



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL  
ANTONIO DE VALDIVIESO**

**PROYECTO DE GRADO.**

**MIPYMES SAN CARLITO, QUESO CON VEGETALES.**

**“PARA OPTAR AL TITULO DE INGENIERO EN AGROINDUSTRIA DE  
ALIMENTOS.”**



**AUTOR:**

**TÉCNICO SUPERIOR: VICTOR DANIEL CORRALES ROMERO.**

**TUTORA:**

**Esp. JOHANA DE LOS ANGELES MAIRENA ZAMBRANA.**

**RIVAS, OCTUBRE DEL 2021**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto está dedicado primera mente a Dios, luego a mis padres queridos por darme todo el apoyo y su confianza para seguir adelante, a mi tutora por su paciencia, su tolerancia y luego a todas las personas que me han brindado su apoyo incondicional con este trabajo que tanto empeño y amor le he dedicado.

## **AGRADECIMIENTO**

Damos gracias a Dios por darnos la vida, el privilegio más grande, por ser la fuente de luz e inspiración a lo largo de nuestra vida, además de darnos sabiduría y entendimiento permitiéndonos culminar esta etapa con éxito, eternamente agradecidos por proveernos de todo lo necesario y brindarnos las fortalezas para llegar hasta el final. A él sea el honor de nuestros éxitos.

A nuestros padres y familiares que de una u otra manera influyeron en el buen desempeño que hemos tenido hasta el día de hoy, agradezco su confianza, consejos, esfuerzo y motivación impuesto en cada uno de nosotros, lo cual nos ha permitido recorrer este camino de la mejor manera, a ellos les debo mucho de lo que soy ahora.

A nuestra tutora Esp. JOHANA DE LOS ANGELES MAIRENA ZAMBRANA, por el tiempo, paciencia y dedicación a lo largo de este proceso, por instarnos a razonar y revisar minuciosamente cada aspecto para que obtuviéramos el mejor resultado, motivándonos siempre a mejorar e ir más allá de las expectativas planteadas sobre todo por tratarnos no solo como alumnos si no como amigo y permitirnos trabajar en un ambiente de confianza.

## Contenido

I.	RESUMEN EJECUTIVO.....	1
II.	INTRODUCCIÓN.....	3
III.	ASPECTOS ESTRATÉGICOS DEL PROYECTO.....	4
	Breve descripción del negocio. ....	4
	Misión:.....	5
	Visión:.....	5
	Objetivo del negocio: .....	7
	Objetivo general:.....	7
	Objetivos específicos.....	7
	Información sobre la MIPYME.....	8
	ANÁLISIS FODA. ....	9
	5 fuerzas de PORTER .....	10
IV.	ESTUDIO DE MERCADO .....	12
	Objetivo del estudio de mercado.....	12
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO QUE DESARROLLARÁ EN EL PROYECTO. ....	13
	SEGMENTO DE MERCADO.....	13
	Demanda de Mercado.....	14
	Oferta de negocio.....	14
	Precio del producto .....	15
	Comercialización del producto.....	15
	Proyección de venta con su calendarización. ....	16
	Plan de Marketing. ....	16
	Etiqueta del Queso con Vegetales .....	18
	CUATRO “P” .....	19
	Producto.....	19
	Plaza. ....	20
	Precio.....	20
	Promoción. ....	21
V.	ESTUDIO TÉCNICO .....	22
	Tamaño y Localización .....	22
	Producción y Flujo de proceso .....	25
	Producción .....	25

Bacteria que afectan la leche .....	26
Para que sirve el cultivo .....	26
Flujo de proceso .....	27
Determinación de parametros del Queso con vegetales.....	32
Importancia del frío.....	36
Carta técnica.....	37
Ficha técnica del Queso con Vegetales .....	40
Infraestructura, Maquinaria y Equipamiento.....	42
BALANCE DE MAQUINARIA .....	42
BALANCE DE EQUIPO DE COCINA.....	43
Costos Operativos .....	44
Costos de producción.....	44
BALANCE DE PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA.....	44
BALANCE DE MANO DE OBRA .....	45
BALANCE DE SUMINISTRO .....	46
Costos de Comercialización.....	47
BALANCE DE PUBLICIDAD.....	47
Costos Fijos y Costos Variables .....	48
BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES CON PRECIO .....	48
BALANCE DE PROYECCION DE COSTOs FIJOS.....	49
VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	51
Estructura organizativa de la empresa.....	51
Definición del perfil y descripción de puesto.....	52
Ficha de cargo .....	53
Aspectos legales.....	54
Requisitos legales .....	54
BALANCE DE CONSTITUCION .....	54
Costo de los requisitos legales .....	55
VII. ESTUDIO FINANCIERO .....	56
Definición período de evaluación de este negocio .....	56
Ingresos del proyecto.....	56
PRESUPUESTO DE PROYECCION DE INGRESO .....	56
PRESUPUESTO DE PROYECCION DE INGRESOs POR VENTAS.....	57

Costos operativos.....	58
BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES .....	58
BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES .....	59
El Punto de Equilibrio.....	60
Depreciación y amortización de los activos .....	61
BALANCE DE DEPRECIACIÓN .....	61
BALANCE DE AMORTIZACION DE LOS ACTIVOS .....	62
Pago de impuestos anual.....	63
Valor de salvamento al final del período evaluado.....	64
Inversión inicial necesaria .....	65
BALANCE DE INVERCION .....	65
Capital de trabajo inicial.....	66
BALANCE DE TASA DE RENTABILIDAD MINIMA REQUERIDA DEL PROYECTO.....	66
Fuentes de financiamiento.....	67
BALANCE DE PLAN DE AMORTIZACION DE LA DEUDA.....	67
Estado financiero de resultado anual .....	68
Flujo de caja o Financiero proyectado para el periodo de vida útil del negocio .....	69
Indicadores de EVALUACIÓN FINANCIERA.....	71
VIII. Estudio ambiental .....	72
IX. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	73
conclusiones.....	73
recomendaciones.....	74
X. BIBLIOGRAFÍA.....	75
XI. ANEXOS .....	76
Anexos #1 Encuesta.....	76
ANEXOS #2 FICHA DE DEGUSTACION DEL QUESO CON VEGETALES.....	78
Anexos #3 Resultado de la encuesta representado den graicos de barras .....	80
Anexos #4 elaboración del Queso fresco con Vegetales .....	85
Anexos #5 ETIQUETA.....	86



## I. RESUMEN EJECUTIVO

San Carlito es el nombre del negocio de la MIPYME, lo cual está ubicada del empalme de San Carlos, del departamento Rio san Juan 3 kilómetro carretera hacia Managua, esta MIPYME tiene como producto la elaboración de QUESO, de manera que elaborara Queso con Vegetales industrializado, dado que es un producto que se les brindara a los clientes o consumidores en el mercado del departamento, al igual que la MIPYME lleva por nombre San Carlito y el producto Queso con Vegetales industrializado que se encuentra localizada en el empalme de San Carlos, del departamento de Rio San Juan 3 kilómetros carretera hacia Managua, Nicaragua para el año 2022

La necesidad viene que no hay una acopiadora de leche en San Carlos del departamento de Rio San Juan, que cuando hay una buena producción de leche se desperdicia porque los productores no hayan qué hacer con la leche que les sobra, o cuando no hay muy buena producción de leche siempre les queda porque hay bastantes productores de leche y por eso está la idea y una oportunidad de poner mi negocio una MIPYME que elabore Queso con Vegetales industrializado en San Carlos del departamento de Rio San Juan. De esta manera se generará empleo en él y habrá más ingreso económico para los productores y también a la economía del municipio. De igual manera unas de las ventajas es que este producto casi no se encuentra en los mercados del departamento de Rio San Juan, donde se le agregará un valor agregado y tendrá competencia con los productos similares o derivados de la leche.

Vamos a ofrecer Queso con Vegetales porque este será un producto con valor agregado y ya que nos diferenciamos del Queso que normalmente conocemos, porque la MIPYME hará Queso con Vegetales industrializado, de esta manera ofreceremos este producto al mercado del departamento de Rio San Juan, dado que este producto no se encuentra en el mercado y será nuevo para los clientes y consumidores de San Carlos, del departamento de Rio San Juan.

Una de las ventajas que tenemos es que nuestro producto tiene valor agregado, de manera que es diferente a los demás productos similares o productos derivados de la



leche, tiene un precio económico para las familias nicaragüenses, tiene una viabilidad importante debido a que el producto no se encuentra en el mercado de San Carlos no existe un Queso con Vegetales, y así de este modo el producto será nuevo en el mercado del departamento de Rio San Juan.

Las principales estrategias son aquellas que se plantean de manera concreta por decir: el convencer al cliente de que compre este producto, promocionar el producto o darlo a conocer, poder entrar al mercado, lograr los objetivos que se plantean.

La proyección de las ventas está estimada que serán en un plazo de cinco años de manera que en la producción de la MIPYME San Carlito aumentará cada año por la demanda del producto hasta llegar a los cinco años, por lo cual esto nos dará un buen ingreso anual.

La forma en que el proyecto se financiará será a través de un préstamo bancario lo cual el valor del porcentaje del préstamo es del 18% de la tasa de interés y la otra es los aportes propios de manera que el 8% es el porcentaje.

Lo que se necesita de inversión es de \$ 11,186.92, el capital propio es de \$ 4,474.77 dólares y el financiamiento externo es de \$ 6,712.15 dólares.

La rentabilidad del negocio ascenderá de una manera que el negocio sea factible durante los cinco años, porque si no hay rentabilidad más bien el negocio quebrara de manera rápida.

Que el negocio será rentable y que producirá un Queso con Vegetales industrializado, con un precio accesible al bolsillo de los clientes. De manera que no causara daño a la hora de consumirlo, y siempre lograr las metas planteadas y logras los objetivos que el negocio se plantea.



## II. INTRODUCCIÓN

La MIPYME San Carlito, quiere llevar a las familias de hoy en día un producto con valor agregado, que cada vez más están enfocadas en los nuevos productos que salen al mercado por lo cual uno de nuestros objetivos es procesar un producto bastante novedoso, de esta manera se está iniciando este proyecto para la satisfacción del cliente en el área alimentaria.

Esta MIPYME del sector lácteo está enfocada en superar las expectativas de los clientes y facilitar las necesidades que los consumidores quieren en sus mesas con su familia. El objetivo de este proyecto es comercializar un Queso con Vegetales industrializado en el departamento de Rio San Juan, buscando ofrecer un alimento de primera necesidad, brindando la oportunidad de tener un producto fresco, cumpliendo con gran responsabilidad las buenas prácticas de manufactura, con el gran propósito innovador y ayudando en el nivel económico que atraviesan los hogares nicaragüenses.

La MIPYME San Carlito, se desarrolla en el mercado de productos derivados de la leche con el producto de Queso con Vegetales a sumiendo que nuestro propósito es darles a los consumidores una gran satisfacción de que prueben un producto mejorado y que queden satisfecho con dicho alimento.

Este producto elaborado se les hará más fácil de poderlo consumir porque lo podemos encontrar en pulperías, supermercados y en la misma MIPYME San Carlito, dado que es un producto con valor agregado y que cumple todas las alternativas de satisfacer al consumidor. Esta MIPYME se pretende establecer en un mercado de Queso con Vegetales que es un producto nuevo para los clientes y que se pueda comercializar y ser aceptado por todos los consumidores.

De manera que siempre la MIPYME San Carlito, pueda cumplir con las características de que puedan deleitar un producto mejorado que satisface las necesidades del consumidor de poder probar algo delicioso, debido que este negocio será rentable lo cual contribuye en los impuestos del país tratando de que el producto sea accesible a los clientes a la hora de la compra y así que sea comercializado y en un futuro se pueda entrar en los mercados de otros países.



### **III. ASPECTOS ESTRATÉGICOS DEL PROYECTO**

#### **Breve descripción del negocio.**

La MIPYME San Carlito está ubicada del empalme de San Carlos del departamento de Rio San Juan 3 kilómetro carretera hacia Managua. Es un proyecto que viene a agregar un producto lácteo al mercado, mientras que el negocio se enfocara en la producción de Queso con Vegetales que procesara, de esta manera la MIPYME trae como propósito de poder guiar nuestro producto a un nivel alto de comercialización y poder llevarlo al éxito.

MIPYME que nace al ver la gran producción de leche a nivel departamental y también enfocada en iniciar a ayudar a todas las familias a facilitarles más la variabilidad de su dieta diaria.



## **MISIÓN:**

La MIPYME San Carlito tiene como propósito aprovechar la producción de leche en el departamento de Rio San Juan, para la producción de Queso con Vegetales y que de tal manera buscaremos satisfacer las necesidades de los consumidores, tanto en la accesibilidad del producto, como cumplimiento y superación de expectativa de nuestro producto y poder bríndales un producto nutritivo y comercializarlo con éxito en el mercado de San Carlos del departamento de Rio San Juan, lo cual se caracterizara con una oferta de un producto de impacto comercial, con valor agregado que cumpla con las normad de calidad.

## **VISIÓN:**

Esta MIPYME tiene la visión de poder conquistar el mercado de San Carlos del departamento de Rio San Juan, y que de tal modo poder comercializar el Queso con Vegetales en los mercados del departamento de Rio san Juan y así poder llegar a los mercados de todo el país.



### Valores de la MIPYME:

Una MIPYME que valore el esfuerzo de sus trabajadores.

Tener **ética** en todo momento para que seamos reconocidos por los clientes y consumidores.

Ser **responsable** en todo momento y cumplir todo lo que prometemos a los clientes.

Ser una MIPYME que tenga **honestidad**, compromiso, y puntualidad en todo momento.

Tener **integridad**, ante todo.

Tener **pasión** por lo que hacemos.



## **OBJETIVO DEL NEGOCIO:**

### **OBJETIVO GENERAL:**

- ❖ Crear una MIPYME procesadora y distribuidora de Queso con Vegetales con tecnología y calidad necesaria para competir en el mercado del departamento de Rio San Juan, Nicaragua para en el año 2022.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- ❖ Realizar el estudio de mercado para definir las características del producto, el consumidor y estimar el comportamiento de la demanda y oferta.
- ❖ Verificar la factibilidad de producción, recursos humanos y técnicos. del proyecto de negocio en el contexto de San Carlos.
- ❖ Determinar la viabilidad, rentabilidad económica financiera del proyecto, desarrollando la viabilidad del proyecto para su buen funcionamiento.
- ❖ Enfocarnos en una producción limpia que nos permita disminuir el impacto ambiental de los desechos.



## INFORMACIÓN SOBRE LA MIPYME

La MIPYME procesa Queso con Vegetales que lleva por nombre del producto San Carlito, esta MIPYME está ubicada del del empalme de San Carlos, Rio San Juan 3 kilómetro carretera hacia Managua, número de teléfono 5838-5197, y el email: [corralesv293@gamil.com](mailto:corralesv293@gamil.com).

La MIPYME empezó observando la necesidad de los consumidores viendo que no están satisfecho de los productos, por eso se me dio la idea de empezar con el negocio de la elaboración de Queso con Vegetales industrializado poniéndole por nombre San Carlito, porque naturalmente es una zona geográfica donde se produce leche y veo la necesidad de satisfacer a los consumidores.

El negocio trata sobre la elaboración de Queso con Vegetales industrializado, es un negocio que quiere cumplir con las necesidades de los consumidores con un producto ya existente dándole un valor agregado, vendiéndolo a los consumidores o al mercado por mayor y al menor dependiendo de las cantidades en libra que compren.

La estructura es una MIPYME que yo Victor Daniel Corrales Romero, soy el propietario de la MIPYME San Carlito con 2 trabajadores: un administrador y un ayudante de producción.

Yo Victor Daniel Corrales Romero soy el propietario de la MIPYME San Carlito, teniendo como experiencia en la elaboración de Queso con Vegetales industrializado.

El negocio va en crecimiento constante porque tiene mucha demanda sobre el producto lo cual es un producto con valor agregado que satisface toda la necesidad de los consumidores del producto Queso con Vegetales.



## ANÁLISIS FODA.

<b>FORTALEZA</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• La materia prima es bastante accesible.</li><li>• Producir un producto con alta calidad.</li><li>• Buena producción de leche en épocas de invierno.</li><li>• Experiencia empresarial.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disminución de la producción de materia prima en una época del año.</li><li>• Falta de experiencia empresarial y laboral.</li><li>• Posición geográfica para obtener la leche.</li><li>• Costo de los insumos y de la materia prima.</li><li>• Rechazo del producto por los consumidores.</li></ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nuevos mercados.</li><li>• Apoyo de diferentes organizaciones para la producción.</li><li>• Aceptación del producto en el mercado.</li><li>• Poder negociar con proveedores.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cambios climáticos.</li><li>• Competencia de otras empresas del mismo producto.</li><li>• Complicaciones en el mercado.</li><li>• Situación económica del país.</li><li>• Poca producción de leche.</li></ul>



- Obtener nuevos clientes.

