

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO
JOHN VON NEUMANN**

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



**“FORMULACION DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA
CREACION DE UNA EMPRESA COMERCIALIZADORA DE
YOGURES NATURALES, SIN LACTOSA Y ORGANICOS EN
LA CIUDAD DE TACNA, 2022”**

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

AUTORES:

Huber Rodolfo Huanca Castillo
Lizbeth Jarata Parí

DOCENTE ASESOR:

ERNESTO LEO ROSSI

**TACNA – PERÚ
2022**

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

INDICE GENERAL

CAPITULO I.....	10
ANTECEDENTES DEL ESTUDIO	10
1. TÍTULO DEL TEMA.....	10
2. ORIGEN DEL TEMA.....	10
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	11
4. OBJETIVO GENERAL	11
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
6. METODOLOGÍA.....	12
7. LIMITACIONES DEL ESTUDIO	13
CAPITULO II.....	14
MODELO DE NEGOCIOS	14
1. LA PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA	14
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
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	40

1.4.	ESTRATEGIA DEL COMERCIALIZACIÓN	41
1.5.	ESTRATEGIAS DE INGRESOS	41
2.	ESTUDIO TÉCNICO	41
2.1.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	42
2.2.	FLUJO DEL PROCESO	46
2.3.	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	50
2.4.	CAPACIDAD INSTALADA ESTIMADA	52
2.5.	INFRAESTRUCTURA	52
2.6.	DISTRIBUCION DE LA PLANTA	52
2.7.	EQUIPAMIENTO	53
3.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL	54
3.1.	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA	55
3.2.	DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS	55
3.3.	REQUERIMIENTO E INVERSIÓN DE PERSONAL	59
4.	ESTUDIO LEGAL	59
4.1.	SELECCIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA	59
4.2.	SELECCIÓN DEL RÉGIMEN TRIBUTARIO	60
4.3.	OTROS TRÁMITES	61
5.	ESTUDIO FINANCIERO	62
5.1.	INVERSIÓN INICIAL	62
5.2.	VALOR DE VENTA	62
5.3.	INGRESOS PROYECTADOS EN UNIDADES	63
5.4.	INGRESOS PROYECTADOS EN SOLES	64
5.5.	COSTOS PROYECTADOS POR UNIDAD	65
5.6.	COSTOS PROYECTADOS EN SOLES	66
5.7.	GASTOS PROYECTADOS ADMINISTRATIVOS	67
5.8.	GASTOS PROYECTADOS DE COMERCIALIZACIÓN	68

5.9. FLUJO ECONÓMICO	69
5.10. ANÁLISIS ECONÓMICO	70
CAPITULO IV	71
DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS	71
1. DECISIÓN DE INVERSIÓN	71
2. RECOMENDACIONES	71
CONCLUSIONES.....	73
BIBLIOGRAFIA	75
ANEXOS	77

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Promotores	18
Tabla N° 2: Canvas del modelo de negocio	19
Tabla N° 3: ¿Qué edad tiene entre los rangos brindados?	22
Tabla N° 4: ¿A que distrito de Tacna pertenece?	23
Tabla N° 5: ¿En qué tipo de envase le gustaría la presentación de nuestro yogurt?	24
Tabla N° 6: ¿Le gustaría que hagamos promociones en cuanto a los yogures?	25
Tabla N° 7: ¿Con que frecuencia consume yogurt por semana?	26
Tabla N° 8: ¿De los sabores que ofrecemos que sabor le gusta más?	27
Tabla N° 9: ¿Sabe de los múltiples beneficios que proporciona tomar yogurt?	28
Tabla N° 10: ¿Consumirías nuestros yogures?	29
Tabla N° 11: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural?	30
Tabla N° 12: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural a base de productos orgánicos?	31
Tabla N° 13: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 500 ml 100% natural?	32
Tabla N° 14: ¿Es usted intolerante a la lactosa?	33
Tabla N° 15: ¿Es usted una persona con problemas de diabetes?	34
Tabla N° 16: ¿Cómo consume usted el yogurt?	35
Tabla N° 17: ¿A qué hora le gustaría que este abierto nuestro local?	36
Tabla N° 18: Materias primas.....	46
Tabla N° 19: Maquinaria y equipos requeridos.....	46
Tabla N° 20: Equipamiento Área de producción	53
Tabla N° 21: Equipamiento Área de Administración.....	54
Tabla N° 22: Equipamiento Área de Comercialización	54
Tabla N° 23: Requerimiento de personal	59
Tabla N° 24: inversión inicial.....	62

Tabla N° 25: Valor de venta	62
Tabla N° 26: Ingresos Proyectados en Unidades	63
Tabla N° 27: Ingresos Proyectados en Soles	64
Tabla N° 28: Costos Proyectados por Unidad	65
Tabla N° 29: Costos Proyectados en Soles.....	66
Tabla N° 30: Gastos Proyectados Administrativos	67
Tabla N° 31: Gastos Proyectados de Comercialización	68
Tabla N° 32: Flujo Económico	69
Tabla N° 33: Resumen del Análisis Económico	70

INDICE DE TABLAS

Figura N° 1: Logo.....	16
Figura N° 2: ¿Qué edad tiene entre los rangos brindados?	22
Figura N° 3: ¿A que distrito de Tacna pertenece?.....	23
Figura N° 4: ¿En qué tipo de envase le gustaría la presentación de nuestro yogurt?.....	24
Figura N° 5: ¿Le gustaría que hagamos promociones en cuanto a los yogures?	25
Figura N° 6: ¿Con que frecuencia consume yogurt por semana?	26
Figura N° 7: ¿De los sabores que ofrecemos que sabor le gusta más?.....	27
Figura N° 8: ¿Sabe de los múltiples beneficios que proporciona tomar yogurt?	28
Figura N° 9: ¿Consumirías nuestros yogures?	29
Figura N° 10: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural?	30
Figura N° 11: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural a base de productos orgánicos?	31
Figura N° 12: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 500 ml 100% natural?	32
Figura N° 13: ¿Es usted intolerante a la lactosa?	33
Figura N° 14: ¿Es usted una persona con problemas de diabetes?.....	34
Figura N° 15: ¿Cómo consume usted el yogurt?.....	35
Figura N° 16: ¿A qué hora le gustaría que este abierto nuestro local?.....	36
Figura N° 17: Prototipo del producto	40
Figura N° 18: Presentación comercial	45
Figura N° 19: Diagrama de flujo de producción	48
Figura N° 20: Zona de ubicación de la Yogureria.....	51
Figura N° 21: Plano 2D de la distribución del local.....	53
Figura N° 22: Organigrama de negocio.....	55

RESUMEN EJECUTIVO

El presente plan de negocio tiene como objetivo principal la comercialización de Yogures Naturales a base de frutas exóticas, Yogures sin lactosa y Yogures Orgánicos, con la finalidad de que el consumidor pueda adquirir múltiples benéficos para su salud.

El presente plan está dividido en cuatro capítulos, en los cuales detalla la importancia de los productos que se ofrecen como también detalla la viabilidad del producto.

Se elaboro una encuesta y se entrevistó a los posibles consumidores potenciales de nuestros productos, en las cuales dio como resultado que un 54% de personas consumen Yogurt entre 1 a 2 veces por semana, es por ello que la empresa NatuDeli busca ofrecer a la población un yogurt natural que no contengan químicos o colorantes, lo que la empresa busca es satisfacer la necesidad del consumidor con un producto fresco y natural con beneficios para la salud del consumidos.

Asimismo, en el presente 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 tramites que se requieren en su formalización, constitución, licencias y gastos notariales que se necesitan para su correcto funcionamiento.

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/. 34,736.00, un costo de Oportunidad de 15%, el Valor Actual Neto fue de S/. 51,934.22 y la tasa interna de Retorno de 39.81%, por lo que el presente proyecto de inversión demuestra su factibilidad y viabilidad.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

1. TÍTULO DEL TEMA

“FORMULACION DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACION DE UNA EMPRESA COMERCIALIZADORA DE YOGURES NATURALES, SIN LACTOSA Y ORGANICOS EN LA CIUDAD DE TACNA, 2022”

2. ORIGEN DEL TEMA

De acuerdo a la encuesta realizada por el Ministerio de Salud 2020 (MINSA), que en la ciudad de Tacna existe un alto índice de obesidad, al igual que un índice regular de pacientes diabéticos a lo largo de los últimos años, por lo cual las personas no cuentan con muchas opciones para elegir un yogurt que no le cause problemas a su salud al ser pacientes diabéticos o intolerantes a la lactosa.

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 la encuesta antes mencionada, también porque se observó el sector de la población con problemas de diabetes e intolerantes a la lactosa. Es por esto que queremos demostrar a la población lo sano que es consumir yogures naturales, cambiar su estilo de vida, y demostrar que se puede consumir un yogurt rico y natural.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Actualmente la ciudad de Tacna no dispone de muchos puntos de venta de yogures naturales, debido a que la mayoría de establecimientos suelen ofrecer los yogures comúnmente comerciales que generalmente suelen ser altos en azúcares, saborizantes y colorantes que son dañinos para la salud. Se observó que la mayoría de la población, debido a la falta de opciones consumen el mismo yogurt, es por esto que nuestra producción tendrá 3 clases de yogures: Yogures naturales, Yogures sin lactosa y Yogures a base de productos orgánicos.

4. OBJETIVO GENERAL

Formular un plan de negocios para determinar la viabilidad técnica financiera de UNA EMPRESA COMERCIALIZADORA DE YOGURES NATURALES, SIN LACTOSA Y ORGANICOS EN LA CIUDAD DE TACNA, 2022.

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

Según las personas encuestadas podemos notas que desean consumir un producto más natural al que ya habitualmente existe, para reducir los altos azúcares o saborizantes que otras empresas producen.

El Perú ocupa el tercer puesto en el ránking de obesidad en Latinoamérica, alrededor del 53% de los peruanos sufren de obesidad, y una de las provincias que tiene mayor tasa es la ciudad de Tacna con un porcentaje del 36.5%.

Una de las enfermedades que presenta la población son los casos de diabetes, en el Perú se registran 4 casos de diabetes mellitus por cada 100 peruanos mayores de 15, según la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (Endes) 2019. El año anterior, la cifra fue 0.3% menor en el mismo segmento poblacional, informó el Ministerio de Salud (Minsa).

Actualmente según el INEI en el Departamento de Tacna cuenta con una población de 346 mil habitantes. Y existe un número considerable que son intolerantes a la lactosa ya que a esas personas les cuesta digerir el tipo de azúcar que contiene la leche y estas les causan malestares estomacales.

2. NUESTRA HIPÓTESIS

Luego de identificar el problema se propone elaborar un yogurt natural rico en nutrientes, sin lactosa y orgánico. Con ricos sabores utilizando frutas exóticas con altos niveles nutricionales.

2.1. Como es la experiencia actual

En la experiencia actual las personas adquieren yogures industriales bebibles con sabores un tanto comunes, así mismo en el mercado no hay tanta variedad en yogures sin lactosa.

2.2. Que problemas presenta

Las falencias que las otras empresas productoras de yogurt presentan son de que utilizan muchos saborizantes y colorantes.

Por otro lado, otras empresas no producen los yogures que nuestra empresa producirán que son:

- Yogurt natural a base de sabores exóticos
- Yogurt sin lactosa
- Yogurt a base de productos orgánicos

2.3. Quienes están involucrados

- Público en general (niños, jóvenes, adultos y personas de tercera edad)
- Personas diabéticas
- Personas que deseen consumir productos saludables

- Personas intolerantes a la lactosa

2.4. Posibles soluciones

- Producir un yogurt a base de productos orgánicos.
- Producir un yogurt natural bajo en azúcares para las personas que tienen diabetes puedan consumir nuestros productos sin ningún problema.
- Producir un yogurt sin lactosa con sabores agradables para el consumidor.

3. CONCEPTO FINAL

- **Nombre:** NatuDeli S.A.C.



Figura N° 1: Logo

Elaboración propia

- **¿Qué es?**

Es un yogurt natural con sabores innovadores que se dividen en tres clases:

- Yogurt Natural (sabor de chirimoya, Aguaymanto, y frambuesa)
- Yogurt Sin lactosa (Sabor de Frambuesa y Guayaba)
- Yogurt a base de productos orgánicos (Sabor de pitahaya y arándanos)

- **¿Como funciona?**

Los yogures que se elaboraran son producidos de manera natural, sin lactosa, y otros serán realizados de manera orgánica, ya que es un alimento rico en nutrientes y un producto lácteo fermentado, a su vez contribuye a satisfacer las recomendaciones de ingesta diaria y es una buena fuente de calcio.

- **¿Porque es Especial?**

Es especial porque es un yogurt natural con sabores poco comunes en nuestros mercados y a su vez contamos con yogures orgánicos y sin lactosa estos ayudaran a estabilizar la flora intestinal y los microorganismos del sistema digestivo. Sus bacterias convierten al azúcar de la leche común, también conocido como lactosa, en ácido láctico. Disminuye el colesterol, favorece la absorción de grasas y reduce los efectos negativos de los antibióticos.

4. EL PROPÓSITO ESTRATÉGICO

El presente proyecto tiene como propósito promover un estilo de vida saludable en las personas, demostrando que se puede conseguir un yogurt natural rico y sano. Dar a conocer a los futuros consumidores la variedad de sabores que contribuirían en el cuidado de su salud.

5. LA MISIÓN

Ser una empresa líder, dedicada a la elaboración y comercialización de yogures naturales a base de frutas exóticas que a su vez contribuyan a la

salud del consumidor y les permita tener múltiples beneficios al ofrecerles nuestros productos naturales.

