

# Informe Negocio Empanadas: *Las Empanadas Hermanas*

Autores: Felipe Colli, Juan Gonzalez, Bastián Ortiz y Javier Robles \*  
Curso: 4<sup>°</sup>H, Profesor: *Carlos Morales Z.*

30 de mayo de 2025



---

\*Instituto Nacional General José Miguel Carrera

# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Resumen</b>  | <b>3</b>  |
| <b>2. Introducción</b>   | <b>3</b>  |
| 2.1. Objetivos del Negocio: . . . . .                                  | 3         |
| <b>3. Desarrollo</b>   | <b>5</b>  |
| 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        |
| <b>4. Conclusiones</b>   | <b>15</b> |

# 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.

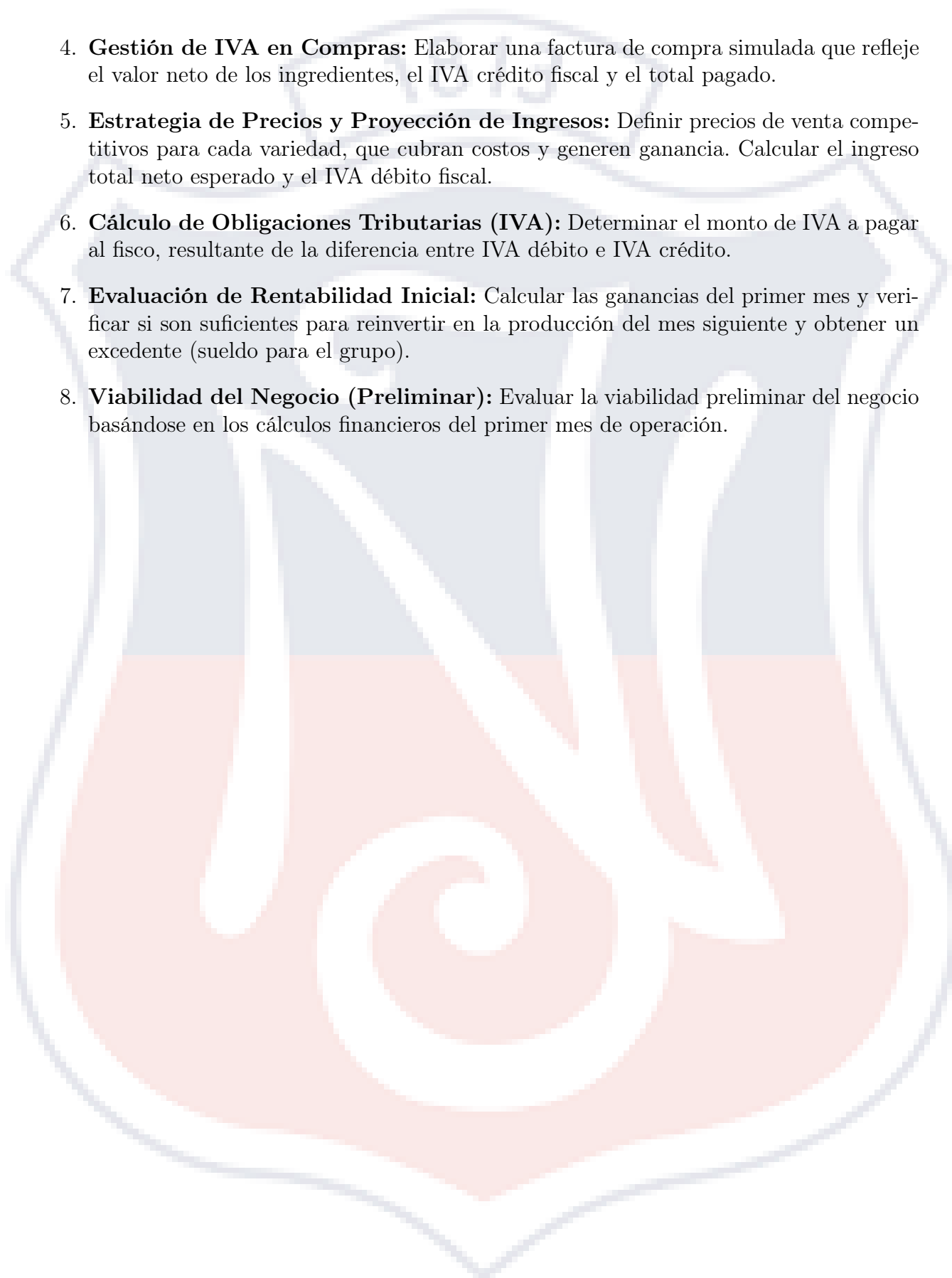
# 2. Introducción

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

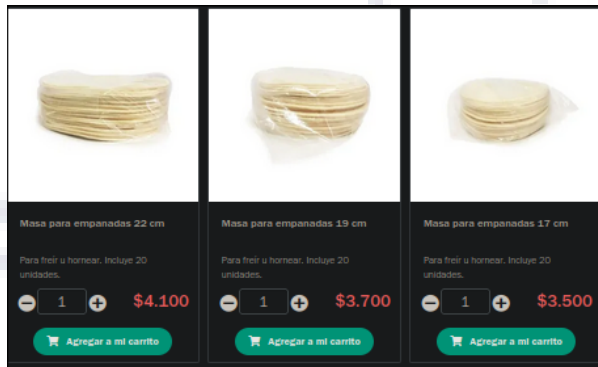
| Distribuidor  | Formato                                | Costo Formato   | Costo Comparativo  |
|---|--|---|--|
| <b>Masa Prehecha Grande (22 cm)</b>   |  |   | <b>Costo / 100 unidades</b>                                    |
| El Palacio de las Empanadas   | 20 Un                                  | \$4100  | \$20 500   |
| Alimentos La Kosa   | 20 Un                                  | \$4200  | \$21 000   |
| <b>Huevos (Color Primera)</b>   |  |   | <b>Costo / Doce-na</b>   |
| El Don Huevo  | 180 Un (15 dz)                         | \$39 500  | \$2633   |
