

TRABAJO FINAL

Proyecto de Inversión: “Pasteles y Pastelitos”



Autor: Cangiano, Luciana (M 11931)
Carrera: Contador Público
Asesor académico: Medina, Sebastián

Año 2022

Universidad Católica de Cuyo - Sede San Luis
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Contador Público

Trabajo Final de Carrera

Tema: Proyecto de Inversión “Pasteles y Pastelitos”

Autor: Cangiano, Luciana

Tutor: Medina, Sebastián

Resultados de la Evaluación:

APROBADO POR

Presidente del Jurado

Vocal del Jurado

Vocal del Jurado

NOTA: _____

Fecha:

ÍNDICE

I. RESUMEN.....	4
II. INTRODUCCIÓN.....	5
III. ESTUDIO DE MERCADO.....	6
IV. ESTUDIO TÉCNICO.....	20
V. ESTUDIO LEGAL.....	30
VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	38
VII. ESTUDIO FINANCIERO.....	41
VIII. CONCLUSIONES GENERALES DEL PROYECTO.....	45
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	46
X. ANEXOS.....	47

I. RESUMEN

El proyecto expone la creación de una pastelería, ubicada en la Ciudad de San Luis, Argentina, donde se elaborarán tortas, tartas, galletas y budines con el fin de cubrir el mercado de la pastelería artesanal en dicha ciudad. Para determinar si el proyecto es rentable, se realizaron distintos estudios como: Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Legal, Estudio Organizacional y Estudio Financiero. En el primero se evaluó el mercado de estos productos y se realizaron encuestas para obtener información primaria; en el segundo se buscó información de las maquinarias a utilizar, se determinó el precio de los productos, sus cantidades y costos; en el tercero se evaluaron los impuestos y montos de sueldos que se deberán pagar; en el cuarto se organizó la estructura que va a tener la empresa; y en el último se determinaron los Flujos de Fondos del mismo. Como consecuencia, se contempla que el proyecto genera una ganancia mayor a la inversión y sería fructífera su ejecución.

Palabras Clave:

Pastelería - Artesanal - Proyecto de Inversión - Estudio de Mercado

ABSTRACT:

The project exposes the creation of a pastry shop, located in the City of San Luis, Argentina, where cakes, tarts, cookies and puddings will be made in order to cover the artisan pastry market in said city. To determine if the project is profitable, different studies were carried out such as: Market Study, Technical Study, Legal Study, Organizational Study and Financial Study. In the first, the market for these products was evaluated and surveys were conducted to obtain primary information; in the second, information was sought on the machinery to be used, the price of the products, their quantities and costs were determined; in the third, the taxes and amounts of salaries that must be paid were evaluated; in the fourth, the structure that the company will have was organized; and in the last one, the Funds Flows of the same were determined. As a consequence, it is contemplated that the project generates a profit greater than the investment and its execution would be fruitful.

Keywords:

Pastry - Artesanal - Investment Project - Market Study

II. INTRODUCCIÓN

El Proyecto de Inversión elegido tratará sobre una pastelería en el centro de la Ciudad San Luis, Argentina, que se llamará “Pasteles y Pastelitos”, debido a que se observa en ello una oportunidad de negocio al no haber comercios que se dediquen a la pastelería artesanal específicamente en ese lugar al momento de realizar este trabajo. En dicha pastelería se elaborarán productos de manera artesanal, sólo adquiriendo de otras empresas la materia prima para poder realizarlos, es decir, sin industrializar ningún proceso, elaborando productos únicos e individuales. Se busca satisfacer la necesidad de aquellas personas que buscan comer algo dulce en el día a día, como así a aquellas que desean realizar algún regalo, como por ejemplo para un cumpleaños.

Como objetivo general, al realizar la formulación y evaluación del proyecto se pretende evaluar si esta idea es realmente una oportunidad y si es factible llevarla a cabo, es decir, si se va a obtener una rentabilidad mayor a la inversión.

Como objetivos específicos, se busca poder realizar un estudio de mercado, organizar la estructura de este futuro emprendimiento y los procedimientos técnicos a realizar y evaluar para fabricar los productos.

Este proyecto de inversión se encuentra dentro del rubro: “Elaboración de galletitas y bizcochos”, y “Elaboración de productos de confitería”.

Los productos que inicialmente se espera elaborar son:

-Como producto principal:

- Tortas: desde clásicos como bizcochuelos simples, tortas rellenas simples a tortas muy elaboradas y completas para cumpleaños.

-Como productos secundarios:

- Tartas: frutales, de chocolate, pastafrola, lemon pie.
- Galletas: de chocolate, de coco, de avena y más.
- Budines: de distintos tamaños y distintos sabores.

A continuación se realizarán los distintos estudios de prefactibilidad y factibilidad:

III. ESTUDIO DE MERCADO

Descripción del producto principal:

Tipo de bien: bien de consumo

Descripción: se venderán tortas sin relleno (bizcochuelos simples) y con relleno. Dentro de las sin relleno habrá de vainilla, de chocolate, marmoladas, de coco con chocolate, de limón y de naranja, en principio serán todas del mismo tamaño. Dentro de las con relleno, se harán tortas de tamaño individual, mediano y grande, rellenas de dulce de leche o de mousse, con la posibilidad de agregar al relleno chocolate picado o duraznos. Con respecto a la cobertura, será de chocolate o de mousse. Las tortas rellenas serán simples o con alguna decoración en el caso de que sea solicitado, como para un cumpleaños.



Fotos 1 y 2: Elaboración propia

Denominación corriente del producto: Pastelería, Pasteles, Tortas.

Subproductos:

- Tartas: frutales, de chocolate, de membrillo (pastafrola), de limón (lemon pie).



Foto 3: Elaboración propia

- Galletas: de chocolate, de coco, de avena, con membrillo.



Foto 4: Elaboración propia

- Budines: de chocolate, marmolado, de vainilla, de limón, de naranja.

Análisis de la demanda:

Con respecto al mercado existente en el centro de la Ciudad de San Luis, donde se ubicará la pastelería, hay varias panaderías y confiterías que se identifican como competidores, que aunque no se dedican específicamente a la pastelería, venden esos productos. Luego de haber realizado una observación directa de la Ciudad, un competidor específico que se reconoce es “Andrea Franceschini”, que se encuentra a unas 5 cuadras de la Plaza Pringles y otro a unas 8 cuadras. En este espacio geográfico, la demanda, al no haber tanta competencia, existe y es elevada. Un punto a favor es que los competidores son franquicias que no tienen muy buena reputación actualmente debido a que han dejado de lado la calidad de sus productos. Otros competidores que se detectan serían las personas que venden de forma particular y sin tener un negocio físico.

Para la obtención de datos primarios se realizó una encuesta por medio de Formularios de Google, donde se logró encuestar a 103 personas enviando la misma a través de la Red Social de “WhatsApp”. En ella, se pudo recabar la siguiente información:

-La demanda de estos productos es una demanda principalmente de todo el año. Esto se puede observar en el siguiente gráfico de comportamiento obtenido de la encuesta realizada, donde las personas tenían la opción de marcar si consumían los productos todo el año o al mismo tiempo en alguna época en particular:

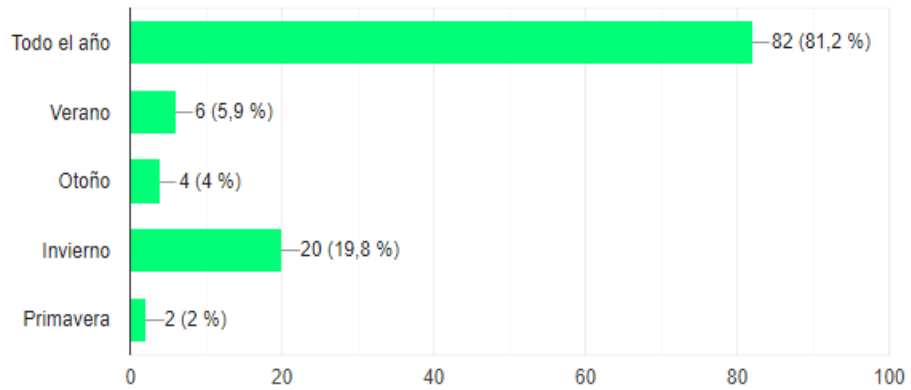


Gráfico 1: Elaboración propia - Formulario de Google

-En este gráfico se puede observar que el 92.2% de los encuestados consume este tipo de productos:

¿Consume productos de pastelería?

103 respuestas

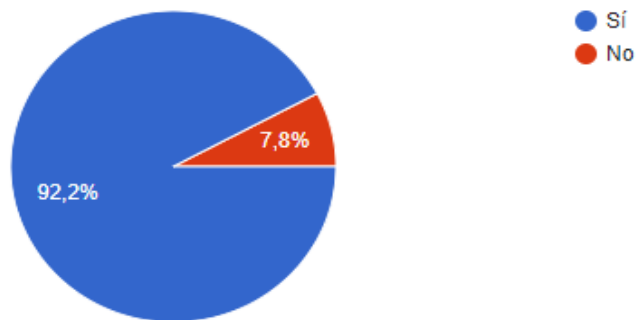


Gráfico 2: Elaboración propia - Formulario de Google

-En el tercer gráfico se logra conocer que un 17.6% los consume entre 3 y 4 veces a la semana, un 27,5% de los encuestados los consume una vez a la semana, un 19.6% cada 15 días:

¿Con qué frecuencia los consume?

102 respuestas

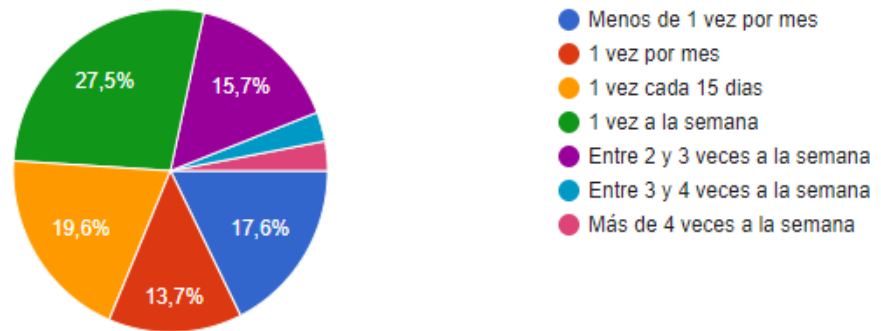


Gráfico 3: Elaboración propia - Formulario de Google

-En el siguiente gráfico se puede ver que el 95.1% consumiría productos de pastelería si fueran elaborados de forma artesanal y personal:

¿Consumiría estos productos si fueran elaborados de forma artesanal y teniendo en cuenta sus gustos personales?

103 respuestas

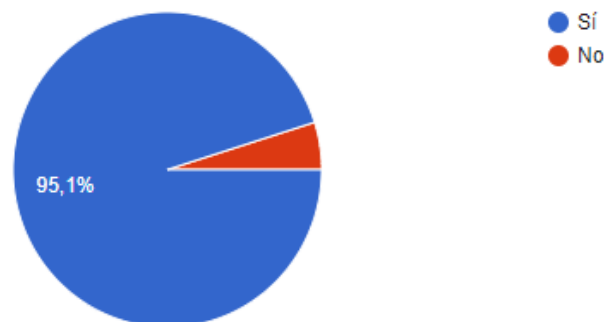


Gráfico 4: Elaboración propia - Formulario de Google

-En el gráfico n° 5 se puede notar que el 51.5% de encuestados cambiaría su frecuencia de consumo si fueran elaborados de forma artesanal:

¿Cree que esto cambiaría su frecuencia de consumo?

