



**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA
PRIVADA “ZEGEL IPAE”**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS EN ADMINISTRACIÓN DE
NEGOCIOS**

**PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN SERVICIO DE
CATERING SALUDABLE PARA EVENTOS INFANTILES EN EL
DISTRITO DE SAN MIGUEL, LIMA -2023**

**Proyecto de Innovación Empresarial para optar el Grado Académico de Bachiller en
Administración de Negocios**

**JULIANA KARINA LEÓN HERNANDEZ
(0009-0005-6424-9766)**

**BRENDA MALENA PUENTE DE LA VEGA TAPIA
(0009-0003-1266-6037)**

Lima- Perú

2023

Índice General

Resumen Ejecutivo	8
Introducción	9
Capítulo I: Identificación del problema u oportunidad	10
Selección del problema o necesidad a resolver.....	10
Validación del problema.....	13
Descripción del cliente – problema.....	25
Capítulo II: Diseño del producto o servicio innovador	26
Aplicación de la metodología Design Thinking.....	26
Características del producto o servicio innovador validado.....	52
Capítulo III: Elaboración del modelo de negocio	53
Definición de la propuesta de valor del negocio	53
Elaboración del lienzo de modelo de negocio.....	53
Descripción del prototipo de lanzamiento.....	54
Capítulo IV: Validación del modelo de negocio	58
Aplicación de la metodología Lean Startup	58
Descripción del modelo de negocio validado	69
Capítulo V: Análisis de la rentabilidad	71
Estimación del tamaño del mercado, demanda proyectada y proyección de ingresos.....	71
Determinación de las necesidades de inversión y financiamiento	79
Estimación de costos, clasificación de costos en fijos y variables. Determinación del punto de equilibrio.....	81
Flujo de caja proyectado.	86
Evaluación económica y financiera: Cálculo de VAN y TIR.....	87
Conclusiones	89
Recomendaciones	90
Referencias Bibliográficas	91
Anexos	93

Índice de Tablas

Tabla 1 Matriz de comparación de calificaciones de cada problema.....	11
Tabla 2 Hipótesis cliente – problema.....	13
Tabla 3 Reto creativo	28
Tabla 4 Preguntas.....	28
Tabla 5 Indicadores	56
Tabla 6 Cuadro comparativo de proveedores.....	57
Tabla 7 Competencia directa.....	82

Índice de Figuras

Figura 1	Árbol de Problemas	12
Figura 2	Edad de los padres de familia	17
Figura 3	Distrito donde viven los padres de familia	17
Figura 4	Edad de los niños	18
Figura 5	Cantidad de hijos	18
Figura 6	Consumo de frutas de los niños	19
Figura 7	Alimentación saludable	19
Figura 8	Eventos infantiles	20
Figura 9	Servicio de catering	20
Figura 10	Eventos donde solicita servicio catering	21
Figura 11	Invitaciones a eventos infantiles	21
Figura 12	Alimentos en los eventos infantiles	22
Figura 13	Golosinas en los eventos infantiles.....	22
Figura 14	Enfermedades por alimentos altos en azúcares	23
Figura 15	Gasto en el servicio de catering en eventos infantiles	23
Figura 16	Alimentos saludables para eventos infantiles	24
Figura 17	Adquirir servicio de catering saludable en sus eventos infantiles	24
Figura 18	Arquetipo del cliente.....	25
Figura 19	Mapa de empatía.....	26
Figura 20	Customer Journey Map.....	27
Figura 21	Lluvia de ideas.....	29
Figura 22	Storyboard 1	30
Figura 23	Storyboard 2	30
Figura 24	Storyboard 3	31

Figura 25 Storyboard 4	31
Figura 26 Storyboard 5	32
Figura 27 Storyboard 6	32
Figura 28 Storyboard 7	33
Figura 29 Storyboard 8	33
Figura 30 Productos terminados 1	34
Figura 31 Productos terminados 2	35
Figura 32 Productos terminados 3	36
Figura 33 Productos terminados 4	37
Figura 34 Mesa de productos terminados para la degustación	39
Figura 35 Degustación de los niños 1	39
Figura 36 Degustación de los niños 2	40
Figura 37 Degustación de los niños 3	41
Figura 38 Degustación de los niños 4	42
Figura 39 Degustación de los padres de familia	43
Figura 40 Nutrigomitas de mango y beterraga	44
Figura 41 Cupcake de plátano/fresa.....	45
Figura 42 Donuts de manzana.....	45
Figura 43 Galletas de choco avena	46
Figura 44 Tartaleta de mango.....	46
Figura 45 Tartaleta de fresa.....	47
Figura 46 Waffles de camote.....	47
Figura 47 Yogurt cup de frutas.....	48
Figura 48 Paletas de sangrecita y mango	48
Figura 49 Plátano con choco maní.....	49
Figura 50 Brochetas de frutas	49

