

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**  
**ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN II (ADM-599) - GRUPO 3**  
**MODALIDAD: PLAN DE NEGOCIOS**



**EMPRENDIMIENTO DE UN CAFÉ BAR CON TEMÁTICA MUSICAL DE  
LA DÉCADA 80 EN LA CIUDAD DE TARIJA**

**POR:**

**FLORES QUISPE DAVID ISAÍ**

**DOCENTE GUÍA:**

**MSC. LIC. COLQUE ALANOCA IMER ADIN**

**Trabajo de profesionalización presentado a consideración de la  
“UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito  
para optar el Grado Académico de Licenciatura en Administración de  
Empresas.**

**TARIJA – BOLIVIA**

**MAYO de 2022**

## **DEDICATORIA**

*A mi familia ya que gracias a ellos se pudo concretar este proyecto.*

*A todas las personas que alguna vez se preocuparon y mandaron sus buenos ánimos al momento de realizar el proyecto.*

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>.....</b>
<b>1. ANTECEDENTES.....</b>	<b>1</b>
<b>2. JUSTIFICACIÓN .....</b>	<b>3</b>
2.1. TEÓRICA.....	3
2.2. PRÁCTICA.....	4
2.3. CIENTÍFICA .....	4
2.4. SOCIAL.....	5
<b>3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>5</b>
3.1. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
<b>4. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>8</b>
4.1. OBJETIVO GENERAL.....	8
4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	8
<b>5. METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>9</b>
5.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	9
5.2. MÉTODOS O TÉCNICAS.....	10
5.3. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	11
<b>6. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>11</b>
6.1. GEOGRÁFICO .....	11
6.2. TEÓRICO.....	11
6.3. TEMPORAL.....	12
<b>CAPÍTULO I ANÁLISIS DEL CONTEXTO .....</b>	<b>13</b>
<b>1. ANÁLISIS DEL CONTEXTO.....</b>	<b>14</b>
1.1. ANÁLISIS DEL MACROENTORNO.....	14
1.2. ANÁLISIS DE MICROENTORNO .....	29
1.3. OPORTUNIDADES Y AMENAZAS.....	40
<b>CAPÍTULO II NATURALEZA DEL NEGOCIO .....</b>	<b>41</b>

<b>2. NATURALEZA DEL NEGOCIO .....</b>	<b>42</b>
2.1. JUSTIFICACIÓN DE LA EMPRESA .....	42
2.2. FILOSOFÍA EMPRESARIAL .....	44
2.3. OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	45
2.4. ESTRATEGIAS.....	46
<b>CAPÍTULO III INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....</b>	<b>48</b>
<b>3. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS .....</b>	<b>49</b>
3.1. FUNDAMENTACIÓN .....	49
3.2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	49
3.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	50
3.4. PROCESO DEL DISEÑO DE LA MUESTRA .....	51
3.5. RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN.....	53
3.6. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	53
3.7. CONCLUSIONES .....	75
<b>CAPÍTULO IV PLAN DE MARKETING.....</b>	<b>78</b>
<b>4. PLAN DE MARKETING .....</b>	<b>79</b>
4.1. OBJETIVOS DEL ÁREA DE MARKETING.....	79
4.2. MERCADO POTENCIAL .....	79
4.3. MARKETING MIX .....	81
<b>CAPÍTULO V PLAN DE OPERACIONES.....</b>	<b>95</b>
<b>5. PLAN DE OPERACIONES.....</b>	<b>96</b>
5.1. OBJETIVOS DEL ÁREA DE OPERACIONES .....	96
5.2. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	97
5.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO ....	101
5.4. CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINARIA Y EQUIPO .....	108
5.5. ADMINISTRACIÓN DE MATERIA PRIMA.....	113
5.6. LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	116
5.7. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN FÍSICA DE LAS INSTALACIONES .....	117

