

## **RESUMEN**

El presente ensayo muestra los conocimientos que se deben tener presentes el momento que se quiere emprender un negocio gastronómico, como son los gastos o costos que se tienen en una empresa de este tipo, los estudios que se deben conocer para saber si el negocio que se tiene pensando iniciar será factible en la ciudad que se tiene pensado, al igual que cuadros y formulas que ayudaran a la comprensión de las diferentes definiciones. Formas de obtener el precio a ofertar para el mercado, el posible desembolso monetario que se necesitase para lo que son maquinarias o herramientas de cocina, así como las características de las empanadas argentinas con sus respectivas recetas.

**Palabras claves: gastronomía, empanada, empresa, maquinaria, costos, análisis, mercado.**



## **ABSTRACT**

This assignment shows that knowledge should be aware , when you want to start a food business, such as the expenses or costs that would have this kind of company ,the studies that should need to know for whether the business is will likely have to start thinking in the city that you plan, In this assignment we have tables and formulas that will help us to understand of the different definitions or processes.

Diferent ways to get the price to be offered to the market, the potential monetary outlay that was needed for what you are cooking machinery or tools, as well as the Argentine empanadas caratectericas with their recipes.

**Key words: Gastronomy, empanada, company, machyneri, costs, analysis, market.**



## INDICE

<b>Resumen/Palabras claves.....</b>	<b>1</b>
<b>Abstract/Key words.....</b>	<b>2</b>
<b>Autoría.....</b>	<b>6,7</b>
<b>Caratula.....</b>	<b>8</b>
<b>Dedicatoria.....</b>	<b>9</b>
<b>Agradecimiento.....</b>	<b>10</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>11</b>
<b>1. La Empanada</b>	
<b>1.1 Definición.....</b>	<b>12</b>
<b>1.2 Historia.....</b>	<b>12,13</b>
<b>1.3 La empanada argentina .....</b>	<b>13</b>
<b>1.3.1 Empanadas argentinas según la región.....</b>	<b>14, 15,16</b>
<b>1.3.2 Festival de la empanada argentina.....</b>	<b>16</b>
<b>1.3 Diferenciación entre empanada argentina y chilena.....</b>	<b>17</b>
<b>2. Estudio del Mercado</b>	
<b>2.1 Definición.....</b>	<b>18</b>
<b>2.2 El mercado competidor.....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.1 Competencia directa.....</b>	<b>19</b>
<b>2.2.2 Competencia Indirecta.....</b>	<b>20,21</b>
<b>2.3 Encuesta.....</b>	<b>22</b>
<b>3. Mini plan de Negocios</b>	
<b>3.1 Definición.....</b>	<b>23</b>
<b>3.2 Creación de un mini plan de negocios.....</b>	<b>23</b>
<b>3.2.1 La micro empresa.....</b>	<b>23</b>
<b>3.2.2 Presentación.....</b>	<b>23</b>
<b>3.2.3 Descripción de productos.....</b>	<b>23</b>
<b>3.2.4 Descripción de clientes.....</b>	<b>24</b>
<b>3.2.5 Precios.....</b>	<b>25</b>
<b>3.2.6 Personal y responsabilidades.....</b>	<b>25</b>
<b>3.2.7 Proyección de ventas.....</b>	<b>25</b>



3.2.8 Costos incurridos por la empresa.....	25
4. Recursos para la creación de una microempresa.	
4.1 Recursos mecánicos.....	26
4.1.1 Maquinaria.....	26,27,28
4.1.2 Herramientas o utensilios.....	29
4.1.3 Cuadro de inversión en maquinaria y herramientas.....	30, 31
4.2 Recursos Humanos.....	32
4.2.1 Funciones del personal.....	32
4.2.2 Costo de mano de obra.....	33
4.3 Materia Prima.....	34
4.3.1 Definición.....	34
4.3.2 Cuadro de costos de materia prima.....	34
5. Análisis de la empresa	
5.1 Costo del producto elaborado.....	35
5.1.1 Costo de la masa para empanada.....	35
5.1.2 Costo de los rellenos para las empanadas.....	36, 37, 38
5.2 Costos fijos y variables.....	38
5.3 Precio de venta.....	39
5.4 Simulación de ventas .....	39
5.5 Punto de Equilibrio.....	40
5.6 Cuadro de perdidas y ganancias.....	40
6. Proceso de elaboración y recetario.	
6.1 Elaboración de la masa.....	41,42,43,44
6.2 Receta para la masa de empanada.....	45
6.3 Receta del relleno de carne .....	46
6.4 Receta del relleno de pollo.....	47
6.5 Receta del relleno de alcayota.....	48
6.6 Receta del relleno de espinaca.....	49
6.7 Receta del relleno milano.....	50
Conclusiones.....	51
Recomendaciones.....	52
Bibliografía.....	53



**Glosario.....54**

**INDICE DE FOTOS Y CUADROS DE CALCULOS.**

Foto # 1, empanada de Juan Moscoso.....19

Foto # 2, empanada de Tía Luca.....19

Foto # 3, empanada de Puro Chile.....20

Foto # 4, empanada de Rincón Chileno.....21

Cuadro de proyección de ventas.....25

Cuadro de cotos incurridos por la empresa.....25

Foto # 5, máquina amasadora rápida.....27

Foto # 6, máquina laminadora de masa.....28

Foto # 7, horno.....28

Cuadro de ventajas y desventajas entre maquinaria industrial y casera.....29

Cuadro de inversión de maquinaria y utensilios.....30

Foto # 8, molde personalizado.....31

Foto # 9, prensador de dos unidades.....31

Foto # 10, carrito bandejero.....31

Foto # 11, prensador de una unidad.....31

Cuadro de costo de mano de obra.....33

Cuadro de costo de materia prima.....34

Foto # 12, tapas de empanadas.....34

Cuadro de costo de los productos.....35, 36, 37, 38

Cuadro de simulación de ventas.....39

Cuadro de perdidas y ganancias.....40

Foto # 13, proceso de amasado.....41

Foto # 14, puesto de trabajo.....41

Foto # 15, porcionamiento de masa.....42

Foto # 16, acción de máquina laminadora.....42

Foto # 17, proceso de cortar os moldes.....43

Foto # 18, prensado.....43

Foto # 19, pintado de empanadas.....43

Foto # 20, horneado de empanadas.....44



Yo, David Sebastián Jaramillo Aguilar, autor del trabajo de graduación “Estudio para crear una microempresa de empanadas argentinas en la ciudad de Cuenca”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 28 de Enero del 2013

---

David Sebastián Jaramillo Aguilar

C.I. # 0104226733



## **AUTORÍA**

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado: “Estudio para crear una microempresa de empanadas argentinas en la ciudad de Cuenca”, son de exclusiva responsabilidad de su autor, quien firma a continuación:

Cuenca 28 de Enero del 2013

**David Sebastián Jaramillo Aguilar**

**C.I. # 0104226733**



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**



### **FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

### **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Trabajo de graduación tipo ensayo previa a la obtención del título de  
“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

**“Estudio para crear una microempresa de empanadas  
argentinas en la ciudad de Cuenca”**

**Autor:**

**David Sebastián Jaramillo Aguilar**

**Director del Curso de Graduación:**

**Ing. Santiago Carpio Á.**

**Cuenca, enero de 2013**





## **DEDICATORIA**

El presente ensayo es dedicado, a mis padres que han sido una buena influencia para mí en la vida, sobre todo mi padre, Iván Jaramillo, que me inculco desde pequeño a esta vocación y que he visto en el lo que es la perseverancia cuando se quiere conseguir algún objetivo. Siempre ha estado compartiendo ideas, conocimientos y errores a lo largo de mi carrera e impulsando cada una de mis ideas.

De igual manera, a los profesores de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, los cuales en mis 4 años que estuve en esta, supieron brindarme su mano para formar una buena amistad, y demostrarme que la gastronomía es un arte.



