INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "IDAT"

PROGRAMA DE ESTUDIOS EN CIENCIAS CONTABLES

PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACION DE MAQUETAS DE TORTA CON CERÁMICA FRÍA

Trabajo de aplicación profesional obtener el título Profesional para Técnico de Ciencias Contables

BRIGITTE YOLANDA ZEGARRA JANAMPA
(0009-0007-8193-811)

ANABELIZA RAMIREZ ABARCA
(0009-0000-8958-4417)

Lima – Perú

2025

Dedicatoria

Este proyecto nuestra familia quienes con su amor, paciencia y motivación han sido el pilar fundamental.

Índice General

Dedicatoria 2

INDICE 3

Índice de Figuras 8

Resumen Ejecutivo 10

Introducción 11

Capítulo I: Definición del Negocio 12

1.1. Idea del Negocio 12

1.2. Diagnóstico del Negocio 14

1.3. Justificación del Plan de Negocio (Analisis de la Oportunidad) 19

Capítulo II: Diagnóstico del Plan de Negocio 41

2.2. Análisis del Microentorno 41

2.3. Analisis del Macroentorno 48

Capítulo III. Planeamiento Estratégico 62

3.1. Misión. 62

3.2. Visión. 62

3.3. Valores. 62

3.4. Matriz Foda 64

3.5. Objetivos Estratégicos Generales 67

3.6. Estrategias Genéricas de Porter 73

3.7. Cronograma de Actividades (Diagrama de Gantt) 75

Capítulo IV : Estudio de Mercado 78

4.1. Oferta 78

4.2 Demanda 88

..... 106

Capítulo v: Plan de Comercialización 131

5.1. Mercado 131

5.2 Marketing 136

5.3. Formulación Estratégica 147

5.4. Proyección de Ventas 149

Capítulo VI: Plan Técnico 150

6.1. Localización de la Empresa (Matriz de Localización) 150

6.2 Tamaño del Negocio (Capacidad Instalada) 159

6.3 Necesidades (Maquinarias y Equipos, Mano de Obra y Materia Prima) 160

6.4 Costos (Directos e Indirectos) 162

6.5 Proceso de Producción u Operación (Diagrama de Flujo) 163

6.6. Certificaciones Necesarias 168

6.7 Impacto en el Medio Ambiente 169

Capítulo VII: Plan Organizacional, Personal y Legal 173

7.1 Constitución de la Empresa (Proceso , Tramites ,Permisos y Costos) 173

7.2 Obligaciones (Tributarias y Laborales) 176

7.3 Estructura Organizacional 180

7.4 Descripción de Funciones 181

Capítulo VIII: Plan Económico - Financiero 183

8.1 Inversiones 183

8.2. Ingresos y Egresos 185

8.4 Flujo de Caja (Económico y Financiero) 187

8.5. Evaluación Económica y Financiera (VAN, TIR y Punto de Equilibrio) 189

8.6 Estados Financieros Proyectados 191

Conclusiones 193

Recomendaciones 196

Referencias Bibliográficas (APA 7) 200

Anexos 200

Índice de Tablas

Tabla 2:Elaboración Propia 25

Tabla 3: Elaboración Propia 32

Tabla 4: Elaboración Propia 45

Tabla 5: Elaboración Propia 47

Tabla 6: Elaboración Propia 64

Tabla 7: Elaboración Propia 66

Tabla 8: Elaboración propia 106

Tabla 9: Elaboración Propia 108

Tabla 10: Elaboracion Propia 109

Tabla 11: Elaboracion Propia 110

Tabla 12:Elaboración Propia 112

Tabla 13: Elaboración Propia 114

Tabla 14: Elaboración Propia 116

Tabla 15: Elaboracion Propia 117

Tabla 16: Elaboracion Propia 119

Tabla 17: Elaboracion Propia 121

Tabla 18: Elaboracion Propia 122

Tabla 19: Elaboracion Propia 124

Tabla 20: Elaboracion Propia 126

Tabla 21: Elaboracion Propia 127

Tabla 22: Elaboracion Propia 129

Tabla 23: Elaboracion Propia 130

Tabla 24: Elaboracion Propia 136

Tabla 25: Elaboracion Propia 147

