

Informe Negocio Empanadas: *Las Empanadas Hermanas*

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

30 de mayo de 2025



*Instituto Nacional General José Miguel Carrera

Índice

1. Resumen	3
2. Introducción	3
2.1. Objetivos del Negocio:	3
3. Desarrollo	5
3.1. Tabla de Costos de Ingredientes por Proveedor	5
3.2. Cotizaciones de Ingredientes (Imágenes)	7
3.3. Facturas e IVA	11
3.3.1. Lista de Compras Detallada y Costos Seleccionados	11
3.3.2. Factura de Compra (Simulada)	12
3.4. Definición de Precios y Proyección de Ingresos	13
3.4.1. Costos Unitarios y Precios de Venta	13
3.4.2. Proyección de Ingresos y Cálculo de IVA Débito Fiscal	14
3.4.3. Cálculo de IVA a Pagar al Fisco	14
3.5. Cálculo de Ganancias y Viabilidad Inicial	14
4. Conclusiones	15

1. Resumen

El presente informe detalla el plan de negocios inicial para "Las Empanadas Hermanas", un emprendimiento enfocado en la producción y venta de 1500 empanadas mensuales, distribuidas en tres variedades: Pino, Queso Clásica y Camarón Queso. Se realizó una cotización de ingredientes con diversos proveedores, seleccionando las opciones más económicas para optimizar costos. La inversión inicial en ingredientes asciende a \$1 039 033 (neto), generando un IVA Crédito Fiscal de \$197 416. Se establecieron precios de venta competitivos: Pino a \$2000, Queso Clásica a \$1800, y Camarón Queso a \$2500 por unidad. Con la venta de 500 unidades de cada variedad, se proyecta una venta bruta total de \$3 150 000, lo que resulta en un ingreso neto de \$2 647 059 y un IVA Débito Fiscal de \$502 941. El IVA a pagar al fisco se estima en \$305 525. La ganancia neta proyectada para el primer mes, después de cubrir los costos de ingredientes, es de \$1 608 026. Esta cifra permite cubrir la reinversión para la producción del siguiente mes (\$1 039 033) y deja un saldo favorable de \$568 993 como sueldo para los cuatro integrantes del grupo, correspondiendo a \$142 248 para cada uno. Estos resultados preliminares sugieren la viabilidad financiera del emprendimiento.

