



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Proyecto de Grado para optar al Título de
Ingeniero en Agroindustria de los Alimentos

MICROEMPRESA PROCESADORA DE LICOR SABORIZADO CON BANANO EN LA CIUDAD DE RIVAS



AUTOR:

T.S, TALAVERA CANO KARLA MARIELA

TUTOR:

Esp. JOHANA MAIRENA ZAMBRANA

Rivas, Agosto 2022

DEDICATORIA

Este proyecto quiero dedicarlo primeramente a Dios por ser el principal proveedor en mi vida, por ser la luz que me ha sostenido en el transcurso de estos 5 años, para poder terminar esta carrera. A mi madre que a pesar de todas las complicaciones físicas y en su momento económico siempre me motivo a seguir adelante, a mi padre por disponer los medios para movilizarme cada que lo necesitaba, a mi familia en general, por sus consejos y apoyo moral que nunca me faltaron.

A mis docentes por su dedicación y esmero para transmitirme sus conocimientos y experiencias, de esta forma, llegar a ser un profesional, con la preparación suficiente para desarrollarme satisfactoriamente en el ámbito laboral.

AGRADECIMIENTOS

En estas palabras quiero expresar mi profundo agradecimiento a mi Dios que es el centro de todo cuanto existe, por el don de la vida que me regalo en este tiempo, por la bendición de poder culminar mi carrera profesional. Luego a todas y cada una de las personas que de alguna u otra forma fueron parte de este proceso conmigo, mis padres, mis abuelos, mis compañeros de clase y amigos, mis docentes que aportaron de alguna forma a mi crecimiento profesional y personal

De manera especial a mi tutora la Esp. Johana Mairena Zambrana, quien ha sido un pilar fundamental en la realización de este sistema de graduación, ya que, con su experiencia y conocimientos, brindo la orientación y parte de motivación para realizar mi mayor esfuerzo.

MICROEMPRESA PROCESADORA DE LICOR SABORIZADO CON BANANO EN LA CIUDAD DE RIVAS EN EL PERIODO 2022



ÍNDICE

I. RESUMEN EJECUTIVO.....	1
II. INTRODUCCION.....	3
III. ASPECTOS ESTRATEGICOS DEL PROYECTO	4
3.1 BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.....	4
7.1.1 INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA.....	5
3.2 ANÁLISIS FODA.....	7
3.3 FUERZAS DE IMPACTO (PORTER).....	8
3.4 OBJETIVOS DEL ESTUDIO	9
3.4.1 OBJETIVO GENERAL	9
3.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
IV. STUDIO DE MERCADO.....	10
4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	11
4.2 SEGMENTO DEL MERCADO.....	11
4.3 DEMANDA DEL MERCADO	12
4.4 OFERTA DE NEGOCIO.....	13
4.5 PRECIO DEL PRODUCTO O SERVICIO.....	13
4.6 COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO.....	14
4.7 PROYECCIÓN DE VENTAS CON SU CALENDARIZACIÓN	15
4.8 MARKETING DE SU PROYECTO	16
4.8.1 NOMBRE DE LA EMPRESA.....	16
4.8.2 LOGOTIPO	16
4.8.3 ETIQUETA.....	17
4.8.4 PRODUCTO/SERVICIO.....	18
4.8.5 PLAZA	18
4.8.6 PRECIO	18
4.8.7 PROMOCIÓN.....	19
V. ESTUDIO TECNICO.....	20
5.1. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN.....	20
5.1.1. LOCALIZACION DEL PROYECTO	20
5.1.2. TAMAÑO DEL PROYECTO	21
5.2. PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO	23
5.2.1. FLUJO DE PROCESO	23
5.2.2. CARTA TECNICA	24
5.2.3. CONTROL DE CALIDAD	25
5.2.4. FUNCIONALIDAD DE LOS INSUMOS.....	26
VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	27
6.1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA	28
6.1.1. DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO.....	29
6.2. ASPECTOS LEGALES.....	30
6.2.1. REQUISITOS LEGALES.....	31
VII. PLAN DE INVERSIÓN	37
7.1.2 ESTRUCTURA DEL PLAN DE INVERSIÓN	37
7.2 PLAN DE FINANCIAMIENTO.....	38
7.2.1 FUENTES DE FINANCIAMIENTOS.....	38
7.2.2 COSTOS DE LAS FUENTES.....	39
7.3 COSTOS DEL CAPITAL PROMEDIO PONDERADO	40

7.3.1	PROYECCIÓN DE INGRESO	41
7.3.2	PROYECCIÓN DE COSTOS VARIABLES.....	41
7.3.3	PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS	42
7.3.4	PROGRAMA DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS Y AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES.....	43
7.4	EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO	44
7.4.1	FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO.....	44
7.4.2	VALORACIÓN DE LA INVERSIÓN.....	45
7.4.3	CALCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA (PRI, VPN, TIR Y R B/C. 46	
VIII.	MEDIO AMBIENTE	47
IX.	CONCLUSIÓN.	48
X.	BIBLIOGRAFIA.....	49
XI.	ANEXOS.	50

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Que edad tiene?	11
Ilustración 2 Consume usted licor?	12
Ilustración 3 Le gustaría consumir licor de banano?	12
Ilustración 4 Donde adquiere este producto?	13
Ilustración 5 Cuanto estaría dispuesto a Pagar?	13
Ilustración 6 En qué tipo de envase lo adquiere?	14
Ilustración 7 En que presentación le gustaría adquirir el producto?	14
Ilustración 8 Logotipo	16
Ilustración 9 Etiqueta	17
Ilustración 10 Tipos de Promociones.....	19
Ilustración 11 Localización del Proyecto.....	20
Ilustración 12 Planos de Distribucion de Planta de procesamiento	21
Ilustración 13 Flujo de Proceso	23
Ilustración 14 Carta Tecnica	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 15 Diagrama Organizacional	28

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Datos Generales de la MIPYME	6
Tabla 2 Análisis FODA	7
Tabla 3 Fuerzas de Impacto Porter	8
Tabla 4 Proyección de Ventas.....	15
Tabla 5 Carta Técnica	24
Tabla 6 Informacion del Personal	28
Tabla 7 Perfil del Puesto.....	29
Tabla 8 Definición de MIPYME	30
Tabla 9 Gastos Preoperativos de Constitución.....	36
Tabla 10 Balance de Inversión	37
Tabla 11 Plan de Amortización a la Deuda	39
Tabla 12 Costos Ponderados para el proyecto.....	40
Tabla 13 Proyección de Ingresos	41
Tabla 14 Proyección de Costos Variables	41
Tabla 15 Proyección de Costos Fijos	42
Tabla 16 Depreciación de Activos	43
Tabla 17 Flujo de Caja	44
Tabla 18 Punto de Equilibrio y valoracion de Inversion	45
Tabla 19 Evaluación Financiera	46

I. RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto, tiene como objetivo principal la realización de un estudio, cuyos resultados serán para la creación de una micro empresa procesadora y comercializadora de licor saborizado con banano, esta tendrá por nombre DISFRUTA, estará ubicada en el municipio de Rivas, del departamento de Rivas.

La idea de esta microempresa surge de una idea con el fin de aprovechar los recursos naturales, trabajar en el mercado de los licores, aprovecharla fruta y crear un producto nuevo meramente natural. Mostramos nuestras fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, con las cuales estaremos trabajando día con día para mejorar, las que se tengan que mejorar

Se pretende mejorar los ingresos económicos de más familias en nuestra comunidad y de igual forma capacitar a otros jóvenes y adultos sobre la importancia de crecer profesionalmente, emprender nuestros propios negocios y así aportar positivamente al crecimiento de más personas en este ámbito y también al mejoramiento de la economía de nuestro país.

También pretendemos diversificar la oferta de negocio, se quiere producir licores a base de distintas frutas, lo que permitirá darle un valor agregado a la producción agrícola, para su transformación en productos alimenticios, procesados, así estaremos aportando a la economía de pequeños productores de fruta en el país.

En este documento describimos detalladamente el proceso a realizar, para obtención del licor saborizado con banano, cada uno de los acápite de los cuales consta el proyecto mencionado, las principales áreas como: estudio de mercado, estudio técnico, organización y la parte financiera.

Se presentan una inversión inicial, para la elaboración de nuestro producto los proveedores, costos y comercialización. Mencionamos los aspectos ambientales, algunas causas de impacto, así como algunas medidas de prevención

Se presentan los estados financieros proyectados a 5 años, la inversión a realizar es de \$ 5,055.45 dólares equivalente a C\$ 181,490.655 córdobas con los cuales daremos inicio a la realización de este proyecto que se pretende sea todo un éxito

II. INTRODUCCION

En la actualidad para el satisfactorio desarrollo de cualquier proyecto es de suma importancia, conocer el sector a trabajar, y esto se logra mediante la realización de un estudio de mercado, el cual consiste en la determinación de la cantidad de bienes y servicios que las empresas están en posibilidad de producir, para suplir las necesidades de la población.

Durante este se recopila la información necesaria para trabajar con base ya que en nuestro país es conveniente pensar en la elaboración de un producto que permita la utilización de materia prima accesible como lo es el banano, es un proceso de suma importancia para el desarrollo agroindustrial y económico de nuestro país

En LICOFRUT, estamos específicamente dedicados a la producción y comercialización de licor saborizado con banano, tiene como objetivo principal brindar un producto de calidad a un precio accesible y una nueva variedad la cual no está disponible en el mercado nacional.

En los últimos años se ha notado un incremento notable en el turismo de Rivas lo que hace crecer las necesidades de la población, como empresa buscamos satisfacer esas necesidades y gustos de nuestros clientes.

Contamos con una gran ventaja y es que en la ciudad de Rivas no existen empresas que se dediquen a la producción de licor de banano, dándonos esto una mayor posibilidad de crecer.

Las personas que consuman nuestro producto van a adquirir un producto de calidad, en cuanto a color, sabor y olor se trata ya que sus características organolépticas son bastante agradables.

Otro punto importante, en la creación esta empresa, son las nuevas alternativas de trabajo a fin de disminuir la tasa de migración existente, en nuestro país y proporcionar una mejor calidad de vida a nuestros colaboradores

La gerente propietaria cuyo nombre corresponde a Karla Mariela Talavera Cano quien desea apostar a la elaboración y comercialización de licor saborizado con banano, debido a la gran demanda que tienen los productos de esta línea en el municipio de Rivas

III. ASPECTOS ESTRATEGICOS DEL PROYECTO

3.1 BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.

LICOFRUT es un proyecto en desarrollo que consiste en la elaboración de licor de fruta (banano) en la ciudad de Rivas, estamos ubicados carretera a san Jorge barrio nicarao calli, contiguo a la segunda iglesia nazareno, contamos con número de teléfono 88492184 y con correo electrónico licofrut6592@gmail.com.

