



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL  
ANTONIO DE VALDIVIESO

FACULTAD DE AGROINDUSTRIA.

PROYECTO DE GRADO “DULCES DOÑA VIKY”  
PARA OPTAR AL TITULO DE ING. AGROINDUSTRIA DE  
ALIMENTOS.



ELABORADO POR: Br. ALMA IRIS CATON BARRAZA.

TUTORA: ESP. JOHANA MAIRENA ZAMBRANA.

SAN CARLOS RIO SAN JUAN, NICARAGUA.

Rivas, marzo 2022.

## INDICE

|      |                                                      |    |
|------|------------------------------------------------------|----|
| I.   | RESUMEN EJECUTIVO.....                               | 1  |
| II.  | INTRODUCCIÓN .....                                   | 2  |
| III. | ASPECTOS ESTRATEGICOS DEL PROYECTO. ....             | 3  |
|      | 3.1 DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO. ....                    | 3  |
|      | 3.1.1 INFORMACION SOBRE LA EMPRESA.....              | 4  |
|      | 3.2 DATOS GENERALES. ....                            | 5  |
|      | 3.3 ANALISIS FODA. ....                              | 8  |
|      | 3.4 FUERZAS DE PORTER. ....                          | 9  |
|      | 3.5 OBJETIVOS DEL ESTUDIO. ....                      | 10 |
| IV.  | ESTUDIO DE MERCADO.....                              | 11 |
|      | 4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....                    | 11 |
|      | 4.2 SEGMENTO DE MERCADO.....                         | 12 |
|      | 4.3 DEMANDA DE MERCADO. ....                         | 12 |
|      | 4.4 OFERTA DE NEGOCIO. ....                          | 13 |
|      | 4.5 PRECIO DEL PRODUCTO. ....                        | 13 |
|      | 4.6 COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.....               | 14 |
|      | 4.7 PROYECCIÓN DE VENTAS CON SU CALENDARIZACIÓN..... | 14 |
|      | 4.8 MARKETING DE DULCE DOÑA VIKY. ....               | 15 |
|      | 4.8.2 PRODUCTO.....                                  | 17 |
|      | 4.8.3 PLAZA. ....                                    | 18 |
|      | 4.8.4 PRECIO.....                                    | 18 |
|      | 4.8.5 PROMOCIÓN.....                                 | 19 |
| V.   | ESTUDIO TÉCNICO.....                                 | 20 |
|      | 5.1 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN. ....                      | 20 |
|      | 5.2 PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO.....               | 22 |

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5.2.1 PRODUCCIÓN.....                                                         | 23 |
| FLUJO DE PROCESO DE EL RALLADO DE EL COCO.....                                | 28 |
| VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL .....                                      | 40 |
| 6.1 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA .....                               | 40 |
| 6.1.1 DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO.....                      | 43 |
| 6.2 ASPECTOS LEGALES.....                                                     | 44 |
| 6.2.1 REQUISITOS LEGALES. ....                                                | 45 |
| 6.2.2 COSTO DE LOS REQUISITOS LEGALES. ....                                   | 46 |
| 6.2.3 CONSTITUCIÓN DEL NEGOCIO. ....                                          | 47 |
| VII. PLAN DE FINANCIAMIENTO.....                                              | 48 |
| 7.1 PLAN DE INVERSIÓN.....                                                    | 48 |
| 7.2 FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....                                            | 49 |
| 7.3 COSTOS DE LAS FUENTES.....                                                | 50 |
| 7.4 COSTO DE CAPITAL PROMEDIO PONDERADO. ....                                 | 50 |
| 7.5 PROYECCIÓN DE INGRESOS. ....                                              | 51 |
| 7.6 PROYECCIÓN DE COSTOS VARIABLES.....                                       | 52 |
| 7.7 PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS.....                                           | 52 |
| 7.8 PROGRAMA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS Y AMORTIZACIÓN DE<br>INTANGIBLES..... | 53 |
| 7.9 EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO. ....                                   | 53 |
| 7.10 FLUJO DE CAJA DE PROYECTO.....                                           | 54 |
| 7.11 PUNTO DE EQUILIBRIO.....                                                 | 55 |
| 7.12 CALCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA. ....                    | 56 |
| 7.13 VALORACIÓN DE LA INVERSIÓN.....                                          | 57 |
| VIII. ESTUDIO AMBIENTAL.....                                                  | 59 |
| IX. CONCLUSIONES.....                                                         | 61 |
| X. ANEXOS.....                                                                | 62 |

## I. RESUMEN EJECUTIVO

“Dulces doña Viky”, ubicados en el municipio de San Carlos, Rio San Juan. Es un negocio familiar que labora de manera artesanal. Se encarga de la producción de dulce de leche con coco y pasas, un producto nuevo y atractivo para el cliente, la razón por la que pensamos en brindar este producto es porque en la zona de rio san juan hay gran afluencia del coco y prácticamente nadie ha pensado en elaborar un producto el cual las personas lo prueben de una forma distinta.

La idea es la elaboración de dulce de leche dándole un sabor distinto y característico como lo es el sabor a coco y pasas, sabiendo que existen productos similares tenemos como estrategias claves, el analizar los competidores actuales y potenciales, sabiendo que nuestra empresa se caracteriza por tener un valor agregado como lo es el agregar coco y pasas a la formula ya existente. Además, que, a diferencia de la formulación de otros productos, el nuestro es 100% natural y fuera de conservantes que puedan dañar la salud de las personas que lo consuman.

Esta empresa tiene como objetivo ser una marca destacada por nuestra creatividad a través de la producción de un producto distinto a los de la competencia, con precios accesibles para crear una fidelidad por nuestros productos, y además posesionarnos como una microempresa líder en la industria del mercado, incrementando ventas y con esto tener mayores ganancias para la empresa. El mercado potencial donde queremos comercializar nuestro producto es en la línea de postres principalmente, dar a conocer el “Dulce de leche con coco y pasas”.

La empresa podrá realizar un préstamo para la producción de dulces, teniendo en cuenta que podrá recuperar ese monto en tan solo un año, sabiendo que la inversión requerida es de \$2364.85 dólares entre el financiamiento como en el aporte del socio. En conclusión, el objetivo es saber que tan factible resulta el poner un local en esta zona, si tendremos las ganancias Suficientes y lo más importante, si los clientes deciden consumir nuestros productos.

## II. INTRODUCCIÓN

El presente documento está basado en la elaboración de un proyecto para la microempresa Dulces Doña Viky, esta se dedica a la producción de dulce de leche con coco y pasas, en la línea de lácteos. La idea del negocio es brindar a los clientes una opción distinta en cuanto al sabor y textura del dulce de leche que comúnmente estamos acostumbrados a consumir.

En el documento se establecen de manera detallada todas las acciones a realizar, en el negocio, que permitan comprender las metas y estructura que generalmente se requieren para abrir un local y ofrecer un producto mejorado.

El objetivo de este proyecto es conocer si el negocio será factible al generar ganancias e ingresos, ayudando así aumentar el desarrollo económico de la zona de san Carlos, Rio San Juan, con la implementación un nuevo negocio y generando empleo a las personas que laboren en este lugar.

Dulces Doña Viky busca posicionarse inicialmente en la zona de san Carlos, Rio san juan como un espacio donde sea posible que las personas adquieran sus productos a bajos precios y con altos estándares de calidad, así mismo, pretendemos generar confianza en nuestros clientes. Para en un futuro, con la ayuda de Dios, crecer y poder distribuir nuestros productos en distintos lugares del país. Este documento reúne las actividades a desarrollar para el planteamiento del proyecto de producción de Dulces de leches, que van desde la definición del negocio, como la localización y la inversión monetaria que esta tendrá.

### **III. ASPECTOS ESTRATEGICOS DEL PROYECTO.**

#### **3.1 DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.**

“Dulces Doña Viky”, es una microempresa situada en San Carlos, Rio San Juan, que produce Dulce de leche con coco y pasas, estamos comprometidos con el bienestar de nuestros clientes por lo tanto produciremos más y mejores productos. Gracias a la innovación e implementación de un dulce con valor agregado, esperamos una gran aceptación por nuestros clientes y que a medida de lo posible la empresa sea reconocida en todo el país.

Esta microempresa laborará de manera artesanal, esperando en un futuro poder industrializarnos y garantizar más trabajo a personas de la comunidad, actualmente será una microempresa familiar que se dedicará a la elaboración de productos en la línea de lácteos.

### **3.1.1 INFORMACION SOBRE LA EMPRESA.**

#### **MISIÓN.**

La microempresa “Dulces Doña Viky” pretende proveer un dulce de leche con coco y pasas de alta calidad e inocuidad con bajos costos, ser reconocidos por nuestro trabajo, brindándole a los clientes alternativas para mejorar y conservar su salud, pretendemos tener un trato especial con trabajadores y persona de la comunidad.

#### **VISIÓN.**

La microempresa “Dulces Doña Viky” pretende expandirse como una marca que brinda productos de calidad, deseamos mejorar nuestra estructura organizacional a través de una mejora continua, deseamos ser una marca líder en el departamento de Rio San Juan.

#### **VALORES.**

“Dulces Doña Viky” pretende ser una empresa transparente y honesta en la creación de productos aptos para el consumo, respetando tanto a sus empleados como a clientes del establecimiento teniendo en cuenta la responsabilidad social para contribuir a la comunidad.

### **3.2 DATOS GENERALES.**

- Nombre de la empresa: Dulces doña Viky.
- Número RUC: \_\_\_\_ (una vez registrada la empresa nos garantizaran el número de RUC).
- Dirección: De barrio el proyecto 2 vras al sur.
- Teléfono: 57061357
- Email: @dulcesdoñaviky.com
- Propietario: Alma Iris Catón.

### **BREBE HISTORIA DEL NEGOCIO.**

La idea nace cuando en la universidad elaboramos productos innovadores y se creó la propuesta de elaborar dulce de leche, pero darle un valor agregado el cual es el coco y pasas, al realizar el producto obtuvo buena aceptación por estudiantes.

La idea es llevar un producto nuevo al departamento de Rio San Juan, para saber qué tanta aceptación podía tener el producto, se realizó una encuesta donde preguntábamos si les gustaría probar o consumir dulce de leche con coco y pasas, cuantas veces a la semana y otras preguntas claves que nos ayudaron a detectar que tan rentable era tener un local y producir dicho producto. Posteriormente se rentará un local para que las personas puedan adquirir el dulce de leche con coco y pasas en el municipio de San Carlos.

## **DESCRIPCION DEL NEGOCIO:**

Dulces Doña Viky, es una microempresa que se encarga de la producción de dulce de leche con coco y pasas, tanto al por mayor como en menudeo. A las personas se les hace atractivo el implementar negocios con productos innovadores en el municipio de san Carlos. Por lo que a largo plazo podría ser una empresa conocida en este sitio y en distintos lugares del país.

## **ESTRUCTURA LEGAL DE DULCE DOÑA VIKY.**

Dulces doña Viky contara principalmente con la constitución del negocio, en donde se establecerán reglamentos de funcionamiento, el trámite para el marco legal requiere verificar que se cumpla con la normativa según lo establece la ley como el pago de operarios, contratación de personal en el área de administración y operarios, los horarios de atención establecidos y el tipo de servicio que se va a brindar.

La mipyme contará con una escritura de constitución donde se nombrará una junta directiva que contará con un representante legal para lograr ser inscrita en el registro mercantil para cumplir con la obligación de pago de impuestos municipales, esta tendrá un financiamiento bancario del 60% y un 40% del aporte del socio para lograr tener el capital inicial y así poder llevar a cabo la producción de la mipyme.

## **PROPIETARIO DEL NEGOCIO.**

La propietaria del negocio es Alma Iris Catón, que cuenta con una gran visión como es crecer personalmente y tener un negocio rentable para el municipio de san Carlos.

## **PERSPECTIVAS DE CRECIMIENTO DE DULCES DOÑA VIKY.**

Dulces Doña Viky es una empresa que pretende ofrecer un producto innovador, de excelente calidad que este a la altura de los productos existentes en el mercado, mantener y mejorar la capacidad generadora de la empresa, crear un gran impacto en el municipio de San Carlos para los pequeños negocios existentes en el mercado, mantener siempre las distintas estrategias de crecimiento y proyectarla de manera ideal. Ser una fuente de empleo para muchas personas, contar con estrategias para salir a flote en tiempos difíciles tanto político como crisis sanitarias.

### 3.3 ANALISIS FODA.

| Fortaleza                                                                               | Oportunidades                                                                     | Debilidades                                                  | Amenaza                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Abundancia de la materia prima en la zona de rio san juan.                              | Crear un impacto positivo en la aceptación del Producto por la población.         | Falta de recursos monetarios para invertir.                  | La competencia de productos ya existentes.                                         |
| Los costos bajos de la materia prima, esto Conlleva a una mayor ganancia.               | Que sea el agrado de los clientes el sabor a coco y pasas.                        | El poco conocimiento de los clientes con nuestros productos. | Que no sea del agrado de los clientes por el preferir los Productos ya existentes. |
| Una gran oportunidad es que no hay un Producto con el mismo sabor, sería algo creativo. | Abastecer a pulperías, misceláneas y otros negocios de la zona                    | Cientes que son fieles a sus marcas.                         | Incremento de costos de la Materia prima (leche).                                  |
| Ubicación estratégica del local.                                                        | Dar a conocer los productos a nivel nacional con Estrategias de comercialización. | La producción artesanal.                                     | Competencia a nivel nacional.                                                      |

### 3.4 FUERZAS DE PORTER.

| Concepto                                      | Fuerza        | Análisis                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competidores actuales.</b>                 | BAJA          | La amenaza de los competidores ya existentes, quienes representan un riesgo por la posibilidad de que las personas expresen mayor agrado hacia sus productos, estos son empresas proveedoras de leche dulce de leche, alguna de estas marcas es: Nestlé, Dos Pinos, LALA. |
| <b>Competidores potenciales.</b>              | BAJA          | Dentro de los competidores potenciales se encuentra la marca Nestlé, que gracias a tener gran número de clientes y con esto se ha dado a conocer en diversos lugares.                                                                                                     |
| <b>Poder de negociación con los clientes.</b> | MEDIA<br>ALTA | La empresa se dará a conocer de manera positiva por un sabor distinto a los dulces de leche ya existentes, agregando el sabor característico del coco y las pasas, el cual les será atractivo a futuros clientes del negocio.                                             |
| <b>Poder de negociación con proveedores.</b>  | BAJA          | El poder de negociación con proveedores es baja ya que existe gran afluencia de materia prima, el cual el proveedor tiene que acatar todas las solicitudes que pide la empresa, como materia prima en buen estado, óptimas para la realización de nuevos productos.       |
| <b>Producto sustituto.</b>                    | MEDIA<br>BAJA | La micro empresa Dulces Doña Viky, se encarga de la producción de dulce de leche con coco y pasas. Los posibles productos sustitutos son leche condensada, dulce de leche común.                                                                                          |

### **3.5 OBJETIVOS DEL ESTUDIO.**

#### **OBJETIVO GENERAL:**

- Formular un proyecto de la mipyme Dulces Doña Vicky que produzca y comercialice dulce de leche con coco y pasas en el municipio de San Carlos, Rio San Juan en el año 2022.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Realizar un estudio de mercado para valorar la aceptación de nuevos productos en la zona de San Carlos, Rio San Juan, utilizando como instrumento las encuestas para el estudio de mercado.
- Producir dulce de leche con altos estándares de calidad con la implementación de buenas prácticas de manufactura en el municipio de San Carlos, Rio San Juan en el año 2022.
- Determinar la rentabilidad y viabilidad de Dulce de leche con coco y pasas, en el municipio de San Carlos.

## **IV. ESTUDIO DE MERCADO.**

El estudio de mercado es una iniciativa de marketing que se realiza a través de un instrumento como es las encuestas para recopilar y analizar información de los clientes, proveedores y competidores. Esto con el fin de conocer la viabilidad de la actividad económica de Dulces doña Viky.

