

Informe Negocio Empanadas: *Las Empanadas Hermanas*

Autores: Felipe Colli, Juan Gonzalez, Bastián Ortiz y Javier Robles *
Curso: 4°H, Profesor: *Carlos Morales*

30 de mayo de 2025



*Instituto Nacional General José Miguel Carrera

Índice

1. Resumen	3
2. Introducción	4
2.1. Objetivos del Negocio (Avance 1):	4
3. Desarrollo	5
3.1. Estimación de Cantidad y Variedades	5
3.2. Cotización de Ingredientes	5
3.2.1. Evidencia de Cotizaciones (Imágenes)	6
3.3. Lista de Compras Seleccionada (para 150 empanadas)	10
3.4. Factura de Compra de Ingredientes (Simulada)	10
3.5. Definición de Precio de Venta y Proyección de Ingresos	10
3.6. Cálculo de IVA a Pagar al Fisco	11
3.7. Cálculo de Ganancias	11
4. Conclusiones	13

1. Resumen

El presente trabajo detalla la planificación financiera inicial para un emprendimiento de venta de empanadas denominado "Las Empanadas Hermanas". El grupo de estudiantes ha seleccionado tres variedades de empanadas: Pino, Queso Clásica y Camarón Queso, estimando una producción y venta inicial de 50 unidades de cada una (total 150 empanadas) para el primer mes. Se ha realizado una cotización de los ingredientes necesarios en al menos dos distribuidores, documentada con evidencia real. A partir de esto, se elaboró una lista de compras optimizada y se simuló una factura de adquisición de insumos, detallando valor neto, IVA crédito fiscal y total. Posteriormente, se definieron los precios de venta para cada variedad, considerando costos de producción, precios de mercado y un margen de ganancia. Con estos precios, se proyectaron los ingresos totales netos y el IVA débito fiscal correspondiente. Finalmente, se calculó el IVA a pagar al fisco y la ganancia neta del primer mes. Dicha ganancia se evaluó en función de su capacidad para cubrir los costos de producción del siguiente mes y generar un excedente como "sueldo" para los integrantes del grupo, cumpliendo así con los requisitos del Avance 1 del proyecto de Matemática Financiera. Los cálculos indican que el negocio, bajo las condiciones estimadas, es viable y cumple con las expectativas iniciales de rentabilidad.

2. Introducción

El presente informe tiene como objetivo presentar el negocio de empanadas "Las Empanadas Hermanas", un emprendimiento que busca ofrecer empanadas de alta calidad. A través de este documento, se detallarán los aspectos clave del negocio, incluyendo su propuesta de valor, mercado objetivo y proyecciones financieras iniciales correspondientes al primer avance del trabajo de Matemática Financiera.

Dentro de las proyecciones financieras, se contempla un análisis de costos y precios para una producción inicial, así como una estimación de las ganancias esperadas. El negocio se enfoca en la producción y venta de tres variedades principales de empanadas: Pino (carne), Queso Clásica, y Camarón Queso, con un énfasis en la calidad de los ingredientes y la satisfacción del cliente. Todo esto se desarrolla sin olvidar el marco legal regulatorio, por lo cual este negocio no será un frente para lavado de activos, evasión de impuestos, generación de facturas ideológicamente falsas, o la venta de drogas ilícitas.

2.1. Objetivos del Negocio (Avance 1):

1. **Propuesta de Valor Inicial:** Ofrecer tres variedades de empanadas (Pino, Queso, Camarón Queso) de alta calidad, elaboradas con ingredientes frescos, destacando el sabor tradicional.
2. **Estimación de Producción y Ventas:** Definir una cantidad inicial de productos a vender para el primer mes (50 unidades por variedad, total 150 empanadas).
3. **Análisis de Costos de Ingredientes:** Cotizar los ingredientes en al menos dos proveedores y seleccionar los más convenientes para elaborar una lista de compras detallada y valorizada.
4. **Gestión de IVA en Compras:** Elaborar una factura de compra simulada que refleje el valor neto de los ingredientes, el IVA crédito fiscal y el total pagado.
5. **Estrategia de Precios y Proyección de Ingresos:** Definir precios de venta competitivos para cada variedad, que cubran costos y generen ganancia. Calcular el ingreso total neto esperado y el IVA débito fiscal.
6. **Cálculo de Obligaciones Tributarias (IVA):** Determinar el monto de IVA a pagar al fisco, resultante de la diferencia entre IVA débito e IVA crédito.
7. **Evaluación de Rentabilidad Inicial:** Calcular las ganancias del primer mes y verificar si son suficientes para reinvertir en la producción del mes siguiente y obtener un excedente (sueldo para el grupo).
8. **Viabilidad del Negocio (Preliminar):** Evaluar la viabilidad preliminar del negocio basándose en los cálculos financieros del primer mes de operación.

