

UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
SEDE VIÑA DEL MAR JOSÉ MIGUEL CARRERA

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
CAFETERÍA VEGANA EN LA CIUDAD DE VIÑA DEL MAR.**

Trabajo de Titulación para optar al Título
Profesional de Ingeniería de Ejecución en
Gestión Industrial.

Alumnos:
Héctor Carlos Moraga López.

Profesor Guía:
Sr. Gabriel Jara Bulnes.



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD DE MONOGRAFÍA A REPOSITORIO ACADÉMICO

1.- IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO ACADÉMICO

Tipo de monografía (marcar una opción): ☒ Memoria o trabajo de título; ☐ Tesis de Postgrado;

Título del trabajo: ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA VEGANA EN LA CIUDAD DE VIÑA DEL MAR.

Nombre del candidato(a): Héctor Carlos Moraga López.

Carrera / Grado: Ingeniería de Ejecución en Gestión Industrial.

Campus: Viña del Mar ; Departamento: Electrónica

2.- VALIDACIÓN DEL PROFESOR GUÍA/DIRECTOR DE TESIS

Yo, Gabriel Jara Bulnes, en mi calidad de profesor(a) guía/director(a) del trabajo académico mencionado anteriormente **DEJO CONSTANCIA** que:

- He revisado esta versión del documento y corresponde a la versión final aprobada del trabajo.
- El trabajo cumple con los requisitos académicos y de formato establecidos por la institución

3.- EVALUACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD POR PROPIEDAD INDUSTRIAL

☒ El trabajo **NO** contiene información que amerite confidencialidad y puede ser publicado de inmediato en repositorio con acceso abierto.

☐ El trabajo **CONTIENE** información con potenciales implicancias de propiedad industrial o intelectual y requiere un periodo de confidencialidad (embargo) por:

☐ 6 meses; ☐ 12 meses; ☐ 2 años; ☐ 3 años; ☐ 5 años; ☐ 10 años

Fundamentación de la necesidad de la confidencialidad (obligatorio si se solicita

embargo):

4.- FIRMAS

Profesor(a) guía o director(a) de memoria o tesis:

Fecha: 02-09-2025

; Firma:

Estudiante o Candidato(a):

Fecha: 02-09-2025

; Firma:

Este formulario debe ser insertado como página 2 de la memoria o tesis, completado y firmado por estudiante y profesor(a) antes de la entrega en portal PRISMA de Biblioteca USM.

RESUMEN

Keywords: Veganismo, Vegan Friendly, Cafetería, Respeto a la vida animal.

En actualidad, en la ciudad Viña del Mar no existen muchas ofertas gastronómicas para la demanda de la comunidad vegana y debido a la insuficiente propuesta del mercado buscan locales sustitutos – vegan friendly – para satisfacer esta demanda alimentaria.

El presente trabajo de título tiene por objetivo, entregar un estudio para evaluar la creación de una cafetería vegana en la ciudad de Viña del Mar. Para lo cual se abordarán diferentes aspectos del proyecto descritos en los siguientes capítulos:

Capítulo N°1: “Diagnóstico y metodología de evaluación”: se da a conocer el proyecto, los objetivos propuestos y el impacto de éste, además de analizar los antecedentes generales y específicos.

Capítulo N°2: “Análisis de prefactibilidad del mercado”: se evalúa la demanda actual y futura, las diversas variables que pueden afectar el proyecto y el comportamiento del mercado.

Capítulo N°3: “Análisis de prefactibilidad técnica”: se analiza el desarrollo general del proyecto, los procesos productivos, la selección de equipos y personal, los costos de inversión, y se determinan la inversión inicial de 704,21 UF, los gastos de puesta en marcha, el capital de trabajo y los costos de imprevistos.

Capítulo N°4: “Prefactibilidad administrativa”: se describe el escenario legal, societaria, tributaria financiera y ambiental, y aspectos legales para de formación de una sociedad.

Capítulo N°5: “Prefactibilidad Económica”: se analizan aspectos económicos, flujos de cajas y sensibilidad del proyecto. Se evalúa el mejor VAN para un flujo puro y financiamiento bancario de 25%, 50% y 75%. Se calcula la tasa de retorno (TIR) para determinar la rentabilidad del proyecto. Dichos análisis dan como resultado que la mejor opción de financiamiento es al 75% por crédito bancario, con un VAN de 271,53, una TIR de 56% y un PRI de 3 años, con cantidad de ventas que no pueden disminuir más de un 36,46%, ni costos que aumenten más del 28,45%.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 1

CAPÍTULO N°1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN 2

1.1. DIAGNÓSTICO 3

1.1.1. Objetivo general del proyecto.....3

1.1.2. Objetivos específicos del proyecto.....3

1.1.3. Antecedentes cualitativos 4

1.1.3.1. Antecedentes del veganismo y la cultura vegana.....4

1.1.3.2. Veganismo en el mundo. 5

1.1.3.3. Veganismo en Chile. 6

1.1.4. Contexto de desarrollo del proyecto.....6

1.1.5. Tamaño del proyecto 8

1.1.6. Impactos relacionados con el proyecto 8

1.2. METODOLOGÍA 9

1.2.1. Definición de situación sin proyecto.....9

1.2.2. Definición de situación con proyecto.....9

1.2.3. Análisis de separabilidad 9

1.2.4. Método para medición de beneficios y costos 9

1.2.5. Indicadores..... 11

1.2.5.1. **VAN** (valor actual neto) 11

1.2.5.2. **TIR** (tasa interna de retorno) 11

1.2.5.3. **PRI** (período de recuperación de la inversión)..... 12

1.2.6. Criterios de evaluación..... 12

1.2.7. Estructura de evaluación del proyecto..... 13

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO..... 15

2.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO 16

2.1.1. Producto principal 16

2.1.1.1. Carta de cafés 16

2.1.2. Productos secundarios 17

2.1.2.1. Carta de Productos dulces..... 17

2.1.2.2. Carta de Productos salados 18

2.2. ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA..... 19

2.2.1. Demanda Actual:..... 19

2.2.1.1. Encuesta sobre el consumo de comida vegana 19

2.2.1.2. Encuesta a la comunidad vegana..... 25

2.2.1.3. Conclusión sobre los resultados de las encuestas. 28

2.2.1.4 Análisis del mercado. 29

2.2.2. Demanda Futura:..... 31

2.2.2.1. Cálculo de la tasa de crecimiento anual promedio 31

2.2.2.2. Proyección de la demanda futura para los años 2024 al 2028. 32

2.3. VARIABLES QUE AFECTAN LA DEMANDA..... 34

2.4. ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA 35

2.4.1. Análisis de la oferta actual..... 35

2.4.1.1. Locales All Vegan..... 35

2.4.1.2. Locales que cerraron en pandemia. 36

2.4.1.3. Producto Sustituto: Locales Vegan Friendly (Veg-options), en Viña del Mar... 37

2.5. COMPORTAMIENTO DEL MERCADO..... 39

2.5.1. Fortalezas: 39

2.5.2. Oportunidades: 39

2.5.3. Debilidades: 39

2.5.4. Amenazas:..... 39

2.5.5. Análisis estructural de la industria (modelo de las 5 fuerzas de Porter) 40

2.6. DETERMINACIÓN DE NIVELES DE PRECIO Y PROYECCIONES..... 41

2.7. ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN 44

2.7.1. Macrolocalización 44

2.7.2. Microlocalización..... 45

2.8. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN..... 46

2.8.1. Producto..... 46

2.8.2. Precio 46

2.8.3. Plaza 47

2.8.4. Promoción..... 47

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA..... 49

3.1. DESCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS..... 50

3.1.1. Proceso atención al cliente..... 50

3.2. DIAGRAMA DE FLUJO..... 51

3.3. SELECCIÓN DE EQUIPOS 52

3.3.1. Equipos fundamentales para el proyecto 53

3.3.2. Equipos complementarios..... 57

3.3.3. Implementación mobiliario y sala de atención 59

3.4. PROYECTOS COMPLEMENTARIOS	60
3.5. LAY-OUT	60
3.6. CAPACIDAD MÁXIMA EFECTIVA DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA.....	63
3.7. DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS	65
3.7.1 Insumos productos principales relacionados al café.	65
3.8. CONSUMOS DE SERVICIOS.	66
3.8.1. Consume de Agua Potable.....	66
3.8.2. Consumo de Energía Eléctrica.....	66
3.9. PROGRAMAS DE TRABAJO; TURNOS Y GASTOS EN PERSONAL	68
3.9.1. Horarios y turnos del personal.	68
3.9.2. Jornada de trabajos semanales	68
3.9.3. Gastos en el personal.....	69
3.10. PERSONAL DE OPERACIONES, CARGOS, PERFILES Y SUELDOS	69
3.10.1. Garzones	70
3.10.2. Barista.....	70
3.10.3. Cocinero.....	70
3.10.4. Aseador(a) o auxiliar de aseo.....	70
3.10.5. Sueldos.....	71
3.11. INVERSIONES EN EQUIPO	72
3.12. COSTOS OPERACIONALES	74
3.12.1. Costos fijos	74
3.12.2. Costos variables	75
3.13. INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO.....	76
3.14. COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA.....	77
3.14.1. Resumen de costos de acondicionamiento del local y puesta en marcha.	78
3.15. COSTOS DE IMPREVISTOS.....	79
CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA FINANCIERA Y AMBIENTAL.	80
4.1. ADMINISTRATIVA	81
4.1.1. Personal	81
4.1.2. Estructura organizacional	82
4.1.3. Personal Administrativo	82
4.1.4. Sistemas de información administrativos.....	83
4.1.5. Personal administrativo, cargos, perfiles y sueldos	83

4.1.5.1. Administrador	83
4.1.5.2. Cajero	83
4.1.5.3 Contador	83
4.1.6. Gastos en personal.....	84
4.2. LEGAL	85
4.2.1. Marco legal vigente nacional e internacional	85
4.2.1.1. Marco legal nacional	85
4.2.1.2. Marco legal internacional	86
4.2.2. Aspectos legales del giro del proyecto	87
4.2.3. Incentivos.....	87
4.2.4. Aspectos laborales.....	88
4.3. SOCIETARIA.....	90
4.3.1. Estructura societaria	90
4.3.2. Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria	91
4.4. TRIBUTARIA	92
4.4.1. Sistema tributario	92
4.4.1.1. Regímenes Tributarios.....	92
4.4.1.1. TASA DE IMPUESTO DE PRIMERA CATEGORÍA Y RÉGIMEN TRIBUTARIO 14 D 3.....	92
4.4.2. Mecanismo de determinación de gasto en impuesto.	93
4.5. FINANCIERA	94
4.5.1. Fuentes de financiamiento	94
4.5.2. Instituciones crediticias	94
4.5.3. Leasing	94
4.5.4. Costos de financiamiento.....	95
4.6. AMBIENTAL	96
4.6.1. Impacto medio ambiente	96
CAPÍTULO 5: EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	97
5.1. CONSIDERACIONES PARA LA EVALUACIÓN	98
5.1.1. Horizonte del proyecto	98
5.1.2. Tasa de descuento	98
5.1.3. Cálculo de la tasa de descuento	98
5.1.4 Moneda a utilizar	100
5.1.5. Impuestos.....	100
5.1.6. Inversión Inicial	100

5.1.7. Ingresos.....	101
5.1.8. Egresos	103
5.1.9. Depreciaciones	104
5.1.10. Valor libro de un bien.....	106
5.1.11. Valor residual de un bien	106
5.1.12. Reinversiones	106
5.1.13. Amortización.....	106
5.2. PROYECTO PURO	108
5.2.1. Flujo de caja sin financiamiento externo.....	108
5.2.2. Resultados del flujo de caja del proyecto puro	110
5.3. PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO	110
5.3.1. Proyecto con financiamiento externo de 25%:	110
5.3.2. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 25%...	112
5.3.3. Proyecto con financiamiento externo de 50%	112
5.3.4. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 50%...	114
5.3.5. Proyecto con financiamiento externo de 75%	114
5.3.6. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 75%...	116
5.3.7. Resumen de indicadores económicos y rentabilidad	116
5.4. SENSIBILIZACIONES.....	117
5.4.1. Sensibilización de la cantidad de ventas respecto a la producción de cafés, productos dulces y salados	117
5.4.2. Sensibilización de los costos variables.....	118
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	120
BIBLIOGRAFÍA	121
ANEXOS.	124
EQUIPOS DE PRODUCCIÓN (PRINCIPALES).....	124
EQUIPOS COMPLEMENTARIOS	128

ÍNDICE TABLAS

Tabla 2-1. Detalle económico insumos subproductos 20

Tabla 2-2. Proyecciones de población de la ciudad Viña del Mar para el año 2024..... 29

Tabla 2-3. Nivel socioeconómico de la comuna de Viña del mar..... 29

Tabla 2-4. Frecuencia de visitas a una cafetería, correspondiente al primer año. 30

Tabla 2-5. Población año 2017 y Proyecciones de Población 2024 de la comuna de Viña del Mar. 31

Tabla 2-6. Proyecciones de población de la comuna de Viña del Mar (2024-2028)..... 32

Tabla 2-7. Perfil socioeconómico ABC1 y C2 de la comuna de Viña del (2024-2028).. 32

Tabla 2-8. Proyecciones de población vegana de la comuna de Viña del (2024-2028).. 32

Tabla 2-9. Proyección de la demanda esperable promedio. 33

Tabla 2-10. Lista de cafés con estimación precio de venta. 41

Tabla 2-11. Estimación de precio de venta promedio de productos dulces. 41

Tabla 2-12. Estimación de precio de venta promedio de sándwich. 41

Tabla 2-13. Consumo anual de cafés promedio. 42

Tabla 2-14. Consumo anual promedio de cafés cortados. 42

Tabla 2-15. Consumo anual promedio de otros cafés..... 42

Tabla 2-16. Consumo anual promedio de productos dulces. 43

Tabla 2-17. Consumo anual promedio de productos salados..... 43

Tabla 3-1. Cuadro comparativo de selección de la Cafetería..... 52

Tabla 3-2. Evaluación con ponderación..... 52

Tabla 3-3. Detalle económico de equipos para producción 53

Tabla 3-4. Equipos Mayores: Cafetera. 54

Tabla 3-5. Equipos Mayores: Molinillo..... 54

Tabla 3-6. Equipos Mayores: Refrigerador..... 55

Tabla 3-7. Equipos Mayores: Cocina..... 55

Tabla 3-8. Equipos Mayores: Horno..... 56

Tabla 3-9. Equipos Mayores: Extractor de humo..... 56

Tabla 3-10. Equipos Mayores: Vitrina pastelera. 56

Tabla 3-11. Detalle económico de equipos complementarios Activos fijos 57

Tabla 3-12. Equipos Complementarios: Notebook. 57

Tabla 3-14. Equipos Complementarios: Silla caja. 58

Tabla 3-15. Inversión mobiliario y sala de ventas - Activos fijos..... 59

Tabla 3-16. Proyecciones de población de la comuna de Viña del Mar. 64

Tabla 3-17. Detalle económico insumos elaboración de café. 65

Tabla 3-18. Detalle económico insumos dulces 65

Tabla 3-19. Detalle económico insumos para elaboración de Sándwich # 1 65

Tabla 3-20. Consumo de agua potable.....	66
Tabla 3-21. Consumo de agua potable.....	66
Tabla 3-22. Potencia eléctrica (Kwh). Equipos y funcionamiento del local.....	67
Tabla 3-23. Horario del personal de turno	68
Tabla 3-24. Jornadas de trabajos semanales.....	68
Tabla 3-25. Gastos de uniforme de personal	69
Tabla 3-26. Horario de trabajo	69
Tabla 3-27. Remuneración personal área operativa - Leyes Sociales	71
Tabla 3-28. Remuneración personal área operativa - Leyes Sociales. Totales.	71
Tabla 3-29. Inversión en equipos de producción - Activos fijos.....	72
Tabla 3-30. Inversión de equipos complementario - Activos fijos.....	72
Tabla 3-31. Inversión mobiliario y sala de ventas.....	73
Tabla 3-32. Resumen Inversiones.....	73
Tabla 3-33. Costos de fijos.....	74
Tabla 3-34. Costos de Variables.....	75
Tabla 3-35. Resumen de Costos totales mensual y anual para el primer año (2024).	75
Tabla 3-36. Proyección ingresos por venta	76
Tabla 3-37. Inversiones en capital de trabajo	76
Tabla 3-38. Áreas del local que se acondicionarán	77
Tabla 3-39. Detalle económico de acondicionamiento del local. Totales. Materiales. ...	77
Tabla 3-40. Detalle económico de acondicionamiento del local. Mano de Obra.....	77
Tabla 3-41. Detalle económico de acondicionamiento del local. Totales.	78
Tabla 3-42. Costos de instalación y puesta en marcha	78
Tabla 3-43. Inversión Total	79
Tabla 3-44. Costo de imprevistos	79
Tabla 3-45. Inversión Inicial	79
Tabla 4-1. Jornada de trabajos semanales Cargos Administrativos	81
Tabla 4-2. Trabajadores de “Cafetería”	82
Tabla 4-3. Remuneración personal área Administrativa - Leyes Sociales.....	84
Tabla 4-4. Remuneración personal área Administrativa – Totales.....	84
Tabla 4-5. Gasto para la constitución de la sociedad.....	91
Tabla 5-1. Tabla Beta del proyecto (β).	98
Tabla 5-2. Tasa de interés mercado secundario bonos en UF a 5 años.	99
Tabla 5-3. Tabla de rentabilidad índices bursátiles.	99
Tabla 5-4. Proyección ingresos por venta	101
Tabla 5-5. Proyección ingresos por venta. Cafés.	101
Tabla 5-6. Proyección ingresos por venta. Dulces.	101
Tabla 5-7. Proyección ingresos por venta. Salados.	102

Tabla 5-8. Resumen ingresos escenario 102

Tabla 5-9. Detalle de costos fijos 103

Tabla 5-10. Detalle de Costos Variables..... 103

Tabla 5-11. Costos totales anuales..... 104

Tabla 5-12. Proyección de egresos totales anuales..... 104

Tabla 5-13. Cuadro de depreciación de activos fijos del proyecto..... 104

Tabla 5-14. Detalle depreciación activos fijos para el proyecto. 105

Tabla 5-15. Amortización del crédito (25%)..... 107

Tabla 5-16. Amortización del crédito (50%)..... 107

Tabla 5-17. Amortización del crédito (75%)..... 107

Tabla 5-18. Flujo de caja proyecto puro 109

Tabla 5-19. Indicadores económicos proyecto puro 110

Tabla 5-20. Flujo de caja con financiamiento externo de 25% 111

Tabla 5-21. Indicadores económicos proyecto con 25% de financiamiento..... 112

Tabla 5-22. Flujo de caja con financiamiento externo de 50% 113

Tabla 5-23. Indicadores económicos proyecto con 50% de financiamiento..... 114

Tabla 5-24. Flujo de caja con financiamiento externo de 75% 115

Tabla 5-25. Indicadores económicos proyecto con 75% de financiamiento..... 116

Tabla 5-26. Resumen de indicadores económicos..... 116

Tabla 5-27. Variación de los Cantidad de Ventas 117

Tabla 5-28. Variación de los costos..... 118

ÍNDICE FIGURAS

Figura 1-1: Logo V-Label 4

Figura 1-2: Preferencias alimentarias en Chile 6

Figura 2-1: Ciudad de Viña del Mar, Región de Valparaíso..... 44

Figura 2-2: Ubicación Local en Viña del Mar, Región de Valparaíso. 45

Figura 3-1: Diagrama de flujo proceso atención cliente 51

Figura 3-2. Lay-Out cafetería..... 60

Figura 3-3. Ubicación de la Galería Somar en Calle Arlegui 61

Figura 3-4. Galería Somar 61

Figura 3-5. Foto del local comercial. 62

Figura 4-1 Estructura organizacional..... 82

Figura 4-2 Créditos para Pequeña Empresa. Banco Estado..... 95

Figura 5-1: Cafetera Bar-2M La Pavoni 124

Figura 5-2 Molino Baratza Virtuoso..... 124

Figura 5-3: Refrigerador. Mide. 125

Figura 5-4: Cocina a Gas 5 Platos. Fensa. 125

Figura 5-5: Horno Industrial.60 litros. Ticgas..... 126

Figura 5-6 Campana de Pared. FDV..... 126

Figura 5-7: Vitrina sobremesa. Maigas..... 127

Figura 5-8: Notebook Asus. Vivobook Go. 128

Figura 5-9: Mini Componente. Jazz Audio..... 128

Figura 5-10: Silla Escritorio Cajero..... 128

ÍNDICE GRÁFICOS

Gráfico 5-1. Sensibilización de Cantidad de Ventas 118

Gráfico 5-2. Sensibilización de los costos variables..... 119

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de título corresponde al desarrollo de un estudio de prefactibilidad respecto de la posibilidad de instalar una Cafetería Vegana en la ciudad de Viña del Mar, un modelo de negocio que incorpore los intereses de la comunidad vegana, donde el proceso de elaboración de la comida, debe estar exento del uso de cualquier producto o subproducto animal.

Pese a que existe en el mundo – como así en Chile –, una clara tendencia al aumento de adherentes al veganismo, en la ciudad de Viña – sector de análisis -, no existe una oferta suficiente amplia y diversa, que responda a los requerimientos de la comunidad vegana, tal que muchos veganos, se han mostrado dispuestos a comer en lugares sustitutos. Cuando nos referimos a lugares sustitutos, hablamos de aquellos locales de comida dirigidos al público en general, que poseen en su carta, alguna alternativa de comida vegana. Por supuesto que, esto no garantiza que la elaboración de productos veganos, no posea contaminación cruzada, lo que idealmente evitarían los veganos.

La cafetería también contará con mobiliario que respete la vida animal, por tanto, no habrá ni un tipo de objeto que pertenezca a un producto o subproducto animal.

La oportunidad de negocio, aparece – en la actualidad – como una respuesta a la escasez de espacios donde los veganos puedan satisfacer sus necesidades alimentarias.

La cafetería vegana es una propuesta original en Viña del Mar, puesto que, en el sector de análisis, no existe una cafetería con estas características, los locales que ofrecen comida asentados en este sector, son en su totalidad restaurantes.

Viña del Mar es un lugar ideal para este tipo de proyectos, porque esta ciudad posee una mirada que favorece la vida sana, y que además por su carácter turístico, los habitantes que cultivan una cultura culinaria, se ven atraídos por las distintas propuestas que Viña del Mar les ofrece, cuando deciden salir a comer.

Por otra parte, las cafeterías se reconocen como espacios de reunión que convocan a diferentes actividades relacionadas, a los negocios, a encuentro entre amigos, a momentos de pausa y/o descanso, entre tantas otras. Por lo que, este café reúne en un solo lugar, la cultura vegana y la del café.

CAPÍTULO N°1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

1. DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

1.1. DIAGNÓSTICO

En este capítulo se analizarán los antecedentes generales y específicos del proyecto, además los objetivos de éste, el contexto de desarrollo del proyecto y finalmente el tamaño e impactos relacionados con éste.

Se analizará la metodología, definiendo las situaciones con y sin proyecto, además del análisis de separabilidad, se identifican los métodos para obtener beneficios y costos y se establecerán los criterios de evaluación.

1.1.1. Objetivo general del proyecto

El objetivo del proyecto es la creación de una cafetería que entregue productos que no contemplen ingredientes de origen animal, que satisfagan las necesidades de la comunidad vegana en la ciudad de Viña del Mar.

1.1.2. Objetivos específicos del proyecto

El presente proyecto verá su objetivo general reflejado en los siguientes objetivos específicos:

1. Realizar la instalación física de una cafetería como un espacio acogedor y de reunión que se identifique con el público vegano y que garantice en toda la línea de producción la ausencia de productos o subproductos cárnicos, asegurando que los productos cumplan con los estándares veganos.
2. Dar a conocer la cafetería y posicionarla dentro de la comunidad vegana, mediante una oferta gastronómica diferenciada y especializada, que respondan a sus preferencias alimentarias, éticas y de estilo de vida.
3. Fidelizar a los clientes con un servicio gastronómico de calidad que no solo se distinga de cafeterías tradicionales con una propuesta culinaria innovadora, sino además se diferencie de opciones sustitutas veganas, a través de una oferta 100% en base a plantas en su carta.

1.1.3. Antecedentes cualitativos

En los antecedentes cualitativos se tratarán los aspectos generales del proyecto, de la tendencia mundial y local de la comunidad vegana y del contexto e impacto del proyecto.

1.1.3.1. Antecedentes del veganismo y la cultura vegana.

En 1943 en Londres, Inglaterra, algunos miembros de Vegetarian Society - sociedad que cultivaba el vegetarianismo – “cuestionaron el consumo de productos lácteos por parte de personas vegetarianas proponiendo la creación de un subgrupo, a lo que Vegetarian Society se negó rotundamente” (Historia del Veganismo [La guía veg], s.f.).

Es así como en 1944, seis vegetarianos entre ellos Donald Watson y su esposa se reunieron para formar un nuevo movimiento que representara a los vegetarianos no lácteos: “Vegan Society”. Además, crearon la revista “The Vegan News”, el actual “The Vegan”.

El término “vegan” nace de la abreviación de la palabra en inglés vegetarian que según Donald Watson representaba el principio y el final del vegetarianismo.

Hoy en día, comunidad vegana se extiende por todo el mundo más como un principio ético que una práctica.

La cultura vegana posee una moral muy específica que no solo se basa en su restricción alimentaria que evita el consumo de carne animal y sus derivados, también está en contra del uso de productos testeados en animales y defiende el cuidado medioambiental.

Vegan Friendly:

El término “Vegan Friendly” dice relación a servicios, lugares, entidades, etc., que favorecen los principios de la comunidad vegana, pero que no declaran que responden a un veganismo estricto.

V-Label:

Actualmente, muchos productos se etiquetan como veganos sin seguir los criterios estandarizados que acrediten la calidad de los productos veganos.



