



EMPRENDIMIENTO (PLAN DE NEGOCIOS)



II-2025

EXPO

CIENCIA FACULTATIVA XV

NOMBRE DEL TEMA: QUEQUES ARTESANALES SALUDABLES

NÚMERO DE GRUPO: 9 **TURNO DE PRESENTACIÓN:** TARDE

DOCENTE GUÍA: FAUSTO MENDOZA IRIARTE

INTEGRANTES:

NÚMERO INTERNO DE GRUPO: 9

MARIANELA SERRANO CAYO

RUTH CRUZ MAMANI

CESAR FRANCISCO COSSIO ROCHA

YERLING MARIA VARGAS CESPEDES

EMELIN YARIMA CALLE RUIZ

APOYAN:



Ph.D. Luis Alberto Méndez
DECANO



M.Sc. Miguel Sorich
VICE-DECANO



M.Sc. Gabriela Montenegro
DIR. DE INF. CONTROL DE GEST.



Ph.D. Piter Fernández
DIR. DE CONTADURÍA PÚBLICA

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1. ANTECEDENTES

La tendencia hacia una alimentación saludable toma cada día una gran relevancia debido en gran medida a la aparición de múltiples enfermedades relacionados con los malos hábitos alimenticios como ser: Diabetes. En Bolivia la prevalencia general de diabetes se estima en 10.7% a nivel nacional, para el departamento de Santa Cruz se estima una prevalencia de 6% de los cuales la población entre 21 a 39 años se estima una prevalencia del 3%.

Las causas principales son: el sobre peso y la obesidad debido a la ingesta excesiva de carbohidratos, productos altos en azúcares y escasas de actividad física.

Este proyecto consiste en el diseño e implementación del proyecto para la venta de postres saludables ubicada en la zona universitaria pública. El proyecto tiene la finalidad de conocer la viabilidad de la puesta en marcha de una venta de Queques Artesanales Saludables elaborados 100% con harina integral, endulzado con panela orgánica sin gluten, que además de aportar al organismo los nutrientes necesarios, mejoren la calidad de vida de las personas. Por ello el principal factor competitivo es la utilización de materia prima e insumos especiales, sustanciales y de calidad en el proceso de elaboración de los queques.

Creemos en la importancia de un estilo de vida más sano en el cual las personas opten por alimentos saludables con insumos naturales frescos y libres de aditivos químicos.

La realización de este proyecto tiene un impacto económico y social en el entorno universitario donde se desarrollará para medir y lograr el equilibrio del proyecto.

2. JUSTIFICACION

Estudiar la factibilidad de este proyecto es necesario especialmente por su importancia económica. Hacer un estudio del mercado de este producto nos permitirá conocer si el producto que estamos analizando tendrá cierta acogida en el mercado de queques, presentando en este caso una versión saludable de los mismos, para así tomar decisiones acertadas y además servirá para desarrollar iniciativa en la población, además de mejorar las condiciones sociales y económicas de la zona.

Ofreciendo así una propuesta innovadora, saludable y algo diferente, para satisfacer el paladar y además de cuidar la salud de los consumidores.

3. TITULO

Estudio de factibilidad para la creación de Queques Artesanales Saludables en la ciudad de Santa Cruz ubicada en la zona universitaria pública

4. MARCO INSTITUCIONAL

Queques Artesanales Saludables S.R.L

5. Naturaleza Jurídica de la Institución. - La empresa Queques Artesanales Saludables S.R.L Es una sociedad conformada por uno o más socios, cuya responsabilidad se limita al capital aportado. Es una opción popular para empresas de pequeño y mediano tamaño. Los socios pueden administrar directamente la empresa y tienen mayor flexibilidad en la toma de decisiones.

En las sociedades de responsabilidad limitada, los socios responden hasta el monto de sus aportes. La sociedad de responsabilidad limitada, no podrá tener más de veinticinco socios y menos de dos. El fondo común está dividido en cuotas de capital que, en ningún caso, puede representarse por acciones o por títulos valores.

A la denominación o a la razón social de una sociedad de responsabilidad limitada se le debe agregar: Sociedad de Responsabilidad Limitada, o su abreviatura S.R.L. o simplemente Limitada o la abreviatura Ltda. La omisión de este requisito hará que se considere como sociedad colectiva.

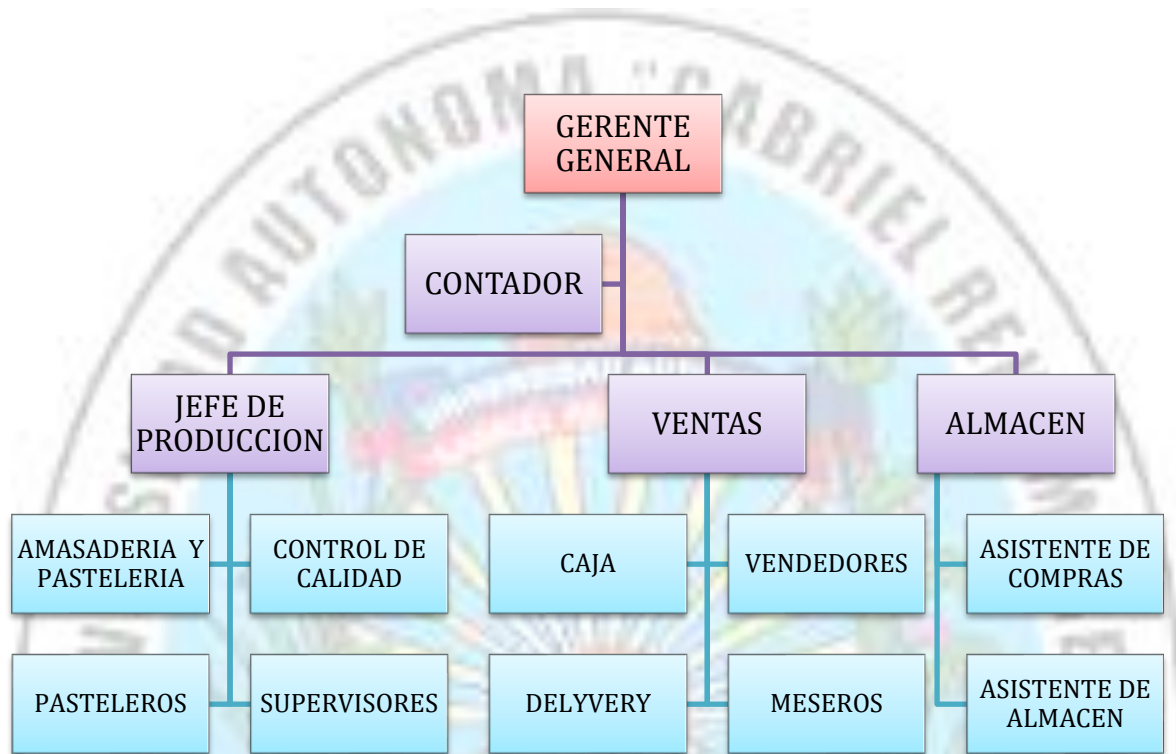
El capital social estará dividido en aportaciones de igual valor, que serán de cien bolivianos o múltiplos de cien. En este tipo de sociedades, el capital social debe pagarse en su integridad, en el acto de constitución social.

Los aportes en dinero y en especie deben pagarse íntegramente al constituirse la sociedad. El cumplimiento de este requisito constará expresamente, en la escritura de constitución y en caso contrario, los socios serán solidaria e ilimitadamente responsables.

La sociedad llevará un libro de registro de socios, donde se inscribirán el nombre, domicilio, monto de sus acciones y, en su caso, la transferencia de sus cuotas de capital, así como los embargos y gravámenes efectuados.

La administración de la sociedad de responsabilidad limitada estará a cargo de uno o más gerentes o administradores, sean socios o no, designados por tiempo fijo o indeterminado, a condición que tenga dedicación en Bolivia.

Estructura Orgánica. – La empresa de postres sin culpa estará constituida como una sociedad de responsabilidad limitada representada por un gerente general siendo su estructura la siguiente.



6. OBJETIVOS

- **OBJETIVO GENERAL**

Realizar un estudio de factibilidad para la elaboración y comercialización de queques saludables artesanales, e identificar las variables principales que determinaran la demanda. El cual nos permitirá brindar una opción alternativa, para aquellas personas que quieran cambiar su estilo de vida alimenticio, cuidar su salud y disfrutar deliciosos queques sin culpa.

- **OBJETIVO ESPECÍFICO**

- Conocer el grado de aceptación que tendrá el producto
- Cuantificar el promedio que los consumidores están dispuestos a pagar
- Identificar el segmento del mercado en la cual estaría orientado el consumo

- Determinar quiénes son los principales ofertantes
- Determinar a cuánto asciende la demanda insatisfecha
- Evaluar la factibilidad

METAS

7. ESTUDIO DE MERCADO

OBJETIVO

Determinaremos si nuestro producto tendrá acogida en el mercado, además de conocer el precio que los consumidores están dispuestos a pagar por el mismo y la demanda insatisfecha dentro de la UAGRM

6.1. Identificación y características del producto

La empresa se dedicará a la elaboración y comercialización de queques artesanales, los productos a ofertar son queques hechos con 3 tipos de sabores con los cuales se elaborarán los siguientes productos caseros:

- Queque de Chocolate
- Queque de Almendras
- Queque de Naranja

Cada uno tendrá un peso aproximado de 1kilo y vendrán sobre una base circular de plastoformo

6.2. Identificación de la Población

El producto va dirigido a la población en general, pero enfocado en estudiantes de la UAGRM por lo mismo la razón del proyecto se establecerá en los alrededores del centro de estudio. Se tiene un aproximado de 100.000 estudiantes según datos que nos proporciona el mismo centro de estudio.

6.3. Identificación de la Demanda

Para analizar la demanda se realizó una encuesta como base para el Estudio de Mercado a los estudiantes de la UAGRM en concreto un total de 120 Estudiantes como muestra

Competencia

Dado que por los predios de la Gabriel Rene Moreno no existe otra panadería ni cafetería cerca nos queda factible vender los Queques Artesanales Saludables

Fortaleza:

Ofreceremos queques saludables con productos saludables y de excelente calidad

Con un tamaño estándar y a precio del mercado, además de ser un lugar de bastante concurrencia de estudiantes y personas particulares

Debilidad:

Falta de Adaptación a Tendencias del Mercado

Limitada Variedad de Productos:

Clientes: Nuestro producto va dirigido especialmente a personas que cuidan su salud y tratan de tener una alimentación más saludable, como ser deportistas, personas con problemas de salud como diabetes y otras personas que tienen preferencias por productos saludables

Investigación del mercado mediante encuesta: Se realizó una encuesta a los estudiantes de la UAGRM con diferentes preguntas para determinar si nuestro proyecto es factible y si tendrá demanda en el mercado

Nuestra encuesta se basó principalmente a los estudiantes de la UAGRM que cuenta con 100.000 alumnos, según esta población obtuvimos el tamaño de la muestra que nos arrojó 120 alumnos los cuales fueron encuestados y respondieron diferentes preguntas respecto al consumo del producto

FÓRMULA PARA DETERMINAR LA MUESTRA**TAMAÑO DE LA MUESTRA PARA INVESTIGACIONES:**

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{E^2(N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

n = es el tamaño de la muestra;

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza.

p = es la variabilidad positiva;

q = es la variabilidad negativa;

N = es el tamaño de la población;

E = es la precisión o el error, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador.