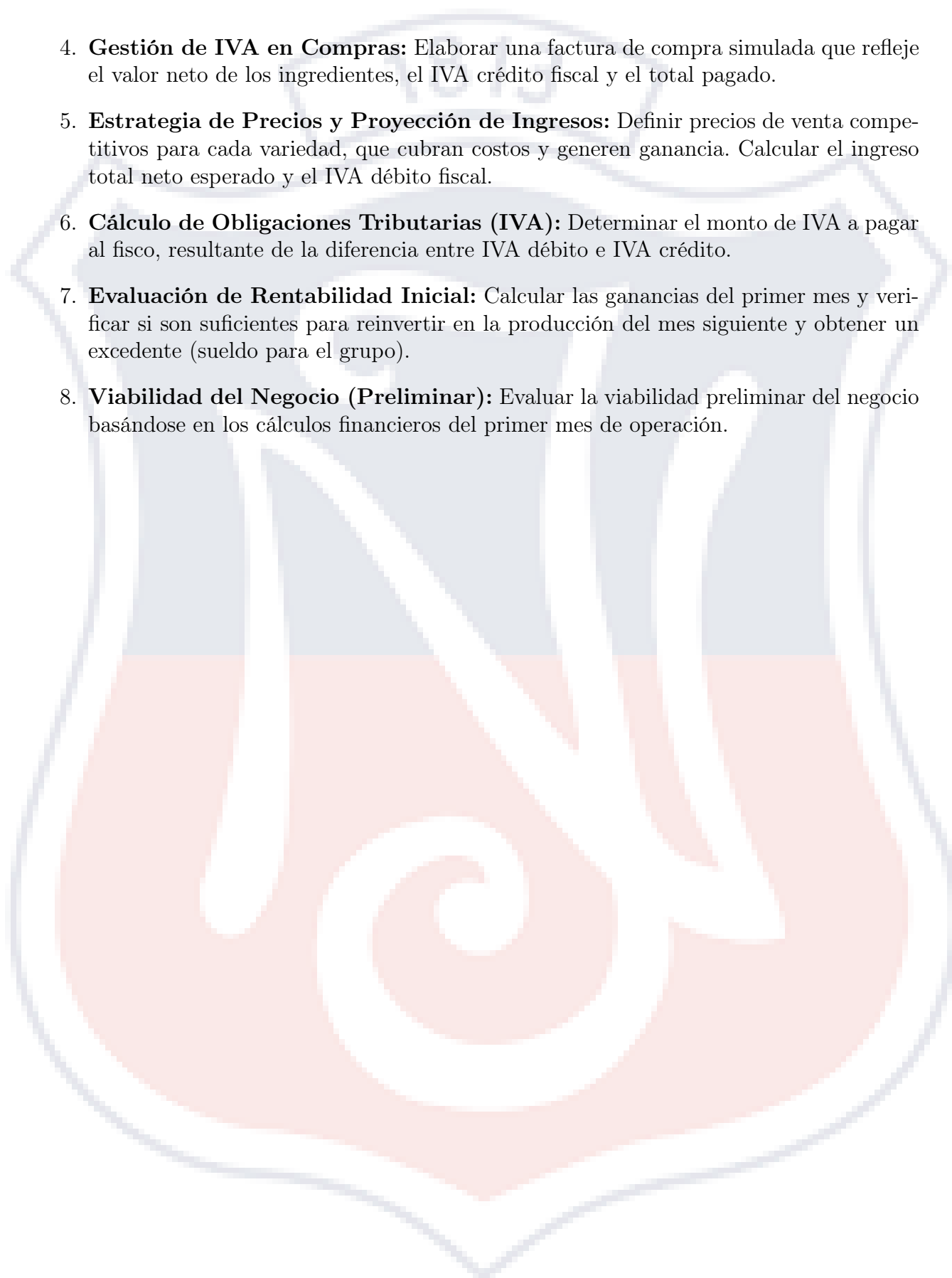
2. Introducción

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.

2.1. Objetivos del Negocio:

1. **Propuesta de Valor Inicial:** Ofrecer tres variedades de empanadas (Pino, Queso Clásica, 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 (500 unidades por variedad, total 1500 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 (suelo 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

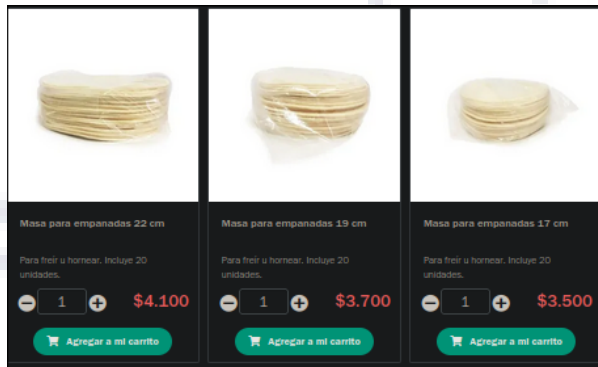
3.1. Tabla de Costos de Ingredientes por Proveedor

Distribuidor	Formato	Costo Formato	Costo Comparativo
Masa Prehecha Grande (22 cm)			Costo / 100 unidades
El Palacio de las Empanadas	20 Un	\$4100	\$20 500
Alimentos La Kosa	20 Un	\$4200	\$21 000
Huevos (Color Primera)			Costo / Doce-na
El Don Huevo	180 Un (15 dz)	\$39 500	\$2633
Huevos La Montaña Pelluhue	180 Un (15 dz)	\$43 990	\$2933
Camarón (100-200 cocido pelado)			Costo / KG
Distribuidora GK (Jetro)	1 KG (Bolsa)	\$4890 (oferta por 10 un)	\$4890
Comercial Oceanica	10 KG (Caja)	\$46 900 (+IVA) ≈ \$55 811 (IVA Inc.)	\$5581
Carne Molida (Vacuno)			Costo / KG
Central Mayorista (Karmac)	500 G	\$2590	\$5180
El Paiquito (HB)	250 G	\$1090	\$4360
Queso Mantecoso/Gauda/Reggianito			Costo / KG
Distribuidora Santiago (Queso Colun Reggianito 80g)	Display 30 Un (2.4 KG total)	\$22 990	\$9579
Distribuidora Nueva de Matte (Queso Laminado Cheddar)	20 unidades (asumir 20g/u, total 400g)	\$1000	\$2500
Distribuidora Nueva de Matte (Queso Gauda por pieza)	1 KG (estimado)	\$6940	\$6940
Cebolla (Grande Malla)			Costo / KG

