

**UNIVERSIDAD SAN PEDRO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y**  
**ADMINISTRATIVAS**

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE ADMINISTRACION



**Producción y comercialización de chocotejas artesanales Choco**  
**Travesuras S.R.L.**

Trabajo de suficiencia profesional para obtener el título profesional de Licenciado  
en Administración

Autor:

Durand Vilca, Alex Enrique

Asesor:

Torres Reyes, Roger Robert

Código ORCID 0000-0003-4792-4035

HUARAZ – PERÚ

2021

**PALABRAS CLAVE:**

<b>Tema:</b>	Producción y Comercialización.
<b>Especialidad:</b>	Administración

**KEYWORDS:**

<b>Theme:</b>	Production and Marketing
<b>Specialty:</b>	Administration

**Línea de Investigación:**

**Según Código OCDE:**

Línea de Investigación	Marketing
Área	Ciencias Sociales
Sub área	Economía y Negocios
Disciplina	Negocios y Management
Sub-líneas o Campos de Investigación	Estrategia empresarial y comportamiento del consumidor

# CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD

El que suscribe, Vicerrector de Investigación de la Universidad San Pedro:

## HACE CONSTAR

Que, de la revisión del trabajo titulado "**Producción y comercialización de chocotejas artesanales Choco Travesuras S.R.L.**" del (a) estudiante: **DURAND VILCA ALEX ENRIQUE**, identificado(a) con Código N° **2008209456**, se ha verificado un porcentaje de similitud del **6%**, el cual se encuentra dentro del parámetro establecido por la Universidad San Pedro mediante resolución de Consejo Universitario N° 5037-2019-USP/CU para la obtención de grados y títulos académicos de pre y posgrado, así como proyectos de investigación anual Docente.

Se expide la presente constancia para los fines pertinentes.

Chimbote, 09 de octubre de 2024

UNIVERSIDAD SAN PEDRO  
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN



Dr. JAVIER MARTÍNEZ CARRIÓN  
VICERRECTOR



**NOTA:** Este documento carece de valor si no tiene adjunta el reporte del Software TURNITIN.

## **TITULO**

**Producción y comercialización de chocotejas artesanales  
Choco Travesuras S.R.L.**

**Production and commercialization of handcrafted chocotejas  
Choco Travesuras S.R.L.**

## RESUMEN

Nuestra empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.” está enfocada en tener un posicionamiento en el mercado huaracino, con el éxito y reconocimiento estamos dispuestos a incursionar con nuevos sabores, manteniendo una de nuestras principales políticas y principios que son elaborar bocaditos para fiestas infantiles, con altos valores nutritivos, incluso queremos expandir nuestras ventas en diversos eventos, con muchas otras presentaciones. El tamaño de nuestra empresa está basado en la proyección de la demanda que tendrán nuestros productos en el mercado de la ciudad de Huaraz.

Para la elaboración de nuestros productos, se utilizara la mejor tecnología posible, para ello necesitamos (Hornos, cocina, batidoras, licuadora y refrigeradora) también se requerirá de mostradores, los cuales nos permitan mantener nuestros productos frescos para la exhibición a los clientes. Una vez lanzado el producto se determinara que materiales más se deben adquirir, considerando la inversión de los socios y la demanda de los clientes. La inversión que se hará en “CHOCO TRAVESURAS” S.R.L. será mediana ya que nuestros productos son nuevos, y el negocio en si tiene miras a expandirse; si tenemos la necesidad de invertir un mayor capital, se requerirá acudir a una entidad financiera para expandir nuestro negocio.

## **ABSTRACT**

Our company "CHOCO TRAVESURAS S.R.L." is focused on having a position in the huaracino market, with the success and recognition we are willing to venture into new flavors, maintaining one of our main policies and principles that are to elaborate snacks for children's parties, with high values nutritious, we even want to expand our sales in various events, with many other presentations. The size of our company is based on the projection of the demand that our products will have in the market of the city of Huaraz.

For the elaboration of our products, the best possible technology will be used, for this we need (ovens, kitchen, blenders, blender and refrigerator) also will require counters, which allow us to keep our products fresh for display to customers. Once the product is launched, it will be determined which additional materials should be acquired, considering the investment of the partners and the demand of the clients. The investment that will be made in "CHOCO TRAVESURAS" S.R.L. it will be medium since our products are new, and the business itself has an aim to expand; if we have the need to invest more capital, we will need to go to a financial institution to expand our business



## INDICE

CONTENIDO	Página N°
PALABRAS CLAVE.....	i
CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD.....	ii
TITULO DE LA INVESTIGACION.....	iii
RESUMEN.....	iv
ABSTRACT.....	v
INDICE.....	vi
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
INTRODUCCION.....	01
DESCRIPCION DE LA SITUACION PROBLEMATICA.....	01
OBJETIVOS.....	02
FUNDAMENTACION TEORICA.....	04
PROPUESTA (PLAN DE MEJORA).....	22
RESULTADOS.....	23
CONCLUSIONES.....	25
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	26
ANEXOS.....	27

## DEDICATORIA

Deseo consagrar este trabajo a Cristo que nos ha entregado  
la existencia y fortaleza, A mis Progenitores por existir  
aquí cuando más los necesitamos; en especial  
a nuestros profesores que nos ilustran  
con su sabiduría.

El Alumno.

## **AGRADECIMIENTO:**

Expreso mi agradecimiento a:

Mis docentes, por sus valiosas sugerencias, insistencia y aportes al presente trabajo de suficiencia profesional. Asimismo, por brindarme conocimientos aplicados en este trabajo.

A mí querida familia por ofrecer una morada calurosa y enseñarme que, mediante la constancia y la voluntad personal, son las sendas para el logro de objetivos.

**El Alumno**

## **INTRODUCCION**

La empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.” desde el punto de vista empresarial será medida a partir del cotejo entre los favores que se forjarán y los precios que incidirá el plan durante su existencia rentable, para este análisis usamos los más populares y empleamos en la valoración tanto monetaria como bancaria de un plan forma el Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR).