## **AGRADECIMIENTO**

Mi agradecimiento esta dirigido para los profesores de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, de la carrera de gastronomía de la Universidad de Cuenca, quienes despertaron interés en cada una de las clases que se dictan allí.

Un agradecimiento especial para el Profesor Esteban Rueda, que a mi parecer es uno de los mejores profesores que tuve en mi formación, el cual me transmitió conocimientos que me han resultado muy útiles en la vida diaria gastronómica y supo hacer respetar su aula. Una mención también para el profesor Germain Tondo, que en tres años que lo tuve como maestro, supo enseñar todo lo necesario para un buen manejo de empresas gastronómicas, que me han resultado ventajosos para la elaboración de este ensayo.



## **INTRODUCCIÓN**

Este ensayo esta enfocado a desarrollar las pautas necesarias para crear una empresa gastronómica dedicada a la preparación de empanadas argentinas en una venta masiva en la ciudad de Cuenca, dar a conocer la diferenciación que hay entre diferentes tipos de empanadas en la ciudad de Cuenca para que, de esta manera hacer un estudio del mercado que tuviésemos como competencia y así saber la factibilidad de crear una empresa de este tipo. De igual manera conocer el presupuesto para crear la microempresa, como son maquinarias necesarias para un mejor desarrollo en lo que se refiere a mano de obra y para mejorar los tiempos de preparación, costos de estas, así como también a costos y funciones que se deberán tener a lo que en mano de obra se refiere.

La elección de este tema, por que en la actualidad, negocios gastronómicos han optado por tercerisar productos, con el fin de tener menos trabajo en lo que ha mano de obra se refiere, y así poner un valor agregado al momento del servicio en ese lugar, por eso encuentro factible la creación de esta empresa gastronómica.



## 1. La Empanada.

### 1.1 Definición

Según los conocimientos adquiridos por mi, David Jaramillo, puedo decir que la empanada es un preparado compuesto por una fina masa de pan, de cualquier tipo de harina, generalmente harina de trigo, que esta rellena de cualquier alimento salado o dulce y que el método cocción que se utiliza puede ser asado, horneado o frito generalmente. Según el libro Tratado artesano de pastelería salada de Denis Ruffel, la empanada pertenece a la familia que recibe el nombre genérico de pasties, que significa tipo de pastel o empanadillas, que son paquetes de pasta rellenos con una infinidad de variantes y que se obtienen envolviendo un relleno en masa o pasta, sellando sus bordes y friendo u horneando según la receta y que etimológicamente la palabra empanada proviene del castellano "empanar", cuya primera acepción es encerrar algo en masa o pan para cocerlo en el horno. (Ruffel 86)

Debemos tener en claro que así se le conoce a este bocadillo en los países latinoamericanos, y que este existe en diferentes países, cambiando algún ingrediente de la receta o cambiando el nombre, por citar ejemplos, tenemos el calzone en Italia, que tiene el mismo método de preparación y cocción pero es relleno generalmente de queso jamón y pasta de tomate, o los cornish pasties, que es la empanada pero se la conoce así en los países británicos.

### 1.2 Historia

En la pagina web altoforo.com nos dice que se dio en la antigua Persia siglos antes de Cristo donde surge un pastel que más tarde por cuestiones político-territoriales de Babilonia llega a la India de la mano de Ciro y Darío I, quienes expanden y llevan al apogeo el Imperio Persa, (Actualmente Irán). Más tarde Oriente es conquistado por Alejandro y Persia soporta una serie



de luchas entre culturas; árabes, iraníes, mongoles, rusos, etc. Así este pastel va tomando, de acuerdo al país, diferentes rellenos, formas y nombres: Esfija, Fatay, Samosas o Sambusas, Pirogue, Piroshki o Piroshke, son algunos de ellos. En la Edad Media cuando los moros invaden España introducen estos pasteles que luego adoptarán distintas variantes y se nacionalizará española, después de esto los conquistadores y colonizadores españoles que descubren el continente americano traen a la empanada como uno de sus bocadillos, es así como llega a Argentina y al resto de países. Originalmente se asentó en la región andina y fue modificándose con los productos autóctonos de cada territorio. A lo largo de toda la cordillera latinoamericana, esta exquisita y práctica comida presenta distintas variantes, entre estas variantes podemos citar si es más o menos jugosa, más o menos picante, horneada en horno común o de barro, o frita, con repulgue arriba o al costado. En Argentina se convirtieron, junto con el asado, en un plato típico, al grado de que cada una de sus provincias tiene su propio estilo de empanadas. Así, pues, la variedad de las empanadas argentinas es muy grande, ya que según la región cambia el sabor de la masa y el relleno, así como la forma del repulgue. Pueden ser al horno o fritas, saladas o dulces, pero en cualquier rincón del país son un alimento cotidiano y un símbolo regional, según la pagina web [gastronomiaargentina.com](http://gastronomiaargentina.com).

### 1.3 La empanada argentina.

En el libro Hornear pan, pastas y pasteles, de Dan Lepard nos dice que la empanada argentina tiene diferentes tipos de relleno que varia según la región en la cual este elaborada, generalmente son de carne de vaca o de pollo, además de distintos ingredientes que entran en la preparación como son la cebolla blanca, cebollín, huevo, aceituna, este relleno en Argentina se lo conoce con el nombre de pebre o recado. Los métodos de cocción pueden



ser asado horneado o frito. Generalmente tiene forma de semicírculo de no más de 20cm de diámetro.

### 1.3.1 Empanadas Argentinas según la región.

La información que tenemos de las empanadas argentinas de cada región las obtuvimos de la pagina web [altoforo.com](http://altoforo.com), de ahí según lo entendido y leído en otros sitios web se ha llegado proponer los siguientes conceptos.

-Tucumán.

La empanada es muy jugosa ya que la carne es picada con cuchillo en trocitos de 3 mm aproximadamente, la preparación inicial del relleno, no se cocina del todo, se deja enfriar para que se absorba el jugo y se vuelva más densa y se termina de cocinar junto con la masa.

-Buenos Aires.

En la capital son frecuentemente rellenas de carne vacuna picada o en su defecto carne de pollo o, si no, huevo duro, una aceituna por empanada y condimentos como el cebollín y comino, también de humita que es una pasta dulce de choclo.

-Catamarca y La Rioja.

Estas dos regiones tienen por componentes destacados de sus rellenos el ajo, junto a las papas, carnes cortadas, cebolla blanca y aceitunas.

-Córdoba.

Las empanadas se caracterizan por tener pasas de uva, azúcar (espolvoreada sobre las tapas) y papa en el relleno. Es una empanada dulce.

-Corrientes y Misiones.



Estas se caracterizan por que la masa en lugar de estar hechas de harina de trigo se hacen con harina de mandioca, y aunque predomina el relleno con carne vacuna con huevo duro picado, también son usuales los rellenos con pescado de río como surubí, manduré, pacúy dorado. En ningún caso se adicionan aceitunas, papas o pasas de uva.

-San Juan.

Las empanadas sanjuaninas de igual manera poseen carne, huevo, aceituna, pero la característica de esta es que es muy jugosa por que posee un relleno abundante en cebolla blanca picada y manteca.

-Entre Ríos.

En esta región las empanadas características son rellenas de arroz con leche.

-Jujuy.

Aquí se caracteriza la empanada por que contiene arvejas y una buena cantidad de ají.

-Pampa.

Esta empanada se caracteriza por que lleva pimiento rojo, huevo duro y pasas de uva.

-Provincias Patagónicas (Río Negro, Santa Cruz y Antártida e Islas del Atlántico Sur).

Frecuentemente el relleno es con carne de cordero, también con rellenos de pescado y mariscos, se encuentra entre los ingredientes el tomate. Uno de los relleno mas importantes de esta zona es la que tiene mejillones cocidos con cebollín, ají molido, morrón, perejil o cilantro



aderezado el relleno con vino blanco. Las empanadas patagónicas de las zonas costeras son de relleno muy jugoso por lo cual la masa es del doble grosor que en las otras regiones.

