

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

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA "AMARTE Y CAFÉ"

Trabajo de Titulación para optar al Título Profesional
de Ingeniero de Ejecución en GESTIÓN INDUSTRIAL

Alumno:

Javiera Antonia Alagic Le-fort

Profesor Guía:

Sr. Ricardo Cahe Cabach

2024

RESUMEN

KEYWORDS: CAFÉ – TÉ – CAFETERÍA – MAITENCILLO – CREACIÓN – REPOSTERÍA

En el presente trabajo de título, se analizará un estudio de Prefactibilidad para la creación de la empresa “Amarte y Café”, una cafetería que se ubicará en el sector de Maitencillo, Puchuncaví que ofrecerá productos como té y café en diversas variedades junto con repostería casera realizada en el mismo local. La cafetería se enfocará principalmente en los locatarios Maitencillo y en las personas que visitan esta playa.

En el capítulo N°1 del presente trabajo se presenta el proyecto con todos los antecedentes que lo respaldan, se detallan objetivos generales y específicos y como impactaría el proyecto en este sector de forma económica, social, cultural y ambiental. El proyecto influiría positivamente ya que puede incrementar la economía de la zona, apoyar la cultura y artistas de Maitencillo, proteger y cuidar el medio ambiente con sus productos reciclables. Además, en este capítulo se especifican los indicadores que se utilizaran para realizar el estudio de prefactibilidad al final de este trabajo de investigación.

En el siguiente capítulo n°2 se definen los productos que ofrecerá la cafetería principalmente su repostería casera (diferentes tipos de kuchen, cheese cake, pie de limón y carrot cake), diferentes variedades de café y té de marcas Lucaffe y Adagio Teas respectivamente, y por el lado de los bebestibles fríos se encuentran las gaseosas de marca Coca-Cola, aguas (Vital) y jugos de pulpa Guallarauco. Luego se determina la demanda, gracias a la fórmula de muestreo se obtiene el número de muestra y se realiza una encuesta y con los datos obtenidos del SERNATUR, se estima una demanda anual. Posteriormente, se realiza un análisis de oferta y precio que se determina versus a la competencia que tendría la nueva cafetería, se realiza también un análisis FODA y Marketing Mix, en los cuales se obtiene información relevante para el negocio. Por último, en este capítulo también se realiza un análisis de localización, en el cual se determina la ubicación de la cafetería y los beneficios del sector en el cual estará localizada.

Durante el capítulo 3, se ilustra el Diagrama de Flujo y Lay-Out de “Amarte y Café”, definiendo sus instalaciones y procesos productivos. Se determinan los equipos, materiales, insumos y productos necesarios para llevar a cabo el proyecto de la cafetería. Gracias a la definición de equipos eléctricos, se obtiene el consumo de energía mensual y anual de “Amarte y Café”. Se identifican otros costos como, guardia nocturno, arriendo de local, vestimenta de personal y el arriendo de la máquina Transbank. Se consideran también, los gastos de puesta en marcha necesarios para la remodelación y ajustes del local para instalar todo lo requerido en una cafetería. Con los datos obtenidos anteriormente se calcula el capital de Trabajo, para revisar el mes con mayor saldo negativo. También, se considera un 10% de Costos imprevistos considerando la inversión inicial de equipos, máquinas y vestimenta de personal, el capital de trabajo y la Puesta en Marcha, obteniendo posteriormente la inversión inicial final de 618,47 UF.

En el capítulo 4, se describen todos los aspectos administrativos, legales, financieros y ambientales que debe cumplir la cafetería. En el ámbito administrativo se describen los cargos y perfiles del personal de “Amarte y Café”, y también se definen las estructuras organizativas. Luego en el área legal, se menciona toda la documentación legal y notarial necesaria para instalar una cafetería, en ellas se destacan las resoluciones sanitarias, patentes comerciales, iniciación de actividades, etc. En el siguiente punto Societario, se determina el tipo de sociedad con el cual se creará “Amarte y Café” y cuáles son los pasos para su implementación. Además, se determinan los tipos de impuestos que aplican en el proyecto y cuáles son sus tasas. Finalmente, se mencionan los tipos de financiamiento que podrá optar la cafetería.

En el capítulo 5, se detallan las condiciones para las evaluaciones del proyecto: un horizonte de evaluación de 5 años; la tasa de descuento se determina mediante la fórmula que combina la tasa libre de riesgo y la prima por riesgo, resultando en un 11,05%; se utiliza la UF con un valor de \$36.330 pesos chilenos al 18 de octubre de 2023; se aplicó una tasa de primera categoría del 27%; se consideró un 15% del valor residual de los activos al final del horizonte de evaluación; y se empleó el modelo de depreciación acelerada para este proyecto.

Bajo estos parámetros, se llevaron a cabo las evaluaciones del proyecto con diferentes porcentajes de financiamiento externo (25%, 50% y 75%), concluyendo que la opción más rentable es la del 75% de financiamiento a través del Banco Estado. Del flujo seleccionado se obtiene 1.421,6 UF de VAN, un TIR de 183% y el PRI es en el año 1. Finalmente, se realizó un análisis de sensibilidad de los egresos totales y la demanda para comprender la variabilidad y su impacto en el proyecto.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN	2
1. DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN	3
1.1 DIAGNÓSTICO	3
1.1.1 Antecedentes Generales y Específicos del Proyecto	3
1.1.2 Objetivos del Proyecto	4
1.1.2.1 Objetivo General.....	4
1.1.2.2 Objetivo Específicos.....	5
1.1.3 Antecedentes Cualitativos.....	5
1.1.4 Contexto	7
1.1.5 Tamaño del Proyecto	7
1.1.6 Impacto relacionado con el proyecto	8
1.1.6.1 Impacto económico	8
1.1.6.2 Impacto social y cultural.....	9
1.1.6.3 Impacto ambiental.....	9
1.2 METODOLOGÍA	9
1.2.1 Definición de situación sin proyecto	9
1.2.2 Definición de situación con proyecto.....	10
1.2.3 Análisis de Separabilidad.....	10
1.2.4 Método para medición de beneficios y costos	11
1.2.5 Indicadores	11
1.2.6 Criterios de evaluación.....	13
1.2.7 Estructura de evaluación del proyecto	13
CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DEL MERCADO	15
2. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO	16
2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	16
2.1.1 Bebestibles	16
2.1.2 Alimentos	18
2.2 ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA	18
2.2.1 Población Total de Puchuncaví	18

2.2.2	Parámetros para la encuesta	20
2.2.3	Encuesta	22
2.2.4	Determinación de Demanda	28
2.2.5	Capacidad Productiva.....	30
2.2.6	Proyección de Demanda	31
2.3	VARIABLES QUE AFECTAN A LA DEMANDA	32
2.4	ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA.....	33
2.4.1	Competencia	33
2.5	COMPORTAMIENTO DEL MERCADO	34
2.5.1	Análisis interno.....	35
2.5.2	Análisis Externo	35
2.5.3	FODA Estratégico.....	36
2.6	DETERMINACIÓN DE NIVELES DE PRECIOS Y PROYECCIONES.....	37
2.7	ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN	39
2.8	ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN	41
CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA		43
3.	ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA.....	44
3.1	DESCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS	44
3.1.1	Proceso Productivo	44
3.1.2	Proceso de Atención al Cliente.....	46
3.2	DIAGRAMA DE FLUJO.....	48
3.3	SELECCIÓN DE EQUIPOS	50
3.4	PROYECTOS COMPLEMENTARIOS	54
3.5	LAY-OUT	54
3.6	DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.....	56
3.7	CONSUMOS DE ENERGÍA.....	59
3.7.1	Consumo de Electricidad	59
3.8	PROGRAMA DE TRABAJO, TURNOS Y GASTOS EN PERSONAL	60
3.8.1	Programa de Trabajos y Turnos	60
3.8.2	Gastos en Personal.....	61
3.9	INVERSIONES EN EQUIPO Y EDIFICACIONES	62
3.9.1	Equipos y Materiales	62

3.9.2	Vestimenta Personal	62
3.10	OTROS COSTOS	62
3.10.1	Arriendo.....	62
3.10.2	Guardia nocturno	63
3.10.3	Máquina Transbank.....	63
3.11	INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO.....	64
3.12	COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	65
3.13	COSTOS IMPREVISTOS	67
3.14	TABLA DE RESUMEN DE LA INVERSIÓN INICIAL	68
CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA, FINANCIERA Y AMBIENTAL.....		69
4.	ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA, FINANCIERA Y AMBIENTAL.....	70
4.1	ADMINISTRATIVA.....	70
4.1.1	Personal.....	70
4.1.2	Estructura Organizacional	71
4.1.3	Sistemas de Información administrativos	71
4.1.4	Personal Administrativo, Cargos, Perfiles y Sueldos	72
4.2	LEGAL	72
4.2.1	Marco legal vigente nacional	73
4.2.2	Políticas de Desarrollo industrial.....	73
4.2.3	Aspectos legales del giro de un proyecto	73
4.2.3.1	Constitución de una sociedad.....	74
4.2.3.2	Iniciación de actividades.....	74
4.2.3.3	Resolución Sanitaria	74
4.2.3.4	Patente Comercial	75
4.2.3.5	Incentivos.....	76
4.2.3.6	Aspectos laborales.....	76
4.2.3.7	Costos asociados al cumplimiento de la legislación vigente	77
4.3	SOCIETARIA.....	77
4.3.1	Relación entre los inversionistas.....	77
4.3.2	Estructura Societaria	77
4.3.3	Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria	78

4.4	TRIBUTARIA.....	78
4.4.1	Sistema Tributario	78
4.4.2	Impuesto a la renta	78
4.4.3	Impuesto al Valor Agregado (IVA).....	79
4.5	FINANCIERA	79
4.5.1	Fuentes de financiamiento.....	79
4.5.2	Instituciones Crediticias	80
4.5.3	Leasing.....	82
4.5.4	Costos de financiamiento.....	82
4.6	AMBIENTAL.....	83
CAPÍTULO 5: EVALUACIÓN ECONÓMICA		84
5.	EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	85
5.1	CONSIDERACIONES A UTILIZAR	85
5.1.1	Horizonte del proyecto.....	85
5.1.2	Tasa de Descuento	85
5.1.2.1	Tasa libre de riesgo	86
5.1.2.2	Tasa de rentabilidad de mercado	87
5.1.2.3	Beta.....	87
5.1.2.4	Cálculo de la tasa de descuento	87
5.1.3	Moneda a utilizar	88
5.1.4	Impuestos.....	89
5.1.5	Valor Residual.....	89
5.1.6	Depreciaciones	90
5.1.7	Reinversiones	92
5.1.8	Valor Libro	93
5.1.9	Ingresos del proyecto.....	93
5.1.10	Egresos del Proyecto	93
5.2	PROYECTO PURO	94
5.3	PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO	95
5.3.1	Flujo de Caja con 25% de financiamiento externo.....	96
5.3.2	Flujo de Caja con 50% de financiamiento externo.....	97
5.3.3	Flujo de Caja con 75% de financiamiento externo.....	99

5.4	RESUMEN INDICADORES ECONÓMICOS	101
5.5	SENSIBILIZACIONES.....	101
5.5.1	Sensibilización de costos fijos y variables	101
5.5.2	Sensibilización de demanda	102
5.5.3	Determinación de puntos de corte	103
	CONCLUSIÓN	104
	BIBLIOGRAFÍA	105
	ANEXOS.....	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1.	Rango de Viajes a cada Región de Chile 2023	6
Tabla 2-1.	Lista de Bebestibles ofrecidos en "Amarte y Café"	17
Tabla 2-2.	Alimentos ofrecidos en "Amarte y Café"	18
Tabla 2-3.	Población por Grupos de Edad Puchuncaví.....	19
Tabla 2-4.	Número de Pernoctaciones Totales Mensuales en Puchuncaví año 2017	19
Tabla 2-5.	Proyección de población total que habita y vista la comuna de Puchuncaví hasta el año 2023.....	20
Tabla 2-6.	Proyección total de Población objetivo de Puchuncaví hasta el año 2027	20
Tabla 2-7.	Valores para la variable "K"	22
Tabla 2-8.	Parámetros cálculo de Muestra	22
Tabla 2-9.	Población objetivo en base a los resultados de la Pregunta 1 de Encuesta.	28
Tabla 2-10.	Población objetivo en base a los resultados de la Pregunta 5 de Encuesta.	29
Tabla 2-11.	Población objetivo luego de resultados de Pregunta 11 de Encuesta.	29
Tabla 2-12.	Estimación de Consumidores diarios en "Amarte y Café".	29
Tabla 2-13.	Demanda anual año 2023 estimada en la cafetería según temporada alta por local abierto	30
Tabla 2-14.	Demanda Futura.....	31
Tabla 2-15.	Precios de Competencias de la cafetería.	34
Tabla 2-16.	Precios de productos de "Amarte y Café"	38

Tabla 2-17. Precios de "Amarte y Café".	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 3-1. Equipos y Maquinarias de "Amarte y Café"	51
Tabla 3-2. Materiales de "Amarte y Café"	52
Tabla 3-3. Equipos y Maquinarias de la Terraza de "Amarte y Café"	53
Tabla 3-4. Equipos y Maquinarias para el Baño de "Amarte y Café"	54
Tabla 3-5. Tabla Total Activos Fijos de "Amarte y Café"	54
Tabla 3-6. Insumos Bebestibles de "Amarte y Café"	56
Tabla 3-7. Insumos de Repostería y Sándwiches de "Amarte y Café".	57
Tabla 3-8. Bebidas, Aguas y Jugos de "Amarte y Café".	58
Tabla 3-9. Costo Variable Total Insumos.	58
Tabla 3-10. Insumos de Limpiezas de "Amarte y Café".	58
Tabla 3-11. Total Insumos de Limpiezas.	59
Tabla 3-12. Consumo de Electricidad en "Amarte y Café"	60
Tabla 3-13. Remuneraciones de "Amarte y Café"	61
Tabla 3-14. Costo Total Remuneraciones de "Amarte y Café".	61
Tabla 3-15. Costo en Vestimenta de "Amarte y Café".	62
Tabla 3-16. Costo de Arriendo Local de "Amarte y Café".	63
Tabla 3-17. Gasto de Guardia Nocturno en "Amarte y Café".	63
Tabla 3-18. Cotización de Costos de Máquina Transbank.	64
Tabla 3-19. Costo Total Anual Transbank de "Amarte y Café".	64
Tabla 3-20. Capital de Trabajo de "Amarte y Café".	65
Tabla 3-21. Materiales y Mano de Obra para Remodelación de Local "Amarte y Café".	66
Tabla 3-22. Marketing y Publicidad para Inauguración de "Amarte y Café".	66
Tabla 3-23. Gastos Administrativos de "Amarte y Café".	67
Tabla 3-24. Otros Costos Puesta en Marcha.	67
Tabla 3-25. Total Costos Puesta en Marcha.	67
Tabla 3-26. Costos Imprevistos de "Amarte y Café".	68
Tabla 3-27. Tabla Resumen de Inversión Inicial	68
Tabla 4-1. Definición de Cargos y Perfil de personal de "Amarte y Café".	72

Tabla 4-2. Tipos de Financiamiento del Banco Santander.	80
Tabla 4-3. Tasas Vigentes Créditos Comerciales Banco Santander.	81
Tabla 4-4. Tasas Comerciales del Banco Estado.....	81
Tabla 5-1. Tasa Libre de Riesgo.	86
Tabla 5-2. Tasa de Rentabilidad de Mercado.....	87
Tabla 5-3. Prima por Riesgo.	88
Tabla 5-4. Tasas de Impuesto Primera Categoría SII.....	89
Tabla 5-5. Valor Residual de "Amarte y Café".....	90
Tabla 5-6. Vida útil y Depreciación Acelerada de Activos Fijos.....	91
Tabla 5-7. Depreciación Anual de cada equipo de "Amarte y Café".....	92
Tabla 5-8. Ingresos de "Amarte y Café" (UF).....	93
Tabla 5-9. Egresos del Proyecto (UF).....	94
Tabla 5-10. Flujo Puro de Proyecto.	95
Tabla 5-11. Resultados Indicadores Flujo Puro.	95
Tabla 5-12. Amortización de Flujo con 25% de Financiamiento Externo.	96
Tabla 5-13. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 25% de Financiamiento Externo.	97
Tabla 5-14. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 25% de Financiamiento Externo.	97
Tabla 5-15. Amortización de Flujo con 50% de Financiamiento Externo.	98
Tabla 5-16. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 50% de Financiamiento Externo.	98
Tabla 5-17. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 50% de Financiamiento Externo.	99
Tabla 5-18. Amortización de Flujo con 50% de Financiamiento Externo.	99
Tabla 5-19. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 75% de Financiamiento Externo.	100
Tabla 5-20. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 75% de Financiamiento Externo.	100
Tabla 5-21. Resumen indicadores económicos.....	101
Tabla 5-22. Sensibilización de Costos Fijos y Variables.....	102
Tabla 5-23. Sensibilización de la Demanda.	103

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 2-1. Frecuencia de Viajes a Maitencillo.	23
Gráfico 2-2. Rango de Edad de Encuestados.....	23
Gráfico 2-3. Consumo de algún refresco o alimento en la playa.	24
Gráfico 2-4. Tipos de Refrescos que consumen los encuestados en la playa.	24
Gráfico 2-5. Tipos de Alimentos que consumen los encuestados en la playa.	25
Gráfico 2-6. Horarios en que los Encuestados prefieren visitar una Cafetería en la playa	25
Gráfico 2-7. Factores más importantes para elegir una cafetería en la playa por los encuestados.	26
Gráfico 2-8. Clima de preferencia de los encuestados al elegir una cafetería.	26
Gráfico 2-9. Preferencia de los clientes de visitar una cafetería en la playa al aire libre.	27
Gráfico 2-10. Cuanto está dispuesto pagar por un bebestible junto a un pastel casero.	27
Gráfico 2-11. Frecuencia en que consumen productos de una cafetería en la estadía en la playa de los encuestados.	28
Gráfico 2-12. Proyección de la Demanda. Fuente: Elaboración Propia	31
Gráfico 4-1. Estructura Organizacional de "Amarte y Café"	71
Gráfico 5-1. Sensibilización de Costos Fijos y Variables.....	102
Gráfico 5-2. Sensibilización de la Demanda.	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1. Tazas de Té y Café	3
Figura 1-2. Foto de Maitencillo.	4
Figura 2-1. Mapa de Maitencillo.	40
Figura 2-2. Mapa de Cafetería "Amarte y Café"	40
Figura 3-1. Diagrama de Flujo Recepción y Almacenamiento de Materias Primas.	48
Figura 3-2. Diagrama atención al Cliente.	49
Figura 3-3. Lay-Out de "Amarte y Café"	55

ÍNDICE DE ECUACIONES

Ecuación 1-1. Valor Actual Neto (VAN)	12
Ecuación 1-2. Índice de Valor Actual Neto (IVAN).	12
Ecuación 1-3. Período de Recuperación de la Inversión (PRI)	12
Ecuación 1-4. Tasa Interna de Retorno (TIR).....	12
Ecuación 2-1. Ecuación de Muestra Representativa	21
Ecuación 2-2. Ecuación número de muestra para realizar Encuesta.	22
Ecuación 5-1. Tasa de Descuento.....	86
Ecuación 5-2. Tasa de Descuento aplicada en cafetería "Amarte y Café".	87
Ecuación 5-3. Tasa de Descuento en base a la Prima de Riesgo.	88

SIGLAS Y SIMBOLOGÍAS

- SIGLAS

UF: Unidad de fomento

VAN: Valor actual neto

IVAN: Índice valor actual neto

TIR: Tasa interna de retorno

PRI: Período retorno de inversión

INE: Instituto Nacional de Estadística

SERNATUR: Servicio Nacional de Turismo

SII: Servicio Impuestos Internos

IVA: Impuesto al valor agregado

IPSA: Índice de Precios Selectivo de Acciones

CAPM: Capital Asset Pricing Model

- SIMBOLOGÍA

KG: Kilogramos

Gr: Gramos

M2: Metros Cuadrado

°C: Grados Celsius

Lt: Litro

CC: Centímetros cúbicos

INTRODUCCIÓN

El café es una infusión que se obtiene de la semilla de un arbusto denominado Cafeto, es uno de los productos más populares y comercializados a nivel mundial, debido a su aroma y estimulante que tiene gracias a la cafeína. Por otro lado, el té es el resultado de infusionar hojas de la planta del té (*Camellia sinensis*), el cual es un producto indispensable en los hogares de muchas personas a nivel mundial. El café y el té están dentro de los tres productos más consumidos por las personas, además del agua. Y justamente los dos necesitan del agua para su preparación.

A pesar de que son bebestibles que se pueden preparar y consumir en los hogares, las personas han adquirido la costumbre de frecuentar cafeterías para conseguir estos productos con una calidad superior a la preparada en sus casas y tener la posibilidad de acompañarlos con tortas, pasteles y/o sándwiches. Además, estos locales ofrecen momentos de reuniones entre amigos y familiares, ya que el café y el té son productos considerados altamente sociales.

Las personas que visitan las playas, además de disfrutar la arena y el mar, acuden a distintos locales de comida y uno de ellos es la cafetería, en el cual pueden compartir momentos luego de la playa o simplemente llevarse un café o té para salir a caminar a la arena.

Maitencillo es un pueblo de la comuna Puchuncaví ubicado en la Quinta Región de Chile, es muy conocido por sus playas en las que se practican deportes como el Surf, Stan Up Paddle y otras actividades enseñadas por una variedad de Escuelas de Surf ubicadas en la playa. Además, existe una variedad de locales, tanto de comida como de locales comerciales que venden diferentes estilos de ropa de marcas reconocidas, decoración de casa, joyas, etc.

Todos los puntos mencionados anteriormente, hacen que Maitencillo sea una playa muy popular y que cada día reciba más visitantes, principalmente durante los días festivos, vacaciones de invierno y verano.

CAPÍTULO 1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

1. DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

En el primer capítulo, se llevará a cabo un exhaustivo diagnóstico que abarcará los antecedentes generales, específicos y cualitativos del proyecto. Se detallará la evolución de la tendencia en el consumo de café y té, así como la elección estratégica del sector destinado para la instalación de la cafetería. Además, se expondrán de manera clara y concisa los objetivos generales y específicos que guiarán el desarrollo del proyecto, considerando de manera integral los diversos impactos que incidirán directamente en su ejecución. Se describirán los métodos y enfoques específicos que se emplearán para medir la efectividad del proyecto, haciendo uso de indicadores clave, análisis detallados y criterios de evaluación bien definidos.

1.1 DIAGNÓSTICO

1.1.1 Antecedentes Generales y Específicos del Proyecto

En la actualidad la tendencia en el consumo del café y el té ha ido aumentando durante los años, los consumidores son cada día más exigentes y reclaman calidad en su preparación. Las cafeterías han tenido que actualizar su portafolio ofreciendo nuevas variedades, nuevos orígenes, niveles de alturas de cosecha, orgánicos, sabor, aroma, entre otros, para poder posicionarse atractivamente en el mercado (ver figura 1-1).



Fuente: El Español

Figura 1-1. Tazas de Té y Café

La demanda de cafeterías y restaurantes en general en Chile ha ido incrementando, los clientes visitan diariamente estos locales para consumir sus productos. Muchas de las personas que visitan lugares fuera de Santiago en sus vacaciones asisten a estos establecimientos de alimentos, lo cual aumenta la demanda de restaurantes y cafeterías, principalmente en las playas de Chile.

Maitencillo está a un poco más de 160 km de Santiago, tiene alrededor de 20.000 habitantes la comuna de Puchuncaví durante todo el año, pero en temporada de Vacaciones y días festivos incrementa considerablemente el número de habitantes, ya que esta comuna cada vez gana más popularidad y ofrece una gran variedad de alojamientos, restaurantes, deportes y actividades para las personas que visitan este lugar (ver Figura 1-2).



Fuente: Visit Chile

Figura 1-2. Foto de Maitencillo.

En base a los antecedentes revisados anteriormente, se decide evaluar un estudio de Prefactibilidad para instalar una Cafetería en la localidad de Maitencillo.

1.1.2 Objetivos del Proyecto

1.1.2.1 Objetivo General

Creación de una Cafetería en la localidad de Maitencillo, Puchuncaví.

1.1.2.2 Objetivo Específicos

- Elaborar productos de repostería propios de una excelente calidad y ofrecer marcas de café y té altamente reconocidas en la localidad de Maitencillo.
- Identificar el mercado objetivo interesado en el consumo del café y té.
- Analizar los antecedentes generales del proyecto.
- Analizar metodología y criterios de evaluación para el estudio de Prefactibilidad.
- Analizar las fuerzas de demanda, oferta y precio mediante una matriz de estudio de mercado.
- Identificar la adquisición de equipos, insumos y productos necesarios para el desarrollo proyecto y los procesos involucrados.
- Analizar el marco legal del proyecto.

1.1.3 Antecedentes Cualitativos

Chile se ha posicionado como el tercer país de la región que más toma café, detrás de Colombia y Brasil, aumentando su consumo en un 175% entre 2011 y 2018, proyectando un 98% a finales del año 2024. La Organización Internacional del café (OIC) indica que los chilenos tienen un consumo promedio de 0,4 tazas al día y 0,75 kg per cápita (Publimetro, 2021).

La tendencia del té no ha quedado atrás de esta nueva dinámica, en un estudio realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el año 2018, Chile se sitúa en el número 15 de los mayores consumidores en todo el mundo y es el principal de Latinoamérica. El té pertenece a la cultura de los chilenos, y es indispensable su consumo diario. A pesar de que el té negro es un clásico y el más vendido en este país, en la actualidad los consumidores se han atrevido a probar diferentes variedades, ganando popularidad el Té Chai, Té Verde, Té Rojo, entre otros.