Valoración monetaria calcula el flujo de beneficios netos del plan, sin tener en balance los efectos económicos del adelanto (liquidaciones más utilidades), por lo tanto, calcula la rentabilidad del plan de negocio sobre la inversión general. La evaluación financiera pretende medir la rentabilidad del capital completando exteriormente por las riquezas suministrados por las Entidades Bancarias, realizamos la valoración con el propósito de valorar la capacidad general del plan para enfrentar las obligaciones logradas con las Entidades Bancarias para el financiamiento arbitrario, así mismo, la forma de retribuir al capital propio del Plan de Negocio.

## **DESCRIPCION DE LA SITUACION PROBLEMÁTICA**

Son planes detallados que ejecutaremos, donde se establecerán las instrucciones de cada una de las áreas, de este modo comprobar todas las aseveraciones ejecutadas por la administración de la compañía y que a su tiempo le permita al funcionario satisfacer sus objetivos de auditoría anticipadamente determinados.

El programa de auditoría operativa se hará con el objetivo de valorar la eficacia y actividad tanto de la mano de obra directa como del área de ventas “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.”, es decir el personal de la empresa que esté a cargo de la elaboración de las tortas y cupcake y del personal que se halla en relación directa con los usuarios, para ir detectando fallas que puedan perjudicar a la empresa y de esta manera buscar métodos para dar solución y obtener así buenos resultados que favorezcan a la empresa.

Se realizará la auditoria para contar con un apoyo para la suspicacia de ineficiencias y para el saludable desarrollo de la empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.”

Delimitados los traspiés, se debe construir una estrategia de organización que reconozca prevalecer. Acreditadas los orígenes de las disfunciones el funcionario debe aportar medidas a las dificultades a través de la reforma de aspectos organizados, procedimentales, materiales o particulares.

El auditor, además de mostrar un ofrecimiento corresponde involucrar y relacionar a todos los representantes de la organización y persuadir de la viabilidad y prerrogativas de la proposición.

Análisis externo de la empresa, el auditor preguntará y obtendrá algunos datos de la empresa.

Se diseñará un programa para la auditoria correspondiente:

- Se decidirá la iniciación del estudio
- Acopiar la pesquisa primordial
- Crear la audiencia inaugural y exhibir un propósito de trabajo
- Crear entrevistas particulares con los responsables elegidos.
- Crear una recopilación universal de la pesquisa (técnicas de recogida de información).
- Analizar datos
- Elaborar propuestas y conclusiones (preparación de un análisis completo, preparación de un diagnostico con un efecto psicosocial, realización de un diagnostico participativo)

## **OBJETIVOS**

La indagación operacional de tipo descriptivo, exploración de acceso a ciertas infraestructuras de la compañía o una buena fracción de los registros en una jurisdicción particular, saben considerarse inspecciones funcionarias.

Precisando, se logra señalar como objetivos universales de la inspección interna contable, los que a continuación se numeran:

- Objetivos de permisión: Todos los procedimientos corresponden realizarse de acuerdo con permisiones universales o especificaciones de la dirección.
- Objetivos de procesamiento y categorización de transacciones: Todos los procedimientos corresponden registrarse, para permitir la elaboración de estados económicos de conformidad con los principios de contabilidad universalmente reconocidos o de cualquier otro discernimiento ajustable a dichos cambios y para conservar en registros adecuados antecedentes referentes a los activos sujetos a protección.
- Objetivos de protección física: El acceso a los activos solo debe permitirse de acuerdo con libertades de la dirección.
- Objetivos de comprobación y valoración: Los antecedentes inscritos referentes a activos sometidos a protección corresponden cotejar con los activos existentes a intervalos prudentes y tomar las medidas adecuadas con relación a las discrepancias que coexistan.

También, corresponden coexistir inspecciones referentes a la comprobación y valoración habitual de los saldos que se comunican en los estados económicos, ya que este objetivo integra en forma significativa a los aludidos, primeramente.

Conociendo los objetivos primordiales de la inspección interna y los objetivos ordinarios de la inspección interna contables que son ajustables a todos los procedimientos, se logran ya identificar los ideales aprovechables para constituir los objetivos concretos de inspección interna por períodos de transacciones, en la medida en que se logren concentrar e identificar los períodos en que son capaces de congregarse los procedimientos de la compañía sujeta a estudio.

Los elementos de inspección interna logran agruparse en cuatro clases:

- Organización.
- Operaciones
- Personal.
- Fiscalización.

## FUNDAMENTACION TEORICA

La empresa "CHOCO TRAVESURAS S.R.L.", será una Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada S.R.L. de acuerdo a la sección tercera (art. 283 al art. 294) de la Ley N° 26887 Ley de Sociedades.

- **Estructura orgánica**

- **Tipologías:** es una sociedad cuyo comienzo y alguna de sus tipologías son propias de los consorcios anónimas, estará limitada a sus aportes.
- **Denominación:** La sociedad anónima es una compañía de tipo poderosa y carácter económico, en la que el capital social se completará por las contribuciones de los accionistas, quienes no manifestarán en persona de los compromisos sociales

