

Proyecto Fin de Carrera

Ingeniería de Organización Industrial

Plan de Empresa y Estudio de Viabilidad de un
obrador de pan artesano en una ciudad.

Autor: Roberto Borrallo Asencio

Tutor: Luís V. Bohórquez Jiménez

Dep. Ingeniería Mecánica y Fabricación
Escuela Técnica Superior de Ingeniería
Universidad de Sevilla

Sevilla, 2017



Proyecto Fin de Carrera
Ingeniería de Organización Industrial

Plan de Empresa y Estudio de Viabilidad de un obrador de pan artesano en una ciudad.

Autor:

Roberto Borrallo Asencio

Tutor:

Luís V. Bohórquez Jiménez

Profesor contratado Doctor

Ingeniería Mecánica y Fabricación
Escuela Técnica Superior de Ingeniería
Universidad de Sevilla

Sevilla, 2017

Proyecto Fin de Carrera: Plan de Empresa y Estudio de Viabilidad de un obrador de pan artesano en una ciudad.

Autor: Roberto Borrallo Asencio.

Tutor: Luís Valentín Bohórquez Jiménez.

El tribunal nombrado para juzgar el Proyecto arriba indicado, compuesto por los siguientes miembros:

Presidente:

Vocales:

Secretario:

Acuerdan otorgarle la calificación de:

Sevilla, 2017

El Secretario del Tribunal

*A mi esposa e hijos, sin ellos
no habría sido posible.*

Índice

Índice

Índice de Tablas

1	Introducción y evolución histórica	1
2	Justificación	2
3	El mercado del pan	4
	3.1 Hábitos de compra	4
4	Proceso de elaboración del pan	6
	4.1 Pesado	6
	4.2 Amasado	6
	4.3 Reposo	8
	4.4 Plegado	10
	4.5 División	11
	4.6 Boleado	13
	4.7 Formado	16
	4.8 Entablado	18
	4.9 Fermentación	18
	4.10 El corte	20
	4.11 Cocción	21
	4.12 Resudad y Conservación	22
5	Plan de empresa	25
	5.1 Concepto	25
	5.2 Estructura	25
6	Descripción de la empresa	28
7	Distintas formas jurídicas	29
	7.1 Empresario Individual	29
	7.2 Sociedad Civil	32
	7.3 Comunidad de bienes	33
	7.4 Sociedad Anónima	35
	7.5 Sociedad Limitada	36
8	Análisis Externo	44

8.1	<i>El Microentorno</i>	44
8.2	<i>El Macroentorno</i>	45
9	Análisis Interno	56
9.1	<i>Capacidad de los emprendedores</i>	56
10	Análisis DAFO	58
11	Plan Estratégico	62
11.1	<i>Producto y marca</i>	63
11.2	<i>Mercado, clientes y consumidores</i>	64
11.3	<i>Imagen, posicionamiento y ventajas competitivas</i>	69
11.4	<i>Localización, instalaciones y dimensión</i>	70
11.5	<i>Estructura Organizativa</i>	72
12	Plan de Marketing	74
12.1	<i>Política del producto</i>	74
12.2	<i>Política de ventas</i>	74
12.3	<i>Política de precios</i>	75
12.4	<i>Política de comunicación</i>	75
13	Plan de Recursos Humanos (RRHH)	77
13.1	<i>Organización funcional</i>	77
13.2	<i>Organigrama</i>	81
13.3	<i>Política de contratación</i>	81
14	Plan Financiero	82
14.1	<i>Montante de la inversión y financiación</i>	82
14.2	<i>Estimación y previsión de costes</i>	84
14.3	<i>Umbral de rentabilidad</i>	87
14.4	<i>Beneficio y rentabilidad</i>	89
14.5	<i>Viabilidad económica global</i>	92
14.	<i>Viabilidad financiera</i>	94
15	Conclusiones	96
16	Bibliografía	97
	<u>Anexos</u>	99
	Anexo I Trámites a realizar para crear una sociedad de responsabilidad civil	99
	Anexo II Selección del local para la actividad	101

ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICAS

Gráfica 3.1 Importancia de los tipos de pan	4
Tabla 3.1 Consumo per Cápita de los tipos de pan	5
Tabla 4.1 Ventajas e inconvenientes de la amasadora de brazos	8
Tabla 4.2 Ventajas e inconvenientes de la amasadora heliocoidal o rodillos	8
Tabla 11.1 Precio del pan en el horizonte temporal	63
Tabla 11.2 Coste de la materia prima y de producción	64
Tabla 11.3 Tipo de población y número de personas en núcleo urbano	65
Tabla 11.4 Distribución porcentual pregunta 1	66
Gráfica 11.1 Distribución porcentual pregunta 1	66
Tabla 11.5 Distribución porcentual pregunta 2	66
Gráfica 11.2 Distribución porcentual pregunta 2	67
Tabla 11.6 Distribución porcentual pregunta 3	67
Gráfica 11.3 Distribución porcentual pregunta 3	67
Tabla 11.7 Distribución porcentual pregunta 4	68
Gráfica 11.4 Distribución porcentual pregunta 4	68
Tabla 11.8 Presupuesto de instalaciones	71
Tabla 11.9 Fondo de maniobra	71
Tabla 11.10 Salarios brutos año 1	73
Tabla 12.1 Precio del pan en el horizonte temporal	75
Gráfica 13.1 Organigrama de empresa	81
Tabla 14.1 Inversión del proyecto	82
Tabla 14.2 Cuadro de amortización	82
Tabla 14.3 Costes de materias primas y producción	85
Tabla 14.4 Coste variable en el horizonte temporal	85
Tabla 14.5 Costes fijos en el horizonte temporal	86
Tabla 14.6 Cálculo del umbral de rentabilidad	87
Tabla 14.7 Cálculo del BAT, BAIT, BN	88
Tabla 14.8 Ventas diarias de pan	90
Tabla 14.9 Rentabilidad financiera	91
Tabla 14.10 Valor contable y amortizaciones	92
Tabla 14.11 Cash flow	93
Tabla 14.12 Cálculo del VAN	94
Tabla 14.13 Viabilidad financiera	94