En Chile, la mayor población de habitantes se concentra en su capital Santiago. Sin embargo, cada día son más las personas que viajan fuera de Santiago durante sus fines de semanas, vacaciones y días feriados, a otras regiones para descansar. Además, producto de la

pandemia hay algunos habitantes que se han ido a vivir fuera de la región Metropolitana, gracias a la tendencia del teletrabajo. Según un estudio de la Universidad del Desarrollo el 29,8% de las personas que decidieron trasladarse desde Santiago, lo realizaron a la región de Valparaíso.

Por otro lado, cabe mencionar que la región de Valparaíso es una de las regiones que más visitas tiene durante las vacaciones, según estudios realizados durante las últimas vacaciones del año. Esta región alcanza una alta popularidad versus el resto del país.

En la siguiente Tabla 1-1 se puede visualizar la cantidad de viajes que se realizan a la región de Valparaíso en un período de vacaciones de este año 2023.

Tabla 1-1. Rango de Viajes a cada Región de Chile 2023

Región Destino	Rango de viajes	Región Destino	Rango de viajes
1. Valparaíso	561.382 - 653.193	9. Antofagasta	91.955 - 106.994
2. Metropolitana	467.117 - 543.511	10. Maule	88.088 - 102.494
3. La Araucanía	248.415 - 289.041	11. Ñuble	81.329 - 94.630
4. O'Higgins	199.022 - 231.571	12. Tarapacá	65.881 - 76.656
5. Biobío	197.664 - 229.990	13. Atacama	56.301 - 65.509
6. Coquimbo	192.964 - 224.522	14. Arica y Parinacota	25.360 - 29.507
7. Los Lagos	177.432 - 206.450	15. Magallanes	22.429 - 26.097
8. Los Ríos	106.220 - 123.592	16. Aysén	18.538 - 21.570
Total: 2.600.097 - 3.025.327			

Fuente: SERNATUR

Además, la proyección de la población en Puchuncaví, comuna en la que está situada la localidad de Maitencillo, tiene un favorable crecimiento al año 2023.

En Maitencillo existen alrededor de 20 cafeterías a lo largo de la localidad, algunas se encuentran ubicadas cercanas a la playa y otras distribuidas cerca de la carretera, y en toda la comuna de Puchuncaví hay un total de 35 cafeterías.

1.1.4 Contexto

Ante la popularidad que tiene cada día el consumo del café y el té, se considera oportuno implementar una Cafetería que ofrezca estos productos en sus distintas variedades, además de productos de repostería casera que se elaborarán en el mismo establecimiento.

También, se considera que la localidad de Maitencillo es un conveniente lugar para implementar la Cafetería “Amarte y Café”, ya que en base a lo revisado diversas personas viajan fuera de Santiago a visitar este lugar. Además, hay muchas personas que desde otras playas o lugares visitan durante el día Maitencillo, ya que concentra una mayor cantidad de comercio, de hecho, es la única comuna del sector que tiene Supermercados, tres en total incluyendo el nuevo Jumbo que se inauguró este año.

1.1.5 Tamaño del Proyecto

El tamaño del proyecto de la cafetería “Amarte y Café” dependerá de varios factores que influirán en su tamaño:

- Ubicación: Estará en una zona residencial de Maitencillo.
- Tipo de Cafetería: Tendrá como servicio café, té y productos de repostería para llevar y para servir en la mesa. Por lo tanto, debe contar con una terraza con mesas para cubrir este último servicio a sus clientes.
- Capacidad: El tamaño de “Amarte y Café” estará directamente relacionado con la demanda estimada más adelante en esta investigación, para analizar cuantos clientes visitarían la cafetería anualmente. Además, la cafetería contará con 9 mesas de 4 personas, por lo tanto, pueden asistir 45 personas simultáneamente al local.
- Menú: Productos que la Cafetería ofrecerá en su menú. Como ya se ha mencionado, además de las maquinarias para elaborar té y café, también se necesitará una cocina con todo lo adecuado para elaborar los productos de repostería.
- Diseño: Como “Amarte y Café” se encontrará ubicado en la playa, tendrá un espacio interior en el que estará la cocina, vitrina y maquinaria para preparar los productos; y, por

otro lado, está el espacio exterior, en el que se encontrará la terraza con mesas y sillas para el consumo en local.

- Presupuesto: El presupuesto que debe contar mínimo la cafetería debe cubrir los costos de equipos y maquinarias necesarios para el funcionamiento de “Amarte y Café”, se debe contar con mesas, sillas, vitrinas, materiales e insumos. Por otro lado, también debe cubrir el sueldo de las personas que trabajaran directamente en la cafetería. Además, también es necesario costear los gastos de arriendo y electricidad mensuales que tendrá “Amarte y Café”.
- La inversión inicial que se requerirá es de \$16.000.000 aproximadamente, equivalente a 424 UF. Teniendo en cuenta todos los factores revisados anteriormente.

1.1.6 Impacto relacionado con el proyecto

1.1.6.1 Impacto económico

La cafetería “Amarte y Café” generará oportunidades de empleo a los habitantes de Maitencillo, ya que son necesarios algunos puestos en la cafetería necesarios para la elaboración de los productos y el servicio a los clientes.

Además, tener una cafetería en este sector puede atraer a más personas al lugar, aumentando la actividad económica de la zona, ya que estos clientes pueden visitar otros comercios como supermercados y restaurantes.

La cafetería tendrá que pagar impuestos sobre ventas y tasas municipales que contribuirán al ingreso fiscal local de la Municipalidad de Puchuncaví.

Para algunas materias primas, se tendrán que suministrar a través de proveedores locales aumentando y apoyando la economía dentro del sector.

1.1.6.2 Impacto social y cultural

Como se mencionó en el punto de impacto económico, que la cafetería “Amarte y Café” pueda generar oportunidades de empleo, también se considera un punto social para los habitantes de Maitencillo.

Además, este local se puede convertir en un punto de encuentro de los clientes y habitantes de Maitencillo, donde las personas pueden sociabilizar y establecer conexiones en la cafetería. Principalmente en la playa que se generan más momentos de encuentros.

También la cafetería puede organizar eventos de música en vivo o alguna actividad cultural para enriquecer la vida social del sector y de esta manera, atraer más clientes esos días especiales. Además, puede apoyar a artistas locales para exhibir sus obras de arte.

1.1.6.3 Impacto ambiental

La cafetería debe tener una estricta conciencia con el medioambiente, preocuparse de que sus residuos sean desechados correctamente en la basura, ya que si esto no se gestiona adecuadamente puede contaminar directamente la playa y el entorno marino. Por lo que “Amarte y Café” estará comprometido con tener todo lo necesario para botar sus residuos donde corresponda y utilizar materiales reutilizables o compostables, para promover el reciclaje.

Para el funcionamiento adecuado de una cafetería es necesaria la utilización del agua, tanto para preparar sus productos como para lavar los utensilios. Por lo que “Amarte y Café” se comprometerá a una consciente utilización del agua para no desperdiciar este recurso, que además es escaso en esta playa que aún no cuenta con agua potable.

1.2 METODOLOGÍA

1.2.1 Definición de situación sin proyecto

Como se mencionó anteriormente, en Puchuncaví hay alrededor de 35 cafeterías, todas ubicadas en diferentes zonas. A pesar de que existan varios comercios que abarcan este rubro,

durante las vacaciones y festivos en esta zona colapsan los locales y no alcanzan a cubrir las necesidades de todos los visitantes.

También es importante mencionar que la mayoría de las cafeterías en Maitencillo no elaboran sus propios productos de reposterías, es decir, venden productos envasados. Y, además, algunas de ellas venden té y café de máquinas, y no ofrecen un servicio a la mesa.

Cabe recalcar también que Puchuncaví es la única comuna del sector que cuenta con Supermercados, entonces muchos de los habitantes de Zapallar, Cachagua u otros lugares cercanos visitan diariamente Maitencillo ya que tiene muchos más lugares populares que ofrecen diferentes tipos de actividades, como el surf, restaurantes, playas grandes con actividades, bares, discotecas, etc.

1.2.2 Definición de situación con proyecto

La implementación de “Amarte y Café” permitirá ofrecer a los visitantes de Maitencillo productos de reposterías realizados en el mismo establecimiento, cafés y té de alta calidad y diferentes variedades para poder abarcar todas las preferencias de los consumidores.

Además, gracias a la nueva cafetería las personas tendrán una nueva opción para recurrir si un establecimiento se satura producto de los números visitantes en la zona.

La cafetería puede ser un gran complemento con las actividades que se ofrecen en Maitencillo ya que, al estar cercana a la playa, se puede complementar con el surf, los paseos en la arena y otras actividades que se realizan en el sector.

1.2.3 Análisis de Separabilidad

En el presente estudio no se considerarán separabilidad de proyecto, dado que no existen subproyectos vinculados.

1.2.4 Método para medición de beneficios y costos

La rentabilidad y beneficios de “Amarte y Café” estarán dados por la venta de productos tanto en el consumo en el local como los productos para llevar, dependiendo directamente del número de clientes que visitarán la cafetería. En el flujo de caja serán determinados como Ingresos.

Por otro lado, los costos se verán reflejados en la inversión, costos fijos y costos variables:

- Inversión: Equipos, Maquinarias, Remodelación de instalaciones, Puesta en marcha, Capital de Trabajo y Costos imprevistos.
- Costos Fijos: Remuneraciones, Mantenciones y Energía, Internet, Arriendo y Gastos comunes.
- Costos Variables: Compras de insumos, materias primas y materiales necesarios para la elaboración de productos de la cafetería.

Estos ingresos y costos serán evaluados en el flujo de caja con un horizonte de evaluación de 5 años.

1.2.5 Indicadores

Los indicadores de caja son herramientas utilizadas para evaluar proyectos de inversión, gracias ellas se puede determinar su rentabilidad y tomar una decisión en base a sus resultados. Cada uno de estos indicadores tiene un propósito específico, a continuación, se detalla cada herramienta:

- Valor Actual Neto (VAN): el VAN es una medida que representa el valor del dinero actual que producirá el proyecto en el futuro, a una tasa de interés y un periodo determinado. Establece la rentabilidad de un proyecto. La fórmula del VAN es la siguiente:

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

Fuente: Economipedia

Ecuación 1-1. Valor Actual Neto (VAN)

- Índice de Valor Actual Neto (IVAN): corresponde a la relación entre la ganancia expresada en el VAN y la inversión inicial.

$$IVAN = \frac{VAN}{I}$$

Fuente: Economipedia

Ecuación 1-2. Índice de Valor Actual Neto (IVAN).

- PRI (Período de Recuperación de la Inversión): corresponde al tiempo necesario para recuperar la inversión inicial en base al flujo de caja. Se utiliza para conocer cuánto tiempo llevará al proyecto recuperar la inversión. La fórmula para calcular el PRI es la siguiente:

$$PRI = \frac{I_0}{FN}$$

Fuente: Economipedia

Ecuación 1-3. Período de Recuperación de la Inversión (PRI)

- TIR (Tasa Interna de Retorno): es la tasa de descuento que iguala el valor presente de los flujos con la inversión inicial. La ecuación para calcular la TIR es la siguiente:

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

Fuente: Economipedia

Ecuación 1-4. Tasa Interna de Retorno (TIR)

1.2.6 Criterios de evaluación

Con los indicadores mencionados anteriormente se puede obtener resultados que medirán la rentabilidad del proyecto de la siguiente manera:

- VAN: Si el resultado del VAN es positivo entonces el proyecto generará beneficios, si es inferior a cero indica que no es atractivo y en caso de que sea igual a cero, el proyecto es indiferente a realizar.
- IVAN: Es una variación del índice de rentabilidad, que mide el valor presente del proyecto por unidad de inversión. El resultado para ser rentable debe ser mayor a cero.
- PRI: Mientras más bajo sea el PIR, más corto es el tiempo de recuperación.
- TIR: Si la TIR es mayor que la tasa de descuento ($TIR > i$), el proyecto se considera rentable.

1.2.7 Estructura de evaluación del proyecto

El estudio de prefactibilidad de la implementación de la cafetería considerará las siguientes etapas:

- Diagnóstico: se definen los términos y necesidades para implementar una cafetería en Maitencillo, estableciendo los objetivos generales y específicos del presente estudio, además se analizan todos los factores que afectan en el tamaño del proyecto y como la cafetería afectará también a su entorno.
- Metodología: se analiza el alcance que tendría el proyecto tras su implementación, se establecen los métodos para obtener los beneficios y costos, y finalmente, los indicadores necesarios para realizar la evaluación económica.
- Estudio de Mercado: se recopila toda la información necesaria para investigar el mercado en el que se ubicará “Amarte y Café”, además se identificarán los potenciales clientes del local y gracias a ello, se obtendrá la estimación de una demanda y oferta futura.
- Estudio técnico: se detallan los costos de operación y la inversión total requerida para la implementación de la cafetería para realizar el levantamiento del proceso.

- Aspectos administrativos: se detallan las descripciones y perfil de cada cargo, los costos asociados a la estructura organizacional, tipo de asociación y las fuentes de financiamiento.
- Evaluación económica: en este punto se incluyen todos los puntos anteriores analizados y se realiza un estudio económico considerando distintitos tipos de financiamiento, además del análisis de sensibilización.

Con la ayuda de todos estos puntos relacionados, se podrá finalmente evaluar si el proyecto investigado será rentable para su implementación.

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DEL MERCADO

2. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO

En este segundo capítulo, se delinea la oferta de productos que el proyecto presentará mediante un análisis de demanda y su proyección. Este análisis se fundamenta en datos estadísticos y los resultados de una encuesta dirigida a un mercado objetivo. A través de este enfoque, se logra determinar la capacidad productiva y se identifican los factores que incidirán directamente en la demanda.

Adicionalmente, se ejecuta un análisis utilizando la metodología FODA para examinar el comportamiento del mercado. Esta herramienta permite identificar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas, brindando una visión integral que orienta las estrategias del proyecto. En esta sección también se abordan aspectos cruciales como la definición de precios de los productos y la elección de la ubicación. Finalmente, se lleva a cabo un análisis de mercado aplicando la perspectiva de las 4P (Producto, Precio, Plaza y Promoción), ofreciendo una visión holística de la estrategia comercial del proyecto.

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La cafetería “Amarte y Café” ofrecerá diferentes productos en su establecimiento, tanto como bebestibles como repostería casera elaborada en local. Todos sus productos pueden ser consumidos en la cafetería y también para llevar, y disfrutar en el lugar que más les acomode.

2.1.1 Bebestibles

Si bien sus productos principales son el café y el té, la cafetería también ofrecerá diversos bebestibles mencionados a continuación (ver Tabla 2-1):

Tabla 2-1. Lista de Bebestibles ofrecidos en "Amarte y Café"

Bebestibles	
Café Lucaffe	Espresso Simple
	Espresso Doble
	Americano
	Capuccino
	Capuccino Vainilla
	Latte
	Cortado
	Macchiato
	Caramel Macchiato
Té Adagios	Té Negro
	Té Chai Latte
	Té Avellana - Frutilla
	Té Blanco - Arándano
	Té Lavanda - Cítrico
Jugos Guallarauco	Naranja
	Limonada
	Mango
	Piña
	Frambuesa
	Frutilla
Bebidas	Coca-Cola
	Coca-Cola zero
	Fanta
	Fanta zero
	Sprite
	Sprite zero
Agua	Agua Vital con gas
	Agua Vital sin gas
Otros	Mokaccino
	Chocolate caliente
	Café Helado
	Frapuccino

Fuente: Elaboración Propia

Las variedades del café y té fueron seleccionadas en base a sus prestigiosas marcas Lucaffe y Adagio Teas, la primera es una reconocida marca italiana que se encuentra entre las mejores marcas de café a nivel mundial; y la segunda, Adagio es una marca que ha ganado últimamente popularidad en los consumidores debido a sus diversos sabores y su estrecho vínculo con productores del mundo. En base a lo mencionado, se seleccionan las dos marcas para elaborar té y café en “Amarte y Café”.

Además, para las bebidas, aguas y jugos se selecciona la empresa Coca-Cola por su gran reconocimiento mundial, y su gran distribución en todo el país. La marca Guallarauco pertenece

a Coca-Cola, por lo que la adquisición de estos productos se podrá realizar con mayor facilidad y disminuyendo costos, además de ser una marca reconocida por su sabor natural.

2.1.2 Alimentos

Por otro lado, la cafetería ofrecerá también productos de repostería y sándwiches que se elaborarán en el mismo local (ver Tabla 2-2):

Tabla 2-2. Alimentos ofrecidos en “Amarte y Café”

Alimentos	
Pasteles	Pie de Limón
	Cheescake de Frutos Rojos
	Cheescake de Creme Brulee
	Brownie de Chocolate
	Kuchen de Manzana
	Kuchen de Frambuesa
	Kuchen de Nuez
	Torta Caluga - Frambuesa
	Carrot Cake
Sándwiches	Tostadas Aliado, Jamón - Queso
	Tostadas + Paila de huevos

Fuente: Elaboración Propia

Estos productos se elaborarán con la ayuda de materias primas como harina, huevos, azúcar, mantequilla, etc. Todos los insumos necesarios para obtener todos los productos mencionados anteriormente.

2.2 ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA

2.2.1 Población Total de Puchuncaví

Con la ayuda de la ejecución del Censo realizado en 2017 y la proyección del INE se puede obtener los siguientes datos de la Población por grupo de edad de la comuna de Puchuncaví, para determinar inmediatamente el público objetivo según la edad de los habitantes (ver Tabla 2-3):

Tabla 2-3. Población por Grupos de Edad Puchuncaví

Población por Grupos de Edad Puchuncaví		
Grupo de Edad	Censo 2017	Proyección 2021
0 a 14	3.688	3.891
15 a 29	3.732	3.834
30 a 44	3.658	4.220
45 a 64	4.796	5.191
65 o más	2.672	3.255
Total	18.546	20.391

Fuente: Biblioteca del Congreso Nacional de Chile

De la Tabla 2-3 se puede identificar que la proyección establecida por el INE aumentó un 9,05%, es decir, un 2,26% anualmente. Este porcentaje se utilizará para las siguientes proyecciones de población. Además, cabe mencionar que la población a la que ira dirigida solo considerará el grupo de edad desde 15 años, ya que las personas de menor edad no se consideran un mercado objetivo debido a que generalmente no consumen café o té (los principales productos de la cafetería), además carecen de recursos económicos para adquirir productos. Obteniendo en el año 2017 solo 14.858 personas como mercado objetivo.

La población de Puchuncaví aumenta principalmente durante las vacaciones y días festivos durante el año. Por lo tanto, se debe sumar las personas que visitan en esos días la Comuna. El número de pernoctaciones en la comuna durante el año 2017 por mes, se obtuvo la información gracias a las estadísticas enviadas por el Sernatur:

Tabla 2-4. Número de Pernoctaciones Totales Mensuales en Puchuncaví año 2017

N° DE PERNOCTACIONES TOTALES MENSUALES PUCHUNCAVÍ AÑO 2017												
MES	ene-17	feb-17	mar-17	abr-17	may-17	jun-17	jul-17	ago-17	sept-17	oct-17	nov-17	dic-17
N° DE PERSONAS	19.688	26.854	9.055	6.970	3.272	4.082	7.127	6.096	8.913	6.778	7.266	10.878

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas

Como la información es mensual se realiza un promedio de los visitantes en el año 2017. En el cual, se obtiene sumando la población de Puchuncaví más las pernoctaciones de visitantes a la comuna, un total de 24.605 para el año 2017.

Con la ayuda de la tasa de aumento de un 2,26% anual, se obtiene que para el año 2023 la población total de visitantes más habitantes regulares de la Comuna son 28.135 personas en total:

Tabla 2-5. Proyección de población total que habita y visita la comuna de Puchuncaví hasta el año 2023

AÑO	AÑO 2017	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023
N° DE PERSONAS	24.605	25.161	25.729	26.311	26.905	27.513	28.135

Fuente: Elaboración Propia

Sin embargo, según el Censo realizado en 2017 el 19,89% de las personas están en un rango que no se considerará como público objetivo de 0 a 14 años. Por lo tanto, si se elimina ese porcentaje de población visitante, se obtiene 22.539 de población total en el año 2023.

Con la tasa de proyección del INE, se proyectará la población total de Puchuncaví con un horizonte de 5 años, obteniendo la siguiente tabla hasta el año 2027:

Tabla 2-6. Proyección total de Población objetivo de Puchuncaví hasta el año 2027

AÑO	AÑO 2023	AÑO 2024	AÑO 2025	AÑO 2026	AÑO 2027
N° DE PERSONAS	22.539	23.048	23.569	24.102	24.647

Fuente: Elaboración Propia

2.2.2 Parámetros para la encuesta

Para ayudar a definir la demanda de la cafetería “Amarte y Café” se realizó una encuesta, a través de plataformas y grupos de redes sociales de personas que viven y trabajan en Maitencillo. Al ser un nuevo proyecto se desconoce una demanda actual de la cafetería.

Para determinar el número de muestra se utilizará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{K^2 p q N}{E^2 (N-1) + K^2 p q}$$

Fuente: Universo Fórmulas

Ecuación 2-1. Ecuación de Muestra Representativa

Donde:

N = es el tamaño de la población (número total de posibles encuestados)

K = es una constante que depende del nivel de confianza que se asigne al proyecto, indicando la probabilidad de que los resultados de la investigación sean ciertos.

E = es el error muestral deseado. Es la diferencia entre el resultado de una muestra de la población con el resultado de una respuesta que considera toda la población.

P = es la proporción de individuos que poseen en la población la característica de estudio. Este dato es generalmente desconocido y se suele suponer que $p=q=0,5$ que es la opción más segura.

Q = es la proporción de individuos que no poseen esa característica, es decir, es $1-p$. Por lo tanto, también se establece como 0,5.

Entonces, se considera la población total de 22.539 personas para el año 2023 en Puchuncaví, además se asume un nivel de confianza para el proyecto de un 90% con un nivel de error de un 10%. También se debe considerar que la probabilidad de que ocurra el evento es del 50%, así como también de que no ocurra.

Para la variable “K” se considera un 1,65 debido al nivel de confianza de 90% seleccionado:

Tabla 2-7. Valores para la variable “K”

$1 - \alpha$	$\alpha/2$	$z_{\alpha/2}$
0.90	0.05	1.645
0.95	0.025	1.96
0.99	0.005	2.575

Fuente: Elaboración Superprof

En la siguiente tabla se establecen los parámetros para realizar el cálculo de la muestra que indicarán el total de personas que se deben encuestar:

Tabla 2-8. Parámetros cálculo de Muestra

Parámetros	Valor
N	22.539
K	1,65
P	0,5
Q	0,5
E	0,1

Fuente: Elaboración Propia

La ecuación se define de la siguiente manera:

$$n = \frac{22.539 \cdot (1,65)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{0,1^2 \cdot (16.477 - 1) + (1,65)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5} = 93$$

Fuente: Elaboración Propia

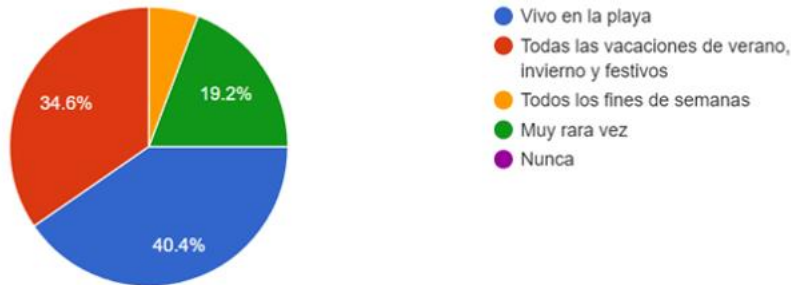
Ecuación 2-2. Ecuación número de muestra para realizar Encuesta.

Se obtiene un resultado de 93 personas, es a este número de personas que se realiza la encuesta.

2.2.3 Encuesta

Se realiza una encuesta a través de internet a plataformas que comparten los habitantes y personas que visitan la localidad de Maitencillo regularmente, con un total de 93 personas encuestadas:

1. ¿Con qué frecuencia viajas a Maitencillo?

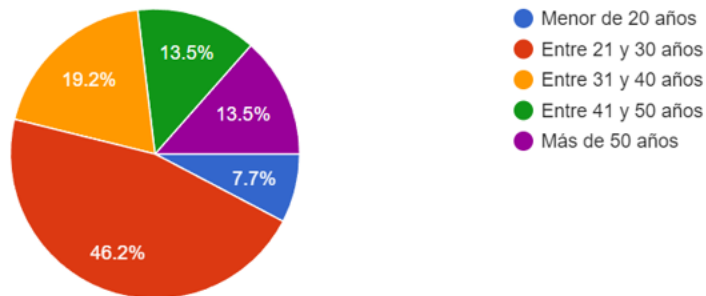


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-1. Frecuencia de Viajes a Maitencillo.

En el Gráfico 2-1 Frecuencia de Viajes a Maitencillo se puede revisar que el 80,8% de los encuestados viven en la playa o regularmente la visitan.

2. ¿Cuál es tu rango de edad?



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-2. Rango de Edad de Encuestados.

La encuesta fue realizada con un filtro para apuntar justamente a las personas con un rango de edad mayor a 20 años principalmente, así es como se establecen el Gráfico 2-2 Rango de Edad de Encuestados.

3. ¿Sueles consumir bebidas o alimentos mientras estas en la playa?

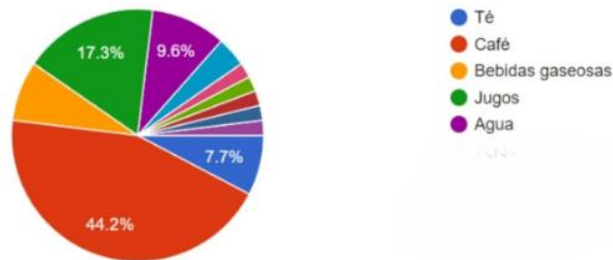


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-3. Consumo de algún refresco o alimento en la playa.