103 respuestas

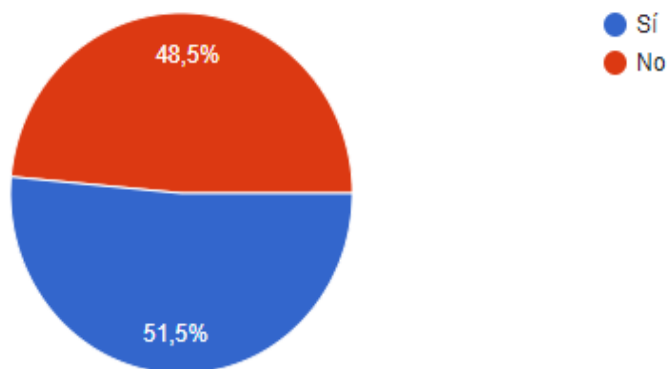


Gráfico 5: Elaboración propia - Formulario de Google

-Por último, se observa que el 81.6% de los encuestados prefiere comprar este tipo de productos en persona, un 9.7% en línea y un 9.7% por teléfono:

¿Cómo prefiere comprar dichos productos?

103 respuestas

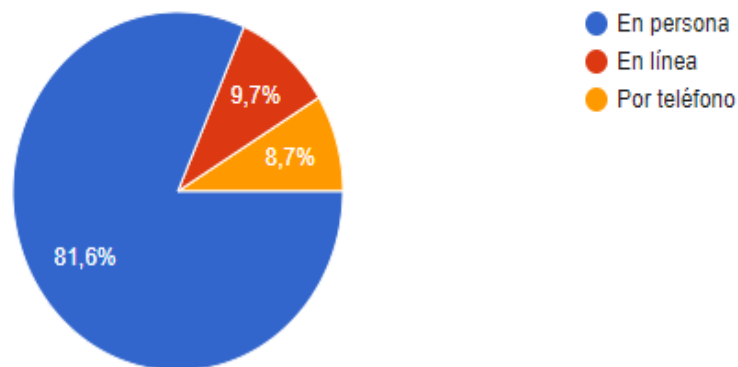


Gráfico 6: Elaboración propia - Formulario de Google

-Por último, se dejó un espacio para que los encuestados realizaran comentarios, donde se puede destacar que a muchos de ellos les gustaría que se realicen productos de pastelería sin azúcar ni gluten para las personas con diabetes y celiaquía, lo cual es un buen dato para la realización de futuros productos.

Por lo tanto, se puede concluir que el 92% de los 103 encuestados consume productos de pastelería con una frecuencia de: un 28,3% una vez a la semana, 18,2% una vez cada 15 días, un 17,2% menos de 1 vez por mes, un 16,2% entre 2 y 3 veces a la semana, y un 14,1% 1 vez por mes, siendo estos los valores más representativos. Por otra parte, el 95% de los encuestados consumiría productos artesanales (habiendo un 3% de aumento) y un 53% cree que cambiaría su frecuencia de consumo por ello.

Luego, se realizó una segunda encuesta de la misma manera para poder profundizar los datos obtenidos y diferenciar entre una pastelería normal (aquella donde se elaboran, conservan y envasan productos de pastelería en serie a través de técnicas mecánicas aplicadas, obteniendo un gran número de piezas similares de forma rápida para una distribución inmediata y de carácter extenso) y una artesanal (donde se elaboran productos de pastelería sin industrialización de procesos, de forma individual, única y siguiendo métodos tradicionales); de la que se obtuvieron los siguientes resultados: que de ese 92% de los encuestados que consumen pastelería obtenido en la primer encuesta, un 48,5% consume en una pastelería artesanal y un 51,5% en una pastelería normal:

¿En qué tipo de pastelería consume regularmente?

101 respuestas



Gráfico 7: Elaboración propia - Formulario de Google

Y que dentro de ese 51,5%, un 90,9% se cambiaría a una pastelería artesanal:

Teniendo en cuenta que usted es cliente habitual de una pastelería normal, estaría dispuesto a cambiar por una pastelería artesanal? (sólo responder si seleccionó la opción Normal en la pregunta anterior)

66 respuestas

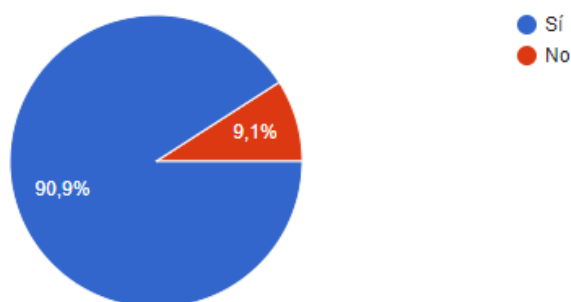


Gráfico 8: Elaboración propia - Formulario de Google

Continuando, estos bienes tienen como bienes sustitutos a otras comidas dulces, como galletas de paquete, bizcochuelos en polvo, budines en paquete, entre otros. Como bienes complementarios tendrían al café, té, licuados, jugos de frutas, entre otros.

Las variables que afectan al consumo del producto son la calidad, la decoración o terminación visual, el precio, el ingreso del consumidor, sus gustos o preferencias y los precios de productos sustitutos o complementarios.

-Variables que son propias del consumidor: gustos y preferencias, su ingreso.

-Variables del entorno: inflación, precios de productos sustitutos o complementarios, precios de la competencia.

Estas variables afectan al comportamiento de la cantidad demandada ya que si la calidad de las tortas y su presentación son muy buenas la cantidad demandada aumentará. Pero a la vez si el precio es muy alto o si no es acorde al producto ofrecido, la cantidad demandada disminuirá.

Destino del producto: este bien de consumo se venderá en el centro de la Ciudad de San Luis, tomando el centro como aquella zona que se encuentra dentro de las 4 avenidas principales: Av. España, Av. Lafinur, Av. Presidente Perón y Av. Julio A. Roca. Pero se espera que vendrán a comprar personas de toda la Provincia, al menos de la Ciudad de San Luis.

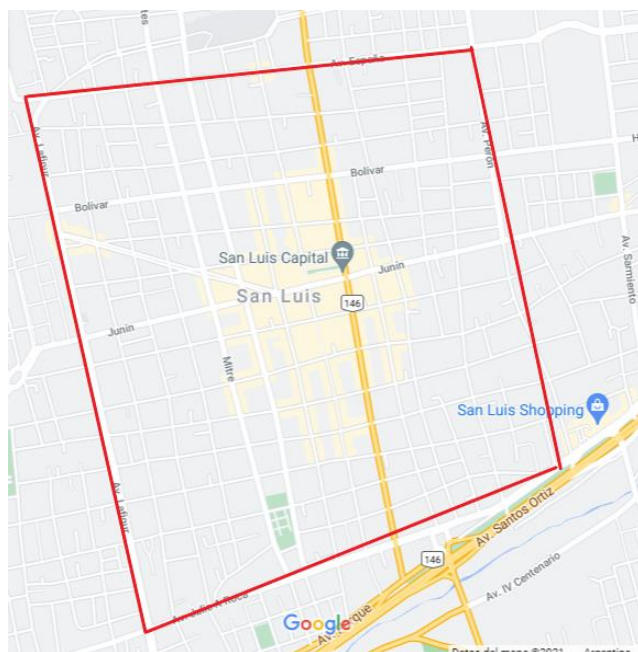


Foto 5: Google Maps y elaboración propia

Características del usuario tipo: aquellas personas que buscan comer o regalar algo rico y de buena calidad, que buscan tener una buena experiencia y sentirse únicos.

Participación del proyecto dentro del total de la oferta del mercado:

Con respecto a la participación del proyecto dentro del total de la oferta de mercado, se considera según la capacidad productiva estimada para el proyecto, descrita en el Estudio Técnico, que se tendrá una participación del 1.68%, proveniente de dividir la población esperada para el primer año del proyecto (4191 hab.) en la población total (250.000 hab.).

El mercado meta o clientes potenciales estará configurado por los clientes actuales de la competencia y los no usuarios relativos, que serían todas aquellas personas que actualmente no consumen estos productos pero que en un futuro lo harán y se verán atraídas por la calidad de los productos referenciados en este proyecto.

Competencia: en el centro de la Ciudad de San Luis hay varias panaderías y confiterías como competidores, que aunque no se dedican específicamente a la pastelería, venden esos productos, entre ellas encontramos a “Sandrita”, “Miga’s”, “Crokantes”, entre otros. Un competidor específico se encuentra a unas 5 cuadras de la Plaza Pringles de la franquicia de “Andrea Franceschini”. Otros competidores serían las personas que venden de forma particular y sin tener un negocio físico.

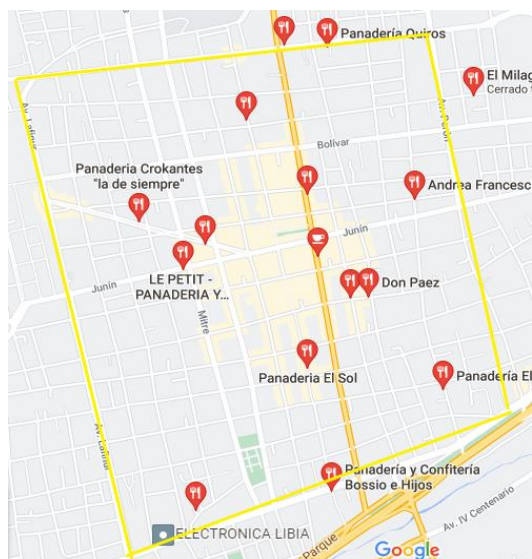


Foto 6: Google Maps y elaboración propia

Análisis de los precios:

Estos son los precios en el mercado por los bienes que se consideran como sustitutos. Se calculó un promedio para poder tener un valor más estimado debido a la gran variedad de productos y marcas.

Bienes sustitutos	Precio desde	Hasta	Promedio
Galletas de paquete	\$86	\$350	\$218
Bizcochuelos en polvo	\$248	\$445	\$346,5
Budines de paquete	\$127	\$300	\$213,5

Cuadro 2: Elaboración propia. Datos de Supermercados Vea (Agosto 2022)

Precio de bienes complementarios:

Bienes complementarios	Precio desde	Hasta	Promedio
Té	\$280	\$430	\$355
Café	\$300	\$660	\$480
Licuidos	\$220	\$670	\$445

Jugos de frutas	\$250	\$630	\$440
-----------------	-------	-------	-------

Cuadro 3: Elaboración propia. Datos de Cafeterías en Pedidos Ya (Agosto 2022)

En el siguiente cuadro, se puede observar los precios estimados que se cobrarán por los bienes del proyecto en función a los precios de mercado, los cuales varían por el tamaño y tipo del producto, por lo que se realiza un promedio que se tuvo en cuenta para determinar el precio elegido, siendo éste el valor que se cree más razonable.

Productos	Precio desde	Hasta	Promedio	Precio elegido
Tortas (kg)	\$1800	\$3000	\$2400	\$2750
Tartas (kg)	\$2000	\$2500	\$2250	\$2350
Galletas (kg)	\$1500	\$1800	\$1650	\$1750
Budines (kg)	\$1500	\$2300	\$1900	\$2200

Cuadro 4: Elaboración propia. Datos de Pastelerías en San Luis (Agosto 2022)

Análisis de la oferta:

El proyecto se insertaría en una competencia monopolística, ya que hay una cantidad significativa de vendedores de estos productos en el mercado pero ninguno tiene un control dominante en él.