6. LA VISIÓN

Ser valorados por los clientes, mejorando su calidad de vida ofreciendo yogures naturales con ricos sabores exóticos utilizando insumos de alta calidad y productos orgánicos. Convirtiéndonos como un referente principal en yogures naturales.

7. LOS PROMOTORES

Tabla N° 1: Promotores

SOCIOS	FORTALEZAS	EXPERIENCIAS	ÁREAS
Huber Rodolfo Huanca Castillo	Responsabilidad, Organización y honestidad.	Área de RRHH	ADMINISTRACION
Lizbeth Jarata Pari	Responsabilidad, organización y trabajo en equipo	Atención al público, cajera	ADMINISTRACION

8. MODELO DE NEGOCIOS

SOCIOS CLAVES - Proveedores de frutas - Proveedores de leche - Proveedores de cereales - Proveedores de plástico	ACTIVIDADES CLAVES - Compra y control de calidad de las frutas - Compra y control de calidad de la leche natural y orgánica - Control del personal - Fabricación	OFERTA - Brindar yogures ricos en calcio, proteínas, vitamina b, fosforo y potasio. - Brindar yogures naturales, sin lactosa y orgánicos	RELACIONES CON LOS CLIENTES - Atención presencial - Llamadas telefónicas - Redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram...)	SEGMENTOS DE CLIENTES - Personas con problemas de diabetes. - Personas interesadas en beber algo saludable - Personas intolerantes a la lactosa
	RECURSOS CLAVES - Materia prima e insumos - Utensilios - Maquinas semi industriales - Redes sociales		CANALES DE DISTRIBUCION Y COMUNICACIÓN - A través de distribuidores y directo del local	
ESTRUCTURA DE COSTOS - Costos relacionados al personal - Costo de materia prima - Costo de insumos - Costos de mantenimiento y conservación del local - Costo de maquinarias		FLUJOS DE INGRESOS A través de las ventas de los yogures de manera directa, al por mayor y menor, también a través del servicio de delivery.		

Tabla N° 2: Canvas del modelo de negocio

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO III

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. ESTUDIO DE MERCADO

1.1. Análisis del Mercado

El presente proyecto tiene como destinado como mercado a aquellas personas que quieran consumir yogures naturales libre de azúcares, saborizantes y colorantes; también para aquellas personas que tiene problemas de diabetes, finalmente para las personas que son intolerantes a la lactosa.

De acuerdo a los resultados de la encuesta Demográfica y del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) Del total de la población que reside en el departamento de Tacna, la provincia con mayor población es Tacna con 321 mil 351 habitantes, seguida de Jorge Basadre con 8 mil 45 habitantes, Candarave con 8 mil 896 habitantes, Tarata con 7 mil 721 habitantes.

El último estudio a 1,778 hogares peruanos- reveló que 1 de cada 5 consumidores les cae mal la leche, con intolerante a la lactosa. La pesquisa también reveló que 7 de cada 10 mujeres adultas tienen intolerancia a la lactosa; mientras que 4 de cada 10 hombres tienen el mismo problema. Es por los yogures que también ofreceremos serán para aquellas personas que son intolerantes a la lactosa.

Luego de conocer la situación en la que se encuentra la ciudad, donde probablemente el porcentaje está en crecimiento. La yogurería se

promoverá como un establecimiento donde se venderá yogures naturales, sin lactosa y orgánicos de calidad al por mayor y menor; así como también brindar atención en el mismo local para aquellas personas que quieran consumir en el mismo establecimiento.

1.1.1. Resultados de las encuestas

En la región provincia de Tacna, se cuenta con más de 320 mil habitantes de las cuales el 58% tiene entre 16 y 55 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

$$n = \frac{321351 \times 1.44^2 \times 0.5^2}{0.10^2(321351 - 1) + 1.44^2 \times 0.5^2}$$

$$n = 52$$

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

PREGUNTA N° 1:

Tabla N° 3: ¿Qué edad tiene entre los rangos brindados?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
8 – 15	11	21%
16 - 35	30	58%
36 - 50	11	21%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

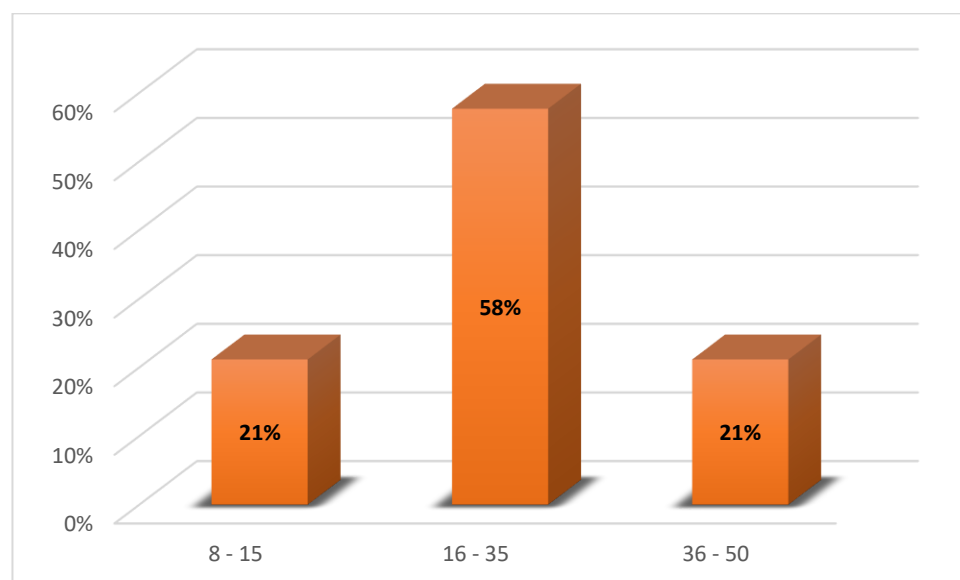


Figura N° 2: ¿Qué edad tiene entre los rangos brindados?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 58% tiene el rango de edad de 16 – 35, y el 21% de la población tiene un rango de edad de 08 - 15 y 36 – 50;

lo cual indica que nuestros clientes potenciales son jóvenes entre los rangos brindados.

PREGUNTA N° 2:

Tabla N° 4: ¿A que distrito de Tacna pertenece?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Cercado	26	50%
Pocollay	9	17%
Ciudad Nueva	6	12%
Cono sur	8	15%
Viñani	1	2%
Otros	2	4%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

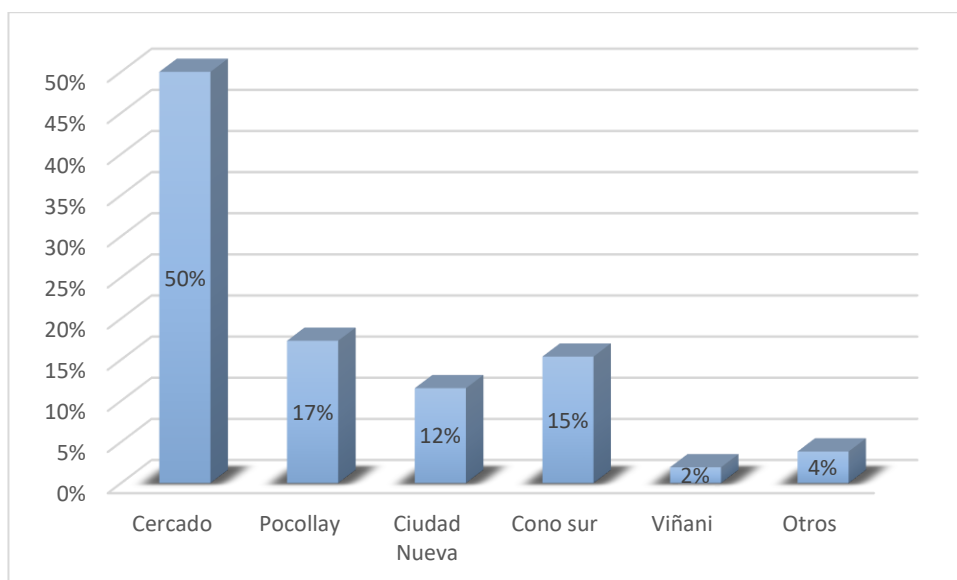


Figura N° 3: ¿A que distrito de Tacna pertenece?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 50% vive en el cercado, y un 17% vive en

el Distrito de Pocollay; lo cual nos indica que la posición de nuestro local debería estar ubicado en el cercado de Tacna.

PREGUNTA N°3

Tabla N° 5: ¿En qué tipo de envase le gustaría la presentación de nuestro yogurt?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Botella vidrio	12	23%
Botella PET	40	77%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

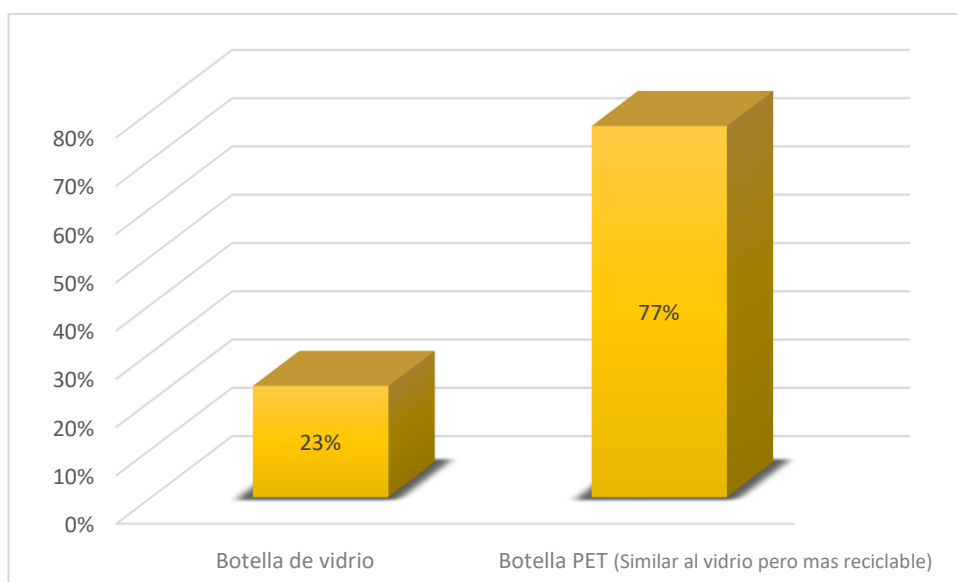


Figura N° 4: ¿En qué tipo de envase le gustaría la presentación de nuestro yogurt?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notas que un 77% desean adquirir un envase PET, y por

otro lado un 23% desea adquirir un envase de vidrio; lo cual indica la presentación de nuestros yogures tendrán que ser al gusto del cliente.

PREGUNTA N° 4

Tabla N° 6: ¿Le gustaría que hagamos promociones en cuanto a los yogures?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	49	94%
No	3	6%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

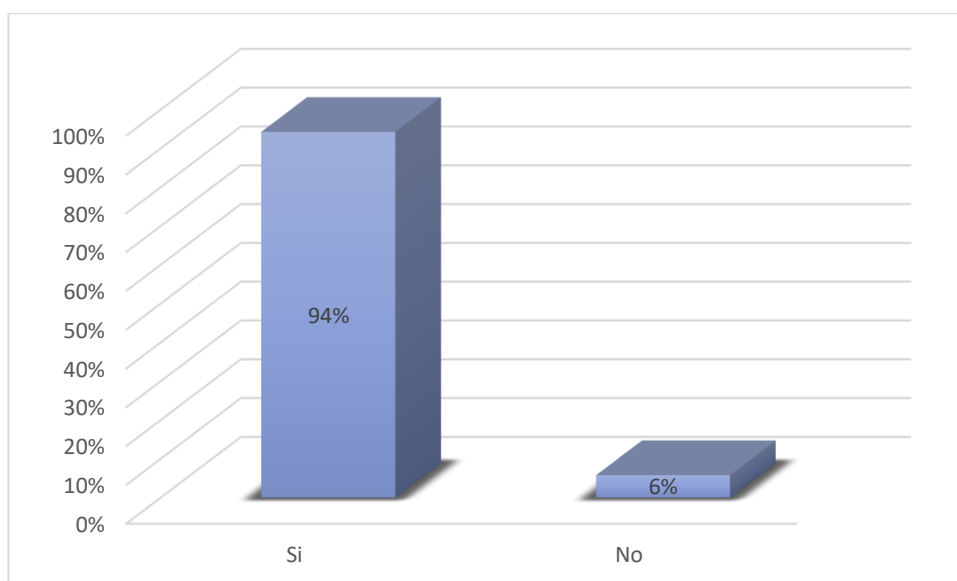


Figura N° 5: ¿Le gustaría que hagamos promociones en cuanto a los yogures?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 94% desea que realicemos promociones en cuanto a los yogures y un 6% desea que no realicemos; lo cual indica que realizaremos promociones.