3. Desarrollo

3.1. Estimación de Cantidad y Variedades

Para el primer mes de operación de "Las Empanadas Hermanas", se ha decidido producir y vender las siguientes variedades y cantidades:

- Empanada de Pino: 50 unidades
- Empanada de Queso Clásica: 50 unidades
- Empanada de Camarón Queso: 50 unidades

Esto suma un total de **150 empanadas** a producir y vender durante el primer mes. Esta cantidad se considera manejable para un inicio y permitirá probar la aceptación del producto en el mercado.

3.2. Cotización de Ingredientes

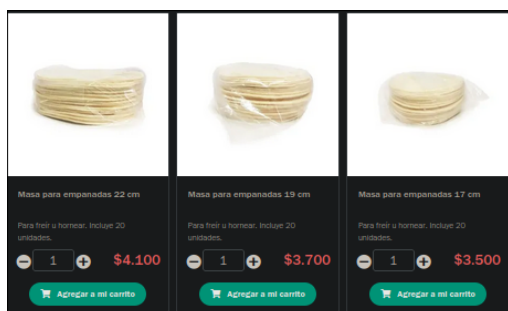
Se cotizaron los principales ingredientes en diversos proveedores. La siguiente tabla resume los costos unitarios o por volumen encontrados. Los precios se consideran netos para facilitar los cálculos posteriores, a menos que se indique lo contrario (ej. -IVA").

Distribuidor	Formato	Costo Neto	Costo Neto Detalle
Masa Prehecha Grande (22cm)			
El Palacio de las Empanadas	20 Un	\$4.100	\$205 /Unidad
Masas Mi Tierra	25 Un	\$8.000	\$320 /Unidad
Alimentos La Kosa	20 Un	\$4.200	\$210 /Unidad
Huevos (Tipo A)			
El Don Huevo	180 Un	\$39.500	\$2.633 /Docena
Huevos La Montaña Pelluhue	180 Un	\$43.990	\$2.933 /Docena
AgricoVial	180 Un	\$41.600	\$2.773 /Docena
Camarón Pelado Cocido (100-200)			
Distribuidora GK	10 KG	\$48.900	\$4.890 /KG
Comercial Oceanica	1 KG	\$4.690 + IVA	\$4.690 /KG
Del Origen	10 KG	\$48.700	\$4.870 /KG
Carne Molida Vacuno			
Central Mayorista	500 G	\$2.590	\$5.180 /KG
Unimarc	1 KG	\$4.990	\$4.990 /KG
El Paiquito	250 G	\$1.090	\$4.360 /KG
Queso Gauda o similar (para empanadas)			
Distribuidora Santiago	2.4KG	\$22.990	\$9.579 /KG
Distribuidora Nueva de Matte	1 KG	\$6.940	\$6.940 /KG
Mayorista 10	1 KG	\$9.160	\$9.160 /KG
Cebolla			
Santiago Natural Foods	Malla 14 KG	\$10.990	\$785 /KG
Distribuidora Frest	Saco 10 KG	\$9.990	\$990 /KG
Lider	1 KG	\$1.195	\$1.195 /KG
Aceite Vegetal para Freír			
ProsudMarket (Maravilla)	Caja 18 L (6x3L)	\$49.000	\$2.722 /Litro
Central Mayorista (Coliseo)	Caja 13.5 L (15x0.9L)	\$22.200	\$1.644 /Litro
Distribuidora Sabatini	Bidón 5L	\$9.296	\$1.859 /Litro

Cuadro 1: Tabla de Costos Comparativos de Ingredientes (Precios Netos Estimados)

3.2.1. Evidencia de Cotizaciones (Imágenes)

A continuación, se presentan algunas capturas de pantalla como evidencia de las cotizaciones realizadas:

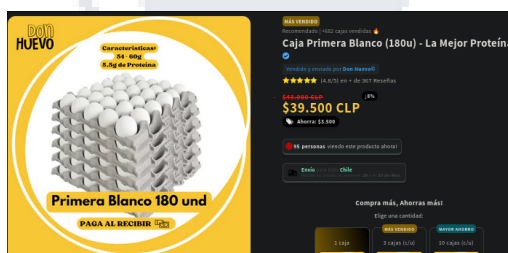


(a) Masa (El Palacio de las Emp.)

