

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**



**GUÍA PARA EL DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA EMPRESAS EN
LA INDUSTRIA PANIFICADORA**

Liz María Eugenia Rodríguez

MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN INDUSTRIAL Y EMPRESAS DE SERVICIOS

GUATEMALA, NOVIEMBRE 2010

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**



**GUÍA PARA EL DISEÑO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA EMPRESAS EN
LA INDUSTRIA PANIFICADORA**

**Trabajo de Graduación presentado por:
Liz María Eugenia Rodríguez**

**Para optar al Grado de
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN INDUSTRIAL Y EMPRESAS DE SERVICIOS**

GUATEMALA, NOVIEMBRE 2010

**JUNTA DIRECTIVA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**

ÓSCAR MANUEL CÓBAR PINTO, Ph.D	DECANO
LIC. PABLO ERNESTO OLIVA SOTO, M.A.	SECRETARIO
LICDA. LILLIAN RAQUEL IRVING ANTILLÓN	VOCAL I
LICDA. LILIANA VIDES DE URÍZAR	VOCAL II
LIC. LUIS ANTONIO GÁLVEZ SANCHINELLI	VOCAL III
BR. MARIO ESTUARDO GUERRA VALLE	VOCAL IV
BR. BERTA ALEJANDRA MORALES MÉRIDA	VOCAL V

**CONSEJO ACADÉMICO
ESCUELA DE ESTUDIOS DE POST GRADO**

ÓSCAR MANUEL CÓBAR PINTO Ph. D
LICDA. ANNE LIERE DE GODOY, MSc.
DR. JORGE LUIS DE LEÓN ARANA
DR. JORGE ERWIN LÓPEZ GUTIÉRREZ
LIC. FÉLIX RICARDO VÉLIZ FUENTES, MSc.

AGRADECIMIENTOS

A Dios y la Virgen María: Por ser la guía de mi vida y por darme la fortaleza para lograr cada una de las metas trazadas.

A mi Madre Silvia Rodríguez: Por darme el regalo de la vida, por el infinito amor que me tiene y porque es mi fuente de inspiración para superarme día a día. Un logro más dedicado a ti.

A mi Esposo Sergio Hernández: Por su apoyo incondicional en cada proyecto emprendido, por compartir mis sueños y ser parte de cada uno de mis objetivos trazados.

A mi Revisora Lic. Ely Ocaña: Por su valiosa ayuda y orientación durante la realización del presente trabajo.

A mis compañeros de MAIES: Por cada uno de los momentos compartidos y por la amistad brindada

A la Universidad de San Carlos De Guatemala: Por abrirme las puertas una vez más y seguir siendo parte de mi formación profesional.

ÍNDICE

1.	Resumen Ejecutivo	1
2.	Introducción	2
3.	Definición del Problema	3
4.	Justificación	4
5.	Marco Teórico	5
5.1	Generalidades del pan	5
5.2	Componentes del pan	5
5.2.1	Harina	5
5.2.2	Levadura	5
5.2.3	Sal	5
5.3.4	Leche	6
5.3.5	Agua	6
5.3	Tipos de pan	6
5.3.1	Pan blanco	6
5.3.2	Pan francés	6
5.3.3	Pan integral	6
5.3.4	Pan de molde	7
5.3.5	Pan dulce o de manteca	7
5.4	Aspectos Generales del plan de negocios	7
5.4.1	Qué es un plan de negocios	7
5.4.2	Para qué sirve un plan de negocios	7
5.4.3	Cómo se estructura un plan de negocios	8
5.5	Estudio de Mercado	9
5.5.1	Definición del producto	9
5.5.2	Análisis del mercado	10
5.5.3	Análisis del sector	10
5.5.4	Las Estrategias	11
5.5.5	Análisis de la competencia	12
5.5.6	Plan de marketing	12
5.5.7	Determinación del precio de venta	13
5.5.8	Canales de distribución	13
5.6	Estudio Técnico	14
5.6.1	Capacidad de producción	14
5.6.2	Proceso de fabricación	14
5.6.3	Proceso de compras	15
5.6.4	Diagramas de flujo	16
5.6.5	Distribución en planta	16
5.6.6	Tecnología	16
5.6.7	Programación de la producción	16
5.6.8	Localización de la planta	17
5.7	Estudio Administrativo	18
5.7.1	Diseño del Perfil de Puestos	18
5.7.2	Organigramas	19
5.7.2.1	Por su finalidad	19
5.7.2.2	Por su ámbito	19
5.7.2.3	Por su contenido	20

5.7.3	Manual de inducción	21
5.8	Aspectos legales y fiscales	22
5.8.1	Determinación de la forma jurídica	22
5.8.2	Obligaciones fiscales	25
5.8.3	Permisos y licencias	25
5.9	Estudio Financiero	26
5.9.1	Valor Actual Neto (VAN)	26
5.9.2	Tasa Interna de Retorno (TIR)	27
5.9.3	Período de Recuperación de la Inversión (PRI)	27
5.9.4	Relación beneficio-costos	27
6.	Objetivos	28
6.1	General	28
6.2	Específicos	28
7.	Métodos y técnicas empleadas	29
8.	Resultados	30
9.	Discusión de resultados	31
10.	Conclusiones	32
11.	Recomendaciones	33
12.	Referencias Bibliográficas	34
13.	Anexos	35
13.1	Ejemplo de un Plan de Negocios para una empresa en la Industria Panificadora	35
13.2	Guía de Apoyo para la Elaboración de un Plan de Negocios	52
13.3	Tipos de Licencias Sanitarias que otorga el Ministerio de Salud y Asistencia Social de Guatemala (MSPAS)	57
13.4	Formulario DRCA_004 para tramitar Licencia Sanitaria	58
13.5	Formulario Trámites FU-1 para solicitud de Patentes de Comercio	59
13.6	Solicitud de Habilitación de Libros en la SAT Formulario SAT 0052	63
13.7	Formulario DPRT_001 Inscripción Patronal en el IGSS	64

ÍNDICE DE FIGURAS

1. Funciones del Plan de Negocios.....	8
2. Matriz FODA.....	11
3. Ilustración de Estudio Técnico.....	14
4. Componentes de un Proceso de Fabricación.....	15
5. Diagrama de Flujo de un Proceso.....	16
6. Esquema de un Programa de Producción.....	17

VOCABULARIO

FODA	Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas
IGSS	Instituto Guatemalteco de Seguridad Social
IRTRA	Instituto Técnico de Recreación para los Trabajadores de la Empresa Privada
ISR	Impuesto Sobre la Renta
Lactobacillus	Lactobacilo o bacteria del ácido láctico, es un género de bacterias Gram positivas anaerobias facultativas denominadas así debido a que la mayoría convierte lactosa y otros monosacáridos en ácido láctico
Marketing	Combinación de actividades dirigidas a satisfacer con beneficio las necesidades de un consumidor
MSPAS	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
Mycoderma cerevisiae	tipo de levadura para darle diferentes resultados al pan como aroma y sabor
PRI	Período de Recuperación de la Inversión
Saccharomyces cerevisiae	Tipo de levadura que se utiliza para la fermentación del pan
Saccharomyces ellipsoideus	Tipo de levadura utilizado industrialmente en la fabricación de pan, cerveza y vino
Saccharomyces pastorianus	Tipo de levadura que es producto de la elaboración de la cerveza
TIR	Tasa Interna de Retorno
VAN	Valor Actual Neto