PREGUNTA N° 5

Tabla N° 7: ¿Con que frecuencia consume yogurt por semana?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
1 a 2 veces	28	54%
3 a 5 veces	20	38%
Todos los días	0	0%
Casi nunca	4	8%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

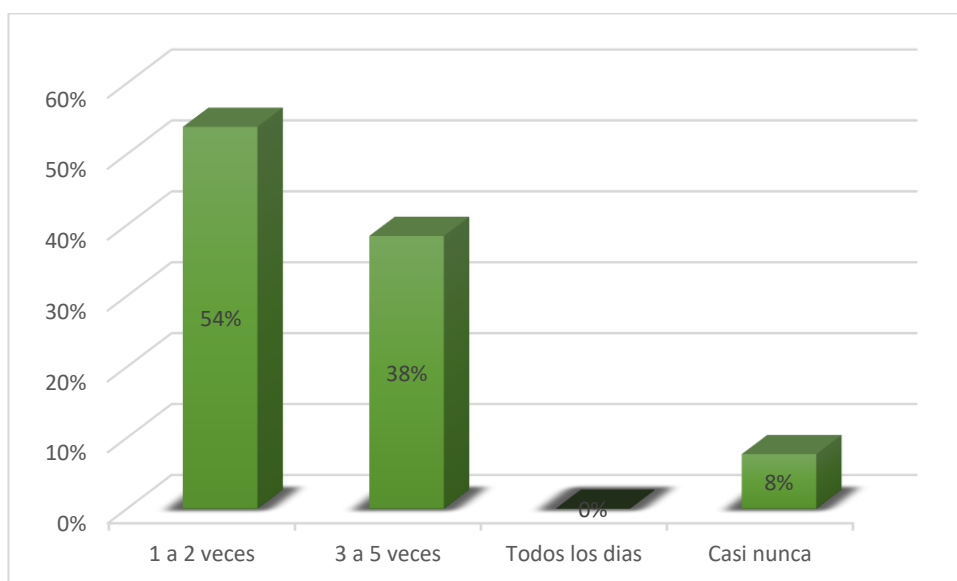


Figura N° 6: ¿Con que frecuencia consume yogurt por semana?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 54% consume yogurt entre 1 a 2 veces a la semana y un 38% consume yogurt entre 3 a 5 veces; lo cual indica que nuestros clientes normalmente son de consumir yogures.

PREGUNTA N° 6

Tabla N° 8: ¿De los sabores que ofrecemos que sabor le gusta más?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Chirimoya	21	40%
Aguaymanto	7	13%
Frambuesa	12	23%
Guayaba	3	6%
Pitahaya	5	10%
Arándanos	4	8%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

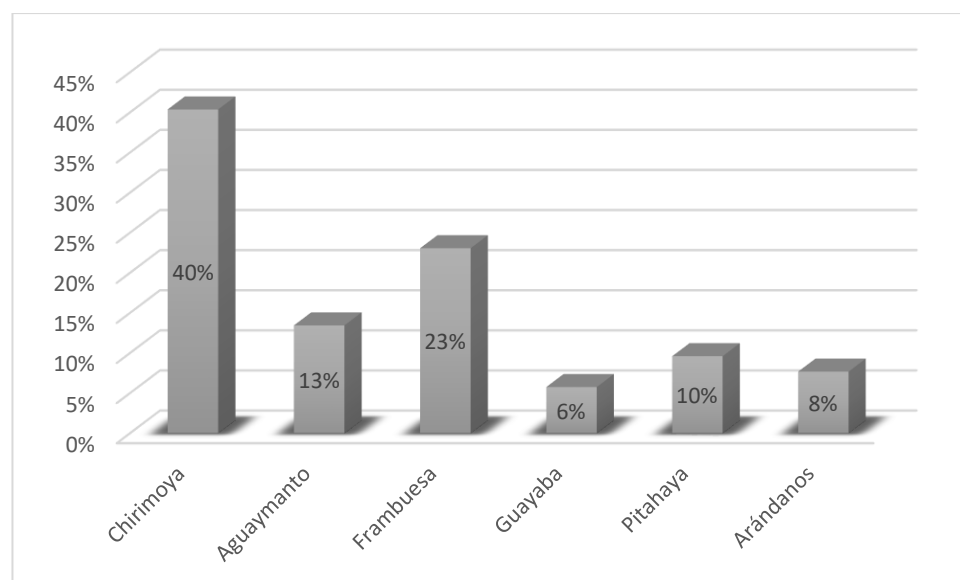


Figura N° 7: ¿De los sabores que ofrecemos que sabor le gusta más?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 40% les gusta más el sabor de Chirimoya y un 23% les gusta el sabor de Frambuesa; lo cual indica de los sabores que ofrecemos al público le agrada más estos dos sabores.

PREGUNTA N° 7

Tabla N° 9: ¿Sabe de los múltiples beneficios que proporciona tomar yogurt?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	16	31%
No	7	13%
Muy poco	29	56%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

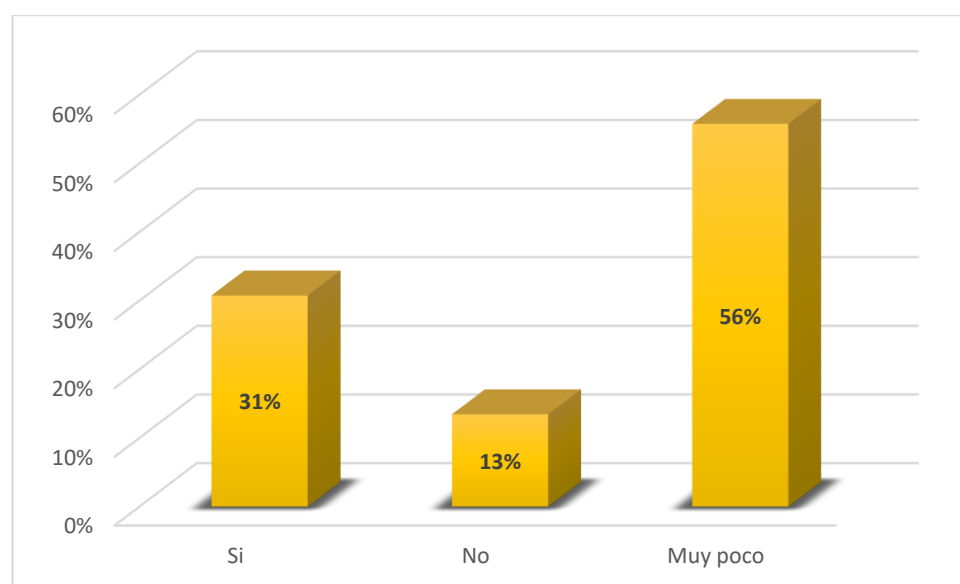


Figura N° 8: ¿Sabe de los múltiples beneficios que proporciona tomar yogurt?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 56% saben muy poco de los múltiples beneficios que proporciona el tomar yogurt y un 31% si sabe; lo cual indica que la mayoría desconoce de los beneficios del yogurt.

PREGUNTA N° 8

Tabla N° 10: ¿Consumirías nuestros yogures?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Sí	40	77%
No	0	0%
Tal vez	12	23%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

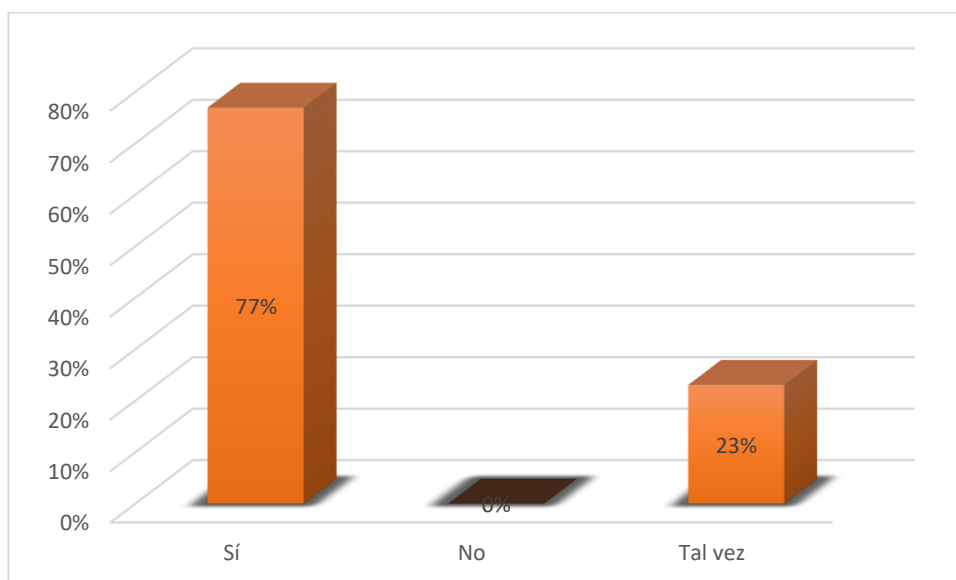


Figura N° 9: ¿Consumirías nuestros yogures?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 77% si consumiría nuestros yogures y un 23% tal vez; lo cual indica que la mayoría si lo consumiría.

PREGUNTA N° 9

Tabla N° 11: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
7 soles	40	77%
8 soles	10	19%
9 soles	2	4%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

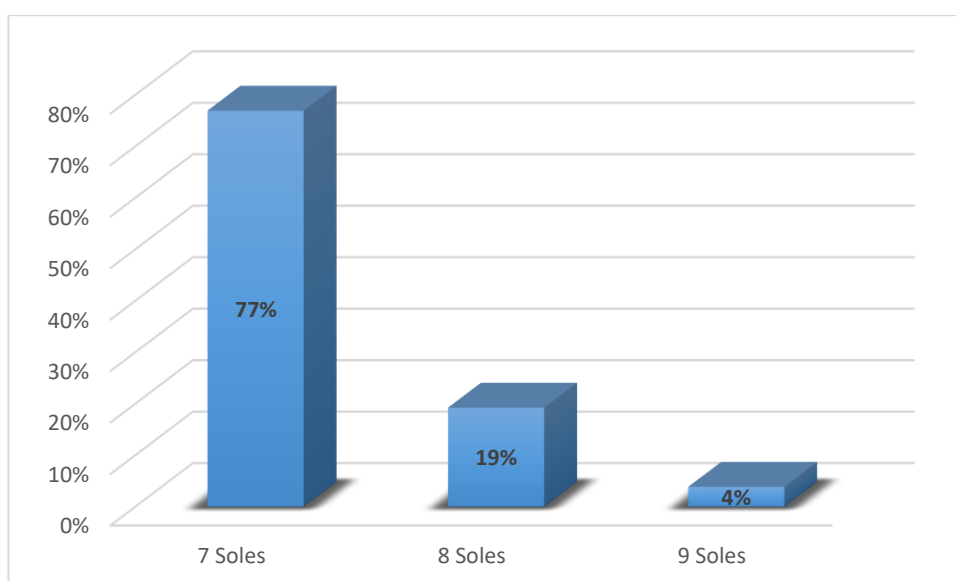


Figura N° 10: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 77% pagaría por adquirir nuestro yogurt de 1 litro el precio de S/ 7.00 soles y un 19% pagaría S/ 8.00 soles; lo cual indica que la mayoría pagaría S/ 7.00 soles.

PREGUNTA N° 10

Tabla N° 12: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural a base de productos orgánicos?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
10 soles	42	81%
11 soles	9	17%
12 soles	1	2%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

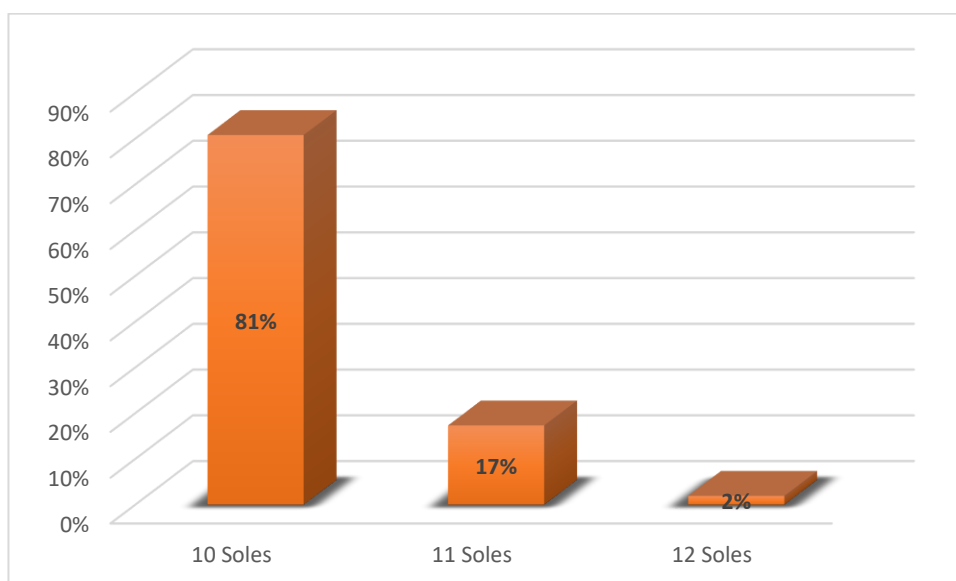


Figura N° 11: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural a base de productos orgánicos?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 81% pagaría por adquirir nuestro yogurt orgánico de 1 litro el precio de S/ 10.00 soles y un 17% pagaría S/ 11.00 soles; lo cual indica que la mayoría pagaría S/ 10.00 soles.