Cuantificación de la demanda:

Población total: se considera tomar la población proyectada por el INDEC para la Ciudad de San Luis para el año 2022 como población total: 250.000 habitantes.¹

A dicha población se la va a segmentar según:

-Edad: donde de 0-14 años representa el 27,9% del total de la población, el grupo 15-64 años el 63,4% y el grupo de 65 años y más el 8,7%.²

-Nivel socioeconómico en el segundo trimestre de 2020 a nivel nacional:³

ABC1: 4.9%

C2: 19.3%

C3: 30.2%

D1: 30.2%

D2: 15.5%

Los segmentos que se van a considerar serán con respecto a la edad, el grupo de 15-64 años (63,4%), y por nivel socioeconómico el nivel ABC1, C2 y C3 ya que se consideran niveles económicos medios altos ($4.9+19.3+30.2= 54.4\%$).

Además, se tendrá en cuenta que un 10,3% de la población de San Luis es diabética y que 1 de cada 100 personas en el país es celíaca.

Teniendo en cuenta todos los datos proporcionados en los párrafos anteriores sobre las encuestas realizadas, para la población esperada, se calculó un 87,68%, resultante de aplicar un 48,5% más un 46,81% (el 90,9% de 51,5%) sobre el 92% inicial, y se le resto el 10,3% de los diabéticos y el 1% de los celíacos. Además, se tuvo en cuenta la segmentación antes indicada en cuanto a rango de edad y nivel socioeconómico. Podemos observar dichos cálculos a continuación:

$$\rightarrow 250.000 \text{ (población total)} * 87,68\% = 219.200$$

$$\rightarrow 219.200 - 11,3\% \text{ (diabéticos y celíacos)} = 194.430$$

$$\rightarrow 194.430 * 63,4\% \text{ (rango de edad)} = 123.268$$

$$\rightarrow 123.268 * 54,4\% \text{ (segmento socioeconómico)} = 67.058$$

Siendo entonces 67.058 la cantidad total de personas esperadas a lo largo de todo el proyecto. Considerando que el consumo de este tipo de productos es de un consumo grupal, más que individual, dicha cantidad de personas se dividirá en 2 teniendo en cuenta una familia tipo, pero sin contar a los niños ya que ese rango etario no se tuvo en cuenta inicialmente. Por lo tanto, la cantidad de personas esperadas a lo largo del proyecto será de 33.529.

A efectos de realizar el proyecto de la forma deseada, se propone un plazo de 5 años, donde la demanda tendrá relación directa con la tasa de crecimiento de la población anual estimada para esos años. Asumiendo la misma variación demográfica porcentual entre 2001 y 2010 de 17,5%, dividido en los 10 años, se obtiene que la tasa de crecimiento por año es de 1.75% aproximadamente. Por lo tanto, la población esperada por año sería de 6.706 familias ($33.259/5$).

Sin embargo, hasta que los productos se hagan conocidos y teniendo en cuenta que existe competencia, por lo que no se podría abarcar absolutamente toda la población esperada, se considera adecuado apropiarse un 12,5% de la población esperada para el primer año con un

aumento de un 10% sobre el año anterior por año, fundamentado además en nuestra capacidad productiva, la cual se encuentra descrita en el Estudio Técnico.

Se estima que del total de la población esperada por año un 25% comprarán tortas, un 25% tartas, un 30% galletas y un 20% budines.

Proyección de Ventas:

Junto con la información anteriormente nombrada, se elaboró el siguiente cuadro, donde se puede observar los ingresos anuales y mensuales proyectados para los próximos 5 años, lo que también podemos observar visualmente en un gráfico:

Años	2023	2024	2025	2026	2027
Población esperada	4191	4610	5.071	5578	6136
\$ Tortas	\$2750	\$2750	\$2750	\$2750	\$2750
Cant.Torta	1048	1153	1268	1395	1534
\$ Tartas	\$2350	\$2350	\$2350	\$2350	\$2350
Cant.Tarta	1048	1152	1268	1394	1534
\$ Galletas	\$1750	\$1750	\$1750	\$1750	\$1750
Cant.Gallet	1257	1383	1521	1673	1841
\$ Budines	\$2200	\$2200	\$2200	\$2200	\$2200
Cant.Budin	838	922	1014	1116	1227
Ventas Proyectadas por año (\$)	\$9.388.150	\$10.326.600	\$11.359.350	\$12.495.100	\$13.744.550
Ventas Proyectadas por mes (\$)	\$782.346	\$860.550	\$946.612	\$1.041.258	\$1.145.379

Cuadro 1: elaboración propia



Gráfico 9: elaboración propia

Análisis de la distribución y comunicación:

Diseño de estructura de canales de distribución que se tendrá:

Será un canal de distribución directo, donde se elaborarán los productos y luego pasarán directamente al consumidor final. Por la información que se recabó en la encuesta, la mayoría de las personas prefiere comprar estos productos en persona y prefieren la especialización, lo que afirma la decisión de no tener intermediarios.



Foto 7: <https://paginasweb.tech/directo-al-consumidor/que-es-directo-al-consumidor/>

Logística de distribución y almacenamiento:

- ❖ Los productos se elaborarán en el mismo lugar donde se venderán al consumidor final.

- ❖ Habrá una gestión de aprovisionamiento para así coordinar con los proveedores de materia prima para que respondan al volumen de ventas de la empresa.
- ❖ Luego, la etapa de elaboración, donde se manipularán los materiales para así elaborar los productos, empaquetarlos y etiquetarlos.
- ❖ Con respecto al almacenamiento, se harán productos por encargo y productos para el día, por lo que no se almacenarán productos ya finalizados durante mucho tiempo, es decir, no más de 3 días. Lo que se almacene, se hará en heladeras que posean la temperatura adecuada para el tipo de producto.

Diseño de la estrategia publicitaria:

Se utilizará el Marketing de contenido, donde se busca llegar al mayor número de personas y cubrir sus necesidades, a través de la publicidad informativa en banners o carteles.

Además, se realizará publicidad a través de las redes sociales, como Facebook, Instagram y Youtube.

Para poder alcanzar el volumen de ventas establecido anteriormente, se utilizará la siguiente estrategia de promoción de ventas:

- Se utilizarán las redes sociales para promocionar las ventas, donde se colocarán imágenes de los productos, se contará sobre su elaboración y su contenido, y también sobre la experiencia de los clientes.
- Se realizarán encuestas post-venta a través de las redes sociales de la empresa para conocer la satisfacción del cliente y así poder adaptarse a sus gustos y preferencias e ir mejorando los productos y/o la atención al cliente.
- Durante el primer año, se sorteará 1 torta cada 15 días entre los clientes que hayan comprado en esas 2 semanas. En total, serían 24 tortas en el año, lo que equivale a un costo de \$46.261,2.
- A los primeros 20 clientes se les regalará un cupón de descuento de \$500 (con un mínimo de \$1.500) para su próxima compra. Lo que equivale a un costo de \$10.000.

IV. ESTUDIO TÉCNICO

Tipo de producción del bien: es una producción por procesos ya que los productos se elaborarán a través de distintas etapas o líneas de producción que siempre serán las mismas para cada tipo de producto.

Diseño del proceso de producción del bien:

Materia prima utilizada:

Estos son los materiales más importantes que se van a utilizar en el proceso:

- Huevos
- Azúcar
- Leche
- Aceite
- Manteca
- Harina Leudante
- Maicena
- Esencia de Vainilla
- Chocolate amargo en polvo y en gotas
- Coco
- Avena Tradicional
- Crema de leche
- Dulce de leche
- Dulce de membrillo

Con respecto a los proveedores se eligió a: la “Distribuidora La Fe”, ubicada en Av. Julio A. Roca 460, y a “Cocina con Valentino”, ubicado en la Av. Ejército de los Andes 640, debido a los precios accesibles y variedad de productos que se encuentran en ambos lugares.

Cantidad anual de producción:



La restricción que se encuentra para la cantidad anual de producción es por la cantidad de productos que se pueden cocinar por horno durante las 8hs de trabajo por día. Considerando un horno industrial, donde se pueden cocinar unos 4 bizcochuelos al mismo tiempo, con un tiempo de cocción aproximado de 45 minutos, se calcula que se pueden realizar unos 42



bizcochuelos en las 8hs de trabajo diarias. Dichos bizcochuelos pueden venderse solos o utilizarse para realizar tortas, donde en dicho caso se utilizarían 2 por torta, por lo que saldrían 21 tortas por día. En el mes, serían 1.260 bizcochuelos o 630 tortas, y en el año, serían 15.120 bizcochuelos o 7.560 tortas.

Tipo de tecnología:


Los equipos que se utilizarán en el proceso productivo serán los que tengan la mejor relación calidad-precio en el mercado al momento de la compra y serán principalmente batidoras, balanzas, hornos y heladeras, entre otros.

Maquinarias y equipos:

Maquinaria	Imagen	Descripción	Cant	Tipo de energía	Costo unitario	Costo total
Batidora de pie		Es un electrodoméstico que permite batir o mezclar alimentos blandos, esponjar y emulsionar mezclas y salsas, y montar claras de huevo a punto de nieve.	2	Eléctrica	\$29.299	\$58.598
Balanza digital		Básculas electrónicas que se utilizan para calcular el peso. A diferencia de las tradicionales, no miden masas sino fuerzas y se popularizaron mucho gracias a su alta precisión.	2	Batería o pilas	\$2.999	\$5.998

Balanza		Instrumento que sirve para medir la masa de los objetos.	1	Batería y eléctrica	\$39.050	\$39.050
Horno industrial		Equipos utilizados en la industria, en los que se calientan las piezas o elementos colocados en su interior por encima de la temperatura ambiente.	2	Gas	\$158.000	\$316.000
Extractor		Electrodoméstico con un ventilador inserto en la carcasa que elimina la grasa en suspensión y los productos procedentes de la combustión como el humo, los olores.	1	Eléctrica	\$29.800	\$29.800
Heladera		Electrodoméstico que genera frío para posibilitar la conservación de los alimentos y de otros productos.	1	Eléctrica	\$351.000	\$351.000
Heladera para exhibición		Diseñado para mantener refrigerados sus productos y poder visualizarlos.	1	Eléctrica	\$150.000	\$150.000
Microondas		Electrodoméstico destinado a cocinar o calentar alimentos que actúa calentando el agua que contienen o los líquidos que se añaden.	1	Eléctrica	\$35.000	\$35.000

Lavavajillas		Aparato que proyecta agua sobre la vajilla, ya sea agua con detergente, al principio, o pura al final para aclarar.	1	Eléctrica	\$144.000	\$144.000
Pava		Electrodoméstico utilizado para hervir líquidos, normalmente agua para preparar té o café.	1	Eléctrica	\$11.990	\$11.990
Soplete		Utensilio que crea una llama caliente, mediante una combustión de gas, con la cual podemos realizar distintos acabados a las preparaciones.	1	Gas	\$3.190	\$3.190
Fuentes		Placa para llevar al horno los productos.	10	-	\$1.990	\$19.990
Tarteras y Moldes varios		Moldes para llevar al horno.	9 (3 de cada uno)	-	\$5.500	\$16.500
Combo Espátulas		Ideales para recoger la masa de los dulces de los laterales de los bowls, para mezclar ingredientes y decorar tortas.	1	-	\$3.014	\$3.014

Combo Bowls		Bowls para batir de acero inoxidable de distintos tamaños.	2	-	\$6600	\$13.200
TOTAL						\$1.197.330

Cuadro 1: Mercado Libre y de elaboración propia (Agosto 2022)

Por lo tanto, la inversión inicial en maquinarias y equipos sería de un total de \$1.197.330.