## 5 FUERZAS DE PORTER

Fuerzas de Porter	fuerzas	Análisis
Rivalidad entre los competidores	Medio-Bajo	Hay una rivalidad entre los competidores que producen queso al igual que mi MIPYME, pero nosotros produciremos queso con valor agregado. Por eso es una rivalidad medio-bajo. De manera que así le haremos la competencia con un producto que lleve valor agregado.
Poder de negociación con proveedores	Alto	La mayoría de los ingredientes que se utiliza para la producción del queso con vegetales, tienen una alta demanda por su precio y de este modo se negociara con los proveedores para que nos faciliten un precio favorable ya que siempre le estaremos comprando a ellos los ingredientes para la producción del producto.
Poder de negociación con clientes	Medio-Alto	Los compradores tienen el poder de negociación ya que la fuente principal de los ingresos y cuotas de mercado en la industria de queso con vegetales es unos de los alimentos de comida rápida, en pequeños negocios y



		tiendas de alimentos, y ver el poder de compra y como los clientes pagan precios diferentes en su función de poder de negociación con el producto.
Amenaza de nuevos entrantes	Alta	Hay muchos factores que hacen que sea difícil en la industria del queso, algunos factores son la imagen de la marca y la lealtad, gastos de publicidad y el miedo a las represalias de las distribuciones minoritarias o las otras empresas competidoras que te hacen que el producto tenga menos demanda.
Amenaza de productos sustitutos	Media-Alta	Un gran número de productos sustitutos se encuentran en el mercado tales como queso fresco, quesillo, queso crema, etc. Para protegerse de estas marcas, la MIPYME San Carlito ofrece queso con vegetales, ya que hay una alta demanda por los productos sustituto, pero el queso con vegetales proporciona vitaminas, minerales calorías, calcio, etc. Y es distinto del resto de producto sustituto porque este producto lleva un valor agregado.



## IV. ESTUDIO DE MERCADO

### OBJETIVO DEL ESTUDIO DE MERCADO

- ❖ Conocer a los clientes e identificar sus necesidades.
- ❖ Conocer la rentabilidad de determinado sector del mercado.
- ❖ Desarrollar estrategias para la toma de decisiones comerciales.

Como bien sabemos nuestro gran objetivo es el de poder llevar a cabo este proyecto, formándonos desde un inicio con este primer producto.

Queso con Vegetales el cual estaremos laborando y procesando, siempre cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura para así superar las expectativas de todos nuestros consumidores y también a nuestros distribuidores los cuales en este caso estaremos trabajando con mercados, supermercados, pulperías, entre otros.

Utilizando un método bastante cómodo para nuestros clientes, ofertando en este caso un producto nuevo el cual se lo estaremos llevando hasta las puertas de su negocio o que los comerciantes lleguen a comprar a la empresa al por mayor y al detalle con un precio cómodo de \$ 2.48 dólares la libra, tomando en cuenta el valor que le hemos agregado ya a nuestro producto.

También teniendo en cuenta un punto importante que sería el precio de la leche la cual varía en algunos meses del año, pero no deja de ser consumido según nuestros estudios. De igual manera estaremos acoplándonos a los alcances de nuestros clientes económicamente para que ellos se sientan con un poco de confianza con nuestro producto y puedan lograr su distribución, y desempeñando gran labor como MIPYME también para poder satisfacer a todos los consumidores finales.



## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO QUE DESARROLLARÁ EN EL PROYECTO.**

El Queso con Vegetales es un producto mejorado, teniendo en cuenta que en la producción se le agregaran nuevos elementos, también sabemos que esta será mi producción, el Queso con Vegetales es un producto de color blanco atractivo con pequeños fragmentos de colores muy definidos por su vegetales los cuales será: zanahoria, perejil, cebolla morada y el chile cabro para dar su sabor más intenso y atractivo el cual poseerá en pocas cantidades dado que sabe que el chile no es tan gustoso para la mayoría de nuestros clientes finales.

Este producto posee vitaminas A y D, ambas vitaminas ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener los huesos y los dientes sanos, pero también contiene proteínas de alto valor biológico, sin olvidar que el calcio es uno de los minerales más importantes para el cuerpo humano. Con una duración de 45 días en refrigeración y teniendo una forma cuadrada.

## **SEGMENTO DE MERCADO.**

Estaremos trabajando con ambos sexos sin distinción alguna, de igual manera que lo pueden consumir cualquier persona sin determinación de edad ni nacionalidad, claro que mejor sería que un extranjero venga y consuma de nuestro producto de manera que ganaríamos más clientes.

Este producto se estará demandando geográficamente en el empalme de San Carlos del departamento de Rio San Juan, donde no hay ningún problema con el tipo de actitud que tenga la persona para que lo pueda consumir, siendo un producto muy rico y agradable para su consumo, este se consumirá de manera fresca lo cual será mejor y se conservará con mucha más potencia todas sus características organolépticas.



## **DEMANDA DE MERCADO**

Nuestra demanda del producto es muy efectiva porque sabemos con certeza las cantidades que vaya a ser vendidas del producto Queso con Vegetales, que en otras palabras no se si los clientes vayan a comprar, dado que es una MIPYME nueva estaremos iniciando con este nuevo e innovador producto en San Carlos del departamento de Rio San Juan.

Podemos decir que la demanda de nuestro producto Queso con Vegetales de la MPYME San Carlito en estos momentos es satisfactoria para los clientes consumidores de Queso, de tal manera si tenemos claro que según las encuestas realizadas de 130 personas encuestadas el 93,1% si está dispuesto a consumir y a comercializar un nuevo producto de una nueva MIPYME. Esto nos da a entender que si hay una demanda potencial lo cual aclaramos que no es efectiva en el presente, pero si tenemos claro que en el futuro si será muy efectiva porque nos estamos enfocando en clientes de 10 años hasta los 80 años. De manera que el Queso con Vegetales es un alimento en la vida cotidiana de las personas por que consumen Queso porque se puede consumir a cualquier hora del día, por lo tanto, también es un buen acompañante en el desayuno, almuerzo y cena.

## **OFERTA DE NEGOCIO**

Los estudios realizados nos muestran que la oferta que brindaremos a nuestros clientes será garantizar la calidad de nuestro producto, y cumplir con los que ello nos pide que en este caso es que cumplamos con las características organolépticas en nuestro producto, y que a la hora de consumirlo no le cause daño. Que tenga un color llamativo para los clientes cuando vean el producto, de tal manera garantizándoles un olor agradable y que el sabor sea claramente satisfactorio a la hora de consumirlo.

El producto tendrá un precio de \$2.48 dólares, aunque nos estaremos enfocando en satisfacer y superar la expectativa de nuestros clientes teniendo en cuenta que este será un producto nuevo en el mercado y que no tenemos competencia del mismo, por otra parte, es una oportunidad para poder entrar al mercado de manera estable, pero también



tenemos competencia de productos sustitutos tales como: la crema, el quesillo, la leche agria, etc.

Pero también nos vamos a encontrar productos similares como lo son: el queso crema, el queso amarillo, queso mozzarella, el queso parmesano, etc. Dado que existen personas que consumen queso artesanal pero no consumen Queso con Vegetales, esto nos dice que si entraremos al mercado con un producto de valor agregado para que de esta manera las personas puedan cambiar un poco su dieta alimenticia que también este producto les proporcionara proteína, calcio, vitaminas, etc.

## **PRECIO DEL PRODUCTO**

El producto estará valorado en \$ 2.48 dólares la libra, de manera que en el municipio de San Carlos del departamento de Rio San Juan no se encuentra un producto similar como este, aunque no hay producto como el Queso con Vegetales más que este producto nuevo, por otra parte, podemos decir que el precio es económico, siempre y cuando podamos satisfacer las necesidades de nuestros clientes a la hora de la compra del producto.

## **COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO**

Este producto será comercializado en San Carlos del departamento de Rio San Juan donde tenemos ausencia de competencia si nos referimos al Queso con Vegetales, y que nos enfocamos en comercializar el producto de manera directa, llevando nosotros mismos hasta los negocios o que los comerciantes lleguen a la MIPYME y lo compre al por mayor o al por menor ya que se comercializara de ambas formas, para que el Queso con Vegetales sea comercializado en los mercado, supermercados y pulperías siendo de esta manera más accesible adquirir el producto.



## PROYECCIÓN DE VENTA CON SU CALENDARIZACIÓN.

Producto	precio de venta	CALENDARIZACION												TOTAL UNIDADES ANUAL	Año 1	
		ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC			
Queso con Vegetales 1 Libra	2,48	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	2043	5066,2
Queso con Vegetales 1 1/2 Libras	3,72	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1805	6716,1
Queso con Vegetales 2 Libras	4,96	352	352	352	352	352	352	352	352	352	352	352	352	352	4226	20958,6
Queso con Vegetales 2 1/2 Libras	6,20	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179	2152	13344,1
Queso con Vegetales 3 Libras	7,44	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	2312	17201,9
<b>TOTAL</b>		<b>1045</b>													<b>12538</b>	<b>63287,0</b>

En la tabla de proyección de ventas con la calendarización se observa las ventas que habrá cada mes del año, en el mes de enero nos proyecta las cantidades que son 170 las que se venderán al igual que los otros meses nos indica las cantidades que la MIPYME venderá. De este modo nos presenta las unidades totales anuales que al final viene siendo de 12,538 en total de las presentaciones que la MIPYME San Carlito ofrecerá a los clientes de San Carlos del departamento de Rio San Juan.

## PLAN DE MARKETING.

Como plan de marketing inicial la idea es que como número uno, antes que nada, es elaborar un Queso con Vegetales cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura, de alta calidad ya que es la idea y nuestro mayor objetivo es el cuidado de nuestros clientes asegurando calidad en nuestros productos.

Lo más esencial ahora también es llegar a tener una alta demanda teniendo promociones, dando a conocer el producto a través de las redes sociales, ya con su valor agregado, para ideas futura se deben de sacar nuevos productos asimismo el cambio en los hábitos de consumo es una gran amenaza para la empresa, otro plan es el de tratar de tener contactos con abastecedores y productores directos de la materia prima para este producto y así evitamos un poco el aumento del precio de la materia prima.

Pero teniendo claro que no será en un cien por ciento, para contrarrestar ese punto debemos de aprovechar de las oportunidades en este caso en el momento que vaya aumentando el consumo del producto, obtener también nuevos clientes y con forme la



demanda aumenta, así poder explotar cada oportunidad que se dé para poder comercializar el producto fuera del departamento siempre y cuando se aprovechen las oportunidades.



## ETIQUETA DEL QUESO CON VEGETALES



En la etiqueta del producto del Queso con Vegetales se observa que la parte inferior están los vegetales que se utilizaran para la elaboración del producto y el nombre del producto, también vemos que en la parte superior de la etiqueta se encuentra el nombre de la MIPYME, al lado derecho se observa la información del producto como: recomendaciones de consumo, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, código de barra, numero de lote, registro sanitario.



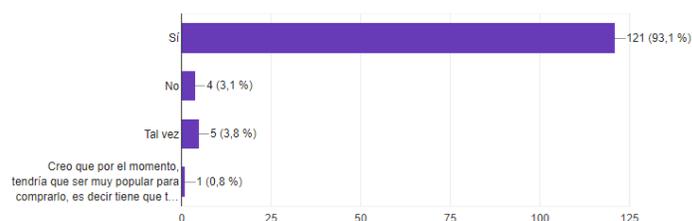
## CUATRO “P”

### PRODUCTO

Nuestro producto es derivado de la línea lácteos que es el Queso con Vegetales es un producto que tiene un color distinto a los otros debido a los vegetales que son: zanahoria, cebolla morada, perejil, chile cabro, con un sabor rico y olor agradable que llama la atención de los consumidores y que estará elaborado higiénicamente. Con propiedades fisicoquímicas que contiene el Queso con Vegetales donde contiene una humedad entre los 42-48%, de grasa 25% y con pH de 4.77- 5.04%.

Cumpliendo con las normas establecidas para proporcionarles salud y seguridad a los consumidores, ya que se elaborará un envase agradable debido que es el que lleva contacto con el producto y lo protege y su embalaje hace que sea más fácil su transportación y poder comercializarlo de una manera más adecuada sin causarle daños. De esta manera el producto brindara al cuerpo humano proteína, caloría, vitamina, etc.

¿Compraría el producto de este emprendimiento?  
130 respuestas



Cuando se realizó la pregunta de que si ¿comprarías el producto de este emprendimiento? El 93.1% de los encuestados respondió que si compraría este producto, de esta manera nos dice que este nuevo

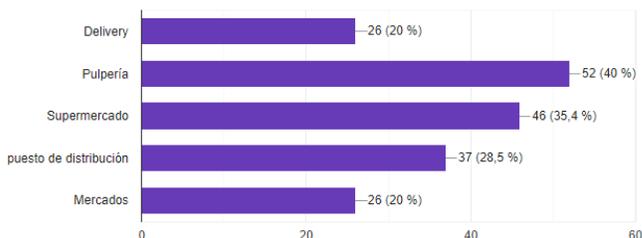
emprendimiento es aceptable y que tendremos una buena comercialización y teniendo una muy buena demanda.



## PLAZA.

¿Dónde le gustaría adquirirlo?

130 respuestas



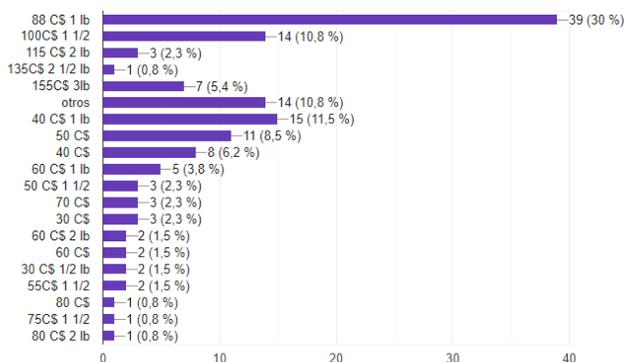
El método de la distribución que tendrá la MIPYME San Carlito del producto Queso con Vegetales será de una forma más fácil de adquirirlo para los consumidores y de tal manera que se distribuirá al por mayor y al detalle, dado que también los consumidores pueden llegar a los puestos de distribución que la MIPYME tendrá en San Carlos, de igual modo también se hará entrega a domicilio.

A los encuestados se les pregunto ¿Qué donde le gustaría adquirir el producto? De los 130 encuestados el 40% prefiere obtener el producto en las pulperías, aunque es común que las pulperías vendan Queso lo cual se les hará más fácil obtener el Queso con Vegetales en las pulperías, de manera que en San Carlos hay bastante pulperías.

## PRECIO.

¿Qué precio pagaría por este producto?

130 respuestas



Este producto se venderá a un precio que para los clientes sea económico, en la investigación que se realizó nos refleja que los clientes prefieren un precio de \$ 2.48 dólares la libra de Queso con Vegetales, de manera que para ellos es más accesible al bolsillo de los consumidores. Dado que es un producto innovador porque cuando hay una alta producción de Queso los precios bajan

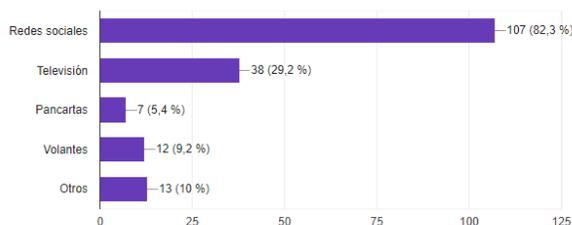


hasta ser muy favorables de los consumidores, así que por lo tanto cuando no hay una alta producción de Queso los precios se elevan muy alto que se les dificulta comprar porque es muy caro y no pueden comprar las cantidades necesaria que ellos compran para su consumo.

Al realizar la siguiente pregunta ¿Qué precio pagaría por este producto? El 30% de los encuestados respondió que si pagarían un precio económico para sus bolsillos, así que tal modo la MIPYME ofrecerá C\$ 88 córdobas la libra de Queso Con Vegetales, esto nos dice que si nos ira muy bien en el mercado, aunque hay otros clientes que si estarían dispuesto a pagar otros precios ya sean bajos o un pocos elevado.

## PROMOCIÓN.

¿En que medio le gustaría ver la publicidad?  
130 respuestas



De tal manera el producto Queso con Vegetales se dará a conocer y a promocionarse por todos los medios posibles, pero también se hará otro modo que fueron elegidos tales como: la televisión, redes sociales, volantes,

pancartas y otros. Siempre buscando que la población de San Carlos y también del departamento de Rio San Juan se informe sobre este nuevo producto que saldrá al mercado.