PREGUNTA N° 11

Tabla N° 13: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 500 ml 100% natural?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
4 soles	38	73%
5 soles	12	23%
6 soles	2	4%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

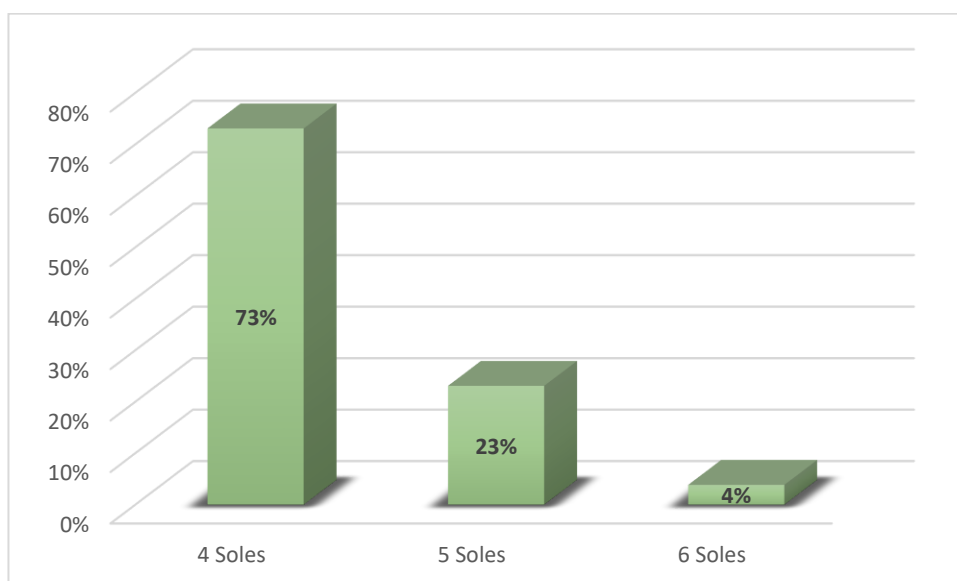


Figura N° 12: ¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 500 ml 100% natural?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notas que un 73% pagaría por adquirir nuestro yogurt natural de 500 ml el precio de S/ 4.00 soles y un 23% pagaría S/ 5.00 soles; lo cual indica que la mayoría pagaría S/ 4.00 soles.

PREGUNTA N° 12

Tabla N° 14: ¿Es usted intolerante a la lactosa?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Sí	13	25%
No	39	75%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

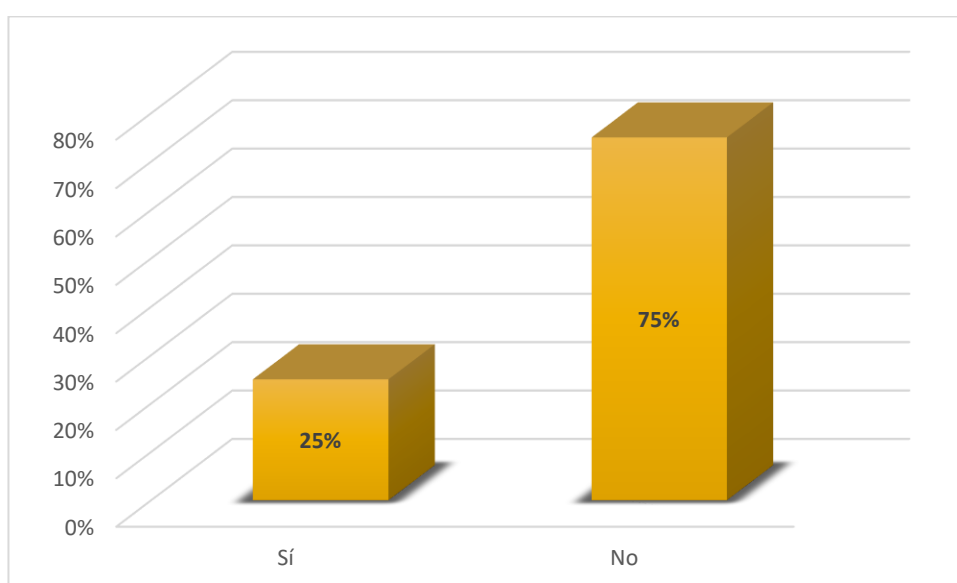


Figura N° 13: ¿Es usted intolerante a la lactosa?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notas que un 75% de las personas son intolerantes a la

lactosa y un 25% no lo son; lo cual indica que los productos que ofreceremos serán el agrado del público.

PREGUNTA N° 13

Tabla N° 15: ¿Es usted una persona con problemas de diabetes?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Sí	9	17%
No	43	83%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

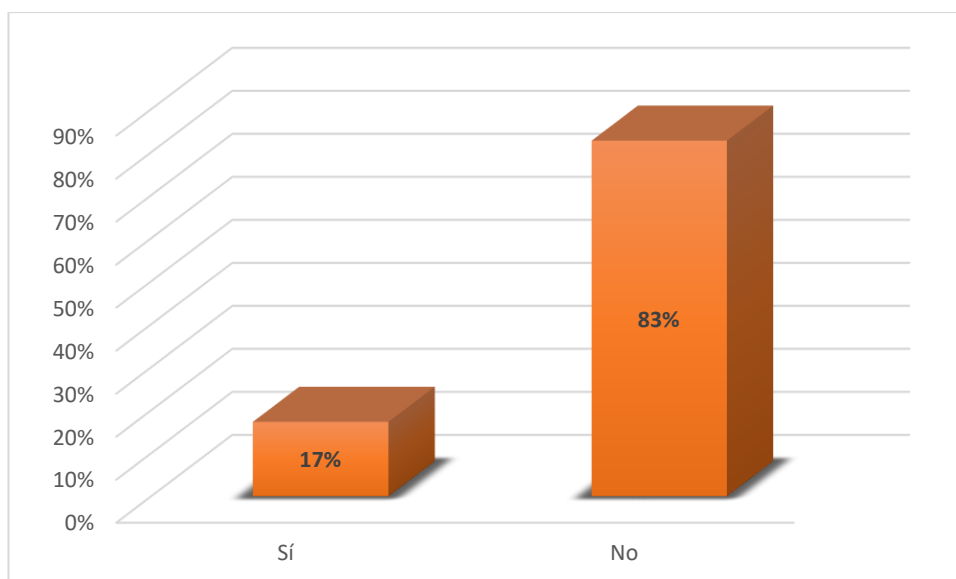


Figura N° 14: ¿Es usted una persona con problemas de diabetes?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 83% de las personas no tienen problemas de diabetes y un 17% si cuentan con problemas; lo cual indica que la mayoría no cuenta con este problema.

PREGUNTA N° 14

Tabla N° 16: ¿Cómo consume usted el yogurt?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Con Cereales	32	62%
Sin Cereales	8	15%
Frutas	12	23%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

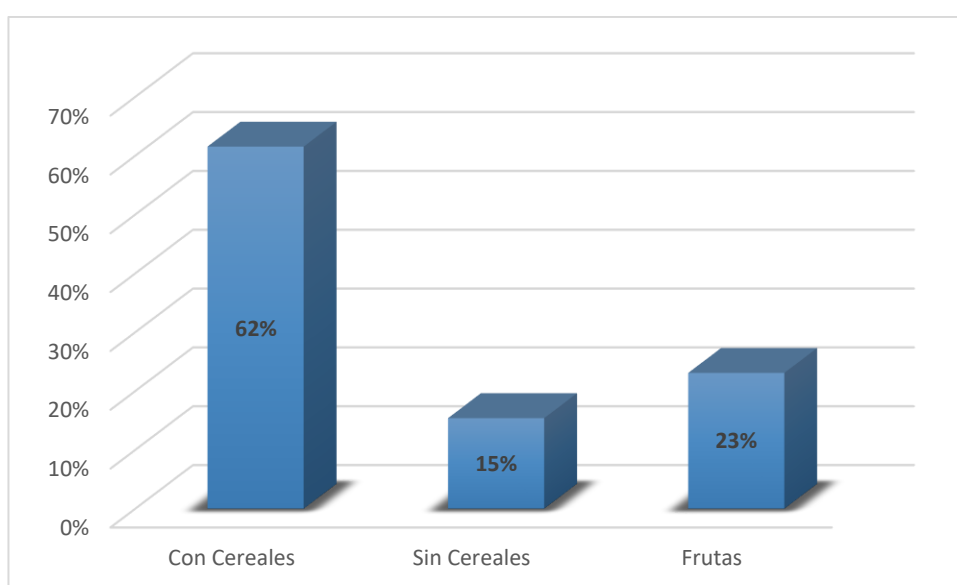


Figura N° 15: ¿Cómo consume usted el yogurt?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 62% consume yogurt acompañado con cereales y un 23% acompañado de frutas; lo cual indica que la mayoría desea un yogurt con cereales o frutas.

PREGUNTA N° 15

Tabla N° 17: ¿A qué hora le gustaría que este abierto nuestro local?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
7 AM	21	40%
8 AM	17	33%
9 AM	14	27%
TOTAL	52	100%

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

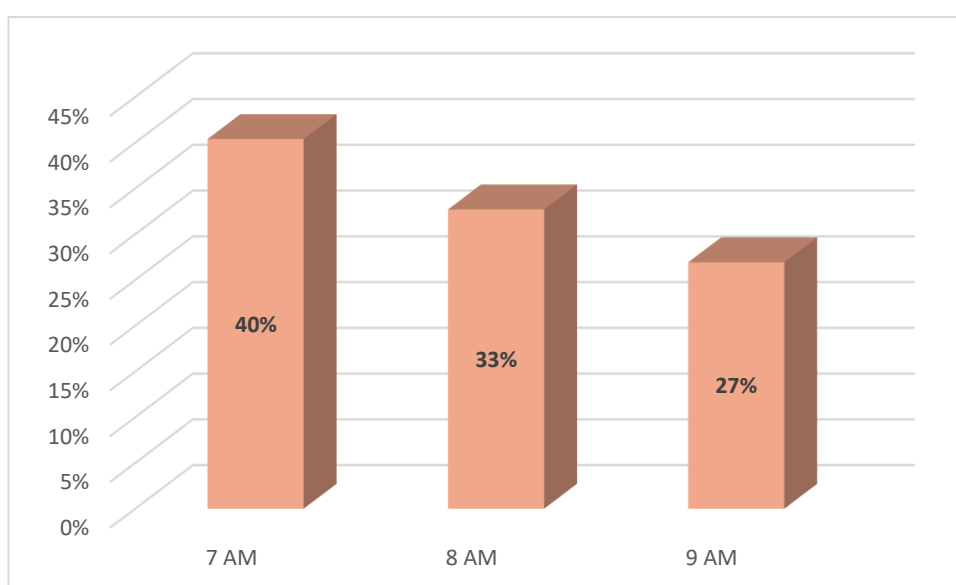


Figura N° 16: ¿A qué hora le gustaría que este abierto nuestro local?

Fuente: Encuesta

Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las 52 personas encuestadas, podemos notar que un 40% desea que el local este abierto a las 7 AM y un 33% desea a las 8 AM; lo cual indica que la mayoría desea que este abierto a las 7 de la mañana.

1.1.2. El Segmento del Mercado

El proyecto tiene como segmento de mercado aquellas personas interesadas en adoptar un estilo de vida saludable, aquellas personas que tienen problemas con la lactosa, y también por las personas que tienen problemas de diabetes.

Gran parte de la población siempre está dispuesta a probar cosas nuevas, lo cual es un punto a favor para la yogurería.

1.1.3. El Futuro del Mercado

- Crecimiento poblacional de las personas que cuiden su salud al digerir productos naturales.
- Crecimiento de nuestros productos para llegar a nuevos mercados nacionales o internacionales.
- Aumento del interés en adquirir yogures a base de productos orgánicos.
- Mejoramiento de los sabores de yogures sin lactosa para los consumidores que parecen de esas molestias estomacales.

1.2. Estrategia del Producto o Servicio

Los yogures que se elaboraran serán 100% naturales, unos serán yogures orgánicos, otros serán sin lactosa, y por último serán yogures naturales con sabores exóticos poco comunes en la ciudad de Tacna y a su vez estas frutas tienen muchos beneficios para la salud, ya que los productos que se ofrecen llevan el nombre de "NATUDELI" que significa que se elaboraran productos naturales y a su vez deliciosos.

El mercado que consumirá nuestras variedades de productos serán personas entre niños, adultos, jóvenes y personas de tercera edad.

Beneficios:

- Regula la flora intestinal
- Controla el colesterol
- Mejora la salud digestiva
- El yogur natural combate las alergias
- Reduce el riesgo de obesidad
- Fortalece la salud ósea
- Protege el estómago, la gastritis y las úlceras estomacales
- Protege el intestino si se están tomando antibióticos
- Aliado contra el cáncer
- Ayuda a perder peso
- Piel radiante

Ventajas Competitivas:

- Precios accesibles para el público en general
- La empresa se encuentra en una buena ubicación
- Sabores innovadores 100% naturales, con muchos beneficios para la salud del cliente.
- Productos sin lactosa y yogures a base de productos orgánicos.

1.2.1. Innovación

Los productos que se ofrecerán al cliente serán tres clases, de las cuales constan de sabores exóticos a base de frutas y se ofrecer a la población un yogurt natural a base de sabores nuevos en la ciudad de Tacna.

Ofreceremos un yogurt para las personas que son intolerantes a la lactosa y yogures naturales a base de productos orgánicos para aquellas personas que quieren cuidar aún más su salud, los productos que ofreceremos vendrán en dos tamaños las cuales tendrán envases de botellas de PET para que el yogurt se conserve.

1.2.2. Prototipo del producto



Figura N° 17: Prototipo del producto

Fuente: Elaboración Propia

1.2.3. Relación con el Cliente

Se contarán con varios canales de comunicación, en las cuales promocionaremos nuestros productos, estos canales son por medio de:

- Facebook
- WhatsApp
- Instagram
- YouTube
- Telegram

Con el fin de brindarle al cliente un trato más rápido y que ellos puedan calificar nuestros servicios por medio de mensajes o comentarios.

