

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISAEL SARACHO”**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**  
**CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN II – ADM 599**  
**MODALIDAD: PLAN DE NEGOCIOS**



**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA PREPARACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN  
DE DESAYUNOS PERSONALIZADOS EN LA CIUDAD DE TARIJA**

**POSTULANTE:**

BUSTAMANTE JAIME PAOLA ADRIANA

**DOCENTE GUÍA:**

LIC. ARAOZ MONTOYA LUIS

Trabajo de profesionalización, presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito para optar al grado académico de licenciatura en Administración de Empresas.

**JULIO DE 2021**  
**TARIJA - BOLIVIA**

---

## AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer principalmente a Dios quien con su bendición me ha permitido hoy llegar a cumplir un sueño más, por ser mi apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

A mis padres Luis Bustamante y Elisa Jaime por ser mi pilar fundamental, por apoyarme en todo lo que me propongo, por ayudarme en hacer realidad mi propia empresa, por ser mis motivadores día a día y creer en mí siempre. Agradezco a mis docentes de la carrera de Administración de Empresas por haber compartido sus conocimientos a lo largo de mi formación profesional, principalmente agradezco al licenciado Luis Araoz Montoya quien me ha guiado con la enseñanza de su valioso conocimiento, su paciencia, su dedicación y apoyo incondicional.

A Víctor Pereira que siempre estuvo a mi lado motivándome día a día a seguir creciendo y apoyándome a cumplir mis sueños.

A mis compañeros con los que compartí dentro y fuera de las aulas, especialmente a Selva Orozco una gran amiga que siempre me apoyo y motivo todos los días y a Gabriela Espíndola una amiga incondicional que se convirtió en mi hermana.

A mis amigas del colegio que ahora son mis hermanas del alma Mariana Chamón, Karen Tavera y Lucia Ávila que siempre estuvieron a mi lado apoyándome en todo momento.

Y por último quiero agradecerme a mí por luchar día a día para salir adelante y trabajar duro para conseguir todo lo que me propongo, hoy puedo decir que me siento orgullosa por todo lo que he logrado en el camino de esta vida, por tener mi propio negocio y por tener el entusiasmo de seguir emprendiendo y creciendo profesionalmente, aún falta una vida por recorrer, este es el comienzo y espero que Dios me permita lograr y cumplir mis sueños.

---

---

## DEDICATORIA

Dedico principalmente a Dios por haberme dado salud y por permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mis padres Luis y Elisa quienes con su amor, esfuerzo y apoyo incondicional estuvieron siempre, hoy puedo decirles “lo logre” y quiero que siempre se sientan orgullosos de mí, que su hija daría todo por ustedes los quiero mucho.

---

## Índice de Contenido:

<u>I. PLAN DE TRABAJO</u> .....	1
<u>1.1. Antecedentes</u> .....	1
<u>1.2. Justificación o fundamentación</u> .....	2
<u>1.3. Planteamiento del problema</u> .....	3
<u>1.3.1. Identificación de los síntomas de la industria</u> .....	3
<u>1.3.2. Identificación de necesidades insatisfechas de un mercado objetivo</u> .....	4
<u>1.3.3. Descripción general de la idea de negocio</u> .....	4
<u>1.3.4. Oportunidades del mercado</u> .....	5
<u>1.4. Objetivos de investigación</u> .....	5
<u>1.4.1. Objetivo general</u> .....	5
<u>1.4.2. Objetivos específicos</u> .....	6
<u>1.5. Metodología y técnicas de investigación</u> .....	6
<u>1.5.1. Tipo de investigación</u> .....	6
<u>1.5.2. Determinación del universo de estudio</u> .....	7
<u>1.5.3. Determinación de la técnica de muestreo</u> .....	7
<u>1.5.4. Determinación del tamaño de la muestra</u> .....	7
<u>1.5.5. Instrumentos para la recopilación de la información</u> .....	8
<u>1.6. Delimitación de la investigación</u> .....	8
<u>II. ANÁLISIS DEL CONTEXTO Y NATURALEZA DEL NEGOCIO</u> .....	10
<u>2.1. Análisis del contexto</u> .....	10
<u>2.1.1. Análisis del entorno mediato del negocio</u> .....	10
<u>2.1.2. Análisis del entorno inmediato del negocio</u> .....	15
<u>2.1.3. Análisis FODA</u> .....	20
<u>2.2. Naturaleza del negocio</u> .....	22