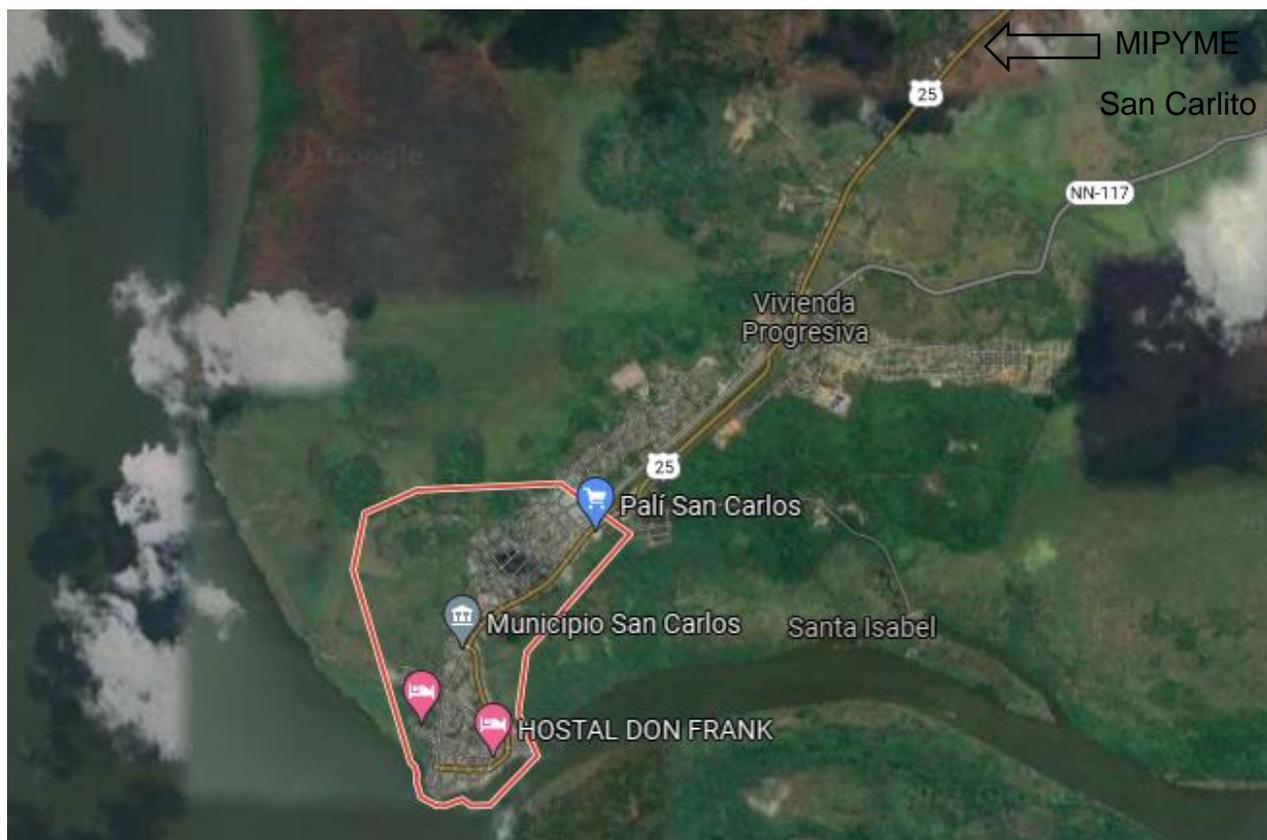
¿En qué medio le gustaría ver la publicidad? El 82,3% de la población encuesta prefiere las redes sociales. De manera que en hoy en día la mayoría de las personas usan las redes sociales para informarse de cualquier cosa, así que de este modo el Queso con Vegetales se dará a conocer en las redes sociales, pero también utilizaremos las otras opciones para las personas que no usan las redes sociales.



## V. ESTUDIO TÉCNICO

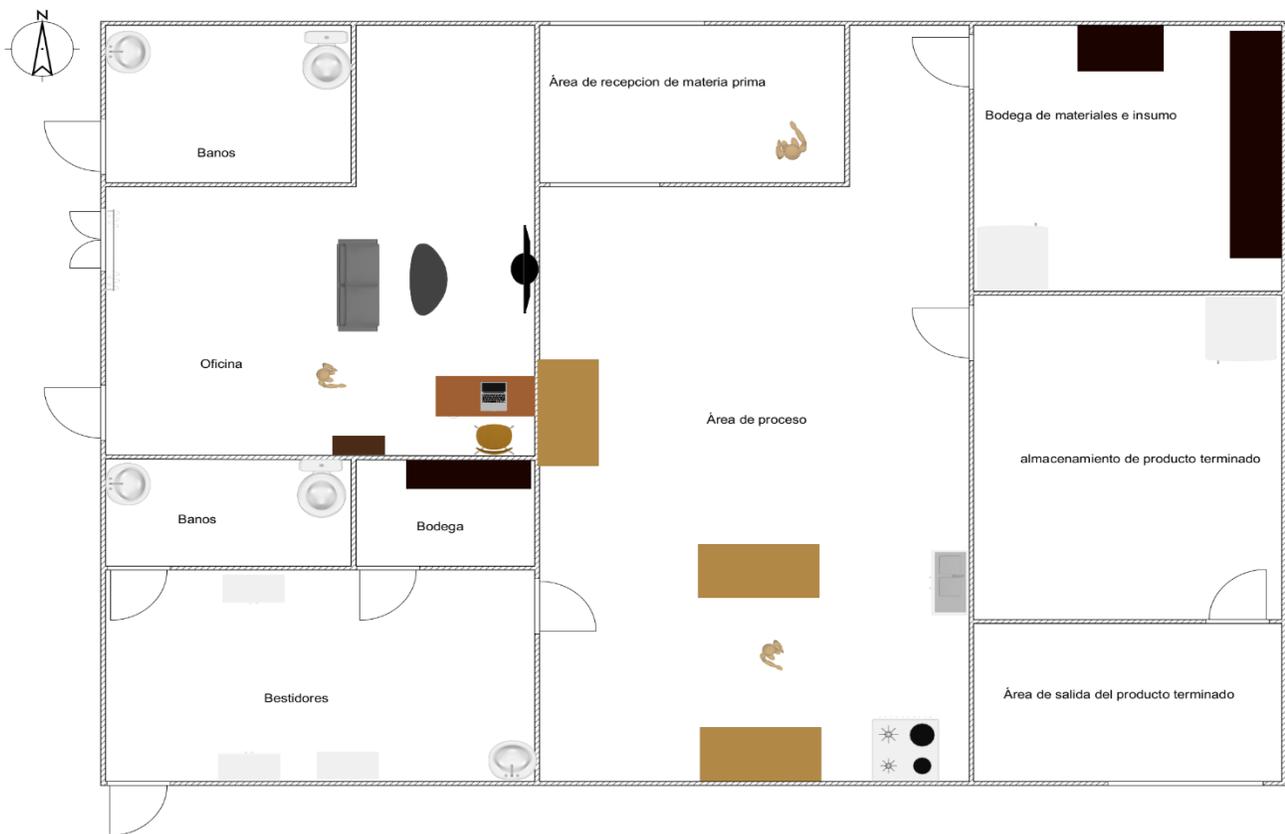
### TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

Nuestra MIPYME “San Carlito” estará ubicada del empalme de San Carlos del departamento de Rio San Juan 3 kilómetro carretera hacia Managua.





El negocio cuenta con una oficina administrativa, contamos con dos baños para uso de la MIPYME y de los clientes que visiten la empresa, también hay una área donde se hace la recepción la materia prima, se encuentra una are de proceso que es donde esteremos procesando el Queso con Vegetales, también tenemos la entrada del personal por donde entraran a la área de proceso lo cual la entrada cuenta con vestidores y están las bodegas de materiales e insumos y área de almacenamiento del producto terminado y por último la área de despacho del producto terminado. El negocio estará ubicado del empalme de San Carlos del departamento de Rio San Juan 3 kilómetro carretera hacia managua.







## PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO

La MIPYME QUESUR producirá Queso con Vegetales industrializado produciendo 602 libras del Queso con Vegetales, teniendo un flujo de proceso a seguir paso a paso para la elaboración del producto.

### PRODUCCIÓN

La capacidad productiva de mi negocio es de 40 litros de leche al día, de manera que ya tenemos el programa que se producirán 40, las actividades requeridas para obtener este producto son las que se realizan en el proceso como: la recepción de materia prima, filtrado, pesado, pasteurizado, enfriado, siembra del cultivo, homogenizado, reposo, cortados, desuerado, pesado, prensado, pesado, empacado y almacenado. Todo esto son las actividades para obtener el producto final que es el Queso con Vegetales, metiendo la mano de obra que se ocupara para la producción del producto.

#### Fórmula del Queso con Vegetales.

Ingredientes	Cantidad en porcentaje %
Cuajada	93.35%
Sal	2.35%
Cebolla morada	1.95%
Zanahoria	1.33%
Chile cabro	0.63%
Perejil	0.39%
Total	100%

Por 100 litro de leche se le agrega 50gr de calcio, de igual manera por 100 litros de leche se le agrega 15ml de cuajo.

Donde para elaborar mi queso con vegetales yo utilice 12 litros de leche donde are una regla de 3.



100lt de leche → 50gr de calcio

12lt de leche → X gr

12lt de leche x 50gr de calcio = 6gr de calcio

100lt de leche

100lt de leche → 15ml de cuajo

12lt de leche → X ml

12lt de leche x 15ml de cuajo = 1.8ml de cuajo

100lt de leche

Los puntos críticos de control (PCC) de mi producto se reflejan en el flujo grama, donde en la recepción de la materia prima es un PCC, ya que este paso es antes del proceso donde tengo que hacer las debidas pruebas para que a la leche como; pruebas fisicoquímicas y microbiológica e igual a los vegetales. De manera que en el pasteurizado se encuentra otro PCC que se tiene que controlar las temperaturas y el tiempo adecuadamente durante el proceso. Y en el almacenado es otro PCC ya que hay que controlar la temperatura de refrigeración porque mi producto es un producto perecedero.

## **BACTERIA QUE AFECTAN LA LECHE**

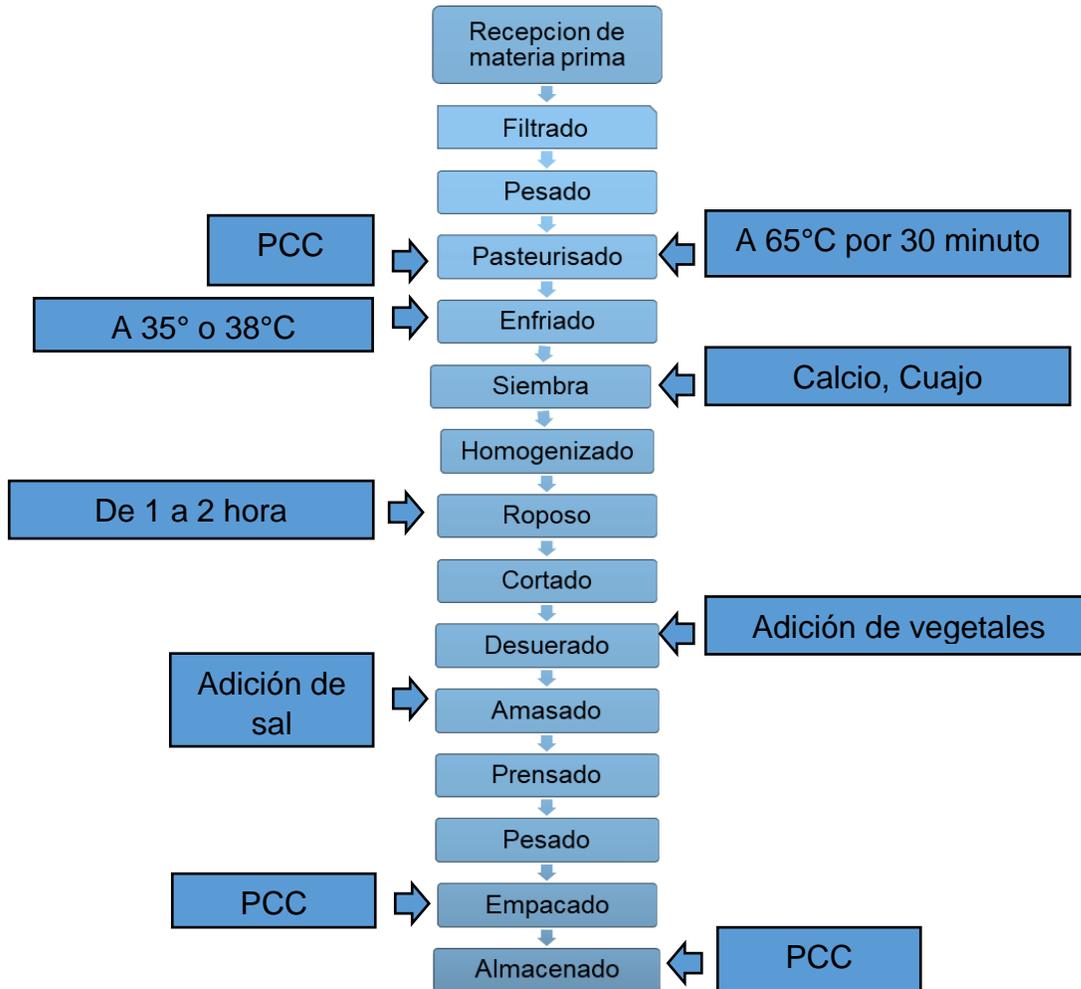
La leche cruda puede contener peligrosas bacterias tales como: Salmonella, E. coli, Campylobacter, Estafilococo dorado, Yersinia, Brucella, Coxiella y la Listeria monocytogenes / inocua (láctica). Todas estas bacterias que afectan a la leche son dañinas para la persona que llegue a consumir una leche cruda contaminada con unas de estas bacterias ya antes mencionadas.

## **PARA QUE SIRVE EL CULTIVO**

La función primaria del cultivo láctico, es la producción de ácidos láctico a partir de la lactosa, que consecuentemente produce un cambio en el estado de la leche, líquido a gel debido a que la caseína alcanza un pH de 4.4 a 4.6, llamado punto isoeléctrico (carga neta cero). De manera que se encarga de acidificar la leche, y tiene también un papel muy importante en la definición de la textura y el sabor de las mayorías de los quesos.



## FLUJO DE PROCESO





Etapa operacional	Peligro	Origen o causa	Probabilidad de ocurrencia	severidad	Peligro significativo Si / No	Justificación	Medida preventiva
Recepción de materia prima	<p>Biológico: Presencia de microorganismos patógenos en la verdura (<i>E.coli</i>).</p> <p>En la leche: Micortuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.</p>	Contaminación desde su proveedor	Remoto	Moderado	No	No es necesario justificar	Practica de las BPO desde proveedor además del cumplimiento de las diferentes normas.
	Físicos: presencia de materias extrañas como piedras, tierra o basura en la leche, además de poder encontrars	Contaminación desde su proveedor	Probable	Serio	Si	El efecto en la salud de los consumidores es serio, dependiendo del tipo de	Inspección en la recepción



	e en las verduras					materia extraña.  Afecta la calidad de la leche.	
	Químico: Residuos y contaminantes en la leche	Contaminación desde su origen: Proveedor	Remoto	Serio	Si	El efecto en la salud de los consumidores es serio	Practica de las BPO desde proveedor además del cumplimiento de las diferentes normas
Filtrado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos: presencia de materias extrañas como piedras, tierra o basura en la leche	Mal ejercicio de operación	Remota	Moderado	No	Daño en la calidad del producto	Verificación e inspección de proceso  Capacitación sobre las BPM.
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Pesado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Pasteurizado	Biológico:	Agentes patógenos	Probable	Serio	Si	Contaminación en el producto y es dañino	Controlar la pasteurización a las temperaturas correctas y



						para la salud	al grado adecuado al que se lleva la pasteurización
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químicos: Contaminación	Lavado deficiente	Remoto	serio	No	No es necesario o justificar	Capacitación para una adecuada realización de la labor
Enfriado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Siembra	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Homogenizado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Pesado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Reposo	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Cortado	Biológico:						
	Físicos:						
	Químico:						
Desuerado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Amasado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--



Prensado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos: Presencia de materias extrañas	Mala práctica de BPM  Mala limpieza	Ocasional	Moderada	No	Daña localidad del producto	Inspección y verificación de limpieza
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Pesado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Empacado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos: Presencia de materias extrañas	Mala práctica de BPM	Ocasional	Serio	Si	Daña la imagen del producto y la MIPYME Provoca devoluciones y pérdida de clientela	Uso adecuado de indumentaria y capacitación al personal
	Químico:	--	--	--	--	--	--
Almacenado	Biológico:	--	--	--	--	--	--
	Físicos:	--	--	--	--	--	--
	Químico:	--	--	--	--	--	--

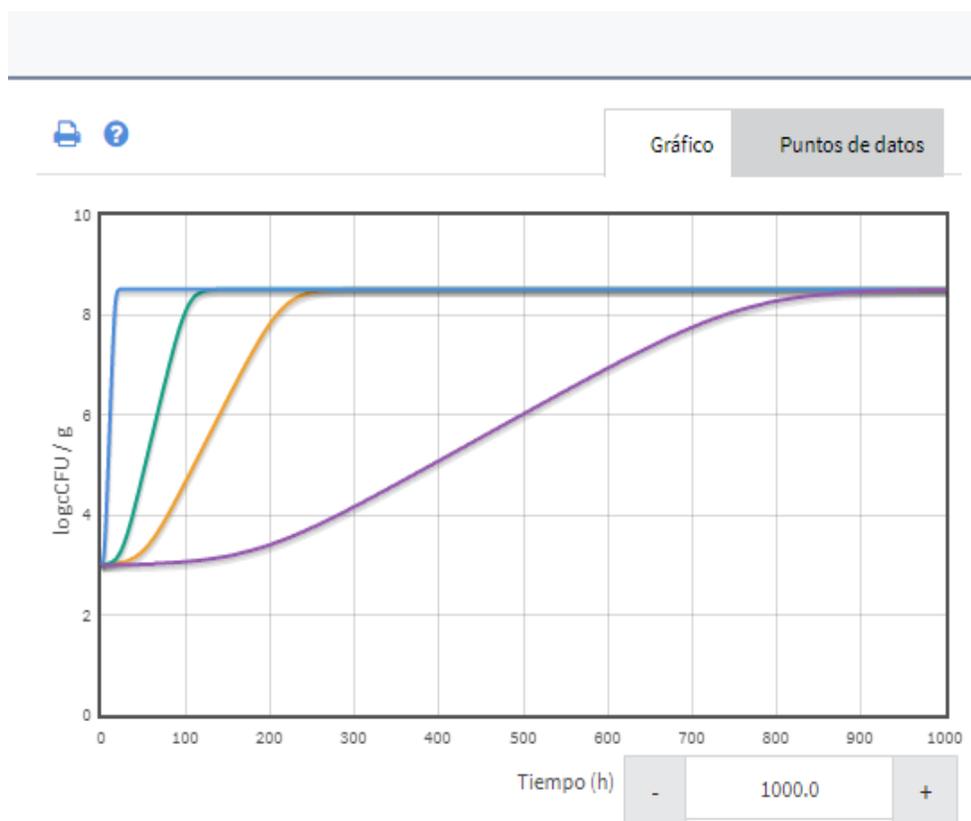


## DETERMINACIÓN DE PARAMETROS DEL QUESO CON VEGETALES

Dentro de los parámetros del Queso con Vegetales se trabajó con la bacteria *Listeria monocytogenes*/ inocua (láctica), la cual esta bacteria atiende a tacar al Queso y por eso este producto si no es bien tratado en el proceso y la bacteria se desarrolla es muy peligroso hala hora de consumirlo.