Contamos con registro sanitario, marca y demás requisitos necesarios que como industria alimentaria necesitamos para poder posicionarnos en el mercado, contamos con una etiqueta profesional donde se especificara detalladamente ingredientes y componentes que conforman nuestro producto final.

LICOFRUT pretende brindar un producto nuevo, y que esté al alcance del bolsillo de nuestros clientes potenciales, garantizando calidad y disponibilidad los 365 días del año. Estamos conscientes que el consumo moderado de licor aporta beneficios para el sistema circulatorio y el corazón.

Otro aspecto fundamental e importante es el aporte económico que como microempresa queremos dar a nuestra comunidad, se pretende generar empleo inicialmente a 3 colaboradores fijos, con la esperanza en Dios poder crecer y brindar más empleos, de igual forma con la compra de nuestra materia prima estaremos aportando un poco más a la economía local.

Se quiere ser fuente de motivación para los jóvenes y adultos emprendedores, que luchemos por alcanzar las metas propuestas.

3.1.1.INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA.

Misión:

DISFRUTA, somos una microempresa dedicada a la elaboración, y comercialización de licor a base de fruta en la ciudad de Rivas, contamos con colaboradores debidamente capacitados y con conocimiento sobre este proceso, de esta forma podemos garantizarle a nuestros clientes un producto de calidad, siempre aplicando en cada proceso las BPM y los puntos críticos de control necesarios para asegurar un éxito en nuestro producto final

Visión:

Como microempresa queremos posicionarnos en el mercado, diversificar nuestro producto, seguir creciendo juntos y de esta forma poder brindar más oportunidades de empleo y mejorar poco a poco la calidad de vida de nuestros colaboradores

Valores de la empresa

- Responsabilidad
- Creatividad
- Compañerismo
- Liderazgo

Responsabilidad: LICOFRUT trata siempre de ser profesional y cumplir con cada certificación, tener cada registro necesario para el avance y proceso de nuestro producto.

Creatividad: Siendo una microempresa formada por emprendedores se está abierto siempre a nuevas ideas, opciones y opiniones para diversificar nuestro producto y poder crecer

Compañerismo: Las relaciones interpersonales entre los compañeros de trabajo y el ambiente sano entre todos es fundamental para nosotros, por eso tratamos de incentivar a nuestros colaboradores al trato respetuoso y honesto entre todos.

Liderazgo.

Como microempresa estamos comprometidos a generar un ambiente de trabajo dinámico y adecuado que nos permita cumplir a cabalidad todas y cada una de las tareas asignadas a cada colaborador.

Datos Generales de la empresa

Tabla 1 Datos Generales de la MIPYME

Propietario	Karla Mariela Talavera Cano
País de origen	Nicaragua
Tipo de empresa	Persona natural
Email	licofrut6592@gmail.com
Teléfono	88492184
Ubicación	Rivas, Rivas , Nicaragua
Nombre del negocio	LICOFRUT
Numero Ruc	Se definirá luego de poner en marcha el proyecto.

3.2 ANÁLISIS FODA.

Tabla 2 Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Aplicación de BPM en proceso de producción • Accesibilidad de materia prima • Baja competencia • Deseo de crecimiento como empresa • Bajo costo de materia prima	• Elaboramos un producto nuevo e innovador • Dar a conocer el producto en el departamento • Crear redes de contacto que nos permitan expandirnos • Alianzas estratégicas con proveedores de materia prima • Financiamiento y asesoría técnica por parte de organizaciones gubernamentales (MEFCCA)
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Poco conocimiento del producto • Carencia de materia prima y de productores en el sector de Rivas. • Falta de equipos que faciliten el proceso productivo.	• Entrada de nuevos licores • Competidores existentes • La poca aceptación del producto • Falta de ingresos por problemas socioeconómicos en el país.

3.3 FUERZAS DE IMPACTO (PORTER)

Tabla 3 Fuerzas de Impacto Porter

Fuerzas	influencia	Fundamentos
Rivalidad y competencia	Media Baja	Este punto a dirigirnos es amplio y que en el mercado hay distintas marcas posicionadas y con una trayectoria de años trabajando para el pueblo nicaragüense
Productos sustitutos	Media baja	Como productos sustitutos en este aspecto serian la cerveza, el wiski , Ron , vodka entre otros que pueden cumplir la misma función del licor en el consumo del cliente
Nuevos competidores	Media baja	Los resultados obtenidos a través del estudio de mercado, nos ayuda a conocer los posibles competidores, identificar las características en común que tienen con Nuestro producto como calidad, precio, entre otros
Poder de proveedores	Media baja	Encontrar a nuestros proveedores sería un poco accesible ya que nuestra materia prima, no es escasa.
poder de compradores	Media alta	En la industria del comercio el cliente siempre tiene el poder de la negociación ya que él es el que decide a quien comprarle, nosotros como proveedores buscamos siempre la aceptación mediante un producto de calidad, con un precio accesible y una publicidad apropiada

3.4 OBJETIVOS DEL ESTUDIO

3.4.1 OBJETIVO GENERAL

- Crear una microempresa procesadora y comercializadora de licor artesanal a base de banano en la ciudad de Rivas en el periodo 2022

3.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar la rentabilidad del licor saborizado con banano a través de un estudio financiero
- Analizar la demanda potencial y la oferta del producto a través de un estudio de mercado definiendo precios, medios publicitarios y estrategias de marketing para la empresa
- Evaluar la factibilidad de dicho proyecto.

IV. ESTUDIO DE MERCADO.

Entre los puntos fundamentales y más básicos en la elaboración de un proyecto es determinar el mercado potencial, ya que en este se determina la demanda y oferta del producto base y principalmente si es o no rentable

Nuestro estudio de mercado se elaboró con el fin de conocer la comercialización del licor sabor a banano en la ciudad de Rivas, se realizó una serie de encuestas a la población para conocer su preferencia en presentación, material de empaque, precio y la aceptación de este nuevo producto.

Objetivos del Estudio de Mercado

- Posicionarnos en el mercado Nacional, presentando un producto que satisfaga las expectativas de nuestros clientes, respecto a precio y calidad.
- Confirmar la disponibilidad del producto en todos los puntos de venta, para garantizar siempre su acceso al cliente.

Se realizó una encuesta a aproximadamente 100 personas, la cual está estructurada por preguntas claves para conocer la aceptación del producto en la población, esta fue realizada en la ciudad de Rivas, específicamente a persona mayores de 18 años.

Como resultado de las encuestas se obtuvo que:

- El 50% de la población consume licor ocasionalmente
- La presentación más consumida por los clientes potenciales es de 750 ml en el rango de los 120 córdobas.
- Lo adquieren mayormente en las distribuidoras.

Como dato principal se conoció que la mayoría de la población no ha consumido licor de banano pero que si le gustaría consumirlo, el nivel de aceptación es bastante positivo.

4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El **licor** es una bebida alcohólica que se produce mediante la mezcla, la maceración y/o la destilación de diferentes sustancias. Por lo general tiene sabor a hierbas o a frutas, según su composición.

La nueva MiPyme se encargará de la elaboración y comercialización de licor saborizado con banano. Este es una bebida que contiene una importante graduación alcohólica y que esta echa a base de la presencia de fruta, su proceso es simple, consiste en la mezcla del licor y la fruta en un recipiente de vidrio, se caracteriza por tener un color amarillo claro y un olor y sabor dulce, característico al banano.

4.2 SEGMENTO DEL MERCADO

Según las proyecciones del INIDE se dice que el departamento de Rivas cuenta con una población de 175,747 habitantes para el año 2020 con un crecimiento poblacional del 0.3%. En un rango de edades entre los 15 y 64 años conformando estos la población económicamente activa.

Mediante la investigación de mercado realizada en el departamento se puede definir que nuestros consumidores potenciales son mayores de 18 años, de ambos sexos, por su característico sabor dulce y que lo consumen habitualmente.

¿Qué edad tiene?

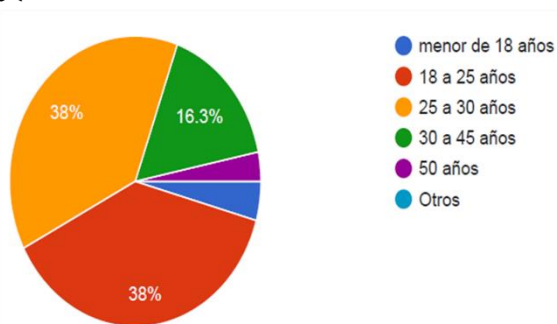


Ilustración 1 Que edad tiene?

4.3 DEMANDA DEL MERCADO

¿Consume usted licor?

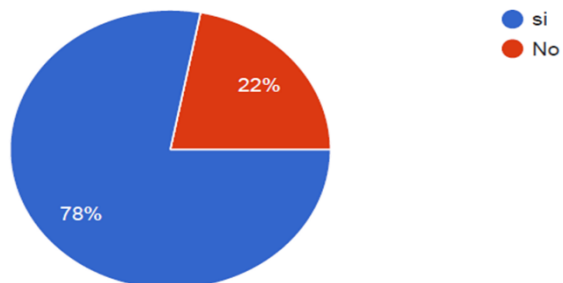


Ilustración 2 Consume usted licor?

Para realizar este proceso se debe segmentar el mercado donde se pretende comercializar el producto tomando en cuenta factores estratégicos para reducir costos.

Según las encuestas realizadas en el municipio de Rivas, el nivel de aceptación en la población

económicamente activa es de un 78%, de los encuestados consume licor, siendo esto un dato fundamental para determinar la viabilidad del negocio, ya que de esta forma nos damos cuenta en nivel de consumo que tiene la población

¿ Le gustaría consumir licor de Banano?

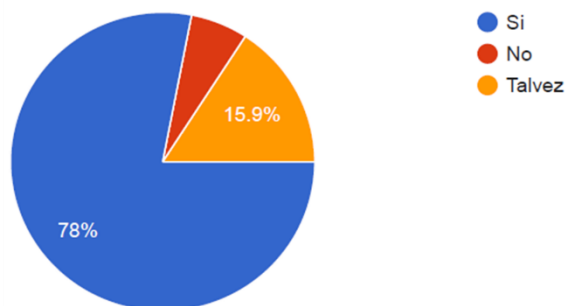


Ilustración 3 Le gustaría consumir licor de banano?

La importancia de elaborar un estudio de mercado es conocer que si estarían dispuestos a adquirir un nuevo producto y marca; esto determinará si es viable o no ejecutar el proyecto

En esta ocasión nuestra encuesta realizada reflejo que el 78% de las personas encuestadas les gustaría consumir nuestro licor saborizado

con banano, siendo esta aceptación el dato principal para echar a andar nuestro negocio

4.4 OFERTA DE NEGOCIO

En el punto de la competencia, existen varias marcas industrializadas que están posicionadas en el mercado, como: Ron plata, joyita, vinos entre otros, que ya cuentan con un porcentaje de clientes consumidores y de igual forma están los que realizan el proceso de sus licores artesanalmente que también forman parte de la competencia en general.