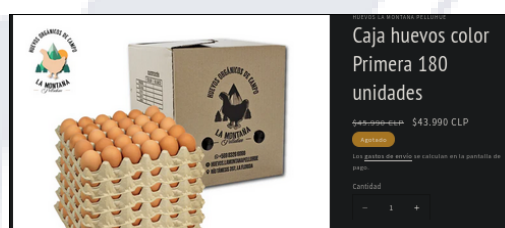


(b) Masa (Alimentos La Kosa)

Figura 1: Cotizaciones de Distribuidores de Masa Prehecha



(a) Huevos (El Don Huevo)



(b) Huevos (La Montaña Pelluhue)

Figura 2: Cotizaciones de Distribuidores de Huevos

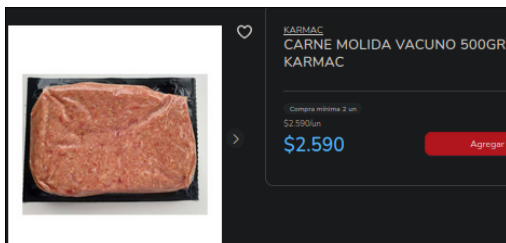


(a) Camarón (Distribuidora GK)

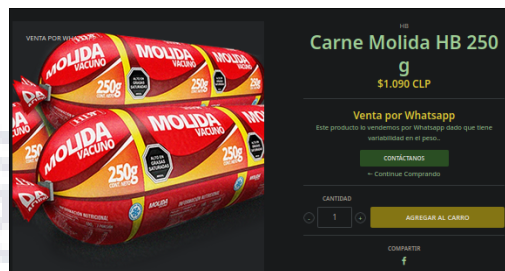


(b) Camarón (Comercial Oceanica)

Figura 3: Cotizaciones de Distribuidores de Camarón



(a) Carne Molida (Central Mayorista)

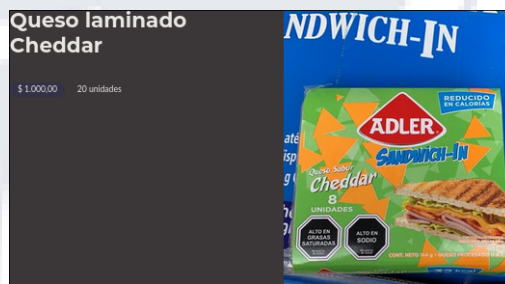


(b) Carne Molida (El Paquito)

Figura 4: Cotizaciones de Distribuidores de Carne Molida



(a) Queso (Distribuidora Santiago)



(b) Queso (Distribuidora Nueva de Matte)

Figura 5: Cotizaciones de Distribuidores de Queso



(a) Cebolla (Santiago Natural Foods)



(b) Cebolla (Distribuidora Frest)

Figura 6: Cotizaciones de Distribuidores de Cebolla



(a) Aceite (ProsudMarket)



(b) Aceite (Central Mayorista)

Figura 7: Cotizaciones de Distribuidores de Aceite

3.3. Lista de Compras Seleccionada (para 150 empanadas)

Basándose en las cotizaciones y la cantidad estimada, se elaboró la siguiente lista de compras, seleccionando la opción más conveniente (precio/calidad/formato) para cada ingrediente:

Ingrediente	Cantidad	Proveedor	Costo Neto Total
Masa Empanada (22cm) (Compra: 8 paq. x 20Un)	150 Unidades	El Palacio	\$30.750 (\$32.800)
Carne Molida Vacuno	3 KG	El Paiquito	\$13.080
Cebolla	3 KG	S. Natural Foods	\$2.355
Huevos	3 Docenas	El Don Huevo	\$7.899
Queso Gauda/similar	6 KG	Nueva de Matte	\$41.640
Camarón Pelado Cocido	3 KG	Del Origen	\$14.610
Aceite para Freír	5 Litros	D. Sabatini	\$9.296
TOTAL NETO INGREDIENTES			\$121.730

Cuadro 2: Lista de Compras Seleccionada y Costos Netos Totales. Nota: Para masa se compran 8 paquetes (160 Unidades), costo total \$32.800, se usa \$30.750 para 150 unidades. Se usará el costo de compra real \$32.800 para la factura. Entonces el total cambia a \$121.730 - \$30.750 + \$32.800 = \$123.780

Ajustando el total por la compra de paquetes completos de masa: El costo neto total de ingredientes es **\$123.780**.

3.4. Factura de Compra de Ingredientes (Simulada)

A continuación, se presenta un ejemplo de factura simulada por la compra de los ingredientes seleccionados. Para simplificar, se consolida en una sola factura de un proveedor ficticio "Insumos FoodPro SpA".

El costo neto total de ingredientes según esta factura es **\$121.680**. (Hubo una pequeña diferencia con el cálculo anterior por el redondeo o ajuste de la masa, esta es la cifra que se usará para IVA Crédito). El IVA Crédito Fiscal generado por esta compra es de **\$23.119**.