Con respecto al Queso con Vegetales, el mismo debe verse suave, con textura fresca y homogénea, sin presencia de agujeros, hongos, etc. Si se ve raro o muy compacto o con distintos tonos de color, lo mejor sería que descartes el queso, ya que es un indicador de falta de maduración.

También es importante que el Queso con Vegetales que tenga un sabor agradable, de manera que nunca debe tener un sabor amargo, ni muy ácidos. Porque de lo contrario será un Queso con Vegetales en mal estado





[ Estático | Dinámico ]

Listeria monocytogenes / innocua (láctica) ▼

En eso. nivel	<input type="text" value="3"/>	0		7
Estado físico	<input type="text" value="2.1e-2"/>	0		1
Temperatura (° C)	<input type="text" value="10"/>	1		40
pH	<input type="text" value="6.6"/>	4.4		7.5
Aw   NaCl (%)	<input type="text" value="0.883"/>	0,92		1
láctico (ppm)	<input type="text" value="0"/>			20000

Tasa máx. (Log.conc / h) 0,009      Dbl. tiempo (horas) 31.906  
MPD (log UFC / g) 8.52      Tiempo de retraso (horas) 188,19

Listeria monocytogenes / innocua (láctica) ▼

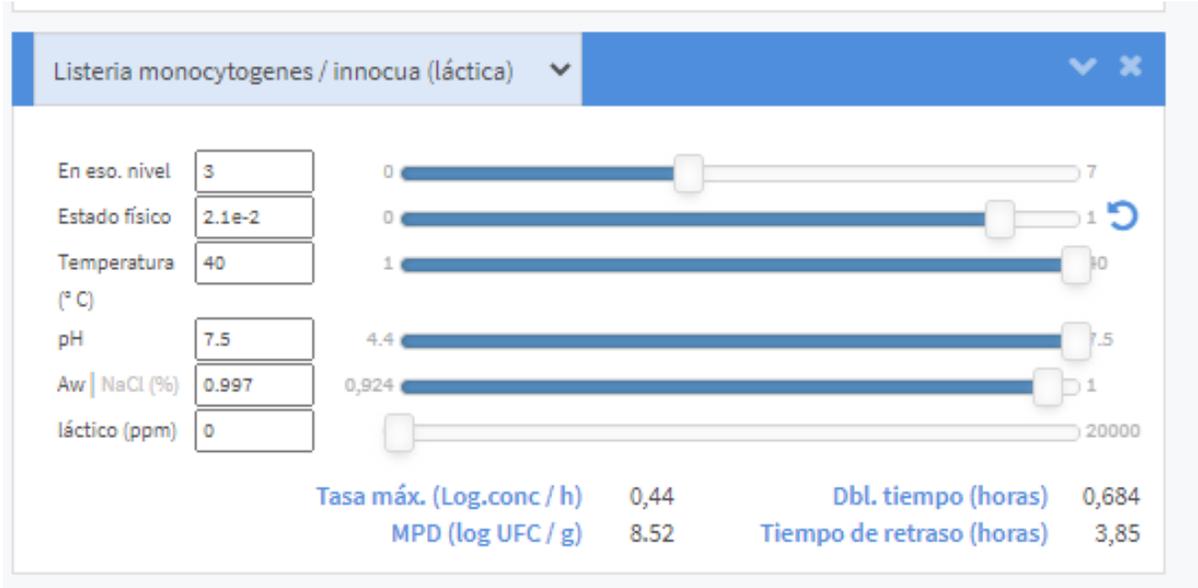
En eso. nivel	<input type="text" value="3"/>	0		7
Estado físico	<input type="text" value="2.1e-2"/>	0		1
Temperatura (° C)	<input type="text" value="20"/>	1		40
pH	<input type="text" value="7.5"/>	4.4		7.5
Aw   NaCl (%)	<input type="text" value="0.885"/>	0,92		1
láctico (ppm)	<input type="text" value="0"/>			20000

Tasa máx. (Log.conc / h) 0,034      Dbl. tiempo (horas) 8,98  
MPD (log UFC / g) 8.52      Tiempo de retraso (horas) 49,82

Listeria monocytogenes / innocua (láctica) ▼

En eso. nivel	<input type="text" value="3"/>	0		7
Estado físico	<input type="text" value="2.1e-2"/>	0		1
Temperatura (° C)	<input type="text" value="30"/>	1		40
pH	<input type="text" value="7.5"/>	4.4		7.5
Aw   NaCl (%)	<input type="text" value="0.888"/>	0,92		1
láctico (ppm)	<input type="text" value="0"/>			20000

Tasa máx. (Log.conc / h) 0,071      Dbl. tiempo (horas) 4,246  
MPD (log UFC / g) 8.52      Tiempo de retraso (horas) 23,86



En conclusion en la grafica se puede observar que todas las lineas se encuentran al final, de manera que en los cuadros estadistico donde se aprecian los parametros del Queso con Vegetales con la bacteria *Listeria monocytogenes/ innocua (láctica)*, son con los que se trabajo para esta bacteria , lo cual se trabajo con 4 cuadros estadistico con diferentes parametros, cada uno par ver cual es la evolución que llegaba a tener la bacteria *Listeria monocytigenes/ inocua(láctica)* dentro del Queso con Vegetales, esto nos quiere decir que la bacteria dentro del Queso tiene una vida de 42 dias.



Controles de calidad antes, durante y después del proceso.

### **Antes del proceso:**

Los controles de calidad que se realizan son: en las pruebas químicas se realiza el pH, la acidez, alcohol, residuo de medicamentos, pruebas microbiológicas esta prueba de mastitis, etc. De igual manera a los vegetales que no estén en mal estado se realizan pruebas químicas: que no estén contaminado con productos químicos y pruebas físicas: que no tenga algún objeto extraño como: piedras pequeñas o algún vidrio, etc.

### **Durante el proceso:**

Usar correctamente los utensilios de trabajo como es: la gabacha, redcilla, tapa boca, guantes y botas de hule blanca o botas de cuero. Siempre lavarse las manos antes de manipular alimento, no entrar a proceso con pulseras, anillos, cadenas, aretes, ni con perfumes ni pinturas en las uñas y siempre mantenerlas cortadas y limpias. También controlar el tiempo y temperatura durante el proceso.

### **Después del proceso:**

Controlar la temperatura de almacenamiento del producto.



## IMPORTANCIA DEL FRÍO

La importancia del frío es un gran aliado de la conservación de los alimentos, no destruye los microorganismos patógenos que puede haber. Pero si ralentiza su aparición y desarrollo ya que actúa sobre el metabolismo de los microorganismos e inhibe la actividad de las enzimas.

Gracias a la cadena de frío podemos mantener la temperatura controlada para poder conservar los alimentos. También durante el proceso, desde la producción, el transporte, pasando por el almacenamiento y venta hasta llegar al consumidor final. También es importante de manera que el frío juega un papel fundamental para mantener la inocuidad de los alimentos perecederos.



## CARTA TÉCNICA

**Recepción de materia prima:** Este paso es la primera etapa que se realiza a los alimentos, en este paso es fundamental observar que la leche no esté contaminada e igual los vegetales que estén en buen estado. Siempre realizando los controles debido a la leche como el pH, la acides, prueba de alcohol.

**Filtrado:** Se realiza para verificar si la leche lleva suciedad u objetos extraños, de forma que también así evitamos que se vaya dentro de la leche un objeto extraño que puede ser un contaminante físico como: una hoja, piedra, etc. De esta forma evitamos que el en proceso el producto se contamine.

**Pesado:** Se realiza para ver con cuanto se está iniciando de leche para la producción del Queso con Vegetales.

**Pasteurizado:** Este un proceso térmico que se realiza con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos como son los: virus, bacterias, tuberculosis, etc. Ya que este paso es un punto crítico de control (PCC) la cual se debe controlar de manera correcta y así poder evitar una contaminación en el proceso y en el producto final.

**Enfriado:** La leche se enfría a una temperatura de 35° a 38°C para poder hacer la siembra de los coagulantes. Debido que este paso es un punto crítico de control (PCC) donde se tiene que controlar la temperatura de enfriado para poder agregar el cuajo y el calcio.

**Siembra:** Este paso se realiza después del enfriado, agregándole el calcio y el cuajo.



**Homogenizado:** Después de haber hecho la siembra, se realiza el homogenizado para que la siembra se extienda en toda la leche.

**Reposo:** Cuando se haya hecho el homogenizado se deja en reposo durante 1 o 2 horas, esto para que tengamos un cuajado más eficiente.

**Cortado:** Ya estando listo el cuajado se procede a hacer los cortes en cuadritos pequeños.

**Desuerado:** Después del cortado hacemos el desuerado, pero antes del desuerado le agregamos los vegetales y esperamos 2 o 5 minutos para proceder hacer el desuerado.

**Amasado:** Después de realizar el desuerado se procede hacer el amasado donde le agregamos sal, es decir donde salamos para que el queso no quede simple.

**Presado:** Ya terminado el amasado se hace el presado, dejando con unas prensas, para que se elimine cierta cantidad de suero y dándole forma cuadrada o redonda.

**Pesado:** Luego pesamos para saber cuánto es el rendimiento del queso y así saber cuántas libras de Queso con Vegetales obtuvimos.

**Empacado:** Después empacamos el queso en presentaciones de una libra para que luego sea almacenado.



**Almacenado:** Cuando el queso ya este empacado en presentación de una libra se almacena en refrigeración de 0-10° C. De esta manera que este último paso es un punto crítico de control (PCC) ya que hay que controlar la temperatura porque este es un producto perecedero por los vegetales que lleva por eso es recomendable controlar la temperatura a que será almacenado.



## FICHA TÉCNICA DEL QUESO CON VEGETALES

	<b>SAN CARLITO</b>	
	<b>FICHA TECNICA</b>	
	NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CON VEGETALES
	FECHA DE ELABORACION	01/01/2022
<b>DESCRIPCION</b>		
<p>Elaborado cumpliendo con todas las normas de legislación sanitarias vigente y con las normas de calidad, lo que garantiza que sea un producto con excelente calidad sanitaria tomado en cuenta las prácticas de higiene en todo el proceso productivo desde la materia prima, su procesamiento, empaçado, etiquetado, almacenado y distribución garantizando la inocuidad del producto.</p>		
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de vaca, sal, cebolla morada, zanahoria, chile cabro, perejil.  Otros ingredientes: cuajo y calcio.	
<b>CARACTERISTICAS SENSORIALES Y QUIMICAS</b>		
AROMA	El producto debe tener un aroma agradable, característico a los vegetales que lleva.	
COLOR	Es blanco con partes rojas, verdes y anaranjado.	
SABOR	Fresco.	



Textura	Blanda.
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	
Listo para ser consumido como acompañante en el desayuno, almuerzo y cena.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	
Refrigeración	
<b>Vida útil</b>	
45 días aproximadamente a temperatura de 0° a 5° C	
<b>ELABORADO POR</b>	<b>AUTORIZADO POR</b>



## INFRAESTRUCTURA, MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO.

### BALANCE DE MAQUINARIA

SAN CARLITO						
BALANCE DE MAQUINARIA EN DOLARES						
Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo Instalado	Vida util	Valor residual	Total
Cocina a gas industrial tropigas 3 quemadore	Curacao	1	140,00	2,00	14	140,00
Refrigeradora	El gallo más gallo	1	280,85	2,00	28,085	280,85
Lavamanos	Ferromax	3	64,98	2,00	6,498	194,94
Inodoro	Ferromax	2	119,98	2,00	11,998	239,96
Lavatraste	Ferromax	1	80,00	2,00	8	80,00
<b>Total</b>					<b>68,58</b>	<b>935,75</b>

Como MIPYME tenemos un balance de maquinaria que informa sobre la necesidad de comprar una cocina industrial Tropigas de 3 quemadores para que podamos pasteurizar la leche, la compraremos en la Curacao donde tiene un valor de \$ 140 dólares, con vida útil de 2 años, la cual dejara un valor residual de \$ 14 dólares.

De igual forma compraremos en el gallo más gallo una refrigeradora con un valor de \$ 280,85 dólares, de la que estimamos una vida útil de 2 años o más, esta dejara un valor residual de \$ 28.285 dólares después de su vida útil.

Sera necesaria la compra de una lava traste, el cual será adquirido en FERROMAX a un precio favorable \$ 80 dólares, estimando para este una vida útil de 2 años y con un valor residual de \$ 8 dólares, también se incluye lo que es lavamanos y un inodoro para los trabajadores de la plata. De esta manera mencionamos que el total de inversión en la compra de maquinaria es de \$ 935.75 dólares.



## BALANCE DE EQUIPO DE COCINA

SAN CARLITO				
EQUIPO DE COCINA				
UNIDAD MONETARIA EN DOLARES				
Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo del activo	Total
Juegos de vasos de alminio pequeño	Comercial paola, managua	4	2,54	10,16
Juegos de cuchillos	Comercial paola, managua	3	4,50	13,50
Cuchara	Comercial paola, managua	4	3,75	15,00
Bandeja	Comercial paola, managua	8	2,75	22,00
Juego de platos plasticos	Comercial paola, managua	8	5,88	47,04
Juegos de ollas de todo tamaño	Siman, managua	7	20,00	140,00
Juegos de pichel	Comercial paola, managua	5	3,24	16,20
Juegos de colador	Comercial paola, managua	3	2,52	7,56
Prensadora metalica	Torno	1	220,00	220,00
Juegos de panas	Comercial paola, managua	8	4,75	38,00
Baldes plasticos	Comercial paola, managua	10	3,74	37,40
Cucharas de plasticos	Comercial paola, managua	5	1,00	5,00
Probeta graduada	Lorba químicos, managua	2	70,26	140,52
Pesa electrica	Servibasculas, managua	1	105,54	105,54
Rallador	Comercial paola, managua	1	2,73	2,73
Mesa acero inoxidable	Acereo inoxidable nicaragua, managua	1	150,00	150,00
Termometro de cocina digital	Lobar químicos, managua	1	40,00	40,00
<b>Total</b>				<b>1.010,65</b>

En los equipos de cocina tenemos un concepto bien amplio debido que todo esto se ocupara como herramienta de trabajo para la elaboración del Queso con Vegetales, así que como se ven en la tabla.

Tenemos todo tipo de herramientas por ejemplo el juego de colador para hacer el filtrado de la leche y el proceso de desuerado, también una prensadora metálica para sacar el suero restante, un termómetro digital para estar midiendo la temperatura en el momento del pasteurizado de la leche, de igual forma, medir la temperatura en el momento del enfriado. Con unas probetas graduadas se hacen las mediciones para uso de cuajo en líquido y el calcio.

Para comprar todas estas herramientas que se pueden observar en la tabla tenemos que saber el costo del activo cuánto cuesta cada una de las herramientas de trabajo y así poder conocer el total a invertir. \$ 1,010.65 dólares es el dinero en dólares necesario para poder comprar todas las herramientas que se encuentran en la tabla de equipo de cocinas.



## COSTOS OPERATIVOS

En los costos operativos tenemos los costó de producción donde se habla de la materia prima que se utilizara y cuanto es lo que se gastara en la producción del Queso con Vegetales, de modo que también vemos el balance de mano de obra en las que sale el pago de los dos trabajadores de la MIPYME San Carlito, en lo que vemos también donde se utilizan el balance de suministro que es todo lo que se ocupara para las labores de limpieza dentro de la MIPYME. Los costó de comercialización es de la manera en que vamos a dar a conocer el producto y comercializar el producto y brindar información al consumidor. De manera que vemos los costos fijos y los costos variables, en los costos fijas se aprecia los gastos de los gastos que se mencionan en la proyección de los costos fijos y en las proyecciones de costos variables son los precios que cuesta cada presentación del producto donde se aprecian más adelante.

