



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

PLAN DE NEGOCIO PARA OPTAR AL TITULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS.

"CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS"



"El éxito es la suma de los pequeños esfuerzos repetidos día tras día"

Autor:

- Br. Kevin Javier Silva Hernández.

Tutoras:

- Esp. Johana Mairena.
- Ing. Varelis Moreno.

RIVAS, AGOSTO 2021.

Dedicatoria

Le dedico este trabajo primeramente a Dios por darme la sabiduría, fuerza y paciencia para elaborarlo, al ser más amado de mi vida, mi madre, a mi padre y a mi hermano ya que ellos son mi inspiración y los que me ayuda a proyectarme a futuro para seguir en esta nueva etapa de mi vida, dedico este trabajo ya que mi familia fue y es mi mejor ejemplo a seguir , por darme ese amor, apoyo incondicional y económico que me han brindado para poder seguir estudiando, por decirme que nací para grandes cosas sé que están orgullosos de mí y también se lo dedico al resto de la familia a mis tías y tíos que también me brindaron consejos y apoyo emocional para no dejar de luchar.

Para finalizar quiero también dedicarle mis logros a toda mi familia en general y aquellas amistades ya que de una u otra manera han influido positivamente en mi vida.

Agradecimiento

Agradezco a Dios sobre todas las cosas, a las personas que han creído en mí, de que, si puedo, de que, si soy capaz de salir adelante, y han influido positivamente en mi vida, mi madre Martina Hernández, a mi padre Henry Silva y a mi hermano Maynor Silva que me dieron su apoyo en todo momento.

Sinceramente no terminaría de agradecer a tantas personas, que han sido parte de este logro, a los docentes que me han impartido las clases pero aparte de eso un sinnúmero de conocimientos y valores en especial a mi tutora de plan de MIPYME Johana Mairena gracias por ser calidad de profesional y de persona, por todo el apoyo de conocimientos brindados y a mi coordinadora de carrera María José Víctor por siempre estar ahí para mí y aquellas amistades que me brindaron su ayuda en especial a Víctor Corrales que me apoyo desde que inicie mi carrera en la universidad y a la universidad internacional Antonio de Valdivieso por haberme abierto las puertas y empaparme de conocimientos con grandes profesionales en mi carrera.

INDICE

Dedicatoria	2
Agradecimiento	3
INDICE 1	
I. Resumen Ejecutivo	4
II. Introducción	5
III. Naturaleza del plan.	7
3.1 Breve descripción de la MIPYME.....	7
3.1.2 Misión.....	8
3.1.3 Visión.....	8
3.1.4 Valores.....	8
3.1.5 Breve historia del MIPYME.....	10
➤ Objetivos:	11
➤ Objetivo general.....	11
➤ Objetivos específicos.....	11
3.2 Análisis Foda.....	12
3.3 Las 5 fuerzas de PORTER.	13
IV. Estudio de mercado.	14
4.1 Descripción del producto que desarrollará en el plan.	15
4.1.2 Beneficios del producto.	16
4.1.3 Características organolépticas	17
4.2 Segmento de mercado.	18
4.3 Demanda de Mercado.....	19
4.4 Oferta de MIPYME.....	19
4.5 Precio del producto o servicio.....	20
4.6 Comercialización del producto.....	20
4.7 Plan de Marketing.	21
4.7.2 Producto/Servicio.....	22
4.7.3 Plaza.	22
4.7.4 Precio.....	23
4.7.5 Promoción.	23

V.	Estudio técnico.....	24
5.1	Tamaño y localización	24
5.2	Producción y flujo de proceso.....	26
5.2.2	Producción.....	26
5.2.3	Flujo de proceso.	26
5.2.4	Controles de calidad antes, durante y después del proceso.	33
5.2.5	Formulación de la carne molida de soya con especias	35
VI.	Infraestructura, Maquinaria, Equipamiento y Otros.....	36
6.1	Costos Operativos.	36
6.2	Costos de producción.....	37
6.3.	Mano de obra.....	38
6.4	Suministros.....	39
6.5	Costos de comercialización.	40
6.6	Costos fijos.	41
VII.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	42
7.1	Estructura organizativa de la MIPYME.	43
7.1.2	DEFINICIÓN DEL PERFIL Y OCUPACIÓN DEL PUESTOS.....	44
7.2	Aspectos legales.	45
7.2.1	Requisitos legales.....	45
7.2.2	Costo de los requisitos legales	47
VIII.	Estudio Ambiental	48
IX.	Estudio Financiero.....	53
9.1	Definición período de evaluación de este MIPYME	53
9.2	Ingresos del plan de MIPYME de carne molida de soya con especias.	53
9.3	Costos operativos.....	55
9.4	Punto de equilibrio.....	57
9.5	Depreciación y amortización de los activos	58
9.6	Pago de impuestos anual.	59
9.7	Valor de salvamento al final del período evaluado.....	60
9.7	Inversión inicial necesaria	61
9.8	Capital de trabajo inicial.....	62
9.9	Fuentes de financiamiento (cantidad a ser financiada, periodo de pago, tasa de interés, forma de pago, otras).....	63
9.10	Estado de Resultado anual.....	64

9.11	INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN, TIR, RB/C y PRI	66
X.	CONCLUSIÓN.....	67
XI.	Recomendaciones.	68
XII.	Bibliografía.	69
XIII.	Anexos.....	70

I. RESUMEN EJECUTIVO

El nica es una MIPYME que tiene como objetivo darle un valor agregado a la materia prima para la creación de un producto innovador, una de las ventajas es ser la única MIPYME en Rivas que elabora carne molida de soya con especias siendo este un producto de calidad y de innovación que nos represente a nivel nacional y así mismo aprovechar el mercado ya que este producto es de calidad y accesible al bolsillo del consumidor.

Esta MIPYME se caracteriza por la elaboración de carne molida de soya con especias elaborado con materia prima disponible en nuestro departamento, cultivado y cortado por laboriosas manos de campesinos y productores nicaragüense, nuestra MIPYME es artesanal y estará ubicada en la ciudad de Rivas, caracterizada por su clima y por sus tierras ya que se aprovechan para la producción de este rubro, y así mismo sacarle el mayor provecho posible.

Nuestro principal mercado está dirigido a personas de todos los años ya que es un producto de muchos beneficios nutricionales que favorecen a nuestro organismo, nuestro posibles y futuros clientes podrán adquirir este producto en supermercados, ferias locales cuando tengas participaciones en ellas y nuestro puesto de venta y de producción que estará ubicado en la ciudad de Rivas.

Nuestra inversión requerida para darle inicio a este MIPYME es de 6,307.12 \$ dólar capital prestado al banco.

En un estudio de mercado realizado a en una muestra de 100 personas se determinó que los encuestados están interesadas en consumir este nuevo producto de carne molida de soya con especias y que están dispuestos en apoyar el emprendimiento local, a la innovación de este producto en su calidad, olor y en las diferentes promociones o los precios accesibles para poder adquirir el producto pensando siempre en nuestros posibles clientes, precios económicos y producto de calidad.

II. INTRODUCCIÓN

Nicaragua se caracteriza por aprovechar sus recursos naturales, y ser un país de agricultura y ganadería, por lo tanto, tenemos que aprovechar los recursos disponibles. En Nicaragua, el cultivo de la soya se inicia en la década de los ochentas con la reducción de las áreas de algodón y la creciente demanda de las industrias locales de aceite y de harina de soya para el procesamiento de alimentos balanceados. (Br. Frankling Zapata, Agosto 2011).

En el presente plan de MIPYME de carne molida de soya con especias permitirá al lector tener un conocimiento más amplio de la propuesta de la idea del MIPYME y tomar decisiones estratégicas, así como la consecución de los recursos financieros necesarios para su desarrollo de la ejecución. Este plan de MIPYME facilitara al emprendedor la ejecución de su MIPYME a través de un proceso integral de formación de los recursos humanos, del fortalecimiento de la gestión administrativa y la consolidación de esta en el marco y mercado de la MIPYME relacionadas a la transformación , producción y comercialización de producto agroalimenticios al que le fue dado un valor agregado para la creación de un producto innovador ya que es la idea fundamental de la MIPYME sobre el proceso de elaboración de carne molida de soya con especias.

El presente plan de negocio tiene como objetivo mostrar la viabilidad e implementación de producción de carne molida de soya con especias que surgió a su vez a raíz de aprovechar al máximo la materia prima que brinda el departamento de Rivas disponible por todo el territorio.

Como producto innovador nuestro objetivo principal es aprovechar la materia existente ya que es abundante y rica es este departamento esta idea surgió al ver que no existe una MIPYME elaboradora y comercializadora de carne molida de soya con especias es por ello que surgió la idea de este emprendimiento el cual es de crear una MIPYME dedicada a elaborar este tipo de producto derivado de cereales y combinado con hortalizas a como lo es la carne molida de soya con especias ya que nuestro producto tiene las características que pueda cumplir y satisfacer con las necesidades principales o exigencias del mercado y de los consumidores

Para que la MIPYME funcione de manera correcta necesitamos tomar en cuenta principalmente la variable de calidad e inocuidad para ello es necesario implementar las Buenas Prácticas de manufactura (BPM) para elaborar un producto que sea inocuo y que no cause ningún tipo de daño al consumidor final.

III. NATURALEZA DEL PLAN.

3.1 Breve descripción de la MIPYME.

MIPYME de carne molida de soya con especias:

- Se encuentra ubicada en la ciudad de Rivas.
- Dirección: esquina opuesta del MOSS COFFE.
- Teléfonos: +505 5756-6485
- Email: MIPYME_ELNICA@GMAIL.COM

Esta MIPYME surge debido a la gran riqueza de materias primas de nuestro país, el cual hemos decidido trabajar con una nueva innovación transformando la soya en un producto que sea de gusto o de atracción entre los consumidores.

Nuestra MIPYME se caracteriza por elaborar y vender productos al por mayor el cual son destinados a supermercados, distribuidoras, misceláneas y pulperías estos los comercializan directamente al consumidor.

Nuestra perspectiva es ser una de las marcas líder e irnos poco a poco expandiéndonos a nivel nacional y porque no, a nivel internacional y de esta manera caracterizarnos por la calidad de nuestro producto, también ir satisfaciendo la demanda en el mercado de este producto y que cumpla con las necesidades del consumidor.

3.1.2 Misión.

La MIPYME de carne molida de soya con especias tiene como misión fabricar y comercializar un producto que sea de calidad, al gusto de nuestros clientes y que sean accesibles al bolsillo del consumidor.

3.1.3 Visión.

Ser una MIPYME que cumpla con las exigencias del mercado y nuestros clientes, de igual manera que este en constante información en cuanto a los cambios que surgen en el trayecto para ayuda de su desarrollo y crecimiento y así llegar a ser reconocida a nivel regional y nacional por la comercialización de nuestros productos altamente de calidad y por la opinión de nuestros clientes.

3.1.4 Valores.

- Responsabilidad.
- Transparencia.
- Honestidad.
- Pasión.
- Empeño.
- Adaptabilidad.
- Lealtad.
- Compromiso.
- Puntualidad.
- Respeto.
- Escucha.

DATOS GENERALES DE LA MIPYME.	
Razón Social	"El Nica".
Tipo de MIPYME	Natural.
Ubicación	Dirección: esquina opuesta del MOSS COFFE.
Teléfono celular	+505 5756-6485
E-mail:	MIPYMEELNICA@GMAIL.COM
Propietario:	Kevin Silva.
Fecha de Inicio de operaciones:	

3.1.5 Breve historia del MIPYME.

La MIPYME de carne molida de soya con especias está dedicada al aprovechamiento de la materia prima existente dentro del país para elaborar el producto para dar inicio al procesamiento y comercialización carne molida de soya con especias.

Comprometida en ofrecer productos que marquen la diferencia, garantizando siempre la elaboración de alimentos de calidad, dándole un toque diferente al producto que es por lo que queremos caracterizar el producto y así dar a conocerlo en el mercado para un posicionamiento de la marca.

Dándole un valor agregado y aprovechando al máximo las materias primas disponible, buscando alternativas y efectuando soluciones amigables con el medio ambiente para evitar la contaminación ambiental.

En este caso la idea que surgió de elaborar este producto innovador a partir de la soya como lo es la carne molida de soya con especias fue debido a que este producto llegue a ser un sustituyente de productos cárnicos para todas aquellas personas que tienen problemas en sus organismos y que afectan su salud ya que la soya al combinarse con especias trae varios beneficios al ser consumidos.

➤ **Objetivos:**

➤ **Objetivo general.**

- Crear una MIPYME de carne molida de soya con especias que sea reconocida a nivel nacional para el segundo semestre del 2021 en la ciudad de Rivas.

➤ **Objetivos específicos.**

- Estimar la demanda y oferta agroindustrial en los cereales elaborando carne molida de soya con especias.
- Elaborar una estructura organizacional adecuada para el funcionamiento correcto de la MIPYME.
- Elaborar un plan financiero en el que se refleje los indicadores económicos comprobando la factibilidad del MIPYME.
- Aplicar las buenas prácticas de manufacturas para garantizar la inocuidad del producto, la salud de los clientes y de este mismo modo contribuir al mejoramiento del medio ambiente.

3.2 Análisis Foda

FODA.			
Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
• Abundancia de materia prima, maquinaria. • Publicidad. • Precios favorables. • Experiencia en el procesamiento asociado a los cereales.	• Diversificación de la gama de productos. • Crecimiento a nivel nacional e internacional. • Posicionamiento de la marca.	• Competencia. • Factores económicos. • Disponibilidad de capital. • Transporte adecuado para la movilización de las materias primas.	• Crisis económica del país. • Entrada de nuevos competidores con costos bajos. • Incremento en la compra de materias primas.

3.3 Las 5 fuerzas de PORTER.

Las 5 fuerzas de Porter se pueden describir con las 5 fuerzas más importantes que existen en un mercado caso se decida emprender un MIPYME. Si deseamos abrir un MIPYME es muy importante tener estas en cuenta caso se decida abrir un MIPYME.

LAS 5 FUERZAS DE PORTER.	
Clientes.	En esta fuerza y apoyado en una prueba de degustación e investigaciones considero que es una fuerza alta ya que es aceptado por los potenciales consumidores finales ya que la mayoría de ellos que degustaron el producto lo aceptaron de una manera positiva.
Proveedores	De acuerdo a resultados y análisis del sector local esta fuerza la considero alta porque la materia prima que se necesita para la elaboración del producto de carne molida de soya con especias se puede encontrar en lo que es Rivas.
Competidores entrantes	En esta fuerza de acuerdo a mis investigaciones evaluó esta fuerza como baja porque no hay MIPYME interesadas en procesar el producto de carne molida de soya con especias. Considero que esta es una gran oportunidad para la MIPYME puesto que en una prueba de degustación realizada en la universidad Antonio de Valdivieso UNIAV se hallaron respuestas positivas de parte del consumidor.
Productos sustitutos	En esta categoría la considero es que es una fuerza alta porque existe una variedad de producto sustitutos que actualmente se comercializan en el mercado, pulperías y ventas como lo son las carnes molidas de res, cerdo.
Rivalidad	En esta fuerza la evaluó como media porque no hay competencia directa que sea igual a la carne molida de soya con especias, pero hay algunos productos que son muy similares como por ejemplo las carnes molidas o chorizos que vende el mercado local o carnicerías, estos no van acompañados de una estrategia de mercado que les permita posicionarse sosteniblemente en la mente del consumidor, por otra parte también estas los productos cárnicos que venden en los supermercados, estos si cuentan con los estándares de calidad e inocuidad.

IV. ESTUDIO DE MERCADO.

Un estudio de mercado es una investigación utilizada por diversos ramos de la industria para garantizar la toma de decisiones y entender mejor el panorama comercial al que se enfrentan al momento de realizar sus operaciones.

En este caso realizó un estudio de mercado con el objetivo de analizar las posibilidades y factibilidad de introducir un producto nuevo al mercado como es la carne molida de soya con especias. Para llevar acabo dicho estudio se trabajó con la realización de encuesta en línea en donde hubo participación de las personas de Rivas, donde se encuestaron en una muestra de 100 personas en esta parte para calcularla muestra

se puede hacer uso de una pequeña formula la cual consiste en:
$$n = \frac{N * Z_{\infty}^2 * P * Q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\infty}^2 * P * Q}$$

donde n= tamaño de la muestra buscado, N= tamaño de la población o universo, Z= parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC), e= error de estimación máximo aceptado, P= probabilidad de que ocurra el evento estadístico, q= (1-p)= probabilidad de que no ocurra el evento estudiado, a través del resultado en esta encuesta se determina la oferta, demanda y precio del producto que son puntos clave también la encuesta nos permite conocer el gusto y la preferencia de los consumidores en cuanto al producto que se quiere introducir al mercado.