Según los resultados de la encuesta el 43% de los consumidores adquieren el producto en centros de distribución, el 56.8% lo adquiere en pulperías y distribuidores.

¿Dónde adquiere este producto?

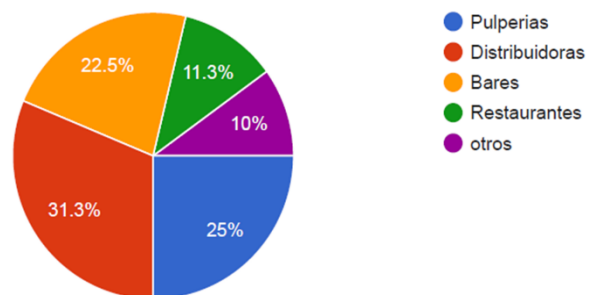


Ilustración 4 Donde adquiere este producto?

4.5 PRECIO DEL PRODUCTO O SERVICIO.

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Licor de Banano

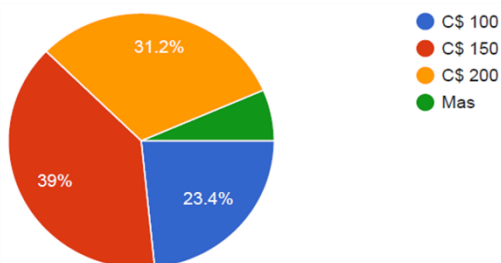


Ilustración 5 Cuanto estaría dispuesto a Pagar?

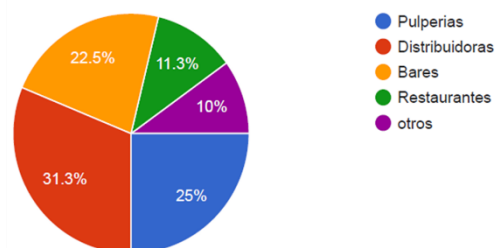
Gracias al estudio de mercado realizado pudimos saber el precio al que los clientes adquieren el producto en otros establecimientos y a que producto deberíamos asignar a nuestro producto para que sea de competitividad.

Según los resultados en esta sección la población estaría dispuesto a pagar en el rango de 150 córdobas siendo este el 39%, el 31% de los consumidores estaría dispuesto a pagar un poco más, el precio de 200 córdobas, el otro 23% pagaría 100 córdobas y el porcentaje mínimo pagaría más de los precios plasmados en la encuesta.

4.6 COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO.

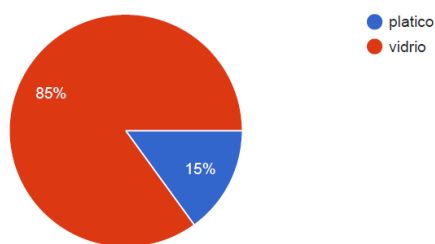
Hablando sobre la comercialización del producto, canales de distribución y donde podemos adquirir el producto tenemos que el mayor porcentaje de distribución de licor son las distribuidoras con un 31.3%. El otro 68.7% lo adquieren en pulperías, bares y restaurantes.

¿Dónde adquiere este producto?



En que tipo de envase le gustaría

80 respuestas



Envase

Se pretende vender el producto en envase de vidrio, una presentación fina, que llame la atención de los consumidores y que ya cuente con la aceptación de estos mismos.

Ilustración 6 En qué tipo de envase lo adquiere?

Que tengan una capacidad de 750 ml, el cual cuenta con una etiqueta debidamente diseñada, que cuenta con toda la información necesaria para que el consumidor tenga conocimiento de las condiciones del producto, esto también permitirá una mayor seguridad.

¿En que presentación le gustaría el Licor de Banano?

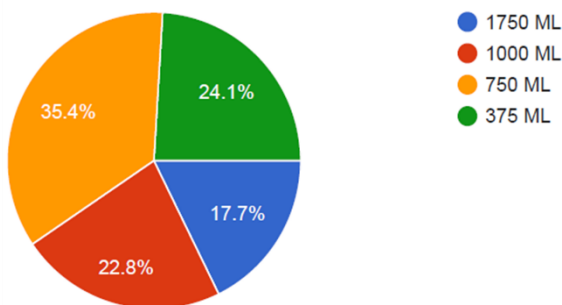


Ilustración 7 En que presentación le gustaría adquirir el producto?

4.7 PROYECCIÓN DE VENTAS CON SU CALENDARIZACIÓN

Tabla 4 Proyección de Ventas

Plan de negocio licor saborizado a Banano

	Ingresos	CALENDARIZACION													
Producto/Servicios	UNITARIO	ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	Cantidad total	Año 1
Alcohol saborizado con banano Consumidor	3.4	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	18150	61,987
TOTAL		1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	1513	18150	61,987

En el presente balance Se muestra las ventas potenciales en forma mensual para el año uno, fundamentada por el estudio realizado, para conocer la aceptación y demanda del producto.

Se pretende vender 18,150 litros de licor, estas proyecciones se tomaron en cuenta según los resultados de las encuestas donde se procesarán 126 litros al día, procesando tres veces por semana teniendo una producción de 1,513 litros por mes y una producción anual de 18,150 litros

4.8 MARKETING DE SU PROYECTO

4.8.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

“DISFRUTA”

Se escogió este nombre para la empresa porque es la combinación llamativa, y hace mención del principal contenido de nuestro producto como lo es la fruta, tratando de esta manera llamar la atención de la población Rivense.

4.8.2 LOGOTIPO



Ilustración 8 Logotipo

El logotipo es una presentación similar de nuestro licor, al fondo los dos volcanes hermosos de la isla de Ometepe con su playa ya que será en la ciudad de Rivas donde se comercializará nuestro producto y abajo una frase llamativa que nos invita a seguir con el consumo de nuestro producto estrella.

4.8.3 ETIQUETA

Nuestra etiqueta está diseñada con el principal objetivo de brindar a los clientes, la información necesaria, como ingredientes, número de teléfono, correo electrónico, fecha de elaboración, registro sanitario, código de barra entre otros, sus colores fueron escogidos a fin de la fruta para poder hacer su asimilación.



Ilustración 9 Etiqueta

4.8.4 PRODUCTO/SERVICIO

El producto principal con el que estaremos trabajando es el licor saborizado con banano, un producto nuevo que tiene mención y una amplia lista de competencia, pero como microempresa tenemos como objetivo principal marcar la diferencia de ellos.

Banano: es una fruta amarilla, de forma alargada, es de forma similar a un pepino, teniendo un sabor dulce. Este favorece el buen funcionamiento de la memoria, tiene un alto contenido en hierro, así que ayuda a combatir la anemia, evita la caída del cabello y favorece la buena salud de la piel.

Alcohol: bebida alcohólica obtenida por maceración de frutos que a veces son endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel

4.8.5 PLAZA

Haremos constante presencia en los negocios activos de Rivas, como pulperías, distribuidoras y bares, para realizar una distribución calendarizada que nuestro producto siempre este a la venta.

Tendremos la opción que nuestros clientes adquieran nuestro producto en distintos puntos de venta, al por mayor y al detalle.

4.8.6 PRECIO

Ya que existen diversos productos sustitutos, en presentaciones diferentes y precios varios queremos:

- Ofrecer precios accesibles, tomando en cuenta, los precios reales de la competencia.
- Ofrecer crédito a corto plazo a clientes constantes y de confianza.
- Un precio promedio para nuestro producto estrella es de 122 córdobas para la presentación de 750 ml

4.8.7 PROMOCIÓN.

¿Qué tipo de promociones le gustaría?

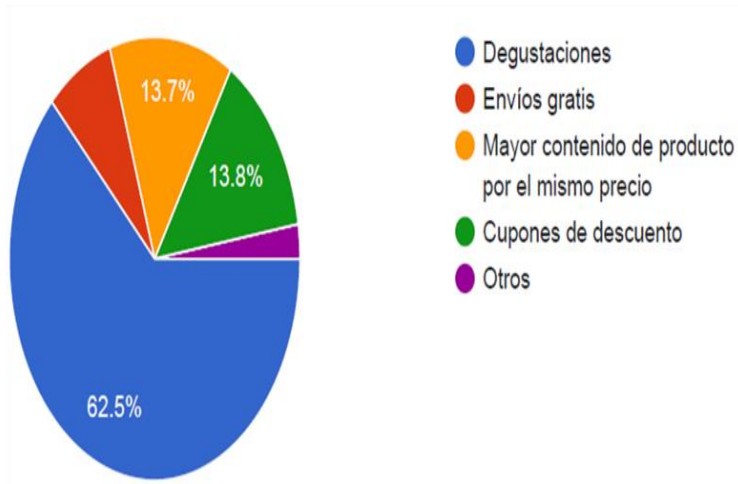


Ilustración 10 Tipos de Promociones

población.

- Mayor contenido del producto por el mismo precio
- Cupones de descuento
- Realizar degustaciones

- Hacer presencia como microempresa en las ferias comunitarias.
- Realizar anuncios en redes sociales, como Facebook, WhatsApp, Instagram y otros.
- Crear brochures con información básica para el conocimiento del cliente
- Ofrecer degustaciones a la

V. ESTUDIO TECNICO.

5.1. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

5.1.1.LOCALIZACION DEL PROYECTO

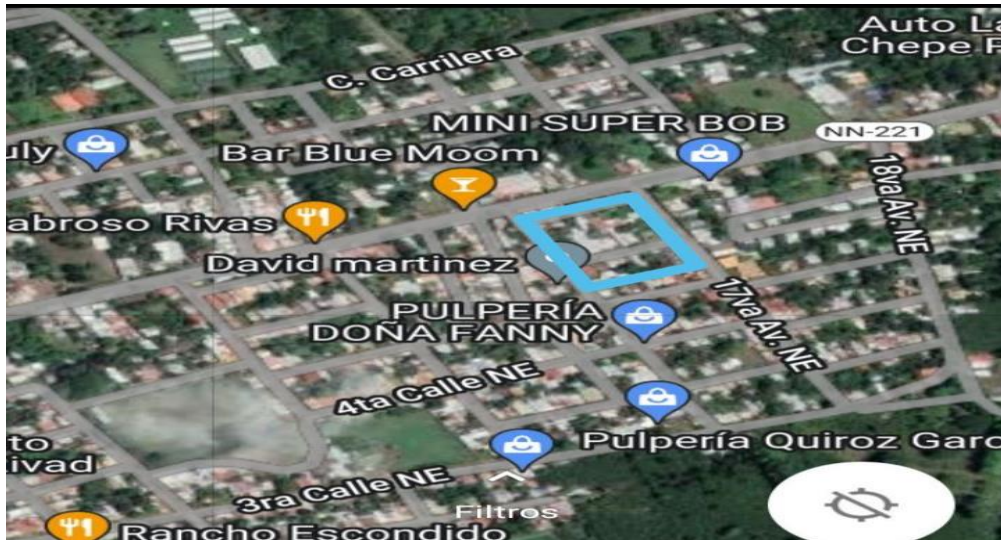


Ilustración 11 Localización del Proyecto

La pyme LICOFRUT estará ubicada en el barrio nicarao calli contiguo a la segunda iglesia nazareno, Rivas.