Tabla 26: Elaboracion Propia 148

Tabla 27: Elaboracion Propia 154

Tabla 28: Elaboracion Propia 156

Tabla 29: Elaboracion Propia 157

Tabla 30: Elaboracion Propia 158

Tabla 31: Elaboracion Propia 159

Tabla 32: Elaboracion Propia 166

Tabla 33: Elaboración Propia 172

Tabla 34: Elaboración Propia 180

Tabla 35: Elaboracion Propia 184

Índice de Figuras

Figura 1: Imagen Propia 15

Figura 2: Imagen Propia 15

Figura 3: Imagen Propia 16

Figura 4: Imagen Propia 17

Figura 5: Imagen Propia 17

Figura 6: Proyecciones 48

Figura 15: Imagen Propia 100

Figura 20: Elaboración Propia 112

Figura 21:Elaboración Propia 114

Figura 22: Elaboracion Propia 116

Figura 23 : Elaboracion Propia 119

Figura 24: Elaboracion Propia 121

Figura 25: Elaboracion Propia 123

Figura 26: Elaboracion Propia 124

Figura 27: Figura de la Encuesta 125

Figura 28 : Elaboracion Propia 127

Figura 29: Elaboracion Propia 128

Figura 30 : Elaboracion Propia 130

Figura 31: Elaboracion Propia 137

Figura 32: Elaboracion Propia 138

Figura 33 : Elaboracion Propia 138

Figura 34: Elaboracion Propia 143

Figura 35:Elaboración Propia 144

Figura 36: Elaboracion Propia..... 158

Figura 37 : Elaboracion Propia 160

Figura 38 : Elaboracion Propia 160

Figura 39: Elaboracion Propia..... 161

Figura 40 : Elaboracion Propia 161

Figura 41 : Elaboracion Propia 162

Figura 42 : Elaboracion Propia 165

Figura 43 : Elaboracion Propia 176

Figura 44 : Elaboracion Propia 181

Figura 45 : Elaboracion Propia 181

Resumen Ejecutivo

El presente proyecto desarrolla un plan de negocio orientado a la producción y comercialización de maquetas de tortas elaboradas en cerámica en frío, dirigido principalmente a pastelerías, academias de repostería, organizadores de eventos y clientes ubicados en el Centro de Lima y zonas cercanas, como una alternativa decorativa artesanal, reutilizable y de menor costo frente al uso de tortas reales para exhibición, prácticas y eventos sociales. A partir del estudio de mercado realizado mediante encuestas, focus group y entrevistas, se identificó una alta aceptación del producto, destacando atributos como el realismo, la durabilidad y la posibilidad de personalización, así como una demanda creciente impulsada por el aumento de celebraciones y la preferencia por productos sostenibles. El proyecto contempla una estructura organizacional simple y funcional, adecuada para una microempresa formalizada bajo el régimen MYPE, cumpliendo con la normativa legal y tributaria vigente. El proceso productivo es de tipo semiartesanal, enfocado en el control de calidad, el cuidado de los detalles y la adaptación a los requerimientos del cliente. Desde el punto de vista económico y financiero, el proyecto resulta viable y rentable, con una inversión inicial de S/ 21,315.52 financiada mediante aportes propios y crédito bancario, proyecciones de ventas crecientes, costos controlados y flujos de caja positivos durante el horizonte de evaluación. Los indicadores financieros confirman la conveniencia del proyecto, reflejando un Valor Actual Neto positivo de S/ 756,071.76, una Tasa Interna de Retorno del 96 % y una relación beneficio/costo de 1.93, lo que evidencia que el negocio genera valor.