En base al Gráfico 2-3, se considera que un 57,7% de las personas consumen siempre algún tipo de alimento o bebestible en la playa.

4. ¿Qué tipos de bebidas prefieres cuando estás en la playa?

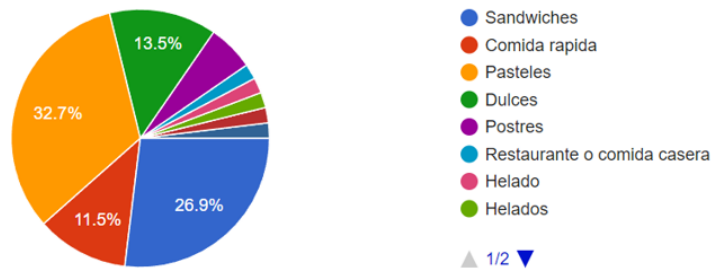


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-4. Tipos de Refrescos que consumen los encuestados en la playa.

Notablemente en el Gráfico 2-4, el producto que más prefieren los encuestados es el café con un 44,2%, siguiendo luego los jugos con un 17,3%. Dos productos que la cafetería “Amarte y Café” ofrecerá en su portafolio.

5. ¿Qué tipos de alimentos consumes en la playa?

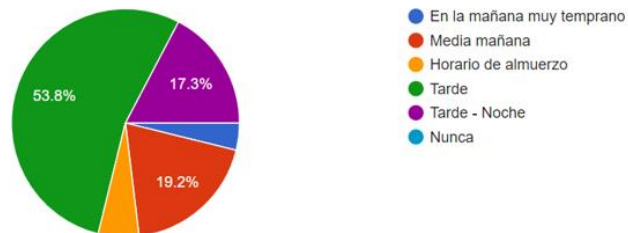


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-5. Tipos de Alimentos que consumen los encuestados en la playa.

En el Gráfico 2-5 se puede concluir que los encuestados tienen una preferencia por los sándwiches y los pasteles, nuevamente apuntando a productos que ofrecerá la cafetería.

6. ¿En qué horario preferirías visitar una cafetería en la playa?

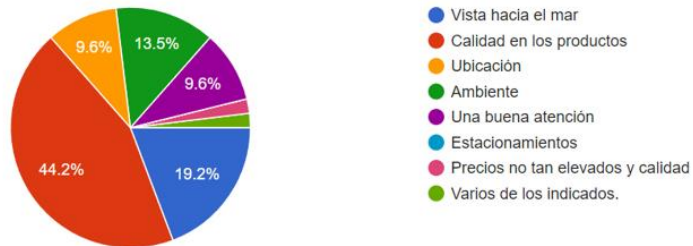


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-6. Horarios en que los Encuestados prefieren visitar una Cafetería en la playa

En el horario que se establezca más adelante en el proyecto, se debe tener en cuenta, que según el Gráfico anterior el 53,8% prefiere visitar una cafetería durante la tarde.

7. ¿Qué factores son para ti más importantes al elegir una cafetería en la playa?



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-7. Factores más importantes para elegir una cafetería en la playa por los encuestados.

Según el Gráfico 2-7, se puede comprobar que para los consumidores de una cafetería lo más importante son los productos de calidad que se ofrecen.

8. ¿Con que clima te gusta visitar una cafetería en la playa?

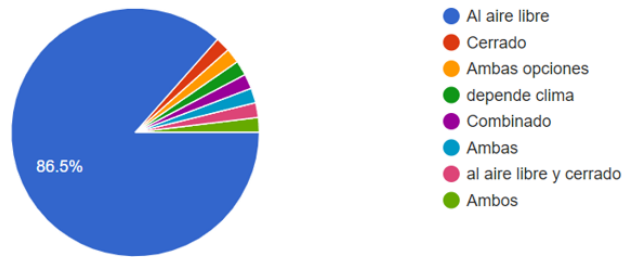


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-8. Clima de preferencia de los encuestados al elegir una cafetería.

Gracias a los resultados del Gráfico 2-8 se concluye que para los visitantes no es relevante el clima en el que visitan una cafetería en la playa.

9. ¿Prefieres que la cafetería tenga sus mesas al aire libre o que sea cerrada?

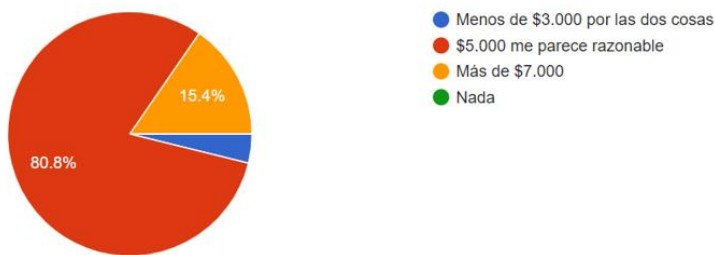


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-9. Preferencia de los clientes de visitar una cafetería en la playa al aire libre.

En la ubicación exacta de la cafetería, se debe tener en consideración que el 86,5% de los encuestados prefieren que el local se encuentre al aire libre.

10. ¿Cuánto estas dispuesto a pagar por un bebestible de calidad junto a un pastel casero?

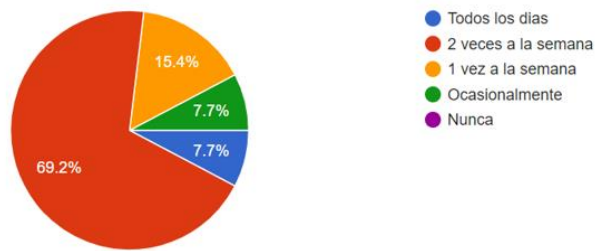


Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-10. Cuanto está dispuesto pagar por un bebestible junto a un pastel casero.

Se puede determinar del Gráfico 2-10, que el 80,8% de los encuestados les parece razonable gastar \$5.000 aproximadamente en una cafetería.

11. Durante tu estadía en la playa, ¿cada cuanto consumes productos de una cafetería?



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2-11. Frecuencia en que consumen productos de una cafetería en la estadía en la playa de los encuestados.

En base a la última pregunta de la encuesta realizada, se puede analizar que el 92,3% consumen en la Cafetería al menos una vez en la semana. Y favorablemente el 69,2% de los habitantes consumen 2 veces a la semana.

2.2.4 Determinación de Demanda

Además de la encuesta y la población total de Puchuncaví, se debe considerar que, en toda la comuna de Puchuncaví, se encuentran ubicadas 35 cafeterías, se debe considerar toda la comuna ya que se ha generalizado la población de Puchuncaví anteriormente. Por lo tanto, la demanda deberá ser dividida entre los 35 locales de café.

Anteriormente se determinó que la población total promedio de Puchuncaví es de 22.539 personas (sólo considerando público objetivo), por lo tanto, gracias a la última pregunta de la encuesta se revisará cuantas personas viajan a la playa y visitan una cafetería regularmente (Ver Tabla 2-9).

Tabla 2-9. Población objetivo en base a los resultados de la Pregunta 1 de Encuesta.

Población total	% Encuestados que visitan la Playa regularmente	Total Pregunta 1
22.539	80,80%	18.212 personas

Fuente: Elaboración Propia

Además, se puede observar en la pregunta número 5 de la encuesta que el 73,1% consumen productos de una cafetería cuando visitan la playa. Por lo tanto, se obtiene una nueva población objetivo de 13.313 personas (Ver Tabla 2-10):

Tabla 2-10. Población objetivo en base a los resultados de la Pregunta 5 de Encuesta.

Población total	% Encuestados que visitan la Playa regularmente	Total Población con Pregunta 5
18.212	73,10%	13.313 personas

Fuente: Elaboración Propia

Gracias a la pregunta 11 de la encuesta se tomará que el 92,3% de los encuestados visitan la cafetería en diferentes frecuencias, en el cual, se obtiene un promedio de 3.950 personas que visitan locales diariamente.

Tabla 2-11. Población objetivo luego de resultados de Pregunta 11 de Encuesta.

Población nueva total	Promedio que visitan todos los días una Cafetería	Promedio que visitan 2 veces a la semana una Cafetería	Promedio que visitan 1 vez a la semana una Cafetería	Total Población Diaria
13.313 personas	1.025 personas	2.632 personas	293 personas	3.950 personas

Fuente: Elaboración Propia

La cafetería “Amarte y Café” estará ubicada en un local sin vista al mar, pero a la orilla de la playa, por lo tanto, del público objetivo de 3.950 personas se debe quitar el 19,2% que considera lo más importante la vista al mar en la encuesta, se obtiene una demanda de 3.192 personas diarias.

Como se mencionaba anteriormente, existen 35 cafeterías en la zona de Puchuncaví, por lo tanto, esas 3.192 personas consideradas diarias, se repartirían en 91 consumidores al día en la cafetería “Amarte y Café”.

Tabla 2-12. Estimación de Consumidores diarios en "Amarte y Café".

Total Población Diaria	% Personas que seleccionaron vista al mar	Nuevo Total	N° Cafeterías	Demanda diaria
3.950 personas	19,20%	3192 personas diarias	35 cafeterías	91 consumidores diarios

Fuente: Elaboración Propia

Sin embargo, se debe considerar que durante el año “Amarte y Café” no estará abierta todos los días, atenderá sólo los fines de semana, vacaciones y días festivos. Se revisa y determina los días feriados y festivos del año, por lo tanto, en 30 semanas solamente se abrirán 3 días (viernes, sábado y domingo) durante el año. También se debe considerar que la temporada de verano en Maitencillo se inicia el 15 de Diciembre y finaliza el 15 de Marzo.

Tabla 2-13. Demanda anual año 2023 estimada en la cafetería según temporada alta por local abierto

Año	22 Semanas	30 Semanas	Días en Total en Año	Demanda anual
52 semanas	7 días	3 días	244 días	22.204 personas

Fuente: Elaboración Propia

Por lo tanto, se estima una demanda anual de 22.204 personas que visitan durante el año la cafetería, considerando que en un año está disponible solo 244 días la cafetería a su público y que visitan diariamente 91 personas al día según lo revisado anteriormente.

2.2.5 Capacidad Productiva

La cafetería “Amarte y Café” contará con 9 mesas de 4 personas en su terraza, por lo tanto, es posible recibir a 91 personas diarias ya que el local podría recibir dos veces aproximadamente a toda su demanda, y las personas normalmente se toman un tiempo de 1 a 2 horas en consumir alimentos en la cafetería.

En base a lo revisado en la demanda analizada, la capacidad diaria es de 91 personas, mensual 2.730 y al año 22.204 personas, en base a que la cafetería abriría 244 días al año.

Por lo tanto, la capacidad productiva del café no sería un limitante para la demanda analizada.

2.2.6 Proyección de Demanda

En base a reportes realizados por analistas de Euromonitor, se estimó un crecimiento para el año 2023 de un 6,8% de consumidores de café en Chile. Anteriormente el aumento del consumo del café fue mucho mayor, sin embargo, este porcentaje bajo, producto de la recesión económica y que la tendencia del café agarró fuerza hace unos años atrás y ya se ha estabilizado un poco más.

La proyección de la demanda, según lo revisado, se estimará con un 6,8% por el aumento del consumo del café más la proyección de la población de Puchuncaví con un horizonte de 5 años (Ver Tabla 2-14):

Tabla 2-14. Demanda Futura.

AÑO	AÑO 2023	AÑO 2024	AÑO 2025	AÑO 2026	AÑO 2027
N° DE PERSONAS	22.204	23.714	25.327	27.049	28.888

Fuente: Elaboración Propia

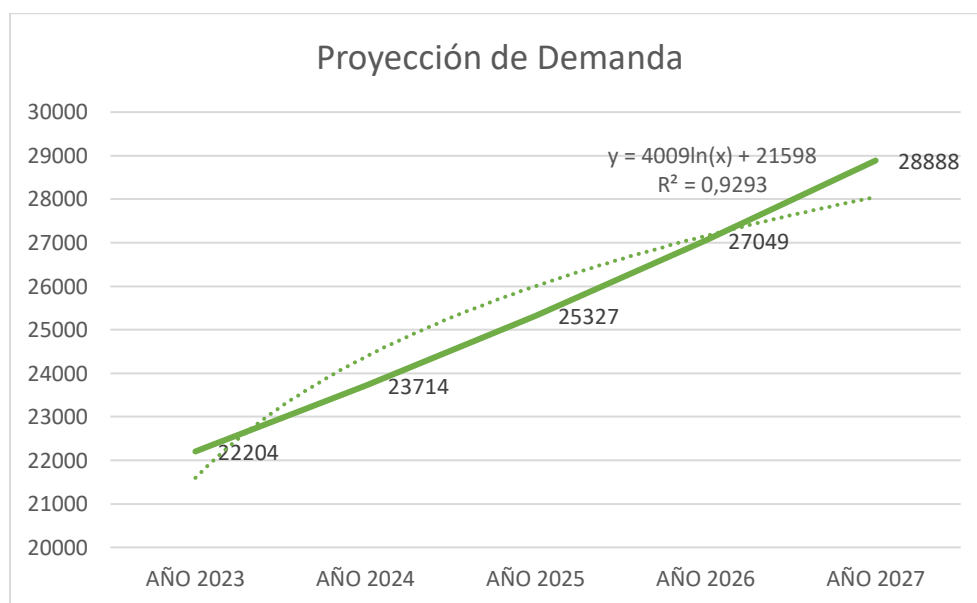


Gráfico 2-12. Proyección de la Demanda.

2.3 VARIABLES QUE AFECTAN A LA DEMANDA

La demanda de la cafetería “Amarte y Café” afectarían los siguientes factores:

- **Temporada:** Principalmente afecta la demanda según la temporada del año, por ejemplo, en verano y días festivos aumentaría notablemente. Sin embargo, se realizó un promedio de demanda para todo el año.
- **Ubicación:** La cafetería debe estar ubicada estratégicamente en la playa, es por eso, que estará localizada en el borde costero del centro de Maitencillo, también al lado de otras tiendas que fomentarán su consumo.
- **Competencia:** Como se revisó anteriormente, existen variadas cafeterías en Puchuncaví y específicamente en el borde costero de Maitencillo hay 23 cafeterías. Sin embargo, la diferenciación de “Amarte y Café” será tener repostería casera, justamente lo que carece la zona de café en Maitencillo.
- **Precio:** Los precios que ofrecerá “Amarte y Café” serán crucial en la demanda del café, sin embargo, deben ser acorde de los costos para tener rentabilidad.
- **Calidad de los Productos y Servicio al Cliente:** Al revisar las respuestas de la encuesta se pudo observar que la mayoría de los clientes prefieren la calidad del producto, además, de que la atención que se le dé a los consumidores es muy importante si se les brinda un servicio amable.
- **Eventos Locales:** Eventos de la zona podrían generar mayor público en la cafetería. En Maitencillo hay una tendencia de eventos de Surf, que podrían atraer consumidores a la cafetería.
- **Marketing:** La cafetería contará con una página de Instagram, la cual, la ayudará a hacer publicidad y promoción a “Amarte y Café”.
- **Economía:** La economía en general del país puede afectar directamente en el número de consumidores de la cafetería.
- **Opiniones y Recomendaciones:** Como “Amarte y Café” estará ubicado en una zona playera, es un sector en el que muchas personas se conocen y las recomendaciones y opiniones toman fuerza.

2.4 ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA

2.4.1 Competencia

Como se ha mencionado anteriormente, existen 35 cafeterías en toda la Comuna de Puchuncaví. Sin embargo, en el sector del borde costero se encuentran 24 locales, contabilizando los establecimientos que no sólo se dedican a la venta del té, café y sándwiches, también a ventas de confites y otros productos similares.

También, se ha comentado que “Amarte y Café” ofrecerá productos caseros, elaborados en el mismo establecimiento con cuidadosas recetas para ofrecer una experiencia única al consumidor. Este tipo de repostería casera es difícil encontrarla en este sector, ya que la mayoría de las cafeterías ofrecen productos industriales como donuts, muffin, pasteles envasados, etc.

Con la ayuda de la herramienta “Google Maps” y otras plataformas como “Tripadvisor” se ubicaron todos los establecimientos mencionados anteriormente, además, se visitaron los lugares para conocer un poco más de los productos que venden la mayoría de estos locales y tener un reconocimiento de la competencia.

Las cafeterías que podrían ser las principales competencias de “Amarte y Café” son tres ubicadas a lo largo del borde costero de Maitencillo: “Entre Rocas”, “María Alegría” y “Café Ayén”, estos tres establecimientos son los únicos que ofrecen repostería casera y productos similares a los propuestos en el proyecto “Amarte y Café”.

En la siguiente tabla se pueden observar los precios de cada cafetería en sus productos más importantes, los que se obtuvieron a través de sus páginas web y redes sociales:

Tabla 2-15. Precios de Competencias de la cafetería.

Cafeterías	Café Ayén	Entre Rocas	María Alegría
Espresso Simple	\$ 2.400	\$ 2.000	\$ 2.400
Espresso Doble	\$ 2.800	\$ 2.600	\$ 2.600
Americano	\$ 2.600	\$ 2.400	\$ 3.600
Latte	\$ 2.800	\$ 3.500	\$ 3.650
Capuccino	\$ 3.500	\$ 3.000	\$ 3.650
Cortado	\$ 2.800	\$ 2.900	\$ 3.200
Macchiato	\$ 2.800	\$ 2.600	\$ 2.650
Té Negro	\$ 2.000	\$ 2.500	\$ 3.000
Chai Latte	\$ 3.500	\$ 3.200	\$ 3.800
Chocolate Caliente	\$ 3.900	\$ 3.200	\$ 3.800
Mokaccino	\$ 3.600	\$ 3.400	\$ 3.800
Bebidas	\$ 2.600	\$ 2.200	\$ 2.500
Agua Mineral	\$ 1.500	\$ 2.200	\$ 2.500
Jugos de Fruta	\$ 4.300	\$ 4.000	\$ 3.500
Café Helado	\$ 5.300	\$ 4.500	\$ 4.800
Aliado	\$ 4.200	\$ 4.000	\$ 4.100
Paila de Huevo	\$ 5.800	\$ 5.700	\$ 5.600
Kuchen	\$ 4.500	\$ 3.500	\$ 4.500
Pie de Limón	\$ 3.500	\$ 3.500	\$ 4.500

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en la Tabla 2-15 los precios ofrecidos por la competencia son relativamente similares entre ellos. Sin embargo, hay productos que no tienen las cafeterías analizadas, como son el Cheesecake o Carrotcake, productos que si se encuentran en el portafolio de “Amarte y Café”.

2.5 COMPORTAMIENTO DEL MERCADO

Con la ayuda de la herramienta FODA se puede analizar el comportamiento de Mercado de una cafetería en Maitencillo, para lograr comprender la situación actual del negocio y planificar estratégicamente el futuro de la cafetería.

2.5.1 Análisis interno

➤ **Fortalezas:**

- **Ubicación:** La cafetería “Amarte y Café” está ubicada en una zona estratégica a solo pasos de la playa y en un sector popular comercialmente, lo cual proporciona, visitas constantes de turistas en temporada alta.
- **Ambiente:** “Amarte y Café” ofrecerá a su público un lugar cálido y acogedor, con una música playera y relajada, acorde al sector y las demás tiendas.
- **Menú diversificado:** Como se ha visualizado anteriormente, la cafetería “Amarte y Café” ofrecerá un variado menú en su repostería principalmente y bebestibles con una gran variedad en sus café y té.
- **Calidad de productos:** Las marcas que se utilizarán para el café y el té son reconocidas y proporcionan una calidad segura al cliente. Por otro lado, la materia prima que se utilizará para elaborar los pasteles será de calidad, para obtener una excelente repostería.
- **Compromiso con la sostenibilidad:** “Amarte y Café” estará comprometido con la ecología, los envases de los productos serán eco amigables y se sostendrá el cuidado del medio ambiente a lo largo del proyecto.

➤ **Debilidades:**

- **Estacionalidad:** Durante la temporada baja, los ingresos podrían verse directamente afectados, ya que el flujo de clientes bajaría.
- **Rotación del personal:** Los empleados pueden ser contratados solamente por alguna temporada alta, además deben ser personas que viven durante todo el año en Maitencillo.

2.5.2 Análisis Externo

➤ **Oportunidades:**

- **Turismo en crecimiento:** Cada día son más las personas que visitan lugares turísticos o que producto de la pandemia trabajan desde sus casas y tienen la posibilidad de visitar o habitar estos lugares. Principalmente, Maitencillo que ofrece una variedad de actividades a sus turistas, lo que lo hace un sector altamente popular.

- **Eventos Locales:** Gracias a eventos de Surf u otros deportes en la playa, se atraen más clientes y consumidores a los demás locales.
- **Diversificación de Servicios:** Se pueden ofrecer servicios a través de “Delivery” o realizar eventos de música en vivo para atraer mayor clientes.
- **Amenazas:**
 - **Crisis Económicas:** Las crisis económicas del país pueden provocar una baja de turistas que visitan las playas, afectando en los ingresos de la cafetería.
 - **Competencia:** Como Maitencillo ha ganado popularidad, muchas personas deciden invertir en estas zonas, aumentando la competencia del lugar.
 - **Cambios Climáticos:** A pesar de que se realizó la encuesta y a la mayoría de las personas no les afectaría el clima para visitar una cafetería, evidentemente los días de lluvias por ejemplo no se podría visitar directamente a las mesas y disfrutar la terraza del local.

2.5.3 FODA Estratégico

- **Corregir:**
 - Rotación del Personal: ofrecer incentivos y acceso a productos de la cafetería a los trabajadores para crear un ambiente cálido en el establecimiento. Además, ofrecer el trabajo a los habitantes regulares de Maitencillo para mantener una sólida relación y ofrecer trabajos durante temporada alta y baja para no estancar sus sueldos.
 - Debido a la baja temporada, el número de clientes podría verse afectado significativamente, por lo tanto, para mantener la fidelización con los consumidores, se pueden ofrecer promociones y asociarse a entretenidos eventos de Maitencillo para aumentar la participación en la cafetería.
- **Afrontar:**
 - La competencia cada vez crece más en Maitencillo, por lo tanto, se deben ir actualizando y mejorando la carta constantemente para ir ofreciendo diferentes tipos de productos y manteniendo siempre un precio competitivo.

- Debido a los inconvenientes de atender una cafetería en la playa durante la lluvia, por ejemplo, se deben ofrecer servicios, como “Delivery” y tener todos los implementos par productos para llevar.

➤ **Mantener:**

- Se debe mantener la calidad de los productos ofrecidos, manteniendo a proveedores y productos reconocidos para no bajar los estándares de calidad de los productos de “Amarte y Café”.
- La ubicación de “Amarte y Café” es uno de los puntos más beneficiosos para el establecimiento, por lo tanto, es importante mantener una buena ubicación para los consumidores, cerca de la playa y en un lugar concurrido.

➤ **Explotar:**

- Debido a que Maitencillo es un lugar popular, en el que se practican diversos deportes como surf, parapentes, stand up, kayak, entre otros. “Amarte y Café” se puede asociar con eventos o esos mismos locales para aumentar su demanda.
- Durante la evolución del proyecto, es imprescindible analizar la implementación de servicios extras como el “Delivery” u la opción de ofrecer productos exclusivamente dietéticos o veganos.

2.6 DETERMINACIÓN DE NIVELES DE PRECIOS Y PROYECCIONES

Para determinar los precios se utilizará la encuesta realizada y los precios cobrados por la competencia mencionados anteriormente. El resultado de la encuesta es que un 80,8% de los encuestados les parece razonable gastar \$5.000 entre un bebestible y un pastel, y además se considerará la información obtenida de la competencia, para ofrecer precios competitivos frente al mercado.

En la siguiente Tabla 2-16 se definen los precios de la cafetería “Amarte y Café”:

Tabla 2-16. Precios de productos de “Amarte y Café”

Bebestibles		Precios
Café Lucaffé	Espresso Simple	\$ 1.600
	Espresso Doble	\$ 2.300
	Americano	\$ 2.300
	Capuccino	\$ 2.900
	Capuccino Vainilla	\$ 3.200
	Latte	\$ 2.500
	Cortado	\$ 2.600
	Macchiato	\$ 2.400
	Caramel Macchiato	\$ 3.200
Té Adagios	Té Negro	\$ 2.000
	Té Chai Latte	\$ 3.000
	Té Avellana - Frutilla	\$ 2.000
	Té Blanco - Arándano	\$ 2.000
	Té Lavanda - Cítrico	\$ 2.000
Jugos Guallaraucó	Naranja	\$ 3.000
	Limonada	\$ 3.000
	Mango	\$ 2.800
	Piña	\$ 2.800
	Frambuesa	\$ 2.800
	Frutilla	\$ 2.800
Bebidas	Todas las bebidas	\$ 1.500
Agua	Agua Vital con gas - sin gas	\$ 1.500
Otros	Mokaccino	\$ 2.900
	Chocolate caliente	\$ 3.200
	Café Helado	\$ 3.200
	Frapuccino	\$ 3.200
Alimentos		Precios
Pasteles	Pie de Limón	\$ 2.900
	Cheesecake	\$ 3.200
	Brownie de Chocolate	\$ 3.000
	Kuchen	\$ 2.900
	Torta	\$ 4.000
	Carrot Cake	\$ 3.000
Sándwiches	Tostadas Aliado, Jamón - Queso	\$ 2.500
	Tostadas + Paila de huevos	\$ 3.000

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en la Tabla 2-16, los precios de los productos rodean aproximadamente a lo dispuesto por pagar de los consumidores y, además, son precios competitivos con respecto a lo ofrecido por las demás cafeterías.