1.3. Estrategia de Comunicación

Teniendo en cuenta los costos, la mejor alternativa para el reconocimiento de este proyecto son las siguientes:

- Se crearán páginas en las redes sociales como son Facebook, WhatsApp, Instagram y Twitter. Esto se realizará con el fin de dar a conocer nuestro producto a través del internet. En la página se podrá conocer todos los tipos, sabores y promociones del producto

- A si mismo se elaboraran volantes informativos de los yogures naturales que serán repartidos por puntos estratégicos de la ciudad.

1.4. Estrategia del Comercialización

La venta de los yogures naturales y orgánicos se realizarán de forma directa en el establecimiento al por mayor y menor, también a través de las redes sociales; además de incluir el servicio de delivery, pero el pago de traslado lo asumirá el cliente.

También en la yogureria se ofrecerán extras para que puedan acompañar su yogurt las cuales constan de:

- Ensalada de frutas
- Cereal de Hojuelas de Chocolate
- Cereales de Trigo

1.5. Estrategias de Ingresos

El ingreso principal será por la venta al por mayor y menor de yogures, el precio fue estimado a través de la encuesta que se realizó a los posibles consumidores, así como también se realizó una comparación con la competencia.

Tomando todos estos factores la estimación del precio será de un aproximado de 7 y 10 soles del yogur natural (1Lt) y sin lactosa, Por último 11 y 14 soles el yogurt orgánico (1Lt).

Otro ingreso adicional será por la venta de cereales y ensaladas de fruta.

2. ESTUDIO TÉCNICO

2.1. Especificaciones Técnicas

- **Nombre:** NatuDeli
- **Descripción del producto:**

El producto principal es la elaboración de yogures saludables, sin lactosa y orgánicos, además se tendrá la opción de consumir cereales o ensalada de fruta al gusto del cliente.

El yogurt contara con 3 tipos: Natural, Sin lactosa y Orgánico. Con presentaciones de 1Lt Y 500ml.

Contaremos con los siguientes sabores:

- Chirimoya
- Aguaymanto
- Frambuesa
- Guayaba
- Pitahaya
- Arándanos

También se ofrecerá a los clientes algunos cereales como:

- Ensalada de fruta
- Cereal de trigo
- Cereal de hojuelas de chocolate

- **Ingredientes**

Para la elaboración del yogurt, se necesitará los siguientes ingredientes:

- Leche Líquida (dependiendo de la cantidad que queramos hacer.

- Leche en polvo (depende el sabor que queramos preparar).
- Frutas (depende el sabor que queramos preparar).
- Envases de vidrio para poner el yogurt que preparemos.
- Un aislante que conserve el calor .
- termómetro que llegue hasta los 90 grados
- Conservadora
- Recipientes
- Miel

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

El yogur contiene múltiples beneficios para la salud del ser humano, entre ellas se encuentran las proteínas con una mayor digestibilidad que la leche y se complementan con los beneficios que proporcionan las frutas, a continuación, nombraremos alguno de estos beneficios.

Beneficios del Yogurt Natural

- Regula la flora intestinal
- Controla el colesterol
- Mejora la salud digestiva
- El yogur natural combate las alergias
- Reduce el riesgo de obesidad
- fuente de omega 3
- Mejora la salud cardiovascular
- bueno para la piel
- Fortalece la salud ósea

Beneficios del Yogurt sin Lactosa

- Regular la microfibras intestinal, los yogures sin lactosa presentan prebióticos que permiten regular las bacterias, eliminando aquellas que son nocivas para el organismo
- Protege el estómago, la gastritis y las úlceras estomacales suelen ser muy comunes. Los yogures sin lactosa tienen un efecto protector que ayuda a prevenirlas.
- Evita enfermedades intestinales, las personas intolerantes a la lactosa suelen sufrir diarreas, dolores de estómago, vómitos e irritaciones intestinales. Los productos sin lactosa evitan que sufras este tipo de síntomas o enfermedades.
- Combate el sobrepeso y la obesidad.
- Reduce el riesgo de diabetes, gracias a que no contienen azúcares, son ideales tanto para reducir el riesgo de diabetes como para ayudar a reducir el sobrepeso y la obesidad.

- **Presentación comercial**

Las presentaciones de los yogures naturales serán mediante botellas de PET (son similares a la botella de vidrio pero con la diferencia de que estas botellas son más reciclables), las cuales conservarán el sabor original del yogurt garantizando la originalidad del producto, y de paso que contribuimos a que la población pueda reciclar estos envases, a continuación, presentaremos nuestro modelo de envases en los que irán los Yogures:



Figura N° 18: Presentación comercial

Fuente: Elaboración Propia

- **Condiciones de conservación**

Para conservar y prevenir que este producto lácteo se contamine, es importante evitar su exposición a la luz directa, y mantener una temperatura apropiada entre 2° y 5°C, pues los cambios sucesivos de temperatura atentan contra la conservación del producto tanto desde el punto de vista microbiológico como físico (estabilidad).

La cámara de almacenamiento debe mantenerse limpia y aseada y no debe emplearse para otros productos que puedan causar mal sabor y olor.

2.2. Flujo del Proceso

2.2.1. Materias Primas

Para la elaboración de los yogures ofrecidos en la Yogurería "NATUDELÍ" se necesitarán las siguientes materias primas:

Tabla N° 18: Materias primas

INSUMOS		
FRUTAS	LECHES	OTROS INSUMOS
Chirimoya	Leche de vaca	Miel
Aguaymanto	Leche sin Lactosa	
Frambuesa	Leche Orgánica	
Guayaba		
Pitahaya		
Arándanos		

Fuente: Elaboración Propia

2.2.2. Maquinaria y Equipo

Para la elaboración de los yogures se necesitarán maquinarias, y para la distribución y ventas de los productos finales se necesitarán las siguientes maquinarias y equipos de distribución:

Tabla N° 19: Maquinaria y equipos requeridos

PRODUCCION	ADMINISTRACION Y VENTAS
2 Exhibidoras refrigerados	2 Laptop
2 Cocinas Industriales	1 Impresora
1 Aire acondicionado	1 Equipo de sonido
2 Licuadoras de 5 L	1 Televisor
2 mesas de acero inoxidable	7 Mesas
1 Maquina embotelladora	3 Sillas de Oficina
1 Balanza	21 Sillas
Menajes	2 Escritorios
1 Maquina Pasteurizadora	2 Sillas de bebe
3 Descremadora	48 vasos
3 Ollas Industriales	Menajes
4 Recipientes	Utensilios de Oficina
Acondicionamiento	Decoración

Fuente: Elaboración Propia

2.2.3. 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 periodo determinado. Involucra una serie de operaciones y medios técnicos como herramientas necesarias para alcanzar los fines propuestos.

A continuación, se presenta el diagrama de flujo de producción para la YOGURERIA NATUDELI.

DIAGRAMA DEL FLUJO DE PRODUCCION

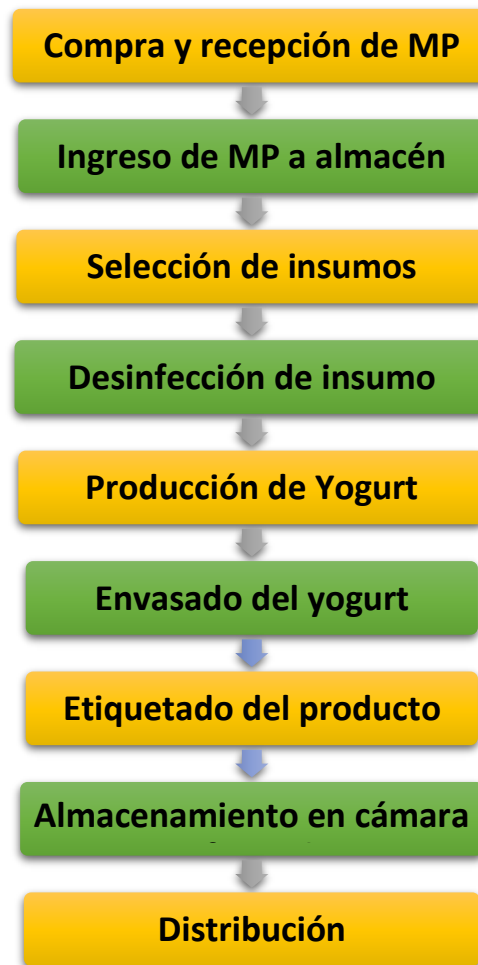


Figura N° 19: Diagrama de flujo de producción

Fuente: Elaboración propia

2.2.3.1. Compra y Recepción de Materia Prima

Los proveedores de la leche serán las empresas Planta Productora de Leche, y ganaderos del distrito de Calana – Tacna, en cuanto a las frutas como proveedores serán los mayoristas y/o agricultores del Mercado Grau y el supermercado Plaza Vea, por último, el proveedor de los envases de PET será Inducos.

El proveedor entrega la materia prima y se introduce el nuevo inventario en el sistema; también se verificará la calidad y que todo se encuentre en orden respecto a las cantidades solicitadas.

2.2.3.2. Ingreso de Materia Prima a almacén

Toda la materia prima solicitada ingresara a almacén, se organizarán los productos de acuerdo a su clasificación.

2.2.3.3. Selección de insumos

Antes de comenzar con la producción del producto se deberá seleccionar los insumos necesarios para el mismo día de acuerdo al cronograma de producción.

2.2.3.4. Desinfección de insumos

Se realizará la desinfección de las frutas antes de ser utilizadas para la producción del yogurt.

2.2.3.5. Producción del yogurt

Una vez que se cuente con los ingredientes adecuados se comenzara con la producción.

Lo primero será hacer la mezcla de leche y fermento, debemos poner la leche junto al fermento y hacer que suba a los 45 grados.

Una vez preparada la base del yogurt se debe esperar a que fermente por alrededor de 8 a 10 horas con la temperatura controlada de 44°C

2.2.3.6. Envasado del yogurt

El envasado del producto se realizará una vez culminada la etapa de producción, se procederá a envasar los productos

elaborados en botellas de vidrio, la empresa NATUDELI S.A.C. cuenta con dos presentaciones, las cuales son yogures de 1 L y yogures de 500 ml, ambas presentaciones serán en botellas de pastico (PET), con el fin que el consumidor pueda reutilizar los envases y así contribuimos con el medio ambiente.

2.2.3.7. Etiquetado del Producto

Luego del envasado del producto procedemos a la etiquetación del producto, en la cual tiene el siguiente detalle:

- Logo de la marca
- Sabor del yogurt
- Clase de yogurt
- Contenido

2.2.3.8. Almacenamiento en cámara refrigerada

Es importante mantener el Yogurt refrigerado para que la composición nutricional de dicho producto no varíe y se mantenga fresco y a una buena temperatura para la conservación de dicho producto.

2.2.3.9. Distribución

Este es el último paso del Yogurt, ya que ahora se procede a la comercialización del producto final, mediante la venta hacia el consumidor final.

2.3. Localización del Proyecto

2.3.1. Macro localización:

El proyecto se desarrollará en la provincia de Tacna, llegando a los distritos de la ciudad como Cercado, Gregorio Albarracín, Pocollay, Alto de la alianza; donde contamos con todos los servicios básicos para el buen funcionamiento del proyecto.

2.3.2. Micro localización:

La empresa contara con el alquiler mensual del local en el distrito de Tacna. Se ha evaluado y determinado que la mejor ubicación es en la Av. San Martín N°970, ya que es una zona muy concurrida por la población y turistas debido a que se encuentra cerca al centro de la ciudad.

VISTA SATELITAL DE LA UBICACIÓN DEL LOCAL



Figura N° 20: Zona de ubicación de la Yogureria

Fuente: Google Maps

2.4. Capacidad Instalada Estimada

El proyecto se iniciará con la instalación de un punto de venta en el distrito de Tacna, donde tendrá capacidad para vender en el mismo local y para llevar hasta 180 yogures, Todos los yogures son preparados en el mismo local, la producción de yogures será de 6 días por semana. El establecimiento tendrá capacidad para 22 personas.