5.8. HIGIENE Y SEGURIDAD.....	119
<b>CAPÍTULO VI PLAN DE RECURSOS HUMANOS.....</b>	<b>122</b>
<b>6. PLAN DE RECURSOS HUMANOS.....</b>	<b>123</b>
6.1. OBJETIVOS DEL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS .....	123
6.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....	124
6.3. DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE LA ORGANIZACIÓN .....	125
6.4. PROCESO DE INTEGRACIÓN DEL PERSONAL .....	138
6.5. ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS .....	139
6.6. MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN .....	143
<b>CAPÍTULO VII PLAN FINANCIERO.....</b>	<b>148</b>
<b>7. PLAN FINANCIERO .....</b>	<b>149</b>
7.1. OBJETIVOS DEL ÁREA FINANCIERA.....	149
7.2. ESTRUCTURA DE INVERSIÓN .....	150
7.3. FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....	158
7.4. DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN .....	158
7.5. BALANCE DE APERTURA.....	163
7.6. FLUJO DE CAJA ECONÓMICO.....	165
7.7. FLUJO DE CAJA FINANCIERO.....	167
7.8. INDICADORES DE EVALUACIÓN.....	169
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>176</b>
<b>CONCLUSIONES:.....</b>	<b>177</b>
<b>RECOMENDACIONES: .....</b>	<b>179</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>.....</b>
<b>WEBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>.....</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>.....</b>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO N° 1: NIVELES DE INFLACIÓN .....</b>	<b>19</b>
<b>GRÁFICO N° 2: DESARROLLO TECNOLÓGICO EN BOLIVIA .....</b>	<b>25</b>
<b>GRÁFICO N° 3: CARENCIA DE ESTABLECIMIENTOS .....</b>	<b>54</b>
<b>GRÁFICO N° 4: ACEPTACIÓN DE LA POBLACIÓN TARIJEÑA .....</b>	<b>56</b>
<b>GRÁFICO N° 5: ACEPTACIÓN DEL SISTEMA SE SERVICIO ONLINE .</b>	<b>57</b>
<b>GRÁFICO N° 6: ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS VEGANOS.....</b>	<b>59</b>
<b>GRÁFICO N° 7: CARACTERÍSTICAS QUE VALORA LA POBLACIÓN..</b>	<b>61</b>
<b>GRÁFICO N° 8: FRECUENCIA DE ASISTENCIA .....</b>	<b>63</b>
<b>GRÁFICO N° 9: CAFETERÍAS Y BARES MÁS FRECUENTADOS.....</b>	<b>64</b>
<b>GRÁFICO N° 10: ZONAS MÁS ACEPTADAS POR LA POBLACIÓN .....</b>	<b>66</b>
<b>GRÁFICO N° 11: CANTIDAD DE DINERO QUE GASTA EL PÚBLICO... </b>	<b>67</b>
<b>GRÁFICO N° 12: REDES SOCIALES MÁS FRECUENTADAS .....</b>	<b>69</b>
<b>GRÁFICO N° 13: GÉNERO.....</b>	<b>70</b>
<b>GRÁFICO N° 14: EDAD .....</b>	<b>71</b>
<b>GRÁFICO N° 15: ALIMENTOS MÁS PREFERIDOS.....</b>	<b>72</b>
<b>GRÁFICO N° 16: BEBIDAS ALCOHÓLICAS MÁS PREFERIDAS.....</b>	<b>74</b>
<b>GRÁFICO N° 17: BEBIDAS SIN ALCOHOL MÁS PREFERIDAS .....</b>	<b>75</b>
<b>GRÁFICO N° 18: DISTRIBUCIÓN DIRECTA .....</b>	<b>89</b>
<b>GRÁFICO N° 19: PROCESO DE PRODUCCIÓN .....</b>	<b>101</b>
<b>GRÁFICO N° 20: LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA .....</b>	<b>116</b>
<b>GRÁFICO N° 21: LAYOUT DE LA EMPRESA .....</b>	<b>117</b>
<b>GRÁFICO N° 22: ORGANIGRAMA.....</b>	<b>125</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>CUADRO N° 1: IMPUESTOS GENERALES .....</b>	<b>17</b>
<b>CUADRO N° 2: TASAS DE INTERÉS .....</b>	<b>18</b>
<b>CUADRO N° 3: PIB ANUAL .....</b>	<b>20</b>
<b>CUADRO N° 4: TASAS DE EMPLEO .....</b>	<b>22</b>
<b>CUADRO N° 5: ANÁLISIS PESTA .....</b>	<b>27</b>
<b>CUADRO N° 6: ANÁLISIS DE LAS 5 FUERZAS DE PORTER .....</b>	<b>37</b>
<b>CUADRO N° 7: OPORTUNIDADES Y AMENAZAS .....</b>	<b>40</b>
<b>CUADRO N° 8: CARENCIA DE ESTABLECIMIENTOS .....</b>	<b>54</b>
<b>CUADRO N° 9: ACEPTACIÓN DE LA POBLACIÓN TARIJEÑA .....</b>	<b>55</b>
<b>CUADRO N° 10: ACEPTACIÓN DEL SISTEMA SE SERVICIO ONLINE. .....</b>	<b>57</b>
<b>CUADRO N° 11: ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS VEGANOS .....</b>	<b>58</b>
<b>CUADRO N° 12: CARACTERÍSTICAS QUE VALORA LA POBLACIÓN. .....</b>	<b>60</b>
<b>CUADRO N° 13: FRECUENCIA DE ASISTENCIA .....</b>	<b>62</b>
<b>CUADRO N° 14: CAFETERÍAS Y BARES MÁS FRECUENTADOS .....</b>	<b>64</b>
<b>CUADRO N° 15: ZONAS MÁS ACEPTADAS POR LA POBLACIÓN.....</b>	<b>65</b>
<b>CUADRO N° 16: CANTIDAD DE DINERO QUE GASTA EL PÚBLICO ....</b>	<b>67</b>
<b>CUADRO N° 17: REDES SOCIALES MÁS FRECUENTADAS .....</b>	<b>68</b>
<b>CUADRO N° 18: GÉNERO.....</b>	<b>70</b>