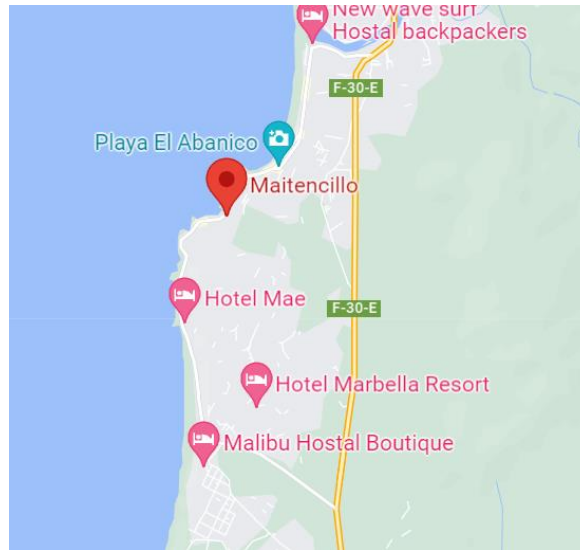
2.7 ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN

Para determinar la ubicación de “Amarte y Café” se analizaron los siguientes puntos:

- Proximidad a la Playa: la cafetería se encontrará a pasos de la arena, de hecho, en la misma Av. Del Mar Maitencillo, la cual es la calle principal de esta playa.
- Visibilidad: “Amarte y Café” estará fácilmente visible en su ubicación, para que los clientes al circular por la comuna puedan visitar la cafetería sin dificultades.
- Accesibilidad: La cafetería podrá ser visitada en auto o a pie, con opción de estacionar en la calle en la que se encuentra situada como también en sus alrededores.
- Público objetivo: Además, de considerar Maitencillo un lugar cada día más popular, principalmente se seleccionó la ubicación de la cafetería ya que existen otros locales de estilos turísticos como tiendas de ropa, decoraciones, accesorios de belleza, etc. Que podrían ayudar a contribuir al público que visite la cafetería.
- Competencia cercana a la localización: La única cafetería que se encuentra muy cercana, es una ubicada a 400 metros, pero que solamente ofrecen café y té de máquina y muffins, donuts y sándwiches industriales, elaborados fuera del establecimiento.
- Costo de arriendo: El arrendatario de los locales además ofrece una gran diferencia entre lo pagado durante la temporada alta y la temporada baja, además de una gran terraza que podrá utilizar únicamente la cafetería.

Gracias a todos estos puntos, se tomó la decisión de escoger la localización exacta en la que se encontrará “Amarte y Café”, principalmente, por la ubicación cercana a la playa.

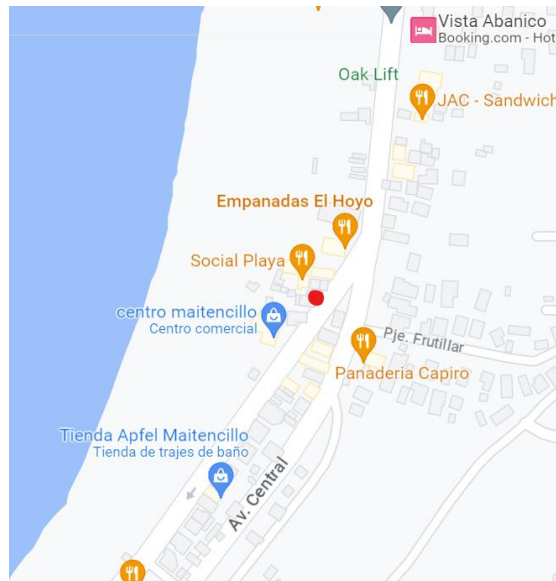
En la siguiente figura 2-1 se puede visualizar el mapa de Maitencillo, playa que pertenece a la comuna de Puchuncaví, como ha mencionado anteriormente:



Fuente: Google Maps

Figura 2-1. Mapa de Maitencillo.

Y en la siguiente figura 2-2, se muestra la ubicación en el mapa de “Amarte y Café” en punto rojo, el cual se puede visualizar que se encontrará a pasos de la arena y en un centro comercial, como se mencionó anteriormente:



Fuente: Google Maps

Figura 2-2. Mapa de Cafetería “Amarte y Café”

2.8 ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN

Para este análisis se utilizará la herramienta del Marketing Mix para evaluar los puntos en los que el negocio atraerá y retendrá a sus clientes, para determinar los puntos claves de las llamadas 4P's:

➤ Producto:

Como se ha mencionado anteriormente, la repostería ofrecida en “Amarte y Café” será casera y elaborada en el mismo establecimiento, por lo que podrá ofrecer un producto de calidad diferente a la mayoría de las otras cafeterías ubicadas en Maitencillo.

En su portafolio, también se considerarán productos como Cheesecake o Carrot Cake, los cuales no se encontraron en el resto de las cafeterías de Maitencillo.

Además, ofrecerá café y té de calidad de las marcas Lucaffé y Adagios Té, respectivamente. Y con respecto a los refrescos fríos estarán liderados por las reconocidas marcas Coca-Cola y Guallaraucó.

➤ Precio:

En base a lo analizado a la competencia, “Amarte y Café” se encuentra posicionado con valores inferiores a las demás cafeterías en la mayoría de sus productos. Por lo tanto, ofrecerá un valor más atractivo a sus consumidores para que elijan sus productos no solamente por su calidad, sino que también por sus precios mencionados en la Tabla 2-16 Precios de “Amarte y Café”.

➤ Promoción:

Para lograr una buena promoción de los productos de “Amarte y Café” se contratará a una persona encargada en Redes Sociales para que constantemente suba a la plataforma de Instagram variadas publicaciones con fotos profesionales de productos, videos entretenidos y promociones.

➤ **Plaza:**

Según lo revisado anteriormente, la cafetería se encontrará ubicada a pasos de la arena y estará ubicado en un sector de centros comerciales, en los que circularán un mayor flujo de personas dispuestas a comprar algún producto. Además, se considera Maitencillo una playa con altas visitas durante el año, lo que podría ayudar a sostener el negocio durante el tiempo.

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA

3. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA

En el tercer capítulo, se presenta un análisis de los procedimientos vinculados al almacenamiento y servicio en la cafetería "Amarte y Café", utilizando diagramas de flujo para una comprensión detallada. Además, se proporciona información detallada sobre los equipos y materiales esenciales para el funcionamiento eficiente del establecimiento. Se incluye un diseño detallado del establecimiento, acompañado de las medidas correspondientes (Lay-out).

Asimismo, se identifican los insumos y productos necesarios para el desarrollo fluido de las operaciones en la cafetería. El capítulo también abarca diversos gastos, como el consumo de energía, los costos asociados al personal, equipos y estructuras, el capital de trabajo necesario, los costos de instalación y puesta en marcha, así como los gastos imprevistos. Se presenta una visión completa de la inversión inicial requerida para el proyecto.

3.1 DESCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS

A continuación, se describen dos procesos en la Cafetería "Amarte y Café", uno es el proceso productivo y el segundo es el proceso de atención al cliente en el local.

3.1.1 Proceso Productivo

➤ Recepción y Adquisición de Productos:

Se reciben las materias primas y productos de diferentes proveedores que despechan los productos a la misma cafetería. Hay otras materias primas y productos que se compran directamente en supermercados, ya que el espacio de la cafetería es reducido para conservar un inventario tan grande de los productos y la diferencia de costos no es significativa.

➤ Almacenamiento de Productos, Insumos y Materiales

Se almacenan los productos adquiridos anteriormente en los muebles de la cafetería según sus indicaciones de temperaturas, en la vitrina que mantiene una temperatura entre 3°C y

8°C, y los productos en el refrigerador y congelador que poseen una temperatura de 3°C y -20°C respectivamente. En el congelador van principalmente el hielo y las pulpas de Guallarauco.

➤ **Preparación de productos de Repostería y Sándwiches**

Los diferentes productos de repostería se elaborarán en la cocina de “Amarte y Café” con todos los materiales y materias primas adquiridas anteriormente. Para la fabricación de estos productos se contará con recetas originales que indicarán los métodos de preparación de cada pastel, y, además, serán fabricados por la persona encargada de la cocina con todos los materiales y equipos necesarios.

Los sándwiches también serán elaborados en el mismo local por la persona encargada de cocina, gracias la materia prima obtenida anteriormente.

➤ **Preparación de Té, Café y Bebestibles**

Se deben seguir los siguientes pasos para la preparación del café en cápsulas en la máquina:

- Limpiar el tanque de agua antes de llenar la máquina con agua purificada.
- Encender máquina con botón lateral y encender botones frontales para activar presión de cada extractor y vaporizador.
- Luego de que la máquina esta lista, se ingresan las cápsulas.
- Dependiendo de la opción del cliente, se debe apretar el botón espresso corto o largo (todos los cafés con leche, se debe apretar el botón siempre espresso largo).
- En cualquier tipo de preparación se debe extraer café de la cápsula sólo 6 segundos, para no provocar en el producto una acidez intensa.

El té se debe preparar con las teteras con filtros especiales para té de hojas, se rellenan con una dosis de té en hojas y agua hasta llenar la tetera. En el caso del Té Chai Latte, se debe incluir la leche en base a la preferencia del consumidor.

El café helado, el chocolate caliente y los demás bebestibles que son preparados con salsas, helados y otros productos, se preparan en la misma máquina de café, pero se agrega la materia prima según corresponda su elaboración.

Los jugos Guallarauco se prepararán en la juguera con agua, las pulpas se mantendrán refrigeradas para conservar la frescura.

➤ **Exhibición de Productos**

Los productos se exhibirán en una vitrina para que los consumidores puedan escoger observando las opciones. Además, esta máquina conservará la temperatura óptima que deben tener los pasteles.

Por otro lado, las bebidas Coca-Colas y las aguas Vital, se exhibirán en un refrigerador que concede la misma empresa para almacenar sus productos y exhibirlos a los clientes.

3.1.2 Proceso de Atención al Cliente

➤ **Consumidor ingresa a la Cafetería**

El cliente puede ingresar a la cafetería o sentarse directamente en la terraza para ser atendido.

➤ **Garzón atiende al cliente**

El cliente es atendido por el garzón, quien le presenta el menú y lo orienta con respecto a los productos que se ofrecen en “Amarte y Café”. El menú ofrece una amplia variedad de productos para satisfacer todos los gustos de los consumidores. El garzón está disponible para proporcionar recomendaciones, aclarar cualquier pregunta y garantizar que cada cliente tenga una experiencia agradable y satisfactoria en el establecimiento.

➤ **Se prepara el pedido**

El garzón prepara el pedido en base a lo solicitado, y si necesita ayuda con los pasteles, le pide apoyo a la persona de la cocina, para trozar los pasteles si es el caso. De todas maneras, la persona encargada de la cafetería también apoyará en la preparación y atención al consumidor, dependiendo de la cantidad de personas que visiten “Amarte y Café”.

➤ **Se entrega el pedido**

El pedido es entregado al consumidor por el garzón, ya sea para llevar o servir en el mismo local, dependiendo de la decisión del cliente.

➤ **Cliente consume sus Productos**

Si el cliente decide consumir sus productos en la instalación, los trabajadores de la cafetería deben esperar a que finalice y estar atentos a cualquier requerimiento, reclamo o sugerencia del cliente.

En caso de que el cliente, solicite para llevar los productos comprados, pasa directamente al siguiente punto.

➤ **Consumidor solicita la cuenta**

Cliente solicita la cuenta al garzón o al encargado de la cafetería, revisan el detalle de la comanda y calculan el total.

➤ **Garzón entrega la cuenta y cobra**

El garzón entrega el detalle de la cuenta al cliente para su revisión y luego el consumidor paga el monto total de su consumo.

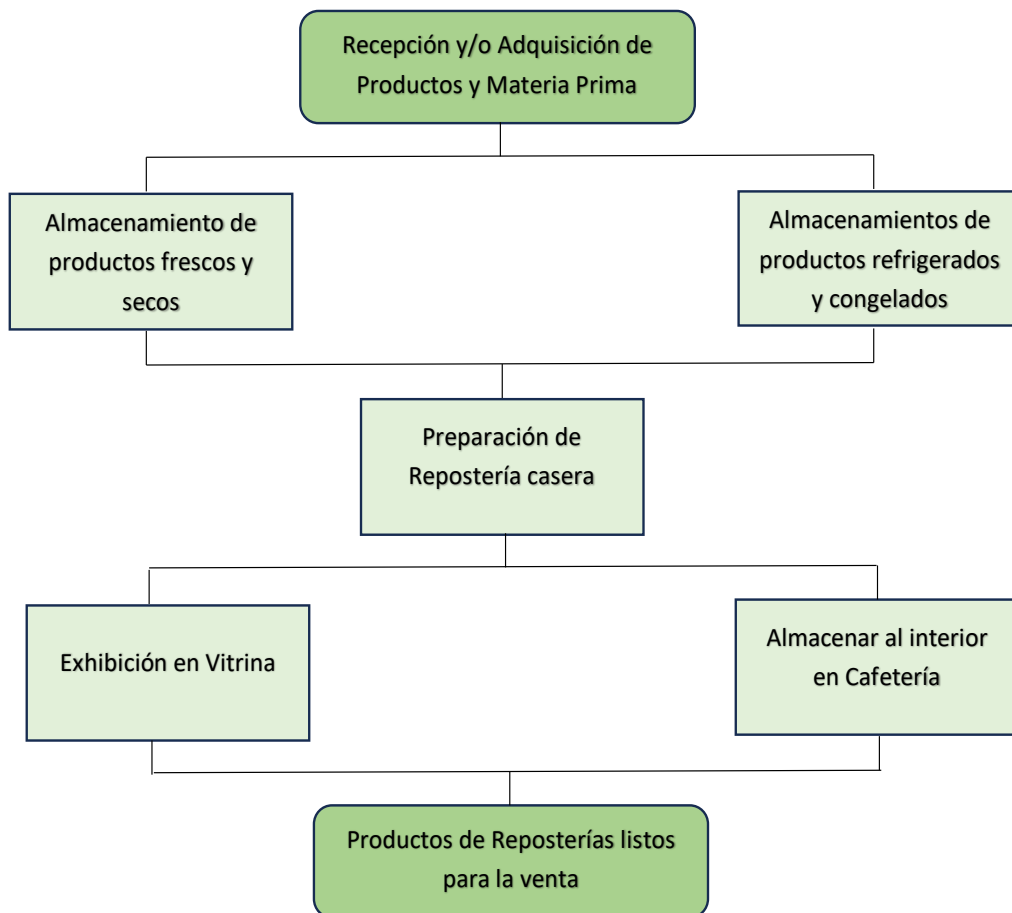
➤ **Pago efectivo**

Luego de que el pago sea efectuado, se entrega la boleta al cliente.

3.2 DIAGRAMA DE FLUJO

“Amarte y Café” tiene dos procesos de Diagrama de Flujos, el primero es de producción y el segundo de atención al cliente.

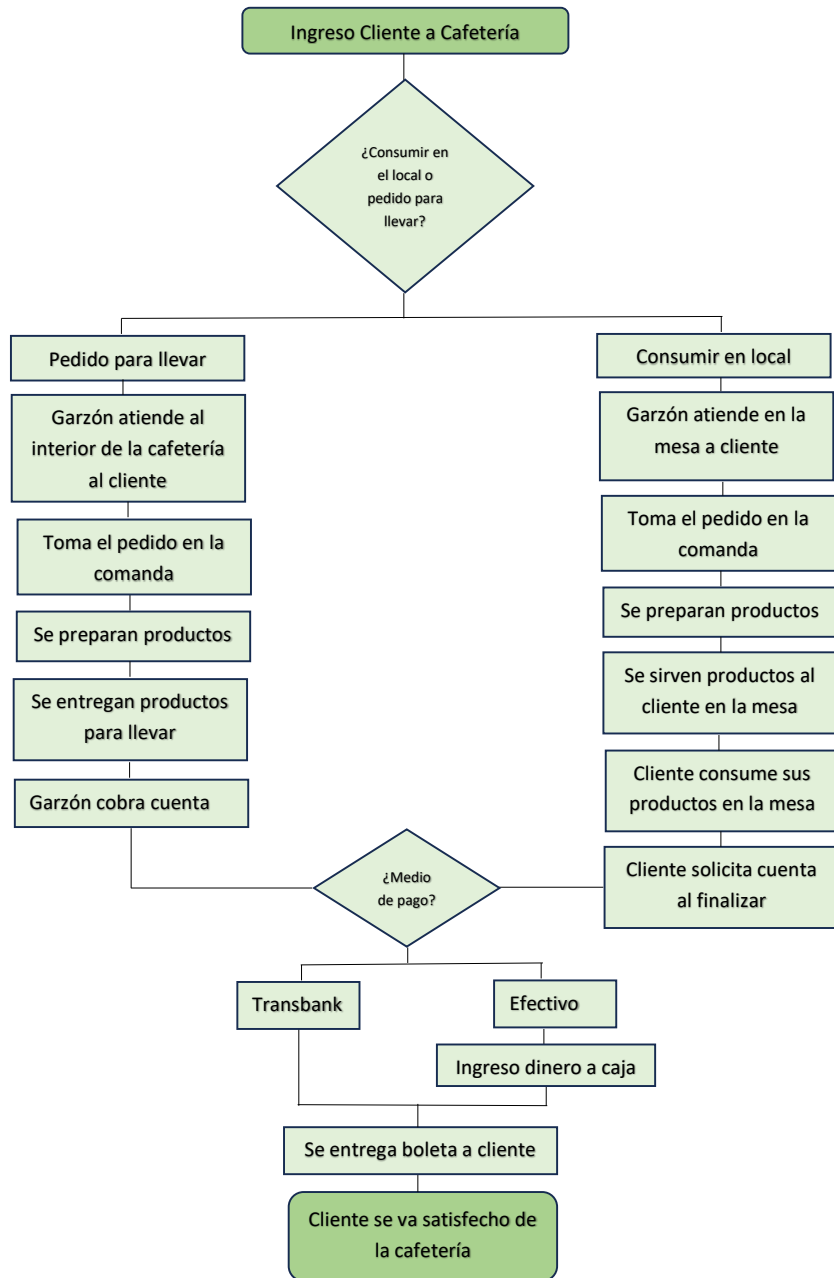
En el primer diagrama se pueden visualizar las etapas desde la adquisición de la materia prima y productos, y luego la producción y elaboración de la repostería. Principalmente se enfoca en la repostería ya que son productos que deben estar elaborados con anterioridad al ingreso de los clientes al local. Otros productos, como el café, el té, los sándwiches y los jugos son elaborados en el mismo instante en que los consumidores ingresan a la cafetería. A diferencia de las bebidas y aguas, que los productos están listos para el consumo, solo deben ser almacenados.



Fuente: Elaboración Propia

Figura 3-1. Diagrama de Flujo Recepción y Almacenamiento de Materias Primas.

Luego de que los productos estén listos para su consumo, se integra el diagrama de flujo de atención al cliente. “Amarte y Café” tiene el siguiente flujo al atender a sus consumidores (Ver Figura 3-2):



Fuente: Elaboración Propia

Figura 3-2. Diagrama atención al Cliente.

3.3 SELECCIÓN DE EQUIPOS

Para el funcionamiento correcto de una cafetería, se necesita una variedad de equipos y materiales, los cuales se detallarán en las siguientes tablas dependiendo de cada zona de la cafetería.

Las instalaciones de "Amarte y Café" se segmentan en diversas áreas clave: el interior de la cafetería, donde se prepararán los pedidos y se almacenarán tanto los productos elaborados como aquellos adquiridos a proveedores; la terraza, destinada a albergar mesas y sillas para clientes que deseen disfrutar de sus pedidos en el propio establecimiento; y, por último, el baño, cuya provisión adecuada de materiales es esencial para el funcionamiento integral del establecimiento.

Los precios mencionados se buscaron a través de páginas web, en base a las características requeridas de cada equipo, ya que los productos deben cumplir con diferentes detalles y calidad para el correcto funcionamiento de "Amarte y Café".

➤ Interior de cafetería:

Al interior de la cafetería se encuentran todos los equipos, muebles, aparatos electrónicos, materias primas, insumos y materiales necesarios para la elaboración de los productos.

En la siguiente Tabla 3-1 se establecen todos los equipos, máquinas electrónicas y muebles requeridos en "Amarte y Café", además, sus cantidades y costos de cada aparato necesario:

Tabla 3-1. Equipos y Maquinarias de "Amarte y Café"

Cafetería Interior (Equipos, Muebles y Artefactos eléctricos)	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Imagen Referencial	Costo unitario	Costo total
	Muebles	3		\$249.990	\$749.970
	Cajonera	1		\$59.990	\$59.990
	Mueble bandejero	1		\$310.000	\$310.000
	Sillas para Empleados	3		\$34.990	\$104.970
	Cocina encimera eléctrica	1		\$129.990	\$129.990
	Refrigerador	1		\$2.120.000	\$2.120.000
	Computador	1		\$269.990	\$269.990
	Procesadora de Alimentos	1		\$29.990	\$29.990
	Juguera	1		\$25.990	\$25.990
	Caja Gaveta	1		\$44.990	\$44.990
	Equipo de música	1		\$59.990	\$59.990
	Hervidor grande	1		\$20.990	\$20.990
	Horno eléctrico	1		\$199.990	\$199.990
	Vitrina	1		\$733.683	\$733.683
	Batidora 5 litros	1		\$59.990	\$59.990
	Batidora industrial	1		\$899.990	\$899.990
	Balanza Electrónica 30 kg	1		\$29.990	\$29.990
	Minipimer	1		\$16.990	\$16.990
	Cafetera	1		\$2.570.580	\$2.570.580
	Campana	1		\$59.990	\$59.990
Total Precio (\$)					\$8.498.063
Total UF					233,91

Fuente: Elaboración Propia

Y también, se deben considerar los siguientes materiales necesarios en la cafetería (Ver Tabla 3-2):

Tabla 3-2. Materiales de "Amarte y Café"

Materiales	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Imagen Referencial	Costo unitario	Costo total
	Vasos (SET de 24 vasos)	2		\$15.990	\$31.980
	Teteras para el té molido	20		\$22.900	\$458.000
	Set de Cubiertos (56 piezas)	3		\$46.990	\$140.970
	Juego de Vajilla (16 piezas)	4		\$44.000	\$176.000
	Dispensador de Servilletas	10		\$5.590	\$55.900
	Jarra Espuma de Leche	2		\$10.190	\$20.380
	Set de Ollas	1		\$49.990	\$49.990
	Set de Sartenes	1		\$19.990	\$19.990
	Mezquino	3		\$2.100	\$6.300
	Basurero de Cocina	1		\$10.990	\$10.990
	Cucharon	1		\$7.990	\$7.990
	Exprimidor	1		\$14.990	\$14.990
	Pack de 3 Moldes de Tortas	1		\$28.990	\$28.990
	Moldes de Tartas	10		\$4.390	\$43.900
	Set de Cuchillos	1		\$14.390	\$14.390
	Bowl metálicos	5		\$4.990	\$24.950
	Set 3 jarros medidores	1		\$2.490	\$2.490
	Pailas de huevos	7		\$5.990	\$41.930
	Set 3 coladores	1		\$5.490	\$5.490
	Tablas para picar (3 unidades)	1		\$4.990	\$4.990
	Silpat	3		\$8.990	\$26.970
	Cajas Organizadoras	3		\$5.500	\$16.500
	Verdadero metálico	1		\$12.990	\$12.990
	Dispensador Toalla Nova	1		\$32.190	\$32.190
	Total Precio (\$)				\$1.249.260
	Total UF				34,39

Fuente: Elaboración Propia

➤ Terraza

En la terraza se deben considerar los siguientes equipos para tener una atención adecuada a los clientes que visiten “Amarte y Café”:

Tabla 3-3. Equipos y Maquinarias de la Terraza de "Amarte y Café"

Zona de Terraza	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Imagen Referencial	Costo unitario	Costo total
	Mesas	9		\$65.500	\$589.500
	Sillas	36		\$29.900	\$1.076.400
	Quitasol para Terrazas	9		\$39.990	\$359.910
	Basureros exteriores	2		\$8.990	\$17.980
	Basurero Exterior grande	1		\$28.990	\$28.990
	Extintores	1		\$29.990	\$29.990
	Luces guirnalda exterior	1		\$25.600	\$25.600
	Focos para iluminación exterior	3		\$13.990	\$41.970
Total Precio (\$)					\$2.170.340
Total UF					59,74

Fuente: Elaboración Propia

➤ Baño

Y, por último, el baño que ofrecerá “Amarte y Café” para sus clientes y empleados, ya cuenta con lo básico que se ofreció en el momento de negociación con el dueño del lugar (dos inodoros y un lavamanos). Esta zona debe contar con los siguientes materiales y equipos.

Tabla 3-4. Equipos y Maquinarias para el Baño de "Amarte y Café"

Zona de Baño	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Imagen Referencial	Costo unitario	Costo total
	Papeleros	3		\$9.990	\$29.970
	Dispensador de Jabón	3		\$9.990	\$29.970
Total Precio (\$)					\$59.940
Total UF					1,65

Fuente: Elaboración Propia

Por lo tanto, el total de inversión en activos es de 329,60 UF en total necesarios para el desarrollo del proyecto:

Tabla 3-5. Tabla Total Activos Fijos de "Amarte y Café"

TOTAL ACTIVOS FIJOS \$	\$11.977.603
TOTAL ACTIVOS FIJOS UF	329,69

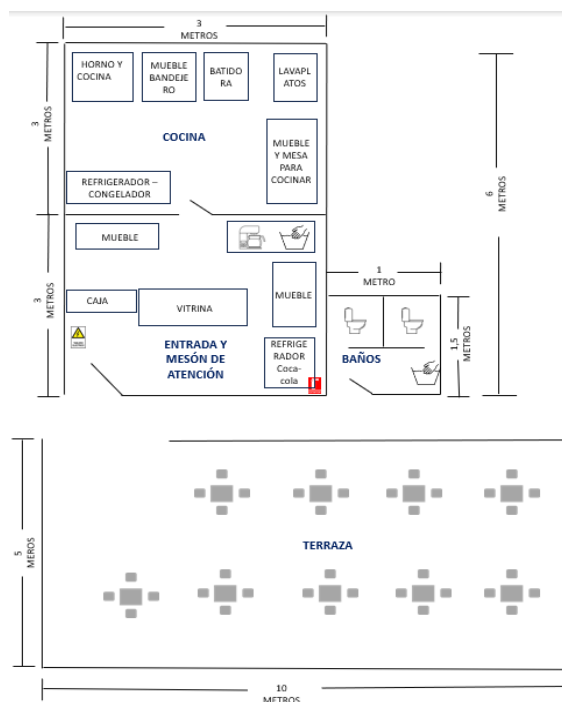
Fuente: Elaboración Propia

3.4 PROYECTOS COMPLEMENTARIOS

Por el momento no se considerarán proyectos complementarios a la cafetería "Amarte y Café". Según la evolución del proyecto se evaluará una integración de algún servicio extra o proyecto complementario.