<a href="#">2.2.1. Descripción del producto o idea del negocio</a>	22
<a href="#">2.2.2. Justificación de la empresa</a>	22
<a href="#">III. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS</a>	24
<a href="#">3.1. Investigación de mercados</a>	24
<a href="#">3.1.1. Proyecto de investigación de mercados</a>	24
<a href="#">3.1.2. Diseño de la investigación</a>	27
<a href="#">3.1.3 Técnica de muestreo a emplear</a>	28
<a href="#">3.1.3. Participación de la Competencia en el Mercado</a>	50
<a href="#">3.1.4. Riesgos y oportunidades de mercado</a>	51
<a href="#">3.1.5. Conclusiones de la investigación de mercados</a>	53
<a href="#">IV. PLAN DE MARKETING</a>	55
<a href="#">4.1. Función del marketing</a>	55
<a href="#">4.1.1. Objetivos de marketing</a>	55
<a href="#">4.1.2. Segmentos del mercado</a>	55
<a href="#">4.2.3. Determinación de la tasa de crecimiento de la demanda</a>	56
<a href="#">4.2.4. Marketing Mix</a>	56
<a href="#">4.2.5. Estrategias de posicionamiento</a>	59
<a href="#">4.2.6. Estrategias de crecimiento</a>	64
<a href="#">4.2.7. Plan y Estrategia de ventas para la introducción al mercado</a>	65
<a href="#">4.2.8. Estrategias de marketing ecológico y social</a>	65
<a href="#">4.3. Metodología CANVAS para la gestión de proyectos</a>	66
<a href="#">4.3.1. Diseño de la tabla lienzo</a>	66
<a href="#">4.3.2. Marco lógico</a>	69
<a href="#">4.4. Función del marketing</a>	70
<a href="#">4.4.1. Objetivo general</a>	70

<a href="#">4.4.2. Análisis de necesidades</a>	71
<a href="#">4.4.3. Comportamiento del consumidor</a>	71
<a href="#">4.4.4. Ventaja competitiva</a>	73
<a href="#">V. PLAN DE PRODUCCIÓN</a>	74
<a href="#">5.1. Objetivos del área de producción</a>	74
<a href="#">5.2. Experiencia de los mentores</a>	74
<a href="#">5.3. Ingeniería del producto</a>	74
<a href="#">5.3.1. Tamaño, forma y dimensiones</a>	74
<a href="#">5.3.2. Peso neto</a>	74
<a href="#">5.3.3. Diseño del empaque</a>	75
<a href="#">5.4. Descripción del proceso de producción</a>	76
<a href="#">5.4.1. Tipo de proceso</a>	76
<a href="#">5.4.2. Flujo del proceso</a>	76
<a href="#">5.5. Diseño del servicio</a>	76
<a href="#">5.5.1. Atributos básicos del producto-servicio</a>	76
<a href="#">5.5.2. Atributos añadidos del producto-servicio</a>	77
<a href="#">5.5.3. Diagrama de flujo del servicio</a>	79
<a href="#">5.6. Requerimientos de la tecnología</a>	80
<a href="#">5.7. Administración de materiales</a>	82
<a href="#">5.7.1. Necesidad de Materia prima</a>	82
<a href="#">5.7.2. Proveedores negociables</a>	83
<a href="#">5.7.3. Sistema de compras</a>	83
<a href="#">5.8. Capacidad Productiva</a>	83
<a href="#">5.9. Localización de la empresa</a>	83
<a href="#">5.9.1. Macro localización del proyecto</a>	83

<a href="#">5.9.2. Micro localización del proyecto</a>	84
<a href="#">5.10. Diseño y distribución de planta</a>	85
<a href="#">5.11. Higiene y seguridad industrial</a>	85
<a href="#">5.12. Control de calidad</a>	86
<a href="#">5.12.1. Antes del proceso productivo</a>	86
<a href="#">5.12.2. Durante el proceso productivo</a>	86
<a href="#">5.12.3. Después del proceso productivo</a>	86
<a href="#">5.13. Plan de producción anual</a>	86
<a href="#">5.14. Programa de producción</a>	87
<a href="#">5.15. Costos de Producción</a>	87
<a href="#">5.15.1. Costos fijos</a>	87
<a href="#">5.15.2. Costos variables</a>	89
<a href="#">5.15.3. Costo total de producción</a>	91
<a href="#">5.16. Ciclo de vida del proyecto</a>	92
<a href="#">VI. PLAN ORGANIZACIONAL</a>	93
<a href="#">6.1. Objetivos del Plan Organizacional</a>	93
<a href="#">6.2. Marco legal de la organización</a>	93
<a href="#">6.2.1. Persona natural</a>	93
<a href="#">6.2.2. Registro en Fundempresa</a>	93
<a href="#">6.2.3. Registro de Comercio</a>	94
<a href="#">6.2.4. Licencia de funcionamiento</a>	94
<a href="#">6.2.5. Caja Nacional de Salud (CNS)</a>	96
<a href="#">6.2.6. Ministerio de Trabajo</a>	97
<a href="#">6.2.7. Registro en Impuestos Nacionales</a>	97
<a href="#">6.3. Marco de Referencia Estratégica</a>	98