Mano de obra:

La mano de obra necesaria para llevar a cabo el proceso productivo es de 2 personas, donde uno se dedicará a preparar los productos y el otro a la venta de los mismos. Para el segundo año del proyecto se espera incorporar un trabajador más en la elaboración de productos.

Proceso de producción:

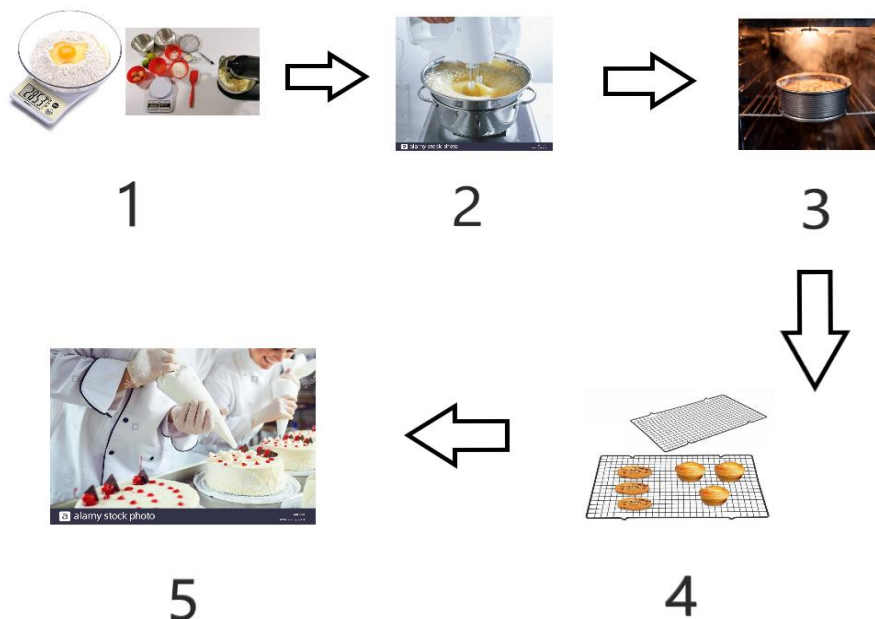


Foto 1: elaboración propia

1. Se realiza el pesaje de los materiales a utilizar y se los organiza y ordena, es decir, se realiza la también conocida como “mise en place”.
2. Se mezclan los ingredientes según cómo indica la receta de cada producto.
3. Se lleva al horno para su cocción.
4. Se deja enfriar.

5. Por último, pasa a la etapa de decoración si así corresponde.

Localización del proyecto:

Ubicación geográfica: el proyecto se instalará en el centro de la Ciudad de San Luis, Provincia de San Luis, Argentina.

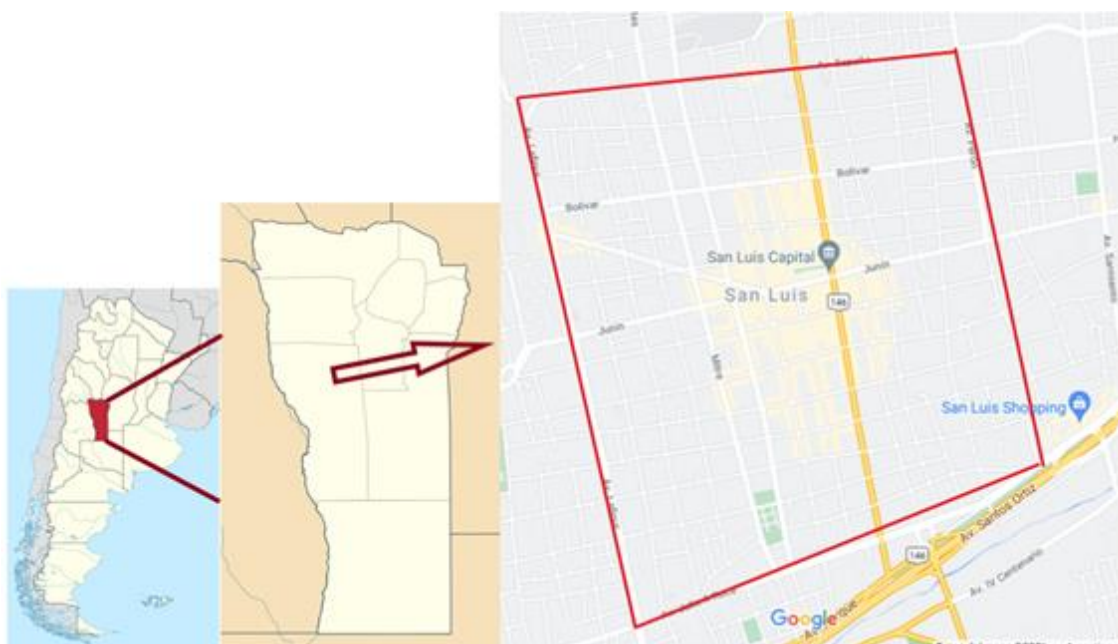


Foto 2: Google Maps y elaboración propia

Para decidir la localización del local comercial se utilizó el método cualitativo por puntos, donde se le asignó a cada zona un valor de peso relativo según la importancia que se le atribuye para cada factor:

Factor	Peso	Zona A		Zona B		Zona C		Zona D	
		Av Julio A Roca		Av España		Av Presidente Perón		Av Lafinur	
		Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación
Cercanía con proveedores	0,3	10	3	10	3	5	1,5	5	1,5
Cercanía con competidores	0,3	7	2,1	8	2,4	7	2,1	6	1,8
Tránsito	0,2	7	1,4	7	1,4	6	1,2	6	1,2
Posibilidad de estacionar	0,2	8	1,6	8	1,6	8	1,6	8	1,6
Totales	1	-	8,1	-	8,4	-	6,4	-	6,1

Cuadro 2: elaboración propia

Como se puede observar, se determinó que la zona donde se localizará este negocio será en la zona de la Avenida España.

Tamaño:

Según los medios que dispondrá la empresa, se espera producir teóricamente 15.120 bizcochuelos o 7.560 tortas al año.

Sin embargo, se estima que la producción real será menor que la producción teórica: 4191 productos el primer año, 350 al mes y 12 al día. De esos 4191, se estima que 1048 serán tortas, 1048 tartas, 1257 budines y 838 galletas.

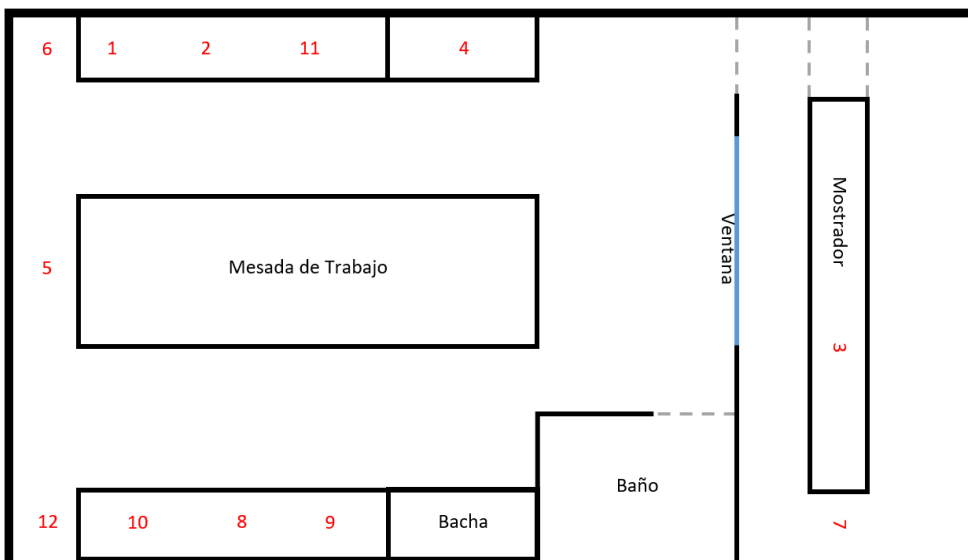
Planos:

Se adjunta un mapa de la zona donde se colocará el negocio, tomando a la Calle Junín como un medio para delimitar la zona:



Foto 3: Google Maps y elaboración propia

Además, se adjunta un plano de la distribución interna de las maquinarias:



- | | |
|------------------------|---|
| 1 - Batidoras | 7 - Heladera de exhibición |
| 2 - Balanzas digitales | 8 - Microondas |
| 3 - Balanza | 9 - Lavavajillas |
| 4 - Hornos | 10 - Pava eléctrica |
| 5 - Extractor | 11 - Soplete |
| 6 - Heladera | 12 - Estante con fuentes, moldes, espátulas y bowls |

Foto 4: elaboración propia

Determinación de la estructura de costos:

-Costos Variables:

Materiales para una torta	Precio x unidad	Uso x unidad	Costo unitario	Costo total		
Huevos (maple)	\$ 850	4 huevos	\$ 113,33	\$ 118.773,33	Producción esperada anual	1.048
Azúcar (1kg)	\$ 185	300gr	\$ 55,50	\$ 58.164,00		
Leche (1lt)	\$ 150	200ml	\$ 30,00	\$ 31.440,00		
Aceite (900ml)	\$ 480	50ml	\$ 26,67	\$ 27.946,67		
Harina Leudante (1kg)	\$ 190	300gr	\$ 57,00	\$ 59.736,00		
Esencia de Vainilla (1lt)	\$ 505	10ml	\$ 5,05	\$ 5.292,40		
Chocolate cobertura (1kg)	\$ 1.600	200gr	\$ 320,00	\$ 335.360,00		
Chocolate amargo en polvo	\$ 1.000	100gr	\$ 100,00	\$ 104.800,00		
Crema de leche (1lt)	\$ 900	500ml	\$ 450,00	\$ 471.600,00		
Dulce de leche (1kg)	\$ 770	1kg	\$ 770,00	\$ 806.960,00		
Bandeja de aluminio	\$ 30	1 u	\$ 30,00	\$ 31.440,00		
Papel Film (1000mt)	\$ 9.200	1,5mt	\$ 13,80	\$ 14.462,40		
			\$ 1.927,55	\$ 2.065.974,80		

Materiales para una tarta	Precio x unidad	Uso x unidad	Costo unitario	Costo total		
Harina Leudante (1kg)	\$ 190	300gr	\$ 57,00	\$ 59.736,00	Producción esperada anual	1.048
Azúcar (1kg)	\$ 185	100gr	\$ 18,50	\$ 19.388,00		
Manteca (100gr)	\$ 140	100gr	\$ 140	\$ 146.720,00		
Huevos (maple)	\$ 850	2 huevos	\$ 56,67	\$ 59.386,67		
Esencia de Vainilla (1lt)	\$ 505	10ml	\$ 5	\$ 5.292,40		
Membrillo (1kg)	\$ 400	300gr	\$ 120	\$ 125.760,00		
Bandeja de aluminio	\$ 30	1 u	\$ 30,00	\$ 31.440,00		
Papel Film	\$ 9.200	1,5mt	\$ 13,80	\$ 14.462,40		
			\$ 397,22	\$ 462.185,47		