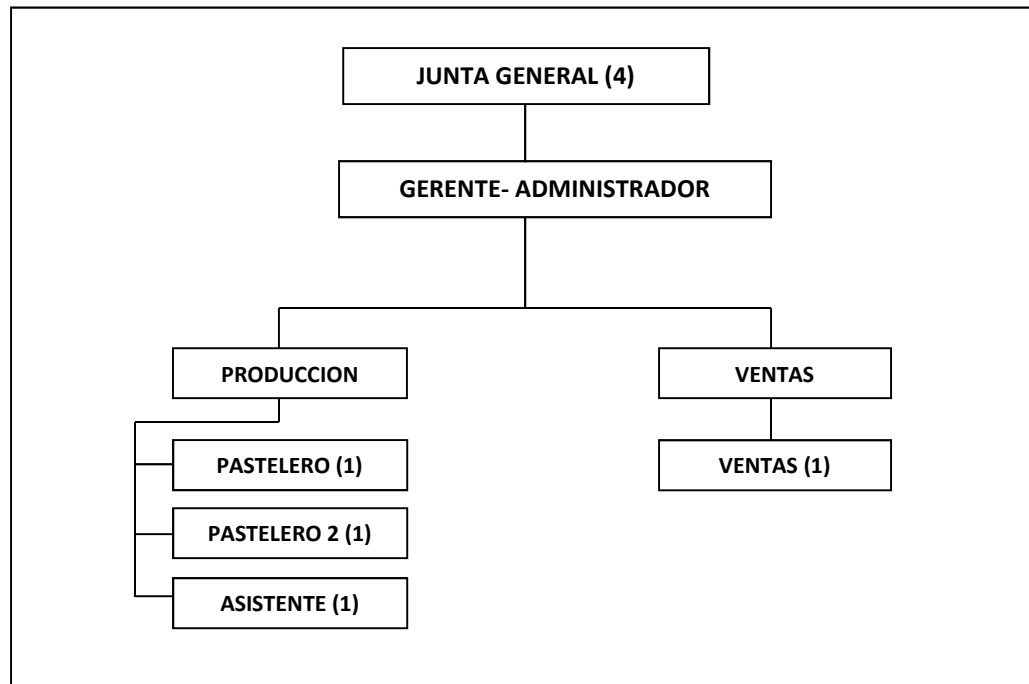
**Capital Social: Contribuciones monetarias:** Las contribuciones monetarias corresponderán establecerse en moneda nacional y si hubiese en moneda extranjera, se establecerá su semejanza en soles con ajuste a la legislación.

**Las contribuciones no pecuniarias:** cualquiera que sea su entorno, habrán de ser objeto de un informe hecho por uno o varios especialistas independientes escogidos por el supervisor financiero acorde a lo dispuesto en el Estatuto del Registro Bancario.

### Funciones de cada cargo

<b>CARGO</b>	<b>N° DE TRABAJADORES</b>	<b>FUNCION</b>
<b>ADMINISTRADOR</b>	1	Está encargado de la dirección y gerencia de la compañía, goza de las jurisdicciones ordinarias y personales de representante legal. Se encargara de planear, establecer, administrar, inspeccionar, regular, calcular y deducir la labor de la compañía.
<b>PASTELERO</b>	2	Confeccionar todo lo necesario para nuestra empresa. La oferta de productos en este caso los cupcakes y las tortas realizando el aprovisionamiento y controlando los insumos, este se encargará de realizar las masas, los sabores y los rellenos de los cupcakes y tortas de acuerdo a al pedido del consumidor.
<b>ASISTENTE DE PASTELERO</b>	1	Se encargara de diseñar y aplicar las decoraciones, realizara todas los procedimientos de producción del diseño, mantenimiento y exposición de los cupcakes y tortas.
<b>VENDEDOR</b>	1	Esta encargado del contacto directo con el cliente para promocionar el producto y cerrar las ventas.

- **ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA**



## ADMINISTRACIÓN

- **Planeación**

Administrar adecuadamente los recursos humanos. Establecer el valor adecuado de riquezas que debe manipular la organización (su tamaño y su desarrollo), estableciendo la estructura de los pasivos, créditos y cobranza, realización de audiencias internas, racionamiento de todo el material obligatorio para el trabajo de la compañía y adquisiciones de materia prima ineludible, acaparamiento conveniente de los materiales directos o bienes que se localicen en el local.

A futuro la empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.” se ve como una empresa reconocida en el mercado para esto se implementarán estrategias de marketing que hagan que nuestro negocio sea más conocido como ya lo hemos mencionado antes: las tarjetas de presentación, las redes sociales, y también realizar eventos de

degustaciones entre otras estrategias de promoción, todo esto en un corto plazo para ir siendo reconocidos en el mercado.

La empresa debe tomar en cuenta que los trabajadores deben de pensar que somos un equipo y deben visualizarse a futuro que seremos líderes en el mercado.

- **Organización**

Para poder ejecutar cada una de las estrategias planteadas para que la empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.” crezca y pueda ser más conocida, cada una de las personas que laboran en la empresa tiene una función específica dentro de la empresa.

- **Dirección**

El gerente general buscara que los trabajadores se sientan parte importante de la empresa, no solo por el vínculo general sino que se cree un sentido de pertenencia; para esto el gerente tiene que ser líder, tomar las decisiones adecuada en el momento indicado, debe motivar a los trabajadores, debe manejar los conflictos dentro de la organización, tiene el poder de negociación con los proveedores y con los clientes ya que esto nos ayudara a llegar a ventas y compras que beneficien a la organización.

- **Control**

Se hará el cumplimiento respectivo de los planes y objetivos de la empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.”, el gerente tratara de que la empresa se encamine a sus metas, controlando el manejo insuperable de las materias que ingresan en la compañía para constituir parte de un proceso de elaboración, los cuales se revisaran y controlaran permanentemente, monitoreando los resultados y el cumplimiento de las metas.

- **Ejecución**

Se tendrá en cuenta el cronograma de actividades el cual nos permitirá la consecución de los objetivos del proyecto teniendo en cuenta el tiempo y el costo de cada una de las estrategias y actividades planteadas esto se realizará de acuerdo al presupuesto planteado y sus respectivos gastos e inversiones.

## **INGENIERÍA DEL NEGOCIO:**

### **DESCRIPCION DE LOS PROCESOS.**

**I. Listado De Productos:** Los ingredientes que necesitamos para la elaboración de nuestros bocaditos, son los siguientes:

#### **1) Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)**

- **INSUMOS:**

- ✓ Mermelada de Aguaymanto x 1kg.
- ✓ Chocolate Britter x Caja y media.
- ✓ Pasas mixtas x  $\frac{1}{4}$  de Kg.

- **MATERIALES:**

- ✓ Plantillas x 2 unid.
- ✓ Papel platino x 7 pliegos.
- ✓ Papel cometa blanco x 10 pliegos.
- ✓ Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros.
- ✓ Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.