4.1 Descripción del producto que desarrollará en el plan.

La MIPYME de carne molida de soya con especias, es una MIPYME que cumple con las exigencias del mercado y nuestros clientes. El producto que se ofrece al público contiene el ingrediente principal que es la soya, vinagre blanco, harina, cebolla, apio, Chiltoma, ajo, comino molido, achiote, comino molido, sal y bicarbonato de sodio ingredientes que convierten a este producto único, rico e innovador.



Esta MIPYME tiene como objetivo la calidad y satisfacción al cliente en la etiqueta está el nombre de la MIPYME de alimentos "El Nica" y el nombre del producto carne molida de soya con especias, en la cual están impregnados los ingredientes que componen cuyo producto con un color predominante el cual es el color anaranjado bajo, este color representa el color del producto ya listo para consumir en la mesa de nuestros clientes, la etiqueta es conformada con todas las reglas que esta requiere que garantiza que es un producto inocuo y de calidad, la etiqueta esta diseñada para darle una mejor visión al producto con el fin de llamar la atención del cliente, se tomó en cuenta la NTON 03 021-08 para la elaboración de la etiqueta.

4.1.2 Beneficios del producto.

- La soya te aporta proteína de origen vegetal, grasas poliinsaturadas, fibra, vitaminas y minerales
- La Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos, reconoció que 25 gramos por día de proteína de soya pueden reducir los niveles de colesterol y el riesgo de padecer una cardiopatía.
- El gran valor de proteína de esta legumbre la hace un gran sustituto de la carne en dietas veganas; la soya es limitante en un aminoácido (metionina), por lo tanto, es importante que sea combinada con un cereal (arroz, quínoa, avena) para poder formar una buena calidad de proteína.
- La soya ayuda en los trastornos de la menopausia y durante los periodos menstruales.
- Los alimentos a base de soya son recomendados para pacientes obesos y diabéticos, debido a que presentan un bajo índice glicémico.
- Un estudio sugiere que los alimentos con isoflavonas, como la soya, pueden reducir la presión arterial. Estas sustancias ayudan a que el cuerpo produzca óxido nítrico, el cual ayuda a dilatar los vasos sanguíneos.
- Esta legumbre actúa como antioxidante e hidratante para la piel. Evita que el cutis de tu rostro se vea seca, estimulando la formación de colágeno.
- La principal propiedad de la soya es la proteína, ésta actúa como un restaurador de la piel para mejorar la textura de manos, pies, codos y rodillas. (Vanidades, 13 de junio 2018)

4.1.3 Características organolépticas

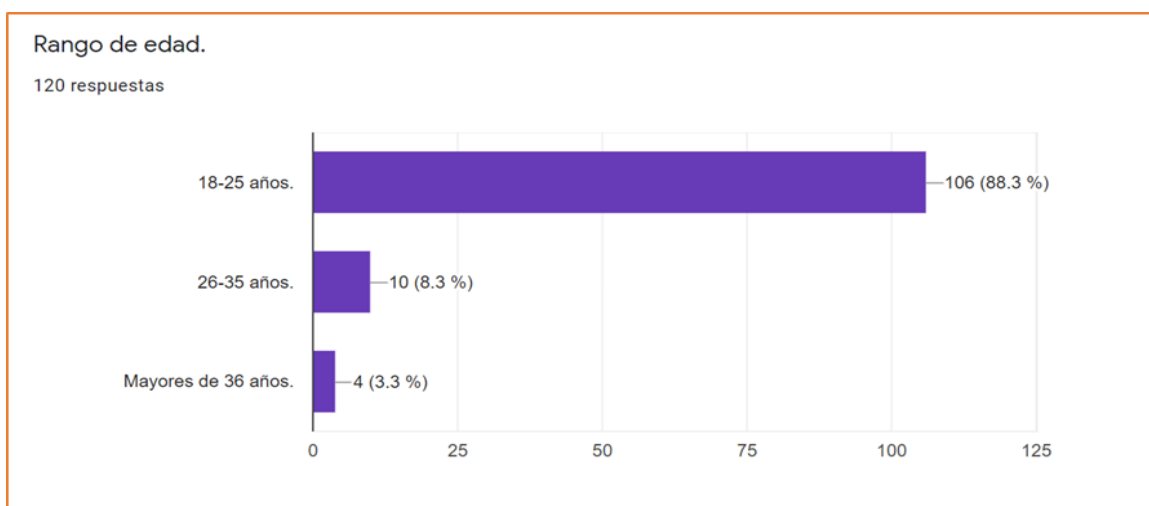
Las características organolépticas de la carne molida de soya con especias son las siguientes:

Atributo.	Carne molida de soya con especias.
Apariencia.	Apariencia homogénea, suficientemente mezclado en el que quede la soya junto con las especias que se le agregan en una sola masa homogénea para que este posea una apariencia fresca.
Color.	Correspondiente a las especias que se le agregaran en este caso puede predominar el color entre rojizo y anaranjado correspondiente al achiote.
Olor.	Es un olor ligeramente asociado con todas las especias que se le agregan ya que el olor que poseen estas son las que predominaran en el producto.
Sabor.	El sabor de la carne molida de soya con especias será el predominante a los ingredientes que se le agregan a la masa de soya para poder dar le un mejor gusto.
Consistencia.	El producto terminado presentara una consistencia firme ya que la calidad de la materia prima con la que fue elabora el producto es predominante.

4.2 Segmento de mercado.

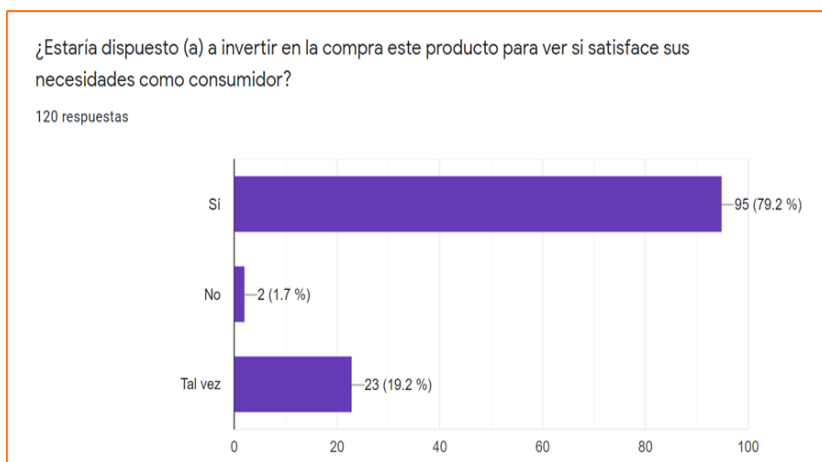
El segmento de mercado, de la MIPYME de carne molida de soya con especias será dividido de la siguiente manera: primeramente, se distribuirá en la localidad donde se encuentra ubicada la MIPYME Rivas –Nicaragua para posteriormente distribuir a nivel nacional. Este producto está dirigido a las personas de todas las edades, personas de ambos sexos, clase media, cualquier tipo de profesión, región, religión o raza.

El producto puede ser consumido por cualquier clase social, tipo de estilo de vida, personalidad, este producto puede ser consumido por cualquier persona ya sea por extranjeros, nacionales o deportistas debido a los beneficios que ofrece este producto. Este producto se puede consumir en cualquier tiempo de comida u hora del día, diariamente si así lo prefiere ya que este producto contiene diferentes propiedades nutricionales para el organismo debido a los ingredientes con los que está elaborado el producto.



Es decir, que un total de 106 personas que fueron encuestadas que equivalen al 88.3% entre un rango de edad de 18-25, otros 10 encuestados (8.3%) entre un rango de edad de 26-35 y otros 4 encuestados (3.3%) mayores de 36 años están dispuestos a formar parte de nuestro segmento de mercado para consumir el producto de carne molida de soya con especias.

4.3 Demanda de Mercado.



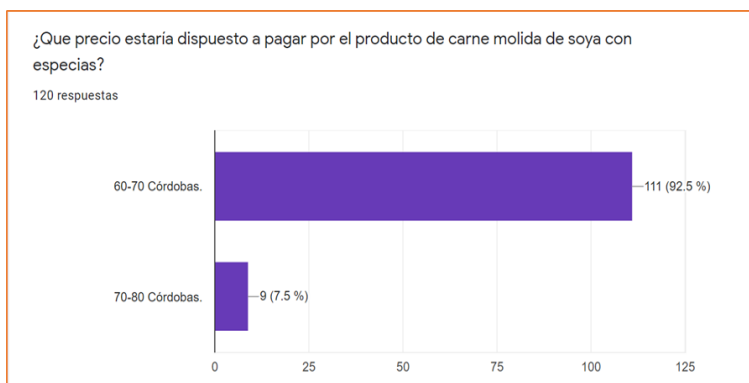
Basado en las encuestas realizadas al consumidor sobre el producto carne molida de soja con especias se concluyó que dicho producto se puede vender en el mercado ya que la mayoría de

nuestros encuestados, es decir, 95 personas encuestadas que equivale al 79.2 % están dispuestas a consumir el producto de bolitas de soja con especias ya que es un producto que no está en el mercado y les gustaría consumirlo para saber si este producto va a satisfacer sus necesidades como consumidor. Mientras que otros 2 de los encuestados, es decir, el 1.7% decidieron por no consumir el producto y otros 23 encuestados (19.2%) decidieron por un tal vez.

4.4 Oferta de MIPYME.

En cuanto a la oferta del MIPYME no se encontró ningún otro tipo de MIPYME o competidores que estén ofertando un tipo de producto como lo es la carne molida de soja con especias, así que por medio de los datos obtenidos en las encuestas podemos ofertar nuestro MIPYME o producto en pulperías, supermercados, y distribuidoras también se va a ofertar en los restaurantes y ferias gastronómicas que se realizan en el país ya que no existe hasta el momento un producto igual que ofrezca una competencia estos métodos para que se utilizaran para ofertar el producto va a ser con el fin de dar a conocer la carne molida de soja con especias a nivel nacional.

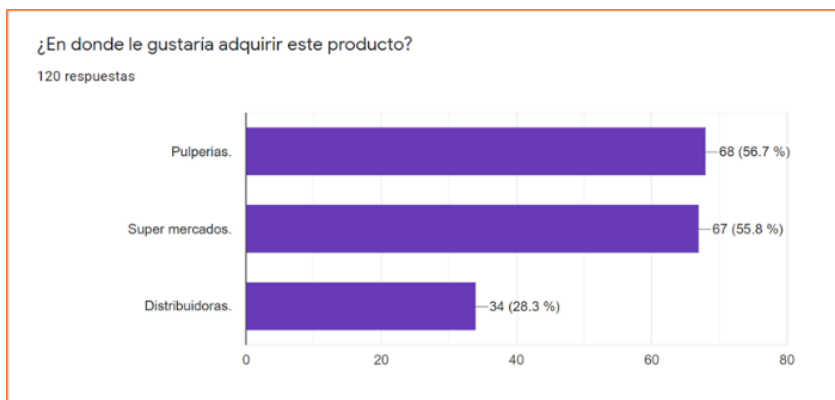
4.5 Precio del producto o servicio.



Según la preguntada realizada en la encuesta de los consumidores sobre el precio en que ellos estarían dispuestos a pagar por el producto de carne molida de soya con especias tuvimos los

resultados de que 111 de los que fueron encuestados es decir el 92.5% optaron por pagar un precio mínimo de entre 60-70 córdobas por el producto y los otros 9 encuestados es decir el 7.5% optaron por pagar un precio de entre 7-80 córdobas.

4.6 Comercialización del producto



Según la encuesta realizada a los consumidores se determinó para poder llevar mi producto hasta un consumidor final implementaría tipos de canales diferentes uno

sería un canal de venta por su longitud (largo) ya que este consta de 4 niveles que son el fabricante, mayorista, minorista y consumidores este con el fin de crear una cadena de distribución que asegure la rentabilidad del producto, también utilizaría un canal de distribución por su tecnología de compraventa (audiovisuales) ya que este se compone de diferentes medios ya que utiliza la televisión como medio de difusión del producto, el teléfono como medio de contacto y una MIPYME de transporte para él envío físico.

Es decir, que mediante los datos obtenidos se obtuvo información de que un total de 68 encuestados que equivale al 56.7% optaron para que el producto se pudiera adquirir en pulperías, los otros 67 encuestados es decir el 55.8% decidieron adquirir el producto en supermercados, mientras que los otros 34 es decir el 28.3% optaron por adquirir este producto en distribuidoras.

4.7 Plan de Marketing.

OBJETIVOS.

- Definir estrategias de precios que resulte accesible para los posibles consumidores, al por mayor y al detalle.
- Fortalecer la oferta de la carne molida de soya con especias y actualizarse con las necesidades que surgen de los clientes o de nuevos mercados.
- Establecer estrategias que permitan lidiar con los otros mercados que ofertan productos sustitutos o similares.
- Indicar las herramientas tecnológicas necesarias para darle propaganda y dar a conocer el producto a los posibles clientes.

En el caso del producto que voy a elaborar utilizare el neuromarketing kinestésico ya que es el que engloba todo lo que percibimos por el tacto, el olfato y el gusto (estas son características organolépticas que debe de poseer todo producto). Nuestro cerebro recolecta toda la información y analiza si el estímulo provoca, evoca o calma alguna emoción. Este tipo de técnicas que incluyen el uso de los sentidos son utilizadas en publicidad, marketing y ventas para acercarse al usuario, para provocar conexión entre el consumidor y un producto, para vender experiencias o estimular las ventas (GL, mayo 15, 2019).

Como es el caso de mi producto que es carne molida de soya con especias pienso que será una buena opción para implementar este tipo de marketing ya que como operadores de alimentos y transformadores de materia prima dando valor agregado a muchos productos podría ser de gran efectividad.

4.7.2 Producto/Servicio.

La MIPYME de carne molida de soya con especias tiene como propósito fabricar y comercializar un producto que sea de calidad, al gusto de nuestros clientes y que sean accesibles al bolsillo del consumidor. Este producto contiene diferentes ingredientes los cuales son ideales para el consumo humano ya que aporta diferentes tipos de beneficios a nuestro organismo.

4.7.3 Plaza.

Nuestra MIPYME distribuirá sus productos en diferentes puntos estratégicos como son las misceláneas y supermercados, ya que el producto es elaborado a base de ingredientes naturales tiene un consumo óptimo por la calidad que este brinda desde el procesamiento del mismo, producto en sí y empaque.

Como estrategia de distribución se realizarán degustaciones en supermercados ofrecer el producto en restaurantes para acercar el producto al cliente hacer propagandas del producto dar promociones para la adquisición del producto.

4.7.4 Precio.

Para que el precio sea accesible se buscara que el producto salga al mercado con un precio el cual esté al alcance de los consumidores para ello nuestro pilar será el minimizar o buscar a proveedores de materias primas los cuales nos ofrezcan insumos que sean favorables pero que siempre presenten propiedades organolépticas en condiciones óptimas para seguir elaborando un producto de calidad esto con el fin de poder seguir sacando al mercado un producto de calidad que sea accesible y que siempre genere un margen de ganancias para la MIPYME para poder seguir subsistiendo y así generar rentabilidad.

4.7.5 Promoción.

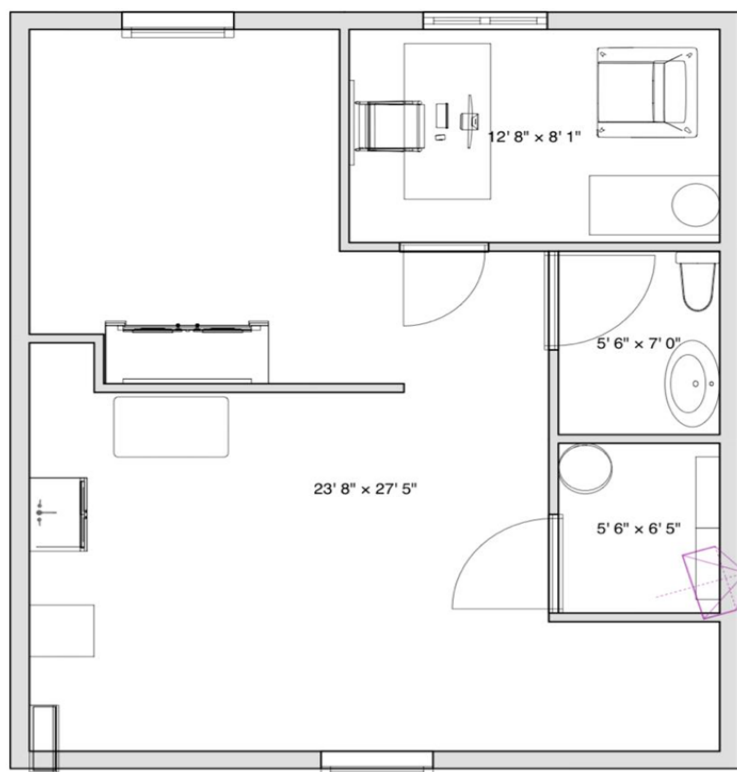
Para que el producto pueda ser vendido lo que hay que hacer es ofertarlo por medio de diferentes medios de comunicación y dar a conocer sus beneficios que tiene el producto al consumirlo. Esto se realizará a través de la publicidad mediante la televisión, redes sociales, teléfonos, propagandas tanto por medios tecnológicos como por la opinión de las personas a las cuales se les dará a degustar el producto y presentando el producto en ferias gastronómicas.