Las encuestas arrojaron información clave para la realización del proyecto con esto se conoce que aceptación puede tener por futuros clientes, que piensa la población de poner un local en el municipio, como venderlos en distintos puntos de venta como pulperías, misceláneas y otros, Con esto saber si es factible la producción de dulce el municipio de san Carlos, Río San Juan.

### **4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

El Dulce de Leche es un producto tradicional que forma parte del patrimonio gastronómico y cultural latinoamericano, Sumado a ello, las tendencias en los distintos mercados hacia el incremento del consumo de productos lácteos diferenciados, elaborados con materia prima e ingredientes de alta calidad.

El dulce de leche con coco y pasas es una variante caramelizada de la leche; se entiende que es el producto obtenido por concentración a partir de la cocción de leche con azúcar, coco, pasas, bicarbonato y almidón, el que aporta vitaminas, minerales y proteínas al organismo. La presentación será en envases de 8 y 16 onzas, en vasitos de plásticos, con su debida etiqueta, con una vida útil de un mes en refrigeración.

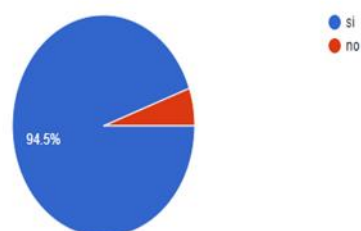
## 4.2 SEGMENTO DE MERCADO.

Este producto está dirigido a 51,624 habitantes hombres y mujeres del municipio de San Carlos, Rio San Juan destinado a personas de distintas edades que consuman y compren postres de forma frecuente (mínimo una vez a la semana) se realizó la encuesta, según fórmula estadística 
$$n = \frac{z^2 N p q}{e^2 (N - 1) + z^2 p q}$$
 siendo una muestra finita, con un porcentaje de fiabilidad de 1.96, con probabilidad de ocurrencia del 95% y de no ocurrencia del 5%, con un margen de error del 6%, de las cuales nos resultó un monto poblacional de menos de 100 personas a encuestar, llegando a determinar para una mayor participación de nuestra demanda un total de población de 127 personas encuestadas de distintas edades y sexo, tomando en cuenta lo antes mencionado pretendemos ofrecer este producto en lugares estratégicos como: supermercado, pulpería, y principalmente en el local autorizado para la distribución de dicha mercadería. Las encuestas arrojaron información importante al estudio de mercado, teniendo una gran aceptación del dulce de leche en el municipio de san Carlos rio san juan.

## 4.3 DEMANDA DE MERCADO.

¿consumirías dulce de leche con coco y pasas producida y comercializada por una nueva empresa en San Carlos, Rio San Juan?

127 respuestas



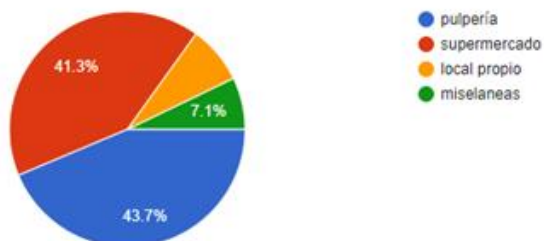
El 94.5% de las personas encuestadas si consumirían el dulce de leche en una Mipyme que produzca y comercialice dulce de leche con coco y pasas, obteniendo de esta

encuesta un número significativo de posibles clientes, se estima que el dulce de leche tendrá una muy buena aceptación por las personas que habitan en este municipio. Las encuestas se realizaron a una pequeña muestra de la población de 127 de distintas edades y sexo.

## 4.4 OFERTA DE NEGOCIO.

¿Dónde adquieres el producto?

126 respuestas



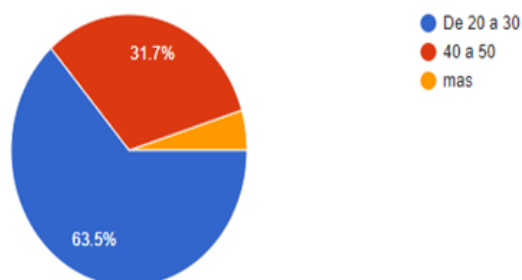
De las encuestas realizadas a la población de san Carlos Rio San Juan se obtuvo información la pregunta era ¿Dónde comúnmente adquieren

ellos dulce de leche? se valoró que un porcentaje del 43.7% de las personas que consumen dulce de leche lo adquieren en pulperías del municipio, el 41.3% lo obtienen en supermercados, además el 7.1% lo adquiere en misceláneas y el resto lo adquieren en locales que se dedican a la venta de dulces de leche de forma artesanal. Con esto logramos comprender que las pulperías y supermercados serían una colocación clave para venta y compra de nuestro dulce de leche con coco y pasas.

## 4.5 PRECIO DEL PRODUCTO.

¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto?

126 respuestas



De la encuesta realizada se reflejó que un 63.5% de personas estarían dispuestos a pagar entre 20 a 30 córdobas por una porción de 8 onzas, porque es una porción

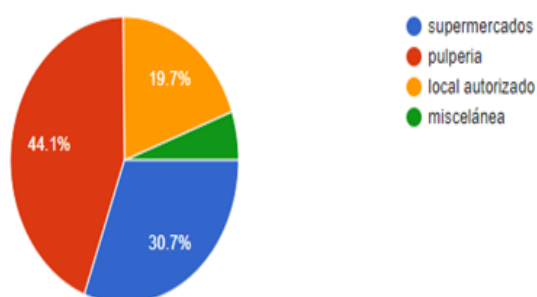
suficiente para el consumo individual de cada cliente, y un 31.7% de las personas

encuestadas expreso que les gustaría adquirir una porción de 16 onzas por precios de entre 40 a 50 córdobas. Tomando en cuenta los costos los precios del dulce de leche de 8 onzas van entre 20 a 30 córdobas y los de 16 onzas de 40 a 50 córdobas para satisfacer los costos de producción y los precios con que la competencia ofrece sus productos.

## 4.6 COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.

¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

127 respuestas



De las encuestas aplicadas obtuvimos información que las personas que si les gustaría consumir el dulce de leche con coco, les gustaría

adquirirlo en pulperías y supermercados, así que la comercialización de nuestros productos estaría ubicado principalmente en estos negocios, un porcentaje de 44.1% de los encuestados les parece atractivo que puedan adquirir este producto en pulperas del municipio, 30.7% piensa que sería bueno encontrar los dulces en supermercados, un 19.7% les gustaría adquirir el producto en un local propio como una opción distinta a las que ya se ofrecen, el resto de personas opto por adquirirlos en misceláneas.

## 4.7 PROYECCIÓN DE VENTAS CON SU CALENDARIZACIÓN.

En el balance proyectado de calendarización de Ventas de Dulce de Leche, se refleja el precio que tendrá cada envase de dulce de leche al venderse, según la demanda estipulada, además las cantidades que se proyecta vender según el

estudio de campo realizado que equivale a 3,104 unidades de 8 onzas y 9,311 unidades de 16 onzas teniendo un total de venta aproximado de 12,414 unidades anualmente de dulce de leche, representando un ingreso anual de \$ 7,231.3 dólares. A continuación, le presento el detalle de las cantidades a venderse mensualmente y su costo por unidad siempre en dólares, que multiplicando la producción de cada mes por su costo obtendríamos la venta mensual.

| Producto/Servicios                       | COSTO    | CALENDARIZACION |     |      |     |     |     |     |      |     |     |     |     | TOTAL UNIDADES | Año 1  |
|------------------------------------------|----------|-----------------|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|----------------|--------|
|                                          | UNITARIO | ENER            | FEB | MRZO | ABR | MAY | JUN | JUL | AGOS | SEP | OCT | NOV | DIC |                |        |
| dulce de leche con coco y pasas 8 onzas  | 0,33     | 259             | 259 | 259  | 259 | 259 | 259 | 259 | 259  | 259 | 259 | 259 | 259 | 3104           | 1033,0 |
| dulce de leche con coco y pasas 16 onzas | 0,67     | 776             | 776 | 776  | 776 | 776 | 776 | 776 | 776  | 776 | 776 | 776 | 776 | 9311           | 6198,2 |
| <b>TOTAL</b>                             |          | 1035            |     |      |     |     |     |     |      |     |     |     |     | 12414          | 7231,3 |

#### 4.8 MARKETING DE DULCE DOÑA VIKY.

Dulces Doña Viky centra principalmente su campaña de marketing mediante páginas en distintas plataformas para promocionar nuestro producto con información compleja sobre el dulce de leche y anuncios televisivos.

El objetivo del plan de marketing en nuestro negocio es crear estrategias para divulgar y dar a conocer el producto en el municipio de san Carlos con esto deseamos conocer la opinión de los clientes que donde les gustaría adquirir el Dulce de leche con coco y pasas, el precio al que se está ofreciendo y quienes son los clientes que compraran de manera masiva. Esto lo realizaremos a través de publicidad al público objetivo, brindando precios accesibles en comparación con los de la competencia, dar divulgación de nuestro producto y lo que ofrece la mipyme al público a través de canales de distribución que sean claves para darnos a conocer como una nueva mipyme que brinda productos innovadores y de excelente calidad.

## ETIQUETA DE DULCE DOÑA VIKY.



Doña Vicky pretende con la elaboración de la etiqueta brindarle al cliente la información necesaria que permita identificar el producto mediante su nombre, marca y diseño, dando a conocer características y otros datos de interés al cliente.

La etiqueta cuenta con una descripción básica de lo que es la marca y el producto los colores de la etiqueta representan los siguientes aspectos, el verde se refiere a lo natural y los valores ecológicos con que cuenta la empresa, el blanco simboliza pureza y café y contrata de transmitir seguridad y confianza. Todos estos colores son en combinación al color característico del dulce de leche y sus demás ingredientes.

La etiqueta cuenta con la información necesaria de la empresa Dulces Doña Vicky como, por ejemplo: nombre de la empresa, nombre del producto, fecha de elaboración y vencimiento, registro sanitario y otros.

Requisitos de la etiqueta según la norma de etiquetado.

- Nombre del producto

- Nombre de la empresa
- Contenido neto del producto
- Registro sanitario
- Lote de producción
- Fecha de vencimiento
- Instrucciones de consumo
- Instrucciones de conservación
- Dirección de la empresa
- Teléfono de la empresa
- Correo de la empresa

#### **4.8.2 PRODUCTO.**

El producto dulce de leche con coco y pasas, pretendemos desarrollar un nuevo sabor sobre un producto ya existente. Los trozos de coco y pasas otorgan un juego de texturas agradables al paladar. El producto debe ser guardado en la heladera para su correcta conservación por un periodo máximo de 30 días.

El mismo será comercializado en una presentación de 8 y 16 onzas. En frasco o vasitos plásticos de polipropileno con tapa. El vaso de Polipropileno presenta una alta resistencia a las caídas y, debido a su proceso de fabricación. Esta será empacada en embalajes de cajas de cartón, con una etiqueta autoadhesiva para mejorar la presentación, tanto como el diseño de dicho producto y los colores. Se buscará con la etiqueta comunicar los componentes que hacen único al producto.

Utilizando diseño simple para tratar de que el consumidor entienda con claridad la descripción del dulce de leche con coco y pasas.

Envase.



#### **4.8.3 PLAZA.**

Dulces Doña Viky después de producir sus dulces de leche con coco y pasas, necesitara llegar a su consumidor final por eso, la función de la plaza es concretar la transmisión de un producto o servicio hacia los puntos estratégicos de distribución, para que lleguen impecables a sus consumidores, además es importante recalcar la existencia del local donde las personas pueden adquirir los productos en el mismo local y además se pueda brindar al por mayor a personas que deseen comercializarlos de manera individual. Como la distribución en pulperías, misceláneas o supermercados.

La distribución será a nivel local, primeramente, teniendo como objetivo meta que en un futuro llegar a distribuir los dulces de leche en distintos lugares del país. Este producto será dirigido a personas de todas las edades, niños y adultos sin excepción de edades ni géneros.

#### **4.8.4 PRECIO.**

Dulces Doña Viky al ser una microempresa que ofrece dulces de calidad tiene como estrategia brindar precios más bajo que de los productos existentes en cierto periodo, lo cual nos permitirá obtener márgenes altos de utilidad y así recuperar la inversión en el corto plazo. La estrategia de negocio que se va a utilizar es la de diferenciación, por lo que el precio jugará un papel importante en la percepción precio-sabor. Para fijar los precios de los diferentes productos se ha tenido en cuenta principalmente los costos de producción incurridos (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación).

Los precios de dulces de leche con coco y pasas, tendrá un costo de \$0.71 en porciones de 8 onza y \$1.41 el precio de porciones de 16 onzas del dulce, este será de acuerdo al presupuesto para garantizar que la empresa obtenga ganancias y de acuerdo al de los precios que ya tiene el mercado con el dulce de leche tradicional.

#### **4.8.5 PROMOCIÓN.**

Los productos elaborados por Dulces Doña Viky serán promocionados a través páginas web como Instagram, Facebook y su propio WhatsApp para brindar información necesaria por ser una plataforma universal, visitada por personas de todas las edades, siendo unos de los medios que actualmente es de fácil acceso, en la cual compartiremos promociones e información acerca del producto dulce de leche con coco y pasas, además se realizaran anuncios mensuales publicitarios para darnos a conocer y aumentar la divulgación, para garantizar que estamos promocionando el dulce de manera universal, así como anuncios en canales locales del municipio de San Carlos.

La idea de tener un negocio en línea hace más fácil la implementación de estrategias de venta o promoción publicitaria que se le puede dar al producto.

## **V. ESTUDIO TÉCNICO.**

El estudio técnico de Dulces Doña Viky se hace con el objetivo de saber si la inversión cobra relevancia dentro de la evaluación del negocio ya que en él se determinan los costos en los que se incurrirán al implementarlo, por lo que dicho estudio es la base para el cálculo financiero y la evaluación económica del mismo. Con esto verificar si el producto a ofrecer se puede llevar a cabo; si se cuenta con la materia prima adecuada, los equipos y herramientas necesarias e instalaciones óptimas para su producción.