2.5. INFRAESTRUCTURA

2.5.1. Área de recepción

- Recepción de productos: 5m de largo 5 de ancho
- Almacenamiento de frutas: 4m de largo 3 de ancho
- Almacén de refrigeración: 6m de largo 6 de ancho

2.5.2. Área de producción

- Bodega de almacenamiento de frutas
- Cuarto de producción: 10m de largo por 6 de ancho
- Máquina de envasado: 1.5m de largo y 1 de ancho
- Mesa de acero: 2m de largo x 1.5 de ancho
- Cocina industrial: 2m de largo x 1 de ancho

2.5.3. Área de Administración

- Oficina: 2.50m de largo por 2.50 de ancho

2.5.4. Área de Comercialización

- 6m de largo por 5 de ancho

2.6. DISTRIBUCION DE LA PLANTA

DISTRIBUCION DE CADA AREA EN EL LOCAL

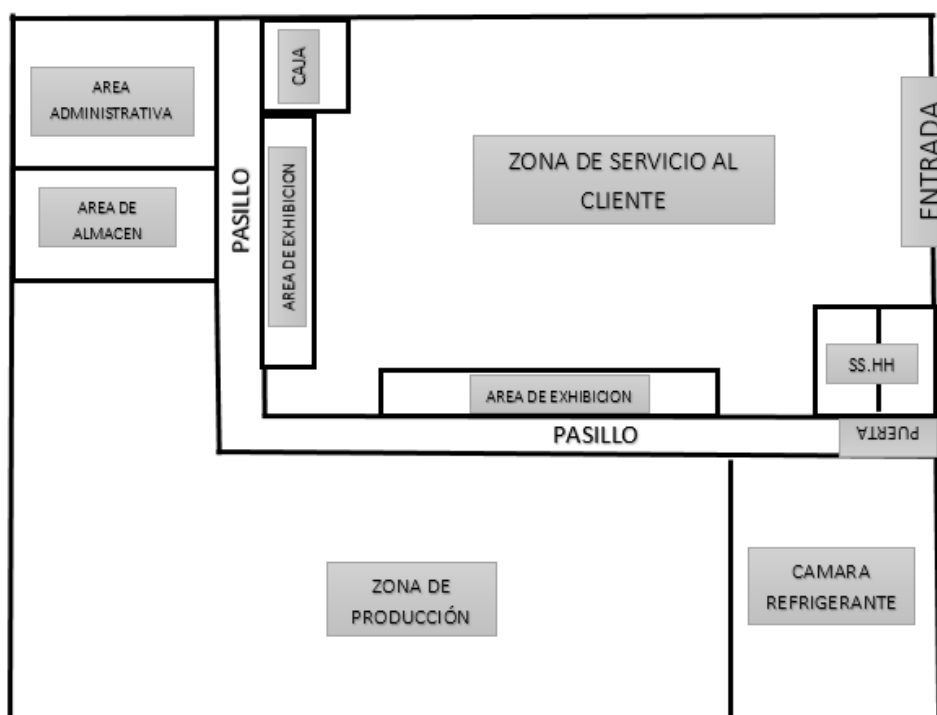


Figura N° 21: Plano 2D de la distribución del local

Fuente: Elaboración propia

2.7. EQUIPAMIENTO

2.7.1. Equipamiento Área de Producción

Tabla N° 20: Equipamiento Área de producción

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Congeladora	2	S/ 1,500.00	3,000.00
2	Cocina industrial	2	S/ 650.00	1,300.00
3	Aire acondicionado	1	S/ 1,150.00	1,150.00
4	licuadora de 5L	2	S/ 300.00	600.00
5	Mesa de acero	2	S/ 500.00	1,000.00
6	Maquina embotelladora	1	S/ 1,900.00	1,900.00
7	Balanza	1	S/ 300.00	300.00
8	Menajes		S/ 600.00	600.00
9	Maquina Pasteurizadora	1	S/ 1,500.00	1,500.00
10	Descremadora	3	S/ 680.00	2,040.00

11	Ollas Industriales	3	S/	100.00	300.00
12	Recipientes	4	S/	25.00	100.00
13	Acondicionamiento		S/	300.00	300.00
Total					14,090.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.2. Activos del Área de administración

Tabla N° 21: Equipamiento Área de Administración

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Laptop	2	S/ 1,500.00	S/ 3,000.00
2	Impresora	1	S/ 550.00	S/ 550.00
3	Equipo de sonido	1	S/ 600.00	S/ 600.00
4	Televisor	1	S/ 500.00	S/ 500.00
5	Silla de oficina	3	S/ 120.00	S/ 360.00
6	Útiles de Oficina		S/ 120.00	S/ 120.00
7	Implementos de Seguridad		S/ 300.00	S/ 300.00
8	Escritorio	2	S/ 700.00	S/ 1,400.00
9	Adecuación de infraestructura		S/ 400.00	S/ 400.00
TOTAL				S/ 7,230.00

Fuente: Elaboración propia

2.7.3. Activos del Área de comercialización

Tabla N° 22: Equipamiento Área de Comercialización

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	21	S/ 40.00	S/ 840.00
2	Mesas	7	S/ 550.00	S/ 3,850.00
3	Exhibidores refrigerados	2	S/ 800.00	S/ 1,600.00
4	equipo de sonido	1	S/ 600.00	S/ 600.00
5	Decoración		S/ 700.00	S/ 700.00
6	sillas de bebe	2	S/ 80.00	S/ 160.00
7	Vasos	48	S/ 1.00	S/ 48.00
8	Menajes		S/ 200.00	S/ 200.00
9	Adecuación de infraestructura		S/ 400.00	S/ 400.00
TOTAL				S/ 8,398.00

Fuente: Elaboración propia

3. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

3.1. Estructura Organizacional de la empresa

Organigrama

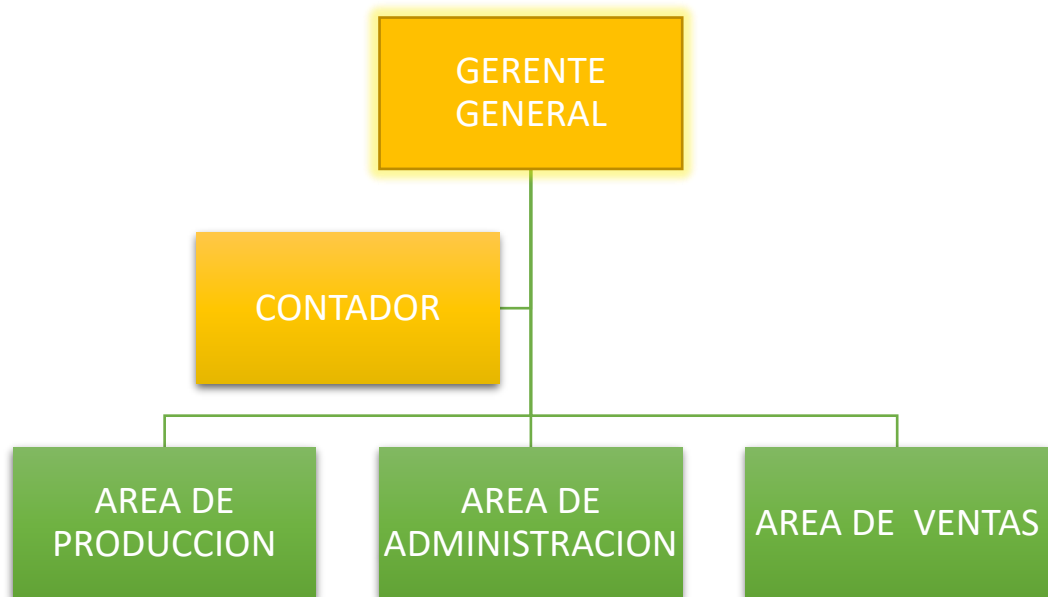


Figura N° 22: Organigrama de negocio

Fuente: Elaboración propia

3.2. Descripción de los puestos

✓ Gerente General

El Gerente General será el encargado supervisar las áreas de la empresa y ver que los objetivos de la empresa se estén cumpliendo, adicionalmente al ser una empresa la cual está comenzando el gerente general se encargará del área de administración, así como también apoyara a las demás áreas cuando estas las requieran.

Funciones:

- Planeación de las actividades que se desarrollen dentro de la empresa
- Organizar los recursos de la entidad

- Definir a donde se va a dirigir la empresa en un corto, medio y largo plazo, entre otras muchas tareas
- Fijación de una serie de objetivos que marcan el rumbo y el trabajo de la organización
- Estudiar los diferentes asuntos financieros, administrativos, etc.
- Apoyar a las diferentes áreas

✓ **Contador**

El contador deberá de ser una persona preparada profesionalmente y a su vez competente, será contratado a finales de todos los meses ya que solo se requerirán de sus servicios para consultas, pagos de tributos, declaraciones, la cual se encargará de llevar toda la contabilidad de la empresa.

Funciones:

- Elaborar estados financieros e informes para fines contables, financieros y organizacionales.
- Registrar el origen y aplicación de los recursos.
- Revisión y conciliación de las cajas chicas.
- Generar el pago de impuesto mensual.
- Interpreta la información contable para el planeamiento, el control y la toma de decisiones.

✓ **Jefe de Producción:**

Sera el encargado de la producción de los yogures, coordinara con el personal y también ayudara para la elaboración de los yogures.

Funciones:

- Diseñar y proponer los mejores métodos de control para la optimización de del proceso productivo.
- Organizar los equipos y materiales a su cargo y la distribución optima de la planta, oficinas, equipos y materiales
- Supervisar y controlar las unidades de trabajo a su cargo
- Programar y coordinar las requisiciones de materiales y la entrega de los lotes de producción
- Medir y controlar el avance, la productividad y la calidad de la producción (control de mermas y desperdicios)

✓ Operario:

Sera la persona que se encargara de estar al mando del jefe de producción, apoyara con el proceso de producción del yogurt.

Funciones:

- Cumplir con las normas de aseo e higiene personal.
- Cumplimiento de las buenas prácticas y manipulación de insumos.
- Participa en la elaboración de producto.
- Asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad.

✓ Mozo

Consiste en atender a los clientes, la atención del mozo comienza desde que las personas traspasan la puerta de

entrada, los invita a ubicarse en una mesa y les ofrece la carta. Luego, se encarga de tomar el pedido. También entre una de sus funciones será apoyar en la limpieza del establecimiento.

Funciones:

- Recibir al cliente y ofrecer los productos que ofrecemos.
- Atender y gestionar las quejas y reclamos.
- Apoyo en la limpieza del establecimiento.

✓ **Secretaria**

Realizara labores administrativas, se encargará de coordinar con el cliente los pedidos que requieran realizar, también realizara publicidades del producto mediante las redes sociales con el fin que el nuevo producto sea reconocido por la población.

Funciones:

- Coordinaciones con las clientes o proveedores
- Revisar documentaciones referentes a la empresa
- Responder correos o estar al tanto
- Realizar publicidad mediante redes sociales

✓ **Cajera**

Deberá de decepcionar, entregar y custodiar dinero en efectivo, depósitos, giros y demás documentos de valor, a fin de lograr la recaudación de ingresos en favor a la empresa

y la cancelación de pagos que correspondan a través de caja. También realizara Facturas o Boletas de ventas.

Funciones:

- Recibe y entrega dinero en efectivo, depósitos bancarios y otros documentos de valor.
- Registra directamente operando una computadora o caja los movimientos de entrada y salida de dinero.
- Suministra a su superior los movimientos diarios de caja.

3.3.Requerimiento e inversión de personal

Tabla N° 23: Requerimiento de personal

Área	Cargo	Número De Funcionarios	Modalidad De Contratación
Gerencia General	Gerente General	1	Tiempo completo Planilla
Área de Producción	Jefe de Producción	1	Tiempo completo / Planilla
	Operarios	2	Tiempo completo / Planilla
Área de ventas	Mozos(as)	1	Tiempo completo / Planilla
	Cajero	1	Tiempo completo / Planilla
Externos	Servicios General 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, entre otros.

4.2. Selección del Régimen Tributario

La “Yogureria NatuDeli” 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 “Yogureria NatuDeli” 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° 24: inversión inicial

N°	AREA		SI.
1	Inversión en Activos		29,718.00
	1.1 Inversión en el Área de Producción	14,090.00	
	1.2 Inversión en el Área de Administración	7,230.00	
	1.3 Inversión en el Área de Comercialización	8,398.00	
2	Trámites Legales		1,860.00
3	Imprevistos (10%)		3,157.80
Total			34,735.80
4	Capital de Trabajo		28,768.00

Fuente: Elaboración propia

5.2. Valor de Venta

Tabla N° 25: Valor de venta

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	4.24	4.24	4.24	4.24	4.24
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	4.24	4.24	4.24	4.24	4.24
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	6.36	6.36	6.36	6.36	6.36
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	4.24	4.24	4.24	4.24	4.24
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	8.47	8.47	8.47	8.47	8.47
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	8.47	8.47	8.47	8.47	8.47
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	11.02	11.02	11.02	11.02	11.02
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	11.02	11.02	11.02	11.02	11.02
Ensalada de fruta	5.08	5.08	5.08	5.08	5.08
Cereal de trigo	3.39	3.39	3.39	3.39	3.39
Cereal de hojuelas de chocolate	3.39	3.39	3.39	3.39	3.39

Fuente: Elaboración propia

5.3. Ingresos Proyectados en Unidades

Tabla N° 26: Ingresos Proyectados en Unidades

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	4,161.00	5,129.00	5,079.00	5,144.00	5,381.00
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	4,071.00	5,026.00	5,098.00	5,156.00	5,500.00
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	4,039.00	4,989.00	4,773.00	5,078.00	5,244.00
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	3,934.00	4,870.00	4,895.00	5,055.00	5,304.00
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	3,850.00	4,876.00	5,195.00	4,784.00	5,374.00
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	3,773.00	4,598.00	4,787.00	4,665.00	5,182.00
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	2,772.00	4,050.00	4,283.00	4,183.00	4,828.00
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	2,460.00	4,046.00	4,049.00	3,873.00	4,424.00
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	2,006.00	3,192.00	3,295.00	3,238.00	3,193.00
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	2,044.00	3,049.00	2,939.00	2,919.00	3,085.00
Ensalada de fruta	1,289.00	1,123.00	993.00	1,791.00	1,970.00
Cereal de trigo	1,435.00	1,894.00	1821.00	1,871.00	2,009.00
Cereal de hojuelas de chocolate	4,008.00	4,278.00	4936.00	5,182.00	5,424.00
Total	39,842.00	51,120.00	52,143	52,939.00	56,918.00