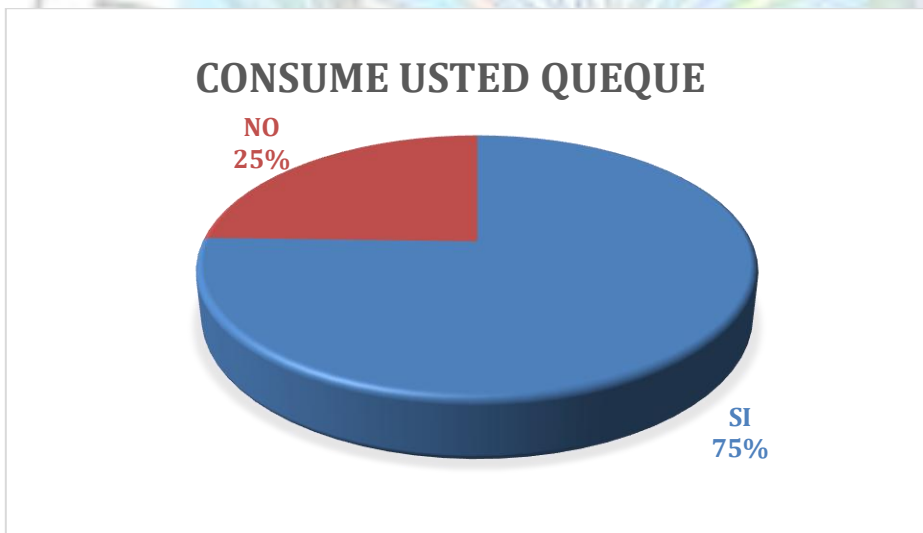
$$n = \frac{(1,04)^2 \times 100000(0,5)(0,5)}{(0,05)^2(100000-1) + (1,04)^2(0,5)(0,5)}$$

n= 108.

6.3.1. Consume usted algún tipo de postres

Se logró identificar que 1 de cada 10 personas no consumen postres ya que no les gusta o prefieren consumir otro tipo de alimentos esto reduce nuestro mercado a 102 estudiantes

Consume Usted Queque?	Respuesta	Frecuencia	%
	SI	83	75%
	NO	27	25%
TOTAL		110	100.00%

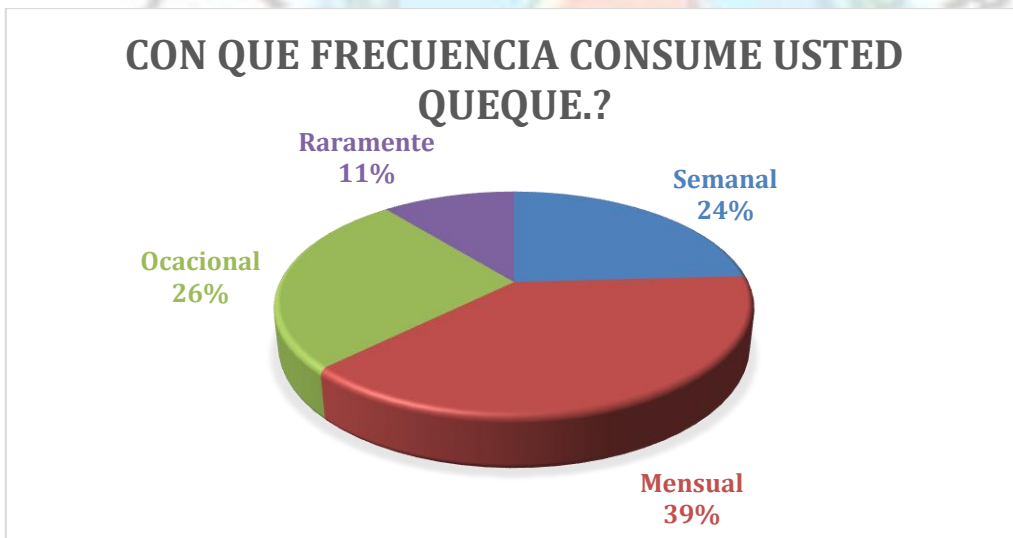


De los 110 Estudiantes encuestados, 83 respondieron que si consumen queque y 27 que no consumen esto demuestra la preferencia que existe por este producto y que podemos proceder con la investigación del proyecto

6.3.2. Frecuencia del Consumo

La frecuencia en la que los estudiantes consumen Queques mayormente entre mensual, ocasiones Especiales y semanalmente, por la misma razón se tomaran en cuenta el consumo mensual de los estudiantes

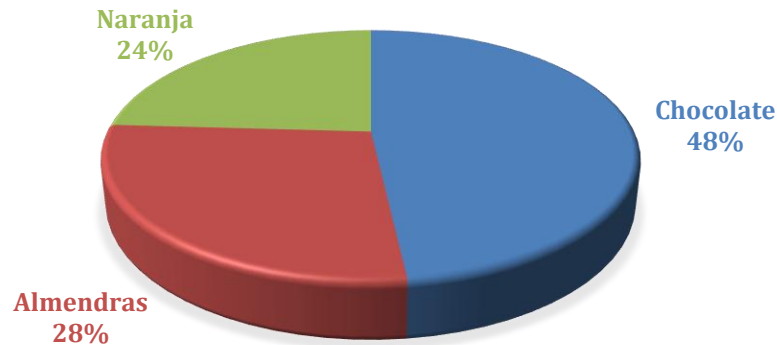
	Respuesta	Frecuencia	%
Con que frecuencia consume usted Queque.?	Semanal	20	24.10%
	Mensual	32	38.60%
	Ocasiones Especiales	22	26.50%
	Raramente	9	10.80%
TOTAL		83	100.00%



Además de la frecuencia de consumo se pudo analizar que los estudiantes tienden a consumir cierto sabor por encima de otro, 40 estudiantes de 83 encuestados prefieren los queques de chocolate, en la segunda preferencia se encuentra el sabor de Almendras con 23 de 83 estudiantes, con estos resultados se tendrá una mayor prioridad en la producción de sabores.

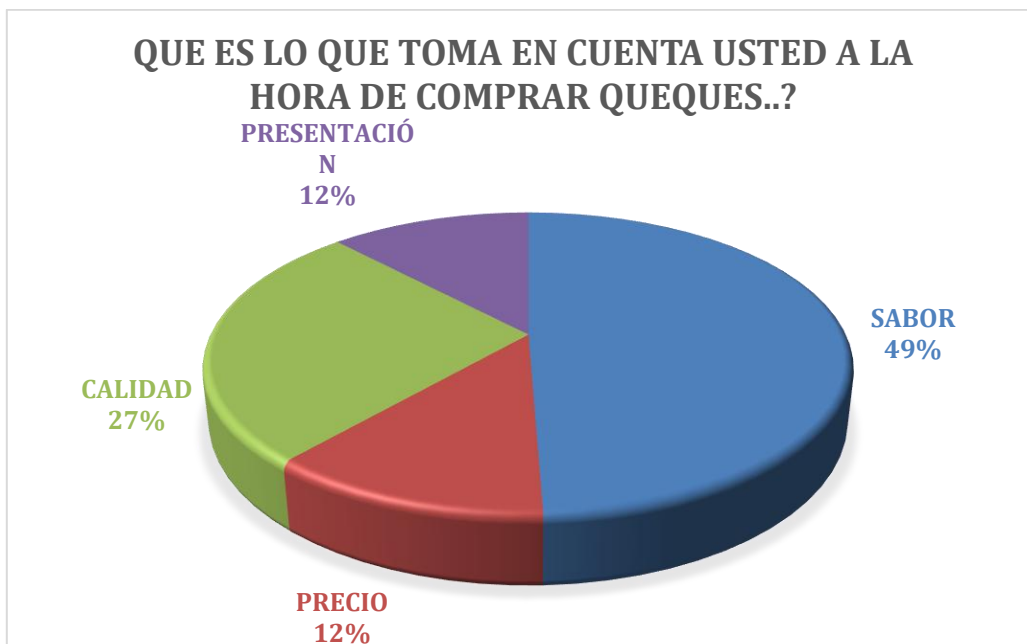
	Respuesta	Frecuencia	%
Que Sabor prefiere Usualmente usted.?	Chocolate	40	48.19%
	Almendras	23	27.71%
	Naranja	20	24.10%
TOTAL		83	0.00%

QUE SABOR PREFIERE USUALMENTE USTED.?



Además de la frecuencia de consumo se puede analizar que los estudiantes tienden a consumir cierto sabor por encima de otro, 40 estudiantes de 83 encuestados prefieren los Queque de Chocolate, en la segunda preferencia se encuentra el Queque de almendra con 23 de 83 estudiantes, con estos resultados se tendrá mayor prioridad en la producción de postres

	Respuesta	Frecuencia	%
Que es lo que Toma en Cuenta usted a la hora de comprar Queques..?	Sabor	41	49.51%
	Precio	10	12.60%
	Calidad	22	26.10%
	Presentación	10	11.70%
TOTAL		83	99.91%



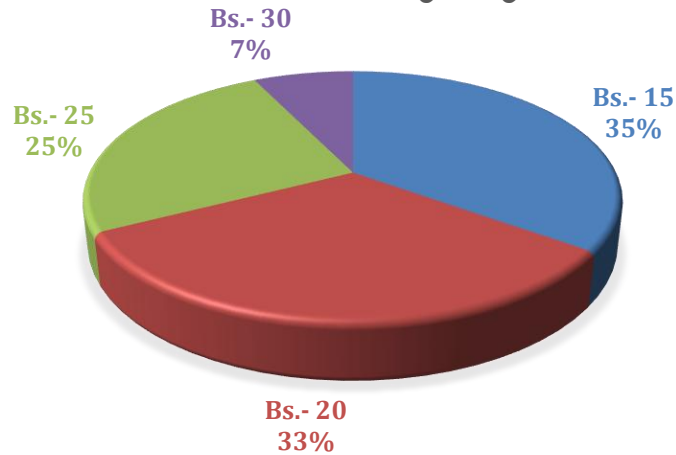
Viendo los siguientes resultados de la encuesta realizada el cual nos arroja un resultado de que el 49% de 83 estudiantes lo que más toma en cuenta es el sabor, al igual que la calidad presentando un % de 27% de 83 estudiantes encuestados.