-Salta.

El relleno de ésta empanada contiene generalmente carne de vaca o de pollo cortada a mano, trozos de papa, huevo y cebollín. A veces también se les incorpora caldo de res.

-Santiago del Estero.

Las empanadas de esta región se caracteriza por llevar arvejas, conocidas como guisantes, cebolla blanca y huevo duro, esto con carne sancochada picada, y en esta región generalmente la cocción son en hornos de barro.

### 1.3.2 El Festival de la empanada en Argentina.

Por lo indicado anteriormente, en cada región de el país de Argentina tiene algo que caracteriza a cada empanada, es por esta razón, que la empanada en Argentina es una especialidad gastronómica, después del asado , por esta razón en el país de Argentina se celebra el festival de la empanada, que es un evento gastronómico y musical que se realiza anualmente en el mes de septiembre en la ciudad de Famaillá, a 30 km de San Miguel de Tucumán, Argentina. En el evento se proponen saborear las deliciosas empanadas, haciendo llamarse esta fiesta como la ruta de la empanada, encontrando cada una de las diferentes empanadas que existe en este país.





#### 1.4 Diferenciación entre empanada argentina y chilena.

Según lo investigado en diferentes libros de gastronomía, como en Hornear pan, pastas y pasteles de Dan Lepard y lo conversado con personas con nacionalidad de estos 2 países, como es Valeria Del Mar Bonfiglio y Camilo Sarria, encontramos algunas características que las diferencian entre si.

Lo que primero debemos saber es que las empanadas típicas son de carne de vacuno, de ahí se ha empezado a obtener las diferentes variaciones:

- El relleno en Argentina este se lo conoce con el nombre de pebre o recado y en Chile se le conoce como pino. (preparado de carne y cebolla).
- En Argentina para la preparación del relleno el medio graso que se usa es la pella, que es la grasa que se obtiene del vacuno, mientras que en Chile se usa aceite vegetal.
- En Chile mayormente se usa la carne molida de res, mientras que en Argentina se usa la carne de res pero picada a mano, ya que conserva mejor sus jugos.
- En Chile se realiza el relleno y se lo usa en ese momento, mientras que en Argentina es característico preparar el relleno y dejar que repose un día para una mejor compactación de los ingredientes, para esto se le agrega una cucharada de vinagre.
- En las empanadas chilenas se usa el orégano, en las argentinas no.
- El repulgo de la empanada en Argentina se lo hace en forma de media luna y con el repulgue elaborado o en trenza, y en la empanada chilena se realiza tres dobleces, uno superior, inferior y lateral.



## 2. Estudio del mercado.

### 2.1 Definición.

En el libro de creación de empresas, de la Universidad de la Frontera, Chile. Nos dice que “el estudio del mercado consiste en la reunión y análisis de antecedentes respecto a la demanda y la oferta, para efectos de determinar la factibilidad del proyecto, para verificar las verdaderas posibilidades de este en los distintos mercados en que participa”. Este estudio es importante para no tener dificultades al momento de mercadear nuestro producto o para no tener dificultades internas de operación.

El objetivo de este estudio es apuntar a la reunión y análisis de información que permita determinar su factibilidad y rentabilidad, para comprobar la viabilidad comercial del proyecto y determinar si existe mercado para el producto, y puede tener su origen en necesidades actuales no satisfechas o en necesidades futuras, o el simple hecho de crear productos de mejor calidad que los existentes o de menor precio.

### 2.2 El mercado competidor.

Es lo que se refiere a la competencia, se divide en dos tipos, competencia directa y otra indirecta.

#### 2.2.1 Competencia Directa

Este comprende a las empresas que elaboran y venden productos similares a los de nuestro futuro proyecto, el análisis de este debe centrarse en las características de las empresas competidoras, en el modo de distribución con el que se manejan, el costo del producto, entre otras.

Vamos a conocer dos competidores de este tipo que son los siguientes:

Empanadas de Juan Moscoso, persona particular que se dedica a este negocio de elaboración empanadas al horno de carne y de pollo, el costo de



estas empanadas es de \$0,80ctvs, para la venta al tercerisador, el cual vende esta a un precio de 1,50, tiene una dimensión de 16,5cm x 7cm. La información obtenida fue atreves de la cafetería Sucre et Sale, y tiene una venta aproximada de 50 de estas a la semana.



Foto # 1. Autor: David Jaramillo Aguilar

Empanadas Tía Luca, esta es una empresa consolidada en Cuenca, que se dedica a producir empanadas, pizzas, etc. En grandes cantidades, Son preparadas al horno, el costo para la venta de estas son de 0,65ctvs, tiene una dimensión de 13cm x 7 cm. Esta información fue obtenida gracias a Chocolate Cafetería, el cual me informo que tiene una venta aproximada de 45 de estas a la semana aproximadamente.



Foto # 2. Autor: David Jaramillo Aguilar

### 2.2.2 Competencia Indirecta



La competencia indirecta se refiere a empresas que se dedican a la venta de productos similares, por las cuales pudieran interferir en el futuro proyecto, difiere de la anterior que pueden tener otras estrategias de llegar al consumidor, otro tipo de servicio, etc.

Basaremos el anterior concepto, en dos competidores indirectos que tenemos en la ciudad de Cuenca como son:

Puro Chile: Este es una especie de empanaderia basada en pedidos para llevar o como se conoce en el estudio, stop and go. Ya que esta tiene 8 asientos por lo que para el flujo de venta es poco, ya que diariamente venden un aproximado de 150 empanadas diarias, según nos supo decir un trabajador de ese lugar. Aquí trabajan con empanadas chilenas que son preparadas fritas o al horno: las empanadas fritas tienen un costo de 1,50 y miden 16cm x 8,5cm. Las empanadas al horno tienen un costo de 1,80 y miden 17cm x 8,5.



Foto # 3. Autor: David Jaramillo Aguilar

Rincón Chileno: Este local trabaja en la venta de empanadas, tiene un espacio para la atención al público de 14 personas, por lo que su fuerte es



venta para llevar, según lo observado tiene una venta aproximada de 130 empanadas diarias. La empanada que venden en este lugar, son horneadas y a un precio de 1,50, y sus dimensiones son de 18cm x 9cm.



Foto # 4. Autor: David Jaramillo A.

### 2.3 Encuesta

La encuesta es un formulario de preguntas que se entrega para ser llenadas a cierto segmento del mercado al cual se desea llegar, en este caso para saber si el producto a elaborarse tiene aceptación y apertura en el mercado.

Para este ensayo se realizo las encuestas que estarán anexadas al final, aquí tenemos según las respuestas una conclusión de cada pregunta.

Las hojas de las encuestas se encontraran anexadas al final.

1.- Conoce alguna característica que diferencie al tipo de empanadas argentinas del resto?

SI un 40%

NO un 60%

De acuerdo al resultado obtenido de la pregunta 1, podemos saber que la gente consume las empanadas sin saber que caracteriza a cada una de las diferentes existentes.

2.- Tiene empanadas de venta en su negocio?



SI un 100%

NO un 0%

Por lo obtenido como resultado de esta encuesta, es que en la mayoría de lugares, se puede encontrar una empanada.

3.- Empanada de que clase prefiere usted?

Carne un 35%

Pollo un 35%

Queso un 15%

Vegetariana un 10%

Dulce un 5%

Otro

Por las respuestas de la pregunta 3, podemos decir que la empanada de carne y pollo, que son las tradicionales, siguen siendo las preferidas por los consumidores.

4.- Usted compra productos tercerizados para su negocio?

SI un 100%

NO un 0%

De acuerdo a la respuesta de la pregunta 4, en todos estos lugares encuestados, compran productos tercerizados.

5.- Que porcentaje aspira ganar usted en la compra de un producto tercerizado?