#### **2) Choco Tejas de Arándanos. (100 unid.)**

- **INSUMOS:**

- ✓ Mermelada de Arándanos x 1 kg.
- ✓ Chocolate Britter x Caja y media.
- ✓ Pasas mixtas x  $\frac{1}{4}$  de Kg.

- **MATERIALES:**

- ✓ Plantillas x 2 unid.
- ✓ Papel platino x 7 pliegos.
- ✓ Papel cometa de color, (según el pedido) x 10 pliegos.
- ✓ Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros.
- ✓ Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.

### **3) Choco Bombones. (100 unid.)**

- **INSUMOS:**

- ✓ Frutos Secos (Almendras, Pecanas, Nuez) x ¼ de kg c/u.
- ✓ Galletas de vainillas x 4 paquetes grandes.
- ✓ Leche condensada 3 tarros grandes.
- ✓ Pasas x 1/4 de kg.

- **MATERIALES:**

- ✓ Plantillas x 2 unid.
- ✓ Papel platino x 7 pliegos.
- ✓ Papel cometa de color (según el pedido) x 10 pliegos.
- ✓ Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros.
- ✓ Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.

### **4) Brochetas de Frutas. (100 unid.)**

- **INSUMOS:**

- ✓ Durazno x 5 kg.
- ✓ Uva x 3 kg.
- ✓ Fresas x 3 kg.
- ✓ Plátanos x 15 manos.
- ✓ Kiwi x 4kg.
- ✓ Almíbar (½ kg de Azúcar Blanca y canela x s/1.00)

- **MATERIALES:**

- ✓ Logo (Choco Travesuras) x 10 plantillas.
- ✓ Palitos chinos X medio paquete.

### 5) Tortas de Choclo, Naranja o Harina Normal (100 unid.)

- **INSUMOS:**

- ✓ Harina X 1kg ½
- ✓ Huevos 15 unid.
- ✓ Mantequilla x 800 gramos.
- ✓ Polvo de Hornear x 1 paquetito.
- ✓ Azúcar Rubia x 1kg
- ✓ Choclo o Naranjas x 2 kg.
- ✓ Masa elástica x kg.

- **MATERIALES:**

- ✓ Querquera de 1kg y de ½ kg.
- ✓ Moldes para masa elástica.
- ✓ Adornos al Gusto del cliente.
- ✓ Bolsas Pasteleras.

### 6) Cupcakes y Muffins (100 unid.)

- **INSUMOS:**

- ✓ 1kg ½ de Harina
- ✓ 2 kg de Quinoa.
- ✓ 18 Huevos.
- ✓ 5 tazas de azúcar.
- ✓ 8 barras de Mantequilla.
- ✓ 5 tazas de leche.
- ✓ 8 cucharadas grandes de vainilla.
- ✓ 6 cucharadas de polvo de hornear.
- ✓ Masa elástica de colores.
- ✓ Cucharadas de canela en caso Muffins.

- **MATERIALES:**

- ✓ Moldes para Cupcakes.
- ✓ Moldes para masa elástica.
- ✓ Plantillas de letras.
- ✓ Adornos al Gusto del cliente.
- ✓ Bolsas Pasteleras.

## **II. Verificación de Productos:**

Después de realizar las compras de los componentes obligatorios para preparar los bocaditos mencionados anteriormente, se irá a hacer un examen y selección de estas materias, como la extinción, las cuantías, la aptitud, entre otros.

## **III. Acopio de Bienes:**

Una vez realizados todos los bienes que deben estar en pulcras circunstancias se irá al proceso de acopio, que radicará en guardar los bienes de acuerdo a sus tipologías en estantes o si necesitan mantenerse frescos en refrigeradores.

## **IV. Preparación de los Bocaditos:**

Procedemos a explicar la preparación de los bocaditos-, de acuerdo a los diferentes productos, tendrán tiempos diferentes de preparación ya que nuestros productos son de distintas variedades. El producto más básico de nuestro plan es los Cupcakes y chocotejas, asique tomaremos de referencia uno de cada uno.

### **❖ Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)**

- **INSUMOS:**

- ✓ Mermelada de Aguaymanto x 1kg.
- ✓ Chocolate Britter x Caja y media.
- ✓ Pasas mixtas x ¼ de Kg.

- **MATERIALES:**

- ✓ Moldes x 2 unid.
- ✓ Papel platino x 7 pliegos.
- ✓ Papel cometa blanco x 10 pliegos.

- ✓ Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros.
- ✓ Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.

• **PREPARACIÓN:**

1. Primero procedemos a esterilizar nuestros moldes de chocotejas con agua hirviendo, luego en una pequeña olla de teflón se derrite el chocolate en baño maría.
2. Una vez que el chocolate este totalmente derretido, se llena con una espátula a los moldes, ponerlos 10 minutos en la refrigeradora y esperar 10 minutos.
3. Sacar los moldes con el chocolate de la refrigeradora, proceder a rellenar los moldes de chocolate con la mermelada de aguaymanto y pasas, tapar los moldes con más chocolate bitter y llevar a la refrigeradora por 10 a 15 minutos.
4. Una vez que el chocolate este duro se procede a retirar de los moldes y se envuelve con papel platino, luego se forra con papel cometa, cintas y logos según el pedido del cliente.

❖ **Cupcakes y Muffis (100 unid.)**

• **INSUMOS:**

- ✓ 1kg ½ de Harina
- ✓ 2 kg de Quinoa.
- ✓ 18 Huevos.
- ✓ 5 tazas de azúcar.
- ✓ 8 barras de Mantequilla.
- ✓ 5 tazas de leche.
- ✓ 8 cucharadas grandes de vainilla.
- ✓ 6 cucharadas de polvo de hornear.
- ✓ Masa elástica de colores.
- ✓ Cucharadas de canela en caso Muffis.

- **MATERIALES:**

- ✓ Moldes para Cupcakes.
- ✓ Moldes para masa elástica.
- ✓ Plantillas de letras.
- ✓ Adornos al Gusto del cliente.
- ✓ Bolsas Pasteleras.

