

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**“FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS”**

**CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**MATERIA: TALLER DE PROFESIONALIZACIÓN II**

**PROYECTO DE GRADO**



**“CATERING DE COMIDA SALUDABLE PARA LA EMPRESA  
SOYAS FITBAR”**

**POR: MARAZ PADILLA DANIEL**  
**RIVERO BURGOS ANDY RICARDO**

**DOCENTE GUÍA: RAMÍREZ LLANQUE MILVIAN DUNIA**

Proyecto de grado presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito para optar el grado Académico de Licenciatura en Administración de Empresas.

**JULIO 2022**

**TARIJA-BOLIVIA**

## **DEDICATORIA**

A Dios, por ser mi guía en todo momento, por sus bendiciones y enseñarme que su tiempo es perfecto. Dedico de manera especial a mis abuelos, padres y hermanos, por su apoyo incondicional, por creer en mí en todo momento y por enseñarme a nunca dejarme vencer a pesar de las adversidades.

## INDICE

<b>ANTECEDENTES</b> .....	1
<b>1. FUNDAMENTACION</b> .....	3
<b>2. PROBLEMÁTICA</b> .....	4
2.1 Identificación del Problema.....	4
2.2 Análisis e Identificación del Mercado Potencial .....	4
2.3 Descripción de la Idea de Negocio .....	4
2.4 Identificación de Necesidades Insatisfechas.....	5
2.5 Oportunidades de Negocio.....	5
<b>3. OBJETIVOS DE INVESTIGACION</b> .....	6
3.1 Objetivo General.....	6
3.2 Objetivos Específicos .....	6
<b>4. TECNICAS Y METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION</b> .....	6
4.1 Tipo de Investigación.....	6
4.2 Métodos de Investigación .....	6
4.3 Fuentes de Información .....	7
<b>5. DELIMITACION DE LA INVESTIGACION</b> .....	7
2.1 Delimitación Teorica .....	7
2.2 Delimitación Temporal.....	7
2.3 Delimitación Espacial .....	8
<b>I. ANALISIS DEL CONTEXTO</b> .....	9
<b>1.1. ANALISIS DEL MACRO ENTORNO</b> .....	9
1.1.1 Factor Político – Legal .....	9
1.1.2. Factor Económico.....	11
1.1.3. Factor Social.....	15

1.1.4.	Factor Tecnológico.....	16
1.1.5.	CONCLUSIONES.....	17
<b>1.2.</b>	<b>ANALISIS DEL MICROENTORNO.....</b>	<b>18</b>
1.2.1.	Consumidores.....	18
1.2.2.	Competidores Actuales.....	18
1.2.3.	Competidores Potenciales.....	19
1.2.4.	Productos Sustitutos.....	20
1.2.5.	Proveedores.....	21
<b>1.3.</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>21</b>
<b>II.</b>	<b>NATURALEZA DEL NEGOCIO.....</b>	<b>23</b>
2.1	Descripción del Producto o Idea del Negocio.....	23
2.2	Justificación de la Empresa.....	23
2.2.1.	Nombre de la Empresa.....	24
2.2.2.	Tipo de Empresa.....	24
2.3	Gestión Empresarial.....	24
2.3.1.	Visión, Misión y Valores de la Empresa.....	24
2.3.2.	Objetivos Estratégicos de la Empresa.....	25
<b>III.</b>	<b>INVESTIGACION DE MERCADOS.....</b>	<b>26</b>
3.1.	Identificación del Problema.....	26
3.2.	Problema de Decisión Gerencial.....	27
3.3.	Pregunta de Investigación.....	27
3.4.	Objetivos de Investigación de Mercados.....	27
3.4.1.	Objetivo General.....	27
3.4.2.	Objetivos Específicos.....	27
3.5.	Metodología de la Investigación.....	28

3.6.	Fuentes de Información .....	28
3.7.	Determinación de la Población y Tamaño de la Muestra .....	29
3.8.	Técnica de Muestreo Utilizado .....	29
3.8.1.	Cálculo de la muestra (n).....	30
3.9.	Diseño del Cuestionario.....	31
3.10.	Presentación y Análisis de Resultados.....	31
3.11.	Conclusiones de la Investigación de Mercado.....	40
3.12.	Estimación de la Demanda Según en el Año Cero de la Demanda .....	41
<b>IV.</b>	<b>FUNCION DEL MARKETING.....</b>	<b>43</b>
4.1.	Objetivos de Marketing .....	43
4.2.	Segmentos de Mercado.....	43
4.2.1.	Segmento Geográfico .....	43
4.2.2.	Segmente Demográfico .....	43
4.2.3.	Segmento Psicográfico .....	43
4.3.	Estrategias de Marketing .....	44
4.3.1.	Estrategia de posicionamiento o branding.....	44
4.4.	Marketing Mix .....	45
4.5.	Estrategias de Posicionamiento .....	45
4.5.1.	Imagen de la Empresa .....	45
4.5.2.	Diseño de la Marca.....	45
4.6.	Estrategias de Precio .....	47
4.7.	Estrategias de Distribución .....	47
4.8.	Estrategias de Promoción.....	48
4.9.	Control y Evaluación de las Estrategias .....	50
4.10.	Presupuesto de Marketing.....	50