50% un 20% de los encuestados

75% un 40% de los encuestados

100% un 20% de los encuestados

150% un 20% de los encuestados

Por lo obtenido en esta pregunta, hemos obtenido una media de las respuestas dándonos como resultado que se aspira ganar un 90% del costo del producto.



### 3. Mini Plan de Negocios.

#### 3.1 Definición.

En el libro de creación de empresas, de la Universidad de la Frontera, Chile, nos dice que un plan de negocios es un documento usado para describir el negocio, que esta dividido en secciones que permita a cualquier lector entender como esta organizado la empresa, así como sus objetivos, productos, marketing, situación financiera entre otros puntos.

#### 3.2 Creación de un mini plan de negocios.

##### 3.2.1 La Microempresa.

Logo de la empresa:

Nombre: Empanadas CHE J.

Dirección: Daniel Alvarado y Av. de las Américas.

Email: empanadasCHE\_J.yahoo.com

##### 3.2.2 Presentación

La microempresa Empanadas CHE J. se dedica a la venta masiva de empanadas argentinas en la ciudad de Cuenca, con el objetivo de ser una empresa proveedora, al cual se pueda vender a clientes, los cuales tengan para la venta en sus restaurantes o bares, obteniendo ambas partes una ganancia en la venta del producto.

##### 3.2.3 Descripción de Productos.

Producto	Costo del Producto	Precio de Venta
Empanada de Carne	0,25	0,75
Empanada de Pollo	0,24	0,75
Empanada de Espinaca	0,24	0,75
Empana Milano	0,27	0,75
Empanada de Alcayota	0,25	0,75



La materia prima para la elaboración de estos productos se obtendrá de los siguientes proveedores mediante un sistema de compras cada dos días:

- Avícolas del Austro.
- La Europea.
- Corporación Favorita. (Supermaxi)
- Comercial Vergara e Hijos
- Varios proveedores del mercado El Arenal.

#### 3.2.4 Descripción de Clientes.

Primeramente, la clase de personas a las cuales deseamos llegar, será de toda clase social ya que es un producto de precio módico, que está al alcance de todos.

Los clientes según la edad, sería desde un adolescente hasta personas de tercera edad, ya que es un producto que consume gente de toda edad.

Nuestros principales clientes a los cuales estaremos enfocados en la venta, sería:

- Bares de Universidades.
- Bares de Colegios
- Cafeterías de la ciudad
- Cafeterías de Hospitales y Clínicas.
- Restaurantes
- Salones que se dediquen a eventos con Coffe Break.
- Locales comerciales que deseen tercerisar nuestro producto.

La razón principal por la que los clientes compraran nuestro producto, es por el bajo costo de compra, en el cual pueden tener ellos también su parte de ganancia en este, dándole un valor agregado.





### 3.2.5 Precios.

Los precios de la empresa están basados por el costo de la materia prima, costos de operación y también de acuerdo a la competencia.

Por lo que el precio unitario por empanada será de 0,75ctvs.

### 3.2.6 Personal clave y responsabilidades

David Jaramillo	Socio	Mercadeo, compras, formulas, cobros.
Graciela Aguilar	Socio	Cocina, receptar pedidos, control del personal
Carlos Reascos	Empleado	Amasadora, cortadora, prensadora, cocina
Pablo Rojas	Empleado	Laminadora, rellenos, horno.

### 3.2.7 Proyección de ventas.

Producto.	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Total
Empanada de carne	100	75	100	85	72	432
Empanada de pollo	100	75	72	70	72	389
Empanada de alcayota	72	40	30	24	30	196
Empanada de espinaca	60	60	40	40	48	248
Empanada milano	72	75	72	70	48	337
TOTAL	404	325	314	289	270	1602

Fuente propia, realizado por David Jaramillo Aguilar

### 3.2.8 Costos incurridos por la empresa

Detalle	Monto \$	Tipo de Costo
Mano de Obra	1875,99	Fijo
Arriendo	140	Fijo
Luz y Agua	28	Variable
Combustible y Gas	65	Variable
Seguro	75	Fijo
Materia Prima	Proporcional a las ventas	Variable

Fuente Propia, Realizado por David Jaramillo Aguilar



#### 4. Recursos para la creación de la microempresa.

Lo necesario para crear y poner en marcha a una empresa, son los recursos materiales como maquinaria, local y demás, y recursos humanos que es la mano de obra.

##### 4.1 Recursos Mecánicos.

Los conceptos que veremos a continuación, los hemos obtenido del libro Procesos de Pastelería y panadería de Gustavo Mayor Rivas.

El Equipamiento: es toda aquella maquinaria y utillaje que son necesarios y facilitan a su vez la realización, de manera correcta del trabajo que hay que realizar. Es importante la elección y conocimiento del equipamiento, así como su manejo y cuidado, lo cual influirá en la calidad del producto.

Utillaje: es el conjunto de útiles (herramientas, accesorios, utensilios), empleados en un oficio determinado, con funciones específicas y diferenciadas.

##### 4.1.1 Maquinaria:

Máquina amasadora: es un equipamiento que facilita la producción culinaria, ya que el amasado es uno los pasos en que mas fuerza física se necesita por lo que nos resta bastante energía, por esta razón la amasadora hará este paso sencillo y rápido en la preparación de empanadas u otros productos y su función es unir diferentes géneros en los que normalmente intervienen la harina. Amasa con regularidad por medio de un motor que se puede controlar de tal manera que el producto final quede perfectamente homogéneo.

En lo referente a la potencia de las amasadoras, las que tienen una potencia baja es ideal para la preparación de bizcochos, profiteroles, ósea este tipo de amadoras son ideales para masas blandas. En cambio una amasadora de mayor potencia se podrá obtener masas más duras y preparar con ella pan o empanadas, por lo que una de alta potencia sería la ideal para esta micro empresa.



Tipos de amasadora:

-Máquinas amasadoras convencionales

La característica de este tipo de amasadora es que realizan un amasado lento, que suele durar entre 30 y 40 minutos aproximadamente.

Disponen de un brazo amasador en forma de horquilla y su tacho puede ser de acero inoxidable u otro

-Máquinas amasadoras rápidas

Este tipo de maquina amasadora cuenta con dos velocidades y otra que dispone de una sola intermedia, la de dos velocidades cuenta con una lenta que es utilizada para comenzar el mezclado de los ingredientes y otra rápida que termina de realizar el trabajo. El tiempo aproximado en que realizan el trabajo dura entre 8 y 10 minutos. Podemos disponer de amasadoras con capacidades que van desde los 10 Kg. de harina hasta los 150 Kg.



Foto # 5. Autor: David Jaramillo Aguilar

Maquina Amasadora Rápida



Laminadora de masa: Esta maquina sirve para extender la masa, dándoles el grosor deseado, consta de un cuerpo central donde va incorporado el motor u los rodillos, en esta maquina los rodillos permanecen fijos y la masa se desplaza de un lado para el otro según el grosor a la que se haya graduado.



Foto # 6. Autor: David Jaramillo Aguilar

#### Maquina Laminadora Eléctrica

Horno: Un horno de gas es la instalación donde se transforma la energía química de un combustible en calor, este genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. La energía calorífica también se puede obtener atreves de leña, otro combustible o por medio de electricidad (horno eléctrico). Es una manera que puede ser lenta, pero el producto llega a cocerse bien por dentro y por fuera, generalmente se utiliza a 400 grados Celsius o 752 grados Fahrenheit.



Foto # 7. Autor: David Jaramillo Aguilar



Refrigerador o Congelador: Es un aparato electrónico que sirve para almacenar los productos a bajas temperaturas, para de esta manera se conserve de mejor manera, evitando la proliferación rápida de bacterias.

Balanza:

Existen balanzas mecánicas y electrónicas, pero actualmente se utiliza mucho mas la balanza electrónica que es digital, que nos brinda una medición muy exacta, es de mucha importancia pesar cada uno de los ingredientes en la misma balanza para evitar posibles diferencias.