<b>CUADRO N° 19: EDAD.....</b>	<b>71</b>
<b>CUADRO N° 20: ALIMENTOS MÁS PREFERIDOS.....</b>	<b>72</b>
<b>CUADRO N° 21: BEBIDAS ALCOHÓLICAS MÁS PREFERIDAS.....</b>	<b>73</b>
<b>CUADRO N° 22: BEBIDAS SIN ALCOHOL MÁS PREFERIDAS.....</b>	<b>74</b>
<b>CUADRO N° 23: MENÚ DEL CAFÉ BAR .....</b>	<b>81</b>
<b>CUADRO N° 24: COMPARACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>85</b>
<b>CUADRO N° 25: COSTOS DE MATERIA PRIMA DE LOS BIENES .....</b>	<b>87</b>
<b>CUADRO N° 26: TABLA DE PRECIOS .....</b>	<b>88</b>
<b>CUADRO N° 27: ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA EN PERSONAS .....</b>	<b>92</b>
<b>FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA .....</b>	<b>92</b>
<b>FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA .....</b>	<b>93</b>
<b>CUADRO N° 28: ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA EN CANTIDAD.....</b>	<b>94</b>
<b>FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA .....</b>	<b>94</b>
<b>CUADRO N° 29: DESCRIPCIÓN DE CREPAS .....</b>	<b>98</b>
<b>CUADRO N° 30: DESCRIPCIÓN DEL MANHATTAN.....</b>	<b>99</b>
<b>CUADRO N° 31: DESCRIPCIÓN DEL MILK SHAKE.....</b>	<b>100</b>
<b>CUADRO N° 32: DIAGRAMA DE FLUJO DEL SERVICIO .....</b>	<b>102</b>
<b>CUADRO N° 33: DIAGRAMA DE FLUJO DEL SERVICIO ONLINE.....</b>	<b>104</b>
<b>CUADRO N° 34: MAQUINARIA, EQUIPO Y MOBILIARIO .....</b>	<b>109</b>