Figura 1-1: Logo V-Label

Fuente: Sitio web oficial V-Label Chile, <https://www.v-label.com/cl/>

V-Label, es un sello reconocido mundialmente que certifica productos y servicios veganos.

En Chile desde el 2018, la licencia exclusiva para certificar empresas con productos veganos es “V-Label Latam”. A la fecha se han certificado más de 2.000 productos y más de 150 empresas. La gran mayoría de las empresas certificadas tienen ventas de gran volumen o exportan sus productos, como es el caso de la certificación de las viñas y sus vinos.

1.1.3.2. Veganismo en el mundo.

Si bien no existe consenso respecto de cuanto es la población vegana en el mundo, la estadística del estudio más grande sobre el veganismo mundial realizado en agosto del 2018 por “IPSOS, investigación de Mercado”, a través de una encuesta en 28 países alrededor del mundo en un rango etario entre 16-64 años, estima que el 3% de los habitantes del mundo son veganos.

Según las estadísticas del NCBI (Centro Nacional para la Información Biotecnológica) del 2023, los veganos son 1,1% de la población mundial. Para The Vegan Society entre el 1% y el 2% de la población mundial es vegana. Y el diario The Guardian estima que correspondería al 1%.

Por lo que, hay quienes prefieren estimar la población vegana mundial entre el 1% y 3%. Love Veg (2021, mayo 5) destaca la importancia en que hay una clara preferencia por parte de la generación Millennial (la generación más libre de carne) y más aún a la Generación Z.

Actualmente, V-Label ha certificado alrededor de 70.000 productos y 4.800 empresas a nivel mundial.

1.1.3.3. Veganismo en Chile.

En el año 2021, el informe del “Estudio Sobre Alimentación y Productos Basados en Plantas”, publicación conjunta de Ipsos Chile y Fundación Vegetarianos Hoy, arrojó en una encuesta con un marco muestral de 55.000 personas del país, que la comunidad vegana corresponde al 1% en Chile.

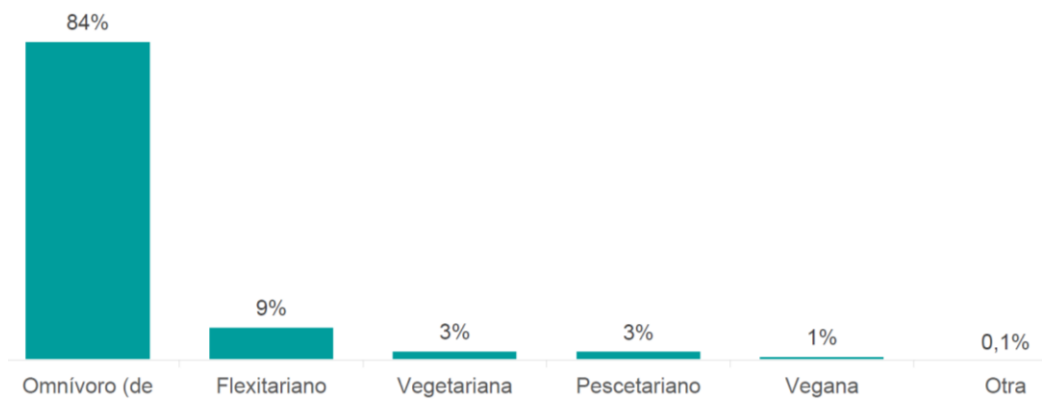


Figura 1-2: Preferencias alimentarias en Chile

Fuente: “Estudio Sobre Alimentación y Productos Basados en Plantas”. IPSOS Chile y Vegetarianos Hoy.

Pero según datos del 2024, por World Population Review (consultora independiente) dice que la comunidad vegana en Chile corresponde al 1,8%.

HappyCow, la guía en línea y aplicación número uno del mundo para descubrir comida vegana y vegetariana, en el año 2022 realizó un estudio en Latino América para dar a conocer los países y ciudades con mayor oferta alimenticia para veganos. Donde Chile aparece en quinto lugar, con 773 opciones veganas.

En el año 2023, Forbes Chile publica que Chile ofrece más de 1.500 productos con opciones veganas con más de 100 marcas y en el mercado.

Actualmente, V-Label Chile a certificado a 150 empresas s y más de 2.000 productos.

1.1.4. Contexto de desarrollo del proyecto.

La ciudad de Viña del Mar, - conocida como Ciudad Jardín - posee entre sus principales atractivos un extenso borde costero, en el que se alternan 8 kilómetros de playas, paseos y roqueríos.

Además, de ser la comuna más poblada fuera de Santiago, Viña del Mar, es considerada la segunda ciudad más costosa del país según el gasto promedio mensual en el sector ABC1, según el Índice de Costo de Vida de Ejecutivos (ICVE).

Es ampliamente reconocida por su encanto turístico y su rica tradición gastronómica.

Para muchos es una ciudad de paso, donde la corta distancia que la separa de Santiago (90 minutos app. en vehículo), facilita la concurrencia de turistas y ser uno de los destinos predilectos del turismo nacional y extranjero.

Ciudad del deporte:

La ciudad ha desarrollado una gran preocupación e interés en fomentar el deporte, promover la actividad física y el sano esparcimiento en la comunidad, los cambios de “hábitos” y la comida saludable, por lo que es conocida también como la “Ciudad del deporte”. Viña del Mar ha invertido en diferentes proyectos para incentivar la vida sana, entre ellos, instalación de ciclo vías, máquinas de ejercicios, entre otros.

Entre otras actividades, que promueven el deporte se encuentran:

- El Puma Maratón de Viña del Mar, recorrido a través del borde costero de la atractiva y turística ciudad de Viña del Mar, en 10k, 21k y 42k.
- La Ciclorecreovía, evento deportivo que habilita calles y avenidas de la ciudad para uso exclusivo de bicicletas y ciclos en general, durante las mañanas de los días domingo.

Además, la comuna está suscrita desde el 01 de enero de 2019 al programa “Elige Vivir Sano”, entre el Servicio de Salud y Viña del Mar. Que entre otras cosas reúne a un equipo multidisciplinario de profesionales enfocados en la prevención de enfermedades no transmisibles a través de actividad física guiada por kinesiólogos, controles nutricionales, controles psicológicos, talleres educativos.

Opciones Veganas:

El 29 enero del 2024, Veganuary (organización que promueve el veganismo) en conjunto con el municipio de Viña del Mar publican la “Guía Restaurantes con Opciones Veganas en Viña del Mar”.

Esta guía se puede descargar de forma gratuita en las páginas web de los organismos y permitirá a los viñamarinos y a los turistas conocer las diversas ofertas de la gastronomía vegana que posee Viña del Mar.

1.1.5. Tamaño del proyecto

Según el ingreso de volúmenes en venta anual cercano a la 4.000 UF, esta empresa calificaría según impuestos internos en el 1er Rango de Pequeña Empresa, es decir entre 2.400,01 a 5.000,00 UF Anuales.

Se estima para la creación de esta cafetería que se requiere una inversión inicial de 704,21 UF.

1.1.6. Impactos relacionados con el proyecto

En primera instancia, se produce un impacto local por la instalación de una nueva oferta de cafetería vegana, con la consecuencia del servicio adicional como es una nueva oportunidad de trabajo.

En este caso, el impacto se traduce incremento de la oferta de alimentación vegana en el centro de la ciudad, debido a que, en esta zona, existe un solo local que oferta un servicio de similares características en este momento.

Respecto de los locales 100% veganos en la ciudad, esta nueva propuesta incrementa dicha oferta de 5 a 6 establecimientos.

1.2. METODOLOGÍA

En esta etapa, se establecerá el contexto general en que se encuentra situado el proyecto. Por otra parte, se establecerán algunos parámetros de evaluación económica, los cuales definirán finalmente la proyección y futuro del proyecto.

1.2.1. Definición de situación sin proyecto

Respecto de la situación sin proyecto, se destacan dos aspectos:

1. En primer lugar, este momento no existe esta empresa por tanto no existen ingresos, ni costos asociados a la cafetería vegana.
2. Por otra parte, ya existen ofertas de algunos restaurantes que dan servicio de comida vegana. Como así, también existe oferta parcialmente vegana, a través de lo que se denomina locales vegan friendly, que son restaurantes tradicionales pero que incluyen platos veganos en el menú.

1.2.2. Definición de situación con proyecto

Aparece una empresa nueva que tiene ingresos y costos.

En este caso, como en la situación sin proyecto no existe una empresa, no existen ingresos, ni costos asociados a la cafetería vegana, por lo que la totalidad del ingreso es atribuible a este proyecto.

Por lo anterior, el resultado de este proyecto, corresponde a todos los ingresos que se generen en esta cafetería vegana.

1.2.3. Análisis de separabilidad

En el proyecto de la cafetería, no se justifica un análisis de separabilidad, por ser una microempresa que no tiene el tamaño para que existan productos que se consuman por separado y/o que apunten a mercados distintos.

1.2.4. Método para medición de beneficios y costos

Para la evaluación de los beneficios y costos se utilizarán flujos de cajas por períodos anuales estimados en cinco años, en conjunto con indicadores económicos.

Los beneficios están dados por el concepto de ingreso, el cual dependerá del número de ventas que se logre captar.

En cuanto a los costos corresponden a los de inversión, costos fijos y variables.

Los costos de inversión corresponden a inversión en equipos, puesta en marcha y capital de trabajo.

Los costos fijos, están constituidos por las remuneraciones de los empleados, y publicidad.

Los costos variables están representados principalmente por la cantidad de insumos utilizados en el proceso de elaboración del café y sándwiches.

En el caso de este proyecto, dado que antes no había empresa y ahora sí, todos los costos y beneficios que la empresa tenga serán atribuibles al proyecto. Por lo tanto, pasan a ser parte de la evaluación del proyecto.

1.2.5. Indicadores

Los indicadores para la evaluación del proyecto corresponden al VAN (Valor actual neto), la TIR (Tasa interna de retorno) y el Payback que es el periodo de recuperación de la inversión.

Al evaluar el proyecto es posible comparar a través de estos indicadores, si un flujo de caja logra obtener la rentabilidad que el inversionista desea.

El proyecto también se evaluará para distintas alternativas de financiamiento: 25%, 50%, 75%, e incluso para el escenario proyectado de manera autónoma.

1.2.5.1. VAN (valor actual neto)

Es un indicador de riqueza que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja futuros del proyecto. A este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual neto del proyecto.

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+i)^t} - I_0$$

VAN = Valor Actual Neto

I_0 = Inversión inicial

FC = (Beneficio del período – Costo del período)

I = Tasa de descuento

i = Período

n = Horizonte

1.2.5.2. TIR (tasa interna de retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor actual neto (VAN) es igual a cero. Es un indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

$$VAN = 0 = \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} - I_0$$

F_n = Flujo de caja del período n

n = Horizonte o

I_0 = Inversión inicial

1.2.5.3. **PRI** (período de recuperación de la inversión)

También conocido como Playback, corresponde al periodo de tiempo necesario para que el flujo de caja del proyecto cubra el monto total de la inversión.

1.2.6. Criterios de evaluación

El horizonte de proyecto contempla un período de 5 años, dentro de los cuales existen inversiones, ingresos y costos, que serán analizados y evaluados con distintas herramientas financieras para determinar si es rentable ejecutar el proyecto.

El criterio para los indicadores que se utilizarán son:

VAN: si el valor actual neto, es mayor o igual que cero el proyecto se aceptará, por el contrario, si éste es menor a cero el proyecto se rechazará.

TIR: si la tasa interna de retorno es mayor o igual que la tasa de descuento que se le exige al proyecto, indicará que éste es rentable y se acepta, en cambio si el TIR es menor que la tasa de descuento, se rechaza el proyecto.

PRI: al medir el Período de Recuperación de la Inversión que se tendrá en el proyecto comparándolo con lo que la empresa ha determinado como aceptable; si se detecta que ambos períodos son iguales o el de retorno de la inversión es menor al que la empresa espera, se entenderá que el proyecto es rentable. Por lo anterior el PRI debe ser menor o igual al horizonte de evaluación.

1.2.7. Estructura de evaluación del proyecto

Este proyecto se encuentra estructurado de la siguiente manera:

Introducción: Se entrega un primer acercamiento al tema dando a conocer el mercado del producto y su uso en general, indicando también los objetivos y alcance del proyecto.

Capítulo 1: Diagnóstico y metodología de evaluación.

Se definirá el producto, analizando la demanda, oferta actual y futura, el comportamiento del mercado, los competidores, proveedores y determina las proyecciones de precio, localización y sistema de comercialización.

Capítulo 2: Análisis de prefactibilidad de mercado.

En esta parte del estudio, se definirá el producto, analizando la demanda, oferta actual y futura, el comportamiento del mercado, los competidores, proveedores y determina las proyecciones de precio, localización y sistema de comercialización.

Capítulo 3: Análisis de prefactibilidad técnica.

Se analizará los principales aspectos técnicos, tales como los requerimientos de equipos necesarios para el proyecto, sus características y especificaciones técnicas, como también el Lay-out adecuado para la optimización de los recursos y el monto de inversión.

Capítulo 4: Análisis de prefactibilidad administrativa, legal, societaria, tributaria, financiera y ambiental.

En este capítulo se analiza, lo referente a temas administrativos, estructura de la organización, cargos, perfiles, sueldos, también se estudiará los alcances legales, societaria, tributaria, fuentes de financiamiento y el impacto medio ambiente.

Capítulo 5: Evaluación económica.

Se analiza la información entregada por el estudio de mercado y el estudio técnico para poder definir los valores de las inversiones y los flujos que se presentan. Conjuntamente se realiza un análisis de la rentabilidad y sensibilidad, para así entregar de este modo las herramientas necesarias a los evaluadores para tomar la decisión de invertir.

Conclusiones y recomendaciones.

En esta etapa se estudiarán los resultados obtenidos, generando conclusiones positivas o negativas sobre el proyecto en estudio, además si se lograron alcanzar los objetivos planteados, como también las recomendaciones necesarias para la ejecución de éste.

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO

2. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO

En este capítulo se desarrollará el análisis de prefactibilidad de mercado, donde se describirán los productos, se cuantificará la oferta y demanda actual y futura, además, se entregará la definición del producto a vender.

2.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La cafetería vegana, es un espacio pensado para la comunidad vegana, que además es amigable con la población en general dispuesta a consumir productos veganos.

En un ambiente donde toda la línea de proceso está libre de productos y subproductos derivados de animales, tanto en la preparación de los productos como así en cada uno de los objetos utilizados en el local.

2.1.1. Producto principal

2.1.1.1. Carta de cafés

Expreso:

Una dosis de café, correspondiente a 30 ml de café. Servido en una taza pequeña con una capa de crema en la superficie.

Lungo:

Expreso doble (60 ml de café). Se elabora con más agua que un expreso regular, por lo tanto, menos concentrado.

Ristretto:

Una dosis de café expreso, pero con menos agua. Dando como resultado una bebida más concentrada.

Latte:

Una dosis de café (30 ml de café) y leche vegana calentada al vapor, con una capa de espuma de leche NotMilk o leche de avena.

Capuchino:

Café expreso al que se le añade espuma de leche NotMilk o leche de avena en partes igual, y se puede decorar con cacao o canela en polvo.

Café Americano:

Café expreso que se le añade agua caliente y azúcar.

Café Cortado:

Café expreso al que se le añade un poco de leche (NotMilk o leche de avena) caliente o espuma de leche vegana.

2.1.2. Productos secundarios

La cafetería también ofrecerá productos dulces, tales como tortas y sándwiches en el caso de productos salados, para acompañar al café si el cliente así lo prefiere.

2.1.2.1. Carta de Productos dulces**Torta Vegana Limón Berries:**

Bizcocho de harina de trigo integral y limón, relleno de crema pastelera casera de limón y berries, decoración de crema pastelera de limón y berries. Endulzado con azúcar de caña rubia y stevia pura.

Torta Vegana Maracuyá

Bizcocho de harina de trigo integral y limón, relleno de crema pastelera casera de maracuyá y mermelada de maracuyá casera, decoración de crema pastelera de maracuyá. Endulzado con azúcar de caña rubia y stevia pura.

Torta Vegana No Tres Leches Vainilla

Bizcocho de harina de trigo integral y vainilla, relleno de crema pastelera casera de vainilla y manjar de coco casero, decoración de crema pastelera de vainilla casera. Endulzado con azúcar de caña rubia y stevia pura.

Torta Vegana sin azúcar

Bizcocho de harina de trigo integral y cacao, relleno de manjar de dátiles, mermelada de frambuesa casera y mantequilla de maní casera. Decoración de manjar de dátiles. Endulzada con dátiles y stevia pura.

2.1.2.2. Carta de Productos salados

Sándwich # 1

Pan integral, lechuga fresca, tofu a la plancha, tomate, palta.

Para efectos del análisis y cálculos asociados al proyecto, el Sándwich # 1 se ha determinado que para estos fines.

Sándwich # 2

Pan integral, tofu a la plancha, tomate, palta. a la plancha, poroto verde y ají verde.

Sándwich # 3

Pan integral con semillas, lechuga fresca, tofu aplanado, cebolla caramelizada, tomate y palta.

Sándwich # 4

Pan integral con semillas, rúcula fresca, tofu a la plancha, salsa pesto, cebolla caramelizada y aceitunas.

Sándwich # 5

Pan integral con semillas, lechuga fresca, croqueta de falafel, champiñones salteados, pimienta asada y palta.

Tofu: proteína 100% vegetal elaborada a partir del grano de soja. Alimento con alto contenido en calcio y gran aporte de proteínas.

2.2. ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA

En este apartado se analizará la demanda esperable y oferta proyectada, respecto del mercado actual y futuro, correspondiente a potenciales visitas y consumo de la población vegana de la comuna de Viña del Mar del proyecto en análisis.

2.2.1. Demanda Actual:

Para obtener la demanda actual y con el objetivo de conocer de mejor manera el mercado de este nuevo proyecto, se definió la zona de análisis y el público objetivo, declarando cuántos de ellos eran veganos. Se recogieron datos a través de encuestas, para declarar la frecuencia de visitas a cafeterías y determinar en promedio la cantidad de consumo anual de los clientes potenciales.

Para los efectos de recopilar antecedentes representativos de la demanda y posterior análisis de los datos, se realizaron 2 encuestas. Una realizada al público en general y otra para la población vegana.

2.2.1.1. Encuesta sobre el consumo de comida vegana

El cálculo del tamaño de la muestra es uno de los aspectos a desarrollar en las fases previas de la investigación de mercado y determina el grado de credibilidad que se concederá a los resultados obtenidos.

Considerando que en las comunas de interés existe un total de 371.490 habitantes en Viña del Mar – año 2024 -, de los cuales 301.843 corresponden al rango etario de 18 a 80 años, se procede a obtener el número de encuestas a realizar por medio de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{(d^2 * (N - 1)) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Dónde:

- N: Tamaño de la población o universo.
- Z_α: Constante que depende del nivel de confianza que se asigne. Indica la probabilidad de que los resultados de la investigación sean ciertos.

- d: Error muestral deseado.
- p: Proporción de individuos que poseen en la población la característica de estudio.
- q: Proporción de individuos que no poseen esa característica, es decir, 1-p.
- n: Tamaño de la muestra (número de encuestas que se realizarán).

Se desea un nivel de confianza de un 95%, por lo cual se utilizará un k=1,96, según la distribución normal.

Tabla 2-1. Detalle económico insumos subproductos

Za	1,15	1,28	1,44	1,65	1,96	2,00	2,58
Nivel de Confianza	75%	80%	85%	90%	95%	95,5%	99%

Fuente: Elaboración propia.

Para esta investigación se considera un error muestral del 5%, con la finalidad de realizar un estudio lo más cercano posible a la realidad, además, se considera que la proporción de individuos que poseen las características dentro del intervalos de edades anteriormente señalados es de un 50%, es decir p=0,5 y q=0,5.

Usando los siguientes valores para las variables:

$N = 301.843$

$Za = 1,96$

$d = 0,05$

$p = 0,5$

$q = 0,5$

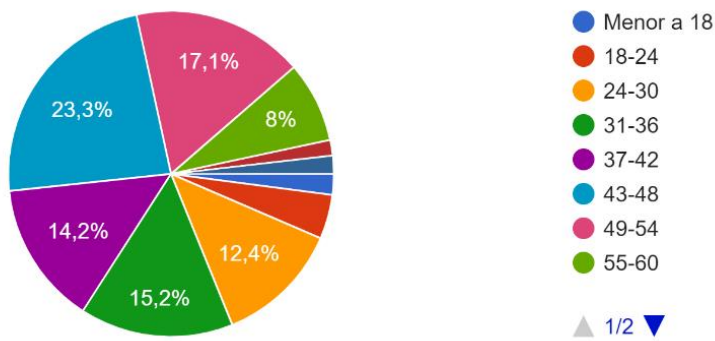
$$n = \frac{301.843 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05^2 * (301.843 - 1)) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

La expresión matemática indica que son necesarios al menos 383,67 redondeados a 384 encuestados, para tener resultados con una confiabilidad del 95%.

Por lo anterior, para los valores señalados, se determina que el tamaño muestral para la realización de las encuestas es de 384 individuos.

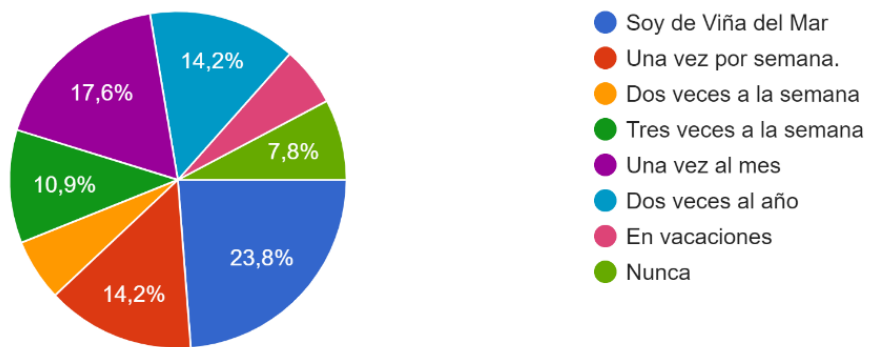
A través de la encuesta aplicada, con una muestra de 387 personas, para cada pregunta y sus repuestas, se puede inferir lo siguiente:

¿Cuál es tu rango etario?



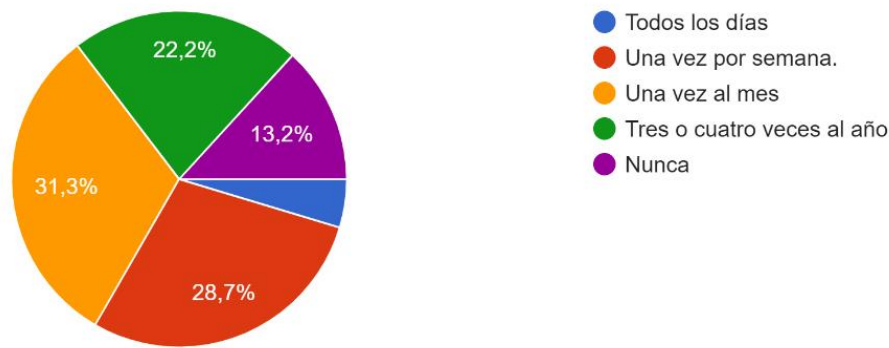
Según el gráfico anterior es posible visualizar que, la mayoría de los encuestados que han respondido la encuesta, se concentra en los adultos que tienen entre 43 y 48. Seguido de estos los rangos de adultos entre 49-54 y 37-42. Es decir, la mayoría son adultos. Los jóvenes entre 24 y 30 años, representan un 12,4% de los encuestados y adultos mayores son quienes menos participan en la encuesta.

¿Con qué frecuencia visitas Viña del Mar?



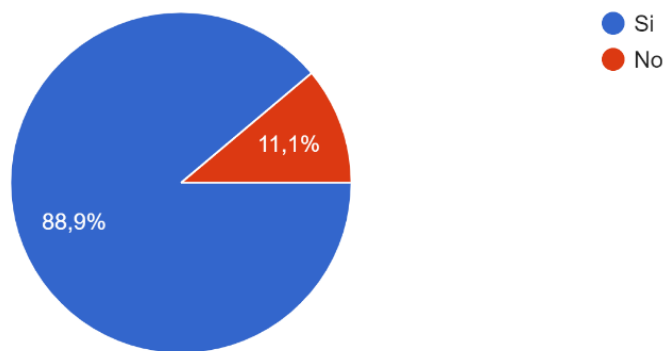
La población encuestada en su mayoría pertenece la ciudad y cerca de un 60% visita la ciudad, entre una a cuatro veces por semana.

¿Con qué frecuencia visitas una cafetería?



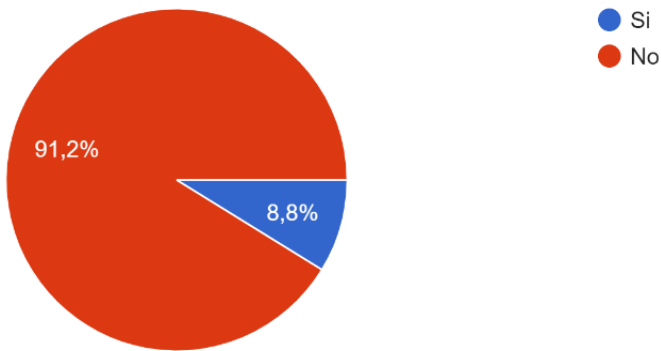
Según los datos obtenidos, se puede concluir que la mayoría de los encuestados visitan una cafetería entre una vez por semana (121) y una vez al mes (111). Con cifras muy cercanas se encuentran quienes van entre tres o cuatro veces al año. Un porcentaje bastante bajo de los encuestados (4,7%) asisten todos los días.

¿Sabes lo que es veganismo?



