



# 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: . . . . .	4
3. Desarrollo	5
3.1. Tabla de Costos Ingredientes . . . . .	5
4. Conclusiones	6

## 1. Resumen



## 2. Introducción

El presente informe tiene como objetivo presentar el negocio de empanadas "Empanadas de Juancho", 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.

Dentro de las proyecciones financieras, se contempla un análisis de costos y precios, así como una estimación de las ganancias esperadas. El negocio se enfoca en la producción y venta de 3 tamaños de empanadas de queso, con un énfasis en la calidad de los ingredientes y la satisfacción del cliente, 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.

### 2.1. Objetivos del Negocio:

1. **Propuesta de Valor:** Ofrecer empanadas de alta calidad, elaboradas con ingredientes frescos y locales, destacando la variedad de sabores y la atención al cliente.
2. **Mercado Objetivo:** El negocio se enfocará en consumidores locales que valoran la calidad y la autenticidad en sus alimentos, así como en aquellos que buscan opciones convenientes y deliciosas para sus comidas diarias.
3. **Proyecciones Financieras:** Se espera que el negocio genere ingresos sostenibles a través de la venta de empanadas, con un enfoque en la rentabilidad a largo plazo. Las proyecciones incluirán un análisis detallado de costos, precios y ganancias esperadas.
4. **Análisis de Costos y Precios:** Se realizará un estudio exhaustivo de los costos asociados con la producción y venta de empanadas, sin incluir mano de obra y gastos operativos. Además, se establecerán precios competitivos que reflejen la calidad del producto y permitan un margen de ganancia adecuado.
5. **Estudio de Mercado:** Se llevará a cabo un análisis del mercado local para identificar las tendencias y preferencias de los consumidores, así como la competencia existente en el sector de alimentos. Esto permitirá ajustar la estrategia del negocio para maximizar su éxito.
6. **Marco Legal:** El negocio se compromete a operar dentro del marco legal regulatorio, asegurando que todas las operaciones sean transparentes y cumplan con las normativas vigentes. Esto incluye la obtención de licencias necesarias y el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.
7. **Viabilidad del Negocio:** Se evaluará la viabilidad del negocio a través de un análisis financiero detallado, que incluirá proyecciones de ingresos, costos y ganancias. Esto permitirá determinar si el negocio es sostenible a largo plazo y si puede generar un retorno adecuado sobre la inversión inicial.

### 3. Desarrollo

#### 3.1. Tabla de Costos Ingredientes

Masa	C Negocio 1	C/U Negocio 1	C Negocio 2	C/U Negocio 2
<b>Masa Prehecha de Queso Chica</b>				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Masa Prehecha de Queso Mediana</b>				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Masa Prehecha de Queso Grande</b>				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Aceite</b>				
Aceite 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Aceite 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Aceite 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400

Cuadro 1: Tabla de Costos de Masas Prehechas

Marca	C Negocio 1	C/U Negocio 1	C Negocio 2	C/U Negocio 2
<b>Harina</b>				
Harina 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Harina 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Harina 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Queso</b>				
Queso 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Queso 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Queso 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Aceite</b>				
Aceite 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Aceite 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Aceite 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Manteca</b>				
Manteca 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Manteca 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Manteca 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
<b>Sal</b>				
Sal 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Sal 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Sal 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400

Cuadro 2: Tabla de Costos Ingredientes

#### 4. Conclusiones