Es una zona donde se comercializa mucho este producto en distintas presentaciones y precios, siendo este un lugar turístico bastante visitado por turistas que visitan nuestro país y se sienten atraídos por las bellezas que presentamos como ciudad.

5.1.2. TAMAÑO DEL PROYECTO

Nuestra área de proceso está muy bien acondicionada, contamos con una zona amplia, alrededor de unos 70 metros cuadrados con su embaldosado, techo en muy buenas condiciones, contamos con aguas negras, utensilios indispensables para la óptima realización del proceso de nuestro producto.

Estamos ubicados en un punto céntrico, donde la accesibilidad es bastante buena, facilitando así el acceso de vehículos sea de clientes o de nosotros para hacer las debidas diligencias.

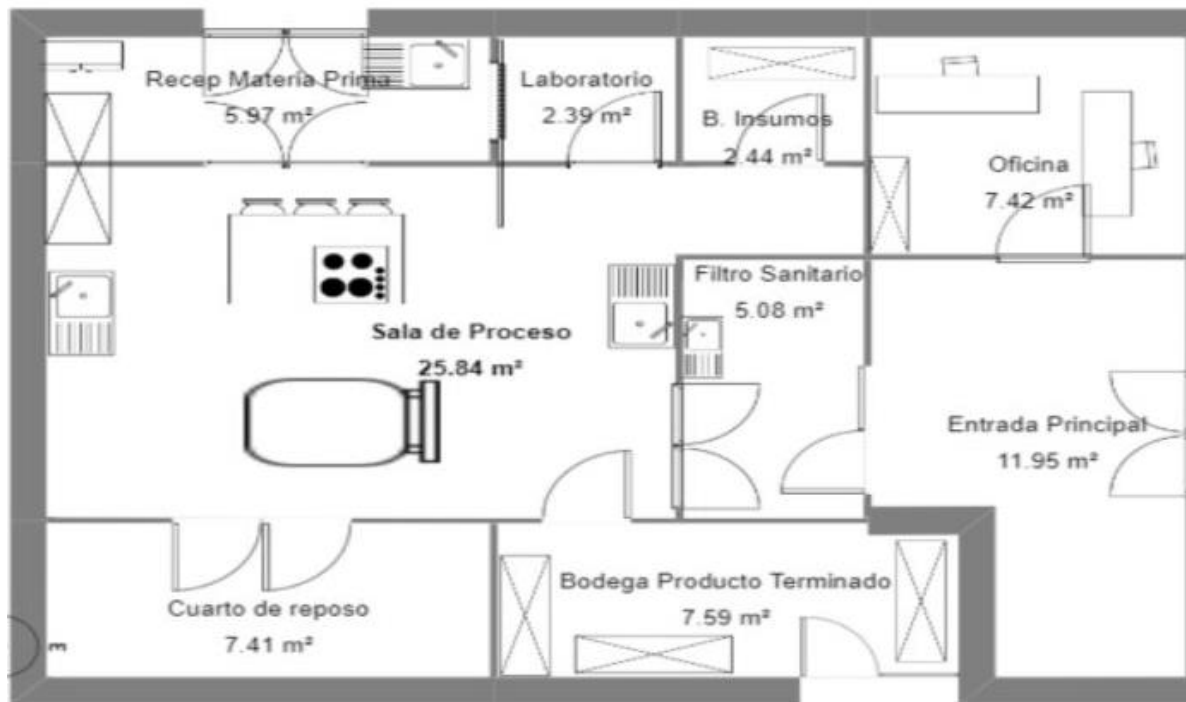


Ilustración 12 Planos de Distribucion de Planta de procesamiento

Área de recepción Materia prima: En esta área se selecciona la materia prima a utilizar en el proceso, se verifica que este en óptimas condiciones para transformarla en nuestro producto final.

Laboratorio: se realizan la prueba de grados brix y nivel de alcohol del producto terminado

Oficina: Es el punto de las reuniones con nuestros colaboradores

Sala de proceso: en esta área se realiza el proceso de elaboración del licor saborizado con banano.

Cuarto de reposo: en el cuarto de reposo guardamos el licor para su amacerado por un determinado tiempo.

Filtro sanitario: aquí realizamos el proceso de filtrado del licor, una vez cumplido el periodo de maceración

Bodega de producto terminado: en la bodega de producto terminado almacenamos el licor ya envasado y debidamente etiquetado, listo para su comercialización

5.2. PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO

5.2.1.FLUJO DE PROCESO

Una de las partes primordiales es el flujo de proceso, por eso es de suma importancia especificarlo clara y detalladamente.

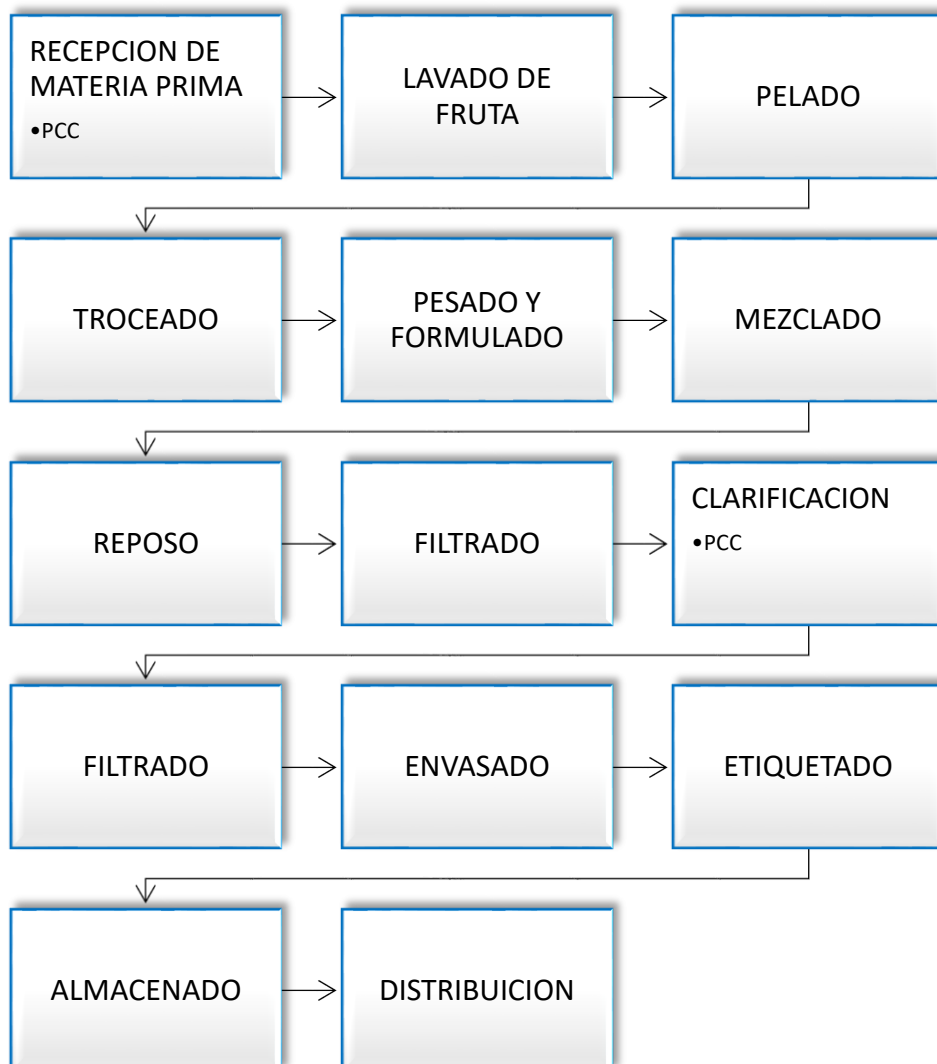


Ilustración 13 Flujo de Proceso

5.2.2.CARTA TECNICA

Tabla 5 Carta Técnica

Recepción de materia prima	La realización de este proceso es de suma importancia para determinar la calidad de nuestro producto final, ya que se selecciona la materia prima a utilizar durante el proceso
Lavado	Una vez seleccionada nuestra materia prima, procedemos a realizar un lavado con abundante agua, eliminando cualquier suciedad que pueda contaminar el proceso
Pelado	Pelamos el banano, eliminando la cascara, asegurándonos de quedar solo con la pulpa de este
Troceado	Con un cuchillo, procedemos a realizar el troceado de nuestra fruta dejándola en trozos pequeños
Pesado y formulado	Una vez nuestra fruta este en trozos pequeños vamos a realizar el pesado, para conocer el peso inicial con el que estaremos trabajando y de igual forma la formulación
Lixiviación	Uno de los puntos más importantes en la elaboración de nuestro producto es el mezclado del banano con el licor para que este adquiera las características organolépticas deseadas.
Reposo	Una vez mezclado el banano con el licor, se deja reposar al menos por 15 días en un lugar seco y donde no este expuesto a la luz solar
Filtrado	Después de los 15 días establecidos de reposo, procedemos a filtrar, con ayuda de papel filtro para la separación de la fruta con el licor.
Clarificación	Con nuestro licor saborizado filtrado, continuamos con la clarificación aplicando la clara de huevo y dejando reposar por 5 días
Filtrado	Procedemos nuevamente a filtrar el licor con papel filtro, eliminando partículas indeseadas en nuestro producto final.
Envasado y Etiquetado	Una vez nuestro licor este completamente procesado, procedemos a envasarlo en botellas de vidrio, con una capacidad de 750 ml y terminando con la colocación de su debida etiqueta, con la información exacta del producto

5.2.3.CONTROL DE CALIDAD

Antes del proceso

- Rectificar y asegurar que la materia prima cuenta con las características organolépticas adecuadas para el proceso
- Lavar con agua y jabón los utensilios a utilizar durante el proceso. Eliminando cualquier posibilidad de contaminación cruzada.

Durante el proceso

- Utilizar redecilla, guantes, gabacha u otras instrumentarías necesarias para la realización del proceso
- Determinar el nivel de alcohol

Después del proceso

- Asegurarse de almacenar el producto final en un lugar seguro donde no pueda sufrir daños
- Lavar todos los utensilios

5.2.4.FUNCIONALIDAD DE LOS INSUMOS

Banano:

Es una de las frutas tropicales más importantes, un cultivo comercial fundamental que crece en grandes plantaciones para la exportación, y un alimento básico esencial para muchos países en desarrollo. Los bananos tienen diferentes formas y colores. De hecho, hay más de 1 000 variedades de bananos.