Fuente: Elaboración propia

5.4. Ingresos Projectados en Soles

Tabla N° 27: Ingresos Projectados en Soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	26,447.03	32,599.58	32,281.78	32,694.92	34,201.27
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	17,250.00	21,296.61	21,601.69	21,847.46	23,305.08
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	25,671.61	31,709.75	30,336.86	32,275.42	33,330.51
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	16,669.49	20,635.59	20,741.53	21,419.49	22,474.58
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	24,470.34	30,991.53	33,019.07	30,406.78	34,156.78
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	15,987.29	19,483.05	20,283.90	19,766.95	21,957.63
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	23,491.53	34,322.03	36,296.61	35,449.15	40,915.25
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	20,847.46	34,288.14	34,313.56	32,822.03	37,491.53
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	22,100.00	35,166.10	36,300.85	35,672.88	35,177.12
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	22,518.64	33,590.68	32,378.81	32,158.47	33,987.29
Ensalada de fruta	6,554.24	5,710.17	5,049.15	9,106.78	10,016.95
Cereal de trigo	4,864.41	6,420.34	6,172.88	6,342.37	6,810.17
Cereal de hojuelas de chocolate	13,586.44	14,501.69	16,732.20	17,566.10	18,386.44
Total	240,458.47	320,715.25	325,508.90	327,528.81	352,210.59

Fuente: Elaboración propia

5.5. Costos Proyectados por Unidad

Tabla N° 28: Costos Proyectados por Unidad

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	3.83	3.83	3.83	3.83	3.83
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	1.94	1.94	1.94	1.94	1.94
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	3.93	3.93	3.93	3.93	3.93
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	1.99	1.99	1.99	1.99	1.99
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	4.58	4.58	4.58	4.58	4.58
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	4.41	4.41	4.41	4.41	4.41
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	7.47	7.47	7.47	7.47	7.47
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	7.08	7.08	7.08	7.08	7.08
Ensalada de fruta	0.85	0.85	0.85	0.85	0.85
Cereal de trigo	0.44	0.44	0.44	0.44	0.44
Cereal de hojuelas de chocolate	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10

Fuente: *Elaboración Propia*

5.6. Costos Proyectados en Soles

Tabla N° 29: Costos Proyectados en Soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	14,211.90	17,518.10	17,347.32	17,569.33	18,378.81
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	7,514.25	9,276.99	9,409.89	9,516.94	10,151.90
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	15,483.51	19,125.33	18,297.30	19,466.51	20,102.87
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	7,629.21	9,444.39	9,492.87	9,803.16	10,286.05
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	15,140.13	19,174.87	20,429.34	18,813.08	21,133.26
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	7,524.49	9,169.79	9,546.71	9,303.41	10,334.46
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	12,699.92	18,555.08	19,622.56	19,164.41	22,119.48
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	10,837.53	17,824.65	17,837.87	17,062.50	19,489.93
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	14,982.81	23,841.05	24,610.36	24,184.62	23,848.52
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	14,479.70	21,599.12	20,819.88	20,678.20	21,854.14
Ensalada de fruta	1,098.87	957.36	846.53	1,526.83	1,679.43
Cereal de trigo	631.40	833.36	801.24	823.24	883.96
Cereal de hojuelas de chocolate	4,408.80	4,705.80	5,429.60	5,700.20	5,966.40
Personal	23,616.00	23,616.00	23,616.00	23,616.00	23,616.00
Jefe Producción	12,684.00	12,684.00	12,684.00	12,684.00	12,684.00
Servicios Básicos	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00
Depreciación	1,369.00	1,369.00	1,369.00	1,369.00	1,369.00
Total	167,911.51	213,294.88	215,760.47	214,881.44	227,498.20

Fuente: Elaboración propia

5.7. Gastos Proyectados Administrativos

Tabla N° 30: Gastos Proyectados Administrativos

Ítem		Descripción		Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Personal					1,157.00
	1.1	Gerente	1	1,057.00	1,057.00	
	1.2	Contador	1	100.00	100.00	
2	Gastos Operacionales					1,700.00
	2.1	Alquiler del local		1700.00	1,700.00	
Total						2,857.00

Fuente: *Elaboración Propia*

5.8. Gastos Proyectados de Comercialización

Tabla N° 31: Gastos Proyectados de Comercialización

Ítem		Descripción		Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Personal				1,968.00	1,968.00
	1.1	Cajera		1	984.00	984.00
	1.2	Mozo		1	984.00	984.00
2	Gastos Operacionales				100.00	100.00
	2.1	Publicidad			100	100.00
Total						2068.00

Fuente: *Elaboración Propia*

5.9. Flujo Económico

Tabla N° 32: Flujo Económico

	Año 0	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Ingresos		240,458.47	320,715.25	325,508.90	327,528.81	352,210.59
Costos		167,911.51	213,294.88	215,760.47	214,881.44	227,498.20
Utilidad Bruta	-	72,546.97	107,420.37	109,748.43	112,647.37	124,712.39
Gastos Administrativos		34,284.00	37,712.40	37,712.40	39,426.60	39,426.60
Gastos de Comercialización		24,816.00	27,297.60	27,297.60	27,297.60	27,297.60
Utilidad Operativa		13,446.97	42,410.37	44,738.43	45,923.17	57,988.19
Impuesto Renta 10%		1,344.70	4,241.04	4,473.84	4,592.32	5,798.82
Impuesto Renta 29.5%						
Inversión	- 34,736.00					
Capital de Trabajo	- 28,768.00					
Utilidad Neta	- 63,504.00	12,102.27	38,169.33	40,264.58	41,330.85	52,189.37

Fuente: Elaboración Propia

5.10. Análisis Económico

A continuación, se determinará si la creación de la yogurería 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° 33: Resumen del Análisis Económico

COK	15.00%
VAN	51,934.22
TIR	39.81%

Fuente: *Elaboración propia*

- El valor del VAN es igual a S/. 51,934.22, 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) es una tasa de 39.81%, por regla general si el TIR es mayor al costo de capital (COK) el proyecto se acepta.

CAPITULO IV

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. DECISIÓN DE INVERSIÓN

Luego de realizar el análisis correspondiente a la empresa NatuDeli, podemos notar que el proyecto es cuantitativamente viable según el estudio económico realizado, en el cual vemos que contamos con una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 39.81% y con un Valor Actual Neto (VAN) de S/ 51,934.22 de acuerdo a los flujos proyectados de 5 años.

Lo que la empresa busca es brindarle al consumidor un producto natural con una variedad de sabores nuevos pocos comunes en una presentación de botella de PET, con el fin de que el consumidor cuide su salud y a su vez de esta manera promover que los envases de estos productos sean reciclables.

2. RECOMENDACIONES

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

- Se recomienda realizar otra encuesta a los consumidores, en la cual la encuesta tendrá el fin de consultarle a los consumidores en qué lugar les gustaría que abramos otra sucursal.
- Buscar nuevas empresas proveedoras de materia prima, con el fin de reducir costos en cuanto a los productos que se utilizaran para producir las variedades de yogures que ofrecemos.

- Invertir en publicidad del producto, con el fin de posicionar la marca del Yogurt NatuDeli y que este sea la primera opción en cuanto a Yogures.
- Producir más sabores de yogures y en nuevas variedades de presentaciones, para que el consumidor adquiriera el producto según su necesidad.
- Se recomienda hacer nuevos contratos con otras empresas con el fin de que ellas adquieran nuestros productos al por mayor y puedan ofrecer a sus clientes nuestros productos, de esta manera se incrementarían en grandes masas las ventas.

CONCLUSIONES

- De acuerdo a la hipótesis planteada se comprobó que los clientes no se encuentran satisfechos con los Yogures que habitualmente existen en el mercado; se concluyó que las personas prefieren adquirir un yogurt natural por los beneficios que estos productos brindan a comparación de otros yogures que contienen altos índices de saborizantes y químicos que no proporcionan los Informes Nutricionales que promocionan en sus productos.
- Se utilizó como herramienta el modelo Canvas, para la propuesta de modelo de negocio; la cual es muy ventajosa para la empresa ya que en el modelo nos permite analizar los 9 puntos clave para la elaboración del presente proyecto.
- Se elaboraron encuestas para corroborar la aceptación de la idea de negocio por parte de la población encuestada; esto dio como resultado la viabilidad del proyecto.
- Según la representación gráfica de la distribución del local o que se señaló vía satelital podemos notar que estaba ubicado en una zona muy concurrida, y esta beneficiara en las ventas del producto. La cual se contará con un personal calificado para cada respectiva área.

- 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 la empresa está acogida 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/.34,736.00, un costo de Oportunidad de 15%, el valor actual neto fue de S/.51,934.22 y el TIR de 39.81%, por lo tanto, el estudio de mercado efectuado para el presente proyecto concluye que la yogurería es financieramente viable y que cumple con los requisitos para ser rentable y generar ganancias.

BIBLIOGRAFIA

- Araneda, M. (2018). *Alimentación saludable conceptos y principios*
<https://www.edualimentaria.com/alimentacion-saludable-concepto-y-principios>
- SENASA. (2015). *Preguntas frecuentes sobre la Producción Orgánica.*
https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2015/07/Preguntas-Frecuentes_DIAIA1.pdf
- TVPERU. (2017). *Beneficios del yogurt natural.*
<https://www.tvperu.gob.pe/novedades/a-la-cuenta-de-3/beneficios-del-yogurt-natural>
- Marta, C. (2021). *Los beneficios y propiedades del rey de los probióticos.*
https://www.elespanol.com/ciencia/nutricion/20210422/yogur-beneficios-propiedades-probioticos-no-siempre-sano/573692981_0.html
- Contexto Ganadero (2014). *Aprenda a conservar los lácteos.*
<https://www.contextoganadero.com/blog/aprenda-conservar-los-lacteos>
- Alexandro, Guido, Lisset (2019). *Yogurt a base de pera y aguaymanto edulcorado con estevia.*
<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/2020/IND-PIN-MAZ-2019.pdf?sequence=1>

Industrias Alimentarias (2017). Proceso de Producción de Yogurt A Nivel Industrial.

<http://inds-alimentarias.blogspot.com/2017/07/proceso-de-produccion-de-yogurt-nivel.html>

Ministerio de Salud (2020). *Cuatro de cada cien peruanos mayores de 15 años padecen diabetes en el Perú.*

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/314367-minsa-cuatro-de-cada-cien-peruanos-mayores-de-15-anos-padecen-diabetes-en-el-peru>

Instituto Nacional de Estadísticas e informática (2015). *Departamento de Tacna cuenta con una población de 346 mil habitantes.*

[https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/departamento-de-tacna-cuenta-con-una-poblacion-de-346-mil-habitantes-](https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/departamento-de-tacna-cuenta-con-una-poblacion-de-346-mil-habitantes-9270/#:~:text=Departamento%20de%20Tacna%20cuenta%20con,alcanc)

[9270/#:~:text=Departamento%20de%20Tacna%20cuenta%20con,alcanc](https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/departamento-de-tacna-cuenta-con-una-poblacion-de-346-mil-habitantes-9270/#:~:text=Departamento%20de%20Tacna%20cuenta%20con,alcanc)
[e%20los%20383%20mil%20habitantes](https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/departamento-de-tacna-cuenta-con-una-poblacion-de-346-mil-habitantes-9270/#:~:text=Departamento%20de%20Tacna%20cuenta%20con,alcanc)

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta

¿Qué edad tiene entre los rangos brindados?

☐ 8 - 15

☐ 16 - 35

☐ 36 - 50

¿A que distrito de Tacna pertenece?

1. Cercado

2. Pocollay

3. Ciudad Nueva

4. Cono Sur

5. Viñani

6. OTROS

¿En que tipo de envase le gustaría la presentación de nuestro yogurt?

☐ Botella descartable

☐ Botella de vidrio

¿Le gustaría que hagamos promociones en cuanto a los yogures?

☐ Si

☐ No

¿Con que frecuencia consume yogurt por semana?

- ☐ 1 a 2 veces
- ☐ 3 a 5 veces
- ☐ Todos los días
- ☐ Casi nunca

¿De los sabores que ofrecemos que sabor le gusta más?

- ☐ Chirimoya
- ☐ Ciruela
- ☐ Frambuesa
- ☐ Guayaba
- ☐ Pitahaya
- ☐ Arándanos

¿Sabe de los múltiples beneficios que proporciona tomar yogurt?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Muy poco

¿Consumirías nuestros yogures?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Tal vez

¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural?

1. 9 Soles
2. 10 Soles
3. 11 soles

===

¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 1 litro 100% natural a base de productos orgánicos?

1. 12 Soles
2. 13 Soles
3. 14 Soles

¿Qué precio pagarías por adquirir nuestro yogurt de 500 ml 100% natural?

1. 6 Soles
2. 7 Soles
3. 8 Soles

¿Es usted intolerante a la lactosa?

- ☐ Sí
- ☐ No

¿Es usted una persona con problemas de diabetes?

- ☐ Sí
- ☐ No

¿Cómo consume usted el yogurt?

☐ Con Cereales

☐ Sin Cereales

☐ Otra...

¿A qué hora le gustaría que este abierto nuestro local?