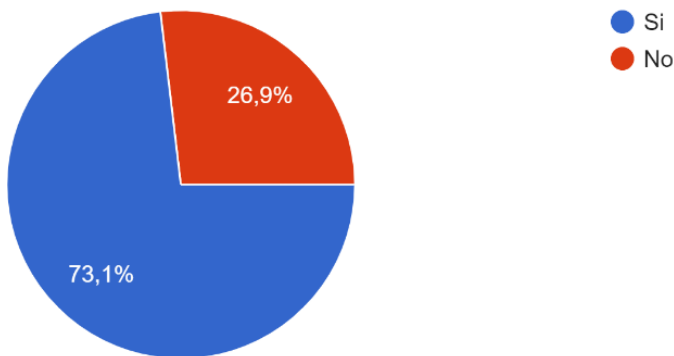
Conclusión: la gran mayoría de los participantes en la encuesta, reconocer saber que es el veganismo.

¿Practicar el veganismo?



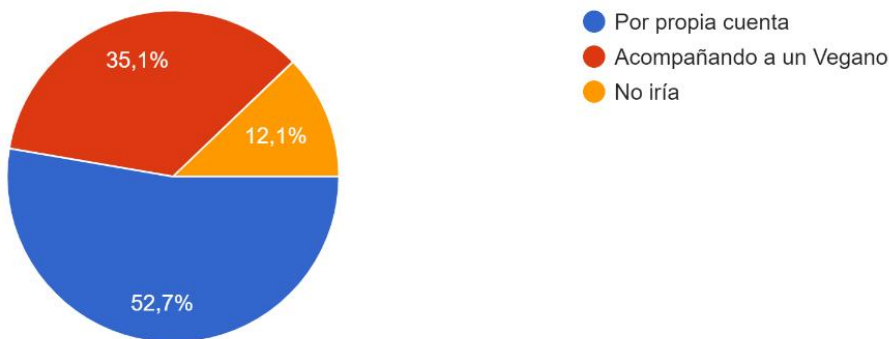
Conclusión: de un total de 387 encuestados, el 8,8% declaran pertenecer al público vegan friendly.

¿Has comido comida vegana?



Conclusión: es posible concluir que la gran mayoría de los encuestados, que no necesariamente pertenecen a la comunidad vegana, han consumido este tipo de comida.

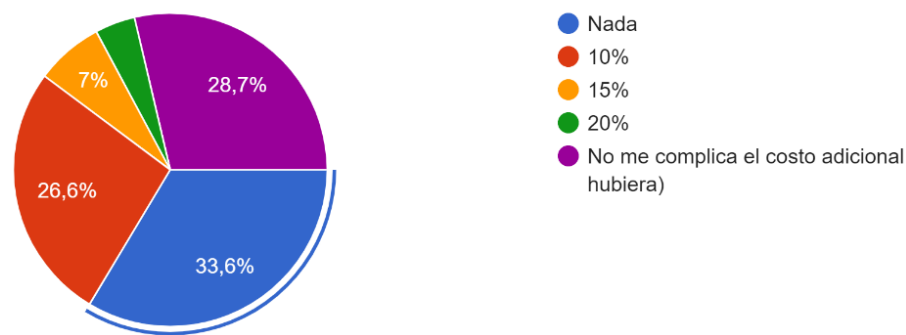
¿Irás a comer a un restorán vegano?



Se observa que existe una alta disposición a comer comida vegana, donde el 53% iría por su propia cuenta. Y un tercio de los encuestados acompañando a un vegano, están dispuestos a consumir comida vegana.

También la encuesta arroja que el 13% de la población que, no está dispuesta a comer comida vegana, que pertenecen al 90% que declara no pertenecer a la comunidad vegana.

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar adicional por comida vegana?



Según indica el grafico existe 2/3 de la población que reconoce el valor de comer comida vegana, como un diferenciador respecto que una normal, por lo que estarían dispuestos a pagar un poco más por ello.

De ellos el 30% si hubiera un costo adicional lo aceptaría sin que esto fuese una complicación.

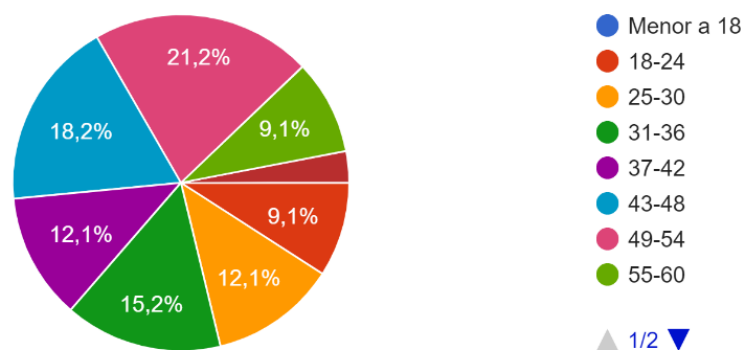
Así como también existe un 30% que considera que la comida vegana no le agrega ningún valor, por lo que ellos no estarían dispuestos a pagar adicional.

2.2.1.2. Encuesta a la comunidad vegana

Con la intención de conocer cuánto valora la comunidad vegana que en exista una oferta que ofrezca un servicio de comida que sea 100% vegana, respecto de otras opciones como los locales denominados vegan friendly, que en sus procesos pueda que exista contaminación cruzada, por tanto, que se pueda dar situaciones en que se prepare comida vegana con los mismos utensilios, en que preparen platos que incluyan carne o algún subproducto animal.

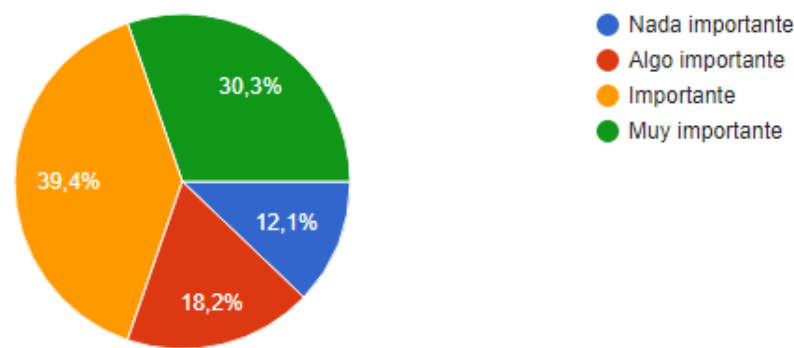
Esta encuesta se realizó a 33 personas que pertenecen a la comunidad vegana. Y el muestreo no fue probabilístico (a diferencia del anterior), sino “Por Conveniencia”.

¿Cuál es tu rango etario?



Se observa que de los veganos alrededor de un 20% son jóvenes y el resto en su mayoría son adultos y adulto mayor.

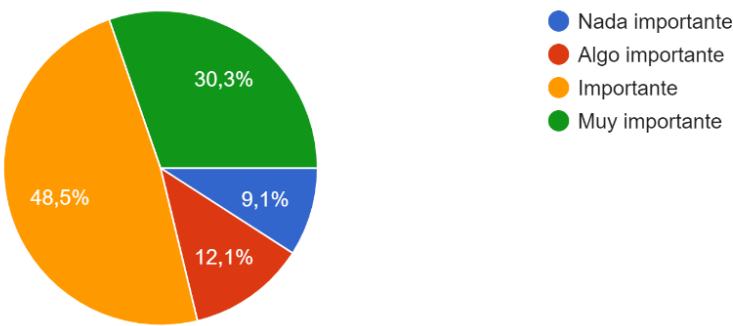
¿Qué tan importante es para ti que un local de comida vegana sea 100% vegano?



Conclusión: un tercio de la comunidad vegana, le es muy importante que la comida que consumen solo sea vegana, por tanto, tienen una postura estricta respecto de que comen y valoran que un local ofrezca un servicio de comida 100% vegana. Un 40% le es importante

que se ofrezca un servicio de comida totalmente vegana. Y el resto no poseen una postura tan estricta.

¿Qué tan importante es para ti que un local de comida sea Vegan Friendly (Veg-Option)?

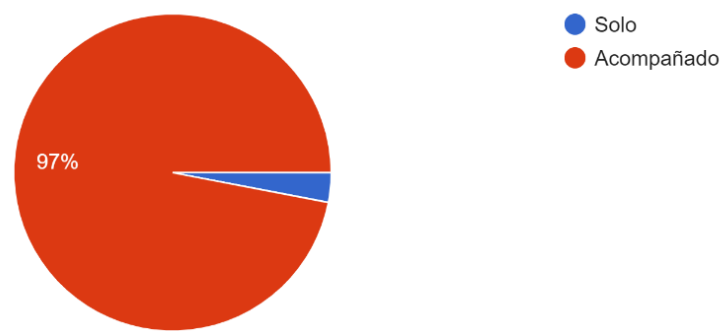


Conclusión: se puede concluir que aproximadamente un 30% de los encuestados le es muy importante que exista un local que tenga servicio vegan friendly y un 50% que le es importante, este tipo de servicio. Por lo que se infiere que a la gran mayoría le es importante este tipo de propuesta

¿Cuán importante es para ti que en la preparación de comida vegana (en un local vegano), NO exista contaminación cruzada?

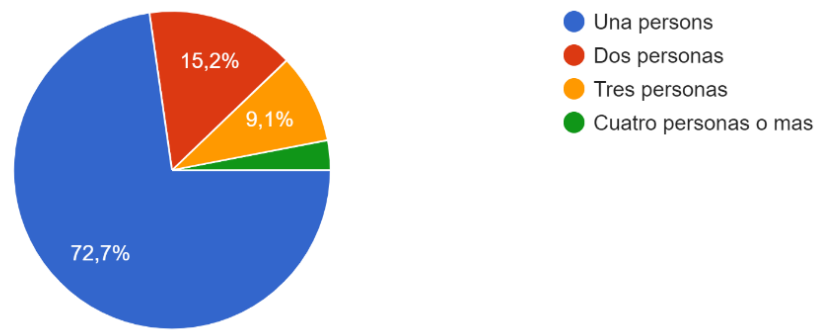
Conclusión: la gran mayoría de la comunidad vegana valora que no existe contaminación cruzada en la preparación de comida vegana.

¿Cuándo asistes a comer a un local de comida vegana ¿vas sólo o acompañado(a)?



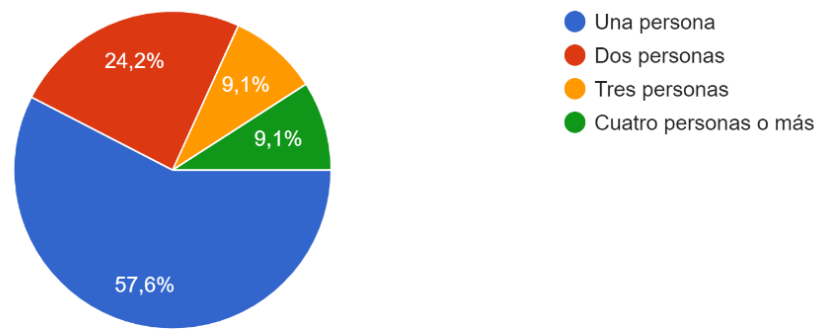
Conclusión: cuando un vegano va a comer comida vegana, casi en su totalidad va acompañado.

¿Cuándo tu acompañante NO es vegano, ¿cuántas personas te acompañan?



Conclusión: cuando los veganos van a comer son acompañados con personas que no pertenecen a la comunidad vegana, un 73% son acompañados por una persona, alrededor de un 15% son acompañados por dos personas, 9% por tres personas y el resto por cuatro personas

¿Cuándo tu acompañaste es vegano, ¿cuántas personas te acompañan?



Conclusión: cuando un vegano va a comer a local vegano y es acompañado por otro vegano, el 58% son acompañados por una persona, el 24% es acompañado por dos personas, 9% por tres personas y otro 9% por cuatro personas.

2.2.1.3. Conclusión sobre los resultados de las encuestas.

En base a la encuesta realizada a la población en general, se ha podido determinar que existe bastante conocimiento sobre el veganismo y la comida vegana. Que existe una alta disposición a consumirla y un poco más de 2/3 de ellos ya han tenido experiencia con la comida vegana y varios de ellos aceptan pagar adicional por ella. Además, hemos identificado que la mitad de ellos irían por su propia cuenta.

Respecto de la población vegana encuestada, se ha identificado que valoran mucho que un local sea 100% vegano. Así como otros demostrarían disposición a locales que pueden tener en su carta con algunos productos veganos, es decir, locales Vegan Friendly. Por otra parte, se observó que una cifra superior al 70% le es muy importante que no exista contaminación cruzada, en la preparación de la comida vegana. Además, hemos identificado que casi la totalidad de ellos van acompañados, la mitad de ellos con un solo acompañante y otros con más de uno.

En función de lo anterior, se concluye que existe bastante interés en el consumo de comida vegana por parte de la población general y que la población vegana valora mucho que existan locales que sean exclusivamente veganos.

2.2.1.4 Análisis del mercado.

Se determinó que el público objetivo para el proyecto en análisis se encuentra en el rango etario entre 18 a 80 años, correspondiente a 301.843 habitantes en la actualidad y se tomó en cuenta solamente a la población que se encuentra en el perfil socioeconómico ABC1 (19%) y C2 (24%), según datos extraídos del nivel socioeconómico de la comuna de Viña del Mar en la Encuesta de Fundación Piensa e Ipsos (2019). Por lo anterior, el 43% correspondería a un total de 129.792 habitantes de la población de la comuna de Viña del Mar, para el año 2024.

Tabla 2-2. Proyecciones de población de la ciudad Viña del Mar para el año 2024.

Viña del Mar	2024
Población Total	371.490
Rango Etario: 18-80 años	301.843

Fuente: INE. Proyecciones de Población 2024 de la comuna de Viña del Mar.

Tabla 2-3. Nivel socioeconómico de la comuna de Viña del mar.

Perfil Socioeconómico	Viña del Mar
ABC1	19%
C2	24%
C3	26%
D	25%
E	6%
Total	100%

Fuente: Encuesta de Fundación Piensa e Ipsos (2019).

Además, se consideró respecto de la población de la comuna de Viña del Mar, que el 1,8% correspondería a la población vegana, siguiendo las estadísticas internacionales señaladas en el Capítulo N°1. Así que habrían alrededor de 2.336 veganos en el sector. Así mismo, a través de la encuesta vegana se identificó que para la población vegana es de gran valor que un local ofrezca un servicio de comida 100% vegana.

Se estimó en base de las encuestas realizadas, que una persona vegana asiste a una cafetería acompañado por lo general con otra persona. Si bien algunos asisten solos y otros acompañados con varias personas, en promedio asisten acompañados por una persona.

Utilizando los datos consultados a través de internet, se determinó que la distribución del mercado, es compartida con 5 locales veganos que ofertan un servicio similar en la

comuna de Viña del Mar. Por tanto, este nuevo proyecto corresponde a 1/6 del mercado actual, equivalente a 779 clientes.

En función de con qué frecuencia asisten a una cafetería, se ha identificado que un grupo minoritario cercano al 5% irían todos los días, gente que iría una vez por semana en un grupo más grande cercano al 30%, similar al 31% que iría una vez al mes e incluso otras que asistirían de tres o cuatro veces al año con 22% y también gente que no iría, así que hemos descartado ese porcentaje. Por tanto, se determinó que las visitas en el primer año corresponderían a las indicadas en la siguiente tabla:

Tabla 2-4. Frecuencia de visitas a una cafetería, correspondiente al primer año.

Frecuencia de visitas a Cafeterías. (Primer año)	
Todos los días	8.784
Una vez por semana	10.728
Una vez al mes	2.925
Tres o cuatro veces al año	692

Fuente: Elaboración propia.

De modo que utilizando lo anterior, se ha llegado a la base de que podría haber del orden de 23.129 potenciales visitas en el primer año.

Respecto de cómo se distribuye el consumo de las cafeterías, en función de lo que sea sondeado dónde se ha hecho la consulta, se identificó que las personas que consumen café o algún tipo de bebestible (en este caso nosotros lo simularemos con cafés), 40% de ellos consumen productos dulces y un 20% consume productos salados, adicionalmente a su café.

Por lo que se determinó que en promedio podría haber una demanda esperable de consumo en el primer año correspondería a 23.129 cafés anuales, 9.252 productos dulces y 4.626 productos salados.

Con todo lo anterior se concluye que podría haber un consumo del orden de 81 cafés diarios, 32 productos dulces diarios y 16 productos salados diarios.

Se estimó a través de los datos extraídos, que estas cifras corresponden a datos promedio, donde habrá días que se venderá más y otros días se venderá menos, pero en promedio vamos a utilizar estas cifras como proyección para el año 2024.

Para los años 2025, 2026, 2027 y 2028 las proyecciones de las posibles ventas, van a crecer junto con la población vegana de la comuna de Viña del Mar, es decir va a tener una tasa de crecimiento vegetativo.

2.2.2. Demanda Futura:

Para estimar la demanda futura, se consideró como referencia los datos obtenidos en la demanda actual para estimar como se comportarán las ventas esperadas futuras respecto del horizonte del proyecto.

Para esto, se proyectó el público objetivo en base a las Proyecciones de Población 2024 (INE.) con una tasa de crecimiento del 1,5% para los años 2025, 2026, 2027 y 2028, y en relación a la población vegana estimada en 1,8%, perteneciente a la proyección de los habitantes entre 18 a 80 años, que se encuentran en el perfil socioeconómico ABC1 y C2 de la población de la comuna de Viña del Mar.

2.2.2.1. Cálculo de la tasa de crecimiento anual promedio

Para estimar la tasa de crecimiento anual se extrajo del Censo de Población y Vivienda 2017, y de las Proyecciones de Población 2024, generadas por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), los siguientes datos:

Tabla 2-5. Población año 2017 y Proyecciones de Población 2024 de la comuna de Viña del Mar.

Unidad Territorial	Censo 2017	Proyección 2024
Comuna de Viña del Mar	334.248	371.490
Región de Valparaíso	1.815.902	2.025.693
País	17.574.003	20.086.377

Fuente: INE. Censo de Población y Vivienda 2017 y Proyecciones de Población 2024.

Para obtener la tasa de crecimiento anual promedio (TCAP) entre 2017 y 2024, se utiliza la fórmula:

$$TCAP = \left(\frac{Población_{2024}}{Población_{2017}}\right)^{\frac{1}{7}}-1$$
$$TCAP = \left(\frac{371.490}{334.248}\right)^{\frac{1}{7}}-1$$
$$TCAP = 1,52\%$$

Esto indica que la población de Viña del Mar ha crecido en promedio un **1,52% anual** entre 2017 y 2024.

2.2.2.2. Proyección de la demanda futura para los años 2024 al 2028.

En base a los resultados obtenidos de la proyección de la población de la comunidad de Viña del Mar, se estima la proyección de la población de Rango Etario entre 18-80 años en base de las proyecciones de población del 2024 de la comuna de Viña del Mar entregadas por el INE, para los años 2025 a 2028:

Tabla 2-6. Proyecciones de población de la comuna de Viña del Mar (2024-2028).

Viña del Mar	2024	2025	2026	2027	2028
Población Total	371.490	377.139	382.873	388.695	394.606
Rango Etario: 18-80 años	301.843	306.433	311.092	315.823	320.625

Fuente: Fuente propia en base a Estimaciones y Proyecciones del INE.

Tabla 2-7. Perfil socioeconómico ABC1 y C2 de la comuna de Viña del (2024-2028).

Año	2024	2025	2026	2027	2028
Perfil Socioeconómico	129.792	131.766	133.770	135.804	137.869

Fuente: Encuesta de Fundación Piensa e Ipsos (2019).

Además, se estableció la proyección para años del 2025 al 2028, de los posibles clientes que asistirían en compañía de los veganos, quienes en el año 2024 correspondían a 2.336 posibles clientes, tal como se declaró en el análisis de mercado de la demanda actual.

Tabla 2-8. Proyecciones de población vegana de la comuna de Viña del (2024-2028).

Año	2024	2025	2026	2027	2028
Veganos y acompañantes	4.673	4.744	4.816	4.889	4.963

Fuente: Elaboración propia.

En conclusión, se pudo determinar que, asumiendo un consumo diario del orden de 81 cafés diarios y adicionales a los cafés, 32 productos dulces diarios y 16 productos salados diarios para el primer año, la proyección de las posibles ventas para los siguientes años correspondería a los señalados en la Tabla 2-9:

Tabla 2-9. Proyección de la demanda esperable promedio.

Año	1	2	3	4	5
Cafés Anuales	23.328	23.616	23.904	24.192	24.480
Dulces Anuales	9.216	9.331	9.446	9.561	9.676
Salados Anuales	4.608	4.666	4.724	4.782	4.840

Fuente: Elaboración propia.

2.3. VARIABLES QUE AFECTAN LA DEMANDA

La demanda de un servicio de cafetería vegana en la ciudad de Viña del Mar puede ser afectada por algunos factores tales como:

- Aumento de la población vegana en la comuna de Viña del Mar.
- Aumento de la población que visita la ciudad de Viña del Mar en temporada de vacaciones o días festivos.
- Aumento de ofertas con opción veganas o de servicios de características similares a este proyecto.
- Valoración de la comunidad vegana de locales estrictamente veganos.
- Cantidad de acompañantes - veganos o no veganos - que asisten junto a un vegano a comer a un local de comida vegana.
- Fidelización de los clientes a través de ofrecer un servicio de alta calidad.
- Divulgación de ofertas con opción vegana a la comunidad vegana y no vegana en la ciudad de Viña del Mar.
- Ubicación estratégica donde se instalará la cafetería vegana.
- Conectividad y fácil acceso a la cafetería vegana.

2.4. ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA

A continuación, se establecerá cuáles son los principales antecedentes que permitan explicar la oferta existente en la zona donde se implementará el proyecto.

2.4.1. Análisis de la oferta actual

En Viña de Mar existen 5 locales que ofrecen servicio de características similares a este proyecto, que pueden ofrecer comida vegana, los totalmente veganos (All Vegan), donde en su mayoría son restaurantes. Y el resto son locales Vegan Friendly o Veg-options que son aquellos donde se prepara comida para veganos y no veganos

2.4.1.1. Locales All Vegan

1. Good Nick

- Ubicación: 8 Norte 498. Viña del Mar.
- Servicios: Ofrece tazones de batido veganos y tazones de avena, así como dulces veganos como brownies y bolitas. Tiene café de especialidad
- Horario de atención: lunes a miércoles de 9:00 am a 5:30 pm, de jueves a sábado de 9:00 am a 8:00 pm, domingos de 10:00 am a 6:00 pm.

2. Vegan Place

- Ubicación: 1 Norte 191c Esquina, 5 Pte, Viña del Mar, Viña Del Mar.
- Servicio: Restaurante vegano que ofrece menús diarios y tartas.
- Horario de atención: martes 12:30pm-5:00pm, miércoles-sábado 12:30pm-6:00pm, Domingo 12:30pm-5:30pm

3. Daily Dish

- Ubicación: Av. San Martín 540, Local AB, 2520122 Viña del Mar.
- Servicio: Restaurante vegano especializado en brunch (comida de media mañana en sustitución del desayuno y de la comida de mediodía) durante todo el día. Ofrece una variedad de aderezos, salsas y complementos para crear tu propio bol, tostada o sándwich. Sirve café, té y dulces.
- Horario de atención: lunes a viernes de 10:00 a 20:00 horas, sábados de 10:00 a 17:00 horas, domingos de 11:00 a 18:00 horas

4. Emma Veg

- Ubicación: Quillota 963, Viña Del Mar, Chile
- Servicio: Restaurante de hamburguesas veganas que también vende papas fritas, hot dogs, guarniciones y más.
- Horario de atención: miércoles 16:00-20:30, jueves-domingo 11:30-20:30

5. Espacio Agora

- Ubicación: 7 Nte. 553, Viña del Mar.
- Servicio: ofrece café orgánico, pasteles veganos, pasteles sin gluten, pasteles integrales, leche de coco y leche de almendras.
- Horario de atención: lunes a viernes de 9:00 a. m. a 10:00 p. m., sábados y domingos de 10:30 a. m. a 10:00 p. m.

2.4.1.2. Locales que cerraron en pandemia.

Debido a la pandemia, el restaurante vegano “Livres”, que se ubicaba en calle Etchevers 185, de la ciudad de Viña del Mar, actualmente no sigue funcionando.

El servicio de este restaurante vegano ofrecía hamburguesas, papas asadas, ensaladas, empanadas, café, teteras, pasteles y otras comidas.

2.4.1.3. Producto Sustituto: Locales Vegan Friendly (Veg-options), en Viña del Mar.

Debido a que, en el mercado actual, presenta una escasez de ofertas para los veganos, se presenta una alternativa que en cierta medida suple la necesidad de consumo de comida vegana, representados en locales “Vegan Friendly”, que son aquellos locales que, pese a que su carta está orientada al público en general, existen menús de comida vegana.

En la actualidad, en Viña del Mar se encuentran alrededor de 20 locales que ofrecen este servicio. En este apartado se muestran 7 de ellos:

1. Notan Gourmet

- Ubicación: 7 Norte 427. Viña del Mar.
- Servicio: restaurante gourmet con opción vegana y con una gran variedad de elementos de menú para el desayuno, el almuerzo y la hora del té. Los dulces son en su mayoría sin gluten y sin azúcar agregada

2. A Mano Güin & Burger

- Ubicación: 7 Norte 427. Viña del Mar.
- Servicio: sirve carne, hay opciones vegetarianas disponibles. Barra que ofrece una hamburguesa vegetariana que puede ser usada para cualquier hamburguesa que elijas. Los bollos también son veganos, al igual que las papas bravas sin la salsa. También tiene sándwiches, ensaladas y parrillada de verduras.

3. Noosa Bowls and Cofee

- Ubicación: 11 Norte. 607 (at 1 poniente). Viña del Mar.
- Servicio: Sirve carne, opciones veganas disponibles. Ofrece platos de tazón que se pueden convertir en veganos con ingredientes vegetales, humus, tofu y champiñones.