Materiales para galletas	Precio x unidad	Uso x unidad	Costo unitario	Costo total		
Maicena (1kg)	\$ 600	30gr	\$ 18,00	\$ 22.626,00		
Harina Leudante (1kg)	\$ 190	75gr	\$ 14	\$ 17.912,25	Producción esperada anual	1.257
Azúcar (1kg)	\$ 185	50gr	\$ 9,25	\$ 11.627,25		
Chocolate cobertura (1kg)	\$ 1.600	50gr	\$ 160	\$ 201.120,00		
Huevos (maple)	\$ 850	1/2 huevo	\$ 14,17	\$ 17.807,50		
Leche (1lt)	\$ 150	90ml	\$ 13,50	\$ 16.969,50		
Aceite (900ml)	\$ 480	80ml	\$ 42,67	\$ 53.632,00		
Avena Tradicional (1kg)	\$ 760	500gr	\$ 380	\$ 477.660,00		
Coco (1kg)	\$ 1.400	100gr	\$ 140	\$ 175.980,00		
Bolsas transparentes (200u)	\$ 650	1 u	\$ 3	\$ 4.085,25		
			\$ 791,83	\$ 999.419,75		

Materiales para budines	Precio x unidad	Uso x unidad	Costo unitario	Costo total		
Huevos (maple)	\$ 850	3 huevos	\$ 85	\$ 71.230,00	Producción esperada anual	838
Harina Leudante (1kg)	\$ 190	250gr	\$ 48	\$ 39.805,00		
Azúcar (1kg)	\$ 185	200gr	\$ 37	\$ 31.006,00		
Aceite (900ml)	\$ 480	250ml	\$ 133	\$ 111.733,33		
Bandeja de aluminio	\$ 30	1 u	\$ 30,00	\$ 25.140,00		
Papel Film	\$ 9.200	0,5mt	\$ 4,60	\$ 3.854,80		
			\$ 303	\$ 282.769,13		

Maquinarias (electricidad y gas)	Consumo x hs	Hs que estará funcionando por día	Consumo diario	Consumo anual en W/m3	Consumo anual en KW	Costo total		
Batidora de pie	800 W	4	3200	1152000	115,2	\$ 582,65		
Balanza	100 W	8	800	288000	288	\$ 1.456,62	Precio de KW	64,7842 F
Horno industrial	3000 kcal/0,32m3	8	2,56	921,6	-	\$ 8.377,34		5,0577 V
Extractor	35 W	8	280	100800	100,8	\$ 509,82		
Heladera	500 W	24	12000	4320000	4320	\$ 21.849,26	Precio de gas	716,38 F
Heladera para exhibición	100 W	8	800	288000	288	\$ 1.456,62		9,09 x m3
Microondas	900 W	2	1800	648000	648	\$ 3.277,39		
Lavavajillas	1200 W	3	3600	1296000	1296	\$ 6.554,78		
Pava	2400 W	2	4800	1728000	1728	\$ 8.739,71		
					8784	\$ 62.178,15		

Costo Variable Anual	\$ 3.872.527,30
-----------------------------	------------------------

-Costos Fijos:

Costo Fijo	Mensual (\$)	Anual (\$)
Salario Encargado de cocina	\$ 155.040	\$ 2.015.520
Salario Vendedor	\$ 105.950	\$ 1.377.350
Alquiler	\$ 100.000	\$ 1.200.000
Internet "San Luis A 1000"	\$ 2.500	\$ 30.000
	\$ 363.490	\$ 4.622.870

Por lo tanto, sumando el Costo Variable Anual y el Costo Fijo, se obtiene que el Costo Total anual para el primer año será de \$8.495.397,30.

En el siguiente cuadro, se puede observar el cálculo de los Ingresos según las cantidades estimadas de producción y sus precios:

	Produccion	Precio	Ingreso anual
Tortas	1.048	\$ 2.750	\$ 2.882.000
Tartas	1.048	\$ 2.350	\$ 2.462.800
Galletas	1.257	\$ 1.750	\$ 2.199.750
Budines	838	\$ 2.200	\$ 1.843.600
			\$ 9.388.150

Análisis costo-volumen-utilidad o análisis del punto de equilibrio:

Nos muestra las relaciones básicas entre costos e ingresos para diferentes niveles de producción y ventas teniendo en cuenta los ingresos y costos del primer año:

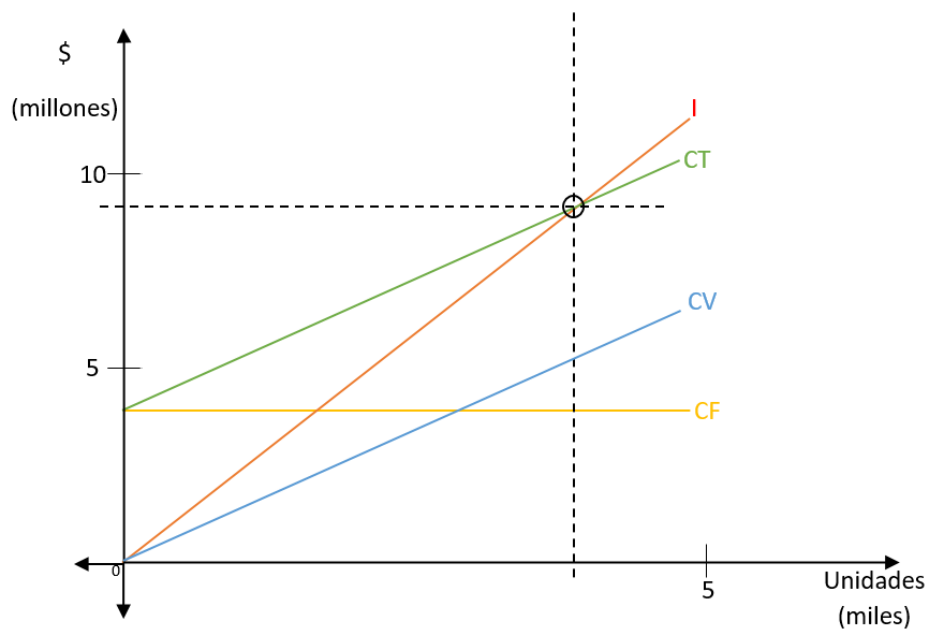


Gráfico 1: elaboración propia

V. ESTUDIO LEGAL

Reglamentación jurídica elegida:

- Forma jurídica: Sociedad Anónima Simplificada (SAS)
- Nombre: Pasteles y pastelitos SAS
- Fecha estimada de constitución e inscripción en los registros correspondientes: principios de Enero de 2023.
- Representante legal: Luciana Cangiano.
- Domicilio: en la Ciudad de San Luis.

Diferentes erogaciones, costos o gastos que serán necesarios para la constitución societaria:

a.- Que regulen la instalación de planta u oficinas:

- Habilitación de establecimientos y locales, comerciales e industriales por parte de la Municipalidad de la Ciudad de San Luis: donde se solicita presentar: aval de la tenencia legal del inmueble, libre deuda de tasa Servicios Municipales y servicios básicos o Constancia de Plan de regularización, libre deuda de tasa de Comercio, libre deuda de Tribunal de Faltas Municipal, plano de obra aprobado, certificado de desinfección vigente, tarjetas de matafuego, constancias de inspección, informe de Bomberos Voluntarios o de Bomberos la Policía de la Provincia o Informe Técnico de higiene y seguridad, entre otros.
- Libro de quejas

El costo de esas erogaciones aproximadamente es de 2 sellados de \$256 para la habilitación, de \$3.000 para la compra del libro de quejas y de \$1.500 para la rúbrica del libro de quejas, siendo un total de \$5.012.

b.- Que regulen la producción: los requerimientos sobre las normas de seguridad e higiene relacionadas con Bromatología de la Municipalidad de la Ciudad de San Luis.

c.- Que reglamentan la inscripción de la Sociedad elegida en el Registro Público de Comercio de San Luis: se deberá pagar una serie de tasas administrativas, como lo son: Tasa de Inscripción de \$6.000, una Tasa de Derecho de Archivo de \$2.000 y 4 Tasas para la Rúbrica de 4 Libros de \$1.750 cada una (libro de actas, libro de registro de acciones, libro diario y libro de inventario y balances). Sumado a esto, un costo de \$7.250 de la compra de dichos libros. Siendo un total de \$22.250.

Obligaciones tributarias:

- Nacionales:
 - ✓ Impuesto al Valor Agregado (IVA): impuesto indirecto que grava el consumo doméstico final de productos y servicios producidos tanto en el territorio nacional como en el exterior. El impuesto es anual, pero deben presentarse declaraciones juradas y efectuarse el pago del impuesto correspondiente en forma mensual. En este caso, según el Art 28 inc. a) 7) de la Ley de IVA, el pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería y galletitas y bizcochos, elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar previamente para su comercialización se encuentran alcanzados por la alícuota del 10,5%.

 - ✓ Impuesto a las Ganancias: Según la ley, se considera ganancia a:
 - Los rendimientos, rentas o enriquecimientos producidos por una fuente permanente.
 - Los rendimientos, rentas o enriquecimientos obtenidos por las sociedades comerciales y empresas unipersonales.
 - Los resultados obtenidos por la venta de bienes muebles amortizables e inmuebles y por la transferencia de derechos sobre inmuebles.
 - Los resultados obtenidos por la venta de acciones, valores representativos, certificados de depósito de acciones, cuotas y participaciones sociales, monedas digitales, títulos, bonos y demás valores.En este caso, la empresa formaría parte de la Ganancia de Tercera Categoría al ser una sociedad, correspondiendo una alícuota del 35%.

- Provinciales:
 - ✓ Impuesto a los Ingresos Brutos: Tienen que pagar este impuesto todas las personas, asociaciones, organizaciones, sociedades, empresas, que realicen actividad habitual y a título oneroso en la provincia de San Luis. Si únicamente realizan actividad en San Luis, se inscriben como contribuyentes directos de la Provincia; si desempeñan su actividad en más de una Provincia deben inscribirse como contribuyentes de Convenio Multilateral celebrado entre todas las provincias argentinas para evitar la doble o múltiple imposición, y para encontrar mecanismos que permitan que cada una de ellas reciba el impuesto en forma proporcional a la actividad desarrollada en cada jurisdicción. El impuesto es anual, pero deben

presentarse declaraciones juradas, de acuerdo al monto total facturado en el mes, y efectuar el pago del impuesto correspondiente, en forma mensual. Se determina aplicando la alícuota que para cada actividad establece la Ley Impositiva Anual (la alícuota general del 4,2% y con la posibilidad de solicitar una alícuota bonificada o reducida para buenos contribuyentes). Tanto el alta, como las modificaciones y la baja para contribuyentes directos se gestionan on-line por clave fiscal y para los convenios multilaterales mediante el Sistema Padrón Web. La ley establece un monto mínimo de impuesto a pagar en el año, que se ingresa en forma mensual, y se trata como un pago a cuenta con respecto a períodos posteriores. Para el ejercicio fiscal 2022, el mínimo general es de \$9.600, siendo \$800 el proporcional por mes.