Producto	Precio	Plaza	Promoción
Carne molida de soya con especias.	El producto presentara un precio accesible al bolsillo del consumidor.	Este producto se distribuirá en canales de largo, de la MIPYME a mayoristas, minoristas y consumidores.	- Campañas publicitarias en medios de comunicación (redes sociales). - Promoción del producto. - Degustaciones del producto.

V. ESTUDIO TÉCNICO.

5.1 Tamaño y localización

En la siguiente imagen se puede observar lo que es el croquis de la MIPYME en el cual se aprecia las dimensiones o medidas que tendrá esta, las áreas las cuales posee la MIPYME se puede observar lo que es el área del proceso, la oficina, los baños, el área de vestidores entre otros.



En este mapa satelital se puede apreciar el lugar en donde estará ubicada la MIPYME de alimentos “El Nica” en el mapa satelital se puede apreciar que la MIPYME estará ubicada en la esquina opuesta del MOSS COFFE.



En la siguiente imagen se puede observar un modelo 3D de lo que es la MIPYME en la cual se aprecia mejor todas sus áreas por las que estará constituida la MIPYME en esta imagen se visualiza mejor lo que es el área de la oficina, sus baños, la cocina que es donde estará ubicada el área de proceso y demás partes de la MIPYME.



Puntos críticos de control del proceso de elaboración de carne molida de soya con especias.

Un PCC es aquella fase del proceso de elaboración de un alimento en la que puede aplicarse un control medible cuantitativamente como lo son tiempo y temperatura que puede tener un Flujograma de proceso dentro este y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

En el caso del flujo de proceso de elaboración de carne molida de soya con especias se determinaron los siguientes puntos críticos de control:

PCC 1: cocción de la soya a 100°C por un tiempo determinado de 10 minutos.

PCC 2: enfriamiento de la soya entre 35°C a 40°C.

PCC 3: sellado de las bolsas a 150°C por un tiempo determinado de 2 a 3 segundos.

PCC 4: almacenado del producto terminado en refrigeración de 0°C a 4°C.

Descripción del Flujograma de elaboración carne molida de soya con especias.

Recepción de materia prima.

En este paso el operario de alimentos es encargado de recepcionar la materia prima que se utilizará para la elaboración del producto de carne de soya con especias durante este paso el operario tiene que asegurarse bien que cada uno de los ingredientes contenga las características adecuadas propias de cada uno de los insumos es decir, el operario tiene que verificar que ninguno de los ingredientes en el caso de la cebolla, la Chiltoma, el apio, el ajo presenten colores, olores o textura extrañas a lo que normalmente se conocen cuando están fresca ya sea en el caso del apio que sus hojas no se vean oscuras o un color oscurecidas, éste tiene que poseer una apariencia fría fresca en el caso de la cebolla y la Chiltoma no deben de presentar golpes ni nada por el estilo de igual manera se deben de ver frescos. Igualmente, en el caso del ajo no debe de poseer manchas oscuras ni golpes. En el caso de la soya se debe verificar que no posee ningún grano extraño que no sean de la soya, ni tampoco partículas de polvo, tierra, partículas de basura o alguna otra cosa que pueda afectar en el proceso de elaboración del producto esto se hace con el fin de poder obtener una buena calidad en todo el proceso de producción del producto hasta el producto terminado.

Lavado.	En esta etapa se realiza el lavado de los ingredientes esta acción se realiza con el fin de eliminar los agentes físicos, biológicos o químicos que posean los ingredientes. En esta etapa el operario puede lavar con abundante agua, así mismo se pueden utilizar jabones específicos para la limpieza y desinfección de las verduras o también se pueden utilizar concentraciones de cloro u otras sustancias con medidas anteriormente establecidas, esta acción puede ser realizada de manera manual o industrialmente con el uso de equipos. Todo esto para garantizar la inocuidad y calidad del producto final.
Pesado.	El pesado lo realiza el operario de alimentos con ayuda de una pesa en libras esto es de importancia, porque de esta forma sabemos cuánta materia prima tenemos de entrada y cuanto nos quedó al final para así una vez terminado el producto sabremos cuánto fue el rendimiento que éste obtuvo.
Pelado.	El pelado lo realiza el operario de manera manual en este paso se extrae todo lo que es la cáscara de los ingredientes en el caso de la soya la extracción de la cáscara del grano se hace de manera manual sin ayuda de algún cuchillo o algún otro utensilio en el caso de la cebolla se extrae toda su cáscara con la ayuda del cuchillo en lo que es la Chiltoma lo que se extrae, son las semillas que contiene por dentro y en el caso del ajo de igual manera se extrae toda la cáscara que este posee.

Troceado.	El troceado lo realiza el operario de alimentos con la ayuda de un cuchillo, el troceado se hace con la finalidad de reducir el tamaño de cada uno de los ingredientes o mejor dicho de las hortalizas que se utilizarán para la elaboración del producto de carne molida de soya con especie para posteriormente ser licuados.
Formulación.	Este paso lo realiza el operario de alimentos en cuál parte de cantidades en gramos para sacar cantidades porcentuales para poder tener una fórmula estandarizada para el producto de carne molida de soya con especias esto se hace con el fin de estandarizar de manera balanceada en lo que es sus ingredientes para obtener un producto de calidad y apto para el consumo de las personas para que éste no produzca ningún tipo de daño en la salud del consumidor.
Cocción de la soya 100°C por 10 minutos. (PCC)	En este paso el operario pone a cocer la soya en una olla con agua a una temperatura de 100°C por 10 minutos en la cocina industrial primeramente lo que se hace es que se coloca la olla con agua en el fuego y una vez que esta alcanzo su punto de ebullición se procede a colocar la soya dentro del recipiente y se deja siempre a la misma temperatura de ebullición por 10 minuto esto se hace con el fin de ablandar el grano para posteriormente desprender la cascara de este y también esto ayuda a eliminar microorganismos que puedan afectar el proceso.

Enfriamiento de la soya (35-40°C) (PCC)	En este paso una vez ya terminada la cocción de la soya el operario procede a enfriarla en el mismo recipiente en el que se hizo la cocción lo que se hace es introducir la olla con la soya en una pila con agua que llegué hasta la mitad de la olla se mantiene ahí hasta que se enfrié a una temperatura ambiente con el fin de desprender de manera manual la cáscara del grano de la soya.
Licuefacción. (ingredientes troceados + soya)	Este paso lo realiza el operario con la ayuda de una licuadora industrial en donde introducen los ingredientes troceados más la soya para proceder a la licuefacción de estos ingredientes con el fin de obtener una más que se ocupara para hacer la carne molida de soya con especias.
Homogenización. (adición de los ingredientes en polvo)	En esta parte de la homogenización el operario lo que hace es que adiciona todos aquellos ingredientes en polvo para que la masa que resultó de la licuefacción es decir pueden obtener o adquirir un sabor agradable al paladar del consumidor.
Pesado.	Este paso lo realiza el operario con la ayuda de una pesa en libras aquí pesará la carne molida de soya con especias para posteriormente proceder con el paso de lo que es el empackado este paso lo realiza el operario con el fin de que el peso del producto sea igual para todas las unidades que se producirán diariamente.
Empacado.	En este paso el operario procede a empackar la carne molida de soya con especias de manera manual y con mucho cuidado para que esta no adquiera agentes contaminantes físicos que puedan notarse al momento de consumir el producto en el hogar y así prevenir algún tipo de daño al consumidor final.

Sellado. 2-3 segundos x 150°C. (PCC)	En este paso se procede a sellar las bolsas en presentación de una libra que contienen la carne molida de soya con especias esto lo realiza el operario con la ayuda de una máquina selladora con el fin de mantener el producto dentro del empaque para que este no se salga.
Etiquetado.	El etiquetado se realiza para que el consumidor conozca todo lo relacionado con el producto, ya que, en la etiqueta de alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, nombre del alimento, lista de ingredientes, peso neto del producto, nombre y dirección deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante envasador distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento, país de origen, identificación del lote cada envase deberá llevar marcada o grabada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote, Registro Sanitario. Deberá indicarse el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud, marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, instrucciones para el uso. La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo incluido la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.
Almacenado. Refrigeración 0°C a 4°C. (PCC)	Este alimento puede ser almacenado a temperaturas de refrigeración de 0° C a 4°C. Se debe evitar la exposición directa al sol. Así mismo, se debe de garantizar, que este sea un espacio que cumpla con todas las buenas prácticas de manufactura y las normas de desinfección e higiene.

5.2.4 Controles de calidad antes, durante y después del proceso.

Antes del proceso.

➤ **Materia prima.**

Verificar que toda la materia prima o insumos que se utilizaran para el proceso de elaboración de carne molida de soya con especias contengan todas las características organolépticas necesarias para poder obtener un producto de calidad.

➤ **Operario.**

El operario de hacer practica o uso de las BPM el cual es que antes de iniciar el proceso debe primeramente quitarse los accesorios que este traiga puesto como relojes, cadenas, anillos, dejar guardado sus teléfonos y billetera en sus respectivos lokers asignados posterior a esto debe de prepararse poniéndose la vestimenta adecuada para iniciar proceso debe de hacer uso de lo que es su gabacha, mascarilla, redecilla y botas blancas una vez entrando al área de proceso se procede al lavado de las botas, luego el lavado de las manos y después al uso de guantes para alimentos para poder manipular toda la materia prima para que no exista ningún tipo de contaminación durante la elaboración de producto y así obtener un producto final que sea de calidad.

➤ **Higiene.**

Los equipos y utensilios al usarse para su manipulación y producción deberán estar previamente lavados y esterilizados al igual que el área de trabajo, de esta forma estamos garantizando un producto 100% inocuo. Verificar que estos estén en óptimas condiciones para poder llevar a cabo dicha producción.

Durante el proceso.

Durante el proceso de la elaboración de la carne molida de soya con especias se llevará a cabo un control de calidad, para verificar que se esté elaborando en óptimas condiciones. Se realizará un seguimiento a factores que influyen en la calidad, tales como: asegurarse que la temperatura y el tiempo sea la correcta al momento de la cocción de la soya, al momento del licuado y la homogenización asegurar de que solo valla los insumos correctos para elaborar el producto ya que se tiene que evitar que se introduzcan agentes físicos que puedan afectar la calidad del producto final.

➤ Higienes:

Para la línea de producción se debe tener una constante higiene durante el proceso tanto del área como de los equipos utilizados.

Después del proceso.

Después del proceso es importante revisar las características del producto terminado, además de realizar una correcta higiene del área donde se realizó el proceso.

➤ Producto terminado:

Revisar que el producto este en sus óptimas condiciones, un sellado hermético. Mantener la temperatura de almacenamiento de producto terminado de acuerdo a las especificaciones.

➤ Higiene:

Realizar una correcta higiene del área de proceso una vez terminada la producción.

Dejar de manera ordena, limpia y desinfectada todos los equipos y utensilios y área de producción utilizada para la elaboración del producto de carne molida de soya con especias.

5.2.5 Marco regulatorio.

Norma técnica obligatoria nicaragüense de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano NTON 03 021-08.

Reglamento técnico centroamericano alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas NTON 03 066-06.

Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria de alimentos procesados NTON 03 067-07.

Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios NTON 03 094 – 10.

Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de Alimentos NTON 03 080 – 08.

5.2.6 Formulación de la carne molida de soya con especias

En el presente esquema se muestra la información detallada tanto en gramos como en porcentaje de los ingredientes utilizados para la elaboración del producto de carne molida de soya con especias.

Ingredientes.	Cantidad.	%
Vinagre blanco.	1 litro= 1,000gr.	43.59
Soya.	454gr.	19.79
Harina.	200gr.	8.72
Cebolla.	150gr.	6.54
Apio.	150gr.	6.54
Chiltoma.	150gr.	6.54
Ajo.	100gr.	4.36
Comino molido.	50gr.	2.18
Achiote.	20gr.	0.87
Consomé.	10gr.	0.44
Sal.	5gr.	0.22
Bicarbonato de sodio.	5gr.	0.22
Total.	2,294gr.	100.00

VI. INFRAESTRUCTURA, MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO Y OTROS.

Para la realización de la MIPYME de carne molida de soya con especias será necesaria una inversión en maquinaria, equipamiento para asegurar el activo fijo de la misma y el proceso de producción que la MIPYME realizará.

6.1 Costos Operativos.

El siguiente balance muestra la maquinaria y equipamientos necesarios a obtener, también se puede apreciar los proveedores que facilitaran la obtención de estos, y el costo que incurren, para llevar a cabo la realización del proceso de elaboración de carne molida de soya con especias.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS. Presupuesto de Maquinaria y Equipo Unidad Monetaria Dólar						
Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo del activo	Vida útil	Valor residual	Total
Mesa de acero inoxidable.	Mundo loko.	1	180.90	5	18.09	180.90
Olla de acero inoxidable.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	3	23.50	5	7.05	70.50
Cucharon de acero.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	6	1.20	5	0.72	7.20
Cocina industrial.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	1	500.00	5	50.00	500.00
Escritorio.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	1	67.00	5	6.70	67.00
Balde plástico.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	3	3.60	5	1.08	10.80
Fregadero	SINSA.	2	44.00	5	8.80	88.00
Panas plásticas 8kg docena.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	1	14.70	5	1.47	14.70
Tablas de picar.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	5	8.80	5	4.40	44.00
Cuchillos de acero.	Mercado Municipal Heroes y Martires Rivas.	5	1.50	5	0.75	7.50
Balanza digital 15kg.	Imisa.	1	150.00	5	15.00	150.00
silla	SEVASA.	2	34.70	5	6.94	69.40
Freezer 500lb.	Imisa.	1	800.00	5	80.00	800.00
Balanza digital 6kg.	Imisa.	1	50.00	5	5.00	50.00
Empacadora al vacío.	Mundo loko.	1	1,295.00	5	129.50	1,295.00
Procesadora para alimentos.	Imisa.	1	800.00	5	80.00	800.00
Tanque de gas 100 lb.	Tropigas	1	155.00	5	15.50	155.00
Total					431	4,310.00

El resultado obtenido para la inversión de maquinaria y equipos es de 4,310.00 dólares para la obtención de estos. Para el procesamiento del producto de carne molida de soya con especias. Esta maquinaria y equipamiento será facilitada por el mercado municipal Héroes y Mártires Rivas, Mundo Loko, IMISA Y TROPIGAS.

6.2 Costos de producción.

Los costos de producción también llamados costos de operación son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.

Obsérvese detalladamente en el siguiente balance toda la materia prima necesaria para el proceso de producción de elaboración del producto carne molida de soya con especias en el que se refleja el costo que esta incurrirá anualmente.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.						
Presupuesto de Materia Prima						
MONEDA EN DOLARES						
				PRECIO	TOTAL	TOTAL
Concepto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Unitario	MENSUAL	ANUAL
Vinagre blanco.	Mercado Mayoreo.	Galon.	406	1.71	694.26	8,331.12
Soya.	Mercado Mayoreo.	Quintal.	8	35.81	286.48	3,437.76
Cebolla.	Mercado Mayoreo.	Libras(50lb)	6	22.92	137.52	1,650.24
Apio.	Mercado Mayoreo.	Libras (90lb)	6	24.92	149.52	1,794.24
Chiltoma.	Mercado Mayoreo.	Libras (60lb)	6	8.59	51.54	618.48
Ajo.	Mercado Mayoreo.	Caja (10kg)	8	17.19	137.52	1,650.24
Comino molido.	Distribuidora Jiron.	Tarro (500gr)	80	4.26	340.80	4,089.60
Achiote.	Mercado Mayoreo.	Libra.	2	0.85	1.70	20.40
Mostaza	Distribuidora Jiron.	Tarro (500gr)	8	5.84	46.72	560.64
Oregano	Distribuidora Jiron.	Tarro (160gr)	24	5.18	124.32	1,491.84
Consomé.	Distribuidora Jiron.	Tarro (500gr)	8	5.67	45.36	544.32
Sal.	Distribuidora Jiron.	Tarro (500gr)	8	1.14	9.12	109.44
bicarbonato	Distribuidora Jiron.	Libra.	8	2.14	17.12	205.44
Empaques	Fernandez sera.	Caja(1000 unidades)	4	59.64	238.56	2,862.72
Etiquetas	Imprenta Marcos.	Unidad	3473	0.14	486.22	5,834.64
TOTAL					2,766.76	33,201.12

El costo de la materia prima para la producción al año es de US \$ 33,201.12 dólares, lo que equivale a una mensualidad de US \$ 2,766.76 dólares, Los facilitadores para la obtención de materia prima son el mercado mayoreo ubicado en Managua, la distribuidora Jirón, Fernández Sera e Imprenta Marcos ubicada en Rivas.

