



1813

Informe Negocio Empanadas:
Empanadas de Juancho, 100 % Legales

Autores: Felipe Colli, Juan Gonzalez, Bastián Ortiz y Javier Robles *

Curso: 4[°]H, Profesor: *Carlos Morales*

25 de mayo de 2025

*Instituto Nacional General José Miguel Carrera

Índice

1. Resumen	3
2. Introducción	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 variedades de empanadas, 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.

Otro objetivo clave de este informe es proporcionar un análisis detallado de la viabilidad del negocio, incluyendo un estudio de mercado que identifique las oportunidades y desafíos en el sector de alimentos. Se espera que este informe sirva como una guía para la implementación exitosa del negocio y como una herramienta para atraer posibles inversores interesados en el proyecto.

3. Desarrollo

3.1. Tabla de Costos Ingredientes

Masa	C Negocio 1	C/U Negocio 1	C Negocio 2	C/U Negocio 2
Masa Prehecha de Queso Chica				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Masa Prehecha de Queso Mediana				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Masa Prehecha de Queso Grande				
Masa 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Masa 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Masa 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
Harina				
Harina 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Harina 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Harina 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Queso				
Queso 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Queso 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Queso 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Aceite				
Aceite 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Aceite 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Aceite 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Manteca				
Manteca 1	\$1000	\$1000	\$1200	\$1200
Manteca 2	\$1500	\$1500	\$1800	\$1800
Manteca 3	\$2000	\$2000	\$2400	\$2400
Sal				
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