6.3.3. PRECIO

Para determinar el precio de tomo como base del precio en el mercado en un queque de más o aproximado a un kilo, en el cual se oscila entre Bs,. 15 a 30, también realizó una encuesta a los estudiantes de la Uagrm para saber sus preferencias. L0s resultados revelaron que un 48% de los encuestados expresaron sus preferencias por un precio de Bs, 15 por Queque

	Respuesta	Frecuencia	%
Hasta cuánto estaría dispuesto a pagar por un Queque..?	Bs.- 15	29	34.94%
	Bs.- 20	27	32.53%
	Bs.- 25	21	25.30%
	Bs.- 30	6	7.23%
TOTAL		83	100.00%

HASTA CUANTO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR POR UN QUEQUE..?



TAMAÑO Y LOCALIZACION

Objetivo

Analizar la localización y óptimo para la implementación y funcionamiento normal del proyecto

En este capítulo se analizan el tamaño y localización del presente proyecto, los cuales serán determinados por factores importantes.

LOCALIZACIÓN. -

La localización consiste en determinar el lugar adecuado donde exista la mayor cantidad de recursos para reducir costos.

La elección del mejor sitio se realizará en dos etapas macro localización y micro localización

MACRO LOCALIZACIÓN. -

La macro localización es la elección del país, departamento o municipio.

Se ha determinado la ubicación del proyecto en el municipio de santa cruz cuyo departamento es del mismo nombre. La decisión de la ubicación fue debido a que los demandantes del

proyecto tomaron en cuenta que la mayor cantidad de población del país se encuentra en Santa Cruz de la Sierra por lo cual vieron una gran oportunidad de crecimiento económico que maximice la rentabilidad del proyecto todo ello en comparación con otros departamentos del país.



MICRO LOCALIZACION

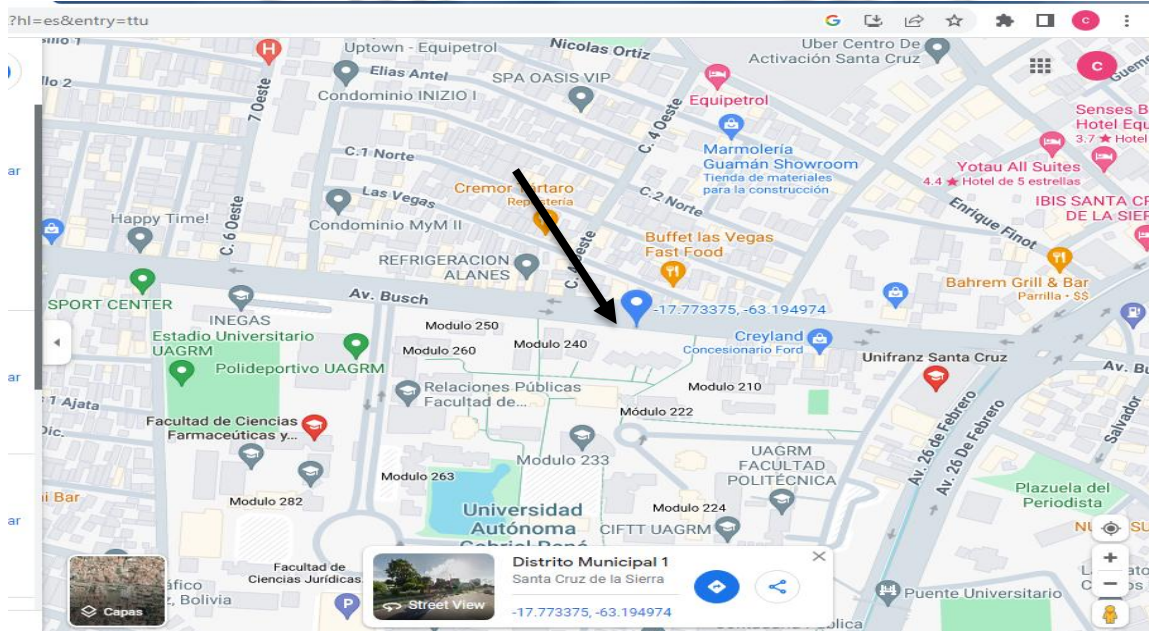
La micro localización consiste en la elección y delimitación del área y terrenos en que se instalara y operara el proyecto. Se refiere a los factores específicos que deciden el lugar exacto dentro de la región.

En este punto se evaluarán las alternativas de localización, para encontrar aquel lugar que permita optimizar la inversión y minimizar los costos del proyecto.

Técnicas de localización. -

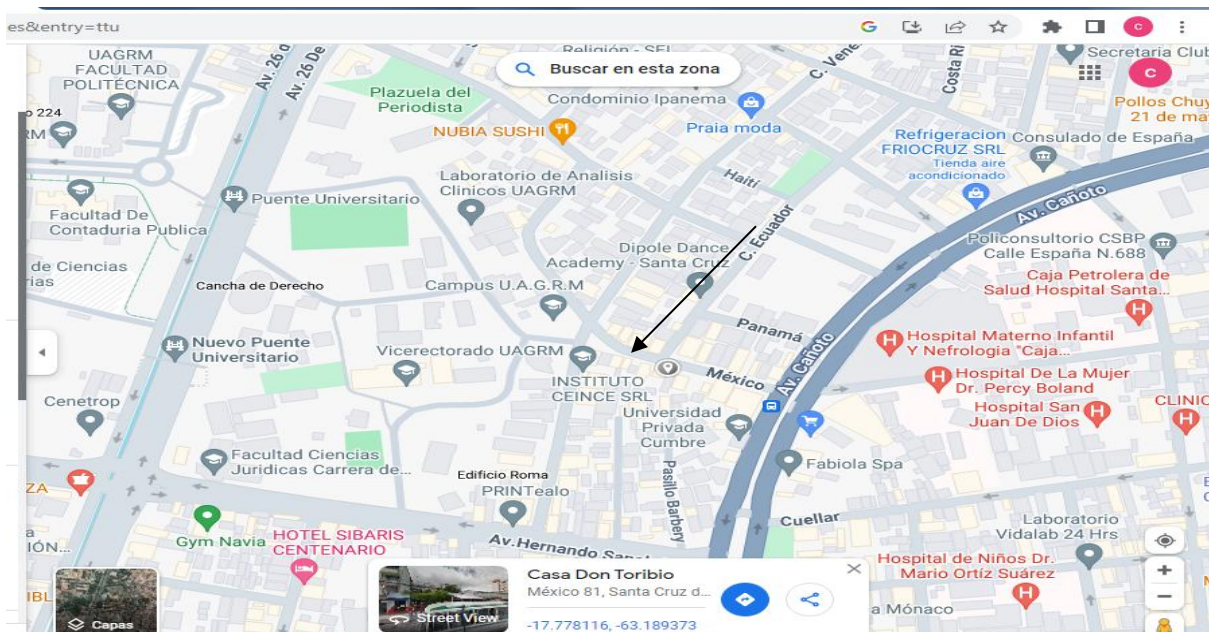
Para poder seleccionar la localización se utilizará el método de los factores ponderados, este método ayudara a elegir entre dos alternativas cada zona tiene una oportunidad de desarrollo diferente.

En el siguiente mapa se puede observar dichas zonas.



ZONA 1.-

La zona 1 se encuentra entre el segundo y tercer anillo de la avenida busch a unos 35 kilómetros del antiguo mercado abasto centro de abastecimiento y proveedores mayoristas.



ZONA 2.-

la zona 2 se encuentra en la calle México a unas cuadras del primer anillo cerca a la entrada del campus universitario a una distancia de 40 kilómetro del centro de proveedores del abasto.

ANALISIS PARA LA TOMA DE DECISION DE LOCALIZACION.

Bajo el método de los factores ponderados la mejor opción a elegir es la zona 1 a su menor ponderación. Ver el siguiente cuadro.

Factores	Peso relativo (%)	alternativas	
		Zona 1	Zona 2
Proximidad a proveedores	30	6	6
Transporte	20	5	6
Cercania a mercado	30	10	6
Costo insumos	20	3	10
totales	100	6.4	6.8

$$\text{ZONA 1: } 6 \times 0.30 + 5 \times 0.20 + 10 \times 0.30 + 3 \times 0.20 = 6.41$$

CAPACIDAD. -

La capacidad es la posibilidad máxima productiva o de conversión que se dispone para llevar a cabo el proceso en una empresa industrial. La capacidad puede tomar las siguientes modalidades:

- a) **CAPACIDAD DE DISEÑADA:** Corresponde al nivel máximo posible de producción o de prestación de servicio. Para determinar la capacidad diseñada se tomó en cuenta el promedio de queques producidos en una hora tomando en cuenta que el horno tiene una capacidad de producción de 18 queques y el proceso de producción en el horno es de media hora para obtener el producto terminado. Entonces tomando como parámetros los 36 queques lo multiplicamos por las 24 horas que tiene un día y luego por 7 para obtener la semana y luego multiplicamos por 365 que tiene el año obteniendo así los datos que se reflejan en el siguiente cuadro.
- b) **CAPACIDAD INSTALADA:** Corresponde al nivel máximo de producción o prestación de servicios que los trabajadores con la maquinaria, equipos e infraestructura disponible pueden generar permanentemente. Para determinar la capacidad diseñada hemos tomado el promedio de 36 queques producidos en una hora multiplicándolo por 1 día efectivamente trabajados y luego multiplicando por las 8 horas de trabajo y luego multiplicamos por 6 días para determinar la semana y multiplicamos por 301 días del año descontando feriados y domingos.
- c) **CAPACIDAD REAL:** porcentaje de la capacidad instalada que en promedio se está utilizando, teniendo en cuenta las contingencias de producción y ventas, durante un tiempo determinado. Para determinar la capacidad real hemos tomado el promedio de 36 queques producidos en una hora y lo multiplicamos por 7, luego para determinar la semana multiplicamos los 36 queques por 6 días efectivos de trabajo y 7 horas de trabajo y luego para determinar el año hemos multiplicado 36 queques por 301 días del año descontando feriados y domingos y luego multiplicamos el resultado por 7 horas de

trabajo los cuales resultan de la merma o horas paradas programadas consistentes en 1 hora de almuerzo del personal de la empresa o cualquier contingencia.

