



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE**

**PLAN DE PRODUCCIÓN DE COSTOS
“VENTA DE CHICHA MORADA”**

DOCENTE:

LEVI RONALD CASTRO FERNÁNDEZ

ESTUDIANTES:

-KAMILA TINOCO MARLO

-GHENITZA GUEVARA GUEVARA

-CHRISTIAN COMECA BAUTISTA

CURSO:

EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO





**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE**

DEFINIENDO EL PROBLEMA Y PLANTEANDO LA HIPÓTESIS

Listar problemáticas

que identifiques en tu localidad, realiza un listado para ello trabaja con tu equipo.

N	PROBLEMÁTICA	CATEGORÍA
1	Zancudos en la institución Educativa	Salud
2	Arrojo de basura en la calle	Medio ambiente
3	Malas carreteras	Transporte
4	Agua no potable	Salud
5	Tala de árboles	Medio ambiente
6	Alcoholismo	Salud
7	Comida no muy agradable	Alimentación
8	Bebida (maca, avena, etc) no muy agradable	Alimentación



INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE BASADRE

SELECCIONA LA PROBLEMÁTICA QUE CONSIDERAS MAS VIABLE A DESARROLLAR. EXPLICA POR QUÉ LA ELECCIÓN

Bebidas que no son muy agradables

AHORA BASADO EN LA PROBLEMÁTICA PLANTEA UNA IDEA DE NEGOCIO

Venta de bebidas en la hora de almuerzo en la I.E

HIPOTESIS DE VALOR	Hay estudiantes que en la hora de almuerzo no consumen las bebidas que preparan en la cocina de institución, es por ello que demandan bebidas diferentes, traen de sus casas o compran
HIPOTÉSIS DE CRECIMIENTO	Si continuamos el ejemplo anterior, la hipótesis de crecimiento tendría que ver con el 70% de estudiantes que prueban las bebidas y deciden comprarlo, el 70% de estudiantes que lo consumen habitualmente

SOCIOS CLAVE	ACTIVIDADES CLAVE	PROPOSICIÓN DE VALOR	RELACIÓN CON LOS CLIENTES	SEGMENTOS DE CLIENTES
<ul style="list-style-type: none"> • Préstamos • Bancos • Familiares • Amigos 	Poner en contacto al consumidor (estudiantes Y profesores de la I.E) y al producto a través de nuestro canal de whatsapp.	Bebidas al instante para las estudiantes embotelladas con nuestro logo, a un precio justo y accesible	Promoción en la red social de WhatsApp y medios de comunicación a través de mensajes	<ul style="list-style-type: none"> • Estudiantes de la I.E de 1ro a 5to • Profesores de la I. E
	RECURSOS CLAVES PERSONAL: Ayudantes para atención INFRAESTRUCTURA: El la I.E-JB, local CAPITAL: Aporte de los socios TECNOLOGÍA: Refrigerador, botellas, exhibidor, opcional traer una toma todo.		CANALES	
ESTRUCUTURA DE COSTES			FUENTE DE INGRESO	
<ul style="list-style-type: none"> • LOCAL • VITRINAS • BOTELLAS • PROGRMADOR WEB (WHATSAP) 			Yape Plin Tarjeta de débito o crédito Al Cash	



INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE BASADRE

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCION

(PRODUCCION DE BEBIDAS REFRESCANTES)

1.- Comprar los productos necesarios de acuerdo al pedido que nos hicieron

2.- Preparar las bebidas

Conseguir la materia prima

Poner a hervir la chicha morada

Colar la chicha morada

En una jarra colocar la chicha morada hervida

Endulzar con azúcar

3.- Envasar

Llenar las botellas con la chicha morada

Etiquetar las botellas

4.- Almacenar el producto

por paquetes de 4 botellas

5.- Vender u ofrecer el producto

Promocionar las bebidas

Tomar nota del pedido



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE
PRODUCCION DE BEBIDAS REFRESCANTES

OPERACIONES IDENTIFICADAS

2.- Preparar las bebidas

- Conseguir la materia prima
- Poner a hervir la chicha morada
- Colar la chicha morada
- En una jarra colocar la chicha morada hervida
- Endulzar con azúcar