- **PREPARACIÓN:**

1. Una vez que tenemos el fogón en marcha, y todos nuestros componentes proporcionados y pesados, vamos a iniciar a disponer la base de nuestros **Cupcakes**. Nosotros empleamos una batidora.
2. En la vasija que vayamos a preparar la fórmula, ponemos en primer término la manteca, que como los indicamos, primeramente, debe existir a temperatura ambiente. Añadimos a continuación el almíbar, poco a poco, mientras colocamos la amasadora a velocidad pausada. Esta inicial mixtura nos debe resultar bastante espesa y con los dos componentes bien surtidos.
3. Hay que tener cuidado ya que a veces la vasija es demasiado grande y los listones mecánicos no logran combinar bien los componentes ya que no hay suficiente cuantía, en cuyo asunto tendrá que utilizar una vasija pequeña o bien utilizar los listones manuales.
4. Mientras se obtiene esa crema uniforme, vamos a lanzar los huevos en otro bol y a batirlos un poco, no exagerado, lo suficiente como para que las yemas permanezcan dilatadas. Una vez que el paso preliminar haya acabado, volcamos los huevos en la vasija y colocamos de nuevo a mezclar unos minutos, hasta lograr que los huevos se integren totalmente en la masa.
5. Posteriormente tenemos que añadir tanto la fécula como la Quinoa pre cocida, la levadura y la esencia de vainilla, dejar fusionando unos minutos a celeridad lenta-media, y echar posteriormente la crema, sin

dejar de mezclar todo hasta que la masa permanezca perfecta, es decir, blando y dócil, sin que cueste trabajo separar de los listones.

6. Vamos a ir repletando las cajas de **Cupcakes** que anticipadamente teníamos preparadas, llenándolas con la masa lograda, pero pretendiendo que permanezca sobre un tercio del volumen independiente para cuando él la masa remonte con el calentado, ya que de lo contrario el **Cupcake** remontará demasiado y permanecerá grotesco y entorpecerá su posterior ornamento.
7. Introducimos la fuente o recipientes en el fogón, y dejamos a 180°C unos 20 minutos. Nosotros aprovechamos el ardor tanto por encima como parte inferior, sin utilizar el ventilador. Cada fogón es desigual y puede que para lograr el mismo efecto necesitéis algún minuto de más o de menos, por lo que es atractivo un par de minutos previamente del lapso considerado, que pinches el interior de un **Cupcake** para advertir si queda conforme por dentro. En función de cómo queden, se dejan un poco más o bien se sacan ya del fogón. Cuando los obtengamos, convenimos dejarlos descansar unos 5 minutos, para que se refrigeren y logremos desmoldarlos bien, apartándolos para acicalar a continuación.
8. Procedemos al decorado con la masa elástica de colores según la temática de la fiesta infantil y el pedido del cliente, todo con adornos comestibles.

#### **V. Pedido y Pago:**

En este caso nuestra empresa tiene una diferenciación e las demás empresas en Huaraz, y es que el cliente con solo un llamado puede degustar de nuestros bocaditos en su casa y hacer el pedido y pago del 50% ahí, la otra parte el día de la entrega completa.

❖ **REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA:**

- **COSTO DE MATERIA PRIMA POR PRODUCTO**

<b>Insumos Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)</b>	
Mermelada de Aguaymanto x 1kg.	7.50
Chocolate Britter x Caja y media.	14.00
Pasas mixtas x ¼ de Kg.	5.30
TOTAL	26.80

<b>Insumos Choco Tejas de Arándanos. (100 unid.)</b>	
Mermelada de Arándanos x 1 kg.	30.00
Chocolate Britter x Caja y media.	14.00
Pasas mixtas x ¼ de Kg.	5.30
TOTAL	49.30

<b>Insumos Choco Bombones. (100 unid.)</b>	
Frutos Secos (Almendras, Pecanas, Nuez) x ¼ de kg c/u	15.00
Galletas de vainillas x 4 paquetes grandes.	7.20
Leche condensada 3 tarros grandes.	15.00
Pasas x 1/4 de kg.	4.00
TOTAL	41.20

<b>Insumos Brochetas de Frutas. (100 unid.)</b>	
Durazno x 5 kg.	10.00
Uva x 3 kg.	15.00
Fresas x 3 kg.	12.00
Plátanos x 15 manos.	15.00
Kiwi x 3kg.	18.00
Almíbar ( ½ kg de Azúcar Blanca y canela)	4.00
Colapiz 1 sobre	2.00
TOTAL	76.00

<b>Insumos Tortas de Choclo, Naranja ó Harina Normal (1 unid.)</b>	
Harina X 1kg ½	9.10
Huevos 15 unid.	4.00
Mantequilla x 900 gr	11.80
Polvo de Hornear x 1 paquetito	1.00
Azúcar Rubia x 1kg	4.50
Choclo o Naranjas x 2 kg.	8.00
Masa elástica x 1 kg.	10.00
TOTAL	48.40

<b>Insumos Cupcakes y Muffins (100 unid.)</b>	
1kg ½ de Harina	7.50
2 kg de Quinoa.	12.00
18 Huevos.	5.00
5 tazas de azúcar.	3.50
8 barras de Mantequilla.	16.20
5 tazas de leche.	12.00
8 cucharadas grandes de vainilla.	4.00
6 cucharadas de polvo de hornear.	4.00
Masa elástica de colores.	8.50
Cucharadas de canela en caso Muffins.	3.20
TOTAL	75.90

- **COSTO DE MATERIA PRIMA ACUMULADO**

<b>Materia prima</b>	
Insumos Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)	26.80
Insumos Choco Tejas de Arándanos. (100 unid.)	49.30
Insumos Choco Bombones. (100 unid.)	41.20
Insumos Brochetas de Frutas. (100 unid.)	76.00
Insumos Tortas de Choclo, Naranja ó Harina Normal (1 unid.)	48.40
Insumos Cupcakes y Muffins (100 unid.)	75.90
<b>TOTAL</b>	<b>317.60</b>