3.5 LAY-OUT

La cafetería está ubicada en un lugar de diversos locales comerciales, se arrienda un local de ellos. El arriendo cuenta con un local, la terraza del lugar y uno de los baños del sector comercial, tal como se muestra en el siguiente Lay-Out:



Fuente: Elaboración Propia

Figura 3-3. Lay-Out de "Amarte y Café".

Toda la cafetería cuenta con un total de 69,5 m² incluyendo la entrada con el mesón de atención, la cocina, el baño y la terraza. Y como se puede visualizar la terraza, es el espacio más grande de la cafetería, con 9 mesas y 4 sillas cada una, para un aforo de 36 personas.

En el sector de la cocina se encuentra el horno eléctrico, principales utensilios para cocinar, materia prima, refrigerador, cocina eléctrica, lavaplatos, batidora industrial, mueble bandejero y otros tipos de materiales requeridos en la cocina de "Amarte y Café".

En la entrada se encuentra la vitrina, que sirve principalmente para exhibir los productos a los clientes, también está el refrigerador de Coca-Cola, lavamanos, el mueble de la caja, otros muebles que sirven para almacenar vajilla, decoraciones, sillas, computador, cafetera, hervidor y otros materiales necesarios en el área.

Finalmente, está el baño que cuenta con dos inodoros separados entre sí y con puertas con seguro y un lavamanos en común.

3.6 DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Los insumos, productos y materiales necesarios para el funcionamiento de la cafetería “Amarte y Café” son indispensables. Se divide de la siguiente manera: insumos para bebestibles e insumos para repostería y sándwiches; y, productos comprados a los proveedores para venderlos en el local.

En la siguiente tabla se detallan los insumos necesarios para elaborar los bebestibles de la cafetería, determinados en base a la estimación según la demanda anual. Se obtienen sus costos anuales y mensuales:

Tabla 3-6. Insumos Bebestibles de "Amarte y Café".

Insumos Bebestibles		Costos Unitario	Cantidad	Total	Cantidad Anual	Costo Total Anual	Costo Total Mensual
Leches	Leche Descremada 1 lt	\$930	1	\$930	1200	\$1.116.000	\$93.000
	Leche Semi Descremada 1 lt	\$930	1	\$930	1200	\$1.116.000	\$93.000
	Leche Entera 1 lt	\$930	1	\$930	500	\$465.000	\$38.750
	Leche sin Lactosa 1 lt	\$1.050	1	\$1.050	1200	\$1.260.000	\$105.000
	Leche de Soya 1 lt	\$2.200	1	\$2.200	200	\$440.000	\$36.667
Café	Café Lucaffé 7gr (cápsulas)	\$267	150	\$40.000	50	\$2.000.000	\$166.667
Té	Té Adagio English Breakfast 57gr	\$6.990	2	\$13.980	10	\$139.800	\$11.650
	Té Adagio Pu Er Avellana - Frutilla 85gr	\$7.990	1	\$7.990	6	\$47.940	\$3.995
	Té Adagio Blanco - Arandano 43gr	\$6.990	1	\$6.990	6	\$41.940	\$3.495
	Té Adagio Lavanda - Cítrico 57 gr	\$6.990	1	\$6.990	6	\$41.940	\$3.495
	Té Adagio Masala Chai 85 gr	\$7.395	2	\$14.790	10	\$147.900	\$12.325
Salsas	Crema Chantilly 250 gr	\$3.590	3	\$10.770	40	\$430.800	\$35.900
	Salsa de Chocolate 1 kg	\$2.698	1	\$2.698	40	\$107.920	\$8.993
	Salsa de Vainilla 1kg	\$2.700	1	\$2.700	40	\$108.000	\$9.000
	Salsa de Caramelo 1 kg	\$2.826	1	\$2.826	40	\$113.040	\$9.420
Endulzante	Sachet de Azúcar 5 gr	\$10,4	1000	\$10.400	20	\$208.000	\$17.333
	Sachet de Sucralosa 5 gr	\$16,5	1000	\$16.500	20	\$330.000	\$27.500
	Sachet de Azúcar Rubia 5gr	\$12,4	1000	\$12.375	20	\$247.500	\$20.625
Sal	Sachet de sal 5 gr	\$9	1000	\$8.800	15	\$132.000	\$11.000
Vasos de Cartón	Vaso Ecopapel Lucaffé 10.000 unidades	\$21	10000	\$212.000	30	\$6.360.000	\$530.000
Otros	Helado de Vainilla 1 litro	\$3.290	1	\$3.290	50	\$164.500	\$13.708
	Bidón de Agua 6 litros	\$1.850	1	\$1.850	2500	\$4.625.000	\$385.417
	Chocolate Lucaffé 7 gr	\$74	150	\$11.145	30	\$334.350	\$27.863
	Mashmallow (mini) 150 gr	\$1.575	1	\$1.575	24	\$37.800	\$3.150
TOTAL						\$20.015.430	\$1.667.953

Fuente: Elaboración Propia

En la siguiente tabla se detallan los insumos necesarios para la elaboración de los pasteles y sándwiches, también en base a la demanda e ingredientes necesarios. Se establecen sus costos anuales y mensuales:

Tabla 3-7. Insumos de Repostería y Sándwiches de "Amarte y Café".

	Insumos Reposteria	Costos Unitario	Cantidad	Total Caja	Cantidad Anual	Costo Total Anual	Costo Total Mensual
Pasteles	Harina 25 Kg	\$19.990	1	\$19.990	20	\$399.800	\$33.317
	Azucar 25 Kg	\$25.700	1	\$25.700	16	\$411.200	\$34.267
	Azucar Flor 10 Kg	\$13.000	1	\$13.000	8	\$104.000	\$8.667
	Mantequilla 250 gr	\$2.150	1	\$2.150	1820	\$3.913.000	\$326.083
	Huevos (unidades)	\$300	30	\$8.990	320	\$2.876.800	\$239.733
	Esencia de Vainilla 1 lt	\$1.690	1	\$1.690	12	\$20.280	\$1.690
	Leche Condensada 4,5 kg	\$17.890	1	\$17.890	220	\$3.935.800	\$327.983
	Queso Crema 227 gramos	\$2.500	1	\$2.500	1230	\$3.075.000	\$256.250
	Yogur griego 400 gramos	\$1.539	1	\$1.539	370	\$569.430	\$47.453
	Galletas de Vainilla 393 gramos	\$2.199	1	\$2.199	642	\$1.411.758	\$117.647
	Chocolate amargo 150 gramos	\$1.574	1	\$1.574	400	\$629.600	\$52.467
	Canela molida 250 gramos	\$4.860	1	\$4.860	25	\$121.500	\$10.125
	Polvos de Hornear 500 gramos	\$2.190	1	\$2.190	50	\$109.500	\$9.125
	Sal 1KG	\$520	1	\$520	12	\$6.240	\$520
	Aceite 900 CC	\$3.069	1	\$3.069	12	\$36.828	\$3.069
	Frutos Rojos 1kg	\$5.192	1	\$5.192	149	\$773.608	\$64.467
	Nueces 1 KG	\$7.990	1	\$7.990	280	\$2.237.200	\$186.433
	Zanahoria 1KG	\$1.190	1	\$1.190	436	\$518.840	\$43.237
	Manzanas 1 KG	\$1.145	1	\$1.145	367	\$420.215	\$35.018
	Naranjas unidades	\$1.145	1	\$1.145	30	\$34.350	\$2.863
	Limón 1 KG	\$1.200	1	\$1.200	450	\$540.000	\$45.000
Sandwiches	Jamon 125 gr	\$1.650	1	\$1.650	370	\$610.500	\$50.875
	Huevos (unidades)	\$300	30	\$8.990	230	\$2.067.700	\$172.308
	Queso (30 láminas)	\$4.490	1	\$4.490	370	\$1.661.300	\$138.442
	Pan de Molde 740 gr	\$2.750	1	\$2.750	168	\$462.000	\$38.500
TOTAL						\$26.946.449	\$2.245.537

Fuente: Elaboración Propia

Además, la cafetería se abastecerá de productos de la empresa Coca-Cola, en los que se encuentran las bebidas en latas, las pulpas de jugos Guallarauco y las aguas minerales Vital. En la siguiente tabla se establecen los costos mensuales y anuales de cada producto, estimados en base a la encuesta:

Tabla 3-8. Bebidas, Aguas y Jugos de "Amarte y Café".

	Productos	Costo Unitario	Cantidad Un	Total Caja	Cantidad Anual	Costo total Anual	Costo Total Mensual
Bebidas	Coca-cola lata 350cc	\$436	6	\$2.614	1000	\$2.614.000	\$217.833
	Coca-cola zero lata 350cc	\$463	6	\$2.776	1000	\$2.776.000	\$231.333
	Fanta zero lata 350cc	\$463	6	\$2.776	1000	\$2.776.000	\$231.333
	Sprite zero lata 350cc	\$463	6	\$2.776	1000	\$2.776.000	\$231.333
	Vital sin gas 600ml	\$380	12	\$4.555	1000	\$4.555.000	\$379.583
	Vital con gas 600ml	\$380	12	\$4.555	1000	\$4.555.000	\$379.583
Jugos Guallaraucó	Naranja	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
	Limonada	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
	Mango	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
	Piña	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
	Frambuesa	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
	Frutilla	\$5.192	1	\$5.192	30	\$155.760	\$12.980
TOTAL						\$20.986.560	\$1.748.880

Fuente: Elaboración Propia

Estos insumos y productos se obtienen de forma mensual en base a la demanda, es decir, son costos variables. En la siguiente tabla se define el total:

Tabla 3-9. Costo Variable Total Insumos.

	Costo Total Anual	Costo Total Mensual
TOTAL INSUMOS (\$)	\$67.948.439	\$5.662.370
TOTAL INSUMOS (UF)	1870,31	155,86

Fuente: Elaboración Propia

Otro punto importante para considerar en una cafetería son los insumos de limpiezas, ya que al ser un local que ofrece productos alimenticios y un servicio de calidad, las instalaciones deben estar en perfecto estado y con una adecuada limpieza. En la siguiente tabla se especifican todos los insumos necesarios para la cafetería, con sus costos anuales y mensuales:

Tabla 3-10. Insumos de Limpiezas de "Amarte y Café".

	Insumos de Limpieza	Costos Unitario	Cantidad Un	Total Caja	Cantidad Anual	Costo Total Anual	Costo Total Mensual
Artículos de Limpieza	Guantes de Limpieza (Talla L)	\$642	12	\$7.700	5	\$38.500	\$3.208
	Lavaloza Líquido 1500 ml	\$2.490	1	\$2.490	50	\$124.500	\$10.375
	Limpiador de Piso 900 ml	\$1.097	3	\$3.290	12	\$39.480	\$3.290
	Limpia Vidrios	\$2.690	1	\$2.690	12	\$32.280	\$2.690
	Servilletas (200 unidades)	\$921	1	\$921	50	\$46.050	\$3.838
	Toalla Nova (3 unidades)	\$850	1	\$850	80	\$68.000	\$5.667
	Papel Higienico(24 unidades)	\$5.955	1	\$5.955	20	\$119.100	\$9.925
	Pala	\$2.567	1	\$2.567	1	\$2.567	\$214
	Escoba	\$3.590	1	\$3.590	2	\$7.180	\$598
	Trapero	\$12.150	1	\$12.150	2	\$24.300	\$2.025
	Bolsas de Basura 80 x110 cm (10)	\$1.670	1	\$1.670	48	\$80.160	\$6.680
	Bolsas de Basura 50 x70 cm (20)	\$940	1	\$940	24	\$22.560	\$1.880
	Espanja para lavar loza (4 unidades)	\$1.350	1	\$1.350	6	\$8.100	\$675
	Sopapo	\$3.990	1	\$3.990	1	\$3.990	\$333
	Paños de Cocina (3 unidades)	\$2.490	1	\$2.490	3	\$7.470	\$623
	Paños Multiuso (6 unidades)	\$5.450	1	\$5.450	6	\$32.700	\$2.725
	Limpiador Multi-superficies 500	\$2.290	1	\$2.290	6	\$13.740	\$1.145
	Cloro Gel 900 ml	\$1.490	1	\$1.490	10	\$14.900	\$1.242
	TOTAL					\$685.577	\$57.131

Fuente: Elaboración Propia

Los insumos de limpiezas son comprados mensualmente la misma cantidad, por lo tanto, es considerado un costo fijo. En la siguiente tabla se definen los totales de insumos de limpiezas que debe considerar la cafetería:

Tabla 3-11. Total Insumos de Limpiezas.

	Costo Total Anual	Costo Total Mensual
TOTAL INSUMOS DE LIMPIEZAS (\$)	\$685.577	\$57.131
TOTAL INSUMOS DE LIMPIEZAS (UF)	18,87	1,57

Fuente: Elaboración Propia

3.7 CONSUMOS DE ENERGÍA

El consumo de energía es un punto clave a considerar en este proyecto ya que una cafetería utiliza muchos artefactos electrónicos que consumen altos niveles de electricidad. Uno de los principales elementos que se deben considerar en el cálculo son las máquinas de café, iluminación interior y exterior, electrodomésticos de cocina, equipos de refrigeración y equipos de preparación de alimentos.

El agua no se considera un gasto en este proyecto, ya que en Maitencillo no existe el sistema de agua potable, por lo tanto, las instalaciones cuentan con agua de pozo gratuita para todos los arrendatarios. Sin embargo, “Amarte y Café” considerará el agua de bidón para preparar sus productos y consumo en general.

3.7.1 Consumo de Electricidad

En la siguiente tabla, se especifican los gastos de electricidad por cada equipo eléctrico de “Amarte y Café”, de forma mensual y anual:

Tabla 3-12. Consumo de Electricidad en "Amarte y Café".

Equipo	Cantidad	Potencia (KW)	Horas de uso diario	Consumo diario (Kwh)	Valor Kwh (\$)	Total Consumo Diario (\$ Kwh)	Total Consumo anual (\$ Kwh)	Total Consumo mensual (\$ Kwh)
COCINA ELÉCTRICA	1	1,5	2	3	\$147	\$442	\$107.816	\$8.985
CAFETERA	1	2	10	20	\$147	\$2.946	\$718.775	\$59.898
REFRIGERADOR	2	0,9	24	43,2	\$147	\$6.363	\$1.552.554	\$129.380
LUZ 20 TUBOS	6	0,018	4	0,432	\$147	\$64	\$15.526	\$1.294
NOTEBOOK	1	0,015	1	0,015	\$147	\$2	\$539	\$45
PROCESADORA DE ALIM	1	0,6	0,1	0,06	\$147	\$9	\$2.156	\$180
JUGUERA	1	0,3	0,1	0,03	\$147	\$4	\$1.078	\$90
EQUIPO DE SONIDO	1	0,08	8	0,64	\$147	\$94	\$23.001	\$1.917
HERVIDOR	1	1,8	0,5	0,9	\$147	\$133	\$32.345	\$2.695
HORNO	1	0,8	6	4,8	\$147	\$707	\$172.506	\$14.376
VITRINA	1	0,25	8	2	\$147	\$295	\$71.878	\$5.990
BATIDORA	1	0,3	2	0,6	\$147	\$88	\$21.563	\$1.797
BATIDORA INDUSTRIAL	1	1	1	1	\$147	\$147	\$35.939	\$2.995
BALANZA	1	0,01	0,1	0,001	\$147	\$0,15	\$36	\$3
TRANSBANK	2	0,08	8	1,28	\$147	\$188,53	\$46.002	\$3.833
MINI PIMER	1	0,3	0,1	0,03	\$147	\$4	\$1.078	\$90
CAMPANA	1	0,12	0,5	0,06	\$147	\$9	\$2.156	\$180
TOTAL (\$)						\$11.496	\$2.804.948	\$233.746
TOTAL UF						0,32	77,21	6,43

Fuente: Elaboración Propia

3.8 PROGRAMA DE TRABAJO, TURNOS Y GASTOS EN PERSONAL

3.8.1 Programa de Trabajos y Turnos

Gracias a la encuesta, se puede identificar que las personas prefieren visitar la cafetería durante la tarde y media mañana. Por lo tanto, “Amarte y Café” comenzará a atender desde las 11.00 am a 20.30 pm, para lograr abordar estos dos horarios. Durante el año e invierno, estos horarios pueden ir variando, en base al flujo de las personas y la duración del día. Además, el personal tendrá dos horas de colación durante la jornada de 11.00 am a 20.30 pm.

También se debe tener en consideración que “Amarte y Café” abrirá su local todos los días en vacaciones de verano e invierno, y también durante días festivos y fines de semana. Sin embargo, durante el año algunas semanas solo abrirá viernes, sábado y domingo, ya que son los días que más concentra turismo y visitas la playa.

3.8.2 Gastos en Personal

Los gastos en personal son reflejados en las remuneraciones de cada uno. En el caso de los garzones, tendrán un sueldo fijo que se complementará con las propinas que les otorgará, así lo deseen, los consumidores.

Como se puede visualizar en la siguiente Tabla, se especifican los sueldos brutos y líquidos que tiene cada trabajador de "Amarte y Café":

Tabla 3-13. Remuneraciones de "Amarte y Café".

Cargo	Sueldo Líquido	Sueldo mensual Bruto
Garzón 1	\$508.970	\$615.000
Garzón 2	\$508.970	\$615.000
Cocinero	\$753.650	\$915.000
Dueño de Cafetería	\$1.000.000	\$1.050.984
Encargado Redes Sociales (externo)	\$150.000	\$150.000
Contador (externo)	\$50.000	\$50.000
Total	\$2.971.590	\$3.395.984

Fuente: Elaboración Propia

En la siguiente tabla 3-14 se refleja el total de gastos durante un año correspondiente a cada mes:

Tabla 3-14. Costo Total Remuneraciones de "Amarte y Café".

Mes	Costo Total Sueldos (\$)	Costo Total Sueldos (UF)
Enero	\$3.395.984	93,48
Febrero	\$3.395.984	93,48
Marzo	\$3.395.984	93,48
Abril	\$3.395.984	93,48
Mayo	\$3.395.984	93,48
Junio	\$3.395.984	93,48
Julio	\$3.395.984	93,48
Agosto	\$3.395.984	93,48
Septiembre	\$3.395.984	93,48
Octubre	\$3.395.984	93,48
Noviembre	\$3.395.984	93,48
Diciembre	\$3.395.984	93,48
TOTAL ANUAL	\$40.751.808	1.121,71

Fuente: Elaboración Propia

3.9 INVERSIONES EN EQUIPO Y EDIFICACIONES

3.9.1 Equipos y Materiales

Los equipos y materiales necesarios para la implementación y desarrollo de la cafetería fueron mencionado anteriormente en el punto 3.3 Selección de Equipos. El monto total que se destinará a los equipos es de 329,60 UF.

3.9.2 Vestimenta Personal

Para la vestimenta el personal se considerarán la vestimenta del cocinero, garzones y del dueño que también apoyará las funciones en el local. Por lo tanto, se deben considerar los siguientes elementos:

Tabla 3-15. Costo en Vestimenta de "Amarte y Café".

Vestimenta	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total \$	Costo Total UF
Pechera Gabardina	4	\$ 8.991	\$ 35.964	0,99
Gorro Chef	2	\$ 10.990	\$ 21.980	0,61
Poleron Corporativo	4	\$ 12.990	\$ 51.960	1,43
TOTAL			\$ 109.904	3,03

Fuente: Elaboración Propia

3.10 OTROS COSTOS

En este punto se definirán los costos mensuales que se deben incluir en el proyecto de "Amarte y Café"

3.10.1 Arriendo

El arriendo del local varía según la temporada, en los meses de enero, febrero, marzo y diciembre, se cobra un porcentaje mayor que el resto del año. Pero para revisar correctamente el cobro anual, se realiza un promedio del arriendo durante un año.

En la siguiente tabla se definen los costos de arriendos de forma mensual y anual para "Amarte y Café" del local seleccionado:

Tabla 3-16. Costo de Arriendo Local de "Amarte y Café".

Mes	Costo Arriendo Mensual \$	Costo Arriendo Mensual (UF)
Enero	\$ 620.000	17,07
Febrero	\$ 620.000	17,07
Marzo	\$ 620.000	17,07
Abril	\$ 620.000	17,07
Mayo	\$ 620.000	17,07
Junio	\$ 620.000	17,07
Julio	\$ 620.000	17,07
Agosto	\$ 620.000	17,07
Septiembre	\$ 620.000	17,07
Octubre	\$ 620.000	17,07
Noviembre	\$ 620.000	17,07
Diciembre	\$ 620.000	17,07
Total Anual	\$ 7.440.000	204,79

Fuente: Elaboración Propia

3.10.2 Guardia nocturno

El establecimiento de la cafetería se arrendará en un centro de comercio que tendrán otros tipos de locales comerciales. Por lo tanto, el pago de un guardia nocturno será compartido con los demás arrendatarios, obteniendo los siguientes costos mensuales mencionado en la tabla:

Tabla 3-17. Gasto de Guardia Nocturno en "Amarte y Café".

Sueldo Guardia	N° Locales Total	Pago Mensual cada Local (\$)	Pago Mensual cada Local (UF)	Pago Anual cada Local (UF)
\$750.000	15	\$50.000	1,38	16,52

Fuente: Elaboración Propia

El guardia trabajará durante la semana con dos días libres en la semana y dos domingos libres al mes.

3.10.3 Máquina Transbank

El cliente podrá pagar su cuenta a través de la máquina Transbank con su tarjeta comercial o efectivo. En base a los ajustes realizados para el mes Octubre del 2023 se avanza con

un 0,86% de comisión, el cual es el promedio de comisión por tarjetas de débitos, créditos y prepagos.

En la siguiente tabla se establecen los costos por arriendo y comisión de forma anual, en base a la demanda e ingresos estimados:

Tabla 3-18. Cotización de Costos de Máquina Transbank.

Arriendo	IVA	Comisión	Demanda Diaria	Ingresos Estimados por cada Cliente	Ingreso Estimado Diario	Comisión sin IVA	Comisión con IVA	Total Comisión Anual	Costo Total Arriendo Anual	Costo Total Transbank Anual
\$27.670	\$5.257	0,86% + IVA	91	\$6.000	\$546.000	\$4.696	\$5.588	\$1.363.414	\$332.040	\$1.695.454

Fuente: Elaboración Propia

Obteniendo de esta manera, en la siguiente tabla los costos totales del arriendo y comisión de la máquina Transbank:

Tabla 3-19. Costo Total Anual Transbank de “Amarte y Café”.

Transbank	Costo Total Transbank Anual
Total (\$)	\$1.695.454
Total (UF)	46,67

Fuente: Elaboración Propia

3.11 INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO

Para la inversión en Capital de Trabajo, se utilizó la demanda determinada anteriormente, pero aplicada en cada mes. A pesar de que enero y febrero son los meses con mayores visitas, se debe considerar que es un proyecto nuevo que se debe dar a conocer en sus inicios y los visitantes a Maitencillo pueden tomar otras opciones que ya tiene preferencia. Por lo tanto, los primeros meses del año se consideran meses de iniciación del proyecto.

Tabla 3-20. Capital de Trabajo de "Amarte y Café".

Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Precio	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
Demanda	666	555	888	1554	1554	1776	2664	1776	2887	2553	2442	2887
Total Ingresos (UF)	113,24	94,37	150,99	264,23	264,23	301,97	452,96	301,97	490,71	434,09	415,21	490,71
Remuneraciones	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48	93,48
Insumos aseo	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57	1,57
Arriendo Local	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07	17,07
Electricidad	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43	6,43
Guardia Nocturno	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38
Total Egresos Fijos (UF)	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92	119,92
Insumos Operacionales	56,11	46,76	74,81	130,92	130,92	149,62	224,44	149,62	243,14	215,09	205,73	243,14
Transbank	1,40	1,17	1,87	3,27	3,27	3,73	5,60	3,73	6,07	5,37	5,13	6,07
Total Egresos Variables (UF)	57,51	47,92	76,68	134,19	134,19	153,36	230,04	153,36	249,21	220,45	210,87	249,21
Total Egresos (UF)	177,43	167,85	196,60	254,11	254,11	273,28	349,96	273,28	369,13	340,38	330,79	369,13
Total Ingresos (UF)	113,24	94,37	150,99	264,23	264,23	301,97	452,96	301,97	490,71	434,09	415,21	490,71
Total Egresos (UF)	-177,43	-167,85	-196,60	-254,11	-254,11	-273,28	-349,96	-273,28	-369,13	-340,38	-330,79	-369,13
Saldo	-64,19	-73,48	-45,62	10,11	10,11	28,69	103,00	28,69	121,58	93,71	84,42	121,58
Saldo Acumulado	-64,19	-137,68	-183,29	-173,18	-163,06	-134,37	-31,37	-2,68	118,89	212,61	297,03	418,60

Fuente: Elaboración Propia

Además, se deben considerar las fluctuaciones entre cada mes ya que por ejemplo en julio y septiembre hay una mayor demanda por las vacaciones de invierno y las fiestas patrias, en las cuales hay un significativo número de personas que viajan a la Quinta Región.