3.- Envasar

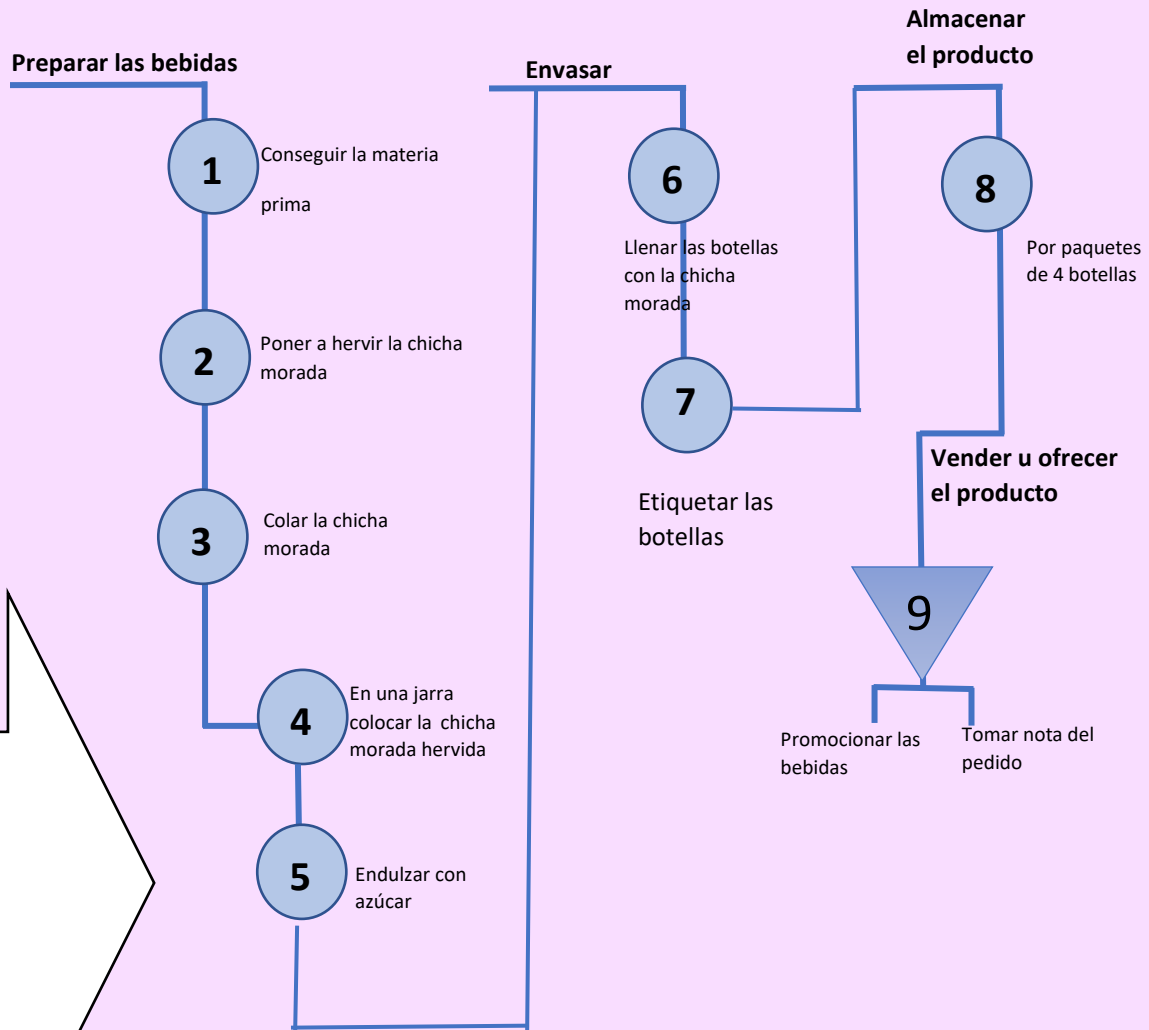
- Llenar las botellas con la chicha morada
- Etiquetar las botellas

4.- Almacenar el producto

- por paquetes de 4 botellas

5.- Vender u ofrecer el producto

- Promocionar las bebidas
- Tomar nota del pedido





**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE**

**CUADRO DE COSTOS DE LA
PRODUCCIÓN**

COSTO	DETALLES
MATERIA PRIMA E INSUMOS	-MAIZ MORADO – AZUCAR -LIMÓN -VASOS -
MANO DE OBRA DIRECTA	PERSONAS PARA PREPARAR LA CHICHA MORADA
UTENSILLOS	VITRINA O EXIBIDOR

**CUADRO DE COSTO TOTAL
PARA PRODUCIR 50 BOTELLAS DE
CHICHA MORADA**

	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	PRECIO TOTAL (S/)
1	Maíz morado	Kilos	3	3	9
2	Azúcar	kilos	1	4	4
3	Limón	Soles	1	1	1
4	Botellas	ciento	1/2	10	5
5	Mano de obra y producción	Jornal	3	5	15
	Costo total			10	34



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE**

**CALCULAMOS EL COSTO UNITARIO
DE PRODUCCIÓN:**

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Costo total}}{\text{Unidades producidas}}$$

$$\text{Costo unitario} = \frac{34}{50} = \text{S/. } 0.68$$

**CALCULAMOS EL MARGEN DE
GANANCIA**

Margen de ganancia de ganancia de 50%

Costo unitario de producción: S/. 0.68

Margen de ganancia : 50 %

$$0.50 \times 0.68 = 0.34$$

CALCULAMOS EL PRECIO DE VENTA:

Precio de venta = Costo unitario + Ganancia

$$\text{Precio de venta} = \text{S/. } 0.68 + \text{S/. } 0.34 = \text{S/. } 1.00$$

❖ El precio de cada botella será de S/. 1.00





**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE BASADRE**

PROTOTIPO