6.3. Mano de obra.

El trabajo es el esfuerzo humano aplicado al proceso de producción y puede ser físico o mental, por ello requiere que sea remunerado o pagado. El trabajo es un factor de producción, es escaso y por ello tiene un precio dentro del mercado.

La mano de obra o las personas son las que trabajan, o aportan su esfuerzo al proceso de producción, por ello son las que reciben el pago de la remuneración del trabajo. El pago o remuneración del factor de producción de trabajo, se denomina salario. El salario es la cantidad de dinero que recibe la mano de obra por laborar dentro de una MIPYME.

La mano de obra es un componente importante del mercado laboral, representa un costo en el proceso de producción, porque si queremos incorporar trabajadores al proceso de producción se le debe pagar.

El mercado laboral es donde se compra y vende el factor de producción del trabajo, por lo tanto, en el mercado laboral se establece el precio del trabajo. En el mercado laboral debe haber una oferta y una demanda de trabajo.

Vea en el siguiente balance el presupuesto de mano de obra para la transformación de la materia prima y la obtención del producto la MIPYME contara con un operario en el área de producción el cual es directamente relacionado tanto como el propietario administrador y el operario trabajan igual en el área de producción y para esto se estipula mensualmente un salario de US \$ \$140.00 propietario y US \$ 133.12 para el operario, para lo cual se estima un presupuesto de US \$ 3,227.44 dólares anualmente.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.					
Presupuesto de Mano de Obra de servicios					
Concepto	Cargo	Cantidad	Salario mensual	total Mensual	Salario Anual
1	Gerente y propietario	1	140.00	140.00	1,680.00
2	Operario	1	133.12	133.12	1,597.44
Total de Salarios			273.12	273.12	3,277.44

6.4 Suministros.

Apréciase en el siguiente balance los suministros necesarios para la limpieza y desinfección del mobiliario, equipamiento e infraestructura de la MIPYME de carne molida de soya con especias.

Estos son un cargo indirecto en la producción porque no son indispensables es un factor adicional al proceso lo cual en algún momento se deben llevar a cabo, lo cual nos garantizara una producción limpia y un producto inocuo. El presupuesto a invertir en suministros de limpieza mensualmente es de US \$ 322.82 dólares mensualmente y US \$ 1,249.76 dólares anualmente, los facilitadores de estos son La casa de la limpieza, Suplimas, Farmacia Inmaculada.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.						
Presupuesto de mantenimiento de Limpieza						
Unidad Monetaria dólar						
Concepto	Proveedor	Unidad de medida	Costo unitario	Cantidad	Total	Total Anual
Escoba	Casa de limpieza	Unidad	1.35	2	2.70	5.40
Lampazo	Casa de limpieza	Unidad	1.00	3	3.00	9.00
Mecha de lampazo	Casa de limpieza	Unidad	2.20	3	6.60	19.80
Pala recolectora	Casa de limpieza	Unidad	2.33	2	4.66	9.32
Basurera	Casa de limpieza	Unidad	4.17	2	8.34	16.68
Bolsas negras grandes	Casa de limpieza	Paquete	1.30	4	5.20	20.80
Bolsas negras pequeñas	Casa de limpieza	Paquete	1.00	4	4.00	16.00
Cloro 5%	Casa de limpieza	Galon	1.26	4	5.04	20.16
Detergente XEDEX (5kg)	Casa de limpieza	kilo	4.87	5	24.35	121.75
Papel Toalla	Casa de limpieza	unidad	0.64	5	3.20	16.00
Guantes	Farmacia la Inmaculada	caja	8.00	4	32.00	128.00
Mascarillas	Farmacia la Inmaculada	caja 50 und	2.02	4	8.08	32.32
Alcohol liquido	Casa de limpieza	litros	2.22	4	8.88	35.52
Jabon marfil	Casa de limpieza	Ristra 3	1.93	3	5.79	17.37
Desinfectante	Casa de limpieza	Galon	1.50	4	6.00	24.00
Toallas de limpieza	Casa de limpieza	Unidad	0.41	4	1.64	6.56
Redecillas	Farmacia la Inmaculada	caja	3.00	4	12.00	48.00
jabon liquido neutro	Casa de limpieza	Galon	1.80	4	7.20	28.80
Dispensador de alcohol	Casa de limpieza	Unidad	11.08	4	44.32	177.28
Dispensador de jabon	Casa de limpieza	Unidad	11.08	4	44.32	177.28
Paste de alambre	Casa de limpieza	Ristra	0.90	4	3.60	14.40
Paste de esponja	Casa de limpieza	Ristra	0.27	4	1.08	4.32
Botas	Casa de limpieza	Unidad	8.35	4	33.40	133.60
Jabon de lavar traste	Casa de limpieza	Unidad	0.72	4	2.88	11.52
Gabacha	Costurera Martina Mairena.	Unidad	8.35	4	33.40	133.60
Pediluvio	SUPLIMAS	Unidad	5.57	2	11.14	22.28
Total					322.82	1,249.76
					Anual	1,249.76

6.5 Costos de comercialización.

Los gastos de comercialización son aquellos que posibilitan el proceso de venta de los bienes o servicios de una MIPYME a sus clientes. Es decir, surgen como consecuencia de colocar los productos o servicios en el mercado.

La publicidad es una forma de comunicación con el propósito de dar a conocer e incrementar el consumo de un producto es por ello que la MIPYME de carne molida de soya con especias constará con las siguientes estrategias publicitarias con el fin de dar a conocer y posicionar en el mercado el producto que se ofrece, en la actualidad las redes sociales son una de las mejores estrategias publicitarias y reclutamiento para poder obtener a clientes que adquieran nuestro producto en este se casó se harán uso de lo que son las plataformas digitales como medio para dar a conocer el producto el cual se incurre en un gasto de 18.25 dólares mensuales y 219 dólares anuales.

Presupuesto de reclutamiento					
Concepto	Frecuencia	Medio Publicitario	Costo	total mensual	Total anual
Anuncios ads	mensual	plataformas digitales	18.25	18.25	219
Total					

6.6 Costos fijos.

Los costos fijos son los que no cambian o varían de acuerdo a la fabricación del producto, estos permanecen estables e insensibles antes cualquier cambio en los niveles de producción de la MIPYME.

En relación a los costos fijos se presenta el balance que conlleva la proyección de estos, entre estos tenemos la nómina que es el salario de los trabajadores que se va incurrir anualmente de igual forma se va incurrir un presupuesto en prestaciones de ley que sobrellevan el INSS e IR entre estos encontramos gastos patronales los cuales son los aportes monetarios que se realizan por los empleadores a la seguridad social INSS , también como costo fijos tenemos los no personales, siendo uno de ellos los cargos básicos donde se involucran todos los servicios primordiales que vamos incurrir durante los 5 años como agua potable, energía eléctrica, y gas butano en relación a los gastos en papelería y útiles se registra toda la papelería a utilizarse proyectada para el uso y registro de las cuentas contables y gastos en publicidad ya antes mencionados y explicados forman parte de los costos fijos, todo esto proyectándose a 5 años tomando en cuenta un porcentaje de aumento inflacionario del 3.13%.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS. Tabla # 3 Proyección de Costos Fijos (Cifras en US\$)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
<u>Gastos personales:</u>					
Salarios	3,277.44	3,441.31	3,613.38	3,794.05	3,983.75
Prestaciones de ley	770.20	808.71	849.14	843.12	885.28
Gastos patronales	655.49	722.68	758.81	796.75	836.59
Sub total gastos personales	4,703.13	4,972.70	5,221.33	5,433.92	5,705.61
<u>Gastos no personales:</u>					
Cargos básicos	2,040.00	2,103.85	2,169.70	2,237.61	2,307.65
Gasto en papelería y útiles	177.33	182.88	188.60	194.51	200.60
Gastos de Suministros	1,249.76				
Gastos en publicidad	219.00	225.85	232.92	240.21	247.73
Otros gastos	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Sub total gastos no personales	3,696.09	2,522.59	2,601.23	2,682.34	2,765.98
Gastos fijos totales	8,399.22	7,495.28	7,822.56	8,116.25	8,471.59

VII. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

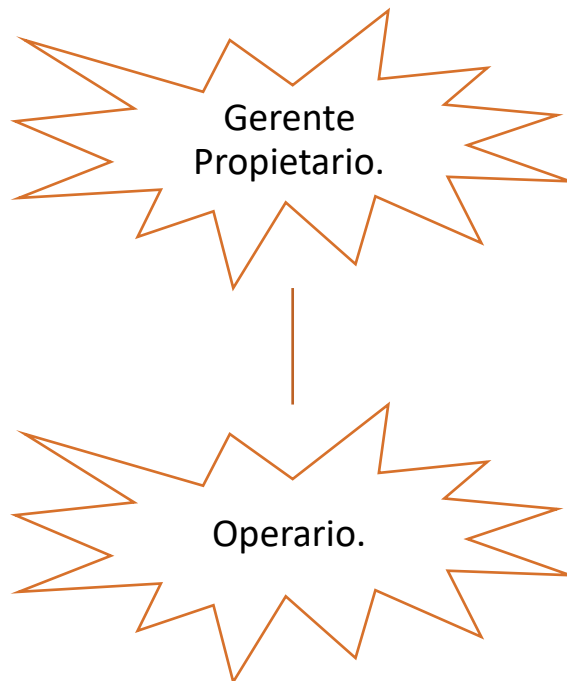
Para su operación se creó la MIPYME cumpliendo con lo que exige la Constitución Política del Estado, Ley de Compañías, Código de trabajo y más leyes concordantes y conexas, así como también sus reglamentos y normas que tengan relación con la iniciación y desarrollo de toda actividad dentro de la MIPYME o de producción en el país.

La organización jurídica de la MIPYME está dada por los siguientes puntos jurídicos:

- a. **La razón Social de la MIPYME:** La constitución de la MIPYME se fundamenta con atribuciones legales y técnicos para desarrollar actividades de producción y comercialización de carne molida de soya con especias y otros derivados que se puedan desarrollar en el transcurso del tiempo. Esta organización con fines de lucro se constituyó como una Compañía de Responsabilidad limitada y se denomina “**El Nica**”.
- b. **Domicilio:** La MIPYME se encuentra ubicada en la ciudad de Rivas, esquina opuesta del MOUSSE COFFE.
- c. **Objeto Social:** El objeto principal de la MIPYME es la producción y comercialización de carne molida de soya con especias y otros derivados, está identificada dentro de la Pequeña Industria y enmarcada dentro de la producción artesanal.

7.1 Estructura organizativa de la MIPYME.

- A. GERENTE:** La gerencia general será asumida por Kevin Javier Silva Hernández quien es dueño de la MIPYME, es el encargado de coordinar el buen funcionamiento de la MIPYME antes, durante y después de las operaciones diarias.
- B. Operarios:** Se contratarán operarios lo cual se les dará una capacitación para participar en el proceso de elaboración del producto “Carne molida de soya con especias”.



7.1.2 DEFINICIÓN DEL PERFIL Y OCUPACIÓN DEL PUESTOS

En el siguiente balance se hace una descripción más específica de las funciones que se requieren para desempeñar los oficios mostrados en el organigrama institucional de la MIPYME.

➤ Nombre del cargo.	➤ Descripción.	➤ Funciones.
➤ Gerente Propietario.	➤ Representante directo de la MIPYME.	➤ Planificar. ➤ Dirigir. ➤ Evaluar.
➤ Operario.	➤ Participante en el proceso de elaboración del producto.	➤ Recibir materia prima. ➤ Seleccionarla. ➤ Procesarla hasta obtener el producto final.

7.2 Aspectos legales.

7.2.1 Requisitos legales

La MIPYME necesita tramitar permisos necesarios para poder dar inicio a sus operaciones, cada una de estas gestiones son imprescindibles para el buen funcionamiento de la MIPYME en el mercado departamental para poder estar legal y en orden y a la vez garantizar que se produce y se comercializa un producto de calidad. Para la legalización formal de la MIPYME y poder dar inicio a las actividades de proceso de esta, se necesitan los siguientes requisitos:

1) Matrícula alcaldía: Solicitar matrícula de la alcaldía debe presentar copia del registro Único de Contribución (RUC) proporcionado por la DGI

Requisitos:

- ✓ Copia y original del número RUC.
- ✓ Copia y original de la cédula de identidad.
- ✓ Solvencia municipal o boleta de NO contribuyente.
- ✓ Carta poder (si actúa en representación del contribuyente).
- ✓ Permiso de la policía nacional, urbanismo y medio ambiente (si aplica).
- ✓ Especificar el barrio, teléfono, y dirección exacta del MIPYME y del duelo de la actividad.
- ✓ Formulario de apertura de matrícula de cuota fija debidamente lleno.

Valor de la matrícula del MIPYME: el valor de la matrícula se establece según el tipo de actividad económica.

2) Renta RUC: Gestionar el número de registro Único de Contribuyente (RUC) ante la dirección general de ingresos (DGI)

Requisitos:

- ✓ Cédula de identidad nicaragüense o cédula de residencia.
- ✓ Recibo público (agua, luz, teléfono, o contrato de arriendo notariado), del domicilio o del MIPYME.
- ✓ Formularios de inscripción de contribuyente Persona Natural completamente llenos, (1 Original y 2 copias).

3) Minsa. Se presenta la solicitud ante la autoridad sanitaria del centro de salud Correspondiente, de acuerdo a su ubicación geográfica. Posteriormente se procede al llenado de formulario para la solicitud de trámite de licencia sanitaria y el centro de salud.

La fecha aproximada para realizar la inspección es de 20 días máximo, Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

- ✓ Matricula de la alcaldía.
- ✓ Constancia de fumigación.
- ✓ Certificados de salud.
- ✓ Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.
- ✓ Resolución administrativa emitida por la policía nacional (Los establecimientos que no tengan expendios de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).
- ✓ Ficha de inspección sanitaria.
- ✓ Costos de los requisitos legales

7.2.2 Costo de los requisitos legales

En la parte legal de constitución del MIPYME se registrará ante el estado como una persona natural, ya que solo existe un único propietario, esto es necesario definirlo para poder constituir legalmente la micro MIPYME, se pagará el costo de la matrícula en la alcaldía el cual es de US \$ 13.9 dólares netos para un total de US \$ 167.0 dólares anualmente en la cuota fija que pide el DGI son US \$ 8.35 dólares para un total de US \$ 100.2 dólares anualmente, en cuanto a la licencia sanitaria que es otorgada por el MINSA esta tiene un valor de US \$ 83.56 dólares anualmente ya que esta se renueva cada año, la inspección que realizan los bomberos tiene un costo de US \$ 11.14 dólares que su valor el mismo cada año ya que la inspección que realizan es anualmente y por último tenemos a los libros contables que tienen un valor de US \$ 3.34 dólares.

VIII. ESTUDIO AMBIENTAL

Para la realización de este proyecto es necesario cumplir con las leyes ambientales establecidas en la ley 217

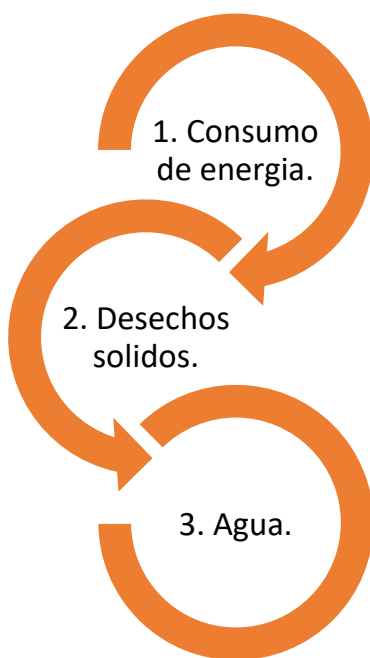
Que los artículos:

Artículo 60 el cual dice que es facultad del Ministerio de Economía y Desarrollo, la administración del uso de los recursos naturales del dominio del Estado que le hayan asignado o se le asignen por ley, garantizando el cumplimiento de las normas técnicas y regulaciones establecidas por el Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales.

Artículo 80: La duración de las concesiones y autorizaciones, sus requisitos y procedimientos para su tramitación, se sujetarán en lo que fueren aplicables a las normas establecidas en la Ley. Para el otorgamiento de derechos sobre las aguas, deberán tomarse como criterios básicos el principio de publicidad y licitación pública, prefiriéndose aquellos que proyecten la más racional utilización del agua y su entorno.