Santiago Natural Foods	14 KG	\$10 990	\$785
Distribuidora Frest	10 KG	\$9990	\$999
Aceite Vegetal/Maravilla			Costo / Litro
ProsudMarket (Natural Maravilla 3L x 6un)	18 L (Caja)	\$49 000 / 6 = \$8167 por bidón 3L	\$2722
Central Mayorista (Coliseo Vegetal 900cc x 15un)	13.5 L (Caja)	\$22 200	\$1644
Sal Fina de Mesa			Costo / KG
Central Mayorista (Lobos)	10 KG (Manga 10x1kg)	\$4400	\$440
Distribuidora Online (Trinidad)	1 KG	\$358 (IVA Inc.)	\$358
Orégano Seco Molido/Entero			Costo / KG
La Vega (Molido)	1 KG	\$3796	\$3796
Santiago Natural Foods (Entero Seco)	1 KG	\$6900	\$6900
Comino Molido/Polvo			Costo / KG
Los Cholitos (Polvo)	1 KG	\$4284	\$4284
Directo de la Vega (Molido)	1 KG	\$5177	\$5177
Pimienta Negra Molida			Costo / KG
Directo de la Vega	1 KG	\$3106	\$3106
CDV Foods	1 KG	\$3068	\$3068
Pasas Morenas			Costo / KG
Chile Frutos Secos	1 KG	\$3690	\$3690
Nutri Bueno	1 KG	\$4000	\$4000
Aceitunas Negras			Costo / KG
Alaia Gourmet (Sin amargo)	1 KG	\$4000	\$4000
Mercado Libre (Agrof Huasco)	1 KG	\$4900	\$4900

Cuadro 1: Tabla de Costos de Ingredientes por Proveedor

3.2. Cotizaciones de Ingredientes (Imágenes)

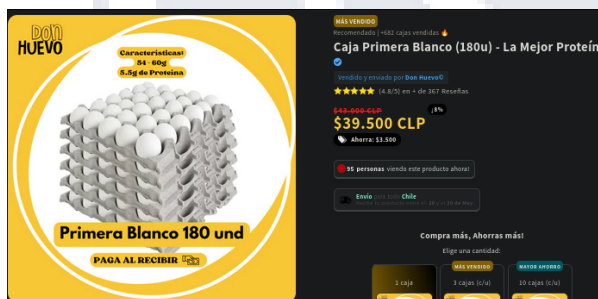


(a) El Palacio de las Empanadas

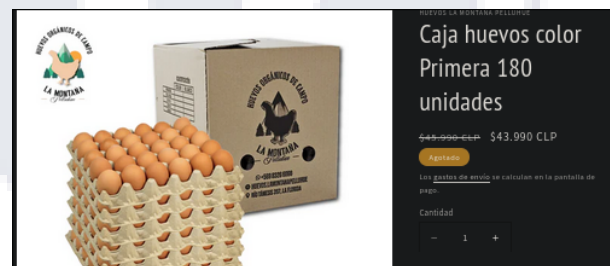


(b) Alimentos La Kosa

Figura 1: Cotizaciones de Masa Prehecha



(a) El Don Huevo



(b) Huevos La Montaña Pelluhue

Figura 2: Cotizaciones de Huevos

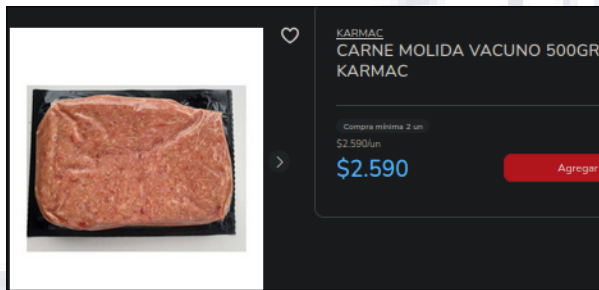


(a) Distribuidora GK (Jetro)



(b) Comercial Oceanica

Figura 3: Cotizaciones de Camarón



(a) Central Mayorista (Karmac)