<b>CUADRO N° 35: MATERIA PRIMA PARA LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>114</b>
<b>CUADRO N° 36: GERENTE GENERAL.....</b>	<b>126</b>
<b>CUADRO N° 37: RESPONSABLE DE COCINA.....</b>	<b>128</b>
<b>CUADRO N° 38: RESPONSABLE DE BAR.....</b>	<b>130</b>
<b>CUADRO N° 39: RESPONSABLE DE CONTABILIDAD.....</b>	<b>132</b>
<b>CUADRO N° 40: AYUDANTE DE COCINA.....</b>	<b>134</b>
<b>CUADRO N° 41: MESEROS.....</b>	<b>136</b>
<b>CUADRO N° 42: CAJERO.....</b>	<b>137</b>
<b>CUADRO N° 43: SUELDOS Y SALARIOS.....</b>	<b>140</b>
<b>CUADRO N° 44: APORTES LABORALES.....</b>	<b>141</b>
<b>CUADRO N° 45: APORTES PATRONALES.....</b>	<b>142</b>
<b>CUADRO N° 46: MUEBLES Y ENSERES.....</b>	<b>150</b>
<b>CUADRO N° 47: EQUIPO DE COMPUTACIÓN.....</b>	<b>151</b>
<b>CUADRO N° 48: MAQUINARIA Y EQUIPO.....</b>	<b>151</b>
<b>CUADRO N° 49: DECORACIÓN.....</b>	<b>152</b>
<b>CUADRO N° 50: INVERSIÓN FIJA.....</b>	<b>152</b>
<b>CUADRO N° 51: GASTOS EN PATENTES MUNICIPALES.....</b>	<b>153</b>
<b>CUADRO N° 52: GASTOS DE ORGANIZACIÓN.....</b>	<b>153</b>
<b>CUADRO N° 53: OTROS ACTIVOS DIFERIDOS.....</b>	<b>154</b>

<b>CUADRO N° 54: INVERSIÓN DIFERIDA.....</b>	<b>154</b>
<b>CUADRO N° 55: CAPITAL DE TRABAJO.....</b>	<b>155</b>
<b>CUADRO N° 56: INVERSIÓN INICIAL .....</b>	<b>157</b>
<b>CUADRO N° 57: ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO.....</b>	<b>158</b>
<b>CUADRO N° 58: MATERIA PRIMA .....</b>	<b>159</b>
<b>CUADRO N° 59: TOTAL COSTOS VARIABLES .....</b>	<b>160</b>
<b>CUADRO N° 60: SUELDOS Y SALARIOS TOTALES .....</b>	<b>161</b>
<b>CUADRO N° 61: SERVICIOS BÁSICOS Y OTROS COSTOS FIJOS.....</b>	<b>162</b>
<b>CUADRO N° 62: COSTOS TOTALES.....</b>	<b>163</b>
<b>CUADRO N° 63: BALANCE DE APERTURA .....</b>	<b>164</b>
<b>CUADRO N° 64: FLUJO DE CAJA ECONÓMICO.....</b>	<b>165</b>
<b>CUADRO N° 65: FLUJO DE CAJA FINANCIERO.....</b>	<b>167</b>
<b>CUADRO N° 65: FLUJO DE CAJA ECONÓMICO ACUMULADO.....</b>	<b>172</b>
<b>CUADRO N° 67: FLUJO DE CAJA FINANCIERO ACUMULADO.....</b>	<b>173</b>

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1.....	
ANEXO 2.....	
ANEXO 3.....	
ANEXO 4.....	
ANEXO 5.....	
ANEXO 6.....	
ANEXO 7.....	
ANEXO 8.....	
ANEXO 9.....	
ANEXO 10.....	
ANEXO 11.....	