Artículo 102: Son recursos no renovables aquellos que no pueden ser objeto de reposición en su estado natural, como son los minerales, hidrocarburos y demás sustancias del suelo y subsuelo, cuya explotación tiene por finalidad la extracción y utilización de los mismos. (NICARAGUA, 27 de marzo de 1996)

En el siguiente esquema se muestra los factores a considerar sobre el impacto que estos tendrán hacia el medio ambiente en cuanto al proceso de elaboración de carne molida de soya con especias.



Categoría 1.

Consumo de energía: en la planta de alimento “El Nica” existe un alto consumo de energía por las áreas de producción y demás parte de la MIPYME esto se debe a que se ocupa luz para iluminar las áreas de proceso y demás áreas de la planta también ventiladores de techo para manejar una temperatura considerable. Como método de ahorro para el alto consumo de energía en la planta se recomienda la implementación de paneles solares (2,000 kWh de 2-4 paneles) para producir energía y usarse en las instalaciones, también se recomienda colocar sistemas de ventilación ya que la ventilación es la introducción intencional de aire exterior en una nave con el objeto de controlar la calidad del aire interior, para mejorar el confort térmico, así como diluyendo y desplazando los contaminantes interiores. Así mismo, se necesita ventilación para proporcionar oxígeno para el metabolismo y para diluir los contaminantes metabólicos (dióxido de carbono y olor).

La ventilación también se usa para enfriar y para proporcionar oxígeno a los aparatos de combustión que se requieran en el proceso de producción. Es importante tener espacios bien ventilados en el lugar de trabajo, ya que esto propicia varios beneficios, a saber:

1. Para la salud,
2. Para la reducción de temperatura,
3. Para control de impurezas,
4. y para regulación del aire, entre otros.

Categoría 2.

Desechos sólidos: la MIPYME de alimentos “El Nica” durante su proceso de elaboración del producto resultan desechos como las cáscaras de las especias que se utilizan para la elaboración de del producto al igual del grano de soya resulta bastante cáscara que se desprende el grano como método para reutilizar todo esos desechos o cáscaras que resultan después del proceso de elaboración de carne molida de soya con especias se recomienda elaborar un compost de un aproximado de 2 metros de largo por 1.5 metro de ancho de profundidad 1 m de profundidad el cual se elaboraría por capas es decir una vez determinada el área que se utilizara para elaborar el compost lo que se hace es colocar capa por capa de cada cáscara entremediada por capas de tierra y también se pueden utilizar las hojas secas que se encuentren en el suelo una cada capa se debe de ir compactando una vez hecho esto el compost se tapa con un plástico y se le pone un peso adicional encima del plástico con el fin de retener el oxígeno dentro de las capas para que pueda haber una buena fermentación para obtener el abono, cada capa puede ir entre 10 a 15 cm el compost puede obtener un volumen aproximado de 3-4 metros cúbicos.

Categoría 3.

Agua: tanto en las instalaciones de la planta como el proceso de elaboración del producto se utiliza abundante agua ya sea para lavar toda la materia prima que se utilizará para elaborar el producto, así como para lavar las áreas de la MIPYME, los equipos y utensilios que se ocupan para elaborar el producto como recomendación para reutilizar esas aguas que resultan de todas las actividades que tengan que ver con el proceso de elaboración del producto se recomienda implementar el uso de un biofiltros para aguas grises los biofiltros son dispositivos utilizados para la remoción de contaminantes en el agua. Su uso contribuye a evitar la contaminación de cuerpos de agua superficiales y subterráneos, causada por verter directamente el agua residual.

El biofiltro consiste en una zanja, excavada a mano e impermeabilizada en las paredes, conteniendo un lecho filtrante que puede ser de grava, piedra volcánica o cualquier otro material que tenga características similares. Dentro del sustrato se da un proceso biológico realizado por bacterias que se encuentran naturalmente dentro del mismo, así como en las raíces de las plantas, las cuales fijan y degradan nutrientes contenidos tanto en el agua como en el mismo suelo.

Pasos en la construcción de un biofiltro domiciliar para el tratamiento de aguas grises.

Paso 1 - Colocación de niveles de referencia

Paso 2 - Excavación y conformación.

Paso 3 - Impermeabilización de la zanja con plástico (plástico de 1.44 mm de diámetro mínimo)

Paso 4 - Colocación de sacos para protección del plástico.

Paso 5 - Preparación y colocación de canales de tuberías de entrada y salida.

Paso 6 - Instalación de tanques de pretratamiento

Paso 7 - Colocación del material filtrante

Paso 8 - Elaboración de bordillo y siembra de plan.

IX. ESTUDIO FINANCIERO

9.1 Definición período de evaluación de este MIPYME

Para poder llevar a cabo el funcionamiento de la MIPYME elaboradora y comercializadora de carne molida de soya con especias se determinó un lapso de 5 años, se consideró que este tiempo es suficiente para formar utilidades y recobrar inversión, también desde el punto de vista de experiencia en el mercado permitirá en un futuro lanzar nuevos productos diversificados a comercializar en otros departamentos del país.

9.2 Ingresos del plan de MIPYME de carne molida de soya con especias.

En el siguiente balance se muestra detalladamente la proyección de unidades a venderse en un año definiendo el monto monetario a venderse por cada mes en presentaciones de una libra según las encuestas realizadas las cuales nos proporcionan el ingreso mensual y anualmente.

El precio de venta unitario del producto de carne molida de soya con especias es de US \$ 0.55 el cual se estipula una producción de 3,473 unidades mensualmente para un total de 41,674.54 unidades anualmente con un monto monetario de US \$ 22,921.00 con un margen de ganancia del 80% por lo tanto la venta de carne molida de soya con especias será rentable.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.															
Producto/Servicios	PRECIO DE VENTA	CALENDARIZACION en unidades												Cantidad total ventas	Año 1
		ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC		
Carne molida de soya con especias.	0.55	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	41674.54	22920.99
TOTAL															22,921

Balance de ingresos con precios y balance anual

En el presente balance anual se presentan las proyecciones en cuanto al ingreso de ventas que se tendrá durante los próximos 5 años tomando en cuenta un incremento por año del 2.0% de la demanda y el proceso de la tasa inflacionaria por año de un 3.13% determinado al final del año un monto de venta.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.					
Tabla # 2					
Proyección de ingresos por ventas					
(Cifras en US\$)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Ingresos por venta de producto	22,920.99	24,111.19	25,363.19	26,680.20	28,065.59
Ingresos Totales	22,920.99	24,111.19	25,363.19	26,680.20	28,065.59

En los próximos 5 años se proyecta para el primer año un monto de US \$ 22,920.99 para el segundo año US \$ 24,111.19 para el tercer año US \$ 25,363.19, para el cuarto año US \$ 26,680.20 y para el quinto año US \$ 28,065.59.

9.3 Costos operativos

Costos anuales

Observe detalladamente en la presente tabla el balance anual de proyección de costos variables a incurrir en la elaboración del producto tanto en materia prima, envase y etiquetado durante los próximos 5 años.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.					
Tabla # 2					
Proyección de costos variables					
(Cifras en US\$)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de productos	7,918.16	8,329.32	8,761.83	9,216.80	9,695.39
Costos variables totales	7,918.16	8,329.32	8,761.83	9,216.80	9,695.39

Los montos monetarios que se estipulan en costos variables para los próximos 5 años son en el primer año US \$ 7,918.16, segundo año US \$ 8,329.32, tercer año US \$ 8,761.83, cuarto año US \$ 9,216.80 y quinto año US \$ 9,695.39 pero estos se modifican conforme a las variaciones de volumen de elaboración de producto según la demanda del mercado entre mayor producción el costo de estos es menor.

Presupuesto de costos variable.

Son aquellos que se modifican con forme a las variaciones del volumen que producen el producto, son gastos que cambian en función del nivel de actividad de producción y comercialización depende la demanda del mercado, entre mayor producción el precio de estos es menor, estos son materia prima, envase y etiqueta. En el balance podemos encontrar las proyecciones de producción mensual con su costo variable.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.														
	COSTO	CALENDARIZACION												
Producto/Servicios	UNITARIO	ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	Cantidad total de eventos
Carne molida de soya con especias	0.19	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	3473	41675
TOTAL														7,918

Se va a incurrir en lo que es el valor unitario de una unidad de carne molida de soya con especias es de US \$ 0.19 el cual mensualmente se producirá 3,473 unidades por mes para un total de 41,675 unidades anualmente equivalentes a US \$ 7,918 anualmente.

9.4 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es el número mínimo de unidades que una MIPYME necesita vender para que el beneficio en ese momento sea cero. Es decir, cuando los costes totales igualan a los ingresos totales por venta.

Es decir, el punto de equilibrio es el punto de actividad donde no existe utilidad ni pérdida.

La estimación del punto de equilibrio permitirá de la MIPYME de carne molida de soya con especias antes de iniciar sus operaciones, sepa el nivel de ventas necesarias para recuperar la inversión que se incurrió en esta lo cual para poder llegar al punto de equilibrio se calcula alcanzar vender 41,356,53 unidades anualmente para cubrir todos los gastos lo que nos da rentabilidad ya que nuestra producción anual es de 41, 675 unidades anualmente.

	CF	+	UTIODJ + AMORT DE PRESTAMO	
			1	30%
PUNTO DE EQUILIBRIO			P.V - C.V	
			SUSTITUYENDO	
	8,399.22		1,819.25	2,723.14
			70%	
Punto. Equibr=			0.55	0.19
			14,888.35	
Punto. Equili=			0.36	3.45
Punto. Equibr	41,356.53 unidades			

9.5 Depreciación y amortización de los activos

PLAN DE NECOCIOS CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS											
Tabla # 4											
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		
Cocina Industrial	1.00	500.00	100.00	5 Años	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	400.00	100.00
Procesadora de alimentos.	1.00	800.00	160.00	5 Años	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	640.00	160.00
Balanza digital 15kg	2.00	150.00	30.00	5 Años	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	240.00	60.00
Balanza digital 6kg	1.00	50.00	10.00	5 Años	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	40.00	10.00
Olla de acero inoxidable	3.00	23.50	4.70	5 Años	11.28	11.28	11.28	11.28	11.28	56.40	14.10
Cucharon de acero inoxidable	6.00	1.20	0.24	5 Años	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	5.76	1.44
Freezer	1.00	800.00	160.00	5 Años	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	640.00	160.00
Mesa De acero inoxidable	2.00	180.90	36.18	5 Años	57.89	57.89	57.89	57.89	57.89	289.44	72.36
Fregadero	2.00	44.00	8.80	5 Años	14.08	14.08	14.08	14.08	14.08	70.40	17.60
Tanque de gas	1.00	155.00	31.00	5 Años	24.80	24.80	24.80	24.80	24.80	124.00	31.00
Empacadora al vacio	1.00	1,295.00	259.00	5 Años	207.20	207.20	207.20	207.20	207.20	1,036.00	259.00
TOTALES					708.40	708.40	708.40	708.40	708.40		885.50

Tanto la depreciación como la amortización, hacen referencia al desgaste o agotamiento que sufre un activo en la medida que con su utilización contribuye a la generación de los ingresos de la MIPYME. Podemos entonces referir a la amortización a los Gastos diferidos e intangibles, y la depreciación a los activos Fijos

La depreciación nos muestra según el método de línea recta en cuanto se depreciará cada activo fijo utilizado tomando en cuenta el valor de salvamento el 20% y según la vida útil de cada activo fijo.

El activo fijo mayor a depreciar es la empacadora al vacío con una depreciación de US \$ 207.20 anual durante los próximos 5 años con total acumulado de US \$ 1,036.00 del cual se incurrió en estas US \$ 1,295.00 dejando un valor final de US \$ 259.00 en el lapso terminado de los 5 años, lo cual se pretende cambiar los activos después de este periodo de tiempo.

9.6 Pago de impuestos anual.

Los impuestos son un tributo que las personas están obligadas a pagar al gobierno o entidad que les representa. Es decir, es como si fuera una renta mensual o anual necesaria y sirve para mantener y mejorar la economía de un país.

En el presente balance podemos analizar el costo de impuesto que la MIPYME de carne molida de soya con especias tendrá que incurrir para llevar a cabo la realización de esta, los cuales son un costo fijo que se pagan mensual y anualmente.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.			
Presupuesto de consititucion			
Unidad monetaria US\$			
Concepto	Costo de inscripcion	TOTAL	
Cuota fija DGI	8.35	100.2	
Alcaldia Municipal	13.9	167.0	
MINSA (licencia sanitaria	83.56	83.56	
Bomberos	11.14	11.14	
Libros contables	3.34	3.34	
Total	120.31	365.28	

9.7 Valor de salvamento al final del período evaluado

Es la cantidad que la MIPYME espera obtener de un activo al final de su vida útil. El valor de salvamento está condicionado a las expectativas y políticas de la MIPYME, pues la rentabilidad del equipo puede ser el determinante para que la MIPYME decida que el ciclo de vida del equipo ha terminado y decidir su venta.

Observe en el siguiente balance los activos que tomando en cuenta se les tomo un 20% de valor residual, tenemos que recuperar un valor de salvamento estipulado a los 5 años correspondiente de US \$ 885.50 de valor de libros que significa lo que se recuperara de la inversión en activo fijo al 5to año proyectado.

DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
400.00	100.00
640.00	160.00
240.00	60.00
40.00	10.00
56.40	14.10
5.76	1.44
640.00	160.00
289.44	72.36
70.40	17.60
124.00	31.00
1,036.00	259.00
	885.50

9.7 Inversión inicial necesaria

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS. Tabla # 1 Balanza de Inversión Consolidada (Cifras en U\$)	
CONCEPTOS	VALOR
<u>Inversión en Capital de Trabajo:</u>	
Caja	50.00
Banco	10,682.13
Sub Total Inversión en Capital de Trabajo	10,732.13
<u>Inversión en Capital Fijo:</u>	
mobiliario y equipos	4,310.00
Sub Total Inversión en Capital Fijo	4,310.00
<u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u>	
Gastos de Investigación	10.00
Gastos Legales	365.28
Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos	375.28
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	15,417.41

Este balance nos muestra toda la inversión tanto en capital inicial de trabajo que corresponde a caja con un monto de US \$ 50.00 la cual está disponible ante cualquier imprevisto que ocurra durante la andanza de la MIPYME y banco que conlleva una cantidad necesaria para cubrir los pagos de 1 a 2 meses por cualquier imprevisto en las proyecciones de venta dando un total de US \$ 10,732.13.

Inversión en capital fijo este son maquinaria de producción estos son todo el equipamiento necesario a utilizar en el área de producción con un monto de US \$ 4,310.00. Como inversión en gastos preoperativos al igual el costo conlleva lo que se utilizó en investigación de mercado de la MIPYME para la apertura de la misma siendo un monto total de US \$375.28. Siendo un total de inversión de US \$ 15,417.41.

9.8 Capital de trabajo inicial

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para una MIPYME o institución financiera para realizar sus operaciones con normalidad.