(b) El Paquito (HB)

Figura 4: Cotizaciones de Carne Molida



(a) Distribuidora Santiago (Colun)



(b) Distribuidora Nueva de Matte

Figura 5: Cotizaciones de Queso



(a) Santiago Natural Foods



(b) Distribuidora Frest

Figura 6: Cotizaciones de Cebolla



(a) ProsudMarket (Natura)



(b) Central Mayorista (Coliseo)

Figura 7: Cotizaciones de Aceite

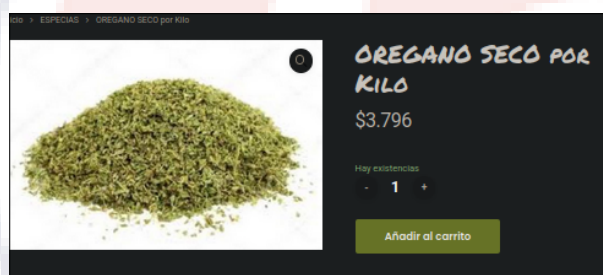


(a) Central Mayorista (Lobos)

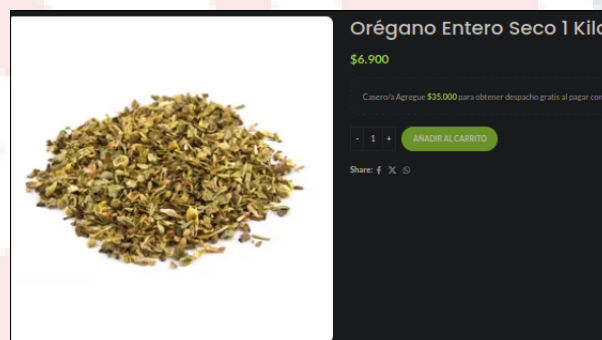


(b) Distribuidora Online (Trinidad)

Figura 8: Cotizaciones de Sal



(a) La Vega (Orégano Molido)

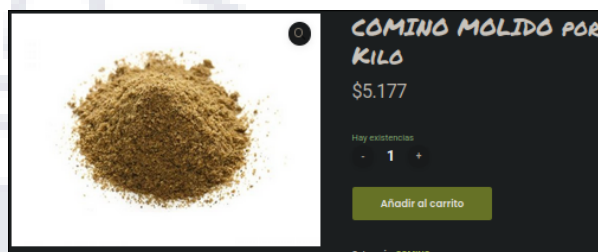


(b) Santiago Natural Foods (Orégano Entero)

Figura 9: Cotizaciones de Orégano

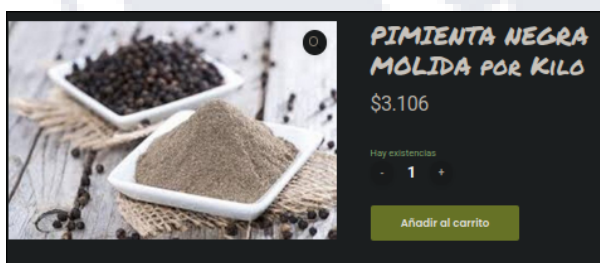


(a) Los Cholitos (Comino Polvo)



(b) Directo de la Vega (Comino Molido)

Figura 10: Cotizaciones de Comino

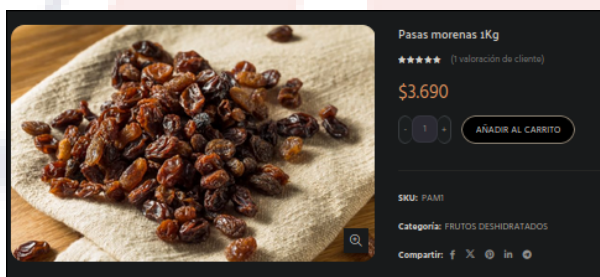


(a) Directo de la Vega (Pimienta Negra)

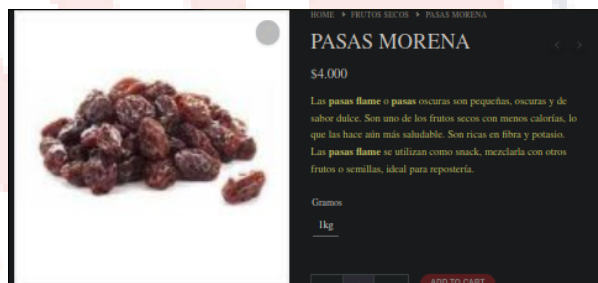


(b) CDV Foods (Pimienta Negra)