❖ **REQUERIMIENTO EN MATERIALES Y EQUIPO**

- **COSTO DE MATERIALES POR PRODUCTO**

<b>Materiales Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)</b>	
Plantillas x 2 unid.	4.00
Papel platino x 7 pliegos	7.00
Papel cometa blanco x 10 pliegos	10.00
Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros	25.00
Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.	3.00
<b>TOTAL</b>	<b>49.00</b>

<b>Materiales Choco Tejas de Arándanos. (100 unid.)</b>	
Plantillas x 2 unid.	4.00
Papel platino x 7 pliegos.	7.00
Papel cometa blanco x 10 pliegos.	10.00
Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros	25.00
Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.	3.00
<b>TOTAL</b>	<b>49.00</b>

<b>Materiales Choco Bombones. (100 unid.)</b>	
Plantillas x 2 unid.	4.00
Papel platino x 7 pliegos.	7.00
Papel cometa blanco x 10 pliegos	10.00
Cintas de colores (Según el pedido) x 25 metros	25.00
Logo (Choco Travesuras) x 2 planchas.	3.00
TOTAL	49.00

<b>Materiales Brochetas de Frutas. (100 unid.)</b>	
Logo (Choco Travesuras) x 10 plantillas.	15.00
Palitos chinos X medio paquete.	1.80
TOTAL	16.80

<b>Materiales Tortas de Choclo, Naranja ó Harina Normal (1 unid.)</b>	
Quequera de 1kg y de ½ kg.	18.00
Moldes para masa elástica.	22.00
Bolsas Pasteleras.	7.50
TOTAL	47.50

<b>Materiales Cupcakes y Muffins (100 unid.)</b>	
Moldes para Cupcakes x12unid.	24.00
Moldes para masa elástica.	22.00
Plantillas de letras.	4.00
Bolsas Pasteleras.	7.50
TOTAL	57.50

**- COSTO DE MATERIALES ACUMULADO**

<b>Materiales</b>	
Materiales Chocotejas de Aguaymanto. (100 unid.)	49.00
Materiales Choco Tejas de Arándanos. (100 unid.)	49.00
Materiales Choco Bombones. (100 unid.)	49.00
Materiales Brochetas de Frutas. (100 unid.)	16.80
Materiales Tortas de Choclo, Naranja ó Harina Normal (1 unid.)	47.50
Materiales Cupcakes y Muffins (100 unid.)	57.50
<b>TOTAL</b>	<b>268.80</b>

**- COSTOS DE EQUIPOS**

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO S/.</b>
HORNO INDUSTRIAL	1	4,950.00
BATIDORA INDUSTRIAL	2	3,600.00
MESAS DE TRABAJO	3	1,800.00
COCINA A GAS	2	1,350.00
BALON DE GAS	2	80.00
LICUADORA	2	340.00
REFRIGERADORA	1	1,600.00
HORNO MICROONDAS	1	550.00
OLLAS	7	490.00
MOLDES PARA CUPCAKES	36	72.00
PALETAS	3	36.00
CUCHILLOS	4	48.00
CUCHARONES	3	36.00
MANGAS PARA DECORACION	6	48.00
FUENTES	15	300.00
MOSTRADORES	2	4,800.00
TABLAS DE PICADO	3	45.00
BOLLS DE VIDRIO Y ALUMINIO.	12	270.00
CERNIDORES	3	18.00
CAJA REGISTRADORA	1	360.00
<b>TOTAL</b>		<b>20,793.00</b>

- **PROYECCION DE VENTAS**

PRODUCTO	PERIODOS		
	2018	2019	2020
<b>Chocotejas de Aguaymanto</b>	54,000	55,620	58,401
PRECIO UNITARIO	1.1	1.1	1.1
<b>INGRESO TOTAL</b>	59,400.0	61,182.0	64,241.1
Choco tejas de Arándanos	54,000	55,620	58,401
PRECIO UNITARIO	1.4	1.4	1.4
<b>INGRESO TOTAL</b>	75,600.0	77,868.0	81,761.4
<b>Choco Bombones</b>	54,000	55,620	58,401
PRECIO UNITARIO	1.3	1.3	1.3
<b>INGRESO TOTAL</b>	70,200.0	72,306.0	75,921.3
<b>Brochetas de Frutas</b>	54,000	55,620	58,401
PRECIO UNITARIO	1.3	1.3	1.3
<b>INGRESO TORAL</b>	70,200.0	72,306.0	75,921.3
<b>Tortas de Choclo, Naranja ó Harina Normal</b>	540	556	584
PRECIO UNITARIO	134.3	134.3	134.3
<b>INGRESO TOTAL</b>	72,522.0	74,697.7	78,432.5
<b>Cupcakes y Muffins</b>	54,000	55,620	58,401
PRECIO UNITARIO	1.9	1.9	1.9
<b>INGRESO TOTAL</b>	102,600.0	105,678.0	110,961.9

ITEM	PERIODOS		
	2018	2019	2020
INGRESO TOTAL	450,522.0	464,037.7	487,239.5

## 10.1.PROYECCIÓN DE LOS COSTOS

RUBRO	AÑOS		
	2018	2019	2020
<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>352,806.00</b>	<b>362,305.68</b>	<b>378,613.46</b>
<b>COSTOS DE OPERACIÓN</b>	<b>12,228.00</b>	<b>12,228.00</b>	<b>12,228.00</b>
<b>GASTOS DE VENTAS</b>	14,642.00	14,642.00	14,642.00
<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	12,498.00	12,498.00	12,498.00
<b>GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>21,045.48</b>	<b>10,522.74</b>	-
<b>DEPRECIACION</b>	<b>1,495.00</b>	<b>1,345.50</b>	<b>1,210.95</b>
<b>TOTAL</b>	<b>387,574.48</b>	<b>386,401.92</b>	<b>392,052.41</b>

### **Programa de Identificación y Selección de Áreas críticas**

Mediante la auditoria operativa que se realizara en la empresa se van a detectar en un plazo de cada 6 meses (2 veces por año) fallas o deficiencias en la empresa “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.”, el auditor externo debe vivir en la capacidad de verificar evoluciones de los métodos de la empresa, particularmente si estos muestran pifias o agotamientos de consideración con el objeto de afirmar a la dirección, que sus objetivos se efectúen, y establecer qué situaciones consiguen mejorarse.