En el siguiente balance se hace un análisis en relación al capital de financiamiento se presenta la balanza de la tasa de rentabilidad mínima del proyecto, muestra el capital que se utilizarán y como este está dividido tomando en cuenta la situación económica que vivimos, tomamos el 60% para el financiamiento bancario el cual tiene un monto de US \$ 9,250.45 y el restante el cual es del 40% será incurrido por nosotros el cual tiene un monto de US \$ 6,166.96 teniendo un costo de tasa de interés regida por el banco Banpro reflejando al final un costo ponderado que sea nuestro indicador mínimo para remarcar la tasa interna de retorno TIR.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.				
Tabla # 5				
Tasa de Rentabilidad Mínima Requerida del Proyecto				
(Cifras en US\$)				
FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	6,166.96	40.00%	11.50%	4.60%
Prestamo Bancario	9,250.45	60.00%	12.00%	7.20%
		0.00%		0.00%
TOTAL	15,417.41	100.00%	CCPP:	11.80%

9.9 Fuentes de financiamiento (cantidad a ser financiada, periodo de pago, tasa de interés, forma de pago, otras)

Observe en el siguiente balance el monto necesario monetario a tomar prestado para la realización de la MIPYME y la frecuencia de pago mensual en el banco Banpro por la cantidad de US \$ 9,250.45 con una tasa de interés del 12% a plazo de 3 años con una frecuencia de pago mensualmente.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS. Plan de Amortización de la Deuda							
Valor Préstamo:		9,250.45	Frec. Pagos:	Mensual	Tipo Amortiz:	Cuota nivelada	Moneda
Plazo en años:		3 Años	Tasa anual:	12.00%	Fecha entrega:	18-jun-21	C\$ ☐ US\$ ☒
							Procesar
CUOTA N°	FECHA	DIAS	PAGO	MANTEN. VALOR	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
0	18-06-21						9,250.45
1	18-07-21	30	307.25	-	91.24	216.01	9,034.44
2	18-08-21	31	307.25	-	92.08	215.17	8,819.27
3	18-09-21	31	307.25	-	89.88	217.37	8,601.90
4	18-10-21	30	307.25	-	84.84	222.41	8,379.49
5	18-11-21	31	307.25	-	85.40	221.85	8,157.64
6	18-12-21	30	307.25	-	80.46	226.79	7,930.85
7	18-01-22	31	307.25	-	80.83	226.42	7,704.43
8	18-02-22	31	307.25	-	78.52	228.73	7,475.70
9	18-03-22	28	307.25	-	68.82	238.43	7,237.27
10	18-04-22	31	307.25	-	73.76	233.49	7,003.78
11	18-05-22	30	307.25	-	69.08	238.17	6,765.61
12	18-06-22	31	307.25	-	68.95	238.30	6,527.31
13	18-07-22	30	307.25	-	64.38	242.87	6,284.44
14	18-08-22	31	307.25	-	64.05	243.20	6,041.24
15	18-09-22	31	307.25	-	61.57	245.68	5,795.56
16	18-10-22	30	307.25	-	57.16	250.09	5,545.47
17	18-11-22	31	307.25	-	56.52	250.73	5,294.74
18	18-12-22	30	307.25	-	52.22	255.03	5,039.71
19	18-01-23	31	307.25	-	51.36	255.89	4,783.82
20	18-02-23	31	307.25	-	48.76	258.49	4,525.33
21	18-03-23	28	307.25	-	41.66	265.59	4,259.74
22	18-04-23	31	307.25	-	43.41	263.84	3,995.90
23	18-05-23	30	307.25	-	39.41	267.84	3,728.06
24	18-06-23	31	307.25	-	38.00	269.25	3,458.81
25	18-07-23	30	307.25	-	34.11	273.14	3,185.67
26	18-08-23	31	307.25	-	32.47	274.78	2,910.89
27	18-09-23	31	307.25	-	29.67	277.58	2,633.31
28	18-10-23	30	307.25	-	25.97	281.28	2,352.03
29	18-11-23	31	307.25	-	23.97	283.28	2,068.75
30	18-12-23	30	307.25	-	20.40	286.85	1,781.90
31	18-01-24	31	307.25	-	18.16	289.09	1,492.81
32	18-02-24	31	307.25	-	15.21	292.04	1,200.77
33	18-03-24	29	307.25	-	11.45	295.80	904.97
34	18-04-24	31	307.25	-	9.22	298.03	606.94
35	18-05-24	30	307.25	-	5.99	301.26	305.68
36	18-06-24	31	308.80	-	3.12	305.68	-
TOTALES			11,062.55	-	1,812.10	9,250.45	

9.10 Estado de Resultado anual.

El estado de resultado es un reporte financiero que mostrará de manera detallada la situación de tu MIPYME también conocido como estado de ganancias y pérdidas por lo que con este informe sabrás si obtuviste ganancias o pérdidas en el ejercicio de un ciclo contable.

En el siguiente balance podemos observar el estado de resultado proyectado que nos refleja todas las ventas y los costos que incurrimos reflejando la utilidad tanto operativa como neta devengando de ello los impuestos, las tasas de intereses, amortizaciones, resultando positivo desde el primer año en utilidad bruta.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.					
	Cifra en Dolares				
		Tabla # 9			
ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	22,920.99	24,111.19	25,363.19	26,680.20	28,065.59
costos variables	7,918.16	8,329.32	8,761.83	9,216.80	9,695.39
Utilidad Bruta	15,002.83	15,781.87	16,601.36	17,463.40	18,370.21
Gastos operativo	6,384.48	5,135.18	5,072.15	8,824.65	9,179.99
gastos de vta y de adm	8,399.22	7495.282969	7,822.56	8116.254312	8471.594333
(Depreciaciones)	708.40	708.40	708.40	708.40	708.40
(amortizaciones)	(2,723.14)	(3,068.50)	(3,458.81)	-	-
Utilidad Operativa	8,618.36	10,646.69	11,529.21	8,638.75	9,190.21
Gastos Financieros					
Interes por pagar	289.158	185.55	68.922	0	0
Utilidad antes de Imp.	8,329.20	10,461.14	11,460.29	8,638.75	9,190.21
impuestos ISR	(100.27)	(100.27)	(100.27)	(100.27)	(100.27)
Utilidad Neta	8,429.47	10,561.41	11,560.56	8,739.02	9,290.48

9.10.1 Flujo de caja o Financiero proyectado para el periodo de vida útil del MIPYME.

El flujo de caja es un informe financiero para ordenar los ingresos y egresos de efectivo que tiene la MIPYME durante un tiempo definido, es decir, ayuda a conocer la liquidez de tu MIPYME.

En el siguiente balance se muestra el flujo de caja el cual nos da un resumen de todas las transacciones económicas realizadas durante la proyección de la MIPYME en lo cual refleja en el año 0 un monto negativo siendo positivo a partir del primer año hasta el quinto, que se ha descrito en los balances anteriores de costos fijos y variables.

PLAN DE NEGOCIO CARNE MOLIDA DE SOYA CON ESPECIAS.						
Tabla # 7						
Flujo de caja de la MIPYME.						
(Cifras en Dolares)						
Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<i>Inversiones realizadas en el año cero</i>						
Inversión en Capital de Trabajo	(10,732.13)					
Inversión en Capital Fijo	(4,310.00)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(375.28)					
<i>Flujos operativos del proyecto</i>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		22,920.99	24,111.19	25,363.19	26,680.20	28,065.59
Costos variables de bienes y servicios		(7,918.16)	(8,329.32)	(8,761.83)	(9,216.80)	(9,695.39)
Costos fijos		(8,399.22)	(7,495.28)	(7,822.56)	(8,116.25)	(8,471.59)
Depreciaciones		(708.40)	(708.40)	(708.40)	(708.40)	(708.40)
Amortización de intangibles		(75.06)	(75.06)	(75.06)	(75.06)	(75.06)
Utilidades antes de impuestos		5,820.16	7,503.13	7,995.34	8,563.69	9,115.16
Impuestos sobre la renta		(100.27)	(100.27)	(100.27)	(100.27)	(100.27)
Utilidades después de impuestos		5,719.89	7,402.86	7,895.07	8,463.42	9,014.89
(+) Depreciaciones y amortizaciones		783.46	783.46	783.46	783.46	783.46
(=) Flujos de caja anuales del proyecto		6,503.35	8,186.32	8,678.53	9,246.88	9,798.34
<i>Flujo de caja del último año</i>						
Retorno del Capital de trabajo						10,732.13
Valores de salvamento neto						885.50
Sub total flujo de caja del último año						11,617.63
Flujos de caja neto sin financiamiento	(15,417.41)	6,503.35	8,186.32	8,678.53	9,246.88	21,415.97
Financiamiento						
Préstamos	9,250.45					
Amortización del principal		(2,723.14)	(3,068.50)	(3,458.81)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		289.16	185.55	68.92	-	-
Flujos de caja neto con financiamiento	(6,166.96)	4,069.36	5,303.37	5,288.64	9,246.88	21,415.97

9.11 INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN, TIR, RB/C y PRI

PRI (periodo de recuperación de inversión) muestra el periodo en que se recupera la inversión en los 5 años proyectados 1.40 años significa que vamos a recuperar la cuenta en 1 año, 4 meses, 8 días.

VAN (valor actual Neto) es el monto en dólares de ganancia que arroja el plan de MiPymes durante los 5 años proyectados US \$23,680.24 dólares el cual equivale al 11.80% que son las ganancias que se obtendrá durante los 5 años.

TIR (Tasa interna de retorno) es el % de ganancia que se obtendrá durante los 5 años proyectados su parámetro de medición esta medición está en el costo ponderado, en este caso es de 87.33% siendo así rentable la MIPYME.

RB/C (relación beneficio costo) se relejo US \$ 4.84 esto nos quiere decir que por cada dólar invertido mi ganancia será de US \$ 3.84 ya que se le resta un dólar.

La MIPYME de Carne molida de soya con especias está por encima del valor otorgado por el banco esto nos quiere decir que nuestra MIPYME es rentable.

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.40 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 11.80%	23,680.24
TASA INTERNA DE RETORNO	87.33%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	4.84

X. CONCLUSIÓN.

En conclusión, a partir de los resultados obtenidos, se puede decir que hay una alta tasa de aceptación del producto en la ciudad de Rivas, esto se debe a los nuevos comportamientos de consumos que están adquiriendo las personas y también a que es un producto nuevo, innovador y de calidad.

De nuestro estudio técnico se pudo obtener todos los costos necesarios en los que se deben incurrir para empezar con el proyecto, gracias al estudio de todos los presupuestos de costos en esta parte se pudo obtener todos los costos abarcan desde la compra de equipos y materia prima, mano de obra, cargos básicos entre otros que se necesitan para la producción de carne molida de soya con especias , otro de los puntos importantes abordados en el estudio técnico es que a través de él se conoce la estructura organizacional de la MIPYME, así como las depreciaciones de los activos fijos.

En respecto al estudio administrativo legal gracias a la información recolectada se conocieron otros costos aparte de los que se presentan en el técnico y estos a igual que los otros son sumamente importantes para poner en marcha el proyecto es decir a través del estudio financiero que se aplicó al plan de MIPYME conocimos de que este es un MIPYME rentable ya que todos los datos que se presentaron en los balances fueron positivos, por ello es importante hacer todos estos análisis porque están enlazados con la figura legal en la que se constituirá la MIPYME .

Después del estudio financiero realizado con los datos proyectados en cinco años se puede decir que el proyecto es rentable y que a partir de su segundo año empezara a generar la utilidad esperada.

Para finalizar se puede decir que se logró crear una MIPYME de carne molida de soya altamente rentable gracias a todos los estudios financieros y balances de costos que se realizaron y toda la información recolectada por medio de las encuestas.

XI. RECOMENDACIONES.

Se recomienda invertir el dinero correspondiente a los costos que se necesitan para poner en marcha la MIPYME, una vez introducido el producto en el mercado según la demanda proyectada del mismo para los próximos 5 años.

Formar nuevas ideas sobre la publicidad que sean más atractivas, llamativas e interesantes para el consumidor para dar a conocer el producto en nuevos sectores de venta.

Estar en constante conocimiento de productos lanzados por posibles competidores que puedan surgir en el camino.

Siempre producir un producto que sea altamente de calidad para seguir satisfaciendo a nuestros clientes y así obtener nuevos consumidores para nuestro producto.

Hacer mejores a largo plazo en la MIPYME en el cual se implementen técnicas o actividades que favorezcan al medio ambiente.

XII. BIBLIOGRAFÍA.

Br. Franklin Zapata, B. N. (agosto 2011). *Evaluación del cultivo de soya, bajo la fertilización orgánica, sintética y combinada en la finca el plantel*. Managua. Obtenido de <https://cenida.una.edu.ni/Tesis/tnf01z35.pdf>

GL, G. (mayo 15, 2019). Obtenido de <https://emotionalseo.com/es/neuromarketing-kinestesico-al-servicio-de-las-emociones-y-viceversa/>

NICARAGUA, A. N. (27 de marzo de 1996). *LEY GENERAL DEL MEDIO AMBIENTE Y LOS RECURSOS NATURALES*. Obtenido de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/1B5EFB1E58D7618A0625711600561572?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/1B5EFB1E58D7618A0625711600561572?OpenDocument)

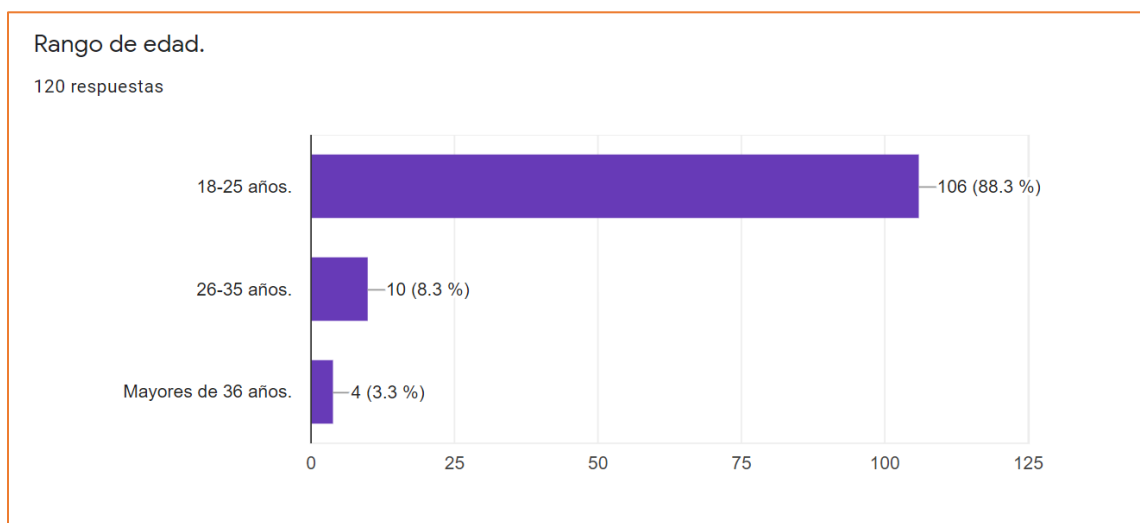
Vanidades. (13 de junio 2018). *10 propiedades de la soya para tu belleza en una receta*. Obtenido de <https://www.vanidades.com/estilo-de-vida/cuales-son-los-beneficios-salud-comer-soya/>

XIII. ANEXOS.

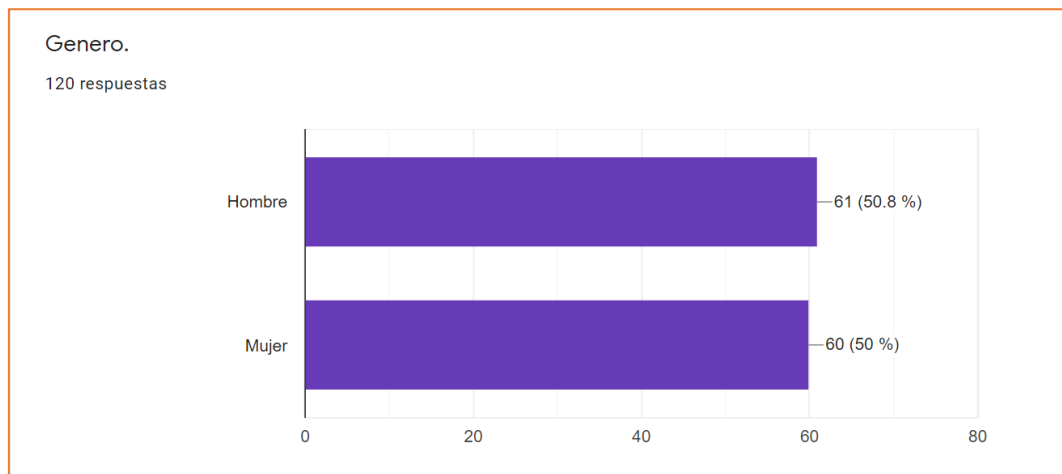
Encuesta de aceptación realizada para el producto de carne molida de soya con especias.

Encuesta para la aceptación del producto carne molida de soya con especias.	
Estimado(a) señor (a) somos estudiantes de la universidad internacional Antonio de Valdivieso (uniav-rivas) de la carrera de ingeniería de agroindustria de alimentos del tercer año, el propósito de esta encuesta es valorar la aceptación para el consumo del producto "carne molida de soya con especias", los datos recopilados serán con el fin de análisis y estudio del producto.	
Rango de edad.	Precio.
18-25 años.	Calidad.
26-35 años.	Presentación.
Mayores de 36 años.	Beneficios nutricionales.
Genero.	Todas las anteriores.
Hombre	¿En qué medio preferiría usted que fuera la propaganda para la comercialización de este producto?
Mujer	Redes sociales.
¿Ha consumido alguna vez carne molida de soya con especias?	Televisión.
Sí	Revistas gastronómicas.
No	Volantes.
¿Estaría dispuesto (a) a invertir en la compra este producto para ver si satisface sus necesidades como consumidor?	Todas las anteriores.
Sí	¿En qué unidad de medida preferiría el producto?
No	12 unidades por empaque.
Tal vez	Gramos.
Cuántas veces consumiría usted el producto.	Libras.
Una vez por semana.	¿Cómo le gustaría que fuera el empaque del producto?
Cada 15 días.	Empaques plásticos.
4 veces por semana	Empaques al vacío.
2 veces por semana	Cajas de cartón utilizadas para el embalaje de alimentos.
¿En dónde le gustaría adquirir este producto?	¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto de carne molida de soya con especias?
Pulperías.	60-70 córdobas.
Súper mercados.	70-80 córdobas.
Distribuidoras.	
¿Qué aspecto determinaría el proceso de toma de decisión para la compra de este producto?	