<b>V. PLAN DE PRODUCCION</b> .....	52
5.1. Objetivos del Área de Producción .....	52
5.2. Ingeniería del Producto.....	52
5.3. Descripción del Proceso de Producción.....	54
5.4. Características de la Tecnología .....	57
5.4.1. Requerimiento de Equipos y Maquinaria.....	57
5.5. Administración de Materiales.....	63
5.5.1. Necesidades de Materiales .....	63
5.6. Proveedores Negociables.....	65
5.7. Sistema de Compras.....	65
5.8. Localización de la Empresa .....	66
5.8.1. Diseño y Distribución de la Planta y Oficinas .....	67
5.9. Higiene y Seguridad Industrial .....	68
5.9.1. Normas de Bioseguridad COVID-19 .....	68
5.9.2. Elementos de Protección Personal.....	68
5.10. Programa de Producción.....	69
<b>VI. PLAN ORGANIZACIONAL Y DE RECURSOS HUMANOS</b> .....	71
6.1. Objetivos del Área de Recursos Humanos .....	71
6.2. Diseño Organizacional.....	71
6.2.1. Estructura Organizacional .....	71
6.2.2. Descripción de Puestos o Manual de Funciones .....	74
6.2.3. Proceso de Integración del Personal.....	78
6.3. Administración de Sueldos y Salarios .....	79
6.3.1. Escala Salarial .....	79
6.4. Aspectos Legales de la Constitución de la Empresa.....	79

6.4.1.	Marco Jurídico.....	79
6.4.2.	Características de la Sociedad Colectiva.....	79
6.5.	Marco Legal de la Organización.....	80
6.5.1.	Registro Legal de la Empresa.....	80
6.6.	Presupuesto de Gastos de Organización.....	82
<b>VII.</b>	<b>PLAN FINANCIERO .....</b>	<b>83</b>
7.1	Objetivos del Área Financiera .....	83
7.2	Inversiones .....	83
7.2.1	Requerimiento de Activos Fijos .....	83
7.2.2	Requerimiento de Activos Diferidos.....	85
7.2.3	Requerimiento de Activos Circulantes.....	85
7.2.4	Depreciación de Activos Fijos .....	86
7.3	Estructura de Inversión y Financiamiento .....	86
7.3.1	Fuentes de Financiamiento.....	86
7.3.2	Amortización del Crédito .....	87
7.4	Estructura de Costos .....	88
7.4.1	Costos Fijos .....	88
7.4.1.1	Gasto de Administración y Operaciones .....	88
7.4.1.2	Gastos de Comercialización .....	88
7.4.1.3	Servicios Básicos.....	89
7.4.1.4	Planilla de Sueldos y Salarios.....	89
7.4.2.	Costos Variables.....	90
7.4.1.5	Costos Variables Mensual Para 40 Comensales.....	90
7.4.2	Costo Total y Unitario.....	92
7.4.3	Costos Anuales Proyectados .....	93
7.4.3.1	Costos Variables Proyectados Anualmente.....	93
7.4.3.2	Costos Fijos Proyectados.....	94

7.4.4	Estructura del Capital de Trabajo .....	94
7.5	Determinación del Precio de Venta .....	95
7.5.1	Precio Unitario .....	95
7.6	Punto de Equilibrio .....	95
7.6.1	Punto de Equilibrio en Unidades Físicas.....	95
7.6.2	Punto de Equilibrio en Unidades Monetarias .....	96
7.7	Ingresos Proyectados .....	97
7.8	Balance General.....	98
7.9	Flujo de Caja.....	99
7.10	Indicadores de Evaluación del Negocio.....	101
7.10.1	El VAN .....	101
7.10.2	El TIR .....	101
7.10.3	El IR.....	102
7.11	Síntesis del Plan Financiero.....	103
	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>105</b>
	<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>107</b>
	<b>WEBLIOGRAFIA .....</b>	<b>108</b>
	<b>ANEXOS .....</b>	<b>109</b>