El consumo de la banana es muy beneficioso para el ser humano, porque es muy saludable. Es fuente de carbohidratos, por lo que es una fruta energética, ideal para deportistas y personas que efectúan actividades físicas extenuantes, y requieren una alimentación balanceada, para alcanzar su mayor rendimiento

Licor:

El licor es una bebida alcohólica que se produce mediante la mezcla, la maceración y/o la destilación de diferentes sustancias. Por lo general tiene sabor a hierbas o a frutas, según su composición.

Los licores son utilizados comúnmente como aperitivo o en la sobre mesa. En un lugar destinado

Los licores fueron hechos en Italia desde el siglo XIII. Algunos licores son preparados por infusión de ciertas maderas, frutas, o flores, en agua o alcohol, aguardiente, alcohol etílico y añadiendo azúcar, etc. Otras se hacen por destilación de agentes aromáticos. O a la venta de licores se conoce como licorería.

En cuanto a las clasificaciones de los licores, puede darse siguiendo criterios muy variados, por ejemplo, si la clasificamos según el proceso de destilación, puede ser:

- **Simultáneo:** cuando los ingredientes son destilados en conjunto.
- **Paulatino:** cuando, con una base de brandy o coñac se destila y luego se agregan las hierbas o frutas.

Los podemos clasificar según la composición, pudiendo ser:

- **Mixtos:** si se emplean en su elaboración varias frutas o hierbas diferentes.

- **Simples:** si son fabricados a raíz de una sola sustancia que la dará el toque característico al licor en cuestión

VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

En el presente Plan de Negocios se define una estructura organizativa integrada por dos niveles jerárquicos, que se mantendrá para los próximos tres años, en función del cumplimiento de la demanda encontrada durante el proceso de encuestas de mercado y nuestra oferta que podamos cubrir con nuestro capital inicial.

Se han definido los cargos y funciones, de acuerdo a una estructura organizativa adaptada para pequeñas empresas en proceso de apertura. La estructura organizativa facilitará el flujo de información oportuna y adecuada para lograr una organización funcional, altamente efectiva y competitiva.

Se tiene establecido el pago de las prestaciones de ley para todo el personal, la jornada laboral que se está planteando en condiciones normales de producción y de acuerdo a la demanda esperada será la siguiente:

Lunes a viernes: de 7.00 am a 12:00 m y de 1:00 pm a 5.30 pm

Completando una jornada laboral de 48 horas semanales conforme a lo establecido por el Ministerio del Trabajo (MITRAB)

Esta jornada puede variar en dependencia de los niveles de la demanda y los turnos que se deben de realizar durante la semana, pero, si, quedará establecido dentro de la tabla de costos de producción lo que devengará un operario por unidad producida.

La experiencia de cada colaborador va de acuerdo al cargo propuesto, todos son personas comprometidas con los objetivos y estrategias de la nueva Empresa.

El proceso de formación de los colaboradores será por medio de capacitaciones recomendadas en otros aspectos de interés mejorar y profundizar los conocimientos requeridos y los ya adquiridos.

6.1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA

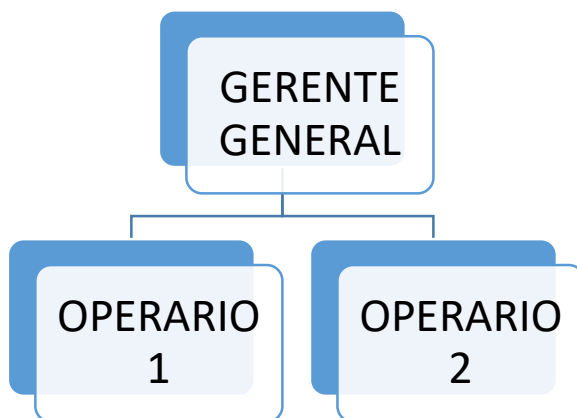


Ilustración 14 Diagrama Organizacional

La gerencia general será asumida por su propietaria Karla Mariela Talavera Cano, quien contará con el proceso de elaboración del producto con operarios calificados.

La nueva MiPyme pretende generar un total promedio de dos nuevos empleos directos de forma permanente, incluyendo a su gerente propietario los que se mantendrán para los próximos tres años.

En el cuadro siguiente se muestran los cargos propuestos, así como información adicional de cada persona.

Tabla 6 Información del Personal

Nombre	Cargo	Escolaridad	Edad	Área de Trabajo	Salario ¹ Mensual U\$

¹ Salario propuesto de acuerdo a Ley del Salario Mínimo acordado para el año 2021- CNSM-25.02.2021 para el Sector Micro y Pequeña Industria Artesanal y Turística Nacional Artesanal.

Karla Mariela Talavera	Gerente	Especialista Agroindustria de Alimentos	25	Gerencia General	150
Operarios	Operarios	Bachiller	18	Producción	130

6.1.1. DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO.

Tabla 7 Perfil del Puesto

Nombre del cargo: Gerente propietario	Descripción: Encargado directo de la empresa. Función: Planificar, dirigir, verificar y evaluar los procesos que se ejecuten en la empresa. Tareas: Administración general y Financiera de la empresa. Encargado de la organización del personal que estará laborando durante el proceso de producción de alimentos, así como de garantizar el proceso de mercadeo y comercialización de los productos. Competencia: Técnico Superior en Agroindustria de Alimentos. Sexo del Funcionario (a): Masculino o Femenino.
Nombre del cargo: Operario de producción	Descripción: Participar en el proceso de elaboración de los productos. Función: Elaboración de los productos en la planta procesadora. Tareas: Recibir la materia prima que llega a la planta de producción, seleccionar y procesarla para obtener el producto final. Deberá conocer de buenas prácticas de manufactura alimenticia y tener claro el proceso de producción del producto. Competencia: Bachilleres con una edad de 18 años cumplidos. Sexo del Funcionario (a): Masculino o femenino con un porcentaje de participación del 50% por género.

6.2. ASPECTOS LEGALES.

Según lo establecido en la ley 645, ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (ley MiPymes). Las MiPyme son todas aquellas micro, pequeñas y medianas empresas, que operan como persona natural o jurídica, en los diversos sectores de la economía, siendo en general empresas manufactureras, industriales, agroindustriales, agrícolas, pecuarias, comerciales, de exportación, turísticas, artesanales y de servicios, entre otras.

Se clasifican dependiendo del número total de trabajadores permanentes, activos totales y ventas totales anuales. Toda persona natural debidamente inscrita como comerciante en el Registro Público Mercantil correspondiente, tendrá los mismos beneficios, deberes y derechos que concede la presente Ley y podrá inscribirse en el Registro Único de las MIPYME.

El Reglamento de esta Ley definirá las características, combinación y ponderación de los parámetros a fin de determinar la clasificación de cada una de las empresas del sector MIPYME.

Tabla 8 Definición de MIPYME

CONCEPTO	MICRO EMPRESA	PEQUEÑA EMPRESA	MEDIANA EMPRESA
	PARAMETROS DE CLASIFICACION		
Número total de trabajadores	1 a 5	6 a 30	31 a 100
Activos Totales (C\$)	Hasta 200 mil	Hasta 1.5 millones	Hasta 6,0 millones
Ventas Totales (C\$)	Hasta 1 millón	Hasta 9 millones	Hasta 40 millones

6.2.1. REQUISITOS LEGALES

Registro público mercantil:

El registro mercantil tiene por objeto hacer público ciertos hechos que tienen importancia para la vida mercantil. La inscripción es declarativa y vale contra terceros, en el caso de las sociedades la inscripción es constitutiva. Para asegurar la inscripción se establecen sanciones económicas por incumplimiento en los contratos. El único requisito necesario para llevar a cabo la inscripción es poseer la escritura pública de conformidad al artículo 124 del código del comercio y presentarla acompañada de copias certificadas. Presentar lo siguiente

- Estatutos y actas constitutivas.
- Solicitud como comerciante bajo el formato establecido.
- Fotocopias de cédulas.
- Libros contables de la empresa.
- En el caso de las sociedades anónimas, deben de presentar los libros de diario, mayor, actas y acciones.
- Si es una Compañía limitada, libros de diario, mayor y actas. (Si la gestión es realizada por terceras personas, deberá presentar un poder general de administración e inscribirlo)
- Pagos de aranceles estipulados por ley.

IMPORTANTE: Se debe tener en cuenta que para la realización cualquier trámite, debemos portar en todo momento el documento oficial de identidad. (Cédula de Identificación Ciudadana).

Tramitar el numero RUC

La cedula de registro único de contribuyente (Cedula RUC o N° RUC) se tramita en la administración de renta ya sea como persona natural o jurídica. La emisión de la cedula RUC por primera vez es completamente gratis y debe ser renovada anualmente (en estos casos se requiere de dos timbres fiscales por lo que se paga C\$ 10 por cada uno).

El RUC es el código único de identificación de los registros de personas que tengan relación con el fisco.

Requisitos para obtener el N° RUC:

- Original y copia del acta constitutiva y de los estatutos, debidamente inscrita en el registro mercantil.
- Fotocopia de recibo de agua, luz, teléfono ó contrato de arriendo (caso de alquiler).
- Fotocopia de cédula del representante legal debidamente inscrito en el registro mercantil; en el caso de ser extranjeros presentar copia del pasaporte y cédula de identidad.
- Inscripción de libros contables en la administración de rentas debidamente inscritos en el registro mercantil.
- Fotocopia de cédulas de identidad de los socios si existiese sociedad.

Inscripción persona natural (cuota fija)

Administración de renta. RUC, (Registro Único de Contribuyente) Acude a la Administración de Rentas más cercana al domicilio donde realizará su actividad económica, presentando los siguientes Requisitos:

Persona Natural (CUOTA FIJA):

- Tener la edad de 18 años cumplidos.
- Documento de identificación ciudadana:

a) Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana.

- Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal: Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle constancia de la persona que aparece reflejada en la misma.
- En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple.

Matricula en la alcaldía municipal

Para tramitar la matrícula de la empresa se necesita:

- Presentar original y fotocopia del acta constitutiva de la sociedad debidamente inscrita en registro mercantil.
- El documento original y fotocopia del N° RUC.
- La cedula de identidad del representante legal o de quien realiza la gestión con el debido poder especial que lo autoriza a realizar esa gestión.
- El formulario de la solicitud de matrícula.
- Enterar el 1% del capital invertido y no gravado por otro impuesto municipal. Vigencia: 1 año. Aranceles por renovación: se realiza en el mes de enero de cada año y se paga el 2% sobre el promedio mensual de los ingresos brutos obtenidos de los tres últimos meses del año anterior.

Licencia y el Registro Sanitario en el MINSA

Cumplir con todas las normas sanitarias de alimento garantiza la salud de la población y por otro lado la rentabilidad de la empresa al tener una mayor durabilidad del producto durante la comercialización, menos reclamos por parte del consumidor, una mejor reputación del local y por ende del producto mismo.

