en cualquier época del año, lo ideal es adquirir en cada momento las frutas y verduras propias de cada estación, aunque vale aclarar que en el país hay frutas y verduras como las manzanas y zanahorias que se dan todo el año.

A continuación, se detallan los ingredientes por cada tipo de jugo:

- Combinados varios de frutas.
 - La loca roja: Manzana, fresas, yogurt natural.
 - Frutas locas: mango, plátano, almendras, yogurt natural, avena (combate la fatiga).
 - Desinflamante: Piña, jengibre, aceite de coco, perejil.
 - El poderoso: Leche de almendra, manzana, palta, cereal de amaranto, perejil, canela, chía. miel o Stevia.
- Smoothies Cremosos (a base de yogur o leche)
 - Pinkiladas: fresa, yogur natural, miel, leche de almendras.
 - Smoot Candy: Fresas, uvas, plátano, leche de almendras.
 - El fibroso: smoothy de mango, hielo, miel, leche de almendras.
 - Goloso: higos, miel, Stevia, yogurt griego, leche de almendras
- Granizados (frozen)
 - El exprimido: Naranja, piña y canela.
 - Tropi energético: Espinaca, jengibre, limón, pepino, manzana, lima.

- Frozen milk: Fresas, leche de avena o almendras, cereales de avena integral.
- Con algún fin específico
 - Desintoxicante: manzana y jengibre.
 - colesterol: naranja, piña, manzana, avena y apio.
 - Contra la anemia: betarraga, naranja, zanahoria.
 - para la gripe: naranja, piña, guayaba, limón.
- Ingredientes adicionales:
 - Granola
 - Frutos secos.
 - Trigo atómico
 - Quinoa Pop.

- **Usos, aplicaciones, ventajas o beneficios**

Dependiendo de los ingredientes que se puedan añadir a cada jugo estos tienen diferentes propiedades beneficiosas para la salud, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) en su artículo “Aumento de la ingesta de frutas y verduras para prevenir enfermedades cardiovasculares”:

- Son bebidas hidratantes por excelencia. Contienen 90% de agua.
- No contienen grasas, pero aportan azúcares simples que brindan energía saludable.
- Sus nutrientes son absorbidos por el cuerpo humano en un 95%.
- Contienen vitaminas A, C y E, que combaten toda clase de enfermedades.

- Elementos como el hierro, el calcio y el fósforo mejoran el sistema inmunológico.
- Estos jugos son perfectos para prevenir infecciones respiratorias y ayudar al crecimiento.
- La fructosa tiene hidratos de carbono y ácidos orgánicos que son esenciales para la salud.
- Al beberlos, se genera una sensación de saciedad que ayuda a atenuar el apetito.
- Limpian y purifican el organismo de toda clase de toxinas y elementos negativos.
- Reconstruyen los tejidos dañados del sistema mediante las células de sus nutrientes.
- Tienen propiedades revitalizantes, diuréticas y depurativas.
- En la pirámide nutricional, el consumo de frutas y verduras se presenta como base.
- Su sabor es muy agradable, y la variedad de frutas para prepararlos es interminable.

- **Presentación comercial**

Al tratarse de productos naturales, se utilizarán envases transparentes para que el consumidor pueda apreciar la frescura y la buena calidad de los productos, permitiendo así que el cliente vea en todo momento lo que está consumiendo. A continuación, se muestra un ejemplo de cómo se presentaría el producto:

MODELO DE ENVASES EN LOS QUE SE VENDERÁ LOS JUGOS



La presentación será en vasos biodegradable ecológicos para bebidas a temperatura ambiente y frías con una capacidad de 14 onzas, con sorbete y tapa.

También se ofrecerán a los clientes la opción de comprar los envases de vidrio con tapa y sorbete para llevar.

2.2. FLUJO DEL PROCESO

2.2.1. Materias Primas

Para la producción de los jugos y demás productos ofrecidos en la JUGUERÍA FRUTA MANÍA, se utilizará la siguiente materia prima:

Tabla N° 13: Materias primas

FRUTAS	VERDURAS	OTROS INSUMOS
Piña	Tomate	Almendras
Papaya	Zanahoria	Avena
Naranja	Pepino	Leche de almendras
Manzana roja	Lechuga	Chía
Manzana verde	Jengibre o kion	Miel
Plátano	Perejil	Stevia
Arándanos	Apio	Yogurt natural
Durazno	Betarraga	Canela
Fresas	Espinaca	Harina integral
Kiwi		Granola
Limón		Aceite
Mango		Frutos secos
Melón		Levadura
Pera		Esencia de vainilla
Palta		Queso fresco desnatado
Guayaba		Queso crema
uva		Mantequilla vegetal
Frutos rojos		Mermelada de fresa natural
		Galletas de canela
		Hierbabuena

Fuente: *Elaboración propia*

MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS

Para realizar el trabajo, tanto de operaciones como de labores administrativas, es necesario que se invierta en maquinarias y

equipos apropiados. A continuación, se detallan cuáles son los requeridos por la JUGUERÍA FRUTA MANÍA:

Tabla N° 14: Maquinaria y equipos requeridos

COCINA		LOCAL	
Licuada	3	Laptop	1
Congeladora	1	Caja registradora	1
Refrigeradora	1	Mesas	8
Cocina con horno	1	Sillas	16
Mesa trabajo	1	Vitrina exhibidora	1
Máquina de hielo	1	Equipo de música	1
Menaje		Televisor	2

Fuente: *Elaboración propia*

En el plan financiero se detallarán los costos de la inversión en activo fijo.

2.2.2. Producción del Bien o Servicio

El proceso de producción es el conjunto de acciones encaminadas a generar, crear o fabricar un bien o servicio en un período determinado. Involucra una serie de operaciones y medios técnicos como herramientas, maquinaria y personal que posea las habilidades necesarias para alcanzar los fines propuestos.

A continuación, se presenta el diagrama de flujo de producción para la JUGUERÍA FRUTA MANÍA.

DIAGRAMA DEL FLUJO DE PRODUCCIÓN



Figura N° 13: Diagrama de Flujo de Producción

Fuente: *Elaboración propia*

En el diagrama se ha dado énfasis al producto estrella del negocio: los jugos; pero cabe mencionar que el procedimiento es el mismo cuando el cliente solicita algún otro producto. Adicionalmente, si la orden es para consumir en el local o para llevar, el procedimiento es muy similar, diferenciándose únicamente que cuando sea para llevar el cliente tendrá que esperar en un área específica, y si es

para consumir en el local, se le llevara la orden a la mesa del cliente.

2.2.2.1. Asesoría nutricional

Lo primero que se tendrá en cuenta para dar partida al proyecto, es recibir la asesoría de un nutricionista, quien se encargará de la orientación en la preparación de los jugos y postres, las combinaciones y cantidades adecuadas para beneficio de los consumidores.

2.2.2.2. Compra y recepción de insumos

Los proveedores serán los mayoristas y/o agricultores del Mercado Grau, y el supermercado Plaza Vea.

El proveedor entrega la fruta o verdura y se introduce el nuevo inventario en el sistema; también se verificará que se encuentren todos los insumos de acuerdo al orden de compra, en la calidad y las cantidades solicitadas.