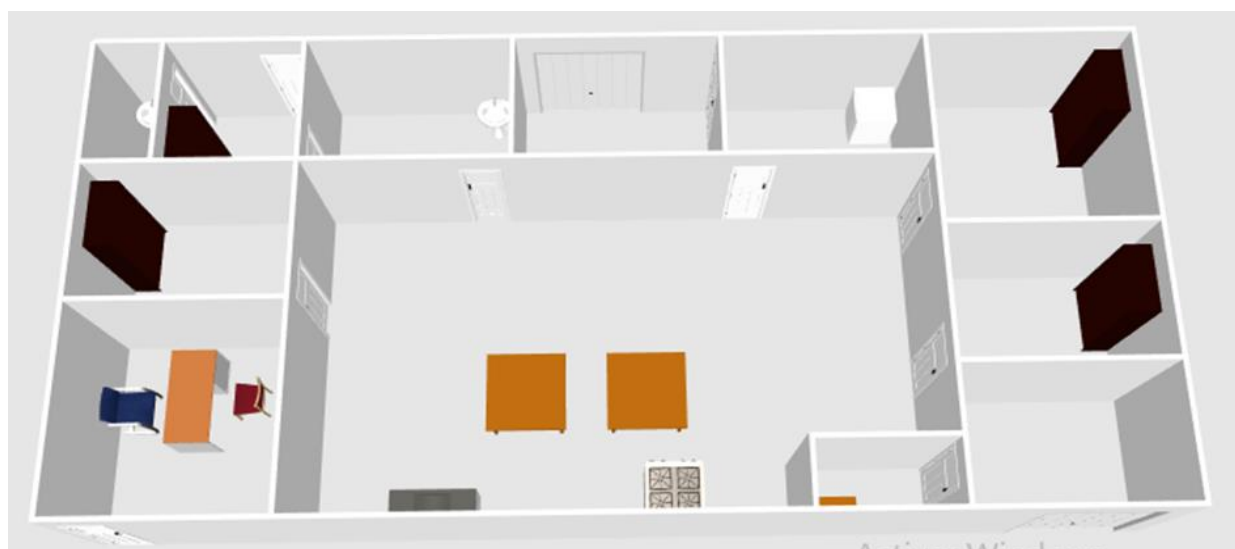
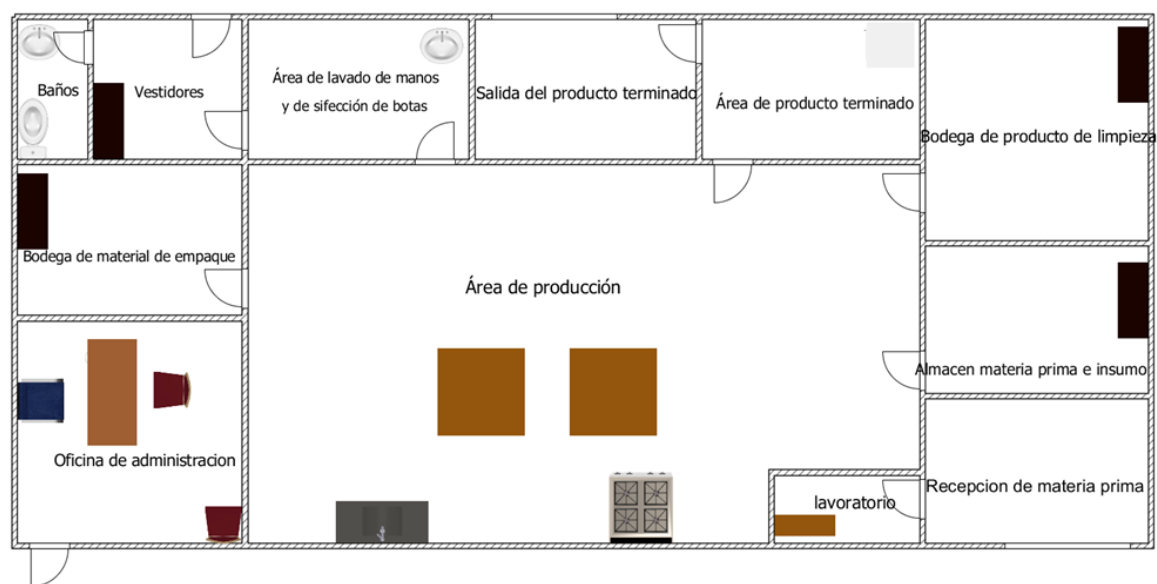
### **5.1 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN.**

Dulces Doña Viky estará situado en el municipio de San Carlos, Rio San Juan ubicado de frente a la pista de aterrizaje. Donde se elaborará el dulce de leche este local contara con un pequeño almacén de materia prima y productos terminados además un pequeño laboratorio donde se harán pruebas de calidad a la materia prima. Una bodega para guardar productos de limpieza y demás el establecimiento tendrá un baño para clientes y personas que laboren en el local, Así también el local contará con una puerta de entrada y una de salida por alguna emergencia.

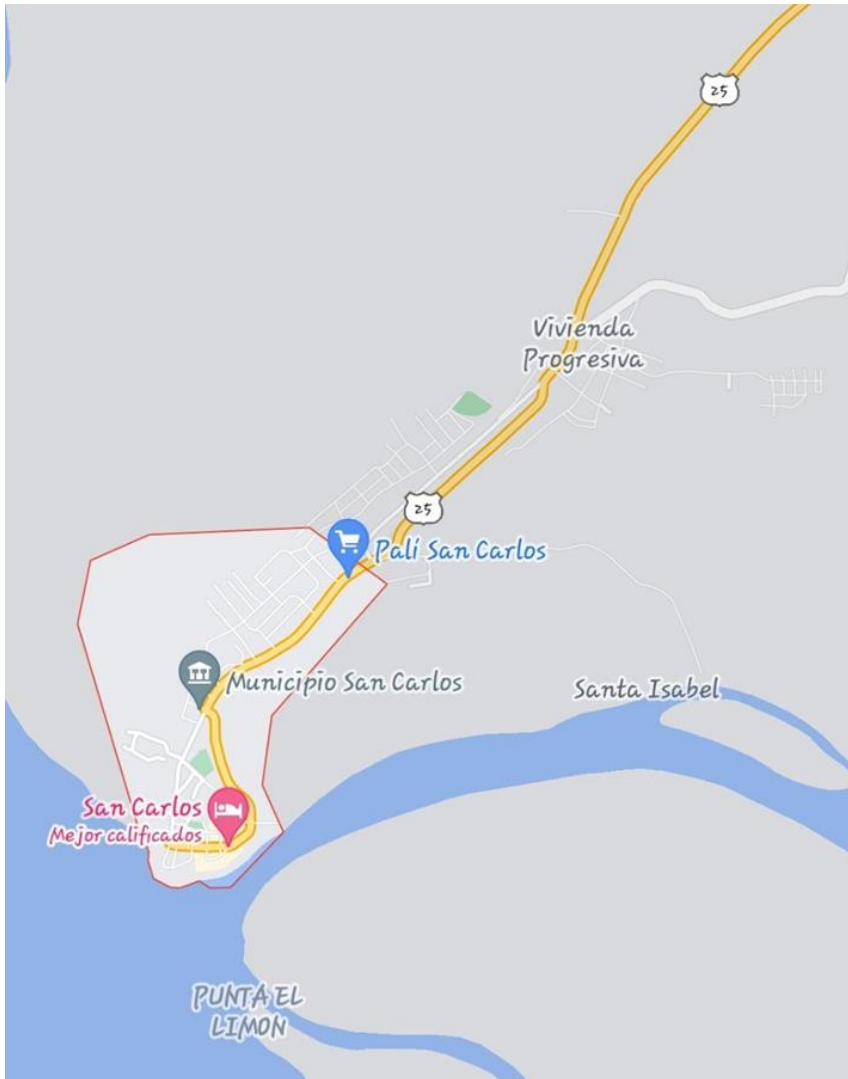
La empresa dispondrá con un tamaño de 6m x 10m de fondo. La empresa tendrá un área de recepción de materia prima donde se acopia toda la leche, además se desea colocar un laboratorio para la realización de pruebas de calidad a la materia prima, además un almacén de materia prima e insumos donde estos estarán colocados en estantes. Además, el área de producción donde se llevará a cabo la realización del dulce de leche, contendrá una bodega de únicamente productos de limpieza, además tendrá un área de producto terminado donde se almacenarán los productos en su embalaje, la empresa dispondrá con una oficina de administración

y además una bodega de material de empaque que son vasos de polietileno y cajas de cartón por último incluirá con baños y vestidores para empleados y personas que deseen ingresar al área de producción.

### CROQUIS DE MICROEMPRESA DULCES DOÑA VIKY.



## UBICACIÓN SAN CARLOS.



Municipio San Carlos, Rio San Juan, Nicaragua. Con una población de 51 624 habitantes.

## 5.2 PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO.

Un flujo de proceso representa de manera ordenada el paso a paso de los procesos que se tienen que llevar a cabo en la elaboración de dulce de leche con coco y pasas, el flujo de proceso es una representación gráfica, este ofrece una descripción

visual de las actividades implicadas en el proceso. El cumplimiento del flujo va a permitir a los operarios tener un mejor orden de los procesos, trabajar eficientemente y de manera coordinada.

### **5.2.1 PRODUCCIÓN.**

Nuestro dulce de leche posee características organolépticas como un olor característico a coco, tiene una textura densa o cremosa por el coco rallado con trozos de pasas y su color es un poco café claro. Sera envasado en vasitos de 8 y 16 onzas. El tiempo de producción será de 7am a 3 de la tarde con horarios de almuerzo de 12 a 1 de la tarde para que los operarios puedan lograr los objetivos de producción mensual, sabiendo que se deben producir 1035 unidades mensuales para llenar las expectativas de la empresa de envases de 8 y 16 onzas.

### **PLAN DE PRODUCCION.**

Este balance refleja la materia prima en cantidades y precios a los que se debiera comprar a los proveedores. Se da a conocer de manera detallada los distintos insumos, el lugar en que estos seran adquiridos ya sean distribuidoras, puestos de frutas y ganaderia, se logra detallar las cantidades de cada ingrediente y los precios unitarios a los que seran adquiridos, ademas de el costo anual que tendra la mipyme al invertir en materia prima. Los proveedores de materia prima seran elegidos minuciosamente a los cuales se les solitirara una ficha tecnica de el producto.

#### **Características de los Ingredientes:**

Leche: es una secreción blanquecina producida por la vaca, esta puede ser descremada o normal, este es el ingrediente primordial.

Azúcar: es el aditivo más importante dentro de la elaboración de dulce de leche ya que este, al término del proceso otorga espesor, ayuda al sabor y determina el color pardo debido al proceso de caramelizarían.

Coco: es una fruta obtenida principalmente de la especie tropical cocotero.

Pasa: una fruta seca obtenida del proceso de secado de una uva.

Bicarbonato: este es un neutralizante de exceso de acidez, este no produce ningún sabor en el producto.

Almidón: ayuda a dar el espesor o una mejor consistencia al dulce.

| Concepto                          | Proveedor               | Unidad de Medida | Cantidad | Precio Unitario | Total  |          |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----------|-----------------|--------|----------|
| Leche entera                      | ganaderia inmaculada    | litro            | 200      | 0,50            | 100,00 |          |
| Azucar                            | Distribuidora Guadalupe | libra            | 62       | 0,42            | 26,04  |          |
| Coco                              | frutan                  | libra            | 20,5     | 0,28            | 5,74   |          |
| Pasas                             | frutan                  | libra            | 10       | 0,42            | 4,33   |          |
| Bicarbonato                       | Distribuidora Guadalupe | libra            | 1,80     | 0,08            | 0,14   |          |
| Almidon                           | Distribuidora Guadalupe | libra            | 0,40     | 0,39            | 0,16   | anual    |
| Vasos de plastico de 8 y 16 onzas | distribuidora ortiz     | docena           | 800,00   | 0,5             | 400,00 |          |
| TOTAL                             |                         |                  |          |                 | 536,41 | 6 436,87 |

## FORMULA DULCE DE LCHE CON COCO Y PASAS.

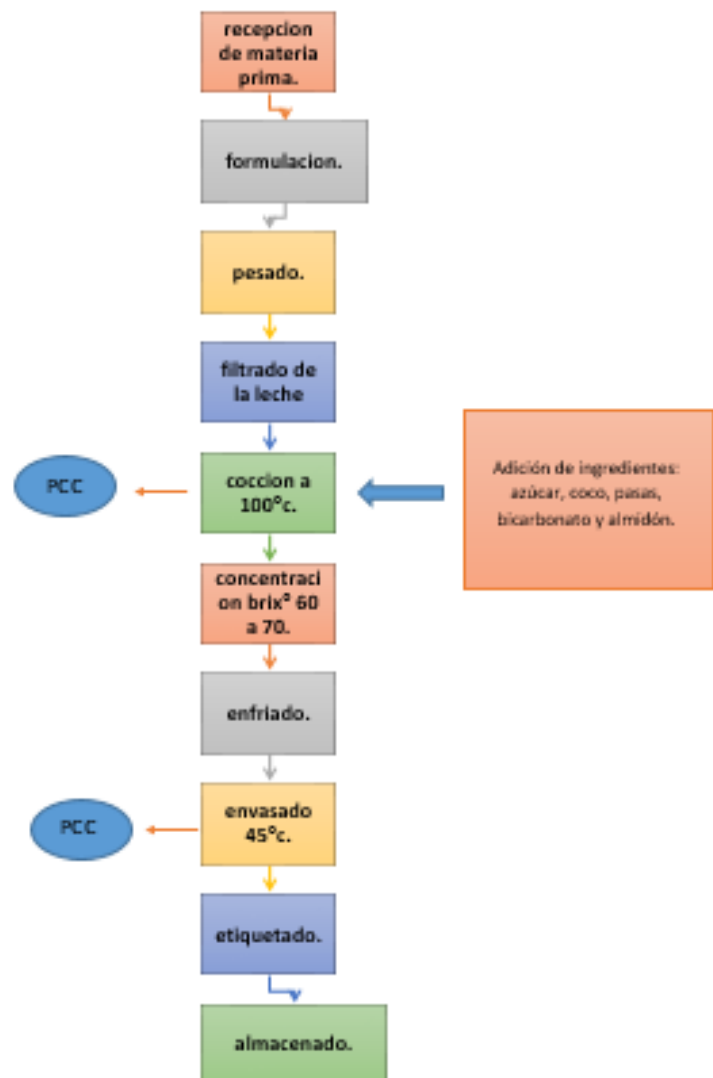
| INGREDIENTE  | PORCENTAJE  |
|--------------|-------------|
| LECHE        | 81.52%      |
| AZUCAR       | 12.03%      |
| COCO         | 3.81%       |
| PASAS        | 1.90        |
| BICARBONATO  | 0.38%       |
| ALMIDON      | 0.36%       |
| <b>TOTAL</b> | <b>100%</b> |

## 5.2.2 FLUJO DE PROCESO DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.

### FLUJO GRAMA DE PROCESO DE RALLADO DE COCO



### FLUJOGRAMA DE PROCESO DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.



## FICHA TECNICA DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producto:<br>Dulce de leche con coco y pasas.         | Fecha de elaboración:<br>01/01/2022.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nombre del producto: dulce de leche con coco y pasas. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ingredientes:                                         | Leche, azúcar, coco, pasas, bicarbonato, almidón.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Procedimiento general de fabricación:                 | En el proceso de fabricación de dulce de leche con coco se realiza controles de calidad y las características organolépticas de cada uno de los ingredientes que estos se encuentren en las condiciones óptimas para el procesamiento, en todo el proceso de elaboración del dulce se garantiza que el producto se encuentre en rangos muy altos de calidad, con la aplicación de normas de higiene desde la recepción hasta la distribución del producto. |
| Uso esperado:                                         | Listo para ser consumido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Características sensoriales:                          | Sabor: dulce.<br>Olor: característico a lácteo, coco y pasas.<br>Textura: cremosa o pastosa.<br>Color: ámbar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Empaque primario:                                     | Tazas de plástico de polietileno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Peso neto:                                            | 8 onzas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Instrucciones de etiqueta:                            | Nombre del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | <p>Ingredientes.</p> <p>Fecha de vencimiento.</p> <p>Número de lote.</p> <p>Registro sanitario.</p> <p>Peso neto.</p> <p>Nombre de la empresa.</p> <p>País de origen. Dirección.</p> <p>Método de conservación.</p> <p>Marca. Logotipo.</p> <p>Vida útil.</p> |
| Vida útil:                     | 30 días                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Instrucciones de distribución: | <p>Mantener en refrigeración.</p> <p>Inspeccionar el transporte en todo el proceso de carga, que garantice que el producto sea distribuido en las mejores condiciones posibles.</p>                                                                           |
| Puntos de venta:               | Venta directa al consumidor, pulperías, miscelánea, supermercados.                                                                                                                                                                                            |
| Reglamento:                    | <p>Producto conforme a los reglamentos CEn°1139/98. CEn°49/2000 y Cen°50/2000. Además el Reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.50:08.</p>                                                                                                             |

## FLUJO DE PROCESO DE EL RALLADO DE EL COCO.

| ETAPA                      | DESCRIPCION DE LAS ETAPAS.                                                                         |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RECEPCION DE MATERIA PRIMA | Es la etapa de selección del coco, realizando pruebas de calidad para asegurar un producto inocuo. |
| PELADO                     | Se procede a extraer la carne del coco.                                                            |
| RALLADO                    | Con ayuda de un rallador, troceamos el coco.                                                       |