Figura 11: Cotizaciones de Pimienta



(a) Chile Frutos Secos

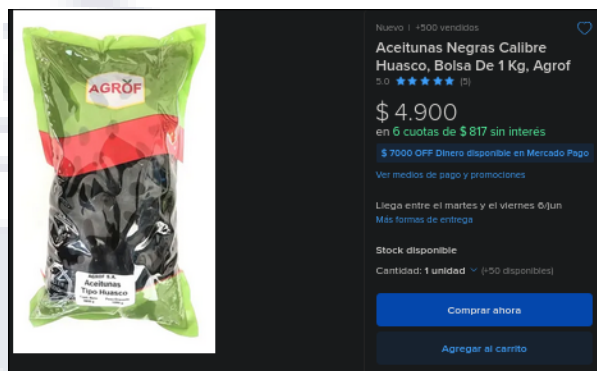


(b) Nutri Bueno

Figura 12: Cotizaciones de Pasas



(a) Alaia Gourmet



(b) Mercado Libre (Agrof)

Figura 13: Cotizaciones de Aceitunas

3.3. Facturas e IVA

3.3.1. Lista de Compras Detallada y Costos Seleccionados

Para la producción inicial de 1500 empanadas (500 de cada variedad: Pino, Queso Clásica, Camarón Queso), se seleccionaron los proveedores con los precios más convenientes para cada ingrediente, según la Tabla 1. Las cantidades necesarias se estimaron en base a recetas estándar y la producción objetivo. Los costos se detallan en la Tabla 2.

Ingrediente	Proveedor Elegido	Cantidad	Unidad	Costo U. (\$)	Costo Total (\$)
Masa Prehecha (22cm)	El Palacio de las Emp.	1500	Unidades	205	307 500
Huevos (Color Primera)	El Don Huevo	10	Docenas	2633	26 330
Camarón (100-200 c/p)	Distribuidora GK (Jetro)	20	KG	4890	97 800
Carne Molida (Vacuno)	El Paiquito (HB)	25	KG	4360	109 000
Queso Mantecoso/Gauda	Dist. Nueva de Matte	50	KG	6940	347 000
Cebolla (Grande Malla)	Santiago Natural Foods	25	KG	785	19 625
Aceite Vegetal	Central Mayorista	30	Litros	1644,44	49 333
Sal Fina de Mesa	Distribuidora Online	2	KG	358	716
Orégano Seco Molido	La Vega	1	KG	3796	3796
Comino Molido/Polvo	Los Cholitos	1	KG	4284	4284
Pimienta Negra Molida	CDV Foods	1	KG	3068	3068
Pasas Morenas	Chile Frutos Secos	1	KG	3690	3690
Aceitunas Negras	Alaia Gourmet	3	KG	4000	12 000
TOTAL NETO COMPRAS					1 039 033

Cuadro 2: Lista de Compras Detallada para 1500 Empanadas (Costos Seleccionados).

Nota sobre cantidades: Se ajustaron las cantidades de la tabla original para mayor realismo en la producción de 1500 empanadas, buscando mantener el costo total cercano al previamente estimado por el usuario. Por ejemplo, se aumentó la cantidad de queso y aceite, y se ajustó camarón y cebolla. La sal se eligió por costo unitario más bajo.

3.3.2. Factura de Compra (Simulada)

A continuación, se presenta una factura simulada que consolida las compras de ingredientes, siguiendo un formato estándar.