MAQUINARIA INDUSTRIAL	MAQUINARIA DOMESTICA
<b>VENTAJAS</b>	
1. Permite disminuir el tiempo necesario para fabricar cada unidad de producto	1. No es necesario capacitación para su uso limpieza, mantenimiento, etc.
2. Con su utilización, obtenemos grandes cantidades de producción	2. Son de fácil adquisición por su precio y por que tenemos muchos lugares para adquirirlas
3. Disminuye riesgo por contacto directo.	3. Es muy útil para producciones pequeñas
4. Tenemos un largo uso por las condiciones como están diseñadas	4. Fácil de transportar
5. Disminuye el costo por cada unidad de producto.	
6. Realiza el trabajo programado en un tiempo optimo	
<b>DESVENTAJAS</b>	
1. Difícil adquirir estas, por su alto costo.	1. Limitada para grandes producciones
2. Buscar asesoría para el manejo de estas.	2. La vida útil de esta maquinaria es menor.
3. Consumo de electricidad mayor.	

Fuente propia. Realizado por David Jaramillo Aguilar

#### 4.1.2 Herramientas o Utensilios necesarios:

- Latas de hierro para horno,
- bowls
- sartenes
- cacerolas
- batidor manual
- triturador de alimentos
- jarra medidora
- cucharas medidoras
- brocha
- cuchillos
- moldes
- tamizador
- chinos
- cucharetas
- espátulas de calor
- rodillos



- puntillas
- espátulas de acero
- moldes para prensar
- carro bandejero

4.1.3 Cuadro de Inversión en maquinaria y herramientas o Utensilios.

Objeto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
<b>Maquinaria</b>			
Amasadora Industrial	1	1000,00	1000,00
Amasadora pequeña	1	250,00	250,00
Cocina 3 quemadores Industrial	1	700,00	700,00
Horno 4 pisos a gas	2	600,00	1200,00
Maquina Laminadora	1	3200,00	3200,00
Prensador manual de empanadas	4	25,00	100,00
Refrigerador/Congelador	1	700,00	700,00
		<b>TOTAL=</b>	<b>7150,00</b>
<b>Herramientas o Utensilios</b>			
Batidor manual	4	3,50	14,00
Bowls	8	1,75	14,00
Brocha	4	2,90	11,60
Cacerolas	8	19,99	159,92
Carro bandejero	2	75,00	150,00
Chinos	2	8,00	16,00
Cucharas medidoras	4	4,50	18,00
Cucharetas	8	1,99	15,92
Cuchillos	8	25,50	204,00
Espátulas de acero	4	3,80	15,20
Espátulas de calor	4	5,75	23,00
Guantes para caliente	4	6,00	24,00
Jarra medidora	2	7,50	15,00
Latas de hierro para horno,	24	7,00	168,00
Limpiones	8	0,08	0,60
Moldes	4	4,00	16,00
Moldes para prensar	5	8,00	40,00
Puntillas	4	7,99	31,96
Rodillos	3	3,50	10,50
Sartenes	4	19,99	79,96
Tamizador	2	5,00	10,00
Triturador de alimentos	1	45,00	45,00
		<b>TOTAL=</b>	<b>1082,66</b>
<b>TOTAL GASTO DE MAQUINARIA Y UTENSILIOS =</b>			<b>8232,66</b>

Fuente Propia. Realizado por David Jaramillo Aguilar.



Foto # 8 Autor: David Jaramillo A.

Molde Personalizado CHE J



Foto # 9 Autor: David Jaramillo A.

Prensador dos unidades



Foto # 10 Autor: David Jaramillo A.  
Carrito Bandejero



Foto # 11. Autor: David Jaramillo A.  
Prensador



## 4.2 Recursos Humanos

Como en toda empresa aparte de los bienes materiales para la producción se es necesario del talento humano para el manejo de estos, para el funcionamiento de esta empresa se trabajara de la siguiente manera:

- Socio # 1
- Socio # 2
- Empleado # 1
- Empleado # 2

### 4.2.1 Funciones del personal

#### Funciones Socio # 1

- Esta a cargo de planificar el trabajo.
- Coordina las actividades diarias de los empleados.
- Responsable de la dotación y control de la materia prima.
- Entrega de los pedidos.
- Cobro y deposito a los clientes.
- Buscar nuevos clientes.

#### Funciones Socio # 2

- Mice en place de los ingredientes de para el relleno de las empanadas.
- Preparación de los rellenos
- Se encarga de dirigir el trabajo de los empleados.
- Recepción de pedidos.
- Se encarga de Controlar el trabajo del personal.
- Buscar nuevos clientes.

#### Empleado # 1

- Almacenamiento de la materia prima.
- Mantenimiento y cuidado de la maquina amasadora y laminadora.
- Mice en place para preparar la masa.
- Preparación de la masa.





- Elaborar los cortes con los moldes circulares (tapas)
- Colocar los rellenos y prensar (cerrar) las empanadas
- Limpieza del lugar de trabajo.

#### Empleado # 2

- Ayudar en la mice en place para los rellenos de las empanadas.
- Trabajar la masa para utilizar en la maquina laminadora.
- Colocar los rellenos y prensar las empanadas.
- Hornear las empanadas.
- Colocar el producto final en las cajas para su distribución.
- Limpieza de utensilios y herramientas
- Limpieza del lugar de trabajo.

	Nomina	Salario	XIII	XIV	F.reser.	Vacac.	A.Patro.	9.35%	ingresos	Liq.Pagar
1	Jaramillo Aguilar David Sebastián	400,00	33,33	23,92	33,33	16,67	48,60	37,40	555,85	518,45
2	Bertha Graciela Aguilar Moscoso	400,00	33,33	23,92	33,33	16,67	48,60	37,40	555,85	518,45
3	Ríos Rodríguez Miller Damián	320,00	26,67	23,92	26,67	13,33	38,88	29,92	449,46	419,54
4	Mina Charcopa Nicolás Marcelo	320,00	26,67	23,92	26,67	13,33	38,88	29,92	449,46	419,54
		1440,00								1875,99

Fuente Propia. Realizado por: David Jaramillo Aguilar

#### 4.2.2 Costo de Mano de obra.

En este cuadro esta el salario, mensual que recibe cada empleado, pero se encuentra todos los otros beneficios que tiene el empleado impuesto por la ley, como son el décimo Tercer sueldo o bono navideño que se les entrega en diciembre, que es la doceava parte de las remuneraciones percibidas a lo largo del año. El décimo cuarto sueldo o conocido como bono escolar, que consiste en un sueldo básico: El aporte al IESS que es el 9,35% del sueldo y así los demás beneficios, pero aquí en el cuadro se provee cada mes para el pago que se tiene que hacer en el mes correspondiente.



#### 4.3 Materia Prima.

4.3.1 Definición: La materia prima son los elementos necesarios para el funcionamiento de la empresa, y así formar un nuevo producto mediante procesos de combinación o transformación, y así de esta manera colocar un valor agregado a este producto final, Según Cooper Brian, Cooper Floddy & McNeill Gina en como iniciar y administrar un restaurante

#### 4.3.2 Cuadro de costos de materia prima a utilizarse.

Producto	Unidad de Compra	Precio
Aceite	1 Litro	3,00
Aceitunas	453,6gr	2,60
Achiote	1 Litro	1,90
Ají en polvo	453,6gr	3,80
Ajo	453,6gr	2,00
Albahaca	453,6 gr	2,20
Azúcar	453,6gr	0,70
Canela en rama	453,6gr	8,00
Carne de res	453,6gr	2,25
Cebolla	453,6gr	0,40
Clavo de olor	453,6gr	8,00
Comino	453,6gr	4,00
Espinaca	453,6 gr	1,20
Filete de pollo	453,6gr	2,30
Harina	453,6gr	0,40
Huevos	1 unidad	0,13
Jamón	453,6gr	1,50
Manteca de cerdo	453,6gr	1,50
Mantequilla	453,6gr	1,00
Nueces	453,6 gr	7,20
Pella (Grasa de vaca)	453,6gr	0,75
Pimienta.	453,6gr	5,20
Pimiento	453,6gr	1,20
Piña	453,6 gr	1,35
Queso Fresco	453,6gr	1,70
Queso Mozzarella	453,6gr	3,20
Sal	453,6gr	0,20
Salsa de tomate	453,6gr	1,30
Tomate Riñón	453,6gr	0,30
Zambo	453,6gr	1,30

Fuente Propia. Realizado por: David Jaramillo Aguilar



## 5. Análisis de la empresa

### 5.1 Costo del producto elaborado.

Según Richard H. Hall en el libro "Organizaciones, estructuras, procesos y resultados," el costo del producto elaborado es el valor monetario que se tendrá que gastar en los ingredientes o elementos que intervienen en la transformación del producto final". A continuación tendremos el costo de cada uno de los productos que iría a ofertar esta microempresa.