En base al capital de trabajo revisado, se toma el mes de marzo con un saldo acumulado negativo de -183,29 UF.

3.12 COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Para los costos de instalación y puesta en marcha se requieren materiales para instalar el lavamanos de la cafetería y el lavaplatos, entre otros materiales necesarios para la puesta en marcha de "Amarte y Café", como las letras para agregar el nombre del local, aparte del cobro de la mano de obra para estas instalaciones.

Tabla 3-21. Materiales y Mano de Obra para Remodelación de Local "Amarte y Café".

Productos	Cantidad	Costo	Total Costo
Esmalte al Agua Fachada 20 litros	1	\$36.990	\$36.990
Esmalte al Agua SemiBrillo 100 gr	1	\$37.190	\$37.190
Brochas	2	\$2.390	\$4.780
Letras PVC	19	\$2.940	\$55.860
Clavos Corrientes 6" 1kg	1	\$3.990	\$3.990
Lavaplatos	1	\$139.990	\$139.990
Grifo para Lavaplatos	1	\$36.090	\$36.090
Lavamanos	1	\$22.990	\$22.990
Grifo lavamanos	1	\$13.990	\$13.990
Kit instalación Lavamanos	1	\$14.990	\$14.990
Kit instalación Lavaplatos	1	\$19.990	\$19.990
Silicona Neutra	1	\$3.340	\$3.340
Ashesivo para PVC	1	\$3.490	\$3.490
Destornillador Punta Paleta	1	\$5.190	\$5.190
Tornillo fibrocemento 6x1" 500 un	1	\$12.290	\$12.290
Mano de Obra	1	\$300.000	\$300.000
TOTAL (\$)		\$655.850	\$711.160
TOTAL (UF)		18,05	19,58

Fuente: Elaboración Propia

Para el baño no es necesario instalar los inodoros ni el lavamanos ya que se encuentran instaurados en el establecimiento.

Además, para la iniciación de la cafetería se deben tener en cuenta los costos de Marketing y Publicidad realizados por el encargado de las redes sociales:

Tabla 3-22. Marketing y Publicidad para Inauguración de "Amarte y Café".

Marketing y Publicidad	Costo
Sitio Web	\$35.000
Publicidad en Redes Sociales	\$100.000
TOTAL (\$)	\$135.000
TOTAL (UF)	3,72

Fuente: Elaboración Propia

La creación de sociedad se realizará a través de la página web "Crea tu empresa en un día", en la cual, solamente se requerirá el gasto de una firma digital electrónica con certificado notarial de un costo de \$14.490, que equivale a 0,39 UF. En el cual también debe ir incluido el costo de la patente comercial y la resolución sanitaria, necesarias para la instalación de la cafetería:

Tabla 3-23. Gastos Administrativos de “Amarte y Café”.

Gastos Administrativos	Costo
Creación de Sociedad	\$14.490
Resolución Sanitaria	\$64.300
Patente Comercial	\$134.854
TOTAL (\$)	\$213.644
TOTAL (UF)	5,88

Fuente: Elaboración Propia

Además, se debe considerar el costo de la carta del mes de garantía del arriendo revisada con el dueño del local comercial, quien cobra el valor de un mes equivalente a 17,07 UF.

Tabla 3-24. Otros Costos Puesta en Marcha.

Otros	Costo
Mes de Garantía Arriendo	\$620.000
TOTAL (\$)	\$620.000
TOTAL (UF)	17,07

Fuente: Elaboración Propia

En resumen, en la siguiente tabla se establece el total de puesta en marcha necesario para el proyecto de la cafetería:

Tabla 3-25. Total Costos Puesta en Marcha.

Puesta en Marcha	Total Costo
Total Remodelación	\$711.160
Total Marketing y Publicidad	\$135.000
Total Gastos Administrativos	\$213.644
Total Otros Costos	\$620.000
Total Puesta en Marcha (\$)	\$1.679.804
Total Puesta en Marcha (UF)	46,24

Fuente: Elaboración Propia

3.13 COSTOS IMPREVISTOS

Este costo se debe considerar en caso de que ocurra algún evento imprevisto y se deba realizar algún tipo de gasto. Para este proyecto, el costo imprevisto corresponderá a un 10% del

total de activos fijos (considerando los costos de equipos y vestimenta), capital de trabajo y gastos de puesta en marcha.

Tabla 3-26. Costos Imprevistos de "Amarte y Café".

Inversión Inicial	Total (\$)	Total (UF)
Activos Fijos	\$12.087.507	332,71
Puesta en Marcha	\$1.679.804	46,24
Capital de Trabajo	\$6.659.011	183,29
Total	\$20.426.322	562
10% Imprevistos	\$2.042.632	56,22

Fuente: Elaboración Propia

3.14 TABLA DE RESUMEN DE LA INVERSIÓN INICIAL

En la siguiente Tabla 3-27 se establece la inversión inicial del proyecto "Amarte y Café" de Maitencillo.

Tabla 3-27. Tabla Resumen de Inversión Inicial

Inversión Inicial	Total (\$)	Total (UF)
Activos Fijos	\$12.087.507	332,71
Puesta en Marcha	\$ 1.679.804	46,24
Capital de Trabajo	\$ 6.659.011	183,29
10% Imprevistos	\$2.042.632	56,22
Total	\$22.468.955	618,47

Fuente: Elaboración Propia

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

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

En el cuarto capítulo, se lleva a cabo un minucioso análisis de los aspectos legales y administrativos que la cafetería "Amarte y Café" debe cumplir para operar de manera adecuada. Se proporciona una descripción detallada de la estructura organizacional, delineando perfiles de cargos y responsabilidades dentro de la empresa. Asimismo, se aborda el marco legal requerido, incluyendo la constitución de la sociedad, así como la enumeración de los documentos esenciales para iniciar las actividades comerciales, tales como la patente comercial y la resolución sanitaria.

El capítulo también profundiza en la elección del tipo de sociedad que mejor se adapte a las necesidades del proyecto y examina los impuestos a la renta que la cafetería deberá cumplir. Además, se lleva a cabo una investigación exhaustiva de las fuentes de financiamiento disponibles, detallando aquellas que se seleccionarán para respaldar el desarrollo del proyecto.

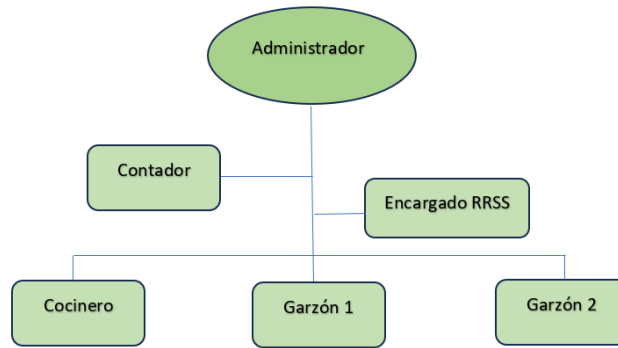
4.1 ADMINISTRATIVA

4.1.1 Personal

Para el proyecto de la cafetería, es necesario contratar a dos garzones y un cocinero, los cuales, estarán a cargo del dueño del proyecto, quien será el administrador del personal y la cafetería. Además, se debe considerar un encargado de las Redes Sociales para promocionar los productos y crear la página web y manejar diariamente el Instagram de "Amarte y Café", quien no cumplirá horarios, pero si cumplimiento de presencia y publicaciones en las redes sociales, y tendrá que visitar algunas veces la cafetería para tomar fotografías. Finalmente, se acudirá a un Contador para llevar un orden en las finanzas de la cafetería mensualmente.

4.1.2 Estructura Organizacional

En la siguiente Tabla se establece la estructura organizacional de “Amarte y Café”, para identificar cada cargo estructurado de la cafetería:



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 4-1. Estructura Organizacional de "Amarte y Café"

En el organigrama anterior, Gráfico 4-1, se puede identificar al Administrador, quien es el dueño de la cafetería y, además, estará a cargo de administrar y supervisar a los demás integrantes de la organización. De manera externa, se encuentra el Contador y el Encargado de las Redes Sociales, el primero se contratará de manera externa para solicitar sus servicios contables y el segundo, estará a cargo de todas las redes sociales y marketing de “Amarte y Café”. Por último, se encuentra el personal a cargo del funcionamiento principal de la cafetería: los dos garzones y el cocinero.

4.1.3 Sistemas de Información administrativos

Para el orden y manejo de la cafetería, se utilizará Microsoft Excel para el orden y recepción de la mercancía e inventario y también, para revisar las planillas de pago. Además, en el computador, se guardarán todas las facturas y boletas por pagos de servicios, manejadas por el administrador. Se archivarán correctamente todos los datos de la cafetería, para asegurar información relevante del negocio, y poder utilizarlos cuando corresponda, especialmente con el contador.

4.1.4 Personal Administrativo, Cargos, Perfiles y Sueldos

En el siguiente cuadro se describen los cargos del personal, perfiles de cada uno y los sueldos revisados anteriormente en el punto 3.8.2 del capítulo anterior:

Tabla 4-1. Definición de Cargos y Perfil de personal de "Amarte y Café".

Cargo	Cantidad	Funciones por Desempeñar	Requisitos - Perfil	Sueldo Bruto Mensual
Garzón	2	Persona que tiene contacto directo con el cliente, por lo tanto, se encarga de ofrecer los productos de la cafetería, preparar el pedido, llevar el pedido a la mesa y cobrar la cuenta. Además debe mantener siempre el orden y la limpieza en el interior de la cafetería, lavar la loza y maquinarias, limpiar las mesas y terraza. Por ultimo montar y desmontar las mesas y sillas de la cafetería.	Mayor de Edad - Mínimo 6 meses de Experiencia - Buena Presentación Personal - Trabajo en equipo	\$615.000
Cocinero	1	Preparar y Cocinar todos los productos de Repostería y Sándwiches que ofrece la cafetería, mantener limpia la cocina y seguir las recetas de cada producto, ayudar a cortar trozos de pasteles para el garzón.	Mayor de Edad - Mínimo 1 año de Experiencia - Trabajo en Equipo	\$915.000
Administrador	1	Es el dueño y jefe de la cafetería, encargado de supervisar al personal, tiene relación directa con los proveedores (solicita los insumos y se encarga de los pagos), control de inventarios y calidad, cerrar y cuadrar la caja, archivar en el computador todas las facturas.	Ser dueño de la cafetería	\$1.050.984
Contador	1	Es el encargado de generar los estados financieros mensualmente y al termino del año, con el fin de determinar los impuestos a pagar. Además de apoyar en las planillas de remuneraciones.	Tener estudios de Contador Auditor o carreras afines - Tres años de experiencia	\$50.000
Encargado RRSS	1	Persona encargada de realizar publicidad en las RRSS, crear un perfil en Instagram y una pagina web, para dar a conocer el menú y el local de la cafetería mediante fotos y videos entretenidos para llamar la atención de los futuros consumidores. Además debe estar atento a los mensajes de Instagram de personas que realicen solicitudes y reclamos.	Mayor de Edad - Mínimo 1 año de Experiencia - Conocimiento de Aplicaciones y Nuevas Tendencias - Creatividad	\$150.000

Fuente: Elaboración Propia

4.2 LEGAL

En este capítulo se definen todas las normas y leyes que debe cumplir la cafetería para su correcto funcionamiento, para otorgarles seguridad e higiene a sus consumidores y trabajadores cumpliendo toda normativa chilena que aplica en un establecimiento de venta de alimentos.

4.2.1 Marco legal vigente nacional

La cafetería debe cumplir con todas las siguientes normativas y documentos legales para su correcto funcionamiento:

- Decreto Ley N°977, Ley de Higiene y Manipulación de Alimentos.
- Decreto Ley N°594, Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.
- Código del Trabajo.
- Ley N°824 Ley de Impuesto a la Renta.
- Ley N°19496, Ley de Protección al Consumidor.
- Ley N°17600, Ley de Arriendo Comercial.
- Normas de Seguridad y Salud ocupacional.
- Reglamento Sanitario de Alimentos.

4.2.2 Políticas de Desarrollo industrial

Para que el proyecto de la cafetería sea un proyecto clave y exitoso en el largo plazo, debe establecer un plan de negocio que incluya análisis de competencia, demanda y proyecciones financieras. El seleccionar una ubicación estratégica también es imprescindible para el cumplimiento de objetivos y el éxito de “Amarte y Café”. Otros puntos claves son la decoración, lugar acogedor, variedad de productos, equipos y maquinarias de calidad, cumplir con todos los documentos legales necesarios y estar constantemente desarrollando estrategias de marketing y publicidad a la cafetería.

4.2.3 Aspectos legales del giro de un proyecto

Para la instalación de la cafetería “Amarte y Café” es necesario obtener una patente comercial de la Municipalidad de Puchuncaví, en este caso, y otros certificados que deben ser necesarios para la instalación de la cafetería que irán detallados en cada punto.

4.2.3.1 Constitución de una sociedad

Para constituir una sociedad y una empresa a través de internet, se puede realizar en la página de Chile Atiende: “Crear una empresa en un día” (<http://www.registrodeempresasysociedades.cl>), el cual es un sistema simplificado que apunta facilitar el registro empresarial a un emprendedor, disminuyendo los costos de trámites y de una forma sencilla. En este sitio web tienen las siguientes opciones para constituir sociedades:

- Sociedades de Responsabilidad Limitada (SRL o LTDA).
- Empresas Individuales de Responsabilidad Limitada (EIRL).
- Sociedades por Acciones (SPA).
- Sociedades Anónimas Cerradas (SA).
- Sociedades Anónimas de Garantía Recíproca (SAGR).

El único gasto relacionado a este trámite es la firma digital que se debe hacer y si la persona jurídica no cuenta con firma digital debe firmar a través de una notaría, en internet el precio de la firma digital con copia certificada notarial es de \$14.490 para un firmante.

4.2.3.2 Iniciación de actividades

En la página del Servicio de Impuestos Internos (SII) se debe realizar una Declaración de iniciación de actividades, en la página se debe ingresar el número de RUT del contribuyente. Luego completar el formulario F4415 con todos los datos requeridos en cada campo, en este formulario, se debe ingresar el capital inicial declarado del socio y el contrato de arriendo del local comercial. Luego de revisado toda la documentación, el SII envía el certificado de iniciación de actividades.

4.2.3.3 Resolución Sanitaria

Para obtener la resolución sanitaria, el establecimiento debe estar completamente habilitado, en condiciones reglamentarias mínimas. Y este trámite se debe obtener a través del

sitio web y en las oficinas de la Seremi de Salud. Para la obtención de la resolución sanitaria se deben tener los siguientes documentos:

- Autorización municipal.
- Plano de la planta e instalaciones sanitarias.
- Descripción general de los procesos de elaboración.
- Listado de materias primas que se utilizaran en la fabricación de alimentos.
- Listado de tipos de alimentos que se elaborarán.
- Comprobante de pago de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular.
- Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua potable particular.
- Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor y vapor, y sistemas de frío según corresponda.
- Sistema de control de calidad sanitaria con que contará (manual de buenas prácticas).
- Sistema de eliminación de desechos (basuras).
- Contrato de Arriendo.
- Carta de autorización para uso exclusivo de los servicios higiénicos del personal manipulador de alimentos, los cuales no deberán estar a más de 75 metros de ellos, legalizada ante notario o notaria.

La resolución sanitaria se deberá ir renovando cada 3 años y el costo del trámite puede ir desde los \$10.000 hasta un poco más de \$800.000 más el 0,5% del capital inicial declarado y presentado ante el Servicio de Impuestos Internos. En el caso de “Amarte y Café” se revisa los aranceles del año pasado 2022 en la página de la Seremi de Salud y la resolución sanitaria para elaborar pasteles en un local de comida es de \$64.300 más el 0,5% del capital inicial declarado.

4.2.3.4 Patente Comercial

Para la obtención de la patente comercial en Maitencillo es necesario tener la siguiente documentación, según lo señalado por la Municipalidad de Puchuncaví:

- Certificado de recepción del local y numeración domiciliaria.
- Fotocopia resolución sanitaria, certificado o informe sanitario.
- Fotocopia iniciación de actividades (Servicio de Impuestos Internos).
- Declaración de capital propio (firmado y timbrado por el contador).
- Domicilio comercial: Fotocopia escritura y contrato de arriendo de local ante notario.
- Fotocopia de cédula de identidad.
- Solicitud de patente entregada por el Departamento de Patentes.

Todos esos documentos deben ser presentados en una carpeta a la Municipalidad de Puchuncaví para la instalación de la cafetería. El valor de la patente comercial según lo cotizado en la Municipalidad es de \$134.854 y puede ser pagado a través de internet en dos cuotas semestrales, y, van incluido los costos de la Patente, Derechos de aseo y Propaganda no luminosa.

4.2.3.5 Incentivos

A medida que avance el proyecto de la cafetería, se estudiarán incentivos y bonos para el personal. De todas maneras, los garzones, cocinero y encargado de las redes sociales, podrán consumir un alimento diario en la cafetería de forma gratuita.

4.2.3.6 Aspectos laborales

La cafetería “Amarte y Café” se registrará por el Código de Trabajo, en el cual aplican los siguientes términos de este código:

- Contrato de Trabajo: Requisito legal para la relación entre el dueño y los empleados, en el cual debe contener la información del salario, horas de trabajos, beneficios, derechos y responsabilidad entre ambas partes.
- Jornada laboral: La Ley de las 40 horas laborales ya fue aprobada y se hará de manera gradual. Por lo tanto, “Amarte y Café” se registrará por las horas exigidas en el transcurso que vayan bajando hasta llegar a las 40 horas.

- Descanso y alimentación: El personal tendrá una colación de dos horas, durante este tiempo la cafetería estará cerrada.
- Salario mínimo: El dueño de “Amarte y Café” respetará el monto mínimo del sueldo de sus empleados.
- Derecho de los Trabajadores: Los empleados tienen derecho a vacaciones, días libres e indemnización en caso de despidos.

4.2.3.7 Costos asociados al cumplimiento de la legislación vigente

Los costos que se deben considerar en esta etapa son los siguientes:

- Gastos de firma electrónica con copia de certificado notarial.
- Resolución sanitaria.
- Patente comercial.
- Contador (incluido en el pago mensual).

4.3 SOCIETARIA

4.3.1 Relación entre los inversionistas

“Amarte y Café” corresponde a una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL), solamente está constituida por una persona natural. Por lo tanto, no existe relación entre los inversionistas, ya que se trata solo de un socio administrador.

4.3.2 Estructura Societaria

La sociedad determinada para el proyecto de la cafetería, Empresa Individual de Responsabilidad Limitada contiene las principales características:

- Persona jurídica, formada exclusivamente por una persona natural con patrimonio propio y distinto al titular.
- Se limita a realizar actividades específicamente comerciales.
- La duración de la empresa puede ser determinada o indefinida.

4.3.3 Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria

La estimación de los gastos necesarios para crear la estructura societaria son los siguientes:

- Patente Comercial: en base a lo revisado y cotizado en la Municipalidad de Puchuncaví al correo rentas@municipucavi.cl, el total a pagar anual es de \$134.854 lo que corresponde a 3,71 UF.
- Resolución Sanitaria: el valor según lo revisado en los aranceles declarados por la Seremi de Salud, un establecimiento que elabora pasteles debe pagar \$64.300 más el 0,5% del capital inicial declarado.
- Firma electrónica: firma digital con copia certificada notarial es de \$14.490, para poder crear la empresa y sociedad a través de la web.
- La iniciación de actividades no tiene costos asociados.

4.4 **TRIBUTARIA**

4.4.1 Sistema Tributario

El sistema tributario de Chile es un conjunto de normas establecidas por ordenamiento jurídico. Está compuesto por Impuestos Directos, que corresponden al impuesto de la primera categoría grava las rentas provenientes del capital y, por otro lado, se encuentran los Impuestos Indirectos, afectan la riqueza, gravando, actos y/o contratos.

4.4.2 Impuesto a la renta

Como se mencionaba anteriormente, los locales comerciales de Chile deben pagar impuestos, y uno de ellos, es el impuesto a la renta derivado del capital obtenido en base a las ventas de los productos y servicios ofrecidos en “Amarte y Café”.

La tasa revisada en el Servicio de Impuestos Internos corresponde a un 27% sobre las rentas obtenidas en la cafetería. La organización, está obligada a declarar los costos y ventas de su establecimiento para poder realizar el cálculo y pagar el impuesto al estado.

4.4.3 Impuesto al Valor Agregado (IVA)

Desde el 01 de octubre de 2003, las empresas deben pagar un 19% sobre las bases de sus ventas, afectando directamente al consumidor (impuesto regresivo). El monto que se debe pagar surge de la diferencia entre el débito fiscal, que es la suma de los impuestos recargados en las ventas efectuadas en el período de un mes, y el crédito fiscal, el cual se considera al impuesto recargado en las facturas por la adquisición de bienes y/o utilización de servicios.

4.5 FINANCIERA

Este análisis es imprescindible para este proyecto ya que es el método de financiamiento que se seleccionará para cubrir la inversión inicial de la cafetería necesaria para su iniciación y funcionamiento.

Los tipos de financiamiento pueden ser puros o financiados, el primero corresponde a la financiación mediante uso de capital propio y el segundo a través de alguna fuente financiera externa, en las cuales destacan, las instituciones bancarias, de leasing o gubernamentales.

4.5.1 Fuentes de financiamiento

Para este proyecto se analizarán cuatro tipos de financiamiento, para seleccionar la mejor opción según los resultados de cada uno:

- Proyecto Puro sin financiamiento: El inversionista realiza el aporte del 100% para el desarrollo del proyecto.
- Proyecto financiado en un 25%: El inversionista realiza un aporte de 75% para el funcionamiento de la cafetería y el resto es obtenido a través de un financiamiento externo.

- Proyecto financiado en un 50%: El inversionista realiza un aporte del 50% para el funcionamiento de la cafetería y la otra mitad, es obtenida a través de un financiamiento externo.
- Proyecto financiado en un 75%: Se utiliza un 75% de aporte externo y el resto es obtenido por el capital propio del socio.

4.5.2 Instituciones Crediticias

Existen diversas instituciones en Chile para obtener créditos comerciales. En los siguientes puntos se pueden identificar algunos créditos de consumos que ofrecen instituciones bancarias a las personas y empresas que necesitan este capital para sus proyectos:

➤ Banco Santander:

El Banco Santander ofrece para las empresas PYMES préstamos en moneda nacional (Pesos o UF), para personas natural o jurídicas, sujetos a aprobación de condiciones por parte del Banco.

Las tarifas del Banco Santander encontradas en internet son las siguientes:

Tabla 4-2. Tipos de Financiamiento del Banco Santander.

	Financiamiento de corto plazo.	Financiamiento de largo plazo.
Disponible en	Pesos o UF, con opción de tasas fijas o variables.	Pesos o UF, con opción de tasas fijas o variables.
Monto mínimo	\$500.000.	\$500.000.
Plazo máximo	12 Meses.	60 Meses.
Amortización	Mensual, trimestral, semestral o anual.	Mensual, trimestral, semestral o anual.
Cuotas	Fijas o Irregulares.	Fijas o Irregulares.
Destino	Capital de trabajo y/o Inversión menor.	Inversión.

Fuente: Banco Santander – Créditos Comerciales

Tasas Vigentes Créditos Comerciales

Créditos Comerciales en cuotas en pesos				
MONTO DEL PRESTAMO	24 Meses		36 Meses	
	Mínima	Máxima	Mínima	Máxima
Menores a MM\$4	1,64%	1,73%	1,61%	1,70%
≥ MM\$4 y ≤ MM\$20	1,63%	1,67%	1,60%	1,64%
≥ MM\$20 v ≤ UF 2.000	1,58%	1,67%	1,55%	1,64%

➤ Banco Estado:

Las tasas revisadas en internet del Banco Estado son las siguientes:

CRÉDITOS PARA PEQUEÑAS EMPRESAS												9
CRÉDITOS COMERCIALES TASA NOMINAL												9.1
	Hasta 89 días				Desde 90 días hasta 24 meses				Desde 24 meses hasta 48 meses			
	Tasa de interés Mínima		Tasa de interés Máxima		Tasa de interés Mínima		Tasa de interés Máxima		Tasa de interés Mínima		Tasa de interés Máxima	
Monto del Préstamo	Anual	Mensual	Anual	Mensual	Anual	Mensual	Anual	Mensual	Anual	Mensual	Anual	Mensual
Inferior \$15.000.000	17,4%	1,45%	17,4%	1,45%	11,88%	0,99%	6,48%	0,54%	0%	0%	3,51%	0,2925%
Desde \$15.000.000 inferior \$ 50.000.000	16,2%	1,35%	17,4%	1,45%	13,8%	1,15%	9,48%	0,79%	13,8%	1,15%	9,48%	0,79%
sobre \$50.000.000	16,2%	1,35%	17,4%	1,45%	13,98%	1,1650%	9,48%	0,79%	13,98%	1,1650%	9,48%	0,79%
CRÉDITOS COMERCIALES TASA REAJUSTABLE												9.2
	Tasa de Interés Anual											
	Desde 49 a 96 meses				Desde 97 a 120 meses							
hasta UF 2.000	3,78%				3,7%							
sobre UF 2.000	5%				4,8%							
Para ciertos productos o servicios pueden existir gastos asociados (impuestos establecidos en la Ley de Timbre y gastos notariales), que también son de cargo del cliente y cuya cuantía varía en función de los montos.												

Fuente: Banco Estado – Créditos Comerciales

Las personas que deseen adquirir el crédito comercial en el Banco Estado deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser microempresario, ya sea persona natural o jurídica, que desarrolle una actividad independiente con ventas hasta UF 3.600 anuales.
- Tener 1 año de permanencia y antigüedad en el rubro para Persona Natural y en el caso de Persona Jurídica tener 1 año de permanencia del negocio y 2 años de antigüedad en el rubro.
- Ser mayor de 18 años.
- Ser sujeto de evaluación según la política crediticia del banco.
- Nacionalidad chilena o extranjera con residencia.