4. Otra Cozza

- Ubicación: 8 Norte 393. Viña del Mar.
- Servicio: Sirve carne, opciones veganas disponibles. Pizzería que ofrece pizzas, pastas y ensaladas veganas

5. Shitake

- Ubicación: San Martín 421. Viña del Mar.
- Servicio: Sirve carne, opciones veganas disponibles. Ofrece opciones y sustituciones veganas, incluida una sopa de miso con tofu. Puede sustituir el tofu por pescado en los rollos de papel de arroz.

6. Le Bistro Merci

- Ubicación: 11 Poniente Quinta (at Arlegui). Viña del Mar.
- Servicio: Sirve carne, opciones veganas disponibles. Este restaurante francés ofrece una opción de menú vegetariano diario y tiene una lasaña de verduras, una ensalada mixta y sopa de verduras.

7. Belgian Beer House Restobar

- Ubicación: Agua Santa 11. Viña del Mar.
- Servicio: Sirve carne, opciones veganas disponibles. Restobar belga que ofrece cerveza, hamburguesa vegana, pizza vegana con queso vegano y otros bocadillos. Toda la cerveza que se sirve es vegana.

2.5. COMPORTAMIENTO DEL MERCADO

El análisis F.O.D.A considera las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del mercado, como un estudio que permite visualizar el comportamiento del proyecto en el sector.

2.5.1. Fortalezas:

- El proyecto de la cafetería vegana apunta a un público exclusivamente vegano y se focaliza en eso.
- La cafetería estará ubicada en un sector estratégico. Una galería en el centro de la ciudad la que reúne a distintos locales comerciales de mucha afluencia de público.

2.5.2. Oportunidades:

- La cafetería vegana es una propuesta original puesto que, en Viña del Mar, no existe una cafetería con estas características.
- Viña del Mar es un lugar ideal para este tipo de proyectos, porque esta ciudad posee una mirada que favorece la vida sana y que el último tiempo se ha aliado con organizaciones que les interesa mostrar las opciones de comida vegana en la ciudad.

2.5.3. Debilidades:

- Por estar concentrado en un servicio tan específico no puede abrirse a un público más amplio.

2.5.4. Amenazas:

- Incorporación de nuevos competidores que oferten servicios de cafetería 100% vegana.
- Aumento de locales Vegan Friendly que oferten en su carta opciones para veganos.

2.5.5. Análisis estructural de la industria (modelo de las 5 fuerzas de Porter)

Sector industrial: CAFETERÍAS VEGANAS DE VIÑA DEL MAR.	ATRACTIVIDAD DEL SECTOR		
	Actual		
	Bajo	Medio	Alto
Amenaza de nuevos participantes (Barreras a la entrada) 1) Requisitos de capital: Local físico, equipamiento, mobiliario 2) Diferenciación: Existe (los clientes valoran mucho un local 100% vegano) 3) Economías de escala: Son bajas RESUMEN DE LA FUERZA :	X	X	X
Rivalidad entre competidores 1) Concentración: Es alta (existen pocos locales veganos) 2) Barreras de salida: Son altas (se necesita liquidar activos caros) 3) Rivalidad en el sector: Es baja RESUMEN DE LA FUERZA :	X		X
Poder de los compradores 1) En general actúan en forma individual (los clientes) 2) El costo de cambio es bajo para el cliente 3) Baja posibilidad de integración de los clientes hacia atrás RESUMEN DE LA FUERZA :			X
Poder de los proveedores 1) Existen pocos proveedores de alimentos por lo que es difícil cambiar de proveedor 2) Es casi nula la posibilidad de que los proveedores de alimentos se integren hacia delante 3) Los cafés veganos no son clientes demasiado importantes para que se integren hacia delante RESUMEN DE LA FUERZA :	X		X
Disponibilidad de sustitutos (Locales Vegan Friendly) 1) El precio del sustituto es medianamente atractivo 2) Existe mediana disponibilidad del sustituto 3) El costo de cambio hacia el sustituto es alto RESUMEN DE LA FUERZA :		X	X
RESULTADO FINAL (ATRACTIVIDAD DEL SECTOR)		X	X

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo al análisis se determina que este sector industrial de las cafeterías veganas tiene una atraktividad alta, pero con una leve tendencia a atraktividad mediana. Posee baja rivalidad entre competidores, pero mediana posibilidad de negociar con los proveedores.

2.6. DETERMINACIÓN DE NIVELES DE PRECIO Y PROYECCIONES

Los precios están determinados considerando el perfil socioeconómico ABC1 y C2 al que se apunta como público objetivo, que posee un nivel socioeconómico medianamente altos ingresos y altos ingresos.

Además, según los datos recopilados en base a las encuestas realizadas, existe una disposición a pagar adicional por comida vegana en este segmento, porque valoran que exista un espacio donde la comida sea 100% vegana, por sobre otras ofertas donde se encuentra algunas opciones veganas.

Por otra parte, nuestros precios están relacionaos a los precios de la competencia, quienes no apuntan a competir por precio, sino como una opción diferencia y exclusiva en el mercado de servicios de comida. Por tanto, los precios que se mencionan a continuación responden a eso:

Tabla 2-10. Lista de cafés con estimación precio de venta.

Tipo de Café	Precio	UF
Expreso	\$1.800	0,05
Lungo	\$2.300	0,06
Ristreto	\$1.800	0,05
Latte	\$2.500	0,07
Cappuccino	\$2.500	0,07
Americano	\$2.300	0,06
Cortado	\$ 2.700	0,07

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2-11. Estimación de precio de venta promedio de productos dulces.

Productos Dulces	Precio	UF
Torta	\$ 5.000	0,13

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2-12. Estimación de precio de venta promedio de sándwich.

Productos Salados	Precio	UF
Sandwich #1	\$ 7.500	0,20

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2-13. Consumo anual de cafés promedio.

Consumo Cafés Promedio	
Año	Consumo anual
1	23.328
2	23.616
3	23.904
4	24.192
5	24.480

Fuente: Elaboración propia.

En función de la experiencia de cafeterías dónde se ha hecho la consulta, se ha identificado que el 60% de las personas que consumen café en una cafetería, prefieren el café cortado y un 40% otros cafés. Según lo anterior, hemos considerado analizar por separado el consumo de ellos.

Tabla 2-14. Consumo anual promedio de cafés cortados.

Año	Consumo anual	Venta Anual Promedio (UF)
2024	13.997	995,35
2025	14.170	1.007,64
2026	14.342	1.019,93
2027	14.515	1.032,22
2028	14.688	1.044,51
TOTAL		5.099,65

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2-15. Consumo anual promedio de otros cafés.

Año	Consumo anual	Venta Anual Promedio (UF)
2024	9.331	540,69
2025	9.446	547,36
2026	9.562	554,04
2027	9.677	560,71
2028	9.792	567,39
TOTAL		2.770,18

Fuente: Elaboración propia.

Según se ha citado en el análisis de mercado de la demanda actual, del público que va a una cafetería, adicional al café consumen 40% de ellos productos dulces y 20% productos salados. Por lo que las ventas anuales de estos productos descritos en la tabla 2-16 y tabla 2-17, son los siguientes:

Tabla 2-16. Consumo anual promedio de productos dulces.

Año	Consumo anual	Venta Anual Promedio (UF)
2024	9.216	1.213,66
2025	9.331	1.228,81
2026	9.446	1.243,95
2027	9.561	1.259,09
2028	9.676	1.274,24
TOTAL		6.219,75

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2-17. Consumo anual promedio de productos salados.

Año	Consumo anual	Venta Anual Promedio (UF)
2024	4.608	910,25
2025	4.666	921,70
2026	4.724	933,16
2027	4.782	944,62
2028	4.840	956,07
TOTAL		4.665,80

Fuente: Elaboración propia.

Por todo lo anterior, se ha estimado que los ingresos esperables por concepto de ventas promedio para el primer año corresponderían a **3.659,95** UF.

2.7. ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN

2.7.1. Macrolocalización

El proyecto será emplazado en la Región de Valparaíso, específicamente en la ciudad de Viña del Mar.

La ciudad de Viña del Mar posee una superficie cercana a 122 km² y una población de 334.248 habitantes según datos presentados por el Censo 2017. Representa al 18% de la población total de la región, del cual el 100% es urbana, y está formada por 29 barrios.

Forma parte de una de las zonas más turística del país y cuenta con una gran oferta hotelera. El clima suele ser agradable, con veranos tibios e inviernos lluviosos, la temperatura media anual es de 15°C.



Figura 2-1: Ciudad de Viña del Mar, Región de Valparaíso.

Fuente: Mapas y planos V región, 2017.

2.7.2. Microlocalización

Para la instalación de la cafetería se debe disponer de un local dentro de la ciudad de Viña del Mar. La elección del local se realiza evaluando los siguientes cuatro factores:

Conectividad: El lugar para instalar la cafetería debe contar con conectividad fluida, es decir, con calles en buen estado, medios de acercamiento al lugar periódicamente (microbuses, colectivos, taxis, etc.) y la posibilidad de llegar caminando al local.

Seguridad: Como elemento fundamental para la estrategia de localización de la cafetería, se considerarán sectores tranquilos de la ciudad, libres de incidentes y con un potencial aumento del estatus de la población.

Social: Se privilegiará un local que cuente con un entorno acorde al segmento objetivo y otros locales de masiva concurrencia.

Precio de arriendo: Si bien el precio de arriendo varía según el sector donde se ubica el local, este no debe exceder al precio de otros locales del mismo sector en condiciones similares.

Por lo anterior para este proyecto se ha elegido un local comercial ubicado en el centro de la ciudad de Viña del Mar, a pasos de la Plaza Vergara. El local comercial se encuentra en Arlegui 646, en la Galería Somar que esta frente a la municipalidad de Viña del Mar. En esta galería se encuentran locales comerciales tales como, una relojería, una tienda de ropas, un centro de pagos, una zapatería, una cafetería, un cine – cine Arte -, entre otros. El local cuenta con 67 m2 construidos, con un valor mensual de 40 UF.

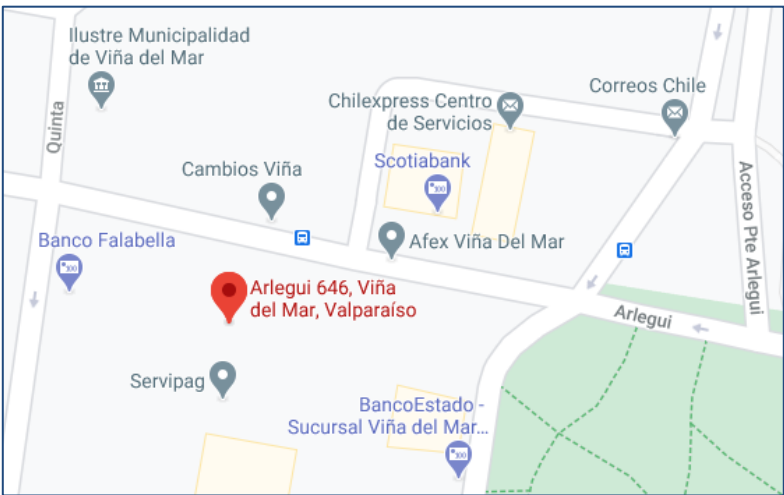


Figura 2-2: Ubicación Local en Viña del Mar, Región de Valparaíso.

Fuente: Map City.

2.8. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN

La cafetería vegana como proyecto apunta al segmento ABC1 y C1, orientado a la comunidad vegana y a público en general dispuesto a consumir productos veganos, como una oferta enfocada a disfrutar de la experiencia de una gastronomía de calidad y diferenciadora, que está conectada al valor de un estilo de vida consciente.

Por lo anterior, la estrategia de mercado de la cafetería vegana, es competir por diferenciación y no competir por precio, a través de la estrategia de las “4P” (Precio, Producto, Plaza y Promoción).

2.8.1. Producto

La cafetería vegana, es una experiencia integral que va más allá de una simple oferta gastronómica. Es un espacio de reunión acogedor, con un ambiente minimalista, relajado y diseñado para satisfacer las preferencias que identifican al público vegano, tanto en su decoración como en cada uno de los objetos utilizados en el local y que además en toda la línea de proceso se encuentra libre de productos y subproductos derivados de animales. Y sumado a esto, también es amigable con la población en general que aprecia o se siente atraída a explorar opciones culinarias distintas a las tradicionales o demuestra curiosidad por ofertas de comida vegana.

En función de lo anterior, la cafetería vegana en su carta ofrecerá para acompañar sus diferentes tipos de café, productos tales como sándwiches y tortas veganas hechos con ingredientes en base a plantas, como una experiencia culinaria innovadora y con una presentación de alto nivel.

2.8.2. Precio

Los precios si bien son un poco más altos que el de otras cafeterías, no es solo debido a que al segmento al que se apunta como parte del público objetivo corresponda al perfil socioeconómico ABC1 y C2, que en muchos casos busca experiencias gastronómicas distintas y de calidad, sino porque la cafetería vegana se diferencia de las cafeterías tradicionales, debido a que la población vegana valora mucho que el servicio sea 100% vegano, incluso por sobre alternativas sustitutas, por lo que existe una disposición a pagar adicional por esta comida.

Sumado a lo anterior, el precio promedio ofertado por esta cafetería vegana, se ajusta al de otros competidores que ofertan productos veganos similares, tales como restaurantes veganos y de opción vegana y/o a propuestas innovadoras. Lo que en mucho de los casos favorece la fidelización del público al que se oferta este servicio.

2.8.3. Plaza

La cafetería se encuentra en una excelente ubicación estratégica al interior de la Galería Somar, ubicada en calle Arlegui una de las calles principales del sector, a pasos de la Plaza Vergara en pleno centro de Viña del Mar.

Al estar dentro de una galería comercial, la cafetería se encuentra alrededor de otros locales comerciales habitualmente visitados y de mucho flujo de público.

Además, en el sector cercano a la galería existe una variada oferta de distintos locales comerciales que suelen ser bastante concurridos, ya sea por público en general como por turistas. Como así también, se pueden encontrar otros lugares de interés, como por ejemplo la Municipalidad de Viña del Mar.

El sector también cuenta con una excelente conectividad, tanto de transporte público como privado, lo que permite un fácil acceso al local desde distintos puntos de la ciudad.

En términos de seguridad, al estar el local dentro de esta galería ofrece un entorno cerrado y vigilado, lo que genera confianza al público en general.

2.8.4. Promoción

La promoción se realizará con un plan de marketing que favorezca la mayor visibilidad y aumento de ventas a través de la creación de una página web y una inversión publicitaria en Google Ads.

Además, con el propósito de que sea visible a quienes participan en la comunidad vegana mundial, la cafetería se incorporará a los sitios web de HappyCow y de Veganuary. En el caso de Veganuary, la organización proporciona una guía de apoyo para empresas que promueven el veganismo y participar en su campaña es completamente gratuito. No hay costos asociados y solo es necesario registrarse en su sitio web.

El presupuesto estimado para el plan de marketing corresponde a:

1. Página web:

- a. Creación de página web (hosting + dominio): \$250.000 (una sola vez).

Monto prorrateado en el año: \$20.833 mensuales.

- b. Mantenimiento básico de \$20.000 mensuales.

Monto total: \$40.833 mensuales.

2. Google Ads:

- a. Inversión publicitaria directa: \$250.000 mensuales.

- b. Gestión y optimización de campañas: \$50.000 mensuales.

Monto total: \$300.000 mensuales.

3. HappyCow (plan básico Lite): \$48.000 mensuales.

Presupuesto total estimado del plan de marketing: \$388.833 mensuales.

Para tales efectos, se asignará al plan de marketing un presupuesto mensual de \$400.000.

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA.

3. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA

3.1. DESCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS

3.1.1. Proceso atención al cliente

El proceso principal del local tiene relación directa con el cliente que desea consumir dentro o fuera del de la cafetería.

Atención en el interior del local:

1. Entra cliente a la cafetería, el cual buscará ubicación dentro de la instalación.
2. El cliente es atendido por garzón, el cual hará entrega de la carta y orientará respecto a los productos que se ofrecen en la cafetería.
3. Una vez él o los clientes deciden que ordenarán, el garzón tomará el pedido para ser entregado a la asistente de barra (cajera).
4. La asistente de barra procesará y solicitará preparación a los baristas.
5. Una vez elaborado los productos, el garzón retira el pedido de la barra para ser entregado al cliente y estará atento a cualquier requerimiento, reclamo o sugerencia del cliente.
6. Una vez que el cliente termina de consumir, solicitará la cuenta y el garzón deberá ir a la caja para solicitar el detalle del consumo.
7. El garzón hará entrega del detalle de la cuenta y esperará el pago. En caso de ser con tarjeta de crédito o débito, este podrá ser gestionado por el mismo garzón con máquina de recompra. En caso contrario, que el pago sea en efectivo, el garzón deberá dirigirse a la caja para ingresar el pago, recibir vuelto en caso de que hubiese, y boleta para realizar entrega a cliente.
8. Una vez que se haga efectivo el pago del cliente, este procede a abandonar el local.

3.2. DIAGRAMA DE FLUJO

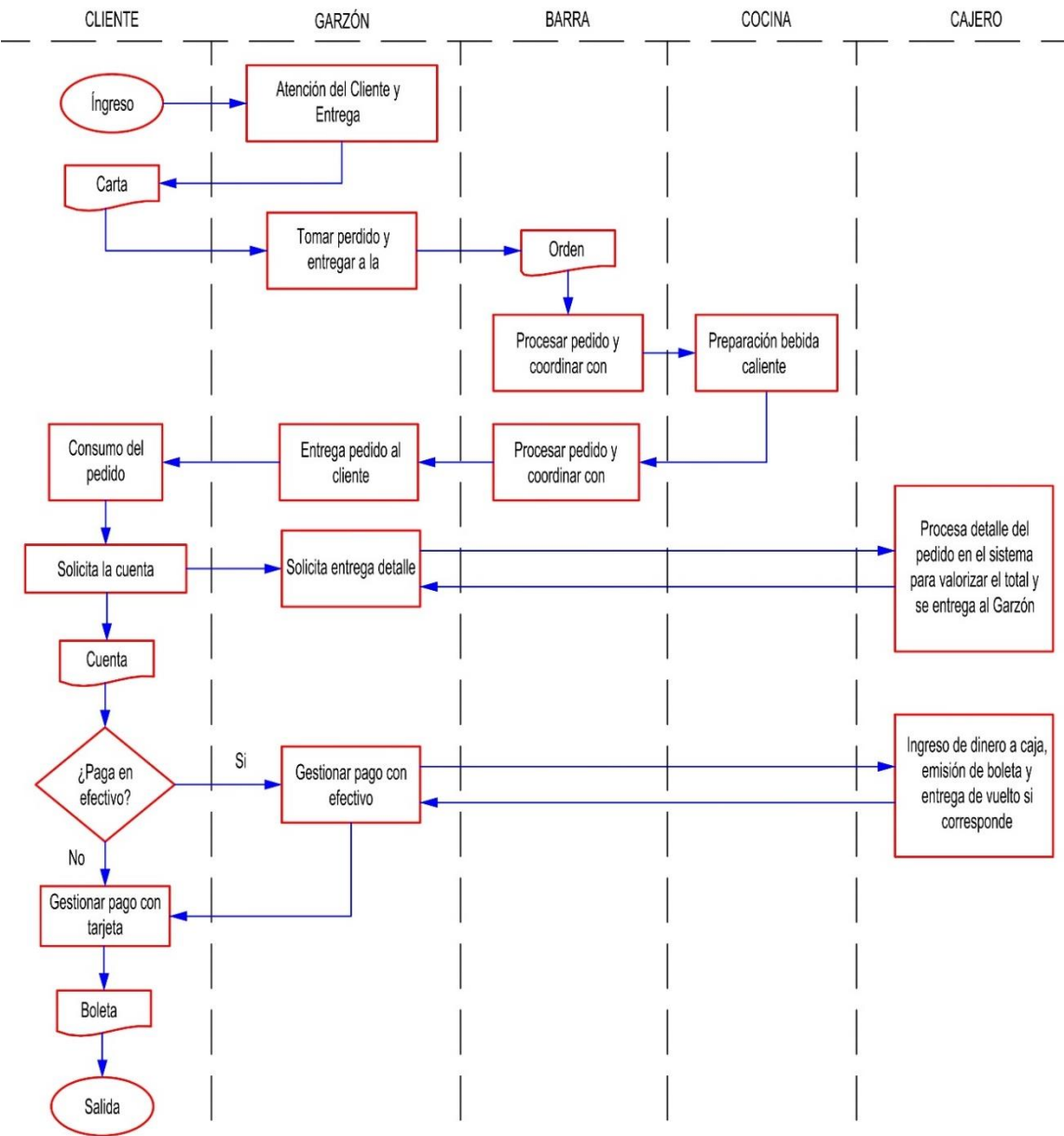


Figura 3-1: Diagrama de flujo proceso atención cliente

Fuente: Elaboración propia.

3.3. SELECCIÓN DE EQUIPOS

Se analizará los equipos necesarios que permitirán una operación optima de la cafetería para ello, es importante la información de carácter económico y técnico de cada uno de los equipos que se deberá disponer.

En la siguiente tabla se muestra la información de las distintas alternativas para la selección de la cafetera, entre las disponibles en el mercado

Tabla 3-1. Cuadro comparativo de selección de la Cafetería.

Modelo	Cafetera Semi Automática 2 Grupos Clase 5S Rancilio	Cafetera Bar-2M La Pavoni	Cafetera Pub-2M La Pavoni
			
Capacidad de caldera	11 Lts.	14 Lts.	6 Lts.
Potencia Watts	4300 W	4370 W	2800 W
Voltaje	220 – 240 V	220 – 240 V	220 – 240 V
Precio venta (Neto)	\$ 4.084.050	\$ 3.268.950	\$ 2.600.000
Control de T° Caldera	Si	si	si
Soporte Técnico post venta	Si	si	si

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se muestra tabla para la asignación de notas a los criterios de evaluación, para luego evaluar la matriz de ponderación para la selección de la cafetera, el cual es el equipo principal para el funcionamiento del negocio.

Se evaluará con 3 niveles: mínimo (1), intermedio (2) y máximo (3).

Tabla 3-2. Evaluación con ponderación

Item	Nota			Asignación (%)	Ponderación		
	E 1	E 2	E 3		E 1	E 2	E 3
Capacidad de caldera	2	3	1	20%	0,4	0,6	0,2
Potencia Watts	2	2	1	20%	0,4	0,4	0,2
Voltaje	3	3	3	30%	0,9	0,9	0,9
Precio venta (Neto)	2	2	3	30%	0,6	0,6	0,9
Totales				100%	2,3	2,5	2,2

Fuente: Elaboración propia

3.3.1. Equipos fundamentales para el proyecto

La siguiente tabla 3-3, muestra los equipos que serán fundamentales para la producción directa del café, con detalles como: cantidad, vida útil, proveedor y el valor total a invertir en el activo fijo.

Tabla 3-3. Detalle económico de equipos para producción

Equipo Producción	Cant.	P. Unitario	Total CLP	Total UF
Cafetera	1	\$3.268.950	\$3.268.950	86,10
Molinillo Café	1	\$267.000	\$267.000	7,03
Refrigerador	1	\$409.990	\$409.990	10,80
Cocina	1	\$389.990	\$389.990	10,27
Horno	1	\$293.990	\$293.990	7,74
Extractor de humo	1	\$219.990	\$219.990	5,79
Vitrina pastelera	1	\$639.990	\$639.990	16,86
TOTALES		\$5.489.900	\$5.489.900	144,59

Fuente: Elaboración propia, en base a las cotizaciones realizadas en la internet

Tabla 3-4. Equipos Mayores: Cafetera.

Cafetera: Bar-2M La Pavoni	Proveedor: La casita
	Ficha Técnica – Caldera: 14L. – Peso Neto 57,5 Kg – Dimensiones (mm): 780x555x530. – Potencia (w): 4.370. – Calentador de tazas. – Porta filtros simples-dobles y depurador de agua. – Válvulas vaporizadoras para preparación de Capuccino 360 °C – Control electrónico de temperatura en caldera. – Control electrónico del nivel de agua en la caldera, con válvula de sobresellado.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-5. Equipos Mayores: Molinillo.

Molinillo de Café: Baratza Virtuoso	Proveedor: Cafestore
	Ficha Técnica – Dimensiones: 12 x 35 x 16cm. – Velocidad: 1.5g/s.- 2.4g/s./550 rpm – Capacidad tolva: 230g – Capacidad receptáculo: 142g – Peso: 3,6 kg – Potencia: 80 w

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-6. Equipos Mayores: Refrigerador.

Refrigerador: Refrigerador Side By Side No Frost / Mdrs619Fge50 442 Litros	Proveedor: Lider
	Ficha Técnica – Refrigerador 2 ptas. – Bandeja: 5 – Dimensiones: 176x84x64cm. – Peso:75 Kg – Capacidad (Lt): 442 – Consumo Energético: 33.6 kWh/mes

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-7. Equipos Mayores: Cocina.

Cocina: Cocina 5 platos	Proveedor: Fensa
	Ficha Técnica – Dimensiones: 93.5 x 76 x 57 cm. – Peso39,3 Kg – Cubierta acero inoxidable. – 5 quemadores. – Capacidad de Horno: 86,4 (Lt). – Tipo de encendido: eléctrico. –

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-8. Equipos Mayores: Horno.

Horno: Horno Industrial VHG-1C	Proveedor: Sodimac
	Ficha Técnica – Dimensiones: 118x70x70 cm. – Capacidad de Horno: 60 (Lt). – Profundidad (cm): 74 – 1 cámara de acero inox. 50 x50 – Peso: 47(kg) – Potencia: 3.3 kW

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-9. Equipos Mayores: Extractor de humo.

Extractor de humo: Campana de Pared Elite 60 cm 500 m3/h FDV	Proveedor: Ripley
	Ficha Técnica – Campana de Acero inoxidable. – Aspiración Máxima (m3/h)500. – Potencia: 129 W. – Dimensiones (mm): 820x 600x500.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-10. Equipos Mayores: Vitrina pastelera.