Para los pagos a proveedores de fruta u otro material de uso diario, como los envases biodegradables, servilletas y otros insumos comestibles se efectuará en el momento de su adquisición.

2.2.2.3. Tratamiento de frutas y verduras

Se llevará a cabo un proceso para los ingredientes, el cual consta de lavar y desinfectar la fruta o verdura, cortar las ramas, pesarla y dividir las cantidades a ser utilizadas. Se

desechará la fruta que esté sobre madura, porque estas pueden presentar fermentación interna.

2.2.2.4. Almacenamiento y control de insumos

Se tendrá productos no perecibles las cuales se ubicarán en el almacén, y los perecibles serán refrigerados en dos espacios para el almacenamiento, una para las frutas con cortos períodos de conservación (plátanos, peras, etc.) y otra para las frutas con períodos de conservación más prolongados (cítricos, manzanas, etc.), de esta manera se evitará un deterioro prematuro.

2.2.2.5. Pre producción de alimentos

Se realizará una previa preparación de los ingredientes para la elaboración de los productos, donde las frutas serán picadas ya casi listas para ser licuadas, poner al alcance los demás insumos como leche, miel, yogurt, trigos, avena, etc.; en esta etapa del proceso los postres se preparan y se tendrán listos para la venta, debido a que requiere tiempo en su preparación.

2.2.2.6. Ingreso del cliente

El personal encargado en la atención al cliente (mesero) se encargará de dar la bienvenida al cliente dirigiéndolos al ambiente donde se encontrarán las mesas, posteriormente se

entregará la carta donde se detalla los tipos de productos e ingredientes de cada jugo y postre.

2.2.2.7. Preparación de productos

Una vez que los clientes realicen el pedido, los jugos se prepararan en un tiempo promedio de 6 minutos, y si piden algún postre éste será servido inmediatamente ya que estará listo.

2.2.2.8. Pago

El mesero se encargará de entregarle a cada mesa el total de la cuenta por su consumo, después de que el cliente lo solicite; el pago se podrá efectuar por dos modalidades en efectivo o por tarjeta, se facilitará la boleta y/o vuelto; pero si el pago es con tarjeta debe acercarse a pagar en caja.

2.2.2.9. Limpieza

Se realizará una desinfección del establecimiento, como también el barrido y trapeado de los pisos, limpieza de las mesas y sillas, finalmente el lavado de los utensilios utilizados durante el día.

2.2.2.10. Reporte diario

El encargado en caja dará un reporte diario acerca de las ventas del día, como también se dará reportes de algún imprevisto suscitado como el rompimiento de una algún utensilio o la escasez o falta de alguno de los insumos.

2.2.2.11. Cierre del establecimiento

El cierre del establecimiento será a las 8 de la noche, minutos antes el personal irá cerrando las puertas de ingreso, y se esperará a que los clientes aún dentro del local terminen de consumir; una vez ya vacío se procederá con la limpieza y orden con la colaboración de todos, para luego cerrar el local.

2.3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

2.3.1. Macro localización:

El proyecto se implementará en la provincia de Tacna, abarcando los distritos de la ciudad como Cercado, Gregorio Albarracín, Ciudad Nueva, Alto de la Alianza; donde además se cuenta con todos los servicios básicos para el funcionamiento del proyecto.

2.3.2. Micro localización:

Inicialmente la empresa contará con el alquiler mensual de un local en el distrito de Tacna de la ciudad. Se ha evaluado y determinado que la ubicación se encontrará en la Calle Arica N°685; ya que es una zona concurrida por la población y jóvenes universitarios debido a que se encuentra cerca de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, y la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).

VISTA SATELITAL DE LA UBICACIÓN DEL LOCAL



Figura N° 14 : Zona de ubicación de la juguería

Fuente: Elaboración propia

2.4. CAPACIDAD INSTALADA ESTIMADA

Se iniciará el proyecto con la instalación de un punto de venta en el distrito de Tacna, donde el local tendrá capacidad para vender tanto como para la mesa y para llevar hasta 120 jugos y 80 postres, todos los jugos son preparados al instante con las frutas y verduras de estación mientras que los postres serán preparados 3 veces por semana. El establecimiento tendrá una capacidad de hasta 22 personas.

2.5. INFRAESTRUCTURA

2.5.1. Área de recepción

- Almacén de refrigeración :1m de largo 1m de ancho
- Área de preparación: 1 m de largo 50 cm de ancho
- Cocina: 2 m de largo x 2.50 m de ancho
- Lavandería: 1m de largo x 60 cm de ancho
- SS.HH.: Damas (1m de largo x 1 m de ancho) y Varones (1m de largo x 1 m de ancho)

2.5.2. Área de Producción

- Zona de servicio al cliente: 5 m de largo y 4.50 m de ancho
- Área de producción (cocina, refrigeración, mesa para la preparación, lavandería y recepción de platos) 5m de largo y 2.60m de ancho
- Refrigerador: 1m de largo x 1m de ancho

2.5.3. Área Administrativa

Oficina: 1.50m de largo x 1m de ancho

2.5.4. Área de Comercialización

5m de largo y 3 m de ancho

2.6. DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

DISTRIBUCION DE CADA AREA EN EL LOCAL

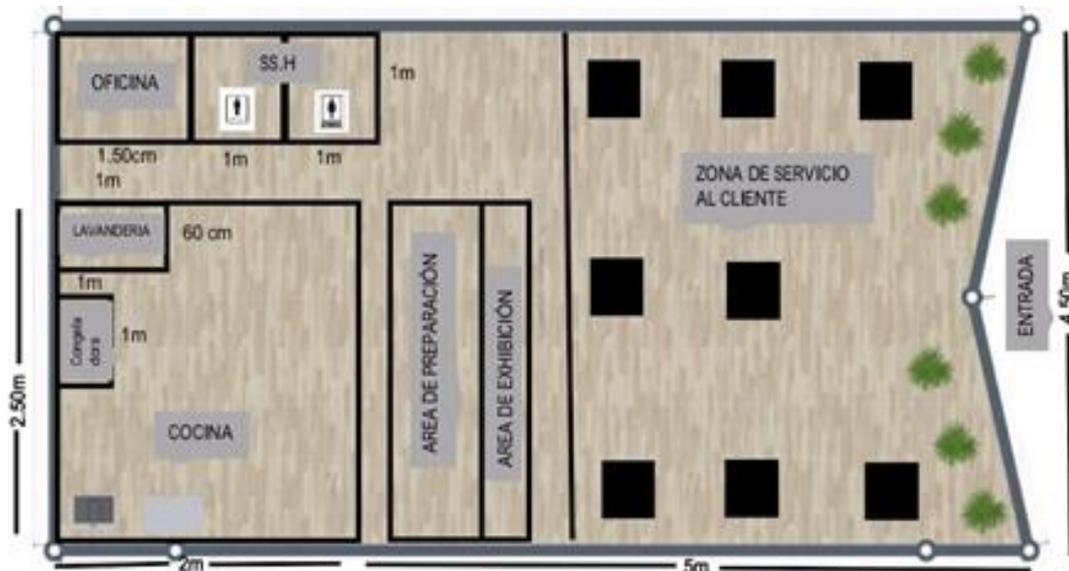


Figura N° 15 : Plano 2D de la distribución del local

Fuente: Elaboración propia

2.7. EQUIPAMIENTO

2.7.1. Equipamiento Área de Producción

Tabla N° 15: Equipamiento Área de Producción

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Congeladora	1	1,500.00	1,500.00
2	Refrigeradora	1	1,600.00	1,600.00
3	Cocina con Horno	1	1,200.00	1,200.00
4	Bowls	6	15.00	90.00
5	Moldes	6	10.00	60.00
6	Licadoras Industriales	3	250.00	750.00
7	Balón de Gas	2	70.00	140.00
8	Batidoras	1	160.00	160.00
9	Menaje		700.00	700.00
10	Caja registradora	1	500.00	500.00
11	Adecuación de infraestructura			750.00
12	Asesoría nutricional			300.00
	TOTAL			7,750.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.2. Activos de área de administración