- ✓ Impuesto de sellos: Tienen que pagar este impuesto todas las personas, asociaciones, organizaciones, empresas, por los actos, contratos u operaciones onerosos, instrumentados en la provincia de San Luis, o que tengan relación con hechos o bienes situados en la provincia aunque se celebren los acuerdos fuera de ella. Es un impuesto instantáneo, es decir que debe pagarse el impuesto cuando se instrumenta el acuerdo; siendo la forma de liquidación y pago del impuesto, de acuerdo el tipo de operación, mediante la presentación del documento en las oficinas de la DPIP para la liquidación y emisión de la boleta de pago correspondiente, o a través de los Agentes de Recaudación. Tiene un costo de un 10% sobre el monto del contrato.
- Municipales:
 - ✓ Además de las erogaciones anteriormente nombradas, la Municipalidad de la Ciudad de San Luis recauda una contribución por ser actividad comercial mensual según la actividad y según las características del local comercial utilizado. Se estima un costo mensual del 0.0025 de los ingresos brutos, con un mínimo de impuesto de \$2864,17. Esta información junto con las erogaciones del inciso a) se obtuvieron de la Ordenanza Municipal donde se establece la Tarifaria del año 2022.

Condiciones laborales de los trabajadores:

Al rubro Pastelería le corresponde el Convenio Colectivo de Trabajo N° 272/96 ⁴, del que se analizarán los siguientes aspectos:

- ◆ Sujetos comprendidos: Todo el personal de trabajadores y empleados de los establecimiento de Masas (fábricas), personal de Confitería sin bar (Rama Pastelería), personal de Fábricas de Pastelerías y Fábricas de Sándwiches.

- ◆ Categorías profesionales:
 - MAESTRO PASTELERO – ENCARGADO DE COCINA
 - COCINERO
 - SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO - HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO - SALADITERO - FIAMBRERO - ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS-CHOFER
 - OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO - ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO
 - OFICIAL DE MESA - 1° VENDEDOR/A - SALADITERO - SANDWICHERO - EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO/A - CAJERO
 - MEDIO OFICIAL - 2° VENDEDOR/A - OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO
 - AYUDANTE PASTELERO – AYUDANTE SANDWICHERO - SALADITERO – ENCARGADO DE PEONES - AYUDANTE COCINA – AYUDANTE DE VAJILLAS - AYUDANTE CHOFER – OPERARIO MANTENIMIENTO - AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS - DEPENDIENTE DE SALON - CAMARERA
 - SUPLENTE DE VENTAS - MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES - PREPARADOR DE CAJA DE BOMBONES
 - PEÓN DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA - APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO
 - APRENDIZ A LOS 10 MESES
 - A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO

- ◆ Escalas salariales

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 272/96 – RAMA PASTELERIA

ESCALA SALARIAL 2022

JULIO Y AGOSTO 2022

CATEGORIAS	BASICO 7 HS.		BASICO 8 HS.		BASICO 9 HS. 36'	
	BASICO JULIO Y AGOSTO 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA JULIO Y AGOSTO 2022	BASICO JULIO Y AGOSTO 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA JULIO Y AGOSTO 2022	BASICO JULIO Y AGOSTO 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA JULIO Y AGOSTO 2022
MAESTRO PASTELERO – ENCARGADO DE COCINA	\$ 155.040	\$ 13.482	\$ 182.874	\$ 15.902	\$ 201.523	\$ 17.524
COCINERO	\$ 121.624	\$ 10.576	\$ 143.522	\$ 12.480	\$ 158.043	\$ 13.743
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO - HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO - SALADITERO - FIAMBRERO - ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS-CHOFER	\$ 121.624	\$ 10.576	\$ 143.522	\$ 12.480	\$ 158.043	\$ 13.743
OFICIAL DE SECCION - OFICIAL MANTENIMIENTO - ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICION Y/O CRISTALERIA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 109.766	\$ 9.545	\$ 129.525	\$ 11.263	\$ 142.695	\$ 12.408
OFICIAL DE MESA - 1° VENDEDOR/A - SALADITERO - SANDWICHERO - EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO/A - CAJERO	\$ 105.950	\$ 9.213	\$ 124.949	\$ 10.865	\$ 137.708	\$ 11.975
MEDIO OFICIAL - 2° VENDEDOR/A - OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 98.394	\$ 8.556	\$ 116.271	\$ 10.111	\$ 128.046	\$ 11.134
AYUDANTE PASTELERO – AYUDANTE SANDWICHERO - SALADITERO – ENCARGADO DE PEONES - AYUDANTE COCINA – AYUDANTE DE VAJILLAS - AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO - AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS - DEPENDIENTE DE SALON - CAMARERA	\$ 92.679	\$ 8.059	\$ 109.405	\$ 9.514	\$ 120.569	\$ 10.484
SUPLENTE DE VENTAS - MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES - PREPARADOR DE CAJA DE BOMBONES	\$ 92.679	\$ 8.059	\$ 109.405	\$ 9.514	\$ 120.569	\$ 10.484
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA - APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 90.787	\$ 7.895	\$ 107.202	\$ 9.322	\$ 118.059	\$ 10.266
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 92.679	\$ 8.059	\$ 109.405	\$ 9.514	\$ 120.569	\$ 10.484
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORIA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 98.394	\$ 8.556	\$ 116.271	\$ 10.111	\$ 128.046	\$ 11.134

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. N° 1096/92	JORNADA 7 HS.	JORNADA 9 HS. 36'
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 7.392	\$ 9.905
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 6.362	\$ 8.716
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 6.054	\$ 7.935

ARTICULO N° 44: AUMENTO POR ANTIGÜEDAD:

Todo el personal involucrado en esta Convención Colectiva de Trabajo, gozará del siguiente aumento por antigüedad:

1 a 2 años----- 2 %	5 a 10 años-----9 %	20 a 25 años-----17 %
2 a 5 años----- 4 %	10 a 15 años-----11 %	25 a 30 años-----19 %
	15 a 20 años-----14 %	

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 272/96 – RAMA PASTERERIA

ESCALA SALARIAL 2022
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022

CATEGORIAS	BASICO 7 HS.		BASICO 8 HS.		BASICO 9 HS. 36'	
	BASICO SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022	BASICO SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022	BASICO SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022	ASIGNACION NO REMUNERATIVA SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2022
MAESTRO PASTELERO – ENCARGADO DE COCINA	\$ 168.521	\$ 13.482	\$ 198.776	\$ 15.902	\$ 219.046	\$ 17.524
COCINERO	\$ 132.200	\$ 10.576	\$ 156.003	\$ 12.480	\$ 171.186	\$ 13.743
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO - HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO - SALADITERO - FIAMBRERO - ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS-CHOFER	\$ 132.200	\$ 10.576	\$ 156.003	\$ 12.480	\$ 171.186	\$ 13.743
OFICIAL DE SECCION - OFICIAL MANTENIMIENTO - ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICION Y/O CRISTALERIA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 119.311	\$ 9.545	\$ 140.788	\$ 11.263	\$ 155.104	\$ 12.408
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A - SALADITERO - SANDWICHERO - EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO/A - CAJERO	\$ 115.163	\$ 9.213	\$ 135.814	\$ 10.865	\$ 149.683	\$ 11.975
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A - OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 106.950	\$ 8.556	\$ 126.381	\$ 10.111	\$ 139.180	\$ 11.134
AYUDANTE PASTELERO – AYUDANTE SANDWICHERO - SALADITERO – ENCARGADO DE PEONES - AYUDANTE COCINA – AYUDANTE DE VAJILLAS - AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO - AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS - DEPENDIENTE DE SALON - CAMARERA	\$ 100.738	\$ 8.059	\$ 118.919	\$ 9.514	\$ 131.054	\$ 10.484
SUPLENTE DE VENTAS - MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES - PREPARADOR DE CAJA DE BOMBONES	\$ 100.738	\$ 8.059	\$ 118.919	\$ 9.514	\$ 131.054	\$ 10.484
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA - APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 98.681	\$ 7.895	\$ 116.524	\$ 9.322	\$ 128.325	\$ 10.266
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 100.738	\$ 8.059	\$ 118.919	\$ 9.514	\$ 131.054	\$ 10.484
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORIA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 106.950	\$ 8.556	\$ 126.381	\$ 10.111	\$ 139.180	\$ 11.134

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. N° 1096/92	JORNADA 7 HS.	JORNADA 9 HS. 36'
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 8.035	\$ 10.766
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 6.915	\$ 9.474
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 6.580	\$ 8.625

ARTICULO N° 44: AUMENTO POR ANTIGÜEDAD:

Todo el personal involucrado en esta Convención Colectiva de Trabajo, gozará del siguiente aumento por antigüedad:

1 a 2 años-----	2 %	5 a 10 años-----	9 %	20 a 25 años-----	17 %
2 a 5 años-----	4 %	10 a 15 años-----	11 %	25 a 30 años-----	19 %
		15 a 20 años-----	14 %		

Foto 5 y 6: Sindicato de Pasteleros

- ◆ Régimen de vacaciones y licencias especiales: Sin perjuicio de lo expuesto precedentemente los trabajadores comprendidos en esta Convención Colectiva de Trabajo gozarán de dos días corridos más, de descanso remunerado, que se adicionarán a los que les corresponden por ley, conforme a la antigüedad de cada uno de ellos.
- ◆ Licencias ordinarias:

- En caso de fallecimiento de un familiar del trabajador el empleador concederá tres (3) días de licencia con goce de sueldo.
 - Los dadores de trabajo otorgarán una licencia de dos (2) días corridos por examen con un máximo de catorce (14) días por año calendario para rendir examen en la Enseñanza Media o Universitaria.
 - La empresa otorgará por este Convenio un (1) día con goce de sueldo por año para la mudanza.
 - La empresa otorgará dos (2) días por año por enfermedad de esposa/o e hijos/as, con goce de haberes.
- ◆ Condiciones laborales requeridas por el convenio: Durante el horario laboral, en aquellos ámbitos de la empresa que registren máquinas e instrumentos, cuyo uso pueda revestir algún riesgo de siniestro laboral para los trabajadores usuarios, de conformidad con la legislación vigente, estará estrictamente limitado el uso de aparatos electrónicos (tales como teléfonos, radios, grabadores, etc.) durante las horas de trabajo, salvo los casos especiales que deberán ser considerados y regulados por la supervisión de la empresa, con participación de la representación sindical.
 - ◆ Disposiciones especiales para la rama o rubro del proyecto: La empresa queda facultada a fraccionar el pago del Sueldo Anual Complementario, abonándolo cuatrimestralmente en las siguientes fechas: 30 de Abril - 31 de Agosto - 31 de Diciembre.

Protección ambiental:

Se encuentra regulado por la ley 25.675 siendo ésta la Ley General del Ambiente. Con respecto a las medidas que se tomarán para la protección del medio ambiente se utilizarán los materiales de forma eficiente, los envases serán los justos y necesarios, y los alimentos que no se vendan no se tirarán sino que se donarán a quien se crea conveniente. Además, se comprarán maquinarias que tengan un consumo eficiente de energía.

Propiedad intelectual:

En caso de querer registrar la marca, aquel signo que permite diferenciar de los demás aquellos productos o servicios que son propiedad de una persona o empresa y que al

registrarla otorga el título de propiedad y derecho exclusivo sobre ella, se deberá tener en cuenta que solo se adquiere con su registro ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI).⁵

Pasos a seguir

1) Buscar si la marca está disponible: es conveniente, además de buscar la marca puntual, hacerlo también en opciones similares o fonéticamente similares para estar bien seguro de no tener futuros inconvenientes.

2) Presentar la solicitud en el portal de trámites del INPI con clave fiscal, donde se deberá indicar el tipo de marca (denominativa, figurativa, mixta, tridimensional, sonora, olfativa o secuencial) y la titularidad de la misma.