Vitrina Pastelera Sobremesa: 160 Lts.	Proveedor: Mundohogar
	Ficha Técnica – Dimensiones: 900x570x700 mm. – Acero inoxidable AISI 304. – Rango de temperatura de 2°C a 8°C. – Tapa de cristal: 30 mm. – 3 repisas. – Consumo eléctrico: 0,2 Kw/h. – Peso (kg): 90

Fuente: Elaboración propia

3.3.2. Equipos complementarios

En las tablas siguientes, se presentan los equipos complementarios para la operación del proyecto.

Tabla 3-11. Detalle económico de equipos complementarios Activos fijos

Equipamiento	Cantidad	P. Unitario	P. Unitario	Total UF
Notebook	1	\$389.990	\$389.990	10,27
Equipo música	1	\$169.990	\$169.990	4,48
Silla caja	1	\$49.990	\$49.990	1,32
TOTAL		\$609.970	\$609.970	16,07

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-12. Equipos Complementarios: Notebook.

Notebook: Asus Vivobook Go	Proveedor: PCFactory
	Ficha Técnica – Procesador: Intel Core i3 – Memoria: 8GB – Almacenamiento: 512GB – Pantalla: 14" – Tarjeta de Video: Intel UHD Graphics

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-13. Equipos Complementarios s: Equipo de música.

Equipo de Música Minicomponente DM-1803B JAZZ AUDIO	Proveedor: Lider
	Ficha Técnica – Sistema de audio HiFi – Reproduce CD/mp3/wma/cd-R/cd+r – Potencia 20W RMS – Conectividad: Bluetooth 5.0 – Dimensión: 575x27x195mm

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-14. Equipos Complementarios: Silla caja.

Silla Caja	Proveedor: Sodimac
	Ficha Técnica – Color: Negro – Modelo: Cajero – Dimensiones: 44 x 125 x 61 cm – Alto: 125 cm – Material de la estructura: Metal – Material del tapiz: Tela – Mecanismo de altura ajustable

Fuente: Elaboración propia

3.3.3. Implementación mobiliario y sala de atención

En la tabla 3-15, se presenta el mobiliario e implementación de sala de atención necesarios para la atención de la cafetería.

Tabla 3-15. Inversión mobiliario y sala de ventas - Activos fijos

Mobiliario - Sala de atención	Cant.	P. Unitario	Total CLP	Total UF
Tazas de café	30	\$1.592	47.760	1,26
Platillo café	30	\$1.272	38.160	1,01
Taza Expreso	15	\$712	10.680	0,28
Plato Expreso	15	\$792	11.880	0,31
Taza Café Cappuccino	30	\$1.352	40.560	1,07
Cuchara de té/café	30	\$1.112	33.360	0,88
Tenedor	30	\$1.992	59.760	1,57
Cuchillo de mesa	30	\$1.752	52.560	1,38
Plato Pan	30	\$1.992	59.760	1,57
Set 6 Vasos soda	5	\$7.990	39.950	1,05
Set 6 Vasos	5	\$6.392	31.960	0,84
Lecheros	2	\$8.792	17.584	0,46
Mesa cuadrada	9	\$79.990	719.910	18,96
Sillas	26	\$29.990	779.740	20,54
Tabla de cortar	1	\$15.992	15.992	0,42
Bandeja para antideslizante	2	\$3.992	7.984	0,21
Salero	9	\$3.352	30.168	0,79
Porta Sachete	9	\$2.152	19.368	0,51
Servilletero	9	\$7.992	71.928	1,89
Estantes para bodega	2	\$24.990	49.980	1,32
Mesón de trabajo	1	\$149.900	149.900	3,95
Basureros	3	\$7.990	23.970	0,63
Basurero Cocina	1	\$33.990	33.990	0,90
Pala plástica	1	\$1.490	1.490	0,04
Escobillón	1	\$2.990	2.990	0,08
Pizarras	1	\$39.990	39.990	1,05
Extintor 2k	2	\$17.990	35.980	0,95
TOTALES		\$458.532	2.427.354	63,93

Fuente: Elaboración propia

3.4. PROYECTOS COMPLEMENTARIOS

No contempla proyectos complementarios.

3.5. LAY-OUT

Para el proyecto se considera el arriendo de un local ubicado en el centro de Viña del Mar. El local cuenta con un poco más de 67 m2 construidos.

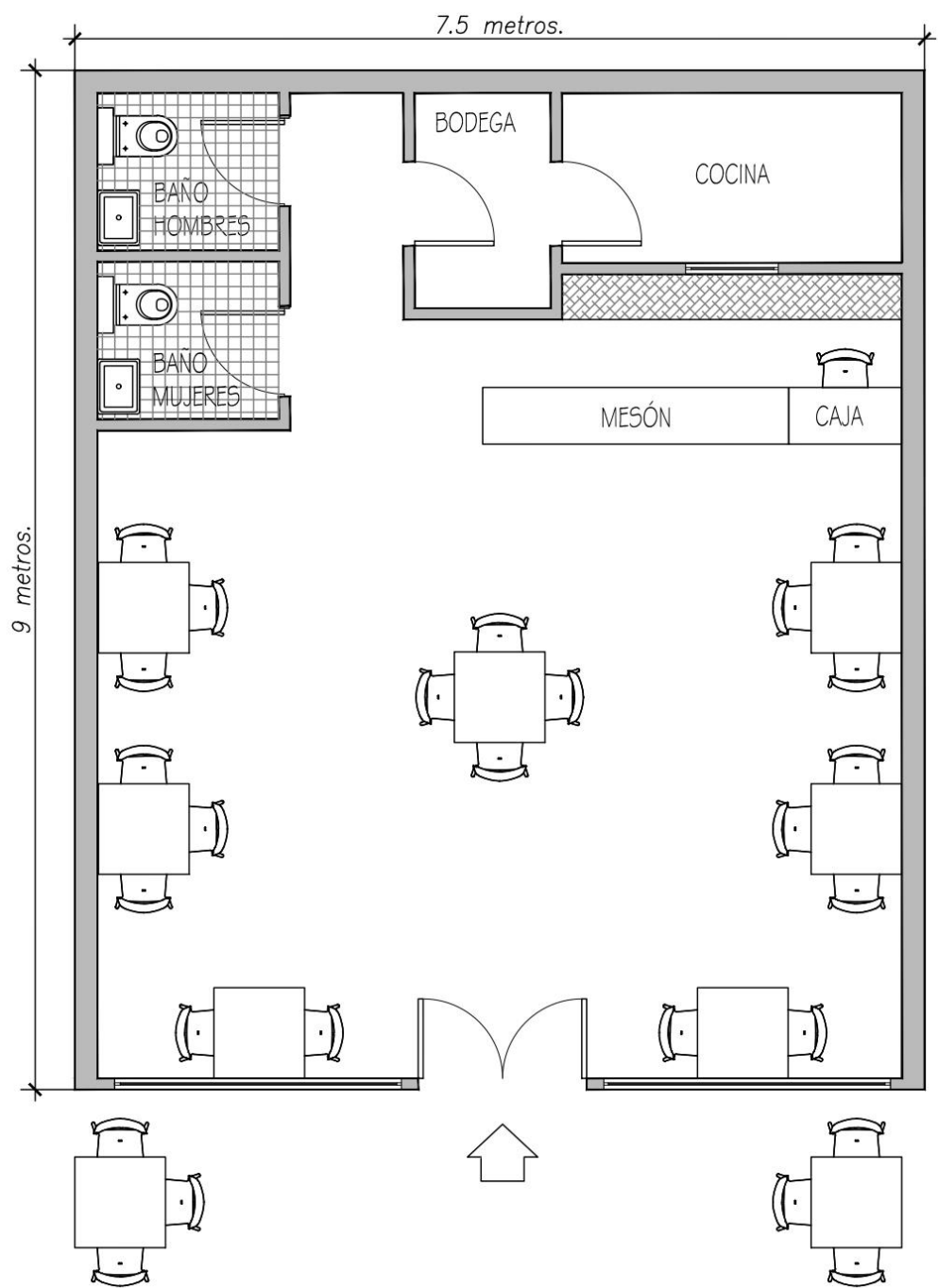


Figura 3-2. Lay-Out cafetería.

Fuente: Elaboración propia. Plano realizado en AutoCAD.

El local comercial está ubicado en el centro de Viña del Mar, a metros de la plaza de Vergara. La dirección de local es Calle Arlegui 640, Local 1B, al interior de la Galería Somar. Esta galería que reúne a locales comerciales de distintos rubros, se encuentra frente a la municipalidad de Viña del Mar y a pasos de la Plaza Vergara.



Figura 3-3. Ubicación de la Galería Somar en Calle Arlegui



Figura 3-4. Galería Somar



Figura 3-5. Foto del local comercial.

3.6. CAPACIDAD MÁXIMA EFECTIVA DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA.

La capacidad máxima de un local, es la máxima capacidad de producción que este tiene bajo condiciones ideales en un día normal. Es decir, como si el servicio estuviera funcionando al 100% de su eficiencia, sin interrupciones y se pudiera atender a ese volumen.

La capacidad máxima no contempla la capacidad ociosa, que son aquellos momentos en que se está conversando con el cliente, se realiza la limpieza y mantenimiento de los equipos, las instancias en que ocurren problemas imprevistos, retrasos o los distintos tiempos de preparación de los pedidos, entre otros. Además, las cafeterías suelen adaptarse a los horarios de punta y las variaciones en la velocidad del servicio.

En la realidad, lo que ocurre es que las cafeterías trabajan a su capacidad efectiva, es decir, a una capacidad realista de producción que incluye las limitaciones normales que posee un servicio.

Por lo anterior, se considera que la cafetería funcionará al 70 % de su capacidad máxima, como índice de zona crítica de la capacidad de su servicio, según recomienda el texto de Chase, Jacobs, Aquilano, “Administración de la producción y operaciones”.

Para tal efecto, se debe calcular su capacidad de producción en base a los siguientes factores:

a) Tiempo de consumo por persona:

De lo que se ha sondeado al consultar en algunas cafeterías, respecto de cuanto se demora una persona en consumir, hemos identificado que una persona permanece en promedio alrededor de 45 minutos a 1 hora. En este caso usaremos 1 hora para el análisis.

b) Capacidad:

Este local cuenta con 2 mesas de 2 asientos, 6 mesas de 3 asientos y 1 mesa de 4 asientos, que en total suman capacidad de 26 puestos para los clientes.

c) Horario de atención:

Al consultar en cafeterías sobre el horario en que atienden, estas declaran que sus locales abren al público entre las 9:00 horas y las 20:00 horas. Por lo tanto, el horario de atención corresponde a 11 horas.

d) Capacidad máxima efectiva del servicio:

El local tendrá una capacidad máxima efectiva correspondiente al 70% de su capacidad máxima.

Por lo anterior, la capacidad máxima efectiva de producción en un día normal en la cafetería es de 200 servicios.

En conclusión, se pudo determinar que la demanda diaria esperable proyectada para los años 2024, 2025, 2026, 2027 y 2028, no superan la máxima capacidad efectiva de 200 servicios.

Tabla 3-16. Proyecciones de población de la comuna de Viña del Mar.

Año	1	2	3	4	5
Demanda esperable	81	82	83	84	85

Fuente: Elaboración propia.

3.7. DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

3.7.1 Insumos productos principales relacionados al café.

Se considerarán insumos principales para el proyecto los que tienen directa relación con la elaboración del café, productos y salados (sándwich).

Los insumos serán fundamentales para la correcta operación del local.

Las tablas 3-17, 3-18, 3-19 detallan la cantidad mensual (si diariamente venden 80 cafés, esto equivale a 1.920 cafés vendidos al mes) y el valor de los insumos relacionado con la elaboración de café.

Tabla 3-17. Detalle económico insumos elaboración de café.

Insumos Café	Unidad de medida	Unidades Mensuales	Precio Unitario	Total CLP	Total UF
Café en grano	Kilos	19	\$19.990	379.810	10,00
Not Milk	Litro	25	\$2.000	49.000	1,29
Leche Avena	Litro	25	\$2.290	56.105	1,48
Total Mensual				484.915	12,77
Total Anual				5.818.980	153,26

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-18. Detalle económico insumos dulces

Insumos Dulce	Unidad de medida	Unidades Mensuales	Precio Unitario	Total CLP	Total UF
Torta Vegana	Unidad	35	\$50.000	1.750.000	46,09

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-19. Detalle económico insumos para elaboración de Sándwich # 1

Insumos Salado	Unidad de medida	Unidades Mensuales	Precio Unitario	Total CLP	Total UF
Pan	Kilos	38	\$2.800	106.400	2,80
Tomate	Kilos	38	\$1.000	38.000	1,00
Palta	Kilos	26	\$4.000	104.000	2,74
Lechuga	Unidad	38	\$1.000	38.000	1,00
Tofu	Unidad	128	\$3.200	409.600	10,79
Total Mensual				696.000	18,33

Fuente: Elaboración propia

3.8. CONSUMOS DE SERVICIOS.

3.8.1. Consume de Agua Potable

Los principales costos de consumo de energía eléctrica y agua potable para el adecuado funcionamiento del local.

El cálculo del consumo de agua potable será estimado en 1 m³ al día, considerando lavado de platos, preparación del café, higiene baño y otros consumos menores. En relación con el consumo de agua potable se utilizó como base el informe publicado por la Superintendencia de Servicios Sanitarios en noviembre de 2024 en donde se indica que el valor actual del metro cúbico es de \$1.236,34 pesos y el cargo fijo corresponde a \$1.602.

Tabla 3-20. Consumo de agua potable.

Tarifas	Valor unitario m3	Total Consumo Mensual CLP m3 (24 días)	Total Consumo Mensual (UF)
Consumo de agua	\$1.236,34	29.672	\$0,78
Recolección	\$424,87	10.197	\$0,27
Tratamiento	\$400,68	9.616	\$0,25

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-21. Consumo de agua potable.

	Total CLP	Total UF
Total Mensual + cargo fijo	51.087	\$1,35
Total Anual	613.048	\$16,15

Fuente: Elaboración propia

3.8.2. Consumo de Energía Eléctrica

En la siguiente tabla se evaluará gasto con respecto al consumo de [kWh] por uso diario y mensual por consumo de energía eléctrica.

El cálculo de energía se consideró jornadas de trabajo de 14 horas diarias divididas en dos turnos de lunes a sábado, en jornada de mañana de 07:00 a 15:00 y jornada de tarde desde las 13:30 - 21:00 horas.

Tabla 3-22. Potencia eléctrica (Kwh). Equipos y funcionamiento del local

Equipo	Cant.	Potencia (kW)	hrs. uso diario	Días	Consumo diario (kWh)	Consumo Mensual (kWh)	Precio Promedio kWh (\$/Mes)	Total Consumo Mensual	Total Consumo Mensual (UF)
Cafetera	1	4,37	14	24	61,18	1468,32	\$143,78	\$211.115	5,56
Horno	1	3,3	14	24	46,2	1108,8	\$143,78	\$159.423	4,20
Extractor de humo	1	0,129	14	24	1,806	43,344	\$144,78	\$6.275	0,17
Cocina	1	1,67	14	24	23,38	561,12	\$143,78	\$80.678	2,12
Molinillo	1	0,08	8	24	0,64	15,36	\$143,78	\$2.208	0,06
Refrigerador	1	0,47	24	24	11,28	270,72	\$143,78	\$38.924	1,03
Vitrina pastelera	1	0,20	24	24	4,8	115,2	\$143,78	\$16.563	0,44
Luz 10 tubos	1	0,18	5	24	0,9	21,6	\$143,78	\$3.106	0,08
Notebook	1	0,029	12	24	0,348	8,352	\$143,78	\$1.201	0,03
Equipo sonido	1	0,01	10	24	0,1	2,4	\$143,78	\$345	0,01
Router WIFI	1	0,006	14	24	0,084	2,016	\$143,78	\$290	0,01
Aire Acond.	1	0,6	8	24	4,8	115,2	\$143,78	\$16.563	0,44

	Total CLP	Total UF
Total Mensual + cargo fijo	\$538.116	14,17
Total Anual	\$6.457.397	170,08

Fuente: Elaboración propia

3.9. PROGRAMAS DE TRABAJO; TURNOS Y GASTOS EN PERSONAL

3.9.1. Horarios y turnos del personal.

A continuación, se indican la disposición horaria por concepto turno de día y turno de tarde del personal.

Tabla 3-23. Horario del personal de turno

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
07:00 a 15:00					08:00 - 12:00	Cerrado
13:30 a 21:30					Cerrado	

Fuente: Elaboración propia

3.9.2. Jornada de trabajos semanales

Para los turnos de trabajo, la ley establece régimen de trabajo ordinario completo y parcial lo que no puede exceder de 40 y 30 horas semanales respectivamente. Con la finalidad de respetar lo establecido en la normativa vigente, se dispondrá de una jornada de trabajo de lunes a viernes de 8 horas diarias y días sábado de 4 horas. Los trabajadores contarán con 1 hora de colación.

Garzones, Cocineros y Baristas trabajan turno de mañana y tarde de lunes a sábado, alternando turnos semana por medio.

El Administrador trabaja de lunes a sábados completando las 44 horas semanales legales, aplicando el artículo 22 del código del trabajo.

Tabla 3-24. Jornadas de trabajos semanales

	Jornadas	
	lunes a viernes	sábados
Turno 1	07:00 a 15:00	8:00 a 12:00
Turno 2	13:30 a 21:30	

Fuente: Elaboración propia

3.9.3. Gastos en el personal

Se considerarán como gastos de personal, los relacionados a uniforme. El personal de producción utilizará polera y pechera durante su turno de verano en invierno se agregará un polar. Los vendedores utilizarán mandil y polera durante la atención de público. El cajero deberá utilizar polera en verano y polar en invierno.

Tabla 3-25. Gastos de uniforme de personal

Item	Costo unitario	Cantidad	Costo total [CLP]	Costo total (UF)
Mandil	\$ 7.490	2	14.980	0,39
Polera Pique Unisex	\$8.900	8	71.200	1,88
Chaqueta Cocinero	\$15.990	2	31.980	0,84
Pantalón Cocina	\$15.990	2	31.980	0,84
Gorro Cocinero	\$7.900	2	15.800	0,42
Chaqueta polar	\$12.990	8	103.920	2,74
TOTAL			269.860	7,11

Fuente: Elaboración propia

3.10. PERSONAL DE OPERACIONES, CARGOS, PERFILES Y SUELDOS

El personal operativo de la cafetería lo componen los siguientes cargos:

- 2 Garzones (Jornada Ordinaria Parcial)
- 2 Baristas (Jornada Ordinaria Parcial)
- 2 Cocineros (Jornada Ordinaria Parcial)

A continuación, se detallan los perfiles de cargo, donde se indican las funciones y responsabilidades, además, de indicar el horario de trabajo y sueldos del personal operativo.

Tabla 3-26. Horario de trabajo

		Jornadas	
		lunes a viernes	sábados
Garzones (2)	Turno 1	07:00 a 15:00	8:00 a 12:00
	Turno 2	13:30 a 21:30	
Baristas (2)	Turno 1	07:00 a 15:00	8:00 a 12:00
	Turno 2	13:30 a 21:30	
Cocinero (2)	Turno 1	07:00 a 15:00	8:00 a 12:00
	Turno 2	13:30 a 21:30	

Fuente: Elaboración propia

3.10.1. Garzones

Entre sus funciones principales, se puede destacar:

- Atender a los clientes que visiten la cafetería, proporcionándoles los pedidos que éstos realicen.
- Debe tener buena relación con sus pares y superior.
- Mantener aseado su espacio de trabajo
- Buena presencia.
- Tiene que ser capaz de ser una persona “multitareas”.

3.10.2. Barista

El barista es el profesional que hace bebidas de café con diferentes métodos de preparación. Las funciones de un barista incluyen:

- Manejo de su estación de trabajo
- Conocimiento sobre la cadena de valor del café y todas las fases de transformación del grano y cómo impactan la bebida final.
- Tiene que ser capaz de ser una persona “multitareas”.

3.10.3. Cocinero

Sus funciones principales son, entre otras:

- Elaboración de sándwich para la venta.
- Poseer conocimiento sobre insumos veganos
- Verificar el buen estado de los alimentos
- Revisar diariamente la conservación de los alimentos.
- Debe velar por los principios básicos de higiene y tratamiento para la manipulación de alimento.
- Recibe la solicitud del pedido.
- Colabora en conjunto con el personal a mantener todo limpio y ordenado.

3.10.4. Aseador(a) o auxiliar de aseo

Su función principal es:

- Realizar el aseo general 1 vez por semana.

3.10.5. Sueldos.

Los sueldos mensuales de todo el personal operativo con que contará el proyecto ascenderán a **\$3.200.000** imponible a pagar por parte del empleador. El detalle del costo en sueldos mensual y anual se detalla en la tabla 3-27

Tabla 3-27. Remuneración personal área operativa - Leyes Sociales

		Leyes Sociales			
Trabajadores	Sueldo Imponible	Seguro Invalidez y Sobrevivencia (SIS) 1,99%	Mutual 0,93%	Seguro de Cesantía 3%	Costo para el Empleador
Garzón 1	\$500.000	\$9.950	\$4.650	\$15.000	\$529.600
Garzón 2	\$500.000	\$9.950	\$4.650	\$15.000	\$529.600
Barista 1	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Barista 2	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Cocinero 1	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Cocinero 2	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Aseador	\$80.000	\$1.592	\$744	\$2.400	\$84.736
TOTAL	\$3.200.000	\$63.680	\$29.760	\$96.000	\$3.469.440

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-28. Remuneración personal área operativa - Leyes Sociales. Totales.

Total Mensual CLP	Total Mensual UF	Total Anual	Total Anual UF
3.474.176	91,50	\$45.164.288	1.189,54

Fuente: Elaboración propia

3.11. INVERSIONES EN EQUIPO

Tabla 3-29. Inversión en equipos de producción - Activos fijos

Equipo Producción	Cant.	P. Unitario	Total CLP	Total UF
Cafetera	1	\$3.268.950	3.268.950	86,10
Molinillo Café	1	\$267.000	267.000	7,03
Refrigerador	1	\$409.990	409.990	10,80
Cocina	1	\$389.990	389.990	10,27
Horno	1	\$293.990	293.990	7,74
Extractor de humo	1	\$219.990	219.990	5,79
Vitrina pastelera	1	\$639.990	639.990	16,86
TOTALES		\$5.489.900	5.489.900	144,59

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-30. Inversión de equipos complementario - Activos fijos

Equipo Complementario	Cant.	P. Unitario	Total CLP	Total UF
Notebook	1	\$389.990	389.990	10,27
Equipo música	1	\$169.990	169.990	4,48
Silla caja	1	\$49.990	49.990	1,32
TOTALES		\$609.970	609.970	16,07

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-31. Inversión mobiliario y sala de ventas.

Mobiliario - Sala de atención	Cant.	P. Unitario	Total CLP	Total UF
Tazas de café	30	\$1.592	47.760	1,26
Platillo café	30	\$1.272	38.160	1,01
Taza Expreso	15	\$712	10.680	0,28
Plato Expreso	15	\$792	11.880	0,31
Taza Café Cappuccino	30	\$1.352	40.560	1,07
Cuchara de té/café	30	\$1.112	33.360	0,88
Tenedor	30	\$1.992	59.760	1,57
Cuchillo de mesa	30	\$1.752	52.560	1,38
Plato Pan	30	\$1.992	59.760	1,57
Set 6 Vasos soda	5	\$7.990	39.950	1,05
Set 6 Vasos	5	\$6.392	31.960	0,84
Lecheros	2	\$8.792	17.584	0,46
Mesa cuadrada	9	\$79.990	719.910	18,96
Sillas	26	\$29.990	779.740	20,54
Tabla de cortar	1	\$15.992	15.992	0,42
Bandeja para antideslizante	2	\$3.992	7.984	0,21
Salero	9	\$3.352	30.168	0,79
Porta Sachete	9	\$2.152	19.368	0,51
Servilletero	9	\$7.992	71.928	1,89
Estantes para bodega	2	\$24.990	49.980	1,32
Mesón de trabajo	1	\$149.900	149.900	3,95
Basureros	3	\$7.990	23.970	0,63
Basurero Cocina	1	\$33.990	33.990	0,90
Pala plástica	1	\$1.490	1.490	0,04
Escobillón	1	\$2.990	2.990	0,08
Pizarras	1	\$39.990	39.990	1,05
Extintor 2k	2	\$17.990	35.980	0,95
TOTALES		\$458.532	2.427.354	63,93

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-32. Resumen Inversiones.

Descripción	Costo CLP	Costo [UF]
Equipos producción	5.489.900	144,59
Equipos oficina	609.970	16,07
Mobiliario - sala de ventas	2.427.354	63,93
Totales	8.527.224	224,59

Fuente: Elaboración propia

3.12. COSTOS OPERACIONALES

Los costos operacionales, son el tipo de costos en los que incurre la cafetería mensualmente durante el horizonte del proyecto, para el caso en estudio, como la elaboración y producción de los distintos tipos de café, productos dulces (tortas) productos salados (sándwiches), existiendo una relación entre los costos y la cantidad de productos vendidos.

Para ello los costos de operación de la cafetería se dividirán en costos variables y costos fijos.

3.12.1. Costos fijos

Los costos fijos son independientes del nivel de producción de la empresa, éstos se detallan en la tabla 3-33 que se muestra a continuación.

Tabla 3-33. Costos fijos

Item	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Sueldo Personal Operativo	3.474.176	91,50	45.164.288	1.189,54
Sueldo Personal Administrativo	1.880.640	49,53	24.368.320	641,82
Gasto Vestuario personal	22.488	0,59	269.860	7,11
Agua	51.087	1,35	613.044	16,15
Electricidad	538.115	14,17	6.457.380	170,08
Internet/teléfono	39.990	1,05	479.880	12,64
Patente Municipal (1 vez por año)	3.323	0,09	39.875	1,05
Arriendo	1.518.710	40,00	18.224.520	480,00
Artículos de limpieza	30.000	0,79	360.000	9,48
Total	7.555.483	199,08	95.977.167	2.527,86

Fuente: Elaboración propia

3.12.2. Costos variables

Estos costos son asociados al volumen de productos elaborados. En este caso como costo variable se considera el gasto en materias primas, ya que están relacionados directamente con la producción de los distintos tipos de café, productos dulces y salados, señalados en las tablas 3-34 y 3-35.

