

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
3.2. Cotizaciones Ingredientes	6
3.3. Facturas e IVA	8
3.3.1. Lista a Comprar	8
3.3.2. Factura de Compra	8
3.4. Definición de Precios y Proyección de Ingresos	8
3.4.1. Definición de Precios	8
3.4.2. Cálculo de Obligaciones Tributarias (IVA)	8
3.4.3. Proyección de Ingresos	8
4. Conclusiones	9

1. Resumen



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:

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 (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 (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

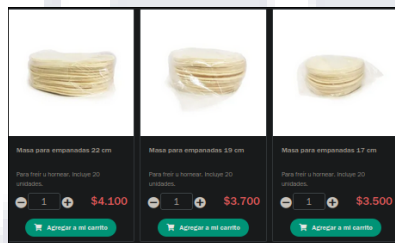
3.1. Tabla de Costos de Ingredientes

Distribuidor	Formato	Costo	
Masa Prehecha Grande			Costo 100 unidades
El Palacio de las Empanadas	20 Un	\$4100	\$20500
Alimentos La Kosa	20 Un	\$4200	\$21000
Huevos			Costo por Docena
El Don Huevo	180 Un	\$39500	\$2633
Huevos La Montaña Pelluhue	180 Un	\$43990	\$2932
Camaron			Costo por KG
Distribuidora GK	10 KG	\$48900	\$4890
Comercial Oceanica	10 KG	\$55800	\$5580
Carne Molida			Costo por KG
Central Mayorista	500 G	\$2590	\$5080
El Paiquito	250 G	\$1090	\$4360
Queso			Costo por KG
Distribuidora Santiago	1 KG	\$9580	\$9580
Distribuidora Nueva de Matte	1 KG	\$6940	\$6940
Cebolla			Costo por KG
Santiago Natural Foods	14 KG	\$10990	\$785
Distribuidora Frest	10 KG	\$9990	\$990
Aceite			Costo por Litro
ProsudMarket	18 L	\$39614	\$2200.77
Central Mayorista	13.5 L	\$22200	\$1644.44
Sal			Costo por KG
Central Mayorista	10 KG	\$4400	\$440
Distribuidora Online	1 Kg	\$358	\$358
Oregano			Costo por KG
La Vega	1 KG	\$3796	\$3796
Santiago Natural Foods	1 KG	\$6900	\$6900
Comino			Costo por KG
Los Cholitos	1 KG	\$4284	\$4284
Directo de la Vega	1 KG	\$5177	\$5177

Pimienta			Costo por KG
Directo de la Vega	1 KG	\$3106	\$3106
CDV Foods	1 KG	\$3068	\$3068
Pasas			Costo por KG
Chile Frutos Secos	1 KG	\$3690	\$3690
Nutri Bueno	1 KG	\$4000	\$4000
Aceitunas			Costo por KG
Alaia Gourmet	1 KG	\$4000	\$4000
Mercado Libre	1 KG	\$4900	\$4900

Cuadro 1: Tabla de Costos de Ingredientes por Proveedor

3.2. Cotizaciones de Ingredientes

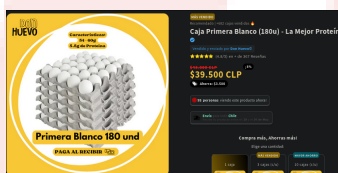


(a) Palacio de las Empanadas

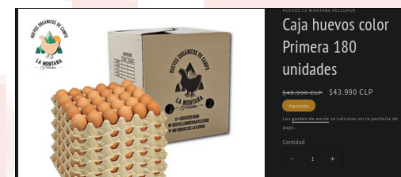


(b) Alimentos La Kosa

Figura 1: Cotizaciones de Distribuidores de Masa Prehecha



(a) El Don Huevo



(b) Huevos La Montaña Pelluhue

Figura 2: Cotizaciones de Distribuidores de Huevos

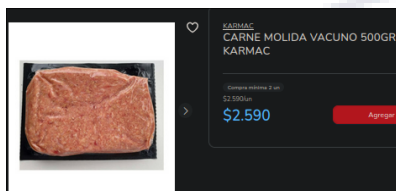


(a) Distribuidora GK

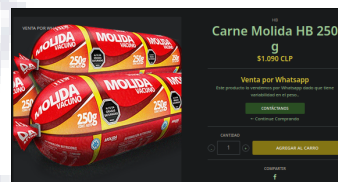


(b) Comercial Oceanica

Figura 3: Cotizaciones de Distribuidores de Camarón



(a) Central Mayorista

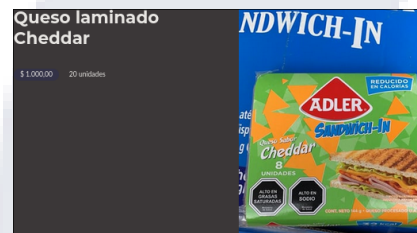


(b) Paiquito

Figura 4: Cotizaciones de Distribuidores de Carne Molida



(a) Distribuidora Santiago



(b) Distribuidora Nueva de Matte

Figura 5: Cotizaciones de Distribuidores de Queso



(a) Santiago Natural Foods



(b) Distribuidora Frest

Figura 6: Cotizaciones de Distribuidores de Cebolla



(a) ProsudMarket



(b) Central Mayorista

Figura 7: Cotizaciones de Distribuidores de Aceite



(a) Central Mayorista



(b) Distribuidora Online

Figura 8: Cotizaciones de Distribuidores de Sal

(a) La Vega

(b) Santiago Natural Foods

Figura 9: Cotizaciones de Distribuidores de Oregano

(a) Los Cholitos

(b) Directo de la Vega

Figura 10: Cotizaciones de Distribuidores de Comino

(a) Directo de la Vega

(b) CDV Foods

Figura 11: Cotizaciones de Distribuidores de Pimienta

(a) Chile Frutos Secos

(b) Nutri Bueno

Figura 12: Cotizaciones de Distribuidores de Pasas

(a) Alaia Gourmet

(b) Mercado Libre

Figura 13: Cotizaciones de Distribuidores 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 ???. Las cantidades y costos se detallan en la Tabla ???.

Ingrediente	Proveedor Elegido	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Costo Total
Masa Prehecha	El Palacio de las Emp.	1500	Unidades	\$205	\$307.500
Huevos	El Don Huevo	10	Docenas	\$2.633	\$26.400
Camarón	Del Origen	40	KG	\$4.870	\$194.800
Carne Molida	El Paiquito	25	KG	\$4.360	\$109.000
Queso Mantecoso	Dist. Nueva de Matte	45	KG	\$6.940	\$312.300
Cebolla	Santiago Natural Foods	42	KG	\$785	\$31.500
Aceite	Central Mayorista	16	Litros	\$1.644,44	\$26.311
Sal	Central Mayorista	10	KG	\$440	\$4400
Oregano	La Vega	1	KG	\$3.780	\$3780
Comino	Los Cholitos	1	KG	\$4284	\$4284
Pimienta	CDV Foods	1	KG	\$3068	\$3068
Pasas	Chile Frutos Secos	1	KG	\$3690	\$ 3690
Aceitunas	Alaia Gourmet	3	KG	\$4000	\$12000
TOTAL NETO COMPRAS					\$

Cuadro 2: Lista de Compras para 1500 Empanadas.

3.3.2. Factura de Compra

3.4. Definición de Precios y Proyección de Ingresos

3.4.1. Costos Unitarios y Precios de Venta

3.4.2. Proyección de Ingresos y Cálculo de IVA

3.4.3. Cálculo de Ganancias y Viabilidad Inicial

4. Conclusiones