Periodo	Capacidad diseñada	Capacidad instalada	Capacidad real
Día	864	288	252
semana	6048	1728	1512
Año	315360	86688	75852

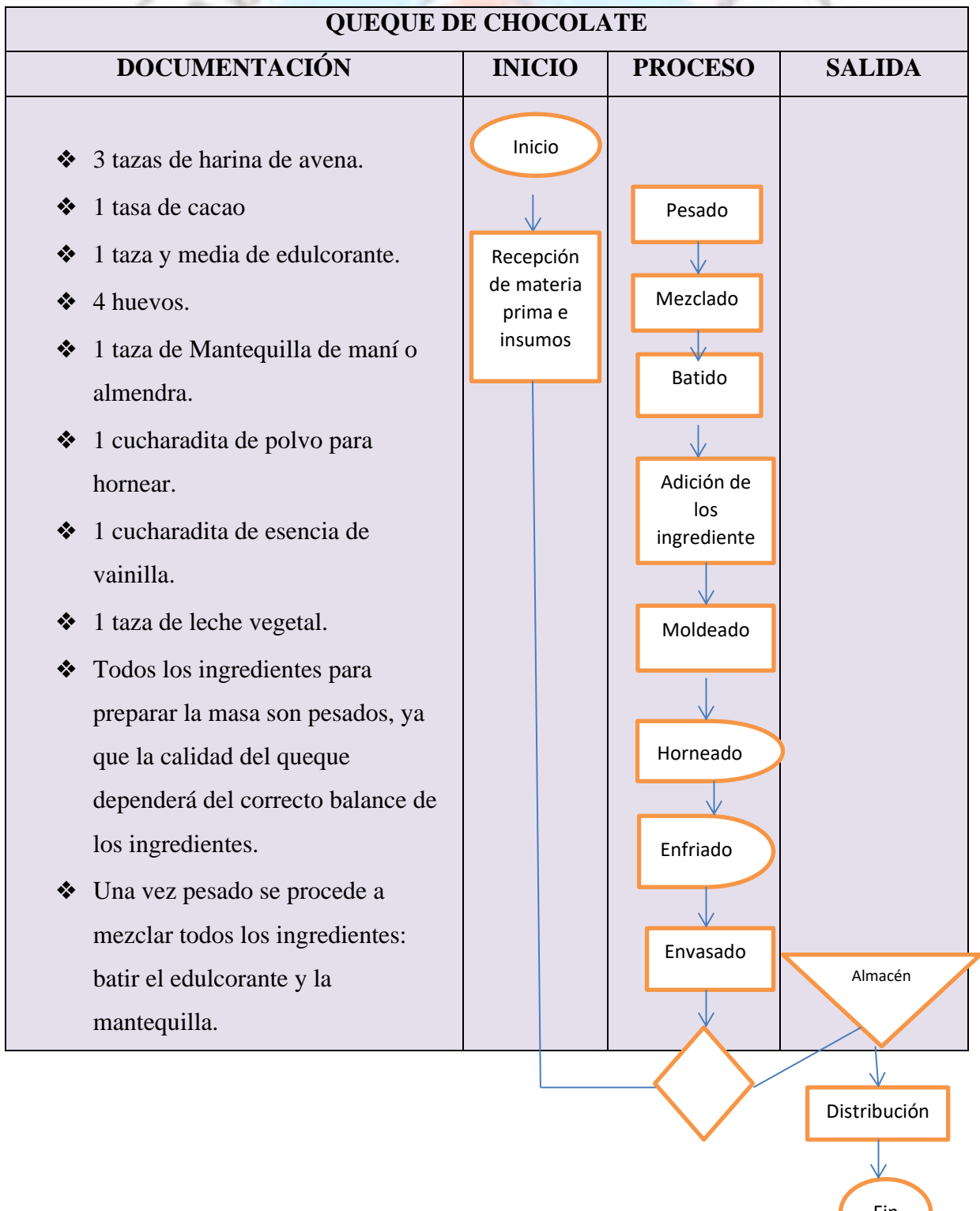


INGENIERIA DEL PROYECTO

OBJETIVO

Analizar la factibilidad técnica del proyecto de inversión para su implementación y funcionamiento. Además, cuantificar sus requerimientos.

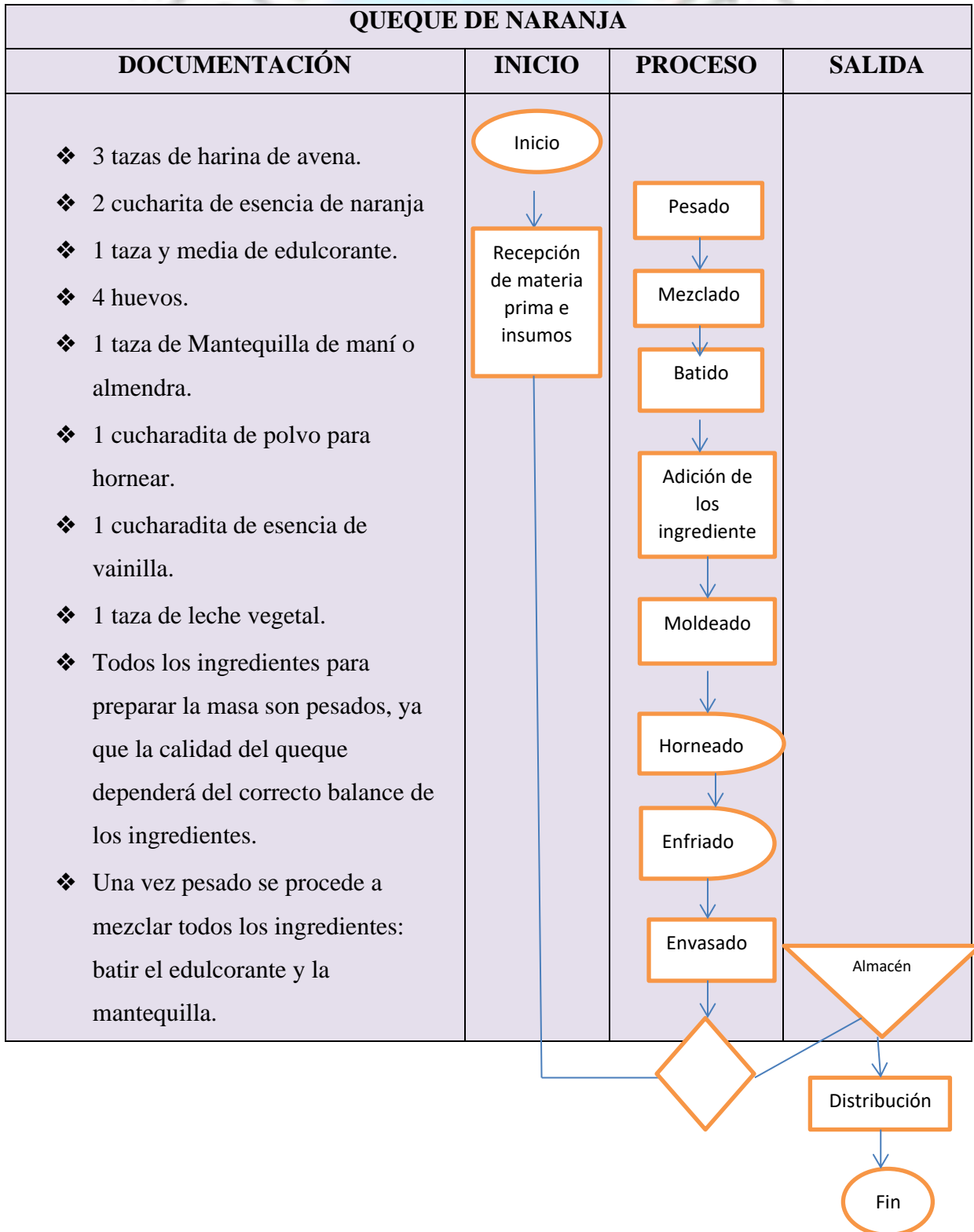
FLUJOGRAMA DE LA ELABORACIÓN DE QUEQUE DE CHOCOLATE



<ul style="list-style-type: none">❖ Luego, agregar a la batidora los huevos, la esencia de vainilla, la harina de avena y la leche vegetal también el cacao.❖ Luego se procede al vaciado de la mezcla al molde, previamente enmantecado y enharinado.❖ Llevar al horno precalentado por 1 hora a 180°.❖ Una vez listo el queque, se procede a enfriar para su posterior manipulación.❖ Se realiza el respectivo envasado❖ Finalmente los queques son colocados en bandejas para su almacenamiento.❖ Pasamos a distribuir a los clientes mediante una orden de pedido.			
--	--	--	--