## COSTOS DE PRODUCCIÓN

### BALANCE DE PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA

SAN CARLITO						
PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA EN DOLARES						
Concepto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total	Anual
Leche	Finca los Ángeles	pichinga	6	2,26	13,6	162,72
Cebolla morada	Distribuidora doña María	libra	12	0,6	7,2	86,4
Perejil	Distribuidora doña María	moños	4	0,41	1,64	19,68
Zanahoria	Distribuidora doña María	unidad	10	0,32	3,2	38,4
Chile cabro	Distribuidora doña María	libra	5	0,35	1,75	21
Calcio	Agroinsumos del tropico, managua	gramos	1,43	48	68,6	823,68
Cuajo	Agroinsumos del tropico, managua	militro	100	49	4900	58800
Sal	Distribuidora doña María	arroba	15	2,13	32	383,4
<b>TOTAL</b>					<b>5028</b>	<b>60335</b>

Como costos de producción tenemos que proyectar la compra de materia prima, que en este caso la principal es la leche, teniendo como proveedor a la finca los Ángeles a la que le compraremos un total de 6 pichingas a la semana, también haremos uso de cebolla morada, perejil, zanahoria, chile cabro y sal, siendo todos estos vegetales, comprados en los super mercados que quienes serán nuestros proveedores.



El calcio y el cuajo serán adquiridos en agro insumos del trópico, ubicado en Managua. Para poder realizar todas estas compras necesitamos \$ 5,028 dólares mensuales y \$ 60,335 dólares anuales según lo estimado por la producción.

## BALANCE DE MANO DE OBRA

SANCARLITO			
BALANCE DE MANO DE OBRA			
UNIDAD MONETARIA EN DOLARES			
Cargo	Cantidad	Salario mensual	Salario Anual
Administrador	1	160	1.920,00
Ayudante de produccion	1	130	1.560,00
<b>Total de salarios</b>		<b>290,00</b>	<b>3.480,00</b>

En el balance de mano de obra tenemos los salarios mensual y anual que van a ganar los trabajadores de la MIPYME San Carlito, en el caso del ayudante de producción en este caso será el que ayudara en la producir del Queso con Vegetales se le fijo un salario mensual de \$ 130 dólares, el administrador que se encargará de producir Queso con Vegetales y comercializar el producto, de ver sobre las publicidades y se encargará de la supervisión del proceso completo y se le fijará un salario de \$ 160 dólares. Para un total de \$ 290 dólares al mes.

El total anual que se pagará en la nómina por las dos personas será de: el ayudante ganara \$ 1,560 dólares y el administrador \$ 1,920 dólares para un total de \$ 3,480 dólares siendo el gasto de estos dos operadores que estarán funcionando en la MIPYME San Carlito. Todo esto esta evaluado al salario mínimo que pueden ganar los operadores de una MIPYME, según el ministerio de trabajo.



## BALANCE DE SUMINISTRO

SAN CARLITO						
BALANCE DE SUMINISTRO						
UNIDAD MONETARIA EN DOLARES						
Concepto	Proveedor	Unidad de medida	Costo unitario	Cantidad	Total	Anual
Lampazo	Dsitribuidora la Raquel	Unidad	2,50	1	2,50	2,50
Mechas de lampazo	Dsitribuidora la Raquel	Unidad	3,00	2	6,00	12,00
Escoba super mark	Dsitribuidora la Raquel	Unidad	2,00	2	4,00	4,00
Pala plastica	Dsitribuidora la Raquel	Unidad	2,08	2	4,16	4,16
Bolsa detergente grande rendidor	Dsitribuidora la Raquel	5kg	4,70	1	4,70	18,80
Desinfectante fabuloso	Dsitribuidora la Raquel	galon	4,56	1	4,56	18,24
Jabon de lavar traste axion	Dsitribuidora la Raquel	paquete/3unidades	1,74	1	1,74	6,96
Papelera plastica mediana	Dsitribuidora la Raquel	unidad	4,12	3	12,36	12,36
Papel higienico nevax 1000 hoja	Dsitribuidora la Raquel	paquete/16 rollo	6,90	1	6,90	41,40
Jabon liquido suley	Dsitribuidora la Raquel	435ml	2,98	2	5,96	35,76
Papel toalla para cocina sulii	Dsitribuidora la Raquel	paquete de 3 unidad	2,64	2	5,28	31,68
Cloro magia blanca	Dsitribuidora la Raquel	10 LT	5,57	1	5,57	33,42
Toalla de limpieza	Dsitribuidora la Raquel	paquete/25 unidad	10,40	1	10,40	62,40
Esponja de lavar traste scot	Dsitribuidora la Raquel	paquete /3 unidad	0,78	1	0,78	4,68
Bolsa negra de basura	Dsitribuidora la Raquel	rollo/ 25 bolsa	2,31	1	2,31	13,86
Bolsas para empacar al vacio	Premet america, managua	Paquete de 1000 und	15,00	1,00	15,00	90,00
<b>Total</b>					<b>92,22</b>	<b>392,22</b>

En el balance de suministro tenemos un concepto amplio de manera que podamos comprar los equipos de limpieza para así poder realizar las labores de limpieza dentro de la empresa y poder lavar todos los utensilios o herramientas de trabajos para que se mantengan limpias y se puedan utilizar, para poder lograr todo esto se ha hecho un balance con los artículos que se pueden utilizar para realizar la limpieza, de manera que sabiendo el precio de cada una de los suministros, se sabrá cuánto se puede gastar a la hora de la adquirirla.

Podemos decir que el balance de suministro se totaliza al mes en \$ 92.22 dólares esto es mensual y el gasto anual será de \$ 392.22 de manera que podamos mantener la MIPYME limpia y en un ambiente donde se mire la higiene.



## COSTOS DE COMERCIALIZACIÓN

### BALANCE DE PUBLICIDAD

SAN CARLITO				
BALANCE DE PUBLICIDAD EN DOLARES				
Concepto	Frecuencia	Medio Publicitario	Costo	Total
Radio San Carlo	1 semana	Noticiero la Noticia	20,00	20,00
Manta publicitaria	1 mes	Manta publicitario	60,00	60,00
Perifoneo	1 día	San Carlos	20,00	20,00
Volantes	1 día	Volante	30,00	30,00
Redes sociales	por un mes	Facebook e instagram	5,65	5,65
<b>Total</b>				<b>135,65</b>

En el balance de publicidad encontramos los diferentes medios en donde podemos dar a conocer nuestro producto, de manera que en uno de los medios será la radio San Carlos que es una radio que imparte noticias en el departamento de Rio San Juan y que es muy escuchada por la población, la frecuencia de que estarán mencionando el Queso con Vegetales será por 1 vez por semana con un valor de \$ 20 dólares, de la misma manera lo haremos con mantas publicitaria unas de las formas a darnos a conocer y que los consumidores obtengan informen sobre nuestros productos.

También tenemos que para hacer publicidad nuestro producto lo vamos a hacer en perifoneo por un día en San Carlos del departamento de Rio San Juan que esto nos costara \$ 20 dólares, y otras de la forma de dar a conocer nuestro producto el Queso con Vegetales es por las redes sociales haciendo nuestra propia página en Facebook o tener un álbum en las páginas web donde tendrán toda la información necesaria sobre el producto los precios y promociones que se pueden dar con el producto.

De esta manera sabemos que para poder lograr todas estas maneras de publicidad tenemos en cuenta el precio para dar a conocer el producto a los clientes. ya que tenemos un total de \$ 135.65 dolares esto nos costara la publicad de nuestro producto y viendo esto es un buen precio y favorable para la MIPYME San Carlito.



## COSTOS FIJOS Y COSTOS VARIABLES

### BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES CON PRECIO

**SAN CARLITO**  
**PROYECCION DE COSTOS VARIABLES**  
**EN DOLARES**

CONCEPTO	PRECIO DE COSTO	CANTIDAD PRODUCIR	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Queso con Vegetales 1 Libras	2,02	351	709	8512
Queso con Vegetales 1 1/2 Libra	3,03	207	627	7522
Queso con Vegetales 2 Libras	4,04	363	1467	17606
Queso con Vegetales 2 1/2 Libras	5,05	148	747	8968
Queso con Vegetales 3 Libras	6,07	132	803	9634
<b>TOTAL DE COSTOS</b>		<b>1201</b>	<b>4353</b>	<b>52242</b>

En la proyección de costos variables, encontramos diferentes presentaciones como: la de una libra, dos libras, dos libras y media, tres libras y todas con su precio de producción por cada presentación.

Viendo que el costo de producción mensual de cada presentación establecida del Queso con Vegetales tenemos que al mes tendríamos un costo de \$ 4,353 dólares es el costo por todas las presentaciones ya antes mencionadas y el total que nos costará la producción al año es de \$ 52,242 dólares la producción de Queso con Vegetales en las diferentes presentaciones que la MIPYME San Carlito tendrá para ofrecer a los clientes.



## BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS FIJOS

**SAN CARLITO**  
**TABLA 4**  
**PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS**  
**CIFRA EN DOLARES**

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
<b>Gastos personales:</b>					
Salarios	3.480,00	3.654,00	3.836,70	4.028,54	4.229,96
Prestaciones de ley	765,60	803,88	844,07	895,23	939,99
Gastos patronales	696,00	767,34	805,71	845,99	888,29
<b>Sub total gastos personales</b>	<b>4.941,60</b>	<b>5.225,22</b>	<b>5.486,48</b>	<b>5.769,76</b>	<b>6.058,25</b>
<b>Gastos no personales:</b>					
Cargos básicos	1.440,00	1.497,60	1.557,50	1.619,80	1.684,60
Gasto en papelería y útiles	67,54	70,24	73,05	75,97	79,01
Gastos en materiales y suministros	392,22	407,91	424,23	441,19	458,84
Gastos en publicidad	135,65	135,65	135,65	135,65	135,65
<b>Sub total gastos no personales</b>	<b>2.035,41</b>	<b>2.111,40</b>	<b>2.190,43</b>	<b>2.272,62</b>	<b>2.358,10</b>
<b>Gastos fijos totales</b>	<b>6.977,01</b>	<b>7.336,62</b>	<b>7.676,91</b>	<b>8.042,38</b>	<b>8.416,35</b>

Para la proyección de costos fijos, estimamos que, en cuestión de gastos personales, en donde se incluyen salarios, pagaremos a los trabajadores de la MIPYME un saldo de \$ 3,480.00 dólares, este salario ira en aumento cada año, proyectamos que para el 5 año este sea de \$ 4,229.96 dólares.

En este balance van incluidas las prestaciones de la ley y los gastos patronales, para el primer año tenemos un subtotal de gastos de \$ 4,941.60 dólares, y para el quinto año se estima que este alcance \$ 6,058.25 dólares.

De igual forma reflejamos los gastos no personales que tiene que cubrir la empresa MIPYME San Carlito, pagando los que son cargos básicos, gastos en papelería y útiles que se usan para la investigación en las encuestas para estimar la demanda que tiene el Queso con Vegetales, de igual forma están reflejados los gastos en materiales y suministros, así como los gastos de publicidad que nos ayudan a dar a conocer el producto que se lanzara al mercado.



De tal manera que para poder cumplir con los gastos personales y los gastos no personales hay que hacer una inversión de gastos fijos totales el primer año de \$ 6,977.01 dólares. La inversión de gastos fijos totales dentro de 5 años será de \$ 8,416.35 dólares aproximadamente.

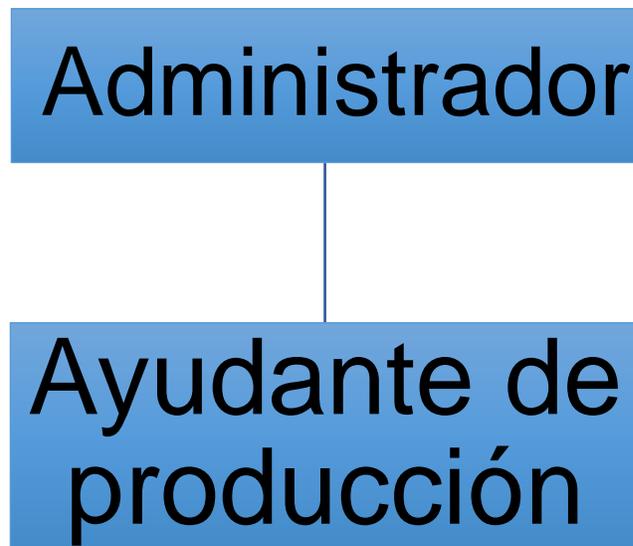
Eso quiere decir que el porcentaje que aumenta cada año es de 5% por ciento es la cantidad de porcentaje que aumenta cada.



## VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

Acá veremos la organización de la pequeña MIPYME la cual estará funcionando de manera correcta donde está la estructura organizativa de la MIPYME San Carlito para su funcionamiento, los aspectos legales para que esta misma funcione de manera legal ante la ley.

### ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA.





## DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO.

Administrador	tiene la función de formular los objetivos para la MIPYME San Carlito, la cual esta determinara los medios para alcanzar los objetivos formulados, donde el administrador organizará todos los movimientos de la empresa de manera que se encargara de comercializar el producto, ubicarlo en los puntos de ventas, ver la manera más fácil para que el consumidor pueda adquirir el Queso con Vegetales. De tal manera que se encargara de todos los papeleos y el control de la producción de Quesos con Vegetales, de modo que también ayudara en la en la producción.
Ayudante de producción	tendrá las funciones de la elaboración del Queso con Vegetales de manera que el administrador le dará orientación de como producir, siempre y cando el ayudante de producción lo le falle en las labores y siempre será guiado por el administrado, en esta pequeña MIPYME solo hay dos trabajadores los cuales ya han sido mencionados, pero estos son: el administrador y ayudante de producción.



## FICHA DE CARGO

 <b>FICHA DE CARGO</b> <b>MIPIME SAN CARLITO</b>	
1. Título del cargo	: Administrador de la MIPYME
2. División o Departamento	: Administración y Producción
3. Personal a su cargo	: 1 Trabajador
4. Horario de trabajo	: De 7:00 AM ----- 1:30 PM
5. Objetivos del cargo	
Velar por los intereses de la MIPYME SAN CARLITO	
Asegurar la producción y calidad del producto	
6. Funciones del cargo	
6.1. llevar la administración y todo lo que esto conlleva de la MIPYME	
6.2. Asegura el buen desempeño del personal a cargo.	
6.3. Asegura el resguardo y buen uso de los recursos asignaos.	
6.4. Garantizar la limpieza del local.	
6.5. Cumplimiento de los planes y metas de producción establecidas.	
7. Requisitos del campo	
7.1. Conocimiento de los procesos agroindustriales y carrera a fin	
7.2. Sexto grado aprobado de educación primaria	
trabajo en equipo	
Creatividad y dinamismo.	



## ASPECTOS LEGALES.

En este punto abordaremos todos los aspectos legales que debe tener la MIPYME, donde se los presentaremos en el siguiente punto.

### REQUISITOS LEGALES

#### BALANCE DE CONSTITUCION

<b>SAN CARLITO</b>	
<b>BALANCE DE CONSTITUCION EN DOLARES</b>	
<b>Concepto</b>	<b>Costo</b>
Asesor legal	55,00
Permiso de operación de los bomberos	35,00
Matricula Alcaldia	30,00
Minsa	30,00
Licencia sanitaria	56,57
Resgistro de la marca	215,00
Registro sanitario	14,14
Libros Contables	25,00
<b>Total</b>	<b>460,71</b>

En los requisitos legales tenemos que ver cuáles son los pagos necesarios para que la MIPYME San Carlito funcione de manera legal y correcta para que podamos entrar al mercado y de esta manera vender nuestro producto, solicitaremos los servicios de un asesor legal para que nos informe sobre las leyes y requisitos existentes para poder inscribir nuestro producto y así lanzarlo al mercado, de la misma manera pagaremos un permiso de operaciones que entregan los bomberos.



Se pagará la matrícula en la alcaldía para inscribir la MIPYME San Carlito y a fin de que esta pueda funcionar ante la ley de manera legal, también se pagara el permiso que se otorga departe del MINSA para poder producir y comercializar el Queso con Vegetales que es un permiso solicitado en el Minsa que otorga un registro sanitario para comercialización y una licencia sanitaria, se pagara la cuenta de los libros contables tras registrar nuestra marca como una patente original y propia de la MIPYME San Carlito.

Siendo un costo total de \$ 460.71 dólares, que es el gasto de todos estos permisos para tener los requisitos cumplidos y poder entrar al mercado con un Queso con Vegetales industrializado.

## **COSTO DE LOS REQUISITOS LEGALES**

En el balance de constitución el negocio estar haciendo los pagos necesarios para que la MIPYME San Carlito, pueda funcionar de manera correcta ante la ley, y así poder comercializar el producto de manera legal. De modo que hay pagos que el pago se hace una vez, y así se vuelve a pagar cuando se vence el permiso y se vuelve a reanudar los permisos legales. De manera que en el balance de constitución que se puede apreciar se ve los precios que se pagara para poder tener todos los requisitos legales.