Tabla 3-34. Costos de Variables

Item	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Insumos elaboración café	484.915	12,77	5.818.980	153,26
Insumos Dulce	1.750.000	46,09	21.000.000	553,10
Insumos Salado	696.000	18,33	8.352.000	219,98
Total	2.930.915	77,19	35.170.980	926,34

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-35. Resumen de Costos totales mensual y anual para el primer año (2024).

Item	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Costo Fijo	7.555.483	199,08	95.977.167	2527,86
Costo Variable	2.930.915	77,19	35.170.980	926,34
Total	10.486.398	276,27	131.148.147	3454,20

Fuente: Elaboración propia

3.13. INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO

Como antecedente preliminar para poder calcular el capital de trabajo, se consideran los ingresos por venta, los cuales se indican en la tabla 3-36.

Tabla 3-36. Proyección ingresos por venta

Productos	Valor Promedio	Demanda diaria	Venta diaria	Venta mensual	Venta Mensual UF	Venta Anual UF
Cafés Cortados	\$2.700	49	\$132.300	\$3.175.200	83,63	1003,55
Otros Cafés	\$2.200	32	\$70.400	\$1.689.600	44,50	534,01
Tortas	\$5.000	32	\$160.000	\$3.840.000	101,14	1213,66
Sándwiches	\$7.500	16	\$120.000	\$2.880.000	75,85	910,25
TOTAL			\$482.700	\$11.584.800	305,12	3661,47

Fuente: Elaboración propia

Tomando como referencia la venta mensual indicada en la tabla anterior, y considerando los primeros 6 meses del proyecto, se evidencia que en el mes 4 se provoca el mayor déficit acumulado con un valor igual a **340,46** [UF]. Estos valores se muestran en la tabla 3-37. Para calcular el Capital de Trabajo se utilizó el método de déficit máximo acumulado;

Tabla 3-37. Inversiones en capital de trabajo

MES	1	2	3	4	5	6
% Estimación de Ventas Mensuales	20%	40%	60%	80%	100%	100%
Ingresos	61,02	122,05	183,07	244,10	305,12	305,12
+ Total ingresos	61,02	122,05	183,07	244,10	305,12	305,12
- Costos fijos	-199,08	-199,08	-199,08	-199,08	-199,08	-199,08
- Costos variables	-15,44	-30,88	-46,32	-61,76	-77,19	-77,19
Saldo	-153,49	-107,91	-62,32	-16,74	28,85	28,85
Saldo Acumulado	-153,49	-261,40	-323,72	-340,46	-311,61	-282,76
Capital de trabajo				340,46		

Fuente: Elaboración propia

Por lo tanto, la inversión en capital de trabajo será de **340,46** [UF].

3.14. COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Dentro de los costos de instalación, se destaca el acondicionamiento del local, y para la administración, gastos municipales (patente municipal, autorización sanitaria, y gastos notariales principalmente) y marketing para el negocio.

Para acondicionar del local, se requiere realizar obras de empastado y pintura, pues el local se encuentra en condiciones para funcionar.

Por lo cual, en las tablas 3-38; 3-39; 3-40 y 3-41 se detallan los equipamientos necesarios para la habilitación del inmueble.

Se han incluido todas las inversiones en activos fijos, los equipos necesarios para el buen funcionamiento de la cafetería. A continuación, se detalla la inversión e infraestructura y equipamiento del local.

El valor mensual por concepto de arriendo del local, en esta zona de Viña del Mar se obra en UF. En este caso este valor haciende a **40 UF** es decir \$1.518.710

Tabla 3-38. Áreas del local que se acondicionarán

Ubicación	m2
Baños	7,2
Cocina	4,5
Bodega	2,7
Muros interiores	61
Totales	75,40

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-39. Detalle económico de acondicionamiento del local. Totales. Materiales.

Materiales Pintura	Detalle	m2	Total CLP
PINTURA	6 galones	75,40	76.760
Pasta muro	25 kg		22.170
Lija de madera	10 pliegos		2.300
Rodillos	2 unidades		11.618
Brochas	2 unidades		6.518
			119.366

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-40. Detalle económico de acondicionamiento del local. Mano de Obra

mano de obra		
2.500m2	empastado	\$188.500
2.750m2	2 manos de pintura	\$226.200
		\$414.700

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3-41. Detalle económico de acondicionamiento del local. Totales.

Total Materiales + Mano de obra	\$534.066
UF	14,07

Fuente: Elaboración propia

3.14.1. Resumen de costos de acondicionamiento del local y puesta en marcha.

Tabla 3-42. Costos de instalación y puesta en marcha

COSTOS	Valor Total CLP	Valor UF
Mes de Garantía arriendo de local	1.518.710	40,00
Permisos Municipales (S.N.S. y S.E.C.)	250.000	6,58
Acondicionamiento de local	534.066	14,07
Gastos notariales	150.300	3,96
Marketing y Publicidad	400.000	10,54
TOTALES	2.853.076	75,14

Fuente: Elaboración propia.

3.15. COSTOS DE IMPREVISTOS

Corresponden a los costos no considerados y que podrían ser necesarios para llevar a cabo el proyecto. El criterio para definir el costo de imprevisto será un porcentaje de la inversión total. En este caso, será de un 10%.

Tabla 3-43. Inversión Total

Costos en inversiones	Valor CLP	Valor [UF]
Inversión en equipos	8.527.224	224,59
Capital de trabajo	12.926.347	340,46
Instalación y puesta en marcha	2.853.076	75,14
Total inversiones	24.306.647	640,19

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3-44. Costo de imprevistos

Ítem	Valor CLP	Valor CLP
Inversión total	24.306.647	640,19
Costo imprevisto 10%	2.430.665	64,02

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3-45. Inversión Inicial

Inversión	Valor CLP	Valor CLP
Capital de trabajo	12.926.347	340,46
Gastos inst. y puesta en marcha	5.093.592	75,14
Inversión en Activos	8.527.224	224,59
Gastos de imprevistos (10%)	2.430.665	64,02
Inversión total	28.977.828	704,21

CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA,
LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA FINANCIERA Y AMBIENTAL.

4. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA FINANCIERA Y AMBIENTAL

4.1. ADMINISTRATIVA

El análisis de prefactibilidad administrativa tiene como finalidad dar a conocer la estructura organizacional que tendrá la empresa de este proyecto. En esta sección se definirá el personal administrativo necesario que complementará la producción, los sistemas de información, salarios y gastos generales en personal.

4.1.1. Personal

El personal administrativo estará conformado por el Administrador, dos Cajeros y de un contador externo que cobrará por sus servicios a través de boleta de honorario su servicio será una vez al año (operación renta).

Tabla 4-1. Jornada de trabajos semanales Cargos Administrativos

	Jornada de lunes a viernes	Jornada mañana sábados
Administrador	Horario libre completando las 44 horas semanales	
Cajeros	07:00 a 15:00	8:00 a 12:00
	13:30 a 21:30	8:00 a 12:00

Fuente: Elaboración propia.

En el caso del Administrador quien llevará las funciones financieras y tributables del negocio, deberá completar las 44 horas semanales en un horario “libre”, de acuerdo a necesidades del local.

Los cajeros (as), tendrán un horario 8 horas diarias de lunes a viernes y el día sábado media jornada correspondiente a 4 horas, cumpliendo con la ley laboral que indica una jornada semanal de 44 horas y en el marco de la Implementación de la Ley 21.56 (Ley de 40 horas). El sistema de turnos será rotativo semanal (entre turno día y turno tarde).

4.1.2. Estructura organizacional

La estructura organizacional estará encabezada por el administrador, el cual estará a cargo del personal del local, además de la sección externa, como contabilidad.

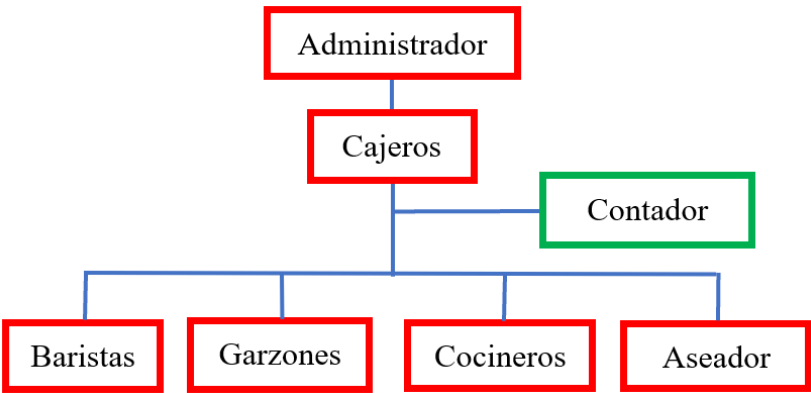


Figura 4-1 Estructura organizacional.

Fuente: Elaboración propia.

Según muestra el organigrama, el Administrador del local debe tener la capacidad coordinar todas aquellas tareas de trabajo que permitan lograr los objetivos generales y específicos de la organización está a cargo del resto del personal. Como coordinar turnos, hora de colación, compras de insumos y el manejo de stock de las materias primas, entre otros.

4.1.3. Personal Administrativo

Para cumplir de forma óptima con los objetivos organizacionales, se determina la cantidad de personas requeridas para la empresa.

El personal administrativo está conformado por el Administrador y dos cajeros, quienes tendrán jornada parcial. Además, se considerará a un contador externo. Todo lo anterior se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 4-2. Trabajadores de “Cafetería”

Cargo	Cantidad
Administrador	1
Cajero	2

Fuente: Elaboración propia.

4.1.4. Sistemas de información administrativos

Inicialmente, se llevará el control del proyecto mediante un programa completamente gratuito destinado para las Pyme. No se eligió un software de gestión más desarrollado, debido a los altos costos asociados y a la escala de producción inicial

4.1.5. Personal administrativo, cargos, perfiles y sueldos

4.1.5.1. Administrador

Es el encargado de supervisar la totalidad de las operaciones a ejecutar, así como también debe velar por el cumplimiento de las políticas establecidas del local.

Estará a cargo de los contratos con los proveedores, buscando siempre velar por la calidad de los productos, pero también negociando los mejores precios.

Resolver requerimientos de clientes, de acuerdo a protocolos de atención a clientes, procedimientos técnicos de sistema y normativas establecidas en el sector.

Dentro de sus labores se encuentra también la responsabilidad del área de marketing, colaborando con la difusión de la cafetería.

4.1.5.2. Cajero

Encargado de recibir periódicamente los pagos de servicios o productos vendidos en la cafetería, traídos por el cliente o por el mesero, resguardando la seguridad e integridad de los montos pagados, manteniendo un registro de los mismos y ordenándolos según sus procedencias.

4.1.5.3 Contador

Profesional titulado de la carrera de auditoría, quien trabajará en la modalidad part-time. Su labor consistirá en asistir en las funciones de contabilidad y tributaria para el correcto funcionamiento de la empresa en términos contables.

4.1.6. Gastos en personal

Los sueldos mensuales de todo el personal Administrativo con que contará el proyecto ascenderán a \$1.780.000 imponible a pagar por parte del empleador. El detalle del costo en sueldos mensual y anual se detalla en la tabla 4-3.

Tabla 4-3. Remuneración personal área Administrativa - Leyes Sociales

		Leyes Sociales			
Trabajadores	Sueldo Imponible	Seguro Invalidez y Supervivencia (SIS) 1,99%	Mutual 0,93%	Seguro de Cesantía 3%	Costo para el Empleador
Administrador	\$600.000	\$11.940	\$5.580	\$18.000	\$635.520
Cajero 1	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Cajero 2	\$550.000	\$10.945	\$5.115	\$16.500	\$582.560
Contador	\$80.000	Externo			\$80.000
TOTAL	\$1.780.000	\$33.830	\$15.810	\$51.000	\$1.880.640

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4-4. Remuneración personal área Administrativa – Totales.

Total Mensual CLP	Total Mensual UF	Total Anual CLP	Total Anual UF
1.880.640	49,53	24.368.320	641,82

Fuente: Elaboración propia.

4.2. LEGAL

La viabilidad legal busca esencialmente determinar la existencia de alguna restricción legal a la realización de una inversión en un proyecto a evaluar.

4.2.1. Marco legal vigente nacional e internacional

Corresponde a los aspectos legales que involucran al proyecto. El objetivo es analizar normas que pudiesen afectarlo tanto a nivel nacional como internacional.

4.2.1.1. Marco legal nacional

Ningún proyecto podrá llevarse a cabo si no se encuentra en el marco legal en el que se desarrollará. Esto significa que debe estar aceptado por la sociedad.

Para dar inicio a una actividad comercial, la legislación nacional exige:

Constitución de la empresa:

La figura legal bajo la cual se constituirá el proyecto será Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL) a través del Registro Electrónico de Empresas y Sociedades.

Por la ley 20.659, el Registro de Empresas y Sociedades instaurando un Régimen Simplificado que permite sin costo, constituir, modificar, transformar, dividir, fusionar, y disolver personas jurídicas.

Este registro administrado por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo es único, público y gratuito, rige en todo el territorio de la República y se encuentra en el sitio www.registroempresas.cl.

Para constituir formalmente una empresa se deben ingresar los datos de la Sociedad y de los Socios, en un formulario electrónico dispuesto para ello en el sitio web. Existen 2 formas de firmarlo:

- Con Firma Electrónica Avanzada (FEA): en el caso que todos los socios poseen firmar electrónica. Estos firmarán directamente el formulario, quedando la empresa constituida y con Rut asignado inmediatamente.
- Sin Firma Electrónica Avanzada (FEA): los socios deberán ir a una notaría con un Número de Atención asignado en el sitio web. Realizarán sus firmas manuscritas ante el notario, quien posteriormente firmará electrónicamente con su FEA el formulario electrónico, quedando la empresa constituida y con Rut asignado.

Las empresas pueden migrar del sistema de Régimen Simplificado al sistema del Régimen Tradicional (Escrituras en Notaria, Registro de Comercio, Diario Oficial y solicitud de Rut en el SII) y viceversa si lo consideran.

Iniciación de actividades:

Esta opción permite inscribirse en el RUT y simultáneamente dar aviso de inicio de actividades a través de Internet. Disponible para personas jurídicas comerciales de tipos: Sociedad Anónima Cerrada, Sociedad de Responsabilidad Limitada y Empresa Individual de Responsabilidad Limitada.

Resolución sanitaria:

El Informe Sanitario o Autorización Sanitaria es entregado por el Ministerio de Salud, certificaciones sanitarias y de la Secretaría de Electricidad y Combustibles (SEC). Este permite establecer si una determinada actividad industrial o comercial reúne todas las condiciones técnicas para controlar los riesgos asociados a alguna actividad relacionada con la producción, elaboración, preservación, conservación, envasado, almacenamiento, distribución, expedición y/o consumo de alimentos o aditivos alimentarios.

Para esto, se debe solicitar el Formulario de Autorización Sanitaria en las oficinas del Servicio de Salud correspondiente, quien luego de una inspección en terreno de la empresa, informará del cumplimiento de las condiciones técnicas.

Este documento será solicitado por la Municipalidad otorgar la patente definitiva.

Patente municipal:

Entregada por la Municipalidad respectiva, una vez se haya conformado la Sociedad y habiendo entregado los documentos solicitados originales y legalizados según corresponda.

4.2.1.2. Marco legal internacional

No se examina el marco legal vigente a nivel internacional por tratarse de un proyecto a desarrollarse al interior del país.

4.2.2. Aspectos legales del giro del proyecto

Al iniciar una actividad, es necesario considerar los aspectos legales relacionados al giro del proyecto:

- Ley N° 19.857, de 2003, que autoriza el establecimiento de Empresas Individuales de Responsabilidad Limitada.
- Circular N° 27 de 2003, que trata de la tributación que afecta a las Empresas Individuales de Responsabilidad Limitada, creadas por la Ley N° 19.857, de 2003.
- Decreto Ley N° 830 sobre Código de Tributario.
- Decreto Ley 21.578 de 2023, artículo 14, letra D) N°3 LIR sobre Impuesto a la Renta.
- Ley 21.561. Ley de 40 horas.
- Decreto Ley N° 825 sobre impuesto a las Ventas y Servicios.
- D.F.L. N°1 Código del Trabajo, incluyendo la Ley 21690.
- Decreto Ley N° 16.744 sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.

4.2.3. Incentivos

Respecto a la EIRL:

El principal incentivo es que corresponde a una figura legal que crea una persona jurídica independiente, donde el patrimonio personal se encuentra protegido ante las deudas y otras obligaciones de la empresa, ya que la responsabilidad del empresario se limita al capital aportado.

Por otra parte, al no tener socios posee la autonomía absoluta en la toma de decisiones de la empresa.

Respecto al sistema de creación de empresas:

La constitución de una empresa se realiza en el Registro de Empresas y Sociedades, que es un registro único, que rige en todo Chile y que se encuentra disponible en el sitio web www.registrodeempresasysociedades.cl.

El trámite del registro no tiene costo, es público y está permanentemente actualizado en el portal de internet.

Respecto al régimen tributario:

Por sus características este proyecto se acogerá al régimen tributario Pro-Pyme General, regulado por el artículo 14 D, N° 3 de la Ley sobre Impuesto a la Renta.

Régimen dirigido a micro, pequeñas y medianas medianos contribuyentes (Pyme) con ingresos anuales hasta 75.000 UF, quienes pagan el Impuesto de Primera Categoría (IDPC) en base a los ingresos y egresos realmente percibidos (flujo de caja) y que deben llevar contabilidad completa con posibilidad de optar a una simplificada. Además, los dueños tributan con Impuesto Global Complementario cuando retiran utilidades.

4.2.4. Aspectos laborales

Todos los trabajadores se registrarán bajo el Código del Trabajo (D.F.L. N° 1) al momento que sean contratados. Toda relación laboral que exista entre empleadores y los trabajadores será regulada a través de este código.

Contrato de trabajo:

Con excepción del contador que será parte del personal externo y recibirá pago a honorarios, todos los trabajadores deberán tener un contrato individual de trabajo. Los trabajadores deberán cumplir la jornada ordinaria de trabajo correspondiente a 8 horas de lunes a viernes y el día sábado de media jornada de 4 horas, acogiéndose a la nueva normativa correspondiente a la Ley 21.56, conocida como “Ley de 40 horas”, que para el año 2024 reduce la jornada laboral a 44 horas semanales, con una hora de colación, a cargo del empleador.

Remuneraciones:

Todos los trabajadores tendrán remuneración mensual fija.

Descanso semanal:

Los días festivos trabajados, serán cancelados con el respectivo reajuste y compensados con un día de descanso en la semana siguiente a la trabajada.

Feriado anual y permisos:

Se deberá otorgar un feriado anual por 15 días hábiles con remuneración íntegra, a los trabajadores con más de un año de servicio. Además, se respetará los feriados

irrenunciables establecidos formalmente, por lo que esos días todo el personal, sin excepción, será beneficiado con este privilegio.

Por lo anterior, para simplificar el cálculo del costo anual del trabajador se asumirán 13 meses de sueldos anuales.

Prevención de Riesgos:

El proyecto puede presentar una serie de riesgos y posibles enfermedades las que deberán ser controladas mediante un plan de seguridad Pyme, por medio de algunas de las asociaciones de seguridad, por ejemplo, la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS). A través de esta institución se coordinarán revisiones permanentes, capacitaciones y se obtendrán los documentos relevantes que deban considerarse respecto a los temas de seguridad.

4.3. SOCIETARIA

Se debe establecer el tipo de sociedad más adecuada para los inversionistas, la cual comenzará el negocio y los trámites a seguir para así cumplir con la legalidad que exige el proyecto.

4.3.1. Estructura societaria

En el presente proyecto, se evalúa la creación de una empresa individual de responsabilidad limitada (en adelante, EIRL), por lo cual sólo hay un dueño.

Las EIRL es una figura legal que crea una persona jurídica independiente y de carácter comercial, con un patrimonio distinto al del dueño y que no permite la participación de otro socio. Por tanto, el dueño de una EIRL tiene su patrimonio personal protegido de deudas o problemas financieros de la empresa, ya que su responsabilidad solo se limita al capital aportado.

La Constitución de una EIRL como figura legal, se realiza mediante el Registro de Empresas y Sociedades, registro electrónico creado por la Ley 20.659 que instauró un régimen simplificado que permite sin costo, constituir, modificar, transformar, dividir, fusionar, y disolver personas jurídicas. Registro que se encuentra en el sitio www.registroempresas.cl y que es administrado por el Ministerio de Economía.

Para la constitución formal de una EIRL se requiere de ingresar en un formulario electrónico en el sitio web, los datos de la sociedad y de los socios, para luego firmar mediante firma electrónica avanzada, o en caso que no tenga, mediante un notario que sí pueda firmar electrónicamente este formulario.

Hoy en día, la constitución de una EIRL se puede realizar vía internet, gratis, a través de la modalidad “tu empresa en un día”, mediante registro electrónico.

4.3.2. Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria

En lo que se refiere a constitución de sociedad e inicio de actividades, no hay pago considerable, salvo gastos menores en firma electrónica, notaría si aplica, obtención de rol único tributario, etc., el cual asciende a un monto aproximado de \$150.300, siendo un gasto inicial y único.

Tabla 4-5. Gasto para la constitución de la sociedad

Trámite	Total CLP	Total UF
Abogado crea escritura de la sociedad	126.310	3,33
Firma Electrónica Avanzada de Socios	7.260	0,19
Legalización de escritura ante Notario	7.260	0,19
Revisar e incorporar los documentos al Registro para la firma de los comparecientes (0,18UF) + incorporación de doctos.	6.970	0,18
Publicación de escritura en el Diario Oficial (es gratuita para las sociedades de hasta 5.000 UF de Capital)	0,00	0,00
Legalización de contrato de arriendo local (\$500 por hoja)	2.500	0,07
Total	150.300	3,96

Fuente: Elaboración propia.

4.4. TRIBUTARIA

En esta sección, se especificará el sistema tributario afecto al negocio y la forma en que se pagan los tributos por la actividad comercial.

4.4.1. Sistema tributario

Este proyecto se acogerá a los nuevos regímenes tributarios para los contribuyentes de primera categoría creados por la Ley 21.578 de 2023, respecto del tipo de empresa y el régimen tributario al que pertenezca.

4.4.1.1. Regímenes Tributarios.

Actualmente, existen tres nuevos regímenes tributarios. Pro-Pyme General, Pro-Pyme Transparente y Régimen General (Semi Integrado), que se suman el régimen de Renta Presunta y el de Contribuyentes no sujetos al 14 de la LIR.

Para lo cual, dependiendo del tipo de empresa, se deberá informar de las características del régimen en el que se encuentren inscritos y que deberán tributar desde la Operación Renta. Quienes deberán presentar anualmente y dentro del plazo establecido por el Servicio de Impuestos Internos, una declaración de Impuesto de Primera Categoría, reflejados en el registro de sus libros contables, según sus ingresos, costos y gastos de su renta líquida.

4.4.1.1. Tasa de impuesto de primera categoría y Régimen Tributario 14 D 3.

Este proyecto se incorporará al Régimen Pro Pyme General (Art. 14 letra D N° 3) dirigido a micro, pequeños y medianos contribuyentes (Pyme), quienes al inicio de actividades sus capitales efectivos no son superior de 85.000 UF y el promedio de los ingresos brutos en los últimos tres años no excedan 75.000 UF.

Respecto al Tipo de contabilidad, quienes se encuentren acogidos a este régimen, deben llevar contabilidad completa, con la posibilidad de optar a una simplificada.

La Tasa de Impuesto de Primera Categoría (IDPC), para los contribuyentes acogidos artículo 14, letra D N°3, será de un 12,5% para los años 2025, 2026, 2027 y de 15% a partir del año 2028.

Para al Régimen Pro Pyme General, la Tasa ppm, en el año de inicio es del 0,25%, pero si los ingresos brutos del giro del año anterior no exceden de 50.000 UF serán de 0,5%.

Para efectos de la presente evaluación de proyecto se ha considerado una tasa de impuesto de primera categoría del 15%, considerando que se proyecta con una tasa que se mantendrá constante los próximos años. Esto permite que las conclusiones del análisis conserven su validez, incluso si el inversionista no se encuentra en condiciones de operar el próximo año.

4.4.2. Mecanismo de determinación de gasto en impuesto.

Para el cálculo del impuesto mensual (IVA F-29), se realizará a través del cálculo basado en los registros que se generen en el libro de compra y ventas diarias. Esta información será entregada al contador para que complete los formularios respectivos y efectúe los pagos de IVA y previsional mensual, la que se realizará mensualmente por el contador a través de una suite de ofimática.

4.5. FINANCIERA

4.5.1. Fuentes de financiamiento

Este proyecto se financiará según el análisis económico y dependiendo de la forma más conveniente para los inversionistas, para esto se ha considerado el proyecto puro, es decir, sin financiamiento externo, en donde el inversionista proveerá de todos los recursos necesarios para la realización del proyecto. Por otro lado, también se analizará el proyecto de forma financiada donde se considerará el financiamiento con un 25%, 50% y 75%.

El proyecto contempla las siguientes opciones de financiamiento, con recursos propios como externos:

1. Dueño (financiamiento propio)
2. Banco (25% de financiamiento) y dueño (75% de financiamiento)
3. Banco y dueño (50% cada uno)
4. Banco (75% de financiamiento) y dueño (25% de financiamiento)

4.5.2. Instituciones crediticias

Existen variadas fuentes de financiamiento, tanto públicas como privadas. Las principales instituciones privadas que otorgan servicios financieros son los bancos, las cooperativas de ahorro y crédito y las fundaciones. Existen, además, instituciones que proveen servicios financieros especializados, como las instituciones de garantías recíprocas y empresas que ofrecen leasing y factoring. Las principales instituciones públicas que otorgan servicios financieros a microempresas son Banco Estado, CORFO, FOSIS, INDAP y SERCOTEC.