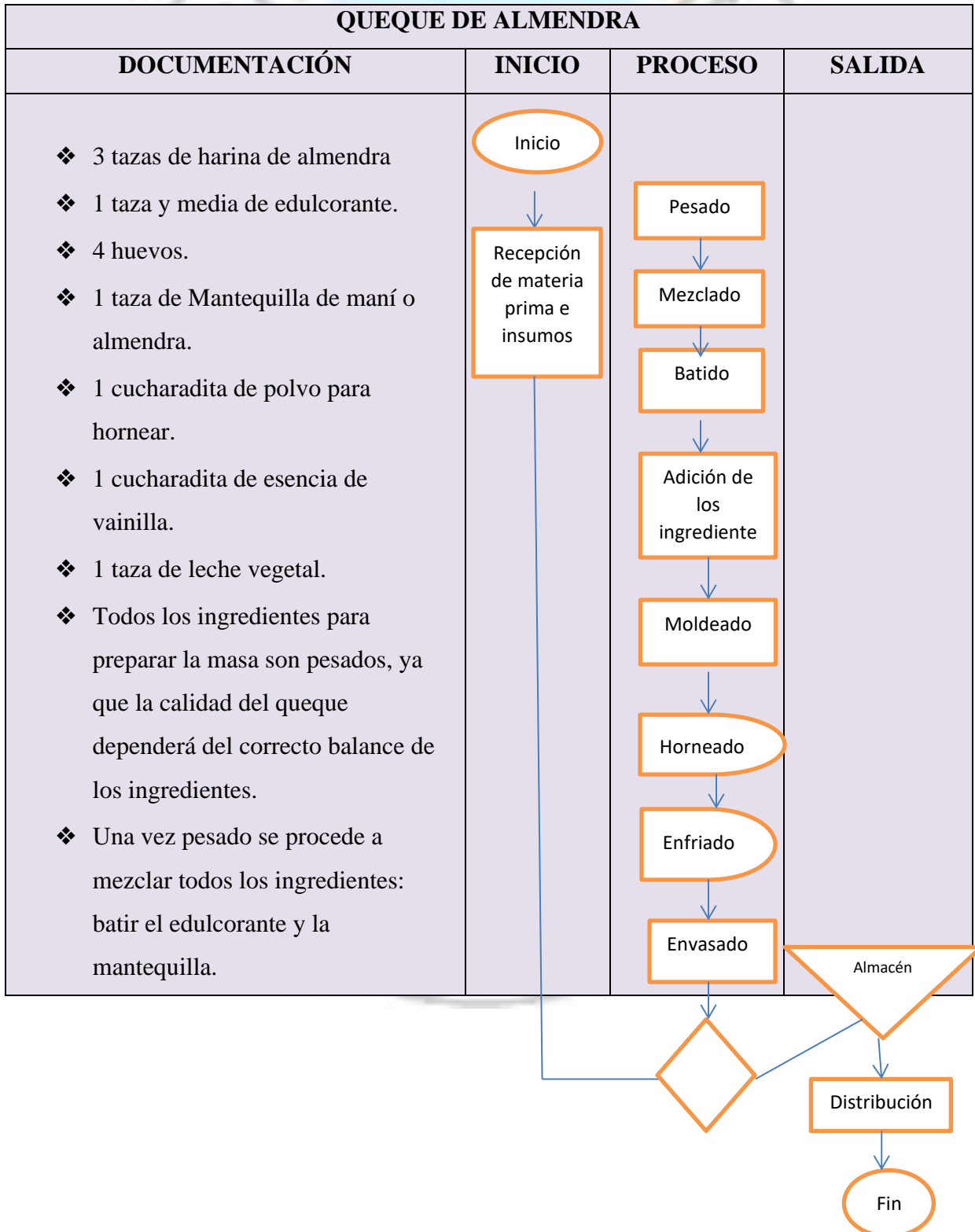
FLUJOGRAMA DE LA ELABORACIÓN DE QUEQUE DE NARANJA



<ul style="list-style-type: none">❖ Luego, agregar a la batidora los huevos, la esencia de vainilla, la harina de avena y la leche vegetal.❖ Luego se procede al vaciado de la mezcla al molde, previamente enmantecado y enharinado.❖ Llevar al horno precalentado por 1 hora a 180°.❖ Una vez listo el queque, se procede a enfriar para su posterior manipulación.❖ Se realiza el respectivo envasado❖ Finalmente los queques son colocados en bandejas para su almacenamiento.❖ Pasamos a distribuir a los clientes mediante una orden de pedido.			
---	--	--	--



FLUJOGRAMA DE LA ELABORACIÓN DE QUEQUE DE ALMENDRA



<ul style="list-style-type: none">❖ Luego, agregar a la batidora los huevos, la esencia de vainilla, la harina de avena y la leche vegetal.❖ Luego se procede al vaciado de la mezcla al molde, previamente enmantecado y enharinado.❖ Llevar al horno precalentado por 1 hora a 180°.❖ Una vez listo el queque, se procede a enfriar para su posterior manipulación.❖ Se realiza el respectivo envasado❖ Finalmente los queques son colocados en bandejas para su almacenamiento.❖ Pasamos a distribuir a los clientes mediante una orden de pedido.			
---	--	--	--



QUEQUE DE DE CACAO

INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL PRECIO
HARINA DE AVENA	KG	5,00	30,00	Bs 150,00
CACAO	KG	2,00	16,00	Bs 32,00
EDULCORANTE	LTS	2,00	25,00	Bs 50,00
HUEVOS	MAPLE	2,00	25,00	Bs 50,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	KG	2,50	75,00	Bs 187,50
POLVO PARA HORNEAR	GR	1,00	3,00	Bs 3,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	1,00	3,00	Bs 3,00
LECHE VEGETAL	LTS	3,00	25,00	Bs 75,00
TOTAL				Bs 550,50

QUEQUE DE CACAO EN GRAMOS PARA 12 UNIDADES

INGREDIENTES	GRAMOS	CANTIDAD	TOTAL CANTIDAD (GRS)
HARINA DE AVENA	GR	5.000,00	4.680,00
COCOA	GR	2.000,00	1.260,00
EDULCORANTE	ML	2.000,00	1812.5
HUEVOS	UND	60,00	48,00
MANTEQUILLA DALMENDRA	GR	2.520,00	2.400,00
POLVO PARA HORNEAR	GR	57,00	36,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	110,00	60,00
LECHE VEGETAL	ML	3.000,00	2.832,00
TOTAL			11.316,00

COSTO DE PRODUCCION "QUEQUE DE CACAO" (12 UNID.)

ITEMS	CANTIDAD A UTILIZAR	UNIDAD (GRS)/(ML)	IMPORTE Bs.
HARINA DE AVENA	4.680,00	GRS	140,40
COCOA	1.260,00	GRS	25,92
ADULCORANTE	1.812,50	ML	45,31
HUEVOS	48,00	UNID.	40,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	2.400,00	GRS	178,57
POLVO PARA HORNEAR	36,00	GRS	1,89
ESENCIA DE VAINILLA	60,00	ML	1,64
LECHE VEGETAL	2.832,00	ML	70,80
TOTAL			504,54

QUEQUE DE NARANJA

INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL PRECIO
HARINA DE AVENA	KG	5	30	Bs 150,00
COLORANTE EN GEL DE NARANJA	ML	1	13.50	Bs 13,50
EDULCORANTE	LTS.	2	25	Bs 50,00
HUEVOS	MAPLE	2	25	Bs 50,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	KG	2.5	75	Bs 187,50
POLVO PARA HORNEAR	GR	1	3	Bs 3,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	1	3	Bs 3,00
LECHE VEGETAL	LTS.	3	25	Bs 75,00
TOTAL				Bs 532,00

QUEQUE DE NARANJA EN GRAMOS PARA 12

INGREDIENTES	GRAMOS	CANTIDAD	TOTAL CANTIDAD (GRS)
HARINA DE AVENA	GR	5.000,00	4.680,00
COLORANTE EN GEL DE NARANJA	ML	30,00	15,00
EDULCORANTE	ML	2.000,00	1812.5
HUEVOS	UNIDAD	60,00	48,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	GR	2.520,00	2.400,00
POLVO PARA HORNEAR	GR	57,00	36,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	110,00	60,00
LECHE VEGETAL	ML	3.000,00	2.832,00
TOTAL			10.071,00

COSTOS DE PRODUCCION "QUEQUE DE NARANJA" (12 UNID)

ITEMS	CANTIDAD A UTILIZAR	UNIDAD (GRS)/(ML)	IMPORTE Bs.
HARINA DE AVENA	4.680,00	GRS	140,40
COLORANTE EN GEL DE NARANJA	15,00	ML	6,75
ADULCORANTE	1.812,50	ML	45,31
HUEVOS	48,00	UNID.	40,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	2.400,00	GRS	178,57
POLVO PARA HORNEAR	36,00	GRS	1,89
ASENCIA DE VAINILLA	60,00	ML	1,64
LECHE VEGETAL	2.832,00	ML	70,80
TOTAL			485,37

QUEQUE DE ALMENDRA

INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL PRECIO
HARINA DE ALMENDRA	KG	5	35	Bs 175,00
EDULCORANTE	LTS.	2	14	Bs 50,00
HUEVOS	MAPLE	2	14	Bs 50,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	KG	2,5	75	Bs 187,50
POLVO PARA HORNEAR	GRS	1	3	Bs 3,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	1	3	Bs 3,00
LECHE VEGETAL	LTS.	3	25	Bs 75,00
TOTAL				Bs 543,50

QUEQUE DE ALMENDRA EN GRAMOS PARA 12

INGREDIENTES	GRAMOS	CANTIDAD	TOTAL CANTIDAD (GRS)
HARINA DE ALMENDRA	GR	5.000,00	4.680,00
EDULCORANTE	ML	2.000,00	1812.50
HUEVOS	UNID.	60,00	48,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	GR	2.520,00	2.400,00
POLVO PARA HORNEAR	GR	57,00	36,00
ESENCIA DE VAINILLA	ML	110,00	60,00
LECHE VEGETAL	ML	3.000,00	2.832,00
TOTAL			10.056,00

COSTO DE PRODUCCION "QUEQUE DE ALMENDRA" (12 UNID.)

ITEMS	CNTIDAD A UTILIZAR	UNIDAD (GRS)/(ML)	IMPORTE Bs.
HARINA DE ALMENDRA	4.680,00	GRS	163,80
ADULCORANTE	1.812,50	ML	45,31
HUEVOS	48,00	UNID.	40,00
MANTEQUILLA DE ALMENDRA	2.400,00	GRS	178,57
POLVO PARA HORNEAR	36,00	GRS	1,89
ASENCIA DE VAINILLA	60,00	ML	1,64
LECHE VEGETAL	2.832,00	ML	70,80
TOTAL			502,02

MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCIÓN

N° ítem	DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	MARCA	CARACTERÍSTICA
1	Heladera	1	unidades	1.740 bs.	Oster	Temperatura de entre 2 y 6 °C y también, frecuentemente, un cubículo extra utilizado para congelación (a -18 °C).
2	Mostrador	1	unidades	2.100 bs	Oster	La función principal de los bajos mostradores refrigerados es guardar la mercancía.
3	Horno Hechizo	1	unidades	2.000 bs	Sin marca	Funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas.
4	Batidora	2	unidades	2900 bs	Oster	Sirven para batir, mezclar o emulsionar.