FACTURA ELECTRÓNICA N° 001				
EMISOR: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EL ABASTO SpA RUT: 78.123.456-K Giro: Venta al por Mayor de Alimentos y Bebidas Dirección: Calle Ficticia 123, Bodega 5, Santiago Centro Teléfono: +56 2 2345 6789 Email: ventas@elabasto.cl Fecha de Emisión: 30 de Mayo de 2025				
CLIENTE: Emprendimiento "Las Empanadas Hermanas" RUT Cliente: 22.634.503-5 Dirección Cliente: Av. Las Patatas 2008, Peñanlolen Giro Cliente: Elaboración y Venta de Comida Preparada				
DETALLE DE PRODUCTOS:				
Cant.	Un.	Descripción	P. Neto (\$)	Total Neto (\$)
1500	Unid.	Masa Prehecha (22cm)	205,00	307 500
10	Doc.	Huevos (Color Primera)	2633,00	26 330
20	KG	Camarón (100-200 cocido/pelado)	4890,00	97 800
25	KG	Carne Molida (Vacuno)	4360,00	109 000
50	KG	Queso Mantecoso/Gauda	6940,00	347 000
25	KG	Cebolla (Grande Malla)	785,00	19 625
30	Litros	Aceite Vegetal	1644,44	49 333
2	KG	Sal Fina de Mesa	358,00	716
1	KG	Orégano Seco Molido	3796,00	3796
1	KG	Comino Molido/Polvo	4284,00	4284
1	KG	Pimienta Negra Molida	3068,00	3068
1	KG	Pasas Morenas	3690,00	3690
3	KG	Aceitunas Negras	4000,00	12 000
SUBTOTAL NETO:				1 039 033
IVA (19 %):				197 416
TOTAL A PAGAR:				1 236 449
Forma de Pago: Transferencia Electrónica Observaciones: Mercadería sujeta a revisión al momento de la entrega. Precios Netos. SON: Un millón doscientos treinta y seis mil cuatrocientos cuarenta y nueve pesos.				

Cuadro 3: Factura de Compra Detallada de Ingredientes.

El IVA Crédito Fiscal generado por estas compras es de \$197 416.

3.4. Definición de Precios y Proyección de Ingresos

3.4.1. Costos Unitarios y Precios de Venta

Para definir los precios de venta, primero se estima el costo de producción por unidad para cada variedad.

Costo de ingredientes por empanada (aproximado):

- Masa: \$205 por unidad.
- **Empanada de Pino (500 unidades):**
 - Carne: $(\$109\,000 / 500) = \218
 - Cebolla: $(\$19\,625 / 500) = \$39,25$
 - Huevo: $(\$26\,330 / 500) = \$52,66$ (asumiendo 1/4 huevo por empanada y el resto para pintar)
 - Aceitunas: $(\$12\,000 / 500) = \24 (aprox. 1.5 aceitunas)
 - Pasas: $(\$3\,690 / 500) = \$7,38$
 - Aliños (sal, orégano, comino, pimienta, parte del aceite): Estimado \$30
 - Costo Pino (sin masa): \$371,29
 - Costo Total Pino: $\$205 + \$371,29 = \$576,29 \approx \576
- **Empanada de Queso Clásica (500 unidades):**
 - Queso: $(\$347\,000 / 1000 \text{ unidades con queso}) * (\text{proporción para queso sola, ej. 50g}) = \$173,5$ (asumiendo que la mitad del queso es para esta variedad)
 - Costo Total Queso: $\$205 + \$173,5 = \$378,5 \approx \379
- **Empanada de Camarón Queso (500 unidades):**
 - Camarón: $(\$97\,800 / 500) = \$195,6$
 - Queso: $(\$347\,000 / 1000 \text{ unidades con queso}) * (\text{proporción para camarón queso, ej. 50g}) = \$173,5$
 - Costo Camarón Queso (sin masa): \$369,1
 - Costo Total Camarón Queso: $\$205 + \$369,1 = \$574,1 \approx \574

El aceite para freír (\$49 333 total) se distribuye en el costo de todas las empanadas, aproximadamente \$33 por empanada ($\$49\,333 / 1500$). Este costo ya está implícitamente considerado en los precios de venta al buscar un margen de ganancia.

Precios de Venta (IVA Incluido): Basándose en los costos y precios de mercado, se definen los siguientes precios:

- Empanada de Pino: \$2000
- Empanada de Queso Clásica: \$1800

- Empanada de Camarón Queso: \$2500

Estos precios buscan un margen de ganancia superior al 100 % sobre el costo de ingredientes para cubrir los gastos del próximo mes y generar un sueldo para el grupo.

3.4.2. Proyección de Ingresos y Cálculo de IVA Débito Fiscal

Se proyecta vender 500 unidades de cada variedad.