<a href="#">6.3.1. Declaración de la misión</a>	98
<a href="#">6.3.2. Declaración de la visión</a>	99
<a href="#">6.3.3. Políticas</a>	99
<a href="#">6.3.4. Valores de la empresa</a>	99
<a href="#">6.4. Objetivos de la Empresa</a>	100
<a href="#">6.4.1. Objetivo General de la Empresa</a>	100
<a href="#">6.4.2. Objetivos estratégicos de la empresa</a>	100
<a href="#">6.5. Diseño organizacional</a>	100
<a href="#">6.5.1. Estructura organizacional</a>	100
<a href="#">6.5.2. Descripción de puestos</a>	101
<a href="#">6.5.3. Proceso de integración del personal</a>	103
<a href="#">6.6. Administración de Sueldos y Salarios</a>	106
<a href="#">6.6.1. Escala Salarial</a>	106
<a href="#">6.6.2. Presupuesto Escala Salarial</a>	107
<a href="#">VII. PLAN FINANCIERO</a>	108
<a href="#">7.1. Objetivos del área financiera</a>	108
<a href="#">7.2. Determinación del costo total y unitario</a>	108
<a href="#">7.2.1. Costos fijos</a>	109
<a href="#">7.2.2. Costos variables</a>	111
<a href="#">7.2.3. Costo total de producción</a>	113
<a href="#">7.3. Determinación del precio de venta</a>	114
<a href="#">7.4. Proyección</a>	114
<a href="#">7.5. Ingeniería Financiera</a>	115
<a href="#">7.5.1. Estructura del Capital de Trabajo</a>	115
<a href="#">7.5.2. Requerimiento de activos fijos</a>	116

<a href="#">7.5.3. Estructura de Inversión</a>	118
<a href="#">7.5.4. Fuente de Financiamiento</a>	119
<a href="#">7.5.5. Estructura de Inversión y Financiamiento</a>	119
<a href="#">7.6. Análisis Financiero</a>	121
<a href="#">7.6.1. Balance de Apertura</a>	121
<a href="#">7.6.2. Flujo de caja</a>	122
<a href="#">7.7. Indicadores financieros</a>	123
<a href="#">7.7.1. Valor actual neto (VAN)</a>	124
<a href="#">7.7.2. Tasa interna de retorno (TIR)</a>	125
<a href="#">7.7.3. Relación beneficio costo (B/C)</a>	126
<a href="#">7.7.4. Periodo de recuperación de inversión (PRI)</a>	126
<a href="#">7.7.5. Punto de equilibrio</a>	127
<a href="#">VIII. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO</a>	129
<a href="#">8.1. Cronograma de Gantt</a>	129
<a href="#">8.2. Plan de Contingencia</a>	129
<a href="#">8.2.1. Principales Riesgos</a>	129
<a href="#">8.2.2. Monitoreo y Control del Riesgo</a>	130
<a href="#">8.2.3. Acciones Correctivas</a>	131
<a href="#">VII. CONCLUSIONES DEL PLAN DE NEGOCIOS</a>	132
<a href="#">VIII. RECOMENDACIONES DEL PLAN DE NEGOCIOS</a>	133
<a href="#">IX. BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA</a>	134
<a href="#">Referencia bibliográfica</a>	134
<a href="#">Referencia web gráfica</a>	135

## **Nómina de Anexos:**

<a href="#"><u>Anexo 1: Determinación de la Población</u></a> .....	2
<a href="#"><u>Anexo 2: Entrevista para la Gerente Propietaria de Honey Love</u></a> .....	4
<a href="#"><u>Anexo 3: Encuesta sobre el consumo de desayunos</u></a> .....	5
<a href="#"><u>Anexo 4: Portafolio de Productos</u></a> .....	10
<a href="#"><u>Anexo 5: Detalles de los Productos</u></a> .....	12
<a href="#"><u>Anexo 6: Resultados de la encuesta</u></a> .....	16
<a href="#"><u>Anexo 7: Resultados de la Entrevista</u></a> .....	31
<a href="#"><u>Anexo 8: Catalogo del Día de la Madre</u></a> .....	33