#### 5.5.1 Costo de la masa para empanada

Todos los costos son por fuente propia. Realizado por: David Jaramillo A.

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Harina	5	Kilogramos	0,40	4,40
Manteca de Cerdo	650	Gramos	1,50	2,14
Pella	650	Gramos	0,75	1,08
Agua	1,5	Litros	0,00	0,00
Azúcar	10	Gramos	0,70	0,02
Sal	20	Gramos	0,20	0,01
Achiote	100	Mililitros	1,90	0,19
			Rinde 130 porciones de 60gr c/u	7,84
			Costo por porción=	0,06

Con esta formula obtenemos 130 tapas para empanada, a un costo de 0,06ctvs.



Foto # 12. Autor David Jaramillo Aguilar.



### 5.1.2 Costo del relleno de las empanadas

Costo del relleno de pollo.

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Manteca de cerdo	40	Gramos	1,50	0,13
Manteca de vaca	60	Gramos	0,75	0,09
Filete de pollo	2,5	Libras	2,30	5,75
Cebolla	4	Libras	0,40	1,60
Aceitunas	300	Gramos	2,60	1,71
Huevos	6	Unidad	0,13	0,78
Pimiento verde	250	Gramos	1,20	0,66
Comino	10	Gramos	4,00	0,08
Ají en polvo	15	Gramos	3,80	0,12
Sal	10	Gramos	0,20	0,01
Pimienta	5	Gramos	5,20	0,05
			Rinde 40 porciones de 50gr c/u	10,98
			Costo por porción=	0,28

Con esta formula para el relleno de pollo para le empanada, obtenemos para 40 porciones, a un costo por porción de 0,28 centavos, aumentando los 0,06ctvs de la tapa para la empanada, cada empanada de pollo tiene un costo de 0,34 centavos.

Costo del relleno de espinaca

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Mantequilla	100	Gramos	1,00	0,22
Espinaca	7	Libras	1,20	8,40
Queso Fresco	1	Libras	1,70	1,70
Cebolla	2	Libras	0,40	0,80
Sal	10	Gramos	0,20	0,01
Pimienta	5	Gramos	0,20	0,05
			Rinde 40 porciones de 50gr c/u	11,18
			Costo por porción	0,28

Con esta formula para el relleno de espinaca para le empanada, obtenemos para 40 porciones, a un costo por porción de 0,28 centavos, aumentando los



0,06ctvs de la tapa para la empanada, cada empanada de pollo tiene un costo de 0,34 centavos.

Costo del relleno de alcayota.

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Zambo	2	Libras	1,30	2,60
Piña	2	Libras	1,35	2,70
Azúcar	2	Libra	0,70	1,40
Clavo de olor	3	Unidad	8,00	0,10
Canela en rama	3	Unidad	8,00	0,10
Nuez	300	Gramos	7,20	4,76
			Rinde 40 porciones de 50grc/u	11,66
			Costo por porción	0,29

Con esta formula para el relleno de alcayota para le empanada, obtenemos para 40 porciones, a un costo por porción de 0,29 centavos, aumentando los 0,06ctvs de la tapa para la empanada, cada empanada de alcayota tiene un costo de 0,35 centavos.

Costo del relleno de carne.

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Manteca de cerdo	40	Gramos	1,50	0,13
Manteca de vaca	60	Gramos	0,75	0,09
Carne de res	2,5	Libras	2,25	5,63
Cebolla	4	Libras	0,40	1,60
Aceitunas	300	Gramos	2,60	1,71
Huevos	6	Unidad	0,13	0,78
Pimiento verde	250	Gramos	1,20	0,66
Comino	10	Gramos	4,00	0,08
Ají en polvo	15	Gramos	3,80	0,12
Sal	10	Gramos	0,20	0,01
Pimienta	5	Gramos	5,20	0,05
			Rinde 40 porciones de 50grc/u	10,85
			Costo por porción=	0,27

Con esta formula para el relleno de carne para le empanada, obtenemos para 40 porciones, a un costo por porción de 0,27 centavos, aumentando los



0,06ctvs de la tapa para la empanada, cada empanada de carne de res tiene un costo de 0,33 centavos.

Costo del relleno milano.

INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD	Precio por Libra o 453,6gr.	Costo
Jamón	800	Gramos	1,50	2,64
Queso Mozzarella	800	Gramos	3,20	5,64
Mantequilla	100	Gramos	1,00	0,22
Cebolla	800	Gramos	0,40	0,70
Albahaca	100	Gramos	2,20	0,48
Tomate riñón	5	Libras	0,30	1,50
Salsa de Tomate	200	Gramos	1,30	0,57
Azúcar	25	Gramos	0,70	0,03
Sal	10	Gramos	0,20	0,01
Pimienta	5	Gramos	5,20	0,05
			Rinde 40 porciones de 50gr c/u	11,84
			Costo por porción	0,30

Con esta formula para el relleno milano para le empanada, obtenemos para 40 porciones, a un costo por porción de 0,30 centavos, aumentando los 0,06ctvs de la tapa para la empanada, cada empanada milano tiene un costo de 0,36 centavos.

## 5.2 Costos Fijos y Costos Variables

Los costos fijos son aquellos que no varían con el volumen de las ventas, tales como el alquiler de un local, o las cuotas hipotecarias si es que se hubiese hecho un préstamo, también en este tipo de costos entran lo que son costos de permisos y seguros. Pueden tener una muy pequeña variación.

Los costos variables son aquellos que cambian o varían con el volumen de ventas, aquí podemos citar el costo del producto, ya que si vendemos mayor cantidad, por ende aumentará la compra de materia prima. De igual manera se utilizará más luz, gas, etc.



#### 5.4 El precio de venta

El precio de venta es el valor monetario que tendrá que pagar el consumidor para adquirir nuestro producto, será el valor agregado por el trabajo que hemos realizado con la materia prima, para calcular el precio de venta se estudia a la competencia, para poder competir en el mercado, o un multiplicador que quisiera utilizar para obtener la ganancia, estos multiplicadores se los conoce como “nichos de mercado”, que generalmente puede ir desde 2 (que se utiliza para comida rápida) hasta 3,5 (restaurantes de alta gama). De acuerdo a lo visto anteriormente nuestro multiplicador será de 2.

$$\begin{array}{rclclcl} \text{Costo medio de C/empanada} & & \text{Multiplicador} & & & \text{P.V.P} \\ 0,34 & & 2 & & & 0,68 \\ & \times & & = & & \end{array}$$

El precio de venta resultante es de 0,68, pero lo redondearemos a 0,75ctvs el precio de venta de cada empanada, por lo obtenido en las encuestas y el estudio del mercado

#### 5.5 Simulación de ventas.

Cada semana se vendería aproximadamente 1602 empanadas, que dan una venta mensual de 6408, esto por los 0,75 centavos de su precio de venta nos da \$4806 Para saber cuanto es el costo de la materia prima a utilizarse, lo multiplicamos por los 0,34 centavos, que nos da como resultado \$2178,72

Producto.	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Total
Empanada de carne	100	75	100	85	72	432
Empanada de pollo	100	75	72	70	72	389
Empanada de alcayota	72	40	30	24	30	196
Empanada de espinaca	60	60	40	40	48	248
Empanada milano	72	75	72	70	48	337
TOTAL	404	325	314	289	270	1602

Fuente propia. Realizado por: David Jaramillo Aguilar.