### **Programa de Áreas Críticas**

Cuando se revelan carencias significativas en la inspección interna, se debe pronunciar seguidamente una comunicación encaminada al gerente de la empresa, lo cual subyuga al mínimo el compromiso del funcionario en el caso de que se revelase con posterioridad un desfalco de importancia o un problema grande dentro de la organización.

Acabado el trabajo final de auditoría, para dejar constancia del progreso logrado y las ventajas conseguidas con las medidas propuestas y establecidas en correspondencia con la inspección interna, es recomendable apoyar la información trazada en la que se examine el resultado logrado a través de tales cambios.

## **PROPUESTA - PLAN DE MEJORA**

Se tiene en consideración ciertos aspectos y labores ineludibles para que el plan principie sus operaciones, como, por ejemplo:

- Instruir la adquisición de los activos e instalarlos
- Ejecución y adecuación del lugar de elaboración de los bocaditos y del área de comercialización.
- Reclutamiento y selección de personal.
- Ejecución de métodos informáticos.
- Ejecución de tácticas de impulso para nuestros bocaditos.

Con el propósito de mejorar este proceso de ejecución se logra desarrollar un Diagrama de Gantt, para lo cual se alcanzan seguir los subsiguientes pasos:

- a) Construir un listado de labores y la permanencia de la propia.
- b) Prevaler dichas labores según la importancia y/o premura de las propias.
- c) Valorar si dichas labores se ejecutaran completas o se pueden fraccionar en porciones.
- d) Valorar si algunas labores se logran hacer paralelamente.

## RESULTADOS

1. En el número de hijos de la población encuestada, se puede apreciar que el 39.62% de las familias de la ciudad de Huaraz están conformados por 2 hijos, lo que representa a 9,029 familias de la población encuestada, esto nos indica que nuestros potenciales clientes tendrían un promedio de celebración de 2 personas.
2. Con que frecuencia realizan una fiesta infantil la población encuestada, tenemos que el 22.64% de la población encuestada que equivale a 5,159 personas celebran el cumpleaños de sus hijos anualmente, lo que nos indica que anualmente como mínimo tendríamos a 5,159 clientes potenciales.
3. ¿Qué tipo de bocaditos consume la población encuestada?, tenemos que el 46.23% de la población encuestada consume los bocaditos tradicionales producidos por las empresas trasnacionales, los cuales no contienen los insumos propuestos para nuestros productos lo que no implicaría una competencia directa para “CHOCO TRAVESURAS S.R.L.”
4. ¿Le gustaría consumir bocaditos elaborados con insumos naturales de la zona y con mayor contenido nutritivo?, se puede apreciar que el 95.28% de la población en estudio, si le gustaría consumir bocaditos elaborados con insumos propios de la zona y que contengan un mayor aporte nutricional, por lo que podemos decir que nuestro producto tendría una buena acogida al momento de salir al mercado.
5. ¿Qué bocaditos elaborados con insumos propios de la zona le gustaría consumir?, se puede apreciar que el 38.68% de la población en estudio le gustaría consumir toda la gama de productos que ofertamos en el mercado, lo que indica 8,815 personas están de acuerdo con el contenido de nuestros productos.

6. ¿Preferiría bocaditos con mayor personalización para las fiestas infantiles?, Como se puede apreciar el 96.23% de la población si preferiría consumir bocaditos más personalizados con la temática de las fiestas infantiles que se ofrezcan en los mismos.
7. ¿Se fija en los ingredientes antes de comprar los bocaditos?, podemos apreciar que el 58.49% de la población si se fija en la composición de los bocaditos que consumen, por lo que podemos afirmar que nuestro producto por su alto contenido nutricional y composición natural tendrá buena aceptación en el mercado.
8. ¿Qué le llama la atención de los bocaditos al momento de comprarlos?, se pueda apreciar que el 30.19% y 26.42% que representan al Precio y Calidad respectivamente son las características en las que más se fija el consumidor antes de comprar los bocaditos, por lo que son dos características importantes en la que debemos centrarnos y fortalecernos para poder llegar al consumidor potencial.
9. ¿En qué ocasiones compra bocaditos?, se puede apreciar que el 69.81% de la población en estudio consume mayormente bocaditos en las fiestas de cumpleaños, echo que nos favorece dado que nuestra empresa está orientada a satisfacer ese segmento del mercado.

## **CONCLUSIONES**

De acuerdo a la investigación realizada, no hemos encontrado una compañía que se brinde a la producción y distribución de bocaditos personalizados para fiestas infantiles, de acuerdo a nuestros datos sugerimos que es rentable la apertura de este tipo de negocio en la ciudad de Huaraz.

Conoce alguna empresa dedicada al servicio de bocaditos personalizados, podemos apreciar que el total de la población encuestada no conoce empresas dedicadas al servicio de bocaditos personalizados para fiestas infantiles, lo que nos indica que no abrían empresas con las que se podría generar una competencia directa en el mercado.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Barroso C. y Martín E. (1999). *Marketing Relacional*. Madrid. Esic Editorial.
- Kotler P. y Armstrong G. (2008). *Fundamentos del marketing*. 8º edic. México: Pearson
- Kotler P. y Keller K. L. (2006). *Dirección de marketing*. 10º edic. México: Pearson

# ANEXOS

## REPORTE DE INEI

**CUADRO: POBLACIÓN DE 18 Y MÁS AÑOS DE EDAD, POR TENENCIA DE DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD (DNI), SEGÚN DEPARTAMENTO, PROVINCIA, DISTRITO, ÁREA URBANA Y RURAL, SEXO Y GRANDES GRUPOS DE EDAD**