Tabla N° 16 : Equipamiento Área de Administración

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Laptop	1	1,500.00	1,500.00
2	Impresora	1	550.00	550.00
3	Escritorio	1	700.00	700.00
4	Útiles de Oficina	1	100.00	100.00
5	Silla de oficina	1	100.00	100.00
6	Señales de seguridad, botiquín y extintores			300.00
7	Adecuación de infraestructura			500.00
	TOTAL			3,750.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.3. Activo de área de comercialización

Tabla N° 17: Equipamiento Área de Comercialización

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	16	40.00	640.00
2	Mesas	8	65.00	520.00
3	Vitrinas Refrigeradas	2	750.00	1,500.00
4	Estantería épódica	1	600.00	600.00
5	Publicidad	1	100.00	100.00
6	Equipo de música	1	1,000.00	1,000.00
7	Televisor	2	700.00	1,400.00
8	Juegos de mesa	8	15.00	120.00
9	Decoración		1,000.00	1,000.00
10	Adecuación de infraestructura			1,250.00
	TOTAL			8,130.00

Fuente: Elaboración propia

3. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

3.1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

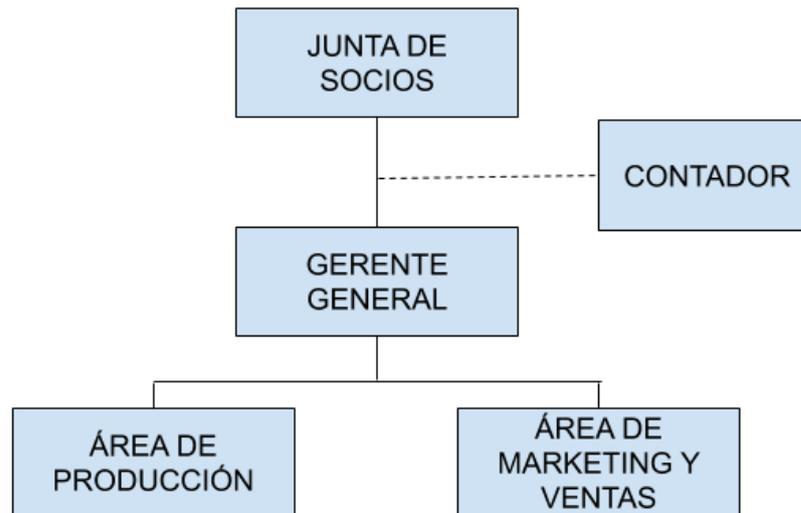


Figura N° 16: Organigrama del negocio

Fuente: *Elaboración propia*

3.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS

- **Gerente General:**

Será el encargado de administrar y gestionar el negocio, realizará los pagos al personal, las coordinaciones de compra y será quien represente a la empresa para futuras alianzas y/o inconvenientes también planificará los objetivos generales y específicos de la empresa a corto y largo plazo. Además de recepcionar los insumos para la elaboración de los jugos y postres saludables, apoyará en caja cuando haya incremento de actividades. Disponibilidad: Tiempo completo.

- **Personal de producción:**

Se encargará de elaborar la pre-producción y preparación de los jugos y postres saludables, también apoyará en la limpieza de la cocina y finalizando el día enviará un reporte acerca de los insumos que faltan o alguna actividad suscitada durante el día. Disponibilidad: Tiempo completo.

- **Encargado de Marketing:**

Se encargará de realizar la publicidad en las redes sociales, contestar los mensajes de los clientes, organizar campañas por fechas especiales, realizar promociones constantemente y obtener opiniones de los clientes a través de encuestas u otros métodos.

- **Mozo(a):**

Se encargará de la atención al cliente, colaborará en la limpieza del establecimiento, hará el reporte correspondiente al finalizar el día. También apoyara en la cocina cuando haya incremento de actividades.

3.3. REQUERIMIENTO E INVERSIÓN DE PERSONAL

Tabla N° 18: Requerimiento de personal

Área	Cargo	Número De Funcionarios	Modalidad De Contratación
Gerencia General	Gerente General	1	Tiempo completo Planilla
Área de Producción	Cocineros	2	Tiempo completo Panilla
Área de marketing y ventas	Cajero	1	Tiempo completo Panilla
	Mozos	1	Tiempo completo Panilla
	Publicista	1	Tiempo Parcial
Externos	Contador	1	Tiempo Parcial Recibo x honorarios

Fuente: *Elaboración propia*

4. ESTUDIO LEGAL

4.1. SELECCIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA

Persona Jurídica: Sociedad Anónima Cerrada, debido a que posee las siguientes ventajas:

- Los acreedores tienen derechos sobre los activos de la unión de sociedad más no sobre los bienes de los accionistas.
- Los créditos a largo plazo suelen ser bastante fáciles siempre que se ofrezca los grandes activos como garantías de pago.
- Se pueden aportar bienes o derechos valorables económicamente.
- Pueden emitir boleta, factura, otros.

4.2. SELECCIÓN DEL RÉGIMEN TRIBUTARIO

La “Juguería Fruta Manía” se acogerá al régimen tributario MYPE, un régimen creado para las Micro y Pequeñas empresas, con el objetivo de promover su crecimiento al brindarles condiciones más simples para cumplir con sus obligaciones tributarias.

Beneficios:

- Uno de los requisitos para estar en este régimen tributario es que tus ingresos netos no superen las S/.1700 UIT en el ejercicio gravable.
- No existe un límite de compras.
- Se pueden emitir comprobantes de cualquier tipo como: factura, boleta y todos los permitidos por ley.
- Se presenta un Declaración Jurada Anual-Renta

- No existe restricción por algún tipo de actividad, número de trabajadores, valor de activos fijos, como se da en otros regímenes tributarios
- Montos a pagar de acuerdo a la ganancia obtenida.
- Tasas reducidas.
- Posibilidad de suspender los pagos a cuenta.

4.3. OTROS TRÁMITES

- Hacer una búsqueda en la SUNARP y la reserva del nombre del local “Juguería Fruta Manía” 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 comprobantes de pago.
- Conseguir los permisos sanitarios correspondientes.
- Presentar una solicitud a la municipalidad para obtener la licencia de funcionamiento.
- Conseguir Certificado De Defensa Civil.
- Inscribir a los trabajadores en el régimen laboral.