## 5.6 Análisis de Punto de Equilibrio.

El análisis del punto de equilibrio tiene como objetivo calcular el nivel mínimo de renta, que su empresa debe producir para poder cubrir todos los gastos, el cual se calcula separando los costos como vimos anteriormente en costos fijos y costos variables para así utilizar la siguiente formula:

$$\frac{\text{Costos fijos} + \text{Ganancia deseada}}{100\% - \text{Costos variables (como \% del ingreso)}} = \text{Ingreso mínimo}$$

Aplicando.

$$\frac{2015 + 0}{100\% - 45\% = 55\% \text{ o } 0,55} = \$3663.63$$

$$100\% - 45\% = 55\% \text{ o } 0,55$$

## 5.7 Cuadro de pérdidas y ganancias

Estado e pérdidas y ganancias.	
Ventas	4806,00
Otros Ingresos	50,00
I.V.A.	576,72
I.V.A. compras	420,00
Total Cancelar I.V.A.	156,72
Arriendo	140,00
Nomina	1875,99
Agua	13,00
Luz	15,00
Teléfono	12,00
Materia Prima	2030,48
Seguros	75,00
Suministros de Limpieza	12,00
Suministros de Oficina	5,00
Combustible	40,00
Gas	25,00
Total Gastos	4400,19
Utilidad mensual.	405,81

Se debería tener un ingreso mínimo de 2663.63 dólares, que seria la venta de 4884 empanadas mensuales, para que se cubran los gastos, los socios tengan igual su sueldo, pero no se tendrá utilidad en la empresa.

Fuente Propia. Realizado por: David Jaramillo Aguilar.





## 6. Proceso de Elaboración y Recetario

### 6.1 Elaboración de la masa.

La elaboración de la masa comienza por el pesaje de los productos, se recomienda que se lo haga en una balanza digital para que sea más exacta la medición de cada producto. Luego de esto se coloca los ingredientes en la máquina amasadora y se comienza el proceso de amasado por un tiempo de 20 minutos aproximadamente.



Foto # 13. Autor: David Jaramillo Aguilar.

Luego se enharina los mesones de trabajo para que no se pegue la masa se tiene todo listo para el trabajo.



Foto # 14. Autor: David Jaramillo Aguilar.



Después se saca la masa de la máquina amasadora y se corta en partes iguales, para que sea más fácil trabajarlas y poner en un grosor que permita meter en la máquina laminadora.



Foto # 15. Autor: David Jaramillo Aguilar.

Teniendo ya el grosor adecuado se procede a pasar por la máquina laminadora que nos dará el grosor deseado para trabajar sin necesidad de mucho trabajo físico con el bolillo.



Foto # 16. Autor: David Jaramillo Aguilar.



Después de esto se toma los cortadores, en este caso circulares de 15cm de diámetro, para obtener las tapas para la elaboración de las empanadas.



Foto # 17. Autor: David Jaramillo Aguilar.

Cada tapa obtenida se coloca en el prensador para ser prensada, pero colocando con los dedos agua alrededor para asegurar el prensado.



Foto # 18 Autor: David Jaramillo Aguilar.

Después se colocan las empanadas ya formadas en latas enmantequilladas y se les coloca huevo encima para la apariencia y brillo.



Foto # 19. Autor: David Jaramillo Aguilar.



Luego se introduce en el horno a una temperatura de 400 grados Celsius  
O 752 grados Fahrenheit, por 15 minutos aproximadamente.



Foto # 20. Autor: David Jaramillo Aguilar.

La elaboración de los rellenos serán detallados en cada una de las  
recetas correspondientes.



## 6.2 Recetario

### 6.2.1 Receta de masa de empanada argentina.

RECETA DE MASA DE EMPANADA ARGENTINA			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO
Harina	5	Kilogramos	
Manteca de Cerdo	650	Gramos	
Pella	650	Gramos	
Agua	1,5	Litros	
Azúcar	10	Gramos	
Sal	20	Gramos	
Achiote	100	Mililitros	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar cada uno de los ingredientes.</li> <li>2. Colocar la harina y las mantecas en la amasadora</li> <li>3. En el agua disolver la sal y el azúcar, para luego colocar en la amasadora.</li> <li>4. Colocar el achiote en la amasadora</li> <li>5. Amasar durante 20 minutos</li> <li>6. Dividir la masa en partes que se pueda dar forma para que entre en la laminadora</li> <li>7. Introducir en la laminadora</li> <li>8. Obtener los cortes con los moldes deseados.</li> </ol>			
Cantidad de porciones: 130 tapas De 60gr Costo por porción: 0,06 ctvs			
Observaciones: 1Libra = 453,6gr. Enharinar mesas y utensilios a que no se pegue la masa			



### 6.2.2 Receta de relleno para empanada de carne.

RELLENO PARA EMPANADA DE CARNE				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO	
Manteca de cerdo	40	Gramos		
Manteca de vaca	60	Gramos		
Carne de res	2,5	Libras		
Cebolla	4	Libras		
Aceitunas	300	Gramos		
Huevos	6	Unidad		
Pimiento verde	250	Gramos		
Comino	10	Gramos		
Aji en polvo	15	Gramos		
Sal	10	Gramos		
Pimienta	5	Gramos		
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una cacerola agregar la manteca de vaca y cerdo y llevar a fuego lento</li> <li>2. Cortar las cebollas en brunoise y agregar a la cacerola que contiene las mantecas.</li> <li>3. Agregar sal para que la cebolla se cristalice y suelte sus jugos.</li> <li>4. Una vez sofrita la cebolla, agregar la carne de res finamente picada.</li> <li>5. Agregar el pimiento cortado brunoise</li> <li>6. Agregar las aceitunas picadas en láminas o pedazos.</li> <li>7. Agregar la sal, pimienta, comino y el aji en polvo.</li> <li>8. Endurar los huevos y colocar picados al final de la preparación</li> </ol>				
Cantidad de porciones: 40 De 60gr Costo por porción: 0,27 ctvs				
Observaciones: 1Libra = 453,6gr, Manteca de vaca (Pella)				



### 6.2.3 Relleno de pollo para empanada.

RELLENO PARA EMPANADA DE POLLO				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO	
Manteca de cerdo	40	Gramos		
Pella	60	Gramos		
Filete de pollo	2,5	Libras		
Cebolla	4	Libras		
Aceitunas	300	Gramos		
Huevos	6	Unidad		
Pimiento verde	250	Gramos		
Comino	10	Gramos		
Ají en polvo	15	Gramos		
Sal	10	Gramos		
Pimienta	5	Gramos		
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una cacerola agregar la manteca de vaca y cerdo y llevar a fuego lento</li> <li>2. Cortar las cebollas en brunoise y agregar a la cacerola que contiene las mantecas.</li> <li>3. Agregar sal para que la cebolla se cristalice y suelte sus jugos.</li> <li>4. Una vez sofrita la cebolla, agregar la carne de pollo finamente picada.</li> <li>5. Agregar el pimiento cortado brunoise</li> <li>6. Agregar las aceitunas picadas en láminas o pedazos.</li> <li>7. Agregar la sal, pimienta, comino y el ají en polvo.</li> <li>8. Endurar los huevos y colocar picados al final de la preparación</li> </ol>				
Cantidad de porciones:	40	De 60gr	Costo por porción: 0,28 ctvs.	