5	Balanza	1	unidades	150 bs	Oster	Por su exactitud por su precisión y por su sensibilidad.
6	Mesa de trabajo	2	unidades	2.400 bs	Sin marca	mesa de trabajo de aluminio
7	Moldes	36	unidades	15 bs	Sin marca	cavidad que da forma a una pieza de material en estado líquido
8	Fuentes	4	unidades	20 bs	Sin marca	Para colocar los queque
9	Cernidores	3	unidades	12 bs	Sin marca	Para cernir la harina para el preparado
10	Espátulas	4	unidades	10 bs	Sin marca	Para mezclar la harina y demás ingrediente
11	Equipo de computación	1	unidades	3000	SURE	

MUEBLES Y ENSERES DE OFICINA

N° ítem	Detalle	cantidad	Unidad	marca	característica
1	Basurero	1	Unidades	30 bs	
2	Escritorio grande	1	Unidades	700 bs	Escritorio OSAKA color blanco
3	Silla	1	Unidades	150 bs	De madera

REQUERIMIENTO DE SERVICIOS BÁSICOS

N° DE ITEM	DETALLE	MES	TOTALA AL AÑO
1	LUZ	700,00	8.400,00
2	AGUA	500,00	6.000,00
3	GAS DOMICILIARIO	50,00	2.160,00
	TOTAL	1.250,00	16.560,00

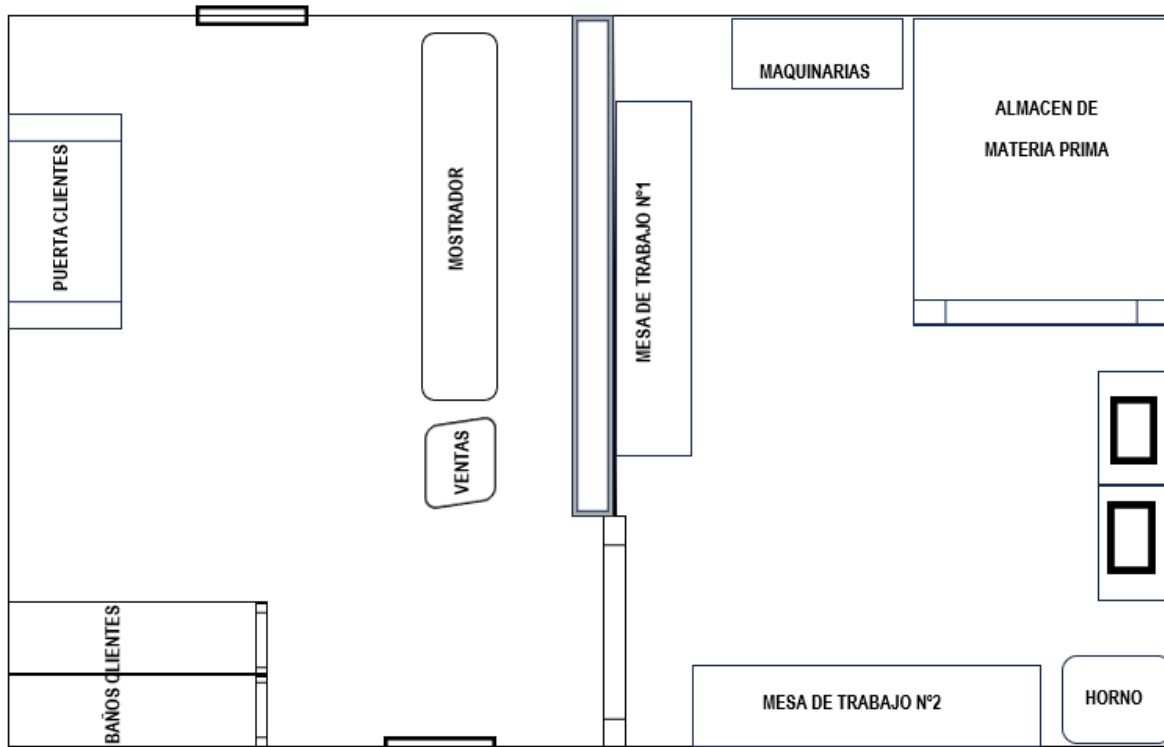
PERSONAL DE PRODUCCION

SUELDOS Y SALARIOS

DETALLE	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL
CONTADOR, ADMINISTRADOR	1,00	3.500,00	42.000,00
CAJERO	1,00	2.362,00	28.344,00
JEFE DE COCINA	1,00	1.500,00	18.000,00
AYUDANTE DE COCINA	1,00	1.181,00	14.172,00
ENCARGADO DE VENTAS POR DELIBERY	1,00	2.362,00	28.344,00
LIMPIEZA	1,00	1.181,00	28.344,00
TOTAL	6,00	12.086,00	159.204,00

DESCRIPCION DE LA INFRAESTRUCTURA

La infraestructura del proyecto contara con los siguientes ambientes:



CAPITULO V ORGANIZACIÓN

5.1. OBJETIVO

Conocer la estructura organizacional (ORGANIGRAMA) estableciendo las áreas adecuadas para la puesta en marcha del proyecto.

5.2. ORGANIZACIÓN

La organización consiste en acoplar y coordinar las distintas áreas del organigrama como ser: recursos humanos, financieros, producción, comercial y otros, que son necesarios para lograr las diferentes ventajas competitivas que la empresa sea propuesto para su éxito en el mercado.

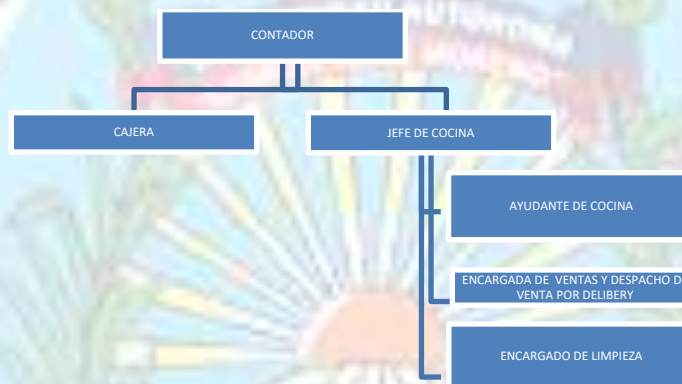
5.3. TIPO DE ORGANIZACIÓN PROPUESTA

Para el desarrollo de este proyecto se ha previsto la constitución de una empresa de Sociedad de Responsabilidad Limitada. Elegimos este tipo de sociedad debido a que sus características se adaptan a nuestro proyecto.

5.4. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La organización del proyecto estará estructurada de la siguiente manera (ver figura n° 1):

Figura N° 1



5.5. MANUAL DE FUNCIONES. -

Junta de Socios

- 1.- Aprobar y ordenar el cumplimiento de la política general, el Plan de Desarrollo y el Plan Estratégico presentado por la Gerencia General de la sociedad.
- 2.- Controlar el funcionamiento general de la organización y verificar su conformidad con la política y planes adoptados.
- 3.- Determinar con sujeción a la Ley, la estructura administrativa interna de la sociedad, aprobar el manual de funciones orgánicas, la escala y sistemas de remuneración de los trabajadores, teniendo en cuenta los respectivos estudios de precios de mercado y el equilibrio del respectivo presupuesto.

Contador

Encabeza jerárquicamente la estructura y en resumen está a cargo del buen funcionamiento global de la empresa. Es por este motivo que debe cumplir con los requisitos necesarios para este cargo.

a) Funciones:

- ✓ Responsable de la administración; define los reglamentos y las políticas administrativas y comercial de la empresa.
- ✓ Evaluar al personal a su cargo y es responsable de la selección y contratación del personal.
- ✓ Encargado de los gastos de operación es y del manejo de los ingresos.
- ✓ Debe ser capaz de llevar la documentación al día en cuanto a control interno, informes, inventarios, auditorias, manuales de procedimiento y también será el responsable de elaborar un reglamento para los funcionarios.
- ✓ Controlar toda la información que se pueda manejar en la empresa, saber interpretarla y tomar decisiones en el momento oportuno.
- ✓ Encargado de las obligaciones tributarias, de presentar los estados financieros.
- ✓ Supervisar y poner en conocimiento al administrador la aplicación de las políticas aprobadas en aspectos de precios, compras y créditos, etc.
- ✓ Ejercer las funciones de las actividades específicas de la contabilidad general como, por ejemplo: el calendario mensual de cierre contable, las liquidaciones de pago a empleados, proveedores y a terceros, las actualizaciones, elaborar los estados financieros.
- ✓ Se encarga de las disposiciones legales impositivas, laborales y sociales vigentes pertinentes.
- ✓ Lleva el control de facturas de los servicios básicos.

b) Dependencia

Depende de los socios de la empresa.

c) Subordinación

A su cargo se encuentran la cajera o Cajero y el jefe(a) de cocina.

Cajero (a)

Sera desempeñada por una persona con conocimientos de contabilidad, controlando los ingresos y egresos de dinero.

a) Funciones:

- ✓ Encargada de recepción de documentos y su posterior organización y archivo.
- ✓ Controlar la provisión de facturas / notas en las cajas y de recepción.
- ✓ Aprobar las solicitudes de compra, de acuerdo con las necesidades de la empresa en coordinación con el jefe (a) de cocina.
- ✓ Confeccionar los asientos diarios necesarios para llevar a cabo el registro contable de las operaciones.

b) Dependencia

Depende del administrador de la empresa.

Jefe(a) de cocina

Cargo fundamental dentro de la estructura de la empresa. Debe tener conocimientos de la repostería y tener la habilidad para elaborar nuevos productos saber reemplazar las harinas refinadas por harinas con más valor nutricional y bajas calorías reemplazar el azúcar por este vía o edulcorantes.

a) Funciones:

- ✓ Verificar el buen funcionamiento de los equipos de la cocina, de los freezers y por consiguiente solicitar el respectivo mantenimiento cuando sea necesario.
- ✓ Responsable de la selección, compra de los alimentos y preparación de los postres.
- ✓ Elaborar los menús correspondientes.

- ✓ Realizar periódicamente inventarios de la vajilla, utensilios de cocina.
- ✓ Especificar los ingredientes y componentes de cada postre y verificar la preparación de acuerdo a las recetas elaboradas.
- ✓ Supervisar a sus empleados en la preparación de alimentos en la cocina.
- ✓ Verificar la racional utilización de los insumos, reducción al mínimo posible de los desperdicios.
- ✓ Emitir la lista de mercado y encargarse de compras, de acuerdo a las normas del procedimiento en vigencia.
- ✓ Supervisar y controlar la limpieza en general.

b) Dependencia

Depende del administrador del negocio

c) Subordinación

Tiene a su cargo a los ayudantes de cocina, los garzones y al encargado de limpieza.

Ayudante de cocina

Personal de apoyo para el jefe o la jefa de cocina, por lo que es necesario que domine las operaciones básicas que se realizan en el área de cocina.

a) Funciones:

- ✓ Encargado del lavado de platos y vajillas en general.
- ✓ Limpiar y guardar todo el material utilizado.
- ✓ Lavar los utensilios de cocina, vajillas y cristalería utilizada en el negocio.
- ✓ Colaborar a pedido del cocinero en tareas propias de la cocina.
- ✓ Barrer y trapear la cocina dejando todos los utensilios, vajilla y cristalería en su debido lugar cada día.
- ✓ Reportar vajillas rotas o de cualquier otro implemento de cocina.

b) Dependencia

Depende de la jefe de cocina.