5. ESTUDIO FINANCIERO

5.1. INVERSIÓN INICIAL

Tabla N° 19: Inversión Inicial

N°	AREA		NS/.
1	Inversión en Activos		19,630.00
	1.1	Inversión en el Área de Producción	7,750.00
	1.2	Inversión en el Área de Administración	3,750.00
	1.3	Inversión en el Área de Comercialización	8,130.00
2	Trámites Legales		3,657.00
3	Imprevistos (10%)		2,328.70
Total			25,615.70
4	Capital de Trabajo		51,196.00

Fuente: Elaboración propia

5.2. VALOR DE VENTA

Tabla N° 20: Valor de venta

Productos	Valor de Venta	IGV	Precio de venta
Jugos			
Combinados varios de frutas	5.93	1.07	7.00
Smoothies cremosos	6.78	1.22	8.00
Granizados (frozen)	6.78	1.22	8.00
Con algún fin específico	5.93	1.07	7.00
Postres			
Vasito de cheesecake	5.93	1.07	7.00
Queque de zanahoria	6.78	1.22	8.00
Galletas de avena, miel, plátano	4.24	0.76	5.00
Ensalada de frutas de estación	6.78	1.22	8.00
Envases de vidrio	5.08	0.92	6.00

Fuente: Elaboración propia

5.3. INGRESOS PROYECTADOS EN UNIDADES

Tabla N° 21: Ingresos Projectados en Unidades

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Jugos					
Combinados varios de frutas	5,275.00	5,804.00	6,384.00	7,341.00	8,443.00
Smoothies cremosos	5,334.00	5,868.00	6,456.00	7,423.00	8,538.00
Granizados (frozen)	5,310.00	5,841.00	6,425.00	7,389.00	8,496.00
Con algún fin específico	5,200.00	5,721.00	6,293.00	7,237.00	8,323.00
Postres					
Vasito de cheesecake	3,862.00	4,249.00	4,674.00	5,375.00	6,182.00
Queque de zanahoria	3,886.00	4,275.00	4,702.00	5,408.00	6,220.00
Galletas de avena, miel, plátano	4,032.00	4,436.00	4,880.00	5,611.00	6,452.00
Ensalada de frutas de estación	3,967.00	4,364.00	4,801.00	5,520.00	6,349.00
Envase de vidrio	2,279.00	2,508.00	2,759.00	3,173.00	3,650.00
Total	39,145.00	43,066.00	47,374.00	54,477.00	62,653.00

Fuente: Elaboración propia

5.4. INGRESOS PROYECTADOS EN SOLES

Tabla N° 22: Ingresos proyectados en soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Jugos					
Combinados varios de frutas	31,292.37	34,430.51	37,871.19	43,548.31	50,085.59
Smoothies cremosos	36,162.71	39,783.05	43,769.49	50,325.42	57,884.75
Granizados (frozen)	36,000.00	39,600.00	43,559.32	50,094.92	57,600.00
Con algún fin específico	30,847.46	33,938.14	37,331.36	42,931.36	49,373.73
Postres					
Vasito de cheesecake	22,910.17	25,205.93	27,727.12	31,885.59	36,672.88
Queque de zanahoria	26,345.76	28,983.05	31,877.97	36,664.41	42,169.49
Galletas de avena, miel, plátano	17,084.75	18,796.61	20,677.97	23,775.42	27,338.98
Ensalada de frutas de estación	26,894.92	29,586.44	32,549.15	37,423.73	43,044.07
Envases de vidrio	11,588.14	12,752.54	14,028.81	16,133.90	18,559.32
Total	239,126.27	263,076.27	289,392.37	332,783.05	382,728.81

Fuente: Elaboración propia

5.5. COSTOS PROYECTADOS POR UNIDAD

Tabla N° 23: Costos Proyectados por Unidad

Productos	Costo Unitario
Jugos	
Combinados varios de frutas	2.74
Smoothies cremosos	3.84
Granizados (frozen)	3.58
Con algún fin específico	2.32
Postres	
Vasito de cheesecake	2.56
Queque de zanahoria	4.29
Galletas de avena, miel, plátano	2.44
Ensalada de frutas de estación	3.67
Envases de vidrio	3.30

Fuente: *Elaboración propia*

5.6. COSTOS PROYECTADOS EN SOLES

Tabla N° 24: Costos Proyectados en Soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Jugos					
Combinados varios de frutas	14,435.63	15,883.30	17,470.54	20,089.47	23,105.22
Smoothies cremosos	20,457.16	22,505.18	24,760.30	28,468.97	32,745.26
Granizados (frozen)	18,985.82	20,884.40	22,972.48	26,419.25	30,377.31
Con algún fin específico	12,078.24	13,288.38	14,616.99	16,809.65	19,332.15
Postres					
Vasito de cheesecake	9,867.80	10,856.63	11,942.54	13,733.67	15,795.64
Queque de zanahoria	16,676.58	18,345.95	20,178.40	23,208.17	26,692.83
Galletas de avena, miel, plátano	9,823.24	10,807.51	11,889.24	13,670.19	15,719.13
Ensalada de frutas de estación	14,563.06	16,020.47	17,624.72	20,264.20	23,307.51
Envases de vidrio	7,520.70	8,276.40	9,104.70	10,470.90	12,045.00
Total	124,408.23	136,868.22	150,559.91	173,134.48	199,120.04

Fuente: Elaboración propia

5.7. GASTOS PROYECTADOS ADMINISTRATIVOS

Tabla N° 25: Gastos Proyectados Administrativos

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Personal			1,678.00
1.1	Gerente general	1	1,578.00	1,578.00
1.1	Contador	1	100.00	100.00
2	Gastos Operacionales			650.21
2.1	Alquiler del local			400.00
2.2	Servicios básicos (luz, agua, internet y Telf.)			60.00
2.3	Depreciación de maq., equip., etc.			50.21
2.4	Festividades y onomásticos			140.00
Total				2,328.21

Fuente: Elaboración propia

5.8. GASTOS PROYECTADOS DE COMERCIALIZACIÓN

Tabla N° 26: Gastos Proyectados de Comercialización

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Personal			3,547.50
1.1	Marketing	1	523.33	523.33
1.2	Cajero	1	1,056.67	1,056.67
1.3	Mozos	2	983.75	1,967.50
2	Gastos Operacionales			822.17
2.1	Publicidad en redes sociales	1	50.00	50.00
2.2	Tarjetas de presentación	1	35.00	35.00
2.3	servicios básicos			40.00
2.4	Depreciación			47.17
2.5	Alquiler			200.00
2.6	Promociones			200.00
2.7	Indumentaria e Implementos post covid			250.00
			Total	4,369.67