3) Seguir el trámite a través del portal de trámites del INPI con tu número de expediente. Dentro de los treinta (30) días de la presentación se realiza el estudio de forma. Si hay observaciones, se subsanan con el pago del arancel por vistas formales en Mesa General de Entradas. A los setenta (70) días se realiza la publicación de la solicitud en el Boletín de Marcas para que los terceros deduzcan oposición.

4) Obtener el registro de la marca: Al momento de registrarse la marca, el sistema va a enviarte por correo electrónico un código alfanumérico para que descargues el Título Digital de Propiedad, que vas a poder imprimir.

El trámite lleva veinticuatro (24) meses para las solicitudes que no pasan por Estudio Simplificado y doce (12) meses las que si pasan por Simplificado. Si recibe Oposiciones, el trámite puede demorar mucho más.

Vigencia: 10 años desde la fecha de concesión del registro, renovables indefinidamente por períodos iguales siempre que solicites la renovación antes de su vencimiento.

Además, en caso de querer realizar una página web, se podrá registrar el Dominio Web de la misma a través de NIC Argentina, la Dirección Nacional del Registro de Dominios de Internet, con un costo aproximado de \$855 para un dominio “.com.ar” o de \$1710 para un dominio “.ar”, o bien, otra opción es la de realizar la página Web a través del sitio Web “WIX”, el que permite crear una página web de forma gratuita.

VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

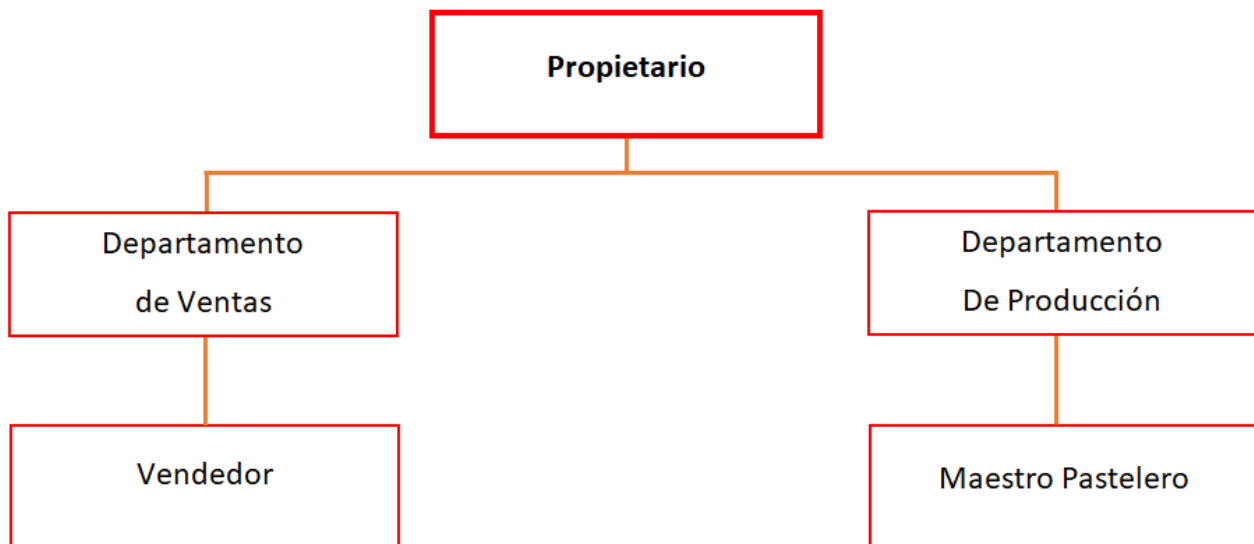
Gastos indirectos de administración asociados al proyecto:

Gastos	Total por mes	Productivos		Administrativos	
Alquiler	\$100.000	80%	\$80.000	20%	\$20.000
Mano de Obra	\$260.990	\$155.040		\$105.950	

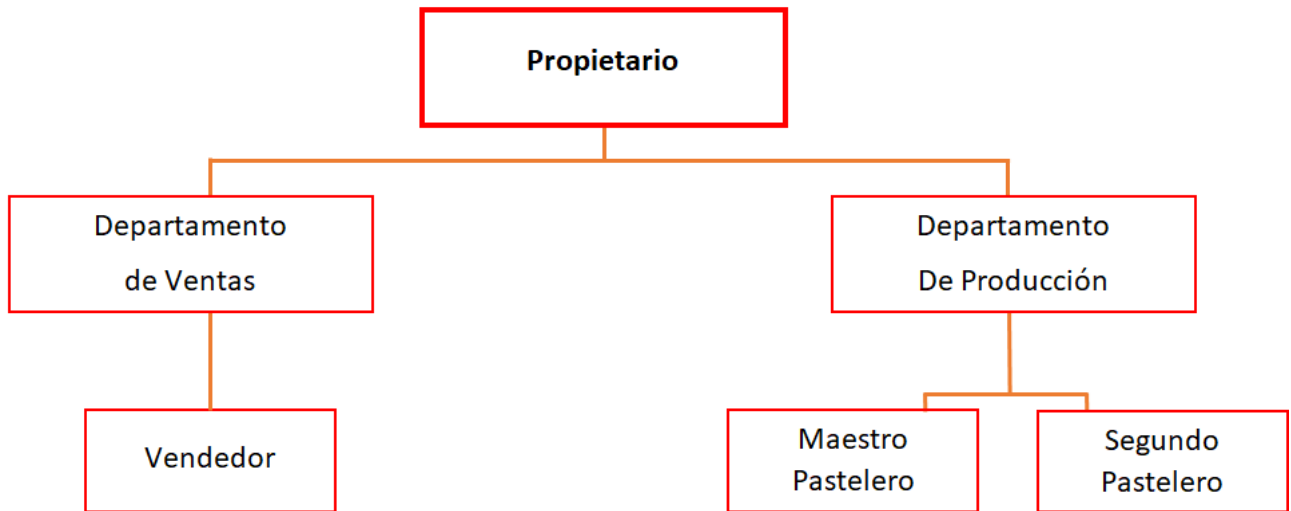
Se estima que un 80% de la ocupación del local comercial estará destinada al Depto. de Producción y el 20% restante al Depto. de Ventas. Obteniendo así un gasto productivo anual de \$2.975.520 y uno administrativo de \$1.617.350.

Estructura organizativa:

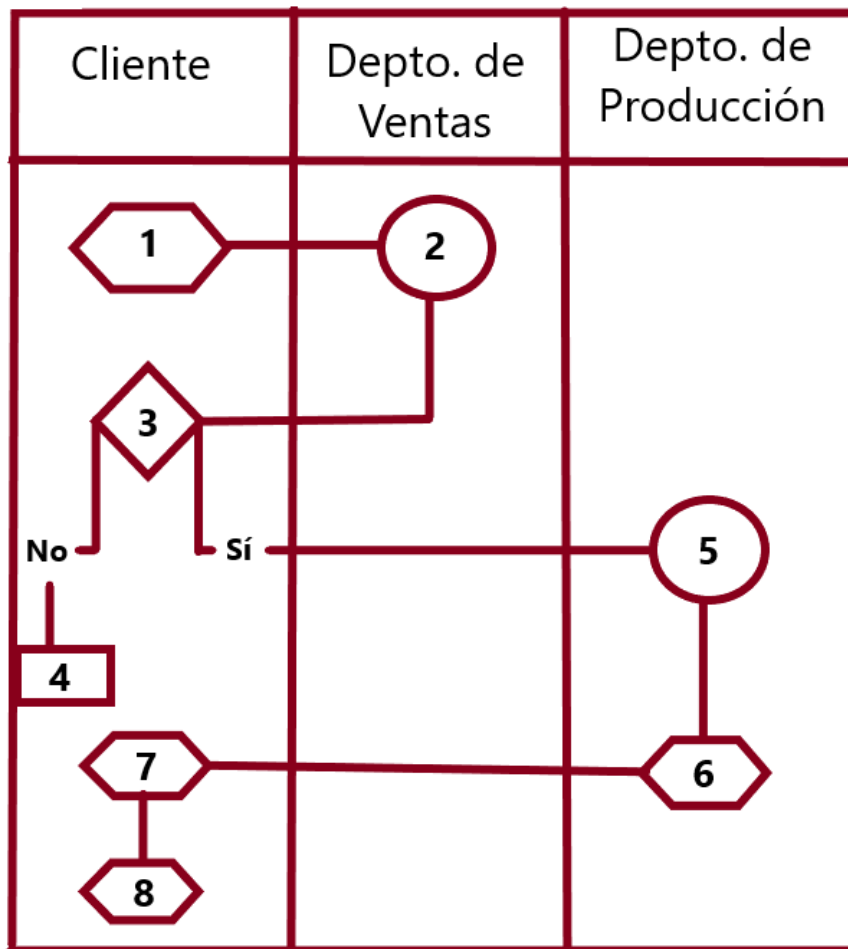
a) Organigrama para el primer año:



b) Organigrama para el segundo año:



c) Cursograma de una venta:



Se puede observar cómo sería el procedimiento de la venta de una torta:

- 1- El cliente va al local y hace el pedido de lo que desea al vendedor
- 2- Este le realiza un presupuesto
- 3- Luego, el cliente tendrá que decidir si se adapta el presupuesto a su gusto
- 4- Si no quiere comprar la torta, se va
- 5- Si desea que se le realice la torta, el pedido es enviado al Departamento de Producción
- 6- Allí se elaborará lo solicitado
- 7- Se le entrega al cliente su pedido
- 8- Y estará listo para irse del local

VII. ESTUDIO FINANCIERO

Tasa de descuento o de costo de capital del proyecto:

La tasa de descuento es igual a la suma de la tasa libre de riesgo y la tasa de seguro de caución. Al tomar como tasa libre de riesgo a la tasa de plazo fijo del Banco Supervielle del 75% y una tasa de caución del 4%, se obtiene una tasa de descuento del 79%. Como en este proyecto se utilizaron valores nominales, se debe detraer la inflación de dicha tasa obtenida. Por lo tanto, tomando una inflación del 60% para el año 2022, la tasa de descuento a utilizar será del 19%.

Flujo de Fondos del Proyecto:

	0	1	2	3	4	5
Estructura de Flujo de Caja del Proyecto	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Ingresos sujetos a impuestos		\$9.388.150	\$10.326.600	\$11.359.350	\$12.495.100	\$13.744.550
Egresos sujetos a impuestos		\$ 8.495.397,30	\$ 10.365.714	\$ 10.784.342	\$ 11.245.543	\$ 11.752.332
Gastos no desembolsables		-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60
Resultado Bruto antes de impuesto		\$ 783.713	-\$ 148.153	\$ 465.968	\$ 1.140.518	\$ 1.883.179
Quebranto meses anteriores		\$ 0	\$ 0	-\$ 148.153	\$ 0	\$ 0
Impuesto a las Ganancias		\$ 274.300	\$ 0	\$ 111.235	\$ 399.181	\$ 659.113
Resultado Neto después de impuesto		\$ 509.414	-\$ 148.153	\$ 206.580	\$ 741.337	\$ 1.224.066
Ajustes por gastos no desembolsables		\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60
Ingresos no sujetos a impuestos						\$ 1.479.282,60
Egresos no sujetos a impuestos	-\$ 2.158.677					
Flujo de Fondos Neto	-\$ 2.158.677	\$ 618.453,11	-\$ 39.113,53	\$ 315.619,47	\$ 850.376,24	\$ 2.812.388,43

Aclaraciones de lo que se tuvo en cuenta dentro de cada ítem:

- Ingresos sujetos a impuestos: los ingresos por ventas según las cantidades de cada año.
- Egresos sujetos a impuestos: los costos totales según las cantidades de cada año.
- Gastos no desembolsables: las amortizaciones que corresponden por año. (Anexo 1)
- Ingresos no sujetos a impuestos: el valor residual de las maquinarias más el capital de trabajo. Para el cálculo del capital de trabajo, se realizó un promedio de la diferencia entre ingresos y egresos de los 5 años.
- Egresos no sujetos a impuestos: la inversión en activos fijos, los gastos de constitución y el capital de trabajo.