☐ 7 AM

☐ 8 AM

☐ 9 AM

Anexo 2: Inversión de activos – Producción

Nº	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Exhibidoras refrigeradas	2	S/ 1,500.00	S/ 3,000.00
2	Cocina industrial	2	S/ 650.00	S/ 1,300.00
3	Aire acondicionado	1	S/ 1,150.00	S/ 1,150.00
4	licuadora de 5L	2	S/ 300.00	S/ 600.00
5	Mesa de acero	2	S/ 500.00	S/ 1,000.00
6	Maquina embotelladora	1	S/ 1,900.00	S/ 1,900.00
7	Balanza	1	S/ 300.00	S/ 300.00
8	Menajes		S/ 600.00	S/ 600.00
9	Maquina Pasteurizadora	1	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00
10	Descremadora	3	S/ 680.00	S/ 2,040.00
11	Ollas Industriales	3	S/ 100.00	S/ 300.00
12	Recipientes	4	S/ 25.00	S/ 100.00
13	Acondicionamiento		S/ 300.00	S/ 300.00
Total				14,090.00

Anexo 3: Inversión de activos – Administración

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Laptop	2	S/ 1,500.00	S/ 3,000.00
2	Impresora	1	S/ 550.00	S/ 550.00
3	Equipo de sonido	1	S/ 600.00	S/ 600.00
4	Televisor	1	S/ 500.00	S/ 500.00
5	Silla de oficina	3	S/ 120.00	S/ 360.00
6	Utensilios de Oficina		S/ 120.00	S/ 120.00
7	Implementos de Seguridad		S/ 300.00	S/ 300.00
8	Escritorios	2	S/ 700.00	S/ 1,400.00
9	Adecuación de Infraestructura		S/ 400.00	S/ 400.00
Total				7,230.00

Anexo 4: Inversión de activos – Comercialización

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Sillas	21	S/ 40.00	S/ 840.00
2	Mesas	7	S/ 550.00	S/ 3,850.00
3	Exhibidores refrigerados	2	S/ 800.00	S/ 1,600.00
4	Equipo de sonido	1	S/ 600.00	S/ 600.00
5	Decoración		S/ 700.00	S/ 700.00
6	Sillas de bebe	2	S/ 80.00	S/ 160.00
7	Vasos	48	S/ 1.00	S/ 48.00
8	Menajes		S/ 200.00	S/ 200.00
9	Adecuación de Infraestructura		S/ 400.00	S/ 400.00
Total				8,398.00

Anexo 5: Trámites Legales

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Constitución de la empresa e inscripción en Registros Públicos	1	S/ 500.00	S/ 500.00
2	Gastos notariales	1	S/ 500.00	S/ 500.00
3	Registro sanitario	1	S/ 80.00	S/ 80.00
4	Licencia municipal	1	S/ 400.00	S/ 400.00
5	Cuentas bancarias	1	S/ 30.00	S/ 30.00
6	Compra y legalización de libros contables	1	S/ 40.00	S/ 40.00
7	Certificado de defensa civil	1	S/ 210.00	S/ 210.00
8	Carnet Sanitario Personal	4	S/ 25.00	S/ 100.00
Total				1,860.00

Anexo 6: Proyección de ingresos en Unidades – Año 1

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	300	366	355	345	330	325	340	380	370	360	300	390	4,161
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	360	330	340	370	300	290	330	310	350	390	356	345	4,071
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	320	300	285	348	320	340	390	295	400	368	313	360	4,039
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	280	310	295	280	310	320	345	355	360	355	354	370	3,934
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	320	350	300	285	290	330	310	320	330	350	310	355	3,850
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	325	340	270	290	240	325	340	330	298	320	335	360	3,773
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	220	230	200	250	150	240	230	260	257	240	250	245	2,772
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	170	200	190	150	140	210	240	230	215	235	245	235	2,460
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	150	170	155	180	160	190	210	150	165	180	170	126	2,006
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	180	190	140	190	160	200	220	160	156	156	135	157	2,044
Ensalada de fruta	125	130	146	157	104	70	57	67	104	102	103	124	1,289
Cereal de trigo	146	115	102	92	126	119	104	102	134	113	125	157	1,435
Cereal de hojuelas de chocolate	270	357	368	315	335	346	370	346	293	314	357	337	4,008
Total	3,166	3,388	3,146	3,252	2,965	3,305	3,486	3,305	3,432	3,483	3,353	3,561	39,842

Fuente: Elaboración propia

Anexo 7: Proyección de ingresos en Unidades – Año 2

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	400	450	420	410	420	450	460	430	457	385	420	427	5,129
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	380	395	405	450	430	425	438	425	446	379	416	437	5,026
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	400	415	354	398	465	485	424	435	426	385	376	426	4,989
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	390	387	396	367	425	436	385	401	427	420	420	416	4,870
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	400	404	386	397	414	461	457	426	380	325	437	389	4,876
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	410	385	350	430	387	414	476	425	375	190	380	376	4,598
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	310	350	385	345	345	385	345	385	240	334	276	350	4,050
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	325	320	372	323	365	376	340	395	289	295	298	348	4,046
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	200	260	250	270	269	289	230	296	245	300	286	297	3,192
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	210	250	275	286	295	300	260	275	232	225	165	276	3,049
Ensalada de fruta	79	78	87	100	67	125	87	58	87	98	134	123	1,123
Cereal de trigo	143	165	154	155	134	125	134	177	148	176	187	196	1,894
Cereal de hojuelas de chocolate	376	323	387	365	387	376	277	356	376	356	423	276	4,278
Total	4,023	4,182	4,221	4,296	4,403	4,647	4,313	4,484	4,128	3,868	4,218	4,337	51,120

Fuente: Elaboración propia

Anexo 8: Proyección de ingresos en Unidades – Año 3

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	438	426	387	437	427	426	427	448	426	435	426	376	5,079
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	437	464	396	426	438	417	426	427	474	413	426	354	5,098
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	397	425	368	426	416	376	485	437	426	376	354	287	4,773
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	416	395	375	364	397	398	437	462	463	372	364	452	4,895
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	398	426	465	417	476	428	484	387	452	452	423	387	5,195
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	426	428	389	378	386	437	367	415	416	426	354	365	4,787
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	310	357	327	426	397	350	362	327	362	376	325	364	4,283
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	365	325	316	365	476	274	293	300	325	354	362	294	4,049
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	386	267	287	265	265	268	230	214	223	364	275	251	3,295
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	268	245	235	287	214	300	237	190	231	226	263	243	2,939
Ensalada de fruta	87	92	56	76	65	87	97	87	98	75	97	76	993
Cereal de trigo	134	122	155	144	154	187	165	187	165	157	165	86	1,821
Cereal de hojuelas de chocolate	423	353	465	376	387	376	476	387	354	487	487	365	4,936
Total	4,485	4,325	4,221	4,387	4,498	4,324	4,486	4,268	4,415	4,513	4,321	3,900	52,143

Fuente: Elaboración propia

Anexo 9: Proyección de ingresos en Unidades – Año 4

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	400	432	436	426	429	453	432	387	436	437	453	423	5,144
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	380	398	448	415	437	476	412	367	436	487	462	438	5,156
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	400	397	467	418	463	412	434	376	425	476	423	387	5,078
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	390	427	437	363	476	387	445	365	426	476	387	476	5,055
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	400	397	426	372	436	367	342	449	376	427	365	427	4,784
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	410	438	365	326	398	376	342	462	398	398	376	376	4,665
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	310	348	364	328	376	356	354	365	364	323	323	372	4,183
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	325	327	323	367	365	376	323	376	265	312	238	276	3,873
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	200	235	264	349	300	322	254	243	287	256	294	234	3,238
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	210	212	235	328	247	243	234	254	246	264	212	234	2,919
Ensalada de fruta	100	176	87	187	145	123	143	154	137	176	176	187	1,791
Cereal de trigo	153	187	163	176	134	143	133	176	127	147	198	134	1,871
Cereal de hojuelas de chocolate	387	487	487	387	465	434	355	434	399	398	473	476	5,182
Total	4,065	4,461	4,502	4,442	4,671	4,468	4,203	4,408	4,322	4,577	4,380	4,440	52,939

Fuente: Elaboración propia

Anexo 10: Proyección de ingresos en Unidades – Año 5

Productos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Yogurt Natural - Chirimoya 1lt	389	436	472	423	472	462	472	472	463	434	453	433	5,381
Yogurt Natural - Chirimoya 500ml	445	453	423	435	487	472	423	473	487	476	426	500	5,500
Yogurt Natural - Aguaymanto 1lt	400	427	438	347	465	426	423	423	478	462	500	455	5,244
Yogurt Natural - Aguaymanto 500ml	378	427	437	426	476	463	463	388	472	462	378	534	5,304
Yogurt Natural - Frambuesa 1lt	400	436	458	436	455	473	444	476	463	423	387	523	5,374
Yogurt Natural - Frambuesa 500ml	410	472	434	352	398	477	400	477	476	421	367	498	5,182
Yogurt Sin Lactosa - Frambuesa lt	384	378	423	344	375	433	398	487	387	387	399	433	4,828
Yogurt Sin Lactosa - Guayaba lt	325	367	362	333	387	466	423	388	366	376	276	355	4,424
Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt	200	387	254	265	233	246	230	287	265	304	222	300	3,193
Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt	210	244	232	250	211	273	256	265	300	276	245	323	3,085
Ensalada de fruta	217	143	165	165	176	133	177	176	187	176	99	156	1,970
Cereal de trigo	250	178	187	176	144	155	158	145	165	187	76	188	2,009
Cereal de hojuelas de chocolate	488	466	476	487	398	398	487	387	476	487	387	487	5,424
Total	4,496	4,814	4,761	4,439	4,677	4,877	4,754	4,844	4,985	4,871	4,215	5,185	56,918

Fuente: Elaboración propia

Anexo 11: Costo Unitario “Yogurt Natural – Chirimoya 1LT”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				3.11
	1.1	Leche líquida	950 ml.	2.00	1.9
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Chirimoya	30 gr	4.00	0.12
	1.4	Miel	10 ml.	6.00	0.06
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.31
Total					3.42

*Fuente: Elaboración propia***Anexo 12: Costo Unitario “Yogurt Natural – Chirimoya 500ml”**

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				1.68
	1.1	Leche líquida	450 ml.	2.00	0.9
	1.2	Leche en polvo	0.012 kg.	30.00	0.36
	1.3	Chirimoya	30 gr	4.00	0.12
	1.4	Miel	8 ml.	6.00	0.048
	1.5	Envase	1 un.	0.20	0.2
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.05
3	Merzas (10%)				0.17
Total					1.85

Fuente: Elaboración propia

Anexo 13: Costo Unitario “Yogurt Natural – Aguaymanto 1lt”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				3.49
	1.1	Leche líquida	950 ml.	2.00	1.9
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Aguaymanto	0.1 kg.	5.00	0.5
	1.4	Miel	10 ml.	6.00	0.06
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.35
Total					3.83

Anexo 14: Costo Unitario “Yogurt Natural – Aguaymanto 500ml”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				1.76
	1.1	Leche líquida	450 ml.	2.00	0.9
	1.2	Leche en polvo	0.012 kg.	30.00	0.36
	1.3	Aguaymanto	0.05 kg.	5.00	0.25
	1.4	Miel	8 ml.	6.00	0.048
	1.5	Envase	1 un.	0.20	0.2
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.18
Total					1.94

Anexo 15: Costo Unitario “Yogurt Natural – Frambuesa 1lt”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				3.58
	1.1	Leche líquida	950 ml.	2.00	1.9
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Frambuesa	0.1 kg.	6.00	0.6
	1.4	Miel	10 ml.	5.00	0.05
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.36
Total					3.93

Anexo 16: Costo Unitario “Yogurt Natural – Frambuesa 500ml”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				1.81
	1.1	Leche líquida	450 ml.	2.00	0.9
	1.2	Leche en polvo	0.012 kg.	30.00	0.36
	1.3	Frambuesa	0.05 kg.	6.00	0.3
	1.4	Miel	8 ml.	6.00	0.048
	1.5	Envase	1 un.	0.20	0.2
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.18
Total					1.99

Anexo 17: Costo Unitario “Yogurt Sin Lactosa – Frambuesa 1lt”

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			4.17	
	1.1	Leche sin lactosa	950 ml.	3.00	2.85
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Frambuesa	40 gr.	6.00	0.24
	1.4	Miel	10 ml.	5.00	0.05
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)			0.42	
Total				4.58	

Anexo 18: Costo Unitario “Yogurt Sin Lactosa – Guayaba 1lt”

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			4.01	
	1.1	Leche sin lactosa	950 ml.	3.00	2.85
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Guayaba	40 gr.	2.00	0.08
	1.4	Miel	10 ml.	5.00	0.05
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)			0.40	
Total				4.41	

Anexo 19: Costo Unitario “Yogurt Orgánico - Arándanos 1lt”

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
1	Materias Primas			6.79	
	1.1	Leche orgánica	950 ml.	5.50	5.23
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Arándanos	70 gr.	7.00	0.49
	1.4	Miel	10 ml.	5.00	0.05
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)			0.68	
Total				7.47	

Anexo 20: Costo Unitario “Yogurt Orgánico - Pitahaya 1lt”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				6.44
	1.1	Leche orgánica	950 ml.	5.50	5.23
	1.2	Leche en polvo	0.024 kg.	30.00	0.72
	1.3	Guayaba	70 gr.	2.00	0.14
	1.4	Miel	10 ml.	5.00	0.05
	1.5	Envase	1 un.	0.30	0.3
	1.6	Etiqueta	1 un.	0.05	0.005
3	Mermas (10%)				0.64
Total					7.08

Anexo 21: Costo Unitario “Cereal de trigo”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				0.40
	1.1	Cereal de Trigo	100gr	4.00	0.40
3	Mermas (10%)				0.04
Total					0.44

Anexo 22: Costo Unitario “Cereal Hojuelas de Chocolate”

Ítem		Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas				1.00
	1.1	Cereal de Hojuelas de Chocolate	100gr	10.00	1.00
3	Mermas (10%)				0.10
Total					1.10

Anexo 23: Costo Unitario “Ensalada de Frutas”

Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			0.78
1.1	Manzana	50 gr.	2.00	0.10
1.2	Fresa	50 gr.	3.00	0.15
1.3	Plátano	50 gr.	2.00	0.10
1.4	Kiwi	50 gr.	5.00	0.25
1.5	Papaya	50 gr.	3.50	0.18
1.6	Miel	25 ml.	5.00	0.13
3	Mermas (10%)			0.08