## FLUJO DE PROCESO DE ELABORACION DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.

| ETAPAS                             | DESCRIPCION DE LAS ETAPAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.</b> | Esta es la primera etapa en la elaboración de los alimentos, en el cual es primordial observar y evaluar el color, olor y textura de la materia prima, realizando una inspección completa, elaborando un registro basado en los criterios para aceptar o no las materias primas. Es fundamental realizar pruebas de calidad a la materia prima para alargar su vida útil y el elaborar productos inocuos. |
| <b>FORMULACION</b>                 | En este proceso realizamos los cálculos para saber cuánto de cada ingrediente debemos incorporar al producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PESADO</b>                      | En este paso se pesa la materia a utilizar, para llevar un control de las cantidades de materia prima que se utilizaran para la elaboración del producto. Pesamos desde la leche como el azúcar y demás ingredientes.                                                                                                                                                                                     |
| <b>FILTRADO DE LA LECHE</b>        | Filtramos con ayuda de un colador la leche para eliminar cualquier riesgo de que nuestro producto pueda ser contaminado                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | con cualquier objeto extraño o ajeno a la leche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>COCCION</b>       | Se realiza la cocción a temperaturas de 100°c para que la leche empiece a hervir en este proceso realizamos la incorporación de todos los ingredientes tanto el coco, azúcar, almidón y bicarbonato. Este proceso es un pcc.                                                                                                                                                                                        |
| <b>CONCENTRACIÓN</b> | En esta fase se deja concentrar hasta que llegue a una consistencia cremosa que es la que caracteriza el dulce de leche este termina cuando el dulce de leche tenga grados brix° de 65 a 70.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ENFRIADO</b>      | Esperar que el producto logre tener temperaturas de 45°.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ENVASADO</b>      | Una vez que el producto este a temperatura de 45° se procede a empacar en vasitos 8 y 16 onzas de plástico, se procede a esperar 5 minutos para después colocar su respectiva tapa, para evitar exponerlo a contaminantes. Envasar a mayor temperatura tendría el inconveniente de que continuarían produciéndose vapores dentro del envase, que condensando en la superficie interior de la tapa podrían facilitar |

|                       |                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | la aparición de colonias de hongos. Por eso esta fase se caracteriza como un pcc.                                                                                                                                             |
| <b>Etiquetado</b>     | Se realiza su debida colocación de etiqueta donde se especifica el peso, nombre del producto, fecha de caducidad e indicaciones de almacenamientos.                                                                           |
| <b>Almacenamiento</b> | Se procede a almacenar en refrigeración a 4°C, ya que, este producto contiene coco rallado lo que lo hace vulnerable a la proliferación de microorganismos y es indispensable el almacenarlo a temperaturas de refrigeración. |

## CONTROLES DE CALIDAD:

### Antes:

Se realizarán pruebas de calidad a toda la materia prima (leche, azúcar, coco, pasas, almidón y bicarbonato), para asegurar un producto con altos estándares de calidad. Además de la implementación de BPM, como el uso de equipos para procesar, lavado de equipos, etc.

En el caso de la leche, las pruebas de plataforma que se le realizan son con el fin de valorar si la leche está en óptimas condiciones para el consumo humano como pruebas de acidez de la leche, determinación de pH, prueba de alcohol, entre otras.

En el azúcar como el nivel de glucosa, que tan limpia este de objetos extraños etc.

En el coco: que el coco este fresco, sin ninguna abertura etc.

A las pasas se le realizaran pruebas de calidad como acidez, verificar fecha de vencimiento.

Y en el caso del almidón y bicarbonato pruebas de laboratorio o la afirmación de que nuestros proveedores sean una marca segura.

**Durante:**

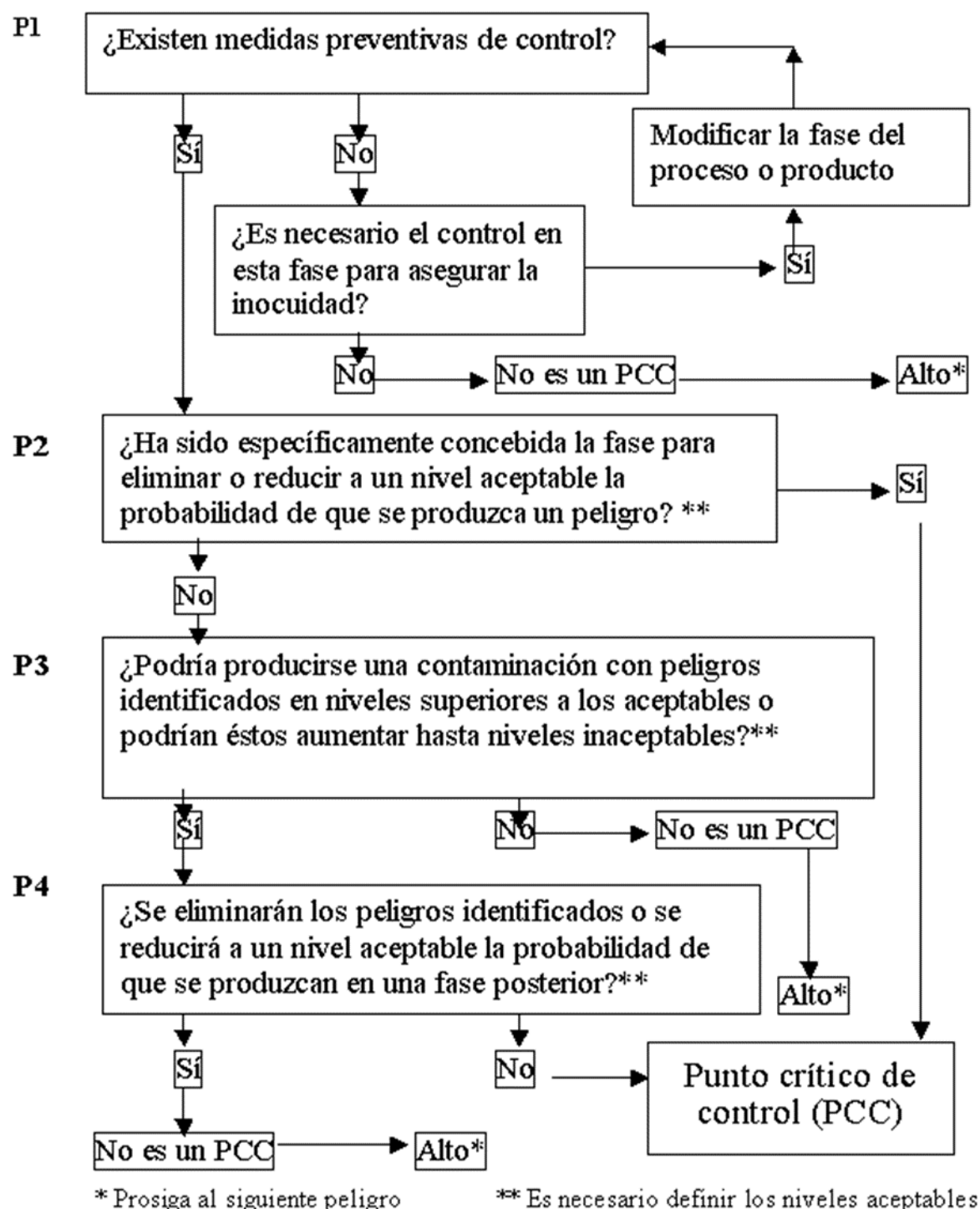
Controlar tiempo y temperatura determinados en cada proceso. Adición de las cantidades establecidas para cada producción y el seguir el paso a paso cada etapa del flujo grama de proceso. El uso e implementación de las buenas prácticas de manufactura, la higiene en el área de proceso como de los equipos para el Proceso.

**Después:**

Controlar temperaturas del producto al envasarlo, grados brix, envasar el dulce de leche en temperaturas de refrigeración, manteniendo la cadena de frío.

## ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.

### ÁRBOL DE DECISIÓN.



**TABLA DE APLICACIÓN DE ARBOL DE DECISIÓN.**

| <b>FASE DE PROCESO.</b>     | <b>CATEGORÍA DEL RIESGO.</b>                                         | <b>JUSTIFICACION DEL RIESGO.</b>                                                                  | <b>MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE CONTROL.</b>                                                                                                  | <b>PCC.</b> |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA. | Físico                                                               | Piedras, moscas, pelo, otras partículas provenientes del sitio de ordeno o del área de recepción. | Filtración de la leche, limpieza de instrumentos, evaluación de la efectividad de los filtros o pazcones.                                 | NO          |
|                             | Químico.                                                             | Residuos de antibiótico, detergentes y desinfectantes, plaguicidas, aceite de transporte.         | Pruebas de plataforma obligatorias de cuantificación de antibiótico y plaguicida.<br>Aceptar exclusivamente leche libre de contaminantes. |             |
|                             | Biológico.<br>E. Coli.<br>Salmonella.<br>Campylobacter.<br>Listeria. | Presencia de microorganismos patógenos.                                                           | Realizar pruebas a la leche.<br>Medir el ph de la leche entre rangos 0,10.                                                                |             |

|                       |          |                                                                                     |                                                                                                     |    |
|-----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                       |          |                                                                                     | Con la ayuda de un peachimetro.                                                                     |    |
| FORMULACIÓN.          | Física.  | Mala contabilización de cantidades de ingredientes.                                 | Vigilar y rectificar cálculos y formulas.                                                           | NO |
| PESADO.               | Físico   | Residuo de partículas metálicas.                                                    | Aplicación de protocolos de higiene y limpieza.                                                     | NO |
|                       | Químico. | Residuo de detergentes.                                                             |                                                                                                     |    |
| FILTRADO DE LA LECHE. | Físico   | Contaminación física por partículas ajenas a la leche (pelo, mosca, tierra. Otros). | Filtración de la leche de manera obligatoria para descartar cualquier partícula natural o metálica. | NO |
| COCCIÓN A 100°C.      | Física.  | Contaminación física por partícula del ambiente.                                    | Vigilancia y control del ambiente.<br>BPM.                                                          | SI |

|                                  |            |                                                                                           |                                                                                                          |    |
|----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                  | Químico.   | Calentamiento excesivo que promueva la eliminación de las propiedades de la leche         | Controlar temperaturas y tiempos estipulados.                                                            |    |
|                                  | Biológico. | Apariencia de microorganismo biológicos.                                                  | Controlar tiempos y temperaturas estipuladas.                                                            |    |
| CONCENTRACIÓN, BRIX° DE 60 A 70. | Físico     | Contaminación física por partículas o animales del ambiente al ser un proceso abierto.    | Vigilancia y control de los procesos de limpieza y desinfección del ambiente.                            | NO |
|                                  | Biológico. | Contaminación por microorganismos del ambiente o por mala desinfección de los utensilios. | Vigilancia y control del ambiente, desinfección de instrumentos, entrenamiento de los manipuladores BPM. |    |

|                     |                 |                                                                                                                      |                                                                      |    |
|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|
| ENFRIADO.           | Físico.         | Contaminación física por partículas o animales del ambiente al ser un proceso abierto.<br>Contaminación              | Vigilancia y control de procesos de desinfección del ambiente.       | NO |
|                     | Biológico.      | Microbiológica por contaminación del ambiente.                                                                       |                                                                      |    |
| ENVASADO 45°C.      | Microbiológica. | Contaminación microbiológica por un mal manejo de temperaturas a las que debe estar sometido el producto al envasar. | Controlar temperaturas de envasado.                                  | SI |
| ETIQUETADO.         | Físico.         | Falta de información con la etiqueta según la norma estipulada.                                                      | Ajustar a norma o reglamento más cercano al país.                    | NO |
| ALMACENAMIENTO 4°C. | Biológico.      | Contaminación microbiológica por microorganismos en el ambiente o                                                    | Almacenar a temperaturas estipuladas, manteniendo la cadena de frío. | NO |

|  |  |                                                                 |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | remanente en el producto o a las condiciones de almacenamiento. |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|--|--|

### MATRIZ DE ACCIONES CORRECTIVAS.

| PCC                   | Peligro<br>significante        | Limite<br>crítico.             | Procedimiento de monitoreo.                             |                                                                               |                                 |               | Acción<br>correctiva                              |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
|                       |                                |                                | ¿Qué?                                                   | ¿Cómo?                                                                        | ¿Cuán<br>do?                    | ¿Quié<br>n?   |                                                   |
| PCC1<br>cocció<br>n.  | Física<br>Química<br>Biológica | Tempera<br>tura 100°<br>1 hora | Tempera<br>tura<br>Celsius.<br>Tiempo<br>en<br>minutos. | Medir<br>tempera<br>tura con<br>termóm<br>etro y<br>tiempo<br>cronom<br>etro. | En la<br>etapa<br>comple<br>ta. | Opera<br>rio. | Monitore<br>o de<br>tiempo y<br>temperat<br>uras. |
| PCC2<br>Envasa<br>do. | Microbioló<br>gica.            | 45°c.                          | Tempera<br>tura<br>Celsius.                             | Con<br>termóm<br>etro.                                                        | En la<br>etapa<br>comple<br>ta. | Opera<br>rio. | Monitore<br>ar<br>temperat<br>ura.                |

## Crecimiento microbiano en Dulce de leche:

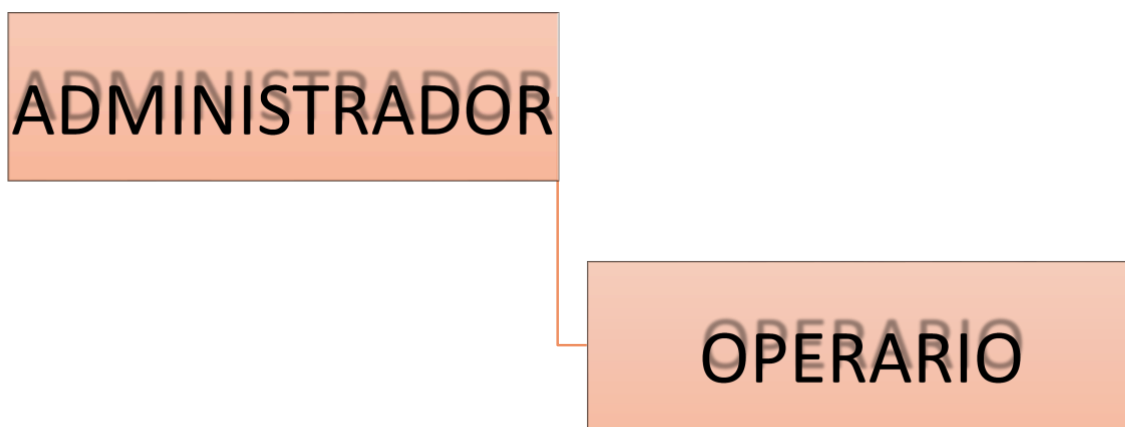


Los agentes de deterioro en el dulce de leche con coco y pasas pueden ser bacterias, mohos y levaduras, dependiendo de la calidad del dulce de leche y la capacidad de estos microorganismos de multiplicarse. En la gráfica podemos observar el crecimiento microbiano en la leche expuesta a diferentes factores como la temperatura, tiempo, pH, actividad de agua entre otras este fue trabajado con *Escherichia coli*.

## VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

La estructura organizacional de las áreas de apoyo debe responder a las necesidades de la microempresa, así como asesoría legal para contar con todos los requisitos. Es aquí donde se pone de manifiesto hacer un estudio organizacional riguroso de información relevante para el estudio financiero del proyecto, relacionados con el nivel de inversión y los gastos en lo sucesivo, una vez que se ponga en marcha el negocio.

### 6.1 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA



La estructura organizacional es fundamental en Dulces Doña Viky, porque define cómo se va a organizar, tiene la función principal de establecer autoridad, cadena de mando y el trabajo en equipo por estos dos departamentos.

## **FICHA DE CARGO**

### **MIPIME DOÑA VIKY**

1. Título del cargo : Administrador.
2. División o Departamento : Administración.
3. Ubicación : Administración de la empresa.
4. Personal a su cargo : 1 Trabajador
5. Horario de trabajo : De 7:00 AM ----- 3:00 PM
6. Objetivos del cargo

Velar por los intereses de la MIPYME Dulces Doña Viky.