## VII. ESTUDIO FINANCIERO

### DEFINICIÓN PERÍODO DE EVALUACIÓN DE ESTE NEGOCIO

La evaluación de la MIPYME esta evaluada para un periodo de 5 años de manera que se pueda recuperar todo lo invertido en la MIPYME San Carlito, así se da tiempo para pagar los préstamos que es en un periodo de 3 años que son los pagos de la inversión y los 2 años más es para recuperar lo invertido.

### INGRESOS DEL PROYECTO

#### PRESUPUESTO DE PROYECCION DE INGRESO

SAN CARLITO				
PROYECCION DE INGRESOS EN DOLARES				
CONCEPTO	PREC VTA	Q CONSUM	INGRE TOTAL M	INGRESO ANUAL
Queso con Vegetales 1 Libra	2,48	351	870	10440,17
Queso con Vegetales 1 1/2 libra	3,72	207	769	9226,74
Queso con Vegetales 2 Libras	4,96	363	1800	21595,17
Queso con Vegetales 2 1/2 libras	6,20	148	917	10999,53
Queso con Vegetales 3 Libras	7,44	132	985	11816,23
<b>TOTAL DE INGRE</b>		<b>1201</b>	<b>5340</b>	<b>64078</b>

En la proyección de ingresos se reflejan los ingresos proyectados que entraran al vender el Queso con Vegetales en las diferentes presentaciones

La libra de Queso con Vegetales costara \$ 2.48 dólares, la libra y media \$3.72 dólares, dos libras \$ 4.96 dólares, dos libras y media \$ 6.20 dólares y las tres libras \$ 7.44 dólares. Todas estas diferentes presentaciones poseen estos precios debido a los gastos de producción.

Según nuestras estimaciones, 31 son las cantidades consumidas en presentación de un libra, 207 son las cantidades consumidas en presentación una libra y media, 363 son las cantidades consumidas en presentación dos libras, 148 son las cantidades consumidas



en presentación dos libras y medias y 132 son las cantidades consumidas en presentación tres libras. Todas estas son las cantidades de personas estarían dispuestas a consumir presentaciones que tenemos del Queso con Vegetales para producir un total de 1,201 libras de Queso con Vegetales en diferentes presentaciones antes mencionadas.

El ingreso mensual esperado mensual sería de \$ 5,340 dólares, este ingreso es debido a la venta que se obtendrá del Queso con vegetales con los diferentes precios antes mencionados y el ingreso anual que se espera es de \$ 64,078 dólares.

## **PRESUPUESTO DE PROYECCION DE INGRESOS POR VENTAS**

**SAN CARLITO**  
**TABLA 2**  
**PROYECCIÓN DE INGRESOS POR VENTAS**  
**CIFRA EN DOLARES**

<b>CONCEPTOS</b>	<b>AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO</b>				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Ingresos por venta de Queso	64.077,83	67.973,76	72.106,56	76.490,64	81.141,27
<b>Ingresos Totales</b>	<b>64.077,83</b>	<b>67.973,76</b>	<b>72.106,56</b>	<b>76.490,64</b>	<b>81.141,27</b>

En el balance de proyección de ingresos por ventas, podemos observar las diferentes cantidades a ganar por parte de la MIPYME San Carlito, esto estimado por cada año.

Este balance está hecho para ver el ingreso que tendrá la MIPYME durante 5 años, de manera que el primer año el ingreso se proyecta de \$ 64,077.83 dólares, y en los siguientes años el ingreso ira cambiando hasta llegar a los 5 años, el total de ganancias aumentaran en un 6% por ciento, tomando en cuenta el incremento de la demanda, así como el proceso inflacionario.

Lo más importante es que por cada año que aumente un poco, siempre vamos a tener un buen ingreso para la MIPYME San Carlito y con esto ingresos podremos cubrir los gastos necesarios como el pago de los trabajadores, la compra de materia prima para la



producción de Queso con Vegetales, entre otros gastos y así poder sacar adelante la MIPYME.

## **COSTOS OPERATIVOS**

### **BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES**

**SAN CARLITO**  
**TABLA 3**  
**PROYECCIÓN DE COSTOS VARIABLES**  
**CIFRAS EN DOLARES**

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
COSTO DE PRODUCCION DE QUESO	52.241,64	55.417,94	58.787,35	62.361,62	66.153,20
<b>Costos variables Totales de producción</b>	<b>52.241,64</b>	<b>55.417,94</b>	<b>58.787,35</b>	<b>62.361,62</b>	<b>66.153,20</b>

Los costos variables del producto de San Carlito están calculados acorde a la cantidad de Queso con Vegetales que se producirán, tomando en cuenta ingredientes y empaques.

1 libra costará \$ 2.48 dólares, pero también como MIPYME desarrollaremos diferentes presentaciones de Queso con Vegetales, ente las que podemos mencionar una libra y media, dos libras, dos libras y media, etc.

Que se pueden vender en un periodo determinado, con un costo de producción anual de \$ 52,241.64 dólares y así sucesivamente durante los próximos 5 años, el quinto año alcanzará costos de producción de \$ 385.21 dólares. Esto aumentando en un 6% por ciento en los 5 años.

Vemos que por cada año que va pasando el costo de producción del Queso con Vegetales ira aumentando poco a poco. Así que los costos mencionados anterior mente son los costos variables totales de producción de manera anual.



## BALANCE DE PROYECCION DE COSTOS VARIABLES

**SAN CARLITO**  
**PROYECCION DE COSTOS VARIABLES**  
**EN DOLARES**

CONCEPTO	PRECIO DE COSTO	CANTIDAD PRODUCIR	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Queso con Vegetales 1 Libras	2,02	351	709	8512
Queso con Vegetales 1 1/2 Libra	3,03	207	627	7522
Queso con Vegetales 2 Libras	4,04	363	1467	17606
Queso con Vegetales 2 1/2 Libras	5,05	148	747	8968
Queso con Vegetales 3 Libras	6,07	132	803	9634
<b>TOTAL DE COSTOS</b>		<b>1201</b>	<b>4353</b>	<b>52242</b>

En el balance superior tenemos la proyección de costos variables en dólares donde se reflejan los precios de costos que se incurre en la producción de queso, además las cantidades a producir, su costo mensual y anual.

Encontramos las diferentes presentaciones que ofrecemos, como son la de una libra, una libra y media, dos libras, dos libras y media y tres libras todas con su precio de producción por cada presentación.

El costo producción mensual al mes es de \$ 4,353 dólares, este es el costo total de la producción mensual, la cual anualmente será de \$ 52,242 dólares, en sus diferentes presentaciones ya antes mencionadas.

Gracias a estos datos de costos, sabemos cuál será la cantidad por invertir para la producción de nuestro queso con vegetales.



## EL PUNTO DE EQUILIBRIO.

	CF	+	$\frac{\text{UTI ODJ} + \text{AMORT DE PRESTAMO}}{1-T}$		
PUNTO DE EQUILIBRIO	<hr/> $\frac{\text{P.V} - \text{C.V}}{\text{PUNTO DE EQUILIBRIO}}$				
	SUSTITUYENDO				
	6.977,01		1.566,17	1836,71	
			1	0,3	
Punto. Equibr=	<hr/> $\frac{6.977,01}{4,96} = 1.398,59$				
	6.977,01		3.402,88		
Punto. Equili=	<hr/> $\frac{6.977,01}{3,03} = 2.302,64$				
Punto. Equilib=	8.098,45 unidades				
	<b>costo unitario promedio</b>				
Queso con Vegetales 1 Libras	2.267,6	x	2,02	=	4.584,80
Queso con Vegetales 1 1/2 Libras	1.619,7	x	3,03	=	4.912,29
Queso con Vegetales 2 Libras	1.862,6	x	4,04	=	7.532,18
Queso con Vegetales 2 1/2 Libras	1.538,7	x	5,05	=	7.777,79
Queso con Vegetales 3 Libras	809,8	x	6,07	=	4.912,29
Total	8.098,45		1,93		15.594,57

El punto de equilibrio está calculado para conocer el número de unidades que deberá producirse de Queso con Vegetales, anualmente en las presentaciones desarrolladas como una libra, una libra y media, dos libra, dos libras y media y tres libras, para cubrir los gastos que se incurren en el proceso de producción. Según lo calculado nos arroja un monto de 8,098.45 libras, en todas las presentaciones antes mencionadas.



## DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN DE LOS ACTIVOS

### BALANCE DE DEPRECIACIÓN

SAN CARLITO  
TABLA 5  
PROGRAMA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS  
CIFRA EN DOLARES

ACTIVO	CANTIDAD	COSTO INSTALA	VALOR RESIDU	VIDA ÚTIL	DEPRECIACION ANUAL					DEPRE CIACIÓ	VALOR EN
					1	2	3	4	5		
Cocina a gas industrial tropigas 3 quemadores	1	140,00	14,00	5 Años	25,20	25,20	25,20	25,20	25,20	126	14
Refrigeradora	1	280,85	28,09	5 Años	50,55	50,55	50,55	50,55	50,55	253	28
Presadora metalica	1	220,00	22,00	5 Años	39,60	39,60	39,60	39,60	39,60	198	22
Probeta graduada	2	70,26	7,03	2 Años	63,23	63,23	-	-	-	126	14
Pesa electrica	1	105,54	10,55	5 Años	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	95	11
Lavamanos	3	64,98	6,50	5 Años	35,09	35,09	35,09	35,09	35,09	175	19
Rallador	1	2,73	0,27	4 Años	0,61	0,61	0,61	0,61	-	2	0,3
Inodoro	2	119,98	12,00	5 Años	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	135	15
Mesa de acero inoxidable	1	150,00	15,00	5 Años	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	135	15
Termometro de cocina digital	1	40,00	4,00	5 Años	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20	36	4
<b>TOTALES</b>					<b>267,49</b>	<b>267,49</b>	<b>204,25</b>	<b>204,25</b>	<b>203,64</b>		<b>127,46</b>

En el programa de depreciación, muestra los diferentes activos fijos que de una u otra forma por los años de uso se deprecian, entre los activos tenemos que la cocina a gas industrial Tropigas, su vida útil está en 5 años con un valor residual de \$ 14 dólares, igual la refrigeradora, la prensadora metálica, la probeta graduada, la pesa eléctrica, rallador mesa de acero inoxidable y el termómetro de cocina digital todos estos activos están proyectado con una vida útil de 5 años, debido que el valor residual de cada una de los activos tienen el 10% de porcentaje de valor residual.

La depreciación anual de los activos mencionados a como hablamos va de un año a cinco años, donde tienen un valor de \$ 25.20 dólares del primer año hasta los cinco años en algunos solo tienen de un año a dos años o de uno a cuatro años su valor de depreciación anula en dólares, pero el resto lo tiene del primer año hasta los cinco años con un total de depreciación de acuerdo a su valor de instalación, que puede llegar a ser la depreciación de los activos ya antes mencionados.

El cuadro superior muestra la depreciación de equipos utilizados para realizar las labores de San Carlito, reflejada en el costo de adquisición y su valor final en libros contables. El valor residual se estimado en la mayor parte de los activos fijos en un 50% de su valor,



para ser recuperado al final de los 5 años, teniendo un valor de salvamento de \$ 127.46 dólares.

## BALANCE DE AMORTIZACION DE LOS ACTIVOS

SAN CARLITO Plan de Amortización de la Deuda							Moneda	
Valor Préstamo: <input type="text" value="6.712,15"/>		Frec. Pagos: <input type="text" value="Mensual"/>		Tipo Amortiz: <input type="text" value="Cuota nivelada"/>		CS <input type="checkbox"/> US <input checked="" type="checkbox"/>		
Plazo en años: <input type="text" value="3 Años"/>		Tasa anual: <input type="text" value="18,00%"/>		Fecha entrega: <input type="text" value="01-ene-22"/>		<input type="button" value="Procesar"/>		
CUOTA N°	FECHA	DIAS	PAGO	MANTEN. VALOR	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO	
0	01-01-22						6.712,15	
1	01-02-22	31	242,66	-	104,04	138,62	6.573,53	
2	01-03-22	28	242,66	-	92,03	150,63	6.422,90	
3	01-04-22	31	242,66	-	99,55	143,11	6.279,79	
4	01-05-22	30	242,66	-	94,20	148,46	6.131,33	
5	01-06-22	31	242,66	-	95,04	147,62	5.983,71	
6	01-07-22	30	242,66	-	89,76	152,90	5.830,81	
7	01-08-22	31	242,66	-	90,38	152,28	5.678,53	
8	01-09-22	31	242,66	-	88,02	154,64	5.523,89	
9	01-10-22	30	242,66	-	82,86	159,80	5.364,09	
10	01-11-22	31	242,66	-	83,14	159,52	5.204,57	
11	01-12-22	30	242,66	-	78,07	164,59	5.039,98	
12	01-01-23	31	242,66	-	78,12	164,54	4.875,44	
13	01-02-23	31	242,66	-	75,57	167,09	4.708,35	
14	01-03-23	28	242,66	-	65,92	176,74	4.531,61	
15	01-04-23	31	242,66	-	70,24	172,42	4.359,19	
16	01-05-23	30	242,66	-	65,39	177,27	4.181,92	
17	01-06-23	31	242,66	-	64,82	177,84	4.004,08	
18	01-07-23	30	242,66	-	60,06	182,60	3.821,48	
19	01-08-23	31	242,66	-	59,23	183,43	3.638,05	
20	01-09-23	31	242,66	-	56,39	186,27	3.451,78	
21	01-10-23	30	242,66	-	51,78	190,88	3.260,90	
22	01-11-23	31	242,66	-	50,54	192,12	3.068,78	
23	01-12-23	30	242,66	-	46,03	196,63	2.872,15	
24	01-01-24	31	242,66	-	44,52	198,14	2.674,01	
25	01-02-24	31	242,66	-	41,45	201,21	2.472,80	
26	01-03-24	29	242,66	-	35,86	206,80	2.266,00	
27	01-04-24	31	242,66	-	35,12	207,54	2.058,46	
28	01-05-24	30	242,66	-	30,88	211,78	1.846,68	
29	01-06-24	31	242,66	-	28,62	214,04	1.632,64	
30	01-07-24	30	242,66	-	24,49	218,17	1.414,47	
31	01-08-24	31	242,66	-	21,92	220,74	1.193,73	
32	01-09-24	31	242,66	-	18,50	224,16	969,57	
33	01-10-24	30	242,66	-	14,54	228,12	741,45	
34	01-11-24	31	242,66	-	11,49	231,17	510,28	
35	01-12-24	30	242,66	-	7,65	235,01	275,27	
36	01-01-25	31	279,54	-	4,27	275,27	-	
<b>TOTALES</b>			<b>8.772,64</b>	<b>-</b>	<b>2.060,49</b>	<b>6.712,15</b>		

1836,71

6436,88

En el plan de amortización de la deuda podemos observar que el valor del préstamo para poder comenzar con la MIPYME San Carlos es de \$ 6,712.15 dólares es el préstamo,



con plazo de pago que será de 3 años así para lograr pagar la deuda y con una forma de pago de cada mes siendo esto, las fechas acordadas a pagar y cuanto será el monto a pagar por cada mes del año, con una tasa de interés del 10% que esto hace que se pague un poco más al valor del préstamo realizado, de manera que la deuda se cancelara en dólares en los tres años permitidos.

En el primer año de la deuda será cancelado \$ 1,836.71 dólares esto quiere decir que desde el primer mes se pagará \$ 242.66 dólares por cada mes, ya que cada mes pagado siempre queda un saldo que se va restando cada vez que se pague, hasta llegar a pagar por total la deuda y así sucesivamente todos los meses hasta llegar a los 3 años ya antes mencionado y en el segundo año y el tercer año ya para cancelar la deuda se pagará alrededor de \$ 6,436.88 dólares.

Ya cancelando la deuda de los 3 años, la MIPYME San Carlito, tratará de no hacer préstamos porque hay un plan para recuperar lo invertido y siempre teniendo un fondo para invertirlo a la MIPYME.

## **PAGO DE IMPUESTOS ANUAL.**

En los requisitos legales tenemos que ver cuáles son las cosas necesarias para que la MIPYME San Carlito funcione de manera correcta para que podamos entrar al mercado y vender nuestro producto como un asesor legal para que nos informe sobre las leyes que están para poder inscribir un producto y así lanzarlo al mercado, de la misma manera un permiso de operaciones de los bomberos para cualquier cosa que la MIPYME necesite de ellos.

De la misma manera la matrícula de la alcaldía para inscribir la MIPYME San Carlito y para que pueda funcionar ante la ley, y el permiso del Minsa para poder producir y comercializar el Queso con Vegetales que es un permiso solicitado en el Minsa que otorga un registro sanitario para comercializar de forma más adecuada un queso industrializado, de igual permiso de los libros contables de registrar nuestra marca con un patente original y propia de la MIPYME San Carlito.



Debido que de todo esto tenemos un costo total de \$ 460.71 dólares es el gasto de todos estos permisos para tener los requisitos cumplidos y poder entrar al mercado con un Queso con Vegetales industrializado.