Fuente: Elaboración propia

5.9. FLUJO ECONÓMICO

Tabla N° 27: Flujo Económico

	Año 0	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Ingresos		239,126.27	263,076.27	289,392.37	332,783.05	382,728.81
Costos		124,408.23	136,868.22	150,559.91	173,134.48	199,120.04
Utilidad Bruta		114,718.04	126,208.05	138,832.46	159,648.57	183,608.77
Gastos Administrativos		28,038.50	30,842.35	33,926.59	39,015.57	44,867.91
Gastos de Comercialización		52,436.00	57,679.60	63,447.56	72,964.69	83,909.40
Utilidad Operativa		34,243.54	37,686.10	41,458.32	47,668.30	54,831.46
Impuesto Renta		3,424.35	3,768.61	4,145.83	4,766.83	5,483.15
Inversión	-25,616.00	-300.00	-1,643.00	-300.00	-1,643.00	-300.00
Capital de Trabajo	-51,196.00					-51,196.00
Utilidad Neta	-76,812.00	30,519.19	32,274.49	37,012.49	41,258.47	100,244.32

Fuente: Elaboración propia

5.10. ANÁLISIS ECONÓMICO

A continuación, se determinará si la creación de la juguería temática resultó financieramente viable, para lo cual se emplearon algunos indicadores de rentabilidad, como la tasa interna de retorno (TIR), el valor actual neto (VAN) y el costo de oportunidad del capital (COK):

Tabla N° 28: Resumen del Análisis Económico

COK	15.00%
VAN	71,895.69
TIR	42.73%

Fuente: *Elaboración propia*

- El valor del VAN que es igual a S/. 71,895.69, nos indica la rentabilidad que posee el negocio, el cual hace viable el proyecto; se podrá recuperar la inversión estimada para poner en marcha el negocio en el plazo estimado de 5 años.
- Por otro lado, el valor de la Tasa Interna de Retorno (TIR) o rendimiento de una inversión que es una tasa de 42.73% hace referencia a la tasa por la cual recuperaremos la inversión inicial realizada, por regla general si el TIR es mayor al costo de capital (COK) el proyecto se acepta.

CAPITULO IV

DECISIÓN DE INVERSIÓN Y RECOMENDACIONES

1. DECISIÓN DE INVERSIÓN

Mediante el análisis realizado se demostró que el proyecto es cuantitativamente viable, los indicadores del proyecto nos llevan a la conclusión que es un negocio rentable. Para evaluar la decisión de inversión en su totalidad, es necesario que se evalúe el impacto social que habrá en todo el país después del covid-19.

- La empresa adicionará ciertas acciones de cuidado a la salud; se sabe que la población adoptará mecanismos de prevención evitando la aglomeración. Por tal motivo, se adicionará el servicio de delivery mediante la alianza con otra empresa que se dedique específicamente a este servicio; además de adoptar y cumplir con medidas de salubridad que garanticen la seguridad de los clientes.
- El presente proyecto pretende cambiar el estilo de vida de los futuros clientes, la idea es motivar e incentivar a la población a consumir productos saludables a base de frutas y verduras, que aportan al cuidado de la alimentación y fortalecimiento de las defensas frente a enfermedades; además de esto adoptar una cultura ambiental en beneficio de la naturaleza al utilizar envases biodegradables.
- El negocio generará aportes para la sociedad, donde se beneficiarán los futuros aliados como los proveedores de materia prima e insumos, a la Municipalidad (pago de arbitrios), al gobierno central (pago de tributos a

la SUNAT), a los transportistas, a las empresas que prestan servicio de telefonía, cable e internet, etc.

2. RECOMENDACIONES

Luego de la evaluación de este proyecto de negocio, se plantean las siguientes recomendaciones:

- A medida que la juguería temática tenga una creciente demanda se debería de ampliar la venta de productos, más variedad, nuevas creaciones de sabores al gusto del cliente y se deben fijar estrategias para la recompra y retención de los clientes.
- Se recomienda expandir el negocio con la utilización de remolques (carritos de jugos saludables), que se trasladen en distintos distritos, y así facilitar la accesibilidad de los productos a los clientes.
- Es importante que se considere a la competencia debido a que existen varios negocios que satisfacen la misma necesidad, siempre se debe apuntar a un producto único e innovador que genere valor agregado para que los consumidores sigan eligiendo esta idea de negocio por encima de los competidores.
- Buscar nuevas y mejores alianzas estratégicas con empresas proveedoras de materia prima e insumos, así obtener mejores productos y ambos ser beneficiados.
- Finalmente se recomienda tener en cuenta los posibles cambios en el entorno que puedan suceder; estar preparados para adaptarse a los

cambios, y determinar un porcentaje de las utilidades para superar cualquier obstáculo que se pueda presentar con el paso de tiempo.

CONCLUSIONES

- De acuerdo a la hipótesis planteada se comprobó que la gran mayoría del segmento de mercado está a gusto con la idea de crear un establecimiento temático de venta de jugos y postres saludables; se concluyó que las personas prefieren tomar jugos por las propiedades que brindan a comparación de otras bebidas procesadas que en su mayoría son dañinas para la salud.
- Se utilizó como herramienta el modelo Canvas, para la propuesta de modelo de negocio; donde se visualiza los principales aspectos que tiene un negocio, entorno a la propuesta de valor, donde se analiza y conoce la necesidad que se satisfecerá al público objetivo y el medio por el cual se hará llegar la propuesta de valor, las alianzas estratégicas con los socios claves, entre otros puntos considerados en el modelo de negocio.
- Se recopiló información a través de la elaboración de encuestas donde se pudo corroborar la aceptación de la idea del negocio por parte del público objetivo; además de la viabilidad del proyecto se obtuvieron datos adicionales para la implementación y adaptación del negocio en marcha; se llegó a la conclusión que las personas buscan un cambio en su alimentación que sea rico, sano y además a un precio justo, la mayoría de los encuestados visitarían el local por la temática innovadora y por la propuesta de usar envases ecológicos para cuidar el medio ambiente; además de servicios adicionales como juegos de mesa para mantenerse entretenidos.

- El presente proyecto contará con una capacidad instalada de acuerdo a la cantidad de producción estimada, el punto de venta será en el distrito de Tacna, donde el local tendrá capacidad para vender tanto como para la mesa y para llevar alrededor de 120 jugos y 80 postres por día, de acuerdo a la demanda que se pronosticó, todos los jugos serán preparados al instante con las frutas y verduras de estación mientras que los postres serán preparados 3 veces por semana. El establecimiento tendrá una capacidad de hasta 22 personas.

- De acuerdo a las características de los activos fijos y demás instalaciones necesarias, la capacidad técnica operativa de la empresa será adecuada a las necesidades de espacio de cada área: área de producción, área de comercialización y área administrativa, para las cuales se contará con una inversión total estimada de S/. 19,630.00 soles.

- Es fundamental la organización administrativa en esta idea de negocio; el personal debe tener en cuenta el cumplimiento de los factores principales como es la visión, misión, valores, etc.; siendo una guía al momento de producir y cumplir con la calidad de los productos y servicio.

- Se investigó y se determinó los trámites que el negocio requiere en su formalización y constitución, aquellos gastos notariales y licencias que se necesita para su correcto funcionamiento. Asimismo, se evaluó las

características y beneficios del régimen tributario MYPE a la cual el negocio se acoge como persona jurídica al tratarse de una micro empresa.