DEPARTAMENTO, PROVINCIA, DISTRITO, ÁREA URBANA Y RURAL,  SEXO Y GRANDES GRUPOS DE EDAD	TOTAL	TENENCIA DE DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD (DNI)	
		TIENE DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD (DNI)	NO TIENE DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD (DNI)
<b>Distrito HUARAZ (000)</b>	<b>37,409</b>	<b>36,516</b>	<b>893</b>
Hombres (001)	17,988	17,625	363
Mujeres (002)	19,421	18,891	530
<b>De 18 a 29 años (003)</b>	<b>12,758</b>	<b>12,363</b>	<b>395</b>
Hombres (004)	6,202	6,004	198
Mujeres (005)	6,556	6,359	197
<b>De 30 a 44 años (006)</b>	<b>12,105</b>	<b>11,983</b>	<b>122</b>
Hombres (007)	5,909	5,843	66
Mujeres (008)	6,196	6,140	56
<b>De 45 a 64 años (009)</b>	<b>8,658</b>	<b>8,538</b>	<b>120</b>
Hombres (010)	4,147	4,096	51
Mujeres (011)	4,511	4,442	69
<b>De 65 y más años (012)</b>	<b>3,888</b>	<b>3,632</b>	<b>256</b>
Hombres (013)	1,730	1,682	48
Mujeres (014)	2,158	1,950	208

## FOTOS





# Producción y comercialización de chocotejas artesanales

## Choco Travesuras S.R.L.

### INFORME DE ORIGINALIDAD

6%

INDICE DE SIMILITUD

5%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://www.monografias.com">www.monografias.com</a> Fuente de Internet	4%
2	<a href="http://repositorio.usanpedro.edu.pe">repositorio.usanpedro.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
3	<a href="http://es.slideshare.net">es.slideshare.net</a> Fuente de Internet	<1%
4	<a href="http://worldwidescience.org">worldwidescience.org</a> Fuente de Internet	<1%
5	Submitted to Instituto de Empress S.L. Trabajo del estudiante	<1%
6	<a href="http://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a> Fuente de Internet	<1%

Excluir citas

Apagado

Excluir coincidencias < 10 words

Excluir bibliografía

Activo

REPOSITORIO INSTITUCIONAL DIGITAL  
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE DOCUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

1. Información del Autor			
DURAND VILCA ALEX ENRIQUE		45553740	gialth.constructions@gmail.com
Apellidos y Nombres		DNI	Correo Electrónico
2. Tipo de Documento de Investigación			
<input checked="" type="checkbox"/> Tesis	<input type="checkbox"/> Trabajo de Suficiencia Profesional	<input type="checkbox"/> Trabajo Académico	<input type="checkbox"/> Trabajo de Investigación
3. Grado Académico o Título Profesional <sup>1</sup>			
<input type="checkbox"/> Bachiller	<input checked="" type="checkbox"/> Título Profesional	<input type="checkbox"/> Título Segunda Especialidad	<input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Doctorado
4. Título del Documento de Investigación			
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE CHOCOTEJAS ARTESANALES CHOCO TRAVESURAS S.R.L			
5. Programa Académico			
ADMINISTRACIÓN			
6. Tipo de Acceso al Documento			
<input checked="" type="checkbox"/> Abierto o Público <sup>3</sup> (info:eu-repo/semantics/openAccess)		<input type="checkbox"/> Acceso restringido <sup>4</sup> (info:eu-repo/semantics/restrictedAccess) (*)	
(*) En caso de restringido sustentar motivo			


**A. Originalidad del Archivo Digital**

Por el presente dejo constancia que el archivo digital que entrego a la Universidad, es la versión final del trabajo de investigación sustentado y aprobado por el Jurado Evaluador y forma parte del proceso que conduce a obtener el grado académico o título profesional.

**B. Otorgamiento de una licencia CREATIVE COMMONS <sup>5</sup>**

El autor, por medio de este documento, autoriza a la Universidad, publicar su trabajo de investigación en formato digital en el Repositorio Institucional Digital, al cual se podrá acceder, preservar y difundir de forma libre y gratuita, de manera íntegra a todo el documento. <sup>6</sup>



  
Firma

Lugar          Día          Mes          Año  
Chimbote      21      07      2021

**Importante**

- Según Resolución de Consejo Directivo N° 033-2015-SUNEDU-CD, Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar Grados Académicos y Títulos Profesionales. Art. 8, inciso 6.2
- Ley N° 30025, Ley que regula el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto y D.S. 006-2015-PCM
- Si el autor eligió el tipo de acceso abierto o público, otorga a la Universidad San Pedro una licencia no exclusiva, para que se pueda hacer arreglos de forma en la obra y difundir en el Repositorio Institucional Digital. Respetando siempre los Derechos de Autor y Propiedad intelectual de acuerdo y en el Marco de la Ley 822
- En caso de que el autor elija la segunda opción, únicamente se publicará los datos del autor y resumen de la obra, de acuerdo a la directiva N° 004-2015-CONCYTEC-DEGC (Numerales 5.2 y 6.7) que norma el funcionamiento del Repositorio Nacional Digital
- Las licencias Creative Commons (CC) es una organización internacional sin fines de lucro que pone a disposición de los autores un conjunto de licencias flexibles y de herramientas tecnológicas que facilitan la difusión de información, recursos educativos, obras artísticas y científicas, entre otros. Estas licencias también garantizan que el autor obtenga el crédito por su obra
- Según el inciso 12.2 del artículo 12° del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales -RENATI "Las universidades, instituciones y escuelas de educación superior tienen como obligación registrar todos los trabajos de investigación y proyectos, incluyendo los metadatos en sus repositorios institucionales procesando si son de acceso abierto o restringido, los cuales serán posteriormente recolectados por el Repositorio Digital RENATI, a través del Repositorio AULICA".

**Nota.** - En caso de falsedad en los datos, se procederá de acuerdo a ley (Ley 27444, art. 32, núm. 32.3)