4.5.3 Leasing

Un Leasing es un tipo de arriendo financiero que permite a una organización adquirir activos durante un período establecido en el contrato a cambio de pagos periódicos, sin la necesidad de comprarlo inmediatamente.

Al finalizar el contrato, el socio que arrienda los equipos tiene la opción de comprar el activo a un precio determinado. Este precio se determina al inicio del contrato y puede pertenecer al valor residual del activo.

Este proyecto en particular no considerará este tipo de financiamiento, por lo tanto, se analizará el proyecto con un tipo de financiador bancario.

4.5.4 Costos de financiamiento

Como se mencionó anteriormente este proyecto de la cafetería se estudiarán cuatro tipos de financiamiento (puro, 75% financiamiento externo, 50% financiamiento externo y, por último, 25% financiamiento externo). El instituto bancario seleccionado es del Banco Estado, ya

que ofrece un tiempo de hasta 4 años para pagar el crédito solicitado y el dueño de “Amarte y Café” cumple con todos los requisitos solicitados por el Banco.

4.6 AMBIENTAL

La cafetería “Amarte y Café” deberá cumplir con las regularizaciones locales y nacionales de saneamiento, que incluyen normas de higienes, almacenamiento de alimentos, control de plagas, manejo de residuos y prácticas de manipulación de alimentos seguras.

Se gestionarán adecuadamente los desechos producidos por la cafetería, utilizando solo productos reciclables, minimizando el impacto ambiental que puede provocar un establecimiento comercial en la playa. Además, la municipalidad dentro del cobro de la patente comercial irá también incluido un cobro por el servicio de retiro de desechos del establecimiento.

CAPÍTULO 5: EVALUACIÓN ECONÓMICA

5. EVALUACIÓN ECONÓMICA

La evaluación económica del proyecto es la última etapa, durante la cual se determina si el proyecto es rentable con los diferentes tipos y montos de financiamiento, mediante indicadores económicos como el VAN, IVAN, TIR, PRI.

5.1 CONSIDERACIONES A UTILIZAR

5.1.1 Horizonte del proyecto

Para el presente proyecto de la cafetería “Amarte y Café” se estimará un horizonte de proyección de 5 años, ya que se trata de una inversión que implica una planificación estratégica a largo plazo. Este período de tiempo permite evaluar la viabilidad y la rentabilidad del negocio a lo largo del tiempo, lo que es esencial para tomar decisiones estratégicas sólidas.

Además, un horizonte de 5 años permite capturar y analizar los flujos de efectivo a lo largo de un período suficientemente largo como para reflejar la dinámica financiera del negocio. Esto incluye ingresos, gastos, inversiones y deudas a largo plazo.

Por otro lado, considera la amortización y depreciación de los equipos adquiridos para la instalación de “Amarte y Café”.

5.1.2 Tasa de Descuento

Para la evaluación de proyecto, se utiliza la tasa de descuento para descontar los flujos de efectivo futuros a su valor presente. Este proceso tiene en cuenta el valor temporal del dinero, es decir, que el dinero tiene más valor hoy que en el futuro.

La tasa de descuento es un porcentaje que refleja los costos de oportunidades de los fondos y el riesgo asociado con la inversión. Es decir, representa la rentabilidad mínima que debe tener un proyecto para justificar su inversión, cuanto mayor sea el riesgo mayor será el porcentaje de tasa de descuento.

Para calcular la tasa de descuento se utilizará el “Modelo de Valoración del Precio de los Activos”, conocido como CAPM (por las siglas en inglés) determinada con la siguiente fórmula:

$$R = rf + (rm - rf) \cdot \beta$$

Fuente: Universidad de Chile – Ingeniería Industrial

Ecuación 5-1. Tasa de Descuento.

Donde:

R: Tasa de descuento

Rf: Tasa libre de riesgo

Rm: Tasa de rentabilidad del mercado

β : Constante según tipo de negocio

5.1.2.1 Tasa libre de riesgo

La tasa libre de riesgo es obtenida a través de la tasa de rendimiento de los bonos del gobierno a 5 años, el porcentaje final es el promedio de los últimos diez años (2013 a 2022):

Tabla 5-1. Tasa Libre de Riesgo.

Período	Bonos en UF a 5 años (BCU, BTU) (%)
2013	2,34
2014	1,54
2015	1,12
2016	1,14
2017	1,04
2018	1,17
2019	0,39
2020	-0,50
2021	0,40
2022	1,85
Promedio	1,05

Fuente: Banco Central

Por lo tanto, el porcentaje de la tasa libre de riesgo del proyecto es de un 1,05%.

5.1.2.2 Tasa de rentabilidad de mercado

La tasa de rentabilidad del mercado es el porcentaje de promedio de 10 años de los datos obtenidos a través de la variación del Índice de Precios Selectivo de Acciones (IPSA). Por lo tanto, según la siguiente tabla el valor de R_m corresponde a un 3,05%:

Tabla 5-2. Tasa de Rentabilidad de Mercado.

Período	IPSA
2013	-14,00
2014	4,10
2015	-4,43
2016	12,80
2017	34,04
2018	-8,25
2019	-8,53
2020	-10,55
2021	3,14
2022	22,13
Promedio	3,05

Fuente: Banco Central

5.1.2.3 Beta

Para el valor de Beta se revisa según el tipo de negocio en la tabla de Aswath Damodaran, en este caso se determina la industria de Restaurante/Comedor, que según la data corresponde a un valor beta de 1,41.

5.1.2.4 Cálculo de la tasa de descuento

Con todos los datos obtenidos anteriormente, se puede calcular la tasa de descuento con la ayuda de la fórmula:

$$R = 1,05\% + (3,05\% - 1,05\%) \cdot 1,41$$

Fuente: Elaboración Propia

Ecuación 5-2. Tasa de Descuento aplicada en cafetería "Amarte y Café".

Se obtiene un resultado de 3,87%, que se estima muy bajo. Por lo tanto, se utilizará el siguiente método para obtener más representatividad en los datos.

$$R = \text{Tasa libre de riesgo} + \text{Prima por riesgo.}$$

La prima determina en base al nivel de riesgo que tiene el proyecto, en este caso se establecerá un riesgo promedio de 10%, ya que se trata de un nuevo proyecto con una alta inversión e incertidumbre de rentabilidad:

Tabla 5-3. Prima por Riesgo.

Prima por Riesgo		
Nivel de Riesgo	Prima por riesgo(%)	Ejemplo de Proyectos
Alto	Sobre 20%	Desarrollo de nuevos productos
		Proyectos que usan conceptos muy novedosos
		Contratos internacionales
Mediano	10%-20%	Proyectos algo fuera del giro de la empresa
		Procesos nuevos que no han sido completamente investigados
Promedio	5%-10%	Incrementos en las capacidades de producción
		Implementación de una nueva tecnología conocida
		Proyectos con información de mercado incompleta
Bajo	1%-5%	Mejoramiento de la productividad
		Expansiones en un mercado en donde es líder y lo conoce bien
Muy Bajo	0%-1%	Reducción de costos
		Proyectos relativos de seguridad

Fuente: Información obtenida del programa “Proyecto y Titulación”

Por lo tanto, la tasa de descuento obtenida con la fórmula anterior es 1,05% (tasa libre de riesgo) + 10% (prima por riesgo), el resultado es de 11,05% para utilizar en este proyecto.

$$R = 1,05\% + 10\% = 11,05\%$$

Fuente: Elaboración Propia

Ecuación 5-3. Tasa de Descuento en base a la Prima de Riesgo.

5.1.3 Moneda a utilizar

A pesar de que, durante la mayoría del informe los costos e inversiones considerados en los puntos anteriores están determinados en peso chileno y UF, solamente se utilizará en la evaluación económica la moneda UF. Debido a que la Unidad de Fomento recibe reajustes

diariamente, tomando en cuenta el factor de la inflación. El valor de UF que se utilizará en el proyecto corresponde al día 18 de octubre del 2023, con un valor de \$36.330 pesos chilenos.

5.1.4 Impuestos

El impuesto a la renta que aplica a “Amarte y Café” corresponde al pago de un 27% de sus utilidades y lo debe pagar anualmente, con la ayuda del contador. En la siguiente tabla se identifica el porcentaje de 2019 que equivale a un 27% y que se mantiene para el presente año 2023:

Tabla 5-4. Tasas de Impuesto Primera Categoría SII.

Año Tributario	Año Comercial	Tasa	Circular SII
2002	2001	15%	N° 44, 24.09.1993
2003	2002	16%	N° 95, 20.12.2001
2004	2003	16,5%	N° 95, 20.12.2001
2005 al 2011	2004 al 2010	17%	N° 95, 20.12.2001
2012 al 2014	2011 al 2013	20%	N° 63 30.09.2010, N° 48 19.10.2012
2015	2014	21%	N° 52, 10.10.2014
2016	2015	22,5%	N° 52, 10.10.2014
2017	2016	24%	N° 52, 10.10.2014
2018 y sgtes.	2017 y sgtes.	25%	N° 52, 10.10.2014
2018	2017	25,5%	N° 52, 10.10.2014
2019 y sgtes.	2018 y sgtes.	27%	N° 52, 10.10.2014

Fuente: Servicio de Impuestos Internos

5.1.5 Valor Residual

El valor residual hace referencia al valor estimado de un activo al finalizar el horizonte de evaluación. Se le asignará un valor residual de 15% del valor de su compra. En la siguiente tabla se detalla el total de valor residual por la venta de activos:

Tabla 5-5. Valor Residual de "Amarte y Café".

Activos	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Costo unitario (\$)	Costo total (\$)	IVA (19%)	Costo Total sin IVA (\$)
	Muebles	3	\$249.990	\$749.970	\$142.494	\$607.476
	Cajonera	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592
	Mueble bandejero	1	\$310.000	\$310.000	\$58.900	\$251.100
	Sillas para Empleados	3	\$34.990	\$104.970	\$19.944	\$85.026
	Cocina encimera eléctrica	1	\$129.990	\$129.990	\$24.698	\$105.292
	Refrigerador	1	\$2.120.000	\$2.120.000	\$402.800	\$1.717.200
	Computador	1	\$269.990	\$269.990	\$51.298	\$218.692
	Caja Gaveta	1	\$44.990	\$44.990	\$8.548	\$36.442
	Equipo de música	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592
	Horno eléctrico	1	\$199.990	\$199.990	\$37.998	\$161.992
	Vitrina	1	\$733.683	\$733.683	\$139.400	\$594.283
	Batidora 5 litros	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592
	Batidora industrial	1	\$899.990	\$899.990	\$170.998	\$728.992
	Cafetera	1	\$2.570.580	\$2.570.580	\$488.410	\$2.082.170
	Campana	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592
	Mesas	9	\$65.500	\$589.500	\$112.005	\$477.495
	Sillas	36	\$29.900	\$1.076.400	\$204.516	\$871.884
	Quitasol para Terrazas	9	\$39.990	\$359.910	\$68.383	\$291.527
	Extintores	1	\$29.990	\$29.990	\$5.698	\$24.292
TOTAL (\$)						\$8.448.230
TOTAL (UF)						232,54
VALOR RESIDUAL (15%) UF						34,88

Fuente: Elaboración Propia

5.1.6 Depreciaciones

La depreciación de los activos fijos refleja la disminución del valor de un activo a lo largo de su vida útil. Los activos fijos pierden valor debido al desgaste, la obsolescencia u otros factores. Esta pérdida de valor se trata como un costo, y la depreciación acumulada se considera un costo recuperable a lo largo de la vida útil del activo.

Además, la depreciación se utiliza para calcular los impuestos sobre la renta. Los gastos de depreciación pueden restarse del ingreso bruto para determinar el ingreso gravable. Esto reduce la carga fiscal y, por lo tanto, afecta positivamente el flujo de efectivo después de impuestos.

En este caso se utilizará la depreciación acelerada, la cual corresponde a reducir en un tercio de la vida útil del activo.

En la siguiente tabla se determina la vida útil y la depreciación acelerada de cada activo fijo adquirido para el desarrollo de "Amarte y Café", con los datos obtenidos en el SII:

Tabla 5-6. Vida útil y Depreciación Acelerada de Activos Fijos.

Activos Fijos	Equipos y Maquinaria	Cantidad	Costo unitario (\$)	Costo total (\$)	IVA (19%)	Costo total sin IVA (\$)	Costo total sin IVA (UF)	Vida útil	Depreciación acelerada
	Muebles	3	\$249.990	\$749.970	\$142.494	\$607.476	16,7	7	2
	Cajonera	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592	1,3	7	2
	Mueble bandejero	1	\$310.000	\$310.000	\$58.900	\$251.100	6,9	7	2
	Sillas para Empleados	3	\$34.990	\$104.970	\$19.944	\$85.026	2,3	7	2
	Cocina encimera eléctrica	1	\$129.990	\$129.990	\$24.698	\$105.292	2,9	9	3
	Refrigerador	1	\$2.120.000	\$2.120.000	\$402.800	\$1.717.200	47,3	9	3
	Computador	1	\$269.990	\$269.990	\$51.298	\$218.692	6,0	6	2
	Procesadora de Alimentos	1	\$29.990	\$29.990	\$5.698	\$24.292	0,7	3	1
	Juguera	1	\$25.990	\$25.990	\$4.938	\$21.052	0,6	3	1
	Caja Gaveta	1	\$44.990	\$44.990	\$8.548	\$36.442	1,0	6	2
	Equipo de música	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592	1,3	6	2
	Hervidor grande	1	\$20.990	\$20.990	\$3.988	\$17.002	0,5	3	1
	Horno eléctrico	1	\$199.990	\$199.990	\$37.998	\$161.992	4,5	9	3
	Vitrina	1	\$733.683	\$733.683	\$139.400	\$594.283	16,4	9	3
	Batidora 5 litros	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592	1,3	9	3
	Batidora industrial	1	\$899.990	\$899.990	\$170.998	\$728.992	20,1	9	3
	Balanza Electrónica 30 kg	1	\$29.990	\$29.990	\$5.698	\$24.292	0,7	3	1
	Minipimer	1	\$16.990	\$16.990	\$3.228	\$13.762	0,4	3	1
	Cafetera	1	\$2.570.580	\$2.570.580	\$488.410	\$2.082.170	57,3	9	3
	Campana	1	\$59.990	\$59.990	\$11.398	\$48.592	1,3	9	3
	Vasos (SET de 24 vasos)	2	\$15.990	\$31.980	\$6.076	\$25.904	0,7	3	1
	Teteras para el té molido	20	\$22.900	\$458.000	\$87.020	\$370.980	10,2	3	1
	Set de Cubiertos (56 piezas)	3	\$46.990	\$140.970	\$26.784	\$114.186	3,1	3	1
	Juego de Vajilla (16 piezas)	4	\$44.000	\$176.000	\$33.440	\$142.560	3,9	3	1
	Dispensador de Servilletas	10	\$5.590	\$55.900	\$10.621	\$45.279	1,2	3	1
	Jarra Espuma de Leche	2	\$10.190	\$20.380	\$3.872	\$16.508	0,5	3	1
	Set de Ollas	1	\$49.990	\$49.990	\$9.498	\$40.492	1,1	3	1
	Set de Sartenes	1	\$19.990	\$19.990	\$3.798	\$16.192	0,4	3	1
	Mezquino	3	\$2.100	\$6.300	\$1.197	\$5.103	0,1	3	1
	Basurero de Cocina	1	\$10.990	\$10.990	\$2.088	\$8.902	0,2	3	1
	Cucharon	1	\$7.990	\$7.990	\$1.518	\$6.472	0,2	3	1
	Exprimidor	1	\$14.990	\$14.990	\$2.848	\$12.142	0,3	3	1
	Pack de 3 Moldes de Tortas	1	\$28.990	\$28.990	\$5.508	\$23.482	0,6	3	1
	Moldes de Tartas	10	\$4.390	\$43.900	\$8.341	\$35.559	1,0	3	1
	Set de Cuchillos	1	\$14.390	\$14.390	\$2.734	\$11.656	0,3	3	1
	Bowl metálicos	5	\$4.990	\$24.950	\$4.741	\$20.210	0,6	3	1
	Set 3 jarros medidores	1	\$2.490	\$2.490	\$473	\$2.017	0,1	3	1
	Pailas de huevos	7	\$5.990	\$41.930	\$7.967	\$33.963	0,9	3	1
	Set 3 coladores	1	\$5.490	\$5.490	\$1.043	\$4.447	0,1	3	1
	Tablas para picar (3 unidades)	1	\$4.990	\$4.990	\$948	\$4.042	0,1	3	1
	Silpat	3	\$8.990	\$26.970	\$5.124	\$21.846	0,6	3	1
	Cajas Organizadoras	3	\$5.500	\$16.500	\$3.135	\$13.365	0,4	3	1
	Verdulero metálico	1	\$12.990	\$12.990	\$2.468	\$10.522	0,3	3	1
	Dispensador Toalla Nova	1	\$32.190	\$32.190	\$6.116	\$26.074	0,7	3	1
	Mesas	9	\$65.500	\$589.500	\$112.005	\$477.495	13,1	7	2
	Sillas	36	\$29.900	\$1.076.400	\$204.516	\$871.884	24,0	7	2
	Quitasol para Terrazas	9	\$39.990	\$359.910	\$68.383	\$291.527	8,0	7	2
	Basureros exteriores	2	\$8.990	\$17.980	\$3.416	\$14.564	0,4	3	1
	Basurero Exterior grande	1	\$28.990	\$28.990	\$5.508	\$23.482	0,6	3	1
	Extintores	1	\$29.990	\$29.990	\$5.698	\$24.292	0,7	20	6
	Luces guirnalda exterior	1	\$25.600	\$25.600	\$4.864	\$20.736	0,6	3	1
	Focos para iluminación exterior	3	\$13.990	\$41.970	\$7.974	\$33.996	0,9	3	1
	Papeleros	3	\$9.990	\$29.970	\$5.694	\$24.276	0,7	3	1
	Dispensador de Jabón	3	\$9.990	\$29.970	\$5.694	\$24.276	0,7	3	1
	Total Precio (\$)					\$9.701.858	267,05		

Fuente: Elaboración Propia con datos obtenidos del SII

En el cálculo de la depreciación, se deben considerar la reinversión de algunos productos, de los cuales van incluidos en la siguiente tabla con un horizonte de 5 años considerando la depreciación acelerada de la tabla anterior:

Tabla 5-7. Depreciación Anual de cada equipo de "Amarte y Café".

Activos Fijos	Equipos y Maquinaria	Vida útil	Depreciación acelerada	Costo Total UF (sin IVA)	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Valor Libro
	Muebles	7	2	16,72	8,36	8,36				
	Cajonera	7	2	1,34	0,67	0,67				
	Mueble bandejero	7	2	6,91	3,46	3,46				
	Sillas para Empleados	7	2	2,34	1,17	1,17				
	Cocina encimera eléctrica	9	3	2,90	0,97	0,97	0,97			
	Refrigerador	9	3	47,27	15,76	15,76	15,76			
	Computador	6	2	6,02	3,01	3,01				
	Procesadora de Alimentos	3	1	0,67	0,67			0,67		
	Juguera	3	1	0,58	0,58			0,58		
	Caja Gaveta	6	2	1,00	0,50	0,50				
	Equipo de música	6	2	1,34	0,67	0,67				
	Hervidor grande	3	1	0,47	0,47			0,47		
	Horno eléctrico	9	3	4,46	1,49	1,49	1,49			
	Vitrina	9	3	16,36	5,45	5,45	5,45			
	Batidora 5 litros	9	3	1,34	0,45	0,45	0,45			
	Batidora industrial	9	3	20,07	6,69	6,69	6,69			
	Balanza Electrónica 30 kg	3	1	0,67	0,67			0,67		
	Minipimer	3	1	0,38	0,38			0,38		
	Cafetera	9	3	57,31	19,10	19,10	19,10			
	Campana	9	3	1,34	0,45	0,45	0,45			
	Vasos (SET de 24 vasos)	3	1	0,71	0,71			0,71		
	Teteras para el té molido	3	1	10,21	10,21			5,11		
	Set de Cubiertos (56 piezas)	3	1	3,14	3,14			3,14		
	Juego de Vajilla (16 piezas)	3	1	3,92	3,92			3,92		
	Dispensador de Servilletas	3	1	1,25	1,25			1,25		
	Jarra Espuma de Leche	3	1	0,45	0,45			0,45		
	Set de Ollas	3	1	1,11	1,11			1,11		
	Set de Sartenes	3	1	0,45	0,45			0,45		
	Mezquino	3	1	0,14	0,14			0,14		
	Basurero de Cocina	3	1	0,25	0,25			0,25		
	Cucharon	3	1	0,18	0,18			0,18		
	Exprimidor	3	1	0,33	0,33			0,33		
	Pack de 3 Moldes de Tortas	3	1	0,65	0,65			0,65		
	Moldes de Tartas	3	1	0,98	0,98			0,98		
	Set de Cuchillos	3	1	0,32	0,32			0,32		
	Bowl metálicos	3	1	0,56	0,56			0,56		
	Set 3 jarros medidores	3	1	0,06	0,06			0,06		
	Pailas de huevos	3	1	0,93	0,93			0,93		
	Set 3 coladores	3	1	0,12	0,12			0,12		
	Tablas para picar (3 unidades)	3	1	0,11	0,11			0,11		
	Silpat	3	1	0,60	0,60			0,60		
	Cajas Organizadoras	3	1	0,37	0,37					
	Verdulero metálico	3	1	0,29	0,29					
	Dispensador Toalla Nova	3	1	0,72	0,72			0,72		
	Mesas	7	2	13,14	6,57	6,57				
	Sillas	7	2	24,00	12,00	12,00				
	Quitasol para Terrazas	7	2	8,02	4,01	4,01				
	Basureros exteriores	3	1	0,40	0,40			0,40		
	Basurero Exterior grande	3	1	0,65	0,65			0,65		
	Extintores	20	6	0,67	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
	Luces guirnalda exterior	3	1	0,57	0,57			0,57		
	Focos para iluminación exterior	3	1	0,94	0,94			0,94		
	Papeleros	3	1	0,67	0,67			0,67		
	Dispensador de Jabón	3	1	0,67	0,67			0,67		
	Total			267,05	125,38	90,88	50,46	28,86	0,11	0,11

Fuente: Elaboración Propia

5.1.7 Reinversiones

Para la cafetería “Amarte y Café” se deben considerar inversiones adicionales necesarios para adquirir durante a largo plazo, para mantener o expandir la operación, garantizando la sostenibilidad durante el tiempo.

Lo principal a considerar son los reemplazos de equipos que probablemente tengan que ser adquiridos nuevamente producto de pérdidas o deterioros por el uso. Todos los productos se adquirirán nuevamente en el tercer año del proyecto.

5.1.8 Valor Libro

El valor libro del proyecto es de UF 0,11 correspondiente al extintor adquirido y que no se alcanza a depreciar en el horizonte de 5 años.

5.1.9 Ingresos del proyecto

Los ingresos del proyecto están determinados por la proyección de la demanda junto con el precio promedio estimado de cada consumo por persona. En la siguiente tabla se detallan los ingresos anuales de “Amarte y Café”:

Tabla 5-8. Ingresos de "Amarte y Café" (UF).

Año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Demanda	22.204	23.714	25.327	27.049	28.888
Precio	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
Ingresos (UF)	3.774,68	4.031,38	4.305,51	4.598,29	4.910,97

Fuente: Elaboración Propia

5.1.10 Egresos del Proyecto

Los egresos de la cafetería “Amarte y Café” corresponden a todos los gastos y costos, tanto fijos como variables consideradas anualmente, este último calculado directamente con la demanda.

En la siguiente tabla se determinan los egresos totales anuales de la cafetería “Amarte y Café” (Ver Tabla 5-9):

Tabla 5-9. Egresos del Proyecto (UF).

Costos Fijos UF	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Remuneraciones	1.121,71	1.121,71	1.121,71	1.121,71	1.121,71
Insumos aseo	18,87	18,87	18,87	18,87	18,87
Arriendo Local	204,79	204,79	204,79	204,79	204,79
Electricidad	77,21	77,21	77,21	77,21	77,21
Guardia Nocturno	16,52	16,52	16,52	16,52	16,52
Total Costos Fijos UF	1.439,10	1.439,10	1.439,10	1.439,10	1.439,10
Costos Variables UF	1.916,98	2.047,33	2.186,55	2.335,24	2.494,04
Total Egresos (UF)	3.356,08	3.486,43	3.625,65	3.774,33	3.933,13

Fuente: Elaboración Propia

5.2 PROYECTO PURO

Para el proyecto puro corresponde a una evaluación sin ningún tipo de crédito o financiamiento externo, ya que es financiado completamente por el inversionista. Por lo tanto, no tiene ni amortización ni intereses por crédito.

Para la evaluación de proyecto se debe considerar una tasa de descuento calculada de un 11,05% y un impuesto del 27%.

Tabla 5-10. Flujo Puro de Proyecto.