El financiamiento se puede obtener mediante diferentes instrumentos o servicios: créditos, subsidios, garantías, leasing, factoring, entre otros. Para toda empresa es importante conocer estos instrumentos y aprender a elegirlos según sus ventajas en cada situación.

4.5.3. Leasing

El Leasing es un método de financiar equipos, maquinarias o vehículos, que realiza una empresa especializada. Método en donde se arriendan los equipos hasta que se deprecien totalmente. Este proyecto no tiene contemplado utilizar este método.

4.5.4. Costos de financiamiento

Los costos de financiamiento de cada institución crediticia están dados por la tasa de interés del préstamo o tasa de descuento del inversionista.

Se estima que la inversión aproximada del proyecto será de 704,21 UF, considerando el 75% de financiamiento.

La institución bancaria para la evaluación de este proyecto corresponde al Banco Estado, con tasa de interés de corto plazo del 3,78% y una tasa de largo plazo del 5,00% anual para un crédito de 528,16 UF a 5 años.

Créditos para Pequeña Empresa

Tasas de Interés Nominales (%)		
	Menor o igual a 12 meses	Mayor a 12 meses hasta 240 meses
Rango de Montos por Operación	Tasa Mensual	Tasa Mensual
Menor o igual UF 5.000	0,96%	0,99%
Mayor UF 5.000	0,52%	0,54%
Tasas de Interés Reajustables (%)		
	Menor o igual a 12 meses	Mayor a 12 meses hasta 240 meses
Rango de Montos por Operación	Tasa Anual	Tasa Anual
Menor o igual UF 5.000	3,78%	5,00%
Mayor UF 5.000	3,70%	4,80%

Figura 4-2 Créditos para Pequeña Empresa. Banco Estado.

Fuente: <https://www.bancoestado.cl/bancoestado/inteditorformularios/genera.asp?datos=128>

4.6. AMBIENTAL

Durante la duración del proyecto no existen limitaciones medio ambientales, tales como emisiones de partículas y desechos, según lo contempla la normativa vigente respecto a la prevención de contaminación ambiental.

4.6.1. Impacto medio ambiente

Ya que no existe un sistema productivo, no hay un impacto al medio ambiente, ya que no se generan desechos, ni tampoco emanaciones considerables al ambiente.

Además, al contar con equipos nuevos y de altos estándares de calidad, el impacto medio ambiental es nulo.

CAPÍTULO 5: EVALUACIÓN ECONÓMICA

5. EVALUACIÓN ECONÓMICA

5.1. CONSIDERACIONES PARA LA EVALUACIÓN

5.1.1. Horizonte del proyecto

El proyecto ha establecido un horizonte de evaluación de cinco años, en el cual se consideran las inversiones realizadas en proyectos similares, la opinión de personas que conocen el rubro.

5.1.2. Tasa de descuento

La tasa de descuento o retorno con la cual se evaluará el proyecto es de 17%. El cálculo se realiza mediante el modelo de valoración de los activos financieros (CAPM o Capital Asset Pricing Model).

$$E(R_i) = R_f + [E(R_m) - R_f] * \beta$$

Ecuación modelo de valoración de los activos financieros o CAMP.

Fuente: <http://economipedia.com/definiciones/modelo-valoracion-activos-financieros-capm.html>

Dónde:

E(R_i): Tasa de rentabilidad esperada de un activo concreto.

E(R_m): Tasa de rentabilidad esperada del mercado en que cotiza el activo.

R_f: Rentabilidad del activo sin riesgo.

β: Medida de la sensibilidad del activo respecto al mercado.

5.1.3. Cálculo de la tasa de descuento

Tabla 5-1. Tabla Beta del proyecto (β).

Nombre de la Industria	Número de empresas	Beta	Relación D / E	Tasa efectiva de impuestos	Beta sin lenguaje	Efectivo / valor de la empresa
Restaurante / Comedor	64	1.19	25.73%	11.41%	1.00	2.24%

Fuente: Sitio web de Aswath Damodarian.

Tabla 5-2. Tasa de interés mercado secundario bonos en UF a 5 años.

Año	Tasa de interés mercado secundario, bonos en UF a 3 años (BCU, BTU), tasa libre de riesgo
2021	0,4%
2022	1,85%
2023	2,87%
Promedio (Rf)	1,7%

Fuente: www.bcentral.cl

Tabla 5-3. Tabla de rentabilidad índices bursátiles.

Año	Índice de precios selectivo de acciones IPSA (VAR. %)
2021	3,14
2022	22,13
2023	17,79
Promedio (Rm)	14,35%

Fuente: Bolsa de Comercio de Santiago (IPSA)

Por lo tanto;

$R_f = 1,7\%$

$E(R_m) = 14,35\%$

$\beta = 1.19\%$

$E(R_i) = R_f + [E(R_m) - R_f] * \beta$

$E(R_i) = 1,7 + (14,35 - 1,7) * 1.19$

$E(R_i) = 16,76\%$

$E(R_i) \approx 17\%$

5.1.4 Moneda a utilizar

La moneda utilizada para la evaluación económica del proyecto es la Unidad de Fomento (UF). La elección de esta moneda se debe, principalmente, a que su valor toma en consideración la inflación de cada período.

Todos los cálculos son en base a la UF del día 29 de noviembre del 2024, cuyo valor en pesos chilenos es de \$37.967,75.

5.1.5. Impuestos

Según la clasificación del proyecto y como se estableció en el capítulo 4 en el punto 4.4.1.1., la Tasa de Impuesto de Primera Categoría (IDPC) para los contribuyentes acogidos al Régimen Pro Pyme General artículo 14, letra D N°3, será del 15%.

5.1.6. Inversión Inicial

La inversión inicial comprende la suma de los siguientes ítems:

- Costos activos fijos
- Gastos instalación y puesta en marcha
- Capital de trabajo
- Gastos de imprevistos, los cuales corresponden a un 10% de la suma de los costos anteriores.

La inversión inicial se encuentra señalada en la tabla 3-45 del capítulo 3.

5.1.7. Ingresos

Los ingresos del proyecto diarios están determinados por los potenciales clientes del sector y sus alrededores escogidos porcentualmente según los siguientes escenarios.

Conservador: Validado por encuesta realizada a personas del sector, se consideraron 81 consumidores que entrarían a la cafetería por día.

Tabla 5-4. Proyección ingresos por venta

Productos	Valor Promedio	Demanda diaria	Venta diaria	Venta mensual	Venta Mensual UF	Venta Anual UF
Cafés Cortados	\$2.700	49	\$132.300	\$3.175.200	83,63	1.003,55
Otros Cafés	\$2.200	32	\$70.400	\$1.689.600	44,50	534,01
Tortas	\$5.000	32	\$160.000	\$3.840.000	101,14	1.213,66
Sándwiches	\$7.500	16	\$120.000	\$2.880.000	75,85	910,25
TOTAL			\$482.700	\$11.584.800	305,12	3.661,47

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 5-5, Proyección los ingresos por años del horizonte del proyecto, información útil para los flujos caja.

Tabla 5-5. Proyección ingresos por venta. Cafés.

AÑOS	1	2	3	4	5
Total cafés	23.328	23.616	23.904	24.192	24.480
Precio cafés cortados	\$2.700	\$2.700	\$2.700	\$2.700	\$2.700
Precio otros cafés	\$2.200	\$2.200	\$2.200	\$2.200	\$2.200
Total CLP	58.377.600	59.040.000	59.760.000	60.480.000	61.200.000
Total UF	1.537,56	1.555,00	1.573,97	1.592,93	1.611,89

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-6. Proyección ingresos por venta. Dulces.

AÑOS	1	2	3	4	5
Dulces	9.216	9.331	9.446	9.561	9.676
Precio	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000
Total CLP	46.080.000	46.655.000	47.230.000	47.805.000	48.380.000
Total UF	1.213,66	1.228,81	1.243,95	1.259,09	1.274,24

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-7. Proyección ingresos por venta. Salados.

AÑOS	1	2	3	4	5
Salados	4.608	4.666	4.724	4.782	4.840
Precio	\$7.500	\$7.500	\$7.500	\$7.500	\$7.500
Total CLP	34.560.000	34.995.000	35.430.000	35.865.000	36.300.000
Total UF	910,25	921,70	933,16	944,62	956,07

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-8. Resumen ingresos escenario

AÑOS	1	2	3	4	5
Ingresos (UF)	3659,95	3705,51	3751,08	3796,64	3842,21

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a proyección de la demanda.

5.1.8. Egresos

Los egresos presentados en el proyecto los cuales se verán en la tabla 5-10, corresponden a los costos que se mantendrán durante el transcurso del proyecto.

Para la proyección de los costos se consideró el mismo procedimiento que la estimación de los ingresos, esto es, calcular un costo promedio de los 81 cafés diario más del crecimiento vegetativo de la población del 1,8% anual por cada período del proyecto, mismo porcentaje aplicado a los ingresos que también se verán aumentados en la misma proporción, esto genera por consecuencia que los costos también aumenten. A continuación, se adjunta tabla con desglose de costos.

Tabla 5-9. Detalle de costos fijos

Ítem	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Sueldo Personal Operativo	3.474.176	91,50	45.164.288	1.189,54
Sueldo Personal Administrativo	1.880.640	49,53	24.368.320	641,82
Gasto Vestuario personal	22.488	0,59	269.860	7,11
Agua	51.087	1,35	613.044	16,15
Electricidad	538.115	14,17	6.457.380	170,08
Internet/teléfono	39.990	1,05	479.880	12,64
Patente Municipal (1 vez por año)	3.323	0,09	39.875	1,05
Arriendo	1.518.710	40,00	18.224.520	480,00
Artículos de limpieza	30.000	0,79	360.000	9,48
Total	7.555.483	199,08	95.977.167	2.527,86

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-10. Detalle de Costos Variables

Item	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Insumos elaboración Café	484.915	12,77	5.818.980	153,26
Insumos Dulce	1.750.000	46,09	21.000.000	553,10
Insumos Salado	696.000	18,33	8.352.000	219,98
Total	2.930.915	77,19	35.170.980	926,34

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-11. Costos totales anuales

Item	Costos Mensual CLP	Costo Mensual UF	Costo Anual CLP	Costo Anual UF
Costo Fijo	7.555.483	199,08	95.977.167	2.527,86
Costo Variable	2.930.915	77,19	35.170.980	926,34
Total	10.486.398	276,27	131.148.147	3.454,20

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5-12. Proyección de egresos totales anuales

AÑOS	1	2	3	4	5
Costos Fijos UF	2.527,86	2.527,86	2.527,86	2.527,86	2.527,86
Costos Variables UF	926,34	963,39	1.001,93	1.042,00	1.083,68
TOTAL COSTOS UF	3.454,20	3.491,25	3.529,79	3.569,86	3.611,55

Fuente: Elaboración propia

5.1.9. Depreciaciones

La depreciación es un escudo fiscal que permite disminuir la base imponible, es decir, el valor sobre el cual se aplican los impuestos a los activos. Para el cálculo de ésta se utilizará la depreciación acelerada que señala el Servicio de Impuestos Internos, la cual se ve reflejada en la figura 5-13.

Tabla 5-13. Cuadro de depreciación de activos fijos del proyecto

NÓMINA DE BIENES SEGUN ACTIVIDADES	NUEVA VIDA ÚTIL NORMAL	DEPRECIACIÓN ACELERADA
A.- ACTIVOS GENÉRICOS		
16) Balanzas, hornos microondas, refrigeradores, conservadoras, vitrinas refrigeradas y cocinas.	9	3
21) Útiles de oficina (ejemplos: máquina de escribir, fotocopidora, etc.).	3	1
22) Muebles y enseres.	7	2
23) Sistemas computacionales, computadores, periféricos, y similares (ejemplos: cajeros automáticos, cajas registradoras, etc.).	6	2
F.- EMPRESAS DE TELECOMUNICACIONES		
3) Otros equipos de O.C.		
- Teléfonos, calculógrafos y sillas de operadoras.	10	3

Fuente: www.sii.cl

Tabla 5-14. Detalle depreciación activos fijos para el proyecto.

Activos	Valor Compra (UF)	Depreciación acelerada	AÑOS					VL	Valor Vta.	Vta.-VL
			1	2	3	4	5			
Cafetera	86,10	5	17,22	17,22	17,22	17,22	17,22	0	25,83	25,83
Molinillo café	7,03	3	2,34	2,34	2,34	0	0	0	2,11	2,11
Refrigerador	10,80	3	3,60	3,60	3,60	0	0	0	3,24	3,24
Cocina	10,27	3	3,42	3,42	3,42	0	0	0	3,08	3,08
Horno	7,74	3	2,58	2,58	2,58	0	0	0	2,32	2,32
Extractor de humo	5,79	3	1,93	1,93	1,93	0	0	0	1,74	1,74
Vitrina Pastelera	16,86	3	5,62	5,62	5,62	0	0	0	5,06	5,06
Notebook	10,27	2	5,14	5,14	0	0	0	0	0,00	0,00
Equipo de Música	4,48	2	2,24	2,24	0	0	0	0	1,34	1,34
Silla Caja	1,32	2	0,66	0,66	0	0	0	0	0,39	0,39
Enseres y muebles	63,93	2	31,97	31,97	0	0	0	0	19,18	19,18
TOTALES	224,59		76,72	76,72	36,72	17,22	17,22	0	64,30	64,30

Fuente: Elaboración propia

5.1.10. Valor libro de un bien

El valor libro corresponde a la diferencia entre el valor de adquisición y la depreciación acumulada al momento de la venta del activo. Para su cálculo se considera lo siguiente:

$$\text{Valor Libro} = \text{Valor Adquisición} - \text{Depreciación Acelerada}$$

Para el caso de este proyecto y de acuerdo al punto anterior, en donde se usó el método de depreciación acelerada, el valor libro es igual a cero, puesto que no existen períodos sin depreciar

5.1.11. Valor residual de un bien

Es el valor comercial de venta del activo en un instante de tiempo. En este proyecto se considerará para cada ítem una desvalorización de acuerdo a los años de vida útil.

Para el equipo de producción principal la cafetera la vida útil legal corresponde a 15 años y podría extenderse 2 años más, llegando a una vida útil real de 17 años, por la cantidad de años se estima un 20% del valor inicial.

El resto de los equipos y equipamiento tendrán un valor residual del 40% del valor inicial.

La siguiente tabla muestra el valor residual al final del horizonte del proyecto

5.1.12. Reinversiones

Considerando el horizonte de vida de 5 años y el tiempo de vida útil de los activos fijos, se estima no realizar reinversiones en el presente proyecto.

5.1.13. Amortización

El concepto de amortización se refiere al pago de la cuota, en caso del proyecto anual, menos el interés generado del pago de la inversión con financiamiento mixto.

En las tablas 5-15, 5-16 y 5-17 se muestran la amortización de crédito para proyecto financiado en 25% 50% y 75% respectivamente.

Utilizando la tabla de Costos de financiamiento del capítulo 4, se utiliza el 5% de interés anual con un horizonte de 5 años. En la tabla 4-6 se encuentra esta información.

Tabla 5-15. Amortización del crédito (25%)

Período	0	1	2	3	4	5
Principal	176,05	144,19	110,74	75,61	38,73	0,00
Amortización		31,86	33,45	35,13	36,88	38,73
Interés		8,80	7,21	5,54	3,78	1,94
Pago o Cuota		40,66	40,66	40,66	40,66	40,66

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5-16. Amortización del crédito (50%)

Período	0	1	2	3	4	5
Principal	352,11	288,38	221,47	151,22	77,45	0,00
Amortización		63,72	66,91	70,25	73,77	77,45
Interés		17,61	14,42	11,07	7,56	3,87
Pago o Cuota		81,33	81,33	81,33	81,33	81,33

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5-17. Amortización del crédito (75%)

Período	0	1	2	3	4	5
Principal	528,16	432,57	332,21	226,83	116,18	0,00
Amortización		95,58	100,36	105,38	110,65	116,18
Interés		26,41	21,63	16,61	11,34	5,81
Pago o Cuota		121,99	121,99	121,99	121,99	121,99

Fuente: Elaboración propia

5.2. PROYECTO PURO

Se realizará a continuación, el análisis para un proyecto puro, donde el aporte del inversionista es del 100% del proyecto.

5.2.1. Flujo de caja sin financiamiento externo

Para esto se consideran los siguientes datos:

- Unidad de Fomento (UF): 37.967,75 pesos, al día 28 de noviembre de 2024
- Impuesto de primera categoría: 15%
- Tasa de descuento: 17%
- Tasa anual del Banco CP: 3,78%

Tabla 5-18. Flujo de caja proyecto puro

		0	1	2	3	4	5
+	Ingresos		3.659,95	3.705,51	3.751,08	3.796,64	3.842,21
-	Costos		-3.454,20	-3.491,25	-3.529,79	-3.569,86	-3.611,55
=	Utilidad		205,75	214,26	221,29	226,78	230,66
-	Intereses LP						
-	Intereses CP			0,00	0,00	0,00	0,00
-	Depreciación		-76,72	-76,72	-36,72	-17,22	-17,22
-/+	Dif x Vta de act a VL						64,30
-	Pérd. de ejerc. ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
=	Utilidad Ant. de Impto.		129,03	137,54	184,57	209,56	277,74
-	Impuesto 15%		-19,35	-20,63	-27,69	-31,43	-41,66
=	Utilidad desp. Impto.		109,68	116,91	156,89	178,12	236,08
+	Pérd. de ejerc. Ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Depreciación		76,72	76,72	36,72	17,22	17,22
-	Amortización LP						
-	Amortización CP			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Vta Act VL						0,00
+/-	Capital de Trabajo	-340,46					340,46
-	Puesta en Marcha	-75,14					
-	Inversión en Activos	-224,59					
-	Imprevistos	-64,02					
=	Total Anual	-704,21	186,39	193,63	193,60	195,34	593,75
+	Crédito LP						
+	Crédito CP		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
=	Flujo Neto	-704,21	186,39	193,63	193,60	195,34	593,75
=	Flujo Neto Actualizado	-704,21	159,31	141,45	120,88	104,25	270,82
=	Flujo Neto Acumulado	-704,21	-544,90	-403,45	-282,57	-178,32	92,49

Fuente: Elaboración propia.

5.2.2. Resultados del flujo de caja del proyecto puro

A continuación, los indicadores económicos del proyecto puro, con aporte del 100% del inversionista.

Los resultados obtenidos del flujo de caja con proyecto puro son:

Tabla 5-19. Indicadores económicos proyecto puro

VAN	TIR	PRI
92,49	22%	5

Fuente: Elaboración propia.

Se debe considerar que según el criterio económico VAN el proyecto puro es rentable, ya que este criterio (VAN) establece que siendo igual o mayor a cero es viable el proyecto. Se aprecia que del flujo de caja el Proyecto Puro, se obtiene un VAN de 92,49 UF y una TIR del 22% lo que hace atractivo para la empresa invertir en él.

5.3. PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO

Se estudiarán por separado los proyectos con aportes externos de 25%, 50% y 75%, financiados por una entidad bancaria, a 5 años plazo del Banco Estado.

5.3.1. Proyecto con financiamiento externo de 25%:

Para desarrollar el flujo de caja para proyecto con 25% de financiamiento externo, se tomaron en consideración los siguientes datos:

- Unidad de Fomento (UF): 37.967,75 pesos, al día 28 de noviembre de 2024
- Impuesto de primera categoría: 15%
- Tasa de descuento: 17%
- Financiamiento del Banco: 25%
- Monto financiado: 176,05 UF
- Tasa anual del Banco LP: 5%
- Tasa anual del Banco CP: 3,78%

Tabla 5-20. Flujo de caja con financiamiento externo de 25%

		0	1	2	3	4	5
+	Ingresos		3.659,95	3.705,51	3.751,08	3.796,64	3.842,21
-	Costos		-3.454,20	-3.491,25	-3.529,79	-3.569,86	-3.611,55
=	Utilidad		205,75	214,26	221,29	226,78	230,66
-	Intereses LP		-8,80	-7,21	-5,54	-3,78	-1,94
-	Intereses CP			0,00	0,00	0,00	0,00
-	Depreciación		-76,72	-76,72	-36,72	-17,22	-17,22
-/+	Dif x Vta de act a VL						64,30
-	Pérd. de ejerc. ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
=	Utilidad Ant. de Impto.		120,23	130,33	179,04	205,78	275,80
-	Impuesto 15%		-18,03	-19,55	-26,86	-30,87	-41,37
=	Utilidad desp. Impto.		102,20	110,78	152,18	174,91	234,43
+	Pérd. de ejerc. Ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Depreciación		76,72	76,72	36,72	17,22	17,22
-	Amortización LP		-31,86	-33,45	-35,13	-36,88	-38,73
-	Amortización CP			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Vta Act VL						0,00
+/-	Capital de Trabajo	-340,46					340,46
-	Puesta en Marcha	-75,14					
-	Inversión en Activos	-224,59					
-	Imprevistos	-64,02					
=	Total Anual	-704,21	147,05	154,05	153,77	155,25	553,38
+	Crédito LP	176,05					
+	Crédito CP		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
=	Flujo Neto	-528,16	147,05	154,05	153,77	155,25	553,38
=	Flujo Neto Actualizado	-528,16	125,68	112,53	96,01	82,85	252,40
=	Flujo Neto Acumulado	-528,16	-402,47	-289,94	-193,93	-111,08	141,32

Fuente: Elaboración propia.

5.3.2. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 25%

A continuación, los indicadores económicos del proyecto con aporte del 25% de financiamiento externo.

Tabla 5-21. Indicadores económicos proyecto con 25% de financiamiento.

VAN	TIR	PRI
141,32	26%	5

Fuente: Elaboración propia.

Se aprecia que del flujo de caja el Proyecto Financiado en un 25%, se obtiene un VAN de 141,32 UF y una TIR del 26% lo que hace atractivo para la empresa invertir en él.

5.3.3. Proyecto con financiamiento externo de 50%

Para desarrollar el flujo de caja para proyecto con 50% de financiamiento externo, se tomaron en consideración los siguientes datos:

- Unidad de Fomento (UF): 37.967,75 pesos, al día 28 de noviembre de 2024
- Impuesto de primera categoría: 15%
- Tasa de descuento: 17%
- Financiamiento del Banco: 50%
- Monto financiado: 352,11 UF
- Tasa anual del Banco LP: 5%
- Tasa anual del Banco CP: 3,78%

Tabla 5-22. Flujo de caja con financiamiento externo de 50%

		0	1	2	3	4	5
+	Ingresos		3.659,95	3.705,51	3.751,08	3.796,64	3.842,21
-	Costos		-3.454,20	-3.491,25	-3.529,79	-3.569,86	-3.611,55
=	Utilidad		205,75	214,26	221,29	226,78	230,66
-	Intereses LP		-17,61	-14,42	-11,07	-7,56	-3,87
-	Intereses CP			0,00	0,00	0,00	0,00
-	Depreciación		-76,72	-76,72	-36,72	-17,22	-17,22
-/+	Dif x Vta de act a VL						64,30
-	Pérd. de ejerc. ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
=	Utilidad Ant. de Impto.		111,43	123,13	173,50	202,00	273,87
-	Impuesto 15%		-16,71	-18,47	-26,02	-30,30	-41,08
=	Utilidad desp. Impto.		94,71	104,66	147,47	171,70	232,79
+	Pérd. de ejerc. Ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Depreciación		76,72	76,72	36,72	17,22	17,22
-	Amortización LP		-63,72	-66,91	-70,25	-73,77	-77,45
-	Amortización CP			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Vta Act VL						0,00
+/-	Capital de Trabajo	-340,46					340,46
-	Puesta en Marcha	-75,14					
-	Inversión en Activos	-224,59					
-	Imprevistos	-64,02					
=	Total Anual	-704,21	107,71	114,46	113,94	115,15	513,01
+	Crédito LP	352,11					
+	Crédito CP		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
=	Flujo Neto	-352,11	107,71	114,46	113,94	115,15	513,01
=	Flujo Neto Actualizado	-352,11	92,06	83,62	71,14	61,45	233,99
=	Flujo Neto Acumulado	-352,11	-260,05	-176,43	-105,29	-43,84	190,15

Fuente: Elaboración propia.

5.3.4. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 50%

Tabla 5-23. Indicadores económicos proyecto con 50% de financiamiento.

VAN	TIR	PRI
190,15	33%	5

Fuente: Elaboración propia.

Se aprecia que del flujo de caja el Proyecto Financiado en un 50%, se obtiene un VAN de 190,15 UF y una TIR del 33% lo que hace atractivo para la empresa invertir en él.

5.3.5. Proyecto con financiamiento externo de 75%

Para desarrollar el flujo de caja para proyecto con 75% de financiamiento externo, se tomaron en consideración los siguientes datos:

- Unidad de Fomento (UF): 37.967,75 pesos, al día 28 de noviembre de 2024
- Impuesto de primera categoría: 15%
- Tasa de descuento: 17%
- Financiamiento del Banco: 75%
- Monto financiado: 528,16 UF
- Tasa anual del Banco LP: 5%
- Tasa anual del Banco CP: 3,78%

Tabla 5-24. Flujo de caja con financiamiento externo de 75%

		0	1	2	3	4	5
+	Ingresos		3.659,95	3.705,51	3.751,08	3.796,64	3.842,21
-	Costos		-3.454,20	-3.491,25	-3.529,79	-3.569,86	-3.611,55
=	Utilidad		205,75	214,26	221,29	226,78	230,66
-	Intereses LP		-8,80	-7,21	-5,54	-3,78	-1,94
-	Intereses CP			0,00	0,00	0,00	0,00
-	Depreciación		-76,72	-76,72	-36,72	-17,22	-17,22
-/+	Dif x Vta de act a VL						64,30
-	Pérd. de ejerc. ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
=	Utilidad Ant. de Impto.		120,23	130,33	179,04	205,78	275,80
-	Impuesto 15%		-18,03	-19,55	-26,86	-30,87	-41,37
=	Utilidad desp. Impto.		102,20	110,78	152,18	174,91	234,43
+	Pérd. de ejerc. Ant.			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Depreciación		76,72	76,72	36,72	17,22	17,22
-	Amortización LP		-95,58	-100,36	-105,38	-110,65	-116,18
-	Amortización CP			0,00	0,00	0,00	0,00
+	Vta Act VL						0,00
+/-	Capital de Trabajo	-340,46					340,46
-	Puesta en Marcha	-75,14					
-	Inversión en Activos	-224,59					
-	Imprevistos	-64,02					
=	Total Anual	-704,21	83,33	87,14	83,52	81,48	475,93
+	Crédito LP	528,16					
+	Crédito CP		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
=	Flujo Neto	-176,05	83,33	87,14	83,52	81,48	475,93
=	Flujo Neto Actualizado	-176,05	71,22	63,66	52,15	43,48	217,08
=	Flujo Neto Acumulado	-176,05	-104,83	-41,18	10,97	54,45	271,53

Fuente: Elaboración propia.