Asegurar la producción y calidad del producto.

#### **8. Funciones del cargo**

- 8.1. Llevar la administración y todo lo que esto conlleva de la MIPYME
- 8.2 Asegura el buen desempeño del personal a cargo.
- 8.3 Asegura el resguardo y buen uso de los recursos asignaos.
- 8.4. Garantizar la limpieza del local.
- 8.5 Cumple con los planes y metas de producción establecidas.
- 8.6 Facturar.

## 9. Requisitos del campo

9.1 Conocimiento de los procesos agroindustriales y carrera a fin

9.2. Sexto grado aprobado de educación primaria

trabajo en equipo

### FICHA DE CARGO

**MIPIME DOÑA VIKY.**

1. Título del cargo : operario
2. División o Departamento : Producción
3. Ubicación : área de proceso
4. Personal a su cargo : 1 Trabajador
5. Horario de trabajo : De 7:00 AM ----- 3:00 PM
6. Objetivos del cargo

Velar por la producción de dulce de leche con coco y pasas.

Asegurar la producción y calidad del producto

8. Funciones del cargo

|                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1. Realizar procedimientos en los controles de calidad y pruebas.                                                        |
| 8.2 realizar mantenimiento a los equipos a los equipos para asegurar la calidad y seguridad en los procesos de producción. |
| 8.3 controlar las mercancías y materia prima que amanece en el área industrial.                                            |
| 8.4. Realizar pruebas de calidad a materia prima entrante.                                                                 |
| 8.5 producir dulce de leche con altos estándares de calidad.                                                               |
| 9. Requisitos del campo                                                                                                    |
| 9.1 Conocimiento de los procesos agroindustriales y carrera a fin                                                          |
| 9.2. Sexto grado aprobado de educación primaria                                                                            |
| trabajo en equipo                                                                                                          |
| Creatividad y dinamismo.                                                                                                   |

- Cuenta con un administrador encargado de todos los aspectos de papelería, contabilidad de inventarios, elaborar las facturas a los clientes.
- Y un operario encargado de la producción de dulce de leche con coco, así como el encargado de la recepción de la materia prima.

### **6.1.1 DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO.**

La empresa cuenta con un administrador que será el encargado de asuntos de papelería y administrar en local, además se contara con un operario en el área de producción que será el encargado de la producción del dulce de leche, también será encargado de verificar la recepción de la materia prima y las pruebas de calidad que

se le realizara. Estos trabajarán con el fin de realizar todas actividades o tareas que pretenden realizar, mediante una correcta estructura que le permita establecer sus funciones con la finalidad de producir productos, mediante un orden y un adecuado control para alcanzar sus metas y objetivos.

## **6.2 ASPECTOS LEGALES.**

**Libros contables:** Los libros contables, conocidos también como libros de contabilidad, son registros o documentos que deben llevar obligatoriamente los hoteles y restaurantes, en los cuáles se registran en forma sintética las operaciones mercantiles que realizan durante un período de tiempo determinado.

Para registrar las actividades comerciales en los libros contables es necesario que las operaciones estén soportadas con documentos que den fe de la transacción realizada. O sea que no se puede registrar una operación si no se cuenta con los debidos soportes.

**Asesor legal:** Un asesor legal es una persona encargada de estudiar, analizar, comprender y proponer soluciones a problemas jurídicos dentro de una empresa o institución. Este perfil suele tener relación directa con el dueño o gerente de la empresa, ya que estos temas deben pasar directamente por él.

Su cargo es bastante importante dentro de la organización a la cual pertenezca, incluso en muchos casos se le considera una figura clave en la estrategia de la empresa, ya que debe de tener todas las cuestiones en cuanto a la legalidad bajo control.

**Permiso de comercialización de dulce de leche.**

**Licencia sanitaria:** La Licencia Sanitaria es el requisito más importante, de esta depende el funcionamiento formal para la elaboración de alimento con vías de comercialización y por ello es el preámbulo a otros requerimientos tal como Registro Sanitario.

### 6.2.1 REQUISITOS LEGALES.

La microempresa tiene que gestionar los requisitos legales para asegurar el buen funcionamiento y la manipulación de alimentos, las autoridades de higiene alimentaria visitan regularmente los establecimientos comerciales. No cumplir con dichos requisitos puede conllevar graves consecuencias para el negocio, que se traducen en grandes pérdidas económicas, daños en la reputación y hasta en el cierre del establecimiento.

La microempresa contara con la licencia o matricula de la alcaldía para poder vender nuestros productos sin ninguna dificultad, así como el contar con un asesor legal que se encarga de los asuntos legales del local, permiso del SILAIS que certifique que el dulce de leche es apto para el consumo de la persona y finalmente libros contables para plasmar la información financiera de la empresa.

Matricula de la alcaldía:

- presentar copia del registro único de contribución RUC proporcionado por el DGI.
- Copia y original de la cedula de identidad.
- Solvencia municipal o boleta de No contribuyente.
- Carta de poder (si actúa en representación del contribuyente.
- Permiso de la policía nacional, urbanismo y medio ambiente si aplica.
- Especificar el barrio teléfono y dirección exacta del negocio y del dueño.
- Formulario de apertura de matrícula de cuota fija debidamente lleno.

Renta de ruc:

- Cedula de identidad nicaragüense o de residencia.
- Recibo público (agua, luz, teléfono o contrato de arriendo notariado) del domicilio o del negocio.
- Formularios de inscripción de contribuyente Persona Natural completamente llenos. Copia y original.

MINSA:

La solicitud se realiza en el centro de salud según la zona u ubicación geográfica después de 20 días posterior a la inspección se realiza se entregan los siguientes requisitos.

- Matricula de la alcaldía.
- Constancia de fumigación.
- Certificados de salud.
- Fotocopia de la cedula, si es persona natural o cedula de RUC en caso de ser jurídico.
- Ficha de inscripción sanitaria.
- Costos de los requisitos legales.

## 6.2.2 COSTO DE LOS REQUISITOS LEGALES.

Costos en dólares.

| Concepto                                      | Costo         |
|-----------------------------------------------|---------------|
| Matricula Alcaldia                            | 25.00         |
| bomberos                                      | 28.00         |
| permiso de comercializacion de dulce de leche | 40.00         |
| licencia sanitaria                            | 150.00        |
| minsa                                         | 35.00         |
| registro sanitario                            | 60.00         |
| libros contables                              | 20.00         |
| <b>Total</b>                                  | <b>358.00</b> |

Los requisitos legales hacen referencia al establecimiento de los requisitos y normas necesarias para asegurar que, en el seno de una empresa u organización, se cumple con el marco normativo, Dulces Doña Viky tendrá un costo de requisitos legales como matricula alcaldía, bomberos, MINSA y libros contables además de otros con un costo de \$ 358.00 dólares. Para legalizar una mipyme ante el estado es necesario inscribirla en cada una de las instituciones.

### **6.2.3 CONSTITUCIÓN DEL NEGOCIO.**

Dulces doña Viky contara principalmente con la constitución del negocio, en donde se establecerán reglamentos de funcionamiento, el trámite para el marco legal requiere verificar que se cumpla con la normativa según lo establece la ley como el pago de operarios, contratación de personal en el área de administración y operarios, los horarios de atención establecidos y el tipo de servicio que se va a brindar.

La Mipyme contará con una escritura de constitución donde se nombrará una junta directiva que contará con un representante legal para lograr ser inscrita en el registro mercantil para cumplir con la obligación de pago de impuestos municipales, esta tendrá un financiamiento bancario del 60% al banco BANPRO y un 40% del aporte del socio para lograr tener el capital inicial y así poder llevar a cabo la producción de la Mipyme.

## VII. PLAN DE FINANCIAMIENTO.

Los estudios financieros son una herramienta de gestión que ayudarán a la mipyme Dulces Doña Viky a tener una mejor visión de la situación financiera de la empresa, los recursos con los que cuenta, los resultados obtenidos, las entradas y salidas de efectivo que se han presentado, la rentabilidad generada, entre otros aspectos de gran relevancia para la operación y administración de la organización de nuestra microempresa.

### 7.1 PLAN DE INVERSIÓN.

| CONCEPTOS                                          | VALOR           |
|----------------------------------------------------|-----------------|
| <b><u>Inversión en Capital de Trabajo:</u></b>     |                 |
| CAJA                                               | 50,00           |
| BANCOS                                             | 828,61          |
| <b>Sub Total Inversión en Capital de Trabajo</b>   | <b>878,61</b>   |
| <b><u>Inversión en Capital Fijo:</u></b>           |                 |
| MUEBLERIA Y EQUIPO                                 | 728,24          |
| MAQUINARIA                                         | 337,00          |
| <b>Sub Total Inversión en Capital Fijo</b>         | <b>1.065,24</b> |
| <b><u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u></b>   |                 |
| CONSTITUCIÓN                                       | 358,00          |
| INVERSION EN INVESTIGACION DE MERCADO              | 63,00           |
| <b>Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos</b> | <b>421,00</b>   |
| <b>TOTAL INVERSIÓN INICIAL</b>                     | <b>2.364,85</b> |

La inversión inicial fue estimada para el procesamiento de dulce de leche con coco y pasas, teniendo una inversión de capital de trabajo de \$878.61 Dólares que son las cuentas de activos con las que cuenta la microempresa para la producción de dulce de leche, para esto es necesario invertir en equipos, maquinaria y mueblería, para contar con los instrumentos necesarios para el proceso de este producto contando que la empresa deberá hacer una inversión de \$1065.24 dólares netos,

con esto garantizar productos manipulados de la mejor manera posible. Teniendo en cuenta que la empresa deberá hacer una inversión de gastos pre operativos, estos garantizan que la empresa tenga los recursos necesarios para la inversión en investigación teniendo un costo de \$ 421.00 dólares. Teniendo una inversión total de \$ 2,364.85 dólares netos.

## 7.2 FUENTES DE FINANCIAMIENTO.

|                |          |              |         |                |                |                                         |    |    |                                     |
|----------------|----------|--------------|---------|----------------|----------------|-----------------------------------------|----|----|-------------------------------------|
| Valor Préstamo | 1.418,91 | Frec. Pagos: | Mensual | Tipo Amortiz:  | Cuota nivelada | Moneda                                  | cs | us | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Plazo en años: | 2 Años   | Tasa anual:  | 18,00%  | Fecha entrega: | 01-dic-22      | <input type="button" value="Procesar"/> |    |    |                                     |

| CUOTA N° | FECHA | DIAS | PAGO | MANTEN. VALOR | INTERESES | AMORTIZACIÓN | SALDO |
|----------|-------|------|------|---------------|-----------|--------------|-------|
|----------|-------|------|------|---------------|-----------|--------------|-------|

Fuente de financiación: Las fuentes de financiación de la empresa son las vías que utiliza la empresa para obtener los recursos financieros necesarios que sufraguen su actividad. Para que la empresa pueda mantener una estructura económica, es decir, sus bienes y derechos, para ello Dulce de Leche Doña Viki necesitara de recursos financieros a través de financiera, siendo el valor del préstamo al banco BANPRO de \$1,428.91 dólares con frecuencias de pago que se harán mensualmente con una cuota nivelada en un plazo ya antes fijado de dos años netos, además de tener una tasa anual de 18%.

### 7.3 COSTOS DE LAS FUENTES DE FINANCIAMIENTO.

| <div> <div>Valor Préstamo: 1,418.91</div> <div>Frec. Pagos: Mensual</div> <div>Tipo Amortiz: Cuota nivelada</div> <div>Moneda: us <input checked="" type="checkbox"/></div> </div> <div> <div>Plazo en años: 2 Años</div> <div>Tasa anual: 18,00%</div> <div>Fecha entrega: 01-dic-22</div> <div>Procesar</div> </div> |            |            |       |               |           |              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------|---------------|-----------|--------------|---------|
| CUOTAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | FECHA      | DIAS       | PAGO  | MANTEN. VALOR | INTERESES | AMORTIZACIÓN | SALDO   |
| 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 44896      |            |       |               |           |              | 1418,91 |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/01/2023 | 31/01/1900 | 70,84 | 0             | 21,99     | 48,85        | 1370,06 |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/02/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 21,24     | 49,6         | 1320,46 |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/03/2023 | 28         | 70,84 | 0             | 18,49     | 52,35        | 1268,11 |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/04/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 19,66     | 51,18        | 1216,93 |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/05/2023 | 30         | 70,84 | 0             | 18,25     | 52,59        | 1164,34 |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/06/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 18,05     | 52,79        | 1111,55 |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/07/2023 | 30         | 70,84 | 0             | 16,67     | 54,17        | 1057,38 |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/08/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 16,39     | 54,45        | 1002,93 |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 01/09/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 15,55     | 55,29        | 947,64  |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/10/2023 | 30         | 70,84 | 0             | 14,21     | 56,63        | 891,01  |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/11/2023 | 31         | 70,84 | 0             | 13,81     | 57,03        | 833,98  |
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/12/2023 | 30         | 70,84 | 0             | 12,51     | 58,33        | 775,65  |
| 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/01/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 12,02     | 58,82        | 716,83  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/02/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 11,11     | 59,73        | 657,1   |
| 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/03/2024 | 29         | 70,84 | 0             | 9,53      | 61,31        | 595,79  |
| 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/04/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 9,23      | 61,61        | 534,18  |
| 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/05/2024 | 30         | 70,84 | 0             | 8,01      | 62,83        | 471,35  |
| 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/06/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 7,31      | 63,53        | 407,82  |
| 19                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/07/2024 | 30         | 70,84 | 0             | 6,12      | 64,72        | 343,1   |
| 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/08/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 5,32      | 65,52        | 277,58  |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/09/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 4,3       | 66,54        | 211,04  |
| 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/10/2024 | 30         | 70,84 | 0             | 3,17      | 67,67        | 143,37  |
| 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 01/11/2024 | 31         | 70,84 | 0             | 2,22      | 68,62        | 74,75   |

El balance de costos de las fuentes de financiamiento expresa el valor del préstamo de la microempresa Dulces Doña Viky equivale a \$1,418.91 dólares con pagos mensuales en un plazo de dos años de \$70.84 dólares, con una tasa anual de 18% del BANPRO, en un periodo de dos años. Este monto será de suma importancia porque con él se iniciará la inversión de materia prima, equipos, mobiliarios y otros, el tipo de amortización será en cuotas niveladas.

### 7.4 COSTO DE CAPITAL PROMEDIO PONDERADO.

| FUENTES                 | APORTE MONETARIO | PESO (%)       | COSTO        | COSTO PONDERADO |
|-------------------------|------------------|----------------|--------------|-----------------|
| FINANCIAMIENTO BANCARIO | 1.418,91         | 60,00%         | 18,00%       | 10,80%          |
| APORTES DE SOCIO        | 945,94           | 40,00%         | 10,00%       | 4,00%           |
| <b>TOTAL</b>            | <b>2.364,85</b>  | <b>100,00%</b> | <b>CCPP:</b> | <b>14,80%</b>   |

El aporte monetario del financiamiento del banco para la apertura del negocio dulces doña Viky tiene un aporte de \$1,418.91 dólares que será pagado en cuotas mensuales durante dos años en la entidad bancaria BANPRO contando con un porcentaje de 60%, con este préstamo la empresa va contar para la producción inicial del cual se harán las compras o inversiones en maquinaria, suministros, así como materia prima y otros costos de los que se necesitara tener un respaldo monetario y un 40% del aporte de la propietaria de la microempresa Dulces Doña Viky, que equivale a \$945.94 dólares. Teniendo una estimación total en aporte monetario para iniciar el negocio de \$2,364.85 dólares.