Valor Actual Neto (VAN) del proyecto:

Teniendo en cuenta la tasa de descuento anteriormente nombrada, obtenemos un Valor Actual del Proyecto de \$ 1.521.805,74.

Como el VAN es mayor que 0, el proyecto debe aceptarse ya que al dar positivo nos indica que el proyecto proporciona esa cantidad de remanente sobre lo exigido. Ésta expresa la diferencia entre todos los ingresos y egresos expresados en moneda actual.

Tasa Interna de Retorno (TIR) del proyecto:

Se obtuvo una Tasa Interna de Retorno del Proyecto del 21%.

Con respecto a la TIR, ésta evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo que representa la tasa de interés más alta que un inversionista podría pagar sin perder dinero. En este caso, al compararla con la tasa de descuento (19%) observamos que es mayor, por lo que también nos indica que el proyecto debe aceptarse.

Además, se calculó el periodo de recupero del proyecto descontando de los flujos de cada año la tasa de descuento. Allí se puede observar cuántos son los periodos necesarios para recuperar la inversión inicial:

	FF	-\$ 2.158.676,60
1	\$ 618.453,11	-\$ 1.540.223,49
2	-\$ 39.113,53	-\$ 1.579.337,02
3	\$ 315.619,47	-\$ 1.263.717,55
4	\$ 850.376,24	-\$ 413.341,31
5	\$ 2.812.388,43	\$ 2.399.047,12

Sensibilización univariable:

Se plantearon distintas situaciones para ver cómo reacciona el proyecto ante ellas:

A -¿Qué sucedería si las ventas y los costos variables disminuyeran un 10%?

	0	1	2	3	4	5	
Estructura de Flujo de Caja del Proyecto	2022	2023	2024	2025	2026	2027	
Ingresos sujetos a impuestos		\$ 8.449.335	\$ 9.293.940	\$ 10.223.415	\$ 11.245.590	\$ 12.370.095	
Egresos sujetos a impuestos		\$ 8.108.145	\$ 9.946.541	\$ 10.323.306	\$ 10.738.387	\$ 11.194.497	
Gastos no desembolsables		-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	
Resultado Bruto antes de impuesto		\$ 232.151	-\$ 761.640	-\$ 208.931	\$ 398.164	\$ 1.066.558	
Quebrantos de meses anteriores		\$ 0	\$ 0	-\$ 761.640	-\$ 970.571	-\$ 572.408	
Impuesto a las Ganancias		\$ 81.253	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 172.953	
Resultado Neto después de impuesto		\$ 150.898	-\$ 761.640	-\$ 970.571	-\$ 572.408	\$ 321.198	
Ajustes por gastos no desembolsables		\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	
Ingresos no sujetos a impuestos						\$ 799.498,00	
Egresos no sujetos a impuestos		-\$ 1.478.892					
Flujo de Fondos Neto		-\$ 1.478.892	\$ 259.937,64	-\$ 652.600,80	-\$ 861.531,40	-\$ 463.367,90	\$ 1.229.735,69

	FF	-\$ 1.478.892,00
1	\$ 259.937,64	-\$ 1.218.954,36
2	-\$ 652.600,80	-\$ 1.871.555,16
3	-\$ 861.531,40	-\$ 2.733.086,56
4	-\$ 463.367,90	-\$ 3.196.454,46
5	\$ 1.229.735,69	-\$ 1.966.718,78

Al disminuir las ventas y los costos variables un 10%, se obtiene un VAN negativo de -\$ 990.182,69 y una TIR del -28%, indicándonos así que el proyecto ante esta situación entraría en una zona de pérdida y no se podría recuperar la inversión dentro de la vida esperada del proyecto.

B -¿Qué sucedería si de un momento a otro debido a un conflicto con un empleado decidimos despedirlo sin justa causa?

El caso que se plantea es del despido sin justa causa del Segundo Pastelero, con fecha de ingreso el 01/01/2024 y una fecha de egreso por despido del 15/05/2025.

Se adjunta a continuación la liquidación final correspondiente, cuyo importe a pagar se suma en el flujo de fondos inicial a los egresos sujetos a impuesto del año 2025:

Liquidación Final	Remunerativo	No Remun.
Sueldo Bruto 15 de Mayo	\$ 60.812,00	\$ 5.288,00
Antigüedad	\$ 1.216,24	
1° SAC proporcional	\$ 45.609,00	
Vacaciones no gozadas 2025		\$ 12.162,40
SAC Vacaciones no gozadas		\$ 1.013,53
Integración mes de despido		\$ 67.316,24
SAC Integración		\$ 5.609,69
Preaviso (1 mes)		\$ 121.624,00
SAC Preaviso		\$ 10.135,33
Indemnización art. 245		\$ 121.624,00
Subtotal	\$ 107.637,24	\$ 344.773,19
Retenciones	\$ 20.989,26	
Neto a pagar	\$	431.421,17

	0	1	2	3	4	5
Estructura de Flujo de Caja del Proyecto	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Ingresos sujetos a impuestos		\$9.388.150	\$10.326.600	\$ 11.359.350	\$12.495.100	\$13.744.550
Egresos sujetos a impuestos		\$ 8.495.397,30	\$ 10.365.714	\$ 11.215.763,25	\$ 11.245.543	\$ 11.752.332
Gastos no desembolsables		-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60	-\$ 109.039,60
Resultado Bruto antes de impuesto		\$ 783.713	-\$ 148.153	\$ 34.547	\$ 1.140.518	\$ 1.883.179
Quebranto meses anteriores		\$ 0	\$ 0	-\$ 148.153	\$ 0	\$ 0
Impuesto a las Ganancias		\$ 274.300	\$ 0	\$ 0	\$ 399.181	\$ 659.113
Resultado Neto después de impuesto		\$ 509.414	-\$ 148.153	-\$ 113.606	\$ 741.337	\$ 1.224.066
Ajustes por gastos no desembolsables		\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60
Ingresos no sujetos a impuestos						\$ 1.479.282,60
Egresos no sujetos a impuestos		-\$ 2.158.677				
Flujo de Fondos Neto		-\$ 2.158.677	\$ 618.453,11	-\$ 39.113,53	-\$ 4.566,39	\$ 850.376,24
				\$ 2.812.388,43		\$ 2.812.388,43

	FF	
		-\$ 2.158.676,60
1	\$ 618.453,11	-\$ 1.540.223,49
2	-\$ 39.113,53	-\$ 1.579.337,02
3	-\$ 4.566,39	-\$ 1.583.903,41
4	\$ 850.376,24	-\$ 733.527,17
5	\$ 2.812.388,43	\$ 2.078.861,26

Ante esta situación, se obtiene un VAN de \$ 1.331.802,38y una TIR del 18%. Además, como se puede observar, la inversión se puede recuperar en el periodo n° 5.

Conclusiones:

Con los datos obtenidos en este Estudio, se logra concluir que es factible llevar a cabo el proyecto ya que se obtuvo un Valor Actual Neto positivo, una Tasa Interna de Retorno mayor a la Tasa de descuento y el periodo de recuperación de la inversión inicial es en el periodo número 5. Además, se concluye que el proyecto es muy sensible ante cambios en las ventas, dado que si éstas disminuyen el proyecto entraría en una zona de quebranto, pero si puede soportar un despido sin justa causa, recuperando la inversión dentro de la vida del mismo.

VIII. CONCLUSIONES GENERALES DEL PROYECTO

Finalmente, luego de haber realizado un estudio de mercado, donde se describieron los productos a elaborar, se analizó su demanda, las variables que afectan su consumo, la oferta, la competencia y los precios; un estudio técnico, donde se determinaron las maquinarias a utilizar, la localización a través del método cualitativo por punto y la estructura de costos; un estudio legal, donde se investigaron sobre todas las erogaciones e impuestos que tendría que abonar y sobre las escalas salariales de este rubro; un estudio organizacional, donde se diseñaron el organigrama de la futura empresa y un cursograma de una venta; y un estudio financiero, donde se realizó el flujo de fondos del proyecto, se calculó el Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno, y se realizó una sensibilización univariable, donde se plantearon distintas situaciones que podrían pasar respecto al flujo de fondos; se concluye que, en relación a todo lo expuesto anteriormente, se logró cumplir el objetivo general de poder determinar si el proyecto es rentable o no y los objetivos específicos de realizar todos los estudios pertinentes. Debido a esto, se considera que el proyecto es rentable, proporciona valor y sería una muy buena oportunidad para realizar a futuro, todo dependiendo de las pretensiones de cada inversor.

IX. BIBLIOGRAFÍA

- (1) INDEC. (2015). *Estimaciones de población por sexo, departamento y año calendario 2010-2025*. Pág. 95. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/proyeccion_departamentos_10_25.pdf
- (2) INDEC. (2010). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas*. Recuperado de <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-18-77>
- (3) Muraro, Oscar. (2020). *El NSE en tiempos de pandemia*. Pág. 2. Recuperado de <https://www.saimo.org.ar/archivos/2021/el-nse-en-tiempos-de-pandemia.pdf>
- (4) Sindicato Trabajadores Pasteleros. (2022). *Convenios y Acuerdos Salariales Rama Pastelería*. Recuperado de <https://pasteleros.org/caba/convenios-y-acuerdos-salariales-rama-pasteleria/>
- (5) Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. *Registrar una marca*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/inpi/marcas/registrar-una-marca>

X. ANEXOS

Anexo 1: Amortizaciones

Maquinarias	Valor de compra	Cantidad	1	2	3	4	5	restante
Batidora de pie	\$ 29.299	2	\$ 5.859,80	\$ 5.859,80	\$ 5.859,80	\$ 5.859,80	\$ 5.859,80	\$ 29.299
Balanza	\$ 2.999	2	\$ 599,80	\$ 599,80	\$ 599,80	\$ 599,80	\$ 599,80	\$ 2.999,00
Horno industrial	\$ 158.000	2	\$ 31.600,00	\$ 31.600,00	\$ 31.600,00	\$ 31.600,00	\$ 31.600,00	\$ 158.000,00
Extractor	\$ 29.800	1	\$ 2.980,00	\$ 2.980,00	\$ 2.980,00	\$ 2.980,00	\$ 2.980,00	\$ 14.900,00
Heladera	\$ 351.000	1	\$ 35.100,00	\$ 35.100,00	\$ 35.100,00	\$ 35.100,00	\$ 35.100,00	\$ 175.500,00
Heladera para exhibición	\$ 150.000	1	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 75.000,00
Microondas	\$ 35.000	1	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 3.500,00	\$ 17.500,00
Lavavajillas	\$ 144.000	1	\$ 14.400,00	\$ 14.400,00	\$ 14.400,00	\$ 14.400,00	\$ 14.400,00	\$ 72.000,00
		Totales	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 109.039,60	\$ 545.198,00

Para su cálculo se tomaron 10 años de vida útil.