## VALOR DE SALVAMENTO AL FINAL DEL PERÍODO EVALUADO

DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRE	VALOR
1	2	3	4	5	CIACIÓ	EN
25,20	25,20	25,20	25,20	25,20	126	14
50,55	50,55	50,55	50,55	50,55	253	28
39,60	39,60	39,60	39,60	39,60	198	22
63,23	63,23	-	-	-	126	14
19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	95	11
35,09	35,09	35,09	35,09	35,09	175	19
0,61	0,61	0,61	0,61	-	2	0,3
27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	135	15
7,20	7,20	7,20	7,20	7,20	36	4
<b>267,49</b>	<b>267,49</b>	<b>204,25</b>	<b>204,25</b>	<b>203,64</b>		<b>127,46</b>

El valor del salvamento final es lo que se puede recuperar de lo invertido en la depreciación de los activos a los cinco años de a ver iniciado el negocio, como podemos ver tendrá un valor de \$ 127.46 de valor de salvamento.



## INVERSIÓN INICIAL NECESARIA

### BALANCE DE INVERCION

**SAN CARLITO**  
**TABLA 1**  
**BALANCE DE INVERSIÓN CONSOLIDADA**  
**CIFRA EN DOLARES**

CONCEPTOS	VALOR
<b><u>Inversión en Capital de Trabajo:</u></b>	
CAJA	100
BANCOS	8.592
<b>Sub Total Inversión en Capital de Trabajo</b>	<b>8.692</b>
<b><u>Inversión en Capital Fijo:</u></b>	
MUEBLRERIA Y EQUIPO	1.011
MAQUINARIA	936
<b>Sub Total Inversión en Capital Fijo</b>	<b>1.946</b>
<b><u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u></b>	
CONSTITUCIÓN	461
INVERSION EN INVESTIGACION DE MERCADO	88
<b>Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos</b>	<b>548,71</b>
<b>TOTAL INVERSIÓN INICIAL</b>	<b>11.186,92</b>

La inversión inicial fue estimada mediante los cálculos hechos, estimando los gastos de muchas actividades, la inversión en la caja es el dinero que el vendedor caminara cuando oferte los productos de San Carlito, el saldo en bancos es el empleador para cubrir los tres primeros meses de operaciones generales de la MIPYME. El requerimiento de inventario es el mínimo utilizado en suministros, es un cálculo que permitirá a sumir los dos primeros meses de funcionamiento, la inversión en papelería permitirá cubrir los primeros tres meses de la MIPYME.

La inversión en capital fijo de trabajo comprende la construcción de pequeñas instalaciones administrativas como una pequeña bodega para almacenar y la adquisición



de trabajo que intervienen en el proceso para que San Carlito funcione, también esto incluye la adquisición de muebles y enseres utilizados en el área administrativa. En la inversión de los gastos preoperativos contemplan la redacción del acta constitutiva de una MIPYME, este proceso lo lleva a cabo un notario público y la cobra el valor de la redacción del acta y su inscripción en el registro mercantil, el gasto en investigación de mercado fue lo que se gastó en llenado y procesamiento de las encuestas para conocer algunos datos elementales del mercado del Queso con Vegetales.

## **CAPITAL DE TRABAJO INICIAL**

### **BALANCE DE TASA DE RENTABILIDAD MINIMA REQUERIDA DEL PROYECTO**

**SAN CARLITO**  
**TABLA 6**  
**TASA DE RENTABILIDAD MÍNIMA REQUERIDA DEL PROYECTO**  
**CIFRA EN DOLARES**

<b>FUENTES</b>	<b>APORTE MONETARIO</b>	<b>PESO (%)</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO PONDERADO</b>
FINANCIAMIENTO BANCARIO	6.712,15	60,00%	18,00%	10,80%
APORTE PROPIOS	4.474,77	40,00%	8,00%	3,20%
<b>TOTAL</b>	<b>11.186,92</b>	<b>100,00%</b>	<b>CCPP:</b>	<b>14,00%</b>

En el balance de la tasa de rentabilidad mínima que requerimos para el proyecto de la MIPYME San Carlito, tenemos que las fuentes de financiamiento para un capital de trabajo inicial es el financiamiento bancario con un monto de \$ 6,712.15 dólares, otras fuentes de aportes es por parte de mi persona que se titula como socios con un monto de \$ 4,474.77 dólares todo esto para llegar a un total de aportes monetarios de \$ 11,186.92 dólares, toda esta cantidad es para poner en marcha la MIPYME San Carlito, en la elaboración de Queso con Vegetales.



El peso del porcentaje es de 60% es del financiamiento bancario y el 40% es del aporte de socios, para un total del 100%, con el costo del 18% y el 8%. En esto también están incluidos los costos ponderados que para el financiamiento bancario es de 10.80% y el de los aportes de socios 3.20% para un total de costos ponderados de 3.20%, siendo el parámetro que nos medirá la TIR, siendo el porcentaje mínimo para poder invertir.

## FUENTES DE FINANCIAMIENTO

### BALANCE DE PLAN DE AMORTIZACION DE LA DEUDA

**SAN CARLITO**  
**Plan de Amortización de la Deuda**

Valor Préstamo:	<input type="text" value="6.712,15"/>	Frec. Pagos:	<input type="text" value="Mensual"/>	Tipo Amortiz:	<input type="text" value="Cuota nivelada"/>	Moneda	CS <input type="checkbox"/>	US <input checked="" type="checkbox"/>
Plazo en años:	<input type="text" value="3 Años"/>	Tasa anual:	<input type="text" value="18,00%"/>	Fecha entrega:	<input type="text" value="01-ene-22"/>	<input type="button" value="Procesar"/>		

La tabla de amortización refleja la cantidad hacer financiada, el periodo de pago, la tasa de interés anual, forma de pago, todo esto proyectado para dar inicio el 1-ene-22.

El valor de préstamo es de \$ 6,712.15 dólares, el cual será pagado de forma mensual. Aun plazo de 3 año con una tasa de interés anual al 18%. El tipo de amortización para este préstamo es de cuota nivelada y el tipo de moneda a utilizar es el dólar.



## ESTADO FINANCIERO DE RESULTADO ANUAL

SAN CARLITO					
TABLA 9					
<b>ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO EN DOLARES</b>					
<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Ventas	64.077,83	67.973,76	72.106,56	76.490,64	81.141,27
Costos variables	52.241,64	55.417,94	58.787,35	62.361,62	66.153,20
Utilidad Bruta	11.836,18	12.555,82	13.319,22	14.129,03	14.988,07
Gastos operativo	466,19	177,46	(279,33)	2.476,88	2.561,74
(Gastos de vta y de adm)	2035,41	2111,40	2190,43	2272,62	2358,10
(Depreciaciones)	267,49	267,49	204,25	204,25	203,64
(Amortizaciones)	(1.836,71)	(2.201,43)	(2.674,01)	-	-
Utilidad Operativa	12.302,37	12.733,28	13.039,89	16.605,90	17.549,81
Gastos Financieros					
Interes por pagar	322,563	213,147	82,437	0	0
Utilidad antes de Imp.	12.624,93	12.946,43	13.122,33	16.605,90	17.549,81
Impuestos ISR (30%)	3.787,48	3.883,93	3.936,70	4.981,77	5.264,94
<b>Utilidad Neta</b>	<b>8.837,45</b>	<b>9.062,50</b>	<b>9.185,63</b>	<b>11.624,13</b>	<b>12.284,87</b>

En el estado de resultado, esta tabla nos refleja que los resultados son anuales, con el concepto de ventas, costos variables, utilidad bruta, gastos operativos gastos de venta y de administración, en depreciaciones, amortizaciones, para así lograr obtener una utilidad operativa, en cada uno de estos concepto hay un resultado que podemos ver en la tabla que cada año va aumentando desde el primer año hasta llegar a los cinco años, de manera que el resultado utilidad operativa el primer año es de \$ 12,302.37 dólares en los siguientes años hasta llegar a los cinco aumentara en \$ 17,549.81 dólares de manares que no es mucha la cantidad que aumentes por año pero nos brinda un buen estado de resultado así podemos ver que cantidades nos quedaran para seguir trabajando.

Después de la utilidad operativa tenemos los gastos financieros que como podemos ver no tenemos nada, luego vienen los intereses por pagar, la utilidad antes de implementos, después los impuestos IRS (30%) para obtener de todos esto una utilidad neta muy buena, que el primer año de la utilidad neta es de \$ 8,837.45 dólares así se irá aumentando por cada año que pase hasta llegar a los cinco años que son de \$ 12,284.87 dólares de manera que aumentan en un 5% por ciento y ya que no es mucha la diferencia



que aumenta por cada año que pasa, pero lo importante es que obtenemos una buena utilidad neta a partir de todos los conceptos antes mencionados.

## FLUJO DE CAJA O FINANCIERO PROYECTADO PARA EL PERIODO DE VIDA ÚTIL DEL NEGOCIO

SAN CARLITO  
TABLA 7  
FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO  
CIFRA EN DÓLARES

Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<b><u>Inversiones realizadas en el año cero</u></b>						
Inversión en Capital de Trabajo	(8.691,81)					
Inversión en Capital Fijo	(1.946,40)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(548,71)					
<b><u>Flujos operativos del proyecto</u></b>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		64.077,83	67.973,76	72.106,56	76.490,64	81.141,27
Costos variables de bienes y servicios		(52.241,64)	(55.417,94)	(58.787,35)	(62.361,62)	(66.153,20)
Costos fijos		(6.977,01)	(7.336,62)	(7.676,91)	(8.042,38)	(8.416,35)
Depreciaciones		(267,49)	(267,49)	(204,25)	(204,25)	(203,64)
Amortización de intangibles		(109,74)	(109,74)	(109,74)	(109,74)	(109,74)
<b>Utilidades antes de impuestos</b>		<b>4.481,94</b>	<b>4.841,97</b>	<b>5.328,31</b>	<b>5.772,65</b>	<b>6.258,34</b>
Impuestos sobre la renta (15%)		(672,29)	(726,30)	(799,25)	(865,90)	(938,75)
<b>Utilidades después de impuestos</b>		<b>3.809,65</b>	<b>4.115,68</b>	<b>4.529,06</b>	<b>4.906,75</b>	<b>5.319,59</b>
(+) Depreciaciones y amortizaciones		377,23	377,23	314,00	314,00	313,38
<b>(=) Flujos de caja anuales del proyecto</b>		<b>4.186,88</b>	<b>4.492,91</b>	<b>4.843,06</b>	<b>5.220,75</b>	<b>5.632,97</b>
<b><u>Flujo de caja del último año</u></b>						
Retorno del Capital de trabajo						8.691,81
Valores de salvamento neto						127,46
<b>Sub total flujo de caja del último año</b>						<b>8.819,27</b>
<b>Flujos de caja neto sin financiamiento</b>	(11.186,92)	4.186,88	4.492,91	4.843,06	5.220,75	14.452,24
<b>Financiamiento</b>						
Préstamos	6.712,15					
Amortización del principal		(1.836,71)	(2.201,43)	(2.674,01)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		322,56	213,15	82,44	-	-
<b>Flujos de caja neto con financiamiento</b>	<b>(4.474,77)</b>	<b>2.672,73</b>	<b>2.504,62</b>	<b>2.251,49</b>	<b>5.220,75</b>	<b>14.452,24</b>

En el flujo de caja del proyecto podemos ver que esta desde el año cero, el año cero no cuenta ya que es el año en el que la caja de la MIPYME San Carlito, obtiene el dinero para empezar, como se puede observar se empieza desde el año uno donde se ve que en el año uno es donde la MIPYME comienza hacer todos los gastos o pagos a realizarse, como se puede ver en el año cero son las inversiones realizadas como: como inversión en capital de trabajo, en capital fijo y en gastos operativos es donde no se empieza a pagar nada, en los flujos operativos del proyecto ya empiezan los que es el ingreso por ventas de bienes y servicio, los costos variables de bienes y servicio, costos fijos, depreciaciones y amortización de los tangibles así obtenemos las utilidades antes de impuestos de \$ 4,484.94 dólares el primer año y hasta llegar a los cinco años obtenemos



\$ 6,258.34 dólares, después viene impuesto sobre la renta obtenemos utilidad después de impuestos que es de \$ 3,809.65 dólares y aumentara hasta los cinco años de \$ 5,319.59 dólares, más la suma de depreciaciones más amortizaciones para un igual de flujos de cajas anuales del proyecto de \$ 4,186.88 dólares de manera que aumenta con forme pasan los años hasta que se llega a los cinco años establecidos en un \$ 5,632.97 dólares.

Luego procedemos con el flujo de caja del último año esta está evaluada en los retornos del capital del trabajo. Después el flujo de caja netos sin financiamientos que es en un \$ 4,186.88 dólares y el quinto año es de \$ 14,452.24, para el financiamiento con el valor del préstamo de \$ 6,712.15 dólares la amortización que viene siendo en los tres primeros años, luego con los escudos fiscales de los intereses para un flujo de caja neto con financiamiento el año cero es de \$ 4,474.77 dólares, de manera que el primer año viene siendo de \$ 2,672.72 dólares, hasta llegas a los cinco años que es de \$ 14,452.24 dólares, estos son los flujo de caja neto con financiamiento debido que en el cuarto año y el quinto año el aumento es de mucha diferencia y en el primer año, segundo año y tercer año no es mucho la diferencia solo que del tercer año y el curto año es donde se ve la diferencia del aumento. Debido que el aumento de esto por cada año es de 6% por ciento.



## INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA.

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1,72 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 014%	11.913,80
TASA INTERNA DE RETORNO	70,92%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	3,66

La tabla de indicadores de evaluación financiera nos muestra de manera específica el periodo de recuperación (PRI).

En el periodo de recuperación (PRI), son los años en los que se recupera la inversión de la MIPYME San Carlito, esta será de 1,72 años donde es (1 año, 8 meses y 6 días).

La tasa interna de retorno representa el porcentaje de manera rentable para la MIPYME San Carlito, durante los 5 años sobre los cuales está proyectado el plan para que sea rentable.

El porcentaje de nuestra tasa interna de retorno es de 70,92% el cual nos dice que va a hacer más factible invertir el dinero de la MIPYME.



## VIII. Estudio ambiental

Unos de los impactos ambientales que se pueden ocasionar es a la hora de procesar la materia prima generando un gran volumen de residuos sólidos y líquidos, debido que los residuos líquidos y sólidos tales como: el agua de lavado de equipos y piso, la materia prima no recuperada y subproducto no utilizado (suero). Todo esto si no es atendido de manera correcta causara daño al medio ambiente.

Para evitar la contaminación al medio ambiente se implementarán las siguientes medidas:

- ❖ Dale un tratamiento al agua o conectarse a las tuberías de Enacal que llevan las aguas negras, que ellos lo llevan a unas pilas y les dan tratamiento a las aguas residuales.
- ❖ Ver la manera de que subproducto se pueden elaborar partir del suero, o vender suero para los perro o cerdos.
- ❖ Busca nuevas oportunidades para valorizar mis residuos, por ejemplo: abono orgánico, etc.

Se requiere una inversión necesaria para que de tal manera se busque como evitar la contaminación al medio ambiente o invertir para darle un tratamiento y que así no tenga un impacto ambiental fuerte.



## IX. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

Con Dios primero esta MIPYME tendrá éxito, este negocio estará implementando alcanzar los objetivos establecidos, buscar las estrategias de cómo ganarse a los clientes y ganarme el puesto en el mercado de manera que siempre estará implementando estrategia para poder competir con otros productos o subproductos similares al Queso con Vegetales, debido a que el producto se encontrará en pulpería, supermercado, mercados, etc. También nuestro mercado de nosotros son todas las familias nicaragüenses.

Aportando un beneficio económico muy bueno porque ya es un queso industrializado y con un valor agregado, que también aporta nutrientes, vitaminas, minerales, etc. Lo cual es bueno para la dieta de los consumidores de manera que sigue siendo económico para los clientes y económico para todas las familias nicaragüenses.

Viendo siempre por el bienestar del medio ambiente, siempre ver la manera de no contaminar el medio ambiente e invertir en campañas hacia el medio ambiente o reforestando con jóvenes dándoles un ejemplo de cómo cuidar el medio ambiente. Ya que este negocio tendrá una rentabilidad muy buena por varios años, siempre la fe y la esperanza que el negocio funcionará bien con la rentabilidad para que se mantenga en el mercado ofreciendo el Queso con Vegetales.

De manera que en este proyecto sea planteado y analizado los distintos puntos de vista necesarios y concernientes a la creación de la MIPYME San Carlito. Estableciendo que se ha logrado lo esperado ya que se verificó que es una MIPYME, sumamente viable, y que siempre con el buen trabajo y dando a reconocer el producto y siempre teniendo una buena rentabilidad del negocio siempre estaremos en el mercado, debido que siempre cumpliremos nuestros objetivos y alcanzaremos nuestras metas y brindándoles un producto sano que no causara daño a la hora de consumirlo.