## 7.5 PROYECCIÓN DE INGRESOS.

| CONCEPTOS                       | AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO |                  |                  |                  |                  |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                                 | 1                              | 2                | 3                | 4                | 5                |
|                                 |                                | -                | -                | -                | -                |
| Ingresos por venta de servicios | 12,414,17                      | 13,548,83        | 14,787,19        | 16,138,74        | 17,613,82        |
|                                 |                                | -                | -                | -                | -                |
| <b>Ingresos Totales</b>         | <b>12,414,17</b>               | <b>13,548,83</b> | <b>14,787,19</b> | <b>16,138,74</b> | <b>17,613,82</b> |

La proyección de ingresos que representa el balance anual en las proyecciones del ingreso de ventas, son las que tendrá en un periodo de 5 años, por lo que significa es que representa las entradas en dólares que tendrá la Mipyme durante los 5 años proyectados. Tomando en cuenta para su proyección a partir del segundo año la tasa de inflación anual que nos proporciona el banco central de Nicaragua, con una proyección de \$ 12,414.17 dólares al primer año y concluyendo el quinto año, con una proyección de ingreso de \$ 17,613.82 al quinto año.

## 7.6 PROYECCIÓN DE COSTOS VARIABLES.

| CONCEPTOS                       | AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO |                 |                 |                 |                 |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                 | 1                              | 2               | 3               | 4               | 5               |
| COSTO DE SERVICIOS              | 5.872,60                       | 6.409,36        | 6.995,18        | 7.634,54        | 8.332,33        |
|                                 |                                | -               | -               | -               | -               |
| <b>Costos variables totales</b> | <b>5.872,60</b>                | <b>6.409,36</b> | <b>6.995,18</b> | <b>7.634,54</b> | <b>8.332,33</b> |

El costo variable se refiere al costo de producir nuestro dulce de leche con coco para su proyección se tomó en cuenta el porcentaje de inflación estipulado por el BCN en la web, con ello obtuvimos el incremento para el segundo año y de esta manera se proyectó hasta los cinco años de producción un costo variable total de \$ 5,872.60 dólares en el primer año, expresando en el balance las expansiones anuales que pueda tener el negocio, durante los cinco años.

## 7.7 PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS.

| CONCEPTOS                             | AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO |                 |                 |                 |                 |
|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                       | 1                              | 2               | 3               | 4               | 5               |
| <b>Gastos personales:</b>             |                                |                 |                 |                 |                 |
| Salarios                              | 3.000,00                       | 3.164,70        | 3.338,44        | 3.521,72        | 3.715,07        |
| Prestaciones de ley                   | 750,00                         | 791,18          | 834,61          | 782,60          | 825,57          |
| Gastos patronales                     | 600,00                         | 664,59          | 701,07          | 739,56          | 780,16          |
| <b>Sub total gastos personales</b>    | <b>4.350,00</b>                | <b>4.620,46</b> | <b>4.874,13</b> | <b>5.043,89</b> | <b>5.320,80</b> |
| <b>Gastos no personales:</b>          |                                |                 |                 |                 |                 |
| Cargos básicos                        | 578,40                         | 618,89          | 662,21          | 708,56          | 758,16          |
| Gasto en papelería y útiles           | 56,21                          | 60,14           | 64,35           | 68,86           | 73,68           |
| Gastos en materiales y suministros    | 429,98                         | 460,08          | 492,28          | 526,74          | 563,62          |
| Gastos en publicidad                  | 11,83                          | 11,83           | 11,83           | 11,83           | 11,83           |
| <b>Sub total gastos no personales</b> | <b>1.076,42</b>                | <b>1.150,94</b> | <b>1.230,68</b> | <b>1.316,00</b> | <b>1.407,29</b> |
| <b>Gastos fijos totales</b>           | <b>5.426,42</b>                | <b>5.771,40</b> | <b>6.104,80</b> | <b>6.359,89</b> | <b>6.728,09</b> |

En el presente presupuesto de costos fijos se expresa que los gastos de salarios van desde \$ 3,000.00 dólares en el primer año, incrementando en cada año, dicho aumento de cada año se debe a los ajustes asaláries ejecutados por la asamblea teniendo un aumento cada año, esto en un plazo de cinco años.

Los gastos del establecimiento incluyen costo de luz, agua, casa claro, Pagos de salarios a trabajadores del local, además de gastos en papelería y gastos no personales como sello para facturar, lapiceros, hojas, cuadernos entre otros. Gastos

que incluyen materiales y suministros que son los productos que utiliza la microempresa para su beneficio como papel toalla, detergente, lampazos, en si productos para el mantenimiento o limpieza del local.

Además de gastos que realiza para la promoción y publicidad de la información de nuestros productos como páginas web, información de anuncios en radios y canales locales obteniendo unos gastos fijos totales de \$ 5,426.42 dólares todas estas tienen un aumento en cada año debido al aumento o inflación del dólar o moneda.

## 7.8 PROGRAMA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS Y AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES.

| ACTIVO                | CANTIDAD | COSTO<br>INSTALADO | VALOR<br>RESIDUAL | VIDA ÚTIL | DEPRECIACIÓN ANUAL |        |        |        |        | DEPRECIACIÓN<br>N | VALOR EN<br>LIBROS |
|-----------------------|----------|--------------------|-------------------|-----------|--------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------|--------------------|
|                       |          |                    |                   |           | 1                  | 2      | 3      | 4      | 5      |                   |                    |
| termometro            | 1        | 42,00              | 8,87              | 5 Años    | 6,63               | 6,63   | 6,63   | 6,63   | 6,63   | 33,13             | 8,87               |
| mesa acero inoxidable | 2        | 260,00             | 90,00             | 5 Años    | 68,00              | 68,00  | 68,00  | 68,00  | 68,00  | 340,00            | 180,00             |
| pesa en gramos        | 1        | 30,00              | 27,04             | 5 Años    | 0,59               | 0,59   | 0,59   | 0,59   | 0,59   | 2,96              | 27,04              |
| cocina tropi gas      | 1        | 187,00             | 14,91             | 5 Años    | 34,42              | 34,42  | 34,42  | 34,42  | 34,42  | 172,09            | 14,91              |
| mantenedora           | 1        | 150,00             | 19,98             | 5 Años    | 26,00              | 26,00  | 26,00  | 26,00  | 26,00  | 130,02            | 19,98              |
|                       |          |                    |                   |           | 135,64             | 135,64 | 135,64 | 135,64 | 135,64 |                   | 250,80             |

La depreciación es la que se recupera a cierto tiempo una vez que el producto dio su vida útil, consiste en la disminución del valor del activo debido a su uso o deterioro y a la caída en desuso con un valor del salvamento del 20%. Y la amortización es la deuda que se va a adquirir en consecuencia al préstamo para cubrir solamente a los activos diferidos y activos intangibles.

## 7.9 EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO.

Tiene como objetivo analizar el rendimiento y rentabilidad de toda la inversión de la microempresa Dulces Doña Viky independientemente de la fuente de financiamiento. La realización de un análisis financiero es fundamental para poder evaluar distintos aspectos vinculados con el proyecto.

## 7.10 FLUJO DE CAJA DE PROYECTO.

| Conceptos                                           | Años de operación del proyecto |                 |                 |                 |                 |                 |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                                     | 0                              | 1               | 2               | 3               | 4               | 5               |
| <b><i>Inversiones realizadas en el año cero</i></b> |                                |                 |                 |                 |                 |                 |
| Inversión en Capital de Trabajo                     | (878,61)                       |                 |                 |                 |                 |                 |
| Inversión en Capital Fijo                           | (1.065,24)                     |                 |                 |                 |                 |                 |
| Inversión en Gastos Preoperativos                   | (421,00)                       |                 |                 |                 |                 |                 |
| <b><i>Flujos operativos del proyecto</i></b>        |                                |                 |                 |                 |                 |                 |
| Ingresos por venta de bienes y servicios            | 12.414,17                      | 13.548,83       | 14.787,19       | 16.138,74       | 17.613,82       |                 |
| Costos variables de bienes y servicios              | (5.872,60)                     | (6.409,36)      | (6.995,18)      | (7.634,54)      | (8.332,33)      |                 |
| Costos fijos                                        | (5.426,42)                     | (5.771,40)      | (6.104,80)      | (6.359,89)      | (6.728,09)      |                 |
| Depreciaciones                                      | (135,64)                       | (135,64)        | (135,64)        | (135,64)        | (135,64)        | (135,64)        |
| Amortización de intangibles                         | (84,20)                        | (84,20)         | (84,20)         | (84,20)         | (84,20)         | (84,20)         |
| <b>Utilidades antes de impuestos</b>                | <b>895,31</b>                  | <b>1.148,22</b> | <b>1.467,37</b> | <b>1.924,47</b> | <b>2.333,56</b> |                 |
| Impuestos sobre la renta                            | (67,55)                        | (67,55)         | (67,55)         | (67,55)         | (67,55)         | (67,55)         |
| <b>Utilidades después de impuestos</b>              | <b>827,76</b>                  | <b>1.080,67</b> | <b>1.399,82</b> | <b>1.856,92</b> | <b>2.266,01</b> |                 |
| (+) Depreciaciones y amortizaciones                 | 219,84                         | 219,84          | 219,84          | 219,84          | 219,84          | 219,84          |
| <b>(=) Flujos de caja anuales del proyecto</b>      | <b>1.047,60</b>                | <b>1.300,51</b> | <b>1.619,66</b> | <b>2.076,76</b> | <b>2.485,85</b> |                 |
| <b><i>Flujo de caja del último año</i></b>          |                                |                 |                 |                 |                 |                 |
| Retorno del Capital de trabajo                      |                                |                 |                 |                 |                 | 878,61          |
| Valores de salvamento neto                          |                                |                 |                 |                 |                 | 250,80          |
| <b>Sub total flujo de caja del último año</b>       |                                |                 |                 |                 |                 | <b>1.129,41</b> |
| <b>Flujos de caja neto sin financia</b>             | <b>(2.364,85)</b>              | <b>1.047,60</b> | <b>1.300,51</b> | <b>1.619,66</b> | <b>2.076,76</b> | <b>3.615,25</b> |
| <b>Financiamiento</b>                               |                                |                 |                 |                 |                 |                 |
| Préstamos                                           | 1.418,31                       |                 |                 |                 |                 |                 |
| Amortización del principal                          |                                | (643,26)        | (700,90)        | -               | -               | -               |
| Escudo fiscal de los intereses                      |                                | 62,05           | 23,50           | -               | -               | -               |
| <b>Flujos de caja neto con financi</b>              | <b>(945,94)</b>                | <b>466,38</b>   | <b>623,11</b>   | <b>1.619,66</b> | <b>2.076,76</b> | <b>3.615,25</b> |

El flujo de caja del proyecto representa la distribución de los ingresos y costos de la microempresa Dulces Doña Viky, es el movimiento de entradas y salidas de efectivo en un periodo de cinco años. Este representa el capital de trabajo que es de \$878.61 dólares, además refleja las inversiones de capital fijo que aumenta a \$1,065.24 dólares también los gastos pre-operativos \$ 421.00 dólares.

Además, el estado financiero, refleja los ingresos por ventas de bienes y servicios \$12,414.17 dólares, los costos variables y vienes de servicio que van desde el primer año \$ 5,872.60 dólares, además refleja costos fijos, depreciaciones y amortización de intangibles proyectados a los cinco años. Además, presenta las utilidades antes de impuesto equivalentes a \$ 895.31 dólares y después de impuestos con un monto de \$ 827.76 dólares.

El flujo de caja del último año refleja el retorno de capital de trabajo que es de \$ 878.61 dólares y los valores de salvamento neto de \$250.80 teniendo un sub total de flujo de caja del último año de \$1,129.41 dólares.

Los flujos de caja neta sin financiamiento equivalente a \$1047.60 dólares en el primer año y \$ 3,615.25 dólares en el quinto año.

El financiamiento o préstamo del primer año es de \$ 1,418.91 dólares, con una amortización del principal \$ 643.26 dólares en el primer año y \$ 700.90 dólares en el segundo año, además el estudio fiscal de los intereses y flujo de caja con financiamiento de \$ 945.94 dólares en el año cero.

## 7.11 PUNTO DE EQUILIBRIO.

|                     |                |              |                             |          |  |
|---------------------|----------------|--------------|-----------------------------|----------|--|
|                     |                |              | UTI ODJ + AMORT DE PRESTAMO |          |  |
|                     |                | CF +         |                             |          |  |
|                     |                |              | 1-T                         |          |  |
| PUNTO DE EQUILIBRIO | <b>=</b>       |              | P.V - C.V                   |          |  |
|                     |                |              |                             |          |  |
|                     |                |              |                             |          |  |
|                     |                | SUSTITUYENDO |                             |          |  |
|                     |                |              | 350,00                      | 1344,16  |  |
|                     |                | 5.426,42     |                             |          |  |
|                     |                |              | 1                           | 0,3      |  |
|                     | Punto. Equibr= |              |                             |          |  |
|                     |                |              | 2,12                        | 1,44     |  |
|                     |                |              |                             |          |  |
|                     |                | 5426,42      |                             | 1.694,16 |  |
|                     | Punto. Equili= |              |                             |          |  |
|                     |                |              |                             | 0,68     |  |
|                     |                |              |                             |          |  |
|                     | Punto. Equibr= | 7.902,75     | unidades                    |          |  |

El punto de equilibrio expresa las unidades mínimas que se deben producir para cubrir los costos de un año, para nuestra Mipyme según los cálculos realizados tomando en cuenta los costos de producción, las unidades de ventas y sus precios respectivos, aplicando la fórmula de punto de equilibrio, nos arrojó un equivalente a 7,902.75 unidades, esto significa que Dulce de Leche de coco tiene proyectado producir 12,414 unidades en el primer año por encima de las unidades que nos refleja el punto de equilibrio que nos sirven para cubrir los costos y gastos de la mipyme, desde esta perspectiva nos venimos asegurando la rentabilidad que nos proporciona el producir y vender Dulce de Leche de Coco, las cantidades

correspondientes que me generan ganancia son 4,511.25 unidades, que en términos porcentuales equivale a un 63.65%.

El punto de equilibrio es un análisis que puede ser una herramienta fundamental en el estudio financiero para valorar la rentabilidad de la Mipyme, de igual forma sirve para la planeación de la utilidad y presentan las limitaciones que debemos tener en cuenta.

## 7.12 CALCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA.

| INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA |           |
|--------------------------------------|-----------|
| PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)        | 1.77 Años |
| VALOR PRESENTE NETO AL 14.80%        | 4,012.47  |
| TASA INTERNA DE RETORNO              | 90.98%    |
| RELACIÓN BENEFICIO/COSTO             | 5.24      |

Los indicadores de rentabilidad sirven para medir la efectividad de la administración de la empresa y controlar los costos y gastos de la empresa. Son una herramienta más útil para medir si Dulces Doña Viky será rentable, es decir, si realmente estás obteniendo beneficios de las ventas que produces.

- ✓ Periodo de recuperación: el periodo de recuperación del tiempo en que se recupera la inversión de dulce de leche con coco y pasas en el plazo de los 5 años. Según los resultados la empresa se recupera en 1.77 años que equivale a 1 año, 6 meses, 4 días, en menos de dos años se pagaría la deuda. Es decir que terminando este plazo la empresa ya no tendrá deuda.
- ✓ Valor presente neto: permite determinar si el valor correspondiente al monto en dólares que se obtendrán durante los primeros 5 años, para empresa Dulces doña Viky refleja un monto de \$ 4,012.47 dólares de ganancia durante

este periodo o sea que fuera de inversión después del período proyectado la mipyme obtendrá ganancias fuera costos, siendo única propietaria me permite asegurar que es un proyecto rentable. Este permite determinar o medir la rentabilidad después de recuperar toda la inversión.