## Índice de Figuras:

<a href="#">Figura 1: Pregunta 1</a> .....	29
<a href="#">Figura 2: Pregunta 2</a> .....	30
<a href="#">Figura 3: Pregunta 3</a> .....	31
<a href="#">Figura 4: Pregunta 4</a> .....	32
<a href="#">Figura 5: Pregunta 5</a> .....	33
<a href="#">Figura 6: Pregunta 6</a> .....	34
<a href="#">Figura 7: Pregunta 7</a> .....	35
<a href="#">Figura 8: Pregunta 8</a> .....	36
<a href="#">Figura 9: Pregunta 9</a> .....	37
<a href="#">Figura 10: Pregunta 10</a> .....	38
<a href="#">Figura 11: Pregunta 11</a> .....	39
<a href="#">Figura 12: Pregunta 12</a> .....	40
<a href="#">Figura 13: Pregunta 13</a> .....	41
<a href="#">Figura 14: Pregunta 14</a> .....	42
<a href="#">Figura 15: Pregunta 15</a> .....	43
<a href="#">Figura 16: Pregunta 16</a> .....	44
<a href="#">Figura 17: Pregunta 17</a> .....	45
<a href="#">Figura 18: Pregunta 18</a> .....	46
<a href="#">Figura 19: Pregunta 19</a> .....	46
<a href="#">Figura 20: Pregunta 20</a> .....	47
<a href="#">Figura 21: Pregunta 21</a> .....	47
<a href="#">Figura 22: Pregunta 22</a> .....	48
<a href="#">Figura 23: Pregunta 23</a> .....	48
<a href="#">Figura 24: Participación de la Competencia</a> .....	50
<a href="#">Figura 25: Oportunidad de Expansión</a> .....	51
<a href="#">Figura 26: Oportunidad de Satisfacción</a> .....	52
<a href="#">Figura 27: Oportunidad de Medios de Comunicación</a> .....	53
<a href="#">Figura 28: Pirámide de Necesidades</a> .....	71
<a href="#">Figura 29: Flujograma del Proceso</a> .....	76
<a href="#">Figura 30: Flujograma de Atención</a> .....	79

<a href="#"><u>Figura 31: Organigrama de Dolce Pecatto</u></a> .....	100
<a href="#"><u>Figura 32: Niveles de la Empresa</u></a> .....	106

## **Índice de Ilustraciones:**

<a href="#"><u>Ilustración 1: Desayuno Premium de Dolce Pecatto</u></a> .....	57
<a href="#"><u>Ilustración 3: Logotipo de la Empresa</u></a> .....	60
<a href="#"><u>Ilustración 4: Perfil de Facebook</u></a> .....	62
<a href="#"><u>Ilustración 5: Perfil de Instagram</u></a> .....	63
<a href="#"><u>Ilustración 6: Caja de madera</u></a> .....	75
<a href="#"><u>Ilustración 7: Desayunos Dolce Pecatto</u></a> .....	75
<a href="#"><u>Ilustración 8: Macro Localización</u></a> .....	84
<a href="#"><u>Ilustración 9: Micro Localización</u></a> .....	84
<a href="#"><u>Ilustración 10: Distribución Interna</u></a> .....	85