Encargo de ventas y despacho de ventas por delibery

Es el encargado tomar del pedido de los clientes y la atención y servicio.

a) Funciones:

- ✓ Encargado de ventas en las instalaciones y despacho de pedidos por delibery.
- ✓ Reporta vajillas rotas o de cualquier otro implemento de cocina.
- ✓ Con anticipación a la llegada del cliente, acomoda los productos para su exhibición y posterior venta.
- ✓ Distribuye los pedidos realizados por los clientes.
- ✓ Está atento a cualquier pedido del cliente.

b) Dependencia

Depende de la jefe de cocina.

Encargado de limpieza

La higiene es un factor muy importante en la prestación de un servicio de esta naturaleza. De ahí la necesidad de contar en la estructura de un encargado de limpieza.

a) Función Principal

Mantener limpias todas y cada una de las áreas.

b) Dependencia

Depende de la jefe de cocina.

Organigrama de la Empresa

Como apoyo visual a lo anteriormente expresado se presenta el organigrama de la Empresa.

5.6. PRESUPUESTO DE RECURSO HUMANOS

En el siguiente cuadro se da a conocer el presupuesto salarial de todo el proyecto.

Cuadro n° 8

PRESUPUESTO SALARIAL DE RECURSO HUMANOS

(EXPRESADO EN BOLIVIANOS)

DETALLE	CANTIDAD	SUELDO MES	MESES TRABAJADOS	SUELDO AL AÑO
GERENCIA GENERAL				
Contador Adm.	1,00	3.500,00	12,00	42.000,00
Cajero, Ventero	1,00	2.362,00	12,00	28.344,00
Sub Total	2,00	5.862,00	-	70.344,00
OPERACIONES	-	-	-	-
Jefe de Cocina	1,00	1.500,00	12,00	18.000,00
Ayudante de Cocina	1,00	1.316,00	12,00	15.792,00
Limpieza	1,00	1.316,00	12,00	15.792,00
Sub Total	3,00	4.132,00	-	49.584,00
TOTAL	5,00	9.994,00	-	119.928,00

5.7.- PASOS PARA CREAR UNA EMPRESA FORMAL

Paso 1.- inicio: Se elige constituir el proyecto de inversión bajo la Sociedad de Responsabilidad Limitada porque sus características son coherentes con el proyecto.

Características principales

- Hay más de dos socios
- El número de socio es ilimitado
- El capital de la empresa es financiado por los propios socios
- La administración del negocio puede estar a cargo de los mismos socios de la sociedad o de personas ajenas a la misma, etc.

Paso 2.- SEPREC

REQUISITOS DE FORMA PRESENCIAL:

- a) Formulario web de Solicitud de Inscripción con carácter de declaración jurada, debidamente llenado por el representante legal y con aprobación vía ciudadanía digital.

- b) Testimonio de escritura pública de constitución social, en original o fotocopia legalizada legible.
- c) Cancelar el costo para Publicación extenso del testimonio de constitución en la Gaceta Electrónica del Registro de Comercio.
- d) Testimonio de poder del representante legal original o fotocopia legalizada legible.

Paso 3. Servicios de Impuestos nacionales

Personas Jurídicas

- 1. Testimonio de Constitución de sociedad/Personería Jurídica/Acta de Asamblea debidamente notariada.
- 2. Poder Notariado que establezca las facultades del Representante Legal de la entidad.
- 3. Documento de identidad vigente del Representante Legal.
- 4. Facturas de luz o aviso de cobranza emitidos en los últimos 60 días del Domicilio Fiscal de la Entidad y del Domicilio Habitual del Representante Legal.
- 5. Croquis del Domicilio Fiscal de la Entidad y del Domicilio Habitual del Representante Legal.
- 6. * Otros requisitos pueden ser solicitados, según la naturaleza jurídica de la Entidad.

PASO 4.- Alcaldía Municipal

- 1. Fotocopia de Cédula de Identidad del Representante Legal (2 fotocopias)
- 2. Balance de Apertura con solvencia profesional (2 fotocopias)
- 3. Fotocopia NIT (Certificado de Inscripción) (2 copias)
- 4. Fotocopias de avisos de cobranza de luz y agua de la actividad económica
- 5. Fotocopia del Plano de Ubicación o Croquis de negocio y domicilio
- 6. Folder amarillo dos unidades

7. Caratula Bs.- 5
8. Timbres de valor de Bs.- 150 (50+50+.30+10+10)
9. Formulario de Declaración Jurada (FORM. 101 y OMA - 02)
10. Fotocopia del Poder del Representante Legal
11. Fotocopia de Acta de Constitución
12. Una Foto 2,5 x 2,5 cm fondo rojo del Representante Legal
13. Evaluación de Impacto Ambiental (secretaria de Medio Ambiente)

PASO 5.- Caja Nacional de Salud

1. Formulario AVC-04 llenado, sellado y firmado por el empleador y el trabajador (excluyendo la casilla N° 4).
2. Formulario AVC-05 (carnet de asegurado sin llenar).
3. Certificado de Nacimiento del trabajador (actual computarizado) emitido por SERECI.
4. Cédula de Identidad (adjuntar fotocopia si son varias afiliaciones, afiliaciones masivas).
5. Papeleta de Pago vigente, (en caso de reciente ingreso al trabajo debe presentar Memorándum de Designación, Contrato de trabajo y/o Planilla de Salarios sellado por Cotizaciones).
6. Examen Pre ocupacional o la boleta de depósito de 100 bolivianos.

Requisitos para la empresa

1. Form. AVC-01 (solo firma y sello empleador)
2. Form. AVC-02 (Vacío)
3. Form. RCI-1A (solo firma y número cédula identidad)
4. Solicitud dirigida al JEFE DEPTO. NAL. AFILIACIÓN
5. Fotocopia C.I. del responsable o Representantes Legal

6. Fotocopia NIT
7. Fotocopia balance de Apertura aprobado y firmado por el SERVICIO NACIONAL DE IMPUESTOS INTERNOS
8. Planilla de haberes original y tres copias (sellado y firmado)
9. Nómina del personal con fecha de nacimiento
10. Croquis de ubicación de la Empresa
11. Examen Pre – Ocupacional (100.- Bs. por trabajador) se debe efectuar el depósito en la ventanilla 4 (división de tesorería)

PASO 6.- Gestora Pública de Seguridad Social de Largo Plazo

- 1.-llenar formulario de inscripción
- 2.-formulario de carnet de identidad del representante (2) legal.
- 3.-fotocopia del NIT de la empresa (2)
- 4.-fotocopia del poder del representante legal (2)
- 4.-croquis de la empresa (2)
- 5.-fotocopia de matrícula de comercio 2)

PASO 7.- Ministerio de Trabajo

- La solicitud deberá efectuarse en las Jefaturas Departamentales o Regionales de Trabajo
- Tres (3) ejemplares originales del contrato de trabajo individualizado
- Fotocopia del carnet de identidad del empleador o del representante legal.
- Fotocopia del carnet de identidad del trabajador.
- Fotocopia legalizada del Testimonio Poder del representante legal, (si corresponde)

- Declaración Jurada de la actualización o inscripción del Registro Obligatorio de Empleadores
- Depósito Bancario Original de 19 Bs., por cada registro de contrato individual, el cual debe ser efectuado a la cuenta número 1 – 6036425 del Banco Unión.
- La documentación, debe ser presentada en orden y en folder de color verde y debidamente foliado, por cada contrato de trabajo.



CAPITULO VI

INVERSION Y FINANCIAMIENTO

5.1. OBJETIVO

Analizar y describir las diferentes inversiones y financiamiento que tiene el proyecto en términos monetarios.

INVERSIONES TOTALES EN UNIDADES MONETARIAS
(EXPRESADOS EN BOLIVIANO)

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL	32.95%
					%
1. INVERSIONES FIJA					
Maquinarias y Equipos					
Heladera	Unidades	1	1.740	1.740	
Mostrador	Unidades	1	2.100	2.100	
Horno Hechizo	Unidades	1	2.000	2.000	
Batidora	Unidades	2	2900	5.800	
Balanza	Unidad	1	150	150	
Mesa de trabajo	Unidad	2	2.400	4.800	
Moldes	Unidad	36	15	540	
Fuentes	Unidad	4	20	80	
Cernidores	Unidad	3	12	36	
Espátulas	Unidades	4	10	40	
Equipo de computación	Unidades	1	3000	3.000	
Sub total				20.286	
Muebles y Enseres					
Basurero	Unidad	1	30	30	
Escritorio grande	Unidad	1	700	700	
Silla	Unidades	1	150	150	
Sub total				880	
Total Inversiones Fija				21.166	100%
2.INVERSIONES DIFERIDA					
					10.12%
Estudio de factibilidad		1	5000	5.000	70%
Organización de la empresa		1	1500	1.500	30%
Total Inversión Diferida				6.500	100%
Total Inversión Fija y Diferida				27.666	
INVERSIONES TOTALES EN UNIDADES MONETARIAS					
(EXPRESADOS EN BOLIVIANO.)					
DETALLE		CANTIDAD	PRECIO UN.	TOTAL	%

2. CAPITAL DE TRABAJO				56.92%
(PARA 1 MESES)				
Alquiler del Local	1	3000	3000	5.63
Sueldos y salarios	1	12.086	12.086	22.69
Materia Prima	1	35.712	35.712	67.04
Material de oficina	1	20	20	0.04
Material de limpieza	1	50	50	0.09
Energía eléctrica	1	700	700	1.31
Agua potable	1	500	500	0.94
Internet	1	150	150	0.28
Imprevistos	1	1000	1.000	1.88
gas	1	50	50	0.09
Total capital de Trabajo			53.268	100
Total inversiones			64.225	

Del total de inversión las inversiones fijas representan el 56.03%, la diferida el 15.07% y el capital de trabajo para 1 meses el 28.89%.

En las inversiones fijas las maquinarias y equipo representan las de mayor proporción (84%), en las diferidas el estudio de factibilidad (70%) y en el capital de trabajo, los sueldos y salarios con un 80%.

5.2 CRONOGRAMA DE INVERSIONES

CRONOGRAMA DE INVERSIONES							
ITEMS	INVERCION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	SALDOS
ORIGENES							
Saldo Anterior	45222	45222	42222	24936	21056	19986	0
(+) Financiamiento Externo	31655	3000	17286	3880	1070	6419	
(+)Financiamiento Propio	13567					13567	
(=) (1) TOTAL	45222	3000	17286	3880	1070	19986	45222
APLICACIONES							
(+)Alquileres		3000					3000
(+) Maquinarias y Equipo de Producción		0	16590				16590
(+)Accesorios		0	696				696
(+) Mobiliario de Oficina			0	3880			3880
(+)Materiales de oficina y limpieza					1070		1070
(+) Materia Prima					12852		
(+)Puesta en Marcha						6500	6500
(+) Servicios Basicos						1400	1400
(+) Sueldos y Salarios						12086	12086
(+) Otros							
(=) (2) TOTAL USOS		3000	17286	3880	1070	19986	45222

CAPITULO VI

FINANCIAMIENTO

6.1. OBJETIVO

Analizar las diferentes alternativas de financiamiento que existen, para poner en marcha el proyecto. Además, tomar la mejor alternativa de financiamiento.