Item	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos (+)	-	3.774,7	4.031,4	4.305,5	4.598,3	4.911,0
Costos Fijos (-)	-	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1
Costos Variables (-)	-	-1.917,0	-2.047,3	-2.186,6	-2.335,2	-2.494,0
Utilidad (=)	-	418,6	544,9	679,9	824,0	977,8
Pérdida Ejercicio Anterior (-)	-	-	-	-	-	-
Intereses Crédito Largo Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Intereses Crédito Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (-)	-	-125,4	-90,9	-50,5	-28,9	-0,1
Valor Residual (+)	-	-	-	-	-	34,9
Valor Libro (-)	-	-	-	-	-	-0,1
Utilidad Antes de Impuesto (=)	-	293,2	454,1	629,4	795,1	1.012,5
Impuestos (27%) (-)	-	-79,2	-122,6	-169,9	-214,7	-273,4
Utilidad Despues de Impuesto (=)	-	214,1	331,5	459,5	580,4	739,1
Pérdida Ejercicio Anterior (+)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (+)	-	125,4	90,9	50,5	28,9	0,1
Valor Libro (+)	-	-	-	-	-	0,1
Amortización Largo Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Amortización Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Capital de Trabajo (-)	-183,3	-	-	-	-	-
Recuperación Capital de Trabajo (+)	-	-	-	-	-	183,3
Puesta en Marcha (-)	-46,2	-	-	-	-	-
Inversión en Activos (-)	-332,7	-	-	-28,0	-	-
Imprevistos (10%) (-)	-56,2	-	-	-	-	-
Total Anual (=)	-618,5	339,4	422,3	481,9	609,3	922,6
Crédito Largo Plazo (+)	-	-	-	-	-	-
Crédito Corto Plazo (+)	-	-	-	-	-	-
Flujo Neto (=)	-618,5	339,4	422,3	481,9	609,3	922,6
Flujo Neto Financiamiento Actualizado	-618,5	305,7	342,5	351,9	400,6	546,3
Flujo Neto Financiamiento Actualizado Acumulado	-618,5	-312,8	29,7	381,6	782,2	1.328,5

Fuente: Elaboración Propia

Con los resultados del flujo puro del proyecto, se puede obtener la siguiente información de los indicadores:

Tabla 5-11. Resultados Indicadores Flujo Puro.

VAN	1328,5	UF
TIR	66%	%
PRI	2	AÑO
IVAN	-1,5	2,15

Fuente: Elaboración Propia

5.3 PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO

Como se mencionó anteriormente, se analizarán tres tipos de financiamiento externo: 25%, 50% y finalmente 75% con las siguientes condiciones:

- Tasa de Descuento: 11,05%

- Tasa de interés anual del Banco Estado: 3,78%

5.3.1 Flujo de Caja con 25% de financiamiento externo

En la siguiente tabla se determinan las cuotas, amortización y los pagos realizados anualmente con el crédito solicitado de un 25%:

Tabla 5-12. Amortización de Flujo con 25% de Financiamiento Externo.

	PRINCIPAL	CUOTA	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	SALDO
AÑO 1	154,62	34,52	5,84	28,67	125,94
AÑO 2	125,94	34,52	4,76	29,76	96,19
AÑO 3	96,19	34,52	3,64	30,88	65,31
AÑO 4	65,31	34,52	2,47	32,05	33,26
AÑO 5	33,26	34,52	1,26	33,26	0,00

Fuente: Elaboración Propia

Con los datos de la tabla anterior se puede realizar la evaluación del proyecto en el siguiente flujo:

Tabla 5-13. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 25% de Financiamiento Externo.

Ítem	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos (+)	-	3.774,7	4.031,4	4.305,5	4.598,3	4.911,0
Costos Fijos (-)	-	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1
Costos Variables (-)	-	-1.917,0	-2.047,3	-2.186,6	-2.335,2	-2.494,0
Utilidad (=)	-	418,6	544,9	679,9	824,0	977,8
Pérdida Ejercicio Anterior (-)	-	-	-	-	-	-
Intereses Crédito Largo Plazo (-)	-	-5,8	-4,8	-3,6	-2,5	-1,3
Intereses Crédito Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (-)	-	-125,4	-90,9	-50,5	-28,9	-0,1
Valor Residual (+)	-	-	-	-	-	34,9
Valor Libro (-)	-	-	-	-	-	-0,1
Utilidad Antes de Impuesto (=)	-	287,4	449,3	625,8	792,6	1.011,2
Impuestos (27%) (-)	-	-77,6	-121,3	-169,0	-214,0	-273,0
Utilidad Despues de Impuesto (=)	-	209,8	328,0	456,8	578,6	738,2
Pérdida Ejercicio Anterior (+)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (+)	-	125,4	90,9	50,5	28,9	0,1
Valor Libro (+)	-	-	-	-	-	0,1
Amortización Largo Plazo (-)	-	-28,7	-29,8	-30,9	-32,0	-33,3
Amortización Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Capital de Trabajo (-)	-183,3	-	-	-	-	-
Recuperación Capital de Trabajo (+)	-	-	-	-	-	183,3
Puesta en Marcha (-)	-46,2	-	-	-	-	-
Inversión en Activos (-)	-332,7	-	-	-28,0	-	-
Imprevistos (10%) (-)	-56,2	-	-	-	-	-
Total Anual (=)	-618,5	306,5	389,1	448,4	575,4	888,5
Crédito Largo Plazo (+)	154,6	-	-	-	-	-
Crédito Corto Plazo (+)	-	-	-	-	-	-
Flujo Neto (=)	-463,9	306,5	389,1	448,4	575,4	888,5
Flujo Neto Financiamiento Actualizado	-463,9	276,0	315,5	327,4	378,4	526,1
Flujo Neto Financiamiento Actualizado Acumulado	-463,9	-187,9	127,7	455,1	833,4	1.359,5

Fuente: Elaboración Propia

En base a los resultados de la evaluación, se obtiene la siguiente información de los indicadores:

Tabla 5-14. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 25% de Financiamiento Externo.

VAN	1359,5	UF
TIR	81%	%
PRI	2	AÑO
IVAN	2,93	índice

Fuente: Elaboración Propia

5.3.2 Flujo de Caja con 50% de financiamiento externo

En la siguiente tabla se determinan las cuotas, amortización y los pagos realizados anualmente con el crédito solicitado de un 50%:

Tabla 5-15. Amortización de Flujo con 50% de Financiamiento Externo.

	PRINCIPAL	CUOTA	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	SALDO
AÑO 1	309,23	69,03	11,69	57,34	251,89
AÑO 2	251,89	69,03	9,52	59,51	192,38
AÑO 3	192,38	69,03	7,27	61,76	130,62
AÑO 4	130,62	69,03	4,94	64,10	66,52
AÑO 5	66,52	69,03	2,51	66,52	0,00

Fuente: Elaboración Propia

Con los datos de la tabla anterior se puede realizar la evaluación del proyecto en el siguiente flujo:

Tabla 5-16. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 50% de Financiamiento Externo.

Ítem	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos (+)	-	3.774,7	4.031,4	4.305,5	4.598,3	4.911,0
Costos Fijos (-)	-	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1
Costos Variables (-)	-	-1.917,0	-2.047,3	-2.186,6	-2.335,2	-2.494,0
Utilidad (=)	-	418,6	544,9	679,9	824,0	977,8
Pérdida Ejercicio Anterior (-)	-	-	-	-	-	-
Intereses Crédito Largo Plazo (-)	-	-11,7	-9,5	-7,3	-4,9	-2,5
Intereses Crédito Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (-)	-	-125,4	-90,9	-50,5	-28,9	-0,1
Valor Residual (+)	-	-	-	-	-	34,9
Valor Libro (-)	-	-	-	-	-	-0,1
Utilidad Antes de Impuesto (=)	-	281,5	444,6	622,1	790,2	1.010,0
Impuestos (27%) (-)	-	-76,0	-120,0	-168,0	-213,3	-272,7
Utilidad Despues de Impuesto (=)	-	205,5	324,5	454,2	576,8	737,3
Pérdida Ejercicio Anterior (+)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (+)	-	125,4	90,9	50,5	28,9	0,1
Valor Libro (+)	-	-	-	-	-	0,1
Amortización Largo Plazo (-)	-	-57,3	-59,5	-61,8	-64,1	-66,5
Amortización Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Capital de Trabajo (-)	-183,3	-	-	-	-	-
Recuperación Capital de Trabajo (+)	-	-	-	-	-	183,3
Puesta en Marcha (-)	-46,2	-	-	-	-	-
Inversión en Activos (-)	-332,7	-	-	-28,0	-	-
Imprevistos (10%) (-)	-56,2	-	-	-	-	-
Total Anual (=)	-618,5	273,6	355,9	414,8	541,6	854,3
Crédito Largo Plazo (+)	309,2	-	-	-	-	-
Crédito Corto Plazo (+)	-	-	-	-	-	-
Flujo Neto (=)	-309,2	273,6	355,9	414,8	541,6	854,3
Flujo Neto Financiamiento Actualizado	-309,2	246,3	288,6	302,9	356,1	505,8
Flujo Neto Financiamiento Actualizado Acumulado	-309,2	-62,9	225,7	528,6	884,7	1.390,5

Fuente: Elaboración Propia

En base a los resultados de la evaluación, se obtiene la siguiente información de los indicadores:

Tabla 5-17. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 50% de Financiamiento Externo.

VAN	1390,5	UF
TIR	108%	%
PRI	2	AÑO
IVAN	4,50	índice

Fuente: Elaboración Propia

5.3.3 Flujo de Caja con 75% de financiamiento externo

En la siguiente tabla se determinan las cuotas, amortización y los pagos realizados anualmente con el crédito solicitado de un 50%:

Tabla 5-18. Amortización de Flujo con 50% de Financiamiento Externo.

	PRINCIPAL	CUOTA	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	SALDO
AÑO 1	463,85	103,55	17,53	86,02	377,83
AÑO 2	377,83	103,55	14,28	89,27	288,57
AÑO 3	288,57	103,55	10,91	92,64	195,92
AÑO 4	195,92	103,55	7,41	96,14	99,78
AÑO 5	99,78	103,55	3,77	99,78	0,00

Fuente: Elaboración Propia

Con los datos de la tabla anterior se puede realizar la evaluación del proyecto en el siguiente flujo:

Tabla 5-19. Flujo de Evaluación del Proyecto con un 75% de Financiamiento Externo.

Ítem	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos (+)	-	3.774,7	4.031,4	4.305,5	4.598,3	4.911,0
Costos Fijos (-)	-	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1	-1.439,1
Costos Variables (-)	-	-1.917,0	-2.047,3	-2.186,6	-2.335,2	-2.494,0
Utilidad (=)	-	418,6	544,9	679,9	824,0	977,8
Pérdida Ejercicio Anterior (-)	-	-	-	-	-	-
Intereses Crédito Largo Plazo (-)	-	-17,5	-14,3	-10,9	-7,4	-3,8
Intereses Crédito Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (-)	-	-125,4	-90,9	-50,5	-28,9	-0,1
Valor Residual (+)	-	-	-	-	-	34,9
Valor Libro (-)	-	-	-	-	-	-0,1
Utilidad Antes de Impuesto (=)	-	275,7	439,8	618,5	787,7	1.008,7
Impuestos (27%) (-)	-	-74,4	-118,7	-167,0	-212,7	-272,4
Utilidad Despues de Impuesto (=)	-	201,3	321,0	451,5	575,0	736,4
Pérdida Ejercicio Anterior (+)	-	-	-	-	-	-
Depreciación (+)	-	125,4	90,9	50,5	28,9	0,1
Valor Libro (+)	-	-	-	-	-	0,1
Amortización Largo Plazo (-)	-	-86,0	-89,3	-92,6	-96,1	-99,8
Amortización Corto Plazo (-)	-	-	-	-	-	-
Capital de Trabajo (-)	-183,3	-	-	-	-	-
Recuperación Capital de Trabajo (+)	-	-	-	-	-	183,3
Puesta en Marcha (-)	-46,2	-	-	-	-	-
Inversión en Activos (-)	-332,7	-	-	-28,0	-	-
Imprevistos (10%) (-)	-56,2	-	-	-	-	-
Total Anual (=)	-618,5	240,6	322,7	381,3	507,7	820,1
Crédito Largo Plazo (+)	463,9	-	-	-	-	-
Crédito Corto Plazo (+)	-	-	-	-	-	-
Flujo Neto (=)	-154,6	240,6	322,7	381,3	507,7	820,1
Flujo Neto Financiamiento Actualizado	-154,6	216,7	261,6	278,4	333,9	485,6
Flujo Neto Financiamiento Actualizado Acumulado	-154,6	62,1	323,7	602,1	936,0	1.421,6

Fuente: Elaboración Propia

En base a los resultados de la evaluación, se obtiene la siguiente información de los indicadores:

Tabla 5-20. Resultado de Indicadores de Evaluación del Proyecto con un 75% de Financiamiento Externo.

VAN	1421,6	UF
TIR	183%	%
PRI	1	AÑO
IVAN	9,19	índice

Fuente: Elaboración Propia

5.4 RESUMEN INDICADORES ECONÓMICOS

Tabla 5-21. Resumen indicadores económicos

Porcentaje de Financiamiento	VAN	TIR	PRI	IVAN
0%	1328,5	66%	2	2,15
25%	1359,5	81%	2	2,93
50%	1390,5	108%	2	4,50
75%	1421,6	183%	1	9,19

Fuente: Elaboración Propia

En base a la Tabla 5-21, se puede observar que la mejor opción es con un financiamiento externo del 75%, la rentabilidad obtenida es de 1.421,6 UF, recuperando la inversión el año 1, con una tasa interna de retorno de un 183% y un indicador IVAN de 9,19.

5.5 SENSIBILIZACIONES

La sensibilización implica analizar cómo ciertos factores o variables pueden influir en los flujos de efectivo de un proyecto. En esta instancia, las variables consideradas son los egresos totales y la demanda, evaluando su posible impacto en el proyecto.

5.5.1 Sensibilización de costos fijos y variables

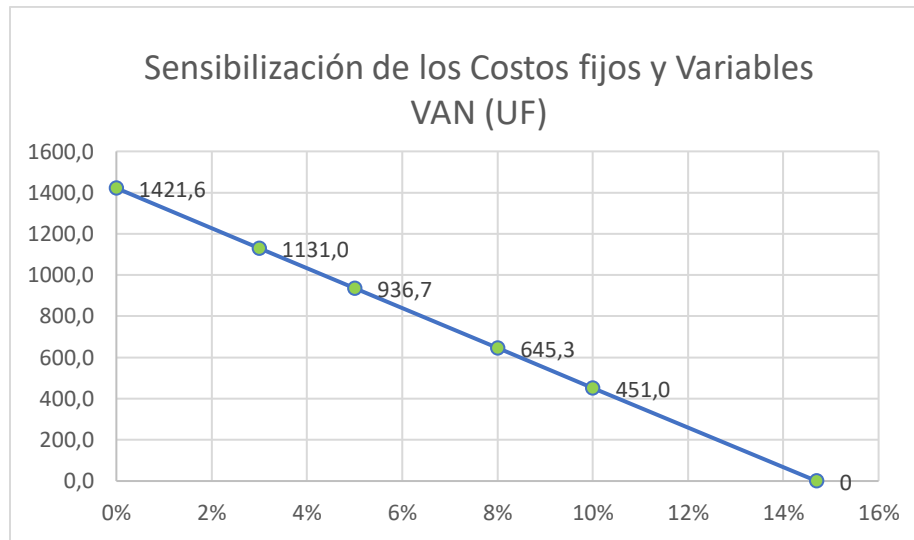
Uno de los factores clave son los costos fijos y variables que constituyen los egresos del flujo de caja, financiados en un 75%. Se realizará un análisis de sensibilidad para establecer el máximo margen por el cual estos costos podrían aumentar sin afectar adversamente el proyecto.

Los cálculos obtenidos se presentarán en la siguiente tabla, detallando las variaciones en los costos y su impacto en el valor actual neto y la tasa interna de retorno.

Tabla 5-22. Sensibilización de Costos Fijos y Variables.

Variación Egresos (%)	VAN (UF)	TIR %	PRI	IVAN
0%	1421,6	183%	1	9,2
3%	1131,0	142%	2	7,3
5%	936,7	115%	2	6,1
8%	645,3	78%	3	4,2
10%	451,0	56%	4	2,9
14,7%	0	11%	-	0

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5-1. Sensibilización de Costos Fijos y Variables.

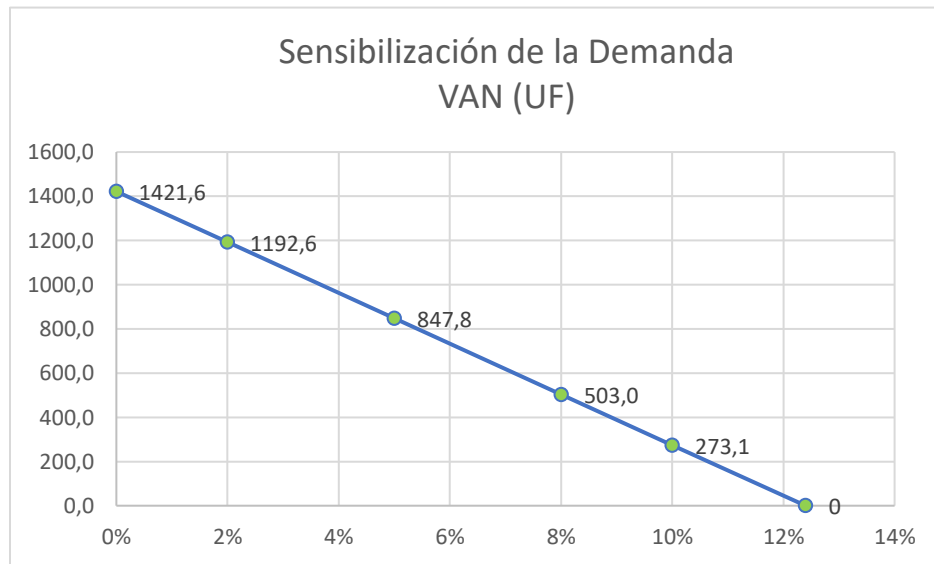
5.5.2 Sensibilización de demanda

Otro aspecto relevante es la demanda, la cual muestra un aumento del 6,8% según lo revisado previamente. Se llevará a cabo un análisis de su sensibilidad para identificar el porcentaje de disminución que la demanda puede experimentar sin afectar adversamente el proyecto. La siguiente tabla detalla esta sensibilidad en la demanda:

Tabla 5-23. Sensibilización de la Demanda.

Variación (%)	VAN (UF)	TIR %	PRI	IVAN
0%	1421,6	183%	1	9,2
2%	1192,6	151%	1	7,7
5%	847,8	105%	2	5,5
8%	503,0	63%	3	3,3
10%	273,1	38%	5	1,8
12,4%	0	11%	-	0

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5-2. Sensibilización de la Demanda.

5.5.3 Determinación de puntos de corte

En resumen, se determina que los egresos totales pueden aumentar hasta un 14,7% sin generar pérdidas, mientras que la demanda puede disminuir hasta un 12,4% sin impactar negativamente en el proyecto.

CONCLUSIÓN

El objetivo general de este proyecto es establecer una cafetería en Maitencillo. A lo largo del proceso, se investigaron y consideraron todos los aspectos relevantes, confirmando la viabilidad financiera del proyecto.

La elección de Maitencillo como ubicación para la cafetería se basa en su proximidad a la playa y su posición en un centro comercial con diversas tiendas. Esta playa está en constante aumento de popularidad, lo que augura un potencial crecimiento en la demanda a lo largo de los años.

Además, se puede observar que el proyecto cumple con todos los requisitos ambientales, técnicos legales, financieros y tributarios para poder llevar a cabo su función. Se investigaron y determinaron todas las herramientas y normativas necesarias para la construcción y desarrollo de la empresa.

Gracias a estudios oficiales externos, se pudo determinar la demanda y su proyección, durante un horizonte de evaluación de 5 años. Se determinó el precio en base a la competencia y la encuesta realizada, además gracias a las cotizaciones por internet se pudo obtener los egresos totales e inversiones iniciales.

Tras realizar cuatro análisis de flujo de caja, se concluyó que la opción más rentable y adecuada es aquella con un 75% de financiamiento externo. Esta opción arrojó un Valor Actual Neto (VAN) de 1.421,6 UF, una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 183% y un Período de Recuperación de la Inversión (PRI) en el primer año. Además, se evaluó la sensibilidad de variables como costos fijos, costos variables y demanda, las cuales inciden directamente en la rentabilidad general del proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

(Biblioteca del Congreso Nacional , s.f.) Reportes Comunales. Disponible en <https://www.bcn.cl>

(Urbano, s.f.) El consumo del café, la nueva era. Disponible en <https://elplanetaurbano.com>

(Mostrador, s.f.) Consumo del té en Chile. Disponible en <https://www.elmostrador.cl>

(Sernatur, s.f.) Regiones visitadas en vacaciones. Disponible en <https://www.sernatur.cl/>

(Euromonitor, s.f.) Tendencias de consumo de café. Disponible en <https://go.euromonitor.com/>

(INE, s.f.) N° de Pernotaciones por Región. Disponible en <https://www.subturismo.gob.cl/>

(Internos, s.f.) Tabla de Vida útil. Disponible en <https://www.sii.cl/>

(Nestlé, s.f.) Recetas Nestlé. Disponible en <https://www.recetasnestle.cl/>

(Buk, s.f.) Calculadora Sueldo Liquidado. Disponible en <https://www.buk.cl/>

(Sanitaria, s.f.) Autorización Sanitaria. Disponible en <https://www.chileatiende.gob.cl/>

(Internos S. d., s.f.) Sociedades Tributarias. Disponible en <https://www.sii.cl/contribuyentes/>

(Chile Atiende, s.f.) Crear Empresa en un día. Disponible en <https://www.chileatiende.gob.cl/>

(Banco Estado, s.f.) Créditos Comerciales Microempresas. Disponible en <https://www.bancoestado.cl/>

(Banco Santander, s.f.) Créditos Comerciales Microempresas. Disponible en <https://www.santander.cl/>

(Banco Central, s.f.) Tasa libre de Riesgo. Disponible en <https://si3.bcentral.cl/>

(Banco Central, s.f.) Tasa rentabilidad de Mercado, IPSA. Disponible en <https://si3.bcentral.cl/>

(Aswath Damodaran, s.f.) Cálculo de Beta según rubro de empresa. Disponible en <https://pages.stern.nyu.edu/>

ANEXOS

- Receta Pie de Limón

Ingredientes:

- 2 ½ Tazas de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- 125 g de mantequilla
- 1 Huevo
- Agua, de ser necesario
- 1 tarro de leche condensada
- 200 cc de jugo de limón recién exprimido
- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar

- Receta Cheesecake de Frambuesa

INGREDIENTES PARA LA BASE:



2 tazas de galletas molidas (yo usé Graham crackers)



1/8 de taza de mantequilla derretida



1/4 taza de azúcar granulada blanca

AGREGAR RECETA

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- 3 paquetes de queso crema (philadelphia de 226 grs/ 8oz)
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de crema espesa
- 2 cucharaditas de vainilla
- 3 huevos
- 1 taza de frambuesas más otras para decorar
- 2 cucharadas de azúcar

- Receta de Cheesecake de Creme Brulee

Ingredientes

Para 8 personas

Galletas Graham Crackers	10
Mantequilla	60 g
Azúcar	55 g
Sal gruesa , una pizca	
Queso crema	225 g
Huevos L	3
Yemas de huevo L	2
Extracto de vainilla , 1 cucharadita	
Nata líquida	60 ml
Harina de trigo	30 g
Azúcar glasé	80 g

- Receta de Brownie

Ingredientes

Para 10 unidades

Cacao en polvo sin azúcar	60 g
Mantequilla sin sal	113 g
Huevo	2
Azúcar (o 200 g si los queremos muy dulces)	175 g
Harina de repostería	30 g
Esencia de vainilla	5 ml
Sal una buena pizca	
Nueces o pacanas groseramente picadas	125 g

- Receta de Kuchen de Manzana

Ingredientes para hacer Kuchen de manzana fácil y rápido:

para el relleno:

- ☐ 4 manzanas peladas
- ☐ 1/2 taza de azúcar granulada
- ☐ 1/4 cucharada postre de canela en polvo
- ☐ 1/4 taza de harina tamizada
- ☐ 2 tazas de harina tamizada
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ☐ 125 gramos de mantequilla
- ☐ 1 yema de huevo
- ☐ 1 chorro de agua fría
- ☐ 1 huevo batido para pintar
- ☐ 1 cucharadita de azúcar (opcional)

para la masa:

- Receta de Frambuesa

-  80 grs.mantequilla
-  1/2 taza de azúcar
-  1 huevo
-  2 tazas de harina cernida
-  2 cucharaditas de polvos de hornear
-  5 cucharadas de leche fría
-  1 tarro de leche condensada
-  8 yogurts naturales de 227 grs ó 8 oz cada uno aproximadamente
-  200 grs de frambuesas

- Receta Kuchen de Nuez

Ingredientes

-  170 grs. de harina
-  100 grs. de mantequilla a t° ambiente
-  50 grs. de azúcar
- RELLENO:
 -  1/2 taza de mantequilla
 -  200 grs. de nueces tostadas
 -  370 grs. de leche condensada 1 tarro y un poco más aprox

- Receta de Carrot Cake

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 150-200 g (3/4 taza) de azúcar moreno, de caña o blanco
- 200 ml (3/4 taza) de aceite de girasol, de oliva o aceite de coco derretido
- 300 g de zanahoria rallada (3 ud. medianas)
- 250 g (2 tazas) de harina de trigo
- 16 g (3 cdtas.) de polvos de hornear, tipo royal
- 1+1/2 cdtas. de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- 80 g de nueces troceadas (8 nueces) (opcional)



In

Frosting de Queso Crema (haz el doble de cantidad si la vas a rellenar)

- 150 g (3/4 taza) de queso crema
- 2-4 cdas. de miel u otro edulcorante líquido o 1/3 taza (50g) de azúcar glas
- 2-4 cdas. de yogur natural (según consistencia deseada) (opcional)

Frosting Ligero de Queso Ricotta (haz el doble de cantidad si la vas a rellenar)

- 125 g requesón o queso ricotta
- 2-4 cdas. de yogur natural (según consistencia deseada)
- 2-4 cdas. de miel u otro edulcorante

- Receta de Torta Caluga

Para la masa:

 2 Paquetes de galletas McKAY® de vino

 250 g de nueces

 200 g mantequilla sin sal en cubos

Para el relleno:

 90 g azúcar

 80 g agua

 60 g mantequilla

 2 Tarros leche condensada Nestlé®

 400 g frambuesa