- A través del análisis financiero realizado se obtuvieron los siguientes resultados: con una inversión de S/. 25,616.00, un Costo de Oportunidad de 15%, el Valor Actual Neto fue de S/. 71,895.69 y el TIR de 42.73%, por lo que el estudio de mercado efectuado para el presente proyecto concluye que la juguería temática es financieramente viable y que cumple con los requisitos para ser rentable y generar ganancias.

BIBLIOGRAFIA

- Agencia peruana de noticias (2019). *Minsa: Tacna es la región con más casos de personas con sobrepeso*. Recuperado de: <https://andina.pe/agencia/noticia-minsa-tacna-es-region-mas-casos-personas-sobrepeso-755532.aspx>
- Ayala Zaldaña, A. M. (2011). *Plan de Negocios para la Elaboración de Jugos Naturales a Base de Frutas y Hortalizas*. Universidad de Chile.
- Cabrera, G. (2017). *Beneficios laborales de las Mypes, por Gabriela Cabrera Ruiz*. Recuperado de: <https://lpderecho.pe/beneficios-laborales-mypes-gabriela-cabrera-ruiz/>
- Elena Martínez Blasco (2019). *9 jugos naturales y caseros para 9 dolencias habituales*. Recuperado de: <https://mejorconsalud.com/9-jugos-naturales-para-9-dolencias/>
- Fukusaki Gallardo, Jarumi Denisse. (2016). *Plan de negocios juguería de frutas exóticas "exotifrutas"*. Perú-Lima. Recuperado de: <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/3653>
- Gottau, G. (2020). *23 recetas de postres y dulces saludables*. Recuperado de: <https://www.vitonica.com/recetas-saludables/23-recetas-postres-dulces-saludables>
- Infobae (2018). *Jugos, licuados y smoothies: 10 recetas naturales con frutas y verduras para preparar en casa, Argentina*. Recuperado de: <https://www.infobae.com/tendencias/2018/02/06/jugos-licuados-y-smoothies-10-recetas-naturales-con-frutas-y-verduras-para-preparar-en-casa/>
- Mellado, Orcotoma y Rozas (2017). *Restaurante temático cusco*. Perú. Recuperado de http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2962/1/2017_Mellado-Almanza.pdf?fbclid=IwAR1O2GfTp6GO1F8WnF4VPeBPVcf8-0rexvf1pIN8RvKVuxPYLc1eZV_mELo

- Ministerio de salud (2020). *Estadística poblacional de la ciudad de Tacna*. Perú.
Recuperado de:
https://www.minsa.gob.pe/reunis/data/poblacion_estimada.asp
- OMS (2019). *Aumento de la ingesta de frutas y verduras para prevenir enfermedades cardiovasculares*. Recuperado de:
[https://www.cochranelibrary.com/cdsr/doi/10.1002/14651858.CD009874.
pub2/full](https://www.cochranelibrary.com/cdsr/doi/10.1002/14651858.CD009874.pub2/full)
- Valenzuela Neda, L. (2013). *Plan de negocios para la apertura de una cadena de restaurantes de comida rápida saludable y de licuados/jugos naturales:" NUTRI-GRILL"*. Recuperado de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/115467>

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta

JUGUERÍA TEMÁTICA ECOLÓGICA

Saludos, requerimos de su ayuda para la siguiente encuesta acerca de la creación de una juguería temática. Le agradecemos su colaboración.

SEXO

- a. Mujer
- b. Hombre

EDAD

- a. Menos de 18 años
- b. 18-24
- c. 25-29
- d. 30-35
- e. 36-45
- f. 46 a más

1. ¿Le agradecería visitar una juguería temática-ecológica?

Temático: Establecimiento turístico o cultural ambientado con un tema concreto.

- a. Nunca
- b. Casi nunca
- c. Algunas veces
- d. Casi siempre
- e. Siempre

2. ¿Qué jugos y postres preferirías encontrar en la carta de la juguería?

- a. Jugos y postres tradicionales
- b. Jugos y postres saludables

3. ¿En qué lugar se sentiría más cómodo consumir los jugos y postres?

- a. En la comodidad de su hogar
- b. En la juguería temática

4. ¿Alguna vez has visitado un restaurante o juguería temática en la ciudad de Tacna?

- a. Si

b. No

5. ¿Por qué razón ha visitado usted estos restaurantes?

- a. Atención
- b. Sabor
- c. Rapidez en el servicio
- d. Económico
- e. Ubicación del Local
- f. Ambiente agradable
- g. Otros:

6. ¿Le gustaría frecuentar una juguería que posea diferentes decoraciones al estilo y colores de las 4 estaciones del año?

- a. Nunca
- b. Casi nunca
- c. Algunas veces
- d. Casi siempre
- e. Siempre

7. ¿Con qué frecuencia a la semana visitaría la Juguería?

- a. 1 vez a la semana
- b. 2 a 3 veces a la semana
- c. 4 a 6 veces a la semana

8. ¿El día domingo visitaría la juguería?

- a. Nunca
- b. Casi nunca
- c. Algunas veces
- d. Casi siempre
- e. Siempre

9. ¿Visitarías nuestro local en el horario de atención de 8 am a 8pm?

- a. Nunca
- b. Casi nunca
- c. Algunas veces
- d. Casi siempre
- e. Siempre

- 10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un jugo o postre del establecimiento? (Tomando en cuenta las características antes mencionadas)**
- a. 4 a 6 soles
 - b. 7 a 9 soles
 - c. 9 a 11 soles
 - d. 11 a más
- 11. ¿Qué tipo de servicios adicionales le gustaría encontrar en el establecimiento?**
- a. Pequeña biblioteca
 - b. Música en pantalla
 - c. Juegos de mesa
 - d. Otros:
- 12. ¿A través de qué medio le gustaría recibir información sobre este producto?**
- a. Redes sociales
 - b. Televisión
 - c. Radio
 - d. Periódicos
 - e. Afiches o volantes
 - f. Otros:
- 13. ¿Le gustaría que se utilice envases ecológicos en la juguería?**
- a. Si
 - b. No

Fuente: Elaboración propia

Anexo 2: Inversión de activos – Producción

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Congeladora	1	1.500,00	1.500,00
2	Refrigeradora	1	1.600,00	1.600,00
3	Cocina con Horno	1	1.200,00	1.200,00
4	Bowls	6	15,00	90,00
5	Moldes	6	10,00	60,00
6	Licadoras Industriales	3	250,00	750,00
7	Balón de Gas	2	70,00	140,00
8	Batidoras	1	160,00	160,00
9	Menaje		700,00	700,00
10	Caja registradora	1	500,00	500,00
11	Asesoría nutricional			300,00
12	Adecuación de infraestructura			750,00
			Total	7.750,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 3: Inversión en Activos – Administración

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Laptop	1	1500	1.500,00
2	Impresora	1	550	550,00
3	Escritorio	1	700	700,00
4	Útiles de Oficina	1	100	100,00
5	Silla de oficina	1	100	100,00
6	Señales de seguridad, botequín y extintores			300,00
7	Adecuación de infraestructura			500,00
			Total	3.750,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 4: Trámites Legales