| Huevos La Montaña Pelluhue  | 180 Un (15 dz)                         | \$43 990  | \$2933   |
| <b>Camarón (100-200 cocido pelado)</b>  |  |   | <b>Costo / KG</b>  |
| Distribuidora GK (Jetro)  | 1 KG (Bolsa)                           | \$4890 (oferta por 10 un)                                 | \$4890   |
| Comercial Oceanica  | 10 KG (Caja)                           | \$46 900 (+IVA)<br>≈ \$55 811 (IVA Inc.)                  | \$5581   |
| <b>Carne Molida (Vacuno)</b>  |  |   | <b>Costo / KG</b>  |
| Central Mayorista (Karmac)  | 500 G                                  | \$2590  | \$5180   |
| El Paiquito (HB)  | 250 G                                  | \$1090  | \$4360   |
| <b>Queso Mantecoso/Gauda/Reggianito</b>   |  |   | <b>Costo / KG</b>  |
| Distribuidora Santiago (Queso Colun Reggianito 80g)                                       | Display 30 Un (2.4 KG total)           | \$22 990  | \$9579   |
| Distribuidora Nueva de Matte (Queso Laminado Cheddar - No es el ideal, pero es un precio) | 20 unidades (asumir 20g/u, total 400g) | \$1000  | \$2500<br>(Nota: Queso Cheddar, precio bajo por ser otro tipo) |
| Distribuidora Nueva de Matte (Queso Gauda por pieza)                                      | 1 KG (estimado)                        | \$6940 (imagen no clara, usando precio de tabla original) | \$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)