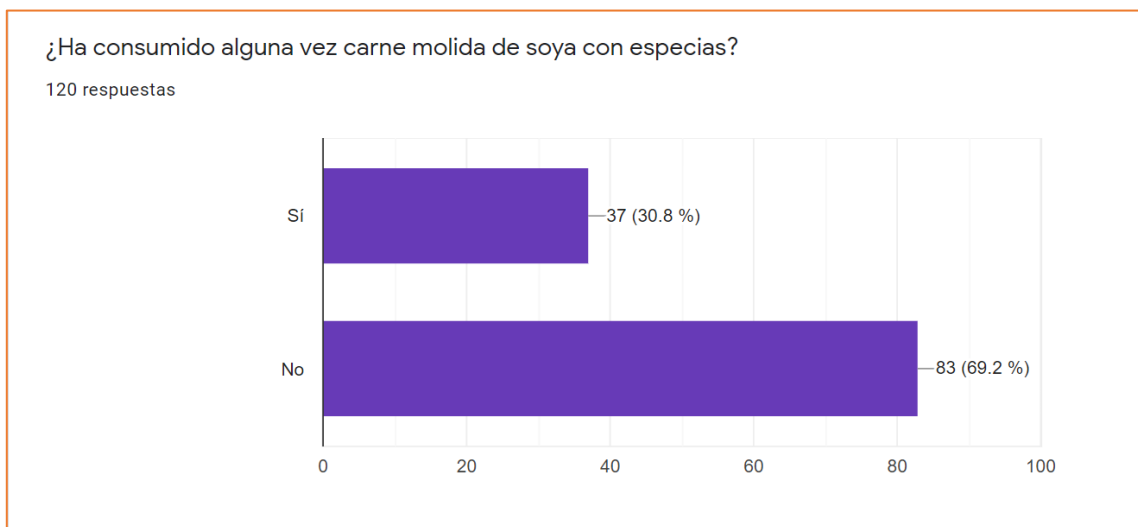
En esta grafica se representa lo que es el rango de edad en el cual 106 personas encuestadas es decir el 88.3% tienen una edad aproximada entre los 18 a 25 años, otras 10 de las personas encuestadas equivalente al 8.3% tienen un rango de edad de entre los 26 a 35 años y otras 4 personas encuestadas es decir el 3.3% son mayores de 36 años.



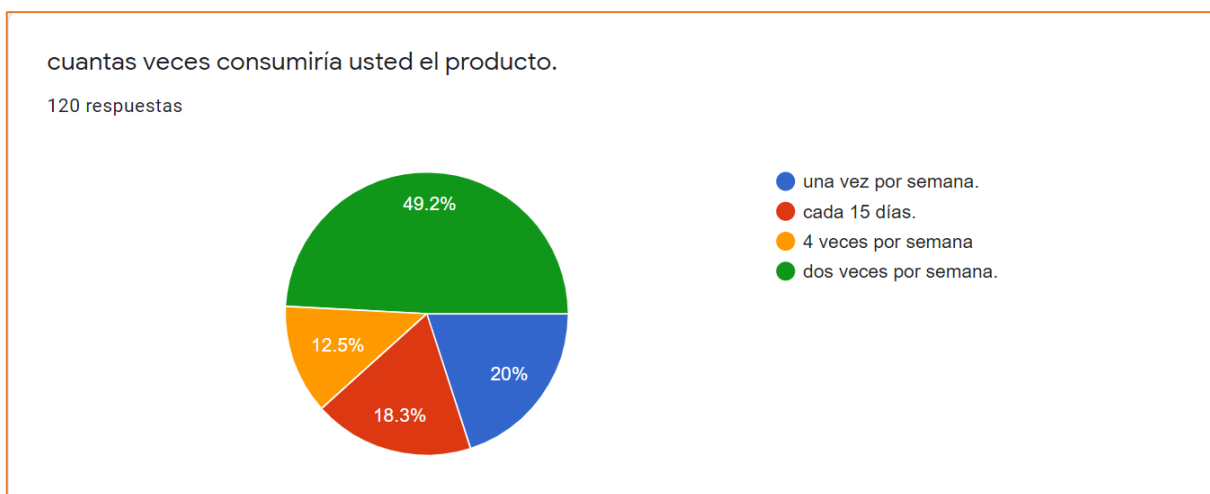
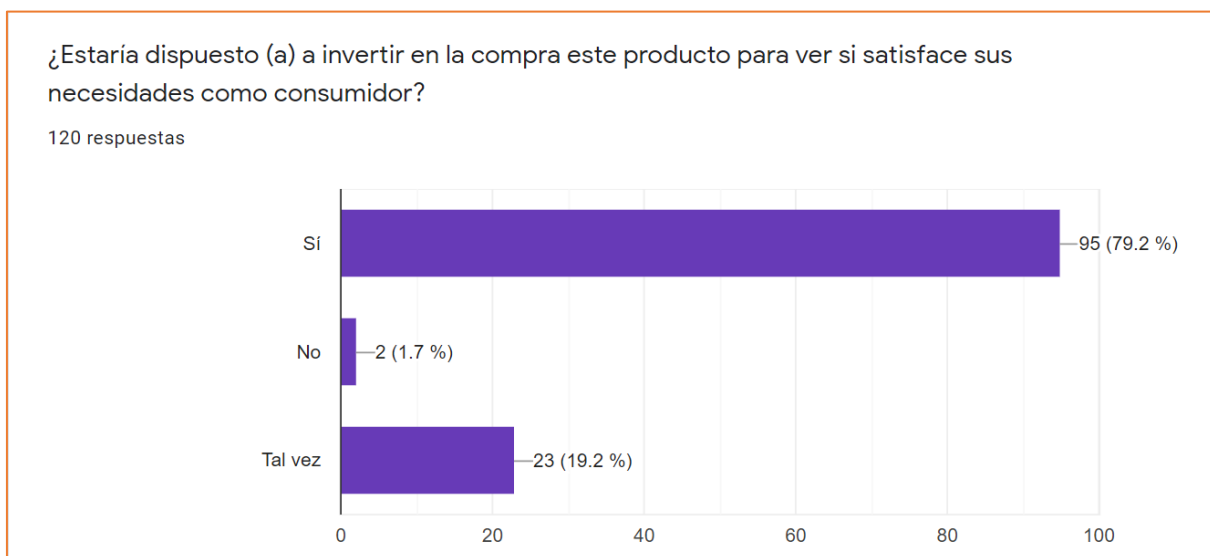
En la siguiente grafica representa el sexo de la población que fue encuestada en el cual 61 de las personas encuestadas es decir el 50.8% pertenece al sexo masculino y las otras 60 personas encuestadas es decir el 50% pertenecen al género femenino.



En esta grafica se presenta el número de personas que han consumido el producto en el cual se observa que 37 de los encuestados es decir el 30.8% dijeron que si han probado el producto hágase saber que estas personas que han probado el producto son amigos y compañeros de clases que probaron el producto mientras se realizaron las pruebas de elaboración de este. Por otro lado 83 de las personas encuestadas es decir el 69.2% no han probado el producto.

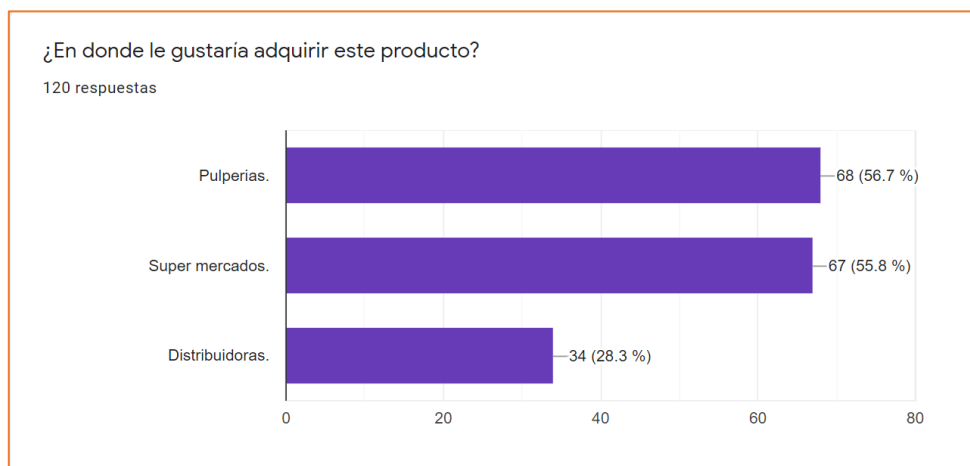


En la siguiente grafica se muestra que dentro de las personas encuestadas 95 de ellas dijeron que si están dispuestos a comprar el producto mientras que otros 2 equivalente al 1.7% dijeron de que no están dispuestos a comprar el producto y 23 personas más que equivalen al 19.2% optaron por una tal vez.

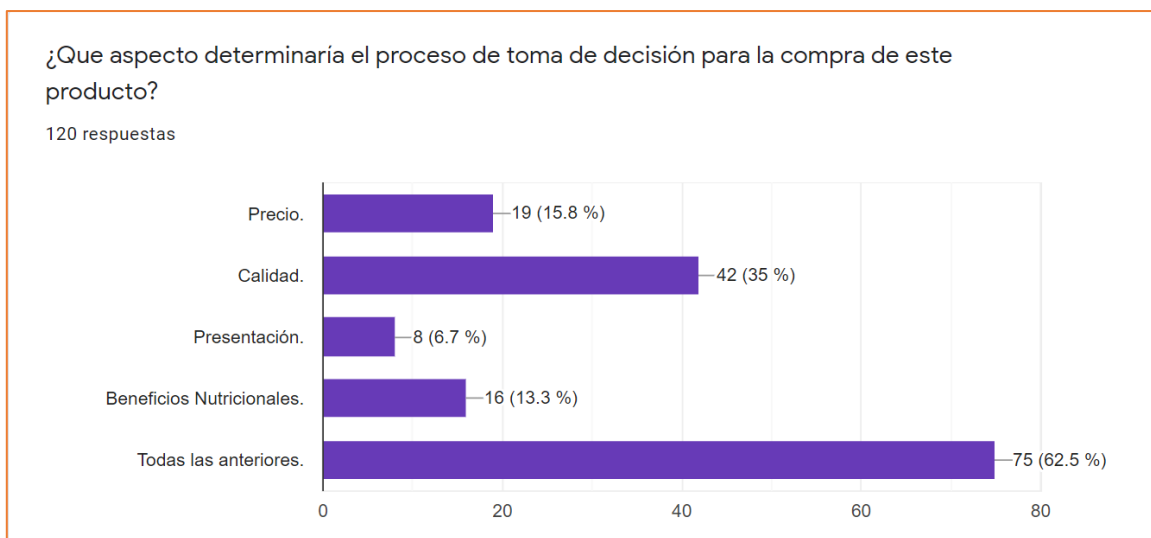


En las personas que fueron encuestadas se determinó que un total del 49.9% consumirían el producto dos veces por semana, un 20% consumirá el producto una vez por semana, otro 18.2% consumirían el producto cada 15 días y un 12.5% optaron por consumir el producto 4 veces por semana.

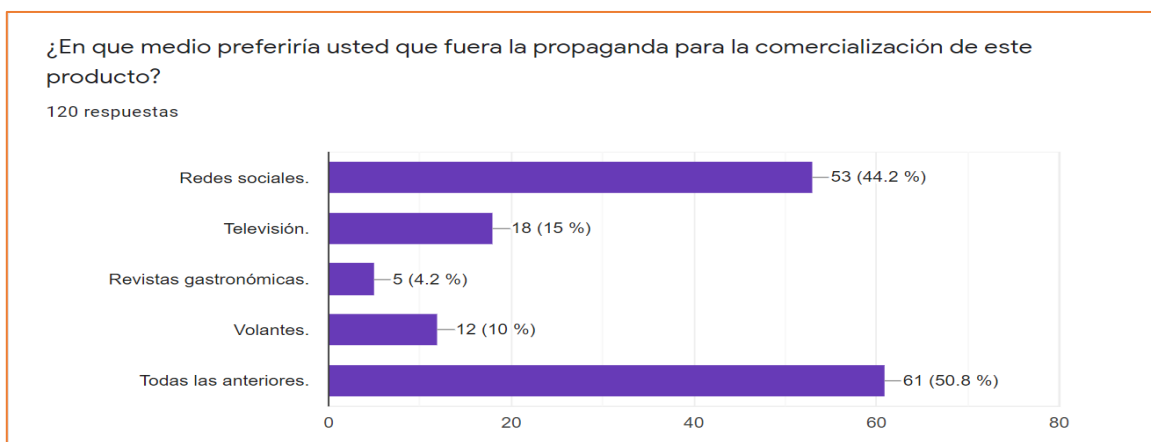
En cuanto a la pregunta de que en donde les gustaría adquirir el producto de carne molida de soya con especias un total de 68 personas (56.7%) dijeron que les gustaría comprar el producto en pulperías, 67 personas más (55.8%) dijeron que les gustaría comprar el producto en supermercados y un total de 34 personas (28.3%) optaron por comprar el producto en distribuidoras.



Por otra parte, en base a los aspectos que determinaría el proceso de toma de decisión para la compra del producto obtuvimos que 19 personas (15.8%) comprarían el Producto por su precio, 42 personas (35%) lo comprarían por su calidad, otras 8 personas (6.7%) lo comprarían por su presentación, 16 personas más (13.3%) lo comprarían por sus beneficios nutricionales y un total de 75 personas (62.5) dijeron que comprarían el producto en base a todos los aspectos mencionado anteriormente.



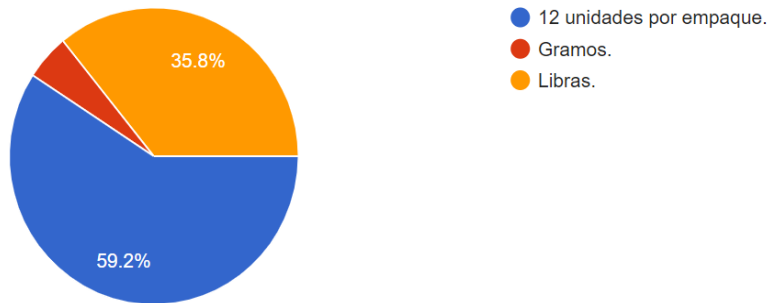
Dentro de los encuestados un total de 53 personas (44.2%) eligieron que el producto se comercializará el producto en las redes sociales mientras que otras 18 personas (15%) optaron por televisión, 5 personas más (4.2%) quisieron que el producto se ofertara mediante revistas gastronómicas, otras 12 personas (10%) decidieron que el producto sea ofertado mediante volantes mientras que 61 personas (50.8%) quieren que el producto se oferte mediante todos los medios mencionados anteriormente.



En el siguiente grafico se muestra la información obtenida acerca de la unidad de medida en que preferirían que el producto se vendiera en el cual un 59.2% eligieron que el producto se vendiera en 12 unidades por empaque y que se vendiera por pieza como se venden la Nuggets de pollo, el 35.8% eligieron que el producto se venda en gramos u el otro 4.2% eligió porque el producto se venda en libras.

¿En que unidad de medida preferiría el producto?

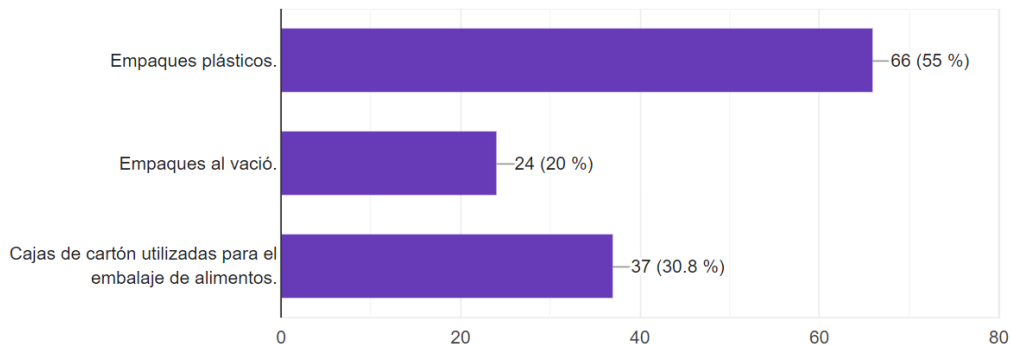
120 respuestas



En este grafico se presentan los datos obtenidos sobre cómo les gustaría que fuera el empaque del producto en cual 66 personas las cuales equivalen a un 55% dijeron que prefieren el empaque de plástico, 24 personas más es decir el 20% prefirieron los empaques al vacío y un total de 37 personas (30.8%) eligieron que el producto sea empacado en cajas de cartón utilizadas para el embalaje de alimentos.

¿Como le gustaría que fuera el empaque del producto?