- ✓ Tasa interna de retorno: es el porcentaje de rentabilidad que tendrá Dulces Doña Viky que equivale al 90.98%. Este valor es el porcentaje de ganancia durante los cinco años proyectados y con esto se valora que la inversión es factible porque la tasa de retorno está por encima del costo ponderado y que la tasa otorgada por el banco.
- ✓ Relación beneficio/costo: es la ganancia que tendrá por cada dólar invertido que equivale a \$4.24 dólares. Este es un medidor de grado de desarrollo y bienestar que tiene el proyecto Dulces Doña Viky, obteniendo estas ganancias concluimos que la Mipyme es rentable y viable para ser ejecutado por que las ganancias son grandes.

### **7.13 VALORACIÓN DE LA INVERSIÓN.**

En la valoración de la inversión se valoraron todos los puntos clave para la realización del proyecto de comercialización y elaboración de dulce de leche con coco y pasas en el municipio de San Carlos Rio san juan donde se valoró la inversión inicial del proyecto que es de \$ 2,364.85 dólares netos, para la inversión se requiere un préstamo o financiamiento bancario de BANPRO de un \$ 1,418.91 dólares que equivale al 60% y un aporte del socio del 40% de \$ 945.94 dólares. Se tiene estipulado que los precios de venta del dulce de leche serán de \$ 0.71 dólares los envases de 8 onzas y \$1.41 dólares las presentaciones de 16 onzas, logrando producir 1,035 unidades de las dos presentaciones. Con un periodo de recuperación de un año, 6 meses y 4 días, además una tasa interna de retorno del 90.98% lo cual

hace saber que el proyecto será viable y que por cada dólar invertido tendremos ganancias de \$4.24 dólares.

## VIII. ESTUDIO AMBIENTAL.

Dulces Doña Viky permitirá implementar una serie de medidas que contribuyen a disminuir, minimizar, corregir, prevenir y proteger los recursos del medio ambiente. Sabiendo del impacto ambiental que puede provocar el tener un local que se dedique a la producción de alimentos, esta se compromete a la adecuada administración de los residuos que se crearan en el local, clasificando los tipos de residuos que se lleguen a generar, incentivando a empleados y clientes de él buen manejo de los recursos, además creando campañas para concientizar sobre esta problemática.

Uso de agua potable: Durante la operación de la planta, se hace uso de agua potable la cual se utilizará en el procesamiento del Dulce de leche con coco y pasas como en el lavado, Desinfección, enfriamiento lo cual es fundamental para que la microempresa pueda laborar porque por medio de ella garantizamos productos inocuos. La empresa se compromete a que el uso de agua sea para labores estrictamente necesaria, concientizando a trabajadores del ahorro del factor agua.

Uso de energía eléctrica: se utilizará de manera moderada ya que la empresa no cuenta con muchos equipos, se implementará el uso de bombillos ahorradores y la concientización al personal de desconectar computadoras, congelador si no se está utilizando, así como el apagar bombillos si no se están necesitando.

Uso de papel: se utilizará hojas de papel estrictamente para facturar y demás papeleos se harán en equipos didácticos para minimizar el impacto ambiental.

Residuos sólidos: Debido a que la microempresa aún no cuenta con los suficientes recursos económicos, se ha planteado una estrategia de elaborar abono orgánico (compost) que podría generar beneficios a la empresa debido a la disminución de volumen de residuos. Este abono se planea realizar para venta y además para utilizarlo para el jardín con que cuenta la microempresa.

Aguas residuales: la generación de aguas residuales es el aspecto más significativo, la utilización de agua en nuestra empresa es mínima como para los procedimientos de limpieza y productos químicos utilizados. La empresa cuenta con un bajo nivel de consumo de agua por lo que genera bajos niveles de aguas residuales. La microempresa tiene como objetivo la creación de una planta de tratamiento diseñada para reducir los niveles contaminantes.

## IX. CONCLUSIONES.

El proyecto dulce de leche con coco y pasas entrega información valiosa para la puesta en marcha de nuestro proyecto de inversión, el primero es que existe un sector de la población de San Carlos, que valora y tiene el suficiente poder adquisitivo para comprar dulces de calidad, garantizando precios accesibles al bolsillo del cliente. Además, se considera que un negocio como éste es totalmente innovador y que nos distinguimos de los productos ya existentes. La aceptación de la idea de negocio y los resultados positivos obtenidos en las degustaciones de este producto por parte de la población encuestada, expreso una aceptación favorable de nuestro Dulce de leche con coco y pasas, tanto en sabor, textura, olor y presentación.

La mipyme desea una mejora continua, garantizando a los clientes un producto de calidad al aplicar las normas correspondientes a la elaboración de un producto alimenticio, tantas normas de inocuidad, BPM, normas de etiquetado, almacenada y distribución del Dulce de leche con coco y pasas.

Podemos afirmar en conclusión que la inversión sería muy factible debido a que el tiempo de recuperación es de un año del préstamo para poner a andar el negocio, recuperándonos rápidamente y que las ganancias prometen ser muy satisfactorias. Obteniendo de ganancia por cada dólar invertido un monto de 4.24 dólares.

## **X. ANEXOS.**

### **1.1 ANEXO 1 ENCUESTAS DE ACEPTACION.**

#### **ENCUESTA DE ACEPTACIÓN DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.**

Estimados encuestados, somos un grupo de estudiantes de la Universidad Internacional Antonio de Valdivieso, de la facultad de Agroindustria de alimentos, quienes estamos realizando una encuesta con el objetivo de conocer el nivel de aceptación o rechazo del producto de Dulce de leche con coco y pasas. Solicitamos su gentileza para que nos dedique de su tiempo para llenar la encuesta, la que tiene una duración de aproximadamente tres minutos.

1. ¿Edad?
  - De 12 a 18.
  - De 19 a 30.
  - 30 a más
2. ¿consume Dulce de leche?
  - Si
  - No
3. ¿Por qué lo ha consumido?
  - Porque te gusta
  - Por el precio
  - Por la calidad
  - Otra...
4. ¿En qué presentaciones adquiere el producto?

- 8 onza
  - 16 onza
  - Otra...
5. ¿a qué precios adquiere el producto?
- 20 a 30 córdobas
  - 40 a 60 córdobas
  - Otro...
6. ¿Dónde adquiere el producto?
- Pulpería
  - Supermercado
  - Local propio
  - Misceláneas
7. ¿Cuántas veces a la semana consume dulce de leche?
- De 1 a 3 veces
  - De 4 a más
  - Rara vez
8. ¿tienes marca preferida?
- Si
  - No
9. ¿Cuál es tu marca preferida?
- Nestlé
  - Dos pinos
  - lala

- Otra...
10. ¿Por qué la prefieres?
- Calidad
  - Sabor
  - Presentación
  - Otra...
11. ¿consumirías Dulce de leche con coco y pasas producida y comercializada por una nueva empresa en San Carlos Rio San Juan?
- Si
  - No
12. ¿Te gustaría que el dulce de leche incluya pasas?
- Si
  - No
13. ¿Qué consistencia le gustaría que tenga el coco y pasas?
- O Con trozos de coco
  - O Coco rayado
  - O Pasas en trozos
  - O Pasas enteras
14. ¿con que frecuencia consumiría el dulce de leche?
- De 1 a 3 veces
  - De 4 a más
15. ¿En qué presentaciones estaría dispuesto a adquirir el nuevo producto?

- 8 onzas
- 16 onzas
- Mas.

16. ¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

- Supermercados
- Pulpería
- Local autorizado
- Misceláneas

17. ¿Por qué medios de comunicación le gustaría promocionar el producto?

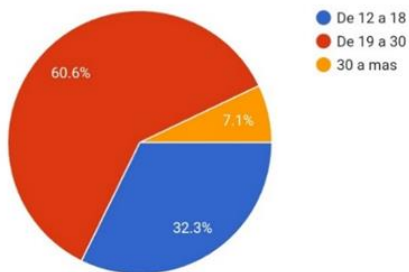
- Redes sociales
- Volantes o revistas
- Tv

GRACIAS.

## 2.1 ANEXO 2. GRAFICAS DE ENCUESTAS REALIZADAS EN EL MUNICIPIO DE MORRITO RIO SAN JUAN.

Edad

127 respuestas

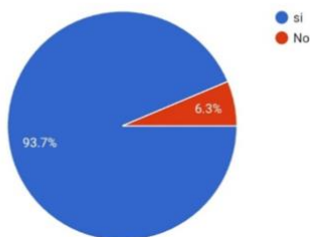


Dentro de las edades promedio encuestadas tenemos a niños de 12 a 18 años de distinto sexo con un porcentaje de 32.3%, jóvenes de entre 19 a 30 años con un 60.6% y personas adultas de 30 más años con un porcentaje de 7.1%, con esto podemos observar que la mayoría de la población que se encuestó fue jóvenes de 19 a 30 años.

¿Consume Dulce de leche?

¿consume dulce de leche?

126 respuestas

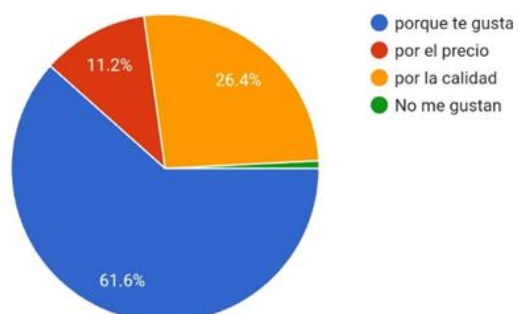


De las encuestas realizadas tenemos que el 93.7% si consumía dulce de leche, el 6.3% de la población encuestada no consume dulce de leche. Con esto valoramos que hay gran número de personas que, si consumen dulces de leche común, esto trae gran expectativa a la microempresa Dulces Doña Viky sobre la aceptación que

tendrían los dulces de leche que deseamos distribuir en el municipio de San Carlos,  
¿Por qué lo has consumido?

¿Por qué lo ha consumido?

125 respuestas

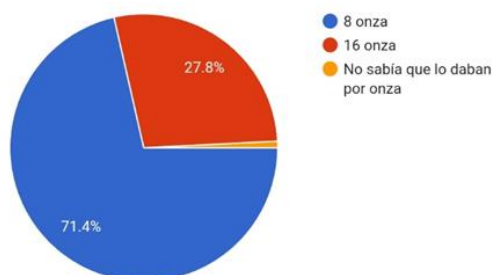


En las encuestas realizadas se refleja que el 61.6% de las personas encuestadas consumen dulce de leche porque les gusta el sabor, el 26.4% lo consume por los precios del producto. Un 11.2% de la población encuestada adquieren dulce de leche por la calidad que les ofrecen y un 0.8% no consumen o no les gusta este producto. Teniendo en cuenta los resultados analizamos que los productos ya existentes tienen un buen sabor y esa es la razón principal por el cual las personas consumen este dulce.

¿En qué presentaciones adquiere el producto?

¿en que presentaciones adquiere el producto?

126 respuestas



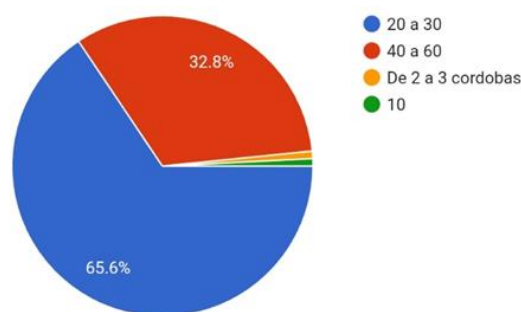
En las encuestas aplicadas pudimos valorar que un 71.4% de las personas encuestadas consumen dulce de leche en presentaciones de 8 onza que es la que encontramos comúnmente en pulperías, el 27.8% consume el dulce en

presentaciones de 16 onzas que también son presentaciones frecuentes en pulperías o misceláneas de la zona, el 1.8% no estaban informados de las cantidades o porciones en que se comercializa el dulce de leche.

¿A qué precios adquiere este producto?

¿A que precios adquiere este producto?

125 respuestas

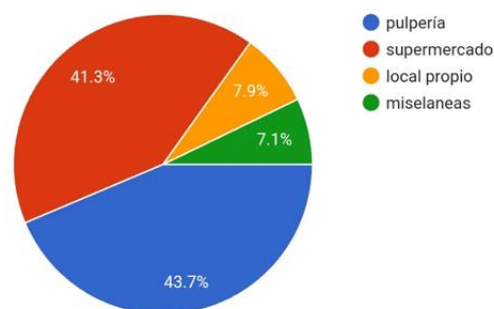


De las personas encuestadas el 65.6% contesto que adquieren su dulce de leche a precios entre 20 a 30 córdobas, también un porcentaje de 32. 8% contesto que lo adquieren de 2 a 3 córdobas que estas son presentaciones tipo caramelo y el resto contesto que lo adquieren en 10 córdobas.

¿Dónde adquiere el producto?

¿Dónde adquieres el producto?

126 respuestas



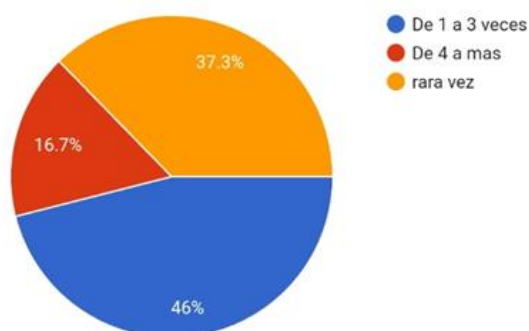
Las respuestas arrojadas atreves de las encuestas aplicadas de donde adquieren el producto, se apreció que el 43.7% de las personas que consumen dulce de leche lo adquieren en pulperías del municipio, un 41.3% de la población encuestada lo

adquieren en supermercados del municipio y además el 7.1% contesto que adquieren su dulce de leche en misceláneas. Además, existe un 7.9% que adquieren estos productos en locales propios donde elaboran el dulce de leche de manera artesanal. Con esto logramos comprender que las pulperías serian una colocación clave para venta y compra de nuestro dulce de leche con coco.

¿Cuántas veces a la semana consume Dulce de leche?

¿Cuántas veces a la semana consume  
Dulce de leche?

126 respuestas

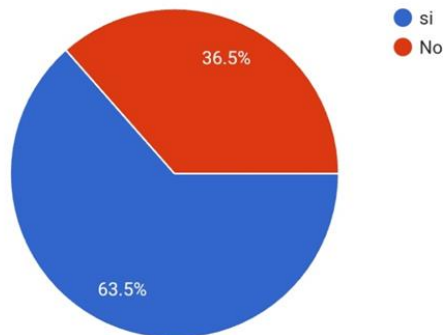


De las encuestas aplicadas obtuvimos información que las personas consumen de 1 a 3 veces a la semana dulce de leche en un porcentaje de 46%% esto nos hace saber que las personas consumen el dulce de leche de manera constante lo cual es una información positiva para nuestra microempresa, también que algunas personas lo consumen de 4 a más con un porcentaje de 16.7% veces a la semana esto nos viene a beneficiar de gran manera. El 37.3% lo consume rara vez.

¿Tiene marca preferida?

### ¿Tienes marca preferida?

126 respuestas



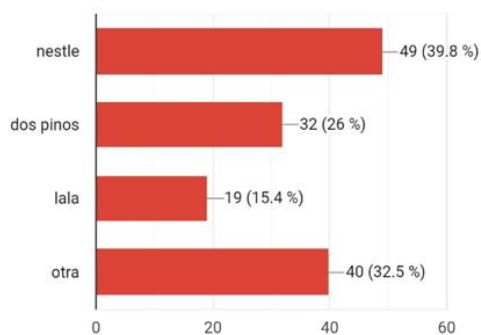
Las encuestas realizadas expresaron que el 63.5% de las personas encuestadas si cuentan con una marca preferida o que tengan cierta inclinación por ella, sabiendo que es un numero alto pero que al probar productos nuevos y con un sabor diferente puedan preferir nuestros productos, el 34% no tenía ninguna marca en especial lo cual nos hace saber que serían clientes que podrían consumir el dulce de leche con coco y pasas.

Del 36.5% de personas encuestadas expresaban que no cuentan con una marca preferida, así que eso hace una gran ventaja porque estarían dispuestos a consumir otros y nuevos productos además de los que existen en el mercado.