El ministerio de salud es el encargado de garantizar la regulación, el control y seguimiento a los locales procesadores de alimento en todo el país, es por esto que emite dos documentos que avalan la calidad sanitaria del producto o los productos que se están procesando. Los documentos necesarios para toda empresa que procesa algún tipo de alimento son:

- La licencia sanitaria del establecimiento: esta avala las condiciones higiénicas sanitarias del local y de los manipuladores.
- El registro sanitario de los productos: este avala la calidad sanitaria del producto como tal lo que asegura la inocuidad del mismo durante la comercialización y su consumo.

Requisitos para la obtención de la licencia sanitaria:

- Presentar solicitud por escrito al SILAIS de su localidad.
- Planos de construcción cuando se trate de un local nuevo o se deban hacer mejoras las cuales implican modificaciones de importancia a la arquitectura del edificio ya existente.
- Documento de inspección in situ del establecimiento (realizada por funcionarios del SILAIS o a quienes estos deleguen).
- Documento de condiciones adecuadas del local (emitido por quien realiza la inspección).
- Cumplimiento de recomendaciones (adjuntas en el documento de inspección).

- Constitución legal de la empresa (original y fotocopia).
- Lista de productos a ser elaborados en el establecimiento.
- Autorización para la ubicación, construcción y habilitación del establecimiento.
Vigencia: 2 años. Aranceles: la industria nacional esta exonerada de pagos por la solicitud de la licencia sanitaria.

Requisitos para la obtención del registro sanitario:

- Presentar original y fotocopia de la licencia sanitaria extendida por el SILAIS.
- Llenar el formulario de solicitud por producto (C\$ 50 cada formulario).
- Anexar lista de los ingredientes y aditivos.
- Descripción del proceso de producción.
- Tres muestras del producto de 0.5 kg cada una para su análisis.
- Pago de aranceles al laboratorio (este costo varía según el tipo de producto y época).
- Dos etiquetas por cada producto que se desee registrar.

Una vez obtenidos los resultados del laboratorio se procederá a compararlos con las normas que el SILAIS considere de importancia. Si cumplen con las normas se extiende el certificado de registro.

Vigencia: 5 años. Aranceles: la industria nacional esta exonerada de pagos por la solicitud del registro sanitario.

Registro de la Marca y el Logo

Para solicitar el registro de una marca se debe presentar ante el registro de la propiedad intelectual en el ministerio de fomento, industria y comercio los siguientes:

- El interesado deberá completar el formulario correspondiente a la marca y al logo, acompañado de una reproducción de ambas cosas, comprobante del pago de la

tasa establecida según la ley 380 y finalmente señalar si el interesado reivindica derecho de propiedad.

- Cumplido con lo anterior se ordenará la publicación, por una sola ocasión, en La Gaceta D.O. A partir de la fecha de publicación se contará el término de dos meses para presentar oposiciones.
- Una segunda publicación se ordenará cuando se concede el derecho a la marca y al logo.
- Cumplido todos los requisitos se procede a inscribir la marca y el logo emitiéndose el certificado. Vigencia: 10 años. Aranceles: por nuevo trámite o renovación según lo establecido en la ley 380 (acá no se incluye costo de contratación de servicios profesionales para el registro de la marca y el logo).

Tabla 9 Gastos Preoperativos de Constitución

Licor Saborizado con Banano
Presupuesto de Constitución
Unidad Monetaria US \$

Concepto	Costo total
Matricula Alcaldia	16.71
Renta (Ruc)	16.71
Policia	2.64
Minsa	33.42
Bomberos	11.14
	80.62

Para la constitución y legalización de un negocio exige permisos que son de mucha importancia para los negocios que se dedican al procesamiento de alimentos y de esta manera poder comercializar el producto. Entre estos permisos y más importantes son licencia sanitaria y registro sanitario lo que garantiza que nuestro producto sea de libre venta y que cumple con los requerimientos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura); Matricula de la alcaldía y Registro de contribuyente de igual forma son necesarios para

estar legales y evitar así futuras sanciones, presentando el costo total que es de \$ 80.62 por año

VII. PLAN DE INVERSIÓN

7.1.1 ESTRUCTURA DEL PLAN DE INVERSIÓN

Tabla 10 Balance de Inversión

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano
Balanza de Inversión Consolidada
(Cifras en U\$)

CONCEPTOS	VALOR
<u>Inversión en Capital de Trabajo:</u>	
Caja	50.00
Banco	1,656.68
Sub Total Inversión en Capital de Trabajo	1,706.68
<u>Inversión en Capital Fijo:</u>	
Mobiliario y Equipos	3,233.04
Sub Total Inversión en Capital Fijo	3,233.04
<u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u>	
Gastos de Investigación	35.11
Gastos Legales	80.62
Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos	115.73
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	5,055.45

La inversión inicial fue procesada con los siguientes cálculos, tomando en cuenta los gastos de muchas actividades, como el estudio de mercado. El requerimiento de inventario para la producción de licor de banano contempla la inversión de maquinaria, equipos y mueblerías necesarias para para el funcionamiento del mismo. Para ello se estima una inversión inicial de \$5,055.45 hay que tener presente que estas cifras se determinaron en el periodo cero.

Las estimaciones de lo requerido en activos fijos se hicieron mediante: un análisis al proceso de producción, organización de la empresa y considerando las condiciones laborales para que las actividades puedan ejecutarse sin dificultades

7.2 PLAN DE FINANCIAMIENTO.

7.2.1 FUENTES DE FINANCIAMIENTOS

Para la ejecución de nuestro proyecto DISFRUTA gestionará un préstamo por la suma de \$3,033 lo cual se pagará con cuotas mensuales durante un periodo de 3 años de plazo, con una tasa de interés anual de 15% con una amortización de forma nivelada, para la obtención de este préstamo será gestionado en BANPRO (Banco de la Producción), este facilita el financiamiento a los emprendimientos

7.2.2 COSTOS DE LAS FUENTES

Proyecto de grado Plan de Amortización de la Deuda

Valor Préstamo: 3,033.3 Frec. Pagos: Mensual Tipo Amortiz: Cuota nivelada Moneda C\$ ☐ U\$ ☒ Plazo en años: 3 Años Tasa anual: 15.00% Fecha entrega: 1-dic-22 Procesar							
CUOTA N°	FECHA	DÍAS	PAGO	MANTEN. VALOR	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
0	44896						3033.27
1	1/1/2023	31/1/1900	105.15	0	38.64	66.51	2966.76
2	1/2/2023	31	105.15	0	37.8	67.35	2899.41
3	1/3/2023	28	105.15	0	33.36	71.79	2827.62
4	1/4/2023	31	105.15	0	36.02	69.13	2758.49
5	1/5/2023	30	105.15	0	34.01	71.14	2687.35
6	1/6/2023	31	105.15	0	34.24	70.91	2616.44
7	1/7/2023	30	105.15	0	32.26	72.89	2543.55
8	1/8/2023	31	105.15	0	32.4	72.75	2470.8
9	1/9/2023	31	105.15	0	31.48	73.67	2397.13
10	1/10/2023	30	105.15	0	29.55	75.6	2321.53
11	1/11/2023	31	105.15	0	29.58	75.57	2245.96
12	1/12/2023	30	105.15	0	27.69	77.46	2168.5
13	1/1/2024	31	105.15	0	27.63	77.52	2090.98
14	1/2/2024	31	105.15	0	26.64	78.51	2012.47
15	1/3/2024	29	105.15	0	23.98	81.17	1931.3
16	1/4/2024	31	105.15	0	24.6	80.55	1850.75
17	1/5/2024	30	105.15	0	22.82	82.33	1768.42
18	1/6/2024	31	105.15	0	22.53	82.62	1685.8
19	1/7/2024	30	105.15	0	20.78	84.37	1601.43
20	1/8/2024	31	105.15	0	20.4	84.75	1516.68
21	1/9/2024	31	105.15	0	19.32	85.83	1430.85
22	1/10/2024	30	105.15	0	17.64	87.51	1343.34
23	1/11/2024	31	105.15	0	17.11	88.04	1255.3
24	1/12/2024	30	105.15	0	15.48	89.67	1165.63
25	1/1/2025	31	105.15	0	14.85	90.3	1075.33
26	1/2/2025	31	105.15	0	13.7	91.45	983.88
27	1/3/2025	28	105.15	0	11.32	93.83	890.05
28	1/4/2025	31	105.15	0	11.34	93.81	796.24
29	1/5/2025	30	105.15	0	9.82	95.33	700.91
30	1/6/2025	31	105.15	0	8.93	96.22	604.69
31	1/7/2025	30	105.15	0	7.46	97.69	507
32	1/8/2025	31	105.15	0	6.46	98.69	408.31
33	1/9/2025	31	105.15	0	5.2	99.95	308.36
34	1/10/2025	30	105.15	0	3.8	101.35	207.01
35	1/11/2025	31	105.15	0	2.64	102.51	104.5

Tabla 11 Plan de Amortización a la Deuda

7.3 COSTOS DEL CAPITAL PROMEDIO PONDERADO

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano
tasa de Rentabilidad Minima Requerida del Proyecto
(Cifras en US\$)

FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	2,022.2	40.00%	11.50%	4.60%
Prestamo Bancario	3,033.3	60.00%	15.00%	9.00%
TOTAL	5,055.45	100.00%	CCPP:	13.60%

Tabla 12 Costos Ponderados para el proyecto

Según el dato de la inversión inicial se necesita una inversión de \$ 5,055.45 para el inicio de operaciones de DISFRUTA. El 60% de la inversión será aportado por un banco que presta fondos para los nuevos emprendimientos con una tasa de interés anual del 15% proyectando así un costo ponderado del 9% el cual nos representa nuestro indicador mínimo para la tasa de interés de retorno (TIR); en cuanto al 40% restante será aportado por el propietario de la MiPyme Karla Mariela talavera cano.

7.3.1 PROYECCIÓN DE INGRESO

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano
Proyección de ingresos por ventas
(Cifras en US\$)

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Ingresos por venta de productos	61,986.76	66,400.22	71,127.91	76,192.22	81,617.11
Ingresos Totales	61,986.76	66,400.22	71,127.91	76,192.22	81,617.11

Tabla 13 Proyección de Ingresos

Es el balance que presenta los ingresos proyectados anualmente tomando en cuenta las unidades por su precio de venta siendo un monto total para el primer año de 61,986.76 incrementándose paulatinamente para los siguientes años según el incremento de la demanda.

7.3.2 PROYECCIÓN DE COSTOS VARIABLES

Proyecto de grado
licor saborizado a Banano
Proyección de costos variables
(Cifras en US\$)

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de productos	51,655.63	55,333.52	59,273.26	63,493.52	68,014.26
Costos variables totales	51,655.63	55,333.52	59,273.26	63,493.52	68,014.26

Tabla 14 Proyección de Costos Variables

La proyección de los costos variables se realiza mediante una estimación de los fondos que necesitamos para el funcionamiento de la empresa de esta manera sustentar los costos, se muestra una proyección de los primeros 5 años de trabajo.