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Constitución de la empresa e inscripción en Registros Públicos	1	1.000,00	1.000,00
2	Gastos notariales	1	2.000,00	2.000,00
3	Registro sanitario	1	79,00	79,00
4	Licencia municipal	1	300,00	300,00
5	Cuentas bancarias	1	30,00	30,00
6	Compra y legalización de libros contables	1	25,00	25,00
7	Certificado de defensa civil	1	223,00	223,00
			Total	3.657,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 5: Inversión en Activos – Comercialización

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	16	40	640,00
2	Mesas	8	65	520,00
3	Vitrinas Refrigeradas	2	750	1.500,00
4	Estantería epóxica	1	600	600,00
5	Publicidad	1	100	100,00
6	Equipo de música	1	1000	1.000,00
7	Televisor	2	700	1.400,00
8	Juegos de mesa	8	15	120,00
9	Decoración		1000	1.000,00
10	Adecuación de infraestructura			1.250,00
			Total	8.130,00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 6: Proyección de Ingresos en Unidades - Año 01

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Jugos													
Combinados varios de frutas	425	433	441	449	440	431	427	436	445	454	449	445	5275
Smoothies cremosos	430	438	446	454	445	436	432	441	450	459	454	449	5334
Granizados (frozen)	428	436	444	452	443	434	430	439	448	457	452	447	5310
Con algún fin específico	419	427	435	443	434	425	421	429	438	447	443	439	5200
Postres													
Vasito de cheesecake	311	317	323	329	322	316	313	319	325	332	329	326	3862
Queque de zanahoria	313	319	325	331	324	318	315	321	327	334	331	328	3886
Galletas de avena, miel, plátano	325	331	337	343	336	329	326	333	340	347	344	341	4032
Ensalada de frutas de estación	320	326	332	338	331	324	321	327	334	341	338	335	3967
Envases de vidrio	150	165	192	198	200	183	170	190	176	205	220	230	2279
Total	3,121	3,192	3,275	3,337	3,275	3,196	3,155	3,235	3,283	3,376	3,360	3,340	39,145

Fuente: Elaboración propia

Anexo 7: Proyección de Ingresos en Unidades - Año 02

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Jugos													
Combinados varios de frutas	468	476	485	494	484	474	470	480	490	499	494	490	5804
Smoothies cremosos	473	482	491	499	490	480	475	485	495	505	499	494	5868
Granizados (frozen)	471	480	488	497	487	477	473	483	493	503	497	492	5841
Con algún fin específico	461	470	479	487	477	468	463	472	482	492	487	483	5721
Postres													
Vasito de cheesecake	342	349	355	362	354	348	344	351	358	365	362	359	4249
Queque de zanahoria	344	351	358	364	356	350	347	353	360	367	364	361	4275
Galletas de avena, miel, plátano	358	364	371	377	370	362	359	366	374	382	378	375	4436
Ensalada de frutas de estación	352	359	365	372	364	356	353	360	367	375	372	369	4364
Envases de vidrio	165	182	211	218	220	201	187	209	194	226	242	253	2508
Total	3434	3513	3603	3670	3602	3516	3471	3559	3613	3714	3695	3676	43066

Fuente: Elaboración propia

Anexo 8: Proyección de Ingresos en Unidades - Año 03

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Jugos													
Combinados varios de frutas	515	524	534	543	532	521	517	528	539	549	543	539	6384
Smoothies cremosos	520	530	540	549	539	528	523	534	545	556	549	543	6456
Granizados (frozen)	518	528	537	547	536	525	520	531	542	553	547	541	6425
Con algún fin específico	507	517	527	536	525	515	509	519	530	541	536	531	6293
Postres													
Vasito de cheesecake	376	384	391	398	389	383	378	386	394	402	398	395	4674
Queque de zanahoria	378	386	394	400	392	385	382	388	396	404	400	397	4702
Galletas de avena, miel, plátano	394	400	408	415	407	398	395	403	411	420	416	413	4880
Ensalada de frutas de estación	387	395	402	409	400	392	388	396	404	413	409	406	4801
Envases de vidrio	182	200	232	240	242	221	206	230	213	249	266	278	2759
Total	3777	3864	3965	4037	3962	3868	3818	3915	3974	4087	4064	4043	47374

Fuente: Elaboración propia

Anexo 9: Proyección de Ingresos en Unidades - Año 04

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Jugos													
Combinados varios de frutas	592	603	614	624	612	599	595	607	620	631	624	620	7341
Smoothies cremosos	598	610	621	631	620	607	601	614	627	639	631	624	7423
Granizados (frozen)	596	607	618	629	616	604	598	611	623	636	629	622	7389
Con algún fin específico	583	595	606	616	604	592	585	597	610	622	616	611	7237
Postres													
Vasito de cheesecake	432	442	450	458	447	440	435	444	453	462	458	454	5375
Queque de zanahoria	435	444	453	460	451	443	439	446	455	465	460	457	5408
Galletas de avena, miel, plátano	453	460	469	477	468	458	454	463	473	483	478	475	5611
Ensalada de frutas de estación	445	454	462	470	460	451	446	455	465	475	470	467	5520
Envases de vidrio	209	230	267	276	278	254	237	265	245	286	306	320	3173
Total	4343	4445	4560	4641	4556	4448	4390	4502	4571	4699	4672	4650	54477

Fuente: Elaboración propia

Anexo 10: Proyección de Ingresos en Unidades - Año 05

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Jugos													
Combinados varios de frutas	681	693	706	718	704	689	684	698	713	726	718	713	8443
Smoothies cremosos	688	702	714	726	713	698	691	706	721	735	726	718	8538
Granizados (frozen)	685	698	711	723	708	695	688	703	716	731	723	715	8496
Con algún fin específico	670	684	697	708	695	681	673	687	702	715	708	703	8323
Postres													
Vasito de cheesecake	497	508	518	527	514	506	500	511	521	531	527	522	6182
Queque de zanahoria	500	511	521	529	519	509	505	513	523	535	529	526	6220
Galletas de avena, miel, plátano	521	529	539	549	538	527	522	532	544	555	550	546	6452
Ensalada de frutas de estación	512	522	531	541	529	519	513	523	535	546	541	537	6349
Envases de vidrio													
	240	265	307	317	320	292	273	305	282	329	352	368	3650
Total	4994	5112	5244	5338	5240	5116	5049	5178	5257	5403	5374	5348	62653

Fuente: Elaboración propia

Anexo 11: Costo Unitario "Combinados varios de frutas"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			9.06	
	1.1	Manzana verde	200 g.	3.50	0.70
	1.2	Manzana roja	200 g.	3.00	0.60
	1.3	Fresas	100 g.	6.00	0.60
	1.4	Mango	200 g.	3.00	0.60
	1.5	Plátano	200 g.	0.30	0.30
	1.6	Piña	150 g.	3.00	0.45
	1.7	Jengibre	10 g.	10.00	0.10
	1.8	Yogurt Natural	150 ml.	8.00	1.20
	1.9	Almendras	20 g.	40.00	0.80
	2	Avena	25 g.	4.00	0.10
	2.1	Aceite	5 ml.	5.00	0.03
	2.2	Perejil	10 g.	2.00	0.20
	2.3	Palta	20 g.	8.00	0.16
	2.4	Cereales	50 g.	2.50	0.13
	2.5	Canela	1 g.	25.00	0.03
	2.6	Chía	20 g.	36.00	0.72
	2.7	Miel	20 ml.	15.00	0.30
	2.8	Stevia	5 g.	10.00	0.05
	2.9	Leche de almendras	200 ml.	10.00	2.00