Figura 51 Hamburguesita de sangrecita.....	50
Figura 52 Muffins de sangrecita	50
Figura 53 Trufa de avena y cacao	51
Figura 54 Snacks naturales	51
Figura 55 Modelo Canvas.....	53
Figura 56 Prototipo de productos.....	54
Figura 57 Página de Facebook.....	55
Figura 58 Resultados de los productos que degustaron	61
Figura 59 Degustación de los productos	62
Figura 60 Productos saludables en los eventos infantiles	62
Figura 61 Cantidad por pagar para el servicio de catering saludable	63
Figura 62 Opinión sobre nuestra página web	63
Figura 63 Que les hace falta a los productos presentados	64
Figura 64 Que le pareció la presentación de los productos	64
Figura 65 Recomendaría nuestro servicio.....	65
Figura 66 Experiencia sobre nuestro servicio brindado.....	65
Figura 67 Que producto no fue del agrado del cliente.....	66
Figura 68 Malla receptora.....	68
Figura 69 Modelo canvas mejorado.....	70
Figura 70 Tamaño de mercado.....	71
Figura 71 Fórmula muestreo	72
Figura 72 Mercados	75
Figura 73 Ponderación de la frecuencia de adquisición.....	76
Figura 74 Proyección de ventas	77
Figura 75 Demanda anual	77
Figura 76 Proyección de ventas - soles.....	78

Figura 77 Total ingresos.....	78
Figura 78 Plan de inversión	79
Figura 79 Muebles	79
Figura 80 Inversión Intangible.....	80
Figura 81 Régimen laboral.....	80
Figura 82 Gastos operativos mensuales	81
Figura 83 Gastos administración anual.....	81
Figura 84 Costos variables.....	82
Figura 85 Precio soles	82
Figura 86 Flyer.....	83
Figura 87 Punto de equilibrio – general mensual	84
Figura 88 Punto de equilibrio – general anual	84
Figura 89 Depreciación.....	85
Figura 90 Proyección de costo de ventas	85
Figura 91 Proyección costo de ventas 5 años	85
Figura 92 Estado de situación financiera inicial (ESF)	86
Figura 93 Costo de oportunidad del capital (COK).....	86
Figura 94 Flujo de caja	87
Figura 95 Estado de resultados integrales (ERI).....	87
Figura 96 Impuesto a la renta.....	88
Figura 97 Cok, Van y Tir.....	88

Resumen Ejecutivo

El alto consumo de azúcares en eventos infantiles es un gran problema para los padres de familia, ya que esto afecta en la salud y crecimiento de los niños; algunos de ellos deben hasta llevar los alimentos de sus niños cuando son invitados a dichos eventos ya que cuidan y se preocupan por el bienestar y desarrollo de los menores.

Por ello, nuestro plan de negocio se enfoca en proporcionar a los clientes y consumidores un servicio de catering de bocaditos saludables durante eventos infantiles, con el objetivo de cuidar su salud al evitar problemas alimenticios y dentales asociados con el consumo de azúcares. Además, buscamos contribuir al medio ambiente al entregar nuestros productos en envases biodegradables, promoviendo así el desarrollo sostenible y reduciendo el impacto ambiental.

Adicionalmente, ofrecemos un método de entrega gratuito como parte de nuestro servicio de catering, lo que brinda un valor añadido a nuestro negocio. En conjunto, estos elementos respaldan la viabilidad y rentabilidad de nuestro proyecto.

Las variables implicadas en nuestro negocio incluyen aspectos cualitativos como la calidad de los ingredientes y el servicio al cliente, así como aspectos cuantitativos relacionados con el nivel socioeconómico y la capacidad de adquisición de nuestros clientes.

En el análisis financiero, se realizó un estudio de mercado a través de 421 encuestas para determinar la demanda y las ventas del proyecto. Los análisis de VAN y TIR arrojaron resultados positivos del S/.115,883.46 y 48%, respectivamente, lo que indica que el proyecto es viable y rentable.