5.3.6. Resultados del flujo de caja del proyecto con financiamiento externo de 75%

Tabla 5-25. Indicadores económicos proyecto con 75% de financiamiento.

VAN	TIR	PRI
271,53	56%	3

Fuente: Elaboración propia.

Se aprecia que del flujo de caja el Proyecto Financiado en un 75%, se obtiene un VAN de 271,53 UF y una TIR del 56% lo que hace atractivo para la empresa invertir en él.

5.3.7. Resumen de indicadores económicos y rentabilidad

A continuación, resumen de los resultados de los flujos de cajas, detallando el VAN, TIR y PRI con sus correspondientes porcentajes y años que se logró.

Tabla 5-26. Resumen de indicadores económicos

Financiamiento	Puro	25%	50%	75%
VAN (UF)	92,49	141,32	190,15	271,53
TIR (%)	22%	26%	33%	56%
PRI	5	5	5	3

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo a la tabla 5-26, los resultados indican que el proyecto viable económicamente. El mejor VAN, rentabilidad máxima y Payback se obtiene en el proyecto con 75% de financiamiento.

5.4. SENSIBILIZACIONES

El análisis de sensibilidad tiene como objetivo cuantificar las diversas variaciones que se puedan obtener al realizar el proyecto, tanto de egresos como de los ingresos que ayuden a entender las variaciones de rentabilidad, del VAN y de la TIR del proyecto poniéndose en las diversas situaciones posibles.

Principalmente se refiere a determinar claramente en qué medida los errores de estimación y/o variación de los parámetros del proyecto más crítico afectan la rentabilidad final del proyecto.

Para la sensibilización se han considerado las siguientes variables:

- Ingresos.
- Egresos.

El proyecto con financiamiento propio es el elegido para el presente análisis

5.4.1. Sensibilización de la cantidad de ventas respecto a la producción de cafés, productos dulces y salados

A continuación, se entrega la tabla 5-27 en la que se detallan las variaciones del VAN y la TIR de acuerdo a la disminución o aumento porcentual en forma gradual de la cantidad de ventas.

Se muestra la variación porcentual de la cantidad de ventas y el valor de éste cuando el VAN se hace cero.

Tabla 5-27. Variación de los Cantidad de Ventas

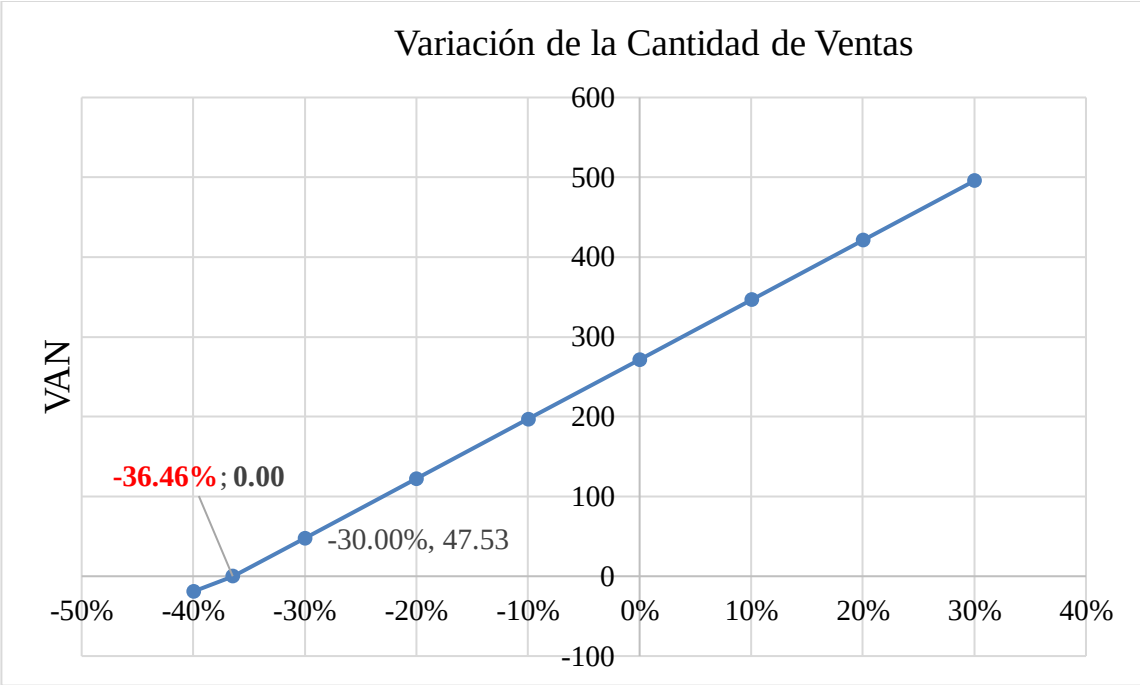
Variación de Cantidad de Ventas		
Variación	VAN (UF)	TIR
30,00%	495,53	92%
20,00%	420,86	80%
10,00%	346,19	68%
0,00%	271,53	56%
-10,00%	196,86	45%
-20,00%	122,20	34%
-30,00%	47,53	23%
-36,46%	0,00	17%
-40,00%	-19,15	14%

Fuente: Elaboración propia

Como se aprecia en la tabla 5-27 y en el gráfico 5-1, la sensibilización se realizó variando la cantidad de ventas hasta cuanto podrían disminuir, se puede observar que puede disminuir hasta un 36,46% para obtener un VAN = 0.

El gráfico 5-1 muestra la sensibilización de la cantidad de ventas, reflejando la tabla 5-27.

Gráfico 5-1. Sensibilización de Cantidad de Ventas



Fuente: Elaboración propia.

5.4.2. Sensibilización de los costos variables

A continuación, se entrega la tabla 5-28 en la que se detallan las variaciones del VAN y la TIR de acuerdo al aumento o disminución porcentual en forma gradual de los costos.

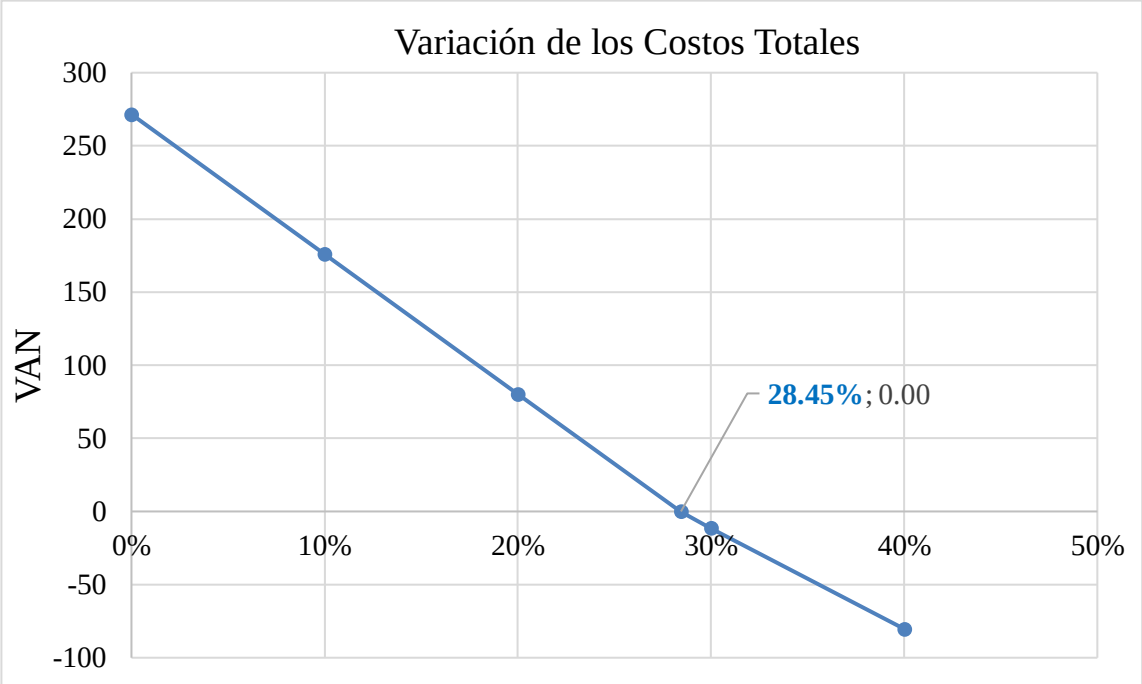
Tabla 5-28. Variación de los costos.

Variación de los Costos Totales		
Variación	VAN (UF)	TIR
40,00%	-80,32	4%
30,00%	-11,40	15%
28,45%	0,00	17%
20,00%	80,13	28%
10,00%	175,83	42%
0,00%	271,53	56%

Fuente: Elaboración propia.

El gráfico 5-2 muestra la sensibilización de los costos variables de los costos, reflejando en tabla 5-28.

Gráfico 5-2. Sensibilización de los costos variables



Fuente: Elaboración propia.

Como se aprecia en la tabla 5-28 y en el gráfico 5-2 al sensibilizar los costos del proyecto, se obtuvo que éstos podrían aumentar hasta un 28,45% para obtener un VAN igual a cero y aún el proyecto siga siendo rentable.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente estudio se ha logrado estimar que la ciudad Viña del Mar es un lugar ideal para los proyectos gastronómicos por ser una ciudad eminentemente turística, pero además es una ciudad que en sus diferentes actividades posee un compromiso con la vida sana y que últimamente ha demostrado interés en dar a conocer diversas ofertas de la gastronomía vegana.

Pese a esto, actualmente en la ciudad Viña del Mar, - así como ocurre en otros lugares en nuestro país -, existen pocas ofertas en el área gastronómica para satisfacer la demanda de la comunidad vegana y muchas veces ellos se ven obligados a buscar soluciones alternativas.

Por lo anterior, la propuesta de este proyecto - cuya pretensión es satisfacer parte de ese mercado insatisfecho - se percibe atractiva, debido a que se ha identificado que para la población vegana es de gran valor que un local ofrezca un servicio de comida 100% vegana. Sumado a esto, se ha identificado que los veganos suelen ir acompañados incluso por personas que no son veganos, pero que están dispuestos a consumir comida vegana.

Y si bien se ha podido estimar un crecimiento de la población en general y vegana en el tiempo, este proyecto se ha dirigido a una población que se encuentra entre el perfil socioeconómico ABC1 y C2, quienes poseen gran capacidad de compra y que en ocasiones tienden a favorecer ofertas nuevas y/o diferenciadoras.

Por lo que, desde el punto de vista de las cualidades en comento, este proyecto se percibe como una propuesta interesante.

En el análisis del estudio para determinar la factibilidad de este proyecto respecto del aspecto económico, se pudo apreciar que los flujos de caja desarrollados indican que la mejor alternativa para financiar el proyecto es solicitar un crédito en una institución bancaria por el 75% del valor de la inversión inicial. En este escenario el VAN del proyecto asciende a 271,53 UF y una TIR de 56%, considerando un periodo de recuperación de la inversión de 3 años.

Por otra parte, el proyecto puede seguir siendo rentable aun cuando las variaciones de cantidad de ventas disminuyan hasta un 36,46% y las variaciones de los costos pudiesen aumentar hasta un 28,45%.

Ambos análisis de sensibilidad demuestran la fortaleza del proyecto.

Finalmente, según la información recabada se puede afirmar que la factibilidad de implementar de una cafetería vegana en la ciudad de Viña del Mar, se presenta como un proyecto atractivo para una inversión.

BIBLIOGRAFÍA

- Historia del veganismo. <https://laguiaveg.com/historia-del-veganismo/?srsltid=AfmBOootiBvE3BWqKlNHVw4UW3xyz--cZ959WSL-4Tz9yu0axKxjDrC>.
- V-Lavel Chile. <https://www.v-label.com/cl/>.
- V-Lavel Mundial. <https://www.v-label.com/>.
- Loveveg.mx (2021, mayo 5). <https://loveveg.mx/millennials-y-generacion-z-hacia-un-mundo-libre-de-carne/>.
- “Estudio Sobre Alimentación y Productos Basados en Plantas”. Publicación de IPSOS Chile y Vegetarianos Hoy. [Descarga de archivo]. <https://www.anda.cl/wp-content/uploads/2021/09/Informe-Estudio-Sobre-Alimentacion-y-Productos-Basados-en-Plantas-Vegetarianos-Hoy-e-Ipsos.pdf>.
- Veganism by Country 2024. World Population Review (consultora independiente). <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/veganism-by-country>.
- Chile es el país con más productos veganos certificados según estudio. <https://forbes.cl/negocios/2023-11-03/chile-es-el-pais-con-mas-productos-veganos-certificados-segun-estudio> (noviembre 3, 2023).
- HAPPY COW. Servicio en línea que enumera las fuentes de comida vegana, vegetariana y saludable. <https://www.happycow.net>
- Ranking 2024, lugares con más restaurantes veganos y con opción en Latinoamérica. Publicación de Veganuary y HappyCow (septiembre de 2024). <https://veganuary.com/wp-content/uploads/2024/12/Ranking-2024-Veganuary-y-HappyCow-LATAM->. [Descarga de archivo].
- Nivel socioeconómico de la comuna de Viña del mar. Encuesta de Fundación Piensa e Ipsos (2019). <https://fundacionpiensa.cl/app/uploads/2023/10/EOP-2022.pdf>.
- Guía Restaurantes con Opciones Veganas Viña del Mar 2024.

- Rango Mediana **Empresa SII**. (Actualización: febrero 2025).
http://www.sii.cl/sobre_el_sii/nominapersonasjuridicas.html#:~:text=1er%20Rango%20Mediana%20Empresa%3A%2025.000,a%20600.000%2C00%20UF%20Anuales. [Consulta: marzo 2025].
- “Estimaciones y proyecciones 2002-2035 comuna y área urbana y rural”.
 Proyección en base a censo 2017. INE.
<https://www.ine.gob.cl/estadisticas/sociales/demografia-y-vitales/proyecciones-de-poblacion> [Consulta: noviembre 2024].
- “Perfil demográfico de la muestra por comuna. Encuesta de opinión política en la región de Valparaíso 2019. Fundación Piensa e Ipsos (2019)”.
<https://fundacionpiensa.cl/encuesta/encuesta-de-opinion-politica-2019/>.
- Captura de pantalla del mapa de ciudad de ciudad Viña del Mar, Región de Valparaíso. Fuente: Map City (2024).
- Chase, Jacobs, Aquilano (2005). “Administración de la producción y operaciones”. Editorial McGraw-Hill.
- Dirección del Trabajo. <https://www.dt.gob.cl>. [Consulta: noviembre 2024].
- Implementación de la Ley 21.561, que reduce la jornada laboral de 45 a 40 horas semanales.
<https://www.mintrab.gob.cl/40horas/#:~:text=La%20reducci%C3%B3n%20de%20la%20jornada,de%202026%3A%2042%20horas%20semanales>. [Consulta: enero 2025].
- Registro de Empresas y Sociedades.
<https://www.registrodeempresasysociedades.cl/FAQ.aspx>
- Tipos de Regímenes Tributarios
https://www.sii.cl/destacados/modernizacion/tipos_regimenes_mt.html#:~:text=Pyme%20General%3A,de%20optar%20a%20una%20simplificada.
- Comparativo de Regímenes Tributarios.
https://www.sii.cl/portales/reforma_tributaria/regimenestributario.htm
- Comisión de Hacienda de la Cámara aprueba proyecto misceláneo de simplificación regulatoria y promoción de la actividad económica.

<https://www.hacienda.cl/noticias-y-eventos/noticias/comision-de-hacienda-de-la-camara-aprueba-proyecto-miscelaneo-de-simplificacion>.

- Créditos para Pequeña Empresa.
<https://www.bancoestado.cl/bancoestado/inteditorformularios/genera.asp?datos=128>. [Consulta: noviembre 2024].
- Beta del mercado.
https://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html
- Banco Central. Tasa de interés mercado secundario, bonos en UF a 5 años.
https://si3.bcentral.cl/Siete/ES/Siete/Cuadro/CAP_DYB/MN_TASA_INTERES_09/TMS_16/T312?cbFechaInicio=2016&cbFechaTermino=2024&cbFrecuencia=ANNUAL&cbCalculo=NONE&cbFechaBase=
- Banco Central. Índice de precios selectivo de acciones IPSA.
https://si3.bcentral.cl/Siete/ES/Siete/Cuadro/CAP_ESTADIST_MACRO/MN_EST_MACRO_IV/PEM_INDBUR/PEM_INDBUR?cbFechaInicio=2021&cbFechaTermino=2024&cbFrecuencia=ANNUAL&cbCalculo=YTYPCT&cbFechaBase=

ANEXOS.

EQUIPOS DE PRODUCCIÓN (PRINCIPALES)





Inicio / GASTRONOMIA / Cafeteras / Cafetera Bar-2M La Pavoni

Cafetera Bar-2M La Pavoni

\$3.268.950 Neto

- Cafetera semi-automática.
- Conmutador de 4 posiciones.
- Grifo de salida de agua caliente.
- Válvulas vaporizadoras para preparación de capuccino 360 ° C.
- Equipada con electrobomba.
- Control electrónico de temperatura en caldera.
- Control electrónico del nivel de agua en la caldera, con válvula de sobresellado.
- Equipada con calentador de tazas, excluyendo el modelo PUB1M.
- Incluye porta filtros simples-dobles y el depurador de agua.

Figura 5-1: Cafetera Bar-2M La Pavoni

Fuente: <https://lacasita.cl/>





Molino Baratza Virtuoso+

\$267.000 IVA INC

-	1	+
---	---	---

[Añadir al carrito](#)

Comparte este producto:






Figura 5-2 Molino Baratza Virtuoso.

Fuente: <https://cafestore.cl/>

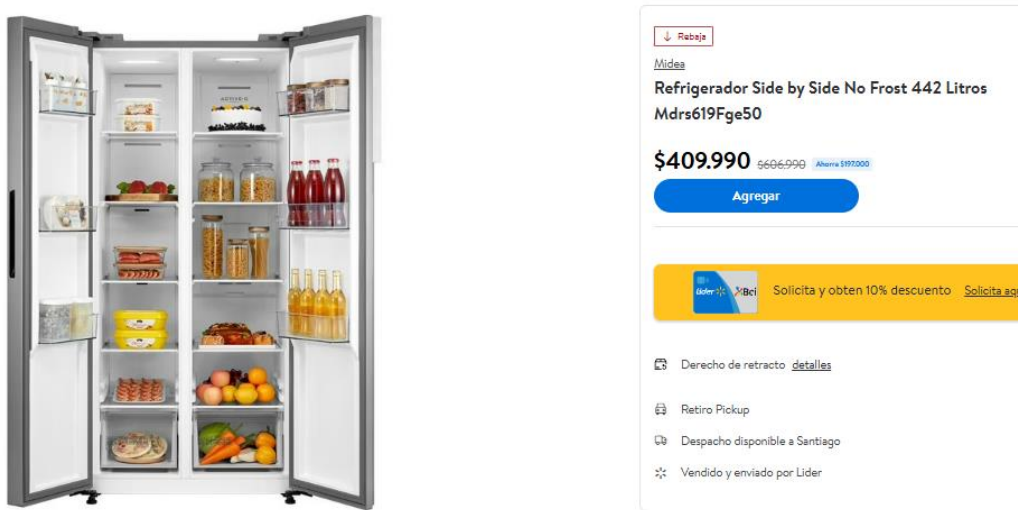


Figura 5-3: Refrigerador. Mide.
Fuente: www.lider.cl

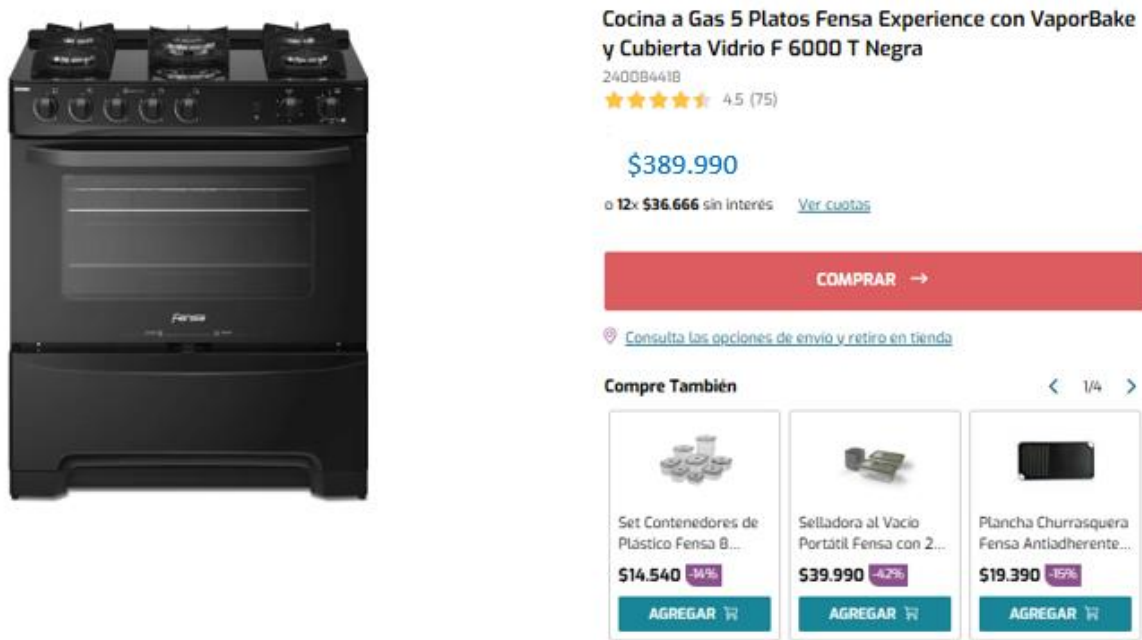


Figura 5-4: Cocina a Gas 5 Platos. Fensa.
Fuente: www.ripley.cl.



TICGAS
Horno Industrial Gas Licuado Piso 60 litros 1 Cámara

Código del producto: 125053854 | Cód. tienda: 7442643

★★★★☆ 3.3 (14) [Calificar](#)

Vendido por  Sodimac

\$293.990 

 [Envío a domicilio](#)

 [No disponible para retiro](#)

 [Stock en tienda](#)

-

1

+

Máximo 999 unidades.

Agregar al Carro

☒ Garantía extendida

☐ 1 Año

\$ 24.990

[Conocer más opciones](#)

☒ Servicios adicionales

☐ Reciclaje Línea Blanca

\$ 29.990

Figura 5-5: Horno Industrial.60 litros. Ticgas.
Fuente: www.falabella.com



FDV
CAMPANA DE PARED ELITE 60 CM 500 M3/H
FDV

SKU: 19824440

★★★★★ No reseñas

Internet

\$299.989

TARJETAZO

3 cuotas sin interés



COLOR: Acero

-

1

+

Agregar al carro

Vendido por

KITCHEN CENTER Tienda Oficial

Figura 5-6 Campana de Pared. FDV.
Fuente: www.kitchencenter.cl



VITRINA SOBREMESA MAIGAS 160 LTS

Maigas

Productos con retiro en tienda y envíos (Excepción de vestuario Línea Industrial, Rosen, InnovaMuebles y Maigas) quedan sujetas a disponibilidad de stock y fecha de despacho entre 5 a 10 días.

Para cotización y dudas llamar al +56959121128

\$639.990

Cantidad

-

1

+

Figura 5-7: Vitrina sobremesa. Maigas.

Fuente: www.mundohogar.cl

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS



ASUS

NOTEBOOK ASUS VIVOBOK GO 14 E1404

INTEL CORE I3 8 GB RAM 256 GB 14"

SKU: 2000397528345

★★★★★

17 Reseñas

Normal

Internet

T. Crédito (Ripley/Chek)

Envío rápido

~~\$449.990~~

\$389.990

\$329.990

-27%

Figura 5-8: Notebook Asus. Vivobook Go.

Fuente: www.pcfactory.cl



Jazz Audio

Mini Componente Dm-1803B

\$169.990

Agregar

Solicita y obtén 10% descuento

Figura 5-9: Mini Componente. Jazz Audio.

Fuente: www.lider.cl



JUST HOME COLLECTION

Silla PC Cajero Negro

★★★★★ 4.3 (54) [Evaluar](#)

Vendido por Sodimac

Características principales

- ◊ Marca: Just Home Collection
- ◊ Modelo: Cajero
- ◊ Ancho: 44 cm
- ◊ Dimensiones: 44 x 125 x 61 cm
- ◊ Alto: 125 cm

[Ver más](#)

\$49.990 / Unidad

-29%

\$69.990 / Unidad

Acumula hasta 333 CMR Puntos

-

1

+

Máximo 999 unidades.

Agregar al carro

Envío a domicilio

Retiro en un punto

Stock en tienda

Añade servicios adicionales

☐ INST ARMADO DE SILLAS \$14.990

Figura 5-10: Silla Escritorio Cajero.

Fuente: www.sodimac.cl