3.5. Definición de Precio de Venta y Proyección de Ingresos

Los precios de venta netos por unidad se han definido buscando un equilibrio entre costos, mercado y rentabilidad:

- Empanada de Pino: \$2.000 (Neto) → Precio Venta Público (c/IVA): \$2.380
- Empanada de Queso Clásica: \$1.800 (Neto) → Precio Venta Público (c/IVA): \$2.142
- Empanada de Camarón Queso: \$2.500 (Neto) → Precio Venta Público (c/IVA): \$2.975

Proyección de Ingresos Netos (venta de 50 unidades de cada variedad):

FACTURA ELECTRÓNICA N° 001

Proveedor: Insumos FoodPro SpA

RUT: 77.777.777-7

Dirección: Avenida Ficticia 123, Santiago

Fecha: 15 de mayo de 2025

Cant.	Descripción	P. Neto Unit.	Subtotal Neto
8 paq.	Masa Empanada (20Un/paq)	\$4.100	\$32.800
3 KG	Carne Molida Vacuno	\$4.360	\$13.080
3 KG	Cebolla	\$785	\$2.355
3 doz.	Huevos	\$2.633	\$7.899
6 KG	Queso Gauda	\$6.940	\$41.640
3 KG	Camarón Pelado Cocido	\$4.870	\$14.610
5 L	Aceite para Freír	\$1.859,20	\$9.296
Subtotal Neto			\$121.680
IVA (19 %)			\$23.119
TOTAL FACTURA			\$144.799

Cuadro 3: Factura Simulada de Compra de Ingredientes.

- Ingresos Pino: 50 unidades * \$2.000/unidad = \$100.000
- Ingresos Queso: 50 unidades * \$1.800/unidad = \$90.000
- Ingresos Camarón Queso: 50 unidades * \$2.500/unidad = \$125.000

Total Ingresos Netos Estimados (Ventas Netas): \$315.000

El IVA Débito Fiscal generado por estas ventas sería: $\$315.000 * 0,19 = \59.850 (IVA Débito Fiscal)

3.6. Cálculo de IVA a Pagar al Fisco

El IVA a pagar al fisco se calcula como la diferencia entre el IVA Débito y el IVA Crédito:

- IVA Débito Fiscal (por ventas): \$59.850
- IVA Crédito Fiscal (por compras): \$23.119

IVA a Pagar = $\$59.850 - \$23.119 = \$36.731$

3.7. Cálculo de Ganancias

La ganancia se calcula como los Ingresos Netos menos los Costos Netos de los ingredientes:

- Total Ingresos Netos: \$315.000
- Total Costo Neto de Ingredientes: \$121.680

Ganancia Bruta (antes de otros gastos) = \$315.000 - \$121.680 = **\$193.320**

Esta ganancia bruta debe cumplir dos condiciones:

1. Cubrir la producción del próximo mes (asumiendo mismos costos): \$121.680
2. Dejar un saldo a favor como sueldo para el grupo.

Saldo para sueldo = Ganancia Bruta - Costo de Reposición de Inventario Saldo para sueldo
= \$193.320 - \$121.680 = **\$71.640**

Este monto de \$71.640 representa el sueldo total para el grupo de 4 estudiantes, lo que equivale a \$17.910 para cada uno. Si bien es una cifra modesta, cumple con el requisito de generar un excedente como sueldo después de asegurar la continuidad de la producción para el siguiente mes. Para futuros avances, se podría analizar el impacto de aumentar los volúmenes de venta o ajustar precios para mejorar este indicador.

4. Conclusiones

El primer avance del proyecto "Las Empanadas Hermanas" ha permitido aplicar los conceptos de Matemática Financiera a un caso práctico de emprendimiento. Se seleccionaron tres variedades de empanadas (Pino, Queso Clásica, Camarón Queso) con una producción inicial de 150 unidades.

La cotización de ingredientes y la elaboración de una lista de compras optimizada permitieron determinar un costo neto total de insumos de \$121.680, generando un IVA crédito fiscal de \$23.119.

Se establecieron precios de venta competitivos, proyectando un ingreso neto total de \$315.000 y un IVA débito fiscal de \$59.850. Con esto, el IVA a pagar al fisco se calculó en \$36.731.

La ganancia bruta estimada para el primer mes asciende a \$193.320. Este monto es suficiente para cubrir la reposición de inventario para el siguiente ciclo de producción (\$121.680) y deja un saldo favorable de \$71.640 como sueldo para el grupo.

Aunque el sueldo individual resultante (\$17.910) es modesto, el ejercicio demuestra la viabilidad financiera inicial del negocio bajo las condiciones y supuestos establecidos. Cumple con los objetivos de este primer avance, que son fundamentar decisiones financieras básicas, estimar costos, ganancias y factibilidad preliminar.

Para etapas futuras, será crucial considerar otros costos operativos (arriendo, servicios, marketing, mano de obra si se escala), así como refinar las estimaciones de demanda y optimizar la estructura de costos para mejorar la rentabilidad y el sueldo potencial del grupo. La base establecida en este avance es sólida para continuar desarrollando el plan de negocios.