Observaciones: 1Libra = 453,6gr



#### 6.2.4 Relleno de alcayota para empanada.

RELLENO PARA EMPANADA DE ALCAYOTA			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO
Zambo	2	Libras	
Piña	2	Libras	
Azúcar	2	Libra	
Clavo de olor	3	Unidad	
Canela en rama	3	Unidad	
Nuez	300	Gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una cacerola colocar el azúcar y la misma cantidad de agua para formar un almíbar</li> <li>2. Pelar y cortar la piña en pedazos pequeños</li> <li>3. Cortar y obtener la parte comestible del zambo.</li> <li>4. Colocar el zambo y la piña, en el almíbar para formar un dulce.</li> <li>5. Colocar en la cacerola del dulce, el clavo de olor y la canela, para aromatizar y saborizar</li> <li>6. Sacar el clavo de olor y la canela una vez conseguido lo deseado.</li> <li>7. Triturar la nuez.</li> <li>8. Colocar la nuez en el preparado anterior (el dulce)</li> </ol>			
Cantidad de porciones: 40 De 60gr Costo por porción: 0,29 ctvs.			
Observaciones: 1Libra = 453,6gr, Alcayota = Zambo.			





### 6.2.5 Relleno de espinaca para empanada.

RELLENO PARA EMPANADA DE ESPINACA Y QUESO			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO
Mantequilla	100	Gramos	
Espinaca	7	Libras	
Queso Fresco	1	Libras	
Cebolla	2	Libras	
Sal	10	Gramos	
Pimienta	5	Gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una cacerola con agua cocinar con un poco de sal la espinaca.</li> <li>2. Sacar del agua la espinaca y escurrir, luego picarla con cuchillo (no usar procesador)</li> <li>3. En un sartén colocar la mantequilla a fuego lento.</li> <li>4. Cortar la cebolla en brunoise y agregar al sartén que contiene la mantequilla</li> <li>5. Agregar la espinaca y mezclar.</li> <li>6. Agregar a esta preparación el queso en pedazos pequeños y mezclar.</li> <li>7. Agregar la sal y la pimienta.</li> <li>8. Endurar los huevos y colocar picados al final de la preparación</li> </ol>			
Cantidad de porciones: 40 De 60gr Costo por porción: 0,28 ctvs			
Observaciones: 1Libra = 453,6gr, No usar procesador para cortar la espinaca.			



### 6.2.6 Relleno milano para empanada.

RELLENO PARA EMPANADA MILANO			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	FOTO
Jamón	800	Gramos	
Queso Mozzarella	800	Gramos	
Mantequilla	100	Gramos	
Cebolla	800	Gramos	
Albahaca	100	Gramos	
Tomate riñón	5	Libras	
Salsa de Tomate	200	Gramos	
Azúcar	25	Gramos	
Sal	10	Gramos	
Pimienta	5	Gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar y despear el tomate riñón, y luego procesarlo.</li> <li>2. Colocar el tomate procesado y sofreír en una sartén con 50 gramos de mantequilla.</li> <li>3. Agregar la salsa de tomate y el azúcar, a los tomates procesados para bajar la acidez</li> <li>4. Cortar el albahaca en pedazos largos e incorporar al preparado de tomates.</li> <li>5. Cortar la cebolla en brunoise y poner en un sartén con el resto de mantequilla y sofreír</li> <li>7. Cortar el jamón en cuadrados e incorporar a la refrito de la cebolla.</li> <li>7. Dejar enfriar ambas preparaciones.</li> <li>8. Rallar el queso mozzarella y mezclar con las preparaciones anteriores.</li> </ol>			
Cantidad de porciones:		40	De 60gr Costo por porción: 0,30 ctvs
Observaciones: 1Libra = 453,6gr			

En la elaboración de las empanadas hay variantes en la masa como las conocimos antes, al igual que una infinidad de rellenos, pero hemos optado por estos tipos de relleno ya que, según las encuestas es lo que mas prefiere la gente.



## **CONCLUSIONES**

Con la elaboración de el ensayo “Estudio para la creación de una microempresa gastronómica de empanadas argentinas en la ciudad de Cuenca”, se puede decir que se conoció las características de la empanada argentina, así como el estudio de mercado que se llevo a cabo, que dio como resultado que es factible la creación de una empresa de producción masiva y tener en cuenta que restaurantes, cafeterías entre otros, si compran productos ya elaborados, para solo ellos vender en su negocio y así ganan ambas partes, esta empresa tiene un buen porcentaje de ganancia, siempre y cuando se abra mercado y consiga una cantidad considerable para una entrega semanal. Al igual que el costo para empezar este negocio es accesible en comparación de lo necesario para implementar un restaurante.



## **RECOMENDACIONES**

Las recomendaciones que puedo citar en este ensayo son las siguientes:

- ❖ Para la implementación de este tipo de negocio gastronómico es necesario una buena cantidad de clientes, por que los primeros meses puede ser que no se obtenga la utilidad deseada.
- ❖ Para la introducción al mercado es recomendable visitar a cada uno de los clientes con una muestra del producto.
- ❖ Si se tiene una buena cantidad de capital de inversión es recomendable iniciar con maquinaria completamente nueva.
- ❖ Implementar los moldes personalizados para que se genere una expectativa con su marca.
- ❖ Elaborar con un día de anticipación rellenos y masas, que con esto se vuelve más fácil el armar las empanadas.



## **BIBLIOGRAFÍA**

- BURGERS WILLEM. El Marketing que nunca conoció: Gestión 2000. Barcelona, 2006.
- COOPER BRIAN, COOPER FLOODY & MCNEILL GINA. Como iniciar y administrar un restaurante. Editorial Norma, Colombia, 2002
- LEPARD DON & WHITTINGTON RICHARD. Hornear pan, pastas y pasteles. Editorial Blume. Barcelona, España 2007
- PEREZ NURIA, MAYOR GUSTAVO & NAVARRO JOSE. Procesos de pastelería y panadería. Editorial Paraninfo S.A. Magallanes, España 2001
- RICHARD H. HALL. Organizaciones, estructuras, procesos y resultados. Universidad Estatal de Nueva York. México 2005.
- RUFFEL DENIS. Tratado artesano de pastelería salada y cocina fría. Editorial Otero Garrigo, España 1995.
- Historia empanadas. Gastronomía-argentina.com. 2011 Web. 17 de dic.2012.<http://www.gastronomiaargentina.com.ar/historia/empanadargentina.htm>
- Maquina Amasadora. Escuela de cocina.net. 2012. Web. 17 de dic. 2012.<http://www.escueladecocina.net/equipamientos/la-maquina-amasadora.php>
- Empanada argentina. alimentacion-sana.com. 2012. Web. 15 de dic. 2012<http://www.alimentacionsana.com.ar/informaciones/Chef/empanadargentina.htm>



## GLOSARIO

**Alcayota:** fruta de la familia de las cucurbitáceas, la cual se utiliza para dulces, se la conoce en otros países como zambo.

**Balanza:** o pesadora sirve para saber el peso del producto, entre los tipos de estas hay analógicas y digitales.

**Cocción:** se refiere al método para cocinar las empanadas, generalmente se realiza en horno común o se fríen en aceite

**Espátulas de silicona:** nos sirven para mezclar preparaciones ó para limpiarlas del fondo y paredes del recipiente donde se ha hecho la mezcla

**Milano:** palabra creada para nombrar a la empanada con ingredientes típicos de Italia, como son el queso y la albahaca.

**Laminadora:** es la máquina que convierte la masa en láminas en el grosor deseado, dependiendo el tipo de trabajo.

**Pebre:** palabra utilizada en argentina para referirse al relleno de las empanadas.

**Pella:** se le conoce así a la grasa de vaca, que a través de la cocción se obtiene la manteca de vaca.

**Pino:** palabra utilizada en Chile para referirse al relleno de las empanadas.

**Prensador:** herramienta que se utiliza para cerrar o prensar objetos, en este caso la masa para la empanada.

**Repulgo:** es el cierre que se hace a la empanada, lo más tradicional son con pequeños dobleces en los extremos pero podemos usar el prensador.