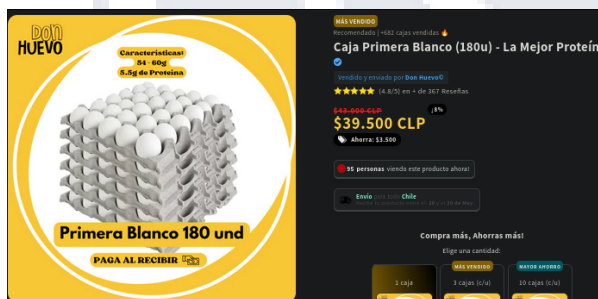


(a) El Palacio de las Empanadas

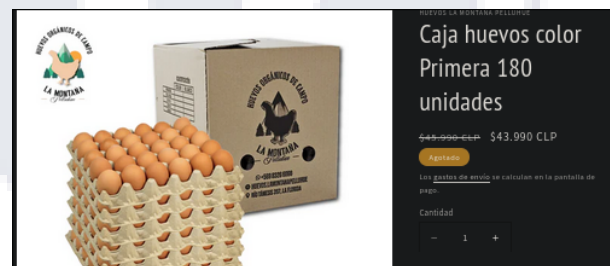


(b) Alimentos La Kosa

Figura 1: Cotizaciones de Masa Prehecha



(a) El Don Huevo



(b) Huevos La Montaña Pelluhue

Figura 2: Cotizaciones de Huevos

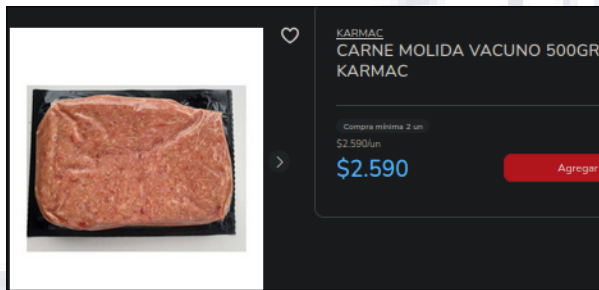


(a) Distribuidora GK (Jetro)



(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 (Colum)



(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

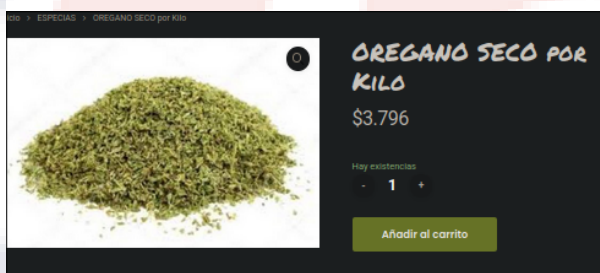


(a) Central Mayorista (Lobos)

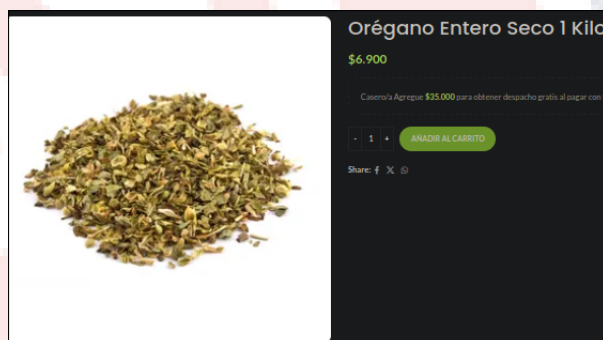


(b) Distribuidora Online (Trinidad)

Figura 8: Cotizaciones de Sal



(a) La Vega (Orégano Molido)

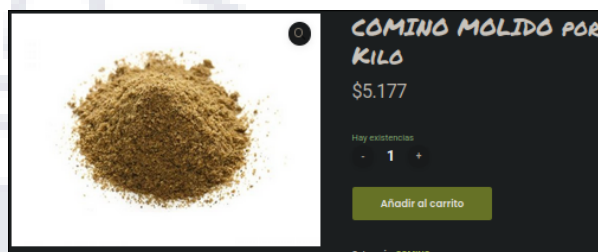


(b) Santiago Natural Foods (Orégano Entero)

Figura 9: Cotizaciones de Orégano

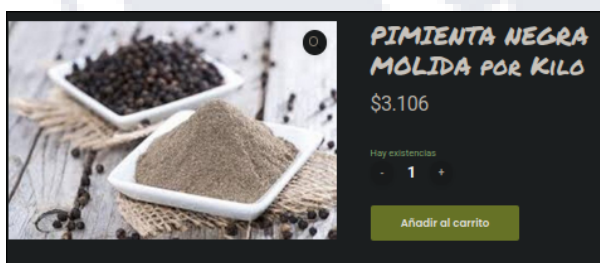


(a) Los Cholitos (Comino Polvo)