2	Costos Indirectos			0.90	0.22
	2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44
	2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00
	2.3	Empaques y embalajes			50.00
	2.4	Depreciación de maquinaria			2.15
	2.5	Alquiler			46.67

3	Mermas (10%)			1.00	0.25
				Total	10.95
					2.74

Fuente: Elaboración propia

Anexo 12: Costo Unitario "Smoothies Cremosos"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			13.05	3.26
1.1	Fresas	250 g.	6.00	1.50	
1.2	Uvas	300 g.	6.00	1.80	
1.3	Plátanos	600 g.	0.30	0.60	
1.4	Mango	250 g.	3.00	0.75	
1.5	Miel	50 ml.	15.00	0.75	
1.6	Leche de almendras	300 ml.	10.00	3.00	
1.7	Yogur natural	250 ml.	8.00	2.00	
1.8	Stevia	15 g.	10.00	0.15	
1.9	Frutos secos	50 g.	50.00	2.50	
2	Costos Indirectos			0.90	0.22
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44	
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00	
2.3	Empaques y embalajes			50.00	
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15	
2.5	Alquiler			46.67	
3	Mermas (10%)			1.39	0.35
Total				15.34	3.84

Fuente: Elaboración propia

Anexo 13: Costo Unitario "Granizados (frozen)"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			8.86	2.95
1.1	Naranja	200 g,	3.50	0.70	
1.2	piña	250 g.	3.00	0.75	
1.3	canela	20 g.	25.00	0.50	
1.4	Espinaca	150 g.	1.50	0.23	
1.5	jengibre	15 g.	10.00	0.15	
1.6	limón	20 g.	3.00	0.06	
1.7	pepino	100 g.	1.20	0.12	
1.8	manzana	200 g.	3.50	0.70	
1.9	lima	100 g.	3.50	0.35	
2	Fresas	200 g.	6.00	1.20	
2.1	leche de avena o almendras	200 ml.	10.00	2.00	
2.2	cereales de avena integral	300 g.	6.00	1.80	
2.3	Hielo	100 g.	3.00	0.30	
2	Costos Indirectos			0.90	0.30
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44	
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00	
2.3	Empaques y embalajes			50.00	
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15	
2.5	Alquiler			46.67	
3	Mermas (10%)			0.98	0.33
Total				10.73	3.58

Fuente: Elaboración propia

Anexo 14: Costo Unitario "Con algún fin específico"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			7,55	1,89
1.1	Manzana	300 g.	3.50	1.05	
1.2	Jengibre	25 g.	10.00	0.25	
1.3	Naranja	400 g.	3.50	1.40	
1.4	Piña	300 g	3.00	0.90	
1.5	Avena	150 g	4.00	0.60	
1.6	Apio	100 g.	2.00	0.50	
1.7	Betarraga	300 g.	2.00	0.60	
1.8	Zanahoria	300 g.	3.00	0.90	
1.9	Guayaba	300 g.	3.00	0.90	
2	Limón	150 g.	3.00	0.45	
2	Costos Indirectos			0.90	0.22
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44	
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00	
2.3	Empaques y embalajes			50.00	
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15	
2.5	Alquiler			46.67	
3	Mermas (10%)			0.84	0.21
			Total	9.29	2.32

Fuente: Elaboración propia

Anexo 15: Costo Unitario "Vasito de cheesecake"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			1.43
1.1	Queso crema	10 gr	12	0.12
1.2	Mantequilla vegetal	3gr	6	0.02
1.3	Stevia	5 gr	10	0.05
1.4	Esencia de vainilla	3 ml	5	0.02
1.5	Crema para batir	5 gr	8	0.05
1.6	Naranja	15 gr	3,5	0.05
1.7	mermelada de fresa natural	10 gr	6	0.06
1.8	Frutos rojos	50 gr	20	1.00
1.9	hierba buena	0.5 gr	2	0.00
	Galletas de canela	20 gr	3	0.06
2	Costos Indirectos			0.90
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00
2.3	Empaques y embalajes			50.00
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15
2.5	Alquiler			46.67
3	Mermas (10%)			0.23
Total				2.56

Fuente: *Elaboración propia*

Anexo 16: Costo Unitario "Queque de zanahoria"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			3.01
1.1	Huevo	1	0.30	0.30
1.2	zanahoria	150 g.	3.00	0.45
1.3	Naranja	50 g.	3.50	0.18
1.4	Harina de avena	80 g.	6.00	0.48
1.5	Nueces picadas	5 g.	50.00	0.25
1.6	Canela molida	5 g.	60.00	0.30
1.7	Leche de almendras	30 g.	10.00	0.30
1.8	Esencia de vainilla	20 ml.	15.00	0.30
1.9	Queso fresco batido desnatado	20 g.	20.00	0.40
2	Stevia	5 g.	10.00	0.05
2	Costos Indirectos			0.90
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00
2.3	Empaques y embalajes			50.00
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15
2.5	Alquiler			46.67
3	Mermas (10%)			0.39
Total				4.29

Fuente: Elaboración propia

Anexo 17: Costo Unitario "Galletas de avena, miel, plátano"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			1.40
1.1	Avena	50 gr	4	0.20
1.2	Miel	50 gr	15	0.75
1.3	Plátano	50 gr	0,3	0.15
1.4	Canela	5 gr	60	0.30
2	Costos Indirectos			0.90
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00
2.3	Empaques y embalajes			50.00
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15
2.5	Alquiler			46.67
3	Mermas (10%)			0.14
			Total	2.44

Fuente: *Elaboración propia*

Anexo 18: Costo Unitario "Ensalada de frutas de estación"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			2,44
1.1	Manzana	70 gr	0.30	0.25
1.2	Fresa	70 gr	6.00	0.42
1.3	Plátano	70 gr	0.30	0.02
1.4	Kiwi	50 gr	6.50	0.33
1.5	Mango	50 gr	3.00	0.15
1.8	Cereal integral (avena, granola)	80 gr	6.00	0.48
1.9	Yogur natural	100 gr	8.00	0.80
2	Costos Indirectos			0.90
2.1	Personal-Cocinero	2	35.22	70.44
2.2	Servicios Básicos (Agua, luz, gas)			10.00
2.3	Empaques y embalajes			50.00
2.4	Depreciación de maquinaria			2.15
2.5	Alquiler			46.67
3	Mermas (10%)			0.33
Total				3.67

Fuente: Elaboración propia

Anexo 19: Costo Unitario "Envases de vidrio"

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			3.00
1.1	Envases de vidrio			3.00
2	Mermas (10%)			0.30
Total				3.30

Fuente: Elaboración propia