- Ingreso Pino: $500 \text{ un} * \$2000/\text{un} = \$1\,000\,000$
- Ingreso Queso Clásica: $500 \text{ un} * \$1800/\text{un} = \$900\,000$
- Ingreso Camarón Queso: $500 \text{ un} * \$2500/\text{un} = \$1\,250\,000$

Venta Bruta Total (Ingreso Total con IVA): $\$1\,000\,000 + \$900\,000 + \$1\,250\,000 = \$3\,150\,000$

Ingreso Neto Total (sin IVA): $\$3\,150\,000 / 1.19 = \$2\,647\,058,82 \approx \$2\,647\,059$

IVA Débito Fiscal (generado por ventas): $\$3\,150\,000 - \$2\,647\,059 = \$502\,941$

3.4.3. Cálculo de IVA a Pagar al Fisco

El IVA a pagar al fisco es la diferencia entre el IVA Débito Fiscal y el IVA Crédito Fiscal.

- IVA Débito Fiscal: \$502 941
- IVA Crédito Fiscal: \$197 416

IVA a Pagar al Fisco: $\$502\,941 - \$197\,416 = \$305\,525$

3.5. Cálculo de Ganancias y Viabilidad Inicial

La ganancia se calcula como el Ingreso Neto Total menos el Costo Neto Total de los ingredientes.

- Ingreso Neto Total: \$2 647 059
- Costo Neto Total de Ingredientes (Tabla 2): \$1 039 033

Ganancia Neta (antes de sueldo): $\$2\,647\,059 - \$1\,039\,033 = \$1\,608\,026$

Para evaluar la viabilidad, esta ganancia debe ser suficiente para:

1. Cubrir la compra de insumos para la producción del próximo mes (reversión).
2. Dejar un saldo a favor como sueldo para el grupo.

- Ganancia Neta: \$1 608 026
- Reversión para el próximo mes (costo de ingredientes): \$1 039 033
- **Saldo para Sueldo del Grupo:** $\$1\,608\,026 - \$1\,039\,033 = \$568\,993$

Considerando un grupo de 4 estudiantes: **Sueldo por Integrante:** $\$568\,993 / 4 = \$142\,248,25 \approx \$142\,248$

Dado que se cumple la condición de cubrir la reversión y generar un sueldo, el negocio presenta una viabilidad inicial positiva.

4. Conclusiones

El análisis financiero preliminar para el emprendimiento "Las Empanadas Hermanas" demuestra una perspectiva inicial favorable. La planificación de una producción mensual de 1500 empanadas, distribuidas equitativamente entre las variedades Pino, Queso Clásica y Camarón Queso, ha permitido establecer una base para la estimación de costos e ingresos.

La selección cuidadosa de proveedores y la estimación de cantidades de ingredientes resultaron en un costo neto total de insumos de \$1 039 033. Este desembolso genera un IVA Crédito Fiscal de \$197 416, un factor importante para la gestión tributaria del negocio.

Con precios de venta definidos en \$2000 para la empanada de Pino, \$1800 para la de Queso Clásica, y \$2500 para la de Camarón Queso, se proyecta una venta bruta total de \$3 150 000. Esto se traduce en un ingreso neto de \$2 647 059 y un IVA Débito Fiscal de \$502 941. Consecuentemente, el IVA a pagar al fisco se calcula en \$305 525.

La ganancia neta estimada para el primer mes de operación asciende a \$1 608 026. Esta cifra es crucial, ya que no solo permite cubrir íntegramente la reinversión necesaria para la producción del siguiente mes (estimada en \$1 039 033), sino que también deja un excedente de \$568 993. Este excedente, distribuido entre los cuatro integrantes del equipo, representa un sueldo individual de aproximadamente \$142 248.

En resumen, los resultados obtenidos sugieren que *Las Empanadas Hermanas* es un proyecto con potencial de viabilidad económica desde su primer mes. Cumple con los objetivos de generar ingresos suficientes para la autosostenibilidad (reinversión) y proporcionar una remuneración (sueldo) a sus miembros. No obstante, es importante considerar que este análisis se basa en estimaciones iniciales y no contempla otros posibles costos operativos (como arriendo, servicios básicos específicos del local, marketing, etc.) que podrían surgir en una implementación real y a mayor escala.

Trabajo escrito en LaTeX por Felipe Colli, cotizaciones y cálculos realizados por Bastian Ortiz, Juan Gonzalez y Javier Robles.