## INDICE DE GRAFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Variación del Producto Interno Bruto por país, Primer Semestre 2021 (En porcentaje).....	12
<b>Gráfico 2:</b> Variación del Producto Interno Bruto por Actividad Económica, Primer Semestre 2021 (En Porcentajes) .....	13
<b>Gráfico 3:</b> Variación del Producto Interno Bruto según, Tipo de Gasto Primer Semestre 2021 (En Porcentajes) .....	14
<b>Gráfico 4:</b> Proyecciones De Población Tarija, 2012 2021(En miles de habitantes) .....	15
<b>Gráfico 5:</b> Consumo de comida saludable .....	31
<b>Gráfico 6:</b> Tipo de comida saludable .....	32
<b>Gráfico 7:</b> Donde adquiere comida saludable .....	32
<b>Gráfico 8:</b> De qué restaurante suele consumir .....	33
<b>Gráfico 9:</b> Horarios de consumo de comida saludable.....	33
<b>Gráfico 10:</b> Frecuencia de visita a restaurante .....	34
<b>Gráfico 11:</b> Características al elegir su alimento .....	35
<b>Gráfico 12:</b> Gasto promedio en su alimentación.....	35
<b>Gráfico 13:</b> Características al recibir atención.....	36
<b>Gráfico 14:</b> Interesados por el servicio .....	36
<b>Gráfico 15:</b> Días de consumo de comida saludable .....	37
<b>Gráfico 16:</b> Evaluación por un Nutricionista .....	37
<b>Gráfico 17:</b> Monto máximo a pagar.....	38
<b>Gráfico 18:</b> Medio de información a recibir .....	38
<b>Gráfico 19:</b> Actividad diaria .....	39
<b>Gráfico 20:</b> Genero .....	39
<b>Gráfico 21:</b> Edad .....	40
<b>Gráfico 22:</b> Proceso de Producción.....	54

**Gráfico 23:** Flujograma de Elaboración de Comida Saludable ..... 55

**Gráfico 24:** Distribución del Local ..... 67

**Gráfico 25:** Organigrama de la Empresa ..... 73

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Estimación de la Demanda Año Cero.....	42
<b>Tabla 2:</b> Precios Aproximados al Plan Alimenticio.....	47
<b>Tabla 3:</b> Presupuesto de Marketing.....	50
<b>Tabla 4:</b> Cocina Industrial.....	57
<b>Tabla 5:</b> Equipo de Moler .....	58
<b>Tabla 6:</b> Procesadora de Alimentos .....	58
<b>Tabla 7:</b> Licuadora Profesional.....	59
<b>Tabla 8:</b> Horno Microondas .....	60
<b>Tabla 9:</b> Batidora.....	60
<b>Tabla 10:</b> Heladera.....	61
<b>Tabla 11:</b> Mesón de Trabajo .....	62
<b>Tabla 12:</b> Equipos .....	62
<b>Tabla 13:</b> Set de Cuchillos de Cocina.....	63
<b>Tabla 14:</b> Utensilios de Cocina.....	64
<b>Tabla 15:</b> Bandejas de Acero Inoxidable.....	64
<b>Tabla 16:</b> Materia Prima Directa.....	65
<b>Tabla 17:</b> Programa de Producción en Base a un Producto Estrella.....	69
<b>Tabla 18:</b> Cargo Gerente General .....	74
<b>Tabla 19:</b> Chef Ejecutivo .....	75
<b>Tabla 20:</b> Auxiliar de Cocina.....	76
<b>Tabla 21:</b> Repartidor .....	77
<b>Tabla 22:</b> Escala de Salarios .....	79
<b>Tabla 23:</b> Costos de Legalización.....	82
<b>Tabla 24:</b> Requerimiento de Activos Fijos .....	83

<b>Tabla 25:</b> Requerimiento de Activos Diferidos .....	85
<b>Tabla 26:</b> Requerimiento de Activos Circulantes .....	85
<b>Tabla 27:</b> Depreciación de Activos Fijos .....	86
<b>Tabla 28:</b> Estructura de Inversión y Financiamiento .....	86
<b>Tabla 29:</b> Amortización del Crédito .....	87
<b>Tabla 30:</b> Gastos de Administración y Operaciones .....	88
<b>Tabla 31:</b> Gastos de Comercialización .....	88
<b>Tabla 32:</b> Servicios Básicos .....	89
<b>Tabla 33:</b> Planilla de Sueldos y Salarios .....	89
<b>Tabla 34:</b> Proyección de la Planilla de Sueldos y Salarios .....	90
<b>Tabla 35:</b> Costo Variable Mensual .....	91
<b>Tabla 36:</b> Costo Variable Unitario Mes de Apertura .....	92
<b>Tabla 37:</b> Costo Fijo Año de Prueba .....	92
<b>Tabla 38:</b> Costo Unitario Mes de Apertura .....	92
<b>Tabla 39:</b> Variables Proyectados Cuatrimestralmente .....	93
<b>Tabla 40:</b> Costos Fijos Proyectados .....	94
<b>Tabla 41:</b> Capital de Trabajo .....	94
<b>Tabla 42:</b> Determinación del Precio Unitario .....	95
<b>Tabla 43:</b> Punto de Equilibrio en Unidades Físicas .....	95
<b>Tabla 44:</b> Punto de Equilibrio en Unidades Monetarias .....	96
<b>Tabla 45:</b> Ventas Totales Proyectadas .....	97
<b>Tabla 46:</b> Estado de Resultados .....	99
<b>Tabla 47:</b> Flujo de Caja Económico .....	100
<b>Tabla 48:</b> Evaluación de la Rentabilidad Económica y Financiera .....	101
<b>Tabla 49:</b> Índice de Rentabilidad .....	102

**Tabla 50:** Calculo del PRI..... 103