## Índice de Tablas:

<a href="#">Tabla 1: Vivienda de la población</a>	16
<a href="#">Tabla 2: Edades de la población</a>	16
<a href="#">Tabla 3: Población estudiantil de Tarija</a>	17
<a href="#">Tabla 4: Situación de hogar del mercado</a>	17
<a href="#">Tabla 5: Servicios Básicos de la Población</a>	17
<a href="#">Tabla 6: Fuerzas de Porter</a>	20
<a href="#">Tabla 7: Análisis FODA</a>	20
<a href="#">Tabla 8: Características de la Población</a>	27
<a href="#">Tabla 9: Proyección de Producción</a>	56
<a href="#">Tabla 10: Precios Estimados</a>	58
<a href="#">Tabla 11: Metodología CANVAS</a>	66
<a href="#">Tabla 12: Objetivos del Proyecto</a>	69
<a href="#">Tabla 13: Detalles Técnicos del Extractor de Zumo</a>	80
<a href="#">Tabla 14: Detalles Técnicos del Extractor de Jugos</a>	80
<a href="#">Tabla 15: Detalles Técnicos de la Licuadora</a>	81
<a href="#">Tabla 16: Detalles Técnicos de la Heladera</a>	81
<a href="#">Tabla 17: Detalles Técnicos de la Cocina</a>	81
<a href="#">Tabla 18: Detalles Técnicos del Horno Industrial</a>	82
<a href="#">Tabla 19: Equipos de Computación</a>	82
<a href="#">Tabla 20: Detalles Materia Prima</a>	83
<a href="#">Tabla 21: Detalles de Producción</a>	86
<a href="#">Tabla 22: Proyección de Producción</a>	87
<a href="#">Tabla 23: Costos Indirectos de Fabricación</a>	87
<a href="#">Tabla 24: Costos de Mano de Obra</a>	88
<a href="#">Tabla 25: Costo de Aportes de Ley</a>	88
<a href="#">Tabla 26: Detalles de Inversión</a>	89
<a href="#">Tabla 27: Costos de Materia Prima</a>	90
<a href="#">Tabla 28: Costos de Insumos de Decoración</a>	90
<a href="#">Tabla 29: Costos Indirectos del Producto</a>	91
<a href="#">Tabla 30: Costo Total de Producción</a>	91

<a href="#"><u>Tabla 31: Ciclo de Vida del Proyecto</u></a> .....	92
<a href="#"><u>Tabla 32: Evaluación de la Misión</u></a> .....	98
<a href="#"><u>Tabla 33: Descripción de Puestos</u></a> .....	101
<a href="#"><u>Tabla 34: Costos de Mano de Obra</u></a> .....	107
<a href="#"><u>Tabla 35: Costos de Aportes de Ley</u></a> .....	107
<a href="#"><u>Tabla 36: Plan de Producción</u></a> .....	108
<a href="#"><u>Tabla 37: Costos Fijos de Producción</u></a> .....	109
<a href="#"><u>Tabla 38: Costos de Mano de Obra</u></a> .....	110
<a href="#"><u>Tabla 39: Costos de Aportes de Ley</u></a> .....	110
<a href="#"><u>Tabla 40: Detalles de Inversión y Depreciación</u></a> .....	111
<a href="#"><u>Tabla 41: Costo de Materia Prima</u></a> .....	112
<a href="#"><u>Tabla 42: Costo de Insumos de Decoración</u></a> .....	112
<a href="#"><u>Tabla 43: Costos Indirectos del Producto</u></a> .....	113
<a href="#"><u>Tabla 44: Costo Total de Producción</u></a> .....	113
<a href="#"><u>Tabla 45: Detalles del Costo de Producción y Precio de Venta</u></a> .....	114
<a href="#"><u>Tabla 46: Proyección de Producción</u></a> .....	114
<a href="#"><u>Tabla 47: Proyección de Ingresos</u></a> .....	115
<a href="#"><u>Tabla 48: Proyección de Egresos</u></a> .....	115
<a href="#"><u>Tabla 49: Inversión Diferida</u></a> .....	115
<a href="#"><u>Tabla 50: Requerimiento de Equipos de Cocina</u></a> .....	116
<a href="#"><u>Tabla 51: Requerimientos de Herramientas de Cocina</u></a> .....	117
<a href="#"><u>Tabla 52: Requerimiento de Equipos de Oficina</u></a> .....	117
<a href="#"><u>Tabla 53: Requerimiento de Herramientas de Oficina</u></a> .....	118
<a href="#"><u>Tabla 54: Inversión Total</u></a> .....	118
<a href="#"><u>Tabla 55: Detalles del Financiamiento</u></a> .....	119
<a href="#"><u>Tabla 56: Plan de Pagos del Crédito</u></a> .....	120
<a href="#"><u>Tabla 57: Resumen del Crédito</u></a> .....	121
<a href="#"><u>Tabla 58: Balance de apertura</u></a> .....	121
<a href="#"><u>Tabla 59: Flujo de Caja con Impuestos</u></a> .....	123
<a href="#"><u>Tabla 60: Valor Actual Neto</u></a> .....	124
<a href="#"><u>Tabla 61: Tasa Interna de Retorno</u></a> .....	125

<a href="#"><u>Tabla 62: Beneficio sobre Costo</u></a> .....	126
<a href="#"><u>Tabla 63: Periodo de Recuperación de la Inversión</u></a> .....	126
<a href="#"><u>Tabla 64: Costos de la Producción de Desayunos</u></a> .....	127
<a href="#"><u>Tabla 65: Cronograma de Implementación</u></a> .....	129