6.2. FINANCIAMIENTO

El financiamiento es una actividad por medio de la cual se obtiene los recursos financieros, para la implementación de una actividad productiva de bienes y servicios. Este proyecto se vale de este medio para poner en marcha sus actividades.

6.2.1. Alternativa de financiamiento

La inversión total necesaria para la implementación del proyecto será: aporte propio de los socios de queques artesanales y financiamiento externo.

6.2.1.1. Alternativa de financiamiento externo

Para el requerimiento del financiamiento externo del proyecto, se evaluó las características del crédito de las distintas instituciones financieras del mercado. Esto se realiza con el fin de seleccionar la mejor alternativa.

EVALUACIÓN DE CREDITO BANCARIO				
Características	Ganadero	Mercantil	Unión	Nal. Bolivia
Monto	31655.00	31655.00	31655.00	31655.00
Moneda	Bolivianos	Bolivianos	Bolivianos	Bolivianos
Tasa de interés anual	17%	19%	17%	18%
Plazo a pagar en años	5	6	10	6
Tipo de amortización	Francés	Alemán	Francés	Francés
Forma de pago	Mensual	Mensual	Mensual	Mensual
Tipo de garantía	Documentos en custodia	Documentos en custodia	Documentos en custodia	Documentos en custodia

La mejor alternativa crediticia de financiamiento externo es la del banco Unión porque tiene costo financiero bajo y un largo periodo de cancelación; las cuales se acomodan a las necesidades del proyecto para el cual se hace el estudio.

6.3. ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO

El siguiente cuadro muestra la estructura de financiamiento del proyecto. Donde la proporción de aportes propios de los socios es del 30% y el 70% restante es financiamiento externo.

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO			
(Expresado en boliviano)			
DETALLE	Aporte	Crédito	TOTAL
	Socios	LP 1	
INVERSION			

Fija	13.566.60	10 609.40	24166
Diferida		6500	6.500
Capital de trabajo		14.556	14.556
TOTAL	13566.60	31655.40	45.222
Porcentajes	30%	70%	100%

Además, en este cuadro se puede ver que el financiamiento externo se usara en inversión de bienes tangibles.

6.4. AMORTIZACIÓN DE CREDITO

se observa las amortizaciones de crédito al banco Unión. Esta entidad otorgara el crédito a una tasa de interés nominal del 17%, a 10 años plazo, con una garantía prendaria de documentos en custodia de todas las maquinarias y equipos y los muebles y enseres

METODO FRANCÉS

Condiciones del préstamo:

Monto del Préstamo: 31.655

Plazo: 10 años


Interés Anual: 17%

Garantías: Custodia de Documentos

0,70 X 45.222 = 31,655		
	$CP = K \frac{i/m}{(1-(1+i/m)^{-n*m})}$	
Cuota fija =.	31,655.40	0.17
		$(1-(1+0.17)^{-10})$
Cuota fija =.	31,655.40	0.17

		0.791962617
Cuota Fija =.	31,655	0.214656597
Cuota Fija =.	6,795	

A	B	C	D	E
N°	CUOTA DE AMORTIZACION	INTERES DEL 9% PERIODO	CUOTA DE PAGOS	SALDOS O SALDOS DE CAPITAL
				31,655
1	1,413.62	5,381	6,795	30,242
2	1,653.94	5,141	6,795	28,588
3	1,935.11	4,860	6,795	26,653
4	2,264.08	4,531	6,795	24,389
5	2,648.97	4,146	6,795	21,740
6	3,099.29	3,696	6,795	18,640
7	3,626.17	3,169	6,795	15,014
8	4,242.62	2,552	6,795	10,772
9	4,963.87	1,831	6,795	5,808
10	5,807.73	987	6,795	0



CAPITULO VII
INGRESOS Y COSTOS

7.1. OBJETIVO

Realizar una proyección de los ingresos y costos que tendrá el proyecto en su fase de operaciones para así determinar tanto las utilidades como las pérdidas en la etapa de operación.

7.2. INGRESOS

Son la cuantificación de las unidades monetarias que genera el proyecto por las ventas del servicio transporte de carga establecida en base al programa de prestación de servicios diario.

CUADRO DE INGRESOS					
AÑO	1	2	3	4	5
PRECIO UNITARIO	52,50	52,50	52,50	52,50	52,50
CANT. VENDIDA	10.368,00	10.368,00	10.368,00	10.368,00	10.368,00
TOTAL VENTAS	544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00

Los ingresos irán aumentando anualmente debido especialmente a los incrementos de precio a causa de la inflación.

7.3. COSTOS

Se define como costo todo desembolso que debe efectuar la empresa, para la adquisición de bienes y servicios a ser utilizados en los asuntos propios de mismo, durante un periodo de tiempo determinado. Los costos se clasifican en costos fijos y variables.

7.3.1. Costos fijos

Son aquellos que se mantiene constantes para cualquier nivel de utilización de la capacidad instalada.

En el proyecto se incurrirán en los siguientes costos fijos.

COSTOS FIJOS

(Expresado en boliviano)

Años	1	2	3	4	5
alquileres del local	36.000	36.000	36.000	36.000	36.000
sueldo y salarios	145.032	145.032	145.032	145.032	145.032
Material de oficina	240	240	240	240	240
Material de limpieza	600	600	600	600	600
Energía eléctrica	8.400	8.400	8.400	8.400	8.400
Agua potable	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Internet	1800	1800	1800	1800	1800
gas	600	600	600	600	600
Total	198.672	198.672	198.672	198.672	198.672

7.3.2. Costos variables

Son aquellos costos que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción. En el proyecto se incurrirán en los siguientes costos variables.

COSTOS VARIABLES

(Expresado en boliviano.)

Años	1	2	3	4	5
queque de cacao amargo	145.152.00	145.152.00	145.152.00	145.152.00	145.152.00
queque de naranja	138.240.00	138.240.00	138.240.00	138.240.00	138.240.00
queque de almendra	145.152.00	145.152.00	145.152.00	145.152.00	145.152.00
Total	428.544.00	428.544.00	428.544.00	428.544.00	428.544.00

7.3.5. FLUJO DE CAJA CON FINANCIAMIENTO Y SIN FINANCIAMIENTO

7.3.5.1. FLUJO DE CAJA CON FINANCIAMIENTO

FLUJO DE EFECTIVO DEL PROYECTO (CON FINANCIAMIENTO)						
DESCRIPCION	0	1	2	3	4	5
(+) INGRESO: VENTADE PRODUCTO		544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00
(-) COSTO OPERATIVO		428.544,00	428.544,00	428.544,00	428.544,00	428.544,00
(-) COSTO FINANCIERO		4.744,00	4.532,00	4.284,00	3.994,00	3.655,00
(-) DEPRECIACION ACTIVO FIJO		1.971,50	1.971,50	1.971,50	1.971,50	1.221,50
(-) AMORTIZACION ACTIVO DIFERIDO		1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00
(+) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		107.760,50	107.972,50	108.220,50	108.510,50	109.599,50
(-) IMPUESTO A LA UTILIDAD (25%)		26.940,13	26.993,13	27.055,13	27.127,63	27.399,88
(+) UTILIDAD DESPUES IMPUESTO		80.820,38	80.979,38	81.165,38	81.382,88	82.199,63
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		3.271,50	3.271,50	3.271,50	3.271,50	2.521,50
(-)ALQUILER DEL LOCAL		3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00
(-)EQUIPO DE COMPUTACION	3.000,00					
(-)MUEBLES Y ENSERES	7.090,00					
(-)MAQUINAS	4.100,00					
(-)OTRAS INVERSIONES (MENAJE DE COCINA)	876,00					
(-)ACTIVO DIFERIDO	6.500,00					
(-/+)CAPITAL DE TRABAJO	32.598,00					32.598,00
(+)CREDITO RECIBIDO	27.903,00					
(-)AMORTACION DE CREDITO		1.246,07	1.457,90	1.705,75	1.995,72	2.335,00
(+)VALOR DEL SALVAMENTO						5.082,50
(+)VENTA DE MAQUINARIA DE ACTIVO FIJO						
(-) IMPUESTO IUE 17%						
(+) VALOR DE DESHECHO						
FLUJO NETO	- 26.261,00	79.845,81	79.792,98	79.731,13	79.658,66	117.066,63

7.3.5.2.FLUJO DE CAJA SIN FINANCIAMIENTO

FLUJO DE EFECTIVO DEL PROYECTO (SIN FINANCIAMIENTO)						
DESCRIPCION	0	1	2	3	4	5
(+) INGRESO: VENTADE PRODUCTO		544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00	544.320,00
(-) COSTO OPERATIVO		428.544,00	428.544,00	428.544,00	428.544,00	428.544,00
(-) COSTO FINANCIERO						
(-) DEPRECIACION ACTIVO FIJO		1.971,50	1.971,50	1.971,50	1.971,50	1.221,50
(-) AMORTIZACION ACTIVO DIFERIDO		1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00
(+) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		112.504,50	112.504,50	112.504,50	112.504,50	113.254,50
(-) IMPUESTO A LA UTILIDAD (25%)		28.126,13	28.126,13	28.126,13	28.126,13	28.313,63
(+) UTILIDAD DESPUES IMPUESTO		84.378,38	84.378,38	84.378,38	84.378,38	84.940,88
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		3.271,50	3.271,50	3.271,50	3.271,50	2.521,50
(-) ALQUILER DEL LOCAL		3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00
(-) EQUIPO DE COMPUTACION	3.000,00					
(-) MUEBLES Y ENSERES	7.090,00					
(-) MAQUINAS	4.100,00					
(-) OTRAS INVERSIONES (MENAJE DE COCINA)	876,00					
(-) ACTIVO DIFERIDO	6.500,00					
(-/+) CAPITAL DE TRABAJO	32.712,00					32.712,00
(+) CREDITO RECIBIDO						
(-) AMORTACION DE CREDITO						
(+) VALOR DEL SALVAMENTO						5.082,50
(+) VENTA DE MAQUINARIA DE ACTIVO FIJO						
(-) IMPUESTO IUE 25%						
(+) VALOR DE DESHECHO						
FLUJO NETO	- 54.278,00	84.649,88	84.649,88	84.649,88	84.649,88	122.256,88