7.3.3 PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano
Proyección de Costos Fijos
(Cifras en US\$)

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Gastos personales:					
Salarios	4,920.00	5,264.40	5,632.91	6,027.21	6,449.12
Prestaciones de ley	344.40	368.51	394.30	1,295.85	1,386.56
Gastos patronales	1,057.80	1,131.85	1,211.08	1,295.85	1,386.56
Sub total gastos personales	6,322.20	6,764.75	7,238.29	8,618.91	9,222.24
Gastos no personales:					
Cargos básicos	660.00	679.80	700.19	721.20	742.84
Gasto en papelería y útiles	230.04	236.94	244.05	251.37	258.91
Suministros	534.53	550.57	567.08	584.10	601.62
Gastos en publicidad	50.00	51.57	53.18	54.84	56.56
Otros gastos	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Sub total gastos no personales	1,574.57	1,618.87	1,664.51	1,711.51	1,759.93
Gastos fijos totales	7,896.77	8,383.63	8,902.79	10,330.42	10,982.16

Tabla 15 Proyección de Costos Fijos

En la tabla anterior se muestran los gastos fijos como los gastos personales lo que abarcan el pago de los salarios de los trabajadores anualmente y sus prestaciones de ley. Los gastos no personales incluyen agua, Luz, teléfono, internet, materiales y suministro, mantenimiento de maquinaria y equipo y los gastos que se incurrirán en publicidad.

7.3.4 PROGRAMA DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS Y AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES.

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano
Programa de depreciación de activos
(Cifras en US\$)

ACTIVO	CANTIDAD	COSTO INSTALADO	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
					1	2	3	4	5		
Mesa de acero inoxidable	1.00	154.00	30.80	5 Años		24.64	24.64	24.64	24.64	98.56	55.44
Cuchillo	3.00	18.00	3.60	5 Años	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	43.20	10.80
Bandejas	4.00	11.14	2.23	5 Años	7.13	7.13	7.13	7.13	7.13	35.65	8.91
Recipiente de vidrio	30.00	28.00	5.60	5 Años	134.40	134.40	134.40	134.40	134.40	672.00	168.00
Filtro	1.00	20.00	4.00	5 Años	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20	16.00	4.00
Refractometro	1.00	110.00	22.00	5 Años	17.60	17.60	17.60	17.60	17.60	88.00	22.00
Pesa en Gramos	1.00	120.00	24.00	5 Años	19.20	19.20	19.20	19.20	19.20	96.00	24.00
Vaso medidor	6.00	2.30	0.46	5 Años	2.21	2.21	2.21	2.21	2.21	11.04	2.76
Baldes plastico	90.00	4.00	0.80	5 Años	57.60	57.60	57.60	57.60	57.60	288.00	72.00
Embudo plastico	6.00	2.78	0.56	5 Años	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	13.34	3.34
Escritorio	1.00	83.00	16.60	5 Años	13	13	13	13	13	66	17
Silla de escritorio	1.00	28.00	5.60	5 Años	4.48	4.48	4.48	4.48	4.48	22.40	5.60
Estante de acero inoxidable	1.00	150.00	30.00	5 Años	24.00	24.00	24.00	24.00	24.00	120.00	30.00
computadora	1.00	1,235.00	247.00	5 Años	197.60	197.60	197.60	197.60	197.60	988.00	247.00
Alcoholimetro	1.00	150.00	30.00	5 Años	24.00	24.00	24.00	24.00	24.00	120.00	30.00
TOTALES					516.01	540.65	540.65	540.65	540.65		700.45

Tabla 16 Depreciación de Activos

En este acápite se detalla la depreciación de los activos que posee la pyme. Cada uno presenta un periodo de vida útil de 5 años de igual forma se muestra el monto por año de su depreciación de los 5 años de funcionamiento.

Al final de este tiempo se tendrá un monto de dinero el cual permitirá la sustitución del activo ya depreciado que haya cumplido su etapa de trabajo; permitiendo así la renovación de sus activos.

VIII. EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO

8.1.1. FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO.

licor saborizado a Banano

Flujo de caja del proyecto

(Cifras en US\$)

Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<u>Inversiones realizadas en el año cero</u>						
Inversión en Capital de Trabajo	(1,706.68)					
Inversión en Capital Fijo	(3,233.04)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(115.73)					
<u>Flujos operativos del proyecto</u>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		61,986.76	66,400.22	71,127.91	76,192.22	81,617.11
Costos variables de bienes y servicios		(51,655.63)	(55,333.52)	(59,273.26)	(63,493.52)	(68,014.26)
Costos fijos		(7,896.77)	(8,383.63)	(8,902.79)	(10,330.42)	(10,982.16)
Depreciaciones		(516.01)	(540.65)	(540.65)	(540.65)	(540.65)
Amortización de intangibles		(23.15)	(23.15)	(23.15)	(23.15)	(23.15)
Utilidades antes de impuestos		1,895.20	2,119.28	2,388.07	1,804.49	2,056.90
Impuestos sobre la renta		(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)
Utilidades después de impuestos		1,828.35	2,052.43	2,321.22	1,737.64	1,990.05
(+) Depreciaciones y amortizaciones		539.15	563.79	563.79	563.79	563.79
(=) Flujos de caja anuales del proyecto		2,367.51	2,616.23	2,885.01	2,301.43	2,553.84
<u>Flujo de caja del último año</u>						
Retorno del Capital de trabajo						1,706.68
Valores de salvamento neto						700.45
Sub total flujo de caja del último año						2,407.13
Flujos de caja neto sin financiamiento	(5,055.45)	2,367.51	2,616.23	2,885.01	2,301.43	4,960.97
Financiamiento						
Préstamos	3,033.27					
Amortización del principal		(864.77)	(1,002.87)	(1,061.13)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		119.11	77.68	28.66	-	-
Flujos de caja neto con financiamiento	(2,022.18)	1,621.85	1,691.04	1,852.54	2,301.43	4,960.97

Tabla 17 Flujo de Caja

Es un resumen de los ingresos, egresos, gastos e inversión que va a incurrir en el negocio, en este caso licorería DISFRUTA En los cuales se proyectan a 5 años, presentando una idea de los pagos que la institución tendrá, su recuperación y los posibles ingresos que se obtendrán, en cada año con la ejecución del mismo.

Como se logra ver el año cero, presenta saldo rojo o negativo, ya que es el periodo de inversión que la empresa tendrá ya a partir del primer año que se ponga en marcha, empieza reflejar márgenes pequeños de ganancia positiva, hasta llegar a su quinto año donde se recupera los activos fijos, según su depreciación y utilidades de estos.

8.1.2. VALORACIÓN DE LA INVERSIÓN.

Proyecto de grado
Licor saborizado a Banano

costos ponderados y precios ponderados						
Producto	ventas unidades	precio	cost.var.unit	peso	precio ponde	C.V. Ponder
Licor saborizado a Banano	18150	3.42	2.85	1	3.42	2.846
Total	18,150	3.42	2.85		3.42	2.846

calculo de la utilidad odjetivo			
Prestamo	3,033	15.00%	454.99
Aporte de socio	2,022.18	11.5%	232.55
Total	5,055		687.54

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$\begin{aligned}
 & \text{CF} + \frac{\text{UTI ODJ} + \text{AMORT DE PRESTAMO}}{\text{P.V} - \text{C.V}} \\
 & \frac{7,896.77}{3.42 - 2.85} = \frac{687.54}{0.5692} + 13,428.65 \text{ unidades}
 \end{aligned}$$

SUSTITUYENDO

$$\begin{aligned}
 & \frac{7,896.77}{3.42 - 2.85} = \frac{687.54}{0.5692} + 13,428.65 \text{ unidades}
 \end{aligned}$$

Punto. Equilibr= 13,428.65 unidades

Tabla 18 Punto de Equilibrio y valoración de Inversión

Punto de Equilibrio Económico: con este factor que muestra cuando una empresa es segura para continuar su crecimiento. Este indicador nos permite saber que los ingresos proyectados en el proyecto son aptos para cubrir totalmente sus gastos por encima de su punto de equilibrio.

Nuestro punto de equilibrio es de 13,428 unidades a producir al año como mínimo para cumplir todos nuestros costos y según nuestras proyecciones, las unidades a producir,

para el año uno son 18,150, estando por encima del mínimo estipulado por el punto de equilibrio.

8.1.3. CALCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA (PRI, VPN, TIR Y R B/C.

Indicadores de evaluacion financiera	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.24 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 13.60%	5,983.72
TASA INTERNA DE RETORNO	87.71%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	3.96

Tabla 19 Evaluación Financiera

El PRI (Periodo de recuperación de la inversión), nos muestra el periodo en que se pretende pagar las deudas y obtener ganancias, esto sería en un periodo de un año dos meses y 8 días de los 5 año en los que se proyectó para cumplir con las obligaciones transcurrido este tiempo DISFRUTA estará solventando la deuda de la que nos hicimos para la apertura del negocio.

El Valor Actual Neto, (VAN), es la cantidad en dólares de ganancia que se plasma en el proyecto durante los primeros 5 años, en ese lapso de tiempo se espera un monto positivo de \$ 5,983.72 en el proyecto así mostramos su viabilidad y el crecimiento que este pueda desarrollar con el paso del tiempo ese monto es una ganancia neta que está fuera de inversión.

La TIR (Tasa Interna de Retorno) es el porcentaje de ganancia que se obtendrá durante los cinco años proyectados; este nos indica los porcentajes de ganancias que dará el negocio; en este caso el porcentaje es de 87.71% siendo este bastante bueno para el desarrollo de la microempresa, la cual promete tener buenos resultados.

Esta se encuentra por encima del costo ponderado que equivale al 13.60% esto nos indica que mi proyecto es realmente rentable para su puesta en marcha.

IX. ESTUDIO DE MEDIO AMBIENTE

Como microempresa uno de los puntos más importantes para nosotros, es la conservación y protección del medio ambiente ya que hablamos del bienestar de nosotros mismos como personas.

Procuramos de manera muy acertada no causar ningún daño al medio ambiente, nuestro proceso de producción es bastante corto, sencillo y conciso. Los desechos sólidos obtenidos, que es la cascara del banano, se utilizara como material de abono en la comunidad, aportando al crecimiento y fortalecimiento de la flora y fauna del sector.

En DISFRUTA contamos con los permisos sanitarios necesarios de ley, dando así una mayor seguridad al cliente. La limpieza del área de proceso y las instalaciones de la planta, serán una pieza fundamental, para garantizar un medio ambiente sano y agradable.

Se estarán realizando las siguientes actividades en equipo siempre con este mismo fin:

- Ahorro de energía
- Poner en práctica el reciclaje y su importancia
- Realizar horarios de limpieza para las 8 horas de trabajo
- Garantizar suficientes botes de basura
- Trabajar con empresas a fines con este tema

X. CONCLUSIÓN.

La realización de este proyecto nos muestra de forma explícita como formar una Mipyme procesadora de frutas y hortalizas distribuyendo licor saborizado con banano, el objetivo general de proyecto se cumplió, en gran parte nuestros objetivos propuestos se cumplieron, realizamos un estudio de mercado bastante conciso, logrando recopilar la información necesaria para conocer la opinión de nuestros futuros clientes.

DISFRUTA cuenta con los recursos Necesarios para cumplir con las metas propuestas mediante todos y cada uno de los acápite mencionados anteriormente, podemos verificar que es un proyecto bastante rentable y que se obtendrán resultados satisfactorios, se cumple con nuestros objetivos propuestos en dicho proyecto, como lo podemos observar en el estudio de mercado y el plan de producción, las estrategias de ventas establecidas y los niveles de venta planificados, muestran la rentabilidad financiera que se puede alcanzar.

Los resultados de los indicadores financieros que presenta la pyme son satisfactorios, de esta forma el proyecto es completamente factible .se debe tener presente que la mejoría de cada uno de ellos dependerá de un buen manejo administrativo y financiero. El hecho que el proyecto se encuentre bien estructurado y detallado es muy importante para que el negocio sea exitoso.

La realización de este proyecto será de mucha ayuda para el avance de la nueva MIPYME. Se determinaron las debilidades y las fortalezas, los resultados satisfactorios se darán si todos los involucrados en este proyecto nos proponemos trabajar en equipo, poniendo en práctica los valores aquí plasmados para general un ambiente de compañerismo y así trabajar de la mejor manera posible buscando resultados exitosos.

XI. BIBLIOGRAFIA.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Alcohol>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Banana>

<https://ni.euroinnova.edu.es/blog/que-es-el-estudio-tecnico-de-un-proyecto>

- ❖ RTCA 67.01.33:06 REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO. INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES: Este reglamento tiene como objeto establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante la industrialización de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.
- ❖ RTCA 67.01.31:07 REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO. ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR EL REGISTRO SANITARIO Y LA INSCRIPCIÓN SANITARIA: Este reglamento técnico establece el procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria de alimentos procesados.
- ❖ NTON 03 026 – 99 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS REQUISITOS SANITARIOS PARA LO MANIPULADORES: Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que cumplirán los colaboradores en las operaciones de manipulación de alimentos.

- ❖ NTON 03 021 – 08 NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PRE ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO

Esta norma establece los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas, tanto para la producción nacional como los productos importados.

- ❖ RTCA 67.01.30:06 REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO. ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR LA LICENCIA SANITARIA A FÁBRICAS Y Bodega

XII. ANEXOS.

Degustación licor saborizado con banano

Degustación realizada el día lunes 22 de agosto en la universidad internacional Antonio de Valdivieso a los estudiantes y docentes de las distintas carreras de esta misma , dando a conocer la aceptación del producto terminado .





UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Encuesta

¿Qué edad tiene?

- ☐ Menor de 18 años
- ☐ 18 a 25 años
- ☐ 25 a 30 años
- ☐ 30 a 45 años
- ☐ 50 años
- ☐ Otros

¿Es usted consumidor de licor?

- ☐ Si
- ☐ No

¿Qué tipo de licor consume?

- ☐ Ron plata
- ☐ Flor de caña
- ☐ Vinos
- ☐ Joyita
- ☐ Otros

¿Cada cuánto lo consume?

- Diariamente
- Los fines de semana
- Cada 15 días
- Ocasionalmente

¿En qué presentación la consume habitualmente?

- 365 ml
- 500 ml
- 750 ml
- 1 Lt
- Mas

¿A qué precio lo adquiere?

- C\$ 220 1750 ML
- C\$ 165 1000ML
- C\$ 120 750ML
- C\$ 50 375ML

¿Dónde adquiere el producto?

- Pulperías
- Distribuidoras
- Bares
- Restaurantes
- Otros

¿Ha consumido licor de banano?

- Si
- No

¿Le gustaría consumir licor de banano?

- Si
- No
- Talvez

¿En qué presentación le gustaría adquirir el licor de banano?

- ☐ 1750 ML
- ☐ 1000 ML
- ☐ 750 ML
- ☐ 375ML

¿En qué tipo de envase le gustaría el licor de banano?

- ☐ Plástico
- ☐ Vidrio

¿Qué tipo de promociones le gustaría que hiciéramos?

- ☐ Degustaciones
- ☐ Envíos gratis
- ☐ Mayor contenido de producto por el mismo precio
- ☐ Cupones de descuento
- ☐ otros

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el licor de banano?

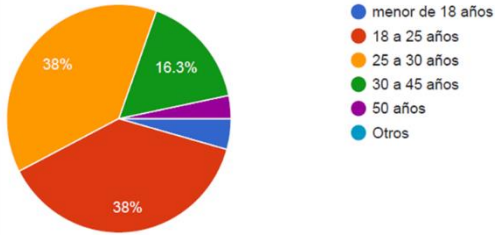
- ☐ C\$ 100
- ☐ C\$ 150
- ☐ C\$ 200
- ☐ C\$ Mas

¿Apoyaría comprando este nuevo licor ¿

- ☐ Si
- ☐ No

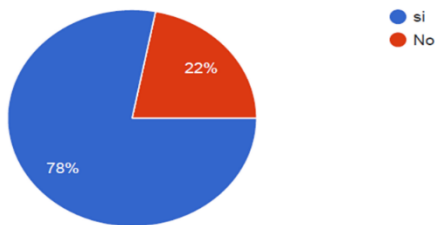
Gráficos de la encuesta realizada

¿Qué edad tiene?



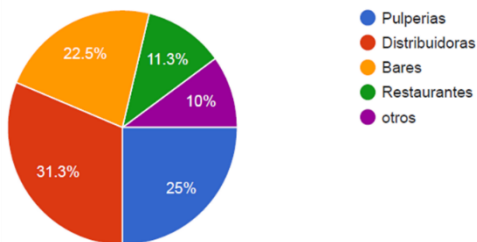
Las edades de nuestros encuestados con un mayor porcentaje de 38% están entre los 18 y 30 años, siendo la mayoría jóvenes.

¿Consumen usted licor?



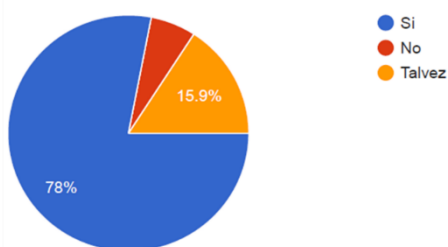
El mayor porcentaje de la población encuestada con un 78% respondió que si consume licor

¿Dónde adquiere este producto?



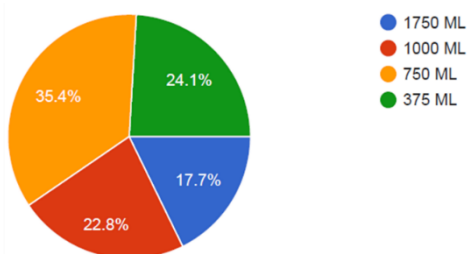
El resultado de donde adquieren más el licor, refleja que el mayor porcentaje de los clientes con un 31.3% lo hacen en las distribuidoras

¿Le gustaría consumir licor de Banano?



Una de las preguntas fundamentales realizadas en esta encuesta es saber si la población le gustaría consumir nuestro licor saborizado con banano, el mayor porcentaje con el 78% de los encuestados respondió positivamente

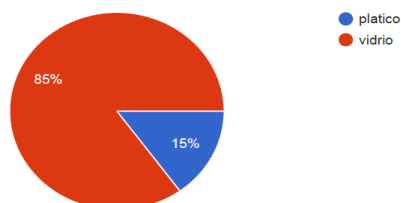
¿En que presentación le gustaría el Licor de Banano?



El mayor porcentaje de encuestados con un 35.4% contesto que les gustaría una presentación de 750 ml

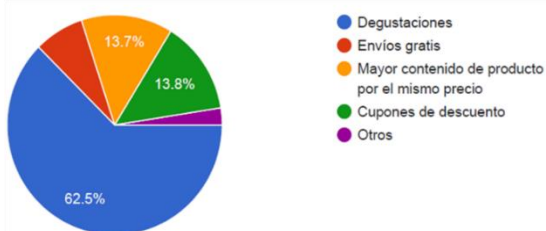
En que tipo de envase le gustaría

80 respuestas



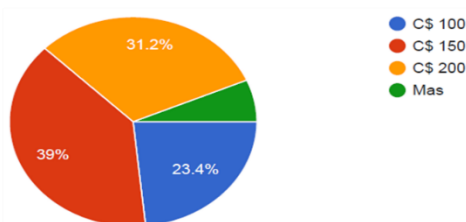
Con el 85% se conoció que es de mayor agrado para los clientes el envase de vidrio

¿Qué tipo de promociones le gustaría?



En las promociones a realizar, con el 62.5% se conoció que las degustaciones son la mejor forma de promocionar nuestro licor saborizado con banano

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Licor de Banano



En el tema del precio la mayor parte de los encuestados con un 39% estarían dispuestos a pagar C\$ 150 por nuestro licor saborizado con banano



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Degustación

El siguiente formato tiene como objetivo darnos a conocer como empresa el nivel de aceptación en la población sobre el licor saborizado con banano

Nombre:

¿Que opinión podría usted darnos, referente a las características organolépticas del producto, en cuanto a su color, olor, y sabor?

- ☐ Bueno
- ☐ Muy bueno
- ☐ Excelente
- ☐ Malo
- ☐ Muy malo
- ☐ Pésimo

Especifique el porqué de su respuesta

¿Según su criterio en que debemos mejorar como empresa la calidad de nuestro producto?

¿Usted seria consumidor de nuestro producto?

¿Nos recomendaría con sus amigos, conocidos o su familia? _____



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Prueba de aceptación

Indique con una cruz según corresponda:

¿Suele usted comprar licor?

Si ()

No ()

¿Cuántas veces compra este producto?

Todas las semanas () De vez en cuando () Rara vez ()

¿Le es fiel a una marca?

Si ()

No ()

¿Compraría usted este producto en particular?

Si ()

No ()



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Pruebas sensoriales: HEDONICAS

Fecha de la evaluación:

Datos del participante:

Sexo:

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

Edad: _____

Numero de muestra	Gusta Muchísimo	Gusta Mucho	Gusta Moderada mente
01			
02			

Mesa de acero inoxidable		Mesa de acero inoxidable con medidas 70x110x90
Refractómetro		Refractómetro de mano marca ATAGO, para medir los grados brix de la fruta.
Baldes		De preferencia color blanco, con capacidad de 20 litros.

Pesa en gramos		pesa gramera marca RHINO
-----------------------	--	-------------------------------------