### ¿Cuál es tu marca preferida?

¿Cuál es tu marca preferida?

123 respuestas

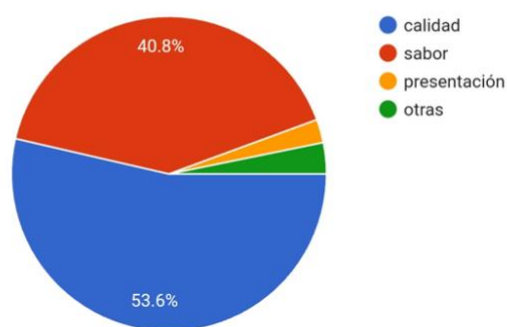


De la población encuestada un 39.8% prefiere la marca de Nestlé, sabiendo así que esta es la marca con más competencia en el mercado, además un 26% de encuestados prefieren consumir dulce de leche de la marca dos pinos, un 15.4% tiene como preferencia la marca lala y por ultimo un 32.5% prefiere otras marcas o ventas que lo producen de manera artesanal.

¿Por qué prefieres esta marca?

¿Por qué la prefieres?

125 respuestas

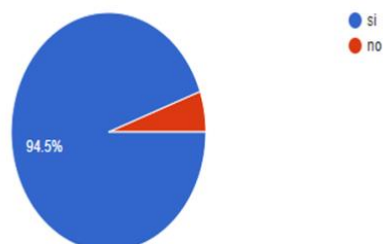


De las personas que se encuestaron un 40.8%preferían consumir este producto por razones del sabor característico que este posee el dulce de leche, un 53.6% lo consume por razones de calidad que le brindan algunas marcas y las demás personas expresaban que ellos consumían sus productos por la presentación atractiva que les brinda a la hora de comprar el dulce y las demás personas expresaban que la preferían por otras razones.

¿Consumirías dulce de leche con coco y pasas producida y comercializada por una nueva empresa en San Carlos, rio san juan?

¿consumirías dulce de leche con coco y pasas producida y comercializada por una nueva empresa en San Carlos, Río San Juan?

127 respuestas

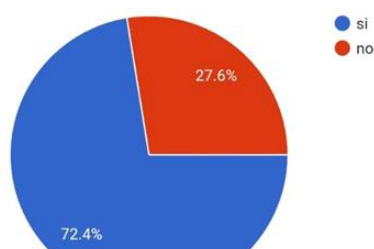


El 94.5% de las personas encuestadas piensan que les seria atractivo adquirir el dulce de leche en una microempresa establecido en el municipio de san Carlos, además de que esta en un buen sitio y les seria de fácil accesibilidad de dicho producto. Sabiendo con esto que el Dulce de leche es aceptado de gran manera por las personas encuestadas ya que es un producto nuevo en el mercado.

¿Te gustaría que el dulce de leche con coco incluya pasas?

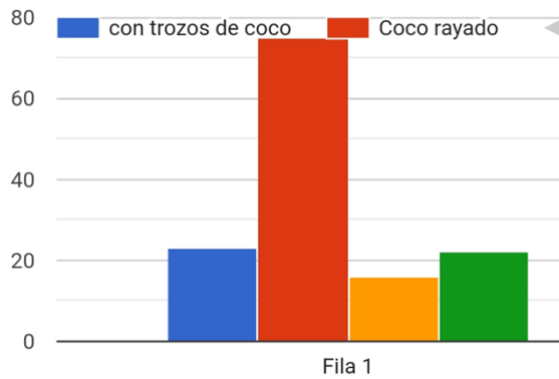
¿te gustaría que el dulce de leche con coco incluya pasas?

127 respuestas

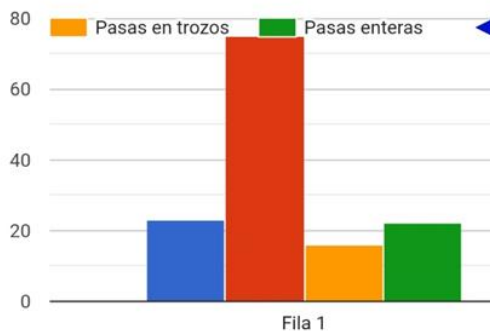


Un porcentaje de 72.4% de las personas encuestadas les es atractivo que el dulce de leche que ya contiene coco además incluya pasas, porque es un producto innovador, con un sabor y texturas distintas a las marcas ya existentes, además un 27.6% no les es agradable que incluya pasas.

¿Qué consistencia le gustaría que tenga el coco y pasas?



¿Que consistencia le gustaría que tenga el coco y pasas?

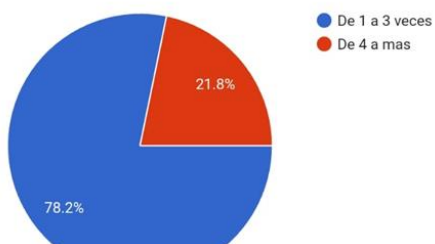


Las encuestas arrojan que las personas se inclinan más por el coco rallado en el dulce de leche y pasas enteras.

¿Con que frecuencia a la semana comprarías el nuevo dulce de leche con coco y pasas?

¿con que frecuencia consumiría el Dulce de leche?

124 respuestas

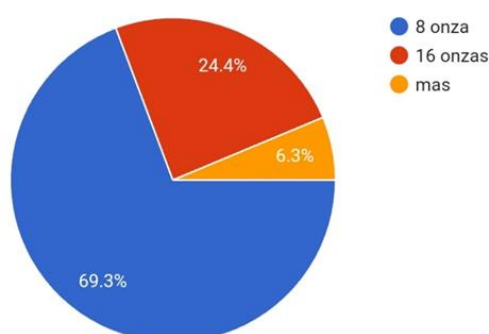


En 78.2% de las personas encuestadas plantearon que ellos consumirían el dulce de leche con coco de 1 a 3 veces a la semana, teniendo en cuenta estos resultados valoramos que habría una producción masiva del dulce, gracias a la aceptación de las personas que pretendan degustar un dulce con un sabor distinto a los ya existentes. También por parte de un 21.8% de personas que se les realizó la encuesta expresaban que consumirían el dulce con frecuencias de 4 a más veces a la semana.

¿En qué presentaciones estarías dispuesto a comprar el nuevo producto?

¿en que presentaciones estaría dispuesto adquirir el nuevo producto?

127 respuestas

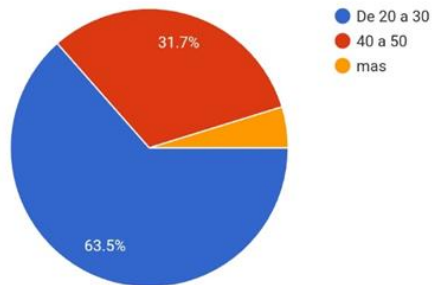


Un 69.3% de la población encuestada piensa que sería muy atractivo el que se ofreciera dulce de leche en presentaciones de 8 onzas porque es una porción cómoda para personas adultas que les es atractivo una porción, también a personas que lo utilizan para hacer repostería que les gustaría darles un sabor distinto a sus dulces. El 24.4% piensa que les gustaría adquirir presentaciones de 16 onzas que es una porción suficiente para consumir este tipo de dulces. Y el 6.3% prefería otro tipo de porciones.

¿Qué precio estarías dispuesto a pagar por el nuevo producto?

¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto?

126 respuestas

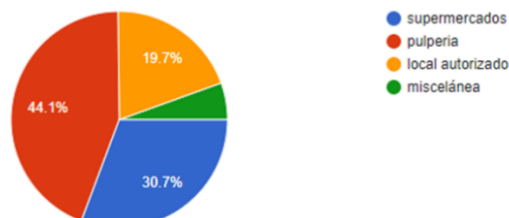


De la encuesta realizada se reflejó que un 51% de personas piensa que estarían dispuestos a pagar de 20 a 30 córdobas por una porción de 8 onzas, porque es una porción suficiente para el consumo individual de cada cliente, y un 31.7% de las personas encuestadas expreso que les gustaría adquirir una porción de 6 onzas por precios de 40 a 50 córdobas por una porción de 16 onzas.

¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

127 respuestas



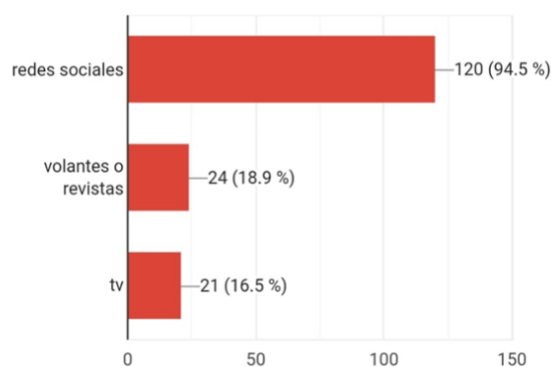
De las encuestas aplicadas obtuvimos información que las personas que, si les gustaría consumir el dulce de leche con coco, les gustaría adquirirlo en un local predeterminado, teniendo en cuenta que este local está en el centro del pueblo y sería un Sitio estratégico para que las personas se indaguen sobre las características del producto. A un 44.1% de los encuestados les parece atractivo que puedan adquirir este producto en pulperas del municipio, 30.7% piensa que sería bueno encontrar los dulces en supermercados, un 19.7% les gustaría adquirir

el producto en un local propio como una opción distinta a las que ya se ofrecen, el resto de personas optó por adquirirlos en misceláneas.

¿Por cuáles medios de comunicación le gustaría que promocionemos nuestro nuevo producto?

¿por cuáles medios de comunicación le gustaría promocionar el producto?

127 respuestas



De las encuestas realizadas las personas expresaron en un 94.5% que les gustaría encontrar información de nuestros productos en redes sociales ya que hay muchas afluencias de personas que interactúan en esta plataforma, un porcentaje de 18.9 % de la población prefiere como medio de publicidad volantes o revistas con la información del producto y un 16.5% piensa que les sería atractivo que el producto se promocionara por medio de televisión porque es una manera universal de promocionar este producto,

### 3.1 Anexo 3

#### DESCIPCION DE ENCUESTAS REALIZADAS.

De las encuestas realizadas en el municipio de San Carlos, Rio San Juan, para valorar la aceptación que tendría la microempresa Dulces Doña Viky, que produce dulce de leche con coco y pasas se valoró que hay una gran aceptación por parte de personas de todas edades, Expresando que de un 100% de personas encuestadas un 94.5% si estaría dispuesto a consumir nuestro producto, manifestando que les seria atractivo probar un nuevo sabor de los dulces de leche ya existentes.

Con esto, sabiendo que también existe una gran competencia de productos ya existentes y que el más consumido en el municipio encuestado es la marca Nestlé, las encuestas nos hicieron saber que las personas lo consumen por razones del sabor característico que tiene y principalmente la accesibilidad que existe de encontrar este producto en cualquier parte, teniendo gran agrado por los clientes consumiéndolo masivamente de 1 a 3 veces a la semana. Pero valorando que sus productos no tienen la diversidad de sabor que el nuestro en tanto el sabor característico de el coco, además pasas y que sería una parte clave para darnos a conocer, por diferenciarnos de los productos ya existentes.

Las encuestas nos ayudaron a valorar a qué precio promedio teniendo como resultado que los clientes estarían dispuestos a ofrecer entre 25 y 50 córdobas por porciones de 8 y 16 onzas, expresando que lo consumirían de 1 a 3 veces por semana, consumiéndolo como un aperitivo o un bocadillo para cualquier momento.

Las personas encuestadas expresaban que les seria atractivo encontrar estos productos principalmente en pulperías para la comercialización masiva de los productos, sabiendo que el puesto donde ofreceríamos los dulces de leche es un lugar céntrico donde cualquier persona pueda visitar para la compra del producto.

Al momento de dar a conocer estos productos las personas valoraban que la manera que nos podemos dar a conocer seria a través de redes sociales por el

gran número de personas que utilizan esta plataforma para indagarse para el conocimiento de productos de consumo, también hubo una gran aceptación por el darnos a conocer a través de comerciales en televisión además del canal local del municipio, otro porcentaje de personas pensaban que era atractivo darnos a conocer a través de brochures o revistas.

Dentro de la información más importante que obtuvimos en las encuestas realizadas era el saber con qué consistencia les gustaría que contara el dulce de leche al añadir coco y pasas a la receta tradicional.

#### 4.1 Anexo 4

IMÁGENES DE PROCESAMIENTO DE DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS.



## 5.1 ANEXO 5 PRODUCTO TERMINADO.



ANEXO 6. FORMATO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE DULCE DE LECHE CON COCO.



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO.**

EVALUACION SENSORIAL DE **DULCE DE LECHE CON COCO Y PASAS**  
ELABORADO POR ESTUDIANTES DE V AÑO DE IAA EN LA PLANTA DE  
PROCESAMIENTO CEDEAGRO FORMULACION DE PLAN DE NEGOCIOS.

FECHA DE EVALUACION: 27 DE OCTUBRE DE 2021.

SEXO: FEMENINO \_\_\_\_\_ MASCULINO: \_\_\_\_\_ EDAD: \_\_\_\_\_

TABLA DE EVALUACION (señale con "X" cada criterio evaluado).

| CARACTERISTICAS<br>ORGANOLEPTIACAS | ESCALA HEDONOCA DE EVALUACION |           |              |            |                |
|------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------------|------------|----------------|
|                                    | 1<br>Muy<br>malo              | 2<br>Malo | 3<br>Regular | 4<br>Bueno | 5<br>Muy bueno |
| Color                              |                               |           |              |            |                |
| Olor/ aroma                        |                               |           |              |            |                |
| Sabor                              |                               |           |              |            |                |
| Textura                            |                               |           |              |            |                |
| Apariencia                         |                               |           |              |            |                |

OBSERVACIONES:

---

---

---

MUCHAS GRACIAS.



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO.**

CARRERA ING EN AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS.

PRUEBAS SENSORIALES HEDONICAS.

PRODUCTO PARA EVALUAR: **DULCE DE LECHE CON COCO.**

FECHA DE EVALUACION: 27 DE OCTUBRE DE 2021.

SEXO: FEMENINO\_\_\_\_\_ MASCULINO\_\_\_\_\_ EDAD\_\_\_\_\_

PRUEBA NIVEL DE AGRADO.

**Escala estructurada: indique su nivel de agrado del producto.**

\_\_\_\_\_ gusta muchísimo

\_\_\_\_\_ gusta mucho

\_\_\_\_\_ gusta moderadamente

\_\_\_\_\_ gusta un poco

\_\_\_\_\_ me es indiferente

\_\_\_\_\_ disgusta un poco

\_\_\_\_\_ disgusta moderada

\_\_\_\_\_ disgusta mucho

\_\_\_\_\_ disgusta muchísimo

**MUCHAS GRACIAS.**



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO**

PRUEBAS SENSORIALES: HEDONICAS.

PRODUCTO: **DULCE DE LECHE CON COCO.**

ELABORADO: ESTUDIANTES V AÑO IAA EN PLANTA DE PROCESAMIENTO  
CEDEAGRO.

FECHA DE EVALUACION: 27 DE OCTUBRE DE 2021.

DATOS/PARTICIPANTES:

SEXO: FEMENINO \_\_\_\_\_ MASCULINO \_\_\_\_\_ EDAD \_\_\_\_\_

PRUEBA DE ACEPTACION.

**Indique con una cruz según corresponda:**

¿Suele usted comprar dulce de leche? Si \_\_\_ No \_\_\_

¿Cuántas veces compra este producto? Todas las semanas \_\_\_ De vez en  
cuando \_\_\_

Rara vez \_\_\_

¿Es fiel a una marca? Si \_\_\_ No \_\_\_

¿Compraría usted este producto en particular? Si \_\_\_ No \_\_\_ ¿Por qué?

---

---

¡¡¡MUCHAS GRACIAS!!!