## RECOMENDACIONES

- ❖ Tomar como referencia un plan de Marketing para un lanzamiento exitoso del producto en el mercado.
- ❖ El proceso de desuerado debe de realizarse de manera correcta.
- ❖ No utilizar vegetales que estén en mal estado, por que dañan el producto.
- ❖ Realizar una degustación conjunta del Queso con Vegetales en establecimientos comerciales y otros puntos de ventas, mediante pruebas o test de preferencia de aceptación de consumidores finales.
- ❖ Realizar investigaciones del tiempo de prensado para llegar a establecer el mejor tiempo con el propósito de obtener un determinado contenido de humedad, esta investigación se sugiere realizar en cada entidad manufacturera dedicada a la producción del Queso.
- ❖ En el proceso de elaboración del Queso con Vegetales, se recomienda utilizar equipos y utensilios de acero inoxidable los cuales son fáciles de lavar, desinfección y así evitar fuentes de contaminación.



## X. BIBLIOGRAFÍA

Porter, M (1979). The structure within industries and companies performance

Riquelme Leiva, Matías (2015, junio). Ejemplo de Coca Cola de Las 5 Fuerzas de Porter. Santiago, Chile. Retrieved from.

Guía para elaboración de planes de negocio técnico superior en agroindustria de los alimentos tercer año, Msc. Lisseth Mena Amador, Rivas abril 2018.



## XI. ANEXOS

### ANEXOS #1 ENCUESTA



## UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

### ENCUESTA DE ACEPTACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUESO CON VEGETALES.

Estimados encuestados, soy de estudiantes de la Universidad Internacional Antonio de Valdivieso, de la facultad de Agroindustria, de manera que estoy realizando una encuesta con el objetivo de conocer el nivel de aceptación o rechazo del producto de introducción al mercado de Queso con vegetales. Solicitamos su gentileza para que nos dedique de su tiempo para llenar la encuesta, la que tiene una duración de aproximadamente cinco minutos.

1	¿Ha probado Queso con Vegetales	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Tal vez <input type="checkbox"/>
2	¿Qué tipo de queso ha probado?	Queso cheddar <input type="checkbox"/> Queso mozzarella <input type="checkbox"/> Queso con Vegetales <input type="checkbox"/> Queso parmesano <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
3	¿Con que frecuencia lo consume?	1 o 2 veces por semana <input type="checkbox"/> 2 o 4 veces por semana <input type="checkbox"/> 4 o 5 veces por semana <input type="checkbox"/> 1 vez al mes <input type="checkbox"/> 2 veces al mes <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
4	¿Consumo Queso con Vegetales? Cebolla morada, chile cabro, perejil, zanahoria.	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Tal vez <input type="checkbox"/>
5	¿Dónde adquiere el Queso con Vegetales?	Mercado <input type="checkbox"/> Pulpería <input type="checkbox"/> Delivery <input type="checkbox"/> Supermercado <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
6	¿A qué precio adquiere este producto?	60-70C\$ <input type="checkbox"/> 80-90C\$ <input type="checkbox"/> 100-115C\$ <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>



7	¿Compraría el producto de este emprendimiento?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
8	¿Qué precio pagaría por este producto?	88C\$ 1 lb <input type="checkbox"/> 100C\$ 1 ½ lb <input type="checkbox"/> 115C\$ 2 lb <input type="checkbox"/> 135C\$ 2 ½ lb <input type="checkbox"/> 155C\$ 3 lb <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
9	¿Dónde le gustaría adquirirlo?	Delivery <input type="checkbox"/> Pulpería <input type="checkbox"/> Supermercado <input type="checkbox"/> Puesto de distribución <input type="checkbox"/> Mercados <input type="checkbox"/>
10	¿En qué presentaciones le gustaría adquirirlo?	De ½ lb <input type="checkbox"/> De 1 lb <input type="checkbox"/> De 2 lb <input type="checkbox"/> De 1 ½ lb <input type="checkbox"/> De 2 ½ lb <input type="checkbox"/> De 3 lb <input type="checkbox"/>
11	¿Qué otro ingrediente le gustaría que tuviera este producto?	Lechuga <input type="checkbox"/> Apio <input type="checkbox"/> Espinaca <input type="checkbox"/> Brócoli <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
12	¿Qué marca ha consumido?	Queso artesanal <input type="checkbox"/> Queso Parmalat <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
13	¿En qué medio le gustaría ver la publicidad?	Redes sociales <input type="checkbox"/> Televisión <input type="checkbox"/> Pancartas <input type="checkbox"/> Volantes <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>
Gracias por su atención		



## ANEXOS #2 FICHA DE DEGUSTACION DEL QUESO CON VEGETALES.



### UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Evaluación sensorial de Queso con Vegetales elaborado por estudiante de V año de la carrera de ingeniería en agroindustria de alimento.

Sexo: Femenino \_\_\_

Masculino \_\_\_

Edad \_\_\_

Tabla de evaluación (señale con una X cada criterio evaluado)

Características organolépticas	Escala hedónica de evaluación				
	Muy malo	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno
Color					
Aroma					
Sabor					
Textura					
Apariencia					

Observaciones:

---

---

---



# UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Prueba de nivel de agrado

Escala estructurada: indicar su nivel de agrado del producto

1. Gusta muchísimo\_\_
2. Gusta mucho\_\_
3. Gusta moderadamente\_\_
4. Gusta un poco\_\_
5. Me es indiferente\_\_
6. Disgusta un poco\_\_
7. Disgusta moderadamente\_\_
8. Disgusta mucho\_\_
9. Disgusta muchísimo\_\_

¡¡¡ MUCHAS GRACIAS!!!

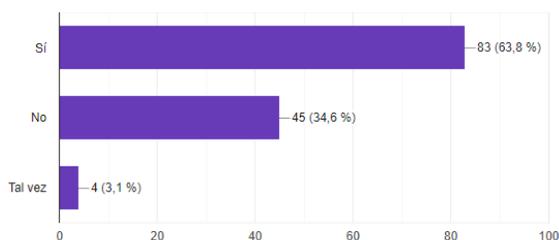


## ANEXOS #3 RESULTADO DE LA ENCUESTA REPRESENTADO EN GRAFICOS DE BARRAS

Para saber la población que presenta interés en el consumo de nuestro producto que es el Queso con Vegetales nos tomamos la tarea de realizar una encuesta en el municipio de San Carlos del departamento de Rio San Juan.

¿Ha probado Queso con vegetales?

130 respuestas

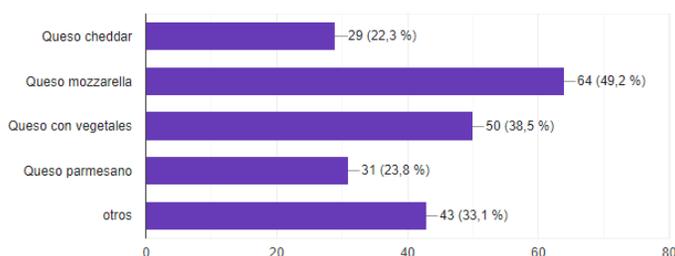


¿Ha probado Queso con Vegetales? De los 130 encuestados el 63,8% respondió que, si ha probado el Queso con Vegetales, esto nos dice que el producto va a tener una buena demanda en el mercado de Rio

San Juan y el resto que dijo que no ha consumido el producto se tratara de brindarle la información necesaria para que de este modo prueben el nuevo producto.

¿Qué tipo de Queso a probado?

130 respuestas



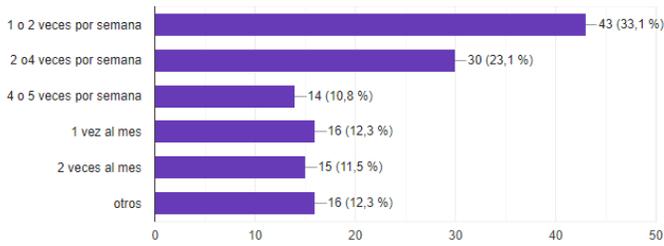
Al realizar la siguiente pregunta ¿Qué tipo de Queso ha probado? Los encuestados respondieron que ha probado el Queso cheddar, Queso mozzarella, etc. Lo cual el más probado por los encuestados

es el Queso mozzarella y de este modo el Queso con Vegetales es otro que más le gusta.



¿Con que frecuencia lo consume?

130 respuestas



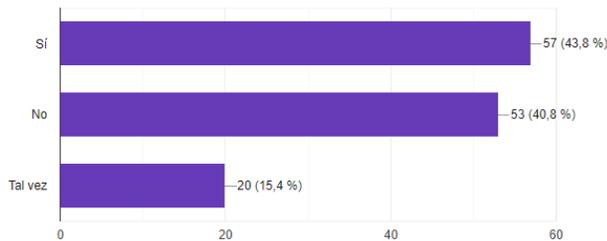
¿Con que frecuencia lo consume?

El 33,1% de la población consume el queso 1 o 2 veces por semana, con estos podemos ver que, si podría tener una alta demanda en el mercado ya que al ser un producto de primera necesidad se

consume varias veces a la semana, en los otros porcentajes vemos que podríamos tener una demanda muy buena, lo que nos permitiría estar en el mercado por mucho tiempo.

¿Consumen Queso con vegetales? Cebolla morada, chile cabro, perejil, zanahoria

130 respuestas

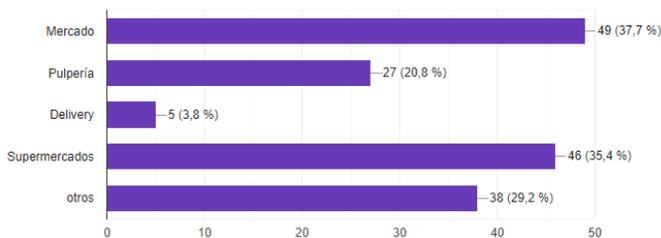


Las personas encuestadas dijeron que si consumen Queso con Vegetales ya que fue el 43,8% que dijo que, si lo consume, de tal modo vemos que si podemos llegar a tener

una muy buena demanda en el mercado con este nuevo producto que entrada en las familias sancarleñas.

¿Dónde adquiere el Queso con vegetales?

130 respuestas



Al realizar la siguiente pregunta ¿Dónde adquiere el producto el Queso con Vegetales? El porcentaje mayor es de 37,7% que si contesto que el producto

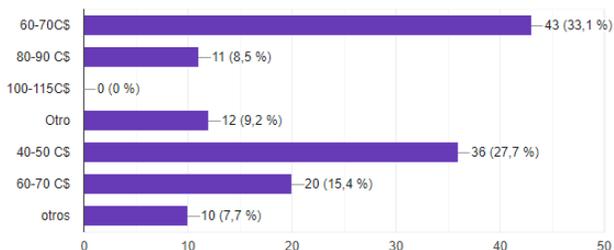
lo adquiere en el mercado. Aun que un 35,4% de dicha población encuestada determino



que también lo adquieren en supermercados al igual que otros dijeron en pulperías, Delivery y otros.

¿A que precio adquiere este producto?

130 respuestas

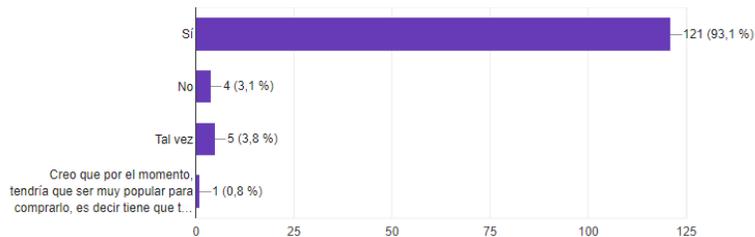


¿A qué precio adquiere este producto? El 33,1% de los encuestados contestos que el producto lo adquieren a un precio de 60 y 70 córdobas, de manera que otros lo adquieren a otros precios lo cual esto nos

dice que tenemos que vender el producto a un precio accesible para los consumidores.

¿Compraría el producto de este emprendimiento?

130 respuestas

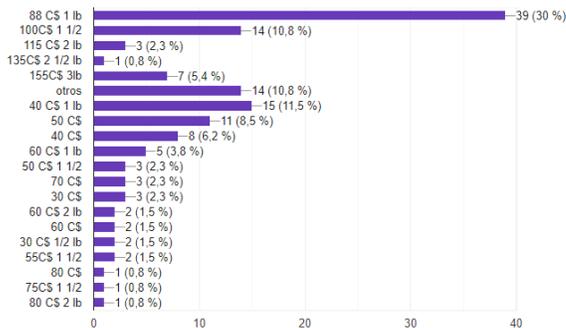


El 93,1% de los 130 que fueron encuestados dijo que, si comprarían este producto de este nuevo emprendimiento, esto nos lleva que si produciríamos un nuevo Queso

con Vegetales y que vamos a tener una demanda elevada y una buena comercialización.

¿Qué precio pagaría por este producto?

130 respuestas

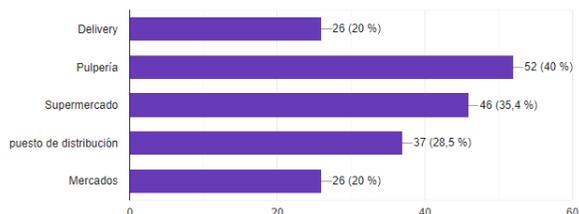


¿Qué precio pagaría por este producto? Cuando se realizó la pregunta el 30% está dispuesto a pagar un precio accesible a sus bolsillos, ya que una libra de Queso con Vegetales costara C\$ 88 córdobas y otros prefieren pagar otros precios ya sea un precio alto o un precio bajo.



¿Dónde le gustaría adquirirlo?

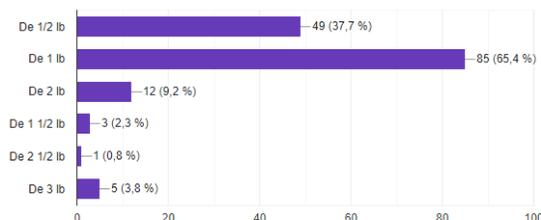
130 respuestas



El 40% de los encuestados que fueron 130 respondió que le gustaría adquirirlo en pulpería ya que se les hace más fácil obtener el producto dado que hay muchas pulperías en el municipio de San Carlos del departamento de Rio San Juan. A otros le gustaría adquirirlo en supermercado, puesto de distribución, etc.

¿En que presentación le gustaría adquirirlo?

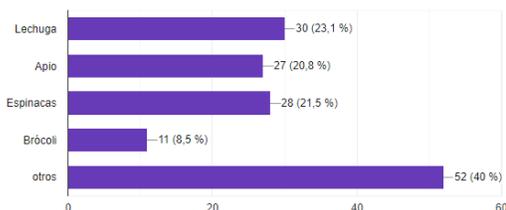
130 respuestas



De las encuestas que se realizó el 65,4% de los 130 encuestados opto por la presentación de una libra ya que comúnmente se usa bastante la compra de una libra de Queso, también prefieren otras presentaciones las cuales como la de dos libras, dos libra y media, etc.

¿Qué otro ingrediente le gustaría que tuviera este producto?

130 respuestas

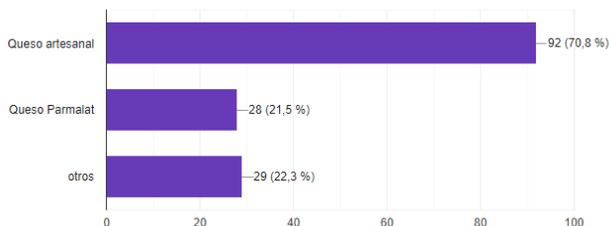


Ya que los ingredientes del Queso con vegetales son: cebolla morada, perejil, zanahoria y chile cabro, el 40% por ciento prefieren otros ingredientes ya que son gusto del cliente, de este modo se tomará en cuenta procesar Queso con Vegetales con otros tipos de ingredientes para que de tal manera poder satisfacer las necesidades del cliente.



¿Qué marca ha consumido?

130 respuestas

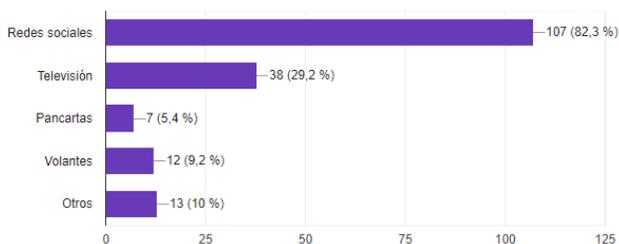


marcas que prefieren.

En el mercado existen diferentes marcas de Queso lo cual el 70,8% de los encuestados respondieron que han probado el Queso artesanal, a como se observa en la gráfica otros han consumido Queso Parmalat y entre otras

¿En que medio le gustaría ver la publicidad?

130 respuestas



en las redes sociales y también se puede informar de algo, como también otros encuestados prefieren ver la publicidad o escucharla en televisión, volantes, etc. De este modo la MIPYME podrá promocionar y brindar información del producto.

¿En qué medio le gustaría ver la publicidad? Al realizar esta pregunta el 82,3% de los encuestados le gustaría verlo en redes sociales ya que hoy en día las personas pasan más tiempo



## ANEXOS #4 ELABORACIÓN DEL QUESO FRESCO CON VEGETALES



Recepción de materia prima  
Y filtrado.



Pasteurizado.



Lavado



Desuerado.



Producto final.



## ANEXOS #5 ETIQUETA