(b) Directo de la Vega (Comino Molido)

Figura 10: Cotizaciones de Comino

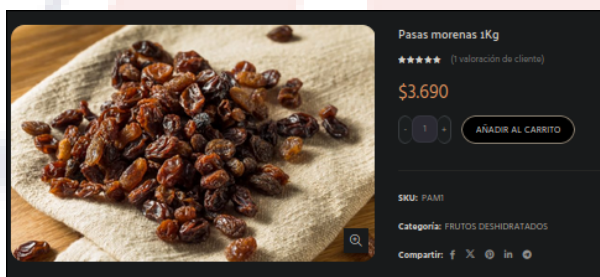


(a) Directo de la Vega (Pimienta Negra)

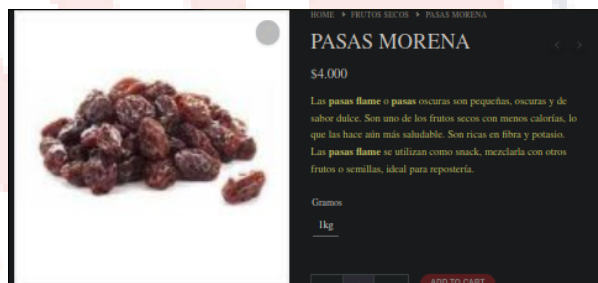


(b) CDV Foods (Pimienta Negra)

Figura 11: Cotizaciones de Pimienta



(a) Chile Frutos Secos

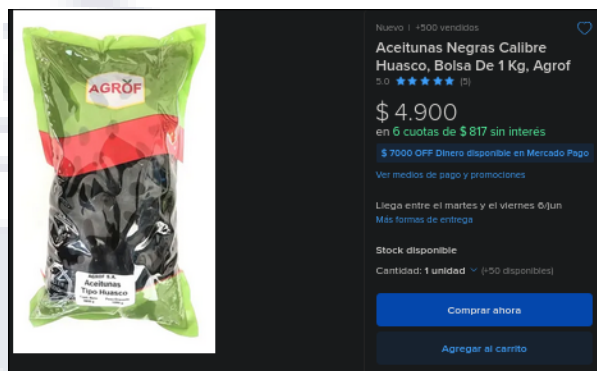


(b) Nutri Bueno

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           |
| <b>TOTAL NETO COMPRAS</b> |                          |          |          |               | <b>1 039 033</b> |

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   |        |                                 |              |                 |
|--|--------|---------------------------------|--------------|-----------------|
| <b>EMISOR:</b><br>DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EL ABASTO SpA<br>RUT: 78.123.456-K<br>Giro: Venta al por Mayor de Alimentos y Bebidas<br>Dirección: Calle Ficticia 123, Bodega 5, Santiago Centro<br>Teléfono: +56 2 2345 6789<br>Email: ventas@elabasto.cl<br>Fecha de Emisión: 30 de Mayo de 2025 |        |                                 |              |                 |
| <b>CLIENTE:</b><br>Emprendimiento "Las Empanadas Hermanas"<br>RUT Cliente: 22.634.503-5<br>Dirección Cliente: Av. Las Patatas 2008, Peñanlolen<br>Giro Cliente: Elaboración y Venta de Comida Preparada  |        |                                 |              |                 |
| <b>DETALLE DE PRODUCTOS:</b>   |        |                                 |              |                 |
| 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          |
| <b>SUBTOTAL NETO:</b>  |        |                                 |              | 1 039 033       |
| IVA (19 %):  |        |                                 |              | 197 416         |
| <b>TOTAL A PAGAR:</b>  |        |                                 |              | 1 236 449       |
| Forma de Pago: Transferencia Electrónica<br>Observaciones: Mercadería sujeta a revisión al momento de la entrega. Precios Netos.<br>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.*