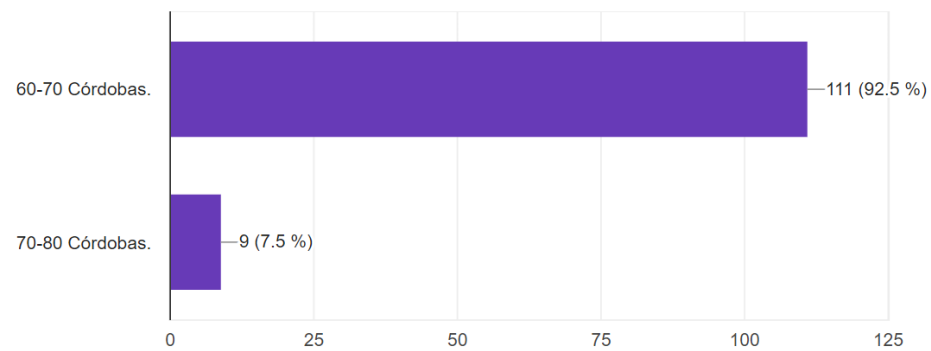
120 respuestas



En cuanto al precio que las personas estarían dispuestas a pagar por el producto de carne molida de soya con especias se obtuvo que un total de 111 personas que equivale al 92.5% eligieron pagar un precio de entre los 60 a 70 córdobas y 9 personas más es decir el 7.5% estarían dispuesto a pagar entre los 70 a 80 córdobas por el producto.

¿Que precio estaría dispuesto a pagar por el producto de carne molida de soya con especias?

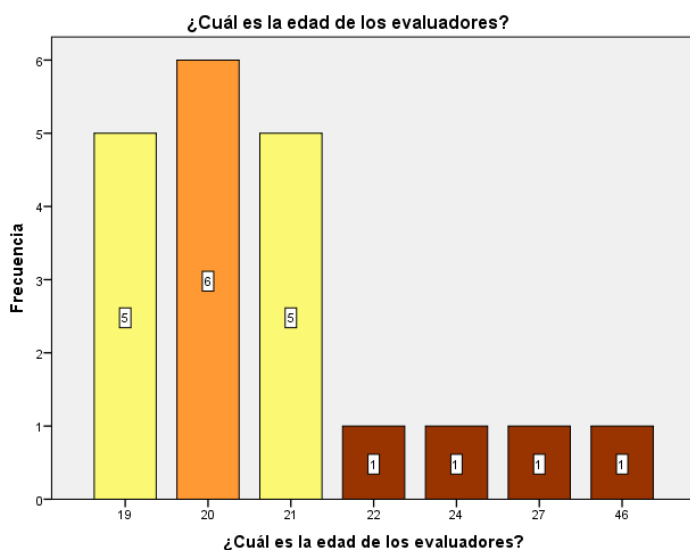
120 respuestas



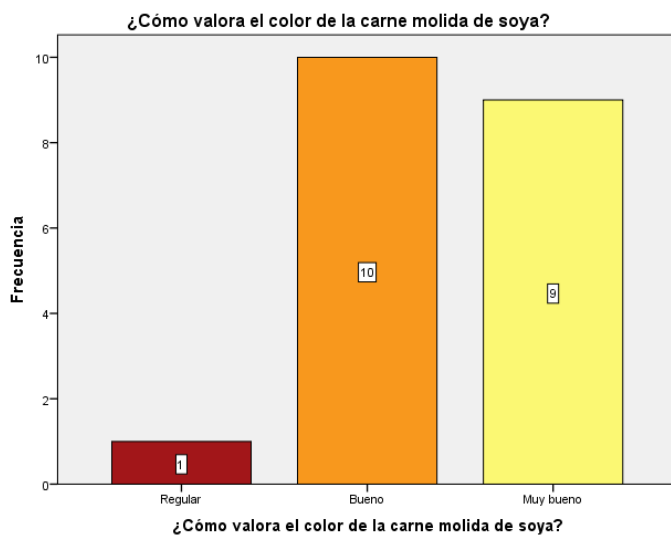
Evaluación sensorial de la carne molida de soya con especias. Elaborado por estudiante de IV año IAA en la planta de procesamiento CEDEAGRO formulación de plan de MiPymes.



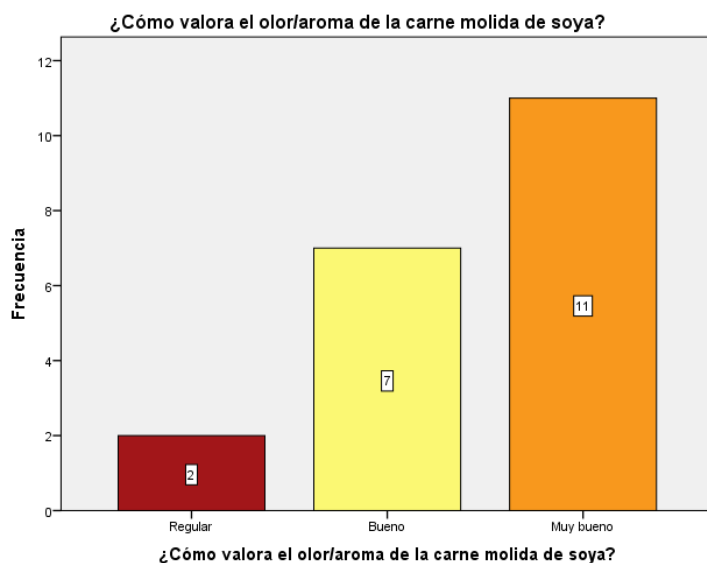
En este grafico se representa el sexo de las personas que fueron encuestadas durante la degustación del producto en cual 12 de los encuestados pertenecen al género femenino y los otros 8 al género masculino.



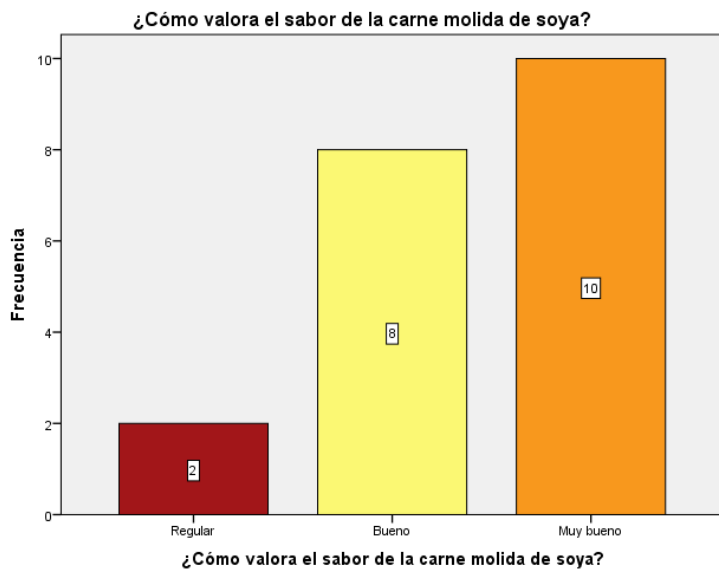
En este otro grafico se observa las edades de las diferentes personas que llenaron las encuestas durante la degustación del producto de carne molida de soya con especias.



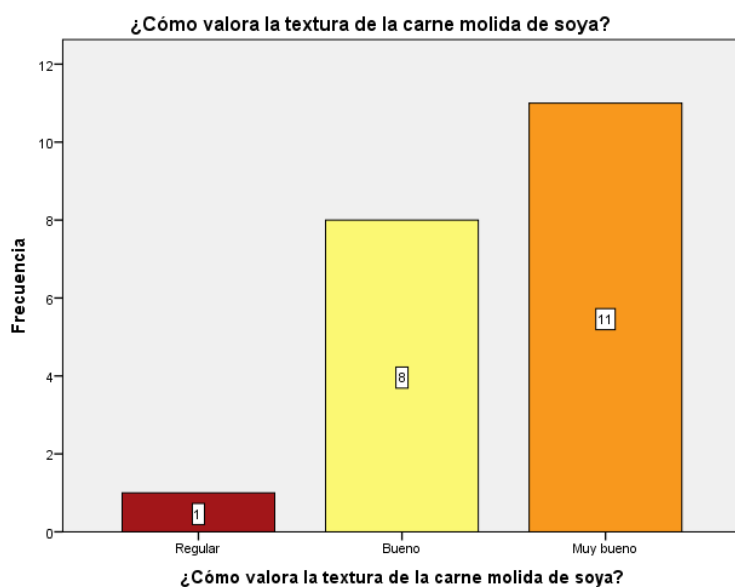
En esta grafica se puede apreciar el nivel de aceptación en cuanto al color del producto de carne molida de soya con especias en el cual una persona dijo que el color le parecía regular, 10 encuestados más dijeron que el color era bueno y 9 más dijeron que el color era muy bueno.



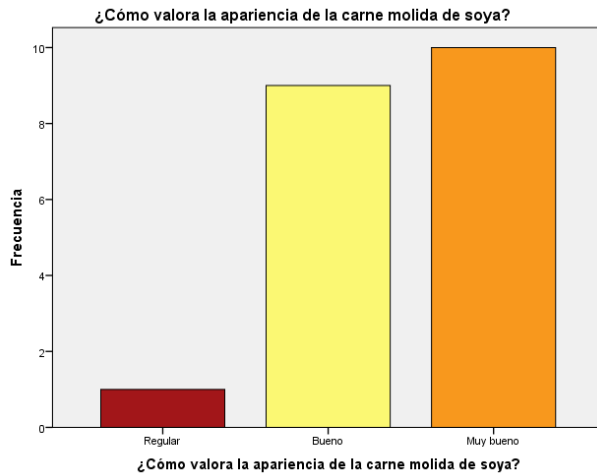
En este grafico se observa la aceptación en cuanto al olor o el aroma que tiene el producto en cual dos de ellos dijeron que el color era regular, 7 personas más dijeron que el color era muy bueno y los otros 11 dijeron que el color era muy bueno.



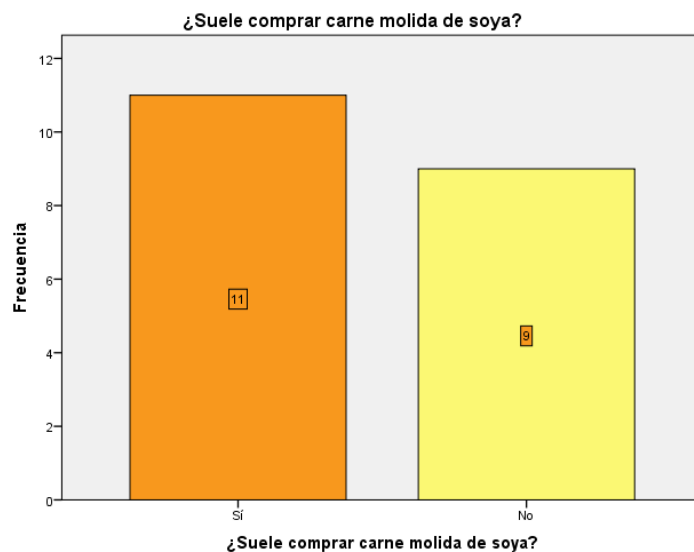
En este grafico se aprecia en como los encuestados valoran el sabor de la carne molida de soya con especias en cual 2 de ellos dijeron que posee un sabor regular, 8 de ello dijeron que posee un sabor bueno y los otros 10 dijeron que posee un sabor muy bueno.



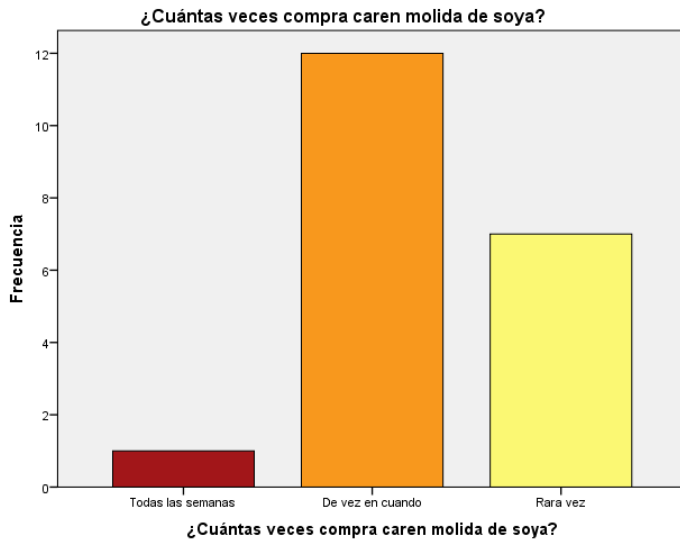
En este grafico se puede observar en como los encuestados valoran la textura de la carne molida de soya con especias en el cual 1 de ellos dijo que la textura era regular, 8 personas más dijeron que la textura era muy buena y las otras 11 personas dijeron que la textura es muy buena.



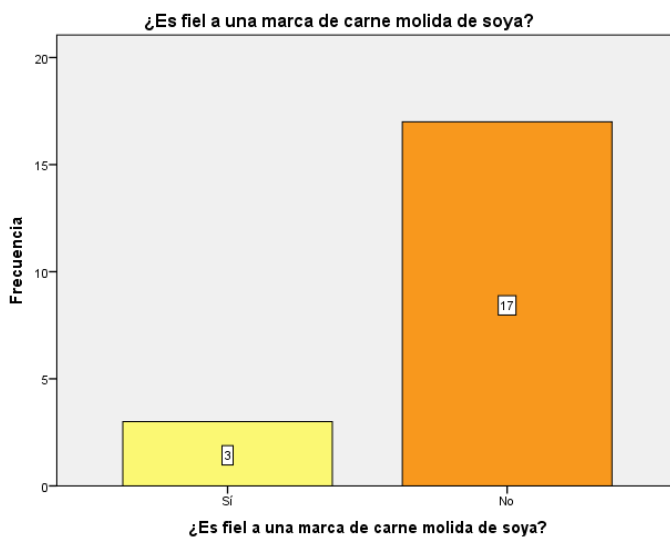
En esta grafica se presenta en como las personas que fueron encuestadas valoran la apariencia de la carne molida de soya con especias en el cual se observa que 1 de ellos le pareció de manera regular la apariencia del producto, a 9 personas más les pareció buena la apariencia del producto y a los otros 10 les pareció muy buena la apariencia del producto.



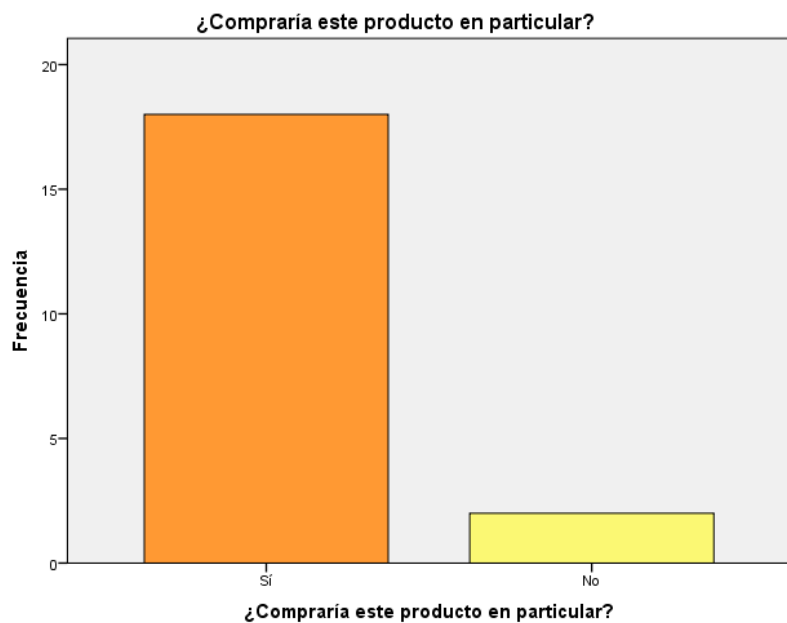
En este grafico se presenta el número de personas que suele o no comprar el producto de carne molida de soya con especias en el cual 11 de los encuestados dijeron que si comprarían el producto y 9 personas más dijeron que no.



En este grafico se puede observar la cantidad de personas que comprarían el producto de carne molida de soya en el cual una persona dijo que la compraría todas las semanas, otras 12 personas dijeron que la comprarían de vez en cuando y 7 personas más dijeron que rara vez.



En esta grafica se aprecia en cuanto a las personas que se encuestaron se les pregunto de que si eran fiel a una marca en cual 3 de ellos dijeron que sí y 17 personas más dijeron de que no eran fiel a una marca.



En este grafico se puede observar que en cuanto a que si los encuestados estarían dispuestos a comprar este producto en particular un total de 18 personas dijeron que sí y otras dos dijeron que no.

Imágenes sobre la degustación